

Pred inštaláciou a použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod na používanie. Iba tak dosiahnete čo najlepšie výsledky a maximálnu bezpečnosť pri jeho používaní.

## **Poznámka:**

Tento symbol upozorňuje na informácie dôležité pre používateľa.

- Je úplne normálne, že zo spotrebiča bude pri prvom použití unikať pach novoty. Miestnosť vetrajte.
- 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.
- Tento spotrebič spĺňa požiadavky európskej smernice 2004/108/ES o elektromagnetickej kompatibilitate 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, motelloch ani iných ubytovacích štruktúrach a izbách určených na prenájom.

## **Nebezpečenstvo popálenia!**

Nedodržanie pokynov môže byť alebo je príčinou popálení alebo obarení.

- Počas prevádzky je spotrebič horúci. SPOTREBIČ NENECHÁVAJTE V DOSAHU DETÍ.
- Fritézu neprenášajte, ak je v nej horúci olej, pretože hrozí nebezpečenstvo vážneho popálenia.
- 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 a predovšetkým vodu z vnútra vypúšťacej trubičky na olej. Zabráňte tým nebezpečnému vystrekovaniu horúceho oleja počas prevádzky.
- Spotrebič premiestňujte použitím príslušných držiadiel. (Nikdy pri tejto operácii nepoužívajte rukoväť košíka). Skontrolujte, či olej dostatočne vychladol, počkajte približne 2 hodiny.
- Ak je spotrebič vybavený trubičkou na vypúšťanie oleja, vždy sa počas používania uistite, že je trubička zatvorená a na svojom mieste.
- Nedovoľte, aby prírodný 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.

- Pred ponorením košíka sa uistite, že je dobre zatvorené veko.

## **Pozor!**

Nedodržanie pokynov môže byť alebo je príčinou zranení alebo poškodenia spotrebiča.

- Spotrebič neumiestňujte v blízkosti zdrojov tepla.
- 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 unikol olej, požiadajte o pomoc servisné stredisko alebo autorizovaných pracovníkov spoločnosti.
- Košík automaticky zapadne na stredný čap v nádrži. Preto, aby ste predišli poškodeniu, pri vyhľadávaní správnej polohy ho neotáčajte manuálne.
- 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 nie sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo neboli touto osobou poučené. Dohliadajte na deti, aby sa so spotrebičom nehrali.

## **Nebezpečenstvo!**

Nedodržanie pokynov môže byť alebo je príčinou úrazu elektrickým prúdom s ohrozením života.

- 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. Ak by sa prírodný elektrický kábel poškodil, treba ho dať vymeniť za nový u výrobcu alebo v autorizovanom servisnom stredisku, aby ste predišli akémukoľvek riziku.

## **LIKVIDÁCIA SPOTREBIČA**



V súlade s európskou smernicou 2002/96/ES sa spotrebič nesmie likvidovať spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa odovzdať v zbernom stredisku na separovaný zber odpadu.

## POPIS SPOTREBIČA

(pozri obrázok na obálke)

- A. Kryt filtra
- B. Filter proti pachu
- C. Olejový filter
- D. Vyberateľná nádržka
- E. Priestor na kábel
- F. Ovládač termostatu a vypínač
- G. Tlačidlo na otvorenie
- H. Displej časomeru
- I. Tlačidlo časomeru
- L. Svetelná kontrolka
- M. Nádoba na olej (\*)
- N. Veko nádoby na olej (\*)
- O. Viečko vypúšťacej hadičky (\*)
- P. Zásuvka pre nádobu na olej (\*)
- Q. Vypúšťacia hadička oleja (\*)
- R. Priehradka na hadičku (\*)
- S. Rukoväť košíka
- T. Posúvač rukoväte
- U. Košík
- V. Okienko
- Z. Okienko

(\*) Iba model F38436

## NAPLNENIE OLEJOM ALEBO TUKOM

- Nadvihnite košík (U) do najvyššej polohy tak, že potiahnete príslušnú rukoväť (S) (obr. 1).

**i Poznámka:** Dvíhanie a spúšťanie košíka sa musí VŽDY vykonávať so zatvoreným vekom.

- Otvorte veko (Z) stlačením tlačidla (G) (obr. 2).
- Vyberte košík potiahnutím smerom hore (obr. 3).
- Do nádržky (D) vlejte olej: 1,5 litra pri maximálnom objeme (1,3 kg tuku) alebo 1,1 litra pri minimálnom objeme (1 kg tuku).

**! Pozor!** Hladina musí byť vždy medzi značkami maxima a minima.

**! Pozor!** 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 našom autorizovanom servisnom stredisku.

**i Poznámka:** Najlepšie výsledky sa dosiahnu použitím kvalitného arašidového oleja. Vyhnite sa miešaniu rôznych olejov. 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

- Spotrebič zapnite otočením ovládača termostatu (F) na želanú teplotu (obr. 4).
- Po zhasnutí svetelnej kontrolky termostatu (L) vložte košík (U) (vopred naplnený) do nádržky (D) v zdvihnutej polohe (obr. 3) a zatvorte veko (Z).
- Košík pomaly ponorte pomocou posunu posúvača (T) v smere šípky a súčasne spustte rukoväť (S) (obr. 5).



**Pozor!** Nepreplňajte (max 1,2 kg čerstvých zemiakov).



**Poznámka:** Je úplne normálne, že ihneď po opísanom úkone sa z krytu filtra (A) uvoľní značné množstvo horúcej pary a že sa v blízkosti rukoväte košíka vytvoria kvapky skondenзованej vody.

- Po uplynutí doby smaženia košík zdvihnite potiahnutím rukoväte smerom hore a skontrolujte stupeň prípravy jedla.

## NASTAVENIE ELEKTRONICKÉHO ČASOMERU

- Nastavte dobu prípravy jedla stláčaním tlačidla (I), na displeji (H) sa zobrazia nastavené minúty.
- Ihneď potom začnú číslice blikať, čo znamená, že začala doba prípravy jedla. Posledná minúta sa zobrazuje v sekundách.
- V prípade chyby môžete nastaviť novú dobu prípravy jedla, pričom podržte stlačené tlačidlo dlhšie ako 2 sekundy. Displej sa vynuluje, potom zopakujte postup od začiatku.
- Časomer oznámi ukončenie doby prípravy jedla dvoma sériami pípania s intervalom približne 20 sekúnd. Aby ste zvukový signál vyplli, stačí stlačiť tlačidlo časomeru.



**Poznámka:** časomer spotrebič nevypne

## Výmena batérií časomera

- Vyberte časomer zo svojho miesta vypáčením na spodnom okraji (obr. 6).
- Kryt batérie (obr. 7) nachádzajúci sa na spodnej strane časomeru otočte smerom vľavo, aby sa uvoľnil.
- Vymeňte batériu za novú toho istého typu (L1131).



**Poznámka:** V prípade výmeny, ako aj pri likvidácii spotrebiča sa musia batérie vybrať a likvidovať v súlade s platnými predpismi, nakoľko sú škodlivé pre životné prostredie.

## FRITOVANIE NEZMRAZENÝCH POTRAVÍN

**i** **Poznámka:** Potraviny určené na smaženie sa majú ponoriť do oleja až po dosiahnutí jeho správnej teploty, teda po vypnutí svetelnej kontrolky. Košík neprepĺňajte.

Spôsobilo by to prudké zníženie teploty oleja a teda veľmi masťné smažené jedlá a nerovnomernosť fritovania.

Kontrolujte, či sú kúsky jedla pokrývané na tenké plátky a s rovnakou hrúbkou, pretože vnútro veľmi hrubých kusov jedla ostane surové. Pri príprave jedál v cestíčku sa odporúča najprv ponoriť prázdny košík a po dosiahnutí nastavennej teploty (vypnutie svetelnej kontrolky (L)) vložiť potraviny priamo do horúceho oleja, aby sa predišlo prilepeniu cestíčka na košík.

Pred ponorením do oleja alebo tuku kúsky potravín dôkladne osušte, pretože vlhké potraviny nebudú po fritovaní chrumkavé (predovšetkým zemiaky).

Potraviny bohaté na vodu (ryby, mäso, zelenina) sa odporúča pred fritovaním obaliť v strúhanke alebo v múke, pričom pred ponorením do oleja nadbytok obalu odstraňte.

| Druh potravín                                                               | Maximálne množstvo v g | Teplota (°C) | Doba v minútach |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------|-----------------|
| <b>SMAŽENÉ HRANOLČEKY</b>                                                   |                        |              |                 |
| Odporúčané množstvo na dosiahnutie optimálneho fritovania v 1,5 litri oleja | 600                    | 190°         | 10-12           |
| Maximálne množstvo v 1,1 litri oleja                                        | 1000                   | 190°         | 18-20           |
| Maximálne množstvo v 1,5 litri oleja                                        | 1200                   | 190°         | 20-22           |
| <b>RYBY</b>                                                                 |                        |              |                 |
| Kalamáre                                                                    | 500                    | 160°         | 9-10            |
| Mušle                                                                       | 500                    | 160°         | 9-10            |
| Račie chvostíky                                                             | 600                    | 160°         | 7-10            |
| Sardinky                                                                    | 500-600                | 170°         | 8-10            |
| Chobotničky                                                                 | 500                    | 160°         | 8-10            |
| Platesa (3)                                                                 | 500-600                | 160°         | 6-7             |
| <b>MÄSO</b>                                                                 |                        |              |                 |
| Hovädzie rezne (2)                                                          | 250                    | 170°         | 5-6             |
| Kuracie rezne (3)                                                           | 300                    | 170°         | 6-7             |
| Mäsové gulky (8-10)                                                         | 400                    | 160°         | 7-9             |
| <b>ZELENINA</b>                                                             |                        |              |                 |
| Artičoky                                                                    | 250                    | 150°         | 10-12           |
| Karfiol                                                                     | 400                    | 160°         | 8-9             |
| Huby                                                                        | 400                    | 150°         | 9-10            |
| Baklažány                                                                   | 300                    | 170°         | 11-12           |
| Cukety                                                                      | 200                    | 170°         | 8-10            |

Doby prípravy a teploty sú iba približné a treba ich prispôbiť množstvu jedla, ktoré sa má pripraviť a osobnej chuti.

## FRITOVANIE MRAZENÝCH POTRAVÍN

Mrazené potraviny sú pokryté vrstvou ľadových krýštálikov, ktoré treba odstrániť ešte pred fritovaním potrasením košíka.



**Nebezpečenstvo popálenia!** Pred ponorením košíka sa uistite, že je dobre zatvorené veko. Až potom košík ponorte pomaly do fritovacieho oleja, aby sa tak predišlo vytvoreniu veľkého množstva peny.

| Druh potravín                                                               | Maximálne množstvo v g | Teplota (°C) | Doba v minútach |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------|-----------------|
| <b>SMAŽENÉ HRANOLČEKY</b>                                                   |                        |              |                 |
| Odporúčané množstvo na dosiahnutie optimálneho fritovania v 1,5 litri oleja | 200 (*)                | 190°         | 4-6             |
| Maximálne množstvo v 1,1 litri oleja                                        | 600                    | 190°         | 13-15           |
| Maximálne množstvo v 1,5 litri oleja                                        | 1000                   | 190°         | 18-20           |
| <b>RYBY</b>                                                                 |                        |              |                 |
| Rybie prsty (6)                                                             | 300                    | 190°         | 4-6             |
| Ráčky                                                                       | 300                    | 190°         | 4-6             |
| <b>MÄSO</b>                                                                 |                        |              |                 |
| Kuracie rezne (3)                                                           | 200                    | 180°         | 6-8             |

Doby prípravy a teploty sú iba približné a treba ich prispôbiť množstvu jedla, ktoré sa má pripraviť a osobnej chuti.

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

## FILTROVANIE OLEJA ALEBO TUKU



**Poznámka:** Odporúča sa vykonať tento postup po každom fritovaní, predovšetkým po smažení jedál v trojitom obale alebo obalených v múke. Počkajte, kým olej dostatočne nevychladne (počkajte približne 2 hodiny).

### Modely bez vypúšťacej hadičky (Q) a nádoby na olej (M)

- Otvorte veko fritézy (Z) a vyberte vyberateľnú nádržku (D) (obr. 8), nadvihnite ju použitím príslušných rukovätí. Vylejte olej z nádržky do inej nádoby.
- Vložte nádržku späť na svoje miesto.
- Zaveste košík (U) na okraj nádržky a na dno košíka uložte filter (obr. 9). Filtry sú k dispozícii u autorizovaných predajcov alebo v servisných strediskách.
- Olej alebo tuk opäť veľmi pomaly vlejte do fritézy, dávajte pozor, aby nepretiekol z filtra (obr. 10).

### Modely vybavené vypúšťacou hadičkou (Q) a nádobou na olej (M)

- Premiestnite fritézu do blízkosti okraja pracovnej dosky (obr. 11).
- Potiahnite von zásuvku (P), ako vidno na obrázku 12.

- Umiestnite nádobu na olej (M) bez veka (N) na príslušné miesto (obr. 13).
- Otvorte dvierka (R) (obr. 14) a vyberte vypúšťaciu hadičku (Q).
- Otvorte viečko (O) otočením smerom vľavo (obr. 15).
- Po ukončení zatvorte viečko otočením smerom vpravo, trubičky na vypúšťanie oleja vrátte na svoje miesto a zatvorte dvierka.

## ŽIVOTNOSŤ OLEJA ALEBO TUKU

Z času na čas ho treba úplne vymeniť.

Ako v akejkoľvek inej fritéze, viackrát ohriaty olej sa skazí a prepáli! Preto vám odporúčame vymieňať ho pomerne často aj pri správnom používaní a filtrovaní.

Odporúčame úplne vymeniť olej po 5/8 použitíach alebo v nasledujúcich prípadoch:

- neprijemný pach
- počas smaženia z neho uniká dym
- olej stmavne

Vzhľadom na to, že táto fritéza funguje s malým množstvom oleja, a to vďaka otočnému košíku, je jej veľkou prednosťou nevyhnutnosť odstraňovať iba približne polovicu oleja vzhľadom na iné fritézy, ktoré sú na trhu.

## VÝMENA FILTRA PROTI ZÁPACHU

Filter proti zápachu stráca časom svoju účinnosť.

Pri výmene vyberte príslušný kryt filtra (A) z plastu (obr.11).

Filtere proti pachu sú k dispozícii u autorizovaných predajcov alebo v servisných strediskách.

## ČISTENIE



**Nebezpečenstvo!** Pred akýmkoľvek úkonom čistenia vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. Fritézu nikdy neponárajte do vody ani ju nikdy neoplachujte pod prúdom tečúcej vody. Vniknutá voda by spôsobila zásah elektrickým prúdom.



**Poznámka:** Po vhodnom vychladnutí oleja po dobu približne dvoch hodín vypustíte olej alebo vyberte tuk podľa pokynov opísaných v odseku „filtrovanie oleja alebo tuku“. Fritézu nikdy nevyprázdňujte naklonením ani prevrátením (obr. 17).

Pozorne umyte nádržku, košík a veko (vyberte filter) teplou vodou a kvapalným umývacím prípravkom na riad.

Veko (Z) sa dá vybrať; pri vyberaní ho potlačte dozadu a súčasne ho ťahajte smerom hore (pozri šípku „A“ a „B“, obr. 18).



**Pozor!** Veko neponárajte do vody, ak ste predtým neodstránili filter.

Pri čistení nádržky (D) postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Vyberte nádržku z fritézy opatrným nadvihnutím (pozri obrázok 8) a umyte ju teplou vodou a prípravkom na umývanie riadu, pričom použijete mäkkú špongiu.
- Nádržku a košík sa môžu umývať v umývačke riadu. Dávajte pozor, aby sa hadička nepoškodila nárazmi, ktoré by mohli ohroziť jej správne fungovanie.
- Pri opätovnom vkladaní nádržky otvorte dvierka (R) priehradky na hadičku, potom vložte nádržku naklonením a s hadičkou vo vodorovnej polohe a so zatvoreným viečkom; nakoniec zatvorte dvierka.
- Aby ste vyčistili olejový filter (C), ktorý sa nachádza v nádržke, ak by bol veľmi špinavý alebo zanesený, vyberte ho odskrutkovaním smerom vľavo.



**Pozor!** Aby ste nepoškodili neprilnavý povlak nádržky, nepoužívajte abrazívne predmety ani čistiace prostriedky, ale iba mäkkú handričku s neutrálnym umývacím prípravkom.

## PROBLÉMY PRI ČINNOSTI

| Problém                                        | Príčina                                                                         | Riešenie                                                                       |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Tvorba neprijemného pachu                      | Je zanesený filter proti zápachu (B).                                           | Vymeňte filter                                                                 |
|                                                | Olej je skazený.                                                                | Vymeňte olej alebo tuk.                                                        |
|                                                | Fritovací olej nie je vhodný.                                                   | Používajte kvalitný arašidový olej                                             |
| Preteká olej                                   | Olej je skazený a tvorí sa na ňom veľa peny                                     | Vymeňte olej alebo tuk                                                         |
|                                                | Do horúceho oleja ste ponorili potraviny, ktorých povrch nebol dostatočne suchý | Potraviny dôkladne osušte.                                                     |
|                                                | Príliš rýchle ponorenie košíka                                                  | Ponárajte ich pomaly.                                                          |
|                                                | Hladina oleja presahuje maximálny limit.                                        | Znížte množstvo oleja v nádržke.                                               |
| Olej sa nezohrieva                             | Možno zasiahlo bezpečnostné termické zariadenie.                                | Požiadajte o pomoc servisné stredisko (bezpečnostné zariadenie treba vymeniť). |
| Jedlo sa usmažilo iba v jednej polovici košíka | Košík sa počas fritovania neotáča.                                              | Vyčistite dno nádržky.<br>Dobre vyčistite vodiaci prstenec košíka (obr. 19).   |