

## POPIS PŘÍSTROJE

- |                                                                    |                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <b>A.</b> Displej                                                  | <b>M.</b> Držák drátěného košíčku                                       |
| <b>B.</b> Tlačítka „-/+“ slouží pro zvýšení/snížení doby a teploty | <b>N.</b> Úchyty k upevnění ovládací jednotky                           |
| <b>C.</b> Tlačítko MODE pro výběr režimu času/teploty              | <b>O.</b> Rukojetě                                                      |
| <b>D.</b> Tlačítko ON /OFF zapnuto/vypnuto                         | <b>P.</b> Vnější nádoba                                                 |
| <b>E.</b> „Červená“ kontrolka POWER zapnutí                        | <b>Q.</b> Kohoutek vyprazdňování oleje (jen u některých modelů)         |
| <b>F.</b> „Zelená“ kontrolka READY dosažení teploty                | <b>R.</b> Kryt s kohoutkem vyprazdňování oleje (jen u některých modelů) |
| <b>G.</b> Tlačítko LF pro rozpuštění tuku                          | <b>S.</b> Víko s držátkem                                               |
| <b>H.</b> Bezpečnostní mikrovypínač                                | <b>T.</b> Filtr (jen u některých modelů)                                |
| <b>I.</b> Drátěný košíček se sklápěcí rukojetí                     | <b>U.</b> Skleněné okénko (jen u některých modelů)                      |
| <b>J.</b> Indikátor maximálního množství vloženého pokrmu          | <b>V.</b> Topná spirála                                                 |
| <b>K.</b> Vyjímatelná vnitřní nádoba                               | <b>W.</b> Resetování tepelné pojistky                                   |
| <b>L.</b> Indikátor hladiny množství MIN – MAX oleje               | <b>Z.</b> Cívka pro navinutí přípojného kabelu                          |

## DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- Tento spotřebič je konstruovaný pro smažení pokrmů a to pouze pro použití v domácnosti. Nesmí být používán za jiným účelem a nesmí být žádným způsobem měněn či jinak přizpůsobován.
- Neuvádějte spotřebič do provozu, pokud je nějak poškozený (např. po pádu na zem) nebo špatně funguje.  
Obratťe se na servisní středisko pověřené výrobcem.
- Před použitím spotřebiče se ujistěte, zda napětí v síti odpovídá napětí, které je uvedené na popisném štítku spotřebiče.
- Přístroj zapojte pouze do patřičně uzemněné zásuvky s minimální proudovou zatížitelností 10 A.
- Výměnu poškozeného přípojného kabelu musí provést výrobce nebo výrobcem pověřené servisní středisko, aby se předešlo veškerému riziku.
- Nesnažte se vytáhnout zástrčku spotřebiče ze zásuvky el. proudu taháním za přípojný kabel. Tahejte vždy jen za zástrčku.
- Přípojný kabel se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti teplých částí spotřebiče, tepelných zdrojů nebo ostrých hran.
- Spotřebič se nesmí umísťovat v blízkosti tepelných zdrojů nebo vody.
- Jestliže fritéza spadne z výšky, může způsobit vážná poranění. Nenechávejte přípojný kabel viset volně přes hrany plochy na níž je hrnec umístěn, kde je na dosah dětí, nebo se do ní může zamotat uživatel. Není dovoleno používat prodlužovací šňůru.
- Spotřebič je při provozu horký. Dotýkejte se pouze teplovzdorných úchytů nebo rukojetí. **NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ NA DOSAH DĚTÍ.**
- Nepřemísťujte spotřebič dokud je olej horký. Hrozí nebezpečí vážného popálení. Spotřebič přemísťujte pouze pokud je studený a to pouze za příslušné teplovzdorné rukojetě.
- Fritovací hrnec zapínejte pouze pokud je naplněn olejem nebo rozpuštěným tukem. Jestliže necháte zahřívát prázdný hrnec, tepelná pojistka přeruší provoz spotřebiče. Pokud se bude používat tuk, je naprosto nutné aktivovat funkci „Lard Function“.
- Dodržujte vždy MIN a MAX úroveň vyznačenou na vnitřní straně vyjímatelné nádoby.
- Bezpečnostní mikrovypínač zaručuje, že se topná spirála začne zahřívát pouze pokud je ovládací jednotka správně nasazená na spotřebič.
- Při čištění spotřebiče nebo pokud spotřebič nepoužíváte, vytáhněte zástrčku přípojného kabelu ze zásuvky el. proudu.
- V žádném případě neponořujte ovládací jednotku, přípojný kabel a zástrčku kabelu do vody nebo do jiných tekutin.
- 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 spotřebiči nepoužívaly ke hrám
- Olej a tuk jsou hořlavé; pokud se vznítí, vytáhněte ihned zástrčku přípojného kabelu ze zásuvky el. proudu a uhasťte oheň víkem nebo dekou. V žádném případě se nesnažte oheň uhasit vodou.
  - Před vyjmutím vnitřní nádoby počkejte, až olej nebo tuk v nádobě vychladne.
  - 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.
  - Přístroj nesmí být spouštěn pomocí vnějšího časového spínače nebo samostatného dálkového ovládání.
  - Uchovejte si tento návod k použití.

## TEPELNÁ POJISTKA

Spotřebič je osazený tepelnou pojistkou, která spotřebič v případě nevhodného používání nebo nesprávného fungování vypne. Nechte spotřebič vychladnout a pak zubním párátkem nebo jiným podobným předmětem stiskněte jemně tlačítko resetování tepelné pojistky (W), které se nachází u nápisu RESET (viz obr. 1). Jestliže spotřebič nezačne fungovat, obraťte se na servisní středisko pověřené výrobcem.

## NÁVOD K POUŽITÍ

Před prvním použitím fritovacího hrnce umyjte pečlivě vnitřní nádobu, drátěný košíček a víko teplou vodou s tekutým přípravkem na mytí nádobí. Ovládací jednotku, přípojný kabel a topnou spirálu můžete otřít vlhkým hadříkem. Dávejte pozor, aby voda nepronikla do vnitřku ovládací jednotky a aby na dně vyjímatelné vnitřní nádoby nezůstala voda. Všechny části fritézy pečlivě osušte.

Ověřte si, aby ovládací jednotka byla dobře a pevně nasazená na těleso fritézy. Bezpečnostní mikrospínač (H) neumožní chod spotřebiče pokud ovládací jednotka není správným způsobem uložena na svém místě (N).

## NAPLNĚNÍ HRNCE OLEJEM NEBO TUKEM

- Odklopte sklápěcí rukojeť drátěného košíčku dokud se nezablokuje (pol. 2 obr. 2). Tahem směrem nahoru vyndejte drátěný košíček (I).
- Pokud budete používat olej, nalijte ho přímo do nádoby (K) až po rysku označující maximální úroveň (viz obr. 4).  
V žádném případě tuto úroveň nepřekračujte, hrozí, že horký olej bude při smažení přetékat. Úroveň hladiny oleje se musí vždy nacházet mezi ryskami maxima a minima (L). Nejlepší výsledky při smažení obdržíte s dobrým a kvalitním arašídovým olejem.

## PŘEDEHŘÁTÍ

- Pokrm určený ke smažení vložit do košíku (I), nikdy nepřekročit hladinu množství maximum, která je vyznačena na košíku. (obr. 7).  
Zkontrolujte, aby rukojeť drátěného košíčku byla dobře umístěná (pol. 2 obr. 2).
- Připojit spotřebič k síti. Obě světelné kontrolky (E) a (F) se rozsvítí.

## PROGRAMOVÁNÍ FRITOVACÍHO HRNCE

Pomocí tlačítek „-/+“ (B) lze nastavit teplotu od 120°C do 190°C.

Každým stisknutím se teplota zvýší či sníží o 5°C.

Pomocí tlačítka MODE (C) se lze dostat do nastavení teploty či konfigurace času.

Pomocí tlačítek „-/+“ (B) lze nastavit dobu smažení od 0 do 60 minut. Každým stisknutím se doba zvýší či sníží o 30 vteřin.

Poté, co nastavíte teplotu a čas, stiskněte tlačítko ON /OFF (D) (pokud se nenastaví čas, fritovací hrnec nezahájí fázi ohřívání). Fritovací hrnec zahájí fázi ohřívání. Rozsvítí se červená kontrolka (E). Během této fáze je nicméně možné změnit buď teplotu, nebo dobu smažení pomocí tlačítek „-/+“ (B) a tlačítka MODE (C) pro změnu výběru.

Když zařízení dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se zelená kontrolka (F) a fritovací hrnec vydá zvukový signál 2 „beep“.

## ZAHÁJENÍ SMAŽENÍ

---

- Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka (F), ponořte košík (I) do oleje a přitom ho spouštějte velmi pomalu, abyste zabránili vystříknutí či vytékání horkého oleje.
- Zavřete víko.
- Stiskněte tlačítko ON /OFF (D). Na displeji (A) se zobrazí odpočítávání nastavené doby smažení. Během této fáze je nicméně možné změnit buď teplotu, nebo dobu smažení pomocí tlačítek „-/+“ (B) a MODE (C). Na konci odpočítávání fritovací hrnec vydá zvukový signál 3 „beep“. Kontrolky (E) a (F) zhasnou. Teplota se vrátí na hodnotu nastavenou dříve.  
Pokud se nestiskne tlačítko ON/OFF (D), zařízení nezahájí odpočítávání a po 30 minutách se navrátí do předem definovaného nastavení.
- Je zcela normální, že vychází značné množství páry.
- Je normální, že během fritování z víka vychází pára a že sražená pára skapává z okraje víka.
- Abyste se neopařili, nikdy nepokládejte ruce nad filtr na víku či nad fritovací hrnec, když je v provozu. Dříve než zcela otevřete víko, pouze ho pootvřete, abyste nechali ze strany uniknout páru.

## UKONČENÍ SMAŽENÍ

---

- Po uplynutí doby smažení fritovací hrnec vydá zvukový signál 3 „beep“. V tom okamžiku vyjměte košík (I) a zkontrolujte, zda jídlo dosáhlo stupně požadovaného zbarvení dozlatova.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nechte nadbytečný olej odkapat tak, že zavěsíte košík (I) do držáku (M) vaničky.
- POZN.: Pokud je třeba provést smažení ve 2 fázích nebo si přejete pokračovat ve smažení, na konci první fáze zavěste košík (I) do držáku košíku (M) a vyčkejte, dokud kontrolka opět nezhasne. Tehdy podruhé opět pomalu ponořte košík (I) do oleje.

## FUNKCE „LARD FUNCTION“

---

Tato funkce je vhodná, když namísto oleje chceme používat pokrmový tuk (vepřové sádlo).

- Nakrájejte sádlo na kousky a vložte je přímo do vaničky (K).  
Doporučujeme používat následující množství: MIN. 1750 g; MAX. 2750 g.
- Nastavte požadovanou teplotu a dobu smažení, poté stiskněte tlačítko (G).  
Na displeji se objeví nápis „LF“ a fritovací hrnec začne rozpouštět tuk, přičemž ho uvede na teplotu 140°C. Přibližně po 15 minutách se pokrmový tuk zcela rozpustí.
- V tomto okamžiku se teplota zvýší až na úroveň, která byla nastavena předtím.
- Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka (F), ponořte košík (I) do tuku a přitom ho spouštějte velmi pomalu, abyste zabránili vystříknutí či vytékání horkého oleje.
- Zavřete víko.
- Stiskněte tlačítko ON /OFF (D). Na displeji (A) se zobrazí odpočítávání nastavené doby smažení. Během této fáze je nicméně možné změnit buď teplotu, nebo dobu smažení pomocí tlačítek „-/+“ (B) a MODE (C). Na konci odpočítávání fritovací hrnec vydá zvukový signál 3 „beep“. Kontrolky (E) a (F) zhasnou.  
Teplota se vrátí na hodnotu nastavenou dříve.  
Pokud se nestiskne tlačítko ON/OFF (D), zařízení nezahájí odpočítávání a po 30 minutách se navrátí do předem definovaného nastavení.
- Je zcela normální, že vychází značné množství páry.
- Je normální, že během smažení z víka vychází pára a že sražená pára skapává z okraje víka.
- Abyste se neopařili, nikdy nepokládejte ruce nad filtr na víku či nad fritovací hrnec, když je v provozu. Dříve než zcela otevřete víko, pouze ho pootvřete, abyste nechali ze strany uniknout páru.

## TRVANLIVOST OLEJE NEBO TUKU

Fritovací hrnec nepoužívejte, pokud se hladina oleje nebo tuku nachází pod minimální úrovní. Občas je nutné olej zcela vyměnit.

Trvanlivost oleje nebo tuku záleží na tom, co smažíte. Obalované pokrmy znečistí olej víc než smažení neo-balovaných pokrmů.

Jako u všech fritéz se řiďte pravidlem, že vícekrát ohřátý olej se kazí! Z tohoto důvodu vám doporučujeme olej, ikdyž jej pravidelně filtrujete, občas vylít a vyměnit za nový.

## JAK SPRÁVNĚ SMAŽIT

Nepřehřívajte drátěný košíček. Tím by se náhle snížila teplota oleje a dosáhli byste příliš mastného a nesourodého smažení. Potraviny musí být nakrájené na tenké a stejně tlusté kousky. Potraviny nakrájené na příliš silné kousky zůstanou uvnitř syrové, ačkoliv na povrchu se zdají dobře usmažené. Stejně velké kousky potravin se smaží stejnoměrně s vynikajícím výsledkem.

Potraviny musí být před ponořením do oleje nebo tuku suché. Při ponoření vlhkých potravin horký olej prská a mimo jiné, vlhké potraviny (brambory obzvlášť) nejsou po usmažení křupavé.

Doporučujeme obalit nebo pomoučit potraviny, které obsahují hodně vody (ryby, maso, zelenina) s tím, že je nutno odstranit přebytečnou strouhanku nebo mouku před ponořením do oleje.

Při přípravě obalovaných pokrmů doporučujeme ponořit do oleje nejprve prázdný košík, a teprve až teplota dosáhne požadovanou hodnotu (světelná kontrolka zhasne), vložit obalované pokrmy do košíku v horkém oleji, a tak zabránit přichytávání obalu na košík.

V následující tabulce najdete přibližné doby smažení, které musíte přizpůsobit v závislosti na množství smažených potravin a na osobní chuti.

| Potravina                   |                        | Teplota (v °C) | Doba (v min) |
|-----------------------------|------------------------|----------------|--------------|
| Čerstvé hranolky celá porce |                        | 170°           | 11-15        |
| Ryby                        | Kalamáry               | 140°           | 9-13         |
|                             | Hřebenatky (druh mlže) | 140°           | 10-14        |
|                             | Sardinky               | 140°           | 10-14        |
|                             | Ráči                   | 140°           | 8-12         |
|                             | Platýz                 | 140°           | 6-10         |
|                             |                        |                |              |
| Maso                        | Vepřový řízek          | 160°           | 8-12         |
|                             | Kuřecí řízeky          | 160°           | 9-13         |
|                             | Karbanátky             | 160°           | 9-13         |
| Zelenina                    | Artyčoky               | 150°           | 13-18        |
|                             | Květák                 | 150°           | 10-14        |
|                             | Houby                  | 150°           | 8-12         |
|                             | Lilek                  | 150°           | 9-13         |
|                             | Cukíny                 | 150°           | 13-18        |
|                             |                        |                |              |

## SMAŽENÍ ZMRAZENÝCH POTRAVIN

Teplota zmražených potravin je velice nízká.

Při ponoření do horkého oleje se značně sníží teplota oleje nebo tuku. K dosažení dobrého výsledku při smažení doporučujeme nepřehřívát nadměrně košík. Zmražené potraviny bývají často pokryté střípkou ledu, které je třeba před smažením odstranit. Drátěný košíček s potravinami ponořte do horkého oleje velmi pomalu, aby olej nepřekypěl. Doba smažení je přibližná a musí se přizpůsobit v závislosti na počáteční teplotě potravin určených ke smažení a doporučené teplotě vyznačené výrobcem zmraženého výrobku. .

| Potravina                     |                | Teplota (v °C) | Doba (v min) |
|-------------------------------|----------------|----------------|--------------|
| Předsmažené zmražené hranolky |                | 190°           | 10-14        |
| Bramborové krokety            |                | 180°           | 7-10         |
| Ryby                          | Rybí prsty     | 180°           | 3-6          |
|                               | Plátky platýze | 180°           | 2-5          |
| Maso                          | Kuřecí řízky   | 180°           | 3-6          |

## MODELY S KOHOUTKEM VYPRAZDŇOVÁNÍ OLEJE

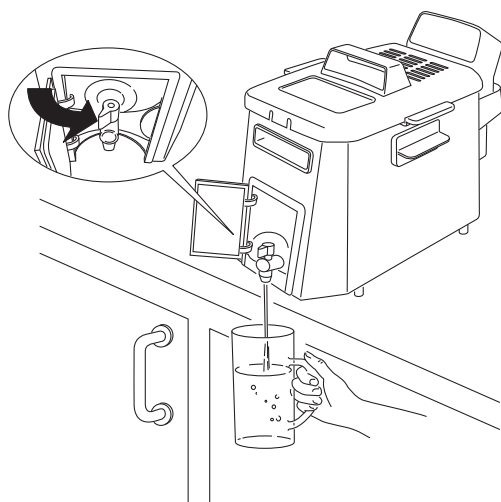
**POZOR:** nevylévejte olej nebo tuk, když jsou ještě horké, hrozí nebezpečí opaření.

Postupujte následovně:

1. Vyjměte drátěný košíček.
2. Otevřete kryt (R).
3. Otevřete kohoutek (Q) tak, že jím otočíte proti směru hodinových ručiček.
4. Nechte olej vytéci do nádoby (viz obrázek dole). Přesvědčte se, aby olej nepřetekl.
5. Odstraňte případné zbytky ze dna nádoby houbičkou nebo kuchyňským savým papírem.
6. Zavřete kohoutek tak, že jím otočíte po směru hodinových ručiček.
7. Zavřete kryt (R).

Je dobré uchovávat odděleně použitý olej nebo tuk pro smažení ryb a zvláště olej nebo tuk použitý pro smažení jiných pokrmů.

8. Pokud používáte tuk nebo slaninu, neuchovávejte jej při příliš nízkých teplotách, protože by ztuhl.



## ŠIŠTŮNÍ

Před čištěním musíte vždy vytáhnout zástrčku ze zásuvky el. proudu.

Neponořujte fritovací hrnec do vody nebo pod tekoucí vodu (viz obr.5).

Voda proniká do ovládací jednotky by mohla způsobit zasažení elektrickým proudem.

Zkontrolujte, aby olej ve fritéze byl dost vychladlý a teprve potom vyjměte ovládací jednotku a olej vylijte.

Odstraňte případné usazeniny na dně nádoby. Pomožte si houbičkou nebo kuchyňským savým papírem.

Všechny části fritézy, kromě ovládací jednotky, přípojného kabelu a topné spirály, se mohou mýt horkou vodou s tekutým přípravkem na nádobí (viz obr. 6). Nepoužívejte houbičky s drsným povrchem. Fritéza by se poničila. Po omytí vše pečlivě osušte. Předejdete tak nebezpečnému vystříknutí horkého oleje až bude fritovací hrnec v provozu.

## 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 odpadů elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.

