

CZ

PŘED INSTALACÍ A PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD K POUŽITÍ. POUZE TAK DOSÁHNETE VYNIKAJÍCÍCH VÝSLEDKŮ A MAXIMÁLNÍ BEZPEČNOSTI PŘI JEHO POUŽÍVÁNÍ.

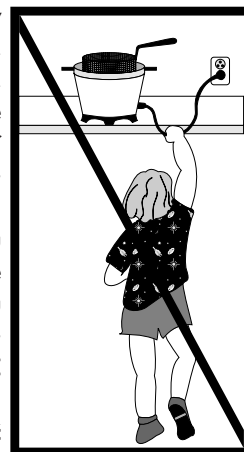
POPIS PŘÍSTROJE:

- A Otočný knoflík termostatu k regulaci teploty
- B Světelná kontrolka teploty oleje (červená, zelená)
- C Bezpečnostní mikrovypínač
- D Ryska úrovní MINIMA - MAXIMA
- E Držák drátěného košíčku
- F Skleněné okénko (jen u některých modelů)
- G Filtr (jen u některých modelů)
- H Vnější nádoba
- I Rukojeť
- J Úchyty k upevnění ovládací jednotky
- K Víko s držátkem
- L Vyjímatelná vnitřní nádoba
- M Drátěný košíček se sklápěcí rukojetí
- N Topná spirála
- O Cívka pro navinutí přípojného kabelu
- P Kolečníčky k upevnění ovládací jednotky na spotřebič
- Q Resetování tepelné pojistky
- R Ovládací jednotka

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.
Obráťte 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 zapojujte pouze do patřičně uzemněné zásuvky s minimální proudovou zatížitelností 10 A.
- Přípojný kabel tohoto spotřebiče nesmí vyměňovat uživatel, protože se k výměně kabelu musí použít speciální nářadí. Pokud se kabel poškodí, nebo je třeba jej vyměnit, obraťte se výhradně na servisní středisko pověřené výrobcem.
- 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 zapříčinit 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.
- 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.
- Nedovolte, aby spotřebič používaly nesvéprávné osoby nebo děti bez dozoru.
- 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.
- Ušchovejte 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 „Q“, které se nachází u nápisu RESET (viz obr. 1). Jestliže spotřebič nezačne fungovat, obraťte se na servisní středisko pověřené výrobem.

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. Jestliže ovládací jednotka „R“ není správně nasazená na vnější nádobě „H“, bezpečnostní mikrovypínač „C“ zamezí spuštění fritézy.

Fritéza je připravená k použití.

NAPLNĚNÍ HRNCE OLEJEM NEBO TUKEM

- Uchopte víko „K“ za držátko a víko odejměte. Odklopte sklápěcí rukojeť drátěného košíčku dokud se nezablokuje (pol. 2 obr. 2). Tahem směrem nahoru vyndejte drátěný košíček „M“.
- Z cívky pro navinutí přípojného kabelu „O“ vytáhněte potřebně dlouhý kabel, abyste spotřebič mohli zapojit do sítě (viz obr. 3).
- Pokud budete používat olej, nalijte ho přímo do nádoby „L“ 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 „D“ (max. 3 nebo 4 lt. záleží na modelu). Nejlepší výsledky při smažení obdržíte s dobrým a kvalitním arašídovým olejem.
- Jestliže používáte tuk, musíte jej nejdříve nakrájet na kousky a v nějaké jiné nádobě nechat rozpustit. Teprve potom můžete rozpuštěný tuk nalít do fritézy. V žádném případě nerozpouštějte tuk přímo ve vnitřní nádobě fritézy nebo na topné spirále fritézy (viz obr. 5).
- Víko „K“ zavřete.

PŘEDEHŘÁTÍ

- Do drátěného košíčku „M“ vložte potraviny určené ke smažení. Dodržujte doporučené množství (max. 1 kg u modelu na 3 litry a 1,3 kg u modelu na 4 litry oleje).
Zkontrolujte, aby rukojeť drátěného košíčku byla dobře umístěná (pol. 2 obr. 2).
- Nastavte otočný knoflík termostatu „A“ (viz obr. 6) na požadovanou teplotu (viz tabulka smažení). Zelená světelná kontrolka „B“ zhasne a rozsvítí se červeně.
- Po dosažení nastavené teploty se rozsvítí světelná kontrolka „B“ zeleně.

ZAŠÁTEK SMAŽENÍ

- Jakmile se rozsvítí světelná kontrolka „B“ zeleně, ponořte drátěný košíček „M“ do oleje tak, že jej velmi pomalu posunete směrem dolů. Předejdete tak vystříknutí nebo vytečení horkého oleje.
- Je zcela normální, pokud z fritézy vyjde značné množství páry.

KONEC SMAŽENÍ

- Po uplynutí doby smažení drátěný košíček „M“ zvedněte a přezkontrolujte, zda jste dosáhli požadovaného výsledku.
- Pokud jsou potraviny usmažené podle vaší představy, fritézu vypněte nastavením knoflíku termostatu „A“ do polohy „●“. Světelná kontrolka je zelená.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky el. proudu.
- Zavěste drátěný košíček „M“ na držák „E“ a nechte z usmažených potravin odkapat přebytečný olej.
- Poznámka: Jestliže se smažená potravina bude ponořovat do oleje dvakrát nebo pokud budete připravovat více smažených pokrmů za sebou, zahákněte košíček „M“ na konci první fáze na držák drátěného košíčku „E“ a počkejte, až se světelná kontrolka rozsvítí zeleně – signalizuje, že fritéza dosáhla nastavené teploty. Teprve potom ponořte velice pozvolna drátěný košíček „M“ do oleje podruhé.

RADY PŘI SMAŽENÍ

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 neobalovaných 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

Je důležité, abyste u každého receptu dodržovali doporučenou teplotu. Při příliš nízké teplotě potraviny absorbují olej. Při příliš vysoké teplotě se na smažené potraviny vytvoří křupavý povrch, ale uvnitř je pokrm ještě syrový.

Potraviny, které budete smažit, musíte ponořit do oleje pouze v okamžiku, kdy olej dosáhl správné teploty, tj. když světelná kontrolka "B" zhasne. Nepřepíňujte 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.

SMAŽENÍ NEZMRAŽENÝCH POTRAVIN

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

Potravina		Max. množství (v g)	Teplota (v °C)	Doba (v min)
Čerstvé hranolky	Poloviční porce	700	170	1. fáze 8 – 10 2. fáze 1 – 2
	Celá porce	1300 (model na 4 litry)	170	1. fáze 11 – 13 2. fáze 2 – 4
		1000 (model na 3 litry)	170	1. fáze 11 – 13 2. fáze 2 – 4
Ryby	Kalamáry	600	140	9 - 11
	Hřebenatky (druh mlže)	600	140	10 - 12
	Sardinky	600	140	10 - 12
	Ráčci	600	140	8 - 10
	Platýz	500	140	6 - 8
Maso	Vepřový řízek (3-4)	500	160	8 - 9
	Kuřecí řízek (3-4)	500	160	8 - 10
	Karbanátky (15)	700	160	8 - 10
Zelenina	Artyčoky	400	150	15 - 17
	Květák	600	150	10 - 11
	Houby	500	150	8 - 10
	Lilek	200	150	9 - 11
	Cukíný	500	150	13 - 15

SMAŽENÍ ZMRAŽENÝCH POTRAVIN

Teplota zmražených potravin je velice nízká.

Při ponoření do horkého oleje se značně sníží teplota oleje nebo tuku. Pokud chcete obdržet dobrých výsledků při smažení, doporučujeme vám dodržovat pečlivě maximální množství smažených potravin. Zmražené potraviny bývají často pokryté střípky ledu, které je třeba před smažením odstranit.

Drátěný košíček s potravinami ponořujte 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	Max. množství (v g)	Teplota (v °C)	Doba (v min)
Předsmažené zmražené hranolky	600	180	9 - 11
Bramborové krokety	700	180	9 - 11
Ryby Rybí prsty	500	180	7 - 8
Plátky platýze	500	180	6 - 7
Maso Kuřecí řízký (3)	300	180	5 - 6

ŠIŠTĚNÍ

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

Neponořujte fritovací hrnec do vody nebo pod tekoucí vodu (viz obr. 7).

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.

Pomozte 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. 8).

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.

ZÁVADY PŘI PROVOZU

ZÁVADA	PŘÍČINA	NÁPRAVA
Vydává nepříjemný zápach	Zkažený olej. Olej není vhodný ke smažení.	Vyměnit olej nebo tuk. Použijte arašídový olej nebo jiný rostlinný kvalitní olej.
Olej překypuje.	Olej je zkažený a tvoří se na něm pěna. Ponořili jste do horkého oleje příliš mokré potraviny. Ponořili jste košíček do oleje příliš rychle. Hladina oleje převyšuje maximální povolenou úroveň.	Vyměnit olej nebo tuk. Potraviny pečlivě vysušte. Ponořujte košíček pomalu. Odeberte z nádoby olej.
Potraviny se nesmaží do zlatova.	Olej není dostatečně horký. Košíček je příliš plný.	Navolte vyšší teplotu. Snižte množství potravin určených ke smažení.
Olej se nezahřívá	Fritovací hrnec byl uveden do provozu na sucho bez oleje. Došlo k přehřátí pojistky.	Obratťe se na servisní středisko (pojistka se musí vyměnit).