

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

POPIS SPOTŘEBIČE (viz zobrazení na str.3)

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

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- Před použitím spotřebiče zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na popisném štítku spotřebiče.
- Přístroj zapojujte pouze do patřičně uzemněné zásuvky s minimálním jištěním 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 přívodního 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 přívodní 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.

Technické údaje

Hmotnost netto 2.3 kg
frekvence 50/60 Hz

Příkon 1800 W
napětí 220-230 V

NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ

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

Vlít olej do nádoby : dodržet 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 nepoužívat fritézu s olejem pod úroveň hladiny "min", tento stav může způsobit zásah tepelné pojistky, k jeho výměně je třeba obrátit se na naše autorizované středisko.

Nejlepších výsledků smažení se dosáhne při použití kvalitního arašidového oleje.

Při použití ztuženého pokrmového tuku v kostkách je třeba nakrájet jej na menší kousky tak, aby se fritéza

nezahřívala během prvních minut naprázdno Teplotu je třeba nastavit na hodnotu 150°C, až do úplného rozpuštění tuku a pouze potom je možné nastavit požadovanou teplotu.

ZAŠÁTEK SMAŽENÍ

Přírodní 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. 1 kg surových brambor). Je zcela běžné, že ihned po provedení tohoto úkonu vyjde z krytu 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 zabarvení 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 NEMRAZENÝCH POKRMŮ

- Košík s připraveným pokrmem ponořit teprve až teplota oleje dosáhla potřebné teploty, to znamená až světelná kontrolka termostatu zhasne,**
- Neplnit košík přes míru. Přeplněný košík by způsobil okamžité snížení teploty oleje a následkem toho by pokrm byl nestejně osmažený a příliš mastný
- Kontrolovat zda je pokrm ke smažení nakrájen stejněměrně 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 zabráni připékání 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.

Potravina		Max. množství gr.	Teplota °C	Čas v minutách
SMAŽENÉ BRAMBŮRKY	poloviční porce	500	190	7-9
	celá porce	1000	190	16-18
RYBY	Kalamáry	500	160	12-13
	Krevety	500	160	9-10
	Sardinky	500	160	12-13
	Platýz	400	160	7-8
MASO	Masové řízký	300	170	8-9
	Kuřecí řízký	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 gr.	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	Rybí prsty	300	190	4-5
	Ráčky	300	190	3-4
MASO	Kuřecí řízek	200	190	6-8

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 pro smažení.

TRVANLIVOST OLEJE ČI TUKU

Občas je třeba provést kompletní výměnu oleje či tuku. Stejně jako v jakékoliv jiné fritéze, ztrácí olej vícekrát zahřívání svou 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.

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, zřízených 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.

