

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před instalací a použitím přístroje si pozorně přečtěte tento návod k použití. Pouze tak dosáhnete optimálních výsledků a zajistíte maximální bezpečnost při použití.

- Pokud je napájecí kabel poškozený, je nutné jej nechat vyměnit výrobcem nebo jeho střediskem technické asistence, aby se předešlo jakémukoliv riziku.
- Přístroj v žádném případě neponořujte do vody.
- Tento přístroj nemůže být používán dětmi ve věku od 0 do 8 let. Tento přístroj může být používán dětmi ve věku 8 a více let, pouze pokud jsou pod pečlivým dohledem. Tento přístroj může být používán osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními vlastnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud jsou pod pečlivým dohledem a jsou poučeny o bezpečném používání přístroje a mají povědomost o souvisejících rizicích. Udržujte přístroj a přívodní kabel mimo dosah dětí mladších 8 let. Čištění a údržba, které provádí uživatel, nesmí být prováděna dětmi.
- Přístroj nesmí být ovládán pomocí externího časového spínače nebo systémem samostatného dálkového ovládání.
- Tento přístroj je určen výhradně k domácímu použití. Přístroj nemá být používán: v prostředí sloužícím jako kuchyň pro pracovníky obchodů, kanceláří a jiných pracovních prostor, v agroturistických zařízeních, hotelech, motelech a ostatních ubytovacích zařízeních a v

pronajímaných ubytovacích prostorech.

- Varné přístroje musí být umístěny na stabilním povrchu. Při manipulaci s nimi použijte příslušná držadla (je-li jimi přístroj vybaven), abyste zabránili rozlití horkých kapalin.



Nebezpečí!

Nedodržení těchto pokynů může způsobit zásah elektrickým proudem s ohrožením života.

- Před použitím zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na štítku přístroje.
- Přístroj zapojte pouze do elektrických zásuvek, které mají minimální zatížení 15 A a jsou opatřeny účinným uzemněním. (V případě nesouladu mezi zásuvkou a zástrčkou přístroje zařídte, aby odborní pracovníci vyměnili nevyhovující zásuvku za vhodný typ.)
- Napájecí kabel se nesmí dotýkat nebo nesmí zůstat poblíž horkých částí přístroje, zdrojů tepla nebo ostrých hran.
- Při čištění přístroje nebo v případě, že není používán, ho vždy odpojte od napájení.



Nebezpečí popálenin!

Nedodržení těchto upozornění může mít za následek opáření nebo popálení.

- Během provozu je zařízení horké. NENECHÁVEJTE PŘÍSTROJ V DOSAHU DĚTÍ.
- Nepřenášejte fritézu, když je olej horký, protože se vystavujete nebezpečí vážných popálenin.
- Pro přemísťování přístroje používejte vždy příslušná držadla. (Nikdy pro tyto účely nepoužívejte rukojet košíku.) Zkontrolujte, zda olej dostatečně vychladl. Počkejte asi 2 hodiny.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes hranu plochy, na které je fritéza umístěna. Mohly by ho snadno zachytit děti nebo by mohl překážet uživateli.
- Dávejte pozor na vařící páru a případně na stříkající olej.
- Olej a tuk je hořlavý. Pokud začnou hořet, okamžitě odpojte přístroj od elektrického napájení a oheň udušete pomocí víka nebo přikrývky. K uhašení ohně nikdy nepoužívejte vodu.
- Než vyjmete košík, vždy počkejte, až olej nebo tuk zcela vychladnou.



Pozor!

Nedodržení těchto pokynů může způsobit zranění nebo poškození přístroje.

- Neumísťujte přístroj poblíž zdrojů tepla.

- Fritéza může být uvedena do provozu, pouze pokud jste ji naplnili olejem nebo tukem.
Když se přístroj zapne na prázdko, sepne se tepelná ochrana, která provoz přeruší. V takovém případě se pro opětovné uvedení do provozu musíte obrátit na náš autorizovaný servis.
- Pokud z fritézy vytéká olej, obraťte se na náš servis nebo na pracovníky autorizované výrobcem.
- Nezapínajte přístroj, je-li poškozený (např. v důsledku pádu) nebo pokud má funkční problémy. Obratě se na servis autorizovaný výrobcem.
- Neodpojujte přístroj od napětí vytažením napájecího kabelu.
Vždy vytáhněte pouze zástrčku.
- Ovládací jednotky, kabel ani elektrickou zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin.
- Nepoužívejte víko během fritování.



Poznámka:

Tento symbol označuje doporučení a důležité informace pro uživatele.

- Je zcela běžné, že je přístroj při prvním použití cítit novotou. Místnost vyvětrejte.
- Je zakázáno používat podomácku vyrobené oleje nebo oleje s vysokým stupněm kyselosti.
- Vždy dodržujte minimální a maximální množství uvedené uvnitř vyjímatelné nádoby.
- Bezpečnostní mikropřínač zajišťuje, že ohřev fungovat pouze v případě, že je ovládací jednotka správně umístěná.



Tento výrobek je v souladu s nařízením (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

ČIŠTĚNÍ

Před každým čištěním se ujistěte, že je zástrčka vytažena ze zásuvky.

Nikdy neponořujte fritézu do vody a nedávejte ji pod tekoucí vodou z kohoutku (viz obr. 6).

Pokud by se dostala voda do ovládací jednotky, mohla by způsobit úraz elektrickým proudem.

Zkontrolujte, zda je olej dostatečně chladný, poté vyjměte ovládací jednotku a vylijte olej.

Z fritovací nádoby odstraňte usazeniny za pomoci houbičky nebo savého papíru.

Po odstranění ovládací jednotky, napájecího kabelu a topné spirály můžete všechny ostatní části umýt teplou vodou a čisticím prostředkem na nádobí (obr. 7).

Nikdy nepoužívejte drátěnky, abyste fritézu neponičili.

Nakonec všechny součásti pečlivě osušte, abyste zabránili stříkání oleje během provozu.

LIKVIDACE PŘÍSTROJE



Přístroj nelikvidujte spolu s ostatním komunálním odpadem, ale odevzdejte ho do oficiálního střediska pro sběr tříděného odpadu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

model:	rozměry (h x d x v):	hmotnost:
F32110	400x255x280	3.1Kg
F32210	400x255x280	2.8Kg
F32410	400x255x280	3.1Kg
F32420	400x255x300	3.3Kg

Ostatní údaje jsou dostupné na štítku umístěném na přístroji.

POPIS PŘÍSTROJE

- Knoflík termostatu pro regulaci teploty
- Kontrolka teploty oleje
- Ovládací jednotka
- Košík se sklopnou rukojetí
- Ukazatel maximálního množství potravin (pokud je k dispozici)
- Ukazatel minimálního - maximálního množství oleje
- Držák košíku
- Vyjímatelná nádoba
- Topná spirála
- Plášť
- Držáky
- Víko s rukojetí
- Prostor pro uložení kabelu
- Reset bezpečnostní tepelné pojistky

BEZPEČNOSTNÍ TEPELNÁ POJISTKA

Přístroj je vybaven bezpečnostní tepelnou pojistkou, která

zastaví ohřev v případě chybného použití nebo poruchového provozu.

Po vychladnutí přístroje jemně stiskněte pomocí párátko nebo podobného předmětu tlačítko obnovení bezpečnostní tepelné pojistky (P) poblíž nápisu RESET (obr. 1).

Pokud přístroj nezačne fungovat, musíte kontaktovat servis autorizovaný výrobcem.

NÁVOD K POUŽITÍ

Před prvním použitím fritézy pečlivě omyjte košík (D), vyjímatelnou nádobu (H) a víko (N) pomocí horké vody a čistícího prostředku na nádobí.

Ovládací jednotku s napájecím kabelem a odporem můžete čistit vlhkým hadříkem.

Ujistěte se, že do ovládací jednotky nepronikla voda a že se na dně vyjímatelné nádoby nenacházejí zbytky.

Všechny části pečlivě osušte.

Zkontrolujte, že je ovládací jednotka dobře připevněná k tělu fritézy.

Bezpečnostní mikropřínač neumožňuje fungování přístroje, pokud ovládací jednotka (C) není správně usazena ve svém uložení.

NAPLNĚNÍ OLEJEM NEBO TUKEM

- Otočte sklopnou rukojeť košíku, dokud se nezasekne (poloha 2 obr. 2).

Vytáhněte košík (D) směrem nahoru.

- Pokud používáte olej, nalijte ho do nádoby (H) až ke značce maximálního množství (obr. 3).

Nikdy tuto značku nepřekračujte, existuje nebezpečí vytečení oleje z nádoby.

Hladina oleje se musí pohybovat mezi značkami minimálního a maximálního množství (F).

Nejlépších výsledků dosáhnete, když použijete kvalitní arašídový olej.

- Pokud však používáte ztužený tuk, nakrájejte ho na kousky, nechte ho rozehrát v jiné nádobě a pak tekutý tuk vlijte do fritézy.

Nikdy nerozehřívejte tuk v košíku nebo na topné spirále fritézy (obr. 4).

PŘEDEHŘÁTÍ

- Sejměte víko.



Poznámka: Nepoužívejte víko během fritování nebo předehtávání (obr. 9).

- Potraviny, které chcete fritovat, umístěte do košíku (D). Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedené v košíku (E) (obr. 8).

Ujistěte se, že je rukojeť košíku ve správné poloze (poloha 2 obr. 2).

- Připojte přístroj k elektrickému napětí.
- Otočte knoflíkem (A) termostatu (obr. 5) na požadovanou teplotu (viz tabulka fritování)
- Při dosažení nastavené teploty kontrolka (B) zhasne.

FRITOVÁNÍ

- Jakmile kontrolka (B) zhasne tak, velmi pomalu ponořte košík (D) do oleje, abyste zabránili vystříknutí nebo přetečení horkého oleje.
- Je zcela běžné, že se uvolní velké množství páry.
- Po uplynutí doby fritování košík (D) nadzdvihněte a zkontrolujte, zda potraviny dostatečně zezlátly.
- Pokud máte za to, že je fritování dostatečné, otočte knoflíkem (A) termostatu do polohy „-“ a přístroj vypněte.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Poznámka: Pokud chcete fritovat vícekrát, počkejte, až kontrolka (B) zhasne a bude signalizovat opětovné dosažení nastavené teploty.
Potom podruhé pomalu vnořte košík (D) do oleje.

TRVANLIVOST OLEJE NEBO TUKU

Množství oleje nebo tuku nikdy nesmí klesnout pod minimum. Občas je nutné olej či tuk zcela vyměnit.

Trvanlivost oleje nebo tuku závisí na tom, co fritujete.

Například strouhanka znečišťuje olej více než běžné fritování.

Stejně jako u jakékoliv jiné fritézy ztrácí olej ohříváním vícekrát svoji kvalitu! Proto doporučujeme kompletní výměnu oleje či tuku s určitou pravidelností, i když je používán správně.

FRITOVÁNÍ NEZMRAZENÝCH POTRAVIN

Nepřetěžujte košík. Mohlo by to způsobit náhlý pokles teploty oleje, což by znamenalo nepravidelné fritování a nasáknutí potravin olejem.

Zkontrolujte, zda jsou potraviny tenké a zda mají stejnou tloušťku. Příliš tlusté potraviny se špatně dopékají uvnitř, ačkoliv dobře vypadají.

Naopak potraviny s rovnoměrnou tloušťkou jsou všude ideálně připravené.

Před ponořením do oleje nebo tuku potraviny dokonale osušte, abyste zabránili stříkání oleje.

Navíc vlhké potraviny zůstanou po fritování mazlavé (především brambory).

Potraviny bohaté na vodu (ryby, maso, zeleninu) doporučujeme obalit ve strouhance nebo v mouce.

Před jejich ponořením do oleje odstraňte nadbytečné množství strouhanky či mouky.

Při přípravě potravin obalených v těstíčku doporučujeme nejdříve ponořit prázdný košík.

Poté, co olej dosáhne nastavenou teplotu, ponořte potraviny

přímo do něj, abyste zabránili přichycení těstíčka na košík.
 Použijte následující tabulku a vezměte v úvahu, že doba a teplota fritování je orientační a že se musí upravit v závislosti na množství a Vaší chuti.

Potravina	Teplota (°C)	Doba tepelné úpravy (minuty)
ČERSTVÉ BRAMBORY (CELÁ PORCE)	170°	11-15
RYBY Kalamáry	140°	9-13
Hřebenatky	140°	10-14
Sardinky	140°	10-14
Krevety	140°	8-12
Platýs	140°	6-10
MASO Vepřové řízký	160°	8-12
Kuřecí řízký	160°	9-13
Masové kuličky	160°	9-13
ZELENINA Artyčoky	150°	13-18
Květák	150°	10-14
Houby	150°	8-12
Lilky	150°	9-13
Cukety	150°	13-18

FRITOVÁNÍ ZMRAZENÝCH POTRAVIN

Zmrazené potraviny mají velmi nízkou teplotu. To způsobuje značný pokles teploty fritovacího oleje či tuku. Pro dosažení dobrého výsledku doporučujeme, abyste košík příliš neplnili. Zmrazené potraviny jsou často pokryty ledovými krystalky, které byste měli před fritováním odstranit. Poté velmi pomalu ponořte košík do fritovacího oleje, abyste zabránili jeho vystříknutí.

Doba fritování je orientační a musí být upravena v závislosti na počáteční teplotě potravin a v závislosti na teplotě doporučené výrobcem potravin.

Potravina	Teplota (°C)	Doba tepelné úpravy (minuty)
PŘEDVAŘENÉ ZMRAZENÉ BRAMBORY	190°	10-14
BRAMBOROVÉ KROKETY	180°	7-10
RYBY Rybí prsty z tresky	180°	3-6
Filety z platýse	180°	2-5
MASO Kuřecí řízký	180°	3-6