

**Před instalací a před použitím spotřebiče si pozorně přečtete tento návod k použití. Jedině tak budete moci dosáhnout optimálních výsledků a maximální bezpečnosti při použití.**

## POPIS PŘÍSTROJE

(viz nákres na str. 3)

- A. Rukojeť košíku
- B. Jezdec na rukojeti
- C. Víko
- D. Průhled
- E. Kryt filtru
- F. Košík
- G. Háč krytu filtru
- H. Prostor pro uložení šňůry
- I. Rukojeť pro zdvihání spotřebiče
- J. Uzávěr pro drenážní trubičku (ne u všech modelů)
- K. Nožka
- L. Drenážní trubička na olej (ne u všech modelů)
- M. Světelná kontrolka
- N. Ovládací knoflík termostatu
- O. Přepážka pro sedlo trubičky (ne u všech modelů)
- P. Tlačítko pro otevírání

## DOPORUČENÍ

- Před použitím spotřebiče zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na popisném štítku spotřebiče.
- Příklad: Přístroj zapojte pouze do patřičně uzemněné zásuvky s minimální proudovou zatížitelností 10 A.
- Pokud zástrčka přípojného kabelu spotřebiče a zásuvka nejsou kompatibilní, nechte zásuvku vyměnit kvalifikovaným odborníkem za jiný, vhodný typ.
- Neinstalujte spotřebič v blízkosti tepelných zdrojů.
- Výměnu poškozeného napájecího kabelu musí provést pouze výrobce nebo jeho autorizované servisní středisko, aby se předešlo veškerému nebezpečí.
- Tento spotřebič je během svého provozu horký. **NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ V DOSAHU DĚTÍ.**
- Nepřemisťujte fritovací hrnec, dokud je olej v ní obsažený horký. Hrozí nebezpečí vážného popálení.
- Fritovací hrnec smí být uveden do provozu pouze poté, co do něho byl umístěn olej nebo tuk. V případě, že bude ohřívána naprázdno, zakročí tepelná pojistka, která přeruší jeho provoz. V takovém případě je třeba se obrátit na naše servisní středisko, které uvede spotřebič opět do provozu.
- Pokud z fritovacího hrnce uniká olej, je třeba se obrátit na autorizované servisní středisko nebo personál, který je pověřený výrobcem.
- Košík automaticky nasedne na centrální čep vaničky. Proto, aby se nerozbil, není třeba jím pro hledání vhodné polohy otáčet.

- Před prvním použitím fritovacího hrnce je třeba pečlivě omýt: vaničku, košík nebo víko (vyjměte filtr) teplou vodou a tekutým čisticím prostředkem na nádobí. Po ukončení mytí pečlivě osušte všechny součásti, odstraňte případné zbytky vody nahromaděné na dně vaničky a především v drenážní trubičce na olej. 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, která je zodpovědná za jejich bezpečnost. Dohlížejte na děti a kontrolujte, aby si s přístrojem nehrály.
  - Pro přemisťování spotřebiče používejte příslušné rukojeti (I). (Pro provedení tohoto úkonu nikdy nepoužívejte rukojeti košíku).
- Ověřte, zda olej dostatečně vychladl, vyčkejte cca 2 hodiny.**
- Pokud je Váš spotřebič vybavený drenážní trubičkou, ujistěte se, zda je během provozu stále zavřená a uložena ve svém sedle.
  - Je zcela běžné, že při prvním použití bude spotřebič cítit novotou. Místnost vyvětrejte.
  - Nenechávejte napájecí kabel viset dolů z plochy, na které je fritovací hrnec umístěn, mohly by ho snadno zachytit děti nebo by mohl překážet uživateli.
  - Dávejte pozor na vařící páru a na případná vystříknutí oleje, ke kterým by došlo otevřením víka.
  - Je zakázáno používat podomácku vyráběné oleje nebo oleje s vysokým stupněm kyselosti.
  - Spotřebič nesmí být spouštěn pomocí vnějšího časového spínače nebo pomocí 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 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, motelů a jiných ubytovacích zařízení, pronájmu pokojů.

## NÁVOD K POUŽITÍ

### Doplňování oleje nebo tuku

- Zdvihněte košík „F“ do nejvyšší polohy táhnutím rukojeti „A“ směrem vzhůru (obr. 1).

**Při každém zvedání nebo ponořování košíku musí být víko fritovacího hrnce VŽDY zavřené.**

- Stisknutím tlačítka „P“ (obr. 2) otevřete víko „C“.
- Vyjměte košík tažením vzhůru (obr. 3).
- Dolijte do nádržky 1,2 l oleje (nebo vložte 1 kg tuku).

**POZOR: Hladina kapaliny musí být vždy mezi označením maxima a minima.**

**Nikdy nepoužívejte fritovací hrnec s olejem pod úrovní hladiny „min.“, což může způsobit zásah tepelné pojistky, k jejíž výměně je třeba se obrátit na naše autorizované středisko.**

Nejlepších výsledků dosáhnete používáním kvalitního arašidového oleje. Nemíchejte dohromady různé oleje. Při použití ztuženého pokrmového tuku v kostkách nakrájejte je na menší kousky tak, aby se fritovací hrnec nezahříval během prvních minut naprázdno.

Teplotu je třeba nejdříve nastavit na 150°C až dojde k úplnému roztavení tuku, pouze poté proveďte nastavení na požadovanou teplotu.

### ZAHÁJENÍ FRITOVÁNÍ

1. Potraviny určené k fritování vložte do košíku, nikdy ho nepřepřlhuje (max. 1 kg syrových brambor). K dosažení rovnoměrného smažení doporučujeme potraviny rozmístit především po obvodu košíku a méně zaplnit střed.
2. Vložte košík do vaničky ve zdvižené poloze (obr.3) a uzavřete víko jeho lehkým zatlačením, až do zacvaknutí háčků.  
Abyste zabránili vystřikovávání horkého oleje, vždy zavírejte víko předpomožením košíku.
3. Zapojte zásuvku do zástrčku a otočte knoflíkem termostatu „N“ na požadovanou teplotu (obr. 4).  
Po dosažení nastavené teploty světelná kontrolka „M“ zhasne.
4. Jakmile zhasne světelná kontrolka, okamžitě ponořte košík do oleje, přičemž pomalu spouštějte rukojeť poté, co jste jezdec „B“ na rukojeti posunuli dozadu.
- Je zcela běžné, že ihned po provedení tohoto úkonu vyjde z krytu filtru „E“ větší množství velmi horké páry.
- Na začátku smažení, ihned po ponoření potravin do oleje se vnitřní stěna průhledu „D“ pokryje párou, která postupně zmizí.
- Je normální, že se během provozu v blízkosti rukojeti košíku vytvářejí kapky sražené páry.

## KONEC FRITOVÁNÍ

Po ukončení času určeného ke smažení vytáhněte košík a zkontrolujte, zda se dostatečně osmažil.

Tuto kontrolu lze uskutečnit podíváním se průhledem, bez otevírání víka.

Pokud považujete smažení za dostatečné, vypněte spotřebič otočením knoflíku termostatu do polohy „0“, dokud se neozve zaklapnutí vnitřního spínače.

Nechte odkapat nadbytečný olej tím, že necháte košík uvnitř fritovacího hrnce v horní poloze.

### FILTROVÁNÍ OLEJE NEBO TUKU

Doporučujeme provádět tuto činnost po každém fritování, protože částechy potravin obzvláště obalených ve strouhance nebo v mouce, které zůstanou v kapalině, mají tendenci se připalovat, a tím způsobit mnohem rychlejší znehodnocení oleje nebo tuku.

**Ověřte, zda olej dostatečně vychladl, vyčkejte cca 2 hodiny.**

### Modely bez drenážní trubičky

1. Sejměte víko, jak je znázorněno na obr. 13.
2. Vyprázdněte fritovací hrnec tak, že ho nakloníte, jak je znázorněno na obr. 16, a přitom zachyťte olej nebo tuk do nádoby.

### Modely s drenážní trubičkou

**Přibližte přední část fritovacího hrnce k hraně opěrné plochy, přitom dávejte pozor, aby nožky (K) byly stále v rámci této plochy (obr. 5).**

1. Otevřete víko fritovacího hrnce a vyjměte košík (obr. 3).
2. Otevřete přepážku „O“, jak je znázorněno na obr. 6.
3. Vytáhněte drenážní trubičku „L“.
4. Sejměte uzávěr „J“ a současně dvěma prsty na chvíli přiškrťte trubičku, abyste zabránili vytékání oleje či tuku a navíc, pokud trubička nesměruje do nádoby (obr. 7).
5. Nechte vytéci olej či tuk do sběrné nádoby (obr. 8).
6. Pomocí houbičky nebo savého papíru odstraňte z nádržky případné usazeniny.
7. Po ukončení tohoto úkolu složte drenážní trubičku na své místo poté, co jste opět nasadili uzávěr.
8. 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.
9. Nyní začněte velmi pozvolna nalévat do fritovacího hrnce olej nebo tuk tak, aby nepřetékal z filtru (obr. 10).
10. Olej takto přefiltrovaný je možno uschovat ve fritovacím hrnci. 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.

**Pokud bylo použito tuku, nenechte ho vychladnout příliš, aby nezuhl.**

**POZOR: Nikdy nevyprazdňujte fritovací hrnec tím, že ho budete naklánět nebo obracet dnem vzhůru, nýbrž vždy používejte drenážní trubičku.**

## ÚDRŽBA PROTIZÁPACHOVÉHO FILTRU

**Snímatelný filtr:** v průběhu času protizápachový filtr uvnitř víka ztrácí svou účinnost, doporučujeme ho proto vyměnit vždy po 10/15 použitích.

Pro jeho výměnu odejměte příslušnou plastovou mřížku kryjící filtr (obr. 11/12).

## ČIŠTĚNÍ

Před jakýmkoliv čištěním přístroje vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

**Nikdy fritovací hrnec nenořte do vody a nedávejte ho pod kohoutek s 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. 13.**

Víko je snímatelnou, k jeho sejmutí je třeba postupovat následovně: stiskněte víko směrem dozadu (viz šipka „1“, obr. 13) a současně ho vytáhněte směrem vzhůru (viz šipka „2“, obr. 13).

Nenořte víko do vody, pokud nebyl předtím sundán filtr. Při čištění vaničky postupujte následovně:

- Vyčistěte vaničku teplou vodou a tekutým čisticím prostředkem na nádobí, poté ji opláchněte a vše pečlivě osušte.

**U modelů vybavených drenážní trubičkou na olej,** vylijte vodu vždy pomocí trubičky (obr. 14); poté odstraňte případné zbytky vody, která se nahromadila v drenážní trubičce na olej.

- Pro vyčištění vnitřku drenážní trubičky používejte kartáček, který je součástí výbavy (obr. 15).
- Doporučujeme pravidelně provádět čištění košíku a dbát na to, aby byly odstraněny veškeré případné usazeniny, které se nahromadily v jeho vodícím prstenci pro posuv koleček.
- Osušte vnější stranu fritovacího hrnce pomocí měkkého a vlhkého hadříku tak, abyste odstranili stříkance a jiné znečištění olejem nebo párou.

## Model s teflonovou vaničkou

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

## RADY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

### TRVANLIVOST OLEJE ČI TUKU

**Hladina oleje nebo tuku nesmí nikdy klesnout pod minimální úroveň.**

Občas je nutné ho zcela obnovit.

Použitelnost oleje nebo tuku závisí na tom, co se smaží. Například obalované pokrmy znečistí olej více než prosté smažení. Stejně jako u jiných fritéz se olej kazí, pokud je ohříván několikrát!

Z tohoto důvodu, přesto, že se provádí filtrování oleje, doporučujeme ho po určité době pravidelně vyměňovat.

Protože tento fritovací hrnec funguje s malým množstvím oleje, díky otočnému košíku má velkou výhodu, že se musí zbavit přibližně poloviny oleje ve srovnání s jinými fritézami v prodeji.

### RADY PRO SPRÁVNÉ SMAŽENÍ

- Je důležité pro každý z receptů dodržovat doporučenou teplotu.  
Pokud je teplota příliš nízká, smaženina nasákne olejem.  
Pokud je teplota příliš vysoká, na povrchu se příliš brzy vytvoří kůrka a pokrm zůstane uvnitř syrový.
- **Smažené potraviny je třeba ponořit pouze, když olej dosáhl správné teploty, tj. když světelná kontrolka zhasne.**
- Nepřeplňujte košík.  
Přeplněný košík by způsobil prudký pokles teploty oleje a následkem toho by pokrm byl nestejnoměrně osmažený a příliš mastný
- Pokud se provádí smažení omezeného množství pokrmu, musí být nastavena nižší teplota než je doporučeno tak, aby se zabránilo silného vření oleje.
- Zkontrolujte, aby potraviny byly tenké a měly stejnou tloušťku, vzhledem k tomu, že potraviny, jejichž tloušťka je příliš silná se uvnitř špatně propečou, navzdory hezkému vzhledu, zatímco potraviny stejnoměrné tloušťky dosáhnou ideálního výsledku smažení současně.
- **Před ponořením potravin do oleje nebo tuku je důkladně osušte,** vzhledem k tomu, že vlhké potraviny jsou po smažení měkké (obzvláště brambory).  
Doporučujeme obalit strouhankou či moukou potraviny bohaté na vodu (ryby, maso, zelenina) a přitom dbejte na to, abyste odstranili nadbytečnou strouhanku či mouku dříve než potraviny ponoříte do oleje.

## SMAŽENÍ NEMRAŽENÝCH POTRAVIN

| Potravina         |                                           | Max. množství v g | Teplota °C | Čas v minutách |
|-------------------|-------------------------------------------|-------------------|------------|----------------|
| SMAŽENÉ BRAMBŮRKY | Doporučené množství pro optimální smažení | 500               | 190        | 7-8            |
|                   | MAX. množství (bezpečnostní mez)          | 1000              | 190        | 14-16          |
| RYBY              | Sépie                                     | 500               | 160        | 9-10           |
|                   | Olihně                                    | 500               | 160        | 9-10           |
|                   | Ocásky mořského raka                      | 600               | 160        | 7-10           |
|                   | Sardinky                                  | 500-600           | 170        | 8-10           |
|                   | Chobotničky                               | 500               | 160        | 8-10           |
|                   | Platýsi (3 ks)                            | 500-600           | 160        | 6-7            |
| MASO              | Hovězí řízký (2 ks)                       | 250               | 170        | 5-6            |
|                   | Kuřecí řízký (3 ks)                       | 300               | 170        | 6-7            |
|                   | Karbanátky (8 - 10 ks)                    | 400               | 160        | 7-9            |
| ZELENINA          | Artyčoky                                  | 250               | 150        | 10-12          |
|                   | Květák                                    | 400               | 160        | 8-9            |
|                   | Houby                                     | 400               | 150        | 9-10           |
|                   | Lilky                                     | 300               | 170        | 11-12          |
|                   | Cukety                                    | 200               | 170        | 8-10           |

Čas a teploty pro smažení jsou pouze orientační a je třeba přizpůsobit dobu jejich smažení podle množství a osobních požadavků.

## SMAŽENÍ ZMRAŽENÝCH POTRAVIN

- Mražené pokrmy mají velmi nízkou teplotu. Následkem toho způsobují nutně značné snížení teploty oleje či tuku. Pro dosažení dobrého výsledku tedy doporučujeme nepřekračovat množství uvedená v následující tabulce.
- Zmražené potraviny jsou často pokryté velkým množstvím ledových krystalků, které je třeba před smažením odstranit tím, že zatřepete košíkem. Poté velmi pomalu pokládejte košík do fritovacího oleje, abyste zabránil opětovnému vření samotného oleje.

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

| Potravina          |                                           | Max. množství v g | Teplota v °C | Doba v minutách |
|--------------------|-------------------------------------------|-------------------|--------------|-----------------|
| SMAŽENÉ BRAMBŮRKY  | Doporučené množství pro optimální smažení | 180 (*)           | 190          | 3-4             |
|                    | MAX. množství (bezpečnostní mez)          | 1000              | 190          | 16-18           |
| BRAMBOROVÉ KROKETY |                                           | 500               | 190          | 7-8             |
| RYBY               | Tresčí prsty                              | 300               | 190          | 4-6             |
|                    | Ráči                                      | 300               | 190          | 4-6             |
| MASO               | Kuřecí řízký (3 ks)                       | 200               | 180          | 6-8             |

**UPOZORNĚNÍ:** Před ponořením košíku je třeba se přesvědčit, zda je víko dobře uzavřeno.

(\*) Toto množství je doporučeno pro optimální prosmažení. Samozřejmě je možné smažit i větší množství mražených brambůrek, je ale třeba vzít na paměti, že v takovém případě budou brambůrky více mastné kvůli prudkému snížení teploty oleje v okamžiku ponoření.

## ZÁVADY V CHODU

| ZÁVADA                                             | PŘÍČINA                                                                                                                                                                                                        | ŘEŠENÍ                                                                                                          |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Šíření nepříjemného zápachu                        | Protizápachový filtr je hodně nasáklý.<br>Olej je zkažený.<br>Kapalina ke smažení není vhodná.                                                                                                                 | Vyměňte filtr.<br>Vyměňte olej nebo tuk.<br>Používejte kvalitní arašídový olej.                                 |
| Olej přetéká                                       | Olej je zkažený a vytváří příliš pěny.<br>Do horkého oleje jste ponořili nedosta-<br>tečně suché potraviny.<br>Příliš rychlé ponoření košíku.<br>Hladina oleje ve fritovacím hrnci převyšuje<br>maximální mez. | Vyměňte olej nebo tuk.<br>Osušte dobře potraviny.<br><br>Ponořujte pomalu.<br>Snižte množství oleje ve vaničce. |
| Olej se nezahřívá                                  | Fritovací hrnec byl předtím uveden do pro-<br>vozu, aniž by byl ve vaničce olej, a došlo k<br>prasknutí tepelné pojistky.                                                                                      | Obraťte se na servisní autorizo-<br>vané středisko (je třeba vyměnit<br>zařízení).                              |
| Smažení je dokončeno<br>pouze v polovině<br>košíku | Košík se během smažení neotáčí.                                                                                                                                                                                | Vyčistěte dno vaničky.<br><br>Vyčistěte vodicí prstenec pro<br>posuv koleček košíku.                            |

### 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.

