

CZ

Před instalací a před použitím elektrospotřebiče si pozorně přečtěte tento návod k použití. Pouze tak dosáhnete vynikajících výsledků a maximální bezpečnosti při jeho používání.

POPIS SPOTŘEBIČE

(viz obrázek na str. 2)

- A. Víko hrnce
- B. Držák košíčku s pojistkou
- C. Drátěný košíček
- D. Tlačítko otevírání víka
- E. Světelná kontrolka
- F. Úchyty pro přenášení spotřebiče
- G. Okénko (jen u některých modelů)
- H. Kryt filtru
- I. Prostor pro uložení přív. šňůry

DOPORUČENÍ

- Před použitím spotřebiče se ujistěte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na popisném štítku spotřebiče.
- Zapojte přístroj pouze do elektrických zásuvek jištěných alespoň na 10 A a vybavených výkonným uzemněním. (V případě, že zástrčka spotřebiče není kompatibilní se zásuvkou, nechte zásuvku vyměnit odborníkem za vhodnou).
- Spotřebič nesmí být umístěn v blízkosti zdrojů tepla.
- Pokud je nutné vyměnit přívodní šňůru, použijte pouze typ H05 VVF 3x1 mm². Nahrazovaná šňůra musí být shodná s platnými předpisy a musí mít stejný průměr jako původní šňůra.
- Spotřebič je při provozu horký. **NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ V BLÍZKOSTI DĚTÍ.**
- Nepřenášejte spotřebič dokud je olej horký, nebezpečí vážného popálení.
- Fritovací hrnec uvádějte do provozu pouze pokud je naplněný olejem nebo tukem. Pokud necháte zahřívat prázdný hrnec, tepelná pojistka přeruší provoz spotřebiče. V takovém případě se musíte obrátit na pověřený servis, který spotřebič znovu uvede do provozu.
- V případě, že z hrnce kape olej, obraťte se na technický servis nebo na odborníky pověřené výrobcem.
- Před prvním použitím fritovacího hrnce umyjte pečlivě: vnitřní nádobu, drátěný košíček a víko (vyjměte filtry) teplou vodou s tekutým přípravkem na mytí nádobí. Nakonec jej dosucha otřete.
- Je zcela obvyklé, že při prvním použití je spotřebič cítit novotou. Místnost vyvětrejte.
- Materiály a součástky, které jsou ve styku s potravinami jsou shodné s předpisy 89/109 EHK.
- Není dovoleno pouliť tohoto spotřebiče dýtem a

nesvéprávním osobám bez náležitého dohledu.

- Nedovolte dýtem aby si se spotřebičem hrály.
- Při přemísťování přístroje používejte k tomu určená držadla (F). (Dbejte na to, abyste při tomto úkonu nepoužívali držadlo košíčku).

NÁVOD K POUŽITÍ

Naplnění olejem či tukem

- Stisknutím tlačítka (obr. 1) otevřete víko a vyjměte příslušenství.
- Do vnitřní nádoby nalijte 2 litry oleje (nebo 1,8 kg tuku).

Nejlépejší výsledky obdržíte s kvalitním olejem z jader podzemnice olejné (arašidy). Nemíchejte dohromady různé druhy olejů. Pokud použijete tuhý tuk, nakrájejte jej na malé kousky tak, aby se fritéza v prvních minutách nezahřívala na sucho. Nastavte fritézu nejdříve na 150°C, aby se ztužený tuk zcela rozpustil. Teprve potom nastavte požadovanou teplotu.

Přehřívání

Zapněte spotřebič zasunutím zástrčky do zásuvky el. proudu a počkejte až kontrolní světélko zhasne (obr. 2).

Začátek smažení

- **Jakmile kontrolní světélko zhasne**, ponořte ihned drátěný košíček do oleje.

K tomu je třeba:

- přesvědčit se, zda pojistka na držáku je posunutá dozadu;
- nasadit držák (B) na košíček, jak je vidět na obr. 3 a posunout pojistku směrem dopředu. Před ponořením nebo vyjmutím košíčku se vždy přesvědčte, zda pojistka na držáku je posunutá směrem dopředu.
- Poté odejměte držák z košíčku a zavřete víko hrnce.
- **Je možné, že ihned po uzavření hrnce bude ze šěrbin na víku unikat velké množství páry, jedná se o normální jev.**
- **Je také obvyklé, že při provozu hrnce budou z víka stékat kapky kondenzované páry.**

Konec smažení

Po uplynutí doby smažení zahákněte drátěný košíček na okraj vnitřní nádoby (obr. 4) a zkontrolujte, zda jste dosáhli požadovaného výsledku.

U modelů s okénkem lze provádět kontrolu smažení bez otevírání víka.

Pokud je smažení u konce, vypněte spotřebič **vytažením zástrčky (obr. 5)** ze zásuvky. Nechte chvíli odkapat olej.

Při smažení, které vyžaduje dvojí ponoření (např. brambory), zvedněte drátěný košíček na konci první fáze smažení, počkejte až kontrolní světélko zhasne a ponořte drátěný košíček podruhé do oleje (viz příložené tabulky).

FILTROVÁNÍ OLEJE NEBO TUKU

Doporučujeme provádět tento úkon po každém fritování, protože zbytky smažených potravin, obzvláště pokud smažíte obalované nebo pomoučené potraviny, které zůstanou v oleji se přepalují a tím dochází k rychlejšímu znehodnocení oleje nebo tuku.

1. Odejmout víko (obr. 6) a přelit olej z hrnce do jiné nádoby, vylévání provádějte ze strany (obr. 7 - z levé nebo pravé strany hrnce).
2. Odstraňte případné usazeniny na dně hrnce, použijte houbičku nebo kuchyňský savý papír.
3. Nasadte drátěný košíček do vysoké polohy a vložte do něj filtr v dotaci spolu se spotřebičem (obr. 8). Filtry jsou k dostání u prodejce nebo v pověřeném servisu.

4. Poté opatrně přelejte olej nebo tuk do fritovacího hrnce tak, aby nepřetekl přes filtr (obr. 9).

Pozn.: Takto přefiltrovaný olej může zůstat ve fritovacím hrnci. Pokud fritézu používáte zřídka, olej by se mohl zkazit. V tom případě, doporučujeme olej uskladnit v uzavřené nádobě. Dobrým zvykem je též uschovávat odděleně olej používaný pro smažení ryb.

- ☛ **V případě, že používáte tuk upozorňujeme vás, že při nízkých teplotách ztuhne.**

VÝMĚNA PROTIZÁPACHOVÉHO FILTRU

Protizápachové filtry, které jsou umístěny ve víku fritovacího hrnce, časem ztratí svou účinnost. Změna barvy filtru, kterou můžete kontrolovat otvorem vyznačeným na obr. 10 vás upozorní, že je třeba vyměnit filtr. Při výměně filtru nejdříve odejměte kryt filtru z plastické hmoty (obr. 11) tak, že stlačíte háček ve směru šipky 1, přidržíte jej stlačený a nadzvihnete ve směru šipky 2. Vyměňte filtry.

Pozn. Nejdříve musíte umístit bílý filtr a poté na něj umístíte černý filtr. Kryt filtru se musí nasadit na černý filtr (obr. 12).

ČISTĚNÍ

Před jakýmkoliv úkonem čištění **vytáhněte vždy zástrčku ze zásuvky elektrického proudu.**

- ☛ **Neponořujte fritovací hrnec do vody nebo pod proud tekoucí vody. Voda proniká do vnitřku hrnce by mohla způsobit zkrat.**

Pokud chcete ponořit do vody víko hrnce, vyjměte nejdříve protizápachové filtry.

Při čištění vnitřku nádoby, provádějte následující úkony:

- **Ověřte si zda je olej dostatečně chladný (počkat alespoň 2 hodiny).** Vylít olej nebo tuk podle popisu v předešlé kapitole "filtrování oleje nebo tuku".
- Odstraňte veškeré zbytky potravin, které se usadily na dně nádoby. Použijte houbičku nebo papírový ubrousek.
- Umyt vnitřek hrnce teplou vodou s tekutým přípravkem na mytí nádobí. Poté opláchnout a ze

strany vyprázdnit podle obr. 7.

- Doporučujeme vám, abyste věnovali pozornost pravidlenému a pečlivému čištění drátěného košíčku od eventuelních zbytků potravin.
- Drátěný košíček se může mýt v myčce nádobí.
- Zaschlé kapky oleje nebo kondenzované páry na vnější straně fritovacího hrnce očistěte navlhčeným měkkým hadříkem.
- Víko je odnímatelné, při jeho odejmutí postupujte následovně: tlačte víko dozadu (viz šipka "1", obr. 6) a zároveň táhněte směrem nahoru (viz šipka "2", obr. 6)

Provedení s úpravou zabráňující připečení

Vnitřek fritézy čistěte měkkým hadříkem a neutrálním mycím prostředkem. Nikdy nepoužívejte abrasivní mycí prostředky.

RADY PŘI SMAŽENÍ

TRVANLIVOST OLEJE NEBO TUKU

Pokud se hladina oleje nachází pod úrovní MIN, dolejte nový olej. Občas je třeba olej zcela vylít, aby se zachovala nejen dobrá chuť smažených pokrmů, ale i jejich stravitelnost.

Trvanlivost oleje nebo tuku záleží na tom, co smažíme: např. obalované pokrmy znečistí olej víc než smažení neobalovaných potravin.

Doporučujeme úplnou výměnu oleje po každém 5÷8 smažení, anebo pokud:

- cítíte nepříjemný zápach
- během smažení olej kouří
- olej ztmavne.

JAK SPRÁVNĚ SMAŽIT

- **Potraviny, které mají být smažené se musí ponořit do oleje pouze v okamžiku, kdy olej dosáhl správné teploty, tj. když světelná kontrolka zhasne.**

- Nepřeplňujte drátěný košíček. Tím by se náhle snížila teplota oleje a dosáhli byste příliš mastného a nesourodého smažení.
- Pokud smažíte menší množství potravin, nastavte teplotu oleje na nižší stupeň, abyste zabránili nebezpečnému překypění oleje.
- Potraviny musí být tenké a stejné tloušťky. Příliš silně nakrájené potraviny 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 absolutně suché.** Vlhké potraviny (brambory obzvlášť) nejsou po usmažení křupavé. Doporučujeme obalit nebo pomoučit potraviny s vysokým obsahem vody (ryby, maso, zelenina), s tím, že je nutno odstranit přebytečnou strouhanku nebo mouku před ponořením do oleje.

SMAŽENÍ NEZMRAZENÝCH POTRAVIN

V následující tabulce najdete přibližné časy a teploty smažení, je nutné je přizpůsobit v závislosti na množství potravin a na osobním požadavku.

Potravina		Max. množství v gr	Doba (v min.)
čerstvé hranolky	poloviční porce	500	1. ponoření 5 - 6 2. ponoření 2 - 3
	celá porce	1000	1. ponoření 8 - 10 2. ponoření 4 - 6
Ryby	kalamáry	500	8 - 10
	krevey	500	8 - 10
	rači ocásky	500	6 - 8
	sardinky	500	9 - 11
	malé sépie	500	8 - 12
	platýz (2)	400	4 - 6
Maso	hovězí řízek (2)	300	6 - 8
	kuřecí řízek (2)	300	4 - 7
	malé karbanátky (13)	550	3 - 6
Zelenina	artyčoky	250	6 - 9
	květák	400	7 - 9
	houby	400	5 - 8
	ilky (4 plátky)	100	5 - 7
	cukíny	300	8 - 10

SMAŽENÍ ZMRAŽENÝCH POTRAVIN

1. Zmražené potraviny mají velice nízkou teplotu. Při ponoření do horkého oleje se značně sníží jeho teplota. Pokud chcete obdržet dobrých výsledků při smažení, doporučujeme vám dodržovat pečlivě maximální množství smažených potravin podle následující tabulky.
2. **Zmražené potraviny bývají často pokryty střípkami**

ledu, které je třeba před smažením odstranit. Drátěný košíček s potravinami ponořte do horkého oleje velmi pomalu, aby olej nepřekypěl. **Po ponoření košíčku do oleje se přesvědčte, zda je víko hrnce dobře uzavřené.**

3. Dodržujte doporučené maximální množství, obdržíte tak vynikajících výsledků.

Doba smažení je přibližná a musí se přizpůsobit v závislosti na počáteční teplotě potravin určených ke smažení a v závislosti na doporučené teplotě vyznačené výrobcem zmraženého výrobku.

Potravina	Max. množství v gr.	Doba (v min.)
Předvařené zmražené hranolky	300(*)	1. ponoření 5 - 6 2. ponoření 2 - 3
Bramborové krokety	500	8 - 9
Ryby tresčí prsty ráčci	300 300	6 - 7 6 - 7
Maso kuřecí řízek 2 ks	200	7 - 8

(*) Dodržením tohoto doporučeného množství obdržíte vynikající hranolky. Je samozřejmě možné smažit větší množství zmražených hranolek. Příliš rychlým snížením teploty oleje při větším množství zmražené potraviny, ale obdržíte mastnější hranolky.

ZÁVADY PŘI PROVOZU

Anomalia	Příčina	Náprava
Vydává nepříjemný zápach	Protizápachový filtr je nasycený. Zkažený olej. Olej není vhodný pro smažení.	Vyměnit filtr. Vyměnit olej (nebo tuk). Použít olej lepší kvality.
Olej přetéká	Zmražené potraviny jsou pokryté ledem. Příliš rychlé ponoření košíčku. Příliš mnoho oleje v nádobě. Ponořili jste do horkého oleje nedostatečně suché potraviny. Nedodrželi jste maximální doporučené množství potravin.	Před smažením odstraňte led z potravin. Košíček ponořte pozvolna. Odlejte olej z nádoby hrnce. Potraviny pečlivě vysušte. 1000 gr čerstvých brambor nebo 300 gr zmražených brambor.
Olej se nezahřívá	Fritovací hrnec byl uveden do provozu na sucho bez oleje, čímž došlo k přepálení pojistky.	Obraťte se na servisní středisko (musí se vyměnit pojistka).

