



Bedienungsanleitung
Návod k obsluze
Uputa za korištenje
Használati útmutató
Návod na použitie



Fritteuse
Fritéza
Friteza
Fritőr
Fritéza
FT-2.5A



SICHERHEITSBESTIMMUNGEN – Allgemein

- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie zuvor in der sicheren Benutzung des Geräts unterwiesen worden sind und die einhergehenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Gerät und Kabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen.
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder separate Fernbedienung gesteuert zu werden.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN – Elektrizität und Wärme



Bestimmte Teile des Gerätes können heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.

- Das Gerät ist mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet, um die Gefahr zu verringern, dass Sie sich in einem freihängenden Kabel verfangen und so die Fritteuse umstoßen und in Kontakt mit heißem Öl kommen.
- Verwenden Sie keine Verlängerungsschnur.
- Bestimmte Teile des Gerätes können heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Wärme abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von entzündlichen Materialien.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gehäuse, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN – Verwendung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund, wo es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Spüle, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Berühren Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker immer nur mit trockenen Händen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Seien Sie beim Füllen der Fritteuse und beim Öffnen und

Schließen des Deckels äußerst vorsichtig. Die heißen Dampf, Fett- oder Ölspritzen können Brandwunden verursachen.

- Lassen Sie das Gerät bei der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Sorgen Sie bei der Benutzung des Geräts für ausreichende Belüftung.
- Verschieben Sie das Gerät keinesfalls in eingeschaltetem Zustand oder wenn es noch warm ist.
- Schalten Sie das Gerät zuerst aus und verschieben Sie es erst, wenn es abgekühlt ist.
- Schalten Sie das Gerät nie ohne die erforderliche Menge an Frittieröl oder –fett ein.
- Verwenden Sie nur zum Frittieren geeignetes Fett oder Öl. Verwenden Sie keine normale Margarine oder Butter.
- Berücksichtigen Sie beim Füllen der Fritteuse mit Öl oder Fett die minimale und maximale Füllhöhe. Diese ist mit den zwei Streifen „MIN“ und „MAX“ in dem Behälter angegeben.
- Sorgen Sie dafür, dass die Produkte richtig trocken sind, bevor Sie diese frittieren. Feuchte Produkte können das heiße Öl oder Fett zum Aufspritzen bringen. Lösen Sie von gefrorenen Lebensmitteln möglichst viel Eis ab, um ein Aufspritzen zu verhindern.
- Legen Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Frittierkorb.
- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts nach der Benutzung gründlich.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit externen Zeitschaltuhren o.ä.

BEDIENUNG - Allgemein

Die Fritteuse ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen, nicht für die professionelle Verwendung.

1. Gehäuse
2. Ein / Aus Schalter
3. Temperatureinstellung
4. Deckelöffner
5. "POWER" -Pilotlicht
6. "READY" -Pilotlicht
7. Handgriff mit Sperrtaste
8. Frittierkorb
9. Deckel mit Sichtfenster
10. Lüftungsöffnung mit herausnehmbaren Filtern (an Deckeloberseite)
11. Kabel und Stecker.



BEDIENUNG – ERSTE VERWENDUNG

1. Drücken Sie zum Öffnen des Deckels auf den Deckelöffner.
Der Deckel bleibt automatisch gerade stehen.
2. Bewegen Sie den Handgriff des Frittierkorbs in die horizontale Position, bis dieser einrastet (siehe Abbildung 2). Nehmen Sie den Frittierkorb aus dem Topf.
3. Reinigen Sie die Außen- und Innenseite des Gehäuses, den Deckel und den Frittierkorb und setzen Sie die Fritteuse danach wieder zusammen (siehe „Reinigung und Wartung“).
4. Füllen Sie den Topf mit Öl oder Fett (siehe „Öl oder Fett ersetzen“).
Die Füllhöhe des Öls oder Fetts muss zwischen den Markierungen „MIN“ oder „MAX“ im Topf liegen.



5. Stellen Sie den leeren Frittierkorb in die Fritteuse.
6. Schließen Sie den Deckel.
7. Ziehen Sie die Sperrtaste im Handgriff in Ihre Richtung und bewegen Sie den Handgriff nach unten (siehe Abbildung 2). Der Frittierkorb sinkt nach unten.

BEDIENUNG – Frittieren

1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie die Fritteuse mit der Ein/Aus-Taste ein. Die Kontrollleuchte (3) leuchtet und zeigt an, dass die Fritteuse eingeschaltet ist.
2. Stellen Sie die Temperatureinstellung auf die gewünschte Temperatur. Die Grün Temperaturkontrollleuchte (6) leuchtet und zeigt an, dass das Fett oder Öl die gewünschte Temperatur noch nicht erreicht hat.



Berücksichtigen Sie beim Einstellen der Temperatur die Lebensmittel die Sie frittieren wollen. Vorgekochte oder vorgebratene Lebensmittel (wie tiefgekühlte Pommes frites oder Kartoffelkroketten) müssen bei einer höheren Temperatur frittiert werden als Lebensmittel, die nicht vorgekocht oder vorgebraten sind. Siehe Tabelle 1 in der Tabelle auf der Vorderseite der Fritteuse zwecks Hinweis für die Frittiertemperaturen und –zeiten.

Lebensmittel	Temperatur	Empfohlene Zeit
Frische Pommes frites	190°C	12-15 Minuten
Tiefgefrorene Pommes frites	Angaben des Herstellers	Angaben des Herstellers
Scampi (paniert)	170°C	6-7 Minuten
Hüchennuggets	190°C	7-8 Minuten
Fischfilet (paniert mit Teig)	170°C	6-8 Minuten
Zwiebelringe	170°C	4-5 Minuten

3. Hat das Öl oder Fett die gewünschte Temperatur erreicht, erlischt Grün Temperaturkontrolllampe.



Trotzdem die Fritteuse gut isoliert ist, um ein übermäßiges Erwärmen des Gehäuses zu verhindern, könnten bestimmte Teile der Fritteuse heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.

4. Bewegen Sie den Handgriff des Frittierkorbs in die horizontale Position, bis dieser einrastet (siehe Abbildung 2). Beim nach oben bewegen des Handgriffs kommt der Frittierkorb nach oben. Lassen Sie den Frittierkorb kurz abtropfen (bei geschlossenem Deckel).
5. Drücken Sie zum Öffnen des Deckels auf den Deckelöffner und nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse.
6. Füllen Sie den Frittierkorb mit den gewünschten Lebensmitteln. Legen Sie nicht zu viele Lebensmittel in der Korb (max. 600gr.).
7. Stellen Sie den Frittierkorb wieder in die Fritteuse. Lassen Sie den Handgriff in der horizontalen Position stehen.
8. Schließen Sie den Deckel,.
9. Ziehen Sie die Sperrtaste im Handgriff in Ihre Richtung und bewegen Sie den Handgriff nach unten. Der Frittierkorb sinkt in das Öl.
10. Verwenden Sie zur Einstellung der gewünschten Frittierzeit einen Küchenwecker.
11. Wenn der Küchenwecker anzeigt, dass die Zeit vorüber ist, bewegen Sie den Handgriff des Frittierkorbs nach oben, woraufhin der Frittierkorb nach oben kommt. Lassen Sie den Frittierkorb kurz abtropfen (bei geschlossenem Deckel).
12. Drücken Sie auf den Deckelöffner.
13. Nehmen Sie Frittierkorb aus der Fritteuse und legen Sie die Lebensmittel auf einen Teller und vorzugsweise auf ein Stück Küchenpapier, sodass das überschüssige Fett aufgesaugt werden kann.
14. Die Fritteuse hält das Öl auf der eingestellten Temperatur sodass Sie nach einiger Zeit erneut frittieren können. Wiederholen Sie hierfür die Schritte 2 bis 13.



Schalten Sie die Fritteuse aus, wenn Sie längere Zeit nicht frittieren.

15. Wenn Sie fertig sind mit frittieren, dann schalten Sie die Fritteuse mit dem Schalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
16. Lassen Sie die Fritteuse abkühlen.
17. Reinigen Sie die Außenseite des Gehäuses und verstauen Sie die Fritteuse.

BEDIENUNG – Tipps und Hinweise



- Sorgen Sie dafür, dass die Produkte richtig trocken sind, bevor Sie dies frittieren. Feuchte Produkte können das heiße Öl oder Fett stark zum Aufspritzen bringen.
- Lösen Sie die von gefrorenen Lebensmitteln möglichst viel Eis ab. Auf diese Weise verhindern Sie, dass das Öl oder Fett spritzt.
- Frittieren Sie keine Ofen-Pommes frites.
- Frittieren Sie keine Kartoffeln, die schon zu lange liegen oder bereits keimen.
- Legen Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Frittierkorb.
- Einige Lebensmittel müssen Sie mit etwas Teig oder Paniermehl versehen, bevor Sie diese frittieren. Sie können Paniermehl einfach selbst herstellen, indem Sie geröstetes Brot oder Zwieback zu Krümeln verarbeiten.
- Filtern Sie das Öl oder Fett regelmäßig, um Krümel und Lebensmittelreste zu entfernen.

REINIGUNG UND WARTUNG – Fett oder Öl ersetzen

Die Qualität des Öles oder Fettes lässt jedes Mal nach, wenn Sie die Fritteuse benutzen. Ersetzen Sie daher das Öl oder Fett regelmäßig. Das Auffüllen von Öl oder Fett führt zu keiner Qualitätsverbesserung. Verwenden Sie qualitativ gutes Öl oder (flüssiges) Fett. Verwenden Sie beim Aufwärmen von festem Fett die niedrigste Temperatur, bis das Fett vollständig geschmolzen ist. Margarine und Butter eignen sich nicht zum Frittieren und von deren Verwendung wird stark abgeraten.

Erneuern Sie das Öl oder Fett, wenn:

- es eine dunklere Farbe annimmt.
- es zähflüssig wird.
- keine Blasen entstehen, die nur langsam platzen; neues, frisches Fett bildet große Blasen, die schnell platzen.
- die frittierten Lebensmittel ranzig oder merkwürdig, schmecken oder riechen.
- eine größere Rauchentwicklung als normal entsteht.



Die Füllhöhe des Öls oder Fetts muss zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ im Topf liegen.

REINIGUNG UND WARTUNG – Reini des Gerätes

1. Schalten Sie die Fritteuse mit dem Schalter aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Fritteuse vollständig abkühlen.
2. Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Fritteuse.
3. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse, indem Sie ihn gerade nach oben von der Fritteuse abheben.
4. Reinigen Sie die Filter aus dem Deckel (siehe „Filter ersetzen“) und reinigen Sie den Deckel und den Frittierkorb in warmen Spülwasser oder im Geschirrspüler und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.
5. Gießen Sie das Öl oder Fett in einen Behälter. Frittierfett und Bratöl geben Sie am besten bei Ihrer Stadtverwaltung ab. Dies kann für andere Zwecke wiederverwendet werden.
6. Trocken Sie die Innenseite der Fritteuse mit Küchenpapier und reinigen Sie diese mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
7. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Trocken Sie das Gehäuse gründlich ab.
8. Setzen Sie die Fritteuse wieder ineinander.
9. Verstauen Sie die Fritteuse.
10. Füllen Sie die Fritteuse erst wieder mit Öl oder Fett, wenn Sie sie das nächste Mal benutzen.

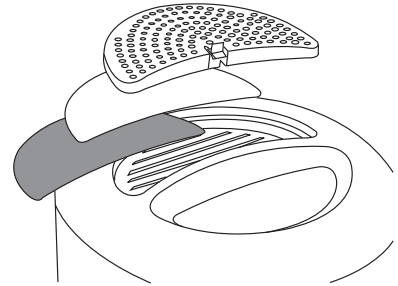


- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät bei der Reinigung nicht an die Netzspannung angeschlossen ist.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten)
- Tauchen Sie das Gehäuse (1) nie unter Wasser oder in andere Flüssigkeiten und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.
- Das Gehäuse (1) ist nicht spülmaschinenfest.

REINIGUNG UND WARTUNG – Filter ersetzen

Der herausnehmbare Filter dient dazu, den Frittiergeruch während der Benutzung zu verringern. Im Laufe der Zeit lässt deren Leistung nach. Ersetzen Sie sie also regelmäßig.

1. Drücken Sie auf die Lasche an der Oberseite des Lüftungsdeckels und nehmen Sie den Deckel heraus.
2. Entfernen Sie den Filter.
3. Setzen Sie einen neuen Filter ein (den schwarzen Filter nach unten).
4. Bringen Sie den Lüftungsdeckel wieder an.



TECHNISCHE DATEN

Leistung: 1800W
Netzspannung: 220-240V~50/60Hz

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik-Altgerät von Haushaltsabfällen getrennt entsorgt werden muss.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2012/19/EU) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.

BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA - všeobecně

- Tento produkt mohou obsluhovat děti od 8 let a osoby se sníženými tělesnými senzoryckými a duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou dozorovány nebo byly upozorněny na bezpečné používání produktu a s tím spojená nebezpečí.
- Děti si nesmí hrát s přístrojem.
- Čištění a údržbu smí provádět jen děti starší 8 let a pod dozorem.
- Spotřebič a kabel se nesmí dostat do rukou dětí mladších 8 let.
- Spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládán přes externí časový spínač nebo zvláštní dálkový ovladač.

BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA - Elektřina a teplo



Některé části zařízení mohou být horké.

Aby nedošlo k popálení, nedotýkejte se jich.

- Před použitím přístroje zkontrolujte, zda napájecí napětí odpovídá tomu co je uvedeno na štítku přístroje.
- Připojte tento přístroj pouze do uzemněné zásuvky.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když se přístroj nepoužívá.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, když se přístroj nepoužívá nebo ho přesouváte.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je kabel poškozen. Nepoužívejte spotřebič, pokud je kabel poškozen. Nechte vyměnit poškozený kabel v kvalifikovaném servisním středisku.
- Přístroj je vybaven krátkým přívodním kabelem, aby se snížilo riziko, že kabel uvízne a bude volně viset, a tím potáhnete fritézu a přijdete do styku s horkým olejem.
- Nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Některé části přístroje mohou být horké. Aby nedošlo k popálení, nedotýkejte se jich. Aby nedošlo k popálení, nedotýkejte se jich.

- Aby se předešlo nebezpečí vzniku požáru, přístroj musí být schopen odvádět teplo. Takže se ujistěte, zda má přístroj dostatečně místa a nemůže přijít do styku s hořlavým materiálem. Přístroj nesmíte přikrývat.
- Nepoužívejte přístroj v blízkosti hořlavých materiálů.
- Dbejte na to, aby přístroj, kabel a konektor nepřišli do styku se zdroji tepla, jako jsou horké varné plotýnky nebo otevřený oheň.
- Dbejte na to, aby kryt, kabel a konektor nepřišli do kontaktu s vodou.

BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA - Použití

- Nikdy nepoužívejte tento přístroj v exteriéru.
- Nikdy nepoužívejte přístroj ve vlhkých místnostech.
- Umístěte přístroj na stabilním, rovném a tepelně odolném povrchu, kde nemůže spadnout.
- Nenechávejte kabel volně viset přes okraj dřezu, pracovní desky nebo stolu.
- Dotýkejte se spotřebiče, kabelu nebo zástrčky pouze suchýma rukama.
- Nepoužívejte přístroj, pokud spadl do vody. Okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Přístroj už více nepoužívejte.
- Pokud dojde k poruše během provozu, nebo pokud přístroj čistíte či připojujete a odpojíte příslušenství nebo pokud přístroj nepoužíváte vypněte ho a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Buďte velmi opatrní při naplňování fritézy a při otevírání a zavírání víka. Horká pára, olejové nebo tukové stříkance mohou způsobit popáleniny.
- Nenechávejte přístroj při používání bez dozoru.
- Nikdy neponořujte kryt, kabel a zástrčku do vody nebo jiných kapalin.
- Dbejte při používání přístroje na dostatečné větrání.
- Nepřesouvejte přístroj v zapnutém režimu, nebo když je ještě teplý.

- Vypněte nejprve přístroj a nepřesouvejte ho až když vychladne.
- Nezapínejte přístroj bez požadovaného množství oleje na fritování nebo bez tuku.
- Používejte na fritování pouze vhodný tuk nebo olej. Nepoužívejte žádný margarín nebo máslo.
- Dbejte při plnění fritézy olejem nebo tukem na "MIN" a "MAX" úroveň. Ta je označena dvěma pásy „MIN“ a „MAX“ v nádobě.
- Ujistěte se, že výrobky jsou řádně suché před jejich smažením. Vlhké produkty mohou způsobit stříkání horkého oleje nebo tuku. Uvolněte z mražené potraviny tolik ledu kolik je možné, aby se zabránilo stříkání oleje.
- Nedávejte příliš mnoho jídla do fritovacího koše.
- Po použití důkladně vyčistěte vnější stranu přístroje.
- Nepoužívejte přístroj s externími spínači.

PROVOZ - všeobecně

Fritéza je určena pro použití v domácnosti, nikoliv pro profesionální použití.

1. Kryt
2. Spínač zapnutí / vypnutí
3. Nastavení teploty
4. Otvírání víka
5. "POWER" pilotní světlo
6. Pilotní kontrolka "READY"
7. Rukojeť s tlačítkem na zavření
8. Fritovací koš
9. Víko s průhledem
10. Větrací otvor s odnímatelnými filtry (na horní straně víka)
11. Kabel a konektor.



PROVOZ - UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Pro otevření víka stiskněte tlačítko na otevření víka.
Víko automaticky zůstane vzpřímeně stát.
2. Posuňte držadlem koše ve vodorovné poloze, aby zapadl na místo (viz obrázek 2).
Vyberte fritovací koš z hrnce.
3. Vyčistěte vnitřní i vnější kryt, víko a fritovací koš a složte potom fritézu zase dohromady (viz kapitola „Čištění a údržba“).
4. Naplňte nádobu s olejem nebo tukem (viz "výměna oleje nebo tuku").
Výška náplně oleje nebo tuku v nádobě, musí být mezi „MIN“ nebo „MAX“.
5. Umístěte prázdný fritovací koš do fritézy.
6. Zavřete kryt.
7. Vytáhněte tlačítko uzamčení v rukojeti směrem k sobě a zatlačte rukojeť dolů (viz obrázek 2). Koš se spustí dolů.



PROVOZ - fritování

1. Zapojte kabel do zásuvky a zapněte fritézu s tlačítkem On/Off. Kontrolka (3) svítí a ukazuje, že je fritéza zapnutá.
2. Nastavte teplotu na požadovanou teplotu. zelená kontrolka teploty (6) svítí, to znamená, že tuk nebo olej ještě nedosáhl požadovanou teplotu.



Při nastavení teploty dbejte na to jaké jídlo chcete smažit. Předvařené nebo před smažené potraviny (jako jsou mražené hranolky nebo krokety) musí být smažené při vyšší teplotě, než potraviny, které nejsou vařené nebo před smažené.

Viz tabulka 1 v tabulce na přední straně fritézy jsou pokyny pro účely smažení, teploty a časy.

Potraviny	Teplota	Doporučená doba
Čerstvé hranolky	190°C	12-15 minut
Mražené hranolky	Doporučení výrobce	Doporučení výrobce
Krevety (obalované)	170°C	6-7 minut
Kuřecí nugety	190°C	7-8 minut
Rybí filé (obalované těstem)	170°C	6-8 minut
Cibulové kroužky	170°C	4-5 minut

3. Když olej nebo tuk dosáhne požadovanou teplotu, zelená kontrolka teploty zhasne.



I přesto, že je fritéza dobře tepelně izolovaná, aby se zabránilo nadměrnému zahřívání krytu, mohou být některé části fritézy horké. Aby nedošlo k popálení, nedotýkejte se jich.


4. Posuňte držadlem koše ve vodorovné poloze, aby zapadl na místo (viz obrázek 2). Pohybem rukojeti nahoru dáte fritovací koš nahoru. Nechte fritovací koš krátce okapat (ze zavřeným víkem).
5. Stiskněte tlačítko pro otevření víka na věku a vyjměte koš z fritézy.
6. Naplňte fritovací koš s požadovanými potravinami. Nedávejte příliš mnoho jídla do koše (max. 600gr.).
7. Vložte fritovací koš zpět do fritézy. Nechte rukojeť ve vodorovné poloze. Nechte rukojeť ve vodorovné poloze.
8. Zavřete kryt.
9. Zatáhněte tlačítko uzamčení na rukojeti směrem k sobě a zatlačte rukojeť dolů. Koš se ponoří do oleje.
10. Použijte pro nastavení požadovaného času fritování kuchyňský časovač.
11. Když kuchyňský časovač ukáže že čas je u konce, přetáhněte rukojeť koše nahoru, takže fritovací koš přijde nahoru. Nechte ho krátce okapat (ze zavřeným víkem).

12. Stiskněte otvírák víka.
13. Vyjměte fritovací koš z fritézy a dejte jídlo na talíř a nejlépe na papírovou utěrku, aby mohl být přebytečný tuk absorbován.
14. Fritéza udržuje olej na nastavené teplotě, takže můžete po nějaké době smažit znovu. Opakujte na to kroky 2 až 13.

 Vypněte fritézu, pokud nechcete delší dobu fritovat.

15. Po dokončení smažených, vypněte fritézu vypínačem a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
16. Nechte fritézu vychladnout.
17. Vyčistěte vnější povrch krytu a uložte fritézu.

PROVOZ - tipy a rady

- Dbejte na to, aby výrobky byly před smažením dobře proschlý.
 Vlhké produkty v horkém oleji nebo tuku mohou způsobit silné stříkání oleje.
- Uvolněte z mražených potravin tolik ledu kolik je možné. Tímto způsobem můžete zabránit stříkání oleje nebo tuku.
- Nesmažte žádné hranolky do trouby.
- Nesmažte žádné brambory, které máte příliš dlouho nebo už klíčí.
- Nedávejte příliš mnoho jídla do koše.
- Některé potraviny musíte před smažením zpracovat ve strouhance nebo v těstíčku. Strouhanku si můžete snadno vyrobit sami zpracováním opečeného chleba nebo sucharů semletím na strouhanku.
- Filtrujte olej nebo tuk pravidelně, abyste odstranili drobky a zbytky jídla.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - výměna oleje nebo tuku

Kvalita oleje nebo tuku se snižuje při každém použití fritézy. Proto vyměňujte olej nebo tuk pravidelně. Plnění oleje nebo tuku nevede ke zlepšení kvality. Použít kvalitní olej nebo (tekutý) tuk. Používejte na zahřívání pevného tuku nejnižší teplotu, dokud se tuk zcela nerozpustí. Margarín a máslo nejsou vhodné pro smažení a jejich použití se důrazně nedoporučuje.

Vyměňte olej nebo tuk, pokud:

- barva oleje ztmavne,
- stává se viskózní,
- netvoří žádné bubliny, které jen pomalu praskají; nový, čerstvý tuk tvoří velké bubliny, které praskají rychle,
- smažené potraviny jsou žluklého nebo mají zvláštní chuť či vůni,
- vzniká zvýšené množství kouře, než normálně.



Objem kapaliny oleje nebo tuku v nádobě, musí být mezi „MIN“ a „MAX“.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - čištění přístroje

1. Vypněte fritézu s přepínačem, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte fritézu zcela vychladnout.
2. Vyberte fritovací koš z fritézy.
3. Otevřete víko fritézy zvednutím přímo nahoru z fritézy.
4. Vyčistěte filtr z víka (viz „Výměna filtru“) a vyčistěte víko a fritovací koš v teplé vodě nebo v myčce nádobí a důkladně ho osušte.
5. Vylijte olej nebo tuk do nádoby. Fritovací olej a tuk odneste nejlepší na sběrné místo městského úřadu. Ty mohou být znovu použity pro jiné účely.
6. Vysušte vnitřek fritézy s papírovými utěrkami a vyčistěte ho vlhkým hadříkem a malým množstvím čisticího prostředku.
7. Vyčistěte kryt vlhkým hadříkem a malým množstvím čisticího prostředku. Kryt důkladně vysušte.

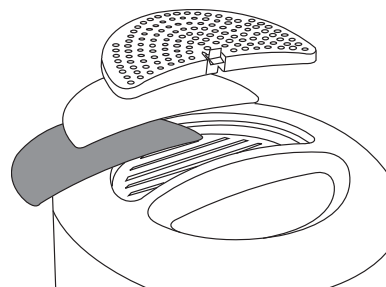
8. Fritézu znovu poskládejte.
9. Odložte fritézu.
10. Fritézu naplníte olejem nebo tukem znovu pouze tehdy, pokud ji budete znovu používat.

- ⚠ • Ujistěte se, zda není přístroj připojen k síti během čištění.
- Při čištění nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky nebo abrazivní či ostré předměty (jako jsou nože nebo tvrdé kartáče)
 - Neponořujte kryt (1) do vody nebo jiné kapaliny, a nedržte ho pod tekoucí vodou.
 - Kryt (1) není vhodný do myčky nádobí.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA - výměna filtru

Odnímatelný filtr slouží ke snížení zápachu fritování během používání. V průběhu doby, se jejich výkon snižuje. Takže ho pravidelně třeba měnit.

1. Stiskněte tlačítko na horní straně větracího krytu a odstraňte kryt.
2. Vyjměte filtr.
3. Vložte nový filtr (černý filtr dole).
4. Zavřete víko větracího krytu.



TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon: 1800W
Provozní napětí: 220-240V~50/60Hz

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE



Tento symbol na výrobku udává, že se musí elektronické a elektrické spotřebiče třídít od domácího odpadu. WEEE směrnice (anglicky: Waste of Electrical and Electronic Equipment; CZ: Elektrické a elektronické zařízení odpad) (2012/19/EU) byla založena za účelem recyklace výrobků s využitím nejlepších dostupných technik recyklace, a zpracování substancí, abychom se vyhnuli dalším skládkám. Pro další informace ke správné likvidaci a recyklaci elektrických a elektronických spotřebičů se prosím obraťte na úřady v místě Vašeho bydliště.

SIGURNOSNE NAPOMENE – Općenito

- Djeca od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, senzoričkim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva ili znanja potrebnog za rukovanje smiju koristiti ovaj uređaj samo, ako su pod nadzorom ili su dobile upute za sigurno korištenje uređaja.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Djeca od 8 godina smiju čistiti i održavati ovaj uređaj samo, ako su pod nadzorom odrasle osobe.
- Držite uređaj i kabel podalje od djece do 8 godina.
- Uređaj se ne smije uključivati pomoću eksternog vremenskog prekidača ili odvojenog sustava s daljinskim upravljačem.

SIGURNOSNE ODREDBE – Elektricitet i toplina



Određeni dijelovi uređaja mogu postati vrući.
Ne dodirujte te dijelove, kako biste izbjegli opekline.

- Prije stavljanja utikača u utičnicu provjerite jesu li mrežni i napon uređaja identični.
- Priključite uređaj isključivo na utičnicu sa zaštitnim kontaktom.
- Izvucite utikač iz utičnice, ako ne koristite uređaj.
- Pri iskopčavanju uređaja primite utikač i izvucite ga iz utičnice. Ne povlačite kabel.
- Redovito provjeravajte kabel na oštećenja. Ne koristite uređaj, ako je kabel oštećen. Ako je kabel oštećen, zamjenu mora izvršiti kvalificirana služba za održavanje.
- Uređaj je opremljen s kratkim kabelom, kako biste smanjili rizik, da se zapetljate u viseći kabel i time oborite fritezu te dođete u dodir s vrućim uljem.
- Ne koristite produžni kabel.
- Određeni dijelovi uređaja mogu postati vrući. Ne dodirujte te dijelove, kako biste izbjegli opekline.

- Uređaj mora osloboditi svoju toplinu, kako bi se spriječila opasnost od požara. Stoga osigurajte dovoljno prostora oko uređaja te da uređaj ne dođe u dodir sa zapaljivim materijalima. Uređaj se ne smije prekrivati.
- Ne koristite uređaj u blizini zapaljivih materijala.
- Osigurajte da uređaj, kabel i utikač ne dođu u dodir s izvorima topline, kao što su vruće ploče za kuhanje ili otvorena vatra.
- Osigurajte da uređaj, kabel i utikač ne dođu u dodir s vodom.

SIGURNOSNE ODREDBE – Korištenje

- Ne koristite uređaj na otvorenom.
- Ne koristite uređaj u vlažnim prostorijama.
- Postavite uređaj na ravnu i stabilnu površinu koja je otporna na vrućinu te s koje ne može pasti.
- Osigurajte da kabel ne visi preko ruba sudopera, radne ploče ili stola.
- Ne dodirujte uređaj, kabel ili utikač s mokrim rukama.
- Ne dodirujte uređaj, ako je isti pao u vodu. Odmah izvucite utikač iz utičnice. Ne koristite više uređaj.
- Prije čišćenja, u slučaju smetnji ili ako uređaj nije u uporabi, isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice.
- Budite jako oprezni prilikom punjenja friteze te otvaranja i zatvaranja poklopca. Vruća para te prskanje ulja ili masti može prouzročiti opekline.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Ne uranjajte kućište, kabel ili utikač u vodu ili druge tekućine.
- Prilikom korištenja uređaja osigurajte dostatnu cirkulaciju zraka.
- Ne pomičite uređaj dok je uključen ili još vruć.
- Prvo isključite uređaj i pomaknite ga tek kad se ohladi.
- Ne uključujte uređaj bez potrebne količine ulja ili masti za fritiranje.
- Koristite isključivo ulje ili mast koje je pogodno za fritiranje. Ne koristite uobičajeni margarin ili maslac.
- Prilikom punjenja friteze uljem ili mašću obratite pažnju na minimalnu i maksimalnu razinu punjenja. Ista je označena s

- dvije crte „MIN“ i „MAX“ u posudi.
- Prije fritiranja provjerite jesu li proizvodi potpuno suhi. Vlažni proizvodi mogu prouzrokovati prskanje vrućeg ulja ili masti. Uklonite sa zamrznutih namirnica što više moguće leda, kako biste spriječili prskanje ulja ili masti.
 - Ne stavljajte previše namirnica u košaru za fritiranje.
 - Temeljito očistite vanjsku stranu uređaja nakon svakog korištenja.
 - Uređaj se ne smije uključivati pomoću eksternog vremenskog prekidača ili slično.

UPRAVLJANJE – Općenito

Friteza je namijenjena za komercijalne svrhe, nego samo za kućnu uporabu.

1. Kućište
2. Prekidač za uključivanje / isključivanje
3. Podešavanje temperature
4. Otvarač poklopca
5. Pilot svjetlo "POWER"
6. "READY" pilot svjetlo
7. Drška sa zapornom tipkom
8. Košara za fritiranje
9. Poklopac s prozirnim prozorčićem
10. Otvor za cirkulaciju s odvojivim filterom (na gornjoj strani poklopca)
11. Kabel i utikač.



UPRAVLJANJE – PRVO KORIŠTENJE

1. Za otvaranje poklopca pritisnite otvarač poklopca. Poklopac automatski ostaje uspravan.
2. Pomaknite dršku košare za fritiranje u vodoravan položaj dok se ne uglati (vidi sliku 2). Izvadite košaru za fritiranje iz posude.
3. Očistite vanjsku i unutarnju stranu kućišta, poklopac i košaru za fritiranje, a zatim ponovno sastavite fritezu (vidi „Čišćenje i održavanje“).
4. Napunite posudu uljem ili mašću (vidi „Zamjena masti ili ulja“).
Razina punjenja ulja ili masti mora biti između oznaka „MIN“ ili „MAX“ u posudi.
5. Stavite praznu košaru za fritiranje u fritezu.
6. Zatvorite poklopac.
7. Povucite zapornu tipku u drški prema sebi i pomaknite dršku prema dolje (vidi sliku 2). Košara za fritiranje spušta se prema dolje.



UPRAVLJANJE – Fritiranje

1. Stavite utikač u utičnicu i uključite fritezu pomoću prekidača za uključivanje/isključivanje. Kontrolna lampica svijetli i prikazuju da je friteza uključena.
2. Podesite regulator temperature na potrebnu temperaturu. Crvena Kontrolna lampica temperature (6) svijetli i prikazuju da ulje ili mast još nije postiglo potrebnu temperaturu.



Pri podešavanju temperature uzmite u obzir namirnice koje želite fritirati. Unaprijed kuhane ili pečene namirnice (zamrznuti pomfrit ili kroketi od krumpira) moraju se fritirati na višoj temperaturi nego namirnice koje nisu unaprijed kuhane ili pečene. Vidi tablicu 1 na prednjoj strani friteze radi napomene o temperaturi i trajanju fritiranja.

Namirnica	Temperatura	Preporučeno vrijeme
Svježi pomfrit	190°C	12-15 minuta
Zamrznuti pomfrit	Podaci od proizvođača	Podaci od proizvođača
Škampe (panirane)	170°C	6-7 minuta
Pileći medaljoni	190°C	7-8 minuta
Riblji file (panirano u tijestu)	170°C	6-8 minuta
Kolutići luka	170°C	4-5 minuta

3. Crvena kontrolna lampica temperature se gasi nakon što ulje ili mast postigne potrebnu temperaturu.



Unatoč tome što je friteza dobro izolirana, kako bi se spriječilo prekomjerno zagrijavanje kućište, određeni dijelovi mogli bi postati jako vrući. Ne dodirujte te dijelove, kako biste izbjegli opekline.

4. Pomaknite dršku košare za fritiranje u vodoravan položaj dok se ne uglavi (vidi sliku 2). Prilikom pomicanja drške prema gore podiže se košara za fritiranje. Ostavite košaru za fritiranje kratko da okapa (sa zatvorenim poklopcem).

5. Za otvaranje poklopca pritisnite na otvarač poklopca i izvadite košaru za fritiranje iz friteze.

6. Stavite potrebne namirnice u košaru za fritiranje. Ne stavljajte previše namirnica u košaru za fritiranje (maks. 600 g).

7. Ponovno stavite košaru za fritiranje u fritezu. Ostavite dršku u vodoravnom položaju.

8. Zatvorite poklopac.

9. Povucite zapornu tipku u drški prema sebi i pomaknite dršku prema dolje. Košara za fritiranje spušta se u ulje.

10. Za podešavanje potrebnog trajanja fritiranja koristite kuhinjski sat.

11. Nakon što kuhinjski sat označi da je vrijeme prošlo, pomaknite dršku košare za fritiranje prema gore pri čemu


se podiže košara za fritiranje. Ostavite košaru za fritiranje kratko da okapa (sa zatvorenim poklopcem).

12. Pritisnite na otvarač poklopca.
13. Izvadite košaru za fritiranje iz friteze i stavite namirnice na tanjur ili po želji na kuhinjski ubrus, koji će upiti višak masti.
14. Friteza drži ulje na podešenoj temperaturi tako da nakon nekog vremena možete ponovno fritirati. Za to ponovite korake 2 - 13.

 Isključite fritezu, ako ju ne koristite duže vrijeme.

15. Po d15. Nakon fritiranja isključite fritezu pomoću prekidača i izvucite utikač iz utičnice.
16. Ostavite fritezu da se ohladi.
17. Očistite vanjsku stranu kućišta i odložite fritezu.

UPRAVLJANJE – Savjeti i napomene

-  • Prije fritiranja provjerite jesu li proizvodi potpuno suhi. Vlažni proizvodi mogu prouzrokovati jako prskanje vrućeg ulja ili masti.
- Uklonite sa zamrznutih namirnica što više moguće leda. Tako sprječavate prskanje ulja ili masti.
- Ne fritirajte pomfrit iz pećnice.
- Ne fritirajte krumpir koji već dugo stoji ili je već proklijao.
- Ne stavljajte previše namirnica u košaru za fritiranje.
- Neke namirnice prije fritiranja moraju se staviti u tijesto ili brašno za paniranje. Brašno za paniranje možete sami napraviti tako što ćete izmrviti kruh ili dvopek.
- Redovito filtrirajte ulje ili mast, kako biste uklonili mrve i ostatke namirnica.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE – Zamjena masti ili ulja

Kvaliteta ulja ili masti slabi nakon svakog korištenja friteze. Stoga redovite mijenjajte ulje ili mast. Nadolijevanje ulja ili masti ne dovodi do poboljšanja kvalitete. Koristite kvalitativno dobro ulje ili (tekuću) mast. Za zagrijavanje čvrste masti koristite najnižu temperaturu dok se mast potpuno ne otopi. Margarin i maslac nisu pogodni za fritiranje i stoga ne preporučujemo njihovo korištenje.

Zamijenite ulje ili mast, ako:

- poprimi tamnu boju,
- postane viskozno,
- nastaju mali mjehuri koji sporo pucaju; svježe ulje stvara velike mjehure koji brzo pucaju,
- namirnice imaju užegnut ili čudan ukus,
- nastaje veća količina dima nego li uobičajeno.



Razina punjenja ulja ili masti mora biti između oznaka „MIN“ ili „MAX“ u posudi.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE – Čišćenje uređaja

1. Isključite fritezu pomoću prekidača i izvucite utikač iz utičnice i ostavite fritezu da se potpuno ohladi.
2. Izvadite košaru za fritiranje iz friteze.
3. Skinite poklopac s friteze tako što ćete ga podignuti s friteze ravno prema gore.
4. Očistite filtere iz poklopca (vidi „Zamjena filtera“) i očistite poklopac i košaru za fritiranje u toploj sapunici ili perilici posuđa, a zatim ih temeljito osušite.
5. Ulijte ulje ili mast u posudu. Mast za fritiranje ili ulje za pečenje možete zbrinuti u lokalnim reciklažnim postrojenjima. Isti se mogu ponovno upotrijebiti u druge svrhe.
6. Osušite unutarnju stranu friteze kuhinjskim ubrusom i očistite ju s vlažnom krpom i malo sredstva za pranje posuđa.
7. Očistite kućište sa suhom krpom i malo sredstva za pranje posuđa. Temeljito osušite kućište.

8. Ponovno sastavite fritezu.
9. Odložite fritezu.
10. Napunite fritezu uljem ili mašću tek pri sljedećem korištenju.

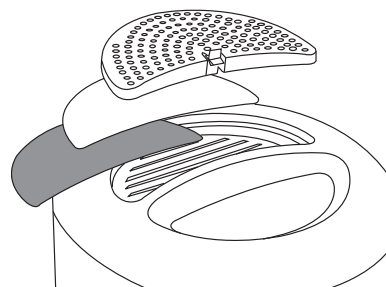


- Prije čišćenja uređaja izvucite utikač iz utičnice.
- Za čišćenje ne koristite agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje kao ni oštre predmete (kao što su noževi ili tvrde četke).
- Ne uranjajte kućište (1) u vodu ili druge tekućine i ne ispirajte ga pod tekuću vodu.
- Kućište nije postojano na perilicu posuđa.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE – Zamjena filtera

Odvojni filter služi tome, da se umanjuje miris fritiranja. Tijekom vremena opada učinak filtera. Stoga ga redovito mijenjajte.

1. Pritisnite na vezicu na gornjoj strani poklopca za cirkulaciju i izvadite poklopac.
2. Uklonite filter.
3. Umetnite novi filter (crni filter prema dolje).
4. Ponovno stavite poklopac za cirkulaciju.



TEHNIČKI PODACI

Nazivna snaga: 1800W

Nazivni napon: 220-240V~50/60Hz

ZBRINJAVANJE U OTPAD NA EKOLOŠKI PRIHVATLJIV NAČIN



Simbol na uređaju označava da se proizvod se ne smije zbrinjavati u komunalni otpad. Direktiva WEEE (engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; njem.: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) o EE otpadu (2012/19/EU) je donesena, kako bi se proizvodi reciklirali korištenjem raspoloživih optimalnih procesa recikliranja te minimizirao utjecaj na okoliš, tretirale opasne supstance i spriječilo nastajanje deponija otpada. Za više informacija o zbrinjavanju i recikliranju ovog uređaja obratite se lokalnim vlastima.

Biztonsági előírások - általános

- A készüléket 8 éven aluli gyermekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek tapasztalat vagy tudás hiányában nem használhatják, kivéve, ha egy a biztonságukért felelős személy felügyel rájuk vagy utasítást nem kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell biztonságosan használni a készüléket, és így tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel.
- Gyermekek ne játszanak a készülékkel.
- Tisztítási- és karbantartási műveleteket gyermekek csak 8 éves kor felett és felügyelet mellett végezhetnek.
- A készülék és a hálózati kábel nem kerülhet 8 év alatti gyermekek kezébe.
- A készülék nem alkalmas külső időzítő vagy távirányító segítségével történő működtetésre.

Biztonsági előírások -elektromosság és hő



A termék bizonyos részei felmelegedhetnek.
Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse ezeket a részeket.

- Használat előtt ellenőrizze, hogy a termékhez csomagolt hálózati kábel és a hálózati feszültség típusa megegyezik-e. A fritőzt csak a típustáblán szereplő értékeknek megfelelő hálózati feszültségű aljzathoz csatlakoztassa.
- Csak földelt aljzatba csatlakoztassa a készüléket.
- Ha már nem akarja használni a készüléket, húzza ki a hálózati dugót.
- Távolítsa el a hálózati csatlakozótól a dugót, ha már nem akarja használni a készüléket.
- Ellenőrizze, hogy a kábel biztosan nem csatlakozik-e. Ne használja a készüléket, ha a kábel sérült. A sérült kábel javítását hagyja szakemberre.

- Annak a veszélyét elkerülve, hogy egy szabadon lógó kábel miatt a forró olaj kiömölgön valakire, a készülék egy rövid kábellel van ellátva.
- Ne használjon hosszabbítót.
- A termék bizonyos részei felmelegedhetnek. Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse ezeket a részeket.
- A tüzeset elkerülése érdekében a készülék leadja hőjét. Győződjön meg arról, hogy a termék szabadon áll és nincs körülötte éghető anyag. Nem szabad letakarni a készüléket.
- Ne használja a terméket gyúlékony anyagok közelében.
- Ellenőrizze, hogy a készülék, a kábel és a hálózati csatlakozó nincs hőforrások, mint tűzhely vagy nyílt láng közelében.
- Győződjön meg arról, hogy a készülékház, a kábel és a hálózati csatlakozó nem érintkezik vízzel.

Biztonsági előírások - alkalmazás

- Ne használja a gépet a szabadban.
- Ne használja a gépet nedves helyiségekben.
- Állítsa a készüléket egy stabil, sík és hőálló felületre, ahol nem tud leesni.
- A kábelt ne hagyja a mosogató vagy a pult szélén vagy egy asztalra akasztva.
- Mindig száraz kézzel érjen hozzá a készülékhez, a kábelhez és a hálózati csatlakozóhoz.
- Ha vízbe esett a termék, ne vegye ki. Húzza ki a csatlakozót a fali aljzatból. Ne használja többet a készüléket.
- Kapcsolja ki a gépet és húzza ki a hálózati csatlakozót, ha zavar keletkezne használat közben vagy ha tisztítja, ha tartozékait eltávolítja vagy ha nem akarja használni többet.
- Elővigyázatosan nyissa ki és zárja vissza a fritőz tetejét töltésnél. A forró gőz, zsír-és olajfröccsenés égési sérüléseket okozhat.
- Használat közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Soha ne merítse a készülékházat a kábelt vagy a hálózati csatlakozót vízbe vagy egyéb folyadékba.

- Gondoskodjon a készülék szabad szellőzéséről.
- Ne mozgassa a készüléket bekapcsolt állapotban, vagy abban az esetben ha még meleg.
- Először kapcsolja ki a gépet, majd csak akkor mozgassa, ha kihűlt.
- Ne kapcsolja be a készüléket nem megfelelő mennyiségű olaj-vagy zsiradékszintnél.
- Csak a sütéshez megfelelő zsiradékot vagy olajat használjon. Ne használjon normális margarint vagy vajat a sütéshez.
- Figyeljen a minimális és a maximális töltöttségi szintre a zsiradék és az olaj töltésénél. Ez a szint két csíkkal, „MIN“ és „MAX“-szal van jelölve a fritőz belsejében.
- Gondoskodjon a készülék szárazságáról használat előtt. A nedves anyagok a forró olaj vagy zsír kifröccsenését okozhatják. A fagyasztott élelmiszerekről távolítsa el a lehető legnagyobb mennyiségű jeget, a kifröccsenés elkerülése érdekében.
- A fritőzkosárba ne tegyen túl sok élelmiszert.
- Használat után alaposan mossa le a készülék külső részét.
- A géphez ne használjon távirányító készüléket.

Kezelési útmutató - általános

A fritőz otthoni használatra alkalmas, nem professzionális felhasználásra.

1. Készülékház
2. Be / Ki kapcsoló
3. Hőmérsékletbeállítás:
4. Tetőnyitó
5. "POWER" jelzőfény
6. "READY" jelzőfény
7. Fogantyú lezárógombbal
8. Sütőkosár
9. Áttetsző fedéllel
10. Gőzkieresztő, kivehető szűrővel (a tetején)
11. Kábel és csatlakozó



Kezelési útmutató - első használat

1. Nyissa ki a tetőt a tetőnyitóval.
A tető automatikusan egyenesen nyitva marad.
2. Vízzintes helyzetben addig mozgassa a kosarat, míg az a helyére nem kattant (Isd. 2. kép) Vegye ki a kosarat az edényből.
3. Tisztítsa meg a készülékház külső-és belső oldalát, a tetőt és a kosarat és rakja össze újra őket (Isd. "Tisztítás és karbantartás")
4. Töltse meg az edény olajjal vagy zsiradékkal (Isd. "Olaj vagy zsiradék pótlása")
A töltési magasság a „MIN“ és a „MAX“ jelzés között kell, hogy legyen.
5. Tegye be az üres kosarat az olajsütőbe.
6. Csukja le a fedelet.
7. Húzza ki a tetőkioldó gombot maga felé, s mozgassa a fogantyút lefelé (Isd. 2. ábra) A fritőzkosár lesüllyed.



Kezelési útmutató - olajsütés

1. Dugja be a hálózati csatlakozót a dugaljba és nyomja meg a be/kikapcsológombot. A kontrollámpa (3) világít és mutatja, ha a fritőz be van kapcsolva.
2. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet. zöld kontrollámpa mutatja (6) hogyha a zsiradék vagy olaj még nem érte el a kívánt hőmérsékletet.



Figyelmesen állítsa be a sütni kívánt élelmiszerre hőmérsékletet Előfőzött vagy elősütött élelmiszereket (mint mélyhűtött hasábburgonya vagy burgonykroket) magasabb hőmérsékleten kell kisütni, mint azokat, melyek nem előfőzöttek vagy elősütöttek. Az 1. táblázatban látható a sütési hőmérsékleteket és időket vegye figyelembe.

Élelmiszer	Hőmérséklet:	Javasolt idő
friss hasábburgonya	190°C	12-15 perc
mélyhűtött hasábburgonya	A gyártó által megadott	A gyártó által megadott
tintahalkarika (panírozott)	170°C	6-7 perc
csirkefalatok	190°C	7-8 perc
halfilé (panírozott)	170°C	6-8 perc
hagymakarika	170°C	4-5 perc

3. Ha az olaj vagy a zsír eléri a kívánt hőfokot, kigyullad a hőmérséklet-kontrollámpa.



Annak ellenére, hogy a fritőz megfelelően szigetelve van, a készülékház túlmelegedésének megakadályozása érdekében a gép néhány része átmelegedhet. Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg ezeket.

4. Vízszintes helyzetben addig mozgassa a kosarat, míg rögzül (lsd. 2. kép) Ha a fogantyúkat felfelé mozgatjuk, a kosár kijön felfelé. Hagyja a kosarat lecsepegni (zárt fedőnél).
5. Kinyitáshoz nyomja meg a tetőkioldó gombot és vegye ki a kosarat a fritőzből.
6. Töltse meg a kívánt élelmiszerrel. Ne tegyen a kosárba túl sokat egyszerre (max. 600gr.)
7. Állítsa vissza a kosarat újra a fritőzbe. Hagyja a fogantyút vízszintes irányban.
8. Csukja le a fedelet.
9. Húzza ki a zárógombot maga felé, s mozgassa a fogantyút lefelé. A kosár lesüllyed az olajban.
10. Használjon konyhai időzítőt a kívánt sütési idő beállításához.
11. Ha a konyhai időzítő jelez, hogy letelt az idő, mozdítsa el a kosár fogantyúját felfelé, így a kosár kijön. Hagyja a kosarat lecsepegni (zárt fedőnél).
12. Nyomja meg a fedélnyitót.
13. Vegye ki a kosarat az fritőzből és rakja az élelmiszert egy

tányérra, melyre előzetesen egy konyhai papírtörlet tett, így a felesleges zsíradékot le tudja itatni.

14. Az olajsütő megtartja a beállított hőmérsékletet, ezáltal egy ideig újra süthet benne. Ismételje a 2-től a 13. pontban leírtakat.


 Kapcsolja ki a fritőzt ha hosszabb ideig nem használja.

15. Ha végzett a sütéssel, kapcsolja ki a fritőzt, majd húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaljból.

16. Hagyja a fritőzt kihűlni.

17. Tisztítsa meg a készülékház külsejét és tegye el a gépet.

kezelési útmutató -tippek és utasítások

-  Győződjön meg arról, hogy használat előtt a fritőz teljesen száraz. A nedves anyagok a forró olaj vagy zsír kifröccsenését okozhatják.
- A fagyasztott élelmiszerekről távolítsa el a lehető legnagyobb mennyiségű jeget. Ezzel el tudja kerülni az olaj vagy a zsír kifröccsenését.
- Ne süssön konyhakész hasábburgonyát.
- Ne süssön olyan burgonyát, melyet már régóta tárol vagy kicsírázott.
- Ne tegyen nagy mennyiségű élelmiszert a kosárba.
- Az egyes élelmiszerekre valamilyen fajta tésztának vagy panírnak kell kerülnie a sütés előtt. Panírt Ön is el tud készíteni házilag, ha lemorzsol pirított kenyeret vagy kétszersültet.
- Az olajat vagy zsíradékot rendszeresen szűrje le, hogy a morzsákat és az élelmiszermaradványokat el tudja távolítani.

Tisztítás és karbantartás - zsiradék vagy olaj pótlása

A zsiradék vagy olaj minősége minden alkalommal csökken, mikor használja az olajsütőt. Ezért pótolja rendszeresen az olajat vagy a zsiradékot. Az olaj vagy zsír utántöltése nem okoz minőségjavulást. Használjon jó minőségű olajat vagy zsiradékot. Melegítésnél használja a legalacsonyabb hőfokot, míg a zsiradék teljesen fel nem olvad. Margarin és vaj nem használata nem ajánlott a sütéshez.

Cserélje az zsiradékot vagy az olajat, ha:

- elsötétedik,
- besűrűsödik,
- kis légbuborékok láthatók benne, és hosszú időt vesz igénybe, hogy eltűnjön; új, friss zsírban a légbuborékok nagyok és gyorsan meg is szűnnek,
- a sült ételnek avas, furcsa íze vagy szaga van,
- több füst keletkezik, mint normál esetben.



A töltési magasság a „MIN“ és a „MAX“ jelzés között kell, hogy legyen.

Tisztítás és karbantartás - a készülék tisztítása

1. Kapcsolja ki a fritőzt, húzza ki a hálózati csatlakozót a dugaljból és hagyja kihűlni.
2. Szedje ki a kosarat az olajsütőből.
3. Vegye le a fritőz tetejét, így egyenesen ki tudja emelni.
4. Tisztítsa meg a szűrőt a tetőn (ld. "szűrő cseréje") és mossa le a tetőt és a kosarat meleg mosogatóvízben vagy mosogatógépben, majd alaposan törölje szárazra.
5. Öntse az olajat vagy a zsiradékot egy tartóba. A sütőzsiradékot vagy olajat a legjobb, ha egy erre kijelölt helyre szállítja. Ezzel fel tudják más célokra is használni.
6. Egy konyhai papírtörülővel szárítsa meg az olajsütő belsejét és egy nedves kendővel valamint egy kis mosószerrel tisztítsa meg.
7. A készülékházat tisztítsa meg egy nedves kendővel és

- mosószerrel. Alaposan szárítsa meg.
8. Rakja össze újra a fritőzt.
 9. Tegye el.
 10. Következő használatkor töltsse meg a fritőzt újra olajjal vagy zsiradékkal.

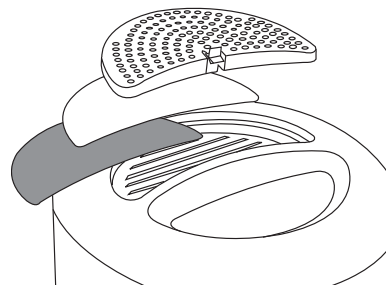


- Győződjön meg arról, hogy tisztítás közben a készülék nincsen a hálózati feszültségbe csatlakoztatva.
- A tisztításhoz ne használjon durva tisztítószer, súrolószer vagy éles eszközöket (pl. kés vagy erős keféket)
- A készülékházat (1) soha ne merítse víz vagy egyéb folyadék alá és ne tartsa folyóvíz alá sem.
- A készülékház (1) nem tehető mosogatógépbe.

Tisztítás és karbantartás - a szűrő cseréje

A kivehető szűrő arra szolgál, hogy a használat során a kellemetlen sütési szagokat megsűrje. Teljesítménye az idővel csökken. Cserélje rendszeresen.

1. Nyomja meg a pántot a szellőző tetején és vegye le a tetőt.
2. Távolítsa el a szűrőt.
3. Tegyen bele egy új szűrőt.
4. Helyezze vissza a szellőzőt újra.



TECHNIKAI ADATOK

Teljesítmény: 1800W
Hálózati feszültség: 220-240V~50/60Hz

Környezetbarát kidobás



Ez a szimbólum azt mutatja, hogy az elektromos hulladékot nem szabad a háztartási szeméttel együtt kidobni. A WEEE-irányelv (angolról: Waste of Electrical and Electronic Equipment; magyarul: Elektromos és elektronikus berendezések hulladékáról) (2012/19/EU) azért hozták létre, hogy az újrahasznosítható termékek a lehető legjobb technikákkal újra feldogozhatóak legyenek és elkerüljék a környezetszennyezést. További információkat az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak helyes kezeléséről az illetékes ország képviselőjénél kaphat.

BEZPEČNOSTNÉ PRAVIDLÁ - všeobecne

- Tento prístroj môžu obsluhovať deti vo veku od 8 rokov, osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami, iba ak sú pod dohľadom alebo boli poučení o bezpečnom používaní prístroja a poznajú s tým spojené nebezpečenstvá.
- Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu môžu vykonávať iba deti staršie ako 8 rokov a vykonávajú tieto úkony pod dohľadom.
- Prístroj a káble sa nesmú dostať do rúk deťom mladším ako 8 rokov.
- Prístroj nie je určený na ovládanie externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.

BEZPEČNOSTNÉ PRAVIDLÁ - Elektrina a teplo



A termék bizonyos részei felmelegedhetnek.
Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse ezeket a részeket.

- Pred použitím prístroja skontrolujte, či napájacie napätie zodpovedá tomu čo je uvedené na štítku prístroja.
- Pripojte tento prístroj len do uzemnenej zásuvky.
- Vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky, keď sa prístroj nepoužíva.
- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, keď sa nprístroj epoužíva.
- Pravidelne kontrolujte, či nie je napájací kábel poškodený. Nepoužívajte spotrebič, ak je kábel poškodený. Nechajte vymeniť poškodený kábel v kvalifikovanom servisnom stredisku.
- Prístroj je vybavený krátkym prívodným káblom, aby sa znížilo riziko, že kábel uviazne a bude voľne visieť, a tým potiahnete fritézu a prídete do styku s horúcim olejom.
- Nepoužívajte predlžovací kábel.

- Niektoré časti prístroja môžu byť horúce. Aby nedošlo k popáleniu, nedotýkajte sa ich.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu vzniku požiaru, prístroj musí byť schopný odvádzať teplo. Takže sa uistite, či má prístroj dostatočne miesta a nemôže prísť do styku s horľavými materiálmi. Prístroj nesmiete prikrývať.
- Nepoužívajte prístroj v blízkosti horľavých materiálov.
- Dbajte na to, aby prístroj, kábel a konektor neprišli do styku so zdrojmi tepla, ako sú horúce varné platničky alebo otvorený oheň.
- Dbajte na to, aby kryt, kábel a konektor neprišli do kontaktu s vodou.

BEZPEČNOSTNÉ PRAVIDLÁ - Použitie

- Nepoužívajte tento prístroj v exteriéry.
- Nikdy nepoužívajte prístroj vo vlhkých miestnostiach.
- Umiestnite prístroj na stabilnom, rovnom a tepelne odolnom povrchu, kde nemôže spadnúť.
- Nenechávajte kábel voľne visieť cez okraj drezu, pracovnej dosky alebo stola.
- Dotýkajte sa spotrebiča, kábla alebo zástrčky iba suchými rukami.
- Nepoužívajte prístroj, ak spadol do vody. Okamžite vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Prístroj už viac nepoužívajte.
- Ak dôjde k poruche počas prevádzky, alebo ak prístroj čistíte či pripájate a odpájate príslušenstvo alebo ak prístroj nepoužívate vypnite ho a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Budte veľmi opatrní pri napíňaní fritézy a pri otváraní a zatváraní veka. Horúca para, olejové alebo tukové striekance môžu spôsobiť popáleniny.
- Nenechávajte prístroj pri používaní bez dozoru.
- Nikdy neponárajte kryt, kábel a zástrčku do vody alebo iných kvapalín.
- Dbajte pri používaní prístroja na dostatočné vetranie.
- nepresúvajte prístroj v zapnutom režime, alebo keď je ešte teplý.

- Vypnite najprv prístroj a nepresúvajte ho až keď vychladne.
- Nezapínajte prístroj bez požadovaného množstva oleja na fritovanie alebo bez tuku.
- Používajte na fritovanie len vhodný tuk alebo olej. Nepoužívajte žiaden margarín alebo maslo.
- Zvážte pri plnení fritézy olejom alebo tukom „MIN“ a „MAX“ úroveň. Tá je označená dvoma pásmi "MIN" a "MAX" v nádobe.
- Uistite sa, že výrobky sú riadne suché pred ich smažením. Vlhké produkty môžu spôsobiť striekanie horúceho oleja alebo tuku. Uvoľnite z mrazenej potravy toľko ľadu koľko je možné, aby sa zabránilo striekaniu oleja.
- Nedávajte príliš veľa jedla do koša.
- Po použití dôkladne vyčistite vonkajšiu stranu prístroja.
- Nepoužívajte prístroj s externými spínačmi.

PREVÁDZKA - všeobecne

Fritéza je určená pre použitie v domácnosti, nie pre profesionálne použitie.

1. Kryt
2. Prepínač On / Off
3. Nastavenie teploty
4. Otváranie veka
5. Kontrolka "POWER"
6. Kontrolka "READY"
7. Rukoväť s tlačidlom na zatvorenie
8. Fritovací kôš
9. Kryt s okienkom
10. Vetrací otvor s odnímateľnými filtrami (na hornej strane veka)
11. Kábel a konektor.



PREVÁDZKA - UVEDENIE DO PREVÁDZKY

1. Pre otvorenie veka stlačte tlačidlo na otvorenie veka. Veko automaticky zostane vzpriamene stáť.
2. Pohýbte držadlom koša vo vodorovnej polohe, aby zapadol na miesto (pozri obrázok 2). Vyberte fritovací kôš z hrnca.
3. Vyčistite vnútorný aj vonkajší kryt, veko a fritovací kôš a zložte potom fritézu zase dohromady (viď kapitola „Čistenie a údržba“).
4. Naplňte hrniec s olejom alebo tukom (pozri "výmena oleja alebo tuku"). Výška náplne oleja alebo tuku, musí byť medzi "MIN" alebo "MAX" v hrnci.
5. Umiestnite prázdny fritovací kôš do fritézy.
6. Zatvorte veko.
7. Potiahnite tlačidlo uzamknutia v rukoväti smerom k sebe a zatlačte rukoväť nadol (viď obrázok 2). Kôš sa spustí dolu.



PREVÁDZKA - fritovanie

1. Zapojte kábel do zásuvky a zapnite fritézu s tlačidlom On/Off. Kontrolka (3) svieti a ukazuje, že je fritéza zapnutá.
2. Nastavte teplotu na požadovanú teplotu. zelená kontrolka teploty (6) sveti, to znamená, že tuk alebo olej ešte nedosiahol požadovanú teplotu.



Pri nastavení teploty dbajte na to aké jedlo chcete smažiť. Predvarené alebo predpražené potraviny (ako sú mrazené hranolky alebo krokety) musia byť vyprášané pri vyššej teplote, ako potraviny, ktoré nie sú varené alebo predsmažené. Pozri tabuľku 1 v tabuľke na prednej strane fritézy sú pokyny na účely smaženia, teploty a časy.

Potraviny	Teplota	Odporúčaná doba
Čerstvé hranolky	190°C	12-15 minút
Mrazené hranolčky	Odporúčania výrobcu	Odporúčania výrobcu
Krevety (obalované)	170°C	6-7 minút
Kuracie nugety	190°C	7-8 minút
Rybíe filé (obalované cestom)	170°C	6-8 minút
Cibuľové krúžky	170°C	4-5 minút

3. Keď olej alebo tuk dosiahne požadovanú teplotu, zelená kontrolka teploty zhasne.



Aj napriek tomu, že je fritéza dobre tepelne izolovaná, aby sa zabránilo nadmernému zahrievaniu krytu, môžu byť niektoré časti fritézy horúce. Aby nedošlo k popáleniu, nedotýkajte sa ich.


4. Pohýbte držadlom koša vo vodorovnej polohe, aby zapadol na miesto (pozri obrázok 2). Pohybom rukoväte nahor dáte fritovací kôš hore. Nechajte fritovací kôš krátko odkvapkať (zo zatvoreným vekom).
5. Stlačte tlačidlo pre otvorenie veka na veku a vyberte kôš z fritézy.
6. Naplňte fritovací kôš s požadovanými potravinami. Nedávajte príliš veľa jedla do koša (max. 600gr.).
7. Vložte fritovací kôš späť do fritézy. Nechajte rukoväť vo vodorovnej polohe.
8. Zatvorte veko.
9. Potiahnite tlačidlo uzamknutia na rukoväti smerom k sebe a zatlačte rukoväť nadol. Kôš sa ponorí do oleja.
10. Použite pre nastavenie požadovaného času fritovania kuchynský časovač.
11. Keď kuchynský časovač ukáže, že čas je u konca, presuňte rukoväť koša nahor, takže fritovací kôš príde hore. Nechajte ho krátko odkvapkať (zo zatvoreným vekom).

12. Stlačte otvárač veka.
13. vyberte fritovací kôš z fritézy a dajte jedlo na tanier a najlepšie na papierovú utierku, aby mohol byť prebytočný tuk absorbovaný.
14. Fritéza udržiava olej na nastavenej teplote, takže môžete po nejakej dobe smažiť znovu. Zopakujte na to kroky 2 až 13.

 Vypnite fritézu, ak nechcete dlhšiu dobu fritovať.

15. Po dokončení vysmažania, vypnite fritézu vypínačom a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
16. Nechajte fritézu vychladnúť.
17. Vyčistite vonkajší povrch krytu a uložte fritézu.

PREVÁDZKA - tipy a rady

-  • Dbajte na to, aby výrobky boli pred vyprážením dobre preschnuté. Vlhké produkty v horúcom oleji alebo tuku môžu spôsobiť silné striekanie oleja.
- Uvoľnite z mrazených potravín toľko ľadu koľko je možné. Týmto spôsobom môžete zabrániť striekaniu oleja alebo tuku.
- Nesmažte žiadne hranolky do rúry.
- Nesmažte žiadne zemiaky, ktoré máte príliš dlho alebo už klíčia.
- Nedávajte príliš veľa jedla do koša.
- Niektoré potraviny musíte pred smažením spracovať v strúhanke alebo v cestíčku. Strúhanku si môžete ľahko vyrobiť sami spracovaním opečeného chleba alebo suchárov pomletím na strúhanku.
- Filtrujte olej alebo tuk pravidelne, aby ste odstránili omrvinky a zvyšky jedla.

ČISTENIE A ÚDRŽBA - výmena oleja alebo tuku

Kvalita oleja alebo tuku sa znižuje pri každom použití fritézy. Preto vymieňajte olej alebo tuk pravidelne. Plnenie oleja alebo tuku nevedie k zlepšeniu kvality. Použitie kvalitný olej alebo (tekutý) tuk. Používajte na zahrievanie pevného tuku najnižšiu teplotu, kým sa tuk úplne nerozpustí. Margarín a maslo nie sú vhodné pre smaženie a ich použitie sa dôrazne neodporúča.

Vymeňte olej alebo tuk, ak:

- farba oleja stmavne,
- stáva sa viskóznym,
- netvorí žiadne bubliny, ktoré len pomaly praskajú; nový, čerstvý tuk tvorí veľké bubliny, ktoré praskajú rýchlo,
- vyprážené potraviny sú potuchnuté alebo majú zvláštnu chuť či vôňu,
- vzniká zvýšené množstvo dymu, ako normálne.



Objem kvapaliny oleja alebo tuku v nádobei, musí byť medzi "MIN" a "MAX".

ČISTENIE A ÚDRŽBA - čistenie prístroja

1. Vypnite fritézu s prepínačom, vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte fritézu úplne vychladnúť.
2. Vyberte fritovací kôš z fritézy.
3. Otvorte veko fritézy zdvihnutím priamo nahor z fritézy.
4. Vyčistite filter z veka (pozri „Výmena filtra“) a vyčistite veko a fritovací kôš v teplej vode alebo v umývačke riadu a dôkladne ho osušte.
5. Vylejte olej alebo tuk do nádoby. Fritovací olej a tuk odneste najlepšie na zberné miesto mestského úradu. Tie môžu byť znovu použité na iné účely.
6. Vysušte vnútro fritézy s papierovými utierkami a vyčistite ho vlhkou handričkou a malým množstvom čistiaceho prostriedku.
7. Vyčistite kryt vlhkou handričkou a malým množstvom čistiaceho prostriedku. Kryt dôkladne vysušte.

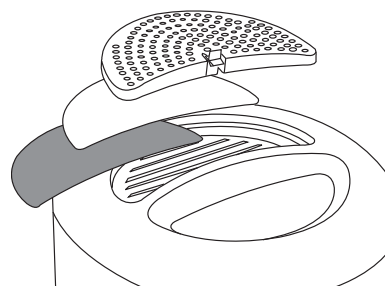
8. Fritézu znova poskladajte.
9. Odložte fritézu.
10. Fritézu naplníte olejom alebo tukom znova iba vtedy, ak ju budete znova používať.

- ⚠ • Uistite sa, či nie je prístroj pripojený k sieti počas čistenia.
- Pri čistení nepoužívajte žiadne agresívne čistiace prostriedky alebo abrazívne či ostré predmety (ako sú nože alebo pevné kefy)
 - Neponárajte kryt (1) do vody alebo inej kvapaliny, a nedržte ho pod tečúcou vodou.
 - Kryt (1) nie je vhodný do umývačky riadu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA - výmena filtra

Odnímateľný filter slúži na zníženie zápachu fritovania počas používania. V priebehu doby, sa ich výkon znižuje. Takže ho pravidelne treba meniť.

1. Stlačte tlačidlo na hornej strane vetracieho krytu a odstráňte kryt.
2. Vyberte filter.
3. Vložte nový filter (čierny filter dole).
4. Zatvorte veko vetracieho krytu.



TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon: 1800W
Prevádzkové napätie: 220-240V~50/60Hz

EKOLOGICKÁ LIKVIDÁCIA



Tento symbol na výrobku znamená, že vaše elektrické alebo elektronické zariadenia nesmú byť odstránené s domovým odpadom, ale musia byť zlikvidované oddelene. WEEE-Smernica (z angl.: Odpad z elektrických a elektronických zariadení; Slovensky: Elektrické a elektronické zariadenia odpad) (2012/19 / EÚ) bola založená za účelom recyklácie výrobkov s využitím najlepších dostupných techník recyklácie, a spracovanie substancií, aby sme sa vyhli ďalším skládkam. Pre viac informácií o správnej likvidácii elektrických a elektronických zariadení a odpadu, sa obráťte na miestne úrady.