

cecotec

CECOFRY FULL INOX 5500 PRO CECOFRY FULL BLACKINOX 5500 PRO

Teplotovzdušná fritéza s objemom 5,5 l



Návod na použitie

OBSAH

1. Časti a zloženie	98
2. Pred použitím	98
3. Prevádzka	99
4. Čistenie a údržba	101
5. Riešenie problémov	102
6. Technické špecifikácie	103
7. Recyklácia elektrických a elektronických zariadení	104
8. Záruka a technický servis	104
9. Autorské práva	104

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte nasledujúce pokyny. Tento návod si odložte na neskoršie použitie alebo pre nových používateľov.

- Pri používaní elektrických spotrebičov je vždy potrebné dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, aby sa znížilo riziko požiaru, zásahu elektrickým prúdom a zranenia.
- Uistite sa, že sieťové napätie zodpovedá požiadavkám na napätie

CECOFRY FULL INOX 5500 PRO CECOFRY FULL BLACKINOX 5500 PRO 31

uvedeným v technických špecifikáciách spotrebiča.

- Odporúčame, aby miestnosť, v ktorej budete spotrebič používať, bola vybavená odsávačom pár alebo bola dobre vetraná.
- Spotrebič používajte výhradne na účely opísané v tomto návode; akékoľvek iné použitie spoločnosť Cecotec neodporúča a môže nepriaznivo ovplyvniť životnosť spotrebiča a/alebo bezpečnosť používateľa.
- Pred premiestnením, čistením alebo keď spotrebič nepoužívate, ho odpojte od elektrickej siete.
- Nepoužívajte ho vonku.
- Pravidelne kontrolujte napájací kábel, či nevykazuje viditeľné poškodenie. Ak je kábel poškodený, musí ho opraviť autorizovaný technický servis Cecotec, aby sa predišlo akémukoľvek riziku.
- Napájací kábel nekrúťte, neohýbajte, nenaťahujte ani ho inak nepoškodzujte. Chráňte ho pred ostrými hranami a zdrojmi tepla. Zabráňte tomu, aby sa kábel dotýkal horúcich povrchov. Nenechávajte kábel visieť cez okraj pracovnej dosky.
- Nepoužívajte predlžovacie káble, pokiaľ to neodporúči kvalifikovaný elektrikár. Nesprávny typ predlžovacieho kábla môže spôsobiť poškodenie spotrebiča alebo poranenie používateľa.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený kábel, zástrčka alebo telo spotrebiča, ani ak nefunguje, spadol alebo bol inak poškodený.
- Spotrebič nepoužívajte na potenciálne nebezpečných miestach, napríklad v horľavom, výbušnom, chemickom alebo vlhkom prostredí.
- Spotrebič položte na rovný, teplu odolný povrch. Pri vyberaní koša z fritézy postupujte opatrne a rukoväť nasmerujte dovnútra, aby sa obsah nevysypal. Spotrebič neumiestňujte do blízkosti zdrojov tepla ani do miest s vysokou vlhkosťou

alebo do blízkosti horľavých materiálov.

- Tento spotrebič nie je určený na používanie s časovačmi ani s externými systémami diaľkového ovládania.
- Nevkladajte a nedovoľte, aby sa prsty alebo iné predmety dostali do vetracích či výfukových otvorov, mohlo by dôjsť k úrazu elektrickým prúdom alebo k požiaru.
- Košík neplňte olejom, mohlo by dôjsť k riziku požiaru.
- Kým je spotrebič v prevádzke, nikdy sa nedotýkajte jeho vnútra.
-  Tento symbol znamená: Pozor, horúci povrch. Prístupné povrchy výrobku sa môžu počas prevádzky zohriať. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili.
- Kábel, zástrčku ani žiadnu inú neodnímateľnú časť spotrebiča neponárajte do vody ani do iných tekutín. Elektrické spoje nevystavujte vode.
- Suroviny určené na prípravu jedla vždy vkladajte do košíka, aby sa nedostali do kontaktu s výhrevnými telesami.
- Pred dotykom zástrčky alebo zapnutím spotrebiča sa uistite, že máte ruky úplne suché.
- Odpojte spotrebič, keď ho nepoužívate alebo keď ho čistíte. Pred montážou či demontážou akýchkoľvek častí a/alebo pred čistením ho nechajte úplne vychladnúť.
- Nenechávajte spotrebič pripojený k elektrickej sieti bez dozoru.
- Počas prevádzky sa nedotýkajte povrchu spotrebiča, môže byť horúci.
- Aby spotrebič správne fungoval, je potrebné vykonávať jeho čistenie a údržbu v súlade s týmto návodom na použitie.
- Spotrebič neumiestňujte tesne k stene. Od zadnej strany ponechajte bezpečnú vzdialenosť 10 cm a ďalších 10 cm z každej strany. Keď je spotrebič v prevádzke, neukladajte naň žiadne predmety.

1. ČASTI A ZLOŽENIE

Obr. 1.

1. Vstup vzduchu
2. Ovládací panel
3. Kôš
4. Rukoväť
5. Rošt
6. Silikónový kryt
7. Výstup vzduchu

Ovládací panel

Obr. 2.

8. Ikona zapnutia/vypnutia
9. Ikona na zvýšenie teploty
10. Ikona na zníženie teploty
11. Ikona na skrátenie času
12. Ikona na predĺženie času
13. Ikony predvolených funkcií:
 - a. Pizza
 - b. Hranolky
 - c. Mäso
 - d. Krevety
 - e. Ryby
 - f. Kuracie stehná
 - g. Zelenina
 - h. Dezerty

14. Zobrazenie času a teploty

POZNÁMKA:

Ilustrácie v tejto príručke sú len schematické a nemusia presne zodpovedať výrobku.

2. PRED POUŽITÍM

- Táto fritéza je zabalená tak, aby bola chránená počas prepravy. Vyberte ju z krabice; pôvodnú krabicu aj ostatné obaly odporúčame odložiť na bezpečné miesto. Pomôžu predísť poškodeniu fritézy, ak ju budete v budúcnosti potrebovať prenášať. Ak sa rozhodnete obaly vyhodiť, uistite sa, že ich zlikvidujete správnym spôsobom.

- Skontrolujte, či sú priložené všetky časti a diely a či sú v dobrom stave. Ak niečo chýba alebo je poškodené, bezodkladne kontaktujte autorizovaný technický servis.
- Košík aj rošt dôkladne umyte horúcou vodou, saponátom a neabrazívnou hubkou.
- Vonkajšiu aj vnútornú časť fritézy vyčistite vlhkou handričkou a potom ju osušte.
- Uistite sa, že sú všetky časti fritézy úplne suché, a stojan správne vložte do koša.
- Fritézu postavte na stabilný, rovný povrch.

Upozornenie:

- Ohrievacie teleso vo vnútri fritézy nenamáčajte.
- Fritézu neplňte olejom ani inou tekutinou.
- Fritézu neukladajte na povrch, ktorý nie je tepelne odolný.

Poznámka:

Pri prvom použití fritézy môžete cítiť slabý zápach spáleniny alebo si všimnúť trochu dymu – spôsobujú to zvyškové mazivá z výrobného procesu. Nemá to vplyv na bezpečnosť fritézy.

3. OBSLUHA

1. Fritézu postavte na stabilný, rovný povrch.
2. Pripojte ju do elektrickej zásuvky.
3. Pomocou rukoväti (4) opatrne vyberte kôš (3). Skontrolujte, či je stojan (5) správne umiestnený v koši (3).
4. Ingrediencie vložte do koša (3).
5. Kôš (3) vložte späť. Fritéza je vybavená bezpečnostným systémom, ktorý neumožní jej používanie, ak kôš (3) nie je správne nasadený.
6. Stlačte ikonu zapnutia/vypnutia (8), potom vyberte požadovanú prednastavenú funkciu (13) alebo nastavte požadovaný čas (1 – 60 minút) a teplotu (80 °C – 200 °C) a opäť stlačte ikonu zapnutia/vypnutia (8). V tejto chvíli fritéza začne pracovať.
7. Ak chcete varenie kedykoľvek pozastaviť, stlačte ikonu zapnutia/vypnutia (8). Ak chcete varenie ukončiť, stlačte a podržte tú istú ikonu (8) 3 sekundy. Ak počas nasledujúcej minúty po pozastavení nestlačíte žiadnu ikonu, fritéza prejde do pohotovostného režimu a trikrát pípne.
8. Keď zaznie upozornenie, znamená to, že čas prípravy sa skončil. Pomocou rukoväti (4) vyberte kôš (3) z fritézy. V závislosti od typu surovín môže unikať para, preto pri vyberaní koša (3) postupujte opatrne.
9. Skontrolujte, či sú suroviny pripravené podľa vašich predstáv. Ak nie, vložte kôš (3) späť a nastavte časovač ešte na niekoľko minút.
10. Ak chcete suroviny vybrať, položte kôš (3) na tepelne odolný povrch.
11. Obsah koša vysypte do vhodnej nádoby. Na vybratie surovín použite kliešte, aby ste

aby ste zabránili odkvapkávaniu zvyškov oleja do nádoby. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Pri vyberaní jedla neotáčajte kôš (3) dnom nahor.

12. Ak chcete, môžete vo fritéze pokračovať, alebo varenie ukončíte stlačením a podržaním ikony zapnutia/vypnutia (8) na 3 sekundy.

Ovládací panel

Tlačidlo zapnutia/vypnutia

- Keď sú kôš (3) a stojan (5) správne vložené vo fritéze, rozsvieti sa ikona zapnutia/vypnutia (8).
- Ak chcete fritézu zapnúť, stlačte ikonu zapnutia/vypnutia (8); fritéza pípne a na displeji sa striedavo zobrazí 200 °C / 18 minút.
- Môžete si nastaviť čas a teplotu podľa potreby alebo zvoliť prednastavený program. Na spustenie stlačte ikonu zapnutia/vypnutia (8) pri zvolenom programe alebo pri ručnom nastavení. Ak túto ikonu (8) stlačíte znova, fritéza sa pozastaví.
- Varenie ukončíte stlačením a podržaním ikony zapnutia/vypnutia (8) na 3 sekundy.

Prednastavené funkcie

Ak chcete použiť predvolené funkcie, stlačte ikonu požadovanej funkcie a na displeji sa zobrazí teplota a čas nastavené pre daný program; podľa potreby ich môžete upraviť ikonami Zvýšiť/znížiť teplotu (9/10) a Zvýšiť/znížiť čas (12/11).

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené teploty a časy prednastavených programov, množstvo potravín, ktoré možno vložiť, a informácia, či je potrebné jedlo počas prípravy otáčať.

Programy	Teplota	Čas	Množstvo	Otočenie
Pizza	180°C	12 min	400–600 g	Nie je potrebné
Hranolčeky	200°C	18 min	400–600 g	Áno, v polovici času
Mäso	200°C	10 min	400–600 g	Áno, v polovici času
Krevety	180°C	10 min	400–600 g	Áno, v polovici času
Ryby	180°C	8 min	400–600 g	Áno, v polovici času

Kuracie stehná	200°C	15 min	400–600 g	Áno, v polovici času
Zelenina	170°C	15 min	Naplňte iba dno mriežky	Áno, v polovici času
Dezerty	170°C	12 min	400–600 g	Nie je potrebné

Upozornenie

- Tieto údaje sú len orientačné. Keďže suroviny sa môžu líšiť pôvodom, veľkosťou, tvarom aj značkou, nevieme zaručiť, že hodnoty v tabuľke budú pre vaše suroviny najvhodnejšie.
- Ak začnete variť, keď je fritéza ešte studená, pripočítajte k časom v tabuľke približne 1 – 2 minúty.

Tipy

- Menšie kúsky sa pripravujú rýchlejšie než väčšie.
- Pri väčšom množstve surovín sa čas prípravy predĺži len mierne, pri menšom množstve sa naopak trochu skráti.
- Premiešanie alebo pretrepanie menších ingrediencií počas prípravy zlepší výsledok a pomôže predísť nedopečeniu.
- Pre extra chrumkavý výsledok pridajte malé množstvo oleja.
- Fritézu nepoužívajte na vyprážanie veľmi mastných potravín (napr. klobás).
- Jedlá vhodné do rúry môžete pripraviť aj v tejto fritéze.
- Predpečené cesto potrebuje menej času než čerstvo pripravené.
- Fritézu môžete použiť aj na ohrievanie surovín.
- Pre najlepšie výsledky sa odporúča predhriať kôš 4 minúty bez potravín.

Zvýšenie/zníženie teploty a času

Ak chcete upraviť teplotu a čas programu, pri každej položke stlačte ikonu zvýšenia alebo zníženia.

Otáčanie potravín

Niektoré potraviny je počas prípravy potrebné premiešať. Ak chcete ingrediencie otočiť, vyberte kôš z fritézy a pretrepte ho. Potom ho vložte späť do fritézy.

4. ČISTENIE A ÚDRŽBA

Čistenie

- Po každom použití fritézu vyčistite.
- Pred čistením fritézu odpojte od elektrickej siete a nechajte ju vychladnúť.
- Na čistenie koša a stojana nepoužívajte kovové náradie ani abrazívne prostriedky. CECOFRY FULL INOX 5500 PRO 101 CECOFRY FULL BLACKINOX 5500 PRO

- Na čistenie povrchu fritézy použite mäkkú, mierne navlhčenú handričku.
- Fritézu nikdy neponárajte do vody ani do iných tekutín.
- Na čistenie nepoužívajte drsné hubky, prášky ani abrazívne čistiace prostriedky.

Upozornenie

- Vyberte kôš, aby fritéza vychladla rýchlejšie.
- Fritézu dôkladne umyte horúcou vodou, saponátom a neabrazívnou hubkou.
- Na odstránenie zvyšných nečistôt odporúčame použiť tekutý odmasťovač.
- Ak sú v koši alebo na rošte prichytené usadeniny, naplňte kôš horúcou vodou so saponátom – ich odstránenie pôjde ľahšie.
- Vnútro fritézy vyčistite horúcou vodou a neabrazívnou hubkou.
- Ohrevné teleso očistite mäkkou kefkou, aby ste odstránili všetky zvyšky jedla. Postupujte veľmi opatrne, aby ste ohrevné teleso nepoškodili.

Skladovanie

- Odpojte fritézu zo siete a nechajte ju vychladnúť.
- Pri skladovaní sa uistite, že sú všetky časti fritézy čisté a suché.

5. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Teplovzdušná fritéza nefunguje	Spotrebič nie je zapojený.	Zapojte napájací kábel do uzemnenej elektrickej zásuvky.
	Nestlačili ste ikonu zapnutia/vypnutia.	Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia.
	Kôš nie je v spotrebiči správne usadený	Vložte kôš na správne miesto.
Suroviny nie sú úplne prepečené.	Kúsky sú príliš veľké.	Do koša vložte menšie kúsky.
	Zvolená teplota prípravy je príliš nízka.	Zvýšte teplotu alebo predĺžte čas.

Suroviny sú usmažené nerovnomerne. (Vyprážané občerstvenie po vybratí z fritézy nie je chrumkavé).	Doba prípravy je príliš krátka.	Nastavte časovač na požadovaný čas prípravy.
	Niektoré potraviny je potrebné v polovici prípravy otočiť.	Suroviny naskladané na seba (napr. hranolky) je vhodné v polovici prípravy premiešať alebo otočiť.
	Pripravovali ste potraviny, ktoré by sa mali vyprážať v klasickej fritéze.	Pre chrumkavejší výsledok pridajte na jedlo trochu oleja.
Kôš sa do prístroja nezasúva správne.	V koši je príliš veľa potravín.	Neprekračujte maximálne povolené množstvo v koši.
Z prístroja vychádza biely dym.	Pripravujete masťné jedlo.	Pri vyprážaní masťných surovín sa uvoľní malé množstvo oleja, ktoré môže vytvárať biely dym. Nemá to vplyv na fritézu ani na výsledok.
	Kôš stále obsahuje masťnosť z predchádzajúceho používania.	Biely dym vzniká zo zohrievania tuku vo fritéze. Nezabudnite ju po každom použití poriadne vyčistiť.
Čerstvé hranolčky sú po vybratí z fritézy nerovnomerne opečené alebo nie sú chrumkavé.	Pred smažením ste zemiaky poriadne neočistili.	Zemiaky dôkladne prepláchnite, aby ste odstránili škrob.
	Chrumkavosť hranolčiek závisí od množstva vody a oleja.	Pred pridaním oleja nezabudnite zemiaky osušiť.
		Zemiaky nakrájajte na menšie kúsky, aby ste dosiahli chrumkavejší výsledok.

6. TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Referencia produktu: 03315/03316

Produkt: Cecofry Full Inox 5500 Pro/ Cecofry Full InoxBlack 5500

Pro 220-240 V~

50/60 Hz, 1700 W

Objem varnej nádoby: 5.5 L

Nastavenie teploty: 80 °C – 200 °C

Časovač: (1–60 min)

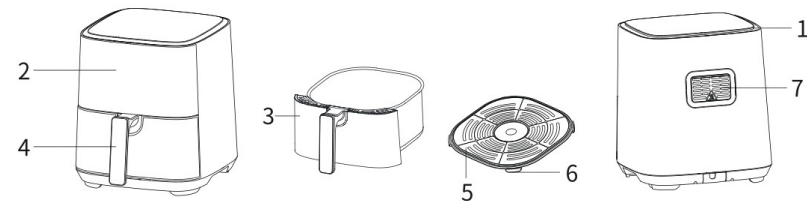
Technické špecifikácie sa môžu z dôvodu zlepšovania kvality výrobku zmeniť aj bez predchádzajúceho upozornenia.

Vyrobené v Číne | Navrhnuté v Španielsku

7. RECYKLÁCIA ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Upozorňuje, že podľa platných predpisov sa výrobok a/alebo batérie musia zbaviť oddelene od komunálneho odpadu. Po skončení životnosti výrobku spotrebiteľ musí výrobok odovzdať na zbernom mieste určenom miestnymi orgánmi. Informácie o najvhodnejšom spôsobe likvidácie elektrických a elektronických zariadení a/alebo batérií získate na miestnych úradoch. Dodržaním týchto pravidiel prispievate k ochrane životného prostredia.



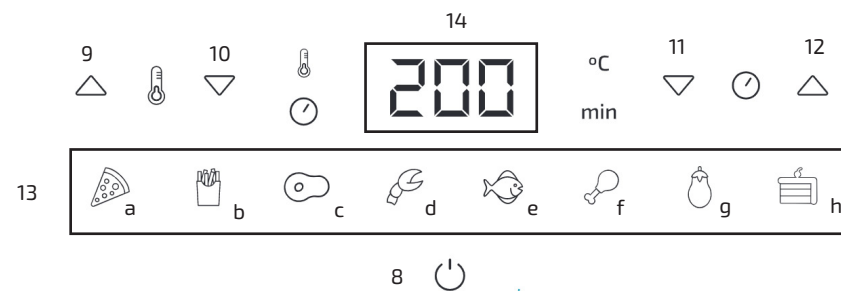
Obr./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Spoločnosť Cecotec zodpovedá konečnému používateľovi alebo spotrebiteľovi za akúkoľvek nezhodu, ktorá existuje v čase dodania výrobku, a to za podmienok a v lehotách stanovených platnými predpismi. Odporúča sa, aby opravy vykonával kvalifikovaný personál. Ak zistíte problém s výrobkom alebo máte akékoľvek otázky, obráťte sa na oficiálnu technickú podporu spoločnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

9. AUTORSKÉ PRÁVA

Práva duševného vlastníctva k textom v tejto príručke patria spoločnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všetky práva vyhradené. Obsah tejto publikácie sa nesmie vcelku ani čiastočne reprodukovat', ukladať do vyhľadávacieho systému, prenášať ani šíriť akýmkoľvek spôsobom (elektronicky, mechanicky, fotokopírovaním, nahrávaním alebo inak) bez predchádzajúceho súhlasu spoločnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.



Obr./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S. L., C/de
la Pinadeta s/n, 46930 Quart
de Poblet, Valencia, Španielsko

EA02220719