Fritéza

Návod k použití a záruka

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 70872HB66XIIIZACE

Vážení zákazníci,

s touto novou fritézou můžete fritovat jednoduše a bezpečně.
Potraviny určené k fritování se ponořují do tuku, když je víko fritézy zavřené, takže už se nemusíte obávat stříkání tuku.
Vnější strana fritézy udržuje teplotu uvnitř, a tím zajišťuje dodatečnou bezpečnost.

Pomocí plynule nastavitelného regulátoru teploty je možné nastavovat teplotu podle potřeby. Vestavěný časovač automaticky kontroluje dobu fritování.

Průhledovým okénkem ve víku fritézy fritované potravinách vidíte vždy, aniž byste otevírali víko.

Věříme, že Vám bude tato nová fritéza dlouho sloužit k Vaší spokojenosti.

Váš tým Tchibo

Obsah

4 K tomuto návodu

4 Bezpečnostní pokyny

8 Přehled (rozsah dodávky)

9 Malá abeceda fritování
9 Co je fritování?
9 Co můžete fritovat?
9 Doba a teplota fritování
9 Které tuky jsou vhodné?
10 Akrylamidy
10 Uchovávání tuku
11 Jak poznáte, že je tuk už špatný
11 Kam s použitým tukem?

12 Před prvním použitím

14 Použití
14 Umístění
14 Plnění tuku/oleje
15 Fritování
17 Po fritování

18 Čištění
18 Filtrování a uchovávání fritovacího tuku/oleje
18 Likvidace fritovacího tuku/oleje
19 Čištění přístroje
20 Uložení přístroje

21 Závada / náprava

21 Technické parametry

22 Likvidace

23 Záruka

K tomuto návodu

Výrobek je vybaven bezpečnostními prvky. Přesto si pozorně přečtěte bezpečnostní pokyny a používejte tento výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopatřením nedošlo k poranění nebo škodám.

Uschovejte si tento návod pro pozdější potřebu.
Při předávání výrobku s ním předejte společně i tento návod.

Symboly v tomto návodu:

Tento symbol varuje před nebezpečím poranění.

Tento symbol varuje před nebezpečím poranění elektrickým proudem.

Upozornění **NEBEZPEČÍ** varuje před možným těžkým poraněním a ohrožením života.

Upozornění **VÝSTRAHA** varuje před poraněním a značnými věcnými škodami.

Upozornění **POZOR** varuje před lehkým poraněním nebo poškozením.

Takto jsou označeny doplňující informace.

Bezpečnostní pokyny

Účel použití

- Fritéza je určena k tepelné přípravě potravin v horkém oleji nebo tuku při teplotě 130 °C až 190 °C.
- Fritéza je koncipována k použití v domácnostech a není vhodná ke komerčním účelům.

NEBEZPEČÍ pro děti a osoby s omezenou schopností ovládání přístrojů

- Přístroj používejte pouze mimo dosah dětí. Zajistěte, aby děti nikdy nemohly horkou fritézu strhnout na zem (např. za síťový kabel). Při popálení horkým tukem hrozí nebezpečí ohrožení života!
- Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby
  ... s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo
  ... nedostatkem zkušeností a/nebo vědomostí, pokud
  ... jsou pod dohledem nebo
  ... pokud jim bylo vysvětleno, jak se s přístrojem bezpečně manipuluje a
  ... když pochopili, jaká jim při používání přístroje hrozí nebezpečí.
  Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.
  Děti si s přístrojem nesmí hrát.
  Přístroj a jeho síťový kabel musí být od zapnutí přístroje až do jeho úplného vychladnutí mimo dosah dětí mladších 8 let.

- Obalový materiál udržujte mimo dosah dětí.
  Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- Nikdy neponořujte výrobek do vody ani jiných kapalin, protože jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Výrobku se nedotýkejte vlhkýma rukama a nepoužívejte jej venku ani v místnostech s vysokou vlhkostí vzduchu.
- Výrobek připojujte pouze do zásuvky s ochranným kontaktem instalované podle předpisů, jejíž síťové napětí odpovídá technických údajům výrobku.
- Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, ...
  ... pokud dojde během provozu k poruše,
  ... po použití,
  ... za bouřky a
  ... než začnete přístroj čistit.
  Přitom tahejte přímo za zástrčku, nikoli za síťový kabel.
- Zásuvka musí být dobře přístupná, abyste z ní v případě potřeby mohli síťovou zástrčku rychle vytáhnout. Síťový kabel položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout. Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel dolů z pracovní plochy.
- Síťový kabel nesmí být zalomený ani přiskřípnutý. Síťový kabel položte do bezpečné vzdálenosti od horkých povrchů a ostrých hran.
- Přístroj nezapínejte, pokud je on sám nebo síťový kabel viditelně poškozen nebo přístroj spadl na zem.
- Neprovádějte na výrobku žádné změny. Ani výměnu síťového kabelu nesmíte provádět Vy sami. Případné opravy přístroje nebo síťového kabelu nechte provádět jen v odborném servisu nebo v našem servisním centru.

VÝSTRAHA před požárem

Staré nebo znečištěné fritovací tuky a oleje a nevhodné tuky a oleje (např. margarín, máslo nebo olivový olej) se při zahřátí mohou samy vznítit.

Hořící tuk a olej nikdy nehaste vodou, protože to může způsobit takzvaný výbuch tuku. Případný oheň uduste víkem a dekou nebo vlhkým ručníkem.

- Síťovou zástrčku zasuňte do zásuvky až když bude fritéza úplně složená a naplněná olejem nebo roztaveným tukem minimálně po značku **MIN**. Před každým zahříváním přístroje zkontrolujte hladinu fritovacího tuku nebo fritovacího oleje. Pokud to bude třeba, olej/tuk přidejte nebo trochu oleje/tuku uberte. Fritézu nikdy nezapínejte, pokud je prázdná. To může vést ke zničení tohoto přístroje!
- Přístroj se nesmí uvádět do provozu spínacími hodinami ani zvláštním systémem dálkového ovládání.
- Přístroj nikdy nenechávejte během používání bez dozoru.

- Používejte jen vhodné oleje a tuky. Respektujte také údaje týkající se teploty na obalu od výrobce. Dbejte na důkladné čištění a ukládání přístroje a na včasnou výměnu fritovacího tuku/oleje.
- Neumisťujte přístroj pod závěsné skříňky, do blízkosti hořlavých předmětů ani přímo ke zdi nebo do rohu.
- Fritézu postavte na žáruvzdornou, pevnou, rovnou, neklouzavou a suchou pracovní plochu.

VÝSTRAHA před popálením

Horký tuk a olej mohou způsobit těžké popáleniny, protože jsou vřelejší než vroucí voda!

Když voda kape do horkého tuku nebo oleje, odpařuje se prudkostí výbuchu.

Zabraňte jakémukoliv kontaktu s horkým tukem/olejem nebo stříkání tuku/oleje.

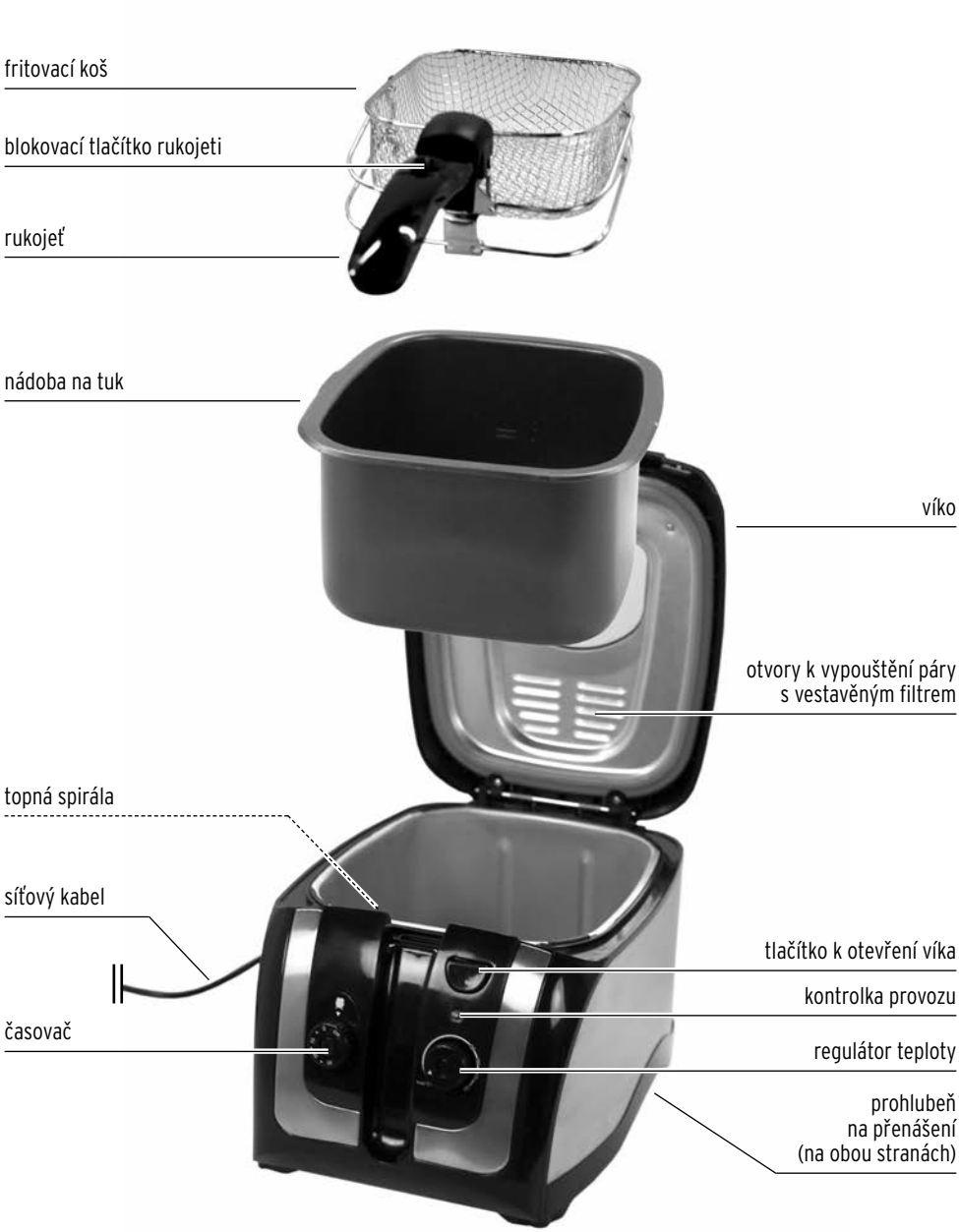
- Fritézou ani nádobou na tuk za žádných okolností nehýbejte ani je nepřenášejte, pokud jsou naplněné horkým tukem/olejem.
- Do horkého tuku/oleje nikdy nenechte kapat vodu. Fritovací koš a potraviny určené k fritování musí být suché, když je budete ponořovat do horkého tuku/oleje. Zvláště ze zmrazených potravin určených k fritování odstraňte veškerý ulpělý led nebo zkondenzovanou vodu. Fritézu obsluhujte pouze suchýma rukama.
- Zajistěte, aby byly všechny díly fritézy před použitím úplně suché. I malé zbytky vody se mohou v horkém oleji/tuku odpařovat prudkostí výbuchu.
- Abyste zabránili stříkání tuku/oleje, ponořujte fritovací koš s potravinami určenými k fritování do horkého tuku/oleje až tehdy, když je víko zavřené.
- Víko při otevírání kontrolovaně veďte jednou rukou směrem nahoru. Přitom vždy používejte kuchyňskou rukavici. Když necháte víko fritézy samovolně otevřít směrem nahoru bez toho, že byste jej přitom přidržovali, může se fritéza prudkým pohybem víka pohnout a může z ní vystříknout horký tuk. Hrozí nebezpečí popálení!
- Fritovací koš nepřeplňujte! Kdyby byl fritovací koš přeplněný, mohla by povolit jeho rukojeť a potraviny určené k fritování by mohly spadnout do horkého tuku/oleje.
- Během zahřívání přístroje a fritování nechte víko fritézy zavřené.
- Během fritování uniká z filtru horká pára.
  Nikdy nesahejte do zapnutého přístroje ani nad něj. Nikdy se např. při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky nenaklánějte nad fritézu!
  Dávejte pozor na unikající páru, zejména při otevírání víka. Používejte kuchyňské rukavice.
- Přístroj se během používání silně zahřívá! Nedotýkejte se horkých povrchů přístroje. Částí přístroje se dotýkejte pouze chňapkami apod.

- Do fritézy nikdy nenaplňujte více fritovacího tuku/oleje, než po značku **MAX**.
- Než budete vyprazdňovat nádobu na tuk a fritézu čistit, nechte fritézu po fritování po dobu minimálně 1 až 2 hodin chladnout.

POZOR na poranění a věcné škody

- Zabraňte vystřikování tuku/oleje na podlahu. Kdyby k vystříknutí tuku/oleje na podlahu došlo, ihned tuk/olej utřete. V opačném případě hrozí nebezpečí uklouznutí!
- K fritování vždy používejte fritovací koš.
- Pouze víko fritézy se smí umývat v myčce na nádobí.
  Všechny ostatní díly nejsou vhodné do myčky.
- Přístroj nestavte na horkou plotýnku sporáku ani do blízkosti jiného zdroje tepla, které by mohlo poškodit plastové části krytu fritézy.
- K čištění nepoužívejte abrazivní ani leptavé prostředky nebo trvdé kartáče apod.
- Nelze zcela vyloučit, že některé laky, plasty nebo prostředky na ošetřování nábytku nenaruší a nezměkčí materiál, ze kterého jsou vyrobeny protiskluzové nožičky přístroje. Abyste zamezili vzniku nepěkných stop na nábytku nebo pracovní ploše, položte pod výrobek případně neklouzavou podložku.
- Fritovací tuk a olej nevylévejte do odpadů ani do toalety! V důsledku jejich ztuhnutí může dojít k ucpání potrubí. K tématu ukládání a likvidace fritovacího tuku si přečtěte pokyny v kapitole „Čištění“.

Přehled (rozsah dodávky)



Malá abeceda fritování

Co je fritování?

Fritováním se rozumí tepelná příprava potravin v horkém oleji. Přitom povrch pokrmů zhnědne.

Tuk se při fritování zahřívá na teplotu 130 °C až 190 °C. Zvolená teplota je závislá na potravinách určených k fritování.

Co můžete fritovat?

Ve fritéze můžete tepelně připravovat většinu potravin. Ve fritéze můžete připravovat maso, ryby, zeleninu nebo pečivo. Důležité je, aby byly potraviny správně připraveny:

- Maso, ryby a zeleninu byste měly nakrájet na malé kousky.
- Pokud jste potraviny umyli (např. ryby), dobře je osušte, než je vložíte do horkého tuku. Voda se po styku s horkým olejem odpařuje prudkostí výbuchu!
- Některé potraviny můžete před fritováním obalit. Dbejte však na to, aby strouhanka apod. pevně držela na potravině určené k fritování. Pokud se při fritování uvolní, znečistí tuk. Proto nadbytečné těsto nebo strouhanku setřete.

Doba a teplota fritování

Abyste dosáhli chutného a zdravého výsledku, měli byste při volbě teploty a doby fritování co nejpřesněji dodržovat údaje výrobce potravin uvedené na obalu dané potraviny.

- Fritování větších množství neprovádějte najednou. Platí zásada: 100 g potraviny určené k fritování na 1 l tuku/oleje; což u této fritézy znamená zhruba 300 – 350 g na jedno fritování. Pokud byste do fritézy vložili více potravin, teplota tuku by po jejich vložení příliš výrazně klesla. Fritování potravin by tak trvalo déle a potraviny určené k fritování by přijaly více tuku.

Které tuky jsou vhodné?

Odborník označuje oleje a tuky souhrnným nadřazeným názvem „tuk“.

Existuje velká nabídka tuků. K fritování však nejsou vhodné všechny tuky.

V této fritéze doporučujeme používat tekutý fritovací olej. Pokud chcete používat pevný fritovací tuk, rozpusťte ho nejdřív v hrnci při nízké teplotě a potom ho přelijte do fritézy.

- Tuk musí snést vysoké teploty při fritování. Kouřový bod tuku by měl být vyšší než 200 °C. Kouřový bod je teplota, při které se tuk za současné tvorby kouře rozkládá.

- Rostlinné tuky jsou chuťově téměř neutrální, což znamená, že mění chuť potravin určených k fritování jen minimálně nebo ji nemění vůbec. U živočišných tuků (sádlo) se může stát, že se chuť potravin určených k fritování změní.
- Tuk smí mít pouze nízký obsah vody. Voda se při zahřívání odpařuje a tuk pak stříká.
- Máslo, margarín a olivový olej nejsou k fritování vhodné.
- Vždy používejte jeden druh tuku. Tuky nemíchejte, protože různé tuky by mohly mít odlišné body varu.
- Velmi vhodný je například kokosový nebo palmový olej.

Akrylamidy

Téma akrylamidů bylo dlouho diskutováno v médiích. Škodlivá látka akrylamid vzniká, když se potraviny obsahující škrob zahřívají na vysokou teplotu, jako je tomu např. při fritování hranolků, protože brambory obsahují škrob. V pokusech na zvířatech působí akrylamid rakovinotvorně a poškozuje genotyp. U člověka je tomu zřejmě také tak. Jako zásada tedy platí, že by se mělo přijímat co nejméně této škodlivé látky. Při fritování potravin obsahujících škrob vzniká při teplotě vyšší než 175 °C mnohem více akrylamidu. Abyste byli na bezpečné straně, doporučujeme Vám nastavit fritézu při fritování potravin obsahujících škrob, jako jsou např. hranolky, na max. 170 °C.

Potraviny určené k fritování ve fritéze nenechávejte také příliš dlouho, protože příliš silné zhnědnutí by mohlo vést také k vyššímu zatížení akrylamidy. Platí zásada: „Dozlatova opečené je lepší než spálené“. Protože výzkum v době sestavování tohoto návodu k použití pokračuje dál, sledujte prosím k tomuto tématu zprávy v tisku. Také na internetu najdete velké množství informací.

Uchovávání tuku

Znečištění tuku fritovanými potravinami zkracuje dobu jeho použitelnosti. Vlažný tuk proto po každém fritování k uskladnění přeceďte přes cedník vyložený kuchyňským krepovým papírem, abyste jej zbavili hrubých nečistot.

Tuku škodí světlo a kyslík. Proto byste jej měli ukládat v pevně uzavřené nádobě na tmavém, chladném a suchém místě.

Za dobrých podmínek můžete tuk skladovat několik týdnů.

Jak poznáte, že je tuk už špatný

Pokud u tuku zjistíte některý z následujících bodů, měli byste jej kompletně vyměnit:

- ostrý zápach
- špatná chuť fritovaných potravin
- hnědé, tvrdé usazeniny
- nadměrná tvorba kouře již při nízkých teplotách

Kam s použitým tukem?

POZOR na věcné škody

- Fritovací tuk a olej nevylévejte do odpadů ani do toalety! V důsledku jejich ztuhnutí může dojít k ucpání potrubí.

- Tuk můžete v množství běžném pro domácnost vyhodit do domácího odpadu.
- Vlažný tuk nedávejte přímo do popelnice, ale nalijte jej před vyhozením do plastového sáčku.
- Tuk můžete také odevzdat ve sběrně starého oleje.

Před prvním použitím

Před prvním použitím se musí nádoba na tuk a fritovací koš vyčistit, aby se odstranili případné zbytky z výroby. Přitom se můžete zároveň hned seznámit se skládáním fritézy a její obsluhou:

1.

Rukojeť fritovacího koše vyklapněte směrem nahoru. Musí slyšitelně a citelně zaskočit.

2.

Jednu ruku lehce položte na víko a palcem druhé ruky stiskněte tlačítko k otevření víka.

Víko fritézy se otevře. Veďte jej rukou, která je na něm položená, až nadoraz směrem nahoru.

3.

Z fritézy vyjměte fritovací koš a nádobu na tuk.

4. Fritovací koš a nádobu na tuk umyjte teplou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Potom obě části pořádně utřete.
5. Nádobu na tuk a fritovací koš vložte opět do fritézy.

6.

Víko opět sklopte dolů. Musí slyšitelně a citelně zaskočit.

7.

K odblokování rukojeti posuňte blokovací tlačítko směrem dozadu tak, jak vidíte na obrázku. Fritovací koš spusťte do nádoby na tuk tak, že sklapnete rukojeť směrem dolů.

Použití

Umístění

VÝSTRAHA před požárem

- Síťovou zástrčku zasuňte do zásuvky až když bude fritéza úplně složená a naplněná olejem nebo roztaveným tukem minimálně po značku **MIN**.
- Neumisťujte přístroj pod závěsné skříňky, do blízkosti hořlavých předmětů ani přímo ke zdi nebo do rohu.

1. Fritézu postavte na žáruvzdornou, neklouzavou, rovnou pracovní plochu odolnou proti stříkajícímu tuku.
2. Po stranách a nahoře nechte dostatek volného místa.
   Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel dolů z pracovní plochy.

Plnění tuku/oleje

VÝSTRAHA před požárem/popálením

- Fritézu nikdy nezapínejte, pokud je prázdná! Před zapnutím fritézy vždy naplňte nádobu na tuk minimálně po značku **MIN**.
  Do fritézy nikdy nenaplňujte více fritovacího tuku/oleje, než po značku **MAX**.
- Používejte jen vhodné oleje a tuky.

V této fritéze doporučujeme používat tekutý fritovací olej. Pokud chcete používat pevný fritovací tuk, rozpusťte ho nejdřív v hrnci při nízké teplotě a potom ho přelijte do fritézy.

Dodržujte následující zásady:

- V kapalném stavu musí být hladina naplněného fritovacího tuku/oleje vždy mezi značkami **MIN** a **MAX**.
- Potřebujete zhruba 2,5 l tekutého fritovacího oleje nebo zhruba 2 kg pevného fritovacího tuku.
- Používejte jen vysoce kvalitní fritovací tuky a oleje. Margarín, máslo a olivový olej nejsou vhodné. K tomuto tématu dbejte také pokynů v kapitole „Malá abeceda fritování“.

1.

   Nádobu na tuk vložte do fritézy.

2. Do nádoby na tuk naplňte tolik fritovacího oleje nebo rozpuštěného fritovacího tuku, aby jeho hladina dosahovala mezi značky **MIN** a **MAX**.

Fritování

Při prvním zahřívání může být po krátkou dobu cítit zápach, což je však normální a není to na závadu. Zajistěte dostatečné větrání.

VÝSTRAHA před požárem/popálením

- Do horkého tuku/oleje nikdy nenechte kapat vodu. Fritovací koš a potraviny určené k fritování musí být suché, když je budete ponořovat do horkého tuku/oleje. Zvláště ze zmrazených potravin určených k fritování odstraňte veškerý ulpělý led nebo zkondenzovanou vodu. Fritézu obsluhujte pouze suchýma rukama.
- Abyste zabránili stříkání tuku/oleje, ponořujte fritovací koš s potravinami určenými k fritování do horkého tuku/oleje až tehdy, když je víko zavřené.
- Během zahřívání přístroje a fritování nechte víko fritézy zavřené.
- Během fritování uniká z filtru horká pára. Nikdy nesahejte do zapnutého přístroje ani nad něj. Nikdy se např. při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky nenaklánějte nad fritézu! Dávejte pozor na unikající páru, zejména při otevírání víka. Používejte kuchyňskou rukavici.

1. Zavřete víko. Musí slyšitelně a citelně zaskočit.
2. Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky.
3. Regulátor teploty nastavte na požadovanou teplotu.
4. Časovačem otáčejte ...

   ... ve směru hodinových ručiček na požadovanou dobu fritování (0 až 30 minut). Po uplynutí nastavené doby se přístroj automaticky vypne.

   ... proti směru hodinových ručiček do polohy **ON** k nastavení trvalého provozu. K vypnutí fritézy otočte časovač do polohy **0**.

   Kontrolka provozu svítí červeně. Jakmile začne svítit zeleně, dosáhla fritéza požadované teploty.
5. Vyklapněte rukojeť fritovacího koše směrem nahoru. Musí slyšitelně a citelně zaskočit.
6. Do fritovacího koše naplňte potraviny určené k fritování.
7. **VÝSTRAHA** před popálením

   • Víko při otevírání kontrolovaně veďte jednou rukou směrem nahoru. Přitom používejte kuchyňskou rukavici. Když necháte víko fritézy samovolně otevřít směrem nahoru bez toho, že byste jej přitom přidržovali, může se fritéza prudkým pohybem víka pohnout a může z ní vystříknout horký tuk. Hrozí nebezpečí popálení!

   Jednu ruku lehce položte na víko a palcem druhé ruky stiskněte tlačítko k otevření víka.
   Víko fritézy se otevře. Veďte jej rukou, která je na něm položená, až nadoraz směrem nahoru.
   Přitom bezpodmínečně používejte kuchyňskou rukavici!
8. Naplněný fritovací koš vložte do fritézy.
   Naplněný fritovací koš nyní visí nad horkým tukem.
9. Víko opět sklopte dolů. Musí slyšitelně a citelně zaskočit.
10.

    K odblokování rukojeti posuňte blokovací tlačítko směrem dozadu tak, jak vidíte na obrázku.
    Fritovací koš spusťte do nádoby na tuk tak, že sklapnete rukojeť směrem dolů.

Okénkem ve víku fritézy můžete sledovat a posuzovat stupeň zhnědnutí fritovaných potravin.

Na konci nastavené fritovací doby zazní zazvonění.

11. Vyklapněte rukojeť fritovacího koše směrem nahoru. Musí slyšitelně a citelně zaskočit.
Nyní visí fritovací koš opět nad horkým tukem.

12. **VÝSTRAHA** před popálením

- Víko při otevírání kontrolovaně veďte jednou rukou směrem nahoru. Přitom používejte kuchyňskou rukavici. Když necháte víko fritézy samovolně otevřít směrem nahoru bez toho, že byste jej přitom přidržovali, může se fritéza prudkým pohybem víka pohnout a může z ní vystříknout horký tuk. Hrozí nebezpečí popálení!

Jednu ruku lehce položte na víko a palcem druhé ruky stiskněte tlačítko k otevření víka.
Víko fritézy se otevře. Veďte jej rukou, která je na něm položená, až nadoraz směrem nahoru.
Přitom bezpodmínečně používejte kuchyňskou rukavici!

13. Vyjměte fritovací koš z fritézy a položte fritované potraviny na talíř. Fritovací koš položte na žáruvzdornou podložku a nechte jej na ní vychladnout.

Po fritování

NEBEZPEČÍ ohrožení života elektrickým proudem

- Po fritování vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Přitom tahejte za zástrčku, nikoli za síťový kabel.

VÝSTRAHA před popálením

- Při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky se nenaklánějte nad fritézu!
- Fritézou ani nádobou na tuk za žádných okolností nehýbejte ani je nepřenášejte, pokud jsou naplněné horkým tukem/olejem. Než budete vyprazdňovat nádobu na tuk a fritézu čistit, nechte fritézu po fritování po dobu minimálně 1 až 2 hodin chladnout.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
2. Fritovací koš nechte vychladnout venku z přístroje. Zavřete víko fritézy (kyslík a světlo urychlují kažení tuku).
3. Než začnete fritézu čistit a budete ji ukládat, nechte ji po dobu 1 až 2 hodin chladnout (viz následující kapitola).

Čištění

VÝSTRAHA před popálením

- Fritézou ani nádobou na tuk za žádných okolností nehýbejte ani je nepřenášejte, pokud jsou naplněné horkým tukem/olejem. Než budete vyprazdňovat nádobu na tuk a fritézu čistit, nechte fritézu po fritování po dobu minimálně 1 až 2 hodin chladnout.

NEBEZPEČÍ ohrožení života elektrickým proudem

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Přitom tahejte přímo za zástrčku, nikoli za síťový kabel.

1. Než budete fritézou hýbat, vyprazdňovat nádobu na tuk nebo fritézu čistit, nechte fritézu po dobu 1 až 2 hodin chladnout. Vyprázdněte ji ale dřív než v ní tuk/olej ztuhne.
2. Otevřete víko fritézy.
3. Případně odstraňte také potraviny, které zůstaly ve fritovacím tuku/oleji (například kousky hranolků).
4. Nádobu na tuk opatrně vyjměte z fritézy.

Filtrování a uchovávání fritovacího tuku/oleje

1. Cedník vyložte kuchyňským krepovým papírem.
2. Vlažný tuk/olej přeceďte přes cedník.
3. Fritovací tuk/olej uchovávejte v těsně uzavřené nádobě na tmavém, chladném a suchém místě.

Tuk v nádobě na tuk fritézy neuchovávejte. Tuku škodí světlo a kyslík. Proto byste jej měli skladovat v pevně uzavřené nádobě na tmavém, chladném a suchém místě.

Likvidace fritovacího tuku/oleje

POZOR na věcné škody

- Fritovací tuk a olej nevylévejte do odpadů ani do toalety! V důsledku jejich ztuhnutí může dojít k ucpání potrubí.

Zhruba po osmém až dvanáctém použití fritovací tuk/olej zlikvidujte.

▷ Vlažný tuk k likvidaci nalijte do plastového sáčku.
Fritovací olej můžete nalít zpět do původní nádoby. V množství běžném pro domácnosti můžete tuk i olej vyhodit do domácího odpadu. Tuk můžete také odevzdat ve sběrně starého oleje.

Čištění přístroje

NEBEZPEČÍ ohrožení života elektrickým proudem

- Nikdy neponořujte výrobek do vody ani jiných kapalin, protože jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

POZOR na věcné škody

- K čištění nepoužívejte abrazivní ani leptavé prostředky nebo trvdé kartáče apod.
- Pouze víko se smí umývat v myčce na nádobí. Všechny ostatní díly nejsou vhodné do myčky.

1. Fritovací koš a nádobu na tuk umyjte teplou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí.
2. Víko a kryt fritézy otřete ručně. K tomu použijte horkou vodu, šetrný prostředek na mytí nádobí a měkkou houbičku nebo hadřík. Tyto díly důkladně opláchněte čistou vodou, protože zbytky prostředku na mytí nádobí by znečistily fritovací tuk a mohly nepříznivě ovlivnit chuť fritovaných potravin.

VÝSTRAHA před popálením

- Než začnete fritézu používat, ujistěte se, že jsou všechny díly fritézy – i tukový filtr – absolutně suché. I malé zbytky vody se mohou v ohřátém tuku/oleji odpařovat prudkostí výbuchu.

3. Než fritézu opět složíte dohromady, všechny díly důkladně osušte.

Důkladné vyčištění víka s otvory k vypouštění páry a vestavěného filtru

1.

   Vytáhněte víko na jedné straně směrem nahoru tak, jak vidíte na obrázku.
2. Víko úplně vyhákněte.

3. Víko umyjte v horké vodě s šetrným prostředkem na mytí nádobí měkkou houbičkou nebo hadříkem. Potom víko důkladně opláchněte čistou vodou a než jej opět nasadíte na fritézu, nechte jej pořádně uschnout. Víko je vhodné také do myčky.

4.

   Víko opět vsaďte do drážky na krytu fritézy, která je k tomu určená, a silně jej zatlačte směrem dolů. Musí slyšitelně a citelně zaskočit.

Uložení přístroje

- Před uložením fritézy vždy vyprázdněte nádobu na tuk. Všechny části přístroje vyčistěte. Zbavte je zbytků tuku/oleje a potravin, abyste zabránili např. tvorbě plísní.
- Pokud chcete fritézu uložit tak, aby zabrala méně místa, sklapněte rukojeť směrem dolů.
- Přístroj ukládejte na suchém místě.
- Na přístroj nestavte žádné těžké předměty. Mohli byste fritézu poškodit.

Závada / náprava

• Přístroj nefunguje.	• Je zástrčka zasunutá v zásuvce?
• Potraviny určené k fritování nejsou po uplynutí nastavené doby ještě dostatečně ufritované.	• Nefritovali jste větší množství potravin najednou? Není nastavená příliš nízká teplota?
• Špatná chuť fritovaných potravin.	• Není tuk/olej starý? Nepřipravovali jste ve fritéze předtím nějaké potraviny se silnou vlastní chutí (např. ryby)? Tuk/olej vyměňte.
• Vzniká silný kouř nebo zápach.	• Není tuk/olej starý? Nepřipravovali jste ve fritéze předtím nějaké potraviny se silnou vlastní chutí (např. ryby)? Tuk/olej vyměňte. • Je možné, že tuk/olej není vhodný na fritování (příliž nízký kouřový bod)?

Technické parametry

Model:	297 180
Síťové napětí:	220–240 V ~ 50 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	1800–2000 W
Okolní teplota:	+10 až +40 °C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.cz

Za účelem vylepšování výrobku si vyhrazujeme právo na jeho technické a vzhledové změny.

CE

Likvidace

Výrobek a jeho obal byly vyrobeny z cenných recyklovatelných materiálů. Recyklace snižuje množství odpadu a chrání životní prostředí.

Obal roztřiďte a zlikvidujte. Využijte místních možností ke sběru papíru, lepenky a lehkých obalů.

Přístroje označené tímto symbolem se nesmí vyhazovat do domovního odpadu!

Staré přístroje jste ze zákona povinni likvidovat odděleně od domovního odpadu. Informace o sběrných místech, na kterých bezplatně přijímají staré přístroje, získáte u obecní nebo městské správy.

Záruka

Záruku poskytujeme v trvání **3 let** od data prodeje.

Tento výrobek byl vyroben nejnovějšími výrobními postupy a podroben přísné kontrole kvality. Zaručujeme bezvadnou kvalitu tohoto výrobku.

Během záruční doby bezplatně odstraníme veškeré materiálové a výrobní vady. Předpokladem pro poskytnutí záruky je předložení účtenky z obchodu Tchibo nebo jedné z partnerských prodejen autorizovaných společností Tchibo. Pokud by se proti očekávání vyskytla závada, vyplňte přiložený servisní šek a zašlete jej spolu s kopií účtenky a pečlivě zabaleným výrobkem do našeho servisního centra Tchibo.

Pro bezplatné zaslání výrobku do opravy zavolejte prosím do našeho zákaznického servisu Tchibo nebo výrobek osobně odevzdejte v nejbližší pobočce Tchibo.

Záruka se nevztahuje na škody způsobené neodbornou manipulací, na díly podléhající rychlému opotřebení ani na spotřební materiál. Tyto můžete objednat na uvedeném telefonním čísle.

Opravy, na které se záruka nevztahuje, můžete nechat provést na vlastní náklady v servisním centru Tchibo.

Servisní šek

Šek prosím vyplňte hůlkovým písmem a odešlete jej společně s výrobkem.

Příjmení _____

Ulice a číslo _____

PSČ, místo _____

Země _____

Tel. č. (přes den) _____

Pokud se nejedná o opravu ze záruky:
(prosím zaškrtněte)

- ❑ Zašlete mi prosím neopravený výrobek zpět.
- ❑ Zašlete mi prosím předběžný rozpočet nákladů, pokud převyšují částku 250 Kč.

Výrobek bude opraven ve zmíněném servisním centru Tchibo. Rychlé zpracování a zaslání výrobku zpět je zajištěno pouze v případě, že výrobek zašlete přímo na adresu servisního centra.

Pokud potřebujete další informace o výrobku, chcete objednat příslušenství nebo máte nějaké dotazy k provádění servisu, zavolejte prosím do našeho **zákaznického servisu Tchibo**. Při dotazech uvádějte vždy číslo výrobku.

Česká republika

TCHIBO servisní centrum
BREISACH
P.O. Box 21
Riegrova 56
350 02 Cheb
ČESKÁ REPUBLIKA

844 844 819
(z pevné sítě: 1,29 Kč/min, z mobilní sítě: 3,78 Kč/min)

pondělí - pátek 8:00 - 20:00 hod.
sobota 8:00 - 16:00 hod.
e-mail: service@tchibo.cz

Číslo výrobku: CZ 297 180

Servisní šek

Šek prosím vyplňte hůlkovým písmem a odešlete jej společně s výrobkem.

Číslo výrobku: CZ 297 180

Chyba/vada _____

_____

_____

Datum prodeje _____ Datum/podpis _____