

Před zahájením používání přístroje si pozorně přečtěte tento návod. Tento návod pečlivě uschovejte.

- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen výrobcem nebo jeho servisním zástupcem, aby se zabránilo jakémukoli riziku.
 - Přístroj nikdy neponořujte do vody.
 - Přístroj může být používán dětmi staršími 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatečnými zkušenostmi nebo nezbytnými znalostmi, pouze pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly seznámeny s pokyny týkajícími se bezpečného používání přístroje a nebezpečími s ním souvisejícími. Mějte děti pod dohledem a nedovolte, aby si s přístrojem hrály.
- Čištění a údržbu, které provádí uživatel, nemohou vykonávat děti, ledaže jsou starší 8 let a pod dozorem.
- Přístroj a přírodní kabel udržujte z dosahu dětí mladších 8 let.
- Tento přístroj je určen výhradně pro domácí použití.
- Není určen k použití v: prostředí sloužícím jako kuchyně pro zaměstnance obchodů, úřadů a jiného pracovního prostředí, v agroturistice, hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních, při pronajímání pokojů.
 - Spotřebič nesmí být ovládán pomocí externího časového spínače nebo systému samostatného dálkového ovládání.
 - Varné spotřebiče musí být umístěny na

stabilní plochu, za pomoci použití držadel (pokud jsou přítomné), aby se zabránilo rozliti horkých tekutin.



Nebezpečí!

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

- Před použitím zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na popisném štítku spotřebiče.
- Spotřebič smí být připojen pouze do proudové zásuvky s minimálním zatížením 10 A a která je opatřena účinným uzemněním. (V případě, že zásuvka a zástrčka spotřebiče nejsou navzájem kompatibilní, nechte zásuvku vyměnit kvalifikovaným elektrikářem za jiný vhodný typ.)



Nebezpečí opaření!

Nedodržení těchto upozornění může mít za následek opaření nebo popálení.

- Během provozu se spotřebič ohřívá. NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ V DOSAHU DĚTÍ.
- Nepřemísťujte fritézu, pokud je olej v ní obsažený horký, neboť hrozí nebezpečí vážného popálení.
- Pro přemísťování spotřebiče používejte příslušné rukavice. (Pro provedení tohoto úkonu nikdy nepoužívejte rukavici košíku). Ověřte, zda olej dostatečně vychladl (vyčkejte cca 2 hodiny).
- Nenechávejte napájecí kabel viset dolů z plochy, na které je fritéza umístěná, mohly by ho snadno zachytit děti nebo by mohl překážet uživateli.
- Při otvírání víčka dávejte pozor na vařící páru a případně na vystřikující olej.



Pozor!

Nedodržení těchto pokynů může způsobit zranění nebo poškození přístroje.

- Spotřebič neinstalujte v blízkosti tepelných zdrojů.
- Fritézu lze uvést do provozu pouze poté, co do ní byl umístěn olej nebo tuk. V případě, že bude ohřívána naprázdno, zakročí tepelné ochranné zařízení, které přeruší její provoz. V takovém případě je třeba se obrátit na naše servisní středisko, které uvede spotřebič opět do provozu.
- Pokud z fritézy uniká olej, je třeba se obrátit na technické servisní středisko nebo na personál pověřený výrobcem.



Poznámka:

Tento symbol zdůrazňuje rady a informace důležité pro uživatele.

- Před prvním použitím fritézy důkladně omyjte: nádržku, košík a víčko (odejměte filtr) horkou vodou a tekutým čisticím prostředkem z nádobí.
- Na závěr vše pečlivě osušte a odstraňte případné zbytky

vody, která se usadí na dně nádržky.

Takto se zabrání nebezpečnému vystřikování horkého oleje během provozu.

- Je zcela běžné, že při prvním použití bude spotřebič cítit novotou. Místnost vyvětrejte.
- Je zakázáno používat řemeslně vyráběné oleje nebo oleje s vysokým stupněm kyselosti.

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.

POPIS SPOTŘEBIČE

- A. Víko
- B. Okénko (je-li k dispozici)
- C. Filtr (v některých modelech lze odmontovat)
- D. Nádobka
- E. Otevírací tlačítko
- F. Jezdec termostatu/Světelná kontrolka
- G. Košík
- H. Jezdec rukojeti
- I. Rukojeť košíku

TECHNICKÉ ÚDAJE

Hmotnost netto:	2,5 kg
Příkonviz:	štítek s parametry spotřebiče
frekvence:	štítek s parametry spotřebiče
napětí:	štítek s parametry spotřebiče

NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ

Před zapojením zástrčky do zásuvky je třeba vždy zkontrolovat, zda je v nádobě olej.

Vlijte olej do nádoby: dodržte maximální kapacitu 2,3 litru (nebo 2 kg ztuženého pokrmového tuku).

POZOR: Hladina oleje musí být vždy mezi označením pro maximum a minimum, které je uvedené uvnitř nádoby.

Nikdy nepoužívejte fritézu s olejem pod úroveň hladiny „min“, tento stav může způsobit zásah tepelné pojistky, k jejíž výměně je třeba se obrátit na naše autorizované středisko.

Nejlepších výsledků smažení se dosáhne při použití kvalitního arašidového oleje.

Při použití ztuženého pokrmového tuku v kostkách je třeba jej nakrájet na menší kousky tak, aby se fritéza nezažhívala během prvních minut naprázdno.

Teplotu je třeba nastavit na hodnotu 150°C, až do úplného rozpustění tuku a pouze potom je možné nastavit požadovanou teplotu.

ZAČÁTEK SMAŽENÍ

Prívodní šňůru zapojte do zásuvky elektrického proudu a přesuňte jezdec na požadovanou teplotu.

Po zhasnutí světelné kontrolky termostatu ponořte košík (který byl předem naplněn) do oleje a zavřete víko. Nepřetěžujte nadměrně košík (max. 1kg syrových brambor).

Je zcela běžné, že ihned po provedení tohoto úkonu vyjde z filtru 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 zbarvení dozlatova.

U modelů, které jsou opatřeny průhledem je možné tuto kontrolu provést nahlédnutím 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 ponořte teprve tehdy, až teplota oleje dosáhne potřebné teploty, to znamená až světelná kontrolka zhasne,
- Neplňte košík přes míru.
Přeplněný košík by způsobil okamžité snížení teploty oleje a následkem toho by pokrm byl příliš mastný a nestejnoměrně osmažený.
- Kontrolujte, zda je pokrm ke smažení nakrájen stejnoměrně a na tenké plátky, příliš tlusté kusy se špatně prosmaží uvnitř.
- Při smažení obalovaných pokrmů doporučujeme ponořit do oleje nejprve prázdný košík a teprve až teplota dosáhne nastavenou hodnotu (to znamená až světelná kontrolka zhasne), ponořte pokrm přímo do teplého oleje. Takto se zabrání připékání 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 (ryby, maso, zelenina) byly před smažením obaleny strouhankou nebo moukou, a aby zbytek mouky či strouhanky byl před ponořením do oleje odstraněn.

Potravina		Množství g	Teplota °C	Čas v minutách
SMAŽENÉ BRAMBŮRKY	poloviční porce	500	190	7-9
	celá porce	1000	190	16-18
RYBY	Sépie	500	160	12-13
	Humří ocasy	500	160	9-10
	Sardinky	500	160	12-13
	Platýzi	400	160	7-8
MASO	Masové řízky	300	170	8-9
	Kuřecí řízky	300	180	7-8
	Karbanátky	500	170	7-8
ZELENINA	Artyčoky	250	150	11-12
	Květák	300	160	7-8
	Houby	300	150	6-7
	Lilek	100	170	7-8
	Cukety	300	160	11-12

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.

Potravina		Množství g	Teplota °C	Čas v minutách
SMAŽENÉ BRAMBŮRKY		350 (*)	190	6-8
SMAŽENÉ BRAMBŮRKY (maximální množství)		800	190	16-18
BRAMBOROVÉ KROKETY		500	190	9-11
RYBY	Tresčí prsty	300	190	5-6
	Ráčci	300	190	5-6
MASO	Kuřecí řízky	200	190	7-8

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

(*) Toto množství je doporučeno pro optimální prosmažení.

TRVANLIVOST OLEJE ČI TUKU

Občas je třeba provést kompletní výměnu oleje či tuku. Stejně jako v jakékoliv jiné fritéze, ztrácí olej vícekrát zahříváný svoji kvalitu! Z tohoto důvodu a přesto, že se provádí filtrování oleje, doporučujeme provádět jeho pravidelnou 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 pokrmů obalených ve strouhance nebo v mouce.

Částčky z pokrmu které zůstanou v oleji mají tendenci k připalování a způsobují rychlejší snížení kvality oleje či tuku.

Vyčkejte, až olej dostatečně vychladne (cca dvě hodiny).

ČIŠTĚNÍ

Před zahájením jakéhokoliv čištění je třeba vždy vytáhnout zástrčku ze zásuvky.

Nikdy neponořujte fritézu do vody a nedávejte ji pod kohoutek s tekoucí vodou. Proniknutí vody do spotřebiče by způsobilo elektrický výboj.

Viko lze mýt v myčce nádobí. Pro vyjmutí ho vytáhněte směrem nahoru. Umyjte vaničku v teplé vodě s tekutým přípravkem na mytí nádobí.

Poté opláchněte a pečlivě osušte. Košík je možno mýt v myčce nádobí. Modely vybavené teflonovou vaničkou nemyjte za použití drsných čistících prostředků a prášků, použijte 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.

LIKVIDACE



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