

Před instalací a použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tento návod k použití. Jedině tak budete moci dosahovat optimálních výsledků a maximální bezpečnosti při použití.

Poznámka:

Tento symbol upozorňuje na rady a informace důležité pro uživatele.

- Je zcela běžné, že při prvním použití bude spotřebič cítit novotou. Místnost vyvětrejte.
- 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.

Nebezpečí opaření!

Nerespektování může být nebo je příčinou opaření a popálení.

- Tento spotřebič je během svého provozu horký. **NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ V DOSAHU DĚTÍ.**
- Nepřemísťujte fritovací hrnec, dokud je olej v ní obsažený horký. Hrozí nebezpečí vážného popálení.
- 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 vše pečlivě osušte a odstraňte případné zbytky vody nahromaděné na dně vaničky a především uvnitř drenážní trubičky oleje. Takto se zabrání nebezpečnému vystřikování horkého oleje během provozu.
- Pro přemísťování spotřebiče používejte příslušné rukojeti. (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 uložená ve svém sedle.
- 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.

- Před ponořením košíku se ujistěte, že je víčko dobře uzavřeno.

Pozor!

Nerespektování může být nebo je příčinou úrazu nebo poškození spotřebiče.

- Neinstalujte spotřebič v blízkosti tepelných zdrojů.
- 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 není třeba jím pro hledání vhodné polohy ručně otáčet, aby se nerozbil.
- 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 se spotřebičem nehrály.

Nebezpečí!

Nerespektování může být nebo je příčinou úrazu elektrickým proudem s ohrožením života.

- Před použitím spotřebiče zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na popisném štítku spotřebiče.
- Přístroj zapojte pouze do patřičně uzemněné zásuvky s minimální proudovou zatížitelností 10 A.
- Poškozený napájecí kabel smí vyměňovat pouze výrobce nebo jeho autorizované servisní středisko, aby se zabránilo možnému nebezpečí.

LIKVIDACE SPOTŘEBIČE



Neprovádějte likvidaci spotřebiče společně s domácím odpadem, nýbrž ho odevzdejte do oficiálního dvora pro tříděný sběr a to v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES.

POPIS SPOTŘEBIČE

(viz obrázek na přední straně)

- A. Kryt filtru
- B. Protizápachový filtr
- C. Olejový filtr
- D. Vyjímatelná vanička
- E. Přihrádka pro kabel
- F. Otočný knoflík termostatu a vypnutí
- G. Tlačítko pro otevření
- H. Displej počítadla minut
- I. Tlačítko počítadla minut
- L. Světelná kontrolka
- M. Nádoba na olej (*)
- N. Víko nádoby na olej (*)
- O. Uzávěr drenážní trubičky (*)
- P. Zásuvka pro nádobu na olej (*)
- Q. Drenážní trubička oleje (*)
- R. Dvířka pro umístění trubičky (*)
- S. Rukojeť košíku
- T. Přepínač na rukojeti
- U. Košík
- V. Průhled
- Z. Víko

(*) Pouze pro model F38436

DOLÉVÁNÍ OLEJE NEBO TUKU

- Zdvihněte košík (U) do nejvyšší polohy zatažením za příslušnou rukojeť (S) směrem vzhůru (obr. 1).

 **Poznámka:** Při každém zvedání nebo ponořování košíku musí být víčko VŽDY zavřené.

- Stisknutím tlačítka (G) otevřete víko (Z) (obr.2).
- Vyměňte košík tažením vzhůru (obr. 3).
- Vlijte olej do vaničky (D): maximální kapacitu 1,5 litru (nebo 1,3 kg tuku) nebo minimální kapacitu 1,1 litru (1 kg tuku).

 **Pozor!** Hladina musí být vždy mezi označením pro maximum a minimum.

 **Pozor!** Nikdy nepoužívejte fritovací hrnc s olejem pod úrovní hladiny „min.“, tento stav může způsobit zásah tepelné pojistky, k jeho výměně je třeba se obrátit na naše autorizované středisko.

 **Poznámka:** Nejlepších výsledků smažení se dosáhne při použití dobrého arašidového oleje.

Nemíchejte dohromady různé oleje.

Pokud používáte ztužený tuk v kostkách, nakrájejte jej na menší kousky tak, aby se fritovací hrnc nezahříval během prvních minut naprázdno.

Teplotu je třeba nejdříve nastavit na 150°C a až dojde k úplnému rozpuštění tuku proveďte nastavení na požadovanou teplotu.

ZAHÁJENÍ FRITOVÁNÍ

- Zapněte přístroj otočením otočného knoflíku termostatu (F) na požadovanou teplotu (obr. 4).
- Jakmile se vypne světelná kontrolka termostatu (L), vložte košík (U) (který jste předtím naplnili) do vaničky (D) ve zdvižené poloze (obr. 3) a zavřete víko (Z).
- Pomalu ponořte košík posouváním přepínače (T) ve směru šipky a současně spouštějte rukojeť (S) (obr. 5).

 **Pozor!** Nepřetěžovat fritézu příliš velkou porcí ke smažení (Max 1,2kg syrových brambor).

 **Poznámka:** Je zcela běžné, že ihned po provedení tohoto úkonu vyjde z krytu filtru (A) větší množství páry, a že se v blízkosti rukojeti košíku objeví kapky vysrážené páry.

- Po uplynutí doby nastavené pro smažení nechte košík vystoupit tažením rukojeti směrem vzhůru a zkontrolujte stupeň prosmážení.

NASTAVENÍ ELEKTRONICKÉHO POČÍTADLA MINUT

- Stisknutím tlačítka (I) nastavte čas smažení, na displeji (H) se zobrazí nastavené minuty.
- Ihned poté začnou číslice blikat, což znamená, že se spustil čas smažení. Poslední minuta se zobrazí ve vteřinách.
- V případě chybného nastavení je možné nastavit čas nově podržením stisknutého tlačítka po dobu delší než 2 vteřiny. Displej se vynuluje a poté zopakujte úvodní postup.
- Počítadlo minut oznámí ukončení času pro smažení dvěma sériemi „pípnutí“ v intervalu cca 20 vteřin. K vypnutí zvukového signálu stačí stisknout tlačítko počítadla minut.

 **Poznámka:** Počítadlo minut nevypne spotřebič.

Výměna baterie u počítadla minut

- Vyměňte počítadlo minut se svého místa lehkým zatlačením na spodní okraj (obr. 6).
- Otáčejte víčkem baterie proti směru hodinových ručiček (obr. 7), které se nachází na zadní straně, dokud se neuvolní.
- Vyměňte baterii za jinou stejného typu (L1131).

 **Poznámka:** V případě výměny baterie a v případě likvidace spotřebiče, musí být baterie vyjmuta a zlikvidována podle platných norem vzhledem k tomu, že je škodlivá pro životní prostředí.

SMAŽENÍ NEMRAŽENÝCH POTRAVIN

 **Poznámka:** Filtrované potraviny musejí být vloženy pouze, když olej dosáhl správnou teplotu, tj. když světelná kontrolka zhasne,

Nepřepínájte košík.

Přeplněný košík by způsobil okamžité snížení teploty oleje a ná-

sledkem toho by pokrm nebyl stejnoměrně osmažený a příliš mastný

Kontrolujte, zda je pokrm ke smažení nakrájen na tenké plátky a stejnoměrně, příliš tlusté kusy se špatně prosmaží uvnitř.

Při přípravě obalovaných pokrmů doporučujeme ponořit do oleje nejprve prázdný košík, a teprve až teplota dosáhne nastavenou hodnotu (světelná kontrolka (L) zhasne), vložte obalované pokrmy do horkého oleje, a tak zabráníte přichytávání těsta na košík.

Pokrm před ponořením do oleje či do tuku dobře osušte, nadměrně vlhké potraviny jsou po osmažení příliš měkké (především brambory).

Je vhodné, aby potraviny bohaté na vodu (např. ryby, maso, zelenina) byly před smažením obaleny a aby zbytek mouky či strouhanky byl před ponořením do oleje odstraněn.

Druh pokrmu	Maximální množství v g	Teplota (°C)	Doba v minutách
SMAŽENÉ BRAMBORY			
Doporučené množství pro optimální smažení s 1,5 litry oleje	600	190°	10-12
Maximální množství s 1,1 litry oleje	1000	190°	18-20
Maximální množství s 1,5 litry oleje	1200	190°	20-22
RYBY			
Sépie	500	160°	9-10
Hřebenatky	500	160°	9-10
Ocásky mořského raka	600	160°	7-10
Sardinky	500-600	170°	8-10
Chobotničky	500	160°	8-10
Platýsy (3)	500-600	160°	6-7
MASO			
Hovězí řízký (2)	250	170°	5-6
Kuřecí řízký (3)	300	170°	6-7
Čevapčiči (8-10)	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 je přizpůsobit v závislosti na množství a osobní chuti.

SMAŽENÍ MRAŽENÝCH POTRAVIN

Mražené potraviny jsou často pokryty spoustou krystalků ledu, které je před smažením nutné odstranit zatřepáním košíku.



Nebezpečí opaření! Před ponořením košíku se ujistěte, že je víčko dobře uzavřeno.

Poté košík velice pomalu pokládejte do fritovacího oleje, abyste zabránili jeho vzkypění.

Druh pokrmu	Maximální množství v g	Teplota (°C)	Doba v minutách
SMAŽENÉ BRAMBORY			
Doporučené množství pro optimální smažení s 1,5 litry oleje	200 (*)	190°	4-6
Maximální množství s 1,1 litry oleje	600	190°	13-15
Maximální množství s 1,5 litry oleje	1000	190°	18-20
RYBY			
Tresčí prsty (6)	300	190°	4-6
Rážci	300	190°	4-6
MASO			
Kuřecí řízek (3)	200	180°	6-8

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

(*) Toto je doporučená dávka pro optimální pro smažení. Samozřejmě je možné smažit i větší množství mražených brambůrek, je ale třeba mít na mysli, že v takovém případě budou brambůrky více mastné, kvůli prudkému snížení teploty oleje v okamžiku ponoření.

FILTROVÁNÍ OLEJE NEBO TUKU



Poznámka: Doporučujeme provádět tento úkon po každém smažení, především pokud byly smaženy pokrmy obalované v mouce nebo ve strouhance.

Vyčkejte, až olej dostatečně vychladne, (vyčkejte asi dvě hodiny).

Modely bez drenážní trubičky (Q) a nádoby na olej (M)

- Otevřete víko fritovacího hrnce (Z) a vyjměte vyjímatelnou vaničku (D) (obr. 8) tak, že ji zdvihnete pomocí příslušných rukojetí. Vylijte olej obsažený ve vaničce do jiné nádoby.
- Vložte vyjímatelnou vaničku zpět na své místo.
- Zahákněte košík (U) na okraj vaničky a položte na dno košíku filtr (obr. 9). Filtry jsou k dispozici u autorizovaných prodejců nebo u servisních středisek.
- Nyní začněte velmi pozvolna nalévat do fritovacího hrnce olej nebo tuk tak, aby nepřetékal z filtru (obr. 10).

Modely s drenážní trubičkou (Q) a nádobkou na olej (M)

- Umístěte fritovací hrnec poblíž okraje pracovní plochy (obr. 11).
- Tahejte zásuvku (P) směrem ven, jak je zobrazeno na obrázku

12.

- Nádobu na olej (M) bez víka (N) vložte na příslušné místo (obr. 13).
- Otevřete dvířka (R) (obr. 14) a vyjměte drenážní trubičku (Q).
- Otevřete uzávěr (O) otočením proti směru hodinových ručiček (obr. 15).
- Na závěr úkonu zavřete uzávěr jeho otočením ve směru hodinových ručiček a umístěním drenážní trubičky na své místo, poté dvířka zavřete.

POUŽITELNOST OLEJE NEBO TUKU

Čas od času je nutné ho zcela obnovit.

Stejně jako v jakémkoliv jiném fritovacím hrnci, ztrácí olej vícekrát ohříváním svoji kvalitu!

Přesto, i když se používá a filtruje správným způsobem, doporučujeme ho pravidelně kompletně vyměňovat.

Výměnu oleje doporučujeme po 5/8 použití anebo v následujících případech :

- nepříjemný zápach
- kouř který se objevuje při smažení
- olej ztmavne

Díky tomu, že je tento fritovací hrnec vybavený otáčivým košíkem, je výhodné, že je nutné vyměňovat přibližně polovinu oleje ve srovnání s jinými fritážemi nabízenými v obchodech.

VÝMĚNA PROTIZÁPACHOVÉHO FILTRU

Postupem času protizápachový filtr umístěný uvnitř víka ztrácí svoji účinnost.

K provedení výměny je třeba odstranit plastový kryt filtru (A) (obr. 11). Protizápachové filtry jsou k dispozici u autorizovaných prodejců nebo u servisních středisek.

ČIŠTĚNÍ

 **Nebezpečí!** Před jakýmkoliv čištěním trouby je třeba nejdříve vytáhnout zástrčku přípojného kabelu ze zásuvky elektrického proudu.

Nikdy fritovací hrnc neponořujte do vody a nedávejte ho pod kohoutek s tekoucí vodou.

Proniknutí vody dovnitř by způsobilo ránu proudem.

 **Poznámka:** Poté, co jste nechali dostatečně vychladnout olej po dobu cca 2 hodin, vylijte olej či tuk způsobem popsaným v předcházejícím odstavci „Filtrování oleje nebo tuku“.

Nikdy fritézu nevykládejte tak, že byste ji nakláněli či obraceli dnem vzhůru (obr. 17).

Omyjte řádně vaničku, košík a víko (sejměte filtr) horkou vodou a tekutým čisticím prostředkem na nádobí.

Víko (Z) lze vyjímat; pro sejmutí ho stlačte dozadu a současně ho

tahejte směrem vzhůru (viz šipka „A“ a „B“, obr.18).

 **Pozor!** Nenořte víko do vody, pokud nebyl předtím sundán filtr.

Při čištění vaničky (D) postupujte následovně:

- Lehkým nadzdvihnutím vyjměte vaničku z fritovacího hrnce (viz obrázek 8) a omyjte ji horkou vodou a čisticím prostředkem na nádobí pomocí měkké houbičky.
- Vaničku a košík lze mýt v myčce.
- Dbejte na to, aby trubička nebyla poškozena, aby ohrozila správné fungování.
- Pro zpětné vložení vaničky otevřete dvířka (R) prostoru pro uložení trubičky, poté vložte vaničku tak, že ji nakloníte a s hadičkou ve vodorovné poloze a s nasazeným uzávěrem; na konec zavřete dvířka.
- Pro vyčištění olejového filtru (C), který se nachází uvnitř vaničky, pokud by byl velmi znečištěný nebo ucpaný ho vyjměte tím, že ho vyšroubujete proti směru hodinových ručiček.

 **Pozor!** Aby se nepoškodil teflonový potah vaničky nepoužívejte jak předměty, tak abrazivní čisticí prostředky, nýbrž pouze měkký hadřík a neutrální saponát.

ZÁVADY PROVOZU

Závada	Příčina	Řešení
Šíření nepříjemného zápachu.	Protizápachový filtr (B) je hodně nasáknutý. Olej je zkažený. Kapalina pro smažení není vhodná.	Vyměňte filtr. Vyměňte olej nebo tuk. Používejte kvalitní arašídový olej.
Olej přetéká.	Olej je zkažený a vytváří značné množství pěny. Do horkého oleje jste ponořili nedostatečně osušené potraviny. Příliš rychlé ponoření košíku. Hladina olej ve fritovacím hrnci převyšuje maximální mez.	Vyměňte olej nebo tuk. Osušte řádně potraviny. Ponořujte je pomalu. Snižte množství oleje ve vaničce.
Olej se nezahřívá.	Mohlo dojít k zásahu tepelné pojistky.	Obratťe se na servisní středisko (pojistku je třeba vyměnit).
Usmažily se pouze potraviny v půlce košíku.	Košík se během smažení neotáčí.	Vyčistěte dno vaničky. Vyčistěte řádně prstenec vodítka koleček košíku (obr. 19).