

Před instalací a před použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tento návod k použití. Pouze tak dosáhnete vynikajících výsledků a maximální bezpečnosti při jeho používání.

- Před použitím zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na popisném štítku spotřebiče.
- Spotřebič smí být připojen pouze do proudové zásuvky s minimálním zatížením 10 A a která je opatřena účinným uzemněním.
(V případě, že zásuvka a zástrčka spotřebiče nejsou navzájem kompatibilní, nechte zásuvku vyměnit kvalifikovaným elektrikářem za jiný vhodný typ.)
- Spotřebič neinstalujte v blízkosti tepelných zdrojů.
- Poškozený napájecí kabel smí vyměňovat pouze výrobce nebo jeho technické servisní středisko tak, aby se zabránilo možnému riziku.
- Během provozu se spotřebič ohřívá.
NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ V DOSAHU DĚTÍ.
- Nepřemísťujte fritézu, pokud je olej v ní obsažen horký, neboť hrozí nebezpečí vážného popálení.
- Fritézu lze uvést do provozu pouze poté, co do ní byl umístěn olej nebo tuk.
V případě, že bude ohřívána naprázdno, zakročí tepelné ochranné zařízení, které přeruší její provoz.
- V takovém případě je třeba se obrátit na naše servisní středisko, které uvede spotřebič opět do provozu.
- Pokud z fritézy uniká olej, je třeba se obrátit na technické servisní středisko nebo na personál pověřený výrobcem.
- Před prvním použitím fritézy důkladně omyjte nádržku, košík a víčko (odejměte filtr) horkou vodou a tekutým čisticím prostředkem na nádobí.
- Na závěr vše pečlivě osušte a odstraňte případné zbytky vody, která se usadí na dně nádržky.
- Takto se zabrání nebezpečnému vystříkávání horkého oleje během provozu.
- Nedovolte používání spotřebiče osobám (ani dětem) s omezenými psychickými, fyzickými nebo smyslovými schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud nejsou pod pečlivým dohledem a instruovány osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Dohlížejte na děti a kontrolujte, aby si se spotřebičem nehrály.
- Pro přemísťování spotřebiče používejte příslušné rukojeti. (Pro provedení tohoto úkonu nikdy nepoužívejte rukojeti košíku). Ověřte, zda olej dostatečně vychladl (vyčkejte cca 2 hodiny).
- Je zcela běžné, že při prvním použití bude spotřebič cítit novotou. Místnost vyvětrejte.
- Nenechávejte napájecí kabel viset dolů z plochy, na které je fritéza umístěná, mohly by ho snadno zachytit děti nebo by mohl překážet uživateli.

- Při otvírání víčka dávejte pozor na vařící páru a případně na vystříkující olej.
- Je zakázáno používat řemeslně vyráběné oleje nebo oleje s vysokým stupněm kyselosti.
- Spotřebič nesmí být spouštěn pomocí vnějšího časového spínače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Tento spotřebič splňuje evropskou směrnici 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a evropské nařízení 1935/2004 ze dne 27/10/2004 o materiálech určených pro styk s potravinami.
- Tento přístroj je určen výhradně k domácímu používání. Není určen k používání v: prostředích využívaných jako kuchyně pro personál obchodů, kanceláří a jiných pracovních oblastí, agroturistika, hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních, pronajímání pokojů.
- Používejte pouze odnímatelný ovládací panel vybavený F13235.

SVĚTELNÁ KONTROLKA

(viz obrázek na přední straně)

- A. Víko
- B. Průhled
- C. Filtr
- D. Tlačítko pro otevření
- E. Vyjímatelná nádržka
- F. Košík
- G. Přepínač na rukojeti
- H. Rukojeť košíku
- I. Odnímatelný ovládací panel
- L. Přepínač termostatu
- M. Světelná kontrolka
- N. Elektrické konektory

Před zapojením zástrčky do zásuvky je třeba vždy zkontrolovat, zda je v nádobě olej.

Vlít olej do nádoby : dodržet maximální kapacitu 1,3 litru (nebo 1,2 kg. ztuženého pokrmového tuku)

UPOZORNĚNÍ: Úroveň hladiny oleje se musí vždy nacházet mezi značkami maxima a minima.

Fritovací hrnc nepoužívejte, pokud hladina oleje je pod úrovní „min“: mohla by zasáhnout tepelná pojistka. Pak se musíte obrátit na pověřené servisní středisko, které pojistku vymění. Nejlepší výsledky obdržíte s kvalitním arašidovým olejem. Nemíchejte dohromady různé druhy oleje. Pokud použijete ztužený tuk, nakrájejte jej na malé kousky tak, aby se fritéza v prvních minutách nezahřívala nasucho.

Nastavte fritézu nejdříve na 150°C, aby se ztužený tuk zcela rozpustil. Teprve potom nastavte požadovanou teplotu.

ZAHÁJENÍ FRITOVÁNÍ

- Potravinu určené k fritování vložte do košíku, nepřepĺňujte jej (max. 0,7 kg syrových brambor). K dosažení rovnoměrného smažení doporučujeme potraviny rozmístit především po obvodu košíku a méně zaplnit střed.
- Uvedte přepínač termostatu „L“ na požadovanou teplotu (obr. 1). Po dosažení nastavené teploty světlá kontrolka „M“ zhasne.
- Jakmile kontrolka zhasne, povolna vkládejte košík do oleje, pomalu spouštějte rukojeť poté, co jste přepnuli přepínač „G“ rukojetí odzadu a pak zavřete víko.
 - Je zcela běžné, že ihned po provedení tohoto úkonu vyjde z krytu filtru větší množství velmi horké páry.
 - Na začátku smažení, ihned po ponoření potravin do oleje se vnitřní stěna průhledu „B“ pokryje párou, která postupně zmizí.
 - Je normální, že se během provozu v blízkosti rukojeti košíku vytvářejí kapky sražené páry.

KONEC FRITOVÁNÍ

Po ukončení času smažení zdvihněte košík a ověřte, zda potraviny dosáhly požadovaného stupně zbarvení dozlatova. U modelů, které jsou opatřeny průhledem je možné tuto kontrolu provést nahlédnutím skrze průhled - bez otevírání víka.

Pokud usoudíte, že je smažení ukončeno, vypněte přístroj uvedením přepínače termostatu „L“ do polohy „0“, dokud neuslyšíte kliknutí vnitřního spínače.

Košík nechte chvíli v horní poloze (obr. 2) uvnitř fritézy a takto nechte odkapat přebytečný olej.

FILTROVÁNÍ OLEJE NEBO TUKU

Po ukončení času smažení zdvihněte košík a ověřte, zda potraviny dosáhly požadovaného stupně zbarvení dozlatova. U modelů, které jsou opatřeny průhledem je možné tuto kontrolu provést nahlédnutím skrze průhled - bez otevírání víka.

Pokud usoudíte, že je smažení ukončeno, vypněte přístroj uvedením přepínače termostatu „L“ do polohy „0“, dokud neuslyšíte kliknutí vnitřního spínače.

Košík nechte chvíli v horní poloze (obr. 2) uvnitř fritézy a takto nechte odkapat přebytečný olej.

- Otevřete víko fritézy, sejměte ovládací panel „I“, jak je uvedeno na obrázku 3, poté vyjměte vyjímatelnou nádržku „E“ tak, že ji uchopíte za rukojeť (obr. 4), Sejměte víko, jak je znázorněno na obr. 5. Nádržku vyprázdněte (obr. 6).
- Pomocí houbičky nebo savého papíru odstraňte z nádržky případné usazeniny.
- Vložte nádobu tak, aby konektory (N) byly umístěné vpředu.
- Opět umístěte ovládací panel „I“ tak, že ho vložíte do příslušného místa.
- Uložte košík zpět do horní polohy a na dno košíku umístěte jeden filtr (obr. 7). Filtry lze zakoupit u Vašeho prodejce nebo v našich servisních střediscích.
- Nyní začněte velmi pozvolna nalévat do fritézy olej nebo tuk tak, aby nepřetékal z filtru (obr. 7). Po dokončení operace kryt opětovně namontujte.

POZOR: Olej takto přefiltrovaný je možno ponechat ve fritéze. Nicméně, pokud mezi jedním a dalším smažením uplyne delší doba, doporučujeme olej uschovat v uzavřené nádobě tak, aby nedošlo k jeho znehodnocení. Je vhodné uchovávat odděleně olej použitý pro fritování ryb a olej použitý pro jiné potraviny.

VÝMĚNA PROTIZÁPACHOVÉHO FILTRU

Postupem času protizápachový filtr umístěný uvnitř víka ztrácí svoji účinnost.

Pro výměnu sejměte plastový kryt filtru stisknutím háčku ve směru šipky 1, poté zdvihněte ve směru šipky 2 (obr. 8). Vyměňte filtry.

Před jakýmkoliv čištěním přístroje vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Nikdy neponořujte ovládací panel do vody a nedávejte jej pod tekoucí vodou. Proniknutí vody dovnitř by způsobilo ránu proudem.

Ověřte, zda olej dostatečně vychladl (vyčkejte cca 2 hodiny). Vylijte olej nebo tuk, jak bylo popsáno v dřívějším odstavci „Filtrování oleje nebo tuku“.

Sejměte víko, jak je znázorněno na obr. 5.

Neponořujte víko do vody, pokud nebyl předtím sundán filtr.

Při čištění nádržky „E“ postupujte následovně:

- vyjměte ovládací panel „I“, jak je znázorněno na obr. 3, odstraňte snímatelnou nádobu „E“, držíc ji za rukojeti (obr. 4), pak ji umyjte v myčce na nádobí nebo ručně s teplou vodou a tekutým prostředkem pro mytí nádobí.
- Vše pečlivě opláchněte a osušte. Pokud budete nádržku mýt v myčce nádobí, umístěte ji do ní tak, aby se teflonový potah nepoškrábal.
Poznámka: po odstranění ovládacího panelu se všechny zbývající části fritézy můžou mýt v myčce nádobí.
Nikdy fritézu nevylévejte tak, že byste ji nakláněli či obraceli dnem vzhůru (obr. 9).
- Doporučujeme čistit košík pravidelně a pečlivě odstraňovat všechny případné usazeniny, které se v něm mohly nahromadit.

VYJÍMATELNÁ TEFLONOVÁ NÁDRŽKA

Pro čištění nádržky nepoužívejte abrazivní předměty či čisticí prostředky, ale pouze měkký hadřík a neutrální saponát.

TRVANLIVOST OLEJE NEBO TUKU

Fritovací hrnec nepoužívejte, pokud se hladina oleje nachází pod minimální úrovní. Občas je nutné olej zcela vyměnit. Trvanlivost oleje nebo tuku záleží na tom, co smažíte. Obalované pokrmy znečistí olej víc než smažení neobalovaných pokrmů.

Jako u všech typů fritéz i zde platí pravidlo, že vícekrát ohřátý olej se kazí! Z tohoto důvodu vám doporučujeme olej, i když jej pravidelně řltřujete, občas vylít a vyměnit za nový.

JAK SPRÁVNĚ SMAŽIT

- Je důležité, abyste u každého receptu dodržovali doporučenou teplotu. Při příliš nízké teplotě potraviny absorbují olej. Při příliš vysoké teplotě se na smažené potraviny vytvoří křupavý povrch, ale uvnitř je pokrm ještě syrový.
- Pokud smažíte menší množství potravin, nastavte teplotu oleje na nižší stupeň, abyste zabránili nebezpečnému překypění oleje.

- Potraviny, které budete smažit, musíte ponořit do oleje pouze v okamžiku, kdy olej dosáhl správné teploty, tj. když světelná kontrolka zhasne.
- Nepřepřehřívajte drátěný košíček. Tím by se náhle snížila teplota oleje a dosáhli byste příliš mastného a nesourodého smažení.
- Potraviny musíte nakrájet na tenké a stejně tlusté kousky. Potraviny nakrájené na příliš silné kousky zůstanou uvnitř syrové, ačkoliv na povrchu se zdají dobře usmažené. Stejně velké kousky potravin se smaží stejnoměrně s vynikajícím výsledkem.
- Potraviny musí být před ponořením do oleje nebo tuku suché. Vlhké potraviny (brambory obzvlášť) nejsou po usmažení křupavé. Doporučujeme obalit nebo pomoučit potraviny s vysokým obsahem vody (ryby, maso, zelenina) s tím, že je nutno odstranit přebytečnou strouhanku nebo mouku před ponořením do oleje.

SMAŽENÍ NEZMRAŽENÝCH POTRAVIN

Pokrm	Maximální množství	Teplota v °C	Doba v minutách
BRAMBOROVÉ poloviční porce	350	190°	5-7
HRANOLKY celá porce	700	190°	10-14
RYBY Kalamáry	250	160°	6-7
Krevety	250	160°	6-7
Račí ocásky	250	160°	5-6
Sardinky	250	170°	6-7
Malé sěpie	250	160°	6-7
Platýz (1)	130	160°	5-6
MASO Hovězí řízek (1)	120	160°	5-7
Kuřecí řízek (2)	240	180°	4-6
Kuřecí stehýnka (2)	300	180°	20-25
Karbanátky (6)	250	160°	4-6
ZELENINA Artyčoky	150	150°	5-6
Květák	200	160°	4-5
Houby	200	150°	4-5
Lilek (2 plátky)	50	170°	3-4
Cukíny	150	160°	5-6

Mějte na paměti, že doba a teplota smažení jsou pouze přibližné a musí se přizpůsobit množství a osobnímu požadavku.

SMAŽENÍ ZMRAŽENÝCH POTRAVIN

- Teplota zmražených potravin je velice nízká. Při ponoření do horkého oleje se značně sníží teplota oleje nebo tuku. Pokud chcete obdržet dobrých výsledků při smažení, doporučujeme vám dodržovat pečlivě maximální množství smažených potravin podle následující tabulky.
- Zmražené potraviny bývají často pokryté střípkou ledu, které je třeba před smažením odstranit. Obvykle stačí když košíkem s potravinami zatřepete. Drátěný košíček s potravinami ponořujte do horkého oleje velmi pomalu, aby olej nepřekypěl.

Potravina	Maximální množství	Teplota v °C	Doba v minutách
BRAMBOROVÉ HRANOLKY	200 (*)	190	3-6
BRAMBOROVÉ KROKETY	350	190	6-7
RYBY Rybí prsty (6)	150	190	4-5
Ráči	150	190	4-5
MASO Kuřecí řízek (1 kus)	120	190	3-5

Doba smažení je přibližná a musí se přizpůsobit v závislosti na počáteční teplotě potravin určených ke smažení a doporučené teplotě vyznačené výrobcem zmraženého výrobku.

(*) Dodržením tohoto doporučeného množství obdržíte vynikající hranolky. Je samozřejmě možné smažit větší

množství hranolků. Mějte však na paměti, že příliš rychlým snížením teploty oleje při větším množství hranolků, se budou smažit pomaleji a budou tak mastnější.

ZÁVADA	PŘÍČINA	NÁPRAVA
V y d á v á n e p ř í j e m n ý z á p a c h	Pachový filtr je nasycený Zkažený olej Olej není vhodný ke smažení	Vyměnit filtr Vyměnit olej nebo tuk Použijte dobrý arašídový olej
Olej překypuje	Olej je zkažený a pění Ponořili jste do horkého oleje příliš mokré potraviny Ponořili jste košíček do oleje příliš rychle Hladina oleje přesahuje maximální povolenou úroveň	Vyměňte olej nebo tuk. Potraviny pečlivě vysušte. Ponořujte košíček pomalu. Odeberte z nádoby olej.
Olej se nezahřívá	Fritovací hrnec byl uvedený do provozu na sucho bez oleje. Došlo k přehřátí pojistky.	Obraťte se na servisní středisko (musí se vyměnit pojistka).

Informace pro správném sešrotování výrobku ve smyslu Evropské Směrnice 2002/96



Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřízovaných městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.