

# SEVERIN

## Elektrická fritéza FR 2437

### Příručka uživatele

Děkujeme vám za vaše rozhodnutí k nákupu tohoto výrobku.

Před použitím fritézy si prosím přečtete celý návod – obsahuje důležité informace pro optimální a bezpečné využití všech jejích vlastností a funkcí. Návod uložte pro případ jeho další potřeby.

Fritéza je určena pro fritování potravin v domácnostech. Nepoužívejte fritézu pro živnostenské účely popř. pro účely nebo způsobem jiným než uvedeným v návodu

### Připojení fritézy k elektrické síti

Před připojením fritézy k elektrické síti překontrolujte, zda napětí elektrické sítě v místě její instalace odpovídá napětí specifikovanému výrobcem fritézy pro její napájení a uvedenému na jejím typovém štítku. V případě zjištění rozdílu nepřipojujte fritézu k elektrické síti a kontaktujte jejího dodavatele.

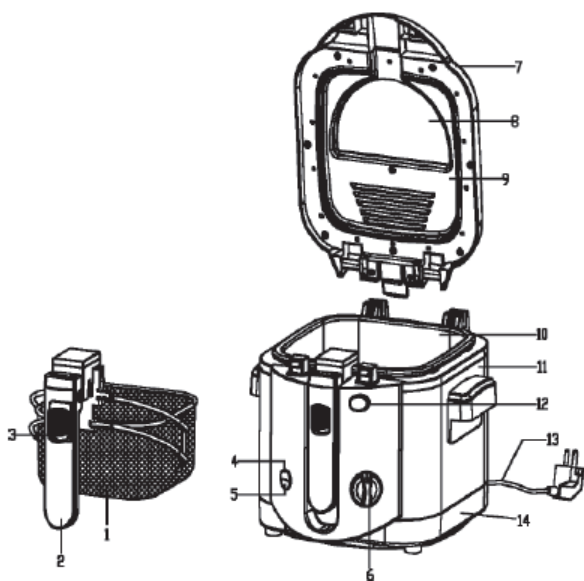
Napětí elektrické sítě můžete zjistit např. na štítku elektroměru.

Fritézu připojte jako jediný spotřebič k trvale přístupné, řádně instalované

síťové zásuvce jističem (pojistkou) o proudové hodnotě odpovídající příkonu fritézy, vybavené funkčním ochranným kolíkem. Pokud vám tyto údaje nic neříkají nebo v případě jakýchkoliv pochybností o správnosti instalace síťové zásuvky nepřipojujte fritézu k elektrické síti a kontaktujte odbornou firmu.

Fritéza vyhovuje všem v okamžiku její výroby platným normám a směrnicím ES.

### Popis fritézy



1. Fritovací košík
2. Rukojeť košíku
3. Tlačítko aretace rukojeti košíku
4. Kontrolní svítílka teploty (zelená)
5. Kontrolní svítílka připojení fritézy k elektrické síti (červená)
6. Regulátor teploty
7. Odnímatelné víko
8. Kontrolní okénko
9. Prostor pro uložení filtru a otvory pro únik páry
10. Značky min. a max. hladiny oleje (tuku) – označují hladiny 1,7 popř. 2,0 litrů
11. Rukojeť
12. Tlačítko pro uvolnění víka
13. Síťový kabel s vidlicí
14. Tělo fritézy

### Pro bezpečné používání fritézy

Nezapínejte fritézu bez náplně oleje nebo tuku.

Pro zabránění vzniku rizik používejte fritézu podle pokynů v návodu a s orig. příslušenstvím.

Neopouštějte zapnutou fritézu bez trvalého dohledu a to především pokud se v její blízkosti pohybují děti nebo domácí zvířata.

Před použitím fritézy vždy překontrolujte, zda není poškozena. V žádném případě neopravujte fritézu sami – je to nebezpečné. Na fritéze neprovádějte žádné úpravy – zásahem do fritézy v době platnosti záruky se vystavujete riziku ztráty event. záručních plnění.

V žádném případě nedovolte, aby fritézu používaly děti popř. osoby fyzicky

popř. duševně nezpůsobilé k jejímu správnému používání.

Neumísťujte fritézu v blízkosti hrany stolu nebo kuchyňské linky, neopouštějte viset síťový kabel přes hranu stolu nebo kuchyňské linky – riziko stažení fritézy dětmi nebo domácími zvířaty.

Neumísťujte fritézu v blízkosti hořlavých předmětů a materiálů. Použití fritézy na místech s výskytem hořlavých plynů, par, kapalin nebo jejich výparů popř. v prostorech s nebezpečím výbuchu je zakázáno.

Neinstalujte a nepoužívejte fritézu mimo místnosti, ve vlhkých prostorech nebo na místech, kde by mohla zmoknout, být postříkána nebo polita vodou nebo jinou kapalinou.

Fritovací tuk nebo olej, které byly pro fritování použity několikrát inklinují k jejich vznícení. Dojde-li v průběhu fritování ke vznícení oleje nebo tuku ve fritéze ponechte uzavřeno její víko, fritézu vypněte, odpojte od elektrické sítě a vyčkejte na zhasnutí tuku nebo oleje. **V žádném případě nehaste hořící tuk nebo olej vodou!**

Nepřehánějte fritézu s obsahem horkého tuku nebo oleje – riziko úrazu!

V průběhu fritování a určitou dobu po jeho ukončení jsou některé díly fritézy velice horké – pro zabránění popálení používejte při manipulaci s fritézou pouze k tomuto určené rukojeti.

Do horkého tuku popř. oleje nestrkejte předměty vyrobené z plastů – teplotám horkého oleje nebo tuku odolávají pouze některé ne běžné druhy plastů.

Pro připojení fritézy k elektrické síti nepoužívejte rozbočovače („rozdvójky“).

Nevedte síťový kabel přes ostré hrany nebo v blízkosti horkých objektů.

Po každém použití a před čištěním fritézu vypněte a odpojte od elektrické sítě.

Neodpojujte síťový kabel od síťové zásuvky tahem za kabel – riziko přetržení vodičů kabelu a elektrického zkratu při dalším připojení fritézy k elektrické síti nebo vytržení síťové zásuvky ze stěny. Při odpojování síťového kabelu od síťové zásuvky vždy držte kabel za vidlici. Kabel nadměrně nezkrucujte a nenapínejte.

Pravidelně kontrolujte stav kabelu – nepoužívejte fritézu s poškozeným kabelem nebo s poškozenou vidlicí kabelu. V žádném případě neopravujte kabel nebo vidlici kabelu sami – pro jejich opravu nebo výměnu kontaktujte pracovníka s odpovídající kvalifikací.

Nedotýkejte se síťového kabelu popř. vidlice kabelu mokřkýma rukama.

Při čištění nepoužívejte fritézu do vody nebo do jakékoliv jiné kapaliny.

Neumísťujte a nepoužívejte fritézu v blízkosti zdrojů tepla, nevystavujte fritézu extrémním teplotám.

V případě poruchy nebo pokud fritéza nepracuje tak, jak je od ní očekáváno, pokud fritéza upadla nebo byla poškozena popř. pokud při jejím používání dochází k výskytu jakýchkoliv neobvyklých jevů fritézu vypněte a odpojte od elektrické sítě.

Teplotní ochrana

Dojde-li v průběhu fritování k poklesu hladiny fritovacího tuku nebo oleje pod značku minima bude ochranným obvodem automaticky vypnut topný element fritézy.

Pokud se tak stane nebude možné fritézu zapnout a to ani po doplnění oleje nebo tuku - pro odstranění této závady kontaktujte odborný servis.

### Udržování a čištění trouby

Před čištěním troubu vypněte, odpojte od elektrické sítě a ponechte je vychladnout.

Při čištění trouby neponořujte troubu popř. síťový kabel trouby do vody.

Pro čištění trouby použijte měkký hadřík, lehce zvlhčený ve vlažném zředěném roztoku mírného saponátového čisticího přípravku.

Troubu je vhodné čistit v době, kdy jsou její díly dosud vlažné po jeho předchozím použití.

### **Použití fritézy**

#### **Víko**

Pro zvednutí víka fritézy stlačte tlačítko pro jeho uvolnění – víko bude uvolněno a zvednuto silou pružiny.

Pro uzavření víka stlačte víko dolů – musí slyšitelně zaklapnout.

Pokud bude víko uzvednuto tak, že zaujme svislou polohu bude možné zvednutím víka tahem směrem nahoru odpojit víko od přístroje.

#### **Kontrolní okénko**

Okénko je určeno pro kontrolu průběhu fritování. Pro zabránění kondenzace páry na vnitřní straně víka potřete okénko malým množstvím oleje.

#### **Fritovací nádoba**

Před zahájením fritování doplňte hladinu tuku nebo oleje ve fritovací nádobě tak, aby byla mezi značkami minima a maxima což odpovídá náplni tuku nebo oleje v rozsahu od 1,7 do 2,0 litrů.

Před doplňováním tuku / oleje vyjměte z fritovací nádoby fritovací košík.

#### **Používané tuky / oleje**

Pro fritování doporučujeme používat rostlinné oleje popř. tuky spec. určené pro fritování – základními požadavky na jejich vlastnosti jsou: neutrální chuť

bez zápachu

odolávají teplotě 220 °C

#### **Fritovací košík**

Košík je určen pro uložení fritovaných potravin.

Pokud je víko fritézy uzavřeno lze košík ponořit do oleje resp. zvednout z oleje použitím rukojeti obsluhované zvenčí. Pro ponoření košíku do oleje zatáhněte knoflík umístěný v rukojeti košíku směrem dopředu a potom spusťte košík do oleje.

Pro zvednutí košíku zvedněte rukojeť nahoru – bude zaaretována v horizontální poloze.

Kapacita košíku postačuje pro 300 gramů bramborových hranolků.

#### **Kontrolní svítily**

Červená kontrolní svítidla indikuje připojení fritézy k elektrické síti.

Zelená kontrolní svítidla indikuje dosažení nastavené teploty. Po jejím snížení pod nastavenou hodnotu bude zahájen ohřev tuku / oleje a zelená svítidla zhasne.

#### **Regulátor teploty**

Regulátorem je nastavována teplota fritovacího tuku / oleje.

#### **Před prvním použitím**

Před prvním použitím fritézy vyjměte z fritézy fritovací košík a důkladně jej umyjte horkou vodou.

Vlhkou utěrkou otřete vnitřní stranu víka a fritovací nádobu.

Ponechte vyčištěné díly dokonale vyschnout.

Do fritovací nádoby nalijte cca 2 litry rostlinného fritovacího oleje.

#### **Fritování**

Překontrolujte zda se hladina oleje nachází mezi značkami minima a maxima.

Do fritovací nádoby vložte fritovací košík a uzavřete nádobu víkem.

Vložte vidlici síťového kabelu fritézy do síťové zásuvky – na fritéze se rozsvítí červená kontrolní svítidla.

Regulátorem teploty nastavte požadovanou teplotu fritování.

Vyčkejte na rozsvícení zelené kontrolní svítily indikuje dosažení nastavené teploty.

Otevřete víko fritézy.

Zvedněte fritovací košík a vložte do něj potraviny, které chcete fritovat.

Vraťte košík do fritovací nádoby a uzavřete víko fritézy.

Po ukončení fritování otevřete víko fritézy, zvedněte košík s fritovanými potravinami a ponechte z nich odkapat olej.

Opakováním uvedeného postupu připravte zbývající potraviny.

Po ukončení fritování nastavte regulátorem teploty minimální teplotu a potom vyjměte vidlici síťového kabelu ze síťové zásuvky – na fritéze zhasne červená kontrolní svítidla

#### **Doplňující informace**

Fritované potraviny se vyznačují charakteristickou chutí a vůní.

Ponořením potravin do horkého oleje / tuku dojde u potravin k uzavření pórů a zůstanou tak zachovány šťávy s obsahem vitaminů, proteinů a minerálů.

Nemíchejte různé druhy olejů a tuků, nemíchejte čerstvé a již použité tuky / oleje.

Zajistěte aby byly fritovány suché potraviny. Vlhkost přenášená z potravin do oleje významně zhoršuje jeho vlastnosti.

Smyslové vlastnosti fritovaných potravin jsou ve značné míře ovlivňovány teplotou fritovacího tuku / oleje.

Pokud budou fritovány zmrazené potraviny doporučujeme tyto před zahájením fritování jednou nebo dvakrát ponořit do horkého oleje.

Nepřepínejte fritovací košík – nejlepšími výsledky fritování je dosahováno pokud jsou tyto volně rozloženy v košíku tak, aby se vzájemně nedotýkaly.

Starý a dlouho používaný olej lze identifikovat podle jeho tmavé barvy a charakteristické chuti, která je přenášená na fritované potraviny a ovlivňuje tak výsledek fritování. Olej obsahující drobné částičky potravin (jako např. strouhanku) se při fritování může snadno vznítit.

Všeobecně je výměna oleje doporučena po každých 3 – 4 cyklech fritování (v závislosti na druhu a množství fritovaných potravin).

Životnost fritovacího oleje je prodlužována filtrováním oleje po každém jeho použití.

Olej doporučujeme ukládat v době uzavření fritézy uložené na chladném místě.

#### **Fritování zachovávající výživné vlastnosti potravin**

Pro zachování výživných vlastností potravin doporučujeme jejich fritování při teplotě nepřesahující 175 °C.

#### **Udržování a čištění fritézy**

Před čištěním fritézy vypněte, odpojte od elektrické sítě a ponechte ji vychladnout.

Pro čištění fritézy nepoužívejte čisticí prostředky způsobující ořez, ředidla nebo rozpouštědla.

Po několika cyklech fritování sejměte z fritézy její víko a vyměňte filtr uložený ve víku fritézy. Před vložením nového filtru je vhodné víko vyčistit hadříkem zvlhčeným ve vlažném roztoku mírného saponátového čisticího prostředku. Filtry lze objednat u vašeho dodavatele

Při požadavku na vyprázdnění a vyčištění fritovací nádoby ponechte olej vychladnout na teplotu, kdy jeho viskozita umožňuje jeho bezproblémové vylití z fritovací nádoby. Vnitřní prostor fritovací nádoby nejdříve vyčistěte papírovými kuchyňskými ručníky, pro konečné vyčištění použijte hadřík zvlhčený ve vlažném roztoku mírného saponátového čisticího prostředku.

Fritovací košík vyčistěte důkladným umytím v horké vodě.

Olej nepoužitelný pro fritování zlikvidujte podle místně platných předpisů – podrobné informace získáte u pracovníka ochrany životního prostředí místního úřadu.

Před jejich použitím ponechte vyčištěné díly dokonale vyschnout.

#### **Pokyny pro správnou likvidaci výrobku**

Tento výrobek je označen jako výrobek, na který se vztahuje směrnice 2002/96/EC o likvidaci použitých elektrických a elektronických zařízení.

