

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. A Víko | L. Jezdec termostatu pro regulaci teploty |
| B. Skleněné okénko (jen u některých modelů) | M. Korpus fritézy |
| C. Filtr (jen u některých modelů) | N. Sedlo pro upevnění ovládací jednotky |
| D. Košík s rukojetí | O. Bezpečnostní mikrospínač |
| E. Vyjímatelná vnitřní nádoba | P. Tlačítko pro otvírání víka |
| F. Ovládací jednotka | Q. Vodička pro upevnění ovládací jednotky ke spotřebiči |
| G. Červená světelná kontrolka „power“ zapnuto/vypnuto | R. Odblokování tepelného bezpečnostního jističe |
| H. Zelená světelná kontrolka „ready“ teplota oleje | S. Elektrický odpor |
| I. Knoflík „power“ zapnuto/vypnuto | T. Prostor pro uložení šňůry |

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.
Obraťte 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 rukojeti.
- 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.
- 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 „R“, které se nachází u nápisu RESTART (viz obr. 1). Jestliže spotřebič nezačne fungovat, obraťte se na servisní středisko pověřené výrobcem.

NÁVOD K POUŽITÍ

Před prvním použitím fritovacího hrnce umyjte pečlivě drátěný koš vnitřní nádobu a víko teplou vodou s tekutým přípravkem na mytí nádobí. Ovládací jednotka (F) kabel a topnou spirálu, a 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 (F) byla dobře a pevně nasazená na těleso fritézy (M). Bezpečnostní mikrovypínač zamezí spuštění fritézy, pokud není ovládací jednotka (F) správným způsobem zasazena v korpusu fritézy (M).

Fritéza je připravená k použití.

NAPLNĚNÍ HRNCE OLEJEM NEBO TUKEM

- Stisknutím tlačítka (P) otevřete víko (A) (viz obrázek 2) Zdvihněte rukojeť košíku až do jeho zablokování (pol.2 na obr.3) Tahem směrem nahoru vyndejte drátěný košík (D).
- Z cívky pro navinutí přípojného kabelu (T) vytáhněte potřebně dlouhý kabel, tak abyste spotřebič mohli zapojit do sítě (viz obr. 4).
- Pokud budete používat olej, nalijte ho přímo do nádoby (E) až po rysku označující maximální úroveň (viz obr. 5).

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 (max. 3 l) Nejlepší výsledky při smažení dosáhnete s kvalitním arašidovým olejem.

- Jestliže používáte ztužený 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. 6).

PŘEDEHŘÁTÍ

- Umístěte jezdec termostatu (L) (viz obr.7) na požadovanou teplotu (viz tabulka pro smažení).
- Otočit knoflíkem „power“ směrem vzhůru. Rozsvítí se příslušná červená světelná kontrolka „power“ (G). Dále se rozsvítí zelená světelná kontrolka „ready“ (H) a oznamuje, stav přehřátí.

ZAČÁTEK SMAŽENÍ

- Pokrm určený ke smažení vložte do košíku (E), dodržet jeho maximální náplň (max 1 kg). Přesvědčit se, zda je rukojeť košíku v horizontální poloze (pol.2 na obr.3).
- Vložit košík do fritézy. Dbát na jeho správné umístění (obr.8).
- Uzavřít víko.
- Jakmile zhasne zelená světelná kontrolka „ready“ (H), je možné ponořit košík (D) do oleje tak, že se sníží rukojeť a současně se stisne tlačítko které je na jeho horní části (poloha 1 na zobrazení 3). Ponořovat košík velmi pomalu tak, aby se zabránilo vystříknutí horkého oleje
- Je zcela normální, pokud z fritézy vyjde značné množství páry.

KONEC SMAŽENÍ

- Po uplynutí doby smažení zvedněte košík (D) (pol.2 na obr. 3) zvedněte a zkontrolujte, zda je pokrm

dostatečně osmažený.

- Pokud jsou potraviny vhodně usmažené, vypněte fritézu otočením knoflíku „power“ (I) směrem dolů (obr.9).
- Vytáhněte přívodní šňůru ze zásuvky el. proudu.
- Drátěný košík nechte zdvihnutý a nechtejте okapat přebyтеčný olej v této poloze. (pol. 2 na obr.3)

RADY PŘI SMAŽENÍ

TRVANLIVOST OLEJE NEBO TUKU

Fritovací hrnec nepoužívejte, pokud se hladina oleje nebo tuku nachází pod minimální úrovní (2,5 l). 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, i když 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, určené ke smažení musíte ponořit do oleje pouze v okamžiku, kdy olej dosáhl správné teploty, tj. když zelená světelná kontrolka „ready“ zhasne. Nepřepínajte 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 přebyтеčnou strouhanku nebo mouku před ponořením do oleje.

SMAŽENÍ NEZMRAZENÝCH POTRAVIN

Pro určení vhodné délky smažení řiďte se následující tabulkou: Berte přitom v úvahu, že čas a teplota smažení jsou pouze orientační a jsou ovlivněny množstvím připravovaného pokrmu a osobní chutí.

Potravina	Max. množství (v g)	Teplota (v °C)	Doba (v min)	
Čerstvé hranolky	Poloviční porce	500	170	9 - 12
	Celá porce	1000	170	13 - 16
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 řízky (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	500	190	9 - 11
Bramborové kroketky	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

ČIŠTĚNÍ

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

Neponořujte fritovací hrnec do vody nebo pod tekoucí vodu (viz obr. 10).

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.

S výjimkou ovládací jednotky, přírodní šňůry a topné spirály, je možno všechny části fritézy mýt horkou vodou s přípravkem na nádobí (viz. obr.11).

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. Použít kvalitní rostlinný olej nebo arašídový olej
Olej překypuje.	Olej je zkažený a tvoří se na něm pěna. Ponořili jste do horkého oleje příliš mokré potraviny. Košík byl ponořen příliš rychle. Hladina oleje převyšuje maximální povolenou úroveň.	Vyměnit olej nebo tuk. Potraviny pečlivě vysušte. Ponořovat 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 uvedený do provozu na sucho bez oleje. Došlo k přehřátí pojistky.	Obraťte se na servisní středisko (pojistka se musí vyměnit).