

SILVERCREST®



STAINLESS STEEL DEEP FAT FRYER / EDELSTAHL- FRITTEUSE / FRITEUSE EN ACIER INOXYDABLE SFO 2000 A1

(CZ)

FRITÉZA Z NEREZOVÉ OCELI

Návod k obsluze

(HU)

NEMESACÉL OLAJSÜTŐ

Kezelési útmutató

(DK)

FRITUREGRYDE AF RUSTFRIT STÅL

Betjeningsvejledning

(SK)

FRITÉZA Z UŠŤACHTILEJ OCELE

Návod na obsluhu

(PL)

FRYTKOWNICA ZE STALI SZŁACHETNEJ

Instrukcja obsługi

IAN 460204_2401

BE DE FR NL
CZ PL SK



(CZ)

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

(SK)

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

(HU)

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

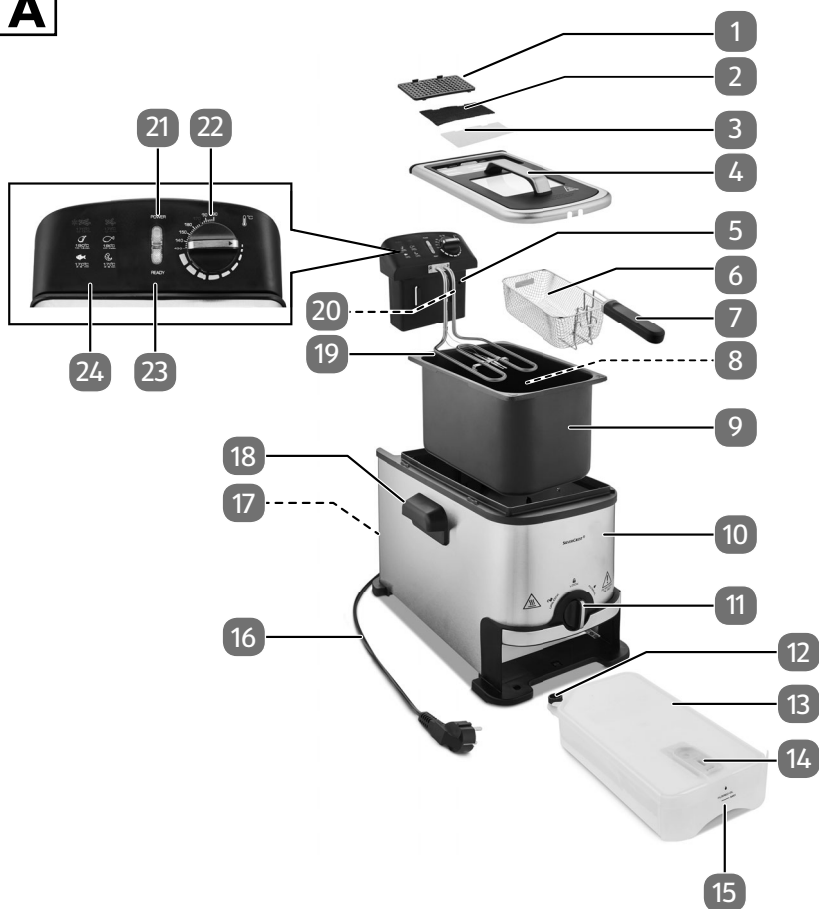
(PL)

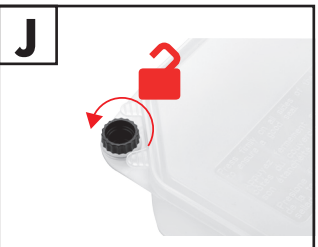
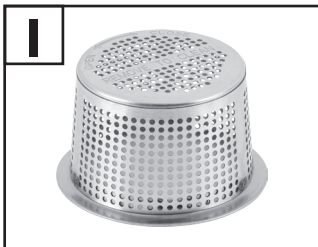
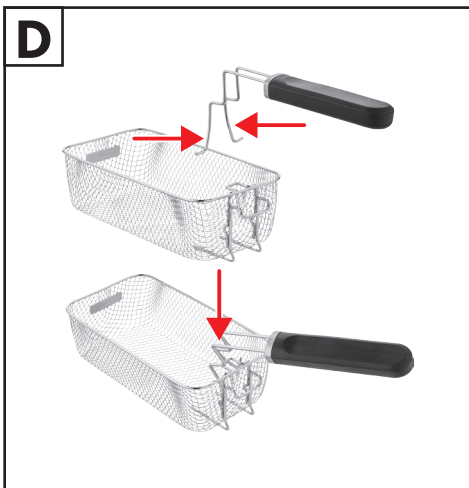
Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

(DK)

Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

CZ	Návod k obsluze	Strana	5
SK	Návod na obsluhu	Strana	31
HU	Kezelési útmutató	Oldal	57
PL	Instrukcja obsługi	Strona	83
DK	Betjeningsvejledning	Side	113

A**B****C**



Obsah

1.	Informace o tomto návodu k obsluze	6
1.1.	Vysvětlení symbolů	6
2.	Používání v souladu s určením	7
3.	Bezpečnostní pokyny	8
3.1.	Používání přístroje	12
4.	Obsah balení.....	12
5.	Přehled dílů.....	13
6.	Před prvním použitím	14
7.	Vhodný fritovací olej	14
7.1.	Zamezení tvorbě akrylamidů.....	15
8.	Příprava fritování.....	16
9.	Používání fritézy	16
10.	Tabulka ohřevu	19
11.	Po fritování	20
11.1.	Filtrování/uchovávání/odstranění fritovacího oleje	20
11.2.	Likvidace fritovacího oleje	22
12.	Ochrana proti přehřátí.....	22
13.	Delší doba nepoužívání přístroje a přeprava	22
14.	Čištění a údržba	23
15.	Odstraňování závad	25
16.	Technické údaje	27
17.	Informace o shodě EU	27
18.	Likvidace.....	28
19.	Záruka MEDION AG	28
19.1.	Záruční podmínky.....	28
19.2.	Záruční lhůta a zákonné nároky	29
19.3.	Rozsah záruky	29
19.4.	Postup při uplatnění záruky	29
20.	Servis.....	30
20.1.	Dodavatel/Výrobce/Dovozce.....	30
21.	Informace o ochranných známkách.....	30

1. Informace o tomto návodu k obsluze



Blahopřejeme ke koupi tohoto nového přístroje. Pořídili jste si velmi kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny týkající se bezpečnosti, používání a likvidace. Před používáním výrobku si pozorně přečtěte všechny pokyny k obsluze a bezpečnostní pokyny. Výrobek používejte jen popsáním způsobem a k uvedeným účelům. Tento návod k obsluze si dobře uschovejte. Při předání výrobku dalším osobám předejte také všechny dokumenty.

1.1. Vysvětlení symbolů



NEBEZPEČÍ!

Varování před bezprostředním nebezpečím ohrožení života!

- Dodržujte pokyny, abyste předešli situacím, které vedou k vážným až smrtelným úrazům.



VAROVÁNÍ!

Varování před možným nebezpečím ohrožení života a/nebo poraněním s trvalými následky!

- Dodržujte pokyny, abyste předešli situacím, které mohou vést k vážným až smrtelným úrazům.



UPOZORNĚNÍ!

Varování před možnými středně vážnými a/nebo lehkými zraněními!

- Dodržujte pokyny, abyste předešli situacím, které mohou vést k drobným nebo lehkým poraněním.



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí vlivem vysokých povrchů!



OZNÁMENÍ!

Chcete-li předejít hmotným škodám, řiďte se uvedenými upozorněními!

- Dodržujte pokyny, abyste předešli situacím, které mohou vést ke hmotným škodám.



Pokyny k montáži nebo provozu



Ověřená bezpečnost

Výrobky označené tímto symbolem splňují požadavky zákona o bezpečnosti výrobků.



Používání v interiérech

Přístroje s tímto symbolem jsou vhodné pouze pro používání ve vnitřních prostorách.



Symbol střídavého proudu



Symbol, který se používá v EU k označení materiálů s kontaktem s potravinami, jako jsou např. obaly nebo povrch přístrojů.



Fritovací nádoba (9) má nepřilnavý povrch.

2. Používání v souladu s určením

Fritéza slouží k fritování potravin, např. hranolek, kroket, drůbeže atd. v množstvích běžných pro domácnost.

Tento přístroj je určen k použití v domácnosti. Není vhodný např. pro následující použití:

- v zaměstnaneckých kuchyňkách v obchodech, kancelářích a podobných pracovních prostorách;
- v zemědělských podnicích;
- pro hosty v hotelech, motelech a podobných ubytovacích zařízeních;
- v penzionech se snídání.

V případě komerčního použití nebo použití pro jiné účely než fritování potravin výrobce nenese žádnou odpovědnost za případné škody.

Mějte na paměti, že v případě použití v rozporu s určením zaniká ručení:

- Přístroj bez našeho souhlasu neupravujte a nepoužívejte námi neschválené, resp. námi nedodané příslušenství.
- Používejte pouze námi dodané nebo schválené náhradní díly a příslušenství.
- Řiďte se všemi informacemi uvedenými v tomto návodu k obsluze, zejména bezpečnostními pokyny. Jakýkoli jiný způsob obsluhy se považuje za použití v rozporu s určením a může způsobit poškození zdraví osob nebo hmotné škody.

3. Bezpečnostní pokyny

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY – PEČLIVĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ!

- Tento přístroj nesmí používat děti ve věku od 0 do 8 let. Děti starší 8 let smějí tento přístroj používat, jestliže jsou neustále pod dozorem. Tento přístroj smí používat osoby s omezenými tělesnými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi či vědomostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání přístroje a porozuměly rizikům s tím spojeným.
- Zamezte přístupu dětí mladších 8 let k přístroji a jeho připojovacímu kabelu.
- Čištění a údržbu určenou pro uživatele nesmí provádět děti.
- Pokud dojde ke stažení fritézy z pracovní desky, může dojít k vážnému popálení horkým olejem.
Nenechávejte síťový kabel (16) viset přes hranu pracovní desky, kam dosáhnou děti nebo kde o něj může zachytit uživatel.
- Neprovozujte přístroj bez dohledu! Pokud byste opouštěli místnost, přístroj vždy vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- K přepínání mezi 50 a 60 Hz není nutný žádný zásah uživatele. Výrobek je uzpůsoben pro 50 i 60 Hz.



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem vedeným součástmi zařízení.

- Přístroj připojujte pouze do dobře přístupné, řádně instalované zásuvky, která se nachází v blízkosti místa instalace přístroje. Síťové napětí musí odpovídat technickým údajům přístroje.
- Zásuvka musí být volně přístupná pro případ, že by bylo nutné přístroj rychle odpojit od sítě.
- Při vytahování zástrčky ze zásuvky tahejte vždy za zástrčku, nikoli za síťový kabel (16).

- Zajistěte, aby síťový kabel (16) nepřišel do styku s horkými předměty nebo povrchy (např. deskou sporáku).
- Před prvním použitím a po každém použití zkontrolujte přístroj i síťový kabel (16), zda nejsou poškozené.
- Neuvádějte přístroj do provozu, pokud je přístroj nebo síťový kabel (16) viditelným způsobem poškozený nebo přístroj utrpěl pád.
- Pokud zjistíte, že došlo k poškození při přepravě, ihned kontaktujte servis.
- V žádném případě neprovádějte na přístroji sami žádné úpravy, ani se nepokoušejte kteroukoli jeho část otevřít nebo opravit.
- Pokud se poškodí napájecí kabel tohoto přístroje, musí ho vyměnit výrobce nebo jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení osob.
- Nikdy neotevírejte kryt přístroje (10) a nekládejte žádné předměty do větracích otvorů.
- Přístroj automaticky nastaví potřebnou frekvenci vstupního proudu, není nutná součinnost uživatele.
- Odviňte celý síťový kabel (16).
- Dbejte na to, aby síťový kabel (16) nebyl nikde zlomený nebo skřípnutý.
- Dbejte na to, aby o síťový kabel (16) nebylo možné zakopnout, a nepoužívejte prodlužovací kabely.
- Tento přístroj se nesmí provozovat s externími časovými spínacími hodinami nebo samostatným systémem dálkového řízení, jako např. bezdrátovou zásuvkou.
- Odpojte síťovou zástrčku přístroje ze zásuvky,
 - když přístroj čistíte nebo provádíte jeho údržbu,
 - když provádíte montáž nebo demontáž přístroje,
 - pokud je přístroj vlhký nebo se namočil,
 - pokud už přístroj nebudete používat,
 - pokud přístroj není pod dohledem,
 - při bouři.

- Příklad nepotápějte do vody nebo jiných tekutin, nedržte ho pod tekoucí vodou a nepoužívejte ho ve vlhkých prostorách, jinak hrozí zásah elektrickým proudem. Příklad, síťový kabel (16) a síťovou zástrčku udržujte v bezpečné vzdálenosti od umyvadel, dřezů apod.
- Na přístroj ani do jeho blízkosti neumísťujte žádné předměty naplněné tekutinou, např. vázy nebo nápoje.
- Postavte přístroj na žáruvzdorný, suchý a rovný povrch. Neuvádějte přístroj do provozu na mokřém povrchu.
Pokud přístroj provozujete postavený na dřevěném nábytku, měli byste používat ochrannou podložku, aby se zabránilo poškození citlivých povrchů.
- Nikdy se přístroje ani síťového kabelu (16) / síťové zástrčky nedotýkejte vlhkýma nebo mokřýma rukama.
- Příklad provozujte výhradně ve vnitřních prostorách.
- Nevystavujte přístroj extrémním podmínkám. Chraňte ho před těmito podmínkami:
 - vysoká vlhkost vzduchu nebo mokrý,
 - velmi vysoké nebo nízké teploty,
 - přímé sluneční záření,
 - otevřeným ohněm,
 - blízkost výbušných a/nebo zápalných výparů.



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí požáru!

Vlivem horkých povrchů/horkých olejů hrozí nebezpečí požáru!

- Postavte přístroj na žáruvzdorný, suchý a rovný povrch.
- Nestavte přístroj na plochy, které mohou být horké (např. plotýnky sporáků, otevřený oheň). Pokud byste chtěli fritézu provozovat pod digestoří vašeho sporáku, ujistěte se, že je sporák vypnutý.

- Dbejte na to, aby přístroj během provozu nepřišel do kontaktu s jinými předměty. Dodržujte vzdálenost min. 10 cm od dalších předmětů. Zejména ho neumísťujte do blízkosti vysoce hořlavých materiálů (záclon, závěsů, papíru apod.).
- Přístroj v provozu neumísťujte pod závěsné skřínky ani jiné předměty, které by mohly bránit volnému odvádění páry směrem nahoru.
- Přístroj nezakrývejte.
- Na přístroj nic nepokládejte.
- Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dohledu.
- Nikdy nelijte olej na horké topné těleso (19).



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu!

Vlivem horkých povrchů/horkých olejů
hrozí nebezpečí zranění!

Během provozu mohou být povrchy přístroje a příslušenství velmi horké.

- Nepohybujte fritézou, dokud je její obsah horký. Trvá velmi dlouho, než olej vychladne.
- Přístroj nepokládejte na hranu stolu, mohl by se převrhnout a spadnout.
- Nedotýkejte se horkých povrchů na přístroji a nesahejte rukama do oblasti výstupu páry.
- Nenaklánějte hlavu přímo nad přístroj a nesahejte do míst s vystupující párou.
- Nedotýkejte se horkého fritovacího koše (6) rukama, ale používejte k tomu určenou rukojeť pro fritovací koš (7).
- Přístroje na vaření by měly být postaveny do stabilní polohy pomocí rukojetí (pokud jsou k dispozici), aby se zabránilo rozlité horké kapaliny.

- Dbejte vždy na to, aby byl fritovací koš (6) správně zavěšený a víko přístroje úplně zavřené. Fritézu nikdy neprovozujte bez nasaženého víka přístroje (4).
- Povrch topného tělesa (19) po použití vydává zbytkové teplo. Nedotýkejte se ho!
- Před odstraněním dílů nebo vyčištění přístroje ho nechte úplně vychladnout.

3.1. Používání přístroje

- Přístroj nikdy nezahřívejte bez obsahu. Neplňte nikdy fritovací koš (6) množstvím větším, než je uvedeno v návodu k obsluze.
- Řiďte se přitom také značkami hladiny naplnění uvnitř přístroje: Hladina naplnění nesmí překročit značku **MAX** a klesnout pod značku **MIN**. Dodržujte přitom také uvedené max. množství fritovaných potravin (viz „10. Tabulka ohřevu“ na straně 19).

4. Obsah balení



NEBEZPEČÍ!

Nebezpečí udušení!

Při spolknutí nebo vdechnutí drobných součástí nebo fólií hrozí nebezpečí udušení.

- Všechny používané obaly musí být ukládány mimo dosah dětí.
- Nenechávejte děti, aby si s obalovými materiály hrály.

Zkontrolujte prosím úplnost a nepoškozenost dodávky. Není-li dodávka kompletní nebo je-li poškozená, informujte nás o tom do 14 dnů od zakoupení.

Součástí balení jsou tyto položky:

- Fritéza z nerezové oceli s funkcí čištění oleje
- Stručný návod

5. Přehled dílů

Viz obr. A

1. Kryt filtru
2. Pachový filtr s aktivním uhlím
3. Filtr tukových částic
4. Víko přístroje s průhledovým okénkem
5. Spínač Reset
6. Fritovací koš
7. Rukojeť fritovacího koše
8. Označení hladiny oleje **MIN MAX** (nezobrazeno, ve fritovací nádobě)
9. Fritovací nádoba
10. Kryt přístroje
11. Otočný regulátor pro filtraci oleje
12. Uzávěr nádoby na olej
13. Nádoba a olej s odnímatelným víkem
14. Olejový ventil
15. Značka hladiny naplnění
16. Síťový kabel se síťovou zástrčkou
17. Příhrádka k uložení kabelu (na zadní straně, nevyobrazena)
18. Boční úchop
19. Topné těleso
20. Bezpečnostní spínač (na pravé vodící liště, nevyobrazen)
21. Kontrolka provozu POWER (modrá)
22. Termostat
23. Kontrolka teploty READY (zelená)
24. Doporučení doby přípravy

6. Před prvním použitím

- ▶ Odstraňte z přístroje veškerý obalový materiál, nálepky a fólie.
- ▶ Postavte přístroj na žáruvzdorný, suchý a rovný povrch.
- ▶ Sejměte víko přístroje (4) za úchop přístroje.
- ▶ Vyjměte fritovací koš (6) z fritovací nádoby (9) a vyčistěte ji teplou vodou a malým množstvím mycího prostředku.
- ▶ Vyjměte a vyčistěte nádobu na olej s víkem (13) způsobem popsáným v „14. Čištění a údržba“ na straně 23. Následně ji opět nasadte.
- ▶ Vyjměte ovládací část s topným tělesem (19).
- ▶ Vytřete fritovací nádobu (9) měkkou, navlhčenou utěrkou. Fritovací koš (6) a fritovací nádobu (9) pečlivě vysušte.
- ▶ Fritovací nádobu (9) opět nasadte (viz **obr. B**).
- ▶ Nasadte opět ovládací část s oběma vodicími lištami do obou vybrání na plášti (10) (viz **obr. C**). Přístroj má bezpečnostní spínač (20) na pravé vodicí liště, který kontroluje, že přístroj hřeje pouze při správně nasazené ovládací části.
- ▶ Zahákněte rukojeť fritovacího koše (7) do přípravku na fritovacím koši (6) (viz **Obr. D**):
 - Stlačte obě kovové vzpěry k sobě a nasadte konce do ok ve fritovacím koši (6).
 - Jednou rukou pevně držte fritovací koš (6) a druhou rukou tlačte rukojeť fritovacího koše (7) dolů, až se obě kovové vzpěry na liště zaháknou za okraj fritovacího koše.

Fritéza je nyní připravena k použití.

7. Vhodný fritovací olej



V této fritéze používejte jen kapalně fritovací oleje!

U tuhých fritovacích tuků není možná funkce čištění oleje a může být ohrožena správná funkce přístroje.

Vhodný	Nevhodný
Čisté rostlinné oleje, jako např. rafinovaný řepkový olej a slunečnicový olej, vhodné pro teploty minimálně 200 °C. Řiďte se příp. pokyny na obalu.	• Rostlinné oleje s vysokým obsahem polynenasycených mastných kyselin, např. světlíkový nebo slunečnicový olej • Olivový olej • Živočišné tuky, např. vepřové sádlo, máslo nebo hovězí lůj



UPOZORNĚNÍ!

Ohrožení zdraví!

Chybné používání fritovacího oleje může způsobit ohrožení zdraví:

- Řiďte se datem minimální trvanlivosti na obalu. Fritovací olej nepoužívejte déle než 6 měsíců, fritovací olej po každém použití přefiltrujte, resp. ho při častějším používání vyměňte, např.:
 - Příprava hranolek: Výměna po 3–5 fritováních
 - Příprava masa/ryb nebo tvarohových kuliček: Doporučena výměna po každém použití.
- Nepoužívejte zkažený fritovací olej, nemíchejte ho s čerstvým fritovacím olejem.
- Nemíchejte vzájemně různé druhy oleje.
- Používejte pouze fritovací oleje, výslovně vhodné k fritování, žádné olejové směsi. Řiďte se příslušnými instrukcemi výrobce na obalu.

Zkažený fritovací olej poznáte podle následujících znaků:

- Hnědé zbarvení
- Vznik kouře již při nízkých teplotách
- Pěnění
- Nepříjemný zápach/chuť oleje a potravin.

7.1. Zamezení tvorby akrylamidů

Při fritování za příliš vysokých teplot může dojít ke vzniku zdraví škodlivých látek jako akrylamidů.

- ▶ Odstraňte spálené zbytky pokrmů.
- ▶ Dbejte na co nejnižší teploty a krátké doby přípravy. Nenechávejte pokrmy fritovat do příliš tmavého zbarvení. Čerstvé brambory, resp. jiné potraviny bohaté na uhlohydráty jako obilné produkty fritujte při teplotách maximálně 180 °C, aby se zabránilo vzniku zdraví škodlivých akrylamidů.
- ▶ Neskladujte brambory při teplotách nižších než 10 °C, pokud chcete sami připravit hranolky ze syrových brambor.
- ▶ Nezpracovávejte naklíčené brambory nebo brambory se zelenými skvrnami.

8. Příprava fritování

- ▶ Vlhké potraviny pečlivě osušte.
- ▶ Nakrájejte potraviny na malé kousky, protože tímto způsobem se zkrátí doba přípravy a potraviny absorbují menší množství oleje.
- ▶ Při fritování brambor dbejte na to, aby nebyly nakrájené na příliš malé kusy, aby ne- vznikalo větší množství akrylamidů.
- ▶ Domácí hranolky nechte asi 3–4 hodiny namáčet ve vodě a před fritováním hranolků je pečlivě osušte.
- ▶ Při fritování obalovaných pokrmů dbejte na to, aby obal pevně držel na potravine, aby nedošlo k příliš velkému znečištění fritovacího oleje.
- ▶ Ze zmrazených produktů odstraňte zbytky ledu a fritovanou potravinu před fritováním a vložením do fritovacího koše (6) osušte, např. kuchyňskou utěrkou. Jinak může olej nekontrolovaně vystříkavat.
- ▶ Fritovanou potravinu solte a kořeňte pouze po fritování, ale ne nad fritézou. Chráníte tím fritovací olej a přístroj.
- ▶ Menší množství potravin zpravidla vyžaduje kratší čas fritování. Větší množství oproti tomu způsobí pokles teploty oleje, prodloužení doby fritování a větší absorpci oleje potravinami.
- ▶ Ke zkrácení doby fritování nechte potraviny před fritováním rozmrazit (nedoporučuje se u rybích prstů. Vždy se řiďte informacemi od výrobce).



Potřete vnitřní stranu průhledového okénka olejem, aby se na něm netvořila kondenzující voda a bylo možné kontrolovat proces přípravy.

9. Používání fritézy



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí požáru!

Může dojít ke samovznícení oleje.

- Hořící olej nebo tuk nikdy nehaste vodou. V případě po- žáru ihned vytáhněte síťovou zástrčku a uduste plamen víkem, vlhkou utěrkou nebo vhodným hasicím přístrojem.
- Pravidelně měňte olej, protože k samovznícení starého a znečištěného oleje může dojít už při běžných teplotách fritování.

Podstavec přístroje není žáruvzdorný.

- Pokud byste chtěli fritézu provozovat pod digestoří vašeho sporáku, ujistěte se, že je sporák vypnutý.

**UPOZORNĚNÍ!****Nebezpečí úrazu!**

Hrozí nebezpečí popálení horkým olejem.

- Fritézu v žádném případě nepřenášejte nebo jí nepohybujte, dokud je ještě horká nebo je v ní obsažený olej ještě horký.
- Fritézu zásadně provozujte se zavřeným víkem přístroje (4).
- Pokud by u potraviny silně pokryté ledem došlo k vypěnění fritézy, odpojte ihned síťovou zástrčku a zdvihněte fritovací koš (6) z oleje.

Plášť (10) se během provozu silně zahřívá.

- Nedotýkejte se horkých povrchů na přístroji a nesahejte rukama do oblasti výstupu páry.
- Nedotýkejte se horkých povrchů nebo horkého fritovacího koše (6), k uchopení používejte jen rukojeti a ovládací prvky.

**VAROVÁNÍ!****Nebezpečí požáru!**

Hrozí nebezpečí požáru způsobeného vystřikujícím olejem na horké povrchy fritovací nádoby (9).

- Opatrně naplňte olej do **STUDENÉ** fritézy.

**VAROVÁNÍ!****Nebezpečí požáru! Nebezpečí úrazu!**

- Neprovozujte přístroj bez dohledu! Pokud byste opouštěli místnost, přístroj vždy vypněte. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

UPOZORNĚNÍ!



Nebezpečí úrazu!

Během provozu může z výstupu páry přístroje proudit horká pára. Při otevření víka přístroje (4) vystupuje horká pára nebo příp. vystřikuje olej.

- Nevkládejte do fritézy mokré nebo vlhké potraviny. Buďte při fritování vždy opatrní.
- Aby se předešlo popálení, nesahejte do páry.
- Z fritézy pravidelně odstraňujte napečené zbytky potravin. Používejte žáruvzdorné nástroje, např. grilovací kleště nebo pěnovačku.



Používejte výhradně příslušenství obsažené v dodaném balení.

- ▶ Sejměte víko přístroje (4).
- ▶ Vyjměte z fritézy fritovací koš (6). Postavte ho na čistou, rovnou plochu.
- ▶ Naplňte do studené fritovací nádoby (9) fritovací olej. Pamatujte na to, že nesmí být překročena značka hladiny oleje (8) **MAX** a hladina nesmí být také níže než značka hladiny oleje (8) **MIN**. Dodržujte přitom také uvedené max. množství fritovaných potravin (viz „10. Tabulka ohřevu“ na straně 19).
- ▶ Nasadte víko přístroje (4).
- ▶ Přístroj zapojte do řádně instalované zásuvky.

Kontrolka provozu **POWER** (21) svítí a indikuje provoz s napájením z elektrické sítě.

- ▶ Otáčením termostatu (22) ve směru hodinových ručiček nastavte požadovanou teplotu (max. do 190 °C).
- ▶ Vložte pokrm k fritování do fritovacího koše (6).
- ▶ Neplňte fritovací koš (6) výše než ke značce **MAX**, jinak nemůže být docílen rovnoměrný výsledek přípravy potravin.

Jakmile je dosažena nastavená teplota, svítí kontrolka teploty **READY** (23) a můžete začít fritovat.



Během provozu se kontrolka teploty **READY** (23) několikrát zapne a vypne, protože teplota je termostaticky kontrolována: Pokud je nutný dodatečný ohřev, kontrolka zhasne, když je dosažena teplota fritování, opět se rozsvítí.

- ▶ Sejměte víko přístroje (4).
- ▶ Spusťte opatrně fritovací koš dolů (6) do fritovacího oleje (viz **obr. E**).
- ▶ Zavřete víko přístroje (4), aby se zabránilo vystřikování oleje (viz **obr. F**).

- Kontrolujte stupeň zhnědnutí potravin průhledovým okénkem. V případě potřeby otevřete víko přístroje (4) pro lepší možnost kontroly zhnědnutí potravin. Nadzdvihněte fritovací koš (6) a zahákněte rukojeť fritovacího koše (7) za okraj fritovací nádoby (viz **obr. G**).

Vyjměte jeden kus žáruvzdorným nástrojem k jeho vyzkoušení.

Pokud ještě potraviny nejsou propečené:

- Protřepejte příp. fritovací koš (6) k rovnoměrnému rozložení fritovaného pokrmu a k dosažení rovnoměrného konečného výsledku.
- Pokračujte ve fritování.
- Spusťte fritovací koš (6) dolů a následně zavřete víko přístroje (4).

10. Tabulka ohřevu

Uvedené časy jsou pouze orientační. Mohou se lišit v závislosti na množství fritovaných potravin nebo vašeho vlastního přání.

- U hotových pokrmů se řiďte pokyny výrobce pro nastavení teploty a doby přípravy.

Fritované potraviny	Volba teploty	Optimální naplnění	Maximální naplnění	Doba fritování
Hranolky, zmrazené *	170 °C	300 g	600 g	6–10 min., resp. podle instrukcí výrobce
Hranolky, čerstvé **	170 °C	300 g	600 g	10–12 min. (v závislosti na druhu brambor)
Obalovaný řízek, zmrazený	140–160 °C	200 g	400 g	4–7 min.
Kuřecí stehýnka	190 °C	250 g	500 g	10–16 min.
Rybí filé	170 °C	250 g	400 g	3–7 min.
Krevety, rozmrazené	170 °C	250 g	400 g	3–5 min.

*** Tip:** Abyste docílili zvláště křupavého výsledku, před fritováním zmrazené hranolky rozmrazte. Protože se doba přípravy zkrátí asi na polovinu, pravidelně kontrolujte stav přípravy.

**** Tip:** Používejte brambory varného typu A, namočte je na asi 3–4 hodiny do vody a hranolky dobře osušte. Hranolky předběžně fritujte asi 3 minuty, nechte je vychladnout a znovu je fritujte 4–5 minut.

- ▶ Proces přípravy neustále sledujte.
- ▶ K dosažení optimálních výsledků přípravy podle potřeby během doby přípravy – především u potravin, které se překrývají, vyjměte a protřepejte fritovací koš (6). K připomenutí přerozdělení fritovaného pokrmu si nastavte kuchyňskou minutku, aby se zabránilo převaření.

11. Po fritování

- ▶ Zdvihněte z fritézy fritovací koš (6). Opatrně zatřeste fritovacím košem (6) nebo ho krátce zavěste na okraj fritovací nádoby a nechte odkapat přebytečný olej.
- ▶ Přesypejte fritované potraviny do dostatečně velké, žáruvzdorné nádoby nebo do síta. Přebytečný olej lze odstranit vyložení nádobu/síta kuchyňskou utěrkou. Ta přebytečný olej odsaje a lze ji následně vyhodit.
- ▶ Fritovací koš (6) postavte na čistou, tepelně odolnou plochu.
- ▶ Otáčejte termostatem (22) proti směru hodinových ručiček až na doraz a ohřev se ukončí.
- ▶ Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- ▶ Vyjměte fritovací koš (6).
- ▶ Nechte přístroj a fritovací olej úplně vychladnout.
- ▶ K vyčištění přístroje příp. vylijte olej.

11.1. Filtrování/uchovávání/odstranění fritovacího oleje



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí poškození!

- Před vypuštěním nebo filtrováním oleje vždy vyčkejte 3 až 4 hodiny, než olej úplně vychladne. Jinak může dojít k poškození fritézy.
 - Při filtraci a při vyjímání nádoby na olej (13) musí být přístroj vypnutý.
 - ▶ Fritovací olej fritujte po každém použití. Podle kvality stolního oleje a při správném způsobu uchovávání je možné jeho použití až 10krát.
-  Nepoužívejte fritovací olej, který byl použit k pečení masa nebo jiných intenzivně kořeněných potravin. Některé druhy masa, jako např. kuřecí křídla, vylučují při fritování velké množství vody, čímž dojde k rozředění oleje. Nepoužívejte znovu ani tento olej.
- ▶ Ujistěte se, že je nádoba na olej (13) prázdná a nachází se v přístroji.
 - ▶ Otočte otočný regulátor (11) do polohy **FILTER OIL**.

Fritovací olej kape skrz filtrační síto ve fritovací nádobě (9) přes ventil do nádoby na olej (13). Filtrační síto zabrání tomu, aby do nádoby na olej (13) pronikly zbytky pokrmu (viz **obr. I**)

- ▶ Pokud má být nádoba na olej (13) uložena v přístroji, pak jakmile fritovací olej odteče, otočte otočný regulátor (11) do polohy **LOCK**.
Pokud má být nádoba na olej (13) vyjmuta, otočte otočný regulátor (11) do polohy **UNLOCK**.
- ▶ Při vyjímání nádoby na olej (13) z přístroje postupujte opatrně. Nádobu na olej (13) ve vodorovné poloze uchopte oběma rukama (viz **obr. H**).

Vyprázdnění nádoby na olej

- ▶ Řiďte se značkou hladiny naplnění (15) nádoby na olej (13). Nádobu na olej (13) vyprázdněte, jakmile hladina dosáhne horní značku.
- ▶ Odšroubujte uzávěr nádoby na olej (12) nahoře na nádobě na olej (13) (viz **obr. J**).
- ▶ Nalijte opatrně přefiltrovaný fritovací olej např. do skleněných lahví nebo přefiltrovaný olej nalijte do fritovací nádoby (9). Přefiltrovaný fritovací olej uložte na tmavém, suchém a chladném místě až do dalšího použití. Řiďte se informacemi výrobce ohledně trvanlivosti oleje.



Před nalitím oleje do fritovací nádoby (9) otočte otočný regulátor (11) do polohy **UNLOCK**.

- ▶ Již vícenásobně použitý, zkažený fritovací olej zlikvidujte způsobem popsaným v „11.2. Likvidace fritovacího oleje“.
- ▶ Po vyprázdnění nádoby na olej (13) na ni opět našroubujte uzávěr nádoby na olej (12).
- ▶ Ujistěte se, že je víko nádoby na olej při použití přístroje pevně zavřené.
- ▶ Vložte opět nádobu na olej (13) do přístroje a otočte otočný regulátor (11) do polohy **LOCK**, k zajištění nádoby na olej (13).

11.2. Likvidace fritovacího oleje



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí zranění/poškození!

- Před vypuštěním nebo filtrováním oleje vždy vyčkejte 3 až 4 hodiny, než olej úplně vychladne. Jinak může dojít k poškození fritézy.
- Neplňte horký olej do plastových nádob. Kapalným olejem v žádném případě nevylévejte do toalety nebo do výlevky. Ztuhlý tuk může ucpat potrubí.
- Vychladlý zkažený olej likvidujte v plastovém sáčku do domovního odpadu nebo ho odevzdejte na sběrném místě pro použité tuky.

12. Ochrana proti přehřátí

Pokud dojde k zapnutí přístroje nedopatřením bez toho, aby obsahoval olej, pojistka proti přehřátí přístroj automaticky vypne.

- ▶ K deaktivaci pojistky proti přehřátí nechte přístroj nejprve úplně vychladnout.
- ▶ Otevřete víko přístroje (4) a vyjměte fritovací koš (6).
- ▶ Vyjměte ovládací část a stiskněte spínač Reset (5) v otvoru na ovládací části vhodnou dřevěnou tyčkou.

13. Delší doba nepoužívání přístroje a přeprava

- ▶ Pokud přístroj delší dobu nepoužíváte,
 - vytáhněte síťovou zástrčku (16),
 - nechte přístroj vychladnout,
 - vylijte olej,
 - vyčistěte přístroj způsobem popsaným v „14. Čištění a údržba“ na straně 23 a
 - přístroj uložte na suchém, bezprašném místě chráněném před mrazem bez přímého slunečního světla.
- ▶ Naviňte síťový kabel (16) a uschovejte ho v přihrádce k úschově kabelu (17).
- ▶ Aby se předešlo poškození výrobku při přepravě, doporučujeme použít originální obal.

14. Čištění a údržba

Při každé výměně fritovacího oleje by měly být fritovací nádoba (9), fritovací koš (6) a víko přístroje (4) i nádoba na olej s víkem (13) důkladně vyčištěny. Pravidelné čištění fritězy přispívá k prodloužení její životnosti.



VAROVÁNÍ!

Riziko zásahu elektrickým proudem/zkratu vlivem vlhkosti

- Ovládací část s topným tělesem (19) nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin. Pokud by přístroj přece jen spadl do nějaké kapaliny, v žádném případě se jej nedotýkejte. Nejdříve odpojte síťovou zástrčku (16). V žádném případě neuvádějte přístroj znovu do provozu. Nechte přístroj zkontrolovat výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou.
- Před čištěním přístroje vytáhněte síťovou zástrčku (16).
- Ovládací část s topným tělesem (19), kryt (10) s připojovací zdírkou pro ovládací část a síťový kabel (16) se nesmí čistit vodou. K čištění ovládacích prvků používejte jen mírně navlhčenou utěrku s malým množstvím mycího prostředku. Dbejte na to, aby do elektroniky nevnikla žádná kapalina.



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí úrazu popálením!

Přístroj a příslušenství se silně zahřívají. Trvá velmi dlouho, než olej vychladne.

- Před čištěním nechte přístroj úplně vychladnout, aby se zabránilo popálení.



OZNÁMENÍ!

Hrozí poškození přístroje!

Může dojít k poškození přístroje v důsledku jeho nesprávného čištění.

- V žádném případě nepoužívejte čisticí prostředky, které jsou ostré, abrazivní nebo zrnité, na bázi kyseliny octové nebo které obsahují sodu či rozpouštědla. Ty mohou poškodit povrchy nebo potisk přístroje.
- Fritézu (ovládací část s topným tělesem (19), kryt (10), pachový filtr a filtr tukových částic (2/3)) nemyjte v myčce na nádobí.

Víko přístroje (4)

- ▶ Vyčistěte víko přístroje (4) vlhkou utěrkou příp. s malým množstvím mycího prostředku a pečlivě ho vysušte.

Plášť (10)/ovládací část a topné těleso (19)

- ▶ Očistěte fritézu zevně a ovládací část jen lehce navlženou měkkou utěrkou nebo houbou, a příp. malým množstvím mycího prostředku a díly pečlivě vysušte.

Fritovací koš (6)

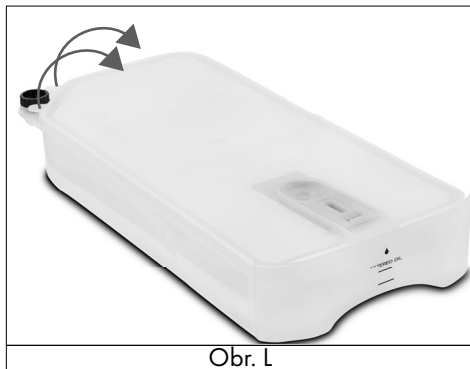
- ▶ Fritovací koš (6) a rukojeť fritovacího koše (7) očistěte mycím kartáčem v teplé vodě s mycím prostředkem. Příp. je nechte nejdříve mírně odmočit.
- ▶ Pečlivě je vysušte.

Fritovací nádoba (9)

- ▶ Úplně vyprázdněte fritovací nádobu (9).
- ▶ Vytřete fritovací nádobu (9) savou kuchyňskou utěrkou.
- ▶ Odstaňte filtrační síto z fritovací nádoby (9) otáčením. Řiďte se přitom značkou na filtračním sítu (viz **obr. I**).
- ▶ Následně vyčistěte fritovací nádobu (9) a filtrační síto teplou vodou a malým množstvím mycího prostředku a oba díly před opětovým nasazením pečlivě vysušte.

Nádoba na olej s víkem (13)

- ▶ Přepněte otočný přepínač (11) do polohy **UNLOCK** a opatrně vytáhněte nádobu na olej (13) rovně z přístroje.
- ▶ Vyprázdněte nádobu na olej (13) uzávěrem nádoby na olej (12), aby se zabránilo rozlití oleje nedopatřením (viz **obr. J**).
- ▶ Následně sejměte víko jeho nadzvednutím u jeho lišt (viz **obr. L**).



Obr. L

- ▶ Nádobu na olej s víkem (13) a uzávěrem nádoby na olej (12) omyjte teplou vodou s malým množstvím mycího prostředku.
- ▶ Opláchněte je čistou vodou a nechte všechny díly úplně vyschnout.
- ▶ Pečlivě zavřete nádobu na olej víkem (13) tak, že dobře přitlačíte okraj vína po stranách.
- ▶ Rovněž uzavřete uzávěr nádoby na olej (12).
- ▶ Nasadte nádobu na olej (13) opět do přístroje a přepněte otočný přepínač do polohy **LOCK**.

Pachový filtr a filtr tukových částic (2/3)

- ▶ Sejměte kryt filtru (1) z přihrádky filtru ve víku přístroje (4) (viz **obr. K**).
- ▶ Pachový filtr a filtr tukových částic (2/3) čistěte každé tři měsíce, resp. po každém 12. použití fritézy v teplé vodě s mycím prostředkem. Nechte filtr úplně uschnout.
- ▶ Nasadte kryt filtru (1) na přihrádku filtru a přitlačte kryt filtru (1), až slyšitelně zaskočí.



Fritovací nádoba (9), fritovací koš (6), víko přístroje (4) a nádoba na olej s víkem (13) jsou vhodné k mytí v myčce na nádobí. Než vložíte víko přístroje (4) do myčky na nádobí, vyjměte pachový filtr a filtr tukových částic (2/3).

15. Odstraňování závad

Výrobek opustil naši firmu v bezvadném stavu. Pokud byste přesto zjistili problémy, pokuste se je nejprve vyřešit sami podle níže uvedené tabulky. Nebudete-li úspěšní, kontaktujte náš zákaznický servis.

Problém	Možná příčina	Odstraňování závad
Přístroj nefunguje.	Síťová zástrčka není zapojená do zásuvky.	► Přístroj zapojte do řádně instalované zásuvky.
	Ovládací prvek/topné těleso (19) s bezpečnostním spínačem (20) není správně nasazený.	► Zkontrolujte polohu ovládacího prvku/topného tělesa (19).
Pokrmy nejsou dovařené.	Příliš vysoké množství náplně.	► Naplňte fritovací koš (6) menšími kousky. Menší kousky se provaří rovnoměrněji. Nepřeplňujte fritovací koš (6).
	Teplota přípravy je příliš nízká.	► Nastavte termostat (22) na potřebnou teplotu.
	Příliš krátká doba přípravy.	► Nastavte termostat (22) na potřebnou teplotu a fritujte delší dobu.
Pokrmy nejsou rovnoměrně provařené.	Pokrmy leží příliš těsně u sebe.	► Protřeste fritovací koš (6), aby se potraviny rovnoměrně rozprostřely. Některé pokrmy je nutné asi po polovině doby přípravy přerozdělit.
Intenzivní kouření, nepříjemný zápach, resp. chuť	Fritovací olej je zkažený	► Vyměňte fritovací olej.
	Olej není vhodný k fritování.	► Vyměňte fritovací olej a použijte vhodný fritovací olej.
Čerstvé hranolky nejsou křupavé	Brambory jsou příliš vlhké.	► Křupavost závisí na obsahu vody a škrobu daného druhu brambor a na množství oleje.
		► Brambory pečlivě osušte.
		► Nakrájejte brambory na menší kousky.

16. Technické údaje

Název nebo obchodní značka dodavatele:	SilverCrest®
Adresa dodavatele:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen NĚMECKO
Identifikační značka modelu:	SFO 2000 A1
Napájení:	220–240 V~, 50/60 Hz
Výkon:	2000 W
Třída ochrany:	I
Využitelný objem fritovací nádoby (značka MAX):	cca 2,7 litru
Využitelný objem nádoby na olej (značka horní hladiny náplně):	cca 3 litru
Využitelný objem fritovacího koše (značka MAX):	cca 1,4 litru
Celkový objem fritovacího koše:	cca 2,1 litru
Kontrola teploty:	130–190 °C
Rozměry (Š × V × H):	cca 25 × 30,8 × 57,5 cm



17. Informace o shodě EU



Společnost MEDION AG tímto prohlašuje, že výrobek splňuje požadavky následujících evropských směrnic:

- směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě
- směrnice 2014/35/EU o zařízeních nízkého napětí
- směrnice 2009/125/ES o ekodesignu
- směrnice 2011/65/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních

18. Likvidace



OBAL

Přístroj je proti poškození při přepravě chráněn obalem. Obaly jsou vyrobeny z materiálů, které lze ekologicky likvidovat a odevzdat k odborné recyklaci.



Značení obalových materiálů při třídění odpadu zkratkami (a) a č. kódu (b) s následujícím významem:

a: doplňující údaj o materiálu

b: 1–7: plasty / 20–22: papír a karton / 80–98: kompozitní materiály



Jen pro Francii

Symbol „Triman“ informuje spotřebitele o tom, že je výrobek recyklovatelný, podléhá rozšířenému systému odpovědnosti výrobce a ve Francii pokynům k třídění.



PŘÍSTROJ

Vyřazené přístroje označené tímto symbolem se nesmí likvidovat do běžného domovního odpadu.

Podle směrnice 2012/19/EU je nutné přístroj po uplynutí jeho životnosti odevzdat k řádné likvidaci.

Druhotné suroviny obsažené v přístroji se za účelem snížení zatížení životního prostředí a negativního vlivu na lidské zdraví odevzdávají k recyklaci.

Vyřazený přístroj odevzdejte do sběrný elektrického odpadu nebo do sběrného dvora.

Bližší informace získáte od firem zajišťujících sběr odpadů nebo od místních úřadů.

19. Záruka MEDION AG

Vážení zákazníci,

na tento přístroj získáváte 3letou záruku od data nákupu. V případě závad výrobku můžete uplatňovat zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena níže popsanou zárukou.

19.1. Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná dnem uskutečnění nákupu. Uschovejte si prosím originál stvrzenky. Slouží jako doklad o nákupu.

Pokud se během tří let od data nákupu výrobku objeví závada daná chybou materiálu nebo chybným výrobním postupem, pak vám výrobek zdarma opravíme nebo vyměníme, a to podle našeho uvážení. Tato záruka předpokládá, že závadný přístroj bude předložen během tříleté lhůty spolu s dokladem o nákupu (stvrzenkou) a stručným popisem závady a udáním doby vzniku závady.

Pokud se na závadu vztahuje záruka, obdržíte od nás opravený nebo nový výrobek. Opravou ani výměnou výrobku nezačíná nová záruční lhůta.

19.2. Záruční lhůta a zákonné nároky

Záruční lhůta se odpovědností za vady neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené části. Případné škody a závady zjevné již při nákupu musí být oznámeny ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční lhůty budou zpoplatněny.

19.3. Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben v souladu s přísnými kvalitativními směrnici a před dodáním byl svědomitě testován.

Záruka platí na závady dané chybou materiálu nebo chybným výrobním postupem. Tato záruka se nevztahuje na díly produktu, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a tudíž se mohou považovat za opotřebitelné díly, ani na poškození rozbitných dílů, například spínačů, baterií nebo dílů ze skla.

Tato záruka zaniká, když je produkt poškozený, není řádně užívaný nebo udržovaný. Řádné užívání je takové užívání, kdy jsou přesně dodrženy všechny pokyny v návodu. Vyvarujte se takovému užívání a takovým úkonům, které se v návodu nedoporučují nebo před kterými návod varuje.

Výrobek je určen výhradně k soukromému, nikoliv komerčnímu užívání. Záruka zaniká v případě nesprávného užívání, při použití síly a v případě zásahů neprovedených naším autorizovaným servisem.

19.4. Postup při uplatnění záruky

Pro rychlé vyřízení dodržujte prosím tyto pokyny:

- Mějte prosím připravenou stvrzenku a číslo zboží (např. IAN 460204_2401) jako doklad o nákupu.
- Číslo zboží najdete na typovém štítku, na rytině, na úvodní straně návodu (dole vlevo) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.
- Pokud by se objevily funkční závady nebo jiné nedostatky, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení telefonicky nebo prostřednictvím našeho kontaktního formuláře.

20. Servis



Na adrese www.lidl-service.com si můžete stáhnout tento návod a mnoho dalších příruček, produktová videa a instalační software.

Pomocí tohoto QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a po zadání čísla výrobku IAN 460204_2401 můžete otevřít příslušný návod k obsluze.

	Servis Česká republika Hot line ☎ 844 444 486 🕒 Po-Pá: 9:00 - 17:00 Použijte kontaktní formulář na www.medion.com/contact
	IAN 460204_2401

20.1. Dodavatel/Výrobce/Dovozce

Upozorňujeme, že následující adresa není adresou pro vrácení zboží. Kontaktujte nejprve servisní středisko uvedené výše.

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

NĚMECKO

21. Informace o ochranných známkách

SilverCrest® je registrovaná ochranná známka společnosti Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Německo.

Všechny ostatní názvy a výrobky jsou ochrannými známkami nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků.

Obsah

1.	Informácie o tomto návode na obsluhu	32
1.1.	Vysvetlenie značiek	32
2.	Používanie v súlade s určením	33
3.	Bezpečnostné upozornenia	34
3.1.	Používanie zariadenia	38
4.	Rozsah dodávky	38
5.	Prehľad častí	39
6.	Pred prvým použitím	40
7.	Vhodný fritovací olej	40
7.1.	Zabráňte tvorbe akrylamidu	41
8.	Príprava na fritovanie	42
9.	Používanie fritézy	42
10.	Tabuľka časov prípravy	45
11.	Po fritovaní	46
11.1.	Filtrovanie/skladovanie/odstraňovanie fritovacieho oleja	46
11.2.	Likvidácia fritovacieho oleja	48
12.	Ochrana pred prehriatím	48
13.	Dlhšie nepoužívanie a preprava	48
14.	Čistenie a starostlivosť	49
15.	Odstraňovanie porúch	51
16.	Technické údaje	53
17.	Informácie o zhode s normami EÚ	53
18.	Likvidácia	54
19.	Záruka spoločnosti MEDION AG	54
19.1.	Záručné podmienky	54
19.2.	Záručná lehota a zákonné nároky za nedostatky	55
19.3.	Rozsah záruky	55
19.4.	Spôsob uplatnenia záruky	55
20.	Servis	56
20.1.	Dodávateľ/výrobca/importér	56
21.	Informácie o ochranných známkach	56

1. Informácie o tomto návode na obsluhu



Blahoželáme vám ku kúpe nového zariadenia. Kúpou tohto zariadenia ste sa rozhodli pre hodnotný výrobok. Tento návod na obsluhu je súčasťou výrobku. Obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti, používaní a likvidácii. Skôr ako začnete výrobok používať, oboznámte sa so všetkými používateľskými a bezpečnostnými upozneniami. Výrobok používajte len spôsobom, aký je opísaný tu, a len na uvedené účely. Tento návod na obsluhu dobre uschovajte. Ak výrobok odovzdávate tretím osobám, odovzdajte im aj celú dokumentáciu.

1.1. Vysvetlenie značiek



NEBEZPEČENSTVO!

Varovanie pred bezprostredným nebezpečenstvom ohrozenia života!

- Dodržiavaním pokynov predídete situáciám, ktorých následkom sú vážne zranenia alebo úmrtie.



UPOZORNENIE!

Varovanie pred potenciálnymi stredne ťažkými a/alebo ľahkými zraneniami!

- Dodržiavaním pokynov predídete situáciám, ktorých následkom môžu byť drobné alebo ľahké zranenia.



VAROVANIE!

Varovanie pred možným nebezpečenstvom ohrozenia života a/alebo ťažkými zraneniami s trvalými následkami!

- Dodržiavaním pokynov predídete situáciám, ktorých následkom môžu byť vážne zranenia alebo úmrtie.



UPOZORNENIE!

Nebezpečenstvo v dôsledku horúcich povrchov!



OZNÁMENIE!

Dbajte na upozornenia, aby ste predišli materiálnym škodám!

- Dodržiavaním pokynov predídete situáciám, ktorých následkom môžu byť materiálne škody.



Pokyny k montáži alebo prevádzke



Testovaná bezpečnosť

Výrobky označené týmto symbolom spĺňajú požiadavky zákona o bezpečnosti výrobkov.



Používanie v interiéri

Zariadenia s týmto symbolom sú vhodné len na použitie v interiéri.



Symbol pre striedavý prúd



Symbol používaný v EÚ na označenie materiálov, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, napr. obaly alebo povrchy zariadení.



Fritovacia nádoba (9) je potiahnutá neprilnavým povrchom.

2. Používanie v súlade s určením

Fritéza sa používa na fritovanie potravín, napr. hranolčekov, krokiet, hydiny atď. v bežných domácich množstvách.

Toto zariadenie je určené na použitie v domácnosti. Nie je vhodný na použitie napríklad:

- v kuchyniach pre zamestnancov v predajniach, kanceláriách a v iných komerčných priestoroch;
- v poľnohospodárskych prevádzkach;
- klientmi v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach;
- v penziónoch s raňajkami.

Pri priemyselnom využívaní alebo pri používaní na iné účely, ako je fritovanie potravín, nepreberá výrobca žiadnu záruku za prípadné škody.

Vezmite na vedomie, že v prípade použitia výrobku v rozpore s určením zaniká záruka:

- Neprestavujte zariadenie bez nášho súhlasu a nepoužívajte prídavné zariadenia, ktoré sme neschválili alebo nedodali.
- Používajte len nami dodané alebo schválené náhradné diely a príslušenstvo.
- Venujte pozornosť všetkým informáciám uvedeným v tomto návode na obsluhu, najmä bezpečnostným upozorneniam. Akýkoľvek iný spôsob obsluhy výrobku sa považuje za použitie v rozpore s určením a môže spôsobiť ujmu na zdraví osôb alebo materiálne škody.

3. Bezpečnostné upozornenia

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY – DÔKLADNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE PRE ĎALŠIE POUŽITIE!

- Toto zariadenie nesmú používať deti vo veku od 0 do 8 rokov.
Deti vo veku 8 a viac rokov smú toto zariadenie používať len pod neustálym dozorom. Toto zariadenie smú používať osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami, ak sú pod dozorom alebo boli poučené, ako zariadenie bezpečne používať, a porozumeli súvisiacim nebezpečenstvám.
- Zariadenie a jeho prípojné vedenie musia byť umiestnené mimo dosah detí mladších ako 8 rokov.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti.
- Ak fritézu stiahnete z pracovnej dosky, môže dôjsť k vážnym popáleninám horúcim olejom.
Nedovoľte, aby napájací kábel (16) visel cez okraj pracovnej dosky, kde by ho mohli chytiť deti alebo by sa mohol zachytiť používateľom.
- Nepoužívajte zariadenie bez dozoru! Vždy, keď odchádzate z miestnosti, zariadenie vypnite. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Používateľ nemusí prepnúť výrobok na 50 alebo 60 Hz. Výrobok sa prispôsobí na 50 aj 60 Hz.



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom na vodičoch častiach.

- Zariadenie zapojte len do riadne nainštalovanej a dobre dostupnej zásuvky, ktorá sa nachádza v blízkosti miesta inštalácie. Miestne sieťové napätie musí zodpovedať technickým údajom zariadenia.
- Zásuvka musí byť voľne prístupná pre prípad, že by ste potrebovali zariadenie rýchlo odpojiť.

- Ťahajte vždy za zástrčku, nie za napájací kábel (16).
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel (16) nedostal do kontaktu s horúcimi predmetmi alebo povrchmi (napr. varnou doskou).
- Pred prvým použitím a po každom použití skontrolujte zariadenie aj napájací kábel (16), či nie sú poškodené.
- Neuvádzajte zariadenie do prevádzky, ak zariadenie alebo napájací kábel (16) vykazujú viditeľné poškodenia alebo ak zariadenie spadlo.
- Ak ste zistili, že počas prepravy došlo k poškodeniam, okamžite sa obráťte na oddelenie servisu.
- V žiadnom prípade nevykonávajte na zariadení svojvoľné zmeny ani sa nepokúšajte sami otvoriť a/alebo opraviť niektorú časť zariadenia.
- Ak sa napájací kábel tohto zariadenia poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis, alebo osoba s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- Nikdy neotvárajte kryt (10) ani nevkladajte predmety cez vetracie otvory.
- Zariadenie automaticky nastaví požadovanú frekvenciu vstupného prúdu, používateľ nemusí pre to urobiť nič.
- Napájací kábel (16) kompletne odmotajte.
- Napájací kábel (16) nezaľamujte ani nestláčajte.
- Dbajte na to, aby nebolo možné zakopnúť o napájací kábel (16) a nepoužívajte predlžovacie káble.
- Toto zariadenie sa nesmie prevádzkovať s externými spínacími hodinami ani samostatným diaľkovým systémom, napr. elektrickou zásuvkou s bezdrôtovým ovládaním.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku zariadenia zo zásuvky,
 - keď zariadenie čistíte alebo vykonávate jeho údržbu,
 - pred montážou alebo demontážou zariadenia,
 - keď je zariadenie vlhké alebo mokré,
 - keď zariadenie už nepoužívate,
 - keď nie je prítomný dozor,

- počas búrky.
- Zariadenie nesmiete ponárať do vody ani inej kvapaliny, držať ho pod tečúcou vodou ani používať ho vo vlhkých priestoroch, pretože by mohlo dôjsť k zásahu elektrickým prúdom. Zariadenie, napájací kábel (16) a sieťovú zástrčku uchovávajúte v dostatočnej vzdialenosti od umývadla, drezu atď.
- Na zariadenie ani do jeho blízkosti neumiestňujete predmety naplnené tekutinami, napr. vázy alebo nádoby s nápojmi.
- Zariadenie umiestnite na tepelne odolný, suchý a rovný povrch. Zariadenie neuvádzajte do prevádzky na mokrom povrchu. Ak zariadenie používate na drevenom nábytku, mali by ste použiť ochrannú podložku, aby ste predišli poškodeniu citlivých povrchov.
- Nikdy sa nedotýkajte zariadenia alebo napájacieho kábla (16)/ sieťovej zástrčky vlhkými alebo mokrými rukami.
- Zariadenie prevádzkujte výlučne v interiéri.
- Nevystavujte zariadenie extrémnym podmienkam. Vyhýbajte sa:
 - vysokej vlhkosti vzduchu alebo vlhkému prostrediu,
 - extrémne vysokým alebo nízkym teplotám,
 - priamemu slnečnému žiareniu,
 - otvorenému ohňu,
 - blízkosti výbušných a/alebo horľavých výparov.



UPOZORNENIE!

Nebezpečenstvo požiaru!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru v dôsledku horúcich povrchov/olejov!

- Zariadenie umiestnite na tepelne odolný, suchý a rovný povrch.
- Neukladajte zariadenie na povrchy, ktoré môžu byť horúce (napr. varné dosky, otvorený oheň). Ak chcete fritézu prevádzkovať pod digestorom sporáka, uistite sa, že je sporák vypnutý.

- Počas prevádzky dbajte na to, aby nebolo zariadenie v kontakte s iným predmetom. Udržujte vzdialenosť aspoň 10 cm od ostatných predmetov. Neumiestňujte zariadenie najmä do blízkosti horľavých materiálov (záclon, závesov, papiera atď.).
- Počas prevádzky neumiestňujte zariadenie pod nástenné skrinky ani iné predmety, ktoré by mohli brániť voľnému odvádzaniu pary smerom nahor.
- Zariadenie nezakrývajte.
- Neumiestňujte na zariadenie žiadne predmety.
- Zariadenie nikdy nenechávajte počas prevádzky bez dozoru.
- Nelejte olej na horúce výhrevné teleso (19).



UPOZORNENIE!

Nebezpečenstvo zranenia!

Hrozí nebezpečenstvo zranenia v dôsledku horúcich povrchov/olejov!

Počas prevádzky môžu byť povrchy zariadenia a príslušenstva, ktorých sa môžete dotýkať, veľmi horúce.

- Nehýbte fritézou, kým je jej obsah horúci. Olej potrebuje veľa času na vychladnutie.
- Neumiestňujte zariadenie na okraj stola – mohlo by sa prevrátiť a spadnúť.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia a nedávajte ruky do oblasti výstupu pár.
- Nedržte hlavu priamo nad zariadením a nesiahajte do unikajúcich výparov.
- Nedotýkajte sa horúceho fritovacieho koša (6) rukami, ale použite určenú rukoväť fritovacieho koša (7).

- Zariadenia na varenie by mali byť umiestnené v stabilnej polohe s dostupnými rukoväťami (ak sú k dispozícii), aby sa zabránilo rozliatiu horúcej tekutiny.
- Vždy sa uistite, že je fritovací kôš (6) správne nasadený a že veko úplne uzatvára zariadenie. Fritézu nikdy nepoužívajte bez nasadeného veka zariadenia (4).
- Povrch výhrevného telesa (19) vykazuje po použití zvyškové teplo. Nedotýkajte sa ho!
- Pred demontážou častí zariadenia alebo jeho čistením ho nechajte úplne vychladnúť.

3.1. Používanie zariadenia

- Nezahrievajte prázdne zariadenie. Fritovací kôš (6) nenapĺňajte väčším množstvom potravín, ako je uvedené v návode na obsluhu.
- Dodržiavajte aj označenia stavu naplnenia vo vnútri zariadenia: Stav naplnenia nesmie prekročiť označenie **MAX** a nesmie byť pod označením **MIN**. Dbajte pritom aj na maximálne stanovené množstvo potravín, ktoré sa môžu fritovať (pozri „10. Tabuľka časov prípravy“ na strane 45).

4. Rozsah dodávky



NEBEZPEČENSTVO!

Nebezpečenstvo zadusenía!

Hrozí nebezpečenstvo zadusenía pri prehltnutí alebo vdýchnutí drobných častí alebo fólií.

- Všetky použité obalové materiály uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali s obalovým materiálom.

Skontrolujte, či je dodávka kompletná a nepoškodená, a ak je poškodená alebo neúplná, oznámte nám to do 14 dní od nákupu.

S balíkom, ktorý ste si zakúpili, sme vám dodali:

- Fritézu z ušľachtilej ocele s funkciou čistenia oleja
- Krátky návod

5. Prehľad častí

Pozri obr. A

1. Kryt filtra
2. Pachový filter s aktívnym uhlím
3. Tukový filter
4. Veko zariadenia s priezorom
5. Reštartovací spínač
6. Fritovací kôš
7. Rukoväť fritovacieho koša
8. Označenie stavu oleja **MIN MAX** (nie je zobrazené, vo fritovacej nádobe)
9. Fritovacia nádoba
10. Kryt
11. Otočný spínač pre filtráciu oleja
12. Uzáver olejovej nádržky
13. Olejová nádržka s odnímateľným vekom
14. Olejový ventil
15. Zobrazenie stavu naplnenia
16. Napájací kábel so sieťovou zástrčkou
17. Priehradka na káble (na zadnej strane, nie je zobrazená)
18. Postranná rukoväť
19. Výhrevné teleso
20. Bezpečnostný spínač (na pravej vodiacej lište, nie je zobrazený)
21. Prevádzková kontrolka POWER (modrá)
22. Regulátor teploty
23. Kontrolka teploty READY (zelená)
24. Odporúčaný čas prípravy

6. Pred prvým použitím

- ▶ Odstráňte zo zariadenia všetok obalový materiál, nálepky a fólie.
- ▶ Zariadenie umiestnite na tepelne odolný, suchý a rovný povrch.
- ▶ Odoberte veko zariadenia (4) zo zariadenia za rukoväť.
- ▶ Fritovací kôš (6) vyberte z fritovacej nádoby (9) a očistite ho teplou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu.
- ▶ Vyberte a vyčistite olejovú nádržku s vekom (13), ako je opísané v časti „14. Čistenie a starostlivosť“ na strane 49. Potom ju znovu nasadíte.
- ▶ Vytiahnite ovládací panel s výhrevným telesom (19).
- ▶ Fritovaciú nádobu (9) utrite mäkkou a vlhkou handričkou. Fritovací kôš (6) a fritovaciú nádobu (9) starostlivo osušte.
- ▶ Znovu nasadíte fritovaciú nádobu (9) (pozri **obr. B**).
- ▶ Ovládací panel s dvoma vodiacími lištami znovu nasadíte do dvoch výrezov na kryte (10) (pozri **obr. C**). Zariadenie je vybavené bezpečnostným spínačom (20) na pravej vodiacej lište, ktorý zabezpečuje, že sa zariadenie zahrieva len vtedy, keď je ovládací panel správne vložený.
- ▶ Nasadíte rukoväť fritovacieho koša (7) do zariadenia na fritovacom koši (6). (pozri **obr. D**):
 - Stlačte dve kovové vzpery k sebe a ich konce zasuniete do ôk vo fritovacom koši (6).
 - Jednou rukou pevne držte fritovací kôš (6) a druhou rukou zatlačte rukoväť fritovacieho koša (7) nadol, kým sa dve kovové vzpery nezachytia o výstupok na okraji fritovacieho koša.

Teraz je fritéza pripravená na použitie.

7. Vhodný fritovací olej



V tejto fritéze používajte iba tekuté fritovacie oleje!

Pri tuhých fritovacích tukoch nie je možná funkcia čistenia oleja a môže dôjsť k narušeniu funkcie zariadenia.

Vhodné	Nevhodné
Čisté rastlinné oleje, ako je rafinovaný repkový olej a slnečnicový olej, ktoré znášajú vysoké teploty najmenej 200 °C. Riadte sa pokynmi na obale.	• Rastlinné oleje s vysokým obsahom polynenasýtených mastných kyselín, napr. svetlicový alebo slnečnicový olej • Olivový olej • Živočišne tuky, napr. bravčová masť, maslo alebo hovädzí loj

**UPOZORNENIE!****Ohrozenie zdravia!**

Nesprávne zaobchádzanie s fritovacím olejom môže spôsobiť ohrozenie zdravia:

- Dodržiavajte dátum spotreby uvedený na obale. Fritovací olej nepoužívajte dlhšie ako 6 mesiacov, fritovací olej filtrujte po každom použití alebo, ak fritujete často, vymieňajte ho častejšie, napr.:
 - Príprava hranolčiek: výmena po 3 – 5 fritovaniach.
 - Príprava mäsa, rýb alebo tvarohových guľôčok: výmena sa odporúča po každom použití.
- Nepoužívajte pokazený fritovací olej a nemiešajte ho s čerstvým fritovacím olejom.
- Nemiešajte rôzne druhy olejov.
- Používajte len fritovacie oleje, ktoré sú výslovne vhodné na fritovanie, nie zmesi olejov. Dodržiavajte pokyny výrobcu uvedené na obale.

Pokazený fritovací olej spoznáte podľa nasledujúcich vlastností:

- hnedé sfarbenie
- tvorba dymu aj pri nízkych teplotách
- tvorba peny
- nepríjemný zápach/chuť oleja a potravín.

7.1. Zabráňte tvorbe akrylamidu

Pri fritovaní pri príliš vysokých teplotách môžu vznikáť škodlivé látky, napríklad akrylamid.

- ▶ Spálené zvyšky jedál odstraňte.
- ▶ Používajte čo najnižšie teploty a dodržiavajte čo najkratší čas prípravy. Jedlo nefritujte príliš do tmava. Čerstvé zemiaky alebo iné potraviny bohaté na sacharidy, ako sú obilninové výrobky, fritujte pri maximálnej teplote 180 °C, aby ste zabránili vzniku škodlivého akrylamidu.
- ▶ Ak si pripravujete hranolčeky zo surových zemiakov, neskladujte zemiaky pri teplote nižšej ako 10 °C.
- ▶ Nespracúvajte naklíčené zemiaky ani zemiaky so zelenými škvrnami.

8. Príprava na fritovanie

- ▶ Vlhké potraviny dôkladne osušte.
- ▶ Potraviny nakrájajte na malé kúsky, pretože sa tým skráti čas prípravy a jedlo neabsorbuje toľko oleja.
- ▶ Pri fritovaní zemiakov dbajte na to, aby ste ich nekrájali na príliš malé kúsky, aby ste minimalizovali tvorbu akrylamidu.
- ▶ Domáce hranolčeky namočte na približne 3 – 4 hodiny do vody a pred fritovaním ich dôkladne osušte.
- ▶ Pri fritovaní obalovaných potravín dbajte na to, aby cesto pevne priľnulo k potravinám, aby sa fritovací olej príliš nezašpinil.
- ▶ Zo zmrazených výrobkov odstráňte zvyšky ľadu a fritované potraviny pred vložením do fritovacieho koša (6) osušte napr. kuchynskou utierkou. V opačnom prípade môže olej nekontrolovane vystreknuť.
- ▶ Fritované jedlo osolte a okoreňte až po fritovaní, ale nie nad fritézou. Tým sa chráni fritovací olej aj zariadenie.
- ▶ Menšie množstvá potravín si spravidla vyžadujú kratší čas fritovania. Pri väčších množstvách zasa teplota oleja klesne, čas fritovania sa predĺži a jedlo absorbuje viac oleja.
- ▶ Ak chcete čas fritovania skrátiť, nechajte potraviny pred fritovaním rozmraziť (neodporúča sa v prípade rybích prstov; vždy dbajte na údaje výrobcu).



Vnútnú stranu priezoru potrite olejom, aby nedochádzalo ku kondenzácii a bolo možné sledovať proces prípravy.

9. Používanie fritézy



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru!

Olej sa môže samovoľne vznietiť.

- Oheň z oleja alebo tuku nikdy nehaste vodou. V prípade požiaru okamžite vyťahnite sieťovú zástrčku z elektrickej siete a plameň uhaste vekom, vlhkou handrou alebo vhodným hasiacim prístrojom.
- Olej pravidelne vymieňajte, pretože starý a znečistený olej sa môže samovoľne vznietiť aj pri bežných teplotách fritovania.

Podstavec zariadenia nie je tepelne odolný.

- Ak chcete fritézu prevádzkovať pod digestorom sporáka, uistite sa, že je sporák vypnutý.

**UPOZORNENIE!****Nebezpečenstvo zranenia!**

Existuje riziko popálenia horúcim olejom.

- Nikdy neprenášajte ani nepremiestňujte fritézu, keď je ešte horúca alebo keď je v nej ešte horúci olej.
- Fritézu vždy používajte so zatvoreným vekom zariadenia (4).
- Ak dôjde vo fritéze pri veľkom množstve zamrazených potravín k nadmernej tvorbe peny, okamžite odpojte sieťovú zástrčku od elektrickej siete a fritovací kôš (6) vyberte z oleja.

Kryt (10) je počas prevádzky veľmi horúci.

- Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia a nedávajte ruky do oblasti výstupu pár.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov ani horúceho fritovacieho koša (6), iba rukovätí a ovládacích prvkov.

**VAROVANIE!****Nebezpečenstvo požiaru!**

Na horúcom povrchu fritovacej nádoby (9) hrozí pri vystreknutí oleja nebezpečenstvo požiaru.

- Olej opatrne nalejte do **STUDENEJ** fritézy.

**VAROVANIE!****Nebezpečenstvo požiaru! Nebezpečenstvo zranenia!**

- Nepoužívajte zariadenie bez dozoru! Vždy, keď odchádzate z miestnosti, zariadenie vypnite. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.



UPOZORNENIE!

Nebezpečenstvo zranenia!

Počas prevádzky môže z výstupu pary zariadenia vychádzať horúca para. Po otvorení veka zariadenia (4) môže dôjsť k úniku horúcich pár alebo vystreknutiu oleja.

- Do fritézy nekladajte mokré ani vlhké potraviny. Pri fritovaní si vždy dávajte pozor.
- Aby ste predišli popáleninám, nesiahajte do priestoru s parou.
- Pri fritovaní pravidelne odstraňujte pripálené zvyšky jedla. Používajte len tepelne odolný príbor, napr. grilovacie kliešte alebo podberačku.



Používajte len príslušenstvo, ktoré je súčasťou dodávky.

- ▶ Odoberte veko zariadenia (4).
- ▶ Vyberte fritovací kôš (6) z fritézy. Umiestnite ho na čistý, rovný povrch.
- ▶ Nalejte fritovací olej do studenej fritovacej nádoby (9). Dbajte pritom na to, aby ste neprekročili označenie stavu oleja (8) **MAX** a aby množstvo oleja nebolo menšie ako označenie stavu oleja (8) **MIN**. Dbajte pritom aj na maximálne stanovené množstvo potravín, ktoré sa môžu fritovať (pozri „10. Tabuľka časov prípravy“ na strane 45).
- ▶ Nasadzte veko zariadenia (4).
- ▶ Zapojte zariadenie do správne nainštalovanej zásuvky.

Prevádzková kontrolka **POWER** (21) svieti a signalizuje pripojenie k sieti.

- ▶ Otáčaním regulátora teploty (22) v smere hodinových ručičiek nastavte požadovanú teplotu (max. 190 °C).
- ▶ Jedlo na fritovanie vložte do fritovacieho koša (6).
- ▶ Fritovací kôš (6) nenapĺňajte viac ako po označenie **MAX**, inak sa nedosiahne rovnomerný výsledok fritovania.

Hneď ako sa dosiahne nastavená teplota, rozsvieti sa kontrolka teploty **READY** (23) a môžete začať fritovať.



Počas prevádzky sa kontrolka teploty **READY** (23) niekoľkokrát rozsvieti a zhasne, pretože teplota je regulovaná termostatom: Ak je potrebné zvýšiť teplotu, zhasne; ak sa dosiahne nastavená teplota fritovania, opäť sa rozsvieti.

- ▶ Odoberte veko zariadenia (4).
- ▶ Fritovací kôš (6) opatrne spustíte do fritovacieho oleja (pozri **obr. E**).
- ▶ Zatvorte veko zariadenia (4), aby nedošlo k postriekaniu olejom (pozri **obr. F**).

- Skontrolujte stupeň zhnednutia pokrmu cez priezor. V prípade potreby otvorte veko zariadenia (4), aby ste lepšie skontrolovali stupeň prepečenia potravín. Zdvihnite fritovací kôš (6) a rukoväť fritovacieho koša (7) zachyťte o okraj fritovacej nádoby (pozri **obr. G**).

Vyberte kúsok jedla tepelne odolným príborom a ochutnajte ho.

Ak jedlo ešte nie je prepečené:

- Ak je to potrebné, potraďte fritovacím košom (6), aby sa fritované potraviny rovnomerne rozložili a dosiahol sa rovnomerný konečný výsledok.
- Pokračujte vo fritovaní.
- Spustíte fritovací kôš (6) a zatvorte veko zariadenia (4).

10. Tabuľka časov prípravy

Uvedené časy sú len orientačné. Môžete ich meniť podľa množstva fritovaných potravín alebo podľa vlastných preferencií.

- Pri nastavovaní teploty a času varenia hotových jedál postupujte podľa pokynov výrobcu.

Fritovaná potravina	Teplota	Optimálne naplnenie	Maximálne naplnenie	Čas fritovania
Hranolčky, hlboko zmrazené *	170 °C	300 g	600 g	6 – 10 min., príp. podľa údajov výrobcu
Hranolčky, čerstvé **	170 °C	300 g	600 g	10 – 12 min. (v závislosti od druhu zemiakov)
Obalovaný rezeň, hlboko zmrazený	140 – 160 °C	200 g	400 g	4 – 7 min.
Kuracie stehno	190 °C	250 g	500 g	10 – 16 min.
Rybí fileť	170 °C	250 g	400 g	3 – 7 min.
Krevety, rozmrazené	170 °C	250 g	400 g	3 – 5 min.

*** Tip:** Ak chcete dosiahnuť zvlášť chrumkavý výsledok, mrazené hranolčky pred fritovaním rozmrazte. Keďže sa čas prípravy skráti približne o polovicu, pravidelne kontrolujte, či nie sú hotové.

**** Tip:** Ak chcete použiť zemiaky, ktoré sa nerozvaria, namočte ich na približne 3 – 4 hodiny do vody a hranolčky dobre osušte. Najprv fritujte hranolčky približne 3 minúty, nechajte ich vychladnúť a potom ich znova fritujte 4 – 5 minút.

- ▶ Na fritovanie vždy dohliadajte.
- ▶ Aby ste dosiahli optimálne výsledky prípravy, fritovací kôš (6) počas varenia podľa potreby vyberte a potraďte ním – najmä pri prekryvajúcich sa potravinách. Nastavte si kuchynské hodiny, aby vám pripomínali, že máte fritované jedlo prerozdeliť, čím zabránite spáleniu potravín.

11. Po fritovaní

- ▶ Z fritézy zdvihnite fritovací kôš (6). Fritovací kôš (6) opatrne potraďte alebo ho nakrátko zaveste na okraj fritovacej nádoby, aby z neho mohol odkvapkať prebytočný olej.
- ▶ Fritované potraviny preneste do dostatočne veľkej, tepelne odolnej nádoby alebo cedidla. Ak chcete odstrániť prebytočný olej, vyložte nádobu/cedidlo kuchynskou utierkou. Prebytočný olej sa do utierky nasaje a môže sa s ňou zlikvidovať.
- ▶ Fritovací kôš (6) položte na čistý, tepelne odolný povrch.
- ▶ Otočte regulátor teploty (22) proti smeru hodinových ručičiek až na doraz a ohrev sa zastaví.
- ▶ Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- ▶ Vyberte fritovací kôš (6).
- ▶ Nechajte zariadenie a fritovací olej úplne vychladnúť.
- ▶ V prípade potreby odstráňte olej, aby ste zariadenie vyčistili.

11.1. Filtrovanie/skladovanie/odstraňovanie fritovacieho oleja



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo poškodenia!

- Pred vypustením alebo filtrovaním oleja vždy počkajte 3 až 4 hodiny, kým olej úplne nevychladne. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu fritézy.
 - Pri filtrovaní a vyberaní olejovej nádržky (13) musí byť zariadenie vypnuté.
 - ▶ Po každom použití fritovací olej prefiltrujte. V závislosti od kvality oleja a správnosti skladovania ho možno použiť až 10-krát.
-  Nepoužívajte znovu fritovací olej, ktorý bol použitý na fritovanie rýb alebo iných silne aromatických potravín. Niektoré druhy mäsa, napríklad kuracie krídla, uvoľňujú počas fritovania veľa tekutiny, ktorá olej rozriedi. Tento olej tiež nepoužívajte opakovane.
- ▶ Skontrolujte, či je olejová nádržka (13) prázdna a či je v zariadení.
 - ▶ Otočte otočný spínač (11) do polohy **FILTER OIL**.

Fritovací olej kvapká cez filtračné sito vo fritovacej nádobe (9) cez ventil do olejovej nádržky (13). Filtračné sito zabraňuje vniknutiu zvyškov potravín do olejovej nádržky (13) (pozri **obr. I**).

- ▶ Hneď ako sa minie fritovací olej, otočte otočný spínač (11) do polohy **LOCK**, ak má byť olejová nádržka (13) uložená v zariadení.
Ak sa má olejová nádržka (13) vybrať, otočte otočný spínač (11) do polohy **UNLOCK**.
- ▶ Pri vyberaní olejovej nádržky (13) zo zariadenia si dávajte pozor. Olejovú nádržku (13) držte naplocho a uchopte ju oboma rukami (pozri **obr. H**).

Vyprázdenie olejovej nádržky

- ▶ Dbajte na zobrazenie stavu naplnenia (15) olejovej nádržky (13). Keď sa dosiahne horné označenie, olejovú nádržku (13) vyprázdnite.
- ▶ Odskrutkujte uzáver olejovej nádržky (12) na hornej časti olejovej nádržky (13) (pozri **obr. J**).
- ▶ Opatrne prelejte prefiltrovaný fritovací olej napríklad do sklenených fliaš alebo dajte prefiltrovaný olej do fritovacej nádoby (9). Prefiltrovaný fritovací olej skladujte na tmavom, suchom a chladnom mieste, kým ho nebudete chcieť znovu použiť. Dodržiavajte pokyny výrobcu týkajúce sa trvanlivosti oleja.



Pred naliatím oleja do fritovacej nádoby (9) otočte otočný spínač (11) do polohy **UNLOCK**.

- ▶ Viackrát použitý a prepečený fritovací olej zlikvidujte podľa postupu, ktorý je opísaný v časti „11.2. Likvidácia fritovacieho oleja“.
- ▶ Po vyliatí oleja naskrutkujte uzáver olejovej nádržky (12) späť na olejovú nádržku (13).
- ▶ Pred vložením olejovej nádržky do zariadenia sa uistite, že je veko pevne zatvorené.
- ▶ Olejovú nádržku (13) vložte späť do zariadenia a otočte otočný spínač (11) do polohy **LOCK**, aby ste olejovú nádržku (13) zaistili.

11.2. Likvidácia fritovacieho oleja



VAROVANIE!

Riziko zranenia/poškodenia!

- Pred vypustením alebo filtrovaním oleja vždy počkajte 3 až 4 hodiny, kým olej úplne nevychladne. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu fritézy.
- Nelejte horúci olej do plastových nádob. Nikdy nevyliievajte tekutý olej do toalety alebo odtoku. Stuhnutý tuk môže upchať potrubie.
- Studený, znehodnotený olej vyhodte v plastovom vrecku do domového odpadu alebo na zberné miesto použitých tukov.

12. Ochrana pred prehriatím

Ak náhodou zapnete zariadenie bez oleja, ochrana pred prehriatím zariadenie automaticky vypne.

- ▶ Ak chcete deaktivovať ochranu pred prehriatím, najprv nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
- ▶ Otvorte veko zariadenia (4) a vyberte fritovací kôš (6).
- ▶ Zdvihnite ovládací panel a vhodnou drevenou paličkou stlačte resetovací spínač (5) v otvore na ovládacom paneli.

13. Dlhšie nepoužívanie a preprava

- ▶ Ak zariadenie dlhší čas nepoužívate,
 - vytiahnite sieťovú zástrčku (16),
 - nechajte zariadenie vychladnúť,
 - odstráňte olej,
 - vyčistite zariadenie tak, ako je opísané v časti „14. Čistenie a starostlivosť“ na strane 49, a
 - zariadenie skladujte na suchom, bezprašnom mieste bez mrazu a priameho slnečného svetla.
- ▶ Naviňte napájací kábel (16) a uložte ho do priehradky na káble (17).
- ▶ Aby ste predišli poškodeniu počas prepravy, odporúčame vám použiť originálne balenie.

14. Čistenie a starostlivosť

Pri každej výmene fritovacieho oleja je potrebné dôkladne vyčistiť fritovaciu nádobu (9), fritovací kôš (6) a veko zariadenia (4), ako aj olejovú nádržku s vekom (13). Pravidelné čistenie fritézy pomáha predĺžiť jej životnosť.



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom a skratu v dôsledku vlhkosti

- Ovládací panel s výhrevným telesom (19) nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Ak by predsa len padol do kvapaliny, v žiadnom prípade sa ho nedotýkajte. Najprv vytiahnite sieťovú zástrčku (16). Zariadenie v žiadnom prípade znova neprevádzkujte. Zariadenie nechajte skontrolovať výrobcom, jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou.
- Pred čistením zariadenia odpojte sieťovú zástrčku (16).
- Ovládací panel s výhrevným telesom (19), kryt (10) s pripojovacou zásuvkou pre ovládací panel a napájací kábel (16) sa nesmú čistiť vodou. Na čistenie ovládacích prvkov použite mierne vlhkú handričku s trochou prostriedku na umývanie riadu. Dbajte na to, aby sa do elektroniky nedostala žiadna kvapalina.



UPOZORNENIE!

Nebezpečenstvo zranenia popálením!

Zariadenie a príslušenstvo môže byť veľmi horúce. Olej potrebuje veľa času na vychladnutie.

- Pred čistením nechajte zariadenie úplne vychladnúť, aby ste predišli popáleninám.



OZNÁMENIE!

Možné poškodenie zariadenia!

V dôsledku nesprávneho čistenia hrozí nebezpečenstvo poškodenia zariadenia.

- V žiadnom prípade nepoužívajte ostré, abrazívne alebo zrnité čistiace prostriedky ani čistiace prostriedky s obsahom kyseliny octovej, sódy alebo rozpúšťadiel. Môžu poškodiť povrch alebo potlač na zariadení.
- Fritézu (ovládací panel s výhrevným telesom (19), kryt (10), pachový a tukový filter (2/3)) nečistite v umývačke riadu.

Veko zariadenia (4)

- ▶ Veko zariadenia (4) v prípade potreby vyčistíte vlhkou handričkou s trochou jemného prostriedku na umývanie riadu a starostlivo ho osušte.

Kryt (10)/ovládací panel s výhrevným telesom (19)

- ▶ Vonkajšiu časť fritézy a ovládací panel čistíte len mierne navlhčenou mäkkou handričkou alebo špongiou s trochou jemného prostriedku na umývanie riadu a v prípade potreby časti starostlivo osušte.

Fritovací kôš (6)

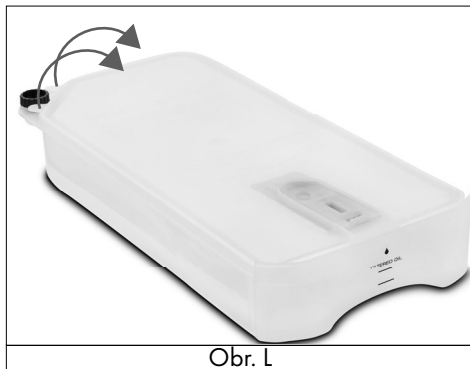
- ▶ Vyčistíte fritovací kôš (6) a rukoväť fritovacieho koša (7) kefou na umývanie riadu v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu. V prípade potreby ich vopred trochu namočte.
- ▶ Starostlivo vysušte.

Fritovacia nádoba (9)

- ▶ Úplne vyprázdňte fritovaciu nádobu (9).
- ▶ Vytrite fritovaciu nádobu (9) savou kuchynskou utierkou.
- ▶ Otočením vyberte filtračné sito z fritovacej nádoby (9). Dodržiavajte označenie na filtračnom site (pozri **obr. I**).
- ▶ Potom vyčistíte fritovaciu nádobu (9) a filtračné sito teplou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu a pred opätovným vložením obe časti starostlivo vysušte.

Olejová nádržka s vekom (13)

- ▶ Nastavte otočný spínač (11) do polohy **UNLOCK** a opatrne vytiahnite olejovú nádržku (13) zo zariadenia.
- ▶ Olejovú nádržku (13) vyprázdňte cez uzáver olejovej nádržky (12), aby ste zabránili náhodnému vyliatiu oleja (pozri **obr. J**).
- ▶ Potom odoberte veko zdvihnutím za výstupky veka (pozri **obr. L**).



Obr. L

- ▶ Opláchnite olejovú nádržku s vekom (13) a uzáver olejovej nádržky (12) teplou vodou s trochu prostriedku na umývanie riadu.
- ▶ Všetky časti opláchnite čistou vodou a nechajte ich úplne vyschnúť.
- ▶ Olejovú nádržku opatrne uzavrite vekom (13) tak, že okraj veka pevne pritlačíte na boky.
- ▶ Zatvorte aj uzáver olejovej nádržky (12).
- ▶ Vložte olejovú nádržku späť (13) do zariadenia a nastavte otočný spínač do polohy **LOCK**.

Pachový a tukový filter (2/3)

- ▶ Vyberte kryt filtra (1) z priestoru filtra vo veku zariadenia (4) (pozri **obr. K**).
- ▶ Každé tri mesiace alebo po každom 12. použití fritézy vyčistíte pachový a tukový filter (2/3) v teplej vode s prostriedkom na umývanie riadu. Nechajte filtre úplne vyschnúť.
- ▶ Nasadíte kryt filtra (1) na priehradku filtra a zatlačíte na kryt filtra (1), až kým počuteľne nezaaretuje.



Fritovacia nádoba (9), fritovací kôš (6), veko zariadenia (4), ako aj olejová nádržka s vekom (13) sú vhodné na umývanie v umývačke riadu. Pred vložením veka zariadenia (4) do umývačky riadu vyberte pachový a tukový filter (2/3).

15. Odstraňovanie porúch

Výrobok opustil našu firmu v bezchybnom stave. Ak napriek tomu zistíte problém, pokúste sa ho najskôr odstrániť pomocou nasledujúcej tabuľky. Ak sa vám nepodarí problém odstrániť, obráťte sa na náš zákaznícky servis.

Problém	Možná příčina	Odstraňovanie porúch
Zariadenie nefunguje.	Sieťová zástrčka nie je zapojená do zásuvky.	► Zapojte zariadenie do správne nainštalovanej zásuvky.
	Ovládací prvok s výhrevným telesom (19) s bezpečnostným spínačom (20) nie je správne vložený.	► Skontrolujte polohu ovládacieho prvku s výhrevným telesom (19).
Jedlá nie sú hotové.	Množstvo použitých potravín je príliš vysoké.	► Fritovací kôš (6) naplňte malými kúskami. Menšie kúsky sa varia rovnomernejšie. Fritovací kôš (6) nepreplňte.
	Teplota varenia je príliš nízka.	► Nastavte regulátor teploty (22) na požadovanú teplotu.
	Čas varenia je príliš krátky.	► Nastavte regulátor teploty (22) na požadovanú teplotu a fritujte dlhšie.
Potraviny sa nevaria rovnomerne.	Potraviny sú veľmi blízko pri sebe.	► Potraste fritovacím košom (6), aby sa potraviny rovnomerne rozložili. Niektoré jedlá je potrebné prerozdeliť približne po polovici času prípravy.
Silný dym, nepríjemný zápach alebo chuť	Fritovací olej je pokazený	► Vymeňte fritovací olej.
	Olej nie je vhodný na fritovanie.	► Vymeňte fritovací olej a použite vhodný fritovací olej.
Čerstvé hranolčky nie sú chrumkavé	Zemiaky sú príliš vlhké.	► Chrumkavosť závisí od obsahu vody a škrobu v danom druhu zemiakov a od množstva oleja.
		► Zemiaky starostlivo osušte.
		► Nakrájajte zemiaky na menšie kúsky.

16. Technické údaje

Názov alebo obchodná značka dodávateľa:	SilverCrest®
Adresa dodávateľa:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen NEMECKO
Identifikačná značka modelu:	SFO 2000 A1
Napájanie:	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Výkon:	2000 W
Trieda ochrany:	I
Užitočný objem fritovacej nádoby (označenie MAX):	cca. 2,7 litra
Užitočný objem olejovej nádržky (zobrazenie stavu naplnenia hore):	cca. 3 litre
Užitočný objem fritovacieho koša (označenie MAX):	cca. 1,4 litra
Celkový objem fritovacieho koša:	cca. 2,1 litra
Regulácia teploty:	130 – 190 °C
Rozmery (Š × V × H):	cca 25 x 30,8 x 57,5 cm
  www.tuv.com ID 1111280662	

17. Informácie o zhode s normami EÚ



Spoločnosť MEDION AG týmto vyhlasuje, že výrobok spĺňa nasledujúce požiadavky Európskej únie:

- smernica 2014/30/EÚ o elektromagnetickej kompatibilite
- smernica 2014/35/EÚ o nízkom napätí
- smernica 2009/125/ES o ekodizajne energeticky významných výrobkov
- smernica 2011/65/EÚ o obmedzení používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach

18. Likvidácia



OBAL

Vaše zariadenie sa nachádza v obale, ktorý ho počas prepravy chráni pred poškodením. Obaly sú vyrobené z materiálov, ktoré sa dajú ekologicky zlikvidovať a odovzdať na odbornú recykláciu.



Označovanie obalových materiálov počas triedenia odpadu skratkami (a) a číselným kódom (b) s nasledujúcim významom:

a: dodatočné informácie o materiáli

b: 1 – 7: plasty/20 – 22: papier a lepenka/80 – 98: kompozitné materiály



Iba pre Francúzsko

Symbol „Triman“ informuje spotrebiteľa, že výrobok je recyklovateľný, je súčasťou rozšíreného systému zodpovednosti výrobcu a vo Francúzsku podlieha nariadeniu o triedení odpadu.



ZARIADENIE

Žiadne použité zariadenia označené týmto symbolom sa nesmú vyhadzovať do bežného domového odpadu.

Podľa smernice 2012/19/EÚ sa zariadenie na konci životnosti musí odovzdať na riadnu likvidáciu.

Súčasťou tohto procesu je odovzdanie druhotných surovín zo zariadenia na recykláciu, čím sa predchádza zaťaženiu životného prostredia a negatívnym účinkom na ľudské zdravie.

Použité zariadenie odovzdajte na zbernom mieste použitých elektrospotrebičov alebo na mieste zberu druhotných surovín.

Ak máte ďalšie otázky, obráťte sa na miestnu organizáciu, ktorá zabezpečuje likvidáciu odpadu, alebo na orgán miestnej samosprávy.

19. Záruka spoločnosti MEDION AG

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj dostávate záruku 3 roky od dátumu kúpy. V prípade chýb tohto výrobku vám náležia voči predajcovi výrobku zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzované našou zárukou opísanou v ďalšom texte.

19.1. Záručné podmienky

Záručná lehota začína plynúť dátumom kúpy. Uschovajte si originálny pokladničný bloček. Tento doklad je potrebný ako dôkaz kúpy.

Ak sa v priebehu troch rokov od dátumu kúpy tohto výrobku vyskytne materiálová alebo výrobná chyba, výrobok pre vás podľa našej voľby bezplatne opravíme alebo vymeníme. Poskytnutie tejto záruky predpokladá, že v priebehu trojročnej lehoty bude predložený

chybný prístroj a doklad o kúpe (pokladničný bloček) a bude stručne písomne opísané, v čom chyba spočíva a kedy sa vyskytla.

Ak bude chyba krytá našou zárukou, dostanete späť opravený alebo nový výrobok. S opravou alebo výmenou výrobku nezačína nové záručné obdobie.

19.2. Záručná lehota a zákonné nároky za nedostatky

Záručná lehota sa poskytnutím záručného plnenia nepredlžuje. Toto platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a nedostatky, ktoré sa prípadne objavia už pri kúpe, sa musia ihneď po vybalení nahlásiť. Opravy vykonané po uplynutí záručnej lehoty sú sponatnené.

19.3. Rozsah záruky

Prístroj bol vyrobený dôkladne podľa prísnych smerníc kvality a pred dodaním bol dôkladne odskúšaný.

Poskytnutie záruky platí pre materiálové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí pre časti výrobku, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, a preto sa na ne hľadí ako na diely podliehajúce rýchlemu opotrebeniu, alebo pre poškodenia rozbitných dielov, napríklad spínače, akumulátory alebo diely, ktoré sú vyrobené zo skla.

Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, neodborne používaný alebo udržiavaný. Pre odborné používanie výrobku musíte presne dodržiavať všetky pokyny, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu. Použitiu a konaniu, od ktorého sa v návode na obsluhu odrádza alebo sa pred nimi varuje, sa treba bezpodmienečne vyhnúť.

Výrobok je určený len na súkromné a nie na priemyselné použitie. Pri nenáležitom a neodbornom zaobchádzaní, použití sily a pri zásahoch, ktoré nevykonal náš autorizovaný servisný podnik, záruka zaniká.

19.4. Spôsob uplatnenia záruky

Aby sa zabezpečilo rýchle spracovanie vašej žiadosti, postupujte takto:

- Pripravte si pokladničný bloček a číslo artikla IAN 460204_2401, ako dôkaz kúpy.
- Číslo artikla nájdete na typovom štítku, gravúre, na titulnej strane vášho návodu (dole vľavo) alebo na nálepke na zadnej alebo spodnej strane.
- Ak by sa vyskytli funkčné chyby alebo iné nedostatky, kontaktujte najskôr nasledujúce servisné oddelenie, a to telefonicky alebo prostredníctvom nášho kontaktného formulára.

20. Servis



Na stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tento ako aj mnoho ďalších návodov, videí o produktoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku služieb Lidl (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla tovaru IAN 460204_2401 otvorí svoj návod na obsluhu.

	Servis Slovensko Hotline ☎ +421 2 333 256 33 🕒 Po – Pi: 9:00 – 17:00 Použite kontaktný formulár na www.mlapp.info/contact
	IAN 460204_2401

20.1. Dodávateľ/výrobca/importér

Upozorňujeme, že nasledujúca adresa nie je adresa určená na spätné zaslanie. Kontaktujte najskôr hore uvedené servisné pracovisko.

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

NEMECKO

21. Informácie o ochranných známkach

SilverCrest® je registrovaná ochranná známka spoločnosti Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Nemecko.

Všetky ďalšie názvy a výrobky sú ochranné známky alebo zaregistrované ochranné známky príslušných vlastníkov.

Tartalom

1.	Jelen kezelési útmutató ismertetése	58
1.1.	Jelmagyarázat	58
2.	Rendeltetésszerű használat	59
3.	Biztonsági utasítások	60
3.1.	A készülék használata	64
4.	A csomag tartalma	64
5.	Alkatrészek áttekintése	65
6.	Tennivalók az első használat előtt	66
7.	Megfelelő sütőolaj	66
7.1.	Akrilamid keletkezésének elkerülése	67
8.	Sütés előkészítése	68
9.	Az olajsütő használata	68
10.	Sütési táblázat	71
11.	Sütés után	72
11.1.	Sütőolaj szűrése/tárolása/eltávolítása	72
11.2.	Sütőolaj ártalmatlanítása	74
12.	Túlmelegedés elleni védelem	74
13.	Hosszan tartó használaton kívüli időszak és szállítás.....	74
14.	Tisztítás és ápolás.....	75
15.	Hibaelhárítás	78
16.	Műszaki adatok	79
17.	EU megfelelőségi nyilatkozat	79
18.	Ártalmatlanítás	80
19.	Jótállási Tájékoztató	80
20.	A márkajelzésekkel kapcsolatos megjegyzések	82

1. Jelen kezelési útmutató ismertetése



Gratulálunk új készüléke vásárlásához. Kiváló minőségű terméket választott. A kezelési útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerje meg az összes kezelési és biztonsági utasítást. Csak a leírt módon és csak a megadott alkalmazási területeken használja a terméket. Jól őrizze meg ezt a kezelési útmutatót. A termék továbbadása esetén mellékelje az összes dokumentumot.

1.1. Jelmagyarázat



VESZÉLY!

Közvetlenül fenyegető életveszélyre való figyelmeztetés!

- A halálos vagy súlyos sérüléseket okozó helyzetek elkerüléséhez kövesse az utasításokat.



FIGYELMEZTÉS!

Figyelmeztetés lehetséges életveszélyre és/vagy súlyos, visszafordíthatatlan sérülésekre!

- Az esetlegesen halálos vagy súlyos sérüléseket okozó helyzetek elkerüléséhez kövesse az utasításokat.



VIGYÁZAT!

Figyelmeztetés közepe-súlyos és/vagy enyhe sérülésekre!

- Az esetlegesen enyhe vagy könnyebb sérüléseket okozó helyzetek elkerüléséhez kövesse az utasításokat.



VIGYÁZAT!

Forró felületek okozta veszély!



ÉRTESÍTÉS!

Az anyagi károk elkerüléséhez vegye figyelembe a megjegyzéseket!

- Az esetlegesen anyagi károkat okozó helyzetek elkerüléséhez kövesse az utasításokat.



Összeszereléssel vagy működéssel kapcsolatos értesítések



Ellenőrzött biztonság

A jelen szimbólummal megjelölt termékek teljesítik a termékbiztonsági törvény követelményeit.



Beltéri használat

Az ilyen szimbólummal ellátott készülékek csak beltéri használatra alkalmasak.



Váltakozó áramot jelölő szimbólum



Az EU-ban használt szimbólum az élelmiszerrel érintkező anyagok, pl. csomagolások vagy készülékfelületek jelölésére.



A sütőtartály (9) tapadásmentes bevonattal van ellátva.

2. Rendeltetésszerű használat

Az olajsütő élelmiszerek, pl. hasábburgonya, krokett, baromfi stb. olajban sütésére szolgál, normál háztartási mennyiségben.

Ez a készülék háztartási használatra készült. Nem alkalmas például az alábbi alkalmazásokhoz:

- boltok, irodák, egyéb ipari területek dolgozók által használt konyháiban;
- mezőgazdasági üzemekben;
- szállodákban, motelekben és egyéb lakóegységekben a vendégek által;
- vagy panziókban való használatra.

Kereskedelmi felhasználás vagy az élelmiszerek sütésétől eltérő célú felhasználás esetén a gyártó nem vállal felelősséget az esetleges károkért.

Vegye figyelembe, hogy nem rendeltetésszerű használat esetén érvényét veszti a jótállás:

- Hozzájárulásunk nélkül ne alakítsa át a készüléket, és ne használjon általunk nem engedélyezett vagy nem általunk szállított kiegészítő eszközöket.
- Csak az általunk szállított vagy engedélyezett pótalkatrészeket és tartozékokat használja.
- Vegye figyelembe a jelen kezelési útmutatóban szereplő összes információt, különösképpen a biztonsági utasításokat. Minden más használat nem rendeltetésszerűnek minősül, és személyi sérülésekhez vagy anyagi károkhoz vezethet.

3. Biztonsági utasítások

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK – FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL!

- Ezt a készüléket 8 évesnél fiatalabb gyermekek nem használhatják. A készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek felnőtt folyamatos felügyelete alatt használhatják. Csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek vagy kellő tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek is használhatják a készüléket, ha felügyelet alatt állnak, vagy ha betanították őket a készülék biztonságos használatára, és megértették a használatból fakadó veszélyeket.
- A készülék és csatlakozóvezetéke 8 évesnél fiatalabb gyermekektől távol tartandó.
- Gyermekek nem tisztíthatják a készüléket és nem végezhetnek felhasználói karbantartást.
- A forró olaj súlyos égési sérüléseket okozhat, ha az olajsütőt lehúzza a munkalapról.
Ne lógassa a hálózati kábelt (16) a munkalap pereme fölé, ahol gyerekek elérhetik vagy beleakadhat a felhasználóba.
- Ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a helyiséget, mindig kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt a dugaszolóaljzatból.
- A termék 50 és 60 Hz közötti frekvenciára való váltásához nincs szükség felhasználói beavatkozásra. A termék 50 és 60 Hz-es frekvenciához is alkalmas.



FIGYELMEZTETÉS!

Áramütés veszélye!

Az áramvezető alkatrészek miatt fennáll az áramütés veszélye.

- A készüléket kizárólag szakszerűen felszerelt, jól elérhető, a felállítás helyéhez közel található dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa. A helyi hálózati feszültségnek meg kell felelnie a készülék műszaki adatainak.

- Arra az esetre, ha a készüléket gyorsan le kell választani a hálózatról, a csatlakozóaljzatnak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.
- A csatlakozódugót mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki az aljzatból, soha ne a hálózati kábelnél (16) fogva.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel (16) ne érintkezzen forró tárgyakkal vagy felületekkel (pl. a tűzhely lapjával).
- Az első használat előtt és minden használat után ellenőrizni kell a készüléket és a hálózati kábelt (16), hogy nincs-e rajtuk sérülés.
- Ne helyezze üzembe a készüléket, ha látható sérülések vannak a készüléken vagy a hálózati kábelben (16), illetve ha a készülék leesett.
- Ha a szállítás során keletkezett sérüléseket észlel, azonnal forduljon a szervizhez.
- Semmi esetre se hajtson végre önállóan változtatásokat a készüléken, és ne próbálja meg felnyitni és/vagy javítani a készülék részeit.
- Ha a készülék hálózati vezetéke megsérült, a gyártóval, a vevőszolgálattal vagy más, képzett szakemberrel ki kell cseréltetni a veszélyeztetés elkerülése érdekében.
- Soha ne nyissa fel a házát (10) és ne vezessen be tárgyakat a szellőzőnyíláson.
- A készülék automatikusan beállítja a szükséges bemeneti áramfrekvenciát, a felhasználónak nem kell beavatkoznia.
- Csévélje le teljesen a hálózati kábelt (16).
- Ne törje meg és ne nyomja össze a hálózati kábelt (16).
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelben (16) ne lehessen megbotlani, és ne használjon hosszabbítót.
- Ezt a készüléket tilos külső időkapcsolóval vagy különálló távirányító rendszerrel, pl. rádiós csatlakozóaljzattal üzemeltetni.
- Húzza ki a készülék hálózati csatlakozódugaszát a dugaszolóaljzatból,
 - ha tisztítja vagy karbantartja a készüléket,
 - ha összeszereli vagy szétszereli a készüléket,
 - ha a készülék nedves vagy vizes lett,

- már nem használja a készüléket,
 - ha a készülék nincs felügyelet alatt,
 - zivatar esetén.
- Tilos a készüléket vízbe vagy más folyadékba meríteni, folyó víz alá tartani vagy nedves helyiségekben használni, ez ugyanis áramütéshez vezethet. Tartsa távol a készüléket, a hálózati kábelt (16) és a hálózati csatlakozót mosdókagylóktól, mosogatótálcáktól és hasonlóktól.
- Ne helyezzen folyadékkal teli edényeket (pl. vázát vagy italokat) a készülékre vagy annak közelébe.
- A készüléket hőálló, száraz és sík felületre helyezze. Ne helyezze üzembe a készüléket nedves felületen.
- Ha a készüléket fából készült bútorokon üzemelteti, használjon védő alátétet, hogy elkerülje az érzékeny felületek károsodását.
- Tilos nedves vagy vizes kézzel megérinteni a készüléket vagy a hálózati kábelt (16)/ hálózati csatlakozódugót.
- A készülék kizárólag beltérben üzemeltethető.
- Ne tegye ki a készüléket szélsőséges körülményeknek. Kerülje a következőket:
- magas páratartalom vagy nedvesség,
 - rendkívül magas vagy alacsony hőmérsékletek,
 - közvetlen napsugárzás,
 - nyílt láng,
 - robbanásveszélyes és/vagy gyúlékony gőzök a közelben.



VIGYÁZAT!

Tűzveszély!

A forró felületek/forró olaj miatt tűzveszély áll fenn!

- A készüléket hőálló, száraz és sík felületre helyezze.
- Ne állítsa a készüléket olyan felületre, amely felforrósodhat (pl. tűzhelylapra, nyílt lángra). Ha az olajsütőt a tűzhely páraelszívója

alatt szeretné üzemeltetni, győződjön meg arról, hogy a tűzhely ki van kapcsolva.

- Ügyeljen arra, hogy a készülék üzem közben ne érintkezzen más tárggyal. Tartson legalább 10 cm-es távolságot más tárgyaktól. Semmiképpen ne állítsa a készüléket könnyen gyulladó anyagok (vitrázsok, függönyök, papír stb.) közelébe.
- Ne helyezze a készüléket függőszekrények vagy más tárgyak alá, amelyek akadályozhatják a gőz felfelé történő szabad távozását.
- Ne takarja le a készüléket.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre.
- Üzemelés közben sohase hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ne öntsön olajat a forró fűtőelemre (19).



VIGYÁZAT!

Sérülésveszély!

A forró felületek/forró olaj miatt sérülésveszély áll fenn!

A készülék és a tartozékok megérinthető felületei üzem közben erősen átforrósodhatnak.

- Ne mozgassa az olajsütőt, amíg a tartalma forró. Az olaj lehűlése hosszú ideig tart.
- Ne állítsa a készüléket asztal szélére, mivel megbillenhet és leeshet.
- Ne érintse meg a készülék forró felületeit, és ne nyúljon a gőzkiemenet körzetébe.
- Ne tartsa a fejét közvetlenül a készülék fölé, és ne nyúljon a kiáramló gőzbe.
- Ne érintse meg kézzel a forró sütőkosarat (6), hanem használja a sütőkosár e célra szolgáló fogantyúját (7).

- A főzőedényeket stabil helyzetbe kell állítani a fogantyúkkal (ha vannak), hogy elkerülje a forró folyadék kiömlését.
- Mindig ügyeljen arra, hogy a sütőkosár (6) megfelelően be legyen akasztva, és a fedél teljesen lezárja a készüléket. Soha ne üzemeltesse az olajsütőt felhelyezett fedél (4) nélkül.
- A fűtőelem (19) felülete használat után a maradékhő miatt forró lehet. Ne érintse meg!
- Az alkatrészek eltávolítása vagy a készülék tisztítása előtt hagyja teljesen lehűlni a készüléket.

3.1. A készülék használata

- Üresen ne melegítse a készüléket. Ne töltsön a kezelési útmutatóban megadottnál több élelmiszert a sütőkosárba (6).
- Vegye figyelembe a készülék belsejében található töltésszintjelzéseket is: A töltésszint nem emelkedhet a **MAX** jelzés fölé, és nem csökkenhet a **MIN** jelzés alá. Vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer maximális mennyiségét is (lásd „10. Sütési táblázat” a(z) 71. oldalon).

4. A csomag tartalma



VESZÉLY!

Fulladásveszély!

Apróbb alkatrészek vagy fólia lenyelése, illetve belélegzése következtében fennálló fulladásveszély.

- Minden felhasznált csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

Kérjük, ellenőrizze a csomag sértetlenségét és teljességét, és hiány vagy sérülés esetén a vásárlástól számított 14 napon belül értesítsen minket.

Az Ön tulajdonába került csomag a következőket tartalmazza:

- Rozsdamentes acél olajsütő olajtisztító funkcióval
- Rövid útmutató

5. Alkatrészek áttekintése

Lásd az A ábrát

1. Szűrőburkolat
2. Aktívszén szagszűrő
3. Zsírgőzsűrő
4. Készülékfedél kémlelőablakkal
5. Reset gomb
6. Sütőkosár
7. Sütőkosár fogantyúja
8. **MIN MAX** olajsztíntjelzés (a sütőtartályban, az ábrán nem látható)
9. Sütőtartály
10. Ház
11. Forgószabályzó az olajsztíréshez
12. Olajtartály-zár
13. Olajtartály levehető fedéllel
14. Olajszelep
15. Töltöttségjelző
16. Hálózati kábel csatlakozódugóval
17. Kábeltároló rekesz (a hátoldalon, az ábrán nem látható)
18. Oldalsó fogantyú
19. Fűtőelem
20. Biztonsági kapcsoló (a jobb oldali vezetősínen, az ábrán nem látható)
21. POWER működésjelző lámpa (kék)
22. Hőmérséklet-szabályozó
23. READY hőmérséklet-ellenőrző lámpa (zöld)
24. Sütési idő-javaslatok

6. Tennivalók az első használat előtt

- ▶ Távolítson el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről.
- ▶ A készüléket hőálló, száraz és sík felületre helyezze.
- ▶ A fogantyúnál fogva vegye le a készülék fedelét (4) a készülékről.
- ▶ Vegye ki a sütőkosarat (6) a sütőtartályból (9) és tisztítsa meg meleg vízzel és kevés mosogatószerrel.
- ▶ Távolítsa el és tisztítsa meg az olajtartályt a fedéllel (13) együtt, a „14. Tisztítás és ápolás” a(z) 75. oldalon c. fejezetben leírtak szerint. Végül helyezze azt vissza.
- ▶ Vegye ki a fűtőelemmel felszerelt kezelőpanelt (19).
- ▶ Törölje ki a sütőtartályt (9) puha, nedves kendővel. Gondosan törölje szárazra a sütőkosarat (6) és a sütőtartályt (9).
- ▶ Helyezze vissza a sütőtartályt (9) (lásd: **B ábra**).
- ▶ Helyezze vissza a kezelőpanelt a két vezetősínnel együtt a ház (10) két mélyedésébe (lásd: **C ábra**). A készülék a jobb oldali vezetősínen biztonsági kapcsolóval (20) van felszerelve, ezért a készülék csak megfelelően behelyezett kezelőpanel esetén fűt.
- ▶ Akassza be a sütőkosár fogantyúját (7) a sütőkosár (6) vázába (lásd: **D ábra**):
 - Nyomja össze a két fém rugóstagot és azok végét helyezze a sütőkosár füleibe (6).
 - Egyik kezével tartsa szorosan a sütőkosarat (6), másik kezével pedig nyomja lefelé a sütőkosár fogantyúját (7), amíg a két fém rugóstag be nem pattan a sütőkosár peremén lévő fülekbe.

Az olajsütő ekkor használatra kész.

7. Megfelelő sütőolaj



Az olajsütőben kizárólag folyékony sütőolajat használjon!
Szilárd sütőzsírral az olajtisztító funkció nem működik, ez negatívan befolyásolhatja a készülék működését.

Megfelelő	Nem megfelelő
Olyan növényi olajok – például finomított repceolaj és napraforgóolaj –, melyek elviselik a legalább 200 °C-os hőmérsékletet. Szükség esetén ügyeljen a csomagolási információkra.	• Magas többszörösen telítetlen zsírsavtartalmú növényi olajok, pl. sáfrányoszezkeklice-olaj vagy napraforgóolaj • Olívaolaj
	• Állati zsírok, pl. disznózsír, vaj vagy marhafaggyú

**VIGYÁZAT!****Egészségkárosodás veszélye!**

A sütőolaj helytelen kezelése veszélyeztetheti az egészséget:

- Vegye figyelembe a csomagoláson található szavatossági dátumot. Ne használja a sütőolajat 6 hónapnál tovább, szűrje le minden használat után, ill. gyakori használat esetén cserélje sűrűbben, pl.:
 - Hasábburgonya készítése: Csere 3-5 sütés után
 - Hús / hal vagy túrógombóc elkészítése: Minden használat után ajánlott cserélni.
- Ne használjon romlott sütőolajat, ne keverje friss sütőolajjal.
- Ne keverjen különböző típusú olajokat.
- Csak olyan sütőolajokat használjon, amelyek kifejezetten alkalmasak sütésre, ne használjon olajkeverékeket. Vegye figyelembe a gyártó csomagoláson található információit.

A romlott sütőolaj a következő jellemzők alapján ismerhető fel:

- Barna elszíneződés
- Füstképződés már alacsony hőmérséklet esetén
- Habképződés
- Az olaj és az élelmiszer kellemetlen szaga/íze.

7.1. Akrilamid keletkezésének elkerülése

Túl magas hőmérsékleten történő sütés esetén egészségkárosító anyagok – pl. akrilamid – keletkezhetnek.

- ▶ Távolítsa el az odaégett ételmaradékokat.
- ▶ Ügyeljen a lehető legalacsonyabb hőmérsékletre és a rövid sütési időre. Ne hagyja, hogy az étel túl sötétre süljön. Friss burgonyát vagy más, szénhidrátban gazdag élelmiszert, például gabonaféléket, legfeljebb 180 °C-on süssön, hogy elkerülje az egészségkárosító akrilamid keletkezését.
- ▶ Ha maga készíti a hasábburgonyát nyers burgonyából, ne tárolja a burgonyát 10 °C alatt.
- ▶ Ne használjon csírázott burgonyát vagy zöld felületű burgonyát.

8. Sütés előkészítése

- ▶ Gondosan szárítsa meg a nedves élelmiszereket.
- ▶ Vágja apró darabokra az élelmiszert, mert ez lerövidíti a sütési időt, és az élelmiszer nem szív fel annyi olajat.
- ▶ Amikor burgonyát süt, ügyeljen arra, hogy ne vágja túl kicsire, hogy az akrilamid képződés minimális legyen.
- ▶ A házi készítésű hasábburgonyát áztassa be kb. 3-4 órára, majd gondosan szárítsa meg, mielőtt a hasábburgonyát megsütné.
- ▶ Rántott ételek sütésekor ügyeljen arra, hogy a panír szilárdan tapadjon az élelmiszerhez, nehogy a sütőolaj túlságosan szennyeződjön.
- ▶ A mélyhűtött termékekről távolítsa el a jégdarabokat, majd sütés előtt - pl. konyharuhával - szárítsa meg a sütni kívánt ételt, mielőtt azt behelyezné a sütőkosárba (6). Ellenkező esetben az olaj ellenőrizetlenül kifröccsenhet.
- ▶ Sót és fűszereket csak a sütés után adjon az ételhez, de ne az olajsütő felett. Ezzel védi a sütőolajat és a készüléket.
- ▶ Kisebb mennyiségű étel esetén általában rövidebb sütési időre van szükség. A nagyobb ételmennyiség viszont lehűti az olajat, ezzel megnövekszik a sütési idő és az élelmiszer nagyobb mennyiségű olajat vesz föl.
- ▶ A sütési idő csökkentéséhez sütés előtt olvassa fel az élelmiszert (halrudacsok esetében nem ajánlott). Mindig vegye figyelembe a gyártó adatait).



Kenje be olajjal a kémlelőablak belsejét, hogy ne képződjön kondenzvíz és ellenőrizhető legyen a sütési folyamat.

9. Az olajsütő használata



FIGYELMEZTETÉS!

Tűzveszély!

Az olaj magától meggyulladhat.

- Soha ne oltsa vízzel az olaj- vagy zsírtűzet. Tűz esetén azonnal húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és a készülék fedelével, nedves kendővel vagy megfelelő tűzoltó készülékkel fojtsa el a lángot.
- Cserélje rendszeresen az olajat, mivel a régi és szennyezett olaj már a szokásos sütési hőmérsékleten is magától meggyulladhat.

A készülék aljzata nem hőálló.

- Ha az olajsütőt a tűzhely páraelszívója alatt szeretné üzemeltetni, győződjön meg arról, hogy a tűzhely ki van kapcsolva.



VIGYÁZAT!

Sérülésveszély!

A forró olaj égési sérüléseket okozhat.

- Soha ne hordozza vagy mozgassa az olajsütőt, amíg az forró, vagy amíg forró olaj van benne.
- Az olajsütőt mindig zárt készülékfedéllel (4) működtesse.
- Ha az olajsütő erősen jeges élelmiszer esetén túlhabosodik, húzza ki azonnal a hálózati csatlakozódugót, és emelje ki a sütőkosarat (6) az olajból.

A ház (10) működés közben nagyon felforrósodik.

- Ne érintse meg a készülék forró felületeit, és ne nyúljon a gőzkimenet körzetébe.
- Ne érintse meg a forró felületeket vagy a forró sütőkosarat (6), hanem csak a fogantyúkat és a kezelőelemeket fogja meg.



FIGYELMEZTETÉS!

Tűzveszély!

Tűzveszély áll fenn, ha olaj fröccsen a sütőtartály (9) forró felületére.

- Óvatosan öntse az olajat a **HIDEG** olajsütőbe.



FIGYELMEZTETÉS!

Tűzveszély! Sérülésveszély!

- Ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a helyiséget, mindig kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt a dugaszolóaljzatból.



VIGYÁZAT!

Sérülésveszély!

Működés közben forró gőz áramolhat ki a készülék gőzkiemenetén. A készülék fedelének (4) felnyitásakor forró gőz távozhat vagy adott esetben olaj fröccsenhet ki.

- Ne tegyen nedves vagy nyirkos élelmiszert az olajsütőbe. Sütéskor mindig legyen óvatos.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében ne nyúljon a gőzbe.
- Sütéskor rendszeresen távolítsa el az odaégett ételmaradékokat. Kizárólag hőálló evőeszközt használjon, pl. grillfogót vagy habszedő kanalat.



Kizárólag a szállítási terjedelemben szereplő tartozékokat használja.

- ▶ Távolítsa el a készülék fedelét (4).
- ▶ Vegye ki a sütőkosarat (6) az olajsütőből. Állítsa tiszta, sík felületre.
- ▶ Öntse a sütőolajat a hideg sütőtartályba (9). Közben ügyeljen arra, hogy ne lépje túl a **MAX** olajsztintjelzést (8) és hogy az olajsztint elérje a **MIN** olajsztintjelzést (8). Vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer maximális mennyiségét is (lásd „10. Sütési táblázat” a(z) 71. oldalon).
- ▶ Helyezze fel a készülék fedelét (4).
- ▶ A készüléket szakszerűen felszerelt dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa.

A **POWER** működésjelző lámpa (21) világít, és kijelzi a hálózati üzemmódot.

- ▶ A hőmérséklet-szabályozó (22) óramutató járásával megegyező irányba történő forgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet (max. 190 °C-ig).
- ▶ Tegye a sütni kívánt ételt a sütőkosárba (6).
- ▶ Töltse fel a sütőkosarat (6) legfeljebb a **MAX** jelzésig, ellenkező esetben nem érhető el egyenletes sütési teljesítmény.

Amint az olaj eléri a beállított hőmérsékletet, a **READY** hőmérséklet-ellenőrző lámpa (23) világít, és megkezdheti a sütést.



Működés közben a **READY** hőmérséklet-ellenőrző lámpa (23) többször be- és kikapcsol, mivel a hőmérsékletet termosztát szabályozza: Ha után kell fűteni, a lámpa kialszik, ha az olaj eléri a beállított sütési hőmérsékletet, ismét bekapcsol.

- ▶ Vegye le a készülék fedelét (4).
- ▶ Óvatosan engedje le a sütőkosarat (6) a sütőolajba (lásd: **E ábra**).

- ▶ Ahhoz, hogy ne fröccsenjen ki az olaj, zárja le a készülék fedelét (4) (lásd: **F ábra**).
- ▶ A kémlelőablakon keresztül ellenőrizze az élelmiszer barnulásának mértékét. Szükség esetén nyissa ki a készülék fedelét (4), hogy jobban ellenőrizhesse az élelmiszer barnulási fokát. Emelje meg a sütőkosarat (6), akassza be a sütőkosár fogantyúját (7) a sütőkosár szélébe (lásd: **G ábra**).

Hőálló evőeszköz segítségével vegyen ki és kóstoljon meg egy darab ételt.

Ha az élelmiszer még nincs átsülve:

- ▶ Ha szükséges, rázza meg a sütőkosarat (6), hogy egyenletesen oszlassa el a sütni kívánt ételt, és egyenletes végeredményt kapjon.
- ▶ Folytassa a sütési folyamatot.
- ▶ Engedje le a sütőkosarat (6) és zárja le a készülék fedelét (4).

10. Sütési táblázat

A megadott idők irányadó értékek. A sütni kívánt étel mennyisége vagy saját elképzelései szerint módosíthatja ezeket.

- ▶ A készüléteknél vegye figyelembe a gyártó hőmérsékletre és sütési időre vonatkozó adatait.

Sütni kívánt étel	Hőmérséklet	Optimális töltés	Maximális töltés	Sütési idő
Hasábburgonya, mélyhűtött*	170 °C	300 g	600 g	6-10 perc, ill. a gyártó adatainak megfelelően
Hasábburgonya, friss**	170 °C	300 g	600 g	10-12 perc (a burgonya-fajta függvényében)
Panírozott hússzelet, mélyhűtött	140-160 °C	200 g	400 g	4-7 perc
Csirkecomb	190 °C	250 g	500 g	10-16 perc
Halfilé	170 °C	250 g	400 g	3-7 perc
Garnélarák, felolvasztva	170 °C	250 g	400 g	3-5 perc

***Tipp:** A különösen ropogós sütési eredményért a mélyhűtött hasábburgonyát olvassza fel sütés előtt. Mivel a sütési idő kb. a felére lecsökken, rendszeresen ellenőrizze a sütési állapotot.

- * **Tipp:** Ha főzni való burgonyatípust használ, áztassa be kb. 3-4 órára, majd gondosan szárítsa meg a hasábburgonyát. Kb. 3 percig süsse elő a hasábburgonyát, hagyja lehűlni, majd süsse még egyszer 4-5 percig.
- ▶ Folyamatosan felügyelje a sütési folyamatot.
 - ▶ Az optimális sütési eredmény érdekében a sütési idő alatt szükség szerint vegye ki és rázza meg a sütőkosarat (6) – elsősorban az egymást átfedő élelmiszerek esetében. Állítson be magának egy konyhai órát, hogy az emlékeztesse a sütni kívánt étel átkéverésére, illetve hogy elkerülje a túlsütést.

11. Sütés után

- ▶ Emelje ki a sütőkosarat (6) az olajsütőből. Óvatosan rázza meg a sütőkosarat (6), vagy akassza be rövid időre a sütőtartály szélébe, hogy a felesleges olaj lecsöpögjön.
- ▶ Öntse a megsült ételt megfelelő méretű hőálló edénybe vagy szitába. A felesleges olaj eltávolításához bélelje ki az edényt/szitát konyharuhával. A felesleges olaj felszívódik, és a kendővel együtt ártalmatlanítható.
- ▶ Állítsa a sütőkosarat (6) tiszta, hőálló felületre.
- ▶ Forgassa vissza ütközésig a hőmérséklet-szabályozót (22) az óramutató járásával ellenkező irányba, ekkor a fűtés befejeződik.
- ▶ Húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt a dugaszolóaljzatból.
- ▶ Vegye ki a sütőkosarat (6).
- ▶ Hagyja teljesen lehűlni a készüléket és a sütőolajat.
- ▶ A készülék tisztításához szükség esetén távolítsa el az olajat.

11.1. Sütőolaj szűrése/tárolása/eltávolítása



FIGYELMEZTETÉS!

Károsodás veszélye!

- Az olaj leeresztése vagy szűrése előtt mindig várjon 3 – 4 órát. Ellenkező esetben az olajsütő megsérülhet.
 - Az olaj szűrésekor és az olajtartály (13) kiemelésékor a készüléket ki kell kapcsolni.
 - ▶ A sütőolajat minden használat után szűrje le. Az étolaj a minőség függvényében, illetve megfelelő tárolás esetén legfeljebb 10 alkalommal használható.
-  A hal vagy egyéb, erősen fűszeres élelmiszer sütéséhez használt sütőolajat ne használja fel újra. Néhány húsfajta, mint pl. a csirkeszárny, sütés közben rengeteg folyadékot lead, ami felhígítja az olajat. Ezt az olajat se használja fel újra.
- ▶ Győződjön meg arról, hogy az olajtartály (13) üres és a készülékben található.
 - ▶ Forgassa el a forgó szabályozógombot (11) a **FILTER OIL** állásba.

A sütőolaj a sütőtartályban (9) lévő szűrőszítán keresztül, egy szelepen át lecsöpög az olajtartályba (13). A szűrőszita megakadályozza, hogy az olajtartályba (13) ételmaradékok kerüljen (lásd: **I ábra**)

- ▶ Amint a sütőolaj lefolyt, forgassa el a forgó szabályozógombot (11) a **LOCK** állásba, ha az olajtartályt (13) a készülékben kívánja tárolni.
Ha az olajtartályt (13) ki kívánja emelni, forgassa el a forgó szabályozógombot (11) az **UNLOCK** állásba.
- ▶ Legyen óvatos az olajtartály (13) készülékből történő eltávolítása során. Tartsa az olajtartályt (13) vízszintesen, és fogja meg mindkét kezével (lásd: **H ábra**).

Az olajtartály kiürítése

- ▶ Ügyeljen az olajtartály (13) töltöttségjelzőjére (15). Amint az olajsztint eléri a felső jelölést, azonnal ürítse ki az olajtartályt (13).
- ▶ Csavarja le az olajtartály (13) tetején lévő olajtartály-zárat (12) (lásd: **J ábra**).
- ▶ A leszűrt sütőolajat óvatosan töltsse pl. üvegpalackokba, vagy tegye vissza a leszűrt sütőolajat a sütőtartályba (9). A leszűrt sütőolajat az ismételt felhasználásig tárolja sötét, száraz és hűvös helyen. Vegye figyelembe az olaj eltarthatóságára vonatkozó gyártói adatokat.



Mielőtt a sütőtartályba (9) olajat töltene, forgassa el a forgó szabályozógombot (11) az **UNLOCK** állásba.

- ▶ A többször használt, romlott sütőolajat a következő fejezetben leírtaknak megfelelően ártalmatlanítsa „11.2. Sütőolaj ártalmatlanítása”.
- ▶ Miután kiürítette, csavarja vissza az olajtartály-zárat (12) az olajtartályra (13).
- ▶ Győződjön meg róla, hogy az olajtartály fedele – mielőtt behelyezné a készülékbe – szorosan zárva van.
- ▶ Helyezze vissza az olajtartályt (13) a készülékbe, majd az olajtartály (13) biztosításához forgassa el a forgó szabályozógombot (11) a **LOCK** állásba.

11.2. Sütőolaj ártalmatlanítása



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülésveszély/károsodás veszélye!

- Az olaj leeresztése vagy szűrése előtt mindig várjon 3 – 4 órát. Ellenkező esetben az olajsütő megsérülhet.
- Műanyag edénybe ne töltsön forró olajat. A még folyékony olajat semmilyen körülmények között nem szabad a WC-be vagy a mosogatóba önteni. A keményedő zsír eltömítheti a csővezetéseket.
- A hideg, romlott olajat műanyag zacskóban dobja a háztartási hulladékba vagy vigye használt zsírok gyűjtőhelyére.

12. Túlmelegedés elleni védelem

Ha véletlenül olaj nélkül kapcsolja be a készüléket, a túlmelegedés elleni védelem automatikusan kikapcsolja a készüléket.

- ▶ A túlmelegedés elleni védelem kikapcsolásához először hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
- ▶ Nyissa ki a készülék fedelét (4) és vegye ki a sütőkosarat (6).
- ▶ Emelje ki a kezelőpanelt, majd megfelelő fapálcika segítségével nyomja meg a kezelőpanel nyílásában található Reset gombot (5).

13. Hosszan tartó használaton kívüli időszak és szállítás

- ▶ Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja,
 - húzza ki a hálózati csatlakozót (16),
 - hagyja lehűlni a készüléket,
 - és távolítsa el az olajat.
 - Tisztítsa meg a készüléket a következő fejezetben leírtak szerint: „14. Tisztítás és ápolás” a(z) 75. oldalon, és
 - száraz, por- és fagymentes helyen, közvetlen napsugárzástól védve tárolja a készüléket.
- ▶ Csévélje fel a hálózati kábelt (16), majd helyezze be a kábeltároló rekeszbe (17).
- ▶ A termék szállítása során bekövetkező sérülések elkerülésére javasoljuk az eredeti csomagolás használatát.

14. Tisztítás és ápolás

A sütőtartályt (9), a sütőkosarat (6) és a készülék fedelét (4), valamint az olajtartályt és annak fedelét (13) a minden sütőolaj-csere alkalmával alaposan meg kell tisztítani. Az olajsütő rendszeres tisztítása meghosszabbítja annak élettartamát.



FIGYELMEZTETÉS!

Áramütés / rövidzárlat veszélye nedvesség miatt

- A fűtőelemmel (19) felszerelt kezelőpanelt soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba. Ha a kezelőpanel mégis folyadékba esett, semmilyen körülmények között ne nyúljon hozzá. Előbb húzza ki a hálózati csatlakozódugót (16).

Semmi esetre se működtesse újból a készüléket. Ellenőriztesse a készüléket a gyártóval, az ügyfélszolgálattal vagy más, hasonlóan képzett szakemberrel.

- A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugaszt (16).
- A fűtőelemmel felszerelt kezelőpanelt (19), a házat (10) a kezelőpanel csatlakozóaljzatával együtt, valamint a hálózati kábelt (16) nem szabad vízzel tisztítani. A kezelőelemek tisztításához használjon enyhén benedvesített rongyot kevés mosogatószerrel. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék az elektronikába.



VIGYÁZAT!

Égési sérülés veszélye!

A készülék és a tartozékok nagyon felforrósodnak. Az olaj lehűlése hosszú ideig tart.

- Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a készüléket az égési sérülések elkerülése érdekében.



ÉRTESÍTÉS!

A készülék károsodhat!

A nem rendeltetésszerű tisztítás a készülék károsodásához vezethet.

- Semmi esetre se használjon éles, dörzsölő hatású vagy szemcsés, ecetsav-, mosószóda- vagy oldószertartalmú tisztítószeret. Ezek károsíthatják a készülék felületeit vagy nyomtatott feliratait.
- Az olajsütőt (fűtőelemmel felszerelt kezelőpanel (19), a házat (10), valamint a szag- és zsírgőzszűrőt (2/3)) ne tisztítsa mosogatógépben.

Készülékfedél (4)

- ▶ A készülék fedelét (4) nedves ronggyal, esetleg némi enyhe tisztítószerrel tisztítsa, majd gondosan szárítsa meg.

Ház (10) / fűtőelemmel felszerelt kezelőpanel (19)

- ▶ Az olajsütő külsejét, illetve a kezelőpanelt csak enyhén benedvesített, puha ronggyal vagy szivaccsal, esetleg kevés enyhe mosogatószerrel tisztítsa, majd gondosan szárítsa meg az alkatrészeket.

Sütőkosár (6)

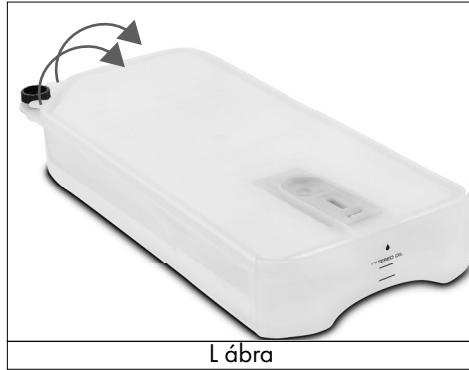
- ▶ A sütőkosarat (6) és a sütőkosár fogantyúját (7) mosogatókefével, mosogatószeres meleg vízben tisztítsa. Szükség esetén előtte áztassa be.
- ▶ Óvatosan szárítsa meg.

Sütőtartály (9)

- ▶ Ürítse ki teljesen a sütőtartályt (9).
- ▶ Törölje le a sütőtartályt (9) nedvszívó konyharuhával.
- ▶ Elforgatással távolítsa el a szűrőszitát a sütőtartályból (9). A művelet során vegye figyelembe a szűrőszitán található jelölést (lásd: **I ábra**).
- ▶ Végül meleg vízzel és kevés mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtartályt (9) és a szűrőszitát, majd az ismételt használat előtt mindkét alkatrészt gondosan szárítsa meg.

Olajtartály fedéllel (13)

- ▶ Állítsa a forgókapcsolót (11) **UNLOCK** állásba, majd óvatosan húzza ki egyenesen az olajtartályt (13) a készülékből.
- ▶ Az olaj véletlen kiömlésének elkerülése érdekében az olajtartály-záron (12) keresztül ürítse ki az olajtartályt (13) (lásd: **J ábra**).
- ▶ Végül távolítsa el a fedelet, oly módon, hogy azt a fedél füleinél fogva (lásd: **L ábra**) megemeli.



- ▶ Meleg vízzel és némi mosogatószerrel mossa el az olajtartályt, annak fedelét (13) és az olajtartály-zárat (12).
- ▶ Öblítse ki tiszta vízzel, és hagyja teljesen megszáradni az összes alkatrészt.
- ▶ Gondosan zárja le az olajtartályt a fedéllel (13), oly módon, hogy a fedél peremét szorosan rányomja a tartályra.
- ▶ Zárja le az olajtartály-zárat is (12).
- ▶ Helyezze vissza az olajtartályt (13) a készülékbe, majd állítsa a forgókapcsolót **LOCK** állásba.

Szag- és zsírgőzszűrő (2/3)

- ▶ Távolítsa el a szűrőburkolatot (1) a készülék fedelén (4) lévő szűrőrekeszből (lásd: **K ábra**).
- ▶ Háromhavonta, illetve az olajsütő minden 12. használata után tisztítsa meg a szag- és zsírgőzszűrőt (2/3) mosogatószeres meleg vízben. Hagyja teljesen megszáradni a szűrőket.
- ▶ Helyezze fel a szűrőburkolatot (1) a szűrőrekeszre, majd nyomja meg a szűrőburkolatot (1), amíg az hallhatóan be nem kattann.



A sütőtartály (9), a sütőkosár (6), a készülék fedele (4), valamint az olajtartály és annak fedele (13) mosogatógépben mosható. Távolítsa el a szag- és zsírgőzszűrőket (2/3), mielőtt a készülék fedelét (4) a mosogatógépbe helyezi.

15. Hibaelhárítás

A terméket kifogástalan állapotban adtuk át. Ha mégis problémát tapasztal, először a következő táblázat segítségével próbálja meg elhárítani azt. Ha nem jár sikerrel, vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal.

Probléma	Lehetséges ok	Hibaelhárítás
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozódugó nincs bedugva a dugaszolóaljzatba.	▶ A készüléket szakszerűen felszerelt dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa.
	A biztonsági kapcsolóval (20) ellátott kezelő- / fűtőelem (19) nincs megfelelően behelyezve.	▶ Ellenőrizze a kezelő- / fűtőelem (19) helyzetét.
Az ételek nem sülték meg.	A betöltött mennyiség túl nagy.	▶ Töltse meg a sütőkосarat (6) kis darabokkal. A kisebb darabok egyenletesebben sülnék. Ne töltse túl a sütőkосarat (6).
	A sütési hőmérséklet túl alacsony.	▶ Állítsa be a hőmérséklet-szabályozót (22) a szükséges hőmérsékletre.
	A sütési idő túl rövid.	▶ Állítsa a hőmérséklet-szabályozót (22) a kívánt hőmérsékletre és süsön hosszabb ideig.
Az ételek nem egyenletesen sülték meg.	Az ételek túl szorosan vannak elhelyezve.	▶ Rázza meg a sütőkосarat (6) az ételek egyenletes elosztásához. Bizonyos ételeket kb. az elkészítési idő felénél át kell keverni.
Erős füstképződés, rossz szag, ill. íz	A sütőolaj megromlott.	▶ Cserélje ki a sütőolajat.
	Az olaj nem alkalmas sütésre.	▶ Cserélje ki a sütőolajat, és használjon megfelelő sütőolajat.
A friss hasábburgonya nem lesz ropogós	A burgonya túl nedves.	▶ A ropogósság a burgonyafajta víz- és keményítőtartalmától, illetve az olajmennyiségtől függ.
		▶ Óvatosan szárítsa meg a burgonyát.
		▶ Vágja a burgonyákat kisebb darabokra.

16. Műszaki adatok

A beszállító neve vagy védjegye:	SilverCrest®
Beszállító címe:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen DEUTSCHLAND
Modellazonosító:	SFO 2000 A1
Tápfeszültség:	220–240 V~, 50/60 Hz
Teljesítmény:	2000 W
Védelmi osztály:	I
Sütőtartály hasznos térfogata (MAX jelzés):	kb. 2,7 liter
Olajtartály hasznos térfogata (felső töltőtségjelző):	kb. 3 liter
Sütőkosár hasznos térfogata (MAX jelzés):	kb. 1,4 liter
Sütőkosár teljes térfogata:	kb. 2,1 liter
Hőmérséklet-ellenőrzés:	130–190 °C
Méret (szé × ma × mé):	kb. 25 × 30,8 × 57,5 cm
  www.tuv.com ID 1111280662	

17. EU megfelelőségi nyilatkozat



A MEDION AG ezennel kijelenti, hogy a termék megfelel az Európai Unió következő követelményeinek:

- 2014/30/EU EMC-irányelv
- 2014/35/EU kiefeszültségű készülékekre vonatkozó irányelv
- Környezetbarát tervezésről szóló 2009/125/EK irányelv
- 2011/65/EU irányelv egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozásáról

18. Ártalmatlanítás



CSOMAGOLÁS

A készüléket csomagolás védi a szállítás során keletkező sérülésektől. A csomagolások olyan anyagokból készültek, amelyek környezetbarát módon ártalmatlaníthatók és szakszerűen újrahasznosíthatók.



A szelektív hulladékgyűjtés során a csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és kódszámokkal (b) történő jelölése a következőt jelenti:

a: kiegészítő anyagspecifikáció

b: 1–7: műanyagok/20–22: papír és kartonpapír/80–98: kompozitok



KÉSZÜLÉK

Az itt látható szimbólummal megjelölt használt készülékeket nem szabad a normál háztartási hulladékkal együtt kidobni.

A készüléket az élettartama végén a 2012/19/EU irányelvnek megfelelő módon ártalmatlanítsa.

Így a készülékben található anyagok újrahasznosulnak, és elkerülhető a környezet és az emberi egészség károsodása.

A használt készüléket elektronikai hulladékok gyűjtőhelyén vagy hulladékgyűjtő udvarban adja le.

Részletesebb információkért forduljon a helyi hulladékkezelő vállalathoz vagy a helyi önkormányzathoz.

19. Jótállási Tájékoztató

A termék megnevezése: NEMESACÉL OLajsütő	Gyártási szám: IAN 460204_2401
A termék típusa: SFO 2000 A1	
A gyártó cégneve, címe és email címe: MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen NÉMETORSZÁG	A szerviz neve, címe és telefonszáma: MEDION Service Center R.A. Trade Kft. 2040 Budaörs Törökbálinti utca 23. MAGYARORSZÁG ☎ +36 6 1 848 0676
Az importáló és forgalmazó cégneve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzletében történt vásárlás napjától számított 1 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.
2. A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyet és a vásárlást igazoló blokkot.
3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvényesítheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.) A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalmazónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseréléshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszűnt, árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.
4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba felfedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közölni kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.
5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.
6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumiabroncsok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.
7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamrák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti. A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Kijavítást ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A hiba oka:
Javításra átvétel időpontja:	A hiba javításának módja:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírás:	

Kicserélést ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Kicserélés időpontja:
A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás:

20. A márkajelzésekkel kapcsolatos megjegyzések

A SilverCrest® a Lidl Stiftung & Co. KG,
74167 Neckarsulm, Németország bejegyzett védjegye.

Minden további név vagy termék a mindenkori tulajdonosok márkajelzése vagy bejegyzett márkajelzése.

Spis treści

1.	Informacje o niniejszej instrukcji obsługi	84
1.1.	Objaśnienie symboli	84
2.	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.....	85
3.	Zasady bezpieczeństwa	86
3.1.	Użytkowanie urządzenia.....	90
4.	Zawartość opakowania	91
5.	Wykaz części.....	92
6.	Przed pierwszym użyciem	93
7.	Odpowiedni olej do smażenia	93
7.1.	Unikanie powstawania akrylamidu	94
8.	Przygotowanie do smażenia	95
9.	Stosowanie frytkownicy.....	96
10.	Tabela obróbki cieplnej	99
11.	Po smażeniu we fryturze	100
11.1.	Filtrowanie/przechowywanie/utyliczowanie oleju do smażenia	100
11.2.	Utylizacja oleju do smażenia	102
12.	Zabezpieczenie przed przegrzaniem	102
13.	Dłuższa przerwa w użytkowaniu i transportowanie.....	102
14.	Czyszczenie i pielęgnacja.....	103
15.	Usuwanie problemów	106
16.	Dane techniczne	107
17.	Informacje dotyczące zgodności z przepisami UE.....	108
18.	Utylizacja.....	108
19.	Gwarancja MEDION AG	109
19.1.	Warunki gwarancji.....	109
19.2.	Okres obowiązywania gwarancji oraz ustawowe roszczenia z tytułu wad.....	109
19.3.	Zakres gwarancji	109
19.4.	Usługi gwarancyjne	110
20.	Serwis.....	110
20.1.	Dostawca / producent / importer	110
21.	Uwagi dotyczące znaków towarowych	111

1. Informacje o niniejszej instrukcji obsługi



Serdecznie gratulujemy zakupu nowego urządzenia. Posiadasz teraz produkt wysokiej jakości. Instrukcja obsługi jest częścią produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed użyciem produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i zasadami bezpieczeństwa. Używaj produktu wyłącznie w opisany sposób i w podanym zakresie stosowania. Przechowuj niniejszą instrukcję w bezpiecznym miejscu. Całą dokumentację przekaz następnemu użytkownikowi produktu.

1.1. Objaśnienie symboli



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Ostrzeżenie przed bezpośrednim zagrożeniem życia!

- Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć sytuacji, które prowadzą do śmierci lub poważnych obrażeń.



PRZESTROGA!

Ostrzeżenie przed możliwymi średnimi i/lub lekkimi obrażeniami!

- Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć sytuacji, które mogą prowadzić do drobnych lub lekkich obrażeń.



OSTRZEŻENIE!

Ostrzeżenie przed możliwym zagrożeniem życia i/lub ciężkimi, nieodwracalnymi obrażeniami!

- Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć sytuacji, które mogą prowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń ciała.



PRZESTROGA!

Niebezpieczeństwo z powodu gorących powierzchni!



NOTYFIKACJA!

Przestrzegaj wskazówek w celu uniknięcia szkód materialnych!

- Postępuj zgodnie z instrukcjami, aby uniknąć sytuacji, które mogą prowadzić do szkód materialnych.



Wskazówki dotyczące konstrukcji lub użytkowania



Sprawdzone bezpieczeństwo

Produkty oznaczone tym symbolem spełniają wymagania niemieckiej ustawy o bezpieczeństwie produktów (Prod-SG).



Użytkowanie w pomieszczeniach

Urządzenia oznaczone takim symbolem są przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach.



Symbol prądu przemiennego



Używany w UE symbol oznaczający materiały, które mają kontakt z żywnością, np. opakowania lub powierzchnie urządzeń.



Pojemnik do smażenia (9) ma powłokę przeciwdziałającą przywieraniu.

2. Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Frytkownica służy do smażenia produktów spożywczych takich jak frytki, krokiety, drób itp. w ilościach odpowiadających spożyciu na potrzeby prywatne.

To urządzenie jest przeznaczone do użycia w gospodarstwach domowych. Nie nadaje ono się do zastosowań:

- w kuchniach dla pracowników sklepów, biur i innych zakładów pracy;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
- w pensjonatach ze śniadaniem.

W przypadku używania komercyjnego lub do innych celów niż smażenie we fryturze żywności producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody.

Pamiętaj, że użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji:

- Nie modyfikuj urządzenia bez naszej zgody ani nie używaj żadnych niedopuszczonych lub niedostarczonych przez nas urządzeń dodatkowych.

- Używaj tylko dostarczonych lub zatwierdzonych przez nas części zamiennych i akcesoriów.
- Stosuj się do wszystkich informacji podanych w tej instrukcji obsługi, a w szczególności do zasad bezpieczeństwa. Wszystkie inne sposoby obsługi urządzenia są uznawane za niezgodne z przeznaczeniem i mogą powodować obrażenia ciała lub szkody materialne.

3. Zasady bezpieczeństwa

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA — UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ DO DALSZEGO UŻYTKU!

- Dzieci do 8. roku życia nie mogą korzystać z tego urządzenia. Dzieci od 8. roku życia mogą korzystać z tego urządzenia pod stałym nadzorem. To urządzenie może być użytkowane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub osoby bez wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeżeli znajdują się one pod nadzorem lub otrzymały wskazówki dotyczące bezpiecznego używania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego tytułu niebezpieczeństwa.
- Należy trzymać to urządzenie i jego przewód przyłączeniowy z dala od dzieci poniżej 8. roku życia.
- Czyszczenie i konserwacja zastrzeżone dla użytkownika nie mogą być prowadzone przez dzieci.
- Podczas zdejmowania frytkownicy z płyty roboczej może dojść do poważnych oparzeń gorącym olejem.
Nie dopuszczaj, aby kabel sieciowy (16) był zawieszony na krawędzi płyty roboczej, gdzie może zostać chwycony przez dzieci lub zaplątać się.
- Nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru! Jeśli wychodzisz z pomieszczenia, zawsze wyłączaj urządzenie. Wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka.
- Nie jest potrzebne działanie użytkownika, aby przełączyć produkt z 50 na 60 Hz i odwrotnie. Produkt samoczynnie dopasowuje się do 50 i 60 Hz.

**OSTRZEŻENIE!****Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

Istnieje niebezpieczeństwo porażenia elektrycznego przez części przewodzące prąd.

- Podłącz urządzenie do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka znajdującego się w pobliżu miejsca ustawienia. Lokalne napięcie sieciowe musi być zgodne z danymi technicznymi urządzenia.
- Gniazdko musi być łatwo dostępne na wypadek konieczności natęego odłączenia urządzenia od sieci.
- Zawsze ciągnij za wtyczkę, nigdy za kabel sieciowy (16).
- Uważaj, aby kabel sieciowy (16) nie stykał się z gorącymi przedmiotami lub powierzchniami (np. elektrycznymi płytami kuchennymi).
- Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu urządzenia sprawdzaj urządzenie i jego kabel sieciowy (16) pod kątem uszkodzeń.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeżeli urządzenie lub kabel sieciowy (16) mają widoczne uszkodzenia lub urządzenie upadło.
- W przypadku stwierdzenia uszkodzenia transportowego zwróć się niezwłocznie do serwisu.
- Pod żadnym pozorem nie modyfikuj urządzenia ani nie próbuj go samodzielnie otwierać ani naprawiać.
- W celu uniknięcia zagrożeń uszkodzony kabel zasilającego urządzenia musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis bądź inną wykwalifikowaną osobę.
- Nigdy nie otwieraj obudowy (10) urządzenia ani nie wkładaj do niego żadnych przedmiotów przez szczeliny wentylacyjne.
- Urządzenie automatycznie ustawia wymaganą częstotliwość prądu wejściowego, a interakcja użytkownika nie jest konieczna.
- Całkowicie rozwiń kabel sieciowy (16).
- Nie zaginaj ani nie przygniataj kabla sieciowego (16).

- Zadbaj o to, aby kabel sieciowy (16) nie spowodował potknięcia, i nie używaj przedłużacza.
- Urządzenie nie może być użytkowane z zewnętrznym programatorem czasowym ani oddzielnym układem zdalnego sterowania, np. zdalnie sterowanym gniazdkiem.
- Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka, gdy
 - trwa czyszczenie lub konserwacja urządzenia,
 - urządzenie jest montowane lub demontowane,
 - urządzenie jest wilgotne lub mokre,
 - urządzenie nie jest już używane,
 - urządzenie nie jest nadzorowane,
 - trwa burza.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innych płynach, trzymać pod bieżącą wodą lub użytkować w wilgotnych pomieszczeniach, ponieważ może to doprowadzić do porażenia prądem. Trzymaj urządzenie, kabel sieciowy (16) i wtyczkę z dala od umywalki, zlewozmywaka itp.
- Nie stawiaj na urządzeniu ani w jego pobliżu żadnych przedmiotów wypełnionych płynami, np. wazonów lub naczyń z napojami.
- Ustaw urządzenie na żaroodpornej, suchej i równej powierzchni. Nie uruchamiaj urządzenia na mokrej powierzchni ustawienia. Jeśli urządzenie będzie użytkowane na meblach drewnianych, należy użyć podkładki zabezpieczającej, aby nie dopuścić do uszkodzenia wrażliwych powierzchni.
- Nigdy nie dotykaj kabla sieciowego (16) / wtyczki mokrymi rękami.
- Używaj urządzenia tylko w pomieszczeniach.
- Nie narażaj urządzenia na skrajne warunki. Należy unikać:
 - wysokiej wilgotności powietrza lub wilgoci,
 - bardzo wysokich lub niskich temperatur,
 - bezpośredniego nasłonecznienia,
 - otwartego ognia,
 - bliskości wybuchowych lub zapalnych oparów.



PRZESTROGA!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Niebezpieczeństwo wywołania pożaru przez gorące powierzchnie / gorący olej!

- Ustaw urządzenie na żaroodpornej, suchej i równej powierzchni.
- Nie ustawiaj urządzenia na powierzchniach, które mogą się rozgrzać (np. elektryczne płyty kuchenne, otwarte płomienie). Przed użyciem frytkownicy pod okapem kuchenki upewnij się, że kuchenka jest wyłączona.
- Zwróć uwagę na to, aby urządzenie podczas pracy nie dotykało innych przedmiotów. Zachowaj odległość co najmniej 10 cm od innych przedmiotów. Nie ustawiaj urządzenia zwłaszcza w pobliżu materiałów łatwopalnych (firanek, zasłon, papieru itp.).
- Nie ustawiaj działającego urządzenia pod wiszącymi szafkami ani innymi przedmiotami, które uniemożliwiłyby swobodny odpływ pary w górę.
- Nie zakrywaj urządzenia.
- Nie stawiaj na urządzeniu żadnych przedmiotów.
- Nigdy nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- Nie wlewaj oleju na gorący element grzejny (19).



PRZESTROGA!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Niebezpieczeństwo spowodowania urazów przez gorące powierzchnie / gorący olej!

Dostępne powierzchnie urządzenia i akcesoriów mogą podczas działania urządzenia rozgrzać się do bardzo wysokich temperatur.

- Nie poruszaj frytkownicy, dopóki zawartość jest gorąca. Olej bardzo długo stygnie.
- Nie stawiaj urządzenia na krawędzi stołu, gdyż może się przewrócić i spaść.
- Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia i nie trzymaj rąk w obszarze wydostawania się pary.
- Nie trzymaj głowy bezpośrednio nad urządzeniem i unikaj kontaktu z wydobywającą się parą.
- Nie dotykaj gorącego koszyka do smażenia (6) rękami, lecz użyj przeznaczonego do tego uchwytu koszyka do smażenia (7).
- Urządzenia do gotowania należy ustawiać w stabilnym położeniu z uchwytami (jeśli są), aby nie dopuścić do rozlania gorących cieczy.
- Zwracaj zawsze uwagę, aby koszyk do smażenia (6) był prawidłowo zawieszony, a pokrywa całkowicie domykała urządzenie. Nigdy nie używaj frytkownicy bez założonej pokrywy (4).
- Po użyciu powierzchnia elementu grzejnego (19) wykazuje ciepło resztkowe. Nie dotykaj!
- Przed wyjęciem części lub czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

3.1. Użytkowanie urządzenia

- Nie podgrzewaj urządzenia bez zawartości. Do koszyka do smażenia (6) nie wkładaj więcej niż podano w instrukcji obsługi.
- Uwzględnij przy tym również oznaczenia poziomu we wnętrzu urządzenia: poziom nie może przekraczać znaku **MAX** ani być niższy niż **MIN**. Przestrzegaj przy tym również maks. podanej ilości żywności przeznaczonej do smażenia we fryturze (patrz „10. Tabela obróbki cieplnej” na stronie 99).

4. Zawartość opakowania



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Niebezpieczeństwo zadławienia się!

Niebezpieczeństwo zadławienia się wskutek połknięcia drobnych części i folii opakowaniowych lub dostania się ich do dróg oddechowych.

- Wszystkie użyte materiały opakowaniowe trzymaj w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałami opakowaniowymi.

Sprawdź zawartość opakowania i upewnij się, że nie wystąpiły uszkodzenia. Powiadom nas w ciągu 14 dni od daty zakupu, jeżeli zawartość opakowania nie jest kompletna lub występują uszkodzenia.

Opakowanie powinno zawierać następujące elementy:

- Frytkownica ze stali szlachetnej z funkcją oczyszczania oleju
- Skrócona instrukcja obsługi

5. Wykaz części

Patrz rys. A

1. Osłona filtra
2. Filtr zapachów z węglem aktywnym
3. Filtr oparów tłuszczu
4. Pokrywka urządzenia z wziernikiem
5. Przełącznik Reset
6. Koszyk do smażenia
7. Uchwyt koszyka do smażenia
8. Oznaczenie poziomu oleju **MIN MAX** (nieprzedstawione, w pojemniku do smażenia)
9. Pojemnik do smażenia
10. Obudowa
11. Pokrętko regulacji do filtracji oleju
12. Zamknięcie pojemnika na olej
13. Pojemnik na olej ze zdejmowaną pokrywką
14. Zawór oleju
15. Wskaźnik poziomu napełnienia
16. Kabel sieciowy z wtyczką
17. Komora do przechowywania kabla (z tyłu, niewidoczna)
18. Boczny uchwyt
19. Element grzejny
20. Wyłącznik bezpieczeństwa (na prawej szynie prowadzącej, niewidoczny)
21. Kontrolka pracy POWER (niebieska)
22. Regulator temperatury
23. Kontrolka temperatury READY (zielona)
24. Zalecenia co do czasów obróbki cieplnej

6. Przed pierwszym użyciem

- ▶ Usuń z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i folie.
- ▶ Ustaw urządzenie na żaroodpornej, suchej i równej powierzchni.
- ▶ Zdejmij pokrywkę urządzenia (4), łapiąc za uchwyt.
- ▶ Wyjmij koszyk do smażenia (6) z pojemnika do smażenia (9) i wyczyść go ciepłą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- ▶ Usuń i wyczyść pojemnik na olej z pokrywką (13) zgodnie z opisem w „14. Czyszczenie i pielęgnacja” na stronie 103. Następnie ponownie umieść go na miejscu.
- ▶ Wyjmij panel sterowania z elementem grzejnym (19).
- ▶ Wytrzyj pojemnik do smażenia (9) miękką, wilgotną szmatką. Starannie osusz koszyk (6) i pojemnik do smażenia (9).
- ▶ Ponownie włóż pojemnik do smażenia (9) (patrz **rys. B**).
- ▶ Ponownie włóż panel sterowania dwiema szynami prowadzącymi w dwie szczeliny na obudowie (10) (patrz **rys. C**). Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa (20) znajdujący się na prawej szynie prowadzącej, który sprawia, że urządzenie pracuje tylko pod warunkiem poprawnego włożenia panelu sterowania.
- ▶ Zawieś uchwyt koszyka do smażenia (7) w mocowaniu na koszyku (6) (patrz **rys. D**):
 - ściśnij ze sobą dwie metalowe listewki i umieść ich końce w oczkach w koszyku do smażenia (6).
 - Mocno przytrzymaj koszyk do smażenia (6) jedną ręką, a drugą ręką dociśnij uchwyt koszyka (7), aż obie metalowe listewki zaczepią się o wypustkę na krawędzi koszyka do smażenia.

Frytkownica jest teraz gotowa do użycia.

7. Odpowiedni olej do smażenia



Podczas korzystania z tej frytkownicy korzystaj wyłącznie z płynnych olejów do smażenia!

W przypadku stałych tłuszczów nie można korzystać z funkcji oczyszczania oleju, a działanie urządzenia może zostać ograniczone.

Odpowiednie	Nieodpowiednie
Czyste oleje roślinne, np. rafinowany olej rzepakowy i słonecznikowy, które są w stanie wytrzymać wysokie temperatury rzędu co najmniej 200°C. Ewentualnie zastosuj się do informacji na opakowaniu.	• Oleje roślinne o wysokiej zawartości wielonienasyconych kwasów tłuszczowych, np. olej krokoszowy czy olej słonecznikowy • Oliwa z oliwek
	• Tłuszcze zwierzęce, np. smalec, masło czy łój wołowy



PRZESTROGA!

Zagrożenie dla zdrowia!

Nieprawidłowe postępowanie z olejem do smażenia może być groźne dla zdrowia:

- Przestrzegaj daty przydatności na opakowaniu. Nie używaj oleju do smażenia dłużej niż przez 6 miesięcy, filtruj go po każdym użyciu lub wymieniaj częściej w przypadku regularnego używania, np.:
 - Przyrządzanie frytek: wymiana po każdym 3-5 smażeniu we fryturze
 - Przyrządzanie mięsa/ryb lub pączków serowych: zalecana wymiana po każdym użyciu.
- Nie używaj zepsutego oleju do smażenia, nie mieszaj go ze świeżym olejem do smażenia.
- Nie mieszaj różnych rodzajów oleju.
- Używaj tylko olejów jednoznacznie przeznaczonych do smażenia we fryturze; nie stosuj mieszanek olejów. Przestrzegaj poszczególnych informacji producenta na opakowaniu.

Zepsuty olej do smażenia można rozpoznać po następujących właściwościach:

- brązowe zabarwienie
- powstawanie zapachów już przy niskich temperaturach
- powstawanie piany
- nieprzyjemny zapach/smak oleju i żywności.

7.1. Unikanie powstawania akrylamidu

Smażenie w zbyt wysokich temperaturach może prowadzić do powstania substancji szkodliwych dla zdrowia, takich jak akrylamid.

- ▶ Usuwać przypalone resztki jedzenia.
- ▶ Zwróć uwagę na jak najniższe temperatury i krótki czas obróbki cieplnej. Nie smaż we fryturze potraw na zbyt ciemne. Smaż we fryturze świeże ziemniaki lub inne artykuły spożywcze bogate w węglowodany, takie jak produkty zbożowe, w temperaturze maksymalnie 180°C, aby nie dopuścić do powstania szkodliwego dla zdrowia akrylamidu.
- ▶ Nie przechowuj ziemniaków w temperaturze poniżej 10°C, jeśli chcesz je wykorzystać do samodzielnego przyrządzenia frytek z surowych ziemniaków.
- ▶ Nie wykorzystuj ziemniaków z pędami ani ziemniaków z zielonymi plamami.

8. Przygotowanie do smażenia

- ▶ Starannie wysusz wilgotne artykuły spożywcze.
- ▶ Pokrój artykuły spożywcze na małe kawałki, ponieważ w ten sposób skraca się czas obróbki cieplnej i żywność nie wchłania tak dużo oleju.
- ▶ Podczas smażenia we fryturze ziemniaków zwróć uwagę, aby nie pociąć ich na za małe kawałki, co pozwoli utrzymać niski poziom wytwarzania akrylamidu.
- ▶ Mocz samodzielnie wykonane frytki przez ok. 3-4 godziny i starannie je osusz, zanim zaczniesz je smażyć.
- ▶ Podczas smażenia we fryturze potraw panierowanych zwracaj uwagę, aby panierka mocno przywierała do żywności, dzięki czemu olej do smażenia nie zabrudzi się zbyt mocno.
- ▶ Usuń pozostałości lodu z głęboko mrożonych produktów i przed smażeniem osusz żywność, np. za pomocą ręcznika kuchennego, zanim włożysz ją do koszyka do smażenia (6). W przeciwnym wypadku może dojść do niekontrolowanego przyskania oleju.
- ▶ Przyprawiaj i sól potrawę smażoną we fryturze tylko po usmażeniu, ale nie nad frytkownicą. Wówczas nie niszczysz oleju do smażenia ani urządzenia.
- ▶ Mniejsze ilości żywności z reguły wymagają krótszego czasu smażenia. Z kolei większe ilości mogą doprowadzić do obniżenia temperatury oleju i wydłużenia czasu smażenia, przez co żywność wchłania więcej oleju.
- ▶ Aby skrócić czas smażenia, odmroź żywność przed przystąpieniem do smażenia (nie jest to zalecane w przypadku paluszków rybnych; zawsze przestrzegaj informacji podanych przez producenta).



Posmaruj wewnętrzną stronę wziernika olejem, aby nie powstawały skropliny i można było kontrolować proces obróbki cieplnej.

9. Stosowanie frytkownicy



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Może dojść do samoczynnego zapłonu oleju.

- Pożarów oleju lub tłuszczu nigdy nie wolno gasić wodą. W razie pożaru natychmiast wyjmij wtyczkę sieciową i zdusź płomień kocem, wilgotnym ręcznikiem albo odpowiednią gaśnicą.
- Regularnie wymieniaj olej, ponieważ stary i zabrudzony olej może się sam zapalić już przy typowych temperaturach smażenia we fryturze.

Podstawa urządzenia nie jest żaroodporna.

- Przed użyciem frytkownicy pod okapem kuchenki upewnij się, że kuchenka jest wyłączona.



PRZESTROGA!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Istnieje niebezpieczeństwo oparzenia z powodu gorącego oleju.

- Nie noś ani nie poruszaj nigdy frytkownicy, dopóki jest jeszcze gorąca lub znajduje się w niej gorący olej.
- Używaj frytkownicy tylko z zamkniętą pokrywką (4).
- Jeśli w przypadku mocno oblodzonej żywności z frytkownicy zaczniesz wydobywać się piana, natychmiast wyciągnij wtyczkę i wyjmij koszyk (6) z oleju.

Obudowa (10) mocno się nagrzewa podczas użytkowania.

- Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia i nie trzymaj rąk w obszarze wydostawania się pary.
- Nie dotykaj gorących powierzchni ani gorącego koszyka do smażenia (6), lecz chwytaj tylko za uchwyty i elementy obsługowe.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru!

Olej przyskający na gorącą powierzchnię pojemnika do smażenia (9) grozi pożarem.

- Ostrożnie wlej **ZIMNY** olej do frytkownicy.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru! Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

- Nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru! Jeśli wychodzisz z pomieszczenia, zawsze wyłączaj urządzenie. Wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka.



PRZESTROGA!

Niebezpieczeństwo obrażeń ciała!

Podczas użytkowania z wylotu pary urządzenia może wydostawać się gorąca para. Podczas otwierania pokrywki urządzenia (4) z urządzenia wydostają się gorące opary i tryskający olej.

- Nie wkładaj wilgotnej ani mokrej żywności do frytkownicy. Zachowaj ostrożność podczas smażenia we fryturze.
- Aby uniknąć oparzeń, nie wkładaj rąk w parę.
- Podczas smażenia regularnie usuwaj przypalone resztki potrawy. Korzystaj wyłącznie z żaroodpornych przyborów, np. szczypiec do grilla czy łyżki cedzakowej.



Używaj wyłącznie akcesoriów należących do zakresu dostawy.

- ▶ Usuń pokrywkę urządzenia (4).
- ▶ Wyjmij koszyk do smażenia z frytkownicy (6). Ustaw go na czystej, równej powierzchni.

- ▶ Wlej olej do smażenia do zimnego pojemnika do smażenia (9). Zwróć przy tym uwagę na to, aby nie doszło do przekroczenia oznaczenia poziomu oleju (8) **MAX** oraz aby poziom oleju znajdował się ponad oznaczeniem (8) **MIN**. Przestrzegaj przy tym również maks. podanej ilości żywności przeznaczonej do smażenia we fryturze (patrz „10. Tabela obróbki cieplnej” na stronie 99).
- ▶ Nałóż pokrywkę urządzenia (4).
- ▶ Podłącz urządzenie do prawidłowo zamontowanego gniazdka sieciowego.

Kontrolka pracy **POWER** (21) świeci się i wskazuje, że zasilanie działa.

- ▶ Ustaw żądaną temperaturę (do 190°C), obracając regulator temperatury (22) w prawo.
- ▶ Włóż smażone potrawy do koszyka do smażenia (6).
- ▶ Nie napełniaj koszyka do smażenia (6) powyżej poziomu oznaczenia **MAX**, ponieważ w przeciwnym wypadku obróbka cieplna nie będzie przebiegać równomiernie.

Po osiągnięciu ustawionej temperatury kontrolka temperatury **READY** (23) zaczyna świecić i można przystąpić do smażenia.



Podczas pracy urządzenia kontrolka temperatury **READY** (23) kilkakrotnie się włącza i wyłącza, ponieważ temperaturę steruje termostat: jeśli konieczne jest dogrzanie, kontrolka wyłącza się; jeśli urządzenie osiągnęło ustawioną temperaturę smażenia, kontrolka ponownie się zapala.

- ▶ Zdejmij pokrywkę urządzenia (4).
- ▶ Ostrożnie opuść koszyk do smażenia (6) na dół do oleju (patrz **rys. E**).
- ▶ Zamknij pokrywkę urządzenia (4), aby uniknąć pryskania oleju (patrz **rys. F**).
- ▶ Sprawdź poziom wysmażenia żywności poprzez wziernik. W razie potrzeby otwórz pokrywkę urządzenia (4), aby lepiej sprawdzić stopień opieczienia żywności. Podnieś koszyk do smażenia (6) i zawieś uchwyt koszyka (7) na krawędzi pojemnika do smażenia (patrz **rys. G**).

Wyjmij kawałek potrawy żaroodpornym przyborem kuchennym, aby wypróbować potrawę.

Jeśli żywność nie jest jeszcze wystarczająco przypieczona:

- ▶ Potrząśnij ewentualnie koszykiem do smażenia (6), aby równomiernie rozprowadzić smażoną potrawę i uzyskać równomierny efekt końcowy.
- ▶ Kontynuuj smażenie.
- ▶ Opuść koszyk do smażenia (6) i zamknij pokrywkę urządzenia (4).

10. Tabela obróbki cieplnej

Podane czasy są wartościami orientacyjnymi. Można je zmieniać w zależności od ilości smażonej potrawy lub własnych życzeń.

- W przypadku gotowych potraw przestrzegaj informacji producenta o ustawieniach temperatury i czasu obróbki cieplnej.

Smażona potrawa	Temperatura	Optymalne napełnienie	Maksymalne napełnienie	Czas smażenia
Frytki, głęboko mrożone *	170°C	300 g	600 g	6-10 min lub zgodnie z informacjami podanymi przez producenta
Frytki, świeże **	170°C	300 g	600 g	10-12 min (w zależności od odmiany ziemniaków)
Panierowany kotlet, głęboko mrożony	140-160°C	200 g	400 g	4-7 min
Udka kurczaka	190°C	250 g	500 g	10-16 min
Filet rybny	170°C	250 g	400 g	3-7 min
Krewetki, rozmrożone	170°C	250 g	400 g	3-5 min

*** Wskazówka:** Aby cieszyć się wyjątkowo chrupiącą żywnością, przed przystąpieniem do smażenia rozmroź głęboko mrożone frytki. Z uwagi na to, że czas smażenia skraca się wówczas o około połowę, trzeba regularnie kontrolować potrawę.

**** Wskazówka:** Korzystaj z twardych odmian ziemniaków, mocz je przez 3-4 godziny i dobrze osusz frytki. Smaż frytki ok. 3 minuty, a następnie odczekaj, aż ostygną i smaż je przez kolejne 4-5 minut.

- Stale kontroluj proces obróbki cieplnej.
- Aby uzyskać optymalne efekty obróbki cieplnej, podczas smażenia w razie potrzeby wyjmij koszyk do smażenia (6) i potrząśnij nim, zwłaszcza wtedy, gdy żywność jest ciasno ułożona. Ustaw minutnik, który przypomni Ci o przełożeniu żywności i zapobiegnie jej rozgotowaniu.

11. Po smażeniu we fryturze

- ▶ Wyjmij koszyk do smażenia (6) z frytkownicy. Ostrożnie potrząśnij koszykiem do smażenia (6) lub zawieś go na krótko na brzegu pojemnika do smażenia, aby ściek nadmiar oleju.
- ▶ Przełóż smażone potrawy do dostatecznie dużego, żaroodpornego naczynia lub sitka. Aby usunąć nadmiar oleju, wyłóż naczynie/sito ręcznikiem kuchennym. Nadmiar oleju zostaje wchłonięty i można go wyrzucić razem z ręcznikiem kuchennym.
- ▶ Ustaw koszyk do smażenia (6) na czystej, żaroodpornej powierzchni.
- ▶ Obróć regulator temperatury (22) w lewo do oporu, aby wyłączyć grzanie.
- ▶ Wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka.
- ▶ Wyjmij koszyk do smażenia (6).
- ▶ Odczekaj, aż urządzenie i olej całkowicie ostygną.
- ▶ W razie potrzeby usuń olej, aby wyczyścić urządzenie.

11.1. Filtrowanie/przechowywanie/utylizowanie oleju do smażenia



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia!

- Każdorazowo odczekaj 3 do 4 godzin, aż olej całkowicie ostygnie i dopiero wówczas wylej go lub przefiltruj. W przeciwnym wypadku może dojść do uszkodzenia frytkownicy.
 - Urządzenie musi być wyłączone na czas filtrowania i wyjmowania pojemnika na olej (13).
- ▶ Filtruj olej po każdym użyciu. W zależności od jakości oleju i warunków przechowywania można korzystać z oleju nawet 10 razy.



Nie używaj ponownie oleju, który służył do smażenia ryb albo innych mocno przyprawionych potraw. Niektóre rodzaje mięsa, na przykład skrzydełka z kurczaka, podczas smażenia uwalniają dużo cieczy, co prowadzi do rozwodnienia oleju. Nie używaj ponownie takiego oleju.

- ▶ Upewnij się, że zbiornik na olej (13) jest pusty i że znajduje się w urządzeniu.
- ▶ Obróć pokrętkę regulacji (11) do pozycji **FILTER OIL**.

Olej ścieka przez filtr siatkowy w pojemniku do smażenia (9) do pojemnika na olej (13) poprzez zawór. Filtr siatkowy zapobiega przedostawaniu się resztek potraw do pojemnika na olej (13) (patrz **rys. I**).

- ▶ Gdy tylko olej spłynie, obróć pokrętko regulacji (11) do pozycji **LOCK**, jeśli chcesz przechowywać pojemnik na olej (13) w urządzeniu.
Jeśli chcesz wyjąć pojemnik na olej (13), obróć pokrętko regulacji (11) do pozycji **UN-LOCK**.
- ▶ Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania pojemnika na olej (13) z urządzenia. Trzymaj pojemnik na olej (13) płasko i użyj do tego obu rąk (patrz **rys. H**).

Opróżnianie pojemnika na olej

- ▶ Zwróć uwagę na wskaźnik poziomu napełnienia (15) pojemnika na olej (13). Opróżnij pojemnik na olej (13), gdy tylko górne oznaczenie zostanie osiągnięte.
- ▶ Odkręć zamknięcie pojemnika na olej (12) na górze pojemnika na olej (13) (patrz **rys. J**).
- ▶ Ostrożnie wlej przefiltrowany olej do smażenia na przykład do szklanych butelek albo wlej przefiltrowany olej do pojemnika do smażenia (9). Przechowuj przefiltrowany olej do smażenia w zaciemnionym, suchym i chłodnym miejscu na potrzeby ponownego wykorzystania w przyszłości. Zwróć uwagę na informacje producenta odnośnie do przydatności oleju do spożycia.



Obróć pokrętko regulacji (11) do pozycji **UNLOCK**, zanim przelejesz olej do pojemnika do smażenia (9).

- ▶ Kilukrotnie użyty, zepsuty olej do smażenia zutylizuj zgodnie z opisem w „11.2. Utylizacja oleju do smażenia”.
- ▶ Ponownie przykręć zamknięcie pojemnika na olej (12) na pojemnik na olej (13) po jego opróżnieniu.
- ▶ Przed umieszczeniem w urządzeniu upewnij się, że pokrywka pojemnika na olej jest szczelnie zamknięta.
- ▶ Ponownie umieść pojemnik na olej (13) w urządzeniu i obróć pokrętko regulacji (11) do pozycji **LOCK**, aby zabezpieczyć pojemnik na olej (13).

11.2. Utylizacja oleju do smażenia



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko urazów/ uszkodzeń!

- Każdorazowo odczekaj 3 do 4 godzin, aż olej całkowicie ostygnie i dopiero wówczas wylej go lub przefiltruj. W przeciwnym wypadku może dojść do uszkodzenia frytkownicy.
- Nie przelewaj gorącego oleju do pojemników wykonanych z tworzywa sztucznego. Nigdy nie wylewaj płynnego jeszcze oleju do toalety lub zlewu. Twardniejący olej może zatkać przewody rurowe.
- Wyrzucić ostygnięty, zepsuty olej przelany do plastikowego woreczka razem z odpadami komunalnymi lub oddaj go do punktu zbiórki starych olejów.

12. Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Jeśli przypadkowo włączysz urządzenie, gdy nie ma w nim oleju, ochrona przed przegrzaniem automatycznie wyłączy urządzenie.

- ▶ Aby dezaktywować ochronę przed przegrzaniem, najpierw odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia.
- ▶ Otwórz pokrywkę urządzenia (4) i wyjmij koszyk do smażenia (6).
- ▶ Podnieś panel sterowania i naciśnij przełącznik reset (5) w otworze na panelu sterowania za pomocą odpowiedniego drewnianego patyczka.

13. Dłuższa przerwa w użytkowaniu i transportowanie

- ▶ W przypadku nieużywania urządzenia przez dłuższy czas
 - wyjmij wtyczkę (16);
 - odczekaj, aż urządzenie ostygnie;
 - usuń olej,
 - wyczyść urządzenie w sposób opisany w „14. Czyszczenie i pielęgnacja” na stronie 103 i
 - przechowuj urządzenie w suchym miejscu nienarażonym na kurz, mróz i bezpośrednie nasłonecznienie.
- ▶ Zwiń kabel sieciowy (16) i umieść go w komorze do przechowywania kabla (17).

- Aby zapobiec uszkodzeniu produktu podczas transportu, zaleca się używanie oryginalnego opakowania.

14. Czyszczenie i pielęgnacja

Przy każdej wymianie oleju do smażenia należy dokładnie wyczyścić pojemnik do smażenia (9), koszyk do smażenia (6) oraz pokrywkę urządzenia (4), a także pojemnik na olej z pokrywką (13). Regularne czyszczenie frytkownicy przyczynia się do wydłużenia okresu użytkowania.



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko porażenia prądem / zwarcia na skutek wilgoci

- Pod żadnym pozorem nie zanurzaj panelu sterowania z elementem grzejnym (19) w wodzie ani w innych cieczach. Gdyby jednak wpadł on do cieczy, pod żadnym pozorem go nie dotykaj. Najpierw wyciągnij wtyczkę (16) z gniazdka.
Pod żadnym pozorem nie uruchamiaj ponownie urządzenia. Zleć kontrolę urządzenia producentowi, swojemu serwisowi czy innemu specjaliście.
- Wyjmij wtyczkę (16), zanim przystąpisz do czyszczenia urządzenia.
- Panelu sterowania z elementem grzejnym (19), obudowy (10) z gniazdem przyłączeniowym panelu sterowania ani kabla sieciowego (16) nie wolno czyścić wodą.
Do czyszczenia elementów obsługi używaj tylko lekko zwilżonej szmatki z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Zwracaj uwagę, aby do elektroniki nie dostała się żadna ciecz.



PRZESTROGA!

Niebezpieczeństwo obrażeń z powodu oparzenia!

Urządzenie i akcesoria silnie się nagrzewają. Olej bardzo długo stygnie.

- Przed czyszczeniem pozostaw urządzenie do całkowitego schłodzenia, aby nie dopuścić do oparzeń.



NOTYFIKACJA!

Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia!

Nieprawidłowe czyszczenie może spowodować uszkodzenie urządzenia.

- Pod żadnym pozorem nie używaj ostrych, wygładzających lub ziarnistych preparatów czyszczących zawierających kwas octowy, sodę lub rozpuszczalniki. Mogą one uszkodzić powierzchnie lub nadruk na urządzeniu.
- Nie myj frytkownicy (panel sterowania z elementem grzejnym (19), obudowy (10), filtra zapachów i filtra oparów tłuszczu (2/3)) w zmywarce.

Pokrywka urządzenia (4)

- ▶ Wyczyść pokrywę urządzenia (4) wilgotną szmatką i ewentualnie niewielką ilością delikatnego płynu do mycia naczyń, a następnie starannie wysusz.

Obudowa (10) / panel sterowania z elementem grzejnym (19)

- ▶ Wyczyść frytkownicę z zewnątrz oraz panel sterowania tylko lekko zwilżoną, miękką ścierką albo gąbką, w razie potrzeby z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń, a następnie starannie osusz elementy.

Koszyk do smażenia (6)

- ▶ Wyczyść koszyk do smażenia (6) oraz uchwyt koszyka do smażenia (7) za pomocą szczotki do mycia i ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Ewentualnie wcześniej lekko namocz.
- ▶ Dokładnie wysusz.

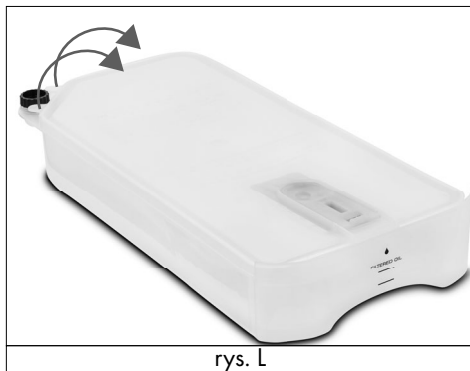
Pojemnik do smażenia (9)

- ▶ Opróżnij całkowicie pojemnik do smażenia (9).
- ▶ Wytrzyj pojemnik do smażenia (9) chłonną szmatką kuchenną.
- ▶ Wyjmij filtr siatkowy z pojemnika do smażenia (9), obracając go. Zwróć przy tym uwagę na oznaczenie na filtrze siatkowym (patrz **rys. I**).

- ▶ Następnie wyczyść pojemnik do smażenia (9) i filtr siatkowy ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i starannie osusz oba elementy, zanim ponownie je włożysz.

Pojemnik na olej z pokrywką (13)

- ▶ Ustaw przełącznik obrotowy (11) w pozycji **UNLOCK** i ostrożnie wyjmij pojemnik na olej (13) z urządzenia, trzymając go prosto.
- ▶ Opróżnij pojemnik na olej (13) poprzez zamknięcie pojemnika na olej (12), aby uniknąć przypadkowego rozlania oleju (patrz **rys. J**).
- ▶ Następnie zdejmij pokrywkę, podnosząc ją za występy (patrz **rys. L**).



- ▶ Przepłucz pojemnik na olej z pokrywką (13) i zamknięcie pojemnika na olej (12) za pomocą ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- ▶ Przepłucz elementy czystą wodą i odstaw je do całkowitego wyschnięcia.
- ▶ Starannie zamknij pojemnik na olej za pomocą pokrywki (13), dobrze dociskając krawędź pokrywki po bokach.
- ▶ Zamknij również zamknięcie pojemnika na olej (12).
- ▶ Ponownie umieść pojemnik na olej (13) w urządzeniu i obróć przełącznik obrotowy do pozycji **LOCK**.

Filtr zapachów i filtr oparów tłuszczu (2/3)

- ▶ Zdejmij pokrywę filtra (1) z komory filtra w pokrywce urządzenia (4) (patrz **rys. K**).
- ▶ Czyść filtr zapachów i filtr oparów tłuszczu (2/3) co trzy miesiące lub po każdym 12. użyciu frytkownicy. Użyj do tego ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Pozostaw filtry do całkowitego wyschnięcia.
- ▶ Umieść pokrywę filtra (1) na komorze filtra i dociśnij pokrywę (1), aż słyszalnie się zatrzaśnie.



Pojemnik do smażenia (9), koszyk do smażenia (6), pokrywka urządzenia (4) oraz pojemnik na olej z pokrywką (13) nadają się do mycia w zmywarce. Przed włożeniem pokrywki urządzenia (4) do zmywarki zdejmij filtr zapachów i oparów tłuszczu (2/3).

15. Usuwanie problemów

Produkt opuścił naszą firmę w nienagannym stanie. Jeżeli mimo to wystąpią problemy, spróbuj je najpierw usunąć, korzystając z poniższej tabeli. Jeżeli nie pozwoli to usunąć problemu, skontaktuj się z naszym serwisem.

Problem	Możliwa przyczyna	Usuwanie problemów
Urządzenie nie działa.	Wtyczka kabla sieciowego nie jest włożona do gniazdka.	▶ Podłącz urządzenie do prawidłowo zamontowanego gniazdka sieciowego.
	Element obsługi/grzejny (19) z wyłącznikiem bezpieczeństwa (20) nie jest włożony prawidłowo.	▶ Sprawdź pozycję elementu obsługi/grzejnego (19).
Potrawy są surowe.	Zbyt duża porcja.	▶ Napętnij koszyk do smażenia (6) małymi kawałkami. Mniejsze kawałki gotują się równomierniej. Nie dopuszczaj do przepełniania koszyka do smażenia (6).
	Temperatura obróbki cieplnej jest za niska.	▶ Ustaw regulator temperatury (22) na wymaganą temperaturę.
	Czas obróbki cieplnej jest za krótki.	▶ Ustaw regulator temperatury (22) na wymaganą temperaturę i smaż we fryturze dłużej.
Potrawy nie są równomiernie ugotowane.	Kawałki potrawy są ułożone zbyt ciasno.	▶ Wstrząśnij koszykiem do smażenia (6), aby równomiernie rozłożyć kawałki potrawy. Niektóre potrawy należy przełożyć w połowie czasu obróbki cieplnej.
Silne dymienie, brzydki zapach lub zły smak	Olej do smażenia jest zepsuty	▶ Wymień olej do smażenia.
	Olej nie jest odpowiedni do smażenia we fryturze.	▶ Wymień olej do smażenia i użyj odpowiedniego oleju.

Problem	Możliwa przyczyna	Usuwanie problemów
Frytki ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące	Ziemniaki są za wilgotne.	► Chrupkość zależy od zawartości wody i skrobi w danej odmianie ziemniaków oraz od ilości oleju.
		► Dokładnie wysusz ziemniaki.
		► Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki.

16. Dane techniczne

Nazwa lub marka handlowa dostawcy:	SilverCrest®
Adres dostawcy:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen NIEMCY
Oznaczenie modelu:	SFO 2000 A1
Zasilanie:	220-240 V~, 50/60 Hz
Moc:	2000 W
Klasa ochronności:	I
Pojemność użytkowa pojemnika do smażenia (oznaczenie MAX):	Ok. 2,7 litra
Pojemność użytkowa pojemnika na olej (górny wskaźnik poziomu napełnienia):	Ok. 3 litry
Pojemność użytkowa koszyka do smażenia (oznaczenie MAX):	Ok. 1,4 litra
Pojemność całkowita koszyka do smażenia:	Ok. 2,1 litra
Sterowanie temperaturą:	130-190°C
Wymiary (szer. × wys. × gł.):	ok. 25 × 30,8 × 57,5 cm



www.tuv.com
ID 1111280662

17. Informacje dotyczące zgodności z przepisami UE



Spółka MEDION AG niniejszym oświadcza, że produkt spełnia wymogi poniższych regulacji Unii Europejskiej:

- dyrektywy 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej,
- dyrektywy niskonapięciowej 2014/35/UE,
- dyrektywy 2009/125/WE w sprawie ekoprojektu,
- dyrektywy RoHS 2011/65/UE.

18. Utylizacja



OPAKOWANIE

W celu zabezpieczenia przed uszkodzeniami transportowymi urządzenie znajduje się w opakowaniu. Opakowania są wykonane z materiałów, które można zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska i przekazać do profesjonalnego recyklingu.



Oznakowanie materiałów opakowaniowych przy sortowaniu odpadów z wykorzystaniem skrótów (a) oraz numeru kodu (b) o następującym znaczeniu:

a: dodatkowa specyfikacja materiału

b: 1-7: tworzywa sztuczne / 20-22: papier i tektura / 80-98: materiały kompozytowe



(Dotyczy tylko Francji)

Symbol „Triman” informuje konsumenta o tym, że produkt można poddać recyklingowi oraz że podlega on systemowi rozszerzonej odpowiedzialności producenta, a we Francji objęty jest instrukcją dotyczącą sortowania.



URZĄDZENIE

Zużytych urządzeń oznaczonych tym symbolem nie wolno utylizować razem ze zwykłymi odpadami domowymi.

Zgodnie z dyrektywą 2012/19/UE po zakończeniu okresu użytkowania urządzenie należy poddać stosownej utylizacji.

W ten sposób surowce zawarte w urządzeniu mogą zostać wykorzystane ponownie, co pozwoli uniknąć negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzi.

Przekaz zużyte urządzenie do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych lub punktu skupu surowców wtórnych.

Więcej informacji uzyskasz w miejscowym przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w lokalnym urzędzie.

19. Gwarancja MEDION AG

Droga Klientko, drogi Kliencie,

niniejszy produkt jest objęty trzyletnim okresem gwarancyjnym poczynwszy od daty zakupu. W przypadku wad produktowych przysługują Ci względem sprzedawcy produktu ustawowe prawa. Te ustawowe prawa nie zostają ograniczone przez poniższą gwarancję.

19.1. Warunki gwarancji

Okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna się wraz z datą zakupu. Oryginalny paragon należy starannie przechowywać. Dokument ten będzie potrzebny jako dowód zakupu.

Jeśli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu wystąpi wada materiałowa lub produkcyjna, dokonamy nieodpłatnie – zgodnie z naszym wyborem – jego naprawy lub wymiany. Niniejsza gwarancja zakłada, że w ciągu trzyletniego okresu zostanie dostarczone niesprawne urządzenie wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i okoliczności jej wystąpienia.

Jeśli defekt jest objęty naszą gwarancją, produkt zostanie naprawiony lub wymieniony na nowy. Naprawa lub wymiana produktu nie oznacza, że okres obowiązywania gwarancji rozpoczyna się na nowo.

19.2. Okres obowiązywania gwarancji oraz ustawowe roszczenia z tytułu wad

Okres gwarancji rozpoczyna się zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 po wymianie urządzenia. Dotyczy to również wymienianych części. Uszkodzenia i wady ewentualnie stwierdzone już w momencie zakupu należy zgłosić zaraz po wypakowaniu. Naprawy po upływie okresu obowiązywania gwarancji są odpłatne.

19.3. Zakres gwarancji

Urządzenie wyprodukowano starannie w oparciu o restrykcyjne dyrektywy jakościowe i przed wystaniem dokładnie je sprawdzono.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie dotyczy części produktu narażonych na normalne użytkowanie i z tego względu mogących podlegać szybszemu zużyciu, a także uszkodzeń części delikatnych, np. włączników, baterii lub elementów szklanych.

Gwarancja ustaje w przypadku uszkodzenia, niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowej konserwacji produktu. Właściwe użytkowanie produktu oznacza dokładne przestrzeganie wszystkich zapisów zawartych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowań i czynności, których odradza i przed którymi ostrzega instrukcja obsługi.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego i nie należy wykorzystywać go do celów komercyjnych. Niewłaściwe i nieodpowiednie obchodzenie się z produktem, stosowanie siły oraz ingerencja podmiotu innego niż nasz autoryzowany punkt serwisowy powoduje wygaśnięcie gwarancji.

19.4. Usługi gwarancyjne

Aby przyspieszyć rozpatrzenie sprawy, prosimy o przestrzeganie poniższych instrukcji:

- Przed skontaktowaniem się z serwisem należy przygotować paragon oraz numer artykułu IAN 460204_2401 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu znajduje się na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej instrukcji (w lewym dolnym rogu) lub na nalepce umieszczonej z tyłu lub pod spodem.
- W przypadku niewłaściwego działania lub innych usterek prosimy w pierwszej kolejności skontaktować się telefonicznie lub przy użyciu naszego formularza kontaktowego z niżej wymienionym działem serwisowym.

20. Serwis



Tę i wiele innych instrukcji obsługi, filmy dotyczące produktów oraz oprogramowanie do instalacji można pobrać ze strony www.lidl-service.com.

Skanując ten kod QR, można przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com) i po wprowadzeniu numeru artykułu IAN 460204_2401 otworzyć instrukcję obsługi.

	Serwis Polska Hotline ☎ +48 22 397 4335 🕒 pon. – pt.: 09:00 – 17:00 Proszę użyć formularza kontaktowego: www.medion.com/contact
	IAN 460204_2401

20.1. Dostawca / producent / importer

Poniższy adres nie jest adresem do zwrotów. W pierwszej kolejności należy skontaktować się z podanym powyżej centrum serwisowym.

MEDION AG
Am Zehnthof 77
45307 Essen
NIEMCY

21. Uwagi dotyczące znaków towarowych

SilverCrest® jest zarejestrowanym znakiem towarowym firmy Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Niemcy.

Wszystkie inne nazwy i produkty są znakami towarowymi lub zarejestrowanymi znakami towarowymi odpowiednich właścicieli.

Indholdsfortegnelse

1.	Information om denne vejledning	114
1.1.	Tegnforklaring	114
2.	Tilsigtet brug	115
3.	Sikkerhedsanvisninger	115
3.1.	Anvendelse af produkt	120
4.	Leveringsomfang	120
5.	Oversigt over dele	121
6.	Inden første brug	122
7.	Egnet fritureolie	122
7.1.	Undgå dannelse af akrylamid	123
8.	Før fritering	124
9.	Anvendelse af frituregryden	124
10.	Tilberedningstabel	127
11.	Efter friteringen	128
11.1.	Filtrering/opbevaring/fjernelse af fritureolie	128
11.2.	Bortskaffelse af fritureolie	129
12.	Overophedningsbeskyttelse	130
13.	Længere tids pause samt transport	130
14.	Rengøring og pleje	130
15.	Fejlafhjælpning	133
16.	Tekniske data	134
17.	Information om EU-overensstemmelse	134
18.	Bortskaffelse	135
19.	MEDION AGs garanti	135
19.1.	Garantibetingelser	135
19.2.	Garantiperiode og lovbestemte garantikrav	136
19.3.	Garantidækning	136
19.4.	Procedure for garantisager	136
20.	Service	136
20.1.	Leverandør/producent/importør	137
21.	Information om varemærker	137

1. Information om denne vejledning



Tillykke med købet af dit nye produkt. Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Vejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige anvisninger til sikkerhed, brug og bortskaffelse. Læs alle betjenings- og sikkerhedsanvisninger, før du bruger produktet. Brug kun produktet som beskrevet og til det tilsigtede formål. Opbevar denne vejledning omhyggeligt. Lad alle dokumenter følge med, hvis du overdrager produktet til andre.

1.1. Tegnforklaring



FARE!

Advarer om umiddelbar livsfare!

- Følg anvisningerne for at undgå situationer, der er dødbbringende eller vil medføre svære kvæstelser.



ADVARSEL!

Advarer om mulig livsfare og/eller svære, uafvendelige kvæstelser!

- Følg anvisningerne for at undgå situationer, der kan være dødbbringende eller medføre svære kvæstelser.



FORSIGTIG!

Advarer om mulige midelsvære og/eller lettere kvæstelser!

- Følg anvisningerne for at undgå situationer, der kan medføre mindre eller lettere kvæstelser.



FORSIGTIG!

Fare på grund af varme overflader!



BEMÆRK!

Følg anvisningerne for at undgå materielle skader!

- Følg anvisningerne for at undgå situationer, der kan medføre materielle skader.



Anvisninger vedrørende montering eller drift



Kontrolleret sikkerhed

Produkter, der er markeret med dette symbol, opfylder kravene i produktsikkerhedsloven.



Anvendes indendørs

Produkter med dette symbol egner sig kun til indendørs brug.



Symbol for vekselstrøm



Symbol, der anvendes i EU til mærkning af materialer med fødevarerkontakt, f.eks. emballage eller produkters overflader.



Friturebeholderen (9) har en slip-let-overflade.

2. Tilsigtet brug

Frituregryden er beregnet til fritering af fødevarer, f.eks. pommes frites, kroketter, fjerkræ osv. i mængder, som de forekommer i en almindelig husholdning.

Dette produkt er beregnet til at blive brugt i husholdninger. Det er ikke egnet til anvendelser som f.eks.:

- i køkkener til medarbejdere i butikker, på kontorer og inden for andre erhvervsområder;
- i landbrugsvirksomheder;
- af kunder på hoteller, moteller og i andre boligfaciliteter;
- på morgenmadspensioner.

Ved erhvervsmæssig brug eller brug til andre formål end til fritering af fødevarer påtager producenten sig intet ansvar for eventuelle skader.

Bemærk, at garantien bortfalder, hvis produktet ikke anvendes som tilsigtet:

- Du må ikke ændre på produktet uden vores samtykke, og du må ikke bruge tilbehør, der ikke er godkendt eller leveret af os.
- Brug kun reserve- og tilbehørsdele, der er godkendt eller leveret af os.
- Overhold alle oplysninger i nærværende vejledning, især sikkerhedsanvisningerne. Enhver anden form for anvendelse anses ikke for at være tilsigtet og kan medføre personskader eller materielle skader.

3. Sikkerhedsanvisninger

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER – SKAL LÆSES OMHYGGELIGT OG GEMMES TIL SENERE BRUG!

- Dette produkt må ikke bruges af børn i alderen 0-8 år. Dette produkt må bruges af børn fra 8 år og opefter, hvis de er under konstant opsyn. Dette produkt må bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i produktets sikre brug og har forstået de dermed forbundne farer.

- Produktet og tilslutningsledningen skal holdes væk fra børn under 8 år.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- Der kan opstå alvorlige forbrændinger på grund af varm olie, hvis frituregryden trækkes ned fra et arbejdsbord.
Lad ikke netkablet (16) hænge ud over kanten på arbejdsbordet, hvor børn kan gribe fat i det, eller hvor brugeren kan vikle sig ind i det.
- Anvend aldrig produktet uden opsyn. Hvis du forlader rummet, skal du altid slukke for produktet. Træk netstikket ud af stikkontakten.
- Det kræver ikke nogen handling fra brugerens side at omstille produktet fra 50 til 60 Hz og omvendt. Produktet tilpasser sig både 50 og 60 Hz.



ADVARSEL!

Fare for elektrisk stød!

Der er fare for elektrisk stød på grund af strømførende dele.

- Tilslut kun produktet til en korrekt installeret og let tilgængelig stikkontakt, der sidder i nærheden af opstillingsstedet. Den lokale spænding skal svare til produktets tekniske data.
- Stikkontakten skal være frit tilgængelig i tilfælde af, at strømmen til produktet skal afbrydes hurtigt.
- Tag altid fat i selve stikket, ikke i netkablet (16).
- Pas på, at strømkablet (16) ikke kommer i berøring med varme genstande eller overflader (f.eks. en kogeplade).
- Inden apparatet tages i brug første gang, og hver gang det har været i brug, skal apparatet og strømkablet (16) kontrolleres for skader.
- Tag ikke apparatet i brug, hvis det eller strømkablet (16) har synlige skader, eller apparatet er faldet ned.
- Hvis du konstaterer transportskader, skal du straks kontakte serviceafdelingen.

- Du må under ingen omstændigheder selv foretage ændringer på produktet eller selv forsøge at åbne og/eller reparere delene.
- Hvis produktets nettilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
- Åbn aldrig huset (10), og stik aldrig genstande ind gennem ventilationsåbningerne.
- Produktet indstiller den krævede indgangsstrømfrekvens automatisk, handling fra brugerens side er ikke nødvendig.
- Rul netkablet (16) helt ud.
- Knæk eller klem ikke strømkablet (16).
- Sørg for, at strømkablet (16) ikke er placeret, så man kan falde over det, og anvend ikke forlængerledning.
- Dette produkt må ikke anvendes med en ekstern timer eller med et separat fjernbetjeningssystem som f.eks. en fjernbetjent stikkontakt.
- Træk produktets netstik ud af stikkontakten,
 - når du rengør eller vedligeholder produktet,
 - når du pakker produktet ud eller væk,
 - hvis produktet er blevet fugtigt eller vådt,
 - når du ikke længere bruger produktet,
 - ved manglende opsyn,
 - i tordenvejr.
- Produktet må ikke dyppes i vand eller andre væsker eller holdes under rindende vand eller anvendes i fugtige rum, da dette kan medføre elektrisk stød. Hold produktet, netkablet (16) og netstikket på afstand af håndvaske, køkkenvaske eller lignende.
- Stil ikke genstande, der er fyldt med væske, f.eks. vaser eller drikkevarer, på eller i nærheden af produktet.
- Stil produktet på en varmebestandig, tør og jævn overflade. Tag ikke produktet i brug, hvis det står på et vådt underlag.
Hvis du anvender produktet på træmøbler, bør du anvende et beskyttende underlag for at undgå, at følsomme overflader bliver beskadiget.

- Rør aldrig ved produktet eller netkablet (16)/netstikket med fugtige eller våde hænder.
- Brug kun produktet indendørs.
- Udsæt ikke produktet for ekstreme betingelser. Undgå følgende:
 - for høj luftfugtighed eller fugt,
 - meget høje eller meget lave temperaturer,
 - direkte sollys,
 - åben ild,
 - placering i nærheden af eksplosive og/eller antændelige dampe.



FORSIGTIG!

Brandfare!

**Brandfare på grund af varme overflader/
varme olier!**

- Stil produktet på en varmebestandig, tør og jævn overflade.
- Stil ikke produktet på overflader, der kan blive meget varme (f.eks. på kogeplader, over åben ild). Hvis du vil anvende frituregryden under emhætten på komfuret, skal du sikre dig, at komfuret er slukket.
- Sørg for, at produktet ikke berører andre genstande under brugen. Overhold en afstand på min. 10 cm til andre genstande. Placer under ingen omstændigheder produktet i nærheden af let antændelige materialer (gardiner, forhæng, papir osv.).
- Placer ikke det tændte produkt under hængeskabe eller andre genstande, som kan hindre dampen i at trække væk opad.
- Produktet må ikke dækkes til.
- Læg ikke ting på produktet.
- Lad aldrig produktet være uden opsyn, mens det er i brug.
- Hæld ikke olie på det varme varmeelement (19).



FORSIGTIG!

Fare for kvæstelser!

Fare for kvæstelse på grund af varme overflader/varme olier!

De af produktets og tilbehørets overflader, der kan berøres under brugen, kan blive meget varme.

- Bevæg ikke frituregryden, så længe indholdet er varmt. Olie kræver lang tid til at køle af.
- Stil aldrig produktet på kanten af bordet; det kan vælte og falde ned.
- Rør ikke varme overflader på produktet, og ræk ikke dine hænder ind i området omkring dampudslippet.
- Hold ikke hovedet direkte ind over produktet, og ræk ikke hænderne ind i den damp, der slipper ud.
- Rør ikke ved den varme friturekurv (6) med hænderne, men anvend det dertil beregnede greb (7).
- Madlavningsapparater skal opstilles i en stabil position med grebene (hvis disse findes) for at undgå, at den varme væske spildes.
- Sørg altid for, at friturekurven (6) er korrekt hængt på, og at låget lukker helt. Anvend aldrig frituregryden uden påsat låg (4).
- Varmeelementets overflade (19) er stadig varm efter brug. Undgå berøring!
- Inden du fjerner dele eller rengør produktet, skal du lade det køle helt af.

3.1. Anvendelse af produkt

- Opvarm ikke produktet uden indhold. Fyld ikke mere i friturekurven (6) end angivet i vejledningen.
- Overhold også niveaumarkeringerne indvendigt i produktet: Påfyldningsniveauet må ikke overskride **MAX** og ikke underskride **MIN**. Overhold også den maks. angivne mængde fødevarer, der skal friteres (se "10. Tilberedningstabel" på side 127).

4. Leveringsomfang



FARE!

Kvælningsfare!

Der er kvælningsfare ved indtagelse eller indånding af små dele eller emballagefilm.

- Alle anvendte emballagematerialer skal opbevares uden for børns rækkevidde.
- Lad ikke børn lege med emballagen.

Kontrollér, at der ikke mangler noget i pakken, og at pakken er ubeskadiget. Giv os besked senest 14 dage efter købet, hvis noget mangler eller er beskadiget.

I den pakke, du har købt, skal du have modtaget følgende:

- Frituregryde af rustfrit stål med olierensefunktion
- Kort vejledning

5. Oversigt over dele

Se fig. A

1. Filterafdækning
2. Lugtfilter med aktivt kul
3. Fedtfilter
4. Produktets låg med rude
5. Reset-kontakt
6. Friturekurv
7. Greb på friturekurv
8. Oliestandsmarkering **MIN MAX** (ikke afbildet, i friturebeholderen)
9. Friturebeholder
10. Hus
11. Drejeknap til oliefiltrering
12. Lukning til oliebeholder
13. Oliebeholder med aftageligt låg
14. Olieventil
15. Niveauindikator
16. Netkabel med netstik
17. Kabelrum (på bagsiden, ikke afbildet)
18. Sidegreb
19. Varmeelement
20. Sikkerhedskontakt (på den højre styreskinne, ikke afbildet)
21. Driftskontrollampe POWER (blå)
22. Temperaturregulering
23. Temperaturkontrollampe READY (grøn)
24. Anbefalinger til tilberedningstid

6. Inden første brug

- ▶ Fjern al emballage samt klistermærker og folier på produktet.
- ▶ Stil produktet på en varmebestandig, tør og jævn overflade.
- ▶ Tag produktets låg (4) af ved at holde i grebet.
- ▶ Tag friturekurven (6) op af friturebeholderen (9), og rengør den med varmt vand og lidt opvaskemiddel.
- ▶ Fjern, og rengør oliebeholderen med låg (13) som beskrevet under "14. Rengøring og pleje" på side 130. Sæt den i igen bagefter.
- ▶ Tag betjeningsdelen med varmeelement (19) ud.
- ▶ Tør friturebeholderen (9) af med en blød, fugtig klud. Tør friturekurven (6) og friturebeholderen (9) omhyggeligt af.
- ▶ Sæt friturebeholderen (9) i igen (se **fig. B**).
- ▶ Sæt betjeningsdelen med de to styreskiner ind i de to udsparinger på huset (10) igen (se **fig. C**). Produktet har en sikkerhedskontakt (20) på den højre styreskinne, der bevirker, at produktet kun varmer op, hvis betjeningsdelen er sat rigtigt i.
- ▶ Hægt friturekurvens greb (7) på anordningen på friturekurven (6) (se **fig. D**):
 - Tryk de to metalstivere sammen, og sæt enderne ind i øjerne på friturekurven (6).
 - Hold fast i friturekurven (6) med den ene hånd, imens du med den anden hånd trykker friturekurvens greb (7) ned, så de to metalstivere går i indgreb i lasken på kanten af friturekurven.

Frituregryden er nu klar til brug.

7. Eget fritureolie



Brug kun flydende fritureolie til denne frituregryde!
Ved brug af friturefedt i fast form fungerer olierenesfunktion ikke, hvilket kan nedsætte produktets funktion.

Eget	Uegnet
Rene vegetabiliske olier, som f.eks. raffineret rapsolie og solsikkeolie, som tåler høje temperaturer på mindst 200 °C. Overhold anvisningerne på emballagen.	• Vegetabiliske olier med et højt indhold af flerumættede fedtsyrer, f.eks. tidsel eller solsikkeolie • Olivenolie • Animalsk fedt, f.eks. svinefedt, smør eller oksefedt

**FORSIGTIG!****Sundhedsfare!**

Forkert håndtering af fritureolie kan være til fare for sundheden:

- Overhold sidste salgsdato på emballagen. Anvend ikke fritureolien længere end 6 måneder, filtrer fritureolien efter hver anvendelse, og skift den oftere ved hyppig brug f.eks.:
 - Tilberedning af pommes frites: Skift efter 3–5 ganges fritering
 - Tilberedning af kød/fisk eller kvarkkugler: Skift efter hver anvendelse anbefales.
- Anvend ikke fordærvet fritureolie, bland den ikke med frisk fritureolie.
- Bland ikke forskellige olietyper med hinanden.
- Anvend udelukkende fritureolie, der er egnet til fritering, ingen olieblandinger. Overhold producentens anvisninger på emballagen.

Du kan genkende fordærvet fritureolie på følgende kendetegn:

- Brunfarvning
- Røgudvikling allerede ved lavere temperaturer
- Skumdannelse
- Olien og fødevarerne har en ubehagelig lugt/smag.

7.1. Undgå dannelse af akrylamid

Ved for varm fritering kan der opstå sundhedsskadelige stoffer som akrylamid.

- ▶ Fjern rester, der er brændt på.
- ▶ Sørg for så lave temperaturer og korte tilberedningstider som muligt. Fritér ikke maden, så den bliver branket. Fritér friske kartofler og andre fødevarer, der er rige på kulhydrater, som f.eks. kornprodukter, ved en temperatur på maksimalt 180 °C for at undgå, at der udvikles sundhedsskadelig akrylamid.
- ▶ Opbevar ikke kartofler under 10 °C, hvis du selv laver pommes frites af rå kartofler.
- ▶ Anvend ikke spirede kartofler eller kartofler med grønne pletter.

8. Før fritering

- ▶ Tør de fugtige fødevarer omhyggeligt af.
- ▶ Skær fødevarerne i små stykker, da dette forkorter tilberedningstiden og fødevarerne ikke optager så meget olie.
- ▶ Ved fritering af kartofler skal du være opmærksom på, at du ikke skærer dem for småt, så dannelsen af akrylamid holdes så lavt som muligt.
- ▶ Hjemmelavede pommes frites skal udvandes i ca. 3-4 timer og bagefter omhyggeligt tørres af, før pommes fritene friteres.
- ▶ Ved fritering af paneret mad skal du sørge for, at paneringen sidder fast på fødevaren, så fritureolien ikke bliver så snavset.
- ▶ Fjern rester af is fra dybfrosne varer, og tør maden af f.eks. med køkkenrulle, før du fylder den i friturekurven (6). Ellers kan olien sprøjte ukontrolleret ud.
- ▶ Strø først salt og krydderier på maden efter friteringen, dog ikke over frituregryden. Du skåner dermed fritureolien og produktet.
- ▶ Mindre mængder af fødevarer kræver som regel en kortere friteringstid. Større mængder får derimod oliens temperatur til at falde, friteringstiden forlænges, og fødevarerne optager mere olie.
- ▶ For at reducere friteringstiden skal du lade fødevarerne tø op før friteringen (anbefales ikke ved fiskestave. Overhold altid producentens anvisninger).



Smør olie på indersiden af ruden, så der ikke dannes kondensvand og tilberedningen kan kontrolleres.

9. Anvendelse af frituregryden



ADVARSEL!

Brandfare!

Olie kan antænde sig selv.

- Brande, der skyldes olie eller fedt, må aldrig bekæmpes med vand. I tilfælde af brand skal netstikket øjeblikkeligt trækkes ud og flammen kvæles med låget, en fugtig klud eller med en egnet ildslukker.
- Skift olien jævnlige, da gammel og snavset olie kan antænde sig selv allerede ved de normale frituretemperaturer.

Produktets sokkel er ikke varmebestandig.

- Hvis du vil anvende frituregryden under emhætten på komfuret, skal du sikre dig, at komfuret er slukket.



FORSIGTIG!

Fare for kvæstelser!

Fare for forbrændinger på grund af varm olie.

- Bær eller bevæg aldrig frituregryden, når den stadig er varm eller der stadig befinder sig varm olie i den.
- Anvend altid frituregryden med produktets låg lukket (4).
- Hvis produktet skulle skumme over ved kraftigt frosne varer, skal du straks trække netstikket ud og tage friturekurven (6) op af olien.

Huset (10) bliver meget varmt under brugen.

- Rør ikke varme overflader på produktet, og ræk ikke dine hænder ind i området omkring dampudslippet.
- Rør ikke de varme overflader eller den varme friturekurv (6), men tag kun fat i grebene og betjeningselementerne.



ADVARSEL!

Brandfare!

Der er brandfare på grund af oliesprøjt på friturebeholders varme overflade (9).

- Fyld olien forsigtigt i den **KOLDE** frituregryde.



ADVARSEL!

Brandfare! Fare for kvæstelser!

- Anvend aldrig produktet uden opsyn. Hvis du forlader rummet, skal du altid slukke for produktet. Træk netstikket ud af stikkontakten.



FORSIGTIG!

Fare for kvæstelser!

Under driften kan der strømme varm damp ud af produktets dampudslip. Når produktets låg (4) åbnes, trænger der varm damp eller evt. oliesprøjt ud.

- Læg ikke våde eller fugtige fødevarer i frituregryden. Vær altid opmærksom under friteringen.

- For at undgå forbrændinger må du ikke stikke hænderne ind i dampen.
- Fjern jævnlgt madrester, der er brændt på, under friteringen. Brug kun varmebestandigt bestik, f.eks. en grilltang eller en hulske.



Anvend udelukkende det tilbehør, der hører med til leveringsomfanget.

- ▶ Tag produktets låg (4) af.
- ▶ Tag friturekurven (6) op af frituregryden. Stil den på en ren, jævn overflade.
- ▶ Fyld fritureolien i den kolde friturebeholder (9). Vær opmærksom på, at oliestandsmarkeringen (8) **MAX** ikke må overskrides, og oliestandsmarkeringen (8) **MIN** ikke må underskrides. Overhold også den maks. angivne mængde fødevarer, der skal friteres (se "10. Tilberedningstabel" på side 127).
- ▶ Sæt produktets låg (4) på.
- ▶ Tilslut produktet i en korrekt installeret stikkontakt.

Driftskontrollampen **POWER** (21) lyser og angiver netdrift.

- ▶ Ved at dreje temperaturregulatoren (22) i urets retning indstilles den ønskede temperatur (op til maks. 190 °C).
- ▶ Læg maden i friturekurven (6).
- ▶ Fyld ikke friturekurven (6) op til over **MAX**-markeringen, da det vil give et uensartet tilberedningsresultat.

Når den indstillede temperatur er nået, lyser temperaturkontrollampen **READY** (23), og du kan begynde friteringen.



Under friteringen tænder og slukker temperaturkontrollampen **READY** (23) flere gange, da temperaturen kontrolleres termostatisk: Hvis eftervarme er nødvendig, slukker den, når den indstillede frituretemperatur er nået, lyser den igen.

- ▶ Tag produktets låg (4) af.
- ▶ Sænk friturekurven (6) forsigtigt ned i fritureolien (se **fig. E**).
- ▶ Luk produktets låg (4) for at undgå oliesprøjt (se **fig. F**).
- ▶ Kontrollér fødevarernes bruningsgrad gennem ruden. Åbn om nødvendigt produktets låg (4), hvis det gør det lettere at kontrollere fødevarernes bruningsgrad. Løft friturekurven (6) op, og hægt friturekurvens greb (7) fast på kanten af friturebeholderen (se **fig. G**). Tag et stykke af maden med varmebestandigt bestik, og prøv det.

Hvis fødevarerne endnu ikke er færdigtilberedte:

- ▶ Ryst friturekurven (6) for at fordele maden ensartet og opnå et ensartet slutresultat.
- ▶ Fortsæt friteringen.
- ▶ Sænk friturekurven (6) ned, og luk produktets låg (4).

10. Tilberedningstabel

De anførte tider er kun vejledende. De kan ændre sig alt efter mængden af mad eller dine ønsker.

- Overhold ved færdigretter producentens angivelser vedrørende indstilling af temperatur og tilberedningstid.

Mad, der skal friteres	Temperatur	Optimal påfyldning	Maks. påfyldning	Friterings-tid
Pommes frites, dybfrosne *	170 °C	300 g	600 g	6-10 min. eller som anvist af producenten
Pommes frites, friske **	170 °C	300 g	600 g	10-12 min. (afhængigt af kartoffelsort)
Paneret schnitzel, dybfrossen	140-160 °C	200 g	400 g	4-7 min.
Kyllingelår	190 °C	250 g	500 g	10-16 min.
Fiskefilet	170 °C	250 g	400 g	3-7 min.
Rejer, optøede	170 °C	250 g	400 g	3-5 min.

*** Tip:** Tø pommes frites op før friteringen for at opnå et ekstra sprødt tilberedningsresultat. Kontrollér jævnligt, hvor langt tilberedningen er nået, da tilberedningstiden forkortes med ca. halvdelen.

**** Tip:** Anvend kogefaste kartoffelsorter, udvand dem i ca. 3-4 timer, og tør pommes fritene omhyggeligt af. Forfritér pommes fritene i ca. 3 minutter, lad dem køle af, og fritér dem igen i 4-5 minutter.

- Hold hele tiden øje med tilberedningen.
- For at opnå et optimalt tilberedningsresultat tages friturekurven (6) op og rystes efter behov under tilberedningen – navnlig hvis fødevarer overdækker hinanden. Indstil et køkkenur for at blive mindet om, at maden skal omfordeles, og så maden ikke får for meget.

11. Efter friteringen

- ▶ Løft friturekurven (6) op af frituregryden. Ryst friturekurven (6) forsigtigt, eller hæng den kortvarigt på kanten af friturebeholderen, så overskydende olie kan dryppe af.
- ▶ Hæld måden i en tilstrækkeligt stor, varmebestandig beholder eller en si. For at fjerne overskydende olie lægger du et stykke køkkenrulle i beholderen/sien. Den overskydende olie suges op og kan bortskaffes sammen med køkkenrullen.
- ▶ Stil friturekurven (6) på en ren, varmebestandig overflade.
- ▶ Drej temperaturregulatoren (22) tilbage mod urets retning indtil anslaget, hvorefter opvarmningen afsluttes.
- ▶ Træk netstikket ud af stikkontakten.
- ▶ Tag friturekurven (6) op.
- ▶ Lad produktet og fritureolien køle helt af.
- ▶ Fjern eventuel olie for at rengøre produktet.

11.1. Filtrering/opbevaring/fjernelse af fritureolie



ADVARSEL!

Fare for beskadigelse!

- Vent altid 3-4 timer, indtil olien er kølet helt af, før du udtømmer eller filtrerer den. Ellers kan frituregryden blive beskadiget.
- Filtrering og udtagning af oliebeholderen (13) skal ske med produktet slukket.

- ▶ Filtrér fritureolien, hver gang du har anvendt den. Olien kan anvendes op til 10 gange, alt efter hvilken kvalitet spiseolien har og forudsat, at den opbevares rigtigt.



Fritureolie, der har været anvendt til stegning af fisk eller andre stærkt krydrede fødevarer, må ikke genanvendes. Nogle typer kød, som f.eks. hønsevinger, afgiver megen væske under fritering, hvilket fortynder olien. Denne olie må heller ikke genanvendes.

- ▶ Vær sikker på, at oliebeholderen (13) er tom og befinder sig i produktet.
- ▶ Drej drejeknappen (11) til position **FILTER OIL**.

Fritureolien drypper gennem filtersien i friturebeholderen (9) via en ventil og ned i oliebeholderen (13). Filtersien forhindrer, at der kommer madrester ned i oliebeholderen (13) (se **fig. 1**)

- ▶ Når fritureolien er dryppet igennem, drejer du drejeknappen (11) til position **LOCK**, hvis oliebeholderen (13) skal opbevares i produktet.
Skal oliebeholderen (13) tages ud, drejes drejeknappen (11) til position **UNLOCK**.

- ▶ Vær forsigtig, når oliebeholderen (13) fjernes fra produktet. Hold oliebeholderen (13) i flad position, og tag fat i den med begge hænder (se **fig. H**).

Tømning af oliebeholder

- ▶ Hold øje med niveauindikatoren (15) i oliebeholderen (13). Tøm oliebeholderen (13), når den øverste markering er nået.
- ▶ Skru lukningen til oliebeholderen (12) foroven på oliebeholderen (13) af (se **fig. J**).
- ▶ Fyld forsigtigt den filtrerede fritureolie over i f.eks. glasflasker, eller hæld den filtrerede olie i friturebeholderen (9). Opbevar den filtrerede fritureolie mørkt, tørt og køligt, indtil den skal bruges igen. Se producentens angivelser vedrørende oliens holdbarhed.



Drej drejeknappen (11) til position **UNLOCK**, før du hælder olie i friturebeholderen (9).

- ▶ Fordærvet fritureolie, der har været anvendt flere gange, skal bortskaffes som beskrevet under "11.2. Bortskaffelse af fritureolie".
- ▶ Skru lukningen til oliebeholderen (12) på oliebeholderen (13) igen, efter at du har tømt den.
- ▶ Kontrollér, at oliebeholderens låg sidder godt fast, inden beholderen sættes ind i produktet.
- ▶ Sæt oliebeholderen (13) ind i produktet igen, og drej drejeknappen (11) til position **LOCK** for at sikre oliebeholderen (13).

11.2. Bortskaffelse af fritureolie



ADVARSEL!

Fare for kvæstelser/fare for beskadigelse!

- Vent altid 3-4 timer, indtil olien er kølet helt af, før du ud-tømmer eller filtrerer den. Ellers kan frituregryden blive beskadiget.
- Fyld ikke varm olie i kunststofbeholderen. Hæld aldrig flydende olie i toilettet eller afløbet. Hærdet fedt kan tilstoppe rørledninger.
- Den kolde, fordærvede olie bortskaffes i en plastikpose som husholdningsaffald eller på et indsamlingssted for brugt fedt.

12. Overophedningsbeskyttelse

Hvis du tænder produktet ved en fejl, uden at der er olie i, slukker overophedningsbeskyttelsen automatisk produktet.

- ▶ For at deaktivere overophedningsbeskyttelsen skal du først lade produktet køle helt af.
- ▶ Åbn produktets låg (4), og fjern friturekurven (6).
- ▶ Tag betjeningsdelen op, og tryk på reset-kontakten (5) i åbningen på betjeningsdelen med en passende træstav.

13. Længere tids pause samt transport

- ▶ Hvis du ikke anvender produktet i længere tid:
 - træk netstikket (16) ud,
 - lad produktet køle af,
 - fjern olien,
 - rengør produktet som beskrevet under "14. Rengøring og pleje" på side 130, og
 - opbevar produktet et tørt, støv- og frostfrit sted uden direkte sollys.
- ▶ Rul netkablet (16) op, og opbevar det i kabelrummet (17).
- ▶ Den originale emballage bør bruges for at undgå skader under en transport.

14. Rengøring og pleje

Hver gang du skifter fritureolie, skal friturebeholderen (9), friturekurven (6) og produktets låg (4) samt oliebeholderen med låg (13) rengøres omhyggeligt. En regelmæssig rengøring af frituregryden bidrager til en længere levetid.



ADVARSEL!

Risiko for elektrisk stød/kortslutning på grund af fugtighed

- Dyp aldrig betjeningsdelen med varmeelement (19) i vand eller andre væsker. Skulle produktet alligevel være faldet ned i væske, må du under ingen omstændigheder røre ved det. Træk først netstikket ud (16).
Tag ikke produktet i brug igen. Få produktet kontrolleret hos producenten, dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person.
- Træk netstikket (16) ud, før du rengør produktet.
- Betjeningsdelen med varmeelement (19), huset (10) med tilslutningsbøsning til betjeningsdelen samt netkablet (16) må ikke rengøres med vand. Anvend en let fugtet klud

med lidt opvaskemiddel til rengøring af betjeningssementerne. Pas på, at der ikke løber væske ind i elektronikken.



FORSIGTIG!

Fare for personskade som følge af forbrændinger!

Produktet og tilbehøret bliver meget varme. Olie kræver lang tid til at køle af.

- Lad produktet køle helt af, inden du rengør det, for at undgå forbrændinger.



BEMÆRK!

Risiko for skader på produktet!

Der er risiko for skader på produktet, hvis det rengøres forkert.

- Anvend under ingen omstændigheder kraftige, slibende eller grynede, eddikesyre-, soda- eller opløsningsmiddelholdige rengøringsmidler. Disse kan ødelægge produktets overflader eller påtrykt tekst.
- Vask ikke frituregryden (betjeningsdel med varmeelement (19), hus (10), lugt- og fedtfiltere (2/3)) i opvaskemaskinen.

Produktets låg (4)

- ▶ Rengør produktets låg (4) med en fugtig klud og evt. lidt mildt opvaskemiddel, og tør det omhyggeligt af.

Hus (10)/betjeningsdel med varmeelement (19)

- ▶ Rengør kun frituregryden udenpå og betjeningsdelen med en let fugtig, blød klud eller svamp og evt. lidt mildt opvaskemiddel, og tør delene omhyggeligt af.

Friturekurv (6)

- ▶ Rengør friturekurven (6) og friturekurvens greb (7) med en opvaskebørste i varmt vand iblandet opvaskemiddel. Lad delene ligge lidt i blød forinden.
- ▶ Tør dem omhyggeligt af.

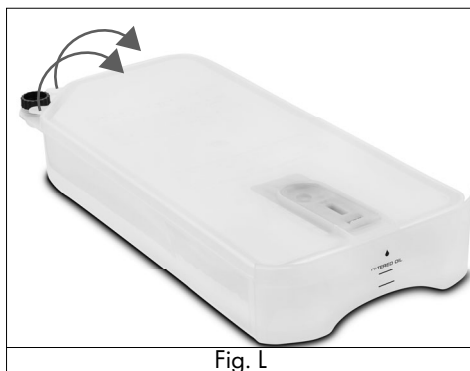
Friturebeholder (9)

- ▶ Tøm friturebeholderen (9) helt.
- ▶ Tør friturebeholderen (9) af med et stykke køkkenrulle med god sugeevne.

- ▶ Tag filtersien ud af friturebeholderen (9) ved at dreje den. Vær her opmærksom på markeringen på filtersien (se **fig. I**).
- ▶ Rengør herefter friturebeholderen (9) og filtersien med varmt vand og lidt opvaskemiddel, og tør begge dele omhyggeligt af, før du sætter dem i igen.

Oliebeholder med låg (13)

- ▶ Drej drejeknappen (11) til position **UNLOCK**, og træk forsigtigt oliebeholderen (13) ud af produktet i en lige bevægelse.
- ▶ Tøm oliebeholderen (13) via lukningen til oliebeholderen (12), så du ikke kommer til at spilde olie (se **fig. J**).
- ▶ Fjern herefter låget, idet du løfter det op i laskene (se **fig. L**).



- ▶ Vask oliebeholderen med låg (13) og oliebeholderens lukning (12) med varmt vand og lidt opvaskemiddel.
- ▶ Skyl efter med rent vand, og lad alle dele tørre helt.
- ▶ Luk omhyggeligt oliebeholderen med låget (13), idet du trykker kanten af låget godt ind i siderne.
- ▶ Luk også oliebeholderens lukning (12).
- ▶ Sæt oliebeholderen (13) i produktet igen, og drej drejeknappen til position **LOCK**.

Lugt- og fedtfiltre (2/3)

- ▶ Fjern filterafdækningen (1) fra filterrummet i produktets låg (4) (se **fig. K**).
- ▶ Rens lugt- og fedtfiltrene (2/3) med varmt vand iblandet opvaskemiddel hver 3. måned, eller hver gang frituregryden har været brugt 12 gange. Lad filtrene tørre helt.
- ▶ Sæt filterafdækningen (1) på filterrummet, og tryk på filterafdækningen (1), så den går hørbart i indgreb.



Friturebeholderen (9), friturekurven (6), produktets låg (4) samt oliebeholderen med låg (13) tåler opvaskemaskine. Fjern lugt- og fedtfiltrene, inden du putter produktets låg (4) i opvaskemaskinen.

15. Fejlafhjælpning

Produktet forlod fabrikken i fejlfri stand. Hvis du alligevel støder på et problem, så prøv at afhjælpe problemet ved hjælp af det følgende skema. Hvis det ikke hjælper, så kontakt vores kundeservice.

Problem	Mulig årsag	Fejlafhjælpning
Produktet fungerer ikke.	Netstikket er ikke sat i en stikkontakt.	► Tilslut produktet i en korrekt installeret stikkontakt.
	Betjenings-/varmeelement (19) med sikkerhedskontakt (20) er ikke isat korrekt.	► Kontrollér betjenings-/varmeelementets (19) position.
Maden er ikke gennemstegt.	Der er for meget mad i frituregryden.	► Fyld friturekurven (6) med små stykker. Små stykker tilberedes mere jævnt. Overfyld ikke friturekurven (6).
	Tilberedningstemperaturen er for lav.	► Stil temperaturregulatoren (22) på den nødvendige temperatur.
	Tilberedningstiden er for kort.	► Stil temperaturregulatoren (22) på den nødvendige temperatur, og fritér længere.
Maden er ikke ensartet tilberedt.	Maden er pakket for tæt i frituregryden.	► Ryst friturekurven (6) for at fordele maden jævnt. Nogle retter skal omfordeles efter ca. halvdelen af tilberedningstiden.
Kraftig røgudvikling, dårlig lugt eller smag	Fritureolien er forældet	► Skift fritureolien.
	Olien er ikke egnet til fritering.	► Skift fritureolien, og anvend egnet fritureolie.
Friske pommes frites bliver ikke sprøde	Kartoflerne er for fugtige.	► Hvor sprøde kartoflerne bliver, afhænger af kartofflens vand- og stivelsesindhold samt mængden af olie.
		► Tør kartoflerne omhyggeligt af.
		► Skær kartoflerne i mindre stykker.

16. Tekniske data

Leverandørens navn eller handelsmærke:	SilverCrest®
Leverandørens adresse:	MEDION AG Am Zehnthof 77 45307 Essen TYSKLAND
Modelidentifikation:	SFO 2000 A1
Spændingsforsyning:	220–240 V~, 50/60 Hz
Effekt:	2000 W
Beskyttelsesklasse:	I
Nyttevolumen friturebeholder (MAX -markering):	ca. 2,7 liter
Nyttevolumen oliebeholder (øverste niveauindikator):	ca. 3 liter
Nyttevolumen friturekurv (MAX -markering):	ca. 1,4 liter
Samlet volumen friturekurv:	ca. 2,1 liter
Temperaturkontrol:	130-190 °C
Mål (B × H × D):	ca. 25 x 30,8 x 57,5 cm
  www.tuv.com ID 1111280662	

17. Information om EU-overensstemmelse



MEDION AG erklærer hermed, at produktet lever op til følgende krav fra Den Europæiske Union:

- EMC-direktivet 2014/30/EU
- Lavspændingsdirektivet 2014/35/EU
- ECO-designdirektivet 2009/125/EF
- RoHS-direktivet 2011/65/EU

18. Bortskaffelse



EMBALLAGE

Produktet er pakket i en emballage for at beskytte det mod transportskader. Emballagen er fremstillet af materialer, der kan bortskaffes på en miljøvenlig måde og kan afleveres på et indsamlingssted med henblik på korrekt genanvendelse.



Mærkning af emballagematerialer ved affaldssortering med forkortelserne (a) og kodenumrene (b) med følgende betydning:

a: ekstra materialeinformation

b: 1-7: Kunststoffer/20-22: Papir og pap/80-98: Kompositmaterialer



PRODUKT

Udtjent udstyr, der er mærket med det viste symbol, må ikke bortskaffes sammen med det almindelige husholdningsaffald.

Ifølge direktiv 2012/19/EU skal produktet afleveres til korrekt bortskaffelse, når levetiden udløber.

Derved genanvendes de materialer, der er indeholdt i produktet, og forurening af miljøet og negative påvirkninger af menneskers helbred undgås.

Aflever det udtjente udstyr på et indsamlingssted for elskrot og elektronikaffald eller på en genbrugsstation.

Du kan få yderligere oplysninger hos dit lokale renovationsselskab eller din kommune.

19. MEDION AGs garanti

Kære kunde.

På denne enhed får du 3 års garanti fra købsdatoen. Hvis dette produkt udviser mangler, har du lovbestemte rettigheder over for sælgeren. Disse lovbestemte rettigheder indskrænkes ikke af vores garanti, som er anført nedenfor.

19.1. Garantibetingelser

Garantiperioden starter på købsdatoen. Opbevar den originale kvittering, så du kan finde den igen. Dette bilag er nødvendigt som dokumentation for købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt forekommer en materiale- eller fabrikationsfejl, reparerer eller erstatter vi – efter vores valg – produktet for dig uden beregning. Denne garantiydelse forudsætter, at den defekte enhed og købsbeviset (kvitteringen) stilles til rådighed inden for fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du det reparerede produkt eller et nyt produkt tilbage. Der påbegyndes ikke nogen ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

19.2. Garantiperiode og lovbestemte garantikrav

Garantiperioden bliver ikke forlænget på grund af garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Eventuelle skader, som allerede var til stede ved købet, skal rapporteres straks efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

19.3. Garantidækning

Enheden er produceret omhyggeligt i overensstemmelse med strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantiydelsen gælder for materiale- eller fabrikationsfejl. Denne garanti gælder ikke for produktdele, der er udsat for normalt slid og derfor kan anses for sliddele, eller for skader på dele, der kan gå i stykker, som f.eks. knapper, batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller ikke er blevet anvendt eller vedligeholdt korrekt. Korrekt brug af produktet forudsætter, at alle brugsanvisningens anvisninger følges. Anvendelser og handlinger, der frarådes eller advares mod i brugsanvisningen, skal undgås uden forbehold.

Produktet er kun beregnet til privat brug og egner sig ikke til erhvervsmæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af vold eller ved indgreb, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.

19.4. Procedure for garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag bedes du følge disse råd:

- Ved alle henvendelser bør du sørge for at have kvitteringen og varenummeret IAN 460204_2401 parat som dokumentation for købet.
- Varenummeret finder du på typeskiltet, indgraveret, på brugsanvisningens forside (nederst til venstre) eller som mærkat på bag- eller undersiden.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller andre mangler, skal du først kontakte den nedenfor anførte serviceafdeling telefonisk eller via vores kontaktformular.

20. Service



På www.lidl-service.com kan du downloade denne anvisning og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware. Med denne QR-code kommer du direkte til Lidl-servicesiden (www.lidl-service.com) og kan ved at indtaste artikelnummer IAN 460204_2401 åbne din brugsanvisning.

	Service Danmark Kundeservice ☎ +45 70 21 20 25 🕒 mandag - fredag: 09.00-17.00 Brug venligst kontaktformularen nedenfor: www.medion.com/contact
	IAN 460204_2401

20.1. Leverandør/producent/importør

Du bedes være opmærksom på, at den følgende adresse ikke er en returadresse. Du bedes henvende dig til den ovennævnte serviceafdeling.

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

TYSKLAND

21. Information om varemærker

SilverCrest® er et registreret varemærke fra Lidl Stiftung & Co. KG, 74167 Neckarsulm, Tyskland.

Alle andre navne og produkter er varemærker eller registrerede varemærker fra den pågældende indehaver.



MEDION AG

Am Zehnthof 77
45307 Essen
GERMANY

Model no.: SFO 2000 A1

Version: V1.0

Part 2/2

Wyprodukowano w Chinach

Stav informací · Aktuálny stav informácií · Információk aktualitása

Stan informacjii · Informationerne opdateret den:

Update: 08/2024 · Ident.-No.: 5007 5750-11992-48/2024-8



IAN 460204_2401

8

