

FRITÉZA + RAKLET

Návod k použití CZ

TFF81, TFF86

Vážený uživateli, před prvním použitím si pečlivě přečtěte tento návod k použití, dodržujte bezpečnostní pokyny a doporučení. Upozorněte všechny potenciální uživatele na tyto pokyny. Návod uschovejte pro pozdější použití. Spotřebič vybalte a ponechte všechny obaly. Sledujte obrázky v originálním návodu.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Přečtěte si pozorně tento návod k použití, než začnete spotřebič používat.

Uschovejte tento návod.

Zkontrolujte, zda napětí elektrické instalace odpovídá údajům na spotřebiči.

Spotřebič je určen pouze pro domácí použití a podobné účely: kuchyně zaměstnanců v obchodech, kancelářích a dalších pracovištích, ubytování hostů v hotelech a motelech, domácnosti a penziony.

Používejte pouze podle pokynů v návodu.

Nepoužívejte v blízkosti van, sprch, umyvadel ani nádob s vodou.

Nevystavujte stříkající vodě.

Nepoužívejte s mokřýma či vlhkýma rukama.

Pokud se spotřebič namočí, ihned odpojte zástrčku ze zásuvky.

Nenechávejte spotřebič bez dozoru při používání.

Používejte pouze k určenému účelu. Výrobce nenes odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím.

Spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými schopnostmi, pokud byly poučeny a rozumějí rizikům.

Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru (výjimka: děti nad 8 let pod dohledem).

Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

Spotřebič a kabel uchovejte mimo dosah dětí do 8 let, i během chladnutí.

Obaly (sáčky, karton, polystyren) udržujte mimo dosah dětí – hrozí nebezpečí udušení.

Pravidelně kontrolujte kabel, zda není poškozený.

Nepotápějte do vody ani jiných kapalin.

Nemývejte v myčce.

Neinstalujte v blízkosti horkých povrchů.

Nepoužívejte, pokud je kabel nebo zástrčka poškozená, spotřebič spadl nebo je viditelně poškozený.

Poškozený kabel musí vyměnit výrobce, servis nebo kvalifikovaná osoba.

Při čištění, údržbě nebo montáži příslušenství vždy odpojte ze sítě.

Používejte v suchém prostředí, ne venku za deště.

Nepoužívejte neoriginální příslušenství.

Nepoužívejte jiný kabel než dodaný.

Nepřenášejte za kabel a dbejte, aby nebyl skřípnutý.

Kabel neomotávejte kolem spotřebiče a nelámejte ho.

Zabraňte kontaktu kabelu s horkými částmi.

Nechte spotřebič vychladnout před čištěním a uložením.

Nedotýkejte se horkých částí – hrozí popálení.

Dbejte, aby horké části nebyly v kontaktu s hořlavinami (záclony, látky).

Spotřebič není určen pro použití s externím časovačem nebo dálkovým ovládním.

Umísťujte na rovný a stabilní povrch.

Nezakrývejte a nic na spotřebič nepokládejte.

Pokud není používán, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.


Při použití prodlužovačky vždy zcela odviňte kabel.


Používejte pouze prodlužovačky schválené CE (min. 16 A, 250 V, 3000 W).


Nesprávné použití může vést k poškození nebo zranění.


Nepoužívejte, pokud spotřebič spadl, teče z něj kapalina nebo je poškozený.


OBECNÉ INFORMACE


 doporučeni číst důležité informace v návodu.


 výrobek nepatří do komunálního odpadu.


 shoda s evropskými normami.

 vhodné pro styk s potravinami.

 omezení nebezpečných látek.

 výrobek patří do tříděného odpadu.

 upozornění na horké části přístroje.

 shoda s marockými normami.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ SPECIFICKÁ PRO FRITÉZU

- Co se týče pokynů pro čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami nebo olejem, řiďte se odstavcem uvedeným níže v tomto návodu.
- Nepřemisťujte spotřebič, dokud je tuk-olej horký.
- Během provozu mějte víko vždy zcela zavřené.
- Košík plňte mimo fritovací nádobu, aby nedošlo k prskání.
- Vždy používejte fritovací koš.
- Pozor: Nikdy nemíchejte tuk a olej – fritovací lázeň by mohla pěnit a přetéct. Stejně tak je nebezpečné míchat různé druhy olejů nebo tuků.
- Pokud dojde k požáru, nikdy se ho nesnažte uhasit vodou. Zavřete víko přístroje a plameny uhasíte překrytím mokrým hadrem nebo utěrkou.

POZOR: NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ. • Během provozu může být povrch spotřebiče horký. • Topné články zůstávají teplé ještě dlouho po vypnutí spotřebiče. • Symbol „HORKÝ POVRCH“ varuje uživatele, že stěny spotřebiče se mohou velmi zahřát, a upozorňuje ho na přijetí nezbytných opatření.

Tady je kompletní překlad do češtiny, zachoval jsem strukturu a přehlednost:

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím vyjměte přístroj a veškeré příslušenství, dbejte opatrnosti při manipulaci s ostrými částmi.

- Vyčistěte přístroj podle pokynů v kapitole „Čištění a údržba“.
- Umístěte přístroj na vhodný rovný a stabilní povrch.

POPIS

1. Víko
2. Průhledné okénko
3. Filtr
4. Rukojeť fritovacího koše
5. Fritovací koš
6. Tělo přístroje
7. Vypínač
8. Kontrolka „Zapnuto“
9. Kontrolka „Ohřev“
10. Držák vidlic
11. Vidlice (6 ks)

POUŽITÍ

- Síťový kabel úplně odviňte.
- Zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá hodnotě uvedené na přístroji.
- Připojte přístroj do správné zásuvky (pokud je přístroj třídy I, musí být zásuvka uzemněná), aby se předešlo nebezpečí.
- Před čištěním, údržbou nebo montáží příslušenství vždy odpojte přívodní kabel.
- Přístroj nijak neupravujte.

- Otevřete víko a vyjměte koš, před použitím jej umyjte.
- Při prvním použití vyčistěte pevnou mísu.
- Použijte kvalitní pevný tuk nebo fritovací olej, nalijte jej do mísy, ale ne více než 0,8 l. Doporučuje se kukuřičný nebo arašídový olej. Nepoužívejte margarín, olivový olej ani máslo – mají nízký bod zakouření.
- Hladina oleje musí být mezi ryskami **MAX** a **MIN**.
Používáte-li pevný tuk, vložte méně než 1 kg tuku do mísy a nechte jej rozpustit na nejnižší teplotu.
- Vraťte koš do fritézy, spusťte jej do oleje a zavřete víko.
- Zapojte přístroj do zásuvky a nastavte požadovanou teplotu.
- Nastavte teplotu podle druhu připravovaného jídla.
Obecně platí, že potraviny předvařené potřebují vyšší teplotu než zcela syrové (např. krokety z vařených brambor potřebují vyšší teplotu než syrové těsto).
- Používejte pouze kovové náčiní s izolovanými rukojeťmi.
- Dávejte pozor při manipulaci s horkým olejem, zejména v přítomnosti dětí.
- Ujistěte se, že jsou potraviny dobře propečené – zlatavá barva na povrchu neznamena, že je uvnitř hotovo.
- Olej nebo tuk zůstávají horké i po vypnutí.
- Pro delší životnost nechte vychladlý olej přefiltrovaný v míse, zakrytý víkem, připravený na další použití. Pokud chcete olej vylít, použijte výlevku na míse, abyste snížili riziko rozlití.
- V receptech se můžete setkat s pojmem „strouhanka“ – sušte kousky chleba v troubě, rozdrťte je a použijte jako obal.
- Při smažení potravin v těstíčku nechte přebytečné těstíčko odkapat a potraviny opatrně vložte do oleje s košem již ponořeným. Zavřete víko a smažte po stanovenou dobu.
- Potraviny (zejména brambory a zmražené výrobky) obsahují vodu. Ta se při smažení mění v páru, která uniká filtrem ve víku.
- Pro hranolky používejte starší brambory. Krájejte je na stejné kusy, aby se smažily rovnoměrně. Po omytí je důkladně osušte.
- Po dosmažení zvedněte koš, nechte okapat a obsah vysypte na savý papír, aby se odstranil přebytečný tuk a jídlo zůstalo křupavé.
- Po dokončení smažení vypněte přístroj – zhasne kontrolka ohřevu.
- Nechte přístroj vychladnout a poté jej vyčistěte.

UPOZORNĚNÍ

- Pokud chcete během smažení přidat potraviny, musí být jejich povrch suchý.
- Potraviny s vysokým obsahem vody uvolňují páru – při otevírání víka jej otevřete rychle, aby pára unikla a nedošlo k popálení.
- Pokud v nádobě není olej nebo je smažení dokončeno, nastavte termostat na nejnižší teplotu.
- Nikdy neponořujte přístroj do vody ani jiné kapaliny.
- Nedotýkejte se horkého povrchu během provozu ani bezprostředně po vypnutí.
- Nezapínejte přístroj bez oleje.

TABULKA SMAŽENÍ

Potravina	Teplota	Doba
Čerstvé hranolky (max. 150 g)	180 °C	9–11 min, poté 190 °C 1–2 min do zlatova
Zmražené hranolky	dle doporučení výrobce	
Scampi mražené v trojobalu (pokryt dno koše)	170 °C	3–5 min
Čerstvé sardinky (pokryt dno koše)	190 °C	1–2 min
Čerstvá treska/sledi v těstíčku	160 °C	5–10 min (dle tloušťky)
Zmražená treska/sledi v trojobalu	190 °C	10–15 min
Zmražená platýz	190 °C	5–6 min
Zmražené hamburgery (50 g)	150 °C	3–5 min
Kuřecí kousky v trojobalu	160 °C	10–12 min (malé), 15–30 min (velké)

Potravina	Teplota	Doba
Telecí řízek mražený	170 °C	3–8 min (dle tloušťky)
Kuřecí stehýnka v trojobalu	170 °C	15 min

TABULKA PŘEPOČTU °C / °F

°C °F

90 195

110 230

130 265

150 300

170 340

190 375

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním vždy vypněte přístroj, odpojte jej od sítě a nechte vychladnout.

- Vnější části čistěte vlhkým hadříkem.
- Části, které přicházejí do styku s potravinami (mísa, koš, vidlice, špachtle), lze mýt v horké vodě se saponátem nebo v myčce.
- Nikdy neponořujte přístroj do vody!
- Nepoužívejte abrazivní prostředky ani kovové kartáče.

Čištění vnitřku

Po každé výměně oleje vyčistěte vnitřní část přístroje.

- Sejměte víko, vyjměte koš a rukojeť.
- Olej vylijte, nádobu vytřete papírem.
- Odolné zbytky omyjte houbičkou nebo nylonovým kartáčkem.
- Vše opláchněte a osušte.
- Před novým naplněním olejem důkladně osušte víko, koš i nádobu.

SKLADOVÁNÍ

Před uložením nechte přístroj zcela vychladnout a vyschnout.

Neomotávejte kabel kolem přístroje – mohlo by dojít k jeho poškození.

Skladujte na suchém místě mimo dosah dětí.

ZÁRUKA

Přístroj je testován a je dodáván s 24měsíční zárukou ode dne nákupu.

K uplatnění záruky je nutné předložit:

- Fakturu
- Vyplněný a orazítkovaný záruční list (umístěný na boku nebo spodní straně obalu)

Záruka se nevztahuje na rozbití skleněných nebo plastových dílů, opotřebitelné součásti (např. uhlíky motorů, řemeny, kartáčky, filtry) ani na čištění a údržbu.

Jakýkoli neautorizovaný zásah ruší záruku.

Po uplynutí záruky lze provést opravu za úplatu ve specializovaném servisu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

- Napájení: 220–240 V~ 50/60 Hz
- Příkon: 850–950 W
- Třída ochrany: I

Přístroj je vybaven uzemněnou zástrčkou. V případě pochybností o zapojení se obraťte na odborníka.

Přístroj odpovídá evropským směrnici EMC a LVD.

FRITÉZA + RAKLET

Návod na použitie SK

TFF81, TFF86

Vážený používateľ, pred prvým použitím si pozorne prečítajte tento návod na použitie, dodržujte bezpečnostné pokyny a odporúčania. Upozornite všetkých potenciálnych používateľov na tieto pokyny. Návod si uschovajte pre neskoršie použitie. Spotrebič vybaľte a ponechajte všetky obaly. Sledujte obrázky v originálnom návode.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

Pozorne si prečítajte tento návod na použitie pred začatím používania spotrebiča.

Tento návod uschovajte.

Skontrolujte, či napätie elektrickej siete zodpovedá údajom na spotrebiči.

Tento spotrebič je určený len na domáce použitie a podobné účely: kuchynky zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracoviskách, ubytovanie hostí v hoteloch a motelloch, domácnosti a penzióny.

Používajte len podľa pokynov v návode.

Nepoužívajte v blízkosti vaní, sprch, umývadiel ani nádob s vodou.

Nevystavujte striekajúcej vode.

Nepoužívajte s mokrými alebo vlhkými rukami.

Ak sa spotrebič namočí, okamžite odpojte zástrčku zo zásuvky.

Nenechávajte spotrebič bez dozoru počas používania.

Spotrebič používajte len na určený účel. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym použitím.

Spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými schopnosťami, ak boli poučené a rozumejú rizikám.

Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru (výnimka: deti nad 8 rokov pod dohľadom).

Dohliadajte na deti, aby sa so spotrebičom nehrali.

Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov, aj počas chladnutia.

Obaly (vrecká, kartón, polystyrén) uchovávajte mimo dosahu detí – hrozí nebezpečenstvo udusenía.

Pravidelne kontrolujte napájací kábel, či nie je poškodený.

Neponárajte do vody ani iných kvapalín.

Neumývajte v umývačke riadu.

Neinštalujte v blízkosti horúcich povrchov.

Nepoužívajte, ak je kábel alebo zástrčka poškodená, spotrebič spadol alebo je viditeľne poškodený.

Poškodený kábel musí vymeniť výrobca, servis alebo kvalifikovaná osoba.

Pred čistením, údržbou alebo montážou príslušenstva vždy odpojte zo siete.

Používajte len v suchom prostredí, nie vonku v daždi.

Nepoužívajte neoriginálne príslušenstvo.

Nepoužívajte iný kábel ako dodaný.

Nepremiestňujte spotrebič ťahaním za kábel a dbajte, aby nebol pricviknutý.

Kábel neomotávajte okolo spotrebiča a nelámte ho.

Zabraňte kontaktu kábla s horúcimi časťami.

Pred čistením a uložením nechajte spotrebič vychladnúť.

Nedotýkajte sa horúcich častí – hrozí popálenie.

Dbajte, aby horúce časti neboli v kontakte s horľavými materiálmi (záclony, textilie).

Spotrebič nie je určený na použitie s externým časovačom alebo diaľkovým ovládaním.

Umiestnite na rovný a stabilný povrch.

Nezakrývajte a nič na spotrebič nepokladajte.

Ak nie je používaný, vytiahnite zástrčku zo zásuvky.









Pri použití predlžovacieho kábla vždy úplne odviňte kábel.

Používajte iba predlžovačky schválené CE (min. 16 A, 250 V, 3000 W).

Nesprávne použitie môže viesť k poškodeniu alebo zraneniu.

Nepoužívajte, ak spotrebič spadol, uniká z neho kvapalina alebo je poškodený.

OBECNÉ INFORMACE

-  doporučení číst důležité informace v návodu.
-  výrobek nepatří do komunálního odpadu.
-  shoda s evropskými normami.
-  vhodné pro styk s potravinami.
-  omezení nebezpečných látek.
-  výrobek patří do tříděného odpadu.
-  upozornění na horké části přístroje.
-  shoda s marockými normami.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím odstráňte zariadenie a všetko príslušenstvo a buďte opatrní s ostrým príslušenstvom. Vyčistite zariadenie podľa pokynov v odseku „Čistenie a údržba“. Umiestnite zariadenie na vhodný, rovný a stabilný povrch.

POPIS

1. Kryt
2. Priehľadné okienko
3. Filter
4. Rukoväť fritovacieho koša
5. Fritovací košík
6. Telo
7. Vypínač
8. Kontrolka „Zapnuté“
9. Kontrolka „Varenie“
10. Držiak na vidličky
11. Vidličky (6 ks)

POUŽITIE

Úplne odviňte napájací kábel. Skontrolujte, či napätie platné v krajine, kde sa nachádzate, zodpovedá napätiu uvedenému na zariadení. Zapojte zariadenie do správnej zásuvky (a pripojenej k uzemneniu, ak je zariadenie triedy I), aby ste predišli akémukoľvek nebezpečenstvu. Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou príslušenstva odpojte kábel napájania. Spotrebič nikdy nijako neupravujte.

1. Pred použitím otvorte veko a vyberte košík, aby ste ho vyčistili.
2. Pri prvom použití vyčistite odnímateľnú misku.
3. Nalejte do misky kvalitný tuhý tuk alebo olej na vyprážanie, ale nie viac ako 0,8 litra, napr. kukuričný alebo arašidový olej. Nepoužívajte margarín, olivový olej alebo maslo. Odporúča sa používať oleje, pretože majú nižšiu teplotu dymenia.
4. Hladina oleja musí byť medzi značkami max a min uvedenými na miske: ak sa používa tuhý tuk, vložte do misky menej ako 1 kg, aby sa roztopil pri najnižšej teplote.
5. Vložte košík späť do fritézy, ponorte ho do oleja a zatvorte veko.
6. Vložte hlavný ohrev a nastavte ovládač teploty na požadovanú teplotu.
7. Vyberte regulátor teploty na vyprážanie s ohľadom na jedlo, ktoré sa má pripraviť. Vo všeobecnosti platí, že potraviny, ktoré boli nejakým spôsobom predvarené, potrebujú vyššiu teplotu ako potraviny, ktoré sú úplne surové, t. j. zemiakové krokety vyrobené z predvarených zemiakov potrebujú vyššiu teplotu ako cesto, ktoré je surové chlebové cesto.
8. V horúcom oleji používajte iba kovové náčinie s izolovanými rukoväťami.
9. Pri používaní fritézy buďte opatrní, najmä ak sú v blízkosti deti.
10. Dbajte na dôkladné prepečenie potravín, pretože vonkajší povrch môže vykazovať známky zlatistého sfarbenia ešte predtým, ako sa vnútro uvarí.

11. Olej alebo tuk si po použití udržiava svoju teplotu dlho.
12. Využite svoju fritézu naplno tým, že ju budete mať vždy pripravenú na použitie. Jedným zo spôsobov, ako to dosiahnuť, je udržiavať vychladnutý a precedený olej vo vnútri pripravený na ďalšie vyprážanie, pričom veko bude slúžiť ako kryt proti prachu. Poznámka: Ak chcete odstrániť olej z misky, odporúča sa použiť vylievací hrdlo, aby sa znížilo rozliatie.
13. V časti s receptami sa odkazuje na „rašpľu“ na obaľovanie určitých potravín. Sušenie zvyškov kôrky chleba v pomalom hrnci. Tieto sa potom rozdrví a rozdrví. Prípadne si môžete kúpiť „zlatú“ strúhanku. Strúhanka je starý chlieb, buď nastrúhaný alebo rozdrvený.
14. Pri vyprážaní obalených jedál scedte prebytočné cesto a opatrne ho pridajte do oleja s už vloženým košíkom. Scedte prebytočné cesto a opatrne ho pridajte do oleja s už vloženým košíkom. Zatvorte veko a smažte požadovaný čas.
15. Všetky potraviny, najmä zemiaky a mrazené potraviny, obsahujú vlhkosť. Všetko, čo sa dostane do horúceho tuku alebo oleja, sa premení na paru a unikne cez filter veka.
16. Na výrobu hranoliek použite staré zemiaky. Zemiaky nakrájajte na rovnako veľké hranolky a uistite sa, že sú rovnomerne uvarené. Zemiakové hranolky pred vyprážením dôkladne opláchnite a osušte.
17. Po dokončení varenia vyberte košík z oleja a v prípade potreby s ním nad olejom pretrepte. Košík vyberte a pred podávaním ho otočte na savý materiál, aby absorboval prebytočný tuk a zachoval si chrumkavosť.
18. Po skončení vyprážania spotrebič vypnite, kontrolka teploty zhasne.
19. Uistite sa, že fritézu necháte vychladnúť a potom ju vyprázdňte.

Pozor

1. Ak chcete počas vyprážania pridať nejaké potraviny, uistite sa, že povrch potravín je suchý.
2. Rovnako ako pri každom vyprážení s vysokým obsahom vody, aj vaša fritéza môže po otvorení veka uvoľňovať paru. Úplné otvorenie veka rýchlym pohybom podporí rozptýlenie pary a zabráni spáleniu.
3. Ak v nádrži nie je olej alebo po smažení nedokončíte vyprážanie, prepínač teploty 9 musí byť otočený dozadu do polohy s nižšou teplotou.
4. Neponárajte spotrebič do vody ani do žiadnej inej kvapaliny.
5. Nedotýkajte sa horúceho povrchu, kým je fritéza v prevádzke alebo bezprostredne po vypnutí.
6. Nevypínajte fritézu, keď je olej prázdny.

Tabuľka času a teploty vyprážania

Čerstvé hranolky – maximálny košík

Kapacita 150 g.....180°C.....9-11 minút

.....potom.....190°C.....1-2 minúty dozlatista

Mrazené hranolky.....Pozrite si odporúčania výrobcu

Odporúčania

RybyKrevety – mrazené v strúhanke (tak akurát na voľné pokrytie dna košíka).....170°C.....3-5 minút

Čerstvá biela ryбка (tak akurát na pokrytie dna košíka).....190°C.....1-2 minúty

Čerstvá treska alebo škvorná v cestíčku.....160°C.....5-10 minút (v závislosti od hrúbky ryby)

Mrazená treska alebo škvorná škvorná alebo porcie v strúhanke alebo cestíčku.....190°C.....10-15 minút (v závislosti od hrúbky ryby)

Mrazená platesa.....190°C.....5-6 minút

Mäso

Mrazené hamburgery (2 oz/50 g).....150°C.....3-5 minút

Kuracie porcie v strúhanke.....160°C.....10-12 minút malá veľk.....15-30 minút veľká veľkosť

Mrazený teľací rezeň.....170°C.....3-8 minút (v závislosti od hrúbky)

Čerstvá kuracia palička v strúhanke...170°C.....15 minút

Prevodná tabuľka

Ovládanie teploty vašej fritézy je kalibrované v stupňoch Celzia. Aby ste však mohli variť recepty označené v stupňoch Fahrenheitita, uvádzame nasledujúcu približnú tabuľku.

°C	°F
90	195
110	230
130	265

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením, Vždy: vypnite spotrebič, odpojte ho zo siete a nechajte ho vychladnúť. Vonkajšiu časť spotrebiča čistite špongiou alebo mierne navlhčenou handričkou. Časti (odnímateľné), ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, ako sú tanier, miska, vidličky, špachtľa atď., môžete umyť v horúcej vode so špongiou a jemným čistiacim prostriedkom alebo ich vložiť do umývačky riadu. Nikdy neponárajte spotrebič do vody ani do iných kvapalín! Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, brúsky, kovové kefy ani iné rezné predmety.

VONKAJŠIE ČISTENIE

Po každom použití utrite vonkajšiu časť fritézy mäkkou a vlhkou handričkou namočenou v mydlovej vode. Nikdy nepoužívajte abrazívne podložky. - Neponárajte ovládací panel do vody ani do iných kvapalín. - Nikdy neponárajte spotrebič do vody ani ho neumývajte priamo vodou.

VNÚTORNÉ ČISTENIE FRITÉZY

Každú výmenu oleja využite na vyčistenie vnútra spotrebiča, aby ste udržali fritézu v dobrom stave. Odstráňte veko. - Vyberte kôš z nádrže. Odpojte rukoväť od koša. Odstráňte olej z nádržky. Utrite nádržku savým papierom z kuchynskej utierky. Odolné usadeniny mastnoty je možné odstrániť kuchynskou špongiou, nylonovou kefou alebo handričkou namočenou v saponáte na riad. Časti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, ako sú košík, tanier, miska, vidličky, špachtľa atď., je možné umyť v horúcej vode so špongiou a jemným saponátom alebo ich vložiť do umývačky riadu. Dôkladne opláchnite a osušte.

Čistenie a starostlivosť

- Veko fritézy je vybavený permanentným filtračným systémom pozostávajúcím z deflektorov, ktoré zachytávajú kvapky oleja z pary, ktorá ním prechádza. Po niekoľkých vareníach by sa malo veko filtra vybrať z fritézy, ponoriť do horúcej mydlovej vody a nechať 5-10 minút lúhovať. Malo by potom dôkladne opláchnite a osušte.
- Na odstránenie veka ho zdvihnite do zvislej polohy a vyberte ho rovným potiahnutím nahor. Na opätovné nasadenie postupujte podľa vyššie uvedeného postupu.
- Rovnako ako každú nádobu na varenie, aj fritézu by ste mali čistiť po každom použití.
- Po vychladnutí oleja odstráňte veko a olej vylejte.
- Fritéza je vybavená bezpečnostným vylievacím vekom, ktoré by sa malo použiť pri vyprázdňovaní oleja.
- Olej by sa mal prefiltrovať cez mušelin alebo savý papier umiestnený vo vhodnom lieviku.
- Prebytočný zafarbený olej by sa mal zlikvidovať.
- Po vypustení oleja by sa mala miska utrieť savým papierom, potom vlhkou handričkou s trochou prostriedku na umývanie riadu a nakoniec suchou handričkou.
- Odolné usadeniny je možné odstrániť použitím trochy neabrazívneho čistiaceho prostriedku na ľubovoľnej podložke.
- Precedený olej sa môže skladovať buď vo fritéze alebo vo vzduchotesnej nádobe v tmavej skrinke. Odporúčame olej po približne 10 použitíach zlikvidovať.
- Vonkajšiu stranu a veko utrite vlhkou handričkou a dôkladne osušte. Aby ste udržali fritovací kôš v dobrom prevádzkovom stave, odporúčame ho po každom použití dôkladne umyť v horúcej mydlovej vode.
- Pred čistením nechajte fritézu dôkladne vychladnúť.

SKLADOVANIE

- Uistite sa, že je zariadenie úplne chladné a suché. - Neomotajte kábel okolo spotrebiča, pretože by to mohlo spôsobiť poškodenie. - Spotrebič uchovávajte na chladnom a suchom mieste mimo dosahu detí.

ZÁRUKA: Na tento spotrebič sa vzťahuje záruka 24 mesiacov od dátumu nákupu spotrebiteľom.