

WOOLWORTH®

Heißluftfritteuse

CY-2001-EA



WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Sie gibt wichtige Hinweise für die Sicherheit, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes.

- Anschlusskabel, Stecker oder Gehäuse niemals ins Wasser oder sonstige Flüssigkeit tauchen, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, wofür es entwickelt wurde.
- Den Stecker aus der Netzsteckdose herausziehen, wenn das Gerät nicht benutzt oder gereinigt wird.
- Gerät nicht mehr benutzen, wenn dessen Netzanschlussleitung oder Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es irgendwelche Beschädigungen aufweist. In solchen Fällen soll das Gerät dem Hersteller oder seinem Kundendienst zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zurückgeschickt werden.
- Gerät nicht im Freien benutzen.
- Dieses Gerät enthält elektrische Verbindungen und Heizelemente. Nicht in Wasser tauchen oder in Wasser reinigen.
- Kein Öl in den Frittierkorb oder –fach geben, ansonsten könnte dies ein Feuer entfachen.
- Nicht das Frittierfach während des Betriebes aus dem Gerät ziehen. Falls notwendig, schalten Sie den Zeitregler auf 0 bevor Sie das Frittierfach entnehmen.
- Nicht den Lufteinlass und –auslass abdecken, während das Gerät im Betrieb ist. Nicht ins Innere des Gerätes greifen, um ein Verbrühen zu vermeiden.
- Hohe Lufttemperaturen werden aus den Auslässen herausströmen, während das Gerät in Betrieb ist. Bitte einen Sicherheitsabstand halten. Hände und/ oder Gesicht fern von den Auslässen halten. Vorsicht walten lassen vor der hohen Lufttemperatur, wenn Sie den Frittierkorb entnehmen.
- Warnung: Dieses elektrische Gerät enthält eine Heizfunktion. Oberflächen mit Ausnahme der Funktionsflächen können sehr heiß werden. Da Temperaturen von verschiedenen Menschen unterschiedlich wahrgenommen werden, sollte dieses Gerät mit dem Signalwort Vorsicht versehen werden. Das Gerät sollte nur an den

dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen berührt werden.
Verwenden Sie einen Hitzeschutz, wie Handschuhe oder dergleichen.
Andere Flächen als die vorgesehenen Griffflächen sollten sich angemessen abkühlen, bevor Sie sie berühren.

- Falls das Netzkabel beschädigt sein sollte, muss es durch den Hersteller, einen seiner Kundendienstmitarbeiter oder durch eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommt.
- Beim Einsatz von nicht vom Gerätehersteller empfohlenem Zubehör besteht möglicherweise Verletzungsgefahr.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand von Tischen oder Arbeitsplatten oder über heiße Oberflächen hängen.
- Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Gas- oder Elektrokokfeldern oder in einem aufgeheizten Ofen.
- Beim Transportieren eines Gerätes mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist extreme Vorsicht geboten.
- Schließen Sie das Netzkabel immer erst an das Gerät und dann an die Steckdose an. Schalten Sie zum Trennen alle Regler aus, ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck.
- Bitte verwenden Sie einen 220-240 - Volt AC Anschluss um einen elektrischen Schlag, Feuer oder andere Unfälle zu vermeiden.
- Nicht das Netzkabel beschädigen, stark daran ziehen oder drehen, nicht am Stecker ziehen, nicht belasten oder verändern um einen elektrischen Schlag, Feuer oder andere Unfälle zu vermeiden. Wenn die Anschlussleitung oder das Gerät beschädigt ist, muss dieses durch den Hersteller, den Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht/repariert werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Nicht mit nassen Händen den Stecker anschließen oder herausziehen, dies kann leicht zu einem elektrischen Schlag führen.
- Bitte den Anschluss sauber halten, um Risiken zu vermeiden.
- Richtig anschließen, ansonsten kann dies einfach zu einem elektrischen Schlag, Kurzschluss, Rauch, Entzünden oder zu anderen Gefahren führen.
- Kinder fernhalten von der Netzleitung oder –Anschluss, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Produkt von Kindern fern halten um Verbrühungen, elektrischen Schlag und/ oder andere Schäden zu vermeiden.
- Das Gerät nicht in der Nähe von entflammbaren oder explosiven Gegenständen positionieren, wie Tischdecken, Gardinen und ähnliches, um einen Brand zu vermeiden.
- Bitte platzieren Sie das Gerät 30cm entfernt von Wänden oder

Möbelstücken, um Schäden an Wänden und Möbelstücken zu vermeiden.

- Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - In landwirtschaftlichen Anwesen;
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - In Frühstückspensionen
- Die Netzleitung soll weder über die Kante des Tisches oder der Theke herabhängen noch mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät soll nicht in Kombination mit einem Zeitschalter oder einem externen Fernschalter betrieben werden.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und seine Schnur aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts	
	Das Produkt muss per Gesetz zur Entsorgung an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte abgegeben werden, um eine umweltgerechte Entsorgung zu gewährleisten. Informationen erhalten Sie bei Ihrer Stadt & Gemeindeverwaltung.

CY-2001-EA 220-240V 50/60Hz 800W WOOLWORTH GmbH, Mönninghoffs Feld 5, DE-59425 Unna Germany www.woolworth.de info@woolworth.de	
---	---



1. Display
2. Start-Taste
3. Programmwahltaste
4. Temperatur-/Zeitwahl
5. Voreingestellte Programme
6. Temperatur / Zeit anpassen
7. Griff Frittierkorb

Normalbetrieb und Betriebsfunktion

Strom-Standby

Nach dem Einstecken des Steckers in die Steckdose ertönt ein kurzes Signal, alle Anzeigen leuchten auf für 1 Sekunde, anschließend geht das Gerät in den Standby-Zustand über, die Betriebsanzeige auf dem Display ist weiß.

Menütaste

Drücken Sie kurz die Einschalttaste, dann zeigt die Digitalanzeige die Standardtemperatur und -zeit (Zeit- und Temperaturanzeige wechseln alle 5 Sekunden). Sie können verschiedene Menütasten wählen, drücken Sie auf die Menütaste M um zwischen den Programmen zu wechseln, das entsprechende Menüsymbol leuchtet 1 Mal pro Sekunde. Jedes Mal, wenn Sie auf die Menütaste klicken, sollte das digitale Display zuerst die Temperatur des entsprechenden Menüs anzeigen, Sie können Zeit und Temperatur durch die entsprechenden Pfeiltasten anpassen. Starten Sie das Programm durch Betätigung der Start- /Einschalt- Taste.

Nach Programmende zeigt das Display „End“, das Signal ertönt einige Sekunden später und das Gerät schaltet in den Standby Modus.

Trennen Sie die Heißluftfritteuse vom Stromnetz, wenn sie nicht in Gebrauch ist.

Inbetriebnahme

1. Ihre Heißluftfritteuse wird mit dem in der Schublade verriegelten Frittierkorb im Inneren des Gehäuses der Heißluftfritteuse geliefert. Fassen Sie den Griff des Frittierkorbes fest, um die Frittierkorbschublade zu öffnen; nehmen Sie dann die Schublade aus dem Gerät und stellen Sie sie auf einen flachen, sauberen Arbeitsbereich.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Etiketten von der Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse. Stellen Sie sicher, dass sich keine Verpackung unter und um den Frittierkorb und die Schublade befindet.
3. Waschen Sie den Frittierkorb und die Schublade in heißem Spülwasser ab.
4. **TAUCHEN SIE DAS GEHÄUSE DER HEISSLUFTFRITTEUSE NIEMALS IN WASSER EIN.** Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch ab. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
5. Verriegeln Sie den Frittierkorb in der Schublade durch festes Einrasten.

Bedienungsanleitung

WARNUNG! Dieses Gerät darf nicht zum Erhitzen von Wasser verwendet werden.

HINWEIS: Während des ersten Gebrauchs kann die Fritteuse einen leichten Geruch abgeben. Dies ist normal.

1. Stellen Sie die Fritteuse auf einen flachen, hitzebeständigen Arbeitsbereich in die Nähe einer Steckdose.
2. Fassen Sie den Griff des Frittierkorbes fest, um die Frittierschublade zu öffnen; nehmen Sie dann die Schublade aus dem Gerät und stellen Sie sie auf einen flachen, sauberen Arbeitsbereich.
3. Geben Sie die Lebensmittel in die Frittierschublade. Füllen Sie die Schublade **NIEMALS** mehr als zur Hälfte.
4. Schieben Sie die befüllte Frittierschublade in das Gehäuse der Heißluftfritteuse. Stellen Sie sicher, dass die Frittierschublade immer vollständig geschlossen ist.
5. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
6. Wählen Sie Heißlufttemperaturen und Zeit oder wählen Sie ein Programm.

WICHTIG: Die Heißluftfritteuse heizt nicht, wenn keine Zeit eingestellt ist.

WARNUNG: Die Heißluftfritteuse heizt nicht, solange die Frittierschublade nicht vollständig geschlossen ist.

7. Um ein gleichmäßiges Garen/Bräunen zu gewährleisten, öffnen Sie die Frittierschublade nach der Hälfte der Garzeit. Heben Sie den Frittierkorb aus der Frittierschublade, um die Speisen im Korb zu drehen oder zu schütteln. Setzen Sie dann den Frittierkorb wieder in die Frittierschublade ein. Passen Sie bei Bedarf die Temperatur an. Die Zeitschaltuhr zählt beim Öffnen der Schublade weiter abwärts, aber die Heißluftfritteuse hört auf zu heizen, bis die Schublade wieder eingesetzt ist.

WARNUNG: Beim Umgang mit der heißen Schublade der Heißluftfritteuse ist äußerste Vorsicht geboten. Vermeiden Sie Kontakt mit aus dem Frittierkorb und den Speisen austretendem Dampf.

ACHTUNG: Verwenden Sie bei Berührung des Frittierkorbs immer Ofenhandschuhe.

ACHTUNG: Am Boden der Schublade kann sich heißes Fett ansammeln. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden oder um die Verunreinigung von heißluftfrittierten Lebensmitteln durch Öl zu vermeiden, sollten Sie den Frittierkorb vor der Entleerung immer entriegeln und aus der Schublade nehmen.

Schütten Sie **NIEMALS** die ganze Schublade mit darin befestigtem Frittierkorb aus.

HINWEIS: Die Fritteuse kann jederzeit ausgeschaltet werden, indem Sie den Startknopf betätigen

8. Schütteln Sie den Korb kräftig und überprüfen Sie den Bräunungsgrad und die Garstufe. Wenn weiteres Frittieren erforderlich ist, stellen Sie die gewünschte Temperatur ein und stellen Sie den Timer auf 5-Minuten-Schritte ein, bis alles vollständig gar ist.

9. Lassen Sie gekochte Speisen 5 bis 10 Sekunden ruhen, bevor Sie die Schublade aus der Heißluftfritteuse oder die Speisen aus der Frittierschublade entnehmen.

10. Wenn das Frittieren beendet ist, nehmen Sie die Schublade aus dem Gerät und stellen Sie sie auf einen flachen, sauberen Arbeitsbereich.

11. Schütteln Sie die frittierten Speisen aus. Setzen Sie den Frittierkorb sogleich wieder ein und verriegeln Sie ihn in der Schublade. Fahren Sie bei Bedarf mit dem Frittieren weiterer Speisen fort.

12. Trennen Sie die Heißluftfritteuse vom Stromnetz, wenn sie nicht in Gebrauch ist.

Hilfreiche Informationen

1. Olivenöl-Spray oder Pflanzenöl eignet sich gut zum Heißluftfrittieren.

2. Verwenden Sie Ihre Heißluftfritteuse, um vorverpackte Lebensmittel mit einem Bruchteil des Öls in einem Bruchteil der Zeit zu garen! In der Regel senken Sie die Rezeptur-Backtemperatur um 10°C und reduzieren Sie die Garzeit je nach Gericht und Menge um 30% bis 50%.

3. Überfüllen Sie die Frittierschublade nicht mit Lebensmitteln. Füllen Sie NIEMALS eine Frittierschublade mehr als zur Hälfte.

4. Um das beste Ergebnis zu erzielen, müssen einige Lebensmittel während der Heißluftbereitungszeit kräftig geschüttelt oder umgedreht werden. Beachten Sie die folgende Tabelle für das Heißluftfrittieren zur allgemeinen Orientierung.

5. Um überflüssigen Rauch zu vermeiden, kann es beim Frittieren von Lebensmitteln mit hohem Fettgehalt, wie z.B. Hühnerflügel oder Würstchen, notwendig sein, zwischen den einzelnen Frittiervorgängen das Fett aus der Schublade zu entfernen.

6. Tupfen Sie Lebensmittel vor dem Frittieren immer trocken, um das Bräunen zu fördern und übermäßigen Rauch zu vermeiden.

7. Frittieren Sie frisch panierte Lebensmittel in kleinen Chargen. Drücken Sie die Panade auf die Lebensmittel, damit sie besser haftet. Ordnen Sie die Speisen im Frittierkorb so an, dass sie sich nicht berühren, damit die Luft über alle Oberflächen strömen kann.

8. Die Heißluftfritteuse kann zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Stellen Sie die Temperatur für bis zu 15 bis 20 Minuten auf 140°C bis 200°C ein.

Tabelle für das Heißluftfrittieren

WARNUNG! VERWENDEN SIE IMMER EIN FLEISCHTHERMOMETER, UM SICHERZUSTELLEN, DASS FLEISCH, GEFLÜGEL UND FISCH VOR DEM VERZEHR GRÜNDLICH GEGART WURDEN. Die folgende Tabelle dient lediglich der Orientierung. Die Menge der Lebensmittel, die auf einmal heißluftfrittiert werden, die Dicke oder Dichte der Lebensmittel und ob die Lebensmittel frisch, aufgetaut oder gefroren sind, können die erforderliche Gesamtgarzeit verändern.

1. Um ein gleichmäßiges Garen/Bräunen zu gewährleisten, öffnen Sie die Frittierschublade nach der Hälfte der Garzeit. Überprüfen Sie, drehen Sie oder schütteln Sie die Speisen im Frittierkorb kräftig. Diese Tabelle listet die durchschnittliche Gesamtzeit des Frittierens, den Zeitpunkt, zu dem eine Maßnahme erforderlich ist, und die Maßnahmen auf, die für die besten Ergebnisse zu ergreifen sind.

2. Denken Sie daran, dass das Frittieren kleinerer Chargen zu kürzeren Garzeiten und höherer Lebensmittelqualität führt. Passen Sie die Temperaturen und Zeiten des Frittierens nach Bedarf an Ihren Geschmack an.

WICHTIGER HINWEIS: Sofern die Lebensmittel nicht vorverpackt und vorgeölt sind, sollten sie für gebräunte und knusprige Ergebnisse vor dem Frittieren leicht geölt werden.

* Das Öl kann auf die Lebensmittel gesprüht oder gepinselt werden.

* Ölspray funktioniert gut, da das Öl gleichmäßig verteilt wird und weniger Öl nötig ist.

* Um knusprige Ergebnisse zu erzielen, stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel getrocknet sind, bevor Sie Öl hinzufügen.

* Schneiden Sie Stücke kleiner, um mehr Oberfläche für ein knusprigeres Ergebnis zu schaffen.

* Blanchieren ist ein Begriff, der sich auf das Vorkochen von Lebensmitteln bei einer niedrigeren Temperatur vor der endgültigen Heißluftfrittierung bezieht.

* Rechnen Sie 5 Minuten zur FIRTIERZEIT hinzu, um die Heißluftfritteuse vorzuheizen.

LEBENSMITTEL	TEMP	FRITTIERZEIT	MASSNAHME
Kuchen	160°C	16-18 Minuten	—
Pommes Frites	200°C	18-20 Minuten	Einmal schütteln
Fisch	180°C	18-20 Minuten	Einmal umdrehen
Hähnchenkeulen	200°C	18-22 Minuten	Einmal umdrehen
Fleisch	200°C	15-20 Minuten	Einmal umdrehen
Steak	200°C	12-15 Minuten	Einmal umdrehen
Hähnchenflügel	200°C	13-16 Minuten	Einmal umdrehen

BITTE BEACHTEN:

Es wird empfohlen, dass Fleisch wie Rindfleisch, Lamm usw. auf eine Innentemperatur von 145°F/63°C erhitzt werden sollte. Schweinefleisch sollte auf eine Innentemperatur von 160°F/71°C und Geflügelprodukte auf eine Innentemperatur von 170°F/77°C - 180°F/82°C erhitzt werden, um sicherzustellen, dass alle schädlichen Bakterien abgetötet wurden. Beim Wiederaufwärmen von Fleisch-/Geflügelprodukten sollten diese ebenfalls auf eine Innentemperatur von 165°F/74°C erhitzt werden.

Wartungshinweise für den Benutzer

Dieses Gerät ist wartungsarm. Es befinden sich keine vom Anwender zu wartenden Teile am Gerät. Alle Wartungsarbeiten, die eine Demontage erfordern, außer der Reinigung, müssen von einem qualifizierten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.

Wartung und Reinigung

WARNUNG! Lassen Sie die Fritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen.

1. Trennen Sie die Heißluftfritteuse vom Stromnetz. Nehmen Sie den Frittierkorbs aus der Schublade. Vergewissern Sie sich, dass die Frittierkorb-Schublade und der Frittierkorb vollständig abgekühlt sind, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

2. Waschen Sie den Frittierkorb und die Schublade in heißem Spülwasser ab. Verwenden Sie zur Reinigung keine metallischen Utensilien oder scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Beschichtung beschädigen können.

3. Der Frittierkorb und die Frittierkorbschublade sind spülmaschinenfest. Für die beste Reinigung legen Sie sie in die obere Ablage Ihrer Geschirrspülmaschine.

4. Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem feuchten, nicht kratzendem Tuch ab.

Lagerung

1. Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass die Heißluftfritteuse vom Stromnetz getrennt ist und alle Teile sauber und trocken sind.

2. Lagern Sie die Fritteuse niemals, wenn sie heiß oder nass ist.

3. Bewahren Sie die Heißluftfritteuse in der Originalverpackung oder an einem sauberen, trockenen Ort auf.

Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen worden und die dadurch resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

Schon Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll. Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden. Sie helfen damit die Potenzialen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwendung von elektro- und Elektronik-Altgeräten. Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

WOOLWORTH®

Horkovzdušná fritéza CY-2001-EA



NÁVOD K POUŽITÍ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před uvedením přístroje do provozu si nejdříve pozorně přečtěte návod k použití. Poskytuje důležité informace pro bezpečnost, používání a údržbu přístroje.

- Připojovací kabel, zástrčku nebo těleso nikdy neponořovat do vody nebo jiných tekutin, aby se zabránilo nebezpečí zásahu elektrickým proudem.
- Tento přístroj se smí používat jen pro účely, pro které byl vyvinutý.
- U nepoužívaného přístroje nebo před čištěním vždy vytáhnout zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj nepoužívat, pokud je poškozený přívodní síťový kabel nebo zástrčka, přístroj nefunguje správně nebo je poškozený. V těchto případech se má přístroj zaslat výrobci nebo servisu ke kontrole, opravě nebo nastavení.
- Nepoužívat přístroj venku.
- Tento přístroj obsahuje elektrické spoje a topná tělesa. Neponořovat do vody ani nemýt ve vodě.
- Do fritovacího koše nebo zásuvky nelít olej, jinak by mohlo dojít k požáru.
- Během provozu nevytahovat fritovací zásuvku z přístroje. V případě potřeby otočte časovač na 0, než vyjmete fritovací zásuvku.
- Při provozu přístroje nezakrývat vstupní ani výstupní otvory vzduchu. Nesahat dovnitř přístroje, abyste se neopařili.
- Do fritovacího koše ani do fritovací zásuvky nelít olej, jinak může dojít k požáru.
- Během provozu přístroje bude z výstupů proudit vzduch s vysokou teplotou. Dbát na bezpečnostní odstup. Ruce a/nebo obličej držet mimo dosah výstupních otvorů. Při vyjímání fritovacího koše dávejte pozor na vysokou teplotu vzduchu.
- Varování: Tento elektrický přístroj je vybaven funkcí ohřevu. Povrchy, s výjimkou funkčních ploch, mohou být velmi horké. Protože různí lidé vnímají teplotu odlišně, měl by být tento přístroj opatřen výstražným signálním slovem Pozor. Přístroje by se mělo dotýkat jen na rukojetích a úchopových plochách k tomu určených. Používejte tepelnou ochranu, například rukavice nebo podobné pomůcky. Jiné plochy než určené úchopové plochy nechte před dotykem dostatečně vychladnout.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní technik nebo jiná stejně kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.

- Při použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem přístroje, může dojít ke zranění.
- Přístroj nepoužívat ve venkovním prostředí.
- Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky ani přes horké povrchy.
- Přístroj neumísťujte na nebo do blízkosti horkých plynových nebo elektrických varných desek ani do vyhřáté trouby.
- Při přenášení přístroje s horkým olejem nebo jinými horkými kapalinami je nutná maximální opatrnost.
- Síťový kabel zapojte vždy nejprve do přístroje a teprve potom do zásuvky. Před odpojením přístroje vypněte všechny regulátory a potom vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj používejte jen k určenému účelu.
- Používejte prosím přípojku 220 – 240 V AC, abyste předešli zásahu elektrickým proudem, požáru nebo jiným nehodám.
- Síťový kabel nepoškozovat, silně za něj netahat ani s ním nekroutit, netahat ho za zástrčku, nenamáhat ani neupravovat, aby nedošlo k zásahu elektrickým proudem, požáru nebo jiným nehodám. Pokud jsou připojovací kabel nebo přístroj poškozené, musí je vyměnit nebo opravit výrobce, servis nebo jiná stejně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo ohrožení.
- Zástrčku nepřipojovat ani nevytahovat mokřýma rukama, protože to může snadno vést k zásahu elektrickým proudem.
- Aby se zabránilo ohrožení, udržovat připojení v čistotě.
- Připojit správně, jinak může snadno dojít k zásahu elektrickým proudem, zkratu, kouři, vznícení nebo jinému ohrožení.
- Děti držet mimo dosah síťového kabelu nebo přípojky, aby se zabránilo zásahu elektrickým proudem.
- Výrobek držet mimo dosah dětí, aby nedošlo k opaření, zásahu elektrickým proudem a/nebo dalším škodám.
- Zařízení neumísťovat v blízkosti hořlavých nebo výbušných předmětů, jako jsou ubrusy, záclony a podobně, aby se předešlo požáru.
- Umístěte přístroj ve vzdálenosti nejméně 30 cm od stěn nebo nábytku, abyste zabránili jejich poškození.
- Tento přístroj je určený pro používání v domácnosti a pro podobná prostředí, například:
 - V kuchyních pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších komerčních prostorách
 - Na zemědělských usedlostech;
 - Zákazníky v hotelech, motelech a jiných obytných zařízeních;
 - V penzionech nabízejících snídani
- Síťový kabel nemá viset přes okraj stolu nebo pultu ani se dotýkat

horkých povrchů.

- Děti musí být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.
- Přístroj by neměl být provozován v kombinaci s časovačem nebo externím dálkovým spínačem.
- Tento přístroj je vhodný k používání **děti** od 8 let a osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s chybějícími zkušenostmi resp. znalostmi jen tehdy, pokud zůstanou pod dohledem nebo obdržely instrukce k bezpečnému používání výrobku a rozumí možným ohrožením při jeho používání. **Děti si s přístrojem nesmí hrát. Děti nesmí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dohledu.**
- Držte přístroj a jeho kabel mimo dosah dětí do 8 let.

Správná likvidace tohoto výrobku



Výrobek se musí podle zákona odstranit do odpadu prostřednictvím sběrných elektrických přístrojů, aby byla zajištěna jeho ekologická likvidace. Informace obdržíte u správy Vašeho města & obce.

CY-2001-EA
220-240V 50/60Hz 800W

WOOLWORTH GmbH,
Mönninghoffs Feld 5,
DE-59425 Unna Germany
www.woolworth.de
info@woolworth.de





1. Displej
2. Tlačítko Start
3. Tlačítko volby programu
4. Volba teploty/času
5. Přednastavené programy
6. Nastavení teploty / času
7. Rukojeť fritovacího koše

Normální provoz a provozní funkce

Pohotovostní režim

Po zasunutí zástrčky do zásuvky zazní krátký signál, všechny ukazatele se na 1 vteřinu rozsvítí, potom přejde přístroj do pohotovostního režimu, provozní kontrolka na displeji svítí bíle.

Tlačítko menu

Krátce stiskněte tlačítko zapnutí, digitální displej zobrazí standardní teplotu a čas (zobrazení času a teploty se střídá každých 5 vteřin). Můžete zvolit různá tlačítka menu, stisknutím tlačítka M pro přepínání mezi programy, příslušný symbol menu bliká 1x za vteřinu. Při každém stisknutí tlačítka menu by měl digitální displej nejprve zobrazit teplotu příslušného menu, čas a teplotu lze upravit pomocí příslušných tlačítek se šipkami. Program spusťte stisknutím tlačítka Start / Zapnutí.

Po skončení programu se na displeji zobrazí „End“, několik vteřin potom zazní signál a přístroj se přepne do pohotovostního režimu.

Pokud není horkovzdušná fritéza používána, odpojte ji od elektrické sítě.

Uvedení do provozu

1. Vaše horkovzdušná fritéza je dodána se zablokovaným fritovacím košem v zásuvce uvnitř tělesa horkovzdušné fritézy. S pevným uchopením rukojeti fritovacího koše vytáhněte zásuvku fritovacího koše; potom zásuvku vyjměte z přístroje a položte ji na rovnou, čistou pracovní plochu.
2. Odstraňte všechny obalové materiály a etikety z vnitřku a z vnějšího povrchu horkovzdušné fritézy. Dejte pozor, aby nezůstal obalový materiál pod nebo kolem fritovacího koše a zásuvky.
3. Fritovací koš a zásuvku omyjte v horké vodě s prostředkem na mytí nádobí.
4. NIKDY NEPONORUJTE TĚLESO HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY DO VODY. Těleso horkovzdušné fritézy otírejte vlhkým hadrem. Všechny díly důkladně vysušte.
5. Uzamkněte fritovací koš v zásuvce jeho pevným zaklapnutím.

Návod k použití

VAROVÁNÍ! Tento přístroj se nesmí používat k ohřevu vody.

POZNÁMKA: Během prvního použití může fritéza vydávat mírný zápach. To je normální.

1. Postavte fritézu na plochý a žáruvzdorný povrch v blízkosti zásuvky.
2. Pro otevření zásuvky fritovacího koše uchopte pevně rukojeť fritovacího koše; potom vytáhněte zásuvku z přístroje a postavte jí na plochý, čistý povrch.
3. Vložte potraviny do fritovací zásuvky. Zásuvku NIKDY nenaplňujte více než do poloviny.
4. Zasuňte naplněnou fritovací zásuvku do tělesa horkovzdušné fritézy. Ujistěte se, že je fritovací zásuvka vždy úplně uzavřená.
5. Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.
6. Zvolte teplotu horkého vzduchu a čas, nebo zvolte program.

DŮLEŽITÉ: Horkovzdušná fritéza nezahřívá, když není nastavená doba fritování.

VAROVÁNÍ: Horkovzdušná fritéza se nezahřívá, pokud není fritovací zásuvka úplně uzavřená.

7. Pro zajištění rovnoměrného vaření/opečení otevřete fritovací zásuvku v polovině doby přípravy. Vyjměte fritovací koš z fritovací zásuvky, abyste mohli jídlo v koši otočit nebo protřepat. Potom vložte fritovací koš zpět do fritovací zásuvky. V případě potřeby teplotu přizpůsobte. Po otevření zásuvky běží spínací hodiny dále, ale horkovzdušná fritéza přeruší zahřívání, dokud se zase zásuvka nenasadí.

VAROVÁNÍ: Při manipulaci s horkou fritovací zásuvkou horkovzdušné fritézy je třeba dbát maximální opatrnosti. Vyhněte se kontaktu s párou unikající z fritovacího koše a z pokrmů.

UPOZORNĚNÍ: Při kontaktu s fritovacím košem používejte vždy kuchyňské rukavice.

UPOZORNĚNÍ: Na dně zásuvky se může hromadit horký tuk. Aby se zabránilo popálení nebo zranění anebo znečištění fritovaných potravin olejem, je třeba fritovací koš před vyprázdněním vždy uvolnit a vyjmout ze zásuvky.

NIKDY nevylévejte celou zásuvku i s připevněným fritovacím košem.

POZNÁMKA: Fritézu lze kdykoli vypnout stisknutím tlačítka Start.

8. Koš důkladně protřepejte a zkontrolujte stupeň opečení a propečení. Pokud je potřeba další fritování, nastavte požadovanou teplotu a časovač po 5minutových krocích, dokud není vše úplně hotové.
9. Nechte hotové jídlo 5 až 10 sekund odpočinout, než vyjmete zásuvku z horkovzdušné fritézy nebo pokrm z fritovací zásuvky.
10. Po ukončeném fritování vyjměte zásuvku z přístroje a postavte jí na plochu, čistou plochu.

11. Vysypte fritované jídlo. Nasadte zase fritovací koš a zablokujte ho v zásuvce. V případě potřeby pokračujte ve fritování dalších pokrmů.

12. Nepoužívanou horkovzdušnou fritézu odpojte od elektrické sítě.

Užitečné informace

1. Pro horkovzdušné fritování je vhodný olivový olej ve spreji nebo rostlinný olej.

2. Používejte horkovzdušnou fritézu k přípravě zabalených potravin se zlomkem oleje a za zlomek času! Zpravidla snížíte teplotu pečení vůči receptu o 10°C a zredukujete dobu vaření v závislosti na jídle a množství o 30% až 50%.

3. Nepřepĺňujte fritovací zásuvku potravinami. NIKDY nenaplňujte fritovací zásuvku více než do poloviny.

4. Pro dosažení nejlepších výsledků je nutné některé potraviny během horkovzdušné přípravy důkladně protřepat nebo obrátit. K všeobecné orientaci slouží následující tabulka pro horkovzdušné fritování.

5. Pro zabránění nadměrnému kouření, které může vzniknout při fritování potravin s vysokým obsahem tuku, například kuřecích křídél nebo klobás, je nutné mezi jednotlivými cykly odstranit tuk z fritovací zásuvky.

6. Před fritováním potraviny vždy osušte, abyste podpořili jejich zhnědnutí a zabránili nadměrnému kouří.

7. Čerstvě obalované potraviny fritujte v malých dávkách. Panádu přitlačte na potraviny, aby lépe držela. Uspořádejte pokrmy ve fritovacím koši tak, aby se navzájem nedotýkaly, aby mohl vzduch proudit ke všem povrchům.

8. Horkovzdušnou fritézu lze použít i na ohřívání jídel. Nastavte teplotu na 140°C až 200°C po dobu 15 až 20 minut.

Tabulka pro horkovzdušné fritování

VAROVÁNÍ! PŘED JÍDLEM KONTROLUJTE STAV UVAŘENÍ MASA, DRŮBEŽE A RYB TEPLOMĚREM NA MASO. Následující tabulka slouží jen k orientaci. Množství potravin fritovaných najednou, jejich tloušťka nebo hustota a také to, jestli jsou potraviny čerstvé, rozmražené nebo zmražené, mohou ovlivnit celkovou potřebnou dobu přípravy.

1. Pro zajištění rovnoměrného vaření/opékání otevřete zásuvku fritézy v polovině doby přípravy. Zkontrolujte, obraťte nebo silně zatřeste jídlem ve fritovacím koši. Tabulka uvádí celkovou průměrnou dobu fritování, moment, ve kterém je nutné učinit určité opatření a opatření nutná pro nejlepší výsledky.

2. Pamatujte, že fritování menších dávek vede ke kratší době přípravy a vyšší

kvalitě potravin. Přizpůsobte teploty a doby fritování podle potřeby Vaší chuti.

DŮLEŽITÁ POZNÁMKA: Pokud nejsou potraviny balené a naolejované, měli byste je pro hnědé a křupavé výsledky před fritováním naolejovat.

* Olej je možné na potraviny stříkat nebo nanášet štětcem.

* Olej ve spreji funguje dobře, protože se rovnoměrně rozděluje a je ho méně zapotřebí.

* K docílení křupavých výsledků zajistěte, aby byly potraviny suché, než přidáte olej.

* Nakrájejte menší kousky, abyste zvětšili povrch a dosáhli křupavějšího výsledku.

* Blanšírování je proces předvaření potravin při nižší teplotě před závěrečným horkovzdušným fritováním.

* Přidejte 5 minut k DOBĚ FRITOVÁNÍ na předehřátí horkovzdušné fritézy.

POTRAVINY	TEPLOT A	DOBA FRITOVÁNÍ	OPATŘENÍ
Koláč	160°C	16 – 18 minut	—
Bramborové hranolky	200°C	18 – 20 minut	Jednou protřepat
Ryba	180°C	18 – 20 minut	Jednou otočit
Kuřecí stehýnka	200°C	18 – 22 minut	Jednou otočit
Maso	200°C	15 – 20 minut	Jednou otočit
Steak	200°C	12 – 15 minut	Jednou otočit
Kuřecí křídla	200°C	13 – 16 minut	Jednou otočit

UPOZORNĚNÍ:

Maso, jako je hovězí, jehněčí atd., se doporučuje ohřát na vnitřní teplotu 145 °F/63 °C. Vepřové maso se má zahřát na vnitřní teplotu 160 °F/71 °C a drůbeží výrobky na vnitřní teplotu 170 °F/77 °C - 180 °F/82 °C, aby se zajistilo usmrcení škodlivých bakterií. Při opětovném ohřevu by se měly masné resp. drůbeží výrobky rovněž zahřát na vnitřní teplotu 165 °F/74 °C.

Pokyny k údržbě pro uživatele

Tento přístroj je bezúdržbový. Přístroj nemá díly, u kterých by musel uživatel provádět údržbu. Veškeré údržbářské práce vyžadující demontáž, kromě čištění, musí provádět kvalifikovaný servisní technik.

Údržba a čištění

VAROVÁNÍ! Před čištěním nechte fritézu úplně vychladnout.

1. Odpojte horkovzdušnou fritézu od elektrické sítě. Vyjměte fritovací koš ze zásuvky. Před čištěním se přesvědčte, že jsou zásuvka pro fritovací koš a koš samotný úplně vychladlé.
2. Omyjte fritovací koš a zásuvku v horké vodě s prostředkem na mytí nádobí. Nepoužívejte na čištění kovové pomůcky ani drhnuocí čisticí prostředky, protože mohou poškodit povrchovou úpravu.
3. Fritovací koš a zásuvka na fritovací koš jsou vhodné k mytí v myčce na nádobí. Pro nejlepší vyčištění je umístěte na horní patro myčky na nádobí.
4. Těleso horkovzdušné fritézy otírejte vlhkým hadrem, který nedrhne.

Skladování

1. Před skladováním se přesvědčte, že je fritéza odpojená od sítě elektrického proudu a že jsou všechny díly čisté a suché.
2. Fritézu nikdy neskladujte, pokud je horká nebo mokrá.
3. Horkovzdušnou fritézu skladujte v originálním obalu nebo na čistém, suchém místě.

WOOLWORTH®

Frytkownica beztłuszczowa CY-2001-EA



INSTRUKCJA OBSŁUGI

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy uważnie zapoznać się z poniższą instrukcją obsługi. Zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, obsługi i konserwacji urządzenia.

- Nigdy nie zanurzać kabla przyłączeniowego, wtyczki lub obudowy w wodzie lub innej cieczy, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenia można używać tylko do celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka, jeśli urządzenie nie jest używane lub ma być czyszczone.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jego przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub jeśli jest uszkodzone w jakikolwiek sposób. W takich przypadkach urządzenie powinno zostać zwrócone do producenta lub jego działu obsługi klienta w celu przeprowadzenia kontroli, naprawy lub regulacji.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- To urządzenie zawiera przyłącza elektryczne i elementy grzewcze. Nie zanurzać w wodzie ani nie czyścić w wodzie.
- Nie dodawać oleju do kosza lub szuflady do smażenia, gdyż może to spowodować pożar.
- Nie wyciągać szuflady do smażenia z urządzenia podczas pracy. W razie potrzeby przed wyjęciem szuflady do smażenia ustawić minutnik na wartość 0.
- Nie zakrywać wlotu i wylotu powietrza podczas użytkowania urządzenia. Nie sięgać do wnętrza urządzenia, aby uniknąć poparzeń.
- Nie dodawać oleju do kosza lub szuflady do smażenia, gdyż może to spowodować pożar.
- Podczas pracy urządzenia z wylotów będzie wypływać powietrze o wysokiej temperaturze. Należy zachować bezpieczną odległość. Trzymać ręce i/lub twarz z dala od wylotów powietrza. Podczas wyjmowania kosza do smażenia należy uważać na wysoką temperaturę powietrza.
- Ostrzeżenie: To urządzenie elektryczne posiada funkcję grzania. Powierzchnie inne niż powierzchnie funkcyjne mogą być bardzo gorące. Z uwagi na fakt, że różni ludzie postrzegają temperaturę w różny sposób, urządzenie to powinno być oznaczone hasłem ostrzegawczym „Ostrożnie”. Urządzenia należy dotykać wyłącznie za przeznaczone do tego uchwyty i powierzchnie chwytne. Stosować ochronę przed wysoką temperaturą, taką jak rękawice lub tym

podobne. Powierzchnie inne niż przeznaczone do chwytania należy pozostawić do wystarczającego ostygnięcia przed ich dotknięciem.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć zagrożenia, musi go wymienić producent, jeden z przedstawicieli obsługi klienta lub osoba posiadająca podobne kwalifikacje.
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może wiązać się z ryzykiem doznania obrażeń.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie dopuścić, aby przewód zwisał z krawędzi stołów lub blatów lub z gorących powierzchni.
- Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu gorącej płyty gazowej lub elektrycznej, ani w nagrzanym piekarniku.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas transportowania urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
- Zawsze w pierwszej kolejności podłączać przewód zasilający do urządzenia, a następnie do gniazdka elektrycznego. W celu odłączenia, wyłączyć wszystkie elementy sterujące, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Używać urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- W celu uniknięcia porażenia prądem, wystąpienia pożaru lub innych wypadków, należy używać zasilania prądem przemiennym o napięciu 220-240 V.
- W celu uniknięcia porażenia prądem, wystąpienia pożaru lub innych wypadków, nie należy uszkadzać przewodu zasilającego, nie ciągnąć go ani gwałtownie nie skręcać, nie ciągnąć za wtyczkę, nie obciążać go ani nie modyfikować. Jeśli przewód połączeniowy lub urządzenie są uszkodzone, aby uniknąć niebezpieczeństwa, musi je wymienić/naprawić producent, serwis klienta lub osoba posiadająca podobne kwalifikacje.
- Nie podłączać ani nie wyciągać wtyczki mokrymi rękami, gdyż może to łatwo spowodować porażenie prądem.
- W celu uniknięcia ryzyka należy utrzymywać przyłączy w czystości.
- Wykonać prawidłowe podłączenie, w przeciwnym razie może to łatwo spowodować porażenie prądem, wystąpienie zwarcia, dymu, zapłonu lub innych zagrożeń.
- Trzymać dzieci z dala od przewodu zasilającego lub złącza, aby uniknąć porażenia prądem.
- Trzymać produkt z dala od dzieci, aby uniknąć poparzenia, porażenia prądem i/lub innych uszkodzeń.
- W celu uniknięcia pożaru nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu przedmiotów łatwopalnych lub wybuchowych, takich jak obrusy, zasłony itp.
- Proszę umieścić urządzenie w odległości 30 cm od ścian lub mebli, aby uniknąć ich uszkodzenia.

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, takich jak:
 - w kuchniach dla personelu w sklepach, biurach i innych obszarach handlowych;
 - w gospodarstwach rolnych;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
 - w miejscach noclegowych oferujących śniadania.
- Przewód zasilający nie może zwisać z krawędzi stołu lub lady, ani mieć styczności z gorącymi powierzchniami.
- Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z czasowym lub zewnętrznym przełącznikiem zdalnym.
- Niniejsze urządzenie może być stosowane przez **dzieci**, które ukończyły co najmniej 8. rok życia oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub nie posiadającymi doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli będą one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub zostaną poinstruowane, w jaki sposób urządzenie ma być użytkowane i rozumieją zagrożenia z tym związane. **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i **konserwacja realizowana przez użytkownika** nie mogą być wykonywane przez **dzieci** bez nadzoru.
- Przechowywać urządzenie i jego kabel poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.

Prawidłowa utylizacja produktu	
	Produkt należy zgodnie z przepisami dostarczyć do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych w celu utylizacji, aby zapewnić utylizację w sposób przyjazny dla środowiska. Informacje dostępne u lokalnych władz miejskich i gminnych.

CY-2001-EA 220-240V 50/60Hz 800W WOOLWORTH GmbH, Mönninghoffs Feld 5, DE-59425 Unna Germany www.woolworth.de info@woolworth.de	
---	---



1. Wyświetlacz
2. Przycisk start
3. Przycisk wyboru programu
4. Wybór temperatury/czasu
5. Programy wstępnie ustawione
6. Dostosuj temperaturę/czas
7. Uchwyt kosza do smażenia

Tryb normalny i funkcja pracy

Zasilanie-tryb czuwania

Po podłączeniu wtyczki do gniazdka rozlega się krótki sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zapalają się na 1 sekundę, następnie urządzenie przechodzi w tryb czuwania, a wskaźnik pracy na wyświetlaczu świeci na biało.

Przycisk menu

Nacisnąć krótko przycisk zasilania, wtedy na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się standardowa temperatura i czas (wskaźniki czasu i temperatury zmieniają się co 5 sekund). Można wybrać różne przyciski menu, nacisnąć przycisk menu M, aby przełączać się między programami; odpowiednia ikona menu miga raz na sekundę. Za każdym razem, gdy naciśnie się przycisk menu, wyświetlacz cyfrowy powinien najpierw pokazać temperaturę wybranego menu; czas i temperaturę można dostosować odpowiednimi przyciskami strzałek. Uruchomić program, naciskając przycisk startu/włączenia.

Po zakończeniu programu na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End”, po kilku sekundach rozlega się sygnał dźwiękowy, a urządzenie przechodzi w tryb czuwania.

Odłączyć frytkownicę beztłuszczową od zasilania, gdy nie jest używana.

Uruchomienie

1. Frytkownica beztłuszczowa jest dostarczana z koszem do smażenia zamkniętym w szufladzie wewnątrz obudowy frytkownicy. Chwycić mocno uchwyt kosza do smażenia, aby otworzyć szufladę; następnie wyjąć szufladę z urządzenia i umieścić ją na płaskiej, czystej powierzchni roboczej.
2. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i etykiety z wnętrza i z zewnątrz frytkownicy. Upewnić się, że pod koszem do smażenia i szufladą oraz wokół nich nie znajduje się żadna część opakowania.
3. Umyć kosz do smażenia i szufladę w gorącej wodzie z detergentem.
4. NIGDY NIE ZANURZAĆ OBUDOWY FRYTKOWNICY W WODZIE. Przetrzeć obudowę frytkownicy wilgotną ściereczką. Dokładnie osuszyć wszystkie części.
5. Zablokować kosz do smażenia w szufladzie poprzez mocne zatrzasknięcie.

Instrukcja obsługi

OSTRZEŻENIE! Urządzenie to nie może być używane do podgrzewania wody.

WSKAZÓWKA: Przy pierwszym zastosowaniu frytkownica może wydzielać lekki zapach. Jest to normalne zjawisko.

1. Stawiać frytkownicę na płaskiej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni roboczej w pobliżu gniazdka.
2. Chwycić mocno uchwyt kosza do smażenia, aby otworzyć szufladę do smażenia; następnie wyjąć szufladę z urządzenia i umieścić ją na płaskiej, czystej powierzchni roboczej.
3. Umieścić produkty spożywcze w szufladzie do smażenia. NIGDY nie napełniać szuflady więcej niż do połowy.
4. Wsunąć napełnioną szufladę do smażenia do obudowy frytkownicy beztłuszczowej. Upewnić się, że szuflada do smażenia jest zawsze całkowicie zamknięta.
5. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
6. Ustawić temperaturę i czas smażenia gorącym powietrzem lub wybrać program.

WAŻNE: Frytkownica beztłuszczowa nie nagrzewa się, jeśli nie ustawiono czasu.

OSTRZEŻENIE: Frytkownica beztłuszczowa nie nagrzewa się, dopóki szuflada do smażenia nie jest całkowicie zamknięta.

7. Aby zapewnić równomierne gotowanie i przyrumienienie, otworzyć szufladę do smażenia w połowie czasu przygotowania. Wyjąć kosz do smażenia z szuflady do smażenia, aby obrócić lub potrząsnąć potrawami znajdującymi się w koszu. Następnie włożyć kosz do smażenia z powrotem do szuflady do smażenia. W razie potrzeby dopasować temperaturę. Zegar sterujący po otwarciu szuflady nadal odlicza czas, jednak frytkownica przestaje grzać, dopóki szuflada nie zostanie ponownie włożona.

OSTRZEŻENIE: Zachować szczególną ostrożność podczas obsługi gorącej szuflady frytkownicy beztłuszczowej. Unikać kontaktu z parą wydobywającą się z kosza do smażenia i potraw.

UWAGA: Zawsze używać rękawic kuchennych podczas dotykania kosza do smażenia.

UWAGA: Na dnie szuflady może gromadzić się gorący tłuszcz. Aby uniknąć oparzeń, obrażeń lub zanieczyszczenia smażonej żywności olejem, przed opróżnieniem kosza do smażenia należy zawsze go odblokowywać i wyjmować z szuflady.

NIGDY nie wylewać zawartości całej szuflady z zamocowanym koszem do smażenia.

WSKAZÓWKA: Frytkownicę można wyłączyć w dowolnym momencie, naciskając przycisk start.

8. Energicznie potrząsnąć koszem i sprawdzić stopień przyrumienienia oraz poziom ugotowania. Jeśli konieczne jest dalsze smażenie, ustawić żadaną temperaturę i nastawić minutnik w odstępach 5-minutowych, aż potrawy będą całkowicie gotowe.

9. Pozostawić ugotowane potrawy na 5 do 10 sekund, zanim wyjmie się szufladę z frytkownicy beztłuszczowej lub potrawy z szuflady do smażenia.

10. Po zakończeniu smażenia wyjąć szufladę z urządzenia i umieścić ją na płaskiej, czystej powierzchni roboczej.

11. Wytrząsnąć usmażoną żywność. Włożyć z powrotem kosz do smażenia i zablokować go w szufladzie. W razie potrzeby kontynuować smażenie kolejnych potraw.

12. Odłączyć frytkownicę beztłuszczową od zasilania, gdy nie jest używana.

Przydatne informacje

1. Oliwa z oliwek w sprayu lub olej roślinny dobrze nadają się do smażenia gorącym powietrzem.

2. Można używać frytkownicy beztłuszczowej do przygotowywania gotowych produktów spożywczych, wykorzystując odrobinę oleju i w znacznie krótszym czasie! Z reguły należy obniżyć temperaturę pieczenia według przepisu o 10°C i skrócić czas gotowania o 30% do 50%, w zależności od potrawy i ilości.

3. Nie przepełniać szuflady do smażenia żywnością. NIGDY nie napełniać szuflady do smażenia powyżej połowy.

4. Aby osiągnąć najlepszy rezultat, niektóre potrawy należy energicznie wstrząsnąć lub obrócić podczas przygotowywania na gorącym powietrzu. Dla ogólnej orientacji należy zapoznać się z poniższą tabelą dla smażenia gorącym powietrzem.

5. Aby uniknąć nadmiernego dymu, podczas smażenia produktów o wysokiej zawartości tłuszczu, takich jak skrzydełka z kurczaka lub kielbaski, może być konieczne usunięcie tłuszczu z szuflady pomiędzy kolejnymi cyklami smażenia.

6. Zawsze osuszać produkty przed smażeniem, aby ułatwić ich zarumienienie i zmniejszyć powstawanie dymu.

7. Smażyć świeżo panierowaną żywność w małych partiach. Docisnąć panierkę do żywności, aby lepiej się trzymała. Układać produkty w koszu do frytkownicy tak, aby się nie stykały, co zapewnia swobodny przepływ powietrza wokół każdej powierzchni.

8. Frytkownica beztłuszczowa może być używana do podgrzewania potraw. Ustawić temperaturę na 140°C do 200°C na 15 do 20 minut.

Tabela do smażenia na gorącym powietrzu

OSTRZEŻENIE! ZAWSZE UŻYWAĆ TERMOMETRU DO MIĘSA, ABY MIEĆ PEWNOŚĆ, ŻE MIĘSO, DRÓB I RYBY PRZED SPOŻYCIEM ZOSTAŁY ODPOWIEDNIO UGOTOWANE. Poniższa tabela ma charakter wyłącznie orientacyjny. Ilość żywności smażonej jednocześnie na gorącym powietrzu, grubość lub gęstość produktów oraz to, czy są świeże, rozmrożone lub zamrożone, mogą mieć wpływ na łączny czas przygotowania.

1. Aby zapewnić równomierne gotowanie i przyrumienienie, otworzyć szufladę do smażenia w połowie czasu przygotowania. Sprawdzić, obrócić lub energicznie potrząsnąć jedzeniem w koszu do smażenia. W tabeli tej wymieniono średni całkowity czas smażenia, moment, w którym konieczne jest podjęcie działania oraz działania, które należy podjąć w celu osiągnięcia jak najlepszych rezultatów.

2. Pamiętać, że smażenie mniejszych porcji skraca czas przygotowania i zapewnia wyższą

jakość potraw. W razie potrzeby dostosować temperaturę i czas smażenia do własnych upodobań smakowych.

WAŻNA INFORMACJA: O ile żywność nie jest oryginalnie zapakowana i wstępnie natłuszczona, przed smażeniem powinna zostać lekko natłuszczona olejem lub oliwą, aby po usmażeniu była zarumieniona i chrupiąca.

* Olej lub oliwę można rozpylać na żywność lub rozprawdzać ją pędzelkiem.

* Olej (lub oliwa) w sprayu działa dobrze, ponieważ jest równomiernie rozprawdzany i wymagana jest jego mniejsza ilość.

* Aby uzyskać chrupiące potrawy, przed dodaniem oleju/oliwy należy zadbać o to, aby żywność była osuszona.

* Pokroić produkty na mniejsze kawałki, aby zwiększyć powierzchnię i uzyskać bardziej chrupiący efekt.

* Blanszowanie to pojęcie oznaczające wstępne gotowanie produktów w niższej temperaturze przed ostatecznym smażeniem na gorącym powietrzu.

* Dodać 5 minut do czasu SMAŻENIA, aby rozgrzać frytkownicę beztłuszczową.

ŻYWNOSĆ	TEMP.	CZAS SMAŻENIA	DZIAŁANIE
Ciasto	160°C	16-18 minut	—
Frytki	200°C	18-20 minut	Wstrząsnąć raz
Ryba	180°C	18-20 minut	Obrócić raz
Podudzia z kurczaka	200°C	18-22 minuty	Obrócić raz
Mięso	200°C	15-20 minut	Obrócić raz
Stek	200°C	12–15 minut	Obrócić raz
Skrzydółka z kurczaka	200°C	13–16 minut	Obrócić raz

O CZYM NALEŻY PAMIĘTAĆ:

Zaleca się, aby mięso takie jak wołowina, jagnięcina itp. było podgrzewane do temperatury wewnętrznej 145°F/63°C. Wieprzowina powinna być rozgrzewana do temperatury wewnętrznej 160°F/71°C, a drób do temperatury wewnętrznej 170°F/77°C - 180°F/82°C, aby być pewnym, że wszystkie szkodliwe bakterie zostały zabite. Przy ponownym podgrzewaniu mięsa/drobieu należy również rozgrzewać je do temperatury wewnętrznej 165°F/74°C.

Wskazówki dotyczące konserwacji dla użytkownika

To urządzenie nie wymaga częstej konserwacji. Nie zawiera żadnych części urządzenia, które mogą być konserwowane przez użytkownika. Wszystkie prace konserwacyjne wymagające demontażu inne niż czyszczenie, muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika serwisu klienta.

Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE! Przed czyszczeniem pozostawić frytkownicę do całkowitego ostygnięcia.

1. Odłączyć frytkownicę od zasilania. Wyjąć kosz do smażenia z szuflady. Przed rozpoczęciem czyszczenia upewnić się, że szuflada i kosz do smażenia całkowicie ostygły.

2. Umyć kosz do smażenia i szufladę w gorącej wodzie z detergentem. Do czyszczenia nie należy używać metalowych przyrządów ani środków czyszczących o właściwościach ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę.

3. Kosz do smażenia i szuflada na kosz do smażenia nadają się do mycia w zmywarce. Aby uzyskać najlepsze efekty czyszczenia, należy umieścić je w górnej szufladzie zmywarki.

4. Obudowę frytkownicy beztłuszczowej należy przetrzeć wilgotną, niedrapiącą ściereczką.

Przechowywanie

1. Przed rozpoczęciem przechowywania upewnić się, że frytkownica jest odłączona od zasilania, a wszystkie części są czyste i suche.

2. Nigdy nie przechowywać frytkownicy, gdy jest gorąca lub mokra.

3. Przechowywać frytkownicę beztłuszczową w oryginalnym opakowaniu lub w czystym, suchym miejscu.

Symbol przekreślonego kosza znajdujący się na urządzeniu oznacza, że wyrobu nim oznaczonego nie wolno wyrzucać wraz z innymi odpadkami domowymi. Po zużyciu produkt należy oddać do punktu zbiórki odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych lub zwrócić go do sprzedawcy. Użytkownik jest odpowiedzialny za oddanie urządzenia, gdy przestanie je użytkować do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów lub do sprzedawcy. Odpowiednia segregacja śmieci w celu późniejszej obróbki, odzysku lub zniszczenia przyczynia się do uniknięcia negatywnych efektów na środowisko i na zdrowie oraz umożliwia odzysk surowców, z których wykonano produkt. W celu uzyskania szczegółowych informacji dotyczących dostępnych punktów zbiórki odpadów należy zwrócić się do lokalnej służby oczyszczania lub do sklepu, gdzie produkt został zakupiony.

WOOLWORTH®

Teplovzdušná fritéza CY-2001-EA



NÁVOD NA OBSLUHU

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Skôr ako prístroj použijete, dôsledne si prečítajte tento návod na používanie. Sú v ňom uvedené dôležité informácie týkajúce sa bezpečnosti, používania a údržby prístroja.

- Napájací kábel, zástrčku alebo kryt nikdy neponárajte do vody ani inej tekutiny, mohol by Vás zasiahnuť elektrickú prúd.
- Tento prístroj sa smie používať len na ten účel, na ktorý bol vyvinutý.
- Ak prístroj nepoužívate alebo ho čistíte, vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Prístroj nepoužívajte, ak je poškodený prírodný kábel alebo zástrčka, ak prístroj nefunguje správne, alebo ak je akokoľvek poškodený. V takýchto prípadoch by sa mal prístroj vrátiť výrobcovi alebo jeho zákazníckemu servisu na kontrolu, opravu alebo nastavenie.
- Prístroj nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
- Tento prístroj obsahuje elektrické obvody a výhrevné telesá. Neponárajte do vody a nečistite vo vode.
- Do fritovacieho koša ani do fritovacej priehradky nelejte olej, mohlo by dôjsť k požiaru.
- Fritováciu priehradku z prístroja nevysúvajte počas činnosti. Časovač v prípade potreby nastavte na 0 skôr, než vyberiete fritováciu priehradku.
- Keď je prístroj v činnosti, nezakrývajte vstup ani výstup vzduchu. Do vnútra prístroja nevkladajte ruku, mohli by ste sa obariť.
- Do fritovacieho koša ani do fritovacej priehradky nelejte olej, mohol by vzniknúť požiar.
- Keď je prístroj v činnosti, z otvorov prúdi horúci vzduch. Dodržujte bezpečnú vzdialenosť. Ruky a/alebo tvár udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti od otvorov. Pri vyberaní fritovacieho koša dajte pozor, vzduch je mimoriadne horúci.
- Varovanie: Tento elektrický prístroj obsahuje výhrevné teleso. Povrchy s výnimkou funkčných plôch sa môžu veľmi zohriať. Keďže teploty vníma každý človek inak, tento prístroj by mal byť označený výstražným nápisom Pozor. Prístroj uchopte len za rukoväť a dotknúť sa ho môžete len na povrchoch určených na tento účel. Používajte ochranné pomôcky, ako sú rukavice alebo podobné pomôcky. Ostatné plochy okrem určených dotykových plôch nechajte primerane vychladnúť, až potom sa ich môžete dotknúť.
- Ak sa sieťový kábel poškodí, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo iná, podobne kvalifikovaná osoba, aby kábel nepredstavoval zdroj nebezpečenstva.

- Ak použijete príslušenstvo, ktoré neodporúča výrobca prístroja, vystavujete sa tým riziku zranenia.
- Prístroj nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
- Kábel nenechávajte visieť cez okraj stolov, pracovných dosiek alebo ponad horúce povrchy.
- Prístroj nekladte na horúce platničky plynových alebo elektrických sporákov alebo do horúcej rúry, ani blízko týchto spotrebičov.
- V prípade prenášania prístroja s horúcim olejom alebo inými horúcimi tekutinami postupujte mimoriadne opatrne.
- Sieťový kábel vždy najskôr zapojte do prístroja a potom do elektrickej zásuvky. Keď chcete prístroj odpojiť, vypnite všetky regulátory a potom vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Prístroj používajte len na určený účel.
- Prístroj zapojte do 220 – 240 V zásuvky so striedavým prúdom, v opačnom prípade by ste mohli utrpieť úraz v dôsledku zasiahnutia elektrickým prúdom, mohol by vzniknúť požiar, alebo by ste mohli utrpieť iné zranenie.
- Sieťový kábel nepoškodzujte, silno zaň neťahajte, nepretáčajte ho, neťahajte za zástrčku, nenamáhajte ho mechanicky ani na ňom nevykonávajte žiadne zmeny, pretože by Vás mohol zasiahnuť elektrický prúd, mohol by vzniknúť požiar, alebo by ste mohli utrpieť iné zranenia. Ak je poškodené prírodné vedenie alebo prístroj, musí ho vymeniť/opraviť výrobca, jeho servisný technik alebo iná podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu.
- Zástrčku nepripájajte ani neodpájajte mokrými rukami, ľahko by Vás mohol zasiahnuť elektrický prúd.
- Prípojka musí byť vždy čistá, inak nemusí byť bezpečná.
- Správne pripojenie je dôležité, v opačnom prípade Vás môže zasiahnuť elektrický prúd, môže sa objaviť dym, vzniknúť oheň alebo sa môžete vystaviť inému nebezpečenstvu.
- Deťom nedovoľte zdržiavať sa v blízkosti vedenia alebo prípojky, mohol by ich zasiahnuť elektrický prúd.
- Produkt odkladajte mimo dosahu detí, pretože deti by sa mohli obariť, mohol by ich zasiahnuť elektrický prúd a/alebo by mohli vzniknúť iné škody.
- Prístroj nekladte do blízkosti horľavých alebo výbušných predmetov, ako sú napríklad obrusy, záclony a podobne, v opačnom prípade sa vystavujete riziku vzniku požiaru.
- Prístroj položte vo vzdialenosti 30 cm od stien alebo nábytku, pretože steny a nábytok by sa mohli poškodiť.
- Tento prístroj je určený na použitie v domácnosti a podobne, alebo:
 - v kuchyniach pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných komerčných zariadeniach
 - v gazdovských usadlostiach;

- pre zákazníkov v hoteloch, motelloch a iných obytných zariadeniach;
- v penziónoch s raňajkami
- Sieťový kábel by nemal visieť cez okraj stola alebo pultu ani sa dotýkať horúcich povrchov.
- Na deti dozerajte, aby sa s prístrojom nehrali.
- Prístroj nepoužívajte v kombinácii s časovým spínačom alebo externým diaľkovým spínačom.
- Tento prístroj smú používať **deti** vo veku od 8 rokov a staršie ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami len vtedy, ak majú tieto osoby zabezpečený dozor, alebo ak boli poučené, ako sa má prístroj bezpečne používať. Týmto osobám musí byť jasné, aké riziká môžu z použitia prístroja vyplynúť. **Detom** nedovoľte hrať sa s prístrojom. **Deti** nesmú prístroj **čistiť** a vykonávať na ňom **bežnú údržbu** bez dozoru.
- Prístroj a kábel odkladajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Korektná likvidácia produktu	
	Produkt odovzdajte v zmysle zákona do zberne na zber elektrospotrebičov, tak bude zaručená jeho ekologická likvidácia. Informácie dostanete na správe Vášho mesta a na obecnom úrade.

CY-2001-EA 220-240V 50/60Hz 800W WOOLWORTH GmbH, Mönninghoffs Feld 5, DE-59425 Unna Germany www.woolworth.de info@woolworth.de	
---	---



1. Displej
2. Tlačidlo Štart
3. Tlačidlo voľby programu
4. Voľba teploty/času
5. Prednastavené programy
6. Prispôsobenie teploty/času
7. Rukoväť fritovacieho koša

Normálna prevádzka a prevádzková funkcia

Pohotovostný režim

Po zapojení zástrčky do elektrickej zásuvky zaznie krátky signál, všetky kontrolky sa rozsvietia na 1 sekundu, potom sa prístroj prepne do pohotovostného režimu, prevádzková kontrolka na displeji svieti nabiele.

Tlačidlo menu

Krátko stlačte tlačidlo zapnutia, na digitálnom displeji sa potom zobrazí štandardná teplota a čas (zobrazenie času a teploty sa mení každých 5 sekúnd). Môžete si vybrať rôzne tlačidlá menu, stlačte tlačidlo menu M, tak môžete prepínať medzi programami, príslušný symbol menu bliká každú sekundu. Pri každom stlačení tlačidla menu by sa mala na digitálnom displeji najprv zobrazit' teplota príslušného menu, čas a teplotu môžete upraviť príslušnými tlačidlami so šípkou. Program zaktivujete stlačením tlačidla Štart/Zapnutie.

Po skončení programu sa na displeji zobrazí „End“, signál zaznie niekoľko sekúnd neskôr a prístroj sa prepne do pohotovostného režimu.

Ak teplovzdušnú fritézu nepoužívate, odpojte ju z elektrickej siete.

Uvedenie do činnosti

1. Teplovzdušná fritéza sa dodáva s fritovacím košom zablokoványm v zásuvke vo vnútri teplovzdušnej fritézy. Rukoväť fritovacieho koša pevne uchopíte a otvorte zásuvku s fritovacím košom; zásuvku potom vyberte z prístroja a položte ju na rovnú a čistú pracovnú dosku.
2. Teplovzdušnú fritézu kompletne vybaľte a z vnútornej a vonkajšej strany odstráňte etikety. Skontrolujte, či sa pod fritovacím košom, okolo neho a v okolí zásuvky nenachádza už žiadny obal.
3. Fritovací kôš a zásuvku opláchnite v horúcej vode, do vody pridajte umývací prostriedok.
4. **SCHRÁNKU TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZY NIKDY NEPONÁRAJTE DO VODY.** Schránku teplovzdušnej fritézy utrite vlhkou handričkou. Všetky časti dôkladne utrite dosucha.
5. Fritovací kôš zablokujte vo fritovacej zásuvke, tento musí pevne zapadnúť.

Návod na obsluhu

VAROVANIE! Tento prístroj nepoužívajte na zohrievanie vody.

POZNÁMKA: Pri prvom použití fritézy môžete zacítiť miernu arómu. Toto je normálne.

1. Fritézu položte na rovný, termorezistentný povrch v blízkosti elektrickej zásuvky.
2. Pevne uchopíte rukoväť fritovacieho koša, a otvorte fritovacu zásuvku; zásuvku potom z prístroja vyberte a položte ju na rovný, čistý podklad.
3. Do fritovacej zásuvky vložte potraviny. Zásuvku **NIKDY** neplňte viac ako do polovice.
4. Naplnenú fritovacu zásuvku zasunúť do teplovzdušnej fritézy. Fritovacia zásuvka musí byť vždy úplne zatvorená.
5. Zástrčku zapojte do elektrickej zásuvky.
6. Nastavte teplotu a čas alebo zvolte program.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Ak nenastavíte žiadny čas, teplovzdušná fritéza sa nezohreje.

VAROVANIE: Teplovzdušná fritéza sa nezačne zohrievať, pokiaľ nie je fritovacia zásuvka úplne zatvorená.

7. Fritovacu zásuvku otvorte po uplynutí polovice doby fritovania, tým dosiahnete rovnomerné smaženie/zhnednutie. Fritovací kôš vo fritovacej zásuvke nadvihnite, jedlo v koši otočte alebo potraсте. Fritovací kôš potom vložte späť do fritovacej zásuvky. V prípade potreby prispôsobte teplotu. Časové spínacie hodiny po otvorení zásuvky ďalej odpočítavajú čas, ale teplovzdušná fritéza prestane hriať, pokiaľ zásuvku opäť nezasuniete.

VAROVANIE: Pri manipulácii s horúcou zásuvkou teplovzdušnej fritézy postupujte mimoriadne opatrne. Pozor na paru unikajúcu z fritovacieho koša a jedla.

UPOZORNENIE: Pri dotyku fritovacieho koša vždy používajte kuchynské rukavice.

UPOZORNENIE: Na dne zásuvky sa môže hromadiť horúci tuk. Skôr ako fritovací kôš vyprázdnete, vždy ho odblokujte a vyberte zo zásuvky, inak sa môžete popáliť alebo zraniť, alebo fritovaný obsah a olej môžu zašpiniť fritézu.

NIKDY nevyliievajte celú zásuvku s pripevneným fritovacím košom.

POZNÁMKA: Fritézu môžete kedykoľvek vypnúť stlačením tlačidla Štart.

8. Dôkladne natraсте kôš a skontrolujte stupeň zhnednutia a mieru prepečenia. Ak budete ešte fritovať, nastavte požadovanú teplotu a nastavte časovač v 5-minútových intervaloch, pokiaľ sa všetko dokonale neusmaží.
9. Po dokončení fritovania počkajte 5 až 10 sekúnd, až potom vyberte zásuvku z teplovzdušnej fritézy alebo jedlo z fritovacej zásuvky.
10. Po ukončení fritovania vyberte zásuvku z prístroja a položte ju na rovnú a čistú pracovnú dosku.

11. Ufritovaný pokrm potraсте. Fritovací kôš potom ihneď vložte späť a zablokujte ho v zásuvke. V prípade potreby pokračujte vo fritovaní ďalších jedál.

12. Keď teplovzdušnú fritézu nepoužívate, odpojte ju z elektrickej siete.

Užitočné informácie

1. Na teplovzdušné fritovanie je vhodný sprej s olivovým alebo rastlinným olejom.

2. V teplovzdušnej fritéze môžete expresne fritovať balené potraviny s minimálnym množstvom oleja! Receptúru teploty spravidla znížte o 10°C a dobu smaženia zredukujte podľa pokrmu a množstva o 30 % až 50 %.

3. Fritovaciú zásuvku nepreplňujte potravinami. Fritovaciú zásuvku NIKDY nenapĺňajte viac ako do polovice.

4. V záujme dosiahnutia najlepších výsledkov niektoré potraviny počas fritovania v teplovzdušnej fritéze dôkladne natraсте alebo otočte. Pre všeobecnú orientáciu v teplovzdušnom fritovaní si pozrite nasledovnú tabuľku.

5. Aby ste predišli nadmernému dymeniu pri fritovaní potravín s vysokým obsahom tuku, ako sú kuracie krídla alebo klobásky, z fritovacej zásuvky odstráňte tuk medzi jednotlivými fritovacími cyklami.

6. Potraviny pred fritovaním vždy utrite utierkou, tým podporíte hndnutie a zabránite nadmernému dymeniu.

7. Čerstvo obalené potraviny fritujte v malých dávkach. Obalenú vrstvu na potraviny dobre pritlačte, aby lepšie držala. Jedlá vo fritovacom koši rozložte tak, aby sa navzájom nedotýkali, aby mohol vzduch prúdiť po celom ich povrchu.

8. Teplovzdušnú fritézu môžete používať na zohrievanie potravín. Teplotu nastavte na 140°C až 200°C na 15 až 20 minút.

Tabuľka pre teplovzdušné fritovanie

VAROVANIE! VŽDY POUŽÍVAJTE TEPLIMER NA MÄSO, TAK BUDETE MAŤ ISTOTU, ŽE MÄSO, HYDINA A RYBY BUDÚ PRED KONZUMÁCIOU DÔKLADNE UDUSENÉ. Táto tabuľka je len orientačná. Množstvo potravín fritovaných naraz, hrúbka alebo hustota potravín a či sú potraviny čerstvé, rozmrazené alebo zamrazené, môžu ovplyvniť celkový čas potrebný na prípravu.

1. Fritovaciú zásuvku otvorte po uplynutí polovice doby fritovania, tým dosiahnete rovnomerné smaženie/zhndnutie. Obsah fritovacieho koša kontrolujte, otáčajte, alebo ním silno potraсте. V tejto tabuľke sú uvedené priemerné celkové časy fritovania, okamihy, kedy je potrebné prijať opatrenie a opatrenia nutné pre dosiahnutie najlepších výsledkov.

2. Majte na pamäti, že fritovanie menších dávok vedie ku kratším časom prípravy a vyššej kvalite potravín. Teploty a doby fritovania si prispôsobte podľa vlastnej chuti.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA: Pokiaľ nie sú porcie už čiastočne upečené a naolejované, tieto pred fritovaním zľahka potrite olejom, budú mať peknú hnedú farbu a budú chrumkavé.

* Olej môžete na porcie nastriekať alebo naniesť štetcom.

* Vhodný je olejový sprej, pretože tento rovnomerne rozdelí olej a spotrebuje sa menej oleja.

* Porcie budú chrumkavé vtedy, keď naolejujete suché potraviny.

* Porciu nakrájajte na menšie kúsky, tak zvýšite povrch a jedlo bude chrumkavejšie.

* Blanšírovanie je pojem označujúci predvarenie potravín pri nižšej teplote pred finálnym teplovzdušným fritovaním.

* K DOBE FRITOVANIA pripočítajte 5 minút na zohriatie teplovzdušnej fritézy.

POTRAVINA	TEPLOT A	ČAS FRITOVANIA	OPATRENIE
Koláč	160°C	16 – 18 minút	—
Hranolky	200°C	18 – 20 minút	Raz potraсте
Ryba	180°C	18 – 20 minút	Raz otočte
Kuracie stehná	200°C	18 – 22 minút	Raz otočte
Mäso	200°C	15 – 20 minút	Raz otočte
Steak	200°C	12 – 15 minút	Raz otočte
Kuracie krídla	200°C	13 – 16 minút	Raz otočte

UPOZORNENIE:

Hovädzie, jahňacie mäso atď. je vhodné zohriať tak, aby jeho vnútorná teplota dosiahla 145°F/63°C. Bravčovina sa má rozohriať na vnútornú teplotu 160 °F/71 °C a produkty z hydiny na vnútornú teplotu 170 °F / 77 °C – 180 °F / 82 °C, aby bolo isté, že boli zlikvidované všetky škodlivé baktérie. V prípade opakovaného zohrievania produktov z mäsa a hydiny je potrebné tieto taktiež zohriať na vnútornú teplotu 165 °F / 74 °C.

Pokyny na údržbu vykonávanú používateľom

Tento prístroj si vyžaduje minimálnu údržbu. V tomto prístroji sa nenachádzajú žiadne diely, ktoré by si vyžadovali údržbu vykonávanú užívateľom. Akúkoľvek údržbu vyžadujúcu si demontáž, okrem čistenia, musí vykonať kvalifikovaný servisný technik.

Údržba a čistenie

VAROVANIE! Fritézu nechajte najskôr celkom vychladnúť, až potom ju môžete vyčistiť.

1. Teplovzdušnú fritézu odpojte zo siete. Fritovací kôš vyberte zo zásuvky: Skôr ako pristúpíte k čisteniu, sa uistite, či je celkom vychladnutá zásuvka a fritovací kôš.
2. Fritovací kôš a zásuvku opláchnite v horúcej vode, do vody pridajte umývací prostriedok. Na čistenie nepoužívajte žiadne kovové pomôcky ani drsné čistiace prostriedky, tieto by mohli poškodiť vrstvu.
3. Fritovací kôš a zásuvka fritovacieho koša sú vhodné do umývačky riadu. Najlepšie sa vyčistia tak, keď ich vložíte do vrchnej priehradky umývačky riadu.
4. Kryt teplovzdušnej fritézy utrite vlhkou, utierkou, ktorá nepoškriabe povrch.

Skladovanie

1. Skôr ako teplovzdušnú fritézu odložíte, odpojte ju zo siete a skontrolujte, či sú všetky časti čisté a suché.
2. Fritézu nikdy neuskladňujte, ak je horúca alebo mokrá.
3. Teplovzdušnú fritézu skladujte v pôvodnom obale alebo na čistom a suchom mieste.