

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 (str. 3)

- | | |
|---|--|
| A Drátěný košíček | I Světelná kontrolka provozu |
| B Držák košíčku s pojistkou | L Kryt s uložením hadičky "Easy Clean System" (pokud je přítomen) |
| C Víko hrnce | M Hadička vyprazdňování oleje "Easy Clean System" (pokud je přítomna) |
| D Rukojeť otevírání víka | N Jezdec termostatu a vypnutí |
| E Elektronické minutové hodiny (pokud jsou přítomny) | O Otvor přístupu k prostoru uložení přívodní šňůry |
| F Tlačítko doby smažení | P Úchyty pro přenášení spotřebiče |
| G Tlačítko "ON/START" | |
| H Jazýček krytu baterie (pokud je přítomna) | |

TECHNICKÉ ÚDAJE

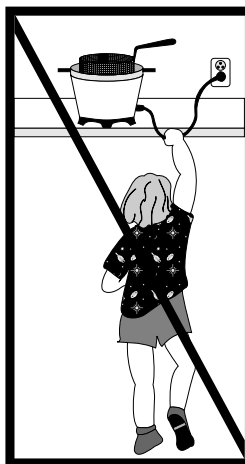
Napětí: viz štítek charakteristik
Příkon: " "
Max. kapacita: 1,3 lt oleje
 nebo cca 1,2 kg tuku
Max. kapacita potravin: 700 gr čerstvých brambor

Materiály a součástky, které jsou ve styku s potravinami jsou shodné s předpisy 89/109/EHK a vládního nařízení 25/01/1992, č.108. Tento spotřebič je mimo jiné shodný s aplikovatelnými Direktivami **CE**, včetně radiového rušení

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- Tento spotřebič byl projektován pro smažení potravin a to pouze pro použití v domácnostech. Nesmí být používán jiným způsobem a nesmí být měněn či jinak přizpůsobován.
- Neuvádějte do provozu spotřebič, pokud je poškozený (např. po pádu na zem).
- Před prvním použitím fritovacího hrnce umyjte pečlivě vnitřní nádobu a drátěný košíček teplou vodou s tekutým přípravkem na mytí nádobí. Nakonec dosucha vytřete vodu, která zůstala ve vnitřní nádobě.
- **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.
- 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.
- Spotřebič je při provozu horký. **NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ V BLÍZKOSTI DĚTÍ.**

- Hadička vyprazdňování oleje (pokud je přítomna) musí být při provozu hrnce vždy zazátkovaná a uložena ve svém uložení.
- Nepřenášejte spotřebič dokud je olej horký, nebezpečí vážného popálení.
- V případě, že z hrnce kape olej, obraťte se na technický servis nebo na odborníky pověřené výrobcem.
- Netahejte za přívodní šňůru spotřebiče při vytahování šňůry ze zásuvky: tahejte pouze za zástrčku.
- **Pokud fritovací hrnec spadne z výšky, může způsobit vážná popálení. Nenechávejte přívodní šňůru viset volně přes hrany plochy na níž je hrnec umístěn, kde je na dosah dětí, nebo se do ní může zamotat uživatel spotřebiče. Nepoužívejte prodlužovací šňůry.**



NÁVOD K POUŽITÍ

NAPLNĚNÍ

- Po odstranění obalu ze spotřebiče, otevřete víko hrnce tahem směrem nahoru za příslušnou rukojeť (obr. 1) a vyjměte příslušenství.
- Nalijte do nádoby 1,3 lt oleje (nebo cca 1,2 kg tuku).

Úroveň hladiny oleje se musí vždy nacházet mezi značkami maxima a minima.

Nesmí přesáhnout maximální úroveň.

Nejllepší výsledky obdržíte s kvalitním **olejem z jader podzemnice olejné (arašidy)**. Ideální je olivový olej protože se obtížněji znehodnocuje, ale při delším používání se zdůrazní jeho chuť. Nemíchejte dohromady různé druhy olejů.

Pokud použijete tuhý tuk, nakrájejte jej na malé kousky tak, aby se fritéza v prvních minutách **nezahřívala na sucho**. Doporučujeme také v první fázi předehřívání nastavit termostat na 150°C.

Rozpouštějte kousky tuku přímo v nádobě fritézy, nikoliv v drátěném košíčku. Teprve po dokonalém rozpouštění tuku začnete smažit.

PŘEDEHŘÍVÁNÍ

Nastavte jezdec termostatu (N) (obr. 4) na požadovanou teplotu (viz orientační tabulky). Světelná kontrolka po dosažení nastavené teploty zhasne.

ZAČÁTEK SMAŽENÍ

- Jakmile světelná kontrolka zhasne**, ponořte pomalu drátěný košíček do oleje.

K tomu je třeba:

- přesvědčit se, zda pojistka na držáku je posunutá dozadu (obr. 2);
- nasadit držák (B) na košíček, jak je vidět na obr. 2 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 štěrbin na víku unikat velké množství horké páry, jedná se o normální jev.**

- Je také obvyklé, že při provozu hrnce budou z víka stékat kapky kondenzované páry.**

- U modelů s elektronickými minutovými hodinami (E) je možné nastavit požadovanou dobu smažení. Pokud jsou minutové hodiny opatřeny krytem baterie (H), zlehka zatáhněte za jazyček krytu a proveďte následující pokyny:

- Stiskněte tlačítko "ON/START" (G): minutové hodiny se zapnou a číslice blikají;
- Stiskněte tlačítko "+min" (F), dokud se neobjeví požadovaná doba (v minutách).
- Stiskněte tlačítko "ON/START" (G) a minutové hodiny začnou odpočítávat nastavenou dobu. Místo číslic bude blikat pouze tečka.
- Při chybném nastavení, nebo pokud potřebujete dobu vynulovat, stiskněte současně tlačítka F a G: minutové hodiny se vynulují.
- Po uplynutí nastavené doby smažení se ozve zvukový signál (stisknutím jedním z dvou tlačítek jej zastavíte).

Pozor: minutové hodiny upozorní na to, že uplynula nastavená doba smažení, **ale nevypnou spotřebič.**

- Zhruba 20 sekund po zvukovém signálu se minutové hodiny samy vypnou.

Pro zjednodušení používání fritézy, můžete elektronické minutové hodiny ze spotřebiče odejmout (viz obr. 5).

VÝMĚNA BATERIE MINUTOVÝCH HODIN

(pro modely u kterých jsou přítomny)

- Vyměňte baterie z uložení (viz obr. 5).
- Na zadní straně hodin se nachází kryt baterie, který otáčením proti směru hodinových ručiček otevřete (obr. 15).
- Vyměňte baterii.

KONEC SMAŽENÍ

Po uplynutí doby smažení zahákněte drátěný košíček na okraj nádoby (obr. 3) a zkontrolujte, zda jste dosáhli požadovaného výsledku. Pokud se potraviny neusmažily podle vaší představy, ponořte znovu košíček do oleje a pokračujte ve smažení. Pokud je smažení u konce, vypněte spotřebič posunutím jezdcu termostatu do polohy "OFF" dokud neuslyšíte klapnutí vnitřního vypínače a nechte olej chvíli odkapat.

Při smažení, které vyžaduje dvojí ponoření (např. brambory), otevřete víko, zahákněte košíček na okraj nádoby, přivřete (bez násilí) víko, počkejte až světelná kontrolka znovu zhasne a ponořte podruhé drátěný košíček do oleje (viz orientační 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.

Modely s hadičkou vyprazdňování oleje

Postupujte dle následujících pokynů:

1. Otevřít víko fritézy a vyjmout košíček.
Překontrolujte si, aby olej byl dostatečně chladný (počkejte asi 2 hodiny).
2. Otevřete kryt (L) viz obr. 5 a vyjměte hadičku (M).
3. Vyndejte zátku (obr. 6) a současně dvěma prsty stiskněte hadičku na jejím konci, aby olej nebo tuk nevytekly mimo nádobu do které se mají vypouštět.
4. Nechte olej nebo tuk vytéci do nádoby (obr. 7).
5. Odstraňte případné usazeniny na dně hrnce, použijte houbičku nebo kuchyňský savý papír.
6. Hadičku vyprazdňování oleje zasuňte do svého uložení, **nezapomeňte ji uzavřít zátkou.**
7. Nasaďte drátěný košíček na okraj fritézy a vložte do něj filtr v dotaci spolu se spotřebičem (obr. 8). Filtry jsou k dostání u prodejce nebo v pověřeném servisu.
8. Poté opatrně přelejte olej nebo tuk do fritovacího hrnce tak, aby nepřetekl přes okraj filtru (obr. 9).

Pozn.: Takto přefiltrovaný olej může zůstat ve fritovacím hrnci. Pokud ale fritézu používáte zřídka, olej by se mohl zkazit. V tom případě, doporučujeme olej uskladnit v uzavřené nádobě ve tmě. Při naplňování této nádoby vyjměte hadičku vyprazdňování oleje a postupujte podle obr. 10. Dobrým zvykem je též uschovávat odděleně olej používaný pro smažení ryb.

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

Modely bez hadičky vyprazdňování oleje

Postupujte dle následujících pokynů:

1. Odejmut víko (obr. 11), a přelit olej podle obr. 12.
2. Nasaďte drátěný košíček na okraj fritovacího hrnce a vložte do něj filtr v dotaci spolu se spotřebičem (obr. 8). Filtry jsou k dostání u prodejce nebo v pověřeném servisu.
3. Poté opatrně přelejte olej nebo tuk do fritovacího hrnce tak, aby nepřetekl přes okraj filtru (obr. 9).

Pozn.: Takto přefiltrovaný olej může zůstat ve fritovacím hrnci. Pokud ale fritézu používáte zřídka, olej by se mohl zkazit. V tom případě, doporučujeme olej uskladnit v uzavřené nádobě ve tmě.

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. Doporučujeme vyměňovat filtry při každém dvacátém smažení. Při výměně filtru nejdříve odšroubujte šrouby, které se nacházejí na spodní straně víka (viz obr. 13).

Vyměňte filtry.

Pozn.: ěrný filtr se musí dotýkat víka z plastické hmoty (obr. 13) a bílý filtr se umístí na něj.

Namontujte zpět spodní stranu víka a upevněte jej 3 šrouby.

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 kapitole "Filtrování oleje nebo tuku".
- Odstraňte veškeré zbytky potravin, které se usadily na dně nádoby. Použijte houbičku nebo kuchyňský savý papír.
- Umýt vnitřek hrnce teplou vodou s tekutým přípravkem na mytí nádobí. Poté opláchnout a pečlivě vysušit
- Hadičku vyprazdňování oleje (pokud je přítomna) očistěte kartáčkem v dotaci se spotřebičem (obr. 14).

- Doporučujeme vám, abyste věnovali pozornost pravidelnému a pečlivému čištění drátěného košíčku od eventuelních zbytků potravin.
- Drátěný košíček se může mýt v myčce nádobí.
- Po každém smažení očistěte navlhčeným měkkým hadříkem vnější stranu fritovacího hrnce od zaschlých kapek oleje nebo kondenzované páry.
- U modelů s těsněním je třeba těsnění očistit a osušit tak, aby se při používání nepřilepovalo na nádobu fritézy.

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

- 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 ještě syrová.**
- **Potraviny, které jsou určené ke smažení 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.
- Potraviny musí být tenké a stejné tloušťky. Příliš silně nakrájené potraviny zůstanou uvnitř syrové, ačkoliv na povrchu se zdají dobře usmažené. Stejně velké kusy 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.

TEPLOTA A DOBA SMAŽENÍ: ORIENTAČNÍ TABULKA

SMAŽENÍ NEZMRAŽENÝCH 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	Teplota v °C	Doba (v min.)
Čerstvé hranolky	poloviční porce	350	190	1. fáze 4 - 5 2. fáze 1 - 2
	celá porce	700	190	1. fáze 6 - 8 2. fáze 4 - 5
Ryby	kalamáry	250	160	6 - 7
	krevey	250	160	6 - 7
	rači ocásky	250	160	5 - 6
	sardinky	250	170	6 - 7
	malé sépie	250	160	6 - 7
	platýz (1)	130	160	5 - 6
Maso	hovězí řízek (2)	120	160	5 - 7
	kuřecí řízek (1)	120	160	4 - 6
	malé karbanátky (6)	250	160	4 - 6
Zelenina	artyčoky	150	150	5 - 6
	květák	200	160	4 - 5
	houby	200	150	4 - 5
	lilky (2 plátky)	50	170	3 - 4
	cukíny	150	160	5 - 6

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 pokryté střípky ledu, které je třeba před smažením odstranit. Drátěný košíček s potravinami ponořujte do horkého oleje velmi pomalu, aby olej nepřekypěl.

Po ponoření košíčku do oleje se přesvědčte, zda je víko hrnce dobře uzavřené.

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

Potravina	Max. množství v gr	Teplota v °C	Doba (v min.)
Předvařené zmražené hranolky	200(*)	190	1 ^a ponoření 2 - 4 2 ^a ponoření 1 - 2
Bramborové krokety	350	190	6 - 7
Ryby tresčí prsty (6)	150	190	4 - 5
ráčci	150	190	4 - 5
Maso kuřecí řízek 1 ks	120	190	3 - 5

(*) 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

Závada	Příčina	Náprava
Vydává nepříjemný zápach	Protizápachový filtr je nasycený. Zkažený olej. Olej není vhodný pro smažení.	Vyměnit filtr. Vyměnit olej nebo tuk. Použít kvalitní olej podzemnice olejný.
Olej přetéká	Příliš rychlé ponoření košíčku. Množství oleje ve fritéze přesahuje maximální úroveň. Ponořili jste do horkého oleje nedostatečně suché potraviny. Nedodrželi jste maximální doporučené množství potravin.	Košíček ponořujte zvolna. Snížit množství oleje ve fritéze. Potraviny pečlivě vysušte. 700 gr (čerstvých brambor)
Olej se nezahřívá	Fritovací hrnec byl uvedený do provozu na sucho bez oleje, čímž došlo k přepálení pojistky.	Obraťte se na servisní středisko (musí se vyměnit pojistka).