

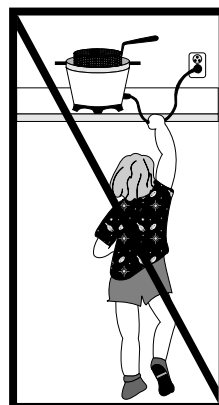
D Ů L E Ž I T É

CZ

- Pokyny v návodu k použití se snaží pokrýt co největší množství možných situací při používání elektrických spotřebičů. V každém případě, fritovací hrnec používejte rozumně a opatrně, zvláště v přítomnosti dětí.
- 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.
(V případě, že zásuvka a zástrčka spotřebiče nejsou kompatibilní, nechte vyměnit zásuvku za jiný vhodný typ kvalifikovaným elektrikářem).
- Neinstalujte spotřebič v blízkosti tepelných zdrojů.
- Neponořujte fritovací hrnec do vody. Voda proniká do vnitřku hrnce by mohla způsobit zkrat.
- Spotřebič je při provozu horký. **NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ NA DOSAH DĚTÍ.**
- Nepřemísťujte spotřebič dokud je olej horký. Hrozí nebezpečí vážného popálení.
- Nesahejte při smažení na skleněné okénko, zahřeje se na vysokou teplotu.
- **Při přemísťování nebo přenášení spotřebiče, držte hrnec za k tomu určené úchyty (J).** Pokud je olej ve spotřebiči horký, hrnec nepřemísťujte. Hrozí nebezpečí vážného popálení.
- **Fritovací hrnec zapínejte pouze pokud je naplněn olejem nebo tukem. Jestliže necháte zahřívat prázdný hrnec, tepelná pojistka přeruší provoz spotřebiče. V takovém případě se musíte obrátit na pověřené servisní středisko, kde vám pojistné zařízení vymění.**
- Jestliže z fritézy kape olej, obraťte se na servisní středisko pověřené výrobcem.
- Před prvním použitím fritovacího hrnce umyjte pečlivě vnitřní nádobu, drátěný

košíček a víko (filtry vyndejte) teplou vodou s tekutým přípravkem na mytí nádobí.

- Materiály a součástky, které jsou ve styku s potravinami jsou shodné s předpisy EU.
- Je možné, že se při prvním použití bude z fritézy kouřit. Tento jev je zcela normální a po několika minutách zmizí. Místnost vyvětrejte.
- Děti a nesvéprávné osoby nesmí spotřebič používat bez dozoru jiných osob.
- Nenechávejte děti, aby si s přístrojem hrály.
- 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.
- Při výměně přípojného kabelu je nutné použít pouze kabel H05VV-F s průřezem 3x1mm². Nový kabel musí být v souladu s platnými bezpečnostními normami a musí mít stejný průměr jako původní kabel.
- Při vkládání a vyjímání vnitřní nádoby (K) buďte opatrní (obr. 8). Provádějte tyto úkony pouze pokud jsou hrnec i olej studené. Po vložení vnitřní vyjímatelné nádoby (K) do prostoru (S), se přesvědčte, zda je dobře umístěná ve svém uložení. Jinak by při zavírání hrnce mohlo dojít k poškození víka (D).



POPIS PŘÍSTROJE

A	Otvor ke kontrole protizápachového filtru	M	Displej minutových hodin (jen u některých modelů)
B	Rukojeť drátěného košíčku	N	Tlačítko minutových hodin (jen u některých modelů)
C	Jezdec na rukojeti	O	Úchyty vyjímatelné vnitřní nádoby
D	Víko	P	Světelná kontrolka
E	Okénko (jen u některých modelů)	Q	Otáčecí knoflík termostatu a ON/OFF (zapnuto/vypnuto)
F	Kryt filtru	R	Tlačítko otevírání víka
G	Drátěný košíček	S	Prostor, ve kterém je umístěná vyjímatelná nádoba
H	Háček krytu filtru		
I	Prostor k navinutí přípojného kabelu		
J	Úchyty k přenášení spotřebiče		
K	Vyjímatelná vnitřní nádoba		
L	Nožka		

NÁVOD K POUŽITÍ

- Před použitím spotřebiče se ujistěte, zda napětí v síti odpovídá napětí, které je uvedené na popisném štítku spotřebiče.
- Před použitím hrnce umyjte vnitřní nádobu, víko (filtry vyndejte) a drátěný košíček teplou vodou. Nakonec vnitřní nádobu pečlivě vytřete dosucha.
- Fritovací hrnce zapínejte pouze pokud je naplněný olejem nebo tukem. Jestliže necháte zahřívat prázdný hrnce, tepelná pojistka přeruší provoz spotřebiče. V takovém případě se musíte obrátit na pověřené servisní středisko, které spotřebič uvede znovu do provozu.

NAPLNĚNÍ HRNCE OLEJEM NEBO TUKEM

- Drátěný košíček zvedněte do nejvyšší polohy tahem za příslušnou rukojeť (B) (obr. 1). Víko hrnce musí být při KAŽDÉM zvedání nebo ponořování drátěného košíčku zavřené.
- Stisknutím tlačítka (R) otevřete víko (D) (obr. 2).
- Tahem směrem nahoru košíček vyndejte (obr. 3).
- Nalijte do nádoby 2,2 lt oleje (nebo cca 2 kg tuku).

UPOZORNĚNÍ

Při vkládání vnitřní nádoby dbejte na to, aby byla dobře a úplně umístěna ve svém uložení. Pokud se víko ztěžka zavírá, ověřte si polohu nádoby.

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

Fritovací hrnce nepoužívejte, pokud hladina oleje je pod úrovní „min“: mohla by zasáhnout tepelná pojistka. Pak se musíte obrátit na pověřené servisní středisko, které pojistku vymění.

Dodržujte pečlivě maximální povolené množství oleje. Olej by mohl při smažení vytékat z fritézy.

Nejlepší výsledky obdržíte s kvalitním olejem. Nemíchejte dohromady různé druhy oleje. Pokud použijete tuhý tuk, nakrájejte jej na malé kousky tak, aby se fritéza v prvních minutách nezahřívala nasucho, vzhledem k tomu, že tuk není dostatečně rovnoměrně rozmístěný v nádobě. Nastavte fritézu nejdříve na 150°C, aby se ztužený tuk zcela rozpustil. Teprve potom nastavte požadovanou teplotu.

ZAČÁTEK SMAŽENÍ

1. Potraviny určené ke smažení vložte do košíčku. Košíček nepřepĺňujte (max 1,25 kg čerstvých brambor). U zmražených potravin se nejdříve přesvědčte, aby neobsahovaly příliš mnoho ledu (viz: Smažení zmražených potravin).
2. Drátěný košíček nasadte do nádoby ve zvednuté poloze (obr. 3). Víko zavřete dokud neuslyšíte klapnutí, které signalizuje správné zavření víka. Než ponoříte drátěný košíček do oleje, víko vždy zavřete. Zabráníte tak vystříknutí horkého oleje.
3. Otočný knoflík termostatu (Q) nastavte na požadovanou teplotu (obr. 4). Po dosažení navolené teploty světelná kontrolka (P) zhasne.
4. Nesahejte při smažení na skleněné okénko, zahřeje se na vysokou teplotu.
5. Jakmile světelná kontrolka zhasne, ponořte pomalu drátěný košíček s potravinami do oleje tak, že jezdec (C) na rukojeti posunete směrem dozadu.
 - Je zcela normální, pokud ihned po tomto úkonu bude z krytu filtru (F) vycházet značné množství teplé páry.
 - Na začátku smažení, ihned po ponoření pokrmu do oleje, se vnitřní část skleněného okénka (E) (u modelů s okénkem) zamlží. Okénko se po chvíli odmlží.
 - Je normální, pokud se rukojeť drátěného košíčku při provozu hrnce orosí.

PRO MODEL Y S ELEKTRONICKÝMI MINUTOVÝMI HODINAMI

Stisknutím tlačítka (N) navolte dobu smažení pokrmu. Na displeji (M) se zobrazí nastavené minuty.

Číslice začnou ihned blikat a označují začátek smažení. Poslední minuta smažení bude zobrazena v sekundách.

Při chybném nastavení můžete dobu smažení změnit tak, že tlačítko stisknete a přidržíte stlačené po více než dvě sekundy. Displej se vynuluje. Nyní lze nastavit nové hodnoty.

Po uplynutí doby smažení se ozve nejprve první série zvukových signálů a po zhruba 20 sekundách se ozve další série.

Stisknutím tlačítka (N) minutových hodin zvukový signál vypnete. Minutové hodiny si můžete k tomu určenou sponkou připnout na šaty.

UPOZORNĚNÍ: hodiny spotřebič nevypínají.

Výměna baterie minutových hodin

- Vyjmout hodiny z uložení (obr. 5).
- Zadní část krytu odšroubujte šroubovákem (obr. 6)
- Otáčením krytu baterie (obr. 7) proti směru hodinových ručiček kryt uvolníte.
- Vyměňte baterii za novou baterii stejného typu.
- Znovu vše smontujte.

Při výměně nebo při likvidaci nepotřebného spotřebiče, musíte baterie z přístroje vyndat a odevzdat do tříděného odpadu podle platných zákonů. Baterie znečišťují životní prostředí.

KONEC SMAŽENÍ

Po uplynutí doby smažení drátěný košíček zvedněte a přezkontrolujte, zda jste dosáhli požadovaného výsledku. U modelů se skleněným okénkem není nutné hrnce otvírat.

Pokud jsou potraviny usmažené podle vaší představy, fritézu vypněte otočením knoflíku termostatu do polohy (O) dokud neuslyšíte klapnutí vypínače.

Nechte nadzvednutý košíček zaháknutý na fritéze, aby z usmaženého pokrmu odkapal přebývající olej.

Poznámka: Při smažení, které vyžaduje dvojí ponoření (např. brambory), košíček na konci první fáze nadzvedněte, počkejte až světelná kontrolka znovu zhasne a ponořte podruhé drátěný košíček do oleje (viz dále uvedené tabulky).

FILTROVÁNÍ OLEJE NEBO TUKU

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

POZOR

Nikdy olej z hrnce nevylévejte nakloněním nebo převrácením hrnce (obr. 10), ale vždy vnitřní nádobu vyndejte a teprve potom olej vylévejte.

Presvědčte se, zda je olej dostatečně vychladlý (počkejte asi 2 hodiny).

1. Odstraňte víko přístroje a uchopte vyjímatelnou vnitřní nádobu (K) za k tomu určené úchyty (O) a vyndejte ji (obr. 8). Nádobu vyprázdněte (obr. 9).
2. Nádobu vyčistěte houbičkou nebo kuchyňským papírem, aby na jejím dně nezůstaly zbytky pokrmu. Vnitřní vyjímatelnou nádobu (K) znovu vložte do svého uložení (S).
3. Drátěný košíček umístěte na fritézu ve zvednuté poloze a vložte do něj filtr, který jste dostali se spotřebičem (obr. 11). Filtry jsou k dostání u prodejce nebo v pověřeném servisním středisku.
4. Poté opatrně přelejte olej nebo tuk do fritovacího hrnce tak, aby nepřetekl přes okraj filtru (obr. 12).

Pozn.: Takto přefiltrovaný olej může zůstat ve fritovacím hrnci. Pokud ale fritézu používáte jen zřídka, olej by se mohl zkazit. V tom případě vám doporučujeme olej uskladnit v jiné, dobře uzavřené nádobě ve tmě. Dobrým zvykem je též uchovávat odděleně olej používaný ke smažení ryb a olej ke smažení jiných potravin.

- **Pokud používáte tuk nebo slaninu, neuchovávejte jej při příliš nízkých teplotách protože příliš ztuhne.**

VÝMĚNA PROTIZÁPACHOVÉHO FILTRU

Protizápachové filtry, které jsou umístěny ve víku fritovacího hrnce, časem ztratí svou účinnost. V okamžiku, kdy se barva filtru změní, je třeba jej vyměnit. Barvu filtru můžete zkontrolovat otvorem (A) na vnitřní straně víka, viz obr. 13. Při výměně filtru nejdříve odstraňte kryt z umělé hmoty (F) (obr. 14) tak, že stisknete háček (H) ve směru šipky 1 a poté jej zvednete ve směru šipky 2. Filtry vyměňte.

Pozn. : bílý filtr musí být položený na kovové části (obr. 15) tak, že barevná strana je obrácená směrem nahoru (směrem k černému filtru).

Namontujte zpět kryt filtru. Dbejte na to, aby přední háčky byly správně nasazeny do příslušných úchytů (podle obrázku 15).

Neuvádějte do provozu fritovací hrnce, pokud jsou filtry staré a neúčinné. Filtry by mohly zapáchat a mohly by se ucpat výstupní otvory páry.

ČIŠTĚNÍ

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

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

Nejdříve nechte olej vychladnout alespoň dvě hodiny, pak vylejte olej nebo tuk podle popisu v kapitole „Filtrování oleje nebo tuku“.

- **Nikdy olej z hrnce nevylévejte nakloněním nebo převrácením hrnce (obr. 10).**

Víko odstraňte tak, že nejdříve opatrně zatáhnete směrem dopředu (viz šipka „1“ obr. 13) a pak nahoru (viz šipka „2“ obr. 13).

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

Při čištění vnitřní vyjímatelné nádoby (K) postupujte následovně:

- vyndejte ze svého uložení (S) a omyjte ji teplou vodou s tekutým přípravkem na mytí nádobí, nebo v myčce nádobí.
- Pečlivě ji opláchněte. Pokud nádobu myjete v myčce nádobí, umístěte ji tak, aby se teflonový povrch nepoškrábal.
- Doporučujeme vám, abyste věnovali pozornost pravidelnému a pečlivému čištění drátěného košíčku od případných zbytků potravin.
- Dokud je nádoba (K) vyndaná, osušte pečlivě vnitřek prostoru (S) a hrnec očistěte z vnější strany měkkým a vlhkým hadříkem. Omyjte případné zaschlé kapky oleje nebo kondenzované páry.
- Těsnění hrnce je třeba očistit a osušit, aby se nepřilepilo na nádobu hrnce, v případě že fritéza nebude používána. (Pokud se těsnění přilepí, stačí když při otevírání víka přidržíte stisknuté tlačítko otevírání víka).
- Drátěný košíček můžete mýt v myčce nádobí.

MODEL S TEFLONOVOU ÚPRAVOU

Při čištění vnitřní nádoby s teflonovou úpravou používejte měkký hadřík a neutrální přípravek na mytí nádobí. Nepoužívejte drsné práškové přípravky.

RADY PŘI SMAŽENÍ

TRVANLIVOST OLEJE NEBO TUKU

Fritovací hrnec nepoužívejte, pokud se hladina oleje 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 typů fritéz i zde platí pravidlo, že vícekrát ohřátý olej se kazí! Z tohoto důvodu vám doporučujeme olej, ikdyž jej pravidelně filtrujete, občas vylít a vyměnit za nový. Doporučujeme úplnou výměnu oleje po každém 5/8 smažení nebo v případě že:

- 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 pokrm ještě syrový.
- **Potraviny, které budete smažit, musíte 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 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.** Vlhké potraviny (brambory obzvláště) 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 NEZMRAŽENÝCH POTRAVIN

Pokrm		Maximální množství	Teplota v °C	Doba v minutách	
BRAMBOROVÉ HRANOLKY	poloviční porce	600	170	1. fáze	7-9
				2. fáze	3-5
	MAXIMÁLNÍ množství (limit bezpečnosti) celá porce	1250	190	1. fáze	11-13
				2. fáze	3-4
RYBY	Kalamáry	550	160	9-10	
	Račí ocásky	600	160	8-11	
	Sardinky	450	160	10-12	
	Platýz (2 kusy)	400	160	7-9	
MASO	Vepřový řízek (3-4 kusy)	350	170	7-9	
	Kuřecí řízek (3-4 kusy)	350	180	6-8	
	Malé karbanátky (15 kusů)	600	170	7-9	
ZELENINA	Plátky cibule	400	170	6-8	
	Cavolfiore	450	150	7-9	
	Houby	450	150	7-9	
	Lilek	350	150	8-10	
	Cukínky	400	150	9-11	

Doba a teplota smažení jsou pouze přibližné a musí se přizpůsobit v závislosti na množství a osobním požadavku.

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 pečlivě dodržovat maximální množství smažených potravin podle následující tabulky.
- Zmražené potraviny bývají často pokryté střípky ledu, které je třeba před smažením odstranit. Obvykle stačí když košíkem s potravinami zatřepete. Drátěný košíček s potravinami ponořte 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	Maximální množství	Teplota v °C	Doba v minutách
BRAMBOROVÉ HRANOKY Doporučujeme toto množství k přípravě vynikajících hranolků.	330 (*)	190	5-6
BRAMBOROVÉ KROKETY	600	190	6-7
RYBY Rybí prsty Ráči	400 400	190 190	5-6 4-5
MASO Kuřecí řízký (3 kusy)	300	190	4-5

UPOZORNĚNÍ: před ponořením drátěného košíčku do oleje se přesvědčte, zda je víko dobře zavřené.

(*) Dodržením tohoto doporučeného množství obdržíte vynikající hranolky. Je samozřejmě možné smažit větší množství hranolků. Mějte však na paměti, že příliš rychlým snížením teploty oleje při větším množství hranolků, se budou smažit pomaleji a budou tak mastnější.

ZÁVADY PŘI PROVOZU

ZÁVADA	PŘÍČINA	NÁPRAVA
Vydává nepříjemný zápach	Protizápachový filtr je nasycený. Zkažený olej. Olej není vhodný ke smažení.	Vyměnit filtry. Vyměnit olej nebo tuk. Použít kvalitní rostlinný olej nebo slunečnicový olej.
Olej překypuje.	Olej je zkažený a vytváří příliš pěny. 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. Ponořte košíček pomalu. Odeberte z nádoby olej.
Potraviny se nesmaží zlatova.	Olej není dostatečně horký. Košíček je příliš plný.	Navolte vyšší teplotu. Snížte množství potravin určených ke smažení.
Olej se nezahřívá	Fritovací hrnec byl uveden do provozu na sucho bez oleje. Došlo k přehřátí pojistky. Vnitřní nádoba je nasunuta nesprávně.	Obraťte se na servisní středisko (pojistka se musí vyměnit). Přesvědčte se, aby vnitřní nádoba byla vložena do uložení správným směrem a úplně.