



Fritéza



Návod na použitie a záruka

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 70872HB66XIII

Vážení zákazníci!

Vaša nová fritéza vám umožní jednoduché a bezpečné fritovanie. Potravina na fritovanie sa do tuku vkladá pri uzatvorenom veku, takže sa už viac nemusíte obávať striekajúceho tuku. Tepelne izolovaná vonkajšia strana prispieva k ďalšiemu zvýšeniu bezpečnosti.

Plynulo nastaviteľný regulátor teploty umožňuje individuálne nastavenie teploty. A integrované časové spínacie hodiny automaticky monitorujú dobu tepelnej úpravy.

Vďaka priezoru vo veku máte fritovanú potravinu vždy pod dohľadom bez toho, aby ste museli otvárať veko.

Želáme vám veľa radosti s vašou novou fritézou.

Váš tím Tchibo

Obsah

4 K tomuto návodu

4 Bezpečnostné upozornenia

8 Prehľad (obsah balenia)

9 Malá násobilka fritovania

9 Čo znamená fritovanie?

9 Čo môžete fritovať?

9 Čas fritovania a teplota

9 Ktoré tuky sú vhodné?

10 Akrylamidy

10 Uskladnenie tukov

11 Zistenie nevhodnosti tuku

11 Kam s použitým tukom?

12 Pred prvým použitím

14 Používanie

14 Umiestnenie

14 Naplnenie olejom/tukom

15 Fritovanie

17 Po ukončení fritovania

18 Čistenie

18 Prefiltrovanie a uskladnenie
fritovacieho oleja/tuku

18 Likvidácia fritovacieho oleja a tuku

19 Čistenie zariadenia

20 Uskladnenie zariadenia

21 Poruchy / pomoc

22 Technické údaje

23 Likvidácia

24 Záruka

K tomuto návodu

Výrobok je vybavený bezpečnostnými prvkami. Napriek tomu si pozorne prečítajte bezpečnostné upozornenia a používajte ho len podľa opisu v tomto návode, aby nedopatrením nedošlo k poraneniám alebo škodám.

Uschovajte si tento návod pre prípad neskoršej potreby.

Ak výrobok postúpите inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.

Symbody v tomto návode:



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia.



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

Signálne slovo **NEBEZPEČENSTVO** varuje pred možnými ťažkými poraneniami a ohrozením života.

Signálne slovo **VAROVANIE** varuje pred poraneniami a závažnými vecnými škodami.

Signálne slovo **POZOR** varuje pred ľahkými poraneniami alebo poškodeniami.



Takto sú označené doplňujúce informácie.

Bezpečnostné upozornenia



Účel použitia

- Fritéza je určená na tepelnú úpravu potravín v horúcom oleji alebo tuku pri teplotách 130 °C až 190 °C.
- Fritéza je navrhnutá na použitie v súkromnej domácnosti a nie je vhodná na komerčné účely.

NEBEZPEČENSTVO pre deti a osoby s obmedzenou schopnosťou obsluhovať zariadenia

- Zariadenie uchováajte výhradne na suchom mieste mimo dosahu detí.

Dbajte na to, aby deti nikdy nemohli stiahnuť horúcu fritézu (napr. za sieťový kábel).

Popálenie horúcim tukom môže byť životunebezpečné!

- Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby
... s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo
... s nedostatkom skúseností a/alebo znalostí, len za predpokladu, že
... sú pod dozorom alebo
... boli poučené o bezpečnom používaní zariadenia

... a pochopili nebezpečenstvá, ktoré z toho vyplývajú.

Čistenie zariadenia a údržbu smú vykonávať iba deti za predpokladu, že budú pod dozorom.

Zariadenie a jeho sieťový kábel sa od zapnutia až do úplného vychladnutia musia nachádzať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu.

Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusenía!

NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom

- Neponárajte výrobok do vody ani iných kvapalín, pretože inak hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Nedotýkajte sa výrobku vlhkými rukami a nepoužívajte ho v exteriéri alebo v priestoroch s vysokou vlhkosťou vzduchu.
- Výrobok zapájajte len do predpisovo nainštalovanej zásuvky s ochrannými kontaktmi, ktorej sieťové napätie zodpovedá technickým údajom výrobku.
- Sieťovú zástrčku vytiahnite zo zásuvky ...
 - ... pri poruchách počas prevádzky,
 - ... po použití,
 - ... pri búrke a
 - ... pred čistením zariadenia.Ťahajte pritom vždy za zástrčku, nie za sieťový kábel.
- Zásuvka musí byť dobre dostupná, aby sa sieťová zástrčka dala v prípade potreby rýchlo vytiahnuť.

Sieťový kábel uložte tak, aby ste sa oň nepotkávali. Dbajte na to, aby sieťový kábel nevisel z pracovnej plochy.

- Sieťový kábel sa nesmie ohýbať ani pritláčať. Chráňte sieťový kábel pred horúcimi povrchmi a ostrými hranami.
- Nepoužívajte zariadenie pri viditeľných známkach poškodenia na samotnom zariadení alebo sieťovom kábli, resp. po páde zariadenia.
- Nevykonávajte žiadne zmeny na výrobku. Ani sieťový kábel nesmiete sami vymieňať. Opravy na zariadení alebo sieťovom kábli zverte len špecializovanej opravovni.

VAROVANIE pred požiarom

Staré alebo znečistené fritovacie tuky a oleje, ako aj nevhodné tuky a oleje (ako napr. margarín, maslo alebo olivový olej) sa pri fritovaní môžu vznietiť.

Požiar tuku alebo oleja nikdy nehaste vodou, pretože výsledkom by bola tzv. explózia tuku.

Takýto požiar uduste pokrievkou, prikrývkou alebo vlhkým uterákom.

- Sieťovú zástrčku zapájajte do zásuvky až po kompletnom zmontovaní fritézy a po naplnení oleja alebo roztopeného tuku minimálne po značku **MIN**. Pred zahrievaním skontrolujte hladinu naplneného fritovacieho tuku/oleja. V prípade potreby prilejte olej/tuk, alebo odoberte trochu oleja/tuku. Nikdy nespúšťajte prázdnu fritézu. Výsledkom môže byť zničenie zariadenia!
- Zariadenie sa nesmie prevádzkovať pomocou časových spínacích hodín alebo pomocou samostatného systému diaľkového ovládania.
- Nikdy nenechávajte zariadenie počas prevádzky bez dozoru.
- Používajte len vhodné oleje a tuky. Rešpektujte údaje o teplotách uvedené na obale od výrobcu. Dbajte na starostlivé vyčistenie a uschovanie fritovacieho tuku/oleja a na jeho včasnú výmenu.
- Neumiestňujte zariadenie pod závesné skrinky, do blízkosti horľavých predmetov ani priamo k stene alebo do kúta.
- Postavte fritézu na teplovzdornú, pevnú, rovnú, nešmyklavú a suchú pracovnú plochu.

VAROVANIE pred popáleninami

Horúci tuk a olej spôsobujú veľmi bolestivé popáleniny, pretože sú oveľa horúcejšie ako vriaca voda!

Kvapnutie vody do horúceho tuku alebo oleja spôsobí výbušné vzplanutie. Vyhýbajte sa akémukoľvek kontaktu s horúcim tukom/olejom alebo striekancami.

- V žiadnom prípade nepresúvajte, alebo neprenášajte fritézu, resp. nádobu s horúcim tukom/olejom.
- Zabráňte kvapkaniu vody do horúceho tuku/oleja. Pri ponáraní do horúceho tuku/oleja musia byť fritovací kôš a potravina na fritovanie suché. Najmä z hlboko zmrazených potravín na fritovanie odstráňte nalepený ľad alebo vodu po rozmrazovaní. S fritézou manipulujte len suchými rukami.
- Pred použitím zaistite, aby boli všetky diely fritézy absolútne suché. Aj malé množstvo vody môže pri kontakte s horúcim tukom/olejom spôsobiť výbušné vzplanutie.
- Na vylúčenie striekancov tuku/oleja ponárajte fritovací kôš s potravinou na fritovanie do horúceho tuku/oleja len pri uzatvorenom veku.
- Pri otváraní odklápajte veko rukou kontrolované nahor. Použite pritom kuchynské rukavice. Ak necháte veko vyklopiť nahor bez pridržiavania, môže moment hybnosti veka spôsobiť pohyb fritézy a vystreknutie horúceho tuku. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

- Neprepĺňajte fritovací kôš!
Pri preplnenom koši sa rukoväť môže uvoľniť a potravina na fritovanie spadne do horúceho tuku/oleja.
- Počas nahrievania a fritovania udržiavajte veko uzatvorené.
- Počas fritovania sa z filtra uvoľňuje horúca para.
Nesiahajte počas prevádzky do zariadenia alebo do oblasti nad ním. Nenahýňajte sa ponad fritézu, napr. pri vyťahovaní sieťovej zástrčky! Predovšetkým pri otváraní veka dávajte pozor na unikajúcu paru. Použite kuchynské rukavice.
- Zariadenie je počas prevádzky horúce! Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Všetkých častí sa dotýkajte iba pomocou kuchynských rukavíc a pod.
- Fritovací tuk/olej napĺňajte do fritézy maximálne po značku **MAX**.
- Pred vyprázdnením zásobníka na tuk a čistením zariadenia nechajte fritézu po fritovaní chladnúť minimálne 1 až 2 hodiny.
- Nestavajte zariadenie na horúcu dosku sporáka alebo do blízkosti iného zdroja tepla. Mohlo by dôjsť k poškodeniu plastových dielov telesa.
- Na čistenie nepoužívajte abrazívne alebo žieravé čistiace prostriedky, resp. tvrdé kefy atď.
- Nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré laky, plasty alebo ošetrovacie prostriedky na nábytok rozleptajú, alebo rozmočia materiál nožičiek s protišmykovou vrstvou. Aby ste zabránili neželaným stopám na nábytku, resp. na pracovnej ploche, položte pod výrobok príp. protišmykovú podložku.
- Fritovací tuk a olej nevyliievajte do odtokov alebo toaliet! Po zatvrdnutí sa môžu upchať. Informácie o skladovaní a likvidácii fritovacieho tuku a oleja nájdete v kapitole „Čistenie“.

POZOR pred poraneniami a vecnými škodami

- Zabráňte striekancom tuku/oleja na podlahe, resp. ich okamžite utrite. Hrozí nebezpečenstvo pošmyknutia!
- Na fritovanie používajte vždy fritovací kôš.
- V umývačke riadu sa smie umývať len veko. Všetky ostatné diely nie sú vhodné na umývanie v umývačkách riadu.

Prehľad (obsah balenia)

fritovací kôš

aretačné tlačidlo rukoväti

rukoväť

zásobník na tuk

veko

výpust pary
s integrovaným filtrom

ohrievacia špirála

sieťový kábel

časové spínacie hodiny

tlačidlo na otvorenie veka

prevádzková kontrolka

regulátor teploty

rukoväť na prenášanie
(na oboch stranách)

Malá násobilka fritovania

Čo znamená fritovanie?

Pod fritovaním sa chápe tepelná úprava potravín v horúcom tuku. Povrch potravín pri tom zhnedne. Pri fritovaní sa tuk zohreje na teplotu 130 °C až 190 °C. Nastavovaná teplota závisí od potraviny na fritovanie.

Čo môžete fritovať?

Vo fritéze sa dá tepelne upravovať väčšina potravín. Fritézu môžete použiť na prípravu mäsa, rýb, zeleniny alebo pečiva. Dôležitá je správna príprava potraviny:

- Mäso, ryby a zeleninu by ste mali krájať na malé kúsky.
- Po umytí potravín (napr. rýb) ich pred ponorením do horúceho tuku dobre osušte. Pri kontakte s horúcim tukom voda výbušne vzplanie!
- Niektoré potraviny môžete pred fritovaním obaliť. Dbajte na to, aby strúhanka pevne držala na fritovanej potravine. Strúhanka, ktorá sa pri fritovaní uvoľní, znečisťuje tuk. Vždy preto odstráňte prebytočnú strúhanku alebo cestíčko.

Čas fritovania a teplota

Na dosiahnutie chutného a zdravého výsledku by ste pri nastavovaní teploty a času fritovania mali veľmi presne dodržiavať údaje od výrobcu potraviny uvedené na obale.

- Nefritujte príliš veľké množstvá naraz. Platí zjednodušené pravidlo: 100 g potraviny na fritovanie na 1 l tuku/oleja; v prípade fritézy to znamená cca 300 - 350 g na jedno fritovanie. Pri vložení väčšieho množstva poklesne teplota tuku pri vkladaní príliš intenzívne. Fritovanie potom bude trvať dlhšie a fritovaná potravina absorbuje viac tuku.

Ktoré tuky sú vhodné?



Odborníci označujú oleje a tuky nadradeným pojmom „tuk“.

Ponuka tukov je veľmi široká. Na fritovanie sa však nehodia všetky tuky.

Pre túto fritézu odporúčame tekutý fritovací olej. Ak budete chcieť použiť tuhý fritovací tuk, roztopte ho najskôr v hrnci pri nízkej teplote a následne ho prelejte do fritézy.

- Pri fritovaní musí tuk vydržať vysoké teploty. Bod dymenia tuku by mal byť vyšší ako 200 °C. Bod dymenia je teplota, pri ktorej sa tuk rozkladá a tvorí sa dym.

- Rastlinné tuky sú prakticky chuťovo neutrálne, čo znamená, že nemenia chuť fritovanej potraviny, resp. len veľmi mierne.
Pri živočíšnych tukoch (sadlo) môže dôjsť k zmene chuti fritovanej potraviny.
- Tuk smie obsahovať len nepatrný podiel vody. Po zohriatí sa voda odparuje, takže dochádza k rozstrekovaniu tuku.
- Maslo, margarín a olivový olej nie sú vhodné na fritovanie.
- Vždy používajte iba jeden druh tuku. Nemiešajte tuky, pretože rôzne tuky môžu mať odlišný bod varu.
- Vhodnými sú napr. kokosový tuk alebo palmový olej.

Akrylamidy

Téma „akrylamid“ bola dlho predmetom záujmu tlače. Škodlivá látka akrylamid vzniká pri zohriatí potravín obsahujúcich škrob na vysokú teplotu, napr. pri fritovaní hranoliek, pretože zemiaky obsahujú škrob. Pokusmi na zvieratách bol preukázaný karcinogénny a genotyp poškodzujúci účinok akrylamidu a na ľudí pôsobí pravdepodobne rovnako. Preto je dôležité, aby ste čo najviac obmedzili príjem tejto škodlivej látky. Pri fritovaní potravín obsahujúcich škrob dochádza od teploty 175 °C k prudkému zvýšeniu tvorby akrylamidu.

Na prípravu potravín obsahujúcich škrob, ako sú napr. hranolky, preto pre istotu odporúčame nastavenie fritézy na max. 170 °C.

Fritované potraviny nenechávajte vo fritéze príliš dlho, pretože aj príliš intenzívne zhnednutie môže spôsobiť výraznejšiu kontamináciu škodlivou látkou. Platí zásada: „Dozlať namiesto na uhoľ“. Keďže od zostavenia tohto návodu nedošlo k zastaveniu výskumu, sledujte túto tému v tlači. Množstvo informácií nájdete aj na internete.

Uskladnenie tukov

Znečistenie tuku potravinami na fritovanie skracuje jeho životnosť. Po každom použití preto prelejte vlašný tuk pred jeho uskladnením cez sitko vystlané kuchynským krepom, čím z neho odstránite nečistoty.

Svetlo a kyslík majú nepriaznivý účinok na tuk. Tuk by ste preto mali skladovať v tesne uzatvorenej nádobe na tmavom mieste, v chlade a suchu.

Pri vhodných podmienkach sa tuk dá skladovať aj niekoľko týždňov.

Zistenie nevhodnosti tuku

Ak v prípade tuku zistíte niektorý z nasledovných bodov, mali by ste ho kompletne vymeniť:

- ostrý, nepríjemný zápach,
- pokazená chuť fritovaných potravín,
- hnedé, tvrdé usadeniny,
- intenzívna tvorba dymu už pri nízkych teplotách.

Kam s použitým tukom?

POZOR - Vecné škody

- Fritovací tuk a olej nevyliievajte do odtokov alebo toaliet! Po zatvrdnutí sa môžu upchať.
- V množstvách bežných pre domácnosť môžete tuk likvidovať v rámci domového odpadu.
- Nevyliievate ale vlažný tuk priamo do kontajnera na smeti. Nalejte ho najskôr do plastového vrečka.
- Tuk môžete odovzdať aj v zberniciach starých olejov.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím musíte na odstránenie prípadných zvyškov z výroby vyčistiť zásobník na tuk a fritovací kôš. Pritom sa súčasne oboznámte s konštrukciou fritézy a s manipuláciou s ňou:

1.



Vyklopte rukoväť fritovacieho koša nahor. Musí sa počuteľne a citeľne zaistiť.

2.



Položte jednu ruku zľahka na veko a palcom druhej ruky stlačte tlačidlo na otváranie veka.

Veko sa otvorí. Položenou rukou ho pri otváraní jemne pridržiavajte až po hornú koncovú polohu.

3.



Vyberte z fritézy fritovací kôš a zásobník na tuk.

4. Poumývajte fritovací kôš a zásobník na tuk teplou vodou a trochu jemného prostriedku na umývanie riadu. Dôkladne osušte obe súčasti výrobku.
5. Vložte zásobník na tuk a fritovací kôš do fritézy.

6.



Zaklopte veko opäť nadol. Musí sa počuteľne a citeľne zaistiť.

7.



Zatlačte aretačné tlačidlo na odblokovanie rukoväti podľa obrázku nadol.
Spustíte fritovací kôš pomalým sklopením rukoväti nadol.

Používanie

Umiestnenie



VAROVANIE pred požiarom

- Sieťovú zástrčku zapájajte do zásuvky až po kompletom zmontovaní fritézy a po naplnení oleja alebo roztopeného tuku minimálne po značku **MIN**.
- Neumiestňujte zariadenie pod závesné skrinky, do blízkosti horľavých predmetov ani priamo k stene alebo do kúta.

1. Postavte fritézu na teplovzdornú, nešmyklavú, rovnú pracovnú plochu odolnú proti striekancom tuku.
2. Zaistite zo všetkých strán, aj nahor, dostatok voľného priestoru. Dbajte na to, aby sieťový kábel nevisel z pracovnej plochy.

Naplnenie olejom/tukom



VAROVANIE pred popáleninami/požiarom

- Nikdy nespúšťajte prázdnu fritézu! Pred zapnutím naplňte zásobník na tuk vždy minimálne po značku **MIN**. Fritovací tuk/olej naplňajte do fritézy maximálne po značku **MAX**.
- Používajte len vhodné oleje a tuky.

Pre túto fritézu odporúčame tekutý fritovací olej. Ak budete chcieť použiť tuhý fritovací tuk, roztopte ho najskôr v hrnci pri nízkej teplote a prelejte ho do fritézy.

Rešpektujte nasledujúce body:

- V tekutom stave sa hladina fritovacieho tuku/oleja musí nachádzať vždy medzi značkami **MIN** a **MAX**.
- Budete potrebovať cca 2,5 l tekutého fritovacieho oleja alebo cca 2 kg tuhého fritovacieho tuku.
- Používajte iba vysokokvalitné fritovacie tuky a oleje. Margarín, maslo alebo olivový olej sú nevhodné. Rešpektujte aj pokyny uvedené v kapitole „Malá násobilka fritovania“.

1.



Vložte zásobník na tuk do fritézy.

2. Naplňte do zásobníka na tuk fritovací olej alebo roztopený fritovací tuk tak, aby sa ich hladina nachádzala medzi značkami **MIN** a **MAX**.

Fritovanie



Pri prvom zohrievaní môžete začíť mierny zápach, ktorý je však neškodný. Dbajte na dostatočné vetranie.



VAROVANIE pred popáleninami/požiarom

- Zabráňte kvapkaniu vody do horúceho tuku/oleja. Pri ponáraní do horúceho tuku/oleja musia byť fritovací kôš a potravina na fritovanie suché. Najmä z hlboko zmrazených potravín na fritovanie odstráňte nalepený ľad alebo vodu po rozmrazovaní. S fritézou manipulujte len suchými rukami.
- Na vylúčenie striekancov tuku/oleja ponárajte fritovací kôš s potravinou na fritovanie do horúceho tuku/oleja len pri uzatvorenom veku.
- Počas nahrievania a fritovania udržiavajte veko uzatvorené.
- Počas fritovania sa z filtra uvoľňuje horúca para. Nesiahajte počas prevádzky do zariadenia alebo do oblasti nad ním. Nenahýňajte sa ponad fritézu, napr. pri vyťahovaní sieťovej zástrčky! Predovšetkým pri otváraní veka dávajte pozor na unikajúcu paru. Použite kuchynské rukavice.

1. Zatvorte veko. Musí sa počuteľne a citeľne zaistiť.
 2. Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky.
 3. Nastavte regulátor teploty na želanú teplotu.
 4. Otočte časové spínacie hodiny ...
... v smere hodinových ručičiek na želanú dobu fritovania (0 až 30 minút). Po uplynutí nastaveného času sa zariadenie automaticky vypne.
... proti smeru hodinových ručičiek na **ON**, čím aktivujete trvalú prevádzku. Na vypnutie fritézy musíte časové spínacie hodiny otočiť na **0**.
- Prevádzková kontrolka svieti na červeno. Akonáhle svieti na zeleno, dosiahla sa želaná teplota.
5. Vyklopte rukoväť fritovacieho koša nahor. Musí sa počuteľne a citeľne zaistiť.
 6. Vložte potravinu na fritovanie do fritovacieho koša.

7.

**VAROVANIE**

pred popáleninami

- Pri otváraní odklápajte veko rukou kontrolované nahor. Použite pritom kuchynské rukavice. Ak necháte veko vyklopiť nahor bez pridržiavania, môže moment hybnosti veka spôsobiť pohyb fritézy a vystreknutie horúceho tuku. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

Položte jednu ruku zľahka na veko a palcom druhej ruky stlačte tlačidlo na otváranie veka.

Veko sa otvorí. Položenou rukou ho pri otváraní jemne pridržiavajte až po hornú koncovú polohu.

Používajte pri tom bezpodmienečne kuchynské rukavice!

8. Vložte naplnený fritovací kôš do fritézy.

Naplnený fritovací kôš je teraz zavesený nad horúcim tukom.

9. Zaklopte veko opäť nadol. Musí sa počuteľne a citeľne zaistiť.

10.



Posuňte aretačné tlačidlo na odblokovanie rukoväti podľa obrázku nadol. Spustíte fritovací kôš sklopením rukoväti nadol.

Cez priezor vo veku môžete sledovať a posudzovať stupeň upečenia fritovanej potraviny.

Na konci nastaveného fritovacieho času zaznie zvonček.

11. Vyklopte rukoväť fritovacieho koša nahor. Musí sa počuteľne a citeľne zaistiť.

Kôš je teraz opäť zavesený nad horúcim tukom.

12.



VAROVANIE

pred popáleninami

- Pri otváraní odklápajte veko rukou kontrolovane nahor. Použite pritom kuchynské rukavice. Ak necháte veko vyklopiť nahor bez pridržiavania, môže moment hybnosti veka spôsobiť pohyb fritézy a vystreknutie horúceho tuku. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

Položte jednu ruku zľahka na veko a palcom druhej ruky stlačte tlačidlo na otváranie veka.

Veko sa otvorí. Položenou rukou ho pri otváraní jemne pridržiavajte až po hornú koncovú polohu.

Používajte pri tom bezpodmienečne kuchynské rukavice!

13. Vyberte fritovací kôš z fritézy a uložte fritovanú potravinu na tanier. Na vychladnutie postavte fritovací kôš na teplovzdorný podklad.

Po ukončení fritovania



NEBEZPEČENSTVO -

Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- Po ukončení fritovania vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Ťahajte pritom vždy za zástrčku, nie za sieťový kábel.



VAROVANIE

pred popáleninami

- Nenahýňajte sa ponad fritézu, napr. pri vyťahovaní sieťovej zástrčky!
- V žiadnom prípade nepresúvajte, alebo neprenášajte fritézu, resp. nádobu s horúcim tukom/olejom. Pred vyprázdnením zásobníka na tuk a čistením zariadenia nechajte fritézu po fritovaní chladnúť minimálne 1 až 2 hodiny.

1. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
2. Nechajte fritovací kôš vychladnúť mimo zariadenia. Zatvorte veko fritézy (kyslík a svetlo urýchľujú rozklad tuku).
3. Pred čistením a odložením nechajte fritézu chladnúť 1 až 2 hodiny (pozri nasledujúcu kapitolu).

Čistenie



VAROVANIE pred popáleninami

- V žiadnom prípade nepresúvajte, alebo neprenášajte fritézu, resp. nádobu s horúcim tukom/olejom. Pred vyprázdnením zásobníka na tuk a čistením zariadenia nechajte fritézu po fritovaní chladnúť minimálne 1 až 2 hodiny.



NEBEZPEČENSTVO - Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- Pred čistením zariadenia vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Pritom vždy ťahajte za zástrčku, nie za sieťový kábel.
1. Pred premiestňovaním zariadenia, vyprázdnením zásobníka na tuk alebo čistením zariadenia nechajte fritézu chladnúť 1 až 2 hodiny. Tuk/olej však vyprázdňte pred ich stuhnutím.
 2. Otvorte veko na fritéze.
 3. Z fritovacieho tuku/oleja príp. odstráňte zvyšky fritovaných potravín (napr. kúsky hranoliek).
 4. Opatrne vytiahnite zásobník na tuk z telesa nahor.

Prefiltrovanie a uskladnenie fritovacieho oleja/tuku

1. Vyložte sitko kuchynským krepom.
2. Prelejte vlašný tuk/olej cez sitko.
3. Uskladnite fritovací tuk/olej v tesne uzatvorenej nádobe na tmavom mieste, v chlade a suchu.



Tuk neskladujte v zásobníku na tuk. Svetlo a kyslík majú nepriaznivý účinok na tuk. Tuk by ste preto mali skladovať v tesne uzatvorenej nádobe na tmavom mieste, v chlade a suchu.

Likvidácia fritovacieho oleja a tuku

POZOR - Vecné škody

- Fritovací tuk a olej nevyliievajte do odtokov alebo toaliet! Po zatvrdnutí sa môžu upchať.

Fritovací tuk/olej zlikvidujte po asi 8 až 12 použitiach.

- ▷ Na likvidáciu nalejte vlašný tuk do plastového vrečka. Fritovací olej môžete naliať späť do originálneho obalu. Olej a tuk môžete v množstvách bežných pre domácnosť likvidovať v rámci domového odpadu. Tuk môžete odovzdať aj v zberniciach starých olejov.

Čistenie zariadenia



NEBEZPEČENSTVO -

Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- Neponárajte výrobok do vody ani iných kvapalín, pretože inak hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

POZOR - Vecné škody

- Na čistenie nepoužívajte abrazívne alebo žieravé čistiace prostriedky, resp. tvrdé kefy atď.
- V umývačke riadu sa smie umývať len veko. Všetky ostatné diely nie sú vhodné na umývanie v umývačkách riadu.

1. Fritovací kôš a zásobník na tuk čistíte v teplej vode s trochou čistiaceho prostriedku na riad.
2. Veko a teleso utrite rukou. Použite na to horúcu vodu, jemný čistiaci prostriedok na riad a mäkkú hubu alebo handričku. Dôkladne opláchnite tieto diely čistou vodou, pretože zvyšky čistiaceho prostriedku na riad kontaminujú fritovací tuk, čo môže mať nepriaznivý vplyv na chuť fritovaných potravín.



VAROVANIE pred popáleninami

- Pred použitím zaistíte, aby boli všetky diely fritézy - aj filter na tuk - absolútne suché. Aj malé množstvo vody môže pri kontakte s horúcim tukom/olejom spôsobiť výbušné vzplanutie.

3. Pred poskladaním fritézy dôkladne osušte všetky diely.

Dôkladné vyčistenie výpustu pary a integrovaného filtra

1.



Povyťahnite veko podľa obrázku šikmo nahor.

2. Úplne uvoľnite veko zo závesov.
3. Umyte veko v horúcej vode s trochou jemného čistiaceho prostriedku na riad mäkkou hubou alebo handričkou.

Dôkladne opláchnite veko čistou vodou a pred opätovným nasadením ho nechajte úplne vyschnúť. Veko smiete umývať aj v umývačke riadu.

4.



Nasadte veko opäť do určeného vedenia na telese a pevne ho zatlačte nadol. Musí sa počuteľne a citeľne zaistiť.

Uskladnenie zariadenia

- Pred uskladnením vždy vyprázdnite zásobník na tuk. Zo všetkých dielov zariadenia odstráňte zvyšky tuku/oleja a potravín. Vyhnite sa tak tvorbe plesní.
- Na priestorovo nenáročné uskladnenie sklopte rukoväť nadol.
- Zariadenie uschovajte na suchom mieste.
- Neukladajte na zariadenie žiadne ťažké predmety. Mohli by poškodiť zariadenie.

Poruchy / pomoc

• Bez funkcie.	• Je zástrčka v zásuvke?
• Fritovaná potravina nie je po uvedenom čase dostatočne tepelne upravená.	• Nefritujete naraz príliš veľké množstvo? Nenastavili ste príliš nízku teplotu?
• Fritovaná potravina nechutí dobre.	• Nie sú tuk/olej príliš staré? Nefritovali ste predtým potraviny s výraznou chuťou (napr. ryby)? Vymeňte tuk/olej.
• Intenzívna tvorba dymu a zápachu.	<div>• Nie sú tuk/olej príliš staré? Nepripravovali ste predtým potraviny s výraznou chuťou (napr. ryby)? Vymeňte tuk/olej.</div> <div>• Sú tuk/olej vhodné na fritovanie (príliš nízky bod dymenia)?</div>

Technické údaje

Model:	297 180
Sieťové napätie:	220-240 V ~ 50 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1800-2000 W
Teplota prostredia:	+10 až +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.sk

V rámci vylepšovania produktov si vyhradzuje právo na technické a optické zmeny na výrobku.



Likvidácia

Výrobok a jeho obal boli vyrobené z hodnotných materiálov, ktoré sa dajú recyklovať. Tým sa redukuje množstvo odpadu a šetrí životné prostredie.

Likvidujte **obal** podľa pravidiel separovaného zberu. Využite na to miestne možnosti na zber papiera, lepenky a ľahkých obalov.



Zariadenia označené týmto symbolom sa nesmú likvidovať spolu s domovým odpadom!



Máte zákonnú povinnosť likvidovať staré zariadenia oddelene od domového odpadu. Informácie o zberných dvoroch, ktoré odoberajú staré zariadenia bezplatne, vám poskytne vaša obecná alebo mestská správa.

Záruka

Záruku poskytujeme na obdobie **3 rokov** od dátumu kúpy.

Náš výrobok bol vyrobený pomocou najnovších technologických postupov a podrobený prísnej kontrole kvality. Zaručujeme bezchybnú akosť tohto výrobku.

Ak by sa napriek očakávaniam vyskytol počas záručnej doby nedostatok, výrobok reklamujte cez distribútora, u ktorého ste ho zakúpili (filiálka či internetový obchod). Naši tamojší kolegovia vám radi pomôžu a dohodnú s vami ďalšie kroky.

Záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené nesprávnym používaním výrobku, na diely podliehajúce rýchlemu opotrebeniu ani na spotrebný materiál.

V prípade otázok si pripravte doklad o kúpe a číslo výrobku.

Číslo výrobku: SK 297 180
