

Steba®

GERMANY

**FRITÉZA
FRITÉZA
FRYTKOWNICA
FRITŐZ
CVRTNIK**

**DF180
DF480**





**Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Navodila za uporabo**

Obecné

Tento spotřebič je určený pouze pro soukromé použití v interiéru a nesmí se používat ke komerčním účelům. Přečtěte si pozorně tento návod a uschovejte si jej na bezpečném místě. Při předání spotřebiče další osobě nezapomeňte přiložit také tento návod k obsluze. Spotřebič používejte pouze podle popisu v tomto návodu a dodržujte bezpečnostní upozornění. Neneseme žádnou odpovědnost za poškození nebo nehody způsobené nesprávným použitím nebo nedodržením pokynů v návodu.

Bezpečnostní informace

- Spotřebič připojte k uzemněné síťové zásuvce a používejte pouze v souladu s parametry na výrobním štítku.
- Nepoužívejte, pokud je poškozený přívodní kabel nebo zástrčka. Vždy zkontrolujte před použitím spotřebiče!
-  Spotřebič nesmí používat děti od 0 do 8 let.
Spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností/znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo porozuměly možným rizikům. Držte spotřebič a elektrické vedení mimo dětí do věku 8 let. Čištění a údržbu nesmí provádět děti.
- Spotřebič postavte na stabilní místo za pomoci madel, abyste zabránili vylití horkých tekutin.
- Spotřebič nesmíte ovládat pomocí časovače nebo systému samostatného dálkového ovládání!
- Po použití spotřebiče nebo pokud je vadný, jej odpojte od elektrické zásuvky.
- Nikdy netahejte za kabel. Nevedte jej přes ostré hrany.
- Držte přívodní kabel mimo horkých ploch.
- Nikdy nenechávejte spotřebič během použití bez dohledu.
- Na spotřebič nedávejte žádné předměty.
- Nenechávejte spotřebič venku ani na vlhkém místě.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozený (například po pádu).
- Výrobce neneseme žádnou odpovědnost za poškození vyplývající z použití spotřebiče nesprávným způsobem.
- Abyste zabránili zranění, opravy jako je výměna napájecího kabelu musí provádět kvalifikovaný servisní technik.

-  **Upozornění! Kryt a sklo jsou horké. Riziko popálení!** Spotřebič je velmi horký. Nepřemisťujte spotřebič, dokud nevychladne! Boční strany spotřebiče jsou horké. Nedotýkejte se jich během použití.
- Dbejte na vystupující páru při otvírání víka.
- Abyste zabránili nebezpečí z důvodu resetování tepelného obvodu, tento spotřebič nesmíte napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač nebo připojit k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- **Pracovní oblast - Důležité:** Nikdy nestavte spotřebič k nebo na horký povrch (např. sporák). Vždy jej používejte na stabilním, rovném a teplu odolném povrchu. V okolí spotřebiče nesmí být hořlavé předměty. Nestavte přímo pod kuchyňský odsavač.

Péče a čištění

- Po každé výměně tuku ve fritéze ji musíte důkladně vyčistit.
- Před čištěním vždy odpojte přívodní napájecí kabel od zásuvky.
- Nechte jí vychladnout na pokojovou teplotu.
- Neponořujte elektrické části do vody.
- Vyjměte fritovací koš.
- Zvedněte nádobu fritézy ze spotřebiče a vylijte olej do nádoby. (viz „Čištění oleje z fritézy“).
- Fritovací nádobu, víko a koš můžete mýt v teplé vodě za pomoci běžného saponátu na nádobí. Veškeré díly pak důkladně vysušte a ujistěte se, zda ve víku není voda.
- Nepoužívejte agresivní ani drsné čisticí prostředky.
- Varování: Držte ohřevné těleso mimo vodu! Nedeformujte ani nepoškozte teplotní senzory, které jsou instalované na topném tělese. Utřete topné těleso a povrch spotřebiče vlhkou utěrkou.
- Po vyčištění a vysušení spotřebič sestavte a ujistěte se, za je ohřevné těleso správně nasazené; v opačném případě nebude spotřebič fungovat.

Před prvním použitím:

Spotřebič musíte vyčistit zevnitř i zvenčí vlhkou utěrkou a vysušit. Fritovací koš čistíte opatrně horkou vodou a jemným saponátem.

Upozornění: Nikdy neponořujte spotřebič do vody! Vnitřek a víko vyčistíte pouze vlhkou utěrkou a vysušte.

Tuk a olej:

Důležité: Tuk ke smažení musí být schopný ohřevu na vysokou teplotu. Bod kouře musí být kolem 220°C.

Pokrm vkládejte při teplotě v rozsahu 170°C až 190°C.

Je vhodný fritovací olej. Fritézu nikdy nezapínejte bez oleje.

Nalijte olej do vychladlého spotřebiče.

Olej lisovaný za studena, jako je olivový olej, pšeničný olej, lněný olej, vepřové sádlo a máslo nejsou vhodné.

Důležité: Nikdy nemíchejte olej a tuk, neboť to může způsobit pění.

Je nebezpečné míchat také různé druhy olejů a tuků!

Mírka plnění oleje se nachází uvnitř nádoby. Značku MAX nikdy nepřekračujte a také dodržujte značku minimálního plnění.

Riziko popálení!



Zvyšte pozornost při horkém tuku a držte děti mimo dosah.

Příprava pro fritování

Vložte ohřevné těleso do obou kolejniček na vnějším krytu. V opačném případě se fritéza nezapne z důvodu aktivace bezpečnostního spínače.

Fritézu postavte na stůl, ne naproti zdi, do rohu ani pod odsavač.

Do fritézy nalijte olej vhodný pro fritování. Pokud používáte tuhý rostlinný tuk, postupujte následovně: Dejte kousky na ohřevné těleso, nastavte ovladač na ☉ (ohřev) a nechte tuk rozpustit. Zavřete víko k urychlení procesu topení.

Pevný tuk můžete dát také do vnitřní nádoby a rozpustit jej při nízké teplotě na sporáku. Pak vložte zpět do fritézy (pozor: horké) a správně nasadte ohřevné těleso. To zabrání aktivaci tepelné ochrany. Když se aktivuje, fritézu vypněte, stiskněte tlačítko „Restart“ na zadní straně pomocí nástroje s 5 mm průměrem (např. hrot kuličkového pera). Pak nechte ohřevné těleso chvíli vychladnout a vyjměte jej z kolejniček. Ochrana vůči přehřátí spotřebiče se aktivuje v případě, že hladina tuku ve fritéze je pod minimální úrovní, nebo tuk je kontaminován nadměrným množstvím potravin (např. strouhankou).

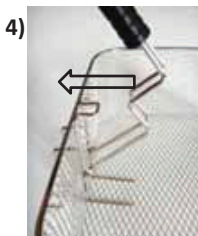
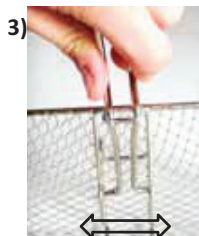
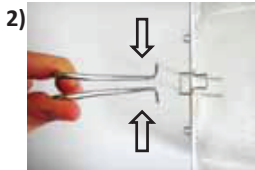
Připojte napájecí kabel k elektrické síti. Zkontrolujte hladinu plnění.

Značka MAX nesmí být překročena a hladina nesmí být pod značkou Min.

Ohřevné těleso na dně nádoby musí být vždy překryto olejem nebo tukem.

Nikdy nepoužívejte spotřebič bez nebo s nedostatečným množstvím tuku.

Sestavení madla fritovacího koše



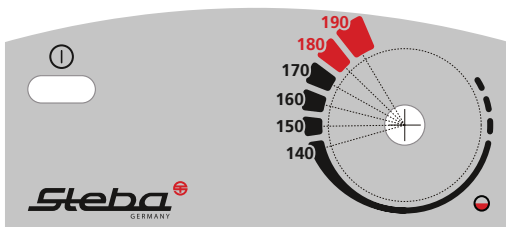
Ohřev ztuhlého tuku ve fritéze.

Riziko popálení!!!

Vždy postupujte podle níže uvedeného postupu. Nastavte ovladač na ☉ (ohřev) a pomalu rozpustíte. Rozpuštěný tuk na ohřevném tělese jinak nemůže přestoupit do pevné vrstvy nad ním. Pokud ochranné zařízení vůči přehřátí vypne fritézu, stiskněte tlačítko „Restart“ podle dříve uvedeného postupu. Opatrně udělejte několik otvorů do tuku pomocí dřevěného nebo plastového předmětu. Nepoškodte ohřevné těleso! Zavřete víko. Nechte víko zavřené během procesu rozpouštění, abyste zabránili vystříkávání. Na nesprávné použití se nevztahuje záruka!



Ujistěte se, zda je ve spotřebiči dostatečné množství tuku!
Pozor! Zabraňte kontaktu vody s olejem!



Fritování

Pro fritování vždy používejte koš!

Zapněte spotřebič. Rozsvítí se červená kontrolka. Nastavte ovladač na požadovanou teplotu v závislosti od toho, co budete fritovat. Fritéza začne hřát. Kontrolka svítí červenou do dosažení nastavené teploty. Když je dosažena nastavená teplota, kontrolka zhasne.

Vložte připravený pokrm do fritovacího koše a rozmístěte rovnoměrně po celé ploše. Do fritézy nedávejte příliš mnoho potravin. Pak pomalu ponořte koš s pokrmem do oleje.

Zavřete víko. Víko nabízí ochranu před vystříkujícím tukem.

Sledujte proces přes kontrolní okýnko. Pokud tuk nadměrně pění, otevřete víko a zvedněte a snižte opakovaně koš zvednutím a spuštěním madla, dokud pěna nepoklesne. Během fritování nechte víko zavřené, zabrání vystříkávání.

Sledování procesu fritování

Proces fritování můžete sledovat přes kontrolní okýnko ve víku.

Mírné nadzvednutí koše nabídne lepší přehled.

Když je pokrm hotov

- Otevřete víko.
- Pozor - víko může být horké!
- Zvedněte koš a zavěste na okraj pánve.
- Po odkapání tuku vyjměte koš a vyndejte pokrm. Nechočucujte pokrm na fritéze - tímto chráníte tuk a fritézu.
- Pokud již nebudete dále fritovat, snižte teplotu a odpojte kabel od elektrické zásuvky.

Tabulka fritování:

Nastavení teploty	Pokrm	Doba fritování v minutách*
Přibl. 160°C - 170°C	Pečivo	2-4
	Bramborové lupínky	2-4
	Mušle	2-4
	Drůbež	5-10
	Pokrm z brambor	3-5
	Hranolky	5-8
	Hovězí maso	5-10
	Řízky	5-10
	Ryby	5-7
Přibl. 180°C - 190°C	Steaky	1-3
	Kebab	2-3
	Mražené pokrm	podle informace na obalu

* tato informace je přibližná a závisí od velikosti, hmotnosti a teploty pokrmu.

Po fritování:

Čištění tuku

Zbytky z pokrmu je nutné pravidelně z oleje odstraňovat. Jakékoliv nečistoty nebo voda se sbírá v „Chladné zóně“ pod ohřevným tělesem a nebude se spalovat.

- Nejdříve nechte tuk vychladnout, pak opatrně nalijte tuk do kovové nádoby s madly.
- Odstraňte vodu a zbytky z oleje.
- Vyčistěte fritovací koš a pánev (viz odstavec „Péče a čištění“).
- Zavěste fritovací koš na fritézu (odkapávací pozice, dejte do koše kuchyňský papír jako filtr).
- Pomalu vlijte olej zpět do fritézy přes papír.
- Papír použijte pouze jednou.

Pokud má tuk příchut', tuto můžete zlepšit nastavením teploty pod 150°C a vložit hrst špenátových listů, petržel, salátu nebo 2 oloupané, nakrájené a vysušené brambory do horkého tuku a nechat je zhnědnout. Pak zeleninu vyndejte.

Uskladnění oleje a tuku

Pokud používáte fritézu v pravidelných intervalech, tuk můžete ponechat ve fritéze se zavřeným víkem. Pokud ji uložíte na chladném, suchém místě, tuk můžete uložit na několik týdnů.

Pokud nepoužíváte fritézu často, profiltrovaný tuk můžete uskladnit v uzavřené nádobě ve tmě. Fritovací tuk můžete použít pro pokrmy jako jsou ryby nebo maso 5-10 krát bez problémů. Tuk není kontaminován bramborovými pokrmy jako jsou hranolky nebo pečivo a proto jej můžete použít častěji.



Upozornění! Použitý nebo kontaminovaný olej nebo tuk se může vznítit, proto je vhodné olej měnit ve vhodné chvíli. V případě požáru odpojte zástrčku od elektrické sítě a uhasťte plamen překrytím víka. NIKDY

NEHASTE POMOCÍ VODY!

Fritovací tuk vyměňte, pokud:

- Je hnědý
- Má nepříjemný zápach
- Začne kouřit dříve než jste očekávali.

Vyjměte ovládací panel s ohřevem, vyjměte nádobu a vylijte tekutý olej, který ještě zcela nevychladnul do nádoby s víkem. Použitý tuk a olej nelijte do kompostu ani do dřezu. Pokud používáte velké množství oleje, kontaktujte místní správu o správné likvidaci.

Praktické tipy k fritování

Důkladně osušte potraviny před ponořením tuku, oklepejte mouku, strouhanku pevně zatlačte. Pokrmy obsahující hodně proteinů jako jsou ryby, drůbež, maso a plody moře lze fritovat syrové, pokud jsou dobře vysušené. Pokrmy obsahující malé množství proteinů jako je zelenina a ovoce je nutné pokrýt strouhankou s těstíčkem, zde se póry rychleji uzavřou. Obal je také ideální pro smažení masa, drůbeže, ryb a plodů moře.

Správná likvidace tohoto spotřebiče



Tento symbol znamená, že tento výrobek se nesmí likvidovat společně s běžným komunálním odpadem v rámci celé EU. Pro zabránění možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví jej musíte recyklovat pro ochranu hodnotných přírodních zdrojů.

Pro odevzdání vašeho spotřebiče využijte místní recyklační středisko nebo kontaktujte prodejce, kde jste spotřebič zakoupili. Převezmou spotřebič k bezpečné recyklaci.

Likvidace obalu: Nevyhazujte obalové materiály. Odevzdejte je do příslušných sběrných nádob.



Krabice: Papír odevzdejte na sběrné místo pro sběr papíru.

Platové obaly a fólie zlikvidujte v příslušné sběrné nádobě.

Servis a oprava:

Pokud je nutná oprava spotřebiče, kontaktujte prosím vašeho prodejce nebo výrobce spotřebiče.

Záruční doba a podmínky

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Tato záruka platí pouze tehdy, pokud je doložena dokladem o zakoupení. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které jsou se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek.

Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití.

Omezení

Všechna práva této záruky ztrácí platnost z naší strany, pokud byl spotřebič:

- používán neoprávněnou osobou
- nesprávně používán, skladován nebo přenášen.

Záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Záruční a pozáruční servis zajišťuje JM servis s.r.o.

Zákaznické centrum Sezimovo Ústí

Adresa: Svěpomoc 682, 391 02 Sezimovo Ústí 2

Kontaktní osoba: Ivana Holubová

Email: i.holubova@jm-servis.cz

Tel: 381215260

Provozní doba zákaznického centra: Po-Pá 09:00-12:00, 13:00-17:00

Web: www.jm-servis.cz

Pozn. zákaznické centrum slouží pro osobní kontakt se zákazníky a jako prodejna náhradních dílů a příslušenství.

Oprávérenské centrum Planá nad Lužnicí

Adresa: Průmyslová 458, 391 11 Planá nad Lužnicí

Kontaktní osoba: Jaroslava Taranzová

Email: jaroslava.taranzova@jm-servis.cz

Tel: 381261831

Pozn. V opravárenském centru jsou prováděny všeskeré opravy reklamací. Do centra jsou stahovány reklamace prostřednictvím přepravních služeb. Centrum vyřizuje telefonické dotazy zákazníků týkajících se reklamací. Oprávérenské centrum není určeno pro osobní kontakt se zákazníkem. Paní Taranzová slouží jako kontaktní osoba pro objednávky přeprav.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii


Tento symbol je platný jen v Evropské unii.


Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Všeobecné

Tento spotrebič je určený len na súkromné použitie v interiéri a nesmie sa používať na komerčné účely. Prečítajte si pozorne tento návod a uschovajte si ho na bezpečnom mieste. Pri odovzdaní spotrebiča ďalšej osobe nezabudnite priložiť aj tento návod na obsluhu. Spotrebič používajte len podľa popisu v tomto návode a dodržiavajte bezpečnostné upozornenia. Nenesieme žiadnu zodpovednosť za poškodenie alebo nehody spôsobené nesprávnym použitím alebo nedodržaním pokynov v návode.

Bezpečnostné informácie

- Spotrebič pripojte k uzemnenej sieťovej zásuvke a používajte len v súlade s parametrami na výrobnom štítku.
- Nepoužívajte, ak je poškodený prívodný kábel alebo zástrčka. Vždy kontrolujte pred použitím spotrebiča!
-  Spotrebič nesmú používať deti od 0 do 8 rokov.
- Spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez dostatočných skúseností/znalostí, ak sú pod dohľadom alebo porozumeli možným rizikám. Držte spotrebič a elektrické vedenie mimo detí do veku 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti.
- Spotrebič postavte na stabilné miesto pomocou madiel, aby ste zabránili vyliatiu horúcich tekutín.
- Spotrebič nesmiete ovládať pomocou časovača alebo systému samostatného diaľkového ovládača!
- Spotrebič po použití, alebo ak je pokazený odpojte od elektrickej zásuvky.
- Nikdy neťahajte za kábel. Nevedzte kábel cez ostré hrany.
- Držte prívodný kábel mimo horúcich plôch.
- Nikdy nenechávajte spotrebič počas použitia bez dohľadu.
- Na spotrebič nedávajte žiadne predmety.
- Nenechávajte spotrebič vonku ani na vlhkom mieste.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený (napríklad po páde).
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za poškodenia vyplývajúce z použitia spotrebiča nesprávnym spôsobom.
- Aby ste zabránili zraneniu, opravy ako je výmena napájacieho kábla musí vykonávať kvalifikovaný servisný technik.

-  **Upozornenie! Kryt a sklo sú horúce. Riziko popálenia!**
Spotrebič je veľmi horúci. Nepremiestňujte spotrebič, pokiaľ nevychladne! Bočné strany spotrebiča sú horúce. Nedotýkajte sa ich počas použitia.
- Dbajte na vystupujúcu paru pri otvaraní veka.
- Aby ste zabránili nebezpečenstvu z dôvodu resetovania tepelného obvodu, tento spotrebič nesmiete napájať cez externé spínacie zariadenie, ako je časovač alebo pripojiť k obvodu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína.
- **Pracovná oblasť - Dôležité:** Nikdy neumiestňujte spotrebič k alebo na horúci povrch (napr. sporák). Vždy ho používajte na stabilnom, rovnom a teplu odolnom povrchu. V okolí spotrebiča nesmú byť horľavé predmety. Neumiestňujte priamo pod kuchynský odsávač.

Starostlivosť a čistenie

- Po každej výmene tuku vo fritéze, ju musíte dôkladne vyčistiť.
- Pred čistením vždy odpojte prírodný napájací kábel od zásuvky.
- Nechajte ju vychladnúť na izbovú teplotu.
- Neponárajte elektrické časti do vody.
- Vyberte fritovací kôš.
- Zdvihnite nádobu fritézy zo spotrebiča a vylejte olej do nádoby. (viď „Čistenie oleja z fritézy“).
- Fritovací nádobu, veko a kôš môžete umývať v teplej vode pomocou bežného saponátu na riad. Všetky diely potom dôkladne vysušte a uistite sa, že vo veku nie je voda.
- Nepoužívajte agresívne ani drsné čistiace prostriedky.
- Varovanie: Držte ohrevné teleso mimo vodu! Nedeformujte ani nepoškodte teplotné senzory, ktoré sú inštalované na ohrevnom telese. Utrite ohrevné teleso a povrch spotrebiča vlhkou utierkou.
- Po vyčistení a vysušení spotrebič zostavte a uistite sa, za je ohrevné teleso správne naložené; v opačnom prípade nebude spotrebič fungovať.

Pred prvým použitím:

Spotrebič musíte utrieť zvnútra aj zvonku vlhkou utierkou a vysušiť. Fritovací kôš čistíte opatrne horúcou vodou a jemným saponátom.

Upozornenie: Nikdy neponárajte spotrebič do vody! Vnútro a veko utrite len vlhkou utierkou a vysušte.

Tuk a olej:

Dôležité: Tuk na vyprážanie musí byť schopný ohrevu na vysokú teplotu. Bod dymu musí byť okolo 220°C.

Pokrm vkladajte pri teplote v rozsahu 170°C až 190°C.

Je vhodný fritovací olej. Fritézu nikdy nezapínajte bez oleja.

Nalejte olej do vychladnutého spotrebiča.

Olej lisovaný za studena, ako je olivový olej, pšeničný olej, ľanový olej, bravčový masť a maslo nie sú vhodné.

Dôležité: Nikdy nemiešajte olej a tuk, pretože to môže spôsobiť penenie.

Je nebezpečné miešať aj rôzne druhy olejov a tukov!

Mierka plnenia oleja sa nachádza v nádobe. Značku MAX nikdy neprekračujte a tiež dodržiavajte značku minimálneho plnenia.

Riziko popálenia!



Zvýšte pozornosť pri horúcom tuku a držte deti mimo dosahu.

Príprava pred fritovaním

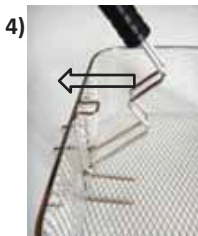
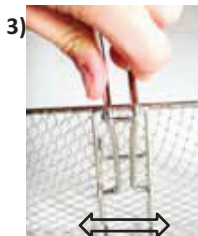
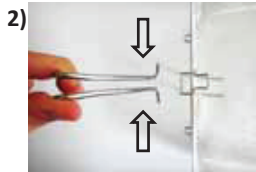
Vložte ohrevné teleso do obidvoch koľajničiek na vonkajšom kryte. V opačnom prípade sa fritéza nezapne z dôvodu aktivácie bezpečnostného spínača.

Fritézu postavte na stôl, nie oproti stene, do rohu ani pod odsávač.

Do fritézy nalejte olej vhodný na fritovanie. Ak používate tuhý rastlinný tuk, postupujte nasledovne: Dajte kúsky na ohrevné teleso, nastavte ovládač na ☹️ (ohrev) a nechajte tuk rozpustiť. Zatvorte veko pre urýchlenie procesu ohrievania.

Pevný tuk môžete dať aj do vnútornej nádoby a rozpustiť ho pri nízkej teplote na sporáku. Potom vložte späť do fritézy (pozor: horúce) a správne naložte ohrevné teleso. To zabráni aktivácii tepelnej ochrany. Keď sa aktivuje, fritézu vypnite, stlačte tlačidlo „Reštart“ na zadnej strane pomocou nástroja s 5 mm priemerom (napr. hrot guľčikového pera). Potom nechajte ohrevné teleso chvíľu vychladnúť a vyberte ho z koľajničiek. Ochrana voči prehriatiu spotrebiča sa aktivuje v prípade, že hladina tuku vo fritéze je pod minimálnou úrovňou, alebo tuk je kontaminovaný nadmerným množstvom potravín (napr. strúhankou). Pripojte napájací kábel k elektrickej sieti. Skontrolujte hladinu plnenia. Značka MAX nesmie byť prekročená a hladina nesmie byť pod značkou Min. Ohrevné teleso na dne nádoby musí byť vždy prekryté olejom alebo tukom. Nikdy nepoužívajte spotrebič bez alebo s nedostatočným množstvom tuku.

Zostavenie madla fritovacieho koša



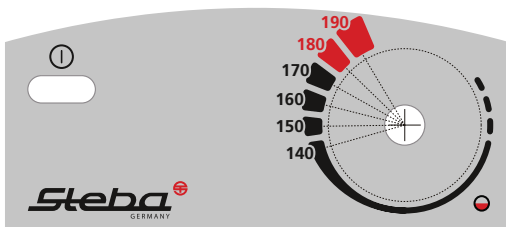
Ohrev stuhnutého tuku vo fritéze.

Riziko popálenia!!!

Vždy postupujte podľa nižšie uvedeného postupu. Nastavte ovládač na ☉ (ohrev) a pomaly rozpustíte. Rozpustený tuk na ohrevnom telese inak nemôže prestúpiť do pevnej vrstvy nad ním. Ak ochranné zariadenie voči prehriatiu vypne fritézu, stlačte tlačidlo „Reštart“ podľa skôr uvedeného postupu. Opatrne urobte niekoľko otvorov do tuku pomocou dreveného alebo plastového predmetu. Nepoškodíte ohrevné teleso! Zatvorte veko. Nechajte veko zatvorené počas procesu rozpúšťania, aby ste zabránili vystrekovaniu. Na nesprávne použitie sa nevzťahuje záruka!



Uistite sa, že je v spotrebiči dostatočné množstvo tuku!
Pozor! Zabráňte kontaktu vody s olejom!



Fritovanie

Na fritovanie vždy používajte kôš!

Zapnite spotrebič. Rozsvieti sa červená kontrolka. Nastavte ovládač na požadovanú teplotu v závislosti od toho, čo budete fritovať. Fritéza začne hriať. Kontrolka svieti červenou do dosiahnutia nastavenej teploty. Keď je dosiahnutá nastavená teplota, kontrolka zhasne.

Vložte pripravený pokrm do fritovacieho koša a rozmiestnite rovnomerne po celej ploche. Do fritézy nedávajte veľmi veľa potravín. Potom pomaly ponorte kôš s pokrmom do oleja.

Zatvorte veko. Veko ponúka ochranu pred vystrekujúcim tukom. Sledujte proces cez kontrolné okienko. Ak tuk nadmerne pení, otvorte veko a zdvihnite a znížte opakovane kôš zdvihnutím a spustením madla, pokiaľ pena nepoklesne. Počas fritovania nechajte veko zatvorené, zabráni vystrekovaniu tuku.

Sledovanie procesu fritovania

Proces fritovania môžete sledovať cez kontrolné okienko vo veku.

Mierne nadvihnutie koša ponúkne lepší prehľad.

Keď je pokrm hotový

- Otvorte veko.
- Pozor - veko môže byť horúce!
- Zdvihnite kôš a zaveste na okraj panvice.
- Po odkvapkaní tuku vyberte kôš a vyberte pokrm. Nedochočujte pokrm na fritéze - týmto chránite tuk a fritézu.
- Ak už nebudete ďalej fritovať, znížte teplotu a odpojte kábel od elektrickej zásuvky.

Tabuľka fritovania:

Nastavenie teploty	Pokrm	Čas fritovania v minútach*
Pribl. 160°C - 170°C	Pečivo	2-4
	Zemiakové lupienky	2-4
	Mušle	2-4
	Hydina	5-10
	Pokrmý zo zemiakov	3-5
	Hranolky	5-8
	Hovädzie mäso	5-10
	Rezne	5-10
	Ryby	5-7
Pribl. 180°C - 190°C	Steaky	1-3
	Kebab	2-3
	Mrazené pokrmý	podľa informácie na obale

* táto informácia je približná a závisí od veľkosti, hmotnosti a teploty pokrmu.

Po fritovaní:

Čistenie tuku

Zvyšky z pokrmu je nutné pravidelne z oleja odstraňovať. Akékoľvek nečistoty alebo voda sa zbiera v „Chladnej zóne“ pod ohrevným telesom a nebude sa spaľovať.

- Najskôr nechajte tuk vychladnúť, potom opatrne nalejte tuk do kovovej nádoby s madlami.
- Odstráňte vodu a zvyšky z oleja.
- Vyčistite fritovací kôš a panvicu (viď odstavec „Starostlivosť a čistenie“).
- Zaveste fritovací kôš na fritézu (odkvapkávacia pozícia, dajte do koša kuchynský papier ako filter).
- Pomaly vlejte olej späť do fritézy cez papier.
- Papier použite len raz.

Ak má tuk príchut', túto môžete zlepšiť nastavením teploty pod 150°C a vložiť hrst' špenátových listov, petržlen, šalát alebo 2 olúpané, nakrájané a vysušené zemiaky do horúceho tuku a nechajte ich zhnednúť. Potom zeleninu vyberte.

Uskladnenie oleja a tuku

Ak používate fritézu v pravidelných intervaloch, tuk môžete ponechať vo fritéze so zatvoreným vekom. Ak ju uložíte na chladnom, suchom mieste, tuk môžete uložiť na niekoľko týždňov.

Ak nepoužívate fritézu často, prefiltrovaný tuk môžete uskladniť v uzatvorenej nádobe v tme. Fritovací tuk môžete použiť na pokrmy ako sú ryby alebo mäso 5-10 krát bez problémov. Tuk nie je kontaminovaný zemiakovými pokrmami ako sú hranolky alebo pečivo a preto ho môžete použiť častejšie.



Upozornenie! Použitý alebo kontaminovaný olej alebo tuk sa môže vznietiť, preto je vhodné olej meniť vo vhodnej chvíli. V prípade požiaru odpojte zástrčku od elektrickej siete a uhasťe plameň prekrytím veka.

NIKDY NEHASTE POMOCOU VODY!

Fritovací tuk vymeňte, ak:

- Je hnedý
- Má nepríjemný zápach
- Začne dymiť skôr ako ste očakávali.

Vyberte ovládací panel s ohrevom, vyberte nádobu a vylejte tekutý olej, ktorý ešte úplne nevychladol do nádoby s vekom. Použitý tuk a olej nelejte do kompostu ani do drezu. Ak používate veľké množstvo oleja, kontaktujte miestnu správu o správnej likvidácii.

Praktické tipy k fritovaniu

Dôkladne osušte potraviny pred ponorením tuku, oklepte múku, strúhanku pevne zatlačte. Pokrmy obsahujúce veľa proteínov ako sú ryby, hydina, mäso a plody mora je možné fritovať surové, ak sú dobre vysušené. Pokrmy obsahujúce malé množstvo proteínov ako je zelenina a ovocie je nutné pokryť strúhankou s cestíčkami, tu sa póry rýchlejšie uzatvoria. Obal je tiež ideálny pre vyprážanie mäsa, hydiny, rýb a plodov mora.

Správna likvidácia tohto spotrebiča



Tento symbol znamená, že tento výrobok sa nesmie likvidovať spoločne s bežným komunálnym odpadom v rámci celej EÚ. Pre zabránenie možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie ho musíte recyklovať pre ochranu hodnotných prírodných zdrojov. Na odovzdanie spotrebiča využite miestne recyklačné stredisko alebo kontaktujte predajcu, kde ste spotrebič zakúpili. Prevezmú spotrebič na bezpečnú recykláciu.

Likvidácia obalu: Nevyhadzujte obalové materiály. Odovzdajte ich do príslušných zberných nádob.



Krabice: Papier odovzdajte na zberné miesto pre zber papiera.

Platové obaly a fólie zlikvidujte v príslušnej zbernej nádobe.

Servis a oprava:

Ak je nutná oprava spotrebiča, kontaktujte prosím vášho predajcu alebo výrobcu spotrebiča.

Záručné podmienky

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Táto záruka platí len vtedy, ak je doložená dokladom o zakúpení. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok.

Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu.

Obmedzenie

Všetky práva tejto záruky strácajú platnosť z našej strany, ak bol spotrebič:

- používaný neoprávnenou osobou
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.

Záruka sa netýka poškodení vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Kontakt na servis

ČERTES SK, s.r.o.

Priehrada č.8

013 42 Horný Hričov.

tel./fax: +421 41 5680 171, 173

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes@eslovakia.sk

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok.

Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.


Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie


Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Wskazówki ogólne

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego, użytkowanie w celach komercyjnych jest zabronione. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją do późniejszego wglądu. Przekazując urządzenie innej osobie dołącz do niego niniejszą instrukcję. Użytkować urządzenie tylko zgodnie z instrukcją, przestrzegając ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub obrażenia ciała powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Podłączyć urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego zgodnego z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej.
- Nie użytkować urządzenia w razie uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki. Przed rozpoczęciem pracy przeprowadzić kontrolę urządzenia!
-  Urządzenie nie może być obsługiwane przez dzieci od 0 do 8 lat. Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby bez dostatejnej wiedzy i doświadczenia, jeżeli zostały one pouczone na temat prawidłowej i bezpiecznej obsługi urządzenia i jeżeli zrozumiały one ryzyka związane z obsługą urządzenia. Trzymać urządzenie i kabel zasilający poza zasięgiem dzieci w wieku do 8 lat. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być dokonywane przez dzieci.
- Urządzenie należy ustawić na stabilnej powierzchni za pomocą uchwytów w celu uniknięcia ryzyka wylania się gorących płynów.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zegara sterującego lub zewnętrznego systemu zdalnego sterowania.
- Po ukończeniu pracy lub w razie awarii odłączyć wtyczkę od gniazda zasilającego.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający. Nigdy nie przeciągać przewodu przez ostre krawędzie.
- Przewód zasilający trzymać z dala od powierzchni gorących.
- Nigdy nie zostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Nie umieszczać żadnych obcych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie zostawiać urządzenia na zewnątrz budynku ani w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Nigdy nie użytkować urządzenia, jeżeli jest ono uszkodzone - np. w wyniku upadku.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia.

- W celu zapewnienia bezpieczeństwa, naprawy, takie jak wymiana przewodu zasilającego, mogą być dokonywane tylko przez kwalifikowanego technika serwisowego.
-  **Urządzenie jest bardzo gorące. Nie przemieszczać urządzenia, póki jest ono gorące!** Powierzchnie boczne urządzenia są gorące. Nie dotykaj tych powierzchni w czasie pracy.
- Podczas pracy należy zwracać uwagę na gorące opary wydobywające się z urządzenia po otwarciu pokrywy.
- W celu uniknięcia ryzyka związanego z resetowaniem obwodu ciepłego niedopuszczalne jest zasilanie urządzenia za pomocą zewnętrznego urządzenia uruchamiającego, takiego jak zegar sterujący, lub podłączenie urządzenia do obwodu o regularnym włączaniu/wyłączaniu.
- **Strefa pracy - Ważne:** Nigdy nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu (np. kuchenka). Urządzenie należy użytkować na stabilnej i płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Nigdy nie umieszczać przedmiotów łatwopalnych w pobliżu urządzenia. Nie ustawiać urządzenia bezpośrednio pod okap kuchenny.

Konserwacja i czyszczenie

- Każdorazowa wymiana tłuszczu we frytkownicy wymaga dokładnego wyczyszczenia urządzenia.
- Przed czyszczeniem zawsze odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Pozostawić urządzenia do wystygnięcia do temperatury pokojowej.
- Nigdy nie zanurzać części elektrycznych w wodzie.
- Wyjąć kosz frytkownicy.
- Podnieść zbiornik na olej, wyjąć go z urządzenia i wylać olej do przygotowanego pojemnika. (patrz „Czyszczenie oleju z frytkownicy“).
- Zbiornik, pokrywę i kosz można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem zwykłego środka do naczyń. Wszystkie części należy dokładnie wysuszyć i upewnić się, że w pokrywie nie ma żadnej wody.
- Do czyszczenia nie używać żadnych środków agresywnych lub ściernych.
- Ostrzeżenie: Zespół grzewczy trzymać z dala od wody! Nie deformować i nie uszkadzać czujniki temperatury, które znajdują się na zespole grzewczym. Zespół grzewczy i obudowę urządzenia należy wytrzeć wilgotną ściereczką.
- Po wyczyszczeniu i wysuszeniu złożyć urządzenie i upewnić się, że zespół grzewczy jest założony poprawnie - w przeciwnym razie frytkownica nie będzie działać.

Przed pierwszym użyciem:

Powierzchnię wewnętrzną i zewnętrzną frytkownicy należy wytrzeć za pomocą wilgotnej ściereczki i wysuszyć. Kosz należy ostrożnie zmyć gorącą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu.

Ostrzeżenie: Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie! Stronę wewnętrzną i pokrywę należy tylko wytrzeć wilgotną ścierką i wysuszyć.

Tłuszcz i olej:

Ważne: Tłuszcz do smażenia musi się nadawać do smażenia w wysokiej temperaturze. Punkt dymienia oleju powinien wynosić ok. 220°C.

Produkty należy wkładać do oleju podgrzanego do 170°C - 190°C.

Zaleca się używanie oleju przeznaczonego specjalnie do frytkownicy. Nigdy nie włączać frytkownicy bez oleju. Wlać olej do zimnego urządzenia.

Oleje zimnotłoczone, takie jak oliwa z oliwek, olej z kiełków pszenicznych, olej lniany oraz smalec wieprzowy i masło nie nadają się do zastosowania we frytkownicy.

Ważne: Nigdy nie mieszać oleju z tłuszczem, gdyż mogłoby to spowodować pienienie.

Równie niebezpieczne jest mieszanie różnych rodzajów olejów i tłuszczów.

Kreska oznaczająca poziom napełnienia zbiornika olejem znajduje się wewnątrz zbiornika. Nigdy nie przepelniać zbiornika ponad oznacznik MAX.

Należy również przestrzegać oznacznika MIN.

Ryzyko poparzenia!




W pobliżu gorącego tłuszczu należy zachować ostrożność i trzymać dzieci z dala od urządzenia.

Przygotowanie urządzenia do smażenia

Założyć zespół grzewczy do obu szyn prowadzących na obudowie zewnętrznej. W przeciwnym razie frytkownica nie zostanie uruchomiona z powodu aktywacji wyłącznika bezpieczeństwa.

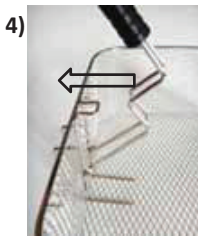
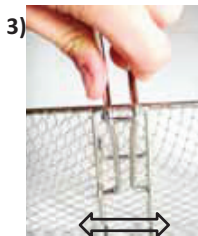
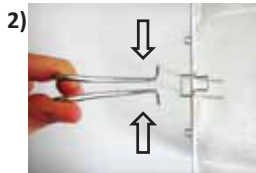
Ustawić frytkownicę na blacie kuchennym - nie ustawiać jej pod ścianą, w rogu lub pod okapem kuchennym.

Wlać do urządzenia olej przeznaczony do smażenia we frytkownicy. W razie zastosowania utwardzonego tłuszczu roślinnego należy postępować w poniższy sposób: Umieścić kostki tłuszczu na zespole grzewczym, ustawić regulator na  (podgrzewanie) i rozpuścić. W celu przyśpieszenia procesu rozpuszczania można zamknąć pokrywę.

Utwardzony tłuszcz roślinny można również umieścić w naczyniu wewnętrznym i rozpuścić go w niskiej temperaturze na kuchence. Następnie włożyć z powrotem do frytkownicy (uwaga - gorące!) i poprawnie założyć zespół grzewczy. W ten sposób nie nastąpi aktywacja ochrony przed przegrzaniem. W przypadku aktywacji ochrony przed przegrzaniem należy wyłączyć frytkownicę, nacisnąć przycisk „Restart” z tyłu urządzenia za pomocą grotu o średnicy 5 mm (np. długopis). Następnie zostawić przez chwilę zespół grzewczy do wystygnięcia i wyjąć go z szyn prowadzących. Ochrona przed przegrzaniem urządzenia aktywuje się wtedy, jeżeli poziom tłuszczu we frytkownicy znajduje się pod kreską MIN lub w przypadku kontaminacji tłuszczu zbyt dużą ilością żywności (np. bułką tartą).

Podłączyć urządzenie do zasilania. Sprawdzić poziom tłuszczu w urządzeniu. Poziom tłuszczu musi znajdować się pomiędzy oznacznikami MIN i MAX. Zespół grzewczy na dnie zbiornika zawsze musi być zakryte olejem lub tłuszczem. Nigdy nie użytkować frytkownicy z małą ilością tłuszczu lub całkowicie bez tłuszczu.

Montaż uchwyty koszyka frytkownicy



Roztapianie utwardzonego tłuszczu we frytkownicy

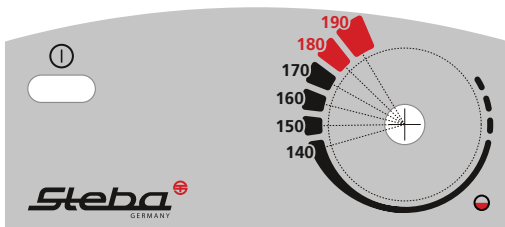
Ryzyko poparzenia!!!

Zawsze należy postępować według poniższych instrukcji. Pokrętko regulatora przestawić na ☉ (podgrzewanie) i powoli rozpuścić tłuszcz. W przypadku niedostosowania się do tego zalecenia rozpuszczony tłuszcz na zespole grzewczym nie może przedostać się do stałej warstwy nad nim. Jeżeli system zabezpieczenia przed przegrzaniem wyłączy frytkownicę, należy nacisnąć przycisk „Restart“ zgodnie z powyższymi wskazówkami.

Ostrożnie zrobić kilka otworów w tłuszczu za pomocą drewnianego lub plastikowego przedmiotu. Należy uważać, aby nie uszkodzić zespołu grzewczego! Zamknąć pokrywę. W czasie rozpuszczania tłuszczu należy zostawić pokrywę zamkniętą w celu eliminacji rozpryskiwań. Niewłaściwe użytkowanie powoduje utratę gwarancji!



Upewnić się, że w urządzeniu znajduje się odpowiednia ilość tłuszczu. Uwaga! Unikać kontaktu wody z olejem!



Smażenie

Do smażenia we frytkownicy należy zawsze używać koszyka!

Włączyć urządzenie. Zaświeci się lampka kontrolna w kolorze czerwonym.

Ustawić pokrętko regulatora na pożądaną wartość - w zależności od rodzaju smażonego produktu. Frytkownica rozpoczyna podgrzewanie. Lampka w kolorze czerwonym świeci się do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury. Po osiągnięciu ustawionej temperatury lampka zgaśnie.

Umieścić przygotowany produkt w koszyku frytkownicy i rozmieścić go równomiernie po całej powierzchni. Nie wkładać zbyt dużo produktów. Następnie zanurzyć koszyk z produktami w oleju.

Zamknąć pokrywę. Pokrywa zapewnia ochronę przed przyskającym tłuszczem. Obserwować proces smażenia przez wizjer w pokrywie. W razie nadmiernego pienienia tłuszczu należy otworzyć pokrywę, kilka razy podnieść i opuścić koszyk za pomocą uchwytu, dopóki nie obniży się poziom pianki. W czasie smażenia pokrywa powinna być zamknięta w celu eliminacji rozpryskiwania oleju.

Obserwacja procesu smażenia

Proces smażenia można obserwować przez wizjer w pokrywie. Lekkie podniesienie koszyka zapewni lepszy widok na smażoną żywność.

Gdy danie jest gotowe

- Otworzyć pokrywę.
- Uwaga - pokrywa może być gorąca!
- Podnieść koszyk i zawiesić go na krawędź zbiornika.
- Po odsączeniu tłuszczu wyjąć koszyk i usmażone produkty. Nie doprawiać usmażonych produktów bezpośrednio na frytkownicy - w przeciwnym razie grozi kontaminacja tłuszczu i uszkodzenie frytkownicy.
- Po ukończeniu smażenia należy obniżyć temperaturę i odłączyć wtyczkę od źródła zasilania.

Tabela smażenia:

Ustawienie temperatury	Produkt	Czas smażenia w minutach*
Ok. 160°C - 170°C	Pieczywo	2-4
	Chipsy	2-4
	Muszele	2-4
	Drób	5-10
	Potrawy z ziemniaków	3-5
	Frytki	5-8
	Mięso wołowe	5-10
	Kotlet	5-10
Ryby	5-7	
Ok. 180°C - 190°C	Steki	1-3
	Kebab	2-3
	Mrożone produkty	zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu

* Podana informacja jest tylko orientacyjna, dokładny czas smażenia zależy od wielkości, wagi i temperatury smażonego produktu.

Po smażeniu:

Czyszczenie tłuszczu

Pozostałości ze smażonej żywności należy regularnie usuwać z oleju. Jakikolwiek nieczystości lub woda zbierane są w „Zimnej strefie“ pod zespołem grzewczym i nie będą one podgrzewane.

- Najpierw należy zostawić tłuszcz do wystygnięcia, a następnie ostrożnie wlać go do metalowego naczynia z uchwytemi.
- Usunąć wodę i resztki oleju.
- Wyczyścić koszyk frytkownicy i zbiornik (patrz akapit „Konserwacja i czyszczenie“).
- Powiesić koszyk na frytkownicę (pozycja odsączania, włożyć do koszyka papier kuchenny jako filtr).
- Powoli wlać przez papier olej z powrotem do frytkownicy.
- Papier nadaje się tylko do jednorazowego użytku.

Jeżeli olej ma niepożądany smak, zjawisko to można eliminować poprzez ustawienie regulatora na 150°C i włożenie garści liści szpinaku, pietruszki, sałatki lub 2 obranych, pokrojonych i wysuszonych ziemniaków do gorącego oleju i zostawić do zbrązowienia. Następnie wyjąć warzywa z oleju.

Przechowywanie oleju i tłuszczu

Jeżeli frytkownica używana jest regularnie, to można zostawić tłuszcz w urządzeniu przy zamkniętej pokrywie. W razie przechowywania frytkownicy w chłodnym i suchym miejscu można zostawić tłuszcz w urządzeniu przez kilka tygodni.

Jeżeli frytkownica nie jest używana zbyt często, tłuszcz powinien być przechowywany w zamkniętym pojemniku w ciemnym miejscu. W razie smażenia produktów takich jak mięso lub ryby można wykorzystać bez problemu 5 - 10 razy. Produkty z ziemniaków lub pieczywo nie kontaminują oleju zbyt mocno, dlatego w razie smażenia tych produktów możliwe jest częstsze stosowanie oleju.



Ostrzeżenie! Zużyty lub zanieczyszczony olej może się zapalić, dlatego wymagana jest regularna wymiana. W razie pożaru należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania i zgasić płomień poprzez zamknięcie pokrywy. **NIGDY NIE GASIĆ ZA POMOCĄ WODY!**

Tłuszcz do smażenia należy wymienić, jeżeli:

- Olej jest brązowy.
- Ma nieprzyjemny zapach.
- Zacznie dymić wcześniej, niż się spodziewano.

Wyjąć zespół grzewczy, wyjąć zbiornik i wylać ciekły, nie całkiem jeszcze zimny olej do naczynia z pokrywką. Nigdy nie łać zużytego oleju do kompostu lub zlewozmywaka. W razie dużych ilości należy zwrócić się do lokalnych organów w celu uzyskania informacji na temat właściwej utylizacji.

Praktyczne zalecenia dotyczące smażenia

Produkty przed włożeniem do oleju muszą być dokładnie wysuszone, pozbawione nadmiaru mąki lub tartej bułki. Żywności zawierające dużo protein, takie jak ryby, drób, mięso i owoce morza, można smażyć bez panierki - jeżeli są one dobrze wysuszone. Żywność zawierającą małą ilość protein, taką jak warzywa lub owoce, należy obtoczyć w panierce lub cieście w celu szybszego zamknięcia otworów. Panierka jest również idealna dla smażenia mięsa, drobiu, ryb i owoców morza.

Właściwa utylizacja urządzenia



Niniejszy symbol oznacza, że urządzenie nie może być likwidowane wraz ze zwykłym odpadem domowym na całym obszarze UE. W celu ograniczenia negatywnego wpływu produktu na środowisko i ludzkie zdrowie należy przekazać urządzenie do odzysku w celu ochrony cennych zasobów przyrodniczych.

W celu utylizacji urządzenia należy skorzystać z usług lokalnego punktu selektywnej zbiórki odpadów lub zwrócić się do punktu sprzedaży, gdzie urządzenie zostało zakupione. Podmioty te załatwią bezpieczną utylizację urządzenia.

Likwidacja opakowania: Nie wyrzucać opakowań. Opakowania należy wyrzucić do odpowiednich pojemników selektywnej zbiórki odpadów.



Pudło: Papier należy przekazać do punktu zbiórki makulatury.

Plastikowe materiały opakowaniowe i folie należy wrzucić do odpowiednich pojemników na odpady plastikowe.

Serwis i naprawy:

W razie konieczności przeprowadzenia naprawy urządzenia należy zwrócić się do sprzedawcy lub producenta urządzenia.

Okres i warunki gwarancji

Producent udziela na produkt 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu. Gwarancja jest ważna tylko po przedłożeniu dowodu zakupu. Gwarancja obejmuje wymianę lub naprawę części urządzenia uszkodzone w wyniku wad produkcyjnych. Po upływie okresu gwarancji urządzenie zostanie naprawione odpłatnie.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia ciała u osób lub zwierząt, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia i niedotrzymania wskazówek podanych w instrukcji obsługi.

Ograniczenia odpowiedzialności

Wszelkie prawa wynikające z udzielonej gwarancji tracą swoją ważność w przypadku:

- Użytkowania urządzenia przez osobę nieuprawnioną
- Niewłaściwego użytkowania, przechowywania lub przenoszenia urządzenia.


Gwarancja nie obejmuje uszkodzenia wyglądu zewnętrznego urządzenia lub innych cech niemających wpływu na standardową pracę urządzenia.


Általános tudnivalók

Ez a készülék házi használatra készült és nem használható ipari célokra. Kérjük, hogy olvassa el figyelmesen a használati útmutatót és őrizze meg későbbi használat esetére.

Amennyiben továbbadja a készüléket valakinek, mellékelje hozzá az útmutatót is. A készüléket csak az utasítások értelmében szabad használni, és be kell tartani a biztonsági előírásokat. A gyártó nem vállalja a felelősséget olyan károkért vagy balesetekért, amelyek a használati utasítások mellőzése okozott.

Biztonsági tudnivalók

- Csatlakoztassa a készüléket egy földelt fali aljzathoz az adatlapon feltüntetett paraméterekkel összhangban.
- Ne használja a készüléket, ha a tápkábel megrongálódott. Minden használat előtt ellenőrizze!
-  A készüléket nem használhatják 8 évnél fiatalabb gyerekek. A készüléket használhatják csökkent fizikai, érzékszervű vagy mentális képességű személyek, valamint gyerekek és kellő tapasztalatokkal nem rendelkező személyek is, amennyiben valaki felügyel rájuk és kellő felvilágosítást kaptak a termék használatát illetően egy, a biztonságukért felelős személytől.
Tartsa távol a készüléket és a vezetéket 8 évnél fiatalabb gyerekektől. A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyerekek.
- Tegye a készüléket a fogantyúk segítségével egy stabil felületre. Így nem folyhat ki belőle a forró olaj.
- Ne használja a készüléket időzítővel, vagy egy önálló távirányító rendszerrel.
- Használat után, valamint tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket az áramkörből.
- Soha ne rángassa a tápkábelt. Ne vezesse a kábelt éles tárgyakon.
- Tartsa távol a kábelt a forró felületektől.
- Üzemeltetés alatt ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ne tegyen semmit a készülékre.
- Ne hagyja a készüléket kint a szabadban, vagy nedves helyeken.
- Soha ne merítse vízbe a készüléket.
- Soha ne használjon egy megrongálódott készüléket (például ha leesik).
- A gyártó nem vállalja a felelősséget a helytelen használat okozta károkért.
- A fennálló veszélyek elkerülése érdekében a javításokat csak egy szakképzett technikus végezheti el.

-  **Vigyázat! A burkolat és az üveg forró. Fennáll az égési sérülések veszélye!** A készülék a használat folyamán felhevül. Nem mozgassa meg a készüléket, amíg ki nem hűlt! Az oldalfalak is forrók lehetnek. Használat alatt ne érjen ezekhez a részekhez.
- A fedél levételekor ügyeljen készülékből elillanó forró párára.
- A hő-áramkör újraaktiválásából származó veszélyek miatt a készülék nem irányítható egy külső távirányítós berendezés segítségével, pl. időzítővel, és nem csatlakoztatható olyan áramkörhöz, amely rendszeresen be- illetve kikapcsol.
- **Munkafelület - Fontos:** A készüléket soha ne helyezze forró felületre, mint például kályhára. Mindig egy stabil, egyenletes és hőálló felületre kell állítani. Ne helyezze gyúlékony tárgyak közelébe. Ne helyezze a készüléket közvetlenül a páraelszívó alá.

Tisztítás és karbantartás

- Gondosan tisztítsa ki a fritőzt minden egyes olajcsere után.
- Tisztítás előtt mindig kapcsolja le a készüléket az áramkorról.
- Hagyja szobahőmérsékletűre hűlni a készüléket.
- Ne merítse vízbe az elektromos részt.
- Vegye ki a sütőkosarat.
- Vegye ki a tartályt a fritőzből és öntse az olajt a tartályba (lásd: „Az olaj tisztítása”).
- A sütőtartályt, fedelet és a kosarat mossa meg mosogatószeres meleg vízben. Valamennyi kelléket gondosan szárítsa meg és ellenőrizze, nem maradt-e a víz a fedélben.
- Ne használjon durva felületű vagy agresszív tisztítószereket.
- Figyelmeztetés: óvja a termosztátot a víztől! Ne deformálja vagy rongálja meg a termosztát hő-érzékelőit. A termosztátot és a készülék felszínét törölje meg nedves törlőruhával.
- A tiszta és száraz készüléket rakja ismét össze és ellenőrizze, hogy helyesen szerelte-e fel a termosztátot; ellenkező esetben a készülék nem működik ajd.

Első használat előtt:

Törölje meg a készüléket kívül és belül egy nedves ronggyal, és szárítsa meg. A fritőz kosarát alaposan mossa meg tisztítószeres forró vízben.

Vigyázat: Soha ne mártsa vízbe a készüléket! A készülék belsejét és fedelét törölje meg egy nedves ronggyal és szárítsa meg.

Olaj és zsír:

Fontos: A sütésre használt zsiradéknak nagyon jó hőálló képessége kell, hogy legyen. A füstölési pont 220°C körül van.

Amikor a zsiradék 170°C - 190°C-ra hevül, tegye az élelmiszert a készülékbe.

Ajánlatos egy speciális fritőzolaj használata. Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha nincs benne olaj. Az olajt mindig a hideg készülékbe öntse.

A készülékben nem használhatók hidegen sajtolt olajok, mint az olíva-, búzacsíra-, lenmagolaj, valamint vaj vagy disznózsír.

Fontos: Soha ne keverje az olajt zsírral. Túlzott mennyiségű hab képződhet.

Ne használja több fajta olaj vagy zsír keverékét, mert ez veszélyes lehet. Az olajsint jelzője a tartály belső falán látható. Az olaj mennyisége nem lépheti túl a Max jelzést, és nem lehet a Min jelzés alatt.

Égési veszély!




Legyen óvatos, ha a készülékben forró zsiradék van, és ügyeljen a gyerekekre.

Sütés előtt

Helyezze a termosztátot a külső burkolaton található sínekbe. Ha nem teszi, a készülék nem kapcsol be, mivel aktiválódik a biztonsági kapcsoló.

Helyezze a fritőzt egy asztalra. Ne tegye fallal szembe, sarokba vagy a páraelszívó alá.

Öntsön megfelelő olajt a készülékbe. Amennyiben szilárd halmazállapotú növényi olajt használ, ügyeljen a következőkre: tegye a zsiradékot a melegítőtestre, kapcsolja be a  gombot és hagyja felolvadni a zsiradékot. Zárja le a készülék fedelét, ez meggyorsítja a melegedést.

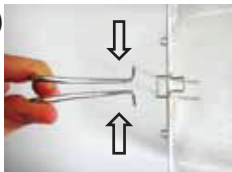
A szilárd halmazállapotú zsír a belső tartályban is felolvasztható a tűzhelyen, alacsony hőmérsékleten. Ezután tegye vissza a tartályt a fritőzbe (vigyázat: forró), majd helyezze vissza a termosztátot. Ez meggátolja a túlhevülés elleni biztosíték aktiválódását. Amennyiben aktiválódna, nyomja meg a „Restart” gombot a készülék hátsó részén egy 5 mm átmérőjű tárgy segítségével (például egy golyóstoll hegyével). Ezután hagyja egy kicsit kihűlni a termosztátot, majd vegye ki a sínekből. A túlhevülés elleni biztosíték akkor aktiválódik, ha a zsiradék szintje a készülékben a minimális szint alatt van, vagy ha a zsír túlságosan szennyezett (például zsemlemorzsaival). Csatlakoztassa a készüléket az áramkörre. Ellenőrizze a habzás szintjét. A zsír mennyisége nem haladhatja meg a Max szintet és nem süllyedhet a Min vonal alá. Fontos, hogy a tartály alján levő fűtőtestet mindig teljesen befedje az olaj vagy a zsír. Soha ne használja a készüléket túl kevés zsírral, vagy zsír nélkül.

A fritőzkosár fogantyújának szerelése

1)



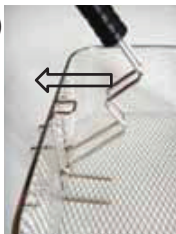
2)



3)



4)




5)



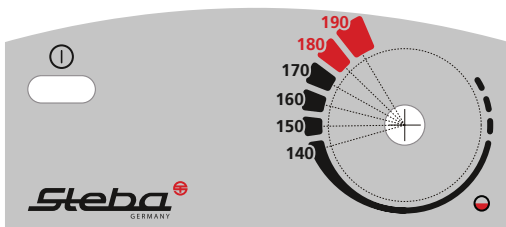
Szilárd zsiradék melegítése

Égési veszély!!!

Mindig tartsa be a következő eljárást: Állítsa a  gombot melegítésre és hagyja a zsírt lassan felolvadni. A fűtőtesten felolvadt zsír csak így vegyülhet a felső, szilárd rétegbe. Amennyiben a túlhevülés elleni biztosíték kikapcsolná a készüléket, nyomja meg a „Restart” gombot a korábban ismertetett módon. Egy műanyag vagy fakanál segítségével óvatosan vágjon néhány lyukat a zsírba. Vigyázzon, hogy ne rongálja meg a fűtőtestet! Csupja be a készülék fedelét. A melegítés folyamán ne vegye le a fedelet, hogy a zsír ne fecskendezzen. A helytelen használatra nem vonatkozik a garancia!



Ellenőrizze, hogy a készülékben megfelelő mennyiségű zsiradék van!
Vigyázat! Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz az olajba!



Sütés

Mindig a kosarat használja a sütésre!

Kapcsolja be a készüléket. Felvilágít a piros jelzőfény. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet az élelmiszer fajtájától függően. A fritőz lassan felhevül. A piros jelzőfény addig világít, amíg a készülék eléri a beállított hőfokot. Ezután a piros fény kialszik.

Tegye az előkészített élelmiszert a sütőkosárba és rakja szét egyenletesen. Ne tegyen egyszerre túl sok élelmiszert a fritőzbe. Óvatosan mártsa bele a kosarat a forró olajba.

Zárja le a fedelet. Ez védelmet biztosít a fecskendező forró olajtól. Az ellenőrzőablakon keresztül figyelheti a sütést. Ha túlságosan habzik a zsír, nyissa ki a fedelet és a fogantyú ismételt megemelésével és lenyomásával mozgassa a kosarat, amíg a habzás megszűnik. A sütés ideje alatt hagyja a fedelet a készüléken, ez védelmet biztosít a fecskendező forró olajtól.

A sütési folyamat ellenőrzése

Az ablakoskán keresztül szemmel tartható a sütési folyamat. Még jobb betekintést nyer, ha enyhén megemeli a kosarat.

Ha megsült az étel

- Nyissa ki a fedelet.
- Vigyázat – a fedél forró lehet!
- Emelje meg a kosarat és akassza az edény falára.
- Ha lecsepegett a zsír, emelje ki a kosarat és vegye ki az élelmiszert. Ne izesítse az ételt a fritőzben – így óvja az edényt és az olajt is.
- Ha már befejezte a sütést, kapcsolja ki a melegítést és húzza ki a csatlakozódugót a fali aljzatból.

Sütési táblázat:

A hőmérséklet beállítása	Élelmiszer fajtája	Sütési idő percekben*
Kb. 160°C - 170°C	Péksütemény	2-4
	Burgonyachips	2-4
	Kagylók	2-4
	Szárnyasok	5-10
	Burgonyából készült ételek	3-5
	Hasábburgonya	5-8
	Marhahús	5-10
	Rántott hús	5-10
	Hal	5-7
Kb. 180°C - 190°C	Steak	1-3
	Kebab	2-3
	Fagyasztott ételek	Lásd: csomagolás
* Hozzávetőleges adatok; a sütés hossza az élelmiszer nagyságától, súlyától és hőfokától függ.		

Sütés után:

A zsiradék tisztítása

Sütés után el kell távolítani az olajból az ételmaradványokat. Minden szennyeződés vagy víz a „hideg zónában” gyűlik össze a fűtőtest alatt, ahol nem ég meg.

- Várja meg, amíg az olaj kihűlt, majd öntse óvatosan a fogantyús fémtartályba.
- Távolítsa el a vizet és az ételmaradékot az olajból.
- Tisztítsa meg a sütőkosarat és az edényt (lásd „Tisztítás és ápolás”).
- Akassza a sütőkosarat a fritőzre (csepegtető pozíció; szűrő gyanánt tegyen egy papír törülközőt a kosárba),
- A papíron keresztül lassan öntse vissza az olajt a fritőzbe.
- Használat után dobja el a papírt.

Ha a zsiradéknak mellékíze van, állítsa be a hőfokot 150°C-nál alacsonyabbra és tegyen az olajban egy csokor parajt, petrezselymet, salátát, vagy két meghámozott és szárazra törölt burgonyát, és süsse barnára. Vegye ki a zöltséget az olajból

Az olaj és zsír tárolása

Ha rendszeresen használja a fritőzt, benne maradhat az olaj. Tegye a fedelet a készülékre. Ilyen módon egy hűvös, sötét helyen a zsiradék néhány héten keresztül tárolható.

Ha nem használja gyakran a készüléket, tárolja az átszűrt zsiradékot sötét helyen, egy zárható edényben. Hal vagy hús sütésére a zsiradék 5-10 alkalommal is használható. Amennyiben a zsiradékot nem szennyezik burgonyamaradékok vagy morzsák, többször használható.



Figyelmeztetés! A használt vagy szennyezett olaj gyúlékony, ezért időnként ki kell cserélni. Tűz esetén kapcsolja le a készüléket az áramkörrel és a fedél becsukásával oltsa el a tüzet.

SOHA NE ÖNTSÖN VIZET AZ ÉGŐ OLAJBA!

Cserélje ki a zsiradékot, ha:

- Barna színű
- Kellemetlen szaga van
- A vártnál hamarabb füstölni kezd

Vegye le a vezérlőpanelt a termosztáttal, vegye ki a tartályt, öntse a még langyos olajt a fedeles tartályba.

A használt olajt ne öntse a komposztra, vagy a lefolyóba. Ha nagyobb mennyiségű olajt használ, informálódjon a helyi hivatalban az olaj helyes likvidálásának módjáról.

Praktikus tippek a sütéshez

Sütés előtt alaposan szárítsa meg az élelmiszert, rázza le a felesleges lisztet, a zsemlemorzsát nyomja rá az ételre. A magas proteintartalmú ételek, mint a halak, szárnyasok, egyéb húсок, a tenger gyümölcsei közvetlenül is süthetők, csak gondoskodjon arról, hogy szárazak legyenek. Az alacsony proteintartalmú élelmiszert (zöldséget, gyümölcsöt) sütés előtt be kell panírozni, így a porusok hamarabb összehúzódnak. Ideális a hús, szárnyasok, halak és a tenger gyümölcsei sütés előtti panírozása is.

A készülék helyes likvidálása



Ez az ikon arra figyelmeztet, hogy a készülék az EU tagállamokban nem likvidálható a háztartási hulladékkal együtt. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív hatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. Vigye a készüléket egy helyi gyűjtőtelepre, vagy lépjen kapcsolatba az üzlettel, ahol a készüléket vásárolta. Gyakran ott is átveszik a használt készüléket és gondoskodnak megfelelő likvidálásáról.

Csomagolóanyagok: Ne dobja a szemébe a csomagolóanyagot. Vigye el egy megfelelő gyűjtőhelyre.



Doboz: A papírt adja le egy papírgyűjtő telepen.
A műanyagból és fóliából készült csomagolást dobja egy megfelelő konténerbe.

Szerviz és javítás:

Ha a készülék javításra szorul, forduljon segítségért az eladóhoz vagy a gyártóhoz.

Jótállási feltételek

Erre a készülékre a jótállás a vásárlástól számított 24 hónapon belül érvényes. Ez a jótállás csak egy, a vásárlást igazoló számlával érvényesíthető. A jótállás a készülék, vagy egyes részeinek kicserélésére vonatkozik, amelyek gyártási hiba következtében károsodtak meg.

A jótállási idő lejártá után a javításért fizetni kell. A gyártó nem felelős a készülék helytelen használata és a használati utasítások mellőzése okozta károkért vagy balesetekért.

Korlátozások

Valamennyi, a jótállásban feltüntetett jog érvényét veszíti, ha:

- a készüléket illetéktelen személy használta
- a készülék helytelenül volt használva, raktározva vagy szállítva.

A jótállás nem vonatkozik külső károsodásokra vagy egyéb rendellenességekre, amennyiben ezek nem gátolják a készülék helyes működését.

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatók a háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló terméket vásárolt ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív khatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.


Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül


Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

Splošno

Naprava je namenjena izključno za zasebno uporabo v notranjih prostorih, ne sme se uporabljati v komercialne namene. Prosimo, natančno preberite navodila za uporabo in jih shranite na varnem mestu. Če daste napravo drugi osebi, ji morate dati tudi navodila za uporabo. Napravo uporabljajte natančno po navodilih za uporabo in upoštevajte varnostne napotke. Ne odgovarjamo za poškodbe ali nesreče, ki so posledica nepravilne uporabe oz. neupoštevanja navodil za uporabo.

Varnostni napotki

- Aparat priključite na ozemljeno električno vtičnico in uporabljajte v skladu s tehničnimi specifikacijami na tablici.
- Ne uporabljajte aparata, če je poškodovan napajalni kabel. Pred vsako uporabo preverite stanje aparata!
-  Otroci do 8 let ne smejo uporabljati aparata. Napravo lahko uporabljajo otroci od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila glede uporabe naprave s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost, in razumejo tveganja. Aparat in električno napeljavo imejte izven dosega otrok do 8 let. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževali aparata.
- Aparat s pomočjo ročajev postavite na stabilno mesto, da ne pride do razlitja vroče tekočine.
- Naprava ni namenjena za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom!
- Po uporabi ali okvari aparat izključite iz električnega omrežja.
- Ne vlecite za napajalni kabel. Ne vlecite ga preko ostrih robov.
- Pazite, da se priključni kabel ne dotika vročih površin.
- Aparata med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- Na napravo ne postavljajte nobenih predmetov.
- Ne puščajte naprave na prostem ali na vlažnem mestu.
- Aparata ne potaplajte v vodo.
- Ne uporabljajte naprave, če je poškodovana (na primer po padcu).
- Proizvajalec ne odgovarja za poškodbe ali nesreče, ki so posledica nepravilne uporabe aparata.
- Iz varnostnih razlogov sme popravila, npr. menjavo napajalnega kabla, izvajati samo usposobljen serviser.

-  **Opozorilo! Ohišje in steklo sta zelo vroča. Nevarnost opeklin!** Aparat je lahko zelo vroč. Ne premikajte aparata, dokler se ne ohladi! Bočne strani aparata so vroče. Ne dotikajte se jih med uporabo.
- Pazite na paro, ki izhaja pri odpiranju pokrova.
- Da bi zmanjšali tveganje naključnega resetiranja toplotnega kroga, aparat ne sme biti napajan preko zunanje stikalne naprave, kot je časovnik, ali priključen na vezje, ki se redno vklaplja in izklaplja.
- **Delovno mesto - Pomembno:** Nikoli ne postavljajte aparata na ali v bližino vročih površin (npr. štedilnik). Uporabljajte ga na stabilni, ravni in toplotno odporni površini. Vnetljivi predmeti ne smejo biti blizu aparata. Ne postavljajte neposredno pod kuhinjsko napo.

Vzdrževanje in čiščenje

- Cvrtnik je treba pri vsaki menjavi maščobe temeljito očistiti.
- Pred čiščenjem vedno vtič izvlecite iz vtičnice.
- Pustite aparat, da se ohladi na sobno temperaturo.
- Ne potaplajte električnega dela v vodo.
- Odstranite košaro za cvrtje.
- Dvignite posodo cvrtnika iz aparata in izlijte olje v drugo posodo. (glej: „Čiščenje olja iz cvrtnika“).
- Posodo za cvrtje, pokrov in košaro lahko pomivate v topli vodi z detergentom za pomivanje posode. Vse dele nato temeljito osušite in prepričajte se, da v pokrovu ni vode.
- Ne uporabljajte agresivnih ali grobih čistilnih sredstev.
- Pozor: Grelni element ne sme priti v stik z vodo! Pazite, da ne poškodujete ali deformirate temperaturnih senzorjev, ki so nameščeni na grelnem elementu. Obrišite grelni element in površino aparata z vlažno krpo.
- Ko je aparat očiščen in posušen, ga sestavite in se prepričajte, da je grelni element pravilno nameščen; drugače aparat ne bo deloval.

Pred prvo uporabo:

Aparat je treba obrisati znotraj in zunaj z vlažno krpo in posušiti. Košaro za cvrtje čistite previdno z vročo vodo in blagim detergentom.

Opozorilo: Ne potaplajte naprave v vodo! Notranjost in pokrov obrišite samo z vlažno krpo in posušite.

Maščoba in olje:

Pomembno: Maščoba za cvrtje mora biti primerna za segrevanje na visoko temperaturo. Dimna točka mora biti okrog 220 °C.

Hrano vstavljajte pri temperaturi med 170 °C in 190 °C.

Primerno je olje za cvrtje. Nikoli ne prižigajte cvrtnika, če v njem ni olja. Olje nalijte v ohlajen aparat.

Hladno stiskana olja, npr. oljčno, pšenično ali laneno olje, svinjska mast in maslo niso primerni.

Pomembno: Nikoli ne mešajte olja in masti, ker lahko nastane penjenje.

Nevarno je tudi mešati različne vrste olj in masti!

Na posodi je označen najvišji nivo olja. Nikdar ne nalivajte nad oznako MAX in tudi ne pod oznako minimalnega nivoja olja.

Nevarnost opeklin!



Bodite previdni, kadar je maščoba vroča, in uporabljajte izven dosega otrok.

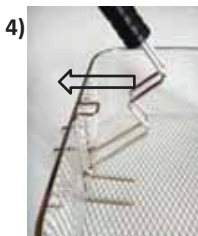
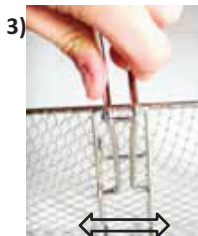
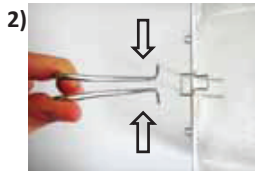
Priprava pred cvrtjem

Vstavite grelni element v tirnici na zunanjem ohišju. Drugače cvrtnika ni mogoče vklopiti, ker je aktivno varnostno stikalo. Postavite cvrtnik na mizo, ne proti steni, v kot ali pod napo.

V cvrtnik nalijte olje, primerno za cvrtje. Če uporabljate trdo rastlinsko maščobo, postopajte, kot sledi: Dajte koščke maščobe na grelni element, nastavite gumb na ☉ (gretje) in pustite, da se maščoba raztopi. Zaprite pokrov, da je gretje hitrejše.

Trdo maščobo lahko daste tudi v notranjo posodo in jo raztopite pri nizki temperaturi na štedilniku. Nato dajte posodo nazaj v cvrtnik (pozor: vroče) in pravilno namestite grelni element. To prepreči aktiviranje toplotne zaščite. Ko se aktivira, cvrtnik izklopite, pritisnite na gumb „Restart“ na hrbtni strani s pomočjo orodja s premerom 5 mm (npr. konica kemičnega svinčnika). Nato pustite, da se grelni element ohladi in vzemite ga iz tirnic. Zaščita pred pregretjem aparata se aktivira, če je nivo maščobe v cvrtniku pod najnižjim nivojem ali če je maščoba onesnažena z veliko količino hrane (npr. drobtine). Priključite napajalni kabel na omrežje. Preverite nivo maščobe. Maščoba ne sme presegati oznake MAX, niti ne sme biti pod znakom MIN. Grelni element na dnu posode mora biti vedno pokrit z oljem ali maščobo. Nikoli ne uporabljajte aparata brez ali s premajhno količino maščobe.

Montaža ročaja košare za cvrtje



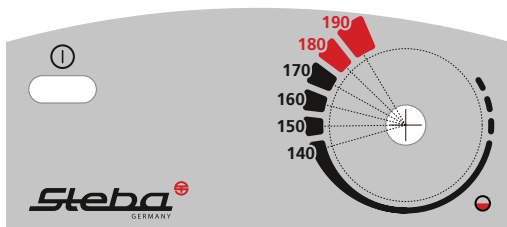
Ohrev stuhnúteho tuku vo fritéze.

Riziko popálenia!!!

Vedno sledite naslednjim navodilom. Nastavite gumb na ☉ (gretje) in počasi raztapljajte. Raztopljena maščoba na grelnem elementu drugače ne more prehajati v trdno plast nad njo. Če zaščita pred pregrevanjem izklopi cvrtnik, pritisnite na „Restart“, kot je opisano zgoraj. Previdno naredite z lesenim ali plastičnim predmetom nekaj lukenj v maščobi. Pazite, da ne poškodujete grelnega elementa! Zaprite pokrov. Med topljenjem maščobe naj bo pokrov zaprt, da preprečite brizganje. Okvare zaradi nepravilne uporabe niso zajete v garancijo!



Prepričajte se, da je v aparatu dovolj maščobe! Pozor! Preprečite stik vode z oljem!



Cvrtje

Za cvrtje vedno uporabljajte košaro!

Vklopite aparat. Prižge se rdeča kontrolna lučka. Nastavite regulator na zeleno temperaturo, odvisno od tega, kaj boste cvrli. Cvrtnik začne greti. Kontrolna lučka sveti rdeče, dokler se ne doseže nastavljena temperatura. Ko se doseže nastavljena temperatura, lučka ugasne.

Dajte pripravljeno hrano v košaro za cvrtje in razporedite jo enakomerno po celi površini. Ne dajajte v cvrtnik preveč hrane naenkrat. Nato počasi potopite košaro s hrano v olje.

Zaprite pokrov. Pokrov je namenjen za zaščito pred brizganjem maščobe. Spremljajte proces skozi kontrolno okence. Če se maščoba pretirano peni, odprite pokrov ter s pomočjo ročajja večkrat dvignite in spustite košaro, dokler se pena ne usede. Med cvrtjem pustite pokrov odprt, da maščoba ne brizga.

Spremljanje procesa cvrtja

Proces lahko spremljajte skozi kontrolno okence na pokrovu.

Rahel dvig košare omogoča boljši pregled.

Ko je cvrtje končano

- Odprite pokrov.
- Pozor - pokrov je lahko vroč!
- Dvignite košaro in obesite jo na rob ponvice.
- Ko maščoba odteče, vzemite košaro ven in stresite hrano. Ne začinjajte hrane na cvrtniku - s tem zaščitite maščobo in cvrtnik.
- Če ne boste več cvrli, zmanjšajte temperaturo in izvlecite kabel iz vtičnice.

Tabela cvrtja:

Nastavitev temperature	Jed	Čas cvrtja v minutah*
Pribl. 160°C - 170°C	Pecivo	2-4
	Krompirjev čips	2-4
	Školjke	2-4
	Perutnina	5-10
	Jedi iz krompirja	3-5
	Ocvrt krompirček	5-8
	Govedina	5-10
	Zrezki	5-10
Ribe	5-7	
Pribl. 180°C - 190°C	Steaki	1-3
	Kebab	2-3
	Zamrznjene jedi	po navodilih na embalaži

* ta informacija je približna in odvisna od velikosti, teže in temperature hrane.

Po cvrtju:

Čiščenje maščobe

Ostanke hrane je treba iz olja redno odstranjevati. Kakršnikoli ostanki ali voda se zbirajo v „Hladni coni“ pod grelnim elementom in se ne smodijo.

- Najprej pustite maščobo, da se ohladi, nato z ročaji previdno nalijte maščobo v kovinsko posodo.
- Odstranite vodo in ostanke olja.
- Očistite košaro za cvrtje in posodo (glej odstavek „Vzdrževanje in čiščenje“).
- Obesite košaro na cvrtnik (položaj za odcejanje, dajte v košaro kuhinjsko papirnato brisačo kot filter).
- Počasi nalijte olje čez papir nazaj v cvrtnik.
- Papir uporabite samo enkrat.

Če ima maščoba okus po prejšnji hrani, ga odstranite tako, da nastavite temperaturo pod 150 °C in daste v vročo maščobo pest špinačnih listov, peteršilj, solato ali 2 olupljena, narezana in posušena krompirja ter pustite, da zelenjava porjavi. Nato zelenjavo odstranite.

Shranjevanje olja in maščobe

Če uporabljate cvrtnik v rednih časovnih intervalih, lahko maščobo pustite v cvrtniku z zaprtim pokrovom. Če ga shranite v hladnem, suhem prostoru, lahko maščoba počaka nekaj tednov.

Če cvrtnika ne uporabljate pogosto, prefiltrirano maščobo shranite v zaprti posodi v temi. Za jedi, kot so ribe ali meso, lahko maščobo za cvrtje brez težav uporabite 5-10 krat. Pri cvrtju jedi iz krompirja, npr. ocvrtega krompirčka, ali peciva maščoba ni tako onesnažena, zato jo lahko uporabite pogosteje.



Opozorilo! Uporabljena ali kontaminirana maščoba se lahko vname, zato jo je potrebno menjati v pravem času. V primeru požara izvlecite vtič iz električnega omrežja in prekrijte pokrov, da pogasite plamen.

NIKOLI NE GASITE Z VODO!

Maščobo za cvrtje zamenjajte, če:

- je rjava
- ima neprijeten vonj
- se prezgodaj dimi

Odstranite upravljalno ploščo z grelnikom, odstranite posodo in izlijte tekoče olje, ki se še ni popolnoma ohladilo, v posodo s pokrovom. Uporabljene maščobe in olja ne zlivajte na kompost ali v pomivalno korito. Če uporabljate velike količine olja, se glede ustreznega odlaganja obrnite na lokalno upravo.

Praktični nasveti za cvrtje

Preden živila potopite v maščobo, jih temeljito osušite, otesite moko, drobtine močno potlačite. Živila, ki vsebujejo veliko beljakovin, kot so ribe, perutnina, meso in morski sadeži, lahko cvremo v naravnem stanju, če so dobro posušena. Živila, ki vsebujejo malo beljakovin, kot so zelenjava ali sadje, je treba panirati z drobtinami ali moko, da se pore hitreje zaprejo. Paniranje je odlično tudi za cvrtje mesa, perutnine, rib in morskih sadežev.

Ustrezna odstranitev izdelka



Ta simbol pomeni, da tega izdelka ne smete zavreči skupaj z gospodinjstskimi odpadki v državah članicah EU. Za preprečitev morebitnih negativnih posledic za okolje in zdravje ljudi aparat oddajte za recikliranje, da se uporabijo dragoceni viri. Aparat oddajte v lokalni center za recikliranje ali pa se obrnite na prodajalca, pri katerem ste kupili aparat. Le-ti poskrbijo za varno recikliranje.

Odstranitev embalaže: Ne zavržite embalaže. Dajte jo v ustrezne zbirne posode.



Škatle: Papir odnesite na zbirno mesto starega papirja. Plastične embalažne materiale in folije dajte v posebne zabojnike.

Servis in popravilo:

Če je potrebno aparat popraviti, se obrnite na svojega prodajalca ali proizvajalca aparata.

Garancijski rok in pogoji

Garancija za napravo je 24 mesecev od dneva nakupa izdelka. Garancija velja le, če je priloženo dokazilo o nakupu. Garancija vključuje zamenjavo ali popravilo delov naprave, ki so se poškodovali zaradi napak v proizvodnji naprave. Po poteku garancijskega roka je popravilo naprave plačljivo. Proizvajalec ne odgovarja za škodo oz. poškodbe oseb ali živali, ki so nastale zaradi neprimerne uporabe naprave in neupoštevanja navodil za uporabo.

Omejitev

Vse pravice te garancije bodo z naše strani razveljavljene, če:

- je napravo uporabljala nepooblaščen oseba
- se je naprava nepravilno uporabljala, hranila ali prenašala.

Garancija ne krije poškodb zunanje podobe in podobnih škod, ki ne motijo normalnega delovanja.

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjstvi odpadki. Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.