

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

POPIS PŘÍSTROJE

(viz obrázek na straně 3)

- A. Rukojeť drátěného košíčku
- B. Jezdec na rukojeti
- C. Víko
- D. Okénko
- E. Kryt filtru
- F. Drátěný košíček
- G. Háček krytu filtru
- H. Prostor k uložení přípojného kabelu
- I. Úchyty k přenášení spotřebiče
- J. Noha
- K. Displej časového spínače (ne u všech modelů)
- L. Tlačítko časového spínače (ne u všech modelů)
- M. Světelná kontrolka
- N. Ovládací knoflík termostatu
- O. Tlačítko pro otevření
- P. Vyjímatelná nádržka
- Q. Držadla pro zdvihání vaničky

DOPORUŠENÍ

- 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.

Košík se automaticky nasadí na centrální čep nádržky.

- Proto není třeba jím pro hledání vhodné polohy otáčet, aby se nerozbil.
- 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 vystřikování 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.
- Nepřemísťujte spotřebič, pokud je olej ještě horký.
- Pro přemísťování spotřebiče používejte příslušné rukojeti (I). (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 vystřikující 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.

NÁVOD K POUŽITÍ

Naplnění hrnce olejem nebo ztuženým tukem

- Zvedněte drátěný košíček "F" do nejvyšší polohy tahem za rukojeť "A" směrem nahoru (obr. 1).
- **Víko hrnce musí být při KAŽDÉM zvedání nebo ponořování drátěného košíčku zavřené.**
- Stisknutím tlačítka "C" otevřete víko "P" (obr.2).
- Tahem směrem nahoru košíček vyndejte (obr. 3).
- Nalijte do nádoby 1,2 lt oleje (nebo cca 1 kg ztuženého tuku).

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

Fritovací hrnec 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 arašídovým 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.

ZAŠÁTEK SMAŽENÍ

1. Potraviny určené ke smažení vložte do košíčku. Košíček nepřeplyňujte (max. 1 kg čerstvých brambor).

Aby se potraviny smažily jednotně, doporučujeme je rozmístit po obvodu košíčku a nechat jeho střed volnější.

2. Nasadíte košíček na nádobu ve zvednuté poloze (obr. 3) a potom víko zavřete lehkým tlakem směrem dolů, dokud háčky zavírání nezaklapnou. Než ponoříte košíček do oleje, zavřete vždy nejdříve víko fritézy, aby z hrnce nevystříkl horký olej.

3. Přírodní šňůru zapojit do nastavte otočný knoflík termostatu „N“ na požadovanou teplotu (obr. 4). Po dosažení navolené teploty světlá kontrolka „M“ zhasne.

4. Jakmile světlá kontrolka zhasne, ponořte ihned drátěný košíček s potravinami pomalu do oleje tak, že nejdříve posunete jezdec „B“ na rukojeti košíčku směrem dozadu.

- Je zcela normální, pokud ihned po tomto úkonu bude z krytu filtru „E“ vycházet značné množství horké páry.
- Na začátku smažení, ihned po ponoření pokrmu do oleje, se vnitřní část skleněného okénka „D“ (u modelů s okénkem) zamílí. Okénko se po chvíli odmlží.
- Je normální, pokud se rukojeť drátěného košíčku při provozu hrnce orosí.

PRO MODELY S ELEKTRONICKÝMI MINUTOVÝMI HODINAMI

1. Stisknutím tlačítka „L“ navolte dobu smažení pokrmu. Na displeji „K“ se zobrazí nastavené minuty.

2. Číslice začnou ihned blikat a označují začátek smažení. Poslední minuta smažení bude zobrazena v sekundách.

3. Při chybném nastavení můžete dobu smažení změnit tak, že tlačítko stisknete a přidržíte stlačené po více než dvě sekundy. Displej se vynuluje. Nastavte nové hodnoty podle pokynů uvedených v bodu 1.

4. Po uplynutí doby smažení se ozve nejprve první série zvukových signálů a po zhruba 20 sekundách se ozve další série.

Stisknutím tlačítka „L“ minutových hodin zvukový signál vypnete.

UPOZORNĚNÍ: hodiny spotřebič nevypínají.

Výměna baterie minutových hodin (obr. 5)

- Lehkým tlakem na spodní okraj (viz obr. 5 A) vyjměte časový spínač se svého místa.
- Zadní část krytu baterií odšroubujte otáčením proti směru hodinových ručiček (viz obr. 5 B).
- Vyměňte baterii za novou baterii stejného typu (L1131).

Při výměně nebo při likvidaci nepotřebného spotřebiče, musíte baterie z přístroje vyndat a odevzdat do říděného odpadu podle platných zákonů. Baterie znečišťují životní prostředí.

KONEC SMAŽENÍ

Po uplynutí doby smažení drátěný košíček zvedněte a překontrolujte, zda jste dosáhli požadovaného výsledku. U modelů se skleněným okénkem není nutné hrnce otvírat.

Pokud jsou potraviny usmažené podle vaší představy, fritézu vypnete otočením knoflíku termostatu do polohy „0“ dokud neuslyšíte klapnutí vypínače.

Nechte nadzvednutý košíček ve fritéze, aby z usmaženého pokrmu odkapal přebývající olej.

FILTROVÁNÍ OLEJE NEBO ZTUŽENÉHO TUKU

Doporučujeme provádět tento úkon po každém fritování, obzvláště pokud smažíte obalované nebo pomoučené potraviny. Zbytky potravin, které zůstanou v oleji se přepalují a tím dochází k rychlejšímu znehodnocení oleje nebo tuku.

Přesvědčte se, zda je olej dostatečně vychladlý, počekejte asi 2 hodiny.

1. Otevřete víko přístroje (obr. 6) a vyndejte z fritézy vyjímatelnou nádobu „P“ – držte ji za k tomu určené úchyty „Q“ (obr. 7). Nádobu vyprázdněte (obr. 8).
2. Odstraňte případné usazeniny na dně nádoby. Pomožte si houbičkou nebo kuchyňským savým papírem. **Umístěte vyjímatelnou nádobu „P“ do prostoru.**
3. Uložte košík zpět do horní polohy a na dno košíku umístěte jeden filtr (obr. 9). Filtry lze zakoupit u Vašeho prodejce nebo v našich servisních střediscích.
4. Poté přelijte opatrně olej nebo tuk do fritovacího hrnce tak, aby nepřetekl přes okraj filtru (obr. 10).

Pozn.: Takto přefiltrovaný olej může zůstat ve fritovacím hrnci. Pokud ale fritézu používáte jen zřídka, olej by se mohl zkazit. V tom případě vám doporučujeme olej uskladnit v jiné, dobře uzavřené nádobě. Dobrým zvykem je též uchovávat odděleně olej používaný ke smažení ryb a olej ke smažení jiných potravin.

Pokud používáte ztužený tuk nebo slaninu, neuchovávejte jej při příliš nízkých teplotách protože by ztuhl.

ÚDRŽBA PROTIZÁPACHOVÉHO FILTRU

Odnímatelný filtr: v průběhu času protizápachový filtr uvnitř víka ztrácí svou účinnost, doporučujeme ho proto vyměnit vždy po 10/15-násobném použití. Pro jeho výměnu odejměte příslušnou plastovou mřížku kryjící filtr (fig. 11/12).

ŠÍŠTŮNÍ

Před čištěním musíte vždy vytáhnout zástrčku ze zásuvky el. proudu.

Neponořujte fritovací hrnec do vody nebo pod tekoucí vodu. Voda proniká do vnitřku hrnce by mohla zapříčinit zasažení el. proudem.

Nejdříve zkontrolujte, aby olej ve fritéze byl dostatečně vychladlý (počkejte zhruba 2 hodiny).

Vyprázdněte fritézu podle popisu v kapitole „Filtrování oleje nebo tuku“.

PŘI ODSTRAŇOVÁNÍ VÍKA POSTUPOJTE PODLE ZOBRAZENÍ NA OBR. 13.

Víko fritézy je vyjímatelné. Postupujte následovně: zatlačte na víko směrem dozadu (viz šipka „1“, obr. 13) a zároveň tahejte za víko směrem nahoru (viz šipka „2“, obr. 13).

Neponořujte víko do vody, pokud nebyl předtím sundán filtr.

Při čištění nádoby „P“ postupujte následovně:

- Vyndejte vyjímatelnou nádobu z prostoru a umyjte ji buď v myčce nádobí nebo ručně teplou vodou s tekutým přípravkem na mytí nádobí. Při čištění nádoby s teflonovou úpravou používejte měkký hadřík a neutrální přípravek na mytí nádobí. Nepoužívejte drsné práškové přípravky.
- Potom vše pečlivě vytřete do sucha. Při mytí nádoby v myčce nádobí umístěte nádobu tak, aby se nepoškrábala.

V žádném případě nevylévejte olej z fritézy tak, že ji nahnete nebo překlópite (obr. 14).

- Doporučujeme vám, abyste věnovali pozornost pravidelnému a pečlivému čištění drátěného košíčku od případných zbytků potravin, které by se mohly usadit v kolejničce košíčku.
- Vyndejte vyjímatelnou nádobu „P“ a vysušte prostor. Potom hrnec očistěte z vnější strany měkkým a vlhkým hadříkem. Omyjte případné zaschlé kapky oleje nebo kondenzované páry.
- Pokud fritézu nebudete používat, očistěte a osušte těsnění hrnce, aby se nepřilepilo na nádobu hrnce. Jestliže se víko hrnce přilepí, stačí jej otevřít ručně tak, že zároveň podržíte stisknuté tlačítko otevírání víka.

RADY PŘI SMAŽENÍ

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 filtrujete, občas vylít a vyměnit za nový.

Tento fritovací hrnec je vybavený otočným fritovacím košíčkem a díky tomu máte velkou výhodu v tom, že smaží při malém množství oleje. Z toho vypývá, že v porovnání s jinými fritézami vylijete zhruba polovinu oleje.

JAK SPRÁVNŮ 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.
- **Potraviny, které budete smažit, musíte ponořit do oleje pouze v okamžiku, kdy olej dosáhl správné teploty, tj. když světelná kontrolka zhasne.**
- Nepřeplňujte drátěný košíček. Tím by se náhle snížila teplota oleje a dosáhli byste příliš mastného a nesourodého smažení.
- Pokud smažíte menší množství potravin, nastavte teplotu oleje na nižší stupeň, abyste zabránili nebezpečnému překypění oleje.
- 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 v g.	Teplota v °C	Doba v minutách
HRANOLKY	Doporučené množství k přípravě vynikajících hranolek	500	190	7-8
	MAX množství (bezpečnostní limit)	1000	190	14-16
RYBY	Kalamáry	500	160	9-10
	Hřebenatky (druh mlže)	500	160	9-10
	Račí ocásky	600	160	7-10
	Sardinky	500-600	170	8-10
	Malé sépie	500	160	8-10
	Platýz (3 kusy)	500-600	160	6-7
MASO	Hovězí řízek (2 kusy)	250	170	5-6
	Kuřecí řízek (3 kusy)	300	170	6-7
	Karbanátky (8 – 10 kusů)	400	160	7-9
ZELELNINA	Artyčoky	250	150	10-12
	Květák	400	160	8-9
	Houby	400	150	9-10
	Lilek	300	170	11-12
	Cukíny	200	170	8-10

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 ponořte do horkého oleje velmi pomalu, aby olej nepřekypěl.

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

Potravina		Max. množství v g	Teplota v °C	Doba v minutách
HRANOLKY	Doporučené množství k přípravě vynikajících hranolek	180 (*)	190	4-6
	MAX množství (bezpečnostní limit)	1000	190	16-18
BRAMBOROVÉ KROKETY		500	190	7-8
RYBY	Rybí prsty	300	190	4-6
	Ráčci	300	190	4-6
MASO	Kuřecí řízky (3 kusy)	200	180	6-8

UPOZORNĚNÍ: Před ponořením drátěného košíčku do oleje se přesvědčte, zda je viko fritézy dobře zavřené.

(*) 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.

ZÁVADY PŘI PROVOZU

ZÁVADA	PŘÍŠINA	NÁPRAVA
Vydává nepříjemný zápach	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.	Obráťte se na servisní středisko (musí se vyměnit pojistka).
Potraviny se podařilo usmažit jen v jedné polovině košíčku.	Košíček se při smažení neatáčí.	Vyčistěte dno nádoby. Vyčistěte kolejničku fritovacího košíčku.

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, zřizovaných 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.

