

Před zapojením a používáním spotřebiče pozorně prostudovat tento návod k použití. Jedině takto můžete dosáhnout nejlepších výsledků a maximální bezpečnosti při jeho používání.

- Před použitím spotřebiče zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na popisném štítku spotřebiče.
- Přístroj zapojte pouze do patřičně uzemněné zásuvky s minimálním jističením 10 A, která je opatřena výkonným uzemněním. (V případě, že zásuvka a zástrčka spotřebiče nejsou kompatibilní, nechte vyměnit zásuvku kvalifikovaným elektrikářem za jiný, vhodný typ).
- Neinstalujte spotřebič v blízkosti tepelných zdrojů.
- Dojde-li k poškození přírodního kabelu nesmí provádět jeho výměnu uživatel, vzhledem k tomu, že je zapotřebí použít speciálních nástrojů. Výměnu poškozeného kabelu je třeba zajistit u výrobce nebo v autorizovaném servisním středisku anebo u osoby s podobnou kvalifikací tak, aby se předešlo jakémukoliv riziku.
- Tento spotřebič je během svého provozu horký **NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ V DOSAHU DĚTÍ.**
- Nepřemísťujte fritézu, dokud je olej v ní obsažený horký. Hrozí nebezpečí vážného popálení.
- Nepoužívejte fritézu bez oleje
- Pokud z fritézy uniká olej, je třeba nechat ji zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku nebo personálem pověřeným výrobcem.
- Před prvním zapojením fritézy je třeba pečlivě umýt vaničku, košík a víko horkou vodou s přídavkem tekutého saponátu na nádobí. Na závěr vše pečlivě osušit a odstranit zbytky vody, která by mohla případně zůstat na dně vaničky. Takto se zabrání nebezpečnému vystřikování horkého oleje během provozu fritézy.
- Nedovolit 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. Dohlížet na děti a zabezpečit, aby spotřebič nepoužívaly

ke hrám

- Při přemísťování spotřebiče používejte vyhloubení která jsou na spodní části na všech čtyřech jeho stranách (Nikdy nepoužívat k přemísťování spotřebiče držadlo košíku).
- Zabránit, aby přírodní šňůra padala dolů z pracovní plochy, odkud by ji mohly zachytit a strhnout děti anebo může překážet uživateli.
- Je běžné, že při prvním použití bude přístroj cítit novotou. Místnost vyvětrejte.
- Přístroj nesmí být spouštěn pomocí vnějšího časového spínače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Materiály a součásti které jsou určeny pro styk s potravinami splňují Evropskou normu 1935/2004.
- Dejte pozor na vařící páru a na případný vystřikující olej při otevírání víka.
- Tento přístroj je určen výhradně k domácímu používání. Není určen k používání v: prostředích využívaných jako kuchyně pro personál obchodů, kanceláří a jiných, pracovních oblastí, zemědělských firmách, hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních, pronajímání pokojů.

POPIS SPOTŘEBIČE

(viz zobrazení na str.2)

- A. Víko
- B. Inspekční okénko (jen u některých modelů)
- C. Filtř (v některých modelech lze odmontovat)
- D. Nádoba
- E. Otevírací tlačítko
- F. Jezdec termostatu
- G. Košík
- H. Jezdec rukojeti
- I. Rukojeť košíku
- L. Světelná kontrolka

TECHNICKÉ ÚDAJE

Hmotnost netto 2.6 kg
 Příkon 1200 W
 frekvence 50/60 Hz
 napětí 220-240 V

LIKVIDACE



Podle evropské směrnice 2002/96/ES neprovádějte likvidaci spotřebiče spolu s domácím odpadem, nýbrž ho odevzdejte do oficiální sběrný.

Před zapojením zástrčky do zásuvky je třeba vždy zkontrolovat, zda je v nádobě olej. Vlít olej do nádoby : dodržet maximální kapacitu 1,2 litru (nebo 0,7 kg. ztuženého pokrmového tuku).

POZOR: Hladina oleje musí být vždy mezi označením pro maximum a minimum, které je uvedené uvnitř nádoby. Nikdy nepoužívat fritézu s olejem pod úrovní hladiny "min", tento stav může způsobit zá- sah tepelné pojistky, k jeho výměně je třeba obrátit se na naše autorizované středisko. Nejlepších výsledků smažení se dosáhne při použití kvalitního arašídového oleje. Při použití ztuženého pokrm-ového tuku v kostkách je třeba nakrájet jej na menší kousky tak, aby se fritéza nezahřívala během prvních minut naprázdno Teplotu je třeba nastavit na hodno- tu 160°C, až do úplného rozpuštění tuku a pouze potom je možné nastavit požadovanou teplotu.

ZAŠÁTEK SMAŽENÍ

Privodní šňůru zapojit do zásuvky el. proudu a přesunout jezdec na požadovanou teplotu. Po zhasnutí světelné kontrolky termostatu ponořit košík (který byl předem naplněn) do oleje a uzavřít víko. Nepřetěžujte nadměrně košík (max.0,7 kg surových brambor). Je zcela běžné, že ihned po provedení tohoto úkonu vyjde z krytu řítrů větší množství páry, a že se v blízkosti rukojeti košíku objeví kapky vysrážené páry.

KONEC FRITOVÁNÍ

Po ukončení času smažení zdvihněte košík a ověřte, zda potraviny dosáhly požadovaného stupně za- barvení dozlatova. U modelů, které jsou opatřeny

průhledem je možné tuto kontrolu provést nahléd- nutím skrze průhled - bez otevírání víka. Pokud usoudíte, že je smažení ukončeno, vypněte přístroj uvedením přepínače termostatu „F“ do polohy „0“, dokud neuslyšíte kliknutí vnitřního spínače. Košík nechte chvíli v horní poloze uvnitř fritézy a takto nechte odkapat přebytečný olej.

SMAŽENÍ NEMRAŽENÝCH POKRMŮ

- Košík s připraveným pokrmem ponořit teprve až teplota oleje dosáhla potřebné teploty, to zna- mená až světelná kontrolka termostatu zhasne.
- Neplnit košík přes míru. Přeplněný košík by způsobil okamžité snížení teploty oleje a ná- sledkem toho by pokrm byl nestejněoměrně osmažený a příliš masný.
- Kontrolovat zda je pokrm ke smažení nakrájen stejněoměrně a na tenké plátky, příliš tlusté kusy se špatně prosmaží uvnitř.
- Při smažení obalovaných pokrmů doporučujeme ponořit do oleje nejprve prázdný košík a tepr- ve až teplota dosáhne nastavenou hodnotu (to znamená až světelná kontrolka zhasne), ponořte pokrm přímo do teplého oleje. Takto se zabrání připekání těsta na košík.
- Pokrm před ponořením do oleje či do tuku dobře osušit, nadměrně vlhké potraviny jsou po osmažení příliš měkké (především brambory). Je vhodné, aby potraviny bohaté na vodu, jako jsou ryby, maso, zelenina) byly před smažením obaleny a aby zbytek mouky či strouhanky byl před ponořením do oleje odstraněn.

Pokrm	Maximální množství	Teplota v °C	Doba v minutách
BRAMBOROVÉ poloviční porce	350	190°	5-7
HRANOLKY celá porce	700	190°	11-13
RYBY Kalamáry	250	160°	6-7
Krevety	250	160°	6-7
Račí ocásky	250	160°	5-7
Sardinky	250	170°	6-7
Malé sépie	250	160°	6-7
Platýz (1)	130	160°	5-6
MASO Hovězí řízek (1)	120	160°	5-7
Kuřecí řízek (2)	240	180°	4-6
Kuřecí stehýnka (2)	300	180°	20-25
Karbanátky (6)	250	160°	4-6
ZELENINA Artyčoky	150	160°	5-6
Květák	200	160°	4-5
Houby	200	160°	4-5
Lilek (2 plátky)	50	170°	3-4
Cukiny	150	160°	5-6

Čas a teploty pro smažení jsou pouze orientační a je třeba je přizpůsobit v závislosti na množství a osobní chuti.

SMAŽENÍ MRAŽENÝCH POKRMŮ

Mražené pokrmy bývají většinou pokryty ledovými krystaly, které je třeba před smažením odstranit protřepáním košíku. Poté je třeba ponořovat košík do oleje velmi pomalu tak, aby

se zabránilo vření oleje.

Pokrm	Maximální množství	Teplota v °C	Doba v minutách
BRAMBOROVÉ HRANOKY	200 (*)	190	3-6
BRAMBOROVÉ KROKETY	350	190	6-7
RYBY Rybí prsty (6)	150	190	4-5
Ráčky	150	190	4-5
MASO Kuřecí řízek (1 kus)	120	190	3-5

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

(*) Toto množství je doporučeno pro optimální prosmažení.

TRVANLIVOST OLEJE ČI TUKU

Občas je třeba provést kompletní výměnu oleje či tuku. Stejně jako v jakémkoliv jiné fritéze, ztrácí olej vícekrát zahřívání svoji kvalitu. Z tohoto důvodu a přesto, že se provádí filtrování oleje, doporučujeme po určité pravidelně provádět jeho výměnu. Výměnu oleje doporučujeme po 5/8 použití anebo v následujících případech Nepříjemný zápach, kouř který se objevuje při smažení, olej ztmavne.

Před zahájením čištění a údržby spotřebiče je třeba jej vypnout, vytáhnout zástrčku ze zásuvky a nechat vychladnout. Doporučujeme provádět čištění po každém smažení, především po smažení obalovaných a pomoučených pokrmů. Částičky z pokrmu které zůstanou v oleji mají tendenci k připalování a způsobují rychlejší snížení kvality oleje či tuku. Vyčkat až olej dostatečně vychladne cca dvě hodiny).

ČIŠTĚNÍ

Před započetím čištění jakýmkoliv způsobem je třeba vždy vytáhnout přírodní šňůru ze zástrčky el. proudu

Nikdy neponořovat fritézu do vody a nedávat ji pod kohoutek s tekoucí vodou. Proniknutí vody

do spotřebiče by způsobilo elektrický výboj. Víko lze mýt v myčce nádobí. Pro vyjmutí ho vytáhněte směrem nahoru. Umyjte vaničku v teplé vodě s tekutým přípravkem na mytí nádobí. Poté opláchnout a pečlivě osušit. Košík je možno mýt v myčce nádobí. Modely vybavené teflonovou vaničkou s nepřipékavým povrchem nemýt s použitím drsných čistících prostředků a prášků, používat pouze měkký hadřík a neutrální saponát.

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.

Permanentní filtr: permanentní filtr není nutné vyměňovat vzhledem k tomu, že k jeho mytí dochází během normálního čištění víka.