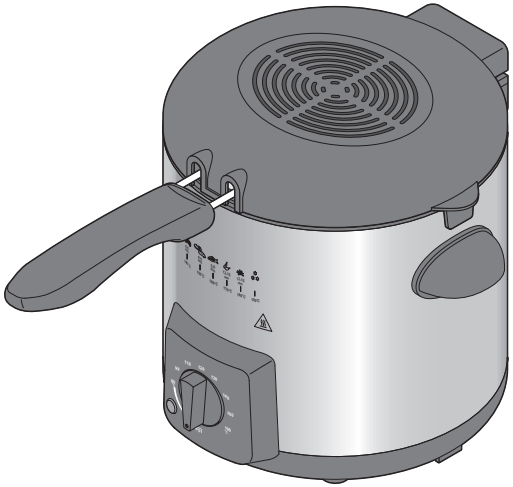
Mini-Fritteuse/Fondue



Artikelnummer: 692 239 / 695 727 (CH)

Modell:
DF 960

Hergestellt von :
Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany, info@jaxmotech.de

de Gebrauchsanleitung

142037CEKE6X6XIV · 2024-05

142037 de Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 1 von 12 - Seiten (24, 1)
08.07.24 09:47

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrer neuen Mini-Fritteuse/Fondue können Sie einfach und sicher frittieren oder ein klassisches Fondue mit Öl zubereiten.

Mit dem stufenlos einstellbaren Temperaturregler lässt sich die Temperatur individuell einstellen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Mini-Fritteuse/Fondue.

Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.

Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!
Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe. Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Diesen Artikel können Sie auch bei einer Annahmestelle des Rücknahmesystems take-e-back abgeben. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.take-e-back.de.

142037 de Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 2 von 12 - Seiten (2, 23) 08.07.24 09:47

Technische Daten

Modell:	DF 960
Artikelnummer:	692 239 Deutschland, Österreich 695 727 Schweiz
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Leistung:	840 W
Füllmenge:	min 0,54 l Öl / geschmolzenes Fett max 0,9 l Öl / geschmolzenes Fett
Schutzklasse:	I
Umgebungstemperartur:	+10 bis +40 ° C
Hergestellt von:	Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany info@jaxmotech.de

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Artikel vor.

CE

Inhalt

4 Zu dieser Anleitung

5 Sicherheitshinweise

10 Auf einen Blick (Lieferumfang)

11 Kleines 1x1 des Frittierens

14 Vor dem ersten Gebrauch
14 Reinigen
14 Frittierkorb zusammensetzen

15 Gebrauch
15 Gerät aufstellen
15 Frittieröl/-fett einfüllen
16 Frittieren
17 Frittiergut entnehmen
17 Abschalten des Gerätes
17 Fonduebetrieb

19 Nach dem Gebrauch

20 Reinigen und aufbewahren

21 Störung / Abhilfe

22 Technische Daten

23 Entsorgen

142037 de Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 3 von 12 - Seiten (22, 3)

08.07.24 09:47

Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.
Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:

Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.

Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Signalwörter in dieser Anleitung:

GEFAHR warnt vor unmittelbar drohender schwerer Verletzungs- oder Lebensgefahr.

WARNUNG warnt vor möglicher schwerer Verletzungs- oder Lebensgefahr.

VORSICHT warnt vor möglichen leichten Verletzungen.

HINWEIS warnt vor möglichen Sachschäden.

So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet

Störung / Abhilfe

Keine Funktion	• Stecker in der Steckdose? • Ist das Gerät überhitzt? Die Temperatursicherung hat ausgelöst und das Gerät ausgeschaltet. Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen! Wenden Sie sich an eine Fachwerkstatt.
Frittiergut ist nach der angegebenen Zeit noch nicht fertig	• Haben Sie eine zu große Menge auf einmal frittiert? Für diese Fritteuse gilt: max. 0,9 l Fett, d.h. ca. 90 g Frittiergut pro Frittiergang. • Haben Sie eine zu niedrige Temperatur gewählt? Siehe ggf. Temperaturangaben vorne am Gerät.
Schlechter Geschmack des Frittiergutes	• Ist das Öl/Fett alt? Haben Sie zuvor Lebensmittel mit starkem Eigengeschmack gegart (z.B. Fisch)? Wechseln Sie das Öl/Fett aus.
Starke Rauch- oder Geruchsentwicklung	• Ist das Öl/Fett alt? Wechseln Sie das Öl/Fett aus.

142037 de Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 4 von 12 - Seiten (4, 21) 08.07.24 09:47

Reinigen und aufbewahren

Gerät reinigen

GEFAHR - Lebensgefahr durch Stromschlag

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

VORSICHT - Verletzungsgefahr

Die Fonduegabeln sind spitz. Gehen Sie beim Reinigen vorsichtig vor.

HINWEIS - Sachschaden

Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände.

▷ Wischen Sie **Deckel, Fettfilter, Fettbehälter und Gehäuse** mit einem weichen, mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel angefeuchteten Tuch ab.

▷ Nehmen Sie den Griff vom Frittierkorb ab und spülen Sie **Frittierkorb, Griff, Haltering und Fonduegabeln** von Hand in heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Der Frittierkorb und der dazugehörige Griff können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

▷ Wischen Sie alle Teile gründlich mit klarem Wasser nach, da Spülmittelreste das Frittierfett verunreinigen und dadurch den Geschmack des Frittiergutes beeinträchtigen können.

▷ Trocknen Sie alle Teile vollständig ab, bevor Sie die Fritteuse wieder zusammensetzen.

Gerät aufbewahren

▷ Entleeren Sie zum Aufbewahren immer den Fettbehälter (siehe Kapitel „Nach dem Gebrauch").

▷ Reinigen Sie alle Teile des Gerätes von Öl- und Speiseresten, um z.B. Schimmelbildung zu verhindern.

▷ Zum platzsparenden Aufbewahren können Sie den Griff des Frittierkorbes abnehmen.

▷ Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort auf.

▷ Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät. Sie könnten die Fritteuse beschädigen.

Sicherheitshinweise

Verwendungszweck

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln in heißem Öl oder Fett bei Temperaturen von bis zu 190 °C vorgesehen.
  Es ist **nicht geeignet** für Käse- oder Schokoladenfondue.
- Das Gerät ist für die im privaten Haushalt anfallenden Mengen konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.
  Es ist nicht geeignet für den Einsatz in haushaltsähnlichen Bereichen, wie beispielsweise in Läden, Büros oder ähnlichen Arbeitsumgebungen, in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Gäste in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

Gefahr für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Benutzen Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Sorgen Sie dafür, dass Kinder das heiße Gerät niemals (z.B. am Netzkabel) herunterreißen können. Bei Verbrennungen durch heißes Öl/Fett besteht Lebensgefahr!
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen verwendet werden, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, es sicher zu bedienen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Fonduegabeln sind spitz. Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

Gefahr durch Elektrizität

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.
- Berühren Sie den Artikel nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie ihn nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder das Netzkabel sichtbare Schäden

142037 de Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 5 von 12 - Seiten (20, 5)
08.07.24 09:47

aufweist oder wenn das Gerät zuvor heruntergefallen ist.

- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor. Auch das Netzkabel darf nicht selbst ausgetauscht werden. Lassen Sie Reparaturen am Gerät oder am Netzkabel nur von einer Fachwerkstatt durchführen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose an, deren Netzspannung mit den technischen Daten auf dem Typenschild übereinstimmt. Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit Sie im Gefahrenfall sofort den Netzstecker ziehen können.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Sollte es notwendig sein, ein Verlängerungskabel zu verwenden, muss dieses mindestens den technischen Daten des Gerätes entsprechen. Lassen Sie sich beim Kauf eines Verlängerungskabels im Fachhandel beraten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  ... wenn eine Störung auftritt,
  ... nach dem Gebrauch,
  ... bevor Sie das Gerät reinigen.
  Ziehen Sie dabei immer am Stecker, nicht am Netzkabel.

Gefahr von Brand

Alte oder verschmutzte Frittierfette und -öle sowie ungeeignete Fette und Öle (wie z.B. Margarine, Butter oder Olivenöl) können sich beim Erhitzen selbst entzünden.

Löschen Sie einen Fett- oder Ölbrand niemals mit Wasser, weil dies zur sogenannten Fettexplosion führt. Ersticken Sie den Brand mit dem Deckel und einer Decke oder einem feuchten Handtuch.

- Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, wenn Sie die Fritteuse komplett zusammengesetzt und mindestens bis zur MIN-Markierung Öl eingefüllt haben. Überprüfen Sie vor jedem Aufheizen den Füllstand des Frittieröles. Falls notwendig, geben Sie Öl hinzu oder nehmen Sie etwas Öl heraus. Nicht ohne Fettbehälter verwenden. Betreiben Sie das Gerät niemals leer, dies kann zur Zerstörung des Gerätes führen.

Nach dem Gebrauch

Fettbehälter entleeren

WARNUNG vor Verbrennungen

Bewegen oder transportieren Sie unter keinen Umständen das heiße Gerät mit heißem Öl. Lassen Sie das Gerät nach dem Frittieren mindestens 1 bis 2 Stunden abkühlen, bevor Sie den Fettbehälter ausleeren und das Gerät reinigen.

▷ Lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Stunden lang abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen, den Fettbehälter ausleeren oder das Gerät reinigen. **Leeren Sie den Fettbehälter aber, bevor Öl oder Fett aushärten.**

1. Klappen Sie den Deckel hoch.
2. Entfernen Sie gegebenenfalls im Frittierfett/-öl zurückgebliebenes Frittiergut (z.B. Stücke von Pommes frites).
3. Legen Sie ein Sieb mit Küchenkrepp aus.
4. Gießen Sie das lauwarme Fett/Öl durch das Sieb.

Frittierfett/-öl aufbewahren

▷ Bewahren Sie das Frittierfett/-öl in einem dicht verschlossenen Gefäß dunkel und kühl auf. Lagern Sie es **nicht** im Fettbehälter des Gerätes - Sauerstoff und Licht schaden dem Fett/Öl.

Frittierfett/-öl entsorgen

HINWEIS - Sachschaden

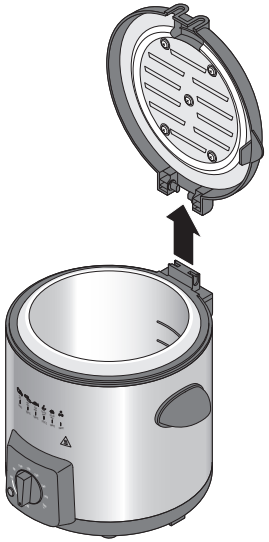
Frittierfett/-öl nicht in Abflüsse oder die Toilette geben! Durch Aushärten kann es zu Verstopfungen kommen.

Spätestens nach etwa 8- bis 12-maligem Gebrauch entsorgen Sie das Frittierfett/-öl.

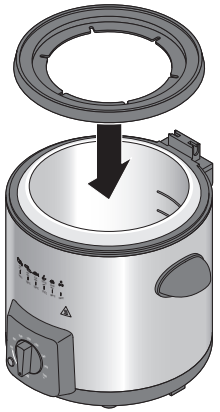
▷ Gießen Sie das lauwarme Fett/Öl zum Entsorgen in eine Plastiktüte. Das Frittieröl können Sie in den Original-Behälter zurückgießen. Beides können Sie in haushaltsüblichen Mengen in den Restmüll geben.

142037 de Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 6 von 12 - Seiten (6, 19) 08.07.24 09:47

Um das Gerät als Fondue zu nutzen, füllen Sie zunächst Öl in den Fettbehälter und erhitzen Sie es wie in den **vorhergehenden Abschnitten** beschrieben. **Beachten Sie auch die dort aufgeführten Warnhinweise.** Gehen Sie danach wie folgt vor:



1. Klappen Sie den Deckel hoch. Achten Sie darauf, dass kein Schwitzwasser ins Öl tropft.
2. Ziehen Sie den Deckel **vorsichtig** nach oben ab. **Benutzen Sie Topfhandschuhe!**



3. Setzen Sie den Haltering für die Fonduegabeln ein.
4. Spießen Sie eine kleine Portion des vorbereiteten Fondueguts auf eine Fonduegabel und halten Sie sie in den Topf. **Sehen Sie sich vor heißen Ölspritzern vor.**
5. Schwenken Sie die Fonduegabel oder stellen Sie sie in die Aussparungen des Halterings.
6. Entnehmen Sie bei gewünschtem Gargrad die Fonduegabel mit dem Fonduegut.

Statt Fett können Sie auch Brühe in den Behälter füllen.

- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Benutzen Sie nur geeignete Öle und Fette. Achten Sie auch auf die Temperaturangaben auf der Hersteller-Verpackung. Achten Sie auf sorgfältiges Reinigen und Aufbewahren und rechtzeitiges Austauschen des Frittierfettes/-öles.
- Benutzen Sie das Gerät nicht unter Oberschränken und nicht in der Nähe von Gardinen oder ähnlichen brennbaren Gegenständen. Das Gerät darf an keiner Stelle entzündliche Gegenstände berühren.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, feste, ebene, rutschfeste und trockene Arbeitsfläche.

Gefahr von Verbrennungen

Heißes Fett und Öl führt zu schlimmen Verbrennungen, da es deutlich heißer ist als kochendes Wasser!
Wenn Wasser in heißes Fett oder Öl tropft, führt dies zu explosionsartigen Verpuffungen.

Vermeiden Sie jeden Kontakt mit dem heißen Öl/Fett oder Spritzern.

- Bewegen oder transportieren Sie unter keinen Umständen das heiße Gerät mit heißem Öl.
- Mischen Sie niemals verschiedene Sorten Fett oder Öl.
- Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Fett/Öl tropfen. Frittierkorb und Frittier- bzw. Fonduegut müssen trocken sein, wenn sie ins heiße Fett/Öl gegeben werden. Entfernen Sie insbesondere von tiefgefrorenem Frittier- bzw. Fonduegut anhaftendes Eis oder Tauwasser. Bedienen Sie das Gerät nur mit trockenen Händen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Gerätes absolut trocken sind, bevor Sie sie in Gebrauch nehmen. Auch kleine Wasserreste können mit dem erhitzten Fett/Öl zu explosionsartigen Verpuffungen führen.
- Führen Sie den Deckel beim Öffnen kontrolliert mit einer Hand nach oben. Tragen Sie dabei einen Topfhandschuh. Wenn Sie den Deckel ohne Festhalten frei nach oben schwingen lassen, kann sich durch den Schwung des Deckel die

142037 de Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 7 von 12 - Seiten (18, 7)
08.07.24 09:47

Fritteuse bewegen und heißes Fett herausspritzen.
Es besteht Verbrennungsgefahr!

- Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht! Bei überfülltem Korb könnte der Griff nachgeben und das Frittiergut ins heiße Fett/Öl fallen.
- Heben Sie den Deckel im Gebrauch so, dass kein Schwitzwasser vom Deckel ins Öl tropft.
- Lassen Sie während des Aufheizens und des Frittierens den Deckel geschlossen.
- Während des Frittierens entweicht aus dem Fettfilter heißer Dampf. Greifen Sie nicht in oder über das Gerät, wenn es in Betrieb ist. Beugen Sie sich z.B. beim Ziehen des Netzsteckers nicht über das Gerät! Achten Sie besonders beim Öffnen des Deckels auf den entweichenden Dampf. Tragen Sie einen Topfhandschuh.
- Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß! Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen an. Fassen Sie alle Teile nur mit Topflappen o.Ä. an.
- Füllen Sie nicht mehr Öl/Fett in das Gerät als bis zur MAX-Markierung.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Frittieren mindestens 1 bis 2 Stunden abkühlen, bevor Sie den Fettbehälter ausleeren und das Gerät reinigen.
- Wenn Sie die Fritteuse als Fondue benutzen: Fassen Sie nicht in den Topf mit heißem Fett/Öl!

Verletzungsgefahren

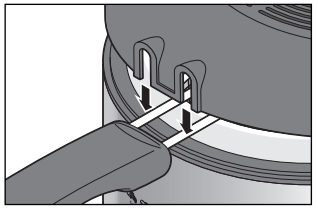
- Die Fonduegabeln werden sehr heiß und sind spitz. Essen Sie niemals direkt von den Fonduegabeln.
- Vermeiden Sie Öl-/Fettspritzer auf dem Fußboden bzw. wischen Sie diese sofort weg.
Es besteht Rutschgefahr!
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.

Sachschäden

- Benutzen Sie zum Frittieren immer den Frittierkorb.
- Nur der Frittierkorb und der dazugehörige Griff dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden.
Nehmen Sie den Griff vorher vom Frittierkorb ab und reinigen Sie beides getrennt.
Alle anderen Teile dürfen **nicht** in die Spülmaschine gegeben werden.

erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte.

5. Füllen Sie das Frittiergut in den Frittierkorb.
6. Setzen Sie den Frittierkorb **vorsichtig** in den Fettbehälter, mit dem Griff nach vorne. **Sehen Sie sich vor heißen Ölspritzern vor.**



7. Schließen Sie den Deckel der Fritteuse, so dass die Aussparungen vorne am Deckel auf den Griff des Frittierkorbes passen.

Frittiergut entnehmen

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf **OFF**.
2. Klappen Sie den Deckel hoch. Achten Sie darauf, dass kein Schwitzwasser ins Öl tropft.
3. Heben Sie den Frittierkorb am Griff **vorsichtig** aus dem Fettbehälter heraus.
4. Kontrollieren Sie, ob das Frittiergut fertig gegart ist.
5. Lassen Sie das Öl abtropfen und das Frittiergut etwas abkühlen, bevor Sie es dem Frittierkorb entnehmen.

Abschalten des Gerätes

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Frittierkorb außerhalb des Gerätes, entfernen Sie ggf. den Haltering (siehe Abschnitt „Fonduebetrieb“) und klappen Sie den Deckel wieder auf die Fritteuse.
3. Lassen Sie die Fritteuse 1 bis 2 Stunden lang abkühlen

Fonduebetrieb

WARNUNG
Verbrennungen

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie den Deckel abnehmen. Benutzen Sie Topfhandschuhe!

VORSICHT vor Verletzungen

Die Fonduegabeln werden sehr heiß und sind spitz. Essen Sie niemals direkt von den Fonduegabeln.

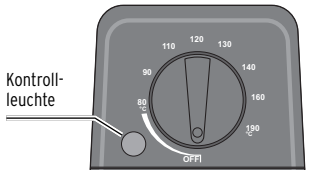
142037 de Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 8 von 12 - Seiten (8, 17)
08.07.24 09:47

Frittieren

WARNUNG vor Brand/ Verbrennungen

- Lassen Sie niemals Wasser ins heiße Öl tropfen. Korb und Frittiergut müssen trocken sein, wenn sie ins heiße Öl gegeben werden. Entfernen Sie insbesondere von tiefgefrorenem Frittiergut anhaftendes Eis oder Tauwasser. Bedienen Sie die Fritteuse nur mit trockenen Händen. Sehen Sie sich vor heißen Ölspritzern vor.
- Lassen Sie während des Aufheizens und Frittierens den Deckel geschlossen.
- Während des Frittierens entweicht aus dem Fettfilter heißer Dampf. Greifen Sie nicht in oder über das Gerät, wenn es in Betrieb ist. Beugen Sie sich z.B. beim Ziehen des Netzsteckers nicht über das Gerät! Achten Sie besonders beim Öffnen des Deckels auf den entweichenden Dampf.
- Bewegen oder transportieren Sie unter keinen Umständen das heiße Gerät mit heißem Öl.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn der Deckel geöffnet ist. Der hochgeklappte Deckel kann als Hebel wirken, so dass die Fritteuse selbst in befülltem Zustand leicht umgerissen werden kann.
- Berühren Sie nicht die heißen Geräteteile wie z.B. den Deckel. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an. **Benutzen Sie Topfhandschuhe.**

1. Nachdem Sie das Frittieröl/-fett eingefüllt haben, klappen Sie den Deckel der Fritteuse herunter.



2. Stellen Sie den Temperaturregler auf **OFF**.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine gut erreichbare Netzsteckdose. Die Kontrollleuchte leuchtet.
4. Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Das Gerät heizt jetzt auf. Wenn die eingestellte Temperatur

- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Herdplatte oder in die Nähe einer anderen Hitzequelle, die die Kunststoffteile des Gehäuses beschädigen könnte.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände.
- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material der rutschhemmenden Gerätefüße angreifen und aufweichen. Legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- Öl und Fett nicht in Abflüsse oder die Toilette geben! Durch Aushärten kann es zu Verstopfungen kommen. Zum Aufbewahren und Entsorgen von Frittierfett und -öl siehe Kapitel „Nach dem Gebrauch“.

Symbole am Gerät

Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen (Gehäuse, Deckel und Innenraum) und aufsteigendem heißem Dampf (Fettfilter-Lüftungsschlitze im Deckel). Nicht berühren!

Lebensmittel-Symbole

Vorne am Gerät finden Sie folgende Lebensmittel-Symbole, damit Sie beim Frittieren einen schnellen Anhaltspunkt haben für die richtige Frittierzeit und -temperatur haben.

Beachten Sie bei Fertigprodukten auch die Angaben auf der Verpackung.

Gemüse:
4-6 min bei 140 °C

Fleisch:
4-5 min bei 150 °C

Fisch:
5-6 min bei 160 °C

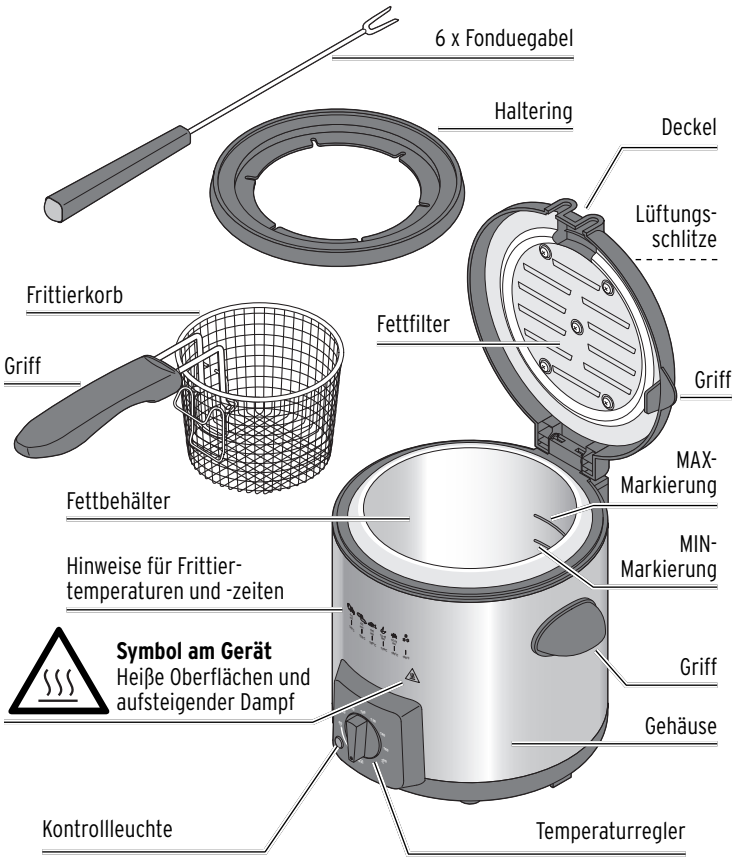
Hähnchenschenkel:
12-15 min bei 170 °C

Pommes frites:
12-15 min bei 180 °C

Höchsttemperatur:
190 °C

142037 de Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 9 von 12 - Seiten (16, 9)
08.07.24 09:47

Auf einen Blick (Lieferumfang)



Gebrauch

WARNUNG vor Brand/ Verbrennungen

- Betreiben Sie das Gerät niemals leer! Stecken Sie den Netzstecker erst dann in die Steckdose, wenn Sie den Fettbehälter **mindestens** bis zur MIN-Markierung mit Öl oder geschmolzenem Fett befüllt haben.

Gerät aufstellen

WARNUNG vor Brand

Benutzen Sie das Gerät nicht unter Oberschränken und nicht in der Nähe von Gardinen oder ähnlichen brennbaren Gegenständen.

▷ Stellen Sie das Gerät auf eine **hitzebeständige**, feste, ebene, rutschfeste und trockene Arbeitsfläche.

▷ Lassen Sie zu allen Seiten und nach oben ausreichend Platz.

Frittieröl/-fett einfüllen

WARNUNG vor Brand/ Verbrennungen

- Im flüssigen Zustand muss die Füllhöhe des Frittieröles/-fettes immer zwischen der **MIN- und MAX-Markierung** im Fettbehälter liegen. Überfüllen Sie den Fettbehälter nicht!
- Benutzen Sie nur geeignete Öle und Fette. Beachten Sie dazu auch das Kapitel „Kleines 1x1 des Frittierens".

Wir empfehlen für das Gerät flüssiges Frittieröl.
Wenn Sie festes Frittierfett benutzen möchten, müssen Sie es zunächst in einem Topf bei geringer Temperatur schmelzen und dann in die Fritteuse umfüllen.

Für diese Fritteuse gilt:
max. 0,9 l Öl = ca. 90 g Frittiergut pro Frittiergang.

▷ Füllen Sie so viel Frittieröl oder geschmolzenes Frittierfett in den Fettbehälter, dass die Füllhöhe zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegt.

142037 de Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 10 von 12 - Seiten (10, 15)
08.07.24 09:47

Vor dem ersten Gebrauch

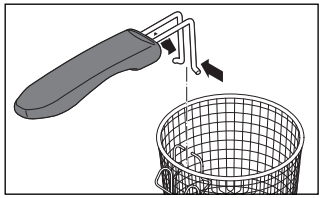
Reinigen

Reinigen Sie alle Teile des Gerätes vor dem ersten Gebrauch um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Gehen Sie dazu vor wie im Kapitel „Reinigen und aufbewahren“, Abschnitt „Gerät reinigen“ beschrieben.

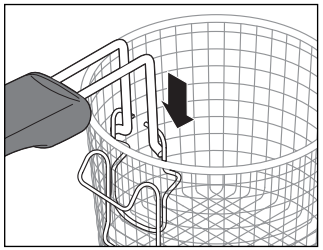
WARNUNG vor Verbrennungen

- Stellen Sie sicher, dass alle Teile der Fritteuse **absolut trocken** sind, bevor Sie sie in Gebrauch nehmen. Auch kleine Wasserreste können mit dem erhitzten Öl zu explosionsartigen Verpuffungen führen!

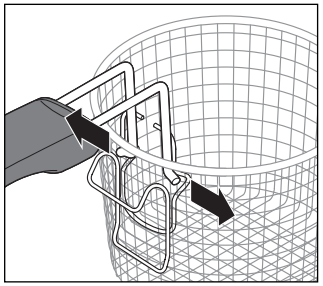
Frittierkorb zusammensetzen



1. Drücken Sie die beiden Metallbügel am Griff etwas zusammen und führen Sie sie durch die Lücke in der Halterung am Frittierkorb ...



2. ... hinter die Halterung.



3. Lassen Sie die Metallbügel dann los, so dass sie auf beiden Seiten in der Halterung einhaken.
4. Prüfen Sie anschließend, ob der Griff fest am Frittierkorb sitzt und sich nicht versehentlich lösen kann.

Kleines 1x1 des Frittierens

Was ist Frittieren?

Unter Frittieren versteht man das Garen von Lebensmitteln in heißem Fett. Die Oberfläche der Lebensmittel wird braun.

Das Fett wird beim Frittieren auf eine Temperatur von bis zu 190 °C erhitzt. Die gewählte Temperatur ist abhängig vom Frittiergut.

Was kann frittiert werden?

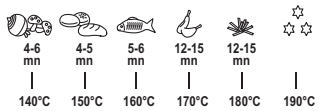
Die meisten Lebensmittel können in der Fritteuse gegart werden. Sie können Fleisch, Fisch, Gemüse oder Backwaren in der Fritteuse zubereiten. Wichtig ist, dass die Lebensmittel richtig vorbereitet werden:

- Schneiden Sie Fleisch, Fisch und Gemüse in kleine Stücke.
- Wenn Sie die Lebensmittel (zum Beispiel den Fisch) gewaschen haben, trocknen Sie sie gut ab, bevor Sie sie in das heiße Fett geben. Wasser verpufft explosionsartig, wenn es in heißes Fett gelangt.
- Einige Lebensmittel können vor dem Frittieren paniert werden. Achten Sie darauf, dass die Panade möglichst fest am Frittiergut sitzt. Panade, die sich beim Frittieren löst, verschmutzt das Fett. Streifen Sie daher überschüssige Panade ab.

Frittierzeit und -temperatur

Für ein schmackhaftes und gesundes Ergebnis sollten Sie sich bei der Wahl der Temperatur und der Frittierzeit sehr genau an die Angaben der Lebensmittelhersteller auf der Verpackung halten.

Die Angaben für die wichtigsten Lebensmittel finden Sie auch vorne am Gerät. Sie geben Ihnen Anhaltspunkte über Frittierzeit und -temperatur von Gemüse, Fleisch, Fisch, Hähnchenschenkeln und frischen Pommes frites, sowie zur möglichen Höchsttemperatur:



Frittieren Sie generell nicht zu große Mengen auf einmal. Als Faustregel gilt: 100 g Frittiergut auf 1 l Fett/Öl, also für diese Fritteuse ca. 90 g Frittiergut auf 0,9 l Fett/Öl pro Frittiergang.

142037 de Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 11 von 12 - Seiten (14, 11) 08.07.24 09:47

Wenn Sie mehr Frittiergut zugeben, sinkt die Fett-Temperatur beim Zugeben zu stark ab. Der Frittiervorgang dauert länger und das Frittiergut nimmt mehr Fett auf.

Welche Fette sind geeignet?

- Der Fachmann bezeichnet Öle und Fette mit dem Oberbegriff „Fett".
- Wir empfehlen für diese Fritteuse flüssiges Frittieröl. Wenn Sie festes Frittierfett benutzen möchten, müssen Sie es zunächst in einem Topf bei geringer Temperatur schmelzen und dann in die Fritteuse umfüllen.

Es gibt ein großes Angebot an Fetten. Für das Frittieren sind aber nicht alle Fette geeignet:

- Das Fett muss die hohen Temperaturen beim Frittieren vertragen. Der Rauchpunkt des Fettes sollte über 200 °C liegen. Der Rauchpunkt ist die Temperatur, bei der sich das Fett unter Bildung von Rauch zersetzt.
- Pflanzliche Fette sind nahezu geschmacksneutral, d.h. sie verändern den Geschmack des Frittiergutes nicht oder nur sehr wenig. Bei tierischen Fetten (Schmalz) kann es passieren, dass der Geschmack des Frittiergutes verändert wird.
- Die Fette dürfen nur einen geringen Wasseranteil haben. Das Wasser verdampft beim Erhitzen und das Fett spritzt.
- Butter, Margarine und Olivenöl sind nicht zum Frittieren geeignet.
- Verwenden Sie immer nur eine Sorte Fett. Mischen Sie das Fett nicht, da die verschiedenen Fette einen unterschiedlichen Siedepunkt haben könnten.
- Gut geeignet sind zum Beispiel Kokosfett, Raps- oder Sonnenblumenöl.

Acrylamide

Das Thema Acrylamid ist lange durch die Presse gegangen. Der Schadstoff Acrylamid entsteht, wenn Stärkehaltiges hoch erhitzt wird, etwa beim Frittieren von Pommes frites, denn Kartoffeln enthalten Stärke. Im Tierversuch wirkt Acrylamid krebserregend und erbgutschädigend, beim Menschen womöglich auch. Es gilt also, möglichst wenig von diesem Schadstoff aufzunehmen.

Beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln entsteht ab einer Temperatur von 175 °C sprunghaft mehr Acrylamid.

Lassen Sie das Frittiergut auch nicht zu lange in der Fritteuse, da eine zu starke Bräunung ebenfalls zu einer höheren Belastung führen kann. Es gilt der Grundsatz: "Vergolden statt verkohlen". Da die Forschung mit der Erstellung dieser Gebrauchsanleitung nicht Halt macht, verfolgen Sie zu diesem Thema die Presse. Auch im Internet finden Sie eine Menge Informationen hierzu.

Fett aufbewahren

Verschmutzungen des Fettes durch das Frittiergut verkürzen die Haltbarkeit. Gießen Sie deshalb das lauwarme Fett nach jedem Frittiervorgang zum Lagern durch ein mit Küchenkrepp ausgelegtes Sieb, um es von grobem Schmutz zu befreien.

Licht und Sauerstoff schaden dem Fett. Deshalb sollte es in einem festverschlossenen Behälter dunkel, kühl und trocken gelagert werden.

Unter guten Bedingungen kann das Fett einige Wochen gelagert werden.

Schlechtes Fett erkennen

Wenn Sie beim Fett einen der folgenden Punkte feststellen, sollten Sie das Fett komplett austauschen:

- scharfer, schlechter Geruch,
- schlechter Geschmack der frittierten Lebensmittel,
- braune, harte Ablagerungen,
- starke Rauchbildung schon bei niedrigen Temperaturen.

Wohin mit dem Fett

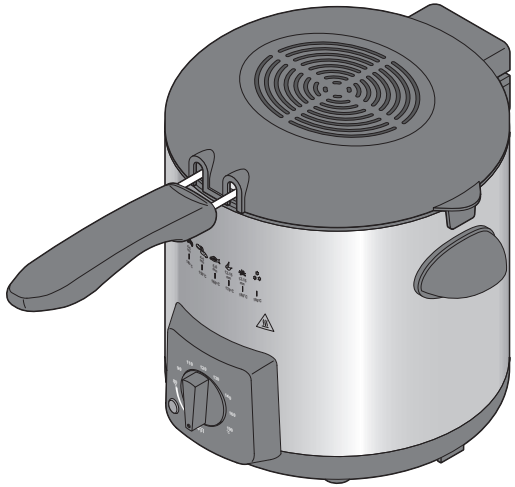
HINWEIS - Sachschaden

- Frittieröl und -fett nicht in Abflüsse oder die Toilette geben! Durch Aushärten kann es zu Verstopfungen kommen.

- Das Fett kann in haushaltsüblichen Mengen in den Hausmüll gegeben werden.
- Geben Sie das **lauwarme** Fett nicht direkt in die Mülltonne, sondern zuerst in eine Plastiktüte.
- Sie können das Fett auch in einer Sammelstelle für Altöl abgeben.

142037 de Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 12 von 12 - Seiten (12, 13)
08.07.24 09:47

Mini friteuse/appareil à fondue



Référence: **695 727 (Suisse)**

Modèle:
DF 960

Fabriqué par:
Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany (Allemagne)

(fr) Mode d'emploi

142037CEKE6X6XIV 2024 -05

142037 fr Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 1 von 12 - Seiten (24, 1)

08.07.24 09:51

Chère cliente, cher client !

Avec votre nouvelle mini friteuse/appareil à fondue, vous pouvez frire facilement et en toute sécurité ou préparer une fondue classique à l'huile.

Grâce au thermostat réglable, vous pouvez régler la température individuellement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle mini friteuse/fondue.

Élimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux valorisables pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de préserver l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.

Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères!
Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Les appareils électriques contiennent des substances dangereuses qui peuvent nuire à l'environnement et à la santé en cas de stockage et d'élimination incorrects. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

142037 fr Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 2 von 12 - Seiten (2, 23)
08.07.24 09:51

Caractéristiques techniques

Modèle:	DF 960
Référence:	695 727 (Suisse)
Alimentation:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance:	840 W
Quantité d'eau:	min. 0,54 l d'huile / de graisse fondue max. 0,9 l d'huile / de graisse fondue
Classe de protection:	I
Température ambiante:	de +10 à +40 °C
Fabriqué par:	Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany (Allemagne) info@jaxmotech.de

Sous réserve de modifications techniques et esthétiques de l'article dues à l'amélioration des produits.

CE

Sommaire

4 À propos de ce mode d'emploi

5 Consignes de sécurité

10 Vue générale (contenu de la livraison)

11 Petit ABC de la friture

14 Avant la première utilisation
14 Nettoyage
14 Assembler le panier à friture

15 Utilisation
15 Installer l'appareil
15 Remplir d'huile/de graisse de friture
16 Faire frire
17 Retirer les aliments à frire
17 Éteindre l'appareil
17 Mode fondue

19 Après l'utilisation

20 Nettoyage et rangement

21 Problèmes / solutions

22 Caractéristiques techniques

23 Élimination

142037 fr Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 3 von 12 - Seiten (22, 3)

08.07.24 09:51

À propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois attentivement les consignes de sécurité et n'utilisez cet article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi:

Ce symbole met en garde contre le risque de blessure.

Ce symbole met en garde contre le risque de blessure dû à l'électricité.

Mentions d'avertissement dans ce mode d'emploi:

DANGER met en garde contre le risque imminent de blessure grave ou un danger de mort imminent.

AVERTISSEMENT met en garde contre le risque de blessure grave ou un danger de mort.

PRUDENCE met en garde contre le risque de blessures légères.

REMARQUE met en garde contre le risque de détérioration.

Ce symbole signale les informations complémentaires

Problèmes / solutions

L'appareil ne fonctionne pas.	• La fiche du cordon d'alimentation est-elle branchée au secteur? • L'appareil est-il en surchauffe? Le protecteur thermique s'est déclenché et a mis l'appareil hors tension. N'essayez en aucun cas de réutiliser l'appareil! Adressez-vous à un atelier spécialisé.
Les aliments ne sont pas prêts au bout du temps de cuisson réglé	• Avez-vous frit une trop grande quantité à la fois? Valable pour cette friteuse: max. 0,9 l de graisse = env. 90 g d'aliments frits par cycle de friture. • Vous avez choisi une température trop basse? Reportez-vous le cas échéant aux températures indiquées à l'avant de l'appareil.
Les aliments frits ont mauvais goût	• L'huile/la graisse est-elle vieille? Avez-vous frit des aliments au goût prononcé (p. ex. du poisson) auparavant? Changez l'huile/la graisse.
Fort dégagement de fumée et d'odeurs	• L'huile/la graisse est-elle vieille? Changez l'huile/la graisse.

142037 fr Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 4 von 12 - Seiten (4, 21)
08.07.24 09:51

Nettoyage et rangement

Nettoyer l'appareil

DANGER – danger de mort par choc électrique

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides sous peine de choc électrique.

PRUDENCE – risque de blessure

Les fourchettes à fondue sont pointues. Soyez prudent en nettoyant l'appareil.

REMARQUE – risque de détérioration

Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits agressifs ou à récurer ni d'objets coupants.

▷ Essuyez **le couvercle, le filtre à graisse, la cuve à graisse et le boîtier** avec un chiffon doux, humidifié avec de l'eau chaude et un peu de produit à vaisselle doux.

▷ Retirez la poignée du panier et lavez **le panier à friture, la poignée, l'anneau de support et les fourchettes à fondue** à la main avec de l'eau chaude et un peu de produit à vaisselle.

Le panier à friture et sa poignée vont aussi au lave-vaisselle.

▷ Essuyez soigneusement toutes les pièces à l'eau claire, car les résidus de produit vaisselle peuvent se mélanger à la graisse de friture et ainsi altérer le goût des aliments frits.

▷ Essuyez entièrement toutes les pièces avant de réassembler la friteuse.

Ranger l'appareil

▷ Videz toujours la cuve à graisse pour ranger l'appareil (voir chapitre « Après l'utilisation »).

▷ Éliminez les restes d'huile et d'aliments sur toutes les pièces de l'appareil afin d'éviter p. ex. la formation de moisissure.

▷ Pour un rangement peu encombrant, vous pouvez retirer la poignée du panier à friture.

▷ Rangez l'appareil dans un endroit sec.

▷ Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil. Vous risqueriez d'endommager la friteuse.

Consignes de sécurité

Domaine d'utilisation

- L'appareil est conçu pour cuire des aliments dans l'huile ou la graisse chaude à des températures pouvant atteindre 190 °C.
  Il **ne convient pas** pour les fondues au fromage ou au chocolat.
- Cet appareil est conçu pour les quantités courantes dans un environnement domestique et ne convient pas à un usage commercial ou professionnel. Il n'est pas adapté pour être utilisé dans les domaines tels que les magasins, les bureaux ou les environnements professionnels similaires, dans les exploitations agricole, par les clients d'hôtels, de motels, de chambres d'hôtes et d'autres types d'hébergement.

Danger: risque pour les enfants et personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

- Utilisez l'appareil uniquement hors de portée des enfants. Veillez à ce que les enfants ne puissent jamais faire tomber l'appareil (p. ex. en tirant sur le cordon d'alimentation). En cas de brûlures causées par de l'huile/la graisse chaude, il y a danger de mort!
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Il ne doit pas non plus être utilisé par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou intellectuelles, le manque d'expérience et de connaissances les rendent inaptes à l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être sous surveillance pour garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les fourchettes à fondue sont pointues. Rangez-les hors de portée des enfants. Il y a risque de blessure.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Il y a notamment risque d'étouffement!

Danger: risque électrique

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides sous peine de choc électrique.
- Ne touchez pas l'article avec les mains humides et ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans des pièces à forte humidité ambiante.
- Ne mettez pas l'appareil en marche si l'appareil ou le cordon d'alimentation présente des détériorations visibles ou si l'appareil est tombé auparavant.

142037 fr Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 5 von 12 - Seiten (20, 5)
08.07.24 09:51

- Ne modifiez pas l'appareil. Ne remplacez pas vous-même le cordon d'alimentation. Ne confiez les réparations de l'appareil ou du cordon d'alimentation qu'à un atelier spécialisé.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant installée conformément à la règlementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques figurant sur la plaque signalétique. La prise de courant utilisée doit être aisément accessible afin que vous puissiez rapidement débrancher immédiatement la fiche en cas de danger
- Le cordon d'alimentation ne doit être ni coincé ni tordu. Le cordon d'alimentation doit toujours être éloigné des surfaces chaudes et des arêtes coupantes. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle correspond bien aux caractéristiques techniques de l'appareil. Pour l'achat d'une rallonge, faites-vous conseiller dans le commerce spécialisé.
- Retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant ...

... en cas de problème survenant,
... après l'utilisation,
... avant de nettoyer l'appareil.
Tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation.

Danger: risque d'incendie

Les graisses ou huiles pour friture vieilles ou sales, tout comme les huiles et les graisses inappropriées (p. ex. margarine, beurre ou huile d'olive) peuvent s'enflammer en chauffant.

N'éteignez jamais un incendie provoqué par des matières grasses ou de l'huile avec de l'eau, car ceci entraîne des explosions de graisse. Étouffez l'incendie avec le couvercle et une couverture ou avec un chiffon humide.

- Ne branchez la friteuse au secteur qu'après l'avoir entièrement assemblée et y avoir versé de l'huile au moins jusqu'au repère MIN. Vérifiez le niveau de remplissage de l'huile de la friteuse avant chaque préchauffage. Si nécessaire, ajoutez de l'huile ou retirez-en. Ne pas utiliser sans la cuve à graisse. N'utilisez jamais l'appareil à vide, car cela peut entraîner la destruction de l'appareil.

Après l'utilisation

Vider la cuve à graisse

AVERTISSEMENT: risque de brûlure

Ne déplacez et ne transportez jamais l'appareil chaud lorsque l'huile est encore chaude. Après l'utilisation, laissez l'appareil refroidir pendant 1 à 2 heures au moins avant de vider la cuve à graisse et de nettoyer l'appareil.

▷ Laissez l'appareil refroidir pendant 1 à 2 heures avant de déplacer l'appareil et de vider la cuve à graisse ou de nettoyer l'appareil. **Videz en tous les cas la cuve à graisse avant que l'huile ou la graisse ne se solidifie.**

1. Relevez le couvercle.
2. Enlevez les restes d'aliments qui pourraient éventuellement se trouver dans la graisse/l'huile de friture, p. ex. les petits morceaux de frites.
3. Tapissez l'intérieur d'une passoire avec du papier absorbant.
4. Filtrez la matière grasse/l'huile tiède.

Conserver la graisse/l'huile de friture

▷ Conservez la graisse/l'huile de friture dans un récipient hermétique, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais. Ne la conservez **pas** dans la cuve de l'appareil - l'oxygène et la lumière nuisent à la graisse/l'huile.

Éliminer la graisse/l'huile de friture

REMARQUE – risque de détérioration

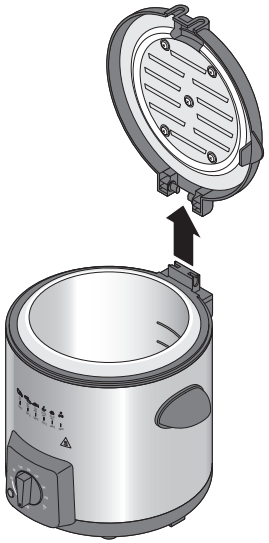
Ne pas jeter la graisse/l'huile de frituredans les canalisations ou les toilettes! Elle pourrait provoquer des obstructions en devenant solide.

Jetez la graisse/l'huile de friture au plus tard après env. 8 à 12 utilisations.

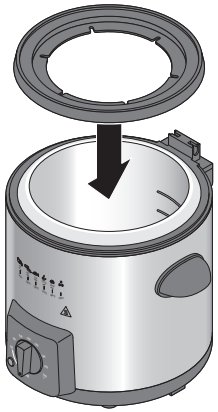
▷ Pour éliminer la graisse/l'huile, versez-la dans un sac en plastique. Vous pouvez reverser l'huile de friture dans le récipient d'origine. Vous pouvez jeter les deux dans les ordures ménagères dans les quantités usuelles.

142037 fr Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 6 von 12 - Seiten (6, 19)
08.07.24 09:51

Pour utiliser l'appareil comme appareil à fondue, commencez par verser de l'huile dans la cuve à graisse et faites-la chauffer comme décrit dans les **paragraphes précédents**. **Tenez également compte des avertissements qui y sont mentionnés.** Puis procédez comme suit:



1. Relevez le couvercle. Veillez à ce que de l'eau de condensation ne s'égoutte pas dans l'huile.
2. Enlevez le couvercle **prudemment** en le tirant vers le haut. **Utilisez des maniques!**



3. Insérez l'anneau de support des fourchettes à fondue.
4. Embrochez une petite portion des aliments préparés pour la fondue sur une fourchette à fondue et placez-la dans le récipient. **Prenez garde aux éclaboussures d'huile chaude.**
5. Faites tourner la fourchette à fondue ou placez-la dans les encoches de l'anneau de fixation.
6. Une fois le degré de cuisson souhaité atteint, retirez la fourchette à fondue avec les aliments.

Vous pouvez remplacer la graisse par du bouillon.

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie ou un système de télécommande séparé.
- N'utilisez que des huiles et des graisses adaptées. Respectez les indications de température sur l'emballage du fabricant. Veillez à nettoyer et à ranger soigneusement l'appareil et à remplacer la graisse/l'huile pour friture à temps.
- N'utilisez pas l'appareil sous des armoires suspendues et à proximité de rideaux ou d'objets inflammables similaires. L'appareil ne doit être en contact avec aucun objet inflammable.
- Posez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, dure, plane, antidérapante et sèche.

Danger: risque de brûlure

L'huile et la graisse chaudes peuvent entraîner de graves brûlures, car elles sont beaucoup plus chaudes que l'eau bouillante.
Si de l'eau tombe dans de l'huile ou de la graisse chaude, il se produit une vaporisation violente à caractère explosif.

Évitez tout contact avec l'huile/la graisse chaude ou avec les projections de graisse.

- Ne déplacez et ne transportez jamais l'appareil chaud lorsque l'huile est encore chaude.
- Ne mélangez jamais différentes sortes de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais de l'eau s'égoutter dans la graisse/l'huile chaude. Le panier ainsi que les aliments à frire ou à fondue doivent être secs lorsqu'ils sont plongés dans la graisse/l'huile chaude. Enlevez la glace ou l'eau de dégivrage qui s'est accumulée, en particulier sur les aliments à frire ou à fondue surgelés. Utilisez l'appareil uniquement avec les mains sèches.
- Veillez à ce que toutes les pièces de l'appareil soient absolument sèches avant de les utiliser. Même de petits résidus d'eau peuvent provoquer des déflagrations explosives avec la graisse/l'huile chauffée.
- Lors de l'ouverture, soulevez prudemment le couvercle d'une main. Munissez-vous d'une manique. Si vous laissez le couvercle s'ouvrir librement sans le retenir, la friteuse peut bouger sous l'effet du balan-

142037 fr Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 7 von 12 - Seiten (18, 7)
08.07.24 09:51

cement et entraîner des éclaboussures de graisse chaude.
Il y a risque de brûlure!

- Ne remplissez pas le panier de la friteuse à l'excès. Si le panier est trop rempli, la poignée pourrait céder et les aliments tomber dans la graisse/l'huile chaude.
- Lors de l'utilisation, ouvrez le couvercle de manière à ce que l'eau de condensation ne s'écoule pas du couvercle et tombe dans l'huile.
- Laissez le couvercle toujours fermé pendant le préchauffage et la cuisson.
- Pendant la friture, de la vapeur chaude s'échappe du filtre à graisse. Ne mettez pas les mains dans ou au-dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil p. ex. lorsque vous tirez sur la fiche du cordon d'alimentation! Quand vous ouvrez le couvercle, faites attention à la vapeur qui s'échappe de l'article. Portez une manique.
- L'appareil devient brûlant pendant l'utilisation! Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne touchez l'appareil qu'aux poignées prévues à cet effet. Touchez toutes les pièces uniquement avec des maniques ou autre.
- Ne remplissez pas l'appareil d'huile/de graisse au-delà du repère MAX.
- Après l'utilisation, laissez l'appareil refroidir pendant 1 à 2 heures au moins avant de vider la cuve à graisse et de nettoyer l'appareil.
- Si vous utilisez la friteuse comme appareil à fondue: ne touchez pas à l'intérieur rempli de graisse/d'huile chaude!

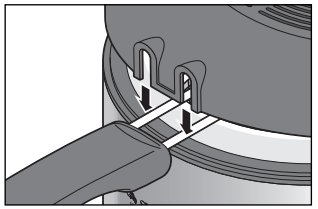
Danger: risque de blessure

- Les fourchettes à fondue sont pointues et deviennent très chaudes. Ne mangez jamais directement sur les fourchettes à fondue.
- Évitez les projections d'huile/de graisse sur le sol ou essuyez-les immédiatement. Risque de glissade!
- Disposez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus.

Risque de détérioration

- N'utilisez jamais la friteuse sans le panier à friture.
- Seul le panier à friture et sa poignée peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Retirez au préalable la poignée du panier à friture et nettoyez les deux séparément. **Aucune** des autres pièces ne peut être mise au lave-vaisselle.

5. Mettez les aliments dans le panier à friture.
6. Insérez **prudemment** le panier à friture dans la cuve à graisse, poignée dirigée vers l'avant. **Prenez garde aux éclaboussures d'huile chaude.**



7. Fermez le couvercle de la friteuse de manière à ce que les encoches à l'avant du couvercle s'adaptent à la poignée du panier.

Retirer les aliments à frire

1. Réglez le thermostat sur **OFF**.
2. Relevez le couvercle. Veillez à ce que de l'eau de condensation ne s'égoutte pas dans l'huile.
3. Soulevez **prudemment** le panier à friture par la poignée pour le sortir de la cuve à graisse.
4. Vérifiez que les aliments à frire sont suffisamment cuits.
5. Laissez l'huile s'égoutter et les aliments refroidir un peu avant de les retirer du panier à friture.

Éteindre l'appareil

1. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
2. Laissez le panier à friture à l'extérieur de l'appareil, retirez l'anneau de fixation si nécessaire (voir le chapitre «Mode fondue») et rabattez le couvercle sur la friteuse.
3. Laissez la friteuse refroidir pendant 1 à 2 heures

Mode fondue

AVERTISSEMENT: risque de brûlure

Procédez avec précaution lorsque vous retirez le couvercle. Utilisez des maniques!

PRUDENCE: risque de blessure

- Les fourchettes à fondue sont pointues et deviennent très chaudes. Ne mangez jamais directement sur les fourchettes à fondue.

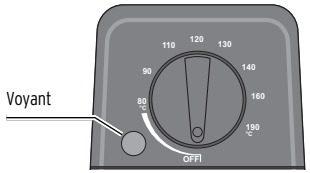
142037 fr Mini-Friteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 8 von 12 - Seiten (8, 17)
08.07.24 09:51

Faire frire

AVERTISSEMENT: risque de brûlure/d'incendie

- Ne laissez jamais de l'eau s'égoutter dans l'huile chaude. Le panier ainsi que les aliments à frire doivent être secs lorsqu'ils sont plongés dans l'huile chaude. Enlevez la glace ou l'eau de dégivrage qui s'est accumulée, en particulier sur les aliments à frire surgelés. Utilisez la friteuse uniquement avec les mains sèches. Prenez garde aux éclaboussures d'huile chaude.
- Laissez le couvercle toujours fermé pendant la chauffe et la cuisson.
- Pendant la friture, de la vapeur chaude s'échappe du filtre à graisse. Ne mettez pas les mains dans ou au-dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Ne vous penchez pas au-dessus de l'appareil p. ex. lorsque vous tirez sur la fiche du cordon d'alimentation! Quand vous ouvrez le couvercle, faites attention à la vapeur qui s'échappe de l'article.
- Ne déplacez et ne transportez jamais l'appareil chaud lorsque l'huile est encore chaude.
- Soyez particulièrement prudent lorsque le couvercle est ouvert. Le couvercle relevé peut agir comme un levier, de sorte que la friteuse peut facilement être renversée, même si elle est remplie.
- Ne touchez pas les pièces chaudes de l'appareil comme le couvercle. Ne saisissez le panier à frire que par la poignée. **Utilisez des maniques.**

1. Après avoir versé l'huile/la graisse de friture, rabattez le couvercle de la friteuse.



2. Réglez le thermostat sur **OFF**.
3. Branchez la fiche du cordon d'alimentation sur une prise de courant aisément accessible. Le voyant s'allume.
4. Réglez le thermostat sur la température souhaitée. À présent, l'appareil chauffe. Le voyant s'éteint lorsque la température réglée est atteinte.

- Ne posez pas l'appareil sur une plaque de cuisson chaude ou près d'une autre source de chaleur qui pourrait endommager les pièces en matière plastique.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits agressifs ou à récurer ni d'objets coupants.
- Il est impossible d'exclure totalement que certains vernis ou produits d'entretien pour meubles ainsi que certaines matières plastiques n'attaquent et ne ramollissent le matériau des pieds antidérapants de l'article. Posez éventuellement un support non glissant sous l'appareil.
- Ne pas jeter l'huile et la graisse dans les canalisations ou les toilettes! Elle pourrait provoquer des obstructions en devenant solide. Pour savoir comment conserver et éliminer la graisse ou l'huile de friture, veuillez vous reporter au chapitre «Après l'utilisation».

Symboles figurant sur l'appareil

Ce symbole met en garde contre les surfaces chaudes (boîtier, couvercle intérieur) et la vapeur brûlante (filtre à graisse et fentes d'aération dans le couvercle). Ne pas toucher!

Symboles alimentaires

À l'avant de l'appareil, vous trouverez les symboles suivants représentant des aliments qui vous permettront d'avoir rapidement une idée du temps et de la température de cuisson.

Pour les plats préparés, veuillez également respecter les indications sur l'emballage.

Légumes:
4-6 min. à 140 °C

Viande:
4-5 min. à 150 °C

Poisson:
5-6 min. à 160 °C

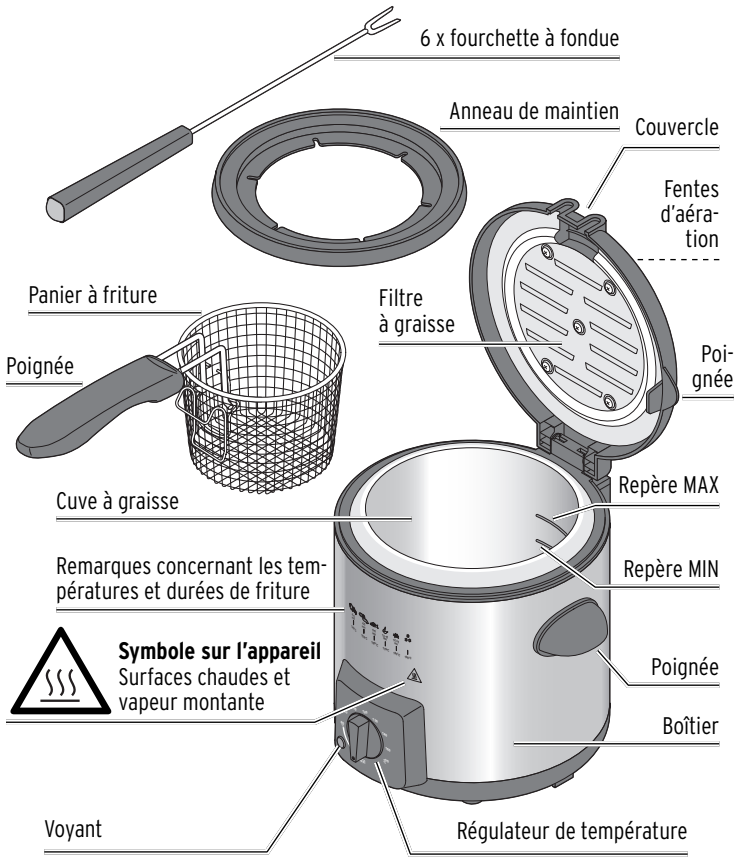
Cuisse de poulet:
12-15 min. à 170 °C

Frites:
12-15 min. à 180 °C

Température maximale:
190 °C

142037 fr Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 9 von 12 - Seiten (16, 9)
08.07.24 09:51

Vue générale (contenu de la livraison)



Utilisation

AVERTISSEMENT: risque de brûlure/d'incendie

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide! N'insérez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise de courant qu'après avoir rempli la cuve à graisse **au moins** jusqu'au marquage MIN avec de l'huile ou de la graisse fondue.

Installer l'appareil

AVERTISSEMENT: risque d'incendie

N'utilisez pas l'appareil sous des armoires suspendues et à proximité de rideaux ou d'objets inflammables similaires.

▷ Posez l'appareil sur une surface **résistante à la chaleur**, dure, plane, antidérapante et sèche.

▷ Laissez assez de place tout autour et au-dessus de l'appareil.

Remplir d'huile/de graisse de friture

AVERTISSEMENT: risque de brûlure/d'incendie

- À l'état liquide, le niveau d'huile/de graisse de friture doit toujours être entre les **repères MIN et MAX** dans la cuve à graisse. Ne remplissez pas la cuve à graisse à l'excès!
- N'utilisez que des huiles et des graisses adaptées. Veuillez vous reporter à ce sujet au chapitre «Petit ABC de la friture».

Pour cet appareil, nous recommandons d'utiliser de l'huile pour friture liquide. Si vous souhaitez utiliser de la graisse pour friture solide, vous devez d'abord la faire fondre dans une casserole avant de la verser dans la friteuse.

Valable pour cette friteuse:
max. 0,9 l d'huile = env. 90 g d'aliments frits par cycle de friture.

▷ Remplissez la cuve d'huile de friture ou de graisse fondue de sorte que le niveau soit compris entre les repères MIN et MAX.

142037 fr Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 10 von 12 - Seiten (10, 15)
08.07.24 09:51

Avant la première utilisation

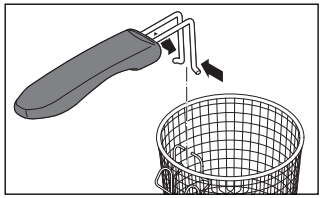
Nettoyage

Nettoyez toutes les parties de l'appareil avant la première utilisation pour enlever les résidus de fabrication éventuels. Pour ce faire, procédez de la façon décrite au chapitre «Nettoyage et Rangement», point «Nettoyer l'appareil».

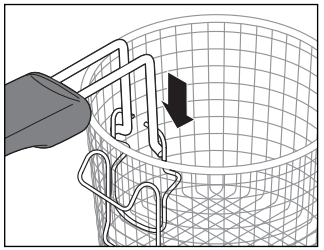
AVERTISSEMENT:
risque de brûlure

- Assurez-vous que toutes les pièces de la friteuse sont **absolument sèches** avant de les utiliser. Même de petits résidus d'eau peuvent provoquer des déflagrations explosives avec l'huile chauffée!

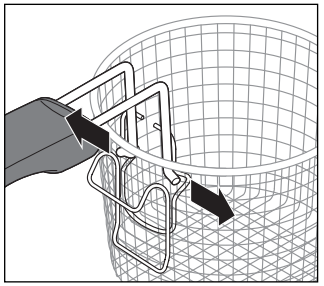
Assembler le panier à friture



1. Pressez légèrement les deux étriers en métal de la poignée et faites-les passer dans l'espace du support du panier à friture ...



2. ... derrière le support.



3. Relâchez ensuite les étriers en métal de manière à ce qu'ils s'accrochent des deux côtés dans le support.
4. Vérifiez ensuite que la poignée est bien fixée au panier à friture et qu'elle ne peut pas se détacher par inadvertance.

Petit ABC de la friture

Qu'est-ce que la friture?

La friture consiste à cuire des aliments dans de la graisse chaude. La surface des aliments devient dorée.

Pour frire, la graisse est chauffée à une température de 190 °C. La température choisie dépend de l'aliment à frire.

Quels aliments peut-on frire?

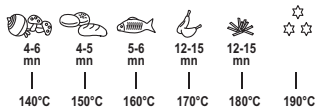
La plupart des aliments peuvent être cuits dans la friteuse. Vous pouvez frire de la viande, du poisson, des légumes ou des pâtisseries. Il est important que les aliments soient correctement préparés:

- Coupez la viande, le poisson et les légumes en petits morceaux.
- Lorsque vous avez lavé les aliments (le poisson par exemple), essuyez-le bien avant de le plonger dans la graisse chaude. L'eau s'évapore de manière explosive lorsqu'elle entre en contact avec la graisse chaude.
- Certains aliments peuvent être panés avant d'être frits. Veillez à ce que la panure adhère bien à l'aliment à frire. La panure qui se détache pendant la cuisson salit la graisse. Il est donc recommandé de retirer l'excédent de panure.

Temps et température de friture

Pour obtenir un résultat sain et savoureux, choisissez la température et le temps de cuisson en respectant scrupuleusement les indications figurant sur l'emballage des aliments.

Vous trouverez également les indications sur les aliments les plus importants à l'avant de l'appareil. Elles vous donnent des informations sur le temps et la température de cuisson des légumes, de la viande, du poisson et des frites fraîches ainsi que sur la température maximale possible.



De manière générale, évitez de frire de trop grandes quantités à la fois. La règle est : 100 g de friture pour 1 l de graisse/d'huile, soit pour cette friteuse env. 90 g de friture pour 0,9 l de graisse/d'huile par cycle de friture.

142037 fr Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 11 von 12 - Seiten (14, 11)
08.07.24 09:51

Si vous mettez plus d'aliments à frire, la température de la graisse diminue trop lorsque vous les ajoutez. La friture dure plus longtemps et les aliments se gorgent davantage de graisse.

Quelles graisses peut-on utiliser?

- Pour le spécialiste, le terme de «graisse» englobe les huiles et les graisses.
- Pour cette friteuse, nous recommandons de l'huile pour friture liquide. Si vous souhaitez utiliser de la graisse pour friture solide, vous devez d'abord la fondreà feu doux dans une casserole avant de la verser dans la friteuse.

Il existe une large variété de graisses. Mais toutes les graisses ne sont pas adaptées à la friture:

- La graisse doit supporter les hautes températures de la friture.
  Le point de fumée de la graisse doit être supérieur à 200 °C. Le point de fumée est la température à laquelle la graisse se décompose en dégageant de la fumée.
- Les graisses végétales ont un goût neutre, c.-à-d. qu'elles modifient peu le goût de l'aliment à frire, voire pas du tout. Avec les graisses animales (saindoux), il peut arriver que le goût de l'aliment à frire soit modifié.
- Les graisses ne doivent avec qu'une faible teneur en eau. L'eau s'évapore quand elle chauffe et la graisse éclabousse.
- Le beurre, la margarine et l'huile d'olive ne conviennent pas pour la friture.
- Utilisez toujours un seul type de graisse. Ne mélangez pas les différentes graisses, car elles pourraient avoir un point d'ébullition différent.
- Par exemple la graisse de coco, l'huile de colza ou de tournesol conviennent bien pour la friture.

L'acrylamide

Le thème de l'acrylamide a longtemps fait l'objet de publications dans la presse. L'acrylamide est une substance nocive qui se forme lorsqu'un aliment contenant de l'amidon est chauffé à une température élevée, p. ex. lors de la friture de frites, car les pommes de terre contiennent de l'amidon. Dans les tests effectués sur des animaux, l'acrylamide a des effets cancérigènes et mutagènes, et il est possible qu'il en soit de même chez l'homme. Il faut donc veiller à absorber le moins possible de cette substance nocive.

Frire des aliments contenant de l'amidon entraîne une augmentation soudaine d'acrylamide à partir d'une température de 175 °C.

Ne laissez pas les aliments trop longtemps dans la friteuse, car un brunissement trop important peut également avoir des effets nocifs sur la santé. Le principe est simple: «dorer et non pas carboniser». La recherche se poursuivant après la publication de ce mode d'emploi, consultez les informations diffusées dans la presse sur ce sujet. Vous trouverez également de nombreuses informations sur ce point sur Internet.

Conservation de la graisse

L'encrassement de la graisse par les aliments réduit sa durée de conservation. Après chaque friture, versez la graisse tiède dans une passoire tapissée d'un papier absorbant afin de la débarrasser de éléments qui l'encrassent avant de la stocker.

La lumière et l'oxygène détériorent la qualité de la graisse. Elle doit donc être conservée dans un récipient hermétiquement fermé dans un endroit sombre, frais et sec. Dans ces conditions, la graisse peut être conservée pendant quelques semaines.

Quand changer le bain de friture?

Changez tout le bain de friture si vous constatez un ou plusieurs des phénomènes suivants:

- odeur forte et désagréable,
- les aliments ont mauvais goût,
- dépôts durs de couleur brune,
- fort dégagement de fumée, même à basse température.

Que faire de la graisse?

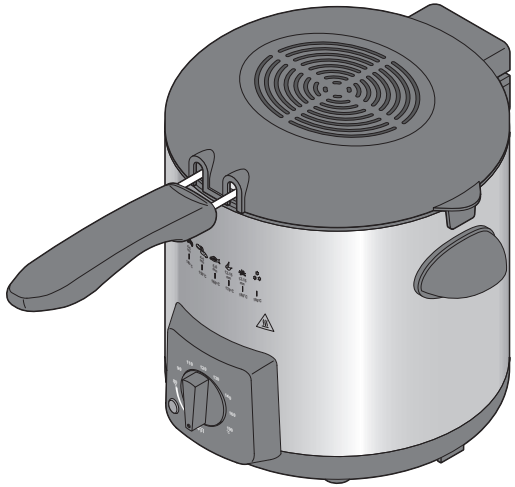
REMARQUE – risque de détérioration

- Ne pas jeter l'huile et la graisse pour friture dans les canalisations ou les toilettes! Elle pourrait provoquer des obstructions en devenant solide.

- Les quantités de graisse courantes dans un environnement domestique peuvent être éliminées avec les ordures ménagères.
- Versez d'abord la graisse **tiède** dans un sac en plastique avant de la mettre à la poubelle.
- Vous pouvez aussi remettre la graisse dans un centre de collecte des huiles usagées.

142037 fr Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 12 von 12 - Seiten (12, 13)
08.07.24 09:52

Mini olajsütő/fondü



Cikkszám: 692 239

Modell:
DF 960

Gyártó:
Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany, (Németország)
info@jaxmotech.de

hu Használati útmutató

142037CEKE6X6XIV · 2024-05

142037 hu Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 1 von 12 - Seiten (24, 1)
08.07.24 10:54

Kedves Vásárlónk!

A mini olajsütőben/fondüben egyszerűen és biztonságosan süthet, vagy készíthet klasszikus, húsos fondüt olajjal.

A fokozatmentesen állítható hőmérséklet-szabályozóval tetszőleges hőfok állítható be.

Reméljük, hogy örömét leli a készülék használatában!

Hulladékkezelés

A termék és a csomagolás értékes, újrahasznosítható anyagokból készültek. Az anyagok újrahasznosítása csökkenti a hulladék mennyiségét és kíméli a környezetet.

A **csomagolóanyagok** eltávolításakor során ügyeljen a szelektív hulladékgyűjtésre. Papír, karton és könnyű csomagolóanyagok gyűjtéséhez használja a helyi gyűjtőhelyeket.

Ezzel a jellel ellátott **készülékek** nem kerülhetnek a háztartási hulladékba!
Önt törvény kötelezi arra, hogy régi, nem használatos készülékét a háztartási hulladéktól különválasztva ártalmatlanítsa. Az elektromos készülékek veszélyes anyagokat tartalmaznak, amelyek nem megfelelő tárolás és ártalmatlanítás esetén károsak lehetnek a környezetre és az egészségre. Régi készülékeket díjmentesen átvevő gyűjtőhelyekkel kapcsolatban az illetékes települési vagy városi hivataltól kaphat felvilágosítást.

142037 hu Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 2 von 12 - Seiten (2, 23) 08.07.24 10:54

Műszaki adatok

Modell:	DF 960
Cikkszám:	692 239
Hálózati feszültség:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Teljesítmény:	840 W
Betöltési mennyiség:	min 0,54 l olaj / olvasztott zsír max 0,9 l olaj / olvasztott zsír
Érintésvédelmi osztály:	I
Környezeti hőmérséklet:	+10 és +40 °C között
Gyártó:	Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany (Németország) info@jaxmotech.de

Fenntartjuk magunknak a jogot, hogy a termékfejlesztés során műszaki és optikai változtatásokat hajtsunk végre az árucikken.

CE

Tartalom

4 Megjegyzések az útmutatóhoz

5 Biztonsági előírások

10 Termékrajz (tartozékok)

11 Alapvető tudnivalók a forró zsiradékban való sütésről

14 Az első használat előtt
14 Tisztítás
14 Sütőkosár összeszerelése

15 Használat
15 A készülék elhelyezése
15 Feltöltés sütőolajjal
16 Sütés
17 Sütendő élelmiszer kivétele
17 A készülék kikapcsolása
17 Fondü üzemmód

19 Használat után

20 Tisztítás és tárolás

21 Üzemzavar / Hibaelhárítás

22 Műszaki adatok

23 Hulladékkezelés

142037 hu Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 3 von 12 - Seiten (22, 3)

08.07.24 10:54

Megjegyzések az útmutatóhoz

A termék biztonsági megoldásokkal rendelkezik. Ennek ellenére figyelmesen olvassa el a biztonsági előírásokat, és az esetleges sérülések és károk elkerülése érdekében, csak az útmutatóban leírt módon használja a terméket.

Őrizze meg az útmutatót, hogy szükség esetén később ismét át tudja olvasni. Amennyiben megválik a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.

Az útmutatóban szereplő jelek:

Ez a jel sérülésveszélyre utal.

Ez a jel az elektromos áram használatából adódó sérülésveszélyre utal.

Figyelmeztető szavak ebben az útmutatóban:

A **VESZÉLY** szó közvetlenül fenyegető súlyos sérülés- vagy életveszélyre figyelmeztet.

A **VIGYÁZAT** szó esetleges súlyos sérülés- vagy életveszélyre figyelmeztet.

A **FIGYELEM** szó esetleges könnyebb sérülésekre figyelmeztet.

A **TUDNIVALÓ** szó esetleges anyagi károkra figyelmeztet.

A kiegészítő információkat így jelöljük.

Üzemzavar / Hibaelhárítás

A készülék nem működik.	• Be van dugva a hálózati csatlakozó a csatlakozóaljzatba? • Túlhevült a készülék? A hőmérséklet biztosíték kioldott, és a készülék kikapcsolt. Semmi esetre se próbálja meg ismét üzembe helyezni a készüléket! Forduljon szakszervizhez.
Az élelmiszer nem sült át megfelelően a beállított idő alatt.	• Nagyobb élelmiszer-mennyiséget helyezett a készülékbe? A következők vonatkoznak erre az olajsütőre : max. 0,9 l zsiradék = kb. 90 g sütni kívánt étel sütési ciklusonként. • Túl alacsony hőfokra állította a hőmérséklet-szabályozót? Lásd a sütési hőmérsékletre vonatkozó adatokat a készülék elején.
A sütött élelmiszer kellemetlen ízű.	• Túl sokáig használta a zsiradékot? Ezt megelőzően túl erős ízhatású élelmiszert (pl. halat) sütött az olajsütőben? Cserélje le az olajat/zsírt.
Erős füst- és szagképződés	• Túl sokáig használta a zsiradékot? Cserélje le az olajat/zsírt.

142037 hu Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 4 von 12 - Seiten (4, 21) 08.07.24 10:54

Tisztítás és tárolás

A készülék tisztítása

VESZÉLY – életveszély áramütés következtében

- A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.
- A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba, különben áramütés veszélye áll fenn!

FIGYELEM – sérülésveszély

A fondüvillák hegyesek. Ezért tisztítás közben óvatosan bánjon velük.

TUDNIVALÓ – anyagi károk

A tisztításhoz ne használjon agresszív, illetve súroló hatású tisztítószert vagy éles tárgyakat.

▷ Törölje át a **fedelet, a zsírszűrőt, a zsírtartályt és a készülék burkolatát** forró vízzel és egy kevés enyhe mosogatószerrel megnedvesített puha ruhával.

▷ Ha szükséges, távolítsa el a fogantyút a sütőkosárról, és öblítse le a **sütőkosarat, a fogantyút, a tartógyűrűt és a fondüvillákat** kézzel, forró vízben, kevés mosogatószerrel.

A sütőkosár és a hozzá tartozó fogantyú tisztítható a mosogatógépben is.

▷ Alaposan öblítse le az összes részt tiszta vízzel, mivel az esetlegesen visszamaradó mosogatószer maradék beszennyezi a sütéshez használt zsiradékot, ezáltal ronthatja az élelmiszer ízét.

▷ A tisztítást követően teljesen törölje szárazra az egyes részeket, mielőtt összerakja a készüléket.

A készülék tárolása

▷ Tároláshoz a zsírtartályt mindig ürítse ki (lásd a „Használat után" c. fejezetet).

▷ Tisztítsa meg a készülék valamennyi részét az olaj-, zsír- és ételmaradéktól, így megakadályozható pl. a penészképződés.

▷ Hajtsa be a sütőkosár fogantyúját, így helytakarékosan tárolható a készülék.

▷ A készüléket száraz helyen tárolja.

▷ Ne helyezzen nehéz tárgyat a készülékre, mert az olajsütő megrongálódhat.

Biztonsági előírások

Rendeltetés

- A készüléket élelmiszerek forró olajban vagy zsírban legfeljebb 190 °C hőfokon való sütésére tervezték.
  Sajt- és csokoládé fondüként **nem használható**.
- A készülék háztartási mennyiségek feldolgozásához készült, ipari célokra alkalmatlan.
  Nem alkalmas háztartáshoz hasonló környezetben, például üzletekben, irodákban vagy hasonló munkakörnyezetekben, gazdaságokban, szállodák, motelek, panziók és egyéb lakóépületek vendégei által történő használatra.

Veszély gyermekek és készülékek kezelésére korlátozott mértékben képes személyek esetében

- A készüléket csak olyan helyen használja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá. Ügyeljen arra, hogy gyermekek soha ne ránthassák le a forró készüléket (pl. a hálózati vezetéknél fogva).
  A forró olaj/zsír által okozott égési sérülések életveszélyesek lehetnek!
- A készüléket nem használhatják gyermekek és olyan személyek, akik fizikai, szellemi vagy érzékelésel kapcsolatos képességeik miatt, illetve kellő tapasztalat vagy megfelelő ismeretek hiányában nem képesek biztonságosan kezelni azt. Felügyelje a gyermekeket, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- A fondüvillák hegyesek.
  Ezeket olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem férnek hozzá. Sérülésveszély áll fenn!
- Ne engedje, hogy a csomagolóanyag gyermekek kezébe kerüljön. Többek között fulladásveszély áll fenn!

Veszély elektromos áram következtében

- A terméket ne merítse vízbe vagy egyéb folyadékba, mivel ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn!
- Ne érjen nedves kézzel a készülékhez, és ne üzemeltesse a szabadban vagy magas páratartalmú helyiségekben.
- Ne használja a készüléket, ha a készüléken vagy a hálózati vezetéken sérülést észlel, illetve ha a készülék leesett.

142037 hu Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 5 von 12 - Seiten (20, 5)
08.07.24 10:54

- Semmilyen változtatást ne hajtson végre a készüléken. A hálózati vezetéket is csak szakember cserélheti ki. A terméken vagy a hálózati vezetéken szükséges javításokat bízza szakszervizre.
- Csak olyan, szakszerűen beszerelt csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa a terméket, amelynek hálózati feszültsége megegyezik a típustáblán található műszaki adatokkal. A csatlakozóaljzatnak könnyen elérhető helyen kell lennie, hogy veszély esetén azonnal ki tudja húzni a hálózati csatlakozót.
- A hálózati vezetéket nem szabad megtörni vagy összenyomni. A hálózati vezetéket tartsa távol forró felületektől és éles szélektől. Soha ne tekerje a hálózati vezetéket a készülék köré.
- Ne használjon hosszabbító kábelt. Ha hosszabbító kábelt kell használnia, olyan kábelt használjon, amely megfelel a készülék műszaki adatainak. Hosszabbító kábel vásárlásakor kérjen tanácsot szakkereskedésben.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból, ...
  ... ha üzemzavar lép fel;
  ... a használat után,
  ... mielőtt megtisztítja a készüléket.
  Mindig a hálózati csatlakozót húzza, ne a hálózati vezetéket.

Tűzveszély

Használt vagy szennyeződést tartalmazó, valamint nem megfelelő zsír és olaj (pl. margarin, vaj vagy olívaolaj) esetében öngyulladás következhet be a felforrósodás során.
Zsír vagy olaj meggyulladása esetén soha ne használjon vizet az oltáshoz, mivel az olaj felrobbanhat. A lángok elfojtásához használja a fedelet, illetve használjon takarót vagy egy nedves törölközőt.

- Csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz, ha teljesen összeszerelte az olajsütőt, és olajat töltött bele legalább a MIN jelzésig. Felforrósítás előtt mindig ellenőrizze a betöltött sütőolaj mennyiségét. Amennyiben szükséges, töltsön még bele olajat, vagy vegyen ki belőle. Ne használja zsírtartály nélkül. Soha ne üzemeltesse a készüléket üresen, mert ez tönkreteheti a készüléket.

Használat után

Zsírtartály kiürítése

VIGYÁZAT
- égési sérülések

Semmilyen körülmények között ne mozgassa vagy vigye más helyre a forró olajat tartalmazó készüléket. A sütést követően hagyja legalább 1-2 óráig hűlni a készüléket, csak ezt követően ürítse ki a zsírtartályt és tisztítsa meg a készüléket.

▷ A használatot követően hagyja 1-2 óráig hűlni az olajsütőt, csak ezt követően ürítse ki a zsírtartályt és tisztítsa meg a készüléket. **A zsírtartályt azonban még azelőtt ürítse ki, mielőtt az olaj vagy a zsír megkeményedne.**

1. Hajtsa fel a fedelet.
2. Távolítsa el szükség esetén a zsiradékban maradt élelmiszert (pl. a hasábburgonya darabjait).
3. Béleljen ki egy szűrőt konyhai papírtörlővel.
4. Szűrje le a langyos zsiradékot a szűrővel.

A zsiradék tárolása

▷ A zsiradékot jól lezárt edényben sötét, hűvös és száraz helyen tárolja. **Ne** tárolja a készülék zsírtartályában - az oxigén és a fény károsítja a zsírt/olajat.

A sütőolaj/-zsír ártalmatlanítása

TUDNIVALÓ - anyagi károk

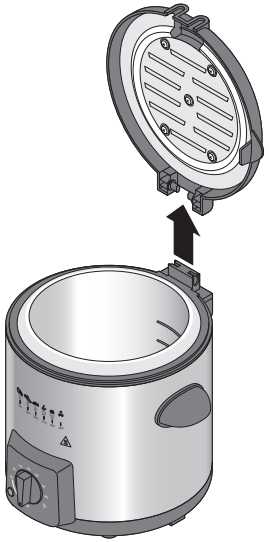
Ne öntse a sütéshez használt zsiradékot a lefolyóba vagy a WC-be! A megszilárdult zsiradék dugulást okozhat.

A zsírt/olajat legkésőbb 8-12 használat után hulladékgyűjtőbe kell helyezni.

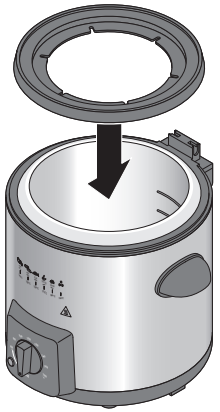
▷ Az ártalmatlanításhoz öntse a langyos zsírt/olajat műanyag zacskóba. Az olajat visszatöltheti az eredeti tárolóedénybe. A háztartásban előforduló mennyiségű zsiradék elhelyezhető a háztartási hulladékban.

142037 hu Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 6 von 12 - Seiten (6, 19) 08.07.24 10:54

A készülék fondüként való használatához először öntsön olajat a zsírtartályba, és melegítse fel **az előző fejezetekben** leírtak szerint. **Vegye figyelembe az ott található figyelmeztetéseket.**
Ezután a következőképpen járjon el:



1. Hajtsa fel a fedelet. Ügyeljen arra, nehogy kondenzvíz csöpögjön az olajba.
2. **Óvatosan** húzza le a fedelet felfelé. **Viseljen edényfogó kesztyűt!**



3. Helyezze be a fondüvillák tartógyűrűjét.
4. Szúrjon fel egy kis adagot az előkészített hozzávalókból a fondüvillára és tartsa az edénybe. **Óvakodjon a fröccsenő forró olajtól.**
5. Forgassa el a fondüvillát, vagy helyezze a tartógyűrű mélyedéseibe.
6. Amikor elérte a kívánt sütési állapotot, vegye ki a fondüvillát a fondü étellel együtt.

Zsír helyett erőlevest is tölthet a tartályba.

- Soha ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül.
- A készüléket időzítő kapcsolóval vagy elkülönített távirányítású rendszerrel használni tilos.
- Csak megfelelő olajat vagy zsírt használjon. Ügyeljen a gyártó csomagolásán található hőfokadatokra is. Gondosan tisztítsa meg és megfelelően tárolja a készüléket, valamint idejében cserélje ki a zsiradékot.
- Ne használja a készüléket fali szekrények alatt, illetve függönyök vagy hasonló gyúlékony tárgyak közelében. A készülék semmilyen ponton nem érintkezhet gyúlékony tárgyakkal.
- Helyezze a készüléket hőálló, szilárd, egyenes, csúszásmentes és száraz munkafelületre.

Égési sérülések veszélye

A forró zsiradék súlyos égési sérülést okoz, mivel sokkal forróbb, mint a forrásban lévő víz!
Ha víz csöppen forró zsírba vagy olajba, a vízgőz robbanásszerű távozását okozza.
Soha ne érjen a forró vagy kifröcscsenő olajhoz/zsírhoz.

- Semmilyen körülmények között ne mozgassa vagy ne vigye más helyre a forró olajat tartalmazó készüléket.
- Soha ne keverje össze a különböző típusú zsírokat vagy olajokat.
- Mindig ügyeljen arra, hogy ne csöppenjen víz a forró zsiradékba. A sütőkosárnak és a sütni/fondüzni kívánt élelmiszernek száraznak kell lennie, amikor behelyezi a forró olajba/zsírba helyezi. Különösen a mélyhűtött sütni kívánt vagy fondü élelmiszerekről távolítsa el a jeget vagy felolvadt vizet. A készüléket csak száraz kézzel kezelje.
- Mindig ügyeljen arra, hogy az olajsütő minden része teljesen száraz legyen használatba vételkor. Kis mennyiségű víznek a forró olajjal/zsírral való érintkezése is a vízgőz robbanásszerű távozását okozhatja.
- A fedél felnyitásakor egyik kezét tartsa végig a fedélen. Eközben viseljen edényfogó kesztyűt.
  Ha kezével nem tartja meg a fedelet, hanem hagyja szabadon felcsapódni, a fedél lendülete megmozdíthatja az olajsütőt, így forró zsiradék fröccsenhet ki.
  Égési sérülések veszélye!

142037 hu Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 7 von 12 - Seiten (18, 7)
08.07.24 10:54

- Ne töltse meg túlságosan a sütőkosarat! A túlságosan megtöltött sütőkosár miatt lecsukódhat a fogantyú, és az élelmiszer a forró zsiradékba csapódhat.
- Használat közben úgy emelje fel a fedelet, hogy a fedőről ne csöpögjön lecsapódott víz az olajba.
- A zsiradék felforrósítása és sütés közben tartsa lezárva a fedelet.
- Sütés közben az olajszűrőből forró gőz távozik. Ne nyúljon a működő készülékbe. Ne hajoljon a készülék fölé például a hálózati csatlakozó kihúzása közben! Különösen a fedél levételekor ügyeljen a távozó gőzre. Viseljen edényfogó kesztyűt.
- A készülék a használat közben felforrósodik! Ne érjen a forró felületekhez. Csak a markolatoknál fogja meg a készüléket. A készülék bármely részét csak edényfogó ruhával vagy hasonló eszközzel fogja meg.
- Ne töltsön a MAX jelzésnél több olajat/zsírt a készülékbe.
- A sütést követően hagyja legalább 1-2 óráig hűlni a készüléket, csak ezt követően ürítse ki a sütőedényt és tisztítsa meg a készüléket.
- Ha az olajsütőt fondüként használja: Ne nyúljon bele a forró olajat/zsírt tartalmazó edénybe!

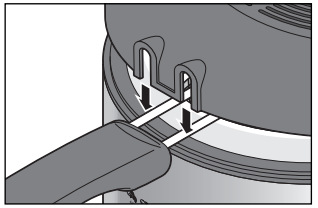
Sérülésveszély

- A fondüvillák nagyon forrók és hegyesek. Soha ne egyen közvetlenül a fondüvilláról.
- Ügyeljen arra, hogy ne fröccsenjen ki zsiradék a padlóra, ill. azonnal törölje fel.
  Csúszásveszélyt okozhat!
- Úgy helyezze el a hálózati vezetéket, hogy senki ne botolhasson meg benne.

Anyagi károk

- A sütés során mindig használja a sütőkosarat.
- Csak a sütőkosár és a hozzá tartozó fogantyú tisztítható mosogatógépben. Először vegye le a sütőkosár fogantyúját, és a kettőt külön-külön tisztítsa meg.
  A többi tartozék mosogatógépben **nem** tisztítható.
- Ne helyezze a készüléket forró tűzhelylapra vagy egyéb hőforrás közelébe, mivel megrongálódhatnak a burkolat műanyag részei.

5. Töltse a sütni kívánt ételt a sütőkosárba.
6. **Óvatosan** helyezze a sütőkosarat a zsírtartályba a fogantyúval előrefelé. **Óvakodjon a fröccsenő forró olajtól.**



7. Zárja le az olajsütő fedelét úgy, hogy a fedélen elöl található nyílások a sütőkosár fogantyújára illeszkedjenek.

Sütni kívánt élelmiszer kivétele

1. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót az **OFF**-ra.
2. Hajtsa fel a fedelet. Ügyeljen arra, hogy a lecsapódó víz ne csöpögjön az olajba.
3. **Óvatosan** emelje ki a sütőkosarat a fogantyúnál fogva a zsírtartályból.
4. Ha szükséges, akassza a sütőkosarat a zsírtartály szélére.
5. Ellenőrizze, hogy rendesen átsült-e az étel.
6. Hagyja, hogy az olaj lecsepegjen, és az étel kissé kihűljön, mielőtt kiveszi a sütőkosárból.

A készülék kikapcsolása

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzatból.
2. Hagyja a sütőkosarat a készüléken kívül, szükség esetén távolítsa el a tartógyűrűt (lásd a „Fondü üzemmód" című részt), és hajtsa vissza a fedelet az olajsütőre.
3. Hagyja lehűlni az olajsütőt 1-2 órán át.

Fondü üzemmód

VIGYÁZAT
- égési sérülések

A fedél levétele során óvatosan járjon el. Hazsnáljon edényfogó kesztyűt!

VIGYÁZAT
- sérülésveszély

A fondüvillák nagyon forróak és hegyesek. Soha ne egyen közvetlenül a fondüvilláról.

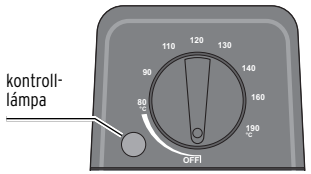
142037 hu Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 8 von 12 - Seiten (8, 17)
08.07.24 10:54

Sütés

VIGYÁZAT - égési sérülések/tűzveszély

- Mindig ügyeljen arra, hogy ne csöppenjen víz a forró olajba. A kosárnak és a sütni kívánt élelmiszernek száraznak kell lennie, amikor behelyezi a forró olajba. Különösen a mélyhűtött élelmiszereknél fontos, hogy eltávolítsa a jeget vagy felolvadt vizet. Mindig csak száraz kézzel kezelje az olajsütőt. Óvakodjon a forró olaj fröccsenésétől.
- A zsiradék felforrósítása és sütés közben tartsa lezárva a fedelet.
- Sütés közben a zsírszűrőből forró gőz távozik. Ne nyúljon a működő készülékbe vagy a készülék fölé. Ne hajoljon a készülék fölé például a hálózati csatlakozó kihúzása közben! Különösen a fedél levételekor ügyeljen a távozó gőzre.
- Semmilyen körülmények között ne mozgassa vagy vigye más helyre a forró olajat tartalmazó készüléket.
- Legyen különösen óvatos, amikor fel van nyitva a fedél. A felnyitott fedél karként működhet, és az olajsütő még megtöltött állapotban is könnyen elborulhat.
- Ne érintse meg a forró felületeket, mint pl. a fedél. Csak a fogantyújánál fogva fogja meg a sütőkosarat. **Használjon sütőkesztyűt.**

1. Miután beleöntötte a sütőolajat/zsírt, hajtsa le az olajsütő fedelét.



2. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót az **OFF**-ra.
3. Dugja be a hálózati csatlakozódugót egy könnyen elérhető csatlakozóaljzatba. A kontroll-lámpa világít.
4. Állítsa be a hőmérséklet-szabályozót a kívánt hőfokra. A készülék melegszik. Amint a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, a kontroll-lámpa kialszik.

- A tisztításhoz ne használjon agresszív, illetve súroló hatású tisztítószert vagy éles tárgyakat.
- Nem teljesen kizárt, hogy egyes lakkok, műanyagok vagy bútorápoló szerek a készülék csúszásgátló talpait felpuhítják vagy károsítják, ezért szükség esetén tegyen egy csúszásbiztos alátétet a készülék alá.
- Ne öntse a sütéshez használt olajat vagy zsírt a lefolyóba vagy a WC-be! A megszilárdult zsiradék dugulást okozhat. A használt sütőzsír, -olaj tárolásával és hulladékkezelésével kapcsolatban lásd a „Használat után“ c. fejezetet.

A készüléken található szimbólumok

Ez a szimbólum a forró felületekre (burkolat, fedél és belső tér) és a felszálló forró gőzre (zsírszűrő szellőzőnyílásai a fedélen) figyelmeztet.
Ne érjen hozzá!

Élelmiszer szimbólumok

A készülék előlapján a következő élelmiszer jelzéseket találja, hogy gyors támpontot kapjon a megfelelő sütési idő és hőmérséklet meghatározásához a sütés során.

Vegye figyelembe a késztermék csomagolásán olvasható utasításokat is.

Zöldség:
4-6 perc 140 °C-on

Hús:
4-5 perc 150 °C-on

Hal:
5-6 perc 160 °C-on

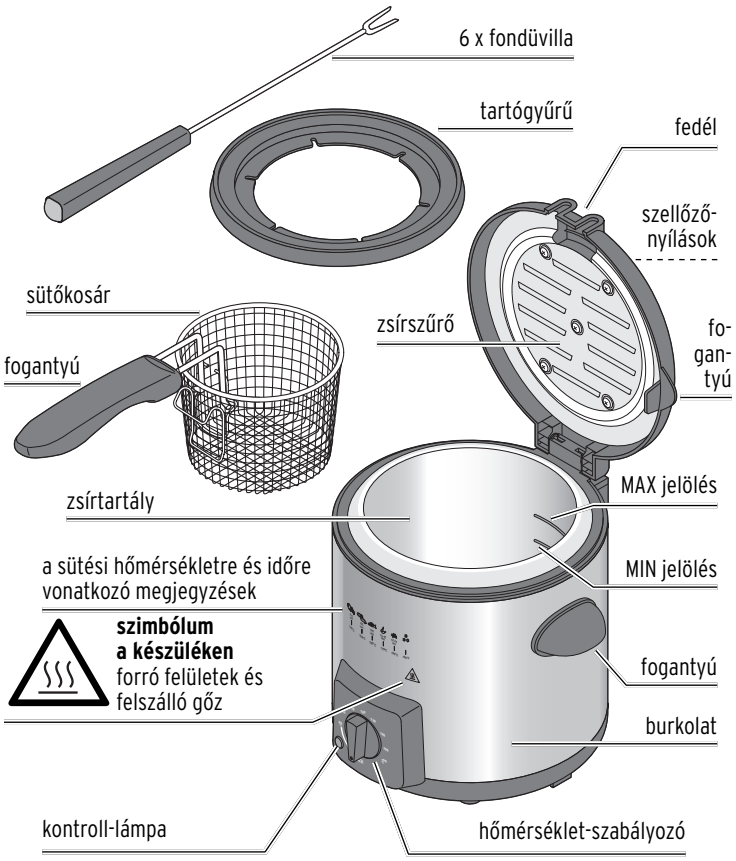
Csirkecomb:
12-15 perc 170 °C-on

Hasábburgonya:
12-15 perc 180 °C-on

Maximális hőmérséklet: 190 °C

142037 hu Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 9 von 12 - Seiten (16, 9)
08.07.24 10:54

Termékrajz (tartozékok)



Használat

VIGYÁZAT - égési sérülések/tűzveszély

- Soha ne üzemeltesse a készüléket üresen! Csak akkor csatlakoztassa a hálózati csatlakozót a csatlakozóaljzathoz, ha a zsírtartályba olajat vagy felolvasztott zsiradékot töltött bele **legalább** a MIN jelzésig.

A készülék elhelyezése

VIGYÁZAT - tűzveszély

Ne használja a készüléket fali szekrények alatt, illetve függönyök vagy hasonló gyúlékony tárgyak közelében.

▷ Helyezze a készüléket **hőálló**, szilárd, egyenes, csúszásmentes és száraz munkafelületre.

▷ Úgy helyezze el az olajsütőt, hogy minden irányban, oldalt és felül is, elegendő hely maradjon.

Feltöltés sütőolajjal

VIGYÁZAT - égési sérülések/tűzveszély

- Folyékony állapotban a sütőolaj magasságának a **MIN és a MAX jelzés** között kell lennie. Ne töltse meg túlságosan a zsírtartályt!
- Csak megfelelő olajat vagy zsírt használjon. Vegye figyelembe az „Alapvető tudnivalók a forró zsiradékban való sütésről" c. fejezetet is.

Javasoljuk, hogy folyékony sütőolajat használjon.
Ha szilárd halmazállapotú zsírt kíván használni, először alacsony hőmérsékleten olvassza fel egy edényben, majd úgy töltse az olajsütőbe.

A következők vonatkoznak erre az olajsütőre :

max. 0,9 l olaj = kb. 90 g sütni kívánt étel sütési ciklusonként.

▷ Töltsön a sütőedénybe annyi olajat vagy felolvasztott zsírt, hogy a zsiradék magassága a MIN és a MAX jelzés között legyen.

142037 hu Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 10 von 12 - Seiten (10, 15)
08.07.24 10:54

Az első használat előtt

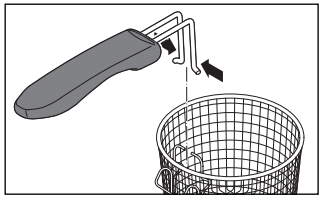
Tisztítás

Az első használat előtt tisztítsa le a készülék minden részét, hogy eltávolítsa a gyártás során keletkezett szennyeződéseket. A „Tisztítás és tárolás" fejezet, valamint „A készülék tisztítása" fejezetben leírtak szerint járjon el.

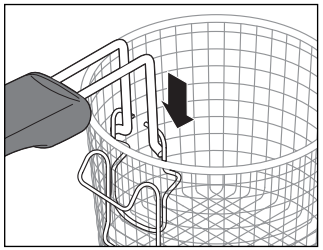
VIGYÁZAT
- égési sérülések

- Mindig ügyeljen arra, hogy az olajsütő minden része **teljesen száraz** legyen használatba vételkor. Már kis mennyiségű víz forró zsiradékkal való érintkezése is a vízgőz robbanásszerű távozását okozhatja.

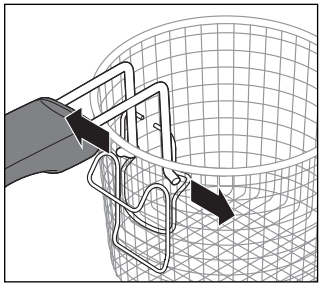
Sütőkosár összeszerelése



1. Nyomja össze kissé a fogantyú két fémkonzolját, és vezesse át őket a sütőkosár tartójának nyílásán ...



2. ... a tartó mögött.



3. Ezután engedje el a fémkonzolokat úgy, hogy mindkét oldalon beakadjanak a tartóba.
4. Végül ellenőrizze, hogy a fogantyú szilárdan rögzül-e a sütőkosárhoz, és nem tud-e véletlenül leválni.

Alapvető tudnivalók a forró zsiradékban való sütésről

Mit jelent a forró zsiradékban való sütés?

A zsírban sütés alatt az élelmiszerek forró zsírban történő sütését értjük. Az élelmiszer felülete barnára változik.

A zsiradék a sütés során akár 190 °C hőfokra is felhevül. A beállított hőfok függ az adott élelmiszertől.

Mi süthető az olajsütőben?

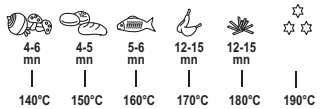
A legtöbb élelmiszer süthető olajsütőben. Az olajsütőben hús, hal, zöldség és pékáru készíthető.
Fontos azonban az élelmiszer megfelelő előkészítése:

- A húst, halat és zöldséget apróra kell vágni.
- Ha megmosta az élelmiszert (pl. a halat), alaposan törölje szárazra, mielőtt a forró zsiradékba tenné. A víz robbanásszerűen párolog el, ha forró zsiradékba kerül!
- Néhány élelmiszer sütés előtt panírozható. Ügyeljen arra, hogy a panír ne váljon le az élelmiszerről. A sütés során leváló panír szennyezi a zsiradékot. A felesleges panírmennyiséget ezért távolítsa el.

Sütési idő és hőfok

Hogy az elkészített élelmiszer ízletes és egészséges legyen, a hőmérséklet és a sütési idő kiválasztása során pontosan követni kell az élelmiszergyártó utasításait a csomagoláson.

A legfontosabb élelmiszerekre vonatkozó információk a készülék előlapján is megtalálhatók. Áttekintés a zöldségek, húsok, halak, gyümölcsök és friss sült krumpli sütési idejére és a lehetséges legmagasabb hőmérsékletre vonatkozóan:



Ne süssön egyszerre túl nagy adag élelmiszert az olajsütőben. Tartsa be a következő alapszabályt: 100 g sütni kívánt ételhez 1 liter zsír/olaj, tehát ennél az olajsütőnél kb. 90 g sütni kívánt ételhez 0,9 liter zsír/olaj sütési ciklusokként.
Ha több élelmiszert tesz az olajsütőbe, túlságosan lecsökken a zsiradék hőfoka. Ezáltal tovább tart a sütés, és az élelmiszer több zsiradékot vesz fel.

142037 hu Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 11 von 12 - Seiten (14, 11)
08.07.24 10:54

Milyen zsiradék használható a készülékben?

- A szakemberek összefoglaló-an zsiradéknak nevezik az olajat és a zsírt.
- Az Ön által vásárolt olajsütő-höz folyékony sütőolajat ajánlunk. Ha szilárd halmaz-állapotú zsírt kíván használ-ni, először alacsony hőmér-sékleten olvassza fel egy edényben, majd úgy töltse az olajsütőbe.

Az üzletek a zsiradékok nagy válasz-tékát kínálják. Az olajsütőben való sütéshez azonban nem felel meg minden zsiradék.

- Olyan zsiradékot kell választani, amely magas hőfokra hevíthető. A zsiradéknak 200 °C feletti füst-képzési ponttal kell rendelkeznie. A füstképzési pont az a hőfok, amelyen a zsiradék füst képződése mellett felbomlik.
- A növényi olajak ízhatás szempont-jából szinte teljesen semlegesek, tehát nem vagy nagyon csekély mértékben módosítják az élelmi-szer ízét. Állati eredetű zsiradék (zsír) esetén megváltozhat az élel-miszer íze.
- A zsiradék csak csekély mennyi-ségű vizet tartalmazhat. A víz a felforrósítás során elpárolog, így a zsiradék fröcsög.
- A vaj, margarin és olívaolaj nem alkalmas az olajsütőben való sütés-hez.
- Mindig egyféle zsiradékot használ-jon. Ne keverje össze a különböző zsiradéktípusokat, mivel azok különböző forrásponttal rendelkez-hetnek.
- Kiválóan megfelelő például a kókuszzsír, a repceolaj vagy a napraforgóolaj.

Az akrilamid

Az akrilamidról sok szó esett a sajtó-ban. A káros hatású akrilamid akkor keletkezik, ha keményítőtartalmú élelmiszert magas hőfokra hevítenek, például a hasábburgonya készítése során, hiszen a burgonya keményítőt tartalmaz. Az akrilamid az állatkísér-letek alapján károsítja a genetikai állományt és rákkeltő hatású, ami feltehetőleg az ember esetében is érvényes. Ezért tehát fontos, hogy minél kevesebb kerüljön belőle a szervezetbe.

A keményítőtartalmú élelmiszerek forró zsiradékban való sütése során 175 °C felett jelentősen megnövekszik az akrilamid mennyisége.

Az élelmiszernek az olajsütőben túl hosszan való sütése sem javasolt, mivel ez fokozza a káros hatást. A következő alapelv érvényesüljön: „Szénné égetés helyett aranybarnára sütés". Mivel a kutatások a jelen használati útmutató létrehozása idején is folynak, kövesse a sajtót ezzel a témával kapcsolatban. Az interneten is sok információ talál-ható ezzel a témával kapcsolatban.

A zsiradék tárolása

Az élelmiszerről levált darabok szeny-nyezik a zsiradékot, így csökkentik eltarthatóságát. Ennek megakadályo-zására minden használatot követően szűrje meg a langyos zsiradékot konyhai papírtörlővel bélelt szűrővel, hogy eltávolítsa a nagyobb méretű szennyeződéseket.

A fény és az oxigén károsítja a zsira-dékot. Ezért jól lezárt edényben sö-tét, hűvös és száraz helyen ajánlatos tárolni.

Megfelelő feltételek esetén a zsira-dék néhány hétig tárolható.

Elhasználódott zsiradék felismerése

Ha a következő megállapítások közül valamelyik érvényes a zsiradékra, teljes mértékben cserélje ki:

- erős, kellemetlen szag
- az elkészített élelmiszer rossz ízű
- barnás színű, kemény lerakódás
- erős füstképződés alacsony hőfok esetén is

Hol helyezhető el a használt zsiradék?

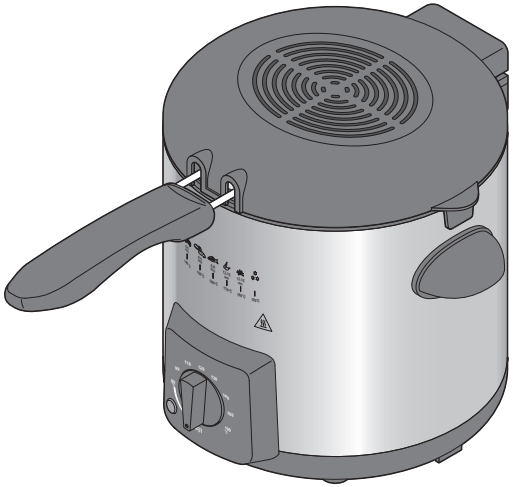
TUDNIVALÓ – anyagi károk

- Ne öntse a sütéshez használt olajat vagy zsírt a lefolyóba vagy a WC-be! A megszilárdult zsiradék dugulást okozhat.

- A háztartásban előforduló mennyi-ségű zsiradék elhelyezhető a ház-tartási hulladékban.
- A **langyos** zsiradékot ne közvetle-nül, hanem műanyag tasakba he-lyezve tegye a hulladéktárolóba.
- A zsiradékot fáradt olaj átvételére kialakított gyűjtőhelyen is leadhatja.

142037 hu Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 12 von 12 - Seiten (12, 13) 08.07.24 10:54

Mini frytkownica/fondue



Numer artykułu: 692 239

Model:
DF 960

Producent:
Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany (Niemcy)
info@jaxmotech.de

(pl) Instrukcja użytkowania

142037CEKE6X6XIV · 2024-05

142037 pl Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 1 von 12 - Seiten (24, 1)
08.07.24 10:05

Drodzy Klienci!

Państwa nowa mini frytkownica/fondue umożliwia proste i bezpieczne frytowanie potraw (smażenie w głębokim tłuszczu) albo przyrządzanie klasycznego fondue z olejem.

Bezstopniowy regulator temperatury umożliwia indywidualne ustawianie żądanej temperatury.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania mini frytkownicy/ fondue.

Usuwanie odpadów

Urządzenie oraz jego opakowanie wyprodukowano z wartościowych materiałów, które nadają się do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

Opakowanie należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.

Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe! Użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oddzielnie od odpadów domowych. Urządzenia elektryczne zawierają substancje niebezpieczne. W przypadku nieprawidłowego przechowywania i usuwania mogą one szkodzić zdrowiu oraz środowisku naturalnemu. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa.

142037 pl Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 2 von 12 - Seiten (2, 23) 08.07.24 10:05

Dane techniczne

Model:	DF 960
Numer artykułu:	692 239
Napięcie sieciowe:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Moc:	840 W
Pojemność pojemnika:	min. 0,54 l oleju/roztopionego tłuszczu maks. 0,9 l oleju/roztopionego tłuszczu
Klasa ochronności:	I
Temperatura otoczenia:	od +10°C do +40°C
Producent:	Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany (Niemcy) info@jaxmotech.de

W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.

CE

Spis treści

4 Na temat tej instrukcji

5 Wskazówki bezpieczeństwa

10 Widok całego zestawu (zakres dostawy)

11 Mały poradnik frytowania

14 Przed pierwszym użyciem
14 Czyszczenie
14 Montaż kosza do frytowania

15 Obsługa
15 Ustawianie urządzenia
15 Wlewanie oleju/tłuszczu do frytowania
16 Frytowanie
17 Wyjmowanie przyrządzonej potrawy
17 Wyłączanie urządzenia
17 Używanie jako urządzenia do fondue

19 Po użyciu

20 Czyszczenie i przechowywanie

21 Problemy i sposoby ich rozwiązywania

22 Dane techniczne

23 Usuwanie odpadów

142037 pl Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 3 von 12 - Seiten (22, 3)

08.07.24 10:05

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych obrażeń ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Instrukcję należy zachować do późniejszego wykorzystania.
W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.

Symbole w niniejszej instrukcji:

Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała.

Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała wskutek porażenia prądem elektrycznym.

Hasła ostrzegawcze w tej instrukcji:

NIEBEZPIECZEŃSTWO ostrzega przed bezpośrednim ryzykiem odniesienia ciężkich obrażeń ciała lub zagrożeniem życia.

OSTRZEŻENIE ostrzega przed możliwym ryzykiem odniesienia ciężkich obrażeń ciała lub zagrożeniem życia.

UWAGA ostrzega przed możliwymi lekkimi obrażeniami ciała.

WSKAZÓWKA ostrzega przed możliwymi szkodami materialnymi.

W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Urządzenie nie działa.	• Czy wtyczka jest włożona do gniazdka elektrycznego? • Czy urządzenie nie jest przegrzane? Zadziałało zabezpieczenie termiczne, które wyłączyło urządzenie. Pod żadnym pozorem nie wolno próbować ponownie uruchomić urządzenia! Skontaktować się z zakładem specjalistycznym.
Po upływie podanego czasu potrawa nie jest jeszcze wystarczająco wysmażona.	• Czy frytowano zbyt dużą ilość potrawy na raz? Dla tej frytkownicy obowiązuje zasada: maks. 0,9 l tłuszczu/oleju, czyli ok. 90 g produktów spożywczych na jeden cykl frytowania. • Czy ustawiono zbyt niską temperaturę frytowania? W razie potrzeby patrz informacje o temperaturze w przedniej części urządzenia.
Zły smak przyrządzonej potrawy.	• Czy olej/tłuszcz jest zbyt stary? Czy wcześniej były przyrządzane produkty spożywcze o intensywnym smaku własnym (np. ryba)? Wymienić olej/tłuszcz do frytowania.
Silne dymienie lub wydzielanie się nieprzyjemnego zapachu.	• Czy olej/tłuszcz jest zbyt stary? Wymienić olej/tłuszcz do frytowania.

142037 pl Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 4 von 12 - Seiten (4, 21) 08.07.24 10:05

Czyszczenie i przechowywanie

Czyszczenie urządzenia

NIEBEZPIECZEŃSTWO – zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym.

UWAGA – niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała

Widelce do fondue są ostro zakończone. Podczas czyszczenia należy obchodzić się z nim ostrożnie.

WSKAZÓWKA – ryzyko szkód materialnych

Do czyszczenia nie należy używać agresywnych lub rysujących powierzchnię środków czyszczących ani ostrych przedmiotów.

▷ **Pokrywę, filtr tłuszczowy, pojemnik na tłuszcz oraz obudowę urządzenia** należy czyścić miękką ściereczką zwilżoną w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości łagodnego płynu do mycia naczyń.

▷ Zdjąć uchwyt z kosza do frytowania i umyć **kosz do frytowania, uchwyt, pierścień mocujący oraz widelce do fondue** ręcznie w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Kosz do frytowania oraz przynależny uchwyt nadają się również do mycia w zmywarce do naczyń.

▷ Następnie dokładnie wytrzeć wszystkie elementy ściereczką zwilżoną w czystej wodzie, ponieważ resztki płynu do mycia naczyń mogą później zanieczyścić tłuszcz/olej do frytowania i negatywnie wpłynąć na smak przyrządzanych potraw.

▷ Przed złożeniem frytkownicy należy całkowicie osuszyć wszystkie jej części.

Przechowywanie urządzenia

▷ Przed schowaniem frytkownicy należy zawsze opróżnić pojemnik na tłuszcz (patrz rozdział „Po użyciu").

▷ Oczyścić wszystkie części urządzenia z resztek tłuszczu/oleju oraz potrawy, aby uniknąć np. powstawania pleśni.

▷ Aby ułatwić przechowywanie, można odłączyć uchwyt kosza do frytowania.

▷ Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.

▷ Nie wolno stawiać na urządzeniu żadnych ciężkich przedmiotów. Może to doprowadzić do uszkodzenia frytkownicy.

Wskazówki bezpieczeństwa

Przeznaczenie

- Urządzenie jest przeznaczone do smażenia produktów spożywczych w gorącym oleju lub innym tłuszczu w temperaturze do 190°C.
  Nie nadaje się do przyrządzania fondue serowego albo czekoladowego.
- Urządzenie zostało zaprojektowane do przyrządzania żywności w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do celów komercyjnych.
  Produkt nie nadaje się do użytku w miejscach przypominających gospodarstwa domowe, takich jak na przykład sklepy, biura lub podobne środowiskach pracy, gospodarstwa rolne, a także przez gości hoteli, moteli, pensjonatów ze śniadaniem i innych obiektów mieszkalnych.

Niebezpieczeństwo dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Używać urządzenia tylko w miejscu niedostępnym dla dzieci. Należy zadbać o to, aby dzieci nigdy nie mogły zrzucić gorącego urządzenia na ziemię (np. przez pociągnięcie za kabel zasilający).
  Oparzenia spowodowane przez gorący olej/tłuszcz mogą stwarzać zagrożenie życia!
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci ani osoby, które ze względu na swoje zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe, a także brak doświadczenia bądź nieznajomość podstaw obsługi nie są w stanie bezpiecznie go obsługiwać. Należy zapewnić dzieciom odpowiedni nadzór, aby wykluczyć możliwość zabawy urządzeniem.
- Widelce do fondue są ostro zakończone. Należy je przechowywać poza zasięgiem dzieci.
  Istnieje niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała.
- Dzieci nie mogą mieć dostępu do materiałów opakowaniowych. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo uduszenia!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi rękoma ani używać go na wolnym powietrzu lub w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności powietrza.
- Nie wolno używać urządzenia w przypadku, gdy urządzenie lub kabel zasilający wykazują widoczne

142037 pl Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 5 von 12 - Seiten (20, 5)
08.07.24 10:05

uszkodzenia lub gdy urządzenie spadło wcześniej na ziemię.

- Nie wolno samodzielnie wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu. Nie wolno również samodzielnie wymieniać kabla zasilającego. Wszelkie naprawy urządzenia lub kabla zasilającego należy zlecać tylko zakładom specjalistycznym.
- Urządzenie należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego, którego napięcie jest zgodne z danymi technicznymi podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia. Gniazdko elektryczne powinno być łatwo dostępne, aby w razie niebezpieczeństwa można było natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. Kabel ten należy trzymać z dala od gorących powierzchni i ostrych krawędzi. Nie wolno owijać kabla zasilającego wokół urządzenia.
- Nie należy używać przedłużacza. Jeżeli konieczne będzie użycie przedłużacza, musi on być zgodny z danymi technicznymi urządzenia. Przy zakupie przedłużacza należy zasięgnąć porady u wyspecjalizowanego sprzedawcy.
- Należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, ...
  ... jeśli wystąpi jakaś usterka,
  ... po użyciu,
  ... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.

  Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel zasilający.

Niebezpieczeństwo pożaru

Stare lub zanieczyszczone oleje i tłuszcze do frytowania, a także tłuszcze i oleje nie nadające się do frytowania (np. margaryna, masło czy oliwa z oliwek) mogą podczas nagrzewania ulec samozapłonowi.

Nigdy nie wolno gasić płonącego oleju lub tłuszczu wodą, ponieważ prowadzi to do tzw. eksplozji tłuszczu. Najlepiej zdusić pożar pokrywą frytkownicy i kocem lub wilgotnym ręcznikiem.

- Wtyczkę należy włożyć do gniazdka elektrycznego dopiero wtedy, gdy frytkownica jest całkowicie złożona (zmontowana) i wypełniona olejem lub roztopionym tłuszczem przynajmniej do oznaczenia MIN. Przed każdym nagrzaniem frytkownicy należy sprawdzić poziom oleju do frytowania. Jeśli to konieczne, należy dolać oleju lub też odlać trochę oleju z frytkownicy. Nie wolno używać urządzenia bez pojemnika na tłuszcz. Nigdy nie stosować urządzenia w stanie pustym, gdyż może to prowadzić do zniszczenia urządzenia.
- Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Po użyciu

Opróżnianie pojemnika na tłuszcz

OSTRZEŻENIE
przed oparzeniami

W żadnym razie nie wolno przemieszczać ani przenosić gorącego urządzenia z gorącym olejem/tłuszczem. Po zakończeniu frytowania należy pozwolić urządzeniu stygnąć przez przynajmniej 1-2 godziny. Dopiero po tym czasie można przystąpić do opróżniania pojemnika na tłuszcz i czyszczenia urządzenia.

▷ Przed przemieszczeniem urządzenia, opróżnieniem pojemnika na tłuszcz lub przystąpieniem do czyszczenia pozwolić urządzeniu ostygnąć przez przynajmniej 1-2 godziny.
Pojemnik na tłuszcz należy jednak opróżnić, zanim olej/tłuszcz ulegnie zestaleniu.

1. Otworzyć pokrywę do góry.
2. W razie potrzeby usunąć z oleju/tłuszczu do frytowania ewentualne pozostałości przyrządzonej potrawy (np. kawałki frytek).
3. Wyłożyć sito papierem kuchennym.
4. Przelać letni olej/tłuszcz przez sito.

Przechowywanie tłuszczu/oleju do frytowania

▷ Tłuszcz/olej do frytowania należy przechowywać w szczelnie zamkniętym naczyniu, umieszczonym w ciemnym, chłodnym i miejscu. **Nie** przechowywać tłuszczu/oleju do frytowania w pojemniku na tłuszcz frytkownicy – tlen z powietrza oraz światło szkodzą tłuszczowi/olejowi.

Usuwanie tłuszczu/oleju do frytowania

WSKAZÓWKA – ryzyko szkód materialnych

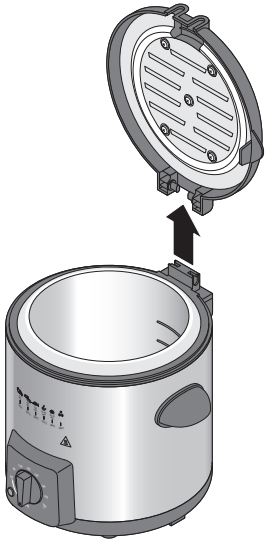
Nie wolno wylewać zużytego tłuszczu/oleju do frytowania do odpływów ani do toalety! Po jego zestaleniu może dojść do zatkania odpływu.

Najpóźniej po około 8-12-krotnym użyciu należy usunąć zużyty tłuszcz/olej do frytowania.

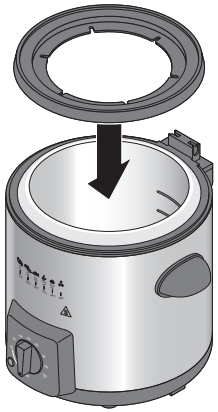
▷ W tym celu przelać letni tłuszcz/olej do plastikowego worka. Tłuszcz/olej do frytowania można przelać z powrotem do oryginalnego opakowania. Zarówno olej, jak i tłuszcz do frytowania w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego może być usuwany do zwykłych pojemników na odpady domowe.

142037 pl Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 6 von 12 - Seiten (6, 19)
08.07.24 10:05

Aby używać frytkownicy jako urządzenia do fondue, należy najpierw napełnić olejem/tłuszczem pojemnik na tłuszcz i podgrzać go zgodnie z opisem w **poprzednich częściach**. **Należy również przestrzegać podanych tam ostrzeżeń.** Potem należy postępować w następujący sposób:



1. Otworzyć pokrywę do góry. Zwrócić uwagę na to, aby nie doszło do skapywania skroplonej pary wodnej z pokrywy do oleju/tłuszczu.
2. Pokrywę **ostrożnie** pociągnąć do góry. **Używać rękawic kuchennych!**



3. Założyć pierścień mocujący, podtrzymujący widelce do fondue.
4. Nadziać małą porcję przygotowanego wcześniej produktu do fondue na widelec do fondue i włożyć do pojemnika.
5. Obracać widelcem do fondue lub włożyć go w przeznaczone na niego wycięcie w pierścieniu mocującym. **Uważać na rozpryski gorącego oleju/tłuszczu.**
6. Po uzyskaniu żądanego stopnia usmażenia wyjąć widelec do fondue wraz z gotowym produktem z pojemnika.

Zamiast tłuszczu do pojemnika można również wlać rosół.

- Urządzenie nie może być uruchamiane za pośrednictwem programatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Należy stosować tylko oleje i tłuszcze nadające się do frytowania. Należy też przestrzegać informacji dotyczących temperatur, podanych na opakowaniu producenta. Pamiętać również o starannym czyszczeniu i przechowywaniu frytkownicy oraz wymianie oleju/tłuszczu do frytowania w odpowiednim czasie.
- Nie wolno używać urządzenia pod szafkami wiszącymi ani w pobliżu firanek lub podobnych łatwopalnych przedmiotów. Urządzenie nie może w żadnym miejscu dotykać łatwopalnych przedmiotów.
- Urządzenie należy ustawić na odpornej na wysokie temperatury, twardej, równej, nieśliskiej i suchej powierzchni roboczej.

Niebezpieczeństwo oparzeń ciała

Gorący tłuszcz i olej powoduje poważne oparzenia ciała, ponieważ jest znacznie gorętszy niż wrząca woda!
Woda kapiąca na rozgrzany olej lub tłuszcz powoduje gwałtowne wyfuknięcia przypominające eksplozję.
Należy unikać jakiegokolwiek kontaktu z gorącym olejem/tłuszczem lub jego rozpryskami.

- W żadnym razie nie wolno przemieszczać ani przenosić gorącego urządzenia z gorącym olejem/tłuszczem.
- Nigdy nie wolno mieszać ze sobą różnych rodzajów tłuszczu lub oleju.
- Nigdy nie wolno dopuszczać do skapywania wody do gorącego tłuszczu lub oleju. Kosz do frytowania oraz produkt do frytowania/wyrobu fondue muszą być suche, gdy są wkładane do gorącego tłuszczu/oleju. Zwłaszcza w przypadku głęboko zamrożonych produktów do frytowania/wyrobu fondue należy koniecznie usunąć przywierający lód lub wodę kondensacyjną. Urządzenie należy obsługiwać tylko suchymi rękami.
- Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie jego części są całkowicie suche. Nawet niewielkie pozostałości wody mogą w styczności z gorącym tłuszczem/olejem powodować gwałtowne, niebezpieczne wyfuknięcia.
- Podczas otwierania urządzenia należy prowadzić pokrywę w sposób kontrolowany jedną ręką do góry. Używać przy tym rękawicy kuchennej. Gdy pokrywa otwierana jest swobodnie (bez przytrzymywania), wówczas jej rozpęd może spowodować poruszenie frytkownicy i wylanie się (wypryśnięcie) gorącego

142037 pl Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 7 von 12 - Seiten (18, 7)
08.07.24 10:05

tłuszczu/oleju. Istnieje wówczas niebezpieczeństwo oparzenia!

- Nie należy przepełniać kosza do frytowania. Przy przepełnionym koszu może dojść do ugięcia uchwytu i wpadnięcia przyrządzanej potrawy wprost do gorącego tłuszczu/oleju.
- Podczas użycia należy podnosić pokrywę w taki sposób, aby nie doszło do skapywania skroplonej pary wodnej z pokrywy do oleju/tłuszczu.
- W czasie nagrzewania i frytowania pokrywa urządzenia musi pozostawać zamknięta.
- Podczas frytowania z filtra tłuszczowego wydobywa się gorąca para wodna. Nie wolno wkładać rąk do urządzenia ani trzymać ich nad urządzeniem w czasie, gdy urządzenie działa. W żadnym wypadku nie wolno nachylać się nad urządzeniem, np. w celu wyciągnięcia wtyczki z gniazdka! Zwłaszcza podczas unoszenia pokrywy należy uważać na ulatniającą się parę wodną. Założyć rękawicę kuchenną.
- Podczas użycia urządzenie nagrzewa się do wysokich temperatur! Nie dotykać gorących powierzchni. Urządzenie należy chwytać wyłącznie za przewidziane do tego celu uchwyty. Wszystkich części urządzenia należy dotykać wyłącznie przez łapkę do garnków itp.
- Nie wolno wlewać do urządzenia więcej oleju/tłuszczu do frytowania niż do oznaczenia MAX.
- Po zakończeniu frytowania należy pozwolić urządzeniu stygnąć przez przynajmniej 1-2 godziny. Dopiero po tym czasie można przystąpić do opróżniania pojemnika na tłuszcz i czyszczenia urządzenia.
- Jeśli frytkownica jest używana jako urządzenie do fondue: Nie wolno wkładać rąk do pojemnika z gorącym tłuszczem/olejem!

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała

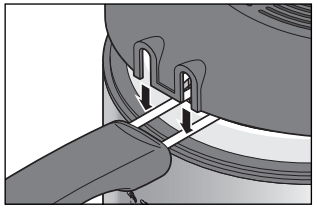
- Widelce do fondue są bardzo ostre, a podczas użytkowania nagrzewają się do wysokich temperatur. Należy pamiętać, aby nigdy nie jeść bezpośrednio z widelców.
- Należy unikać rozprysków oleju/tłuszczu na podłogę, a jeśli takie wystąpią, należy je od razu wytrzeć. Istnieje niebezpieczeństwo pośliźnięcia!
- Kabel zasilający należy poprowadzić w taki sposób, aby nikt nie mógł się o niego potknąć.

Szkody materialne

- Do frytowania należy zawsze używać kosza do frytowania.
- Jedynie kosz do frytowania oraz przynależny uchwyt mogą być myte w zmywarce do naczyń. Należy jednak wcześniej zdjąć uchwyt z kosza

Gdy osiągnięta zostanie ustawiona temperatura, gaśnie lampka kontrolna.

5. Umieścić frytowaną potrawę w koszu do frytowania.
6. **Ostrożnie** umieść kosz do frytowania w pojemniku na tłuszcz z uchwytem skierowanym do przodu. **Uważać na rozpryski gorącego oleju/tłuszczu.**



7. Zamknąć pokrywę frytkownicy, tak aby szczeliny z przodu pokrywy pasowały do uchwytu kosza do frytowania.

Wyjmowanie przyrządzonej potrawy

1. Ustawić regulator temperatury na **OFF**.
2. Otworzyć pokrywę do góry. Zwrócić uwagę na to, aby nie doszło do skapywania skroplonej pary wodnej z pokrywy do oleju/tłuszczu.
3. Chwytając za uchwyt, **ostrożnie** wyjąć kosz do frytowania z pojemnika na tłuszcz.
4. Sprawdzić, czy potrawa jest już właściwie usmażona.
5. Przed wyjęciem potrawy z kosza należy odczekać, aż olej ścieknie, a potrawa lekko ostygnie.

Wyłączanie urządzenia

1. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
2. Pozostawić kosz do frytowania poza urządzeniem. W razie potrzeby usunąć pierścień mocujący (patrz sekcja „Używanie jako urządzenia do fondue") i ponownie zamknąć pokrywę frytkownicy.
3. Pozostawić frytkownicę na ok. 1-2 godziny do ostygnięcia.

Używanie jako urządzenia do fondue

OSTRZEŻENIE
przed oparzeniami

Należy zachować ostrożność podczas zdejmowania pokrywy. Używać rękawic kuchennych!

UWAGA – obrażenia ciała

Widelce do fondue są bardzo ostre, a podczas użytkowania nagrzewają się do wysokich temperatur. Należy pamiętać, aby nigdy nie jeść bezpośrednio z widelców.

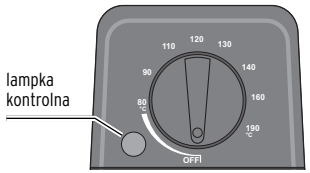
142037 pl Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 8 von 12 - Seiten (8, 17) 08.07.24 10:05

Frytowanie

OSTRZEŻENIE
przed pożarem/oparzeniami

- Nigdy nie wolno dopuszczać do skapywania wody do gorącego oleju/tłuszczu. Kosz do frytowania oraz przyrządzana potrawa muszą być suche, gdy są wkładane do gorącego oleju/tłuszczu. Zwłaszcza w przypadku głęboko zamrożonych produktów do frytowania należy koniecznie usunąć przywierający lód lub wodę kondensacyjną. Frytkownicę należy obsługiwać wyłącznie suchymi rękami. Uważać na rozpryski gorącego oleju/tłuszczu.
- W czasie nagrzewania i frytowania pokrywa urządzenia musi pozostawać zamknięta.
- Podczas frytowania z filtra tłuszczowego wydobywa się gorąca para wodna. Nie wolno wkładać rąk do urządzenia ani trzymać ich nad urządzeniem w czasie, gdy urządzenie działa. W żadnym wypadku nie wolno nachylać się nad urządzeniem, np. w celu wyciągnięcia wtyczki z gniazdka! Zwłaszcza podczas unoszenia pokrywy należy uważać na ulatniającą się parę wodną.
- Pod żadnym pozorem nie wolno przemieszczać ani przenosić gorącego urządzenia z gorącym olejem/tłuszczem.
- Należy zachować szczególną ostrożność, gdy pokrywa jest otwarta. Podniesiona pokrywa może działać jak dźwignia, przez co frytownicę można łatwo przewrócić, nawet gdy jest pełna.
- Nie wolno dotykać gorących części urządzenia, takich jak np. pokrywa. Kosz do frytowania należy chwytać tylko za uchwyt. **Używać przy tym rękawic kuchennych.**

1. Po wlaniu oleju/tłuszczu do frytowania zamknąć pokrywę frytkownicy.



2. Ustawić regulator temperatury na **OFF**.
3. Włożyć wtyczkę do łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego. Lampka kontrolna świeci.
4. Ustawić regulator temperatury na żądaną temperaturę. Teraz urządzenie nagrzewa się.

do frytowania, tak aby elementy te były myte oddzielnie. Wszystkie pozostałe elementy urządzenia **nie** nadają się do mycia w zmywarce do naczyń.

- Nie wolno ustawiać urządzenia na gorącej płycie kuchennej lub w pobliżu innego źródła wysokich temperatur, gdyż może wówczas dojść do uszkodzenia plastikowych części obudowy.
- Do czyszczenia nie należy używać agresywnych lub rysujących powierzchnię środków czyszczących ani ostrych przedmiotów.
- Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli mogą wejść w agresywne reakcje z antypoślizgowym materiałem nóżek urządzenia i rozmiękczyć je. W razie potrzeby należy umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową.
- Nie wolno wylewać zużytego oleju/tłuszczu do odpływów ani do toalety! Po jego zestaleniu może dojść do zatkania odpływu.
  Zasady przechowywania i usuwania oleju/tłuszczu do frytowania opisano w rozdziale „Po użyciu".

Symbole na urządzeniu

Ten symbol ostrzega przed gorącymi powierzchniami (obudowa, pokrywa oraz wnętrze urządzenia) i unoszącą się gorącą parą (szczeliny wentylacyjne filtra tłuszczowego w pokrywie).
Nie dotykać!

Symbole produktów spożywczych

W przedniej części urządzenia umieszczono poniższe symbole produktów spożywczych, tak aby podczas frytowania użytkownik miał zapewnioną szybką informację dotyczącą właściwego czasu i temperatury frytowania.

W przypadku produktów gotowych należy również przestrzegać informacji podanych na opakowaniu.

Warzywa:
4-6 min przy 140°C

Mięso:
4-5 min przy 150°C

Ryby:
5-6 min przy 160°C

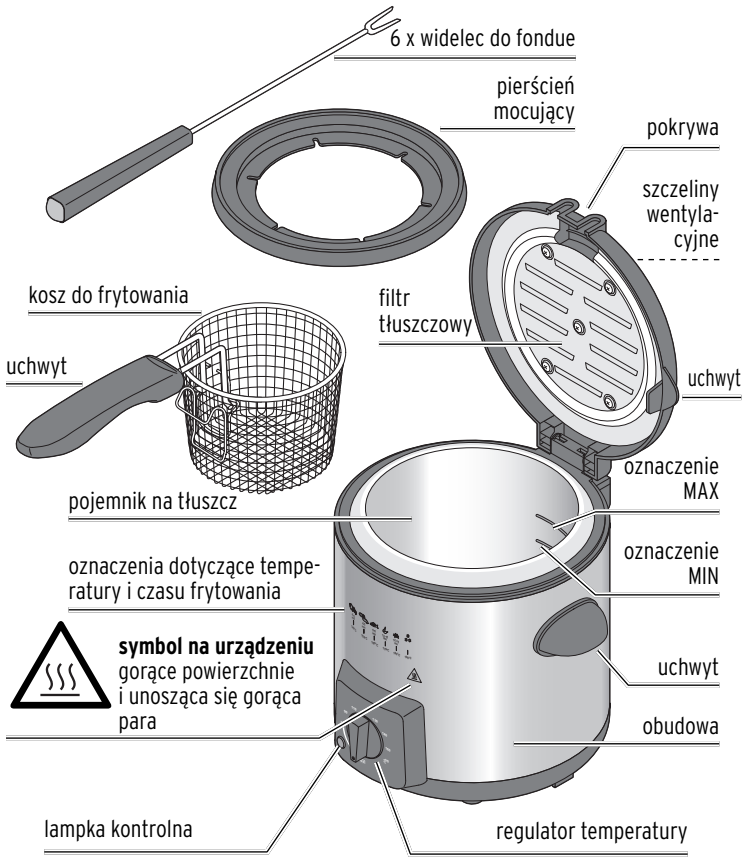
Udka z kurczaka:
12-15 min przy 170°C

Frytki:
12-15 min przy 180°C

Maksymalna temperatura: 190°C

142037 pl Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 9 von 12 - Seiten (16, 9)
08.07.24 10:05

Widok całego zestawu (zakres dostawy)



Obsługa

OSTRZEŻENIE
przed pożarem/oparzeniami

- W żadnym razie nie wolno używać urządzenia w stanie pustym! Wtyczkę należy włożyć do gniazdka elektrycznego dopiero wtedy, gdy pojemnik na tłuszcz został napełniony olejem lub roztopionym tłuszczem **co najmniej** do oznaczenia MIN.

Ustawianie urządzenia

OSTRZEŻENIE
przed pożarem

Nie wolno używać urządzenia pod szafkami wiszącymi ani w pobliżu firanek lub podobnych łatwopalnych przedmiotów.

▷ Ustawić urządzenie na **odpornej na wysokie temperatury**, twardej, równej, nieśliskiej i suchej powierzchni roboczej.

▷ Zapewnić wystarczającą ilość miejsca ze wszystkich stron oraz od góry.

Wlewanie oleju/tłuszczu do frytowania

OSTRZEŻENIE
przed pożarem/oparzeniami

- Poziom płynnego tłuszczu/oleju do frytowania w pojemniku na tłuszcz musi zawsze znajdować się między **oznaczeniami MIN i MAX**. Nie wolno przepełniać pojemnika na tłuszcz!
- Należy stosować tylko oleje i tłuszcze nadające się do frytowania. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w rozdziale „Mały poradnik frytowania".

W tym urządzeniu zalecamy stosowanie płynnego oleju do frytowania. Jeśli użytkownik chce użyć stałego tłuszczu do frytowania, musi go najpierw roztopić w garnku przy niezbyt wysokiej temperaturze, a następnie przelać do frytkownicy.
Dla tej frytkownicy obowiązuje zasada: **maks. 0,9 l tłuszczu/oleju = ok. 90 g produktów spożywczych na jeden cykl frytowania.**

▷ Wlać do pojemnika na tłuszcz tyle oleju lub roztopionego tłuszczu do frytowania, aby jego poziom znajdował się pomiędzy oznaczeniami MIN i MAX.

142037 pl Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 10 von 12 - Seiten (10, 15)
08.07.24 10:05

Przed pierwszym użyciem

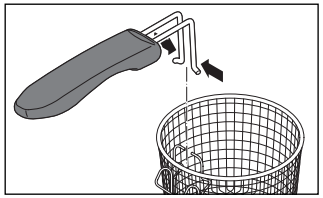
Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć wszystkie części urządzenia, aby usunąć ewentualne pozostałości poprodukcyjne. W tym celu należy postępować zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie", sekcja „Czyszczenie urządzenia".

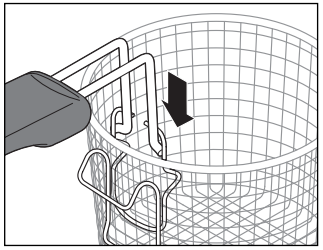
OSTRZEŻENIE
przed oparzeniami

- Przed użyciem frytkownicy należy upewnić się, że wszystkie jej części są **całkowicie suche**. Nawet niewielkie pozostałości wody mogą w styczności z rozgrzanym tłuszczem/olejem powodować gwałtowne, niebezpieczne wyfuknięcia!

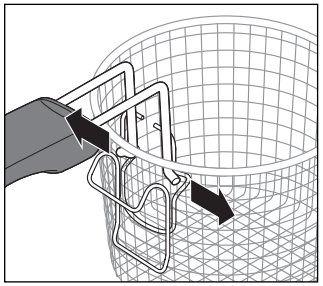
Montaż kosza do frytowania



1. Ścisnąć nieco oba metalowe pałąki na uchwycie i przełożyć je przez wycięcie w mocowaniu kosza do frytowania, ...



2. ... a następnie poprowadzić za mocowanie.



3. Potem puścić oba metalowe pałąki, tak aby zahaczyły się one po obu stronach w mocowaniu.
4. Następnie sprawdzić, czy uchwyt jest prawidłowo osadzony na koszu do frytowania i czy nie może się przypadkowo odczepić.

Mały poradnik frytowania

Co to jest frytowanie?

Pod pojęciem frytowania rozumiane jest smażenie zanurzeniowe produktów spożywczych w gorącym tłuszczu. Powoduje ono zbrązowienie powierzchni frytowanych produktów. Tłuszcz do frytowania podgrzewany jest do temperatury maksymalnie 190°C. Wybrana temperatura zależy od frytowanego produktu.

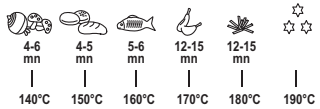
Co można frytować?

Większość produktów spożywczych nadaje się do smażenia zanurzeniowego we frytkownicy. Można w ten sposób przyrządzać mięso, rybę, warzywa, a także pieczywo. Ważne jest, aby produkty były prawidłowo przygotowane do frytowania:

- Mięso, rybę oraz warzywa należy pokroić na małe kawałki.
- Po umyciu produktów spożywczych (na przykład ryby) należy je dobrze osuszyć, zanim zostaną włożone do gorącego tłuszczu. W kontakcie z gorącym tłuszczem woda wyparowuje przez gwałtowne wyfuknięcie podobne do eksplozji.
- Niektóre produkty spożywcze można przed frytowaniem opanierować. Zwrócić przy tym uwagę na to, aby panierka jak najlepiej przywierała do przyrządzanego produktu spożywczego. Panierka, która podczas frytowania odchodzi od potrawy, zanieczyszcza tłuszcz. Dlatego należy wcześniej usunąć nadmiar panierki.

Czas i temperatura frytowania

Aby po usmażeniu w głębokim tłuszczu potrawa była smaczna i zdrowa, przy wyborze czasu i temperatury frytowania należy ściśle trzymać się informacji podanej przez producenta żywności na opakowaniu.
Stosowne informacje dla najważniejszych produktów spożywczych można znaleźć również w przedniej części urządzenia. Symbole zawierają przydatne wskazówki dotyczące czasu i temperatury frytowania warzyw, mięsa, ryb, udek z kurczaka oraz świeżych frytek, a także możliwej temperatury maksymalnej:



Zasadniczo nie należy frytować zbyt dużych ilości potrawy na raz. Obowiązuje tu ogólna zasada: 100 g produktu spożywczego na 1 l tłuszczu/oleju, czyli w przypadku tej frytkownicy ok.

142037 pl Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 11 von 12 - Seiten (14, 11)
08.07.24 10:05

90 g produktu spożywczego na 0,9 l tłuszczu/oleju w jednym cyklu frytowania. Gdy dodawana jest większa ilość produktu spożywczego, spadek temperatury tłuszczu przy dodawaniu jest zbyt duży. Powoduje to, że proces frytowania wydłuża się, a przyrządzana potrawa wchłania większą ilość tłuszczu.

Jakie tłuszcze nadają się do frytowania?

- Fachowcy określają zarówno oleje, jak i tłuszcze mianem „tłuszcz".
- W tej frytkownicy zalecamy stosowanie płynnego oleju do frytowania. Jeśli użytkownik chce użyć stałego tłuszczu do frytowania, musi go najpierw roztopić w garnku przy niezbyt wysokiej temperaturze, a następnie przelać do frytkownicy.

W handlu dostępna jest szeroka oferta tłuszczy. Nie wszystkie z nich nadają się jednak do frytowania żywności.

- Tłuszcz musi wytrzymać wysokie temperatury panujące podczas frytowania. Punkt dymienia tłuszczu powinien znajdować się powyżej 200°C. Punkt dymienia to temperatura, przy której nagrzewany tłuszcz zaczyna się rozkładać, wytwarzając dym.
- Tłuszcze roślinne są niemal neutralne smakowo, co oznacza, że nie zmieniają smaku przyrządzanej potrawy w ogóle lub jedynie w bardzo niewielkim stopniu. W przypadku tłuszczy zwierzęcych (smalcu) może się zdarzyć, że smak przyrządzanej potrawy ulegnie zmianie.
- Tłuszcze mogą mieć jedynie niewielką zawartość wody. Podczas podgrzewania woda wyparowuje, co powoduje pryskanie tłuszczu.
- Masło, margaryna i oliwa z oliwek nie nadają się do frytowania żywności.
- Należy zawsze stosować tylko jeden rodzaj tłuszczu. Nie mieszać ze sobą różnych tłuszczy, ponieważ mogą one mieć różne temperatury wrzenia.
- Dobrze sprawdzają się na przykład tłuszcz kokosowy, olej rzepakowy albo olej słonecznikowy.

Akrylamid

Temat akrylamidu był przez długi czas poruszany w prasie. Akrylamid to szkodliwa substancja, która powstaje podczas podgrzewania produktów spożywczych zawierających skrobię, czyli np. podczas smażenia frytek, ponieważ ziemniaki zawierają skrobię. Z doświadczeń prowadzonych na zwierzętach wynika, że akrylamid działa rakotwórczo i jest szkodliwy dla genomu – być może dotyczy

to również ludzi. Należy więc dążyć do tego, aby przyjmować jak najmniejsze ilości tej szkodliwej substancji.

Podczas frytowania produktów spożywczych zawierających skrobię ilość powstającego akrylamidu wzrasta skokowo powyżej temperatury 175°C.

Nie należy też trzymać przyrządzanej potrawy we frytkownicy zbyt długo, ponieważ zbyt mocne wysmażenie również prowadzi do powstania większych ilości tej substancji. Należy trzymać się zasady: „zarumienianie, ale nie zwęglanie". Ponieważ na bieżąco pojawiają się nowe wyniki badań, najświeższe informacje na ten temat można znaleźć w prasie. Wiele przydatnych informacji na ten temat można również znaleźć w Internecie.

Przechowywanie tłuszczu

Zanieczyszczenie tłuszczu przyrządzanymi potrawami skraca jego trwałość. Dlatego po każdym cyklu frytowania należy przelać letni tłuszcz przez sitko wyłożone papierowym ręcznikiem, aby przed odstawieniem uwolnić go od większych zanieczyszczeń.

Światło oraz tlen z powietrza szkodzą tłuszczowi. Dlatego powinien on być przechowywany w szczelnie zamkniętym pojemniku ustawionym w ciemnym, chłodnym i suchym miejscu.

W takich warunkach tłuszcz może być przechowywany przez kilka tygodni.

Rozpoznawanie złego tłuszczu

Jeżeli tłuszcz wykazuje którąś z poniższych cech, należy go w całości wymienić na świeży:

- ostry, nieprzyjemny zapach,
- zły smak przyrządzonej potrawy,
- brązowe, twarde osady,
- silne dymienie nawet w niezbyt wysokich temperaturach.

Gdzie usuwać zużyty tłuszcz?

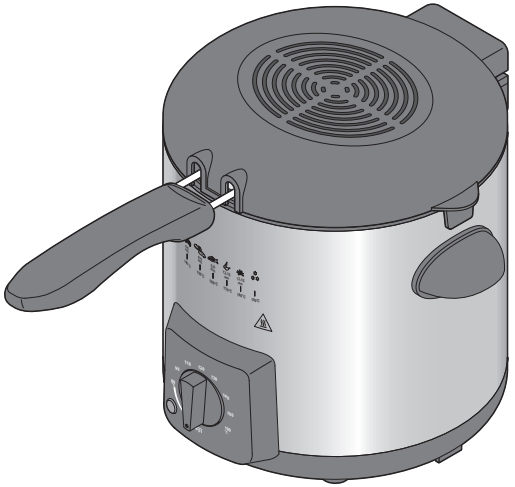
WSKAZÓWKA – ryzyko szkód materialnych

- Nie wolno wylewać zużytego oleju/tłuszczu do frytowania do odpływów ani do toalety! Po jego zestaleniu może dojść do zatkania odpływu.

- Tłuszcz w ilościach typowych dla gospodarstwa domowego może być usuwany do zwykłych pojemników na odpady domowe.
- Nie należy jednak wylewać **letniego** tłuszczu wprost do pojemnika na śmieci, tylko przelać go najpierw do plastikowego worka.
- Zużyty tłuszcz można także przekazać do punktu zbiórki zużytych olejów.

142037 pl Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 12 von 12 - Seiten (12, 13) 08.07.24 10:05

Mini fritéza/fondue



Číslo výrobku: 692 239

Model:
DF 960

Výrobca:
Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany (Nemecko)
info@jaxmotech.de

(sk) Návod na použitie

142037CEKE6X6XIV · 2024-05

142037 sk Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 1 von 12 - Seiten (24, 1)
09.07.24 10:28

Vážení zákazníci,

s vašou novou mini fritézou/fondue môžete jednoducho a bezpečne fritovať alebo pripraviť klasické fondue s olejom.

Plynule nastaviteľný regulátor teploty umožňuje individuálne nastavenie teploty.

Želáme vám veľa spokojnosti s vašou novou mini fritézou/fondue.

Likvidácia

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

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

Prístroje, ktoré sú označené týmto symbolom, sa nesmú likvidovať spolu s domovým odpadom!
Máte zákonnú povinnosť likvidovať staré prístroje oddelene od domového odpadu. Elektrické prístroje obsahujú nebezpečné látky. Tieto môžu byť pri nesprávnom skladovaní a likvidácii škodlivé pre životné prostredie a zdravie. Informácie o zberných dvoroch, ktoré odoberajú staré prístroje bezplatne, vám poskytne obecná alebo mestská správa.

142037 sk Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 2 von 12 - Seiten (2, 23) 09.07.24 10:28

Technické údaje

Model:	DF 960
Číslo výrobku:	692 239
Sieťové napätie:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Výkon:	840 W
Objem:	min 0,54 l oleja / roztopeného tuku max 0,9 l oleja / roztopeného tuku
Trieda ochrany:	I
Teplota prostredia:	+10 až +40 °C
Výrobca:	Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany (Nemecko) info@jaxmotech.de

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

CE

Obsah

4 K tomuto návodu

5 Bezpečnostné upozornenia

10 Prehľad (obsah balenia)

11 Zopár dôležitých pokynov k fritovaniu

14 Pred prvým použitím
14 Čistenie
14 Zloženie fritovacieho koša

15 Používanie
15 Umiestnenie prístroja
15 Naplnenie olejom/tukom na vyprážanie
16 Fritovanie
17 Vybratie fritovanej potraviny
17 Vypnutie prístroja
17 Prevádzka na prípravu fondue

19 Po použití

20 Čistenie a uschovanie

21 Poruchy/pomoc

22 Technické údaje

23 Likvidácia

142037 sk Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 3 von 12 - Seiten (22, 3)

09.07.24 10:28

K tomuto návodu

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

Uschovajte si tento návod na neskoršie použitie.
Ak výrobok postúpite inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.

Symboly v tomto návode:

Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia.

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

Signálne slová v tomto návode:

NEBEZPEČENSTVO upozorňuje na bezprostredné nebezpečenstvo vážneho poranenia alebo ohrozenia života.

VAROVANIE upozorňuje na možné vážne nebezpečenstvo poranenia alebo ohrozenia života.

POZOR varuje pred možnými ľahkými poraneniami.

UPOZORNENIE varuje pred možnými vecnými škodami.

Takto sú označené doplňujúce informácie.

Poruchy/pomoc

Nefunkčnosť	• Je sieťová zástrčka v zásuvke? • Nie je prístroj prehriaty? Zareagovala tepelná poistka a prístroj sa vypne. V žiadnom prípade už prístroj nepoužívajte! Obráťte sa na špecializovanú opravovňu.
Fritovaná potravina nie je po uplynutí stanoveného času ešte hotová.	• Nefritovali ste naraz príliš veľké množstvo? Pre túto fritézu platí: max. 0,9 litra tuku, t. j. približne 90 g fritovaných potravín na jeden fritovací cyklus. • Nezvolili ste príliš nízku teplotu? Pozri príp. informácie k teplote vpredu na prístroji.
Zlá chuť fritovanej potraviny.	• Nie je olej/tuk starý? Nepripravovali ste predtým potraviny so silnou vlastnou chuťou (napr. ryba)? Vymeňte olej/tuk.
Intenzívna tvorba dymu alebo zápachu.	• Nie je olej/tuk starý? Vymeňte olej/tuk.

142037 sk Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 4 von 12 - Seiten (4, 21) 09.07.24 10:28

Čistenie a uschovanie

Čistenie prístroja

NEBEZPEČENSTVO – Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- Pred čistením prístroja vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Neponárajte prístroj do vody ani iných kvapalín, pretože inak hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

POZOR – Nebezpečenstvo poranenia

Vidlice na fondue sú špicaté.
Pri čistení postupujte opatrne.

UPOZORNENIE – Vecné škody

Na čistenie nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky ani ostré predmety.

▷ Utrite **veko, tukový filter, nádobu na tuk a teleso** mäkkou utierkou navlhčenou v horúcej vode s trochou jemného prostriedku na umývanie riadu.

▷ Odoberte príp. rukoväť z fritovacieho koša a umyte **fritovací kôš, rukoväť, pridržiavací krúžok a vidlice na fondue** ručne v horúcej vode s trochou prostriedku na umývanie riadu. Fritovací kôš a rukoväť možno umývať aj v umývačke riadu.

▷ Dôkladne opláchnite všetky diely čistou vodou, pretože zvyšky prostriedku na umývanie riadu znečistia fritovací tuk a tým môžu ovplyvniť chuť fritovanej potraviny.

▷ Nechajte všetky diely úplne vyschnúť, skôr ako fritézu znovu poskladáte.

Uskladnenie prístroja

▷ Pred uschovaním vždy vyprázdnite nádobu na tuk (pozri kapitolu „Po použití“).

▷ Vyčistite všetky diely prístroja od zvyškov oleja a jedál, aby ste napr. zabránili tvorbe plesní.

▷ Na úsporné uschovanie môžete rukoväť fritovacieho koša odobrať.

▷ Prístroj uschovajte na suchom mieste.

▷ Na prístroj neukladajte žiadne ťažké predmety. Mohli by ste tým poškodiť fritézu.

Bezpečnostné upozornenia

Účel použitia

- Prístroj je určený na tepelnú úpravu potravín v horúcom oleji alebo tuku pri teplotách až do 190 °C.
  Nie je vhodný na prípravu syrového alebo čokoládového fondue.
- Prístroj je vyrobený pre bežné množstvá v súkromnej domácnosti a nie je určený na komerčné účely. Nie je vhodný na používanie v oblastiach podobných domácnostiam, ako napríklad v obchodoch, kanceláriách alebo podobnom pracovnom prostredí, na farmách, hosťami v hoteloch, moteloch, penziónoch a iných ubytovacích zariadeniach.

Nebezpečenstvo pre deti a osoby s obmedzenou schopnosťou obsluhovať prístroje

- Prístroj používajte len mimo dosahu detí. Zabezpečte, aby deti nemohli strhnúť horúci prístroj (napr. za sieťový kábel).
  Popálenie horúcim olejom/tukom môže byť životunebezpečné!
- Tento prístroj nesmú používať deti ani osoby, ktoré ho v dôsledku svojich fyzických, zmyslových alebo duševných schopností či nedostatočných skúseností alebo neznalostí nie sú schopné bezpečne používať. Majte deti pod dohľadom, aby ste zabezpečili, že sa s prístrojom nebudú hrať.
- Vidlice na fondue sú špicaté. Uchovávajte ich mimo dosahu detí. Hrozí nebezpečenstvo poranenia.
- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu. Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusenia!

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Neponárajte prístroj do vody ani iných kvapalín, pretože inak hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
- Nedotýkajte sa výrobku vlhkými rukami a nepoužívajte ho v exteriéri alebo v priestoroch s vysokou vlhkosťou vzduchu.
- Nepoužívajte prístroj pri viditeľných poškodeniach samotného prístroja alebo sieťového kábla, resp. po páde prístroja.

142037 sk Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 5 von 12 - Seiten (20, 5)
09.07.24 10:28

- Nevykonávajte na prístroji žiadne zmeny. Sami nesmiete vymieňať ani sieťový kábel. Opravy prístroja alebo sieťového kábla zverte len špecializovanej opravovni.
- Prístroj zapojte iba do odborne inštalovanej zásuvky, ktorej sieťové napätie sa zhoduje s technickými údajmi na typovom štítku. Zásuvka musí byť dobre dostupná, aby sa sieťová zástrčka v prípade nebezpečenstva dala ihneď vytiahnuť.
- Sieťový kábel sa nesmie zalamovať ani pritláčať. Chráňte sieťový kábel pred horúcimi povrchmi a ostrými hranami. Nenavíjajte sieťový kábel okolo prístroja.
- Nepoužívajte predlžovací kábel. Ak by bolo potrebné použitie predlžovacieho kábla, musí zodpovedať minimálne parametrom prístroja podľa kapitoly „Technické údaje“. Pri kúpe predlžovacieho kábla si nechajte poradiť v špecializovanej predajni.
- Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky ...
  ... pri výskyte poruchy,
  ... po používaní,
  ... pred čistením prístroja.
  Pritom vždy ťahajte za sieťovú zástrčku, nie za sieťový kábel.

Nebezpečenstvo požiaru

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

Požiar tuku alebo oleja nikdy nehaste vodou, pretože výsledkom by bola tzv. explózia tuku. Takýto požiar uduste pokrievkou, dekou alebo vlhkým uterákom.

- Sieťovú zástrčku zasuňte do zásuvky až potom, keď kompletne poskladáte fritézu a naplníte ju minimálne po značku MIN olejom. Pred každým ohrevom skontrolujte výšku hladiny naplnenia fritovacieho oleja. V prípade potreby pridajte olej alebo odoberte trocha oleja. Nepoužívajte bez nádoby na tuk. Nikdy neprevádzkujte prázdny prístroj, môže to viesť k zničeniu prístroja.
- Nikdy nenechávajte prístroj počas prevádzky bez dozoru.
- Prístroj sa nesmie uvádzať do prevádzky pomocou časových spínacích hodín alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.

Po použití

Vyprázdnenie nádoby na tuk

VAROVANIE
pred popáleninami

V žiadnom prípade nepresúvajte ani neprenášajte horúci prístroj s horúcim olejom. Po fritovaní nechajte prístroj minimálne 1 až 2 hodiny chladnúť, kým vyprázdnite nádobu na tuk a vyčistite prístroj.

▷ Nechajte prístroj minimálne 1 až 2 hodiny chladnúť, skôr než budete prístroj prenášať, vyprázdňovať nádobu na tuk a čistiť prístroj.
Vyprázdnite však nádobu na tuk skôr, než olej alebo tuk vytvrdne.

1. Vyklopte veko.
2. Odstráňte prípadne vo fritovanom tuku/oleji ponechanú fritovanú potravinu (napr. kúsky hranoliek).
3. Vyložte sito kuchynským papierom.
4. Prelejte vlažný tuk/olej cez sito.

Uschovanie fritovacieho tuku/oleja

▷ Fritovací tuk/olej uschovajte v dobre uzatvorenej nádobe na tmavom a chladnom mieste. **Neuskladňujte** ho v nádobe na tuk z fritézy – kyslík a svetlo škodia tuku/oleju.

Likvidácia fritovacieho tuku/oleja

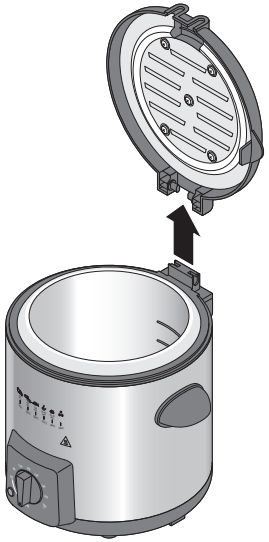
UPOZORNENIE – Vecné škody
Fritovací tuk/olej nevylievajte do odtokov alebo toaliet!
Po zatvrdnutí sa môžu upchať.

Najneskôr po približne 8 až 12-násobnom použití zlikvidujte fritovací tuk/olej.

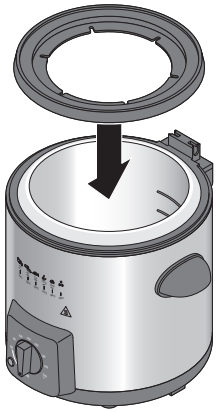
▷ Vylejte vlažný tuk/olej na zlikvidovanie do plastového vrecka. Fritovací olej môžete preliať naspäť do originálnej nádoby. Oboje môžete v množstvách bežných pre domácnosť zlikvidovať s komunálnym odpadom.

142037 sk Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 6 von 12 - Seiten (6, 19)
09.07.24 10:28

Ak chcete prístroj používať ako fondue, najprv nalejte olej do nádoby na tuk a zohrejte ho podľa opisu **v predchádzajúcich odsekoch**. **Dodržujte tiež tam uvedené varovné upozornenia.** Postupujte pritom nasledovne:



1. Vyklopte veko. Dbajte na to, aby do oleja neodkvapla žiadna kondenzovaná voda.
2. Veko **opatrne** vytiahnite nahor. **Používajte kuchynské rukavice!**



3. Nasaďte pridržiavací krúžok na vidlice na fondue.
4. Napichnite malú porciu pripravenej potraviny na fondue na vidlicu na fondue a podržte ju v nádobe. **Chráňte sa pred horúcimi striekancami oleja.**
5. Otáčajte vidlicu na fondue alebo ju postavte do výrezov pridržiavaceho krúžka.
6. Pri požadovanom stupni tepelnej úpravy vyberte vidlicu na fondue s potravinou na prípravu fondue.

Namiesto tuku môžete do nádoby naplniť aj vývar.

- Používajte len vhodné oleje a tuky. Dbajte na údaje o teplote na balení od výrobcu. Dbajte na starostlivé vyčistenie, uschovanie a včasnú výmenu fritovacieho tuku/oleja.
- Prístroj nepoužívajte pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon alebo podobných horľavých predmetov. Prístroj sa nesmie na žiadnom mieste dotýkať horľavých predmetov.
- Prístroj postavte na teplovzdornú, protišmykovú, rovnú a stabilnú pracovnú plochu.

Nebezpečenstvo popálenín

Horúci tuk a olej spôsobuje veľmi bolestivé popáleniny, pretože je oveľa horúcejší ako vriaca voda! Kvapnutie vody do horúceho tuku alebo oleja spôsobí výbušné vzplanutie.
Zabráňte akémukoľvek kontaktu s horúcim olejom/tukom alebo striekancami.

- V žiadnom prípade nepresúvajte ani neprenášajte horúci prístroj s horúcim olejom.
- Nikdy nemiešajte rôzne tuky alebo oleje.
- Zabráňte odkvapkávaniu vody do horúceho tuku/oleja. Fritovací kôš, resp. potraviny určené na fritovanie a prípravu fondue musia byť suché, keď sa pridávajú do horúceho tuku/oleja. Z mrazenej potraviny určenej na fritovanie, resp. prípravu fondue odstráňte predovšetkým prilipnutý ľad alebo rozmrazenú vodu. Prístroj obsluhujte len suchými rukami.
- Zabezpečte, aby boli všetky diely prístroja úplne suché, kým ich uvediete do prevádzky. Aj malé množstvo vody môže pri kontakte s horúcim tukom/olejom spôsobiť výbušné vzplanutie.
- Pri otváraní veďte veko kontrolovane jednou rukou nahor. Noste pritom kuchynskú rukavicu. Ak necháte veko bez pridržiavania vyklopiť nahor, môže sa v dôsledku vyšvihnutia veka fritéza pohnúť a môže vystreknúť horúci tuk. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!
- Neprepĺňajte fritovací kôš! Pri preplnenom koši by mohla rukoväť povoliť a potravina určená na fritovanie by spadla do horúceho tuku/oleja.

142037 sk Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 7 von 12 - Seiten (18, 7)
09.07.24 10:28

- Počas používania zdvíhajte veko tak, aby žiadna kondenzovaná voda z veka nekvapkala do oleja.
- Počas nahrievania a fritovania musí byť veko zatvorené.
- Počas fritovania uniká z tukového filtra horúca para. Počas prevádzky nesiahajte do prístroja alebo do oblasti nad ním. Nenakláňajte sa napr. pri vyťahovaní sieťovej zástrčky, ponad prístroj! Predovšetkým pri otváraní veka dávajte pozor na unikajúcu paru. Noste kuchynskú rukavicu.
- Prístroj sa počas prevádzky zohrieva a je horúci! Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Prístroj chytajte len za časti určené rukoväti. Dotýkajte sa všetkých horúcich dielov iba pomocou chňapiek a pod.
- Nenapĺňajte viac oleja/tuku do prístroja, ako po značku MAX.
- Po fritovaní nechajte prístroj minimálne 1 až 2 hodiny chladnúť, skôr než nádobu na tuk vyprázdnite a prístroj vyčistíte.
- Ak používate fritézu ako fondue: Nesiahajte do nádoby s horúcim tukom/olejom!

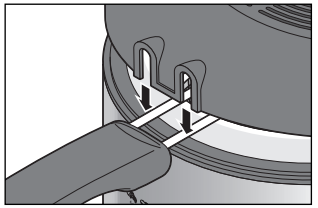
Nebezpečenstvo poranenia

- Vidlice na fondue sú veľmi horúce a špicaté. Nikdy nejedzte priamo z vidlíc na fondue.
- Zabráňte striekancom oleja/tuku na podlahu, resp. ihneď ich zotrite. Hrozí nebezpečenstvo pošmyknutia!
- Sieťový kábel uložte tak, aby ste sa oň nepotkýnali.

Vecné škody

- Na fritovanie vždy používajte fritovací kôš.
- V umývačke riadu môžete umývať iba fritovací kôš a príslušnú rukoväť. Predtým odstráňte rukoväť z fritovacieho koša a oboje vyčistite samostatne.
  Všetky ostatné súčasti výrobku sa **nesmú** umývať v umývačke riadu.
- Nestavajte prístroj na horúcu varnú dosku sporáka ani do blízkosti iného zdroja vysokej teploty, ktorý by mohol poškodiť plastové diely veka.
- Na čistenie nepoužívajte agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky ani ostré predmety.

6. Fritovací kôš **opatrne** vložte do nádoby na tuk rukoväťou smerom dopredu. **Chráňte sa pred horúcimi striekancami oleja.**



7. Zatvorte veko fritézy tak, aby priehlbiny v prednej časti veka zapadli do rukoväte fritovacieho koša.

Vybratie fritovanej potraviny

1. Nastavte regulátor teploty na **OFF**.
2. Vyklopte veko. Dbajte na to, aby do oleja neodkvapla žiadna kondenzovaná voda.
3. **Opatrne** zdvihnite fritovací kôš z nádoby na tuk za rukoväť.
4. Skontrolujte, či je fritovaná potravina dostatočne tepelne upravená.
5. Nechajte olej odkvapkať a fritovanú potravinu trocha vychladiť, kým ju vyberiete z fritovacieho koša.

Vypnutie prístroja

1. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
2. Nechajte fritovací kôš mimo prístroja, odstráňte príp. pridržiavací krúžok (pozri odsek „Prevádzka na prípravu fondue“) a znova zaklopte veko na fritézu.
3. Nechajte fritézu 1 až 2 hodiny vychladiť.

Prevádzka na prípravu fondue

VAROVANIE
pred popáleninami

Pri odstraňovaní veka buďte opatrní a používajte kuchynské rukavice!

VAROVANIE
pred poraneniami

Vidlice na fondue sú veľmi horúce a špicaté. Nikdy nejedzte priamo z vidlíc na fondue.

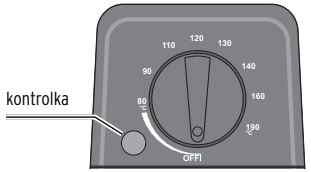
142037 sk Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 8 von 12 - Seiten (8, 17) 09.07.24 10:28

Fritovanie

VAROVANIE pred požiarom/popáleninami

- Zabráňte odkvapkávaniu vody do horúceho oleja. Kôš a fritovaná potravina musia byť suché, keď sa pridávajú do horúceho oleja. Zo zmrazenej potraviny určenej na fritovanie odstráňte predovšetkým prilipnutý ľad alebo roztopenú vodu. Fritézu obsluhujte len suchými rukami. Chráňte sa pred horúcimi striekancami oleja.
- Počas nahrievania a fritovania musí byť veko zatvorené.
- Počas fritovania uniká z tukového filtra horúca para. Počas prevádzky nesiahajte do prístroja alebo do oblasti nad ním. Nenakláňajte sa napr. pri vyťahovaní sieťovej zástrčky, ponad prístroj! Predovšetkým pri otváraní veka dávajte pozor na unikajúcu paru.
- V žiadnom prípade nepresúvajte ani neprenášajte horúci prístroj s horúcim olejom.
- Buďte obzvlášť opatrní, keď je veko otvorené. Zvýšené veko môže fungovať ako páka, takže fritézu možno ľahko prevrátiť, aj keď je plná.
- Nedotýkajte sa horúcich častí prístroja, napr. veka. Fritovací kôš chytajte len za rukoväť. **Používajte kuchynské rukavice.**

1. Po naliatí fritovacieho oleja/tuku sklopte veko fritézy.



2. Prepnite regulátor teploty na **OFF**.
3. Zastrčte sieťovú zástrčku do dobre prístupnej zásuvky. Kontrolka svieti.
4. Nastavte regulátor teploty na želanú teplotu. Prístroj sa teraz zohrieva. Po dosiahnutí nastavenej teploty kontrolka zhasne.
5. Naplňte fritovanú potravinu do fritovacieho koša.

- Nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré laky, plasty alebo ošetrovacie prostriedky na nábytok rozleptajú, alebo zmäkčia materiál protišmykových nožičiek prístroja. Prístroj preto podložte príp. protišmykovou podložkou.
- Olej a tuk nevylievajte do odtokov alebo toaliet! Po zatvrdnutí sa môžu upchať. K uschovaniu a likvidovaniu fritovacieho tuku a oleja si pozrite kapitolu „Po použití“.

Symboly na prístroji

Tento symbol upozorňuje na horúce povrchy (kryt, veko a vnútro) a stúpajúcu horúcu paru (vetracie štrbiny tukového filtra vo veku). Nedotýkať sa!

Symboly potravín

Vpredu na prístroji nájdete nasledujúce symboly potravín, aby ste mali pri fritovaní rýchly prehľad o správnej dĺžke fritovania a fritovacej teplote.

Rešpektujte pri hotových produktoch aj údaje od výrobcu na obale.

zelenina:
4 – 6 minút pri 140 °C

mäso:
4 – 5 minút pri 150 °C

ryby:
5 – 6 minút pri 160 °C

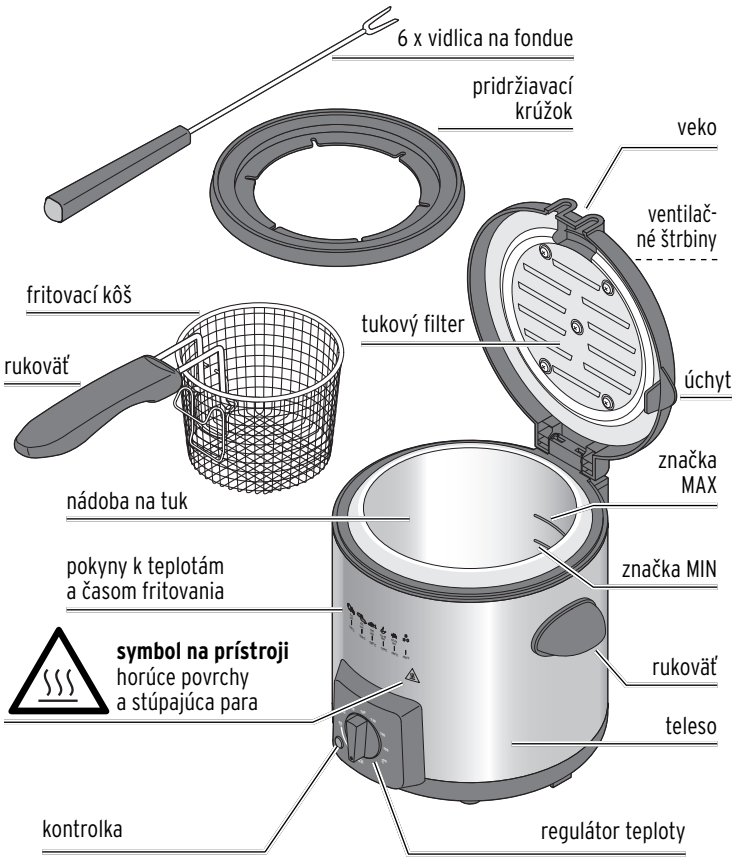
kuracie stehná:
12 – 15 minút
pri 170 °C

hranolky:
12 – 15 minút
pri 180 °C

maximálna teplota:
190 °C

142037 sk Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 9 von 12 - Seiten (16, 9)
09.07.24 10:29

Prehľad (obsah balenia)



Používanie

VAROVANIE pred požiarom/popáleninami

- Nikdy neprevádzkujte prázdny prístroj! Zapojte sieťovú zástrčku do zásuvky až vtedy, ak je nádoba na tuk naplnená **minimálne** po značku MIN olejom alebo roztopeným tukom.

Umiestnenie prístroja

VAROVANIE pred požiarom

Nepoužívajte prístroj pod hornými skrinkami ani v blízkosti záclon alebo podobných horľavých predmetov.

- ▷ Prístroj postavte na **teplovzdornú**, protišmykovú, rovnú a stabilnú pracovnú plochu.
- ▷ Zaistite zo všetkých strán a smerom nahor dostatok miesta.

Naplnenie olejom/tukom na vyprážanie

VAROVANIE pred požiarom/popáleninami

- V tekutom stave musí byť hladina fritovacieho oleja/tuku vždy medzi **značkami MIN a MAX** v nádobe na tuk. Nádobu na tuk neprepĺňajte!
- Používajte len vhodné oleje a tuky. Rešpektujte pritom aj kapitolu „Zopár dôležitých pokynov k fritovaniu“.

Pre tento prístroj odporúčame tekutý fritovací olej.
Ak chcete použiť tuhý fritovací tuk, musíte ho najprv roztopiť v hrnci pri nízkej teplote a potom preliať do fritézy.

Pre túto fritézu platí:
max. 0,9 litra oleja = cca 90 g fritovaných potravín na jeden fritovací cyklus.

- ▷ Do nádoby na tuk naplňte toľko fritovacieho oleja alebo roztopeného fritovacieho tuku, aby bola hladina obsahu naplnenia medzi značkami MIN a MAX.

142037 sk Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 10 von 12 - Seiten (10, 15) 09.07.24 10:29

Pred prvým použitím

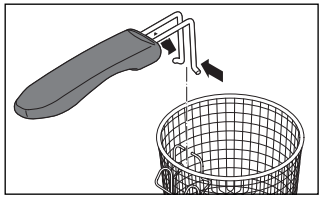
Čistenie

Pred prvým použitím vyčistite všetky diely prístroja, aby ste odstránili prípadné zvyšky z výroby. Postupujte pritom tak, ako je opísané v kapitole „Čistenie a uschovanie“, odsek „Čistenie prístroja“.

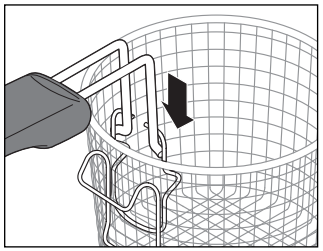
VAROVANIE pred popáleninami

- Zabezpečte, aby boli všetky diely fritézy **úplne suché**, kým ju uvediete do prevádzky. Aj malé množstvo vody môže pri kontakte s horúcim olejom spôsobiť výbušné vzplanutie!

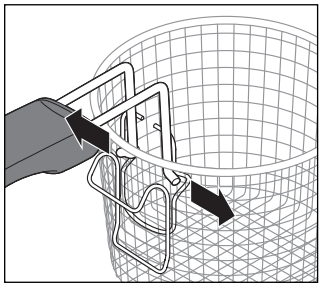
Zloženie fritovacieho koša



1. Dva kovové strmene na rukoväti mierne stlačte k sebe a veďte ich cez medzeru v držiaku na fritovacom koši ...



2. ... za držiak.



3. Potom uvoľnite kovové strmene tak, aby sa na oboch stranách zahákli do držiaka.
4. Následne skontrolujte, či je rukoväť pevne pripevnená k fritovaciemu košu a nemôže sa náhodne uvoľniť.

Zopár dôležitých pokynov k fritovaniu

Čo je fritovanie?

Pod pojmom fritovanie rozumieme tepelnú úpravu potravín v horúcom tuku. Povrch potravín pritom zhnedne.

Tuk sa pri fritovaní zohreje na teplotu až do 190 °C. Zvolená teplota závisí od fritovanej potraviny.

Čo je možné fritovať?

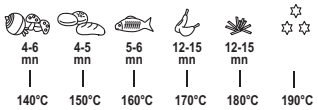
Väčšinu potravín je možné tepelne upraviť vo fritéze. Vo fritéze môžete pripraviť mäso, rybu, zeleninu alebo pečené produkty. Dôležité je, aby boli potraviny správne pripravené:

- Pokrájajte mäso, rybu a zeleninu na malé kúsky.
- Ak ste potravinu (napr. rybu) predtým umyli, dobre ju osušte, kým ju pridáte do horúceho tuku. Voda náhle exploduje, keď sa dostane do horúceho tuku.
- Niektoré potraviny je možné pred fritovaním obaliť v trojobale. Dbajte na to, aby trojobal čo najpevnejšie držal na fritovanej potravine. Trojobal, ktorý sa pri fritovaní uvoľní, znečistí tuk. Nadbytočný trojobal preto zotrite.

Čas a teplota fritovania

Na dosiahnutie chutného a zdravého výsledku by ste sa mali pri voľbe teploty a času fritovania veľmi presne riadiť údajmi výrobcu potraviny na obale.

Údaje pre najdôležitejšie potraviny nájdete aj vpredu na prístroji. Uvádzajú čas a teplotu vyprážania zeleniny, mäsa, rýb, kuracích stehien a čerstvých hranolčekov, ako aj maximálnu možnú teplotu:



Vo všeobecnosti nefritujte príliš veľké množstvá naraz. Platí pevné pravidlo: 100 g fritovaných potravín na 1 liter tuku/oleja, t. j. v prípade tejto fritézy cca 90 g fritovaných potravín na 0,9 litra tuku/oleja na jeden fritovací cyklus.

142037 sk Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 11 von 12 - Seiten (14, 11) 09.07.24 10:29

Ak pridáte viac fritovanej potraviny, po pridaní príliš silne poklesne teplota tuku. Proces fritovania trvá dlhšie a fritovaná potravina nasaje viac tuku.

Ktoré tuky sú vhodné?

- Odborníci označujú oleje a tuky nadradeným pojmom „tuk“.
- Pre túto fritézu odporúčame tekutý fritovací olej. Ak chcete použiť tuhý fritovací tuk, musíte ho najprv roztopiť v hrnci pri nízkej teplote a potom preliať do fritézy.

Ponuka tukov je veľká. Na fritovanie sa však nehodia všetky tuky:

- Tuk musí znášať vysoké teploty pri fritovaní. Bod zadymenia tuku by mal byť nad 200 °C. Bod zadymenia je teplota, pri ktorej sa tuk rozkladá pri tvorbe dymu.
- Rastlinné tuky majú takmer neutrálnu chuť, tzn. nemenia chuť fritovanej potraviny, alebo ju menia len veľmi málo. Pri živočíšnych tukoch (masť) sa môže stať, že sa zmení chuť fritovanej potraviny.
- Tuky smú mať len nízky podiel vody. Voda sa odparuje pri zohrievaní a tuk strieka.
- Maslo, margarín a olivový olej nie sú vhodné na fritovanie.
- Vždy používajte len jeden druh tuku. Nemiešajte tuky, pretože rôzne tuky môžu mať rôzne body varu.
- Veľmi vhodné sú napríklad kokosový tuk, repkový a slnečnicový olej.

Akrylamidy

Téma „akrylamid“ bola dlho predmetom záujmu tlače. Škodlivá látka akrylamid vzniká, keď sa potravina s obsahom škrobu zahrieva na vysokú teplotu, napríklad pri fritovaní hranolčekov, pretože zemiaky obsahujú škrob. V pokusoch na zvieratách pôsobí akrylamid ako karcinogén a mutagén, pravdepodobne rovnako aj u ľudí. Preto je potrebné sa čo najviac vyvarovať tejto škodlivej látke.

Pri fritovaní potravín obsahujúcich škrob vzniká pri teplote od 175 °C násobne viac akrylamidu.

Nenechávajte fritovanú potravinu príliš dlho vo fritéze, pretože príliš silné zhnednutie takisto môže viesť k vyššiemu zaťaženiu. Platí zásada: „Dozlata namiesto spálenia“.

Keďže od zostavenia tohto návodu na použitie nedošlo k zastaveniu výskumu, sledujte túto tému v tlači. Množstvo informácií nájdete aj na internete.

Skladovanie tuku

Znečistenia tuku fritovanou potravinu skracujú jeho trvanlivosť. Preto po každom fritovaní prelejte vlažný tuk cez sito, ktoré ste vyložili kuchynským papierom, aby ste ho zbavili hrubých nečistôt, a potom ho uskladnite.

Svetlo a kyslík škodia tuku. Preto by sa mal skladovať v pevnej uzatvorenej nádobe v tme, chlade a suchu.

Pri vhodných podmienkach sa môže tuk uskladniť na niekoľko týždňov.

Rozpoznávanie nevhodného tuku

Ak pri tuku zistíte jednej z nasledujúcich bodov, mali by ste tuk kompletne vymeniť:

- ostrý, zlý pach,
- zlá chuť fritovaných potravín,
- hnedé, tvrdé usadeniny,
- intenzívna tvorba dymu už pri nízkych teplotách.

Kam s tukom

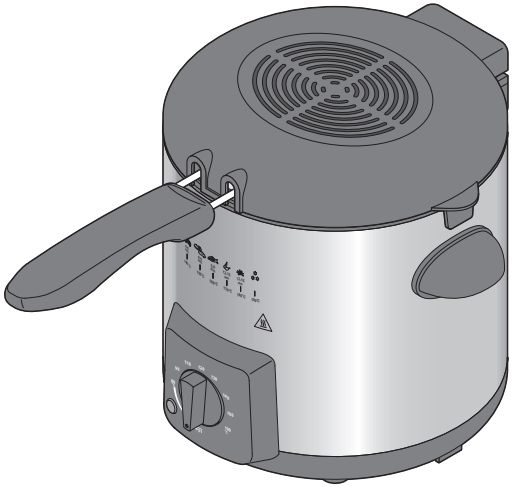
UPOZORNENIE – Vecné škody

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

- Tuk sa môže v množstvách bežných pre domácnosť likvidovať s komunálnym odpadom.
- Nedávajte **vlažný** tuk priamo do nádoby na odpad, ale najprv do plastového vrecka.
- Tuk môžete odovzdať na zbernom mieste pre starý olej.

142037 sk Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 12 von 12 - Seiten (12, 13) 09.07.24 10:29

Mini Deep Fryer/Fondue



Product number: **692 239**

Model:
DF 960

Manufactured by:
Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany, info@jaxmotech.de

(en) Instructions for use

142037CEKE6X6XIV · 2024-05

142037 en Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 1 von 12 - Seiten (24, 1)
08.07.24 10:26

Dear Customer

With your new mini deep fryer/fondue, you can deep fry easily and safely or prepare a classic fondue with oil.

The temperature can be individually adjusted using the infinitely variable temperature control.

We hope you enjoy using your new mini deep fryer/fondue.

Disposal

The product and its packaging have been manufactured from valuable materials that can be recycled. Recycling reduces the amount of refuse and preserves the environment.

Dispose of the **packaging** at a recycling point which sorts materials by type. Make use of the local facilities provided for collecting paper, cardboard and lightweight packaging.

Appliances marked with this symbol must not be disposed of along with normal household waste!

You are legally obliged to dispose of old appliances separately from household waste. Electronic appliances contain hazardous substances and, if stored or disposed of improperly, may cause harm to health or the environment. Information about collection points where old appliances can be disposed of free of charge is available from your local authorities.

142037 en Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 2 von 12 - Seiten (2, 23) 08.07.24 10:26

Technical specifications

Model:	DF 960
Product number:	692 239
Mains voltage:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Power:	840 W
Capacity:	min 0.54 l oil / melted fat max 0.9 l oil / melted fat
Protection class:	I
Ambient temperature:	+10 to +40 °C
Manufactured by:	Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany info@jaxmotech.de

In the course of product improvement, we reserve the right to make technical and optical modifications to the product.

CE

Contents

4 About these instructions

5 Safety warnings

10 At a glance (contents)

11 Key points for deep-frying

14 Prior to first use
14 Cleaning
14 Assembling the frying basket

15 Use
15 Setting up the appliance
15 Filling with frying oil/fat
16 Deep frying
17 Removing the fried food
17 Switching off the appliance
18 Fondue mode

19 After use

20 Cleaning and storage

21 Problems / solutions

22 Technical specifications

23 Disposal

142037 en Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 3 von 12 - Seiten (22, 3)

08.07.24 10:26

About these instructions

This product is equipped with safety features. Nevertheless, read the safety warnings carefully and only use the product as described in these instructions to avoid accidental injury or damage.

Keep these instructions for future reference.
If you give this product to another person, remember to also include these instructions.

Symbols used in these instructions:

This symbol warns you of the danger of injury.

This symbol warns you of the danger of injury caused by electricity.

Signal words used in these instructions:

DANGER warns about the imminent risk of serious or fatal injury.

WARNING warns about the potential risk of serious or fatal injury.

CAUTION warns about the potential risk of minor injuries.

NOTICE warns about the potential risk of material damage.

This indicates additional information.

Problems / solutions

Not working	• Is the plug connected to a power socket? • Has the appliance overheated? The temperature cut-off device has been triggered, causing the appliance to switch off. Do not try to switch on the appliance again! Contact a specialist workshop.
Deep-fried food is not done after the specified time	• Have you tried frying too much at once? The following applies to this deep fryer: max. 0.9 litres of oil = approx. 90 g of food per frying cycle. • Have you selected a temperature that is too low? If necessary, see temperature guidelines on the front of the appliance.
The fried food tastes odd	• Is the oil/fat too old? Have you already used the fat to cook food with a strong flavour (e.g. fish)? Replace the oil/fat.
Too much smoke or a strong odour	• Is the oil/fat too old? Replace the oil/fat.

142037 en Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 4 von 12 - Seiten (4, 21) 08.07.24 10:26

Cleaning and storage

Cleaning the appliance

DANGER – risk of fatal electric shock

- Remove the mains plug from the power socket before cleaning the appliance.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids, otherwise there is a risk of electric shock.

CAUTION – risk of injury

The fondue forks are pointed and sharp. Handle them carefully when cleaning them.

NOTICE – material damage

Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or sharp objects for cleaning.

▷ Wipe the **lid, fat filter, fat container and housing** with a soft cloth moistened with hot water and a little mild detergent.

▷ Remove the handle from the frying basket and wash the **frying basket, handle, fork ring and fondue forks** by hand in hot water with a little washing-up liquid.
The frying basket and its handle can also be cleaned in the dishwasher.

▷ Wipe all parts thoroughly with clean water, as detergent residues can contaminate the frying fat and thus impair the flavour of the fried food.

▷ Dry all the parts completely before reassembling the deep fryer.

Storing the appliance

▷ When storing the fat container, always empty it completely (see "After use").

▷ Clean all the parts of the appliance to remove oil and food residues, e.g. to prevent mould forming.

▷ The handle of the frying basket can be removed for space-saving storage.

▷ Store the appliance in a dry place.

▷ Do not place any heavy objects on the appliance.
They could damage the deep fryer.

Safety warnings

Intended use

- The appliance is designed for cooking food in hot oil or fat at temperatures of up to 190 °C.
  It is **not suitable** for making a fondue with cheese or chocolate.
- The appliance is designed for quantities typical for a private household and is not intended for commercial use.
  It is not suitable for use in environments similar to domestic situations such as shops, offices or similar working environments, on farms or by guests in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential establishments.

Danger to children and people with limited ability to operate appliances

- Only use the appliance out of the reach of children. Make sure that children cannot pull the hot appliance down (e.g. by the mains cable) under any circumstances.
  Burns caused by hot oil/fat are life-threatening!
- This product may not be used by children or by people who do not have the physical, sensory or mental capabilities, or the requisite knowledge and/or experience, to use it safely. Children must be supervised to ensure that they do not play with the product.
- The fondue forks are pointed and sharp.
  Keep them out of the reach of children. There is a risk of injury.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. They pose several risks, including the risk of suffocation!

Danger due to electricity

- Do not immerse the appliance in water or other liquids, otherwise there is a risk of electric shock.
- Do not touch the product with wet hands and do not use it outdoors or in rooms with high humidity.
- Do not use the appliance if the appliance itself or the mains cable show visible signs of damage or if the appliance has fallen down.

142037 en Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 5 von 12 - Seiten (20, 5)
08.07.24 10:26

- Do not make any modifications to the appliance. Do not attempt to replace the mains cable yourself. Have repairs to the appliance or mains cable carried out only by a specialist workshop.
- Only connect the appliance to a properly installed power socket with the same mains voltage rating as that shown on the type plate. The power socket must be easily accessible so that you can unplug the appliance immediately in the event of danger.
- The mains cable must not be kinked or crushed. Keep the mains cable away from hot surfaces and sharp edges. Do not wrap the mains cable around the appliance.
- Do not use an extension cable. If an extension cable is absolutely necessary, it must at least comply with the technical specifications of the appliance. Seek advice in a specialist shop when buying an extension cable.
- Unplug the mains plug from the power socket, ...
  ... if malfunctions occur during use,
  ... after use,
  ... before cleaning the appliance.
  Always pull on the plug, not on the mains cable.

Danger of fire

Old or contaminated frying fats and oils as well as unsuitable fats and oils (such as margarine, butter or olive oil) can ignite when heated.

Never extinguish a fat or oil fire with water, as this can cause the oil or fat to explode. Smother the fire with the lid and a blanket or damp towel.

- Do not insert the mains plug into the power socket until you have completely assembled the deep fryer and filled it with oil at least up to the MIN mark. Always check the level of the frying oil before heating. If necessary, add oil or remove some oil. Never operate the appliance without a fat container. Never use it empty as this can destroy the appliance.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.

After use

Emptying the fat container

WARNING – risk of burns

Do not move or transport the hot appliance under any circumstances while the oil or fat is still hot. After frying, allow the appliance to cool down for at least 1 to 2 hours before emptying the fat container and cleaning the appliance.

▷ Allow the appliance to cool down for 1 to 2 hours before moving the appliance, emptying the fat container or cleaning the appliance. **However, empty the fat container before the oil or fat congeals.**

1. Open the lid.
2. If necessary, remove any fried food remaining in the frying fat/oil (e.g. pieces of chips).
3. Line a sieve with kitchen paper.
4. Pour the lukewarm fat/oil through the sieve.

Storing frying fat/oil

▷ Store the frying fat/oil in a tightly sealed container in a dark, cool place. **Do not** store it in the fat container of the appliance – oxygen and light will negatively affect the fat/oil.

Disposing of frying fat/oil

NOTICE – material damage

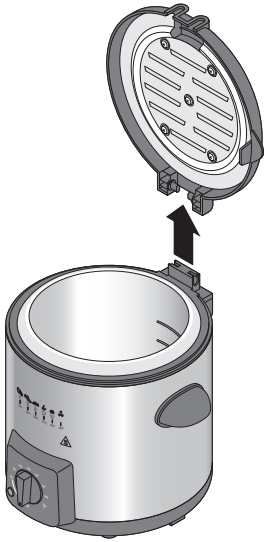
Do not pour oil and fat down drains or into the toilet! When it congeals, this can lead to blockages.

Dispose of the frying fat/oil after it has been used 8 to 12 times at the latest.

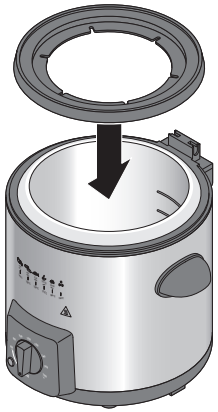
▷ To dispose of the fat, pour the lukewarm fat/oil into a plastic bag. You can pour the frying oil back into its original container. You can then dispose of both in normal household quantities in the residual waste.

142037 en Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 6 von 12 - Seiten (6, 19) 08.07.24 10:26

To use the appliance for fondue, first pour oil into the fat container and heat it as described in the **previous sections**. **Also observe the safety warnings listed there.**
Then proceed as follows:



1. Open the lid. Make sure that no condensation drips into the oil.
2. **Carefully** pull the lid upwards and off of the appliance. **Use oven gloves!**



3. Insert the fork ring for the fondue forks.
4. Skewer a small portion of the prepared fondue food onto a fondue fork and hold it in the pot. **Beware of hot oil splashes.**
5. Either move the fondue fork around or place it in one of the recesses of the fork ring.
6. When the food is done as you like it, remove the fondue fork with the fondue food.

You can also use stock in the container instead of fat.

- The appliance must not be operated with a timer or by means of any separate remote control.
- Only use suitable oils and fats. Also pay attention to the temperature information on the manufacturer's packaging. Ensure that the deep-frying fat/oil is cleaned and stored carefully and replaced in good time.
- Do not use the appliance under wall units or near curtains or similar flammable objects. The appliance must not come into contact with flammable objects at any point.
- Place the appliance on a heat-resistant, firm, level, non-slip and dry work surface.

Danger of burns

Hot fat and oil can cause serious burns as they are much hotter than boiling water!
If water drips into hot fat or oil, this can cause the fat to explode. Avoid any contact with hot oil/fat or splashes.

- Do not move or transport the hot appliance under any circumstances while the oil or fat is still hot.
- Never mix different types of fat or oil.
- Never allow water to drip into hot fat/oil. The deep-frying basket and deep-frying or fondue items must be dry when they are placed in the hot fat/oil. Remove any ice or condensation from deep-frozen food or fondue food in particular. Only operate the appliance with dry hands.
- Make sure that all parts of the appliance are absolutely dry before using them. Even small water residues can cause the heated fat/oil to explode.
- When opening the lid, lift it upwards with one hand with the utmost care. Wear an oven glove when doing this. If you allow the lid to swing freely upwards without holding it firmly, the fryer may move due to the lid swinging and cause hot fat to splash.
  Risk of burns!
- Do not overfill the frying basket! If the basket is overfilled, the handle could give way and the food could fall into the hot fat/oil.
- When in use, lift the lid so that no condensation drips from the lid into the oil.

142037 en Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 7 von 12 - Seiten (18, 7)
08.07.24 10:26

- Keep the lid closed during heating and frying.
- Hot steam will escape from the fat filter during frying. Do not reach into or over the appliance when it is in use. Do not bend over the appliance, e.g. when unplugging the mains plug! When removing the lid, take care to keep away from any escaping steam. Wear an oven glove.
- The appliance will get hot during use! Do not touch the hot surfaces. Only touch the appliance by the handles provided for this purpose. Only touch hot parts with an oven cloth or something similar.
- Do not fill the appliance with more oil/fat than up to the MAX mark.
- After frying, allow the appliance to cool down for at least 1 to 2 hours before emptying the fat container and cleaning the appliance.
- If you are using the deep fryer as a fondue: do not reach into the pot of hot fat/oil!

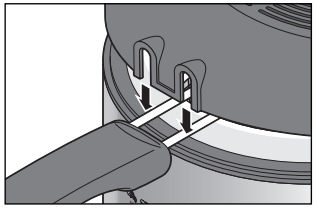
Risk of injury

- The fondue forks get very hot and are pointed and sharp. Never eat directly from the fondue forks.
- Avoid oil/fat splashes on the floor and wipe them up immediately if they do occur.
  There is a risk of slipping!
- Route the mains cable in such a way that it is not a tripping hazard.

Material damage

- Always use the deep-frying basket for deep-frying.
- Only the frying basket and its handle may be cleaned in the dishwasher. Remove the handle from the frying basket first and then clean both separately.
  All other parts must **not** be cleaned in the dishwasher
- Do not place the appliance on a hot hob or near any other heat source that could damage the plastic parts of the housing.
- Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or sharp objects for cleaning.

5. Place the food into the frying basket.
6. **Carefully** place the frying basket into the fat container with the handle facing forwards. **Beware of hot oil splashes.**



7. Close the lid of the deep fryer so that the recesses at the front of the lid fit onto the handle of the frying basket.

Removing the fried food

1. Set the temperature control to **OFF**.
2. Open the lid. Make sure that no condensation drips into the oil.
3. **Carefully** lift the frying basket out of the fat container by the handle.
4. Check to see that the food is fully cooked.
5. Allow the oil to drip off and the food to cool slightly before removing it from the frying basket.

Switching off the appliance

1. Remove the mains plug from the power socket.
2. Leave the frying basket outside the appliance, remove the fork ring if necessary (see section "Fondue mode") and close the lid of the deep fryer.
3. Leave the deep fryer to cool down for 1 to 2 hours.

Fondue mode

WARNING –
risk of burns

Proceed carefully when removing the lid. Use oven gloves!

CAUTION –
risk of injury

The fondue forks get very hot and are pointed and sharp. Never eat directly from the fondue forks.

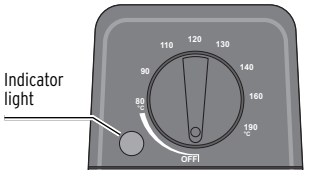
142037 en Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 8 von 12 - Seiten (8, 17)
08.07.24 10:26

Deep frying

WARNING – risk of fire/ burns

- Never allow water to drip into hot oil. The basket and food must be dry when they are placed in the hot oil. Remove any ice or condensation from frozen food in particular. Only operate the appliance with dry hands. Beware of hot oil splashes.
- During heating and frying, keep the lid closed.
- Hot steam will escape from the fat filter during frying. Do not reach into or over the appliance when it is in use. Do not bend over the appliance, e.g. when unplugging the mains plug! When removing the lid, take care to keep away from any escaping steam.
- Do not move or transport the hot appliance under any circumstances while the oil or fat is still hot.
- Be particularly careful when the lid is open. In the vertical position, the lid can act as a lever, allowing the deep fryer itself to be knocked over easily even when full.
- Do not touch hot appliance parts such as the lid. Only hold the frying basket by the handle. **Use oven gloves.**

1. After you have poured in the frying oil/fat, close the lid of the deep fryer.



2. Set the temperature control to **OFF**.
3. Insert the mains plug into an easily accessible mains socket. The indicator light lights up.
4. Set the temperature control to the desired temperature. The appliance will now heat up. When the set temperature is reached, the indicator light goes out.

- Some varnishes, synthetic substances or types of furniture polish may react adversely with the material of the non-slip feet and soften them. If necessary, place a non-slip mat under the appliance.
- Do not pour oil and fat down drains or into the toilet! When it congeals, this can lead to blockages.
  For information on storing and disposing of frying fat and oil, see the chapter "After use".

Symbols on the appliance

This symbol warns about hot surfaces (housing, lid and interior) and hot rising steam (via the grease filter ventilation slits in the lid). Do not touch!

Food symbols

You will find the following food symbols on the front of the appliance to give you a quick reference point for the correct frying times and temperatures when deep-frying.

Also note the information on the packaging of convenience products.

Vegetables:
4-6 min at 140 °C

Meat:
4-5 min at 150 °C

Fish:
5-6 min at 160 °C

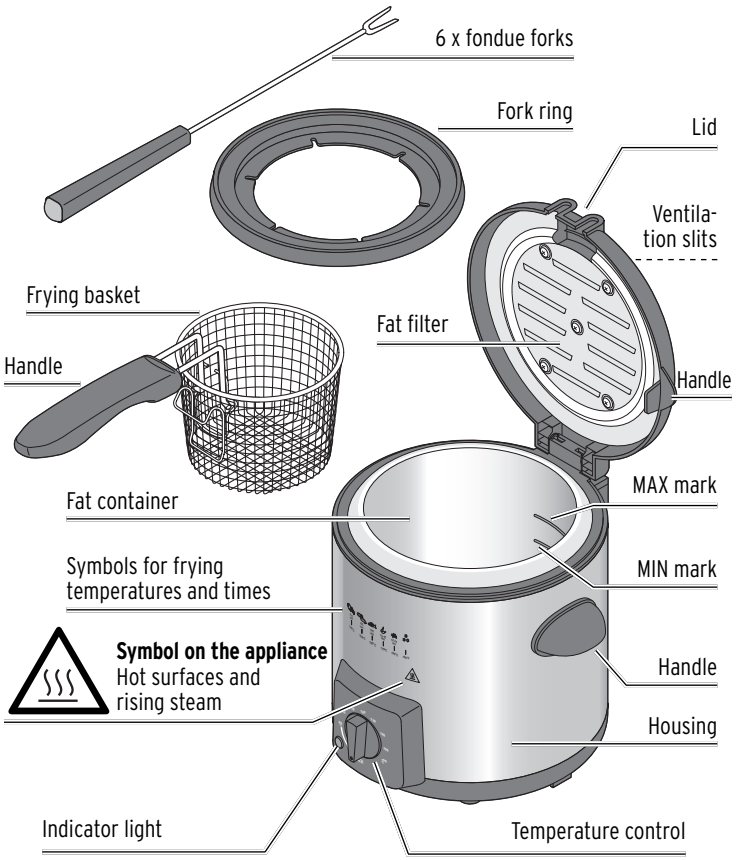
Chicken thighs:
12-15 min at 170 °C

Chips/French fries:
12-15 min at 180 °C

Maximum temperature:
190 °C

142037 en Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 9 von 12 - Seiten (16, 9)
08.07.24 10:26

At a glance (contents)



Use

WARNING – risk of fire/ burns

- Never operate the appliance empty! Only insert the mains plug into the power socket once you have filled the fat container with oil or melted fat **at least** up to the MIN mark.

Setting up the appliance

WARNING – risk of fire

Do not use the appliance under wall units or near curtains or similar flammable objects.

- ▷ Place the appliance on a **heat-resistant**, firm, level, non-slip and dry work surface.
- ▷ Leave enough space on all sides and above the appliance.

Filling with frying oil/fat

WARNING – risk of fire/ burns

- In the liquid state, the fill level of the frying oil/fat must always be between the **MIN and MAX markings** in the fat container. Do not overfill the fat container!
- Only use suitable oils and fats. Please also refer to "Key points for deep-frying".

We recommend liquid frying oil for the appliance.
If you want to use solid frying fat, you must first melt it in a pot at a low temperature and then transfer it to the deep fryer.

The following applies to this deep fryer: **max. 0.9 litres of oil = approx. 90 g of food per frying cycle.**

- ▷ Pour enough frying oil or melted frying fat into the fat container so that the fill level is between the MIN and MAX markings.

142037 en Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 10 von 12 - Seiten (10, 15)
08.07.24 10:26

Prior to first use

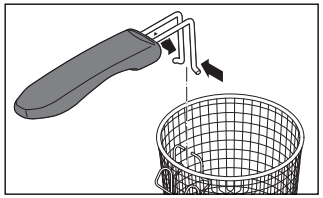
Cleaning

Clean all parts of the appliance before first use to remove any production residues. Proceed as described in “Cleaning and storage”, “Cleaning the appliance”.

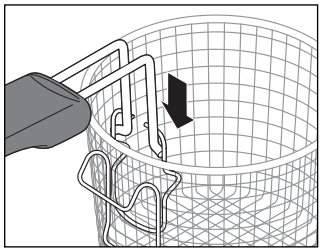
WARNING –
risk of burns

- Make sure that all parts of the deep fryer are **absolutely dry** before using it. Even very small amounts of water residue can cause the heated oil to explode!

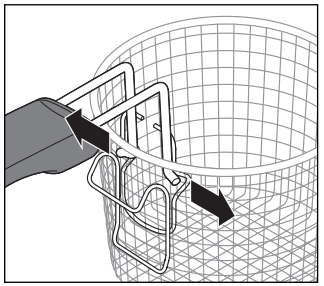
Assembling the frying basket



1. Press the two metal brackets on the handle together slightly and guide them through the gap in the holder on the frying basket ...



2. ... behind the holder.



3. Then release the metal brackets so that they hook into the holder on both sides.
4. Then check that the handle is firmly attached to the frying basket and cannot come loose accidentally.

Key points for deep-frying

What is deep-frying?

Deep-frying is the cooking of food in hot fat. The surface of the food turns brown.

The fat is heated to a temperature of up to 190 °C during deep-frying. The selected temperature depends on the food being fried.

What foods can be deep-fried?

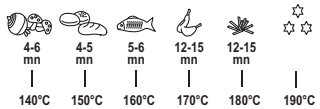
Most foods can be cooked in the deep fryer.
You can prepare meat, fish, vegetables or bakery products in the deep fryer. It is important that the food is prepared correctly:

- Cut meat, fish and vegetables into small pieces.
- If you have washed the food (e.g. the fish), dry it well before placing it in the hot fat. Water explodes when it comes into contact with hot fat.
- Some foods can be breaded before frying. Make sure that the breadcrumb coating is as firmly attached to the food as possible. Breading that comes off during frying contaminates the fat. So it makes sense to remove any excess breading.

Frying times and temperatures

To ensure a tasty and healthy result, you should follow the food manufacturer’s instructions on the packaging very closely when selecting the temperature and frying time.

Guidelines for the most important foods can also be found on the front of the appliance. These are intended to give you an indication of the frying time and temperature of vegetables, meat, fish, chicken thighs and fresh chips or French fries, as well as the maximum possible temperature:



In general, do not fry too large quantities at once. As a rule of thumb: 100 g of food per 1 litre of fat/oil, i.e. for this deep fryer approx. 90 g of food per 0.9 litre of fat/oil per frying cycle.

142037 en Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 11 von 12 - Seiten (14, 11)
08.07.24 10:26

If you add more food than this, the fat will cool down too much when you add it. The frying process will then take longer and the food will absorb more fat.

What fats are suitable?

- Experts use the generic term "fat" to describe oils and fats.
- We recommend liquid frying oil for this deep fryer. If you want to use solid frying fat, you must first melt it in a pot at a low temperature and then transfer it to the deep fryer.

There is a wide range of fats available. However, not all fats are suitable for deep-frying:

- The fat must be able to withstand the high temperatures achieved during frying.
  The smoke point of the fat should be above 200 °C. The smoke point is the temperature at which the fat begins to smoke.
- Vegetable fats are almost neutral in taste, i.e. the flavour of the fried food does not change, or only very little. Animal fats (lard) can change the flavour of the fried food.
- The fat must have a low water content. The water will evaporate when heated and cause the fat to spit.
- Butter, margarine and olive oil are not suitable for deep-frying.
- Only ever use one type of fat. Do not mix different fats, as they may have different boiling points.
- Coconut oil, rapeseed or sunflower oil, for example, are well suited.

Acrylamides

The subject of acrylamide has been in the press for some time. Acrylamide is a harmful substance produced when starchy foods are heated to high temperatures, for example when frying chips, as potatoes contain starch. In experiments with animals, acrylamide has had a carcinogenic and mutagenic effect, and in humans this may also be the case. It is, therefore, important to absorb as little of this harmful substance as possible.

When frying starchy foods at a temperature of 175 °C or higher, acrylamide is produced in noticeably larger quantities.

Do not leave the food in the deep fryer for too long, as excessive browning can also lead to increased acrylamide creation. A rule of thumb is: "Golden, not charred". As research is set to continue beyond the issuing of these operating instructions, keep an eye on this subject in the press. You can also find a lot of information about this on the Internet.

Storing the fat

Contamination of the fat by the fried food shortens the usable life of the fat. For this reason, after each frying process, pour the lukewarm fat through a sieve lined with kitchen paper to remove any coarse residues.

Light and oxygen will negatively affect the fat, so it should be stored in a tightly closed container in a dark, cool and dry place.

Under good conditions, the fat can be stored for several weeks.

Recognising bad fat

If you notice any of the following issues with the fat, you should replace it completely:

- Pungent, unpleasant odour,
- The fried food tastes bad,
- Hard, brown deposits,
- Strong smoke formation even at low temperatures.

What to do with used fat

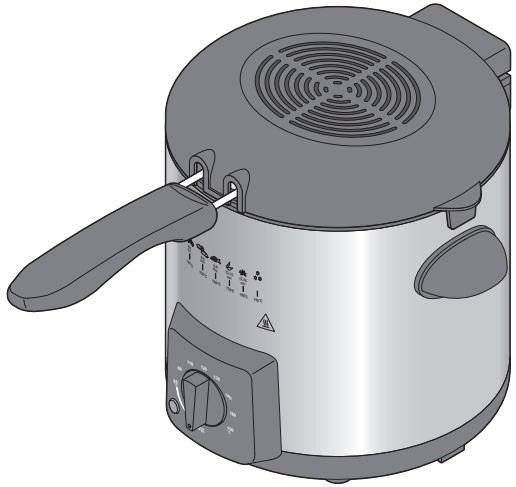
NOTICE – material damage

- Do not pour oil and fat down drains or into the toilet! When it congeals, this can lead to blockages.

- In normal household quantities, fat can be disposed of with household waste.
- Do not put the **lukewarm** fat directly into the waste bin. First, put it into a plastic bag.
- You can also take the fat to a collection point for used oil.

142037 en Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 12 von 12 - Seiten (12, 13)
08.07.24 10:26

Mini fritéza/fondue



Číslo výrobku: 692 239

Model:
DF 960

Výrobce:
Jaxmotech GmbH, Ostring 60, 66740 Saarlouis, Germany (Německo),
info@jaxmotech.de

(CS) Návod k použití

142037CEKE6X6XIV · 2024-05

142037 cs Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 1 von 12 - Seiten (24, 1)

09.07.24 10:10

Vážení zákazníci,

s Vaší novou mini fritézou/fondue můžete snadno a bezpečně fritovat nebo připravovat klasické fondue na oleji.

Pomocí plynule nastavitelného regulátoru teploty je možné nastavovat teplotu podle potřeby.

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

Likvidace

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

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

Přístroje označené tímto symbolem se nesmí vyhazovat do domovního odpadu!

Staré přístroje jste ze zákona povinni likvidovat samostatně, odděleně od domovního odpadu. Elektrická zařízení obsahují nebezpečné látky. Ty mohou při neodborném skladování a likvidaci škodit zdraví a životnímu prostředí. Informace o sběrných místech, na kterých bezplatně přijímají staré přístroje, získáte u obecní nebo městské správy.

Technické parametry

Model:	DF 960
Číslo výrobku:	692 239
Síťové napětí:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Výkon:	840 W
Objem:	min 0,54 l oleje / rozpuštěného tuku max 0,9 l oleje / rozpuštěného tuku
Třída ochrany:	I
Okolní teplota:	+10 až +40 °C
Výrobce:	Jaxmotech GmbH Ostring 60 66740 Saarlouis Germany (Německo) info@jaxmotech.de

Za účelem vylepšování výrobku si vyhrazujeme právo technických a vzhledových změn.

CE

Obsah

4 K tomuto návodu

5 Bezpečnostní pokyny

10 Přehled (rozsah dodávky)

11 Malá abeceda fritování

14 Před prvním použitím
14 Čištění
14 Sestavení fritovacího koše

15 Použití
15 Umístění přístroje
15 Naplnění fritovacího oleje/tuku
16 Fritování
17 Vyjmutí potravin určených k fritování
17 Vypnutí přístroje
17 Používání na fondue

19 Po použití

20 Čištění a uchovávání

21 Závada/řešení

22 Technické parametry

23 Likvidace

142037 cs Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 3 von 12 - Seiten (22, 3)

09.07.24 10:10

K tomuto návodu

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

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

Symboly uvedené v tomto návodu:

Tento symbol varuje před nebezpečím poranění.

Tento symbol varuje před nebezpečím úrazu elektrickým proudem.

Výstražná hesla uvedená v tomto návodu:

NEBEZPEČÍ varuje před bezprostředním těžkým zraněním a ohrožením života.

VÝSTRAHA varuje před možnými těžkými zraněními a ohrožením života.

POZOR varuje před možnými lehkými poraněními.

POKYN varuje před možnými věcnými škodami.

Takto jsou označeny doplňující informace.

Závada/řešení

Přístroj nefunguje	• Je zástrčka zasunutá v zásuvce? • Není přístroj přehřátý? Přístroj byl vypnut ochranou proti přehřátí. V žádném případě se nepokoušejte spotřebič znovu spustit! Obraťte se na specializovaný servis.
Potraviny určené k fritování nejsou po uplynutí nastavené doby ještě hotové	• Nefritovali jste příliš velké množství potravin najednou? Platí zásada: 100 g potraviny určené k fritování na 1 l tuku. • Nezvolili jste příliš nízkou teplotu? Viz popř. údaje o teplotě vpředu na přístroji.
Špatná chuť fritovaných potravin	• Není olej/tuk starý? Nepřipravovali jste ve fritéze předtím nějaké potraviny se silnou vlastní chutí (např. ryby)? Vyměňte olej/tuk.
Vzniká silný kouř nebo zápach	• Není olej/tuk starý? Vyměňte olej/tuk.

142037 cs Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 4 von 12 - Seiten (4, 21) 09.07.24 10:10

Čištění a uchovávání

Čištění přístroje

NEBEZPEČÍ – ohrožení života elektrickým proudem

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj neponořujte do vody ani jiných kapalin, protože jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

POZOR – nebezpečí poranění

Vidličky na fondue jsou špičaté. Při čištění postupujte opatrně.

POKYN – věcné škody

K čištění nepoužívejte žádné agresivní ani abrazivní čisticí prostředky nebo ostré předměty.

▷ **Víko, tukový filtr, nádobu na tuk a kryt** otřete měkkou textilií namočenou v horké vodě a troše prostředku na mytí nádobí.

▷ V případě potřeby sejměte držadlo z fritovacího koše a opláchněte **fritovací koš, držadlo, přídržný kroužek a vidličky na fondue** ručně v horké vodě s trochou prostředku na nádobí.

Fritovací koš a jeho držadlo lze čistit také v myčce na nádobí.

▷ Všechny díly důkladně opláchněte čistou vodou, protože zbytky prostředku na nádobí by znečistily fritovací tuk a mohly by nepříznivě ovlivnit chuť fritovaných potravin.

▷ Než fritézu opět složíte dohromady, všechny díly zcela osušte.

Uložení přístroje

▷ Pro uložení vždy vyprázdněte nádobu na tuk (viz kapitola „Po použití“).

▷ Všechny části přístroje vyčistěte. Zbavte je zbytků oleje a potravin, abyste zabránili např. tvorbě plísní.

▷ Pro prostorově úsporné uložení můžete sejmout držadlo fritovacího koše.

▷ Přístroj ukládejte na suchém místě.

▷ Na přístroj nestavte žádné těžké předměty.
Mohli byste fritézu poškodit.

Bezpečnostní pokyny

Účel použití

- Přístroj je určen k přípravě pokrmů v horkém oleji nebo tuku při teplotě až 190 °C.
Není vhodný na sýrové nebo čokoládové fondue.
- Přístroj je určen pro množství běžná v domácnostech a není vhodný ke komerčním účelům. Není vhodný pro použití v oblastech podobných domácnostem, například v prodejnách, kancelářích nebo podobném pracovním prostředí, v zemědělských usedlostech, ani k využívání hosty v hotelech, motelech, penzionech se snídaní a jiných ubytovacích zařízeních.

Nebezpečí pro děti a osoby s omezenou schopností ovládání přístrojů

- Přístroj používejte pouze mimo dosah dětí. Zajistěte, aby děti nikdy nemohly horký přístroj strhnout na zem (např. za síťový kabel). Při popálení horkým olejem/tukem hrozí nebezpečí ohrožení života!
- Tento přístroj nesmí používat děti nebo osoby, které jej nejsou schopny bezpečně používat z důvodu svých fyzických, smyslových nebo duševních schopností nebo nedostatku zkušeností či znalostí. Děti musí být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.
- Vidličky na fondue jsou špičaté. Uchovávejte je mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí poranění!
- Obalový materiál udržujte mimo dosah dětí. Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Přístroj neponořujte do vody ani jiných kapalin, protože jinak hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nedotýkejte se výrobku vlhkýma rukama a nepoužívejte jej venku ani v místnostech s vysokou vlhkostí vzduchu.
- Přístroj neuvádějte do provozu, pokud je přístroj sám nebo síťový kabel viditelně poškozený nebo přístroj předtím spadl na zem.
- Neprovádějte na přístroji žádné změny. Ani výměnu síťového kabelu nesmíte provádět svépomocí. Případné opravy přístroje nebo

142037 cs Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 5 von 12 - Seiten (20, 5)
09.07.24 10:10

síťového kabelu nechte provádět jen v odborném servisu.

- Přístroj připojujte pouze do zásuvky instalované podle předpisů, jejíž síťové napětí odpovídá technickým parametrům přístroje uvedeným na typovém štítku přístroje. Zásuvka musí být dobře přístupná, aby z ní bylo možno v případě nebezpečí síťovou zástrčku okamžitě vytáhnout.
- Síťový kabel nesmí být zalomený ani přiskřípnutý. Síťový kabel udržujte mimo dosah horkých povrchů a ostrých hran. Síťový kabel neomotávejte kolem přístroje.
- Nepoužívejte prodlužovací kabel. Pokud bude nutné použít prodlužovací kabel, musí odpovídat minimálně technickým parametrům přístroje. Při koupi prodlužovacího kabelu si nechte poradit ve specializované prodejně.
- Síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky...
  ... při poruše,
  ... po použití,
  ... před čištěním přístroje.
  Vždy přitom tahejte přímo za zástrčku, nikoli za síťový kabel.

Nebezpečí požáru

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

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

- Síťovou zástrčku zasuňte do zásuvky, až když bude fritéza úplně složená a naplněná olejem minimálně po značku MIN. Před každým zahříváním přístroje zkontrolujte hladinu fritovacího oleje. Pokud to bude třeba, přidejte nebo uberte trochu oleje. Přístroj nikdy nepoužívejte bez nádoby na tuk, protože by mohlo dojít k jeho zničení.
- Zapnutý přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Přístroj se nesmí uvádět do provozu spínacími hodinami ani odděleným systémem dálkového ovládání.
- Používejte jen vhodné oleje a tuky. Respektujte také údaje týkající se teploty na obalu od výrobce. Dbejte na důkladné čištění a uchovávání

Po použití

Vyprázdnění nádoby na tuk

VÝSTRAHA před popálením

Horký přístroj ani nádobu na tuk s horkým olejem za žádných okolností nepřenášejte ani nepřepravujte. Než budete vyprazdňovat nádobu na tuk a přístroj čistit, nechte přístroj po fritování po dobu minimálně 1 až 2 hodin chladnout.

▷ Než budete s přístrojem hýbat, vyprazdňovat nádobu na tuk nebo přístroj čistit, nechte přístroj po dobu 1 až 2 hodin chladnout. **Nádobu na tuk ale vyprázdněte dříve, než olej nebo tuk ztuhne.**

1. Odklopte víko.
2. Případně odstraňte také potraviny, které zůstaly ve fritovacím oleji/tuku (například kousky hranolků).
3. Cedník vyložte kuchyňským krepovým papírem.
4. Vlažný tuk/olej přeceďte přes cedník.

Uchovávání fritovacího tuku/oleje

▷ Fritovací tuk/olej uchovávejte v těsně uzavřené nádobě na tmavém a chladném místě. **Neskladujte** ho v nádobě na tuk přístroje - kyslík a světlo tuku/oleji škodí.

Likvidace fritovacího tuku/oleje

POKYN – věcné škody

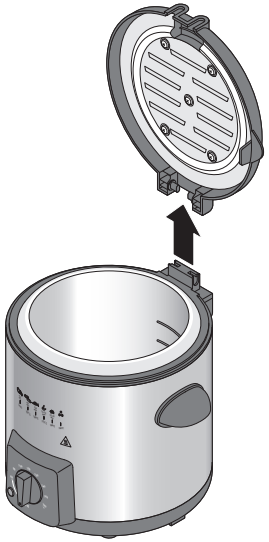
Fritovací tuk/olej nevylévejte do odpadů ani do toalety! V důsledku jejich ztuhnutí může dojít k ucpání potrubí.

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

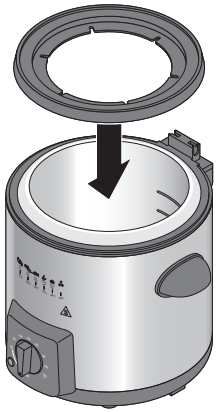
▷ Vlažný tuk/olej k likvidaci nalijte do plastového sáčku. Fritovací olej můžete nalít zpět do původní nádoby. V množství běžném pro domácnosti můžete obojí vyhodit do domácího odpadu.

142037 cs Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 6 von 12 - Seiten (6, 19) 09.07.24 10:11

Chcete-li spotřebič používat jako fondue, nalijte nejprve do nádoby na tuk olej a zahřejte jej podle popisu **v předchozích kapitolách**. **Dodržujte také nadále uvedená varování**. Poté postupujte následujícím způsobem:



1. Odklopte víko. Dbejte na to, aby do oleje nekapala žádná kondenzovaná voda.
2. **Opatrně** vytáhněte víko nahoru. **Používejte kuchyňské chňapky!**



3. Vložte přídržný kroužek pro vidličky na fondue.
4. Napíchněte malou porci připravené potraviny určené pro fondue na vidličku na fondue a přidržte ji v hrnci. **Dávejte pozor na stříkající horký olej.**
5. Otáčejte vidličkou na fondue nebo ji vložte do vybrání přídržného kroužku.
6. Při požadovaném stupni propečení vyjměte vidličku s potravinou určenou pro fondue.

Místo tuku můžete do nádoby nalít také vývar.

přístroje a na včasnou výměnu fritovacího tuku/oleje.

- Nepoužívejte přístroj pod nástěnnými skříňkami nebo v blízkosti záclon či podobných hořlavých předmětů. Přístroj nesmí v žádném místě přijít do styku s hořlavými předměty.
- Přístroj postavte na žáruvzdornou, pevnou, rovnou, neklouzavou a suchou pracovní plochu.

Nebezpečí popálení

Horký tuk a olej mohou způsobit těžké popáleniny, protože mají podstatně vyšší teplotu než vroucí voda.
Když voda kape do horkého tuku nebo oleje, odpařuje se prudkostí výbuchu.
Zabraňte jakémukoliv kontaktu s horkým tukem/olejem nebo stříkání tuku/oleje.

- Horký přístroj ani nádobu na tuk s horkým olejem za žádných okolností nepřenášejte ani nepřepravujte.
- Nikdy nemíchejte různé druhy tuku nebo oleje.
- Do horkého tuku/oleje nikdy nenechte kapat vodu. Fritovací koš a potraviny určené k fritování, popř. fondue musí být suché, když je budete ponořovat do horkého tuku/oleje. Odstraňte led nebo kondenzát zejména z hluboce zmrazených potravin určených pro fritování nebo fondue. Obsluhujte přístroj jen suchýma rukama.
- Zajistěte, aby byly všechny díly přístroje před použitím úplně suché. I malé zbytky vody se mohou v horkém oleji/tuku odpařovat prudkostí výbuchu.
- Víko při otevírání kontrolovaně veďte jednou rukou směrem nahoru. Přitom používejte kuchyňskou rukavici. Když necháte víko fritézy samovolně otevřít směrem nahoru, aniž byste jej přitom přidržovali, může se fritéza prudkým pohybem víka pohnout a může z ní vystříknout horký tuk.
  Hrozí nebezpečí popálení!
- Fritovací koš nepřeplňujte! Kdyby byl fritovací koš přeplněný, mohlo by jeho držadlo povolit a potraviny určené k fritování by mohly spadnout do horkého tuku/oleje.
- Při používání zvedejte víko tak, aby do oleje nekapala žádná zkondenzovaná voda.

142037 cs Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 7 von 12 - Seiten (18, 7)
09.07.24 10:11

- Během zahřívání přístroje a fritování nechte víko fritézy zavřené.
- Během fritování uniká z tukového filtru horká pára. Nikdy nesahejte do zapnutého přístroje ani nad něj. Nenaklánějte se nad přístroj, například při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky! Dávejte pozor na unikající páru, zejména při otevírání víka. Používejte kuchyňskou rukavici.
- Přístroj se během používání silně zahřívá! Nedotýkejte se horkých povrchů. Přístroje se dotýkejte jen na příslušných držadlech. Částí přístroje se dotýkejte pouze chňapkami apod.
- Do přístroje nikdy nenaplňujte více tuku/oleje než po značku **MAX**.
- Než budete vyprazdňovat nádobu na tuk a přístroj čistit, nechte přístroj po fritování po dobu minimálně 1 až 2 hodin chladnout.
- Pokud používáte fritézu jako fondue: nedotýkejte se hrnce s horkým tukem/olejem!

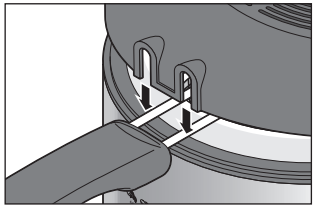
Nebezpečí poranění

- Vidličky na fondue se během používání silně zahřívají a jsou špičaté. Nikdy nejezte přímo z vidliček na fondue.
- Zabraňte vystřikování oleje/tuku na podlahu a případný vystříknutý olej/tuk ihned utřete. V opačném případě hrozí nebezpečí uklouznutí!
- Síťový kabel položte tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout.

Věcné škody

- K fritování vždy používejte fritovací koš.
- V myčce na nádobí se smí čistit pouze fritovací koš s držadlem. Předtím vyjměte rukojeť z fritovacího koše a obě části myjte zvlášť. Všechny ostatní části se **nesmí** vkládat do myčky na nádobí.
- Přístroj nestavte na horkou plotýnku sporáku ani do blízkosti jiného zdroje tepla, které by mohlo poškodit plastové části krytu fritézy.
- K čištění nepoužívejte žádné agresivní ani abrazivní čisticí prostředky nebo ostré předměty.
- Nelze zcela vyloučit, že některé laky, plasty nebo prostředky na ošetřování nábytku nenaruší nebo nezměkčí materiál protiskluzových nožiček výrobku. Položte proto v případě potřeby pod přístroj protiskluzovou podložku.

5. Do fritovacího koše naplňte potraviny určené k fritování.
6. Vložte fritovací koš **opatrně** do nádoby na tuk držadlem dopředu. **Dávejte si pozor na stříkající horký olej.**



7. Zavřete víko fritézy tak, aby prohlubně v přední části víka zapadly do rukojeti fritovacího koše.

Vyjmutí potravin určených k fritování

1. Nastavte regulátor teploty na **OFF**.
2. Odklopte víko. Dbejte na to, aby do oleje nekapala žádná zkondenzovaná voda.
3. Zvedněte fritovací koš **opatrně** z tuku ven za držadlo.
4. Zkontrolujte, zda je potravina určená k fritování hotová.
5. Nechte olej odkapat a potravinu určenou k fritování trochu vychladnout, než ji vyjmete z fritovacího koše.

Vypnutí přístroje

1. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
2. Nechte fritovací koš vysunutý z přístroje, sejměte přídržný kroužek (viz část „Používání na fondue“) a přiklopte opět víko na fritézu.
3. Nechte fritézu 1 až 2 hodiny vychladnout.

Používání na fondue

VÝSTRAHA
před popálením

Při snímání víka buďte opatrní. Používejte kuchyňské chňapky!

POZOR
na zranění

- Vidličky na fondue se během používání silně zahřívají a jsou špičaté. Nikdy nejezte přímo z vidliček na fondue.

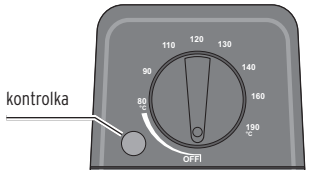
142037 cs Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 8 von 12 - Seiten (8, 17) 09.07.24 10:11

Fritování

VÝSTRAHA před požárem/popálením

- Do horkého oleje nikdy nenechte kapat vodu. Fritovací koš a potraviny určené k fritování musí být suché, když je budete ponořovat do horkého oleje. Zvláště ze zmrazených potravin určených k fritování odstraňte veškerý ulpělý led nebo zkondenzovanou vodu. Fritézu obsluhujte pouze suchýma rukama. Dávejte si pozor na stříkající horký olej.
- Během zahřívání přístroje a fritování nechte víko fritézy zavřené.
- Během fritování uniká z tukového filtru horká pára. Nikdy nesahejte do zapnutého přístroje ani nad něj. Nikdy se nenaklánějte nad přístroj, například při vytahování síťové zástrčky ze zásuvky! Dávejte pozor na unikající páru, zejména při otevírání víka.
- Přístroj s horkým olejem v žádném případě nepřenášejte ani nepřepravujte.
- Buďte obzvláště opatrní, když je víko otevřené. Zdvižené víko může působit jako páka, takže fritézu lze v naplněném stavu snadno převrhnout.
- Nedotýkejte se horkých částí přístroje, např. víka. Fritovacího koše se dotýkejte pouze za držadlo. **Používejte kuchyňské chňapky.**

1. Po nalití fritovacího oleje/tuku sklopte víko fritézy dolů.



2. Nastavte regulátor teploty na **OFF**.
3. Zastrčte síťovou zástrčku do dobře přístupné síťové zásuvky. Kontrolka svítí červeně.
4. Regulátor teploty nastavte na požadovanou teplotu. Přístroj se nyní zahřívá. Jakmile je dosažena nastavená teplota, kontrolka zhasne.

- Tuk a olej nevylévejte do odpadů ani do toalety! V důsledku jejich ztuhnutí může dojít k ucpání potrubí. K tématu uchovávání a likvidace fritovacího tuku si přečtěte pokyny v kapitole „Po použití“.

Symboly na přístroji

Tento symbol varuje před horkými povrchy (kryt, víko a vnitřní prostor) a stoupající horkou párou (větrací štěrbiny tukového filtru ve víku).
Nedotýkat se!

Symboly potravin na přístroji

Vpředu na přístroji najdete následující symboly potravin, abyste měli při fritování rychlou orientační pomůcku ohledně správného času a teploty fritování.

U hotových produktů dodržujte také údaje na obalu.

zelenina:
4-6 minut při 140 °C

maso:
4-5 minut při 150 °C

ryby:
5-6 minut při 160 °C

ovoce:
12-15 minut při 170 °C

hranolky:
12-15 minut při 180 °C

hluboce zmrazené potraviny: 190 °C

142037 cs Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 9 von 12 - Seiten (16, 9)
09.07.24 10:11

Přehled (rozsah dodávky)

Použití

VÝSTRAHA před požárem/popálením

- Přístroj nikdy nepoužívejte prázdný! Síťovou zástrčku zapojte do zásuvky až po naplnění nádoby na tuk **nejméně** po značku MIN olejem nebo rozpuštěným tukem.

Umístění přístroje

VÝSTRAHA před požárem

Nepoužívejte spotřebič pod nástěnnými skříňkami nebo v blízkosti záclon či podobných hořlavých předmětů.

▷ Postavte přístroj na **žáruvzdornou**, pevnou, rovnou, neklouzavou a suchou pracovní plochu.

▷ Po stranách a nahoře nechte dostatek volného místa.

Naplnění fritovacího oleje/tuku

VÝSTRAHA před požárem/popálením

- V kapalném stavu musí být hladina fritovacího oleje/tuku v nádobě na tuk vždy mezi **značkami MIN a MAX**. Nádobu na tuk nepřeplňujte!
- Používejte jen vhodné oleje a tuky. Viz také kapitola „Malá abeceda fritování".

Pro přístroj doporučujeme tekutý fritovací olej.

Pokud chcete použít tuhý fritovací olej, musíte ho nejprve rozpustit na pánvi při nízké teplotě a poté nalít do fritézy.

Pro tuto fritézu platí následující: **max. 0,9 litru oleje = cca 90 g smažených potravin na jeden fritovací cyklus.**

▷ Do nádoby na tuk nalijte tolik fritovacího oleje nebo rozpuštěného tuku, aby hladina byla mezi značkami MIN a MAX.

142037 cs Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 10 von 12 - Seiten (10, 15) 09.07.24 10:11

Před prvním použitím

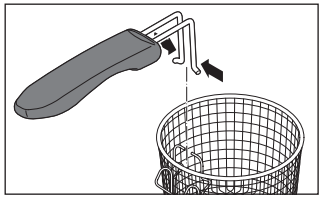
Čištění

Před prvním použitím vyčistěte všechny části přístroje, abyste odstranili případné zbytky z výroby. Postupujte tak, jak ke popsáno v kapitole „Čištění a uchovávání“, v části „Čištění přístroje“.

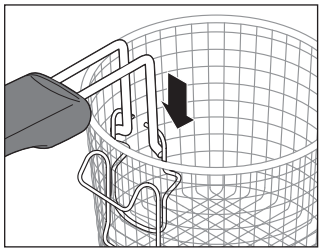
VÝSTRAHA
před popálením

- Zajistěte, aby byly všechny díly fritézy před použitím **úplně suché**. I malé zbytky vody se mohou v horkém oleji odpařovat prudkostí výbuchu!

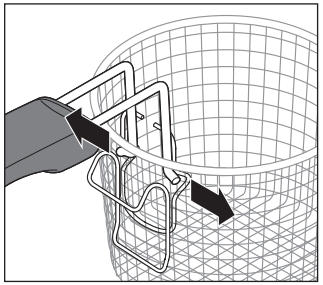
Sestavení fritovacího koše



1. Oba kovové háčky na rukojeti lehce přitiskněte k sobě a veďte je mezerou v držáku na fritovacím koši ...



2. ... za držákem.



3. Poté uvolněte kovové háčky tak, aby se na obou stranách zahákly do držáku.
4. Poté zkontrolujte, zda je držák pevně připevněn ke koši na smažení a nemůže se náhodně uvolnit.

Malá abeceda fritování

Co je fritování?

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

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

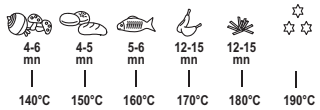
Co můžete fritovat?

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

- Nakrájejte maso, rybu a zeleninu na malé kousky.
- Pokud jste potraviny umyli (například ryby), dobře je osušte, než je vložíte do horkého tuku. Voda se po styku s horkým olejem odpařuje prudkostí výbuchu.
- Některé potraviny můžete před fritováním obalit. Dbejte však na to, aby strouhanka apod. pevně držela na potravině určené k fritování. Pokud se při fritování uvolní, znečistí tuk. Přebytečnou strouhanku proto oklepejte.

Doba a teplota fritování

Abyste dosáhli chutného a zdravého výsledku, měli byste při volbě teploty a doby fritování co nejpřesněji dodržovat údaje výrobce potravin uvedené na obalu dané potraviny.
Údaje pro nejdůležitější potraviny najdete také vpředu na přístroji. Slouží Vám jako orientační pomůcka ohledně času a teploty fritování zeleniny, masa, ryb, ovoce a čerstvých bramborových hranolek, ale i ohledně teploty rozmrazování:



Fritování větších množství obecně neprovádějte najednou. Platí zásada: 100 g potraviny určené k fritování na 1 l tuku/oleje. tedy u této fritézy to znamená přibližně 90 g smažených potravin na 0,9 litru tuku/oleje na jeden fritovací cyklus.
Pokud byste do fritézy vložili více potravin, teplota tuku by po jejich vložení příliš výrazně klesla. Fritování potravin trvá déle a potraviny určené k fritování by přijaly více tuku.

142037 cs Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 11 von 12 - Seiten (14, 11)
09.07.24 10:11

Které tuky jsou vhodné?

- Odborník označuje oleje a tuky souhrnným nadřazeným názvem „tuk“.
- V této fritéze doporučujeme používat tekutý fritovací olej. Pokud chcete používat pevný fritovací tuk, měli byste ho nejdříve rozpustit v hrnci při nízké teplotě a potom přelít do fritézy.

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

- Tuk musí snést vysoké teploty při fritování.
  Kouřový bod tuku by měl být vyšší než 200 °C. Kouřový bod je teplota, při které se tuk za současné tvorby kouře rozkládá.
- Rostlinné tuky jsou chuťově téměř neutrální, což znamená, že mění chuť potravin určených k fritování jen minimálně nebo ji nemění vůbec. U živočišných tuků (sádlo) se může stát, že se chuť potravin určených k fritování změní.
- Tuky mohou mít pouze nízký obsah vody. Voda se při zahřívání odpařuje a tuk pak stříká.
- Máslo, margarín a olivový olej nejsou k fritování vhodné.
- Vždy používejte jeden druh tuku. Tuky nemíchejte, protože různé tuky by mohly mít odlišné body varu.
- Velmi vhodný je například kokosový, řepkový nebo slunečnicový olej.

Akrylamidy

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

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

Uchovávání tuku

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

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

Za dobrých podmínek můžete tuk skladovat několik týdnů.

Jak poznáte, že je tuk už špatný

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

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

Kam s tukem?

POKYN – věcné škody

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

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

142037 cs Mini-Fritteuse_Fondue v6a.indd Druckbogen 12 von 12 - Seiten (12, 13) 09.07.24 10:11