

PŘED INSTALACÍ A POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD K POUŽITÍ.

POUZE TAK DOSÁHNETE VYNIKAJÍCÍCH VÝSLEDKŮ A MAXIMÁLNÍ BEZPEČNOSTI PŘI JEHO POUŽÍVÁNÍ.

POPIS PŘÍSTROJE

- A. Displej
- B. Tlačítka „-/+“ slouží pro zvýšení/snížení doby a teploty
- C. Tlačítko TEMP/TIME pro výběr režimu času/teploty
- D. Tlačítko START/STOP zapnuto/vypnuto
- E. „Červená“ kontrolka POWER zapnutí
- F. „Zelená“ kontrolka READY dosažení teploty
- G. Tlačítko LF pro rozpuštění tuku + vynulování počítadla
- H. Bezpečnostní mikrospínač
- I. Košíček se sklápěcí rukojetí
- J. Ukazatel maximálního množství potravin
- K. Vyjímatelná nádržka
- L. Ukazatel MIN. – MAX. úrovní oleje
- M. Držák košíku
- N. Umístění pro připevnění ovládací jednotky
- O. Držadla
- P. Plášť
- Q. Kohoutek pro odvádění oleje (je-li k dispozici)
- R. Dvířka kohoutku pro odvádění oleje (je-li k dispozici)
- S. Víčko s držadlem
- T. Filtr (je-li k dispozici)
- U. Průhled (je-li k dispozici)
- V. Elektrický odpor
- W. Resetování bezpečnostní tepelné pojistky
- X. Filtr oleje
- Z. Prostor pro držák kabelu

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- Tento spotřebič je konstruovaný pro smažení pokrmů a to pouze pro použití v domácnosti. Nesmí být používán za jiným účelem a nesmí být žádným způsobem měněn či jinak přizpůsobován.
- Nevádějte spotřebič do provozu, pokud je nějak poškozený (např. po pádu na zem) nebo špatně funguje. Obrátte se na servisní středisko pověřené výrobcem.
- Před použitím spotřebiče se ujistěte, zda napětí v síti odpovídá napětí, které je uvedené na popisném štítku spotřebiče.
- Přístroj zapojte pouze do patřičně uzemněné zásuvky s minimální proudovou zatížitelností 16A.
- Výměnu poškozeného napájecího kabelu musí provést pouze výrobce nebo jeho autorizované servisní středisko, aby se předešlo veškerému riziku.
- Nesnažte se vytáhnout zástrčku spotřebiče ze zásuvky el.

proudu taháním za napájecí kabel. Tahejte vždy jen za zástrčku.

- Připojný kabel se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti teplých částí spotřebiče, tepelných zdrojů nebo ostrých hran. Spotřebič se nesmí umísťovat v blízkosti tepelných zdrojů nebo vody. Jestliže fritéza spadne z výšky, může zapříčinit vážná poranění. Nenechávejte napájecí kabel viset volně přes hrany plochy na níž je hrnec umístěný, kde je na dosah dětí, nebo se do ní může zamotat uživatel. Není dovoleno používat prodlužovací kabel.
- Spotřebič je při provozu horký. Dotýkejte se pouze teplovzdorných úchyťů nebo rukojetí. NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ V DOSAHU DĚTÍ.
- Nepřemísťujte spotřebič, dokud je olej horký. Hrozí nebezpečí vážného popálení. Spotřebič přemísťujte pouze, pokud je studený a to pouze za příslušné teplovzdorné rukojeti.
- Fritovací hrnec musí být uveden do provozu pouze poté, co do něho byl správně naplněn olej, v případě, že by byl ohřát naprázdno, zasáhne bezpečnostní tepelná pojistka, která přeruší jeho provoz. Pokud se bude používat tuk, je naprosto nutné aktivovat funkci „Lard Function“.
- Dodržujte vždy MIN. a MAX. úroveň vyznačenou na vnitřní straně vyjímatelné nádržky. Bezpečnostní mikrovypínač zaručuje, že se topná spirála začne zahřívat pouze pokud je ovládací jednotka správně nasazená na spotřebič.
- Při čištění spotřebiče nebo pokud spotřebič nepoužíváte, vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky el. proudu.
- V žádném případě neponořujte ovládací jednotku, přípojný kabel a zástrčku kabelu do vody nebo do jiných kapalin.
- Nedovolte používání spotřebiče osobám (i dětem) s omezenými psycho-fyzickými a vnímacími schopnostmi anebo s nedostatečnými znalostmi a zkušenostmi, pokud nejsou pod vhodným dohledem a nejsou poučeny osobou zodpovědnou za jejich ochranu. Dohlížejte na děti a zabezpečte, aby spotřebiči nepoužívaly ke hram.
- Olej a tuk jsou hořlavé; pokud se vznítí, vytáhněte ihned zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky el. proudu a uhasete oheň víkem nebo dekou. V žádném případě se nesnažte oheň uhasit vodou.
- Před vyjmutím nádržky vždy počkejte, dokud olej nebo tuk v nádobě nevychladne.
- Materiály a součásti, které jsou určeny pro styk s potravinami splňují nařízení Evropské normy 1935/2004
- Dávejte pozor na vařící páru a na případná vystříknutí oleje, ke kterým by došlo otevřením víčka.
- Spotřebič nesmí být spouštěn pomocí vnějšího časového spínače nebo pomocí samostatného dálkového ovládání.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí používání.

Není určen pro používání v prostředích, která slouží jako kuchyně pro zaměstnance obchodů, kanceláří a jiných pracovních oblastí, agroturistiky, hotelů, motolů a jiných ubytovacích zařízení, pronájmu pokojů.

- Ušchovejte si tento návod k použití.

BEZPEČNOSTNÍ TEPELNÁ POJISTKA

Spotřebič je vybaven tepelnou pojistkou, která ho v případě nevhodného používání nebo nesprávného fungování vypne.

Nechte spotřebič vychladnout a pak zubním párátkem nebo jiným podobným předmětem stiskněte jemně tlačítko resetování tepelné pojistky (W), které se nachází u nápisu RESET (viz obr. 1).

Jestliže spotřebič nezačne fungovat, obraťte se na servisní středisko pověřené výrobcem.

NÁVOD K POUŽITÍ

Před prvním použitím fritovací hrnce umyjte pečlivě vnitřní nádobu, drátěný košíček a víko teplou vodou s tekutým přípravkem na mytí nádobí. Ovládací jednotku, napájecí kabel a topnou spirálu můžete otřít vlhkým hadříkem. Dávejte pozor, aby voda nepronikla do vnitřku ovládací jednotky a aby na dně vyjímatelé vnitřní nádoby nezůstala voda. Všechny části fritézy pečlivě osušte.

Ověřte, aby ovládací jednotka byla dobře a pevně nasazená na tělesu fritézy. Bezpečnostní mikropřepínač (H) neumožní chod spotřebiče, pokud ovládací jednotka není správným způsobem uložena na svém místě (N).

DOPLNĚNÍ OLEJE

- Odklopte sklápěcí rukojeť drátěného košíčku, dokud se nezablokuje (pol. 2 obr. 2).
- Tahem směrem nahoru vyndejte drátěný košíček (I).
- Pokud budete používat olej, nalijte ho přímo do nádoby (K) až po rysku označující maximální úroveň (viz obr. 4)
V žádném případě tuto úroveň nepřekračujte, hrozí, že horký olej bude při smažení přetékat z nádržky. Úroveň hladiny oleje se musí vždy nacházet mezi ryskami maxima a minima (L). Nejlepší výsledky při smažení obdržíte s dobrým a kvalitním arašídovým olejem.

PŘÍPRAVA

- Pokrm určený ke smažení vložte do košíku (I), nikdy nepřekročte hladinu maximálního množství, která je vyznačeno na košíku. (obr. 7).
- Zkontrolujte, aby rukojeť drátěného košíčku byla dobře umístěná (pol. 2 obr. 2).
- Připojte spotřebič k síti.

PROGRAMOVÁNÍ FRITOVACÍHO HRNCE

Pomocí tlačítek „-/+" (B) lze nastavit teplotu od 120°C do 190°C.

Každým stisknutím se teplota zvýší či sníží o 5°C.

Pomocí tlačítka TEMP/TIME (C) lze přejít z nastavení teploty na nastavení času a naopak. Pomocí tlačítek „-/+" (B) lze nastavit dobu smažení od 0 do 60 minut. Každým stisknutím se doba zvýší či sníží o 1 minutu. Poté, co nastavíte teplotu a čas, stiskněte tlačítko START/STOP (D) (pokud se nenastaví čas, fritovací hrnec nicméně zahájí fázi ohřívání). Fritovací hrnec zahájí fázi ohřívání.

Rozsvítí se červená kontrolka (E). Během této fáze je nicméně možné změnit buď teplotu, nebo dobu smažení pomocí tlačítek „-/+" . Když zařízení dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se zelená kontrolka (F) a fritovací hrnec vydá zvukový signál 2 „beep“.

ZAHÁJENÍ SMAŽENÍ

1. Když se rozsvítí zelená kontrolka (F), fritovací hrnec je připraven ke fritování.
2. Pokud byla doba smažení nastavena dříve, stiskněte tlačítko START/STOP (D) pro spuštění odpočítávání. Na displeji (A) se zobrazí odpočítávání nastavené doby smažení. Během této fáze je nicméně možné změnit buď teplotu, nebo dobu smažení pomocí tlačítek „-/+" (B) a TEMP/TIME (C).
3. Pokud byla doba smažení nastavena dříve, lze ji přesto naprogramovat ještě v této fázi; odpočítávání se spustí automaticky po 2 vteřinách.
4. Ponořte košík (I) do oleje a přitom ho spouštějte velmi pomalu, abyste zabránili vystříknutí či vytékání horkého oleje.
5. Zavřete víko.
6. Na konci odpočítávání fritovací hrnec vydá zvukový signál 3 „beep“.
7. Fritovací hrnec se nevyhne automaticky: pokud si přejete následovně provést další smažení, vyčkejte zapnutí zelené kontrolky (F).
 - Je zcela normální, že vychází značné množství páry.
 - Je normální, že během fritování z víka vychází pára a že sražená pára skapává z okraje víka.
 - Abyste se neopařili, nikdy nepokládejte ruce nad filtr na víku či nad fritovací hrnec, když je v provozu. Dříve než zcela otevřete víko, pouze ho pootevřete, abyste nechali ze strany uniknout páru.

UKONČENÍ SMAŽENÍ

- Na závěr smažení vyjměte košík (I) a zkontrolujte, zda jídlo dosáhlo stupně požadovaného zbarvení dozlatova.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nechte nadbytečný olej odkapat tak, že zavěsíte košík (I) do držáku (M) vaničky.

FUNKCE „POČÍTADLO OLEJE“

Tato funkce umožňuje kontrolovat použitelnost oleje tak, že automaticky upozorní, kdy je třeba provést jeho výměnu.

Přibližně po 5 hodinách smažení se na displeji přerušovaně zobrazí nápis „Oil“ (olej) a současně zazní zvukový signál. Přerušovaný nápis se bude objevovat ve 3-minutových intervalech.

Poté přistupte k výměně oleje a zařízení vynulujte tak, že podržíte stisknuté tlačítko „reset“ (vynulování) (G) minimálně 3 vteřiny.

Na provedení vynulování upozorní zvukový signál.

V tomto okamžiku je spotřebič připraven pro počítání nového oleje.

Poznámka:

- Zobrazení nápisu „Oil“ nebrání normálnímu provozu spotřebiče.
- Použitelnost oleje závisí na tom, co se smaží. Například obalované pokrmy urychlují zhoršení kvality oleje na smažení, v takovém případě doporučujeme olej vyměnit dříve, než se na přístroji zobrazí nápis „Oil“ a než zazní zvukový signál.
- Použití funkce „Lard Function“ (funkce sádla) automaticky vynuluje počítadlo oleje.
- Hodiny spočítané pro provoz „Oil counter“ jsou nastavené uživatelem prostřednictvím funkce „doba“.

FUNKCE „LARD FUNCTION“

Tato funkce je vhodná, když namísto oleje chceme používat pokrmový tuk (vepřové sádlo).

- Před dolitím oleje je třeba se ujistit, že kohoutek (Q) je dobře uzavřen.
- Před dolitím oleje je třeba se ujistit, že kohoutek (Q) je dobře uzavřen. Doporučujeme používat následující množství: (F34519: MIN 2300g, MAX 2750g) (F34529: MIN 3200g, MAX 3650g).
- Nastavte požadovanou teplotu a dobu smažení, poté stiskněte tlačítko (G).

Na displeji se objeví nápis „LF“ a fritovací hrnec začne rozpouštět tuk, přičemž ho uvede na teplotu 140°C.

Přibližně po 15 minutách se pokrmový tuk zcela rozpustí.

- V tomto okamžiku se teplota zvýší až na úroveň, která byla nastavena předtím.
- Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka (F), ponořte košík (I) do tuku a přitom ho spouštějte velmi pomalu, abyste zabránili vytřísknutí či vytékání horkého oleje.
- Zavřete víko.
- Stiskněte tlačítko START/STOP (D).

Na displeji (A) se zobrazí odpočítávání nastavené doby smažení. Během této fáze je nicméně možné změnit buď teplotu, nebo dobu smažení pomocí tlačítek „-/+“ (B) a TEMP/TIME (C). Na konci odpočítávání fritovací hrnec vydá zvukový

signál 3 „beep“. Kontrolky (E) a (F) zhasnou. Teplota se vrátí na hodnotu nastavenou dříve. Pokud se nestiskne tlačítko START/STOP (D), zařízení nezahájí odpočítávání a po 30 minutách se navrátí do předem definovaného nastavení.

- Je zcela normální, že vychází značné množství páry.
- Je normální, že během smažení z víka vychází pára a že sražená pára skapává z okraje víka.
- Abyste se neopařili, nikdy nepokládejte ruce nad filtr na víku či nad fritovací hrnec, když je v provozu.

Dříve než zcela otevřete víko, pouze ho pootevřete, abyste nechali ze strany uniknout páru.

Poznámka: použití funkce „Lard Function“ automaticky vynuluje počítadlo oleje.

TRVANLIVOST OLEJE NEBO TUKU

Fritovací hrnec nepoužívejte, pokud se hladina oleje nebo tuku 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 fritéz platí, že u vícekrát ohřívání oleje nebo tuku se zhoršuje jejich kvalita!

Z tohoto důvodu vám doporučujeme olej, i když jej pravidelně filtrujete, občas vylít a vyměnit za nový.

SMAŽENÍ NEMRAŽENÝCH POTRAVIN

Nepřepínajte drátěný košíček. Tím by se náhle snížila teplota oleje a dosáhli byste příliš mastného a nesourodého smažení.

Potraviny musí být nakrájené 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. Při ponoření vlhkých potravin horký olej prská a mimo jiné, vlhké potraviny (brambory obzvlášť) nejsou po usmažení křupavé.

Doporučujeme obalit potraviny strouhankou nebo moukou, které obsahují hodně vody (ryby, maso, zelenina) s tím, že je nutno odstranit přebytečnou strouhanku nebo mouku před ponořením do oleje.

Při přípravě obalovaných pokrmů doporučujeme ponořit do oleje nejprve prázdný košík a teprve až teplota dosáhne požadované hodnoty, vložte obalované pokrmy do košíku v horkém oleji, a tak zabránit přichytávání obalu na košík.

Prostudujte si následující tabulku a přitom pamatujte, že doba a teplota smažení jsou přibližné a musejí být přizpůsobeny v závislosti na množství potravin a chuti osob.

Potravina		Teplota (°C)	Doba smažení (v minutách)
Čerstvé hranolky, celá porce		170°	11-15
Ryby	Sépie	140°	9-13
	Hřebenatky (druh mlže)	140°	10-14
	Sardinky	140°	10-14
	Ráči	140°	8-12
	Platýs	140°	6-10
Maso	Vepřové kotlety	160°	8-12
	Kuřecí kotlety	160°	9-13
	Karbanátky	160°	9-13
Zelenina	Artyčoky	150°	13-18
	Květák	150°	10-14
	Houby	150°	8-12
	Lilky	150°	9-13
	Cukety	150°	13-18

SMAŽENÍ ZMRAŽENÝCH POTRAVIN

Teplota zmražených potravin je velice nízká.

Při ponoření do horkého oleje se značně sníží teplota oleje nebo tuku.

K dosažení dobrého výsledku při smažení doporučujeme nepřepřehřovat nadměrně košík

Zmražené potraviny bývají často pokryté střípkou ledu, které je třeba před smažením odstranit.

Drátěný košíček s potravinami ponořujte do horkého oleje velmi pomalu, aby olej nepřekypěl.

Čas smažení je pouze orientační a je třeba ho přizpůsobit v závislosti na počáteční teplotě smažených potravin a na teplotě těchto zmražených potravin doporučené výrobcem.

Potravina		Teplota (°C)	Doba smažení (v minutách)
Předsmažené zmražené hranolky		190°	10-14
Bramborové krokety		180°	7-10
Ryby	Tresčí prsty	180°	3-6
	Plátky platýse	180°	2-5
Maso	Kuřecí kotlety	180°	3-6

MODELY VYBAVENÉ KOHOUTKEM PRO ODVÁDĚNÍ OLEJE

POZOR: nevylévejte olej nebo tuk, když jsou ještě horké, hrozí nebezpečí opaření.

Postupujte následujícím způsobem:

1. Vyjměte košík.
2. Otevřete dvířka (R).
3. Otáčením proti směru hodinových ručiček otevřete kohoutek (Q).
4. Nechte odtéci kapalinu do nádoby (viz obrázek 9) a dbejte na to, aby nepřetekla.
5. Odstraňte případné usazeniny z nádoby pomocí houbičky nebo kuchyňských savým papírem.
6. Zavřete kohoutek otočením ve směru hodinových ručiček.
7. Opět zavřete dvířka (R).

Je dobré uchovávat odděleně použitý olej nebo tuk pro smažení ryb a zvlášť olej nebo tuk použitý pro smažení jiných pokrmů.

8. Pokud budete používat sádlo či špek, nenechte ho příliš vychladnout, aby neztuhl.

Poznámka: vanička zařízení je opatřena vyjímatelným filtrem (X), který zadržuje větší zbytky smažení.

Jakmile z nádržky zcela vyteče olej, vytažením vyjměte filtr, jak je zobrazeno na obrázku 8, omyjte ho čisticím prostředkem na nádobí a poté ho opět vraťte na své místo.

ČIŠTĚNÍ

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

Neponořujte fritovací hrnec do vody nebo pod tekoucí vodu (viz obr. 5).

Voda proniklá do ovládací jednotky by mohla způsobit zasažení elektrickým proudem.

Zkontrolujte, aby olej ve fritéze byl dost vychladlý a teprve potom vyjměte ovládací jednotku a olej vylijte.

Odstraňte případné usazeniny na dně nádoby. Pomozte si houbičkou nebo kuchyňským savým papírem.

Všechny části fritézy, kromě ovládací jednotky, napájecího kabelu a topné spirály, se mohou mýt v myčce nádobí (viz obr. 6).

Nepoužívejte houbičky s drsným povrchem. Fritéza by se poničila.

Po omytí vše pečlivě osušte. Předejdete tak nebezpečnému vystříknutí horkého oleje až bude fritovací hrnec v provozu.

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 specializované místo 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.