

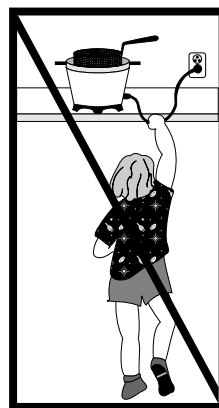
D Ů L E Ž I T É

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 zapojte pouze do patřičné 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 (O).**
- Fritovací hrnec zapínejte pouze pokud je naplněný 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.
- 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 (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.



POPIS PŘÍSTROJE

- | | |
|---|---|
| A Otvor ke kontrole protizápachového filtru | I Tlačítko otevírání víka |
| B Rukojeť drátěného košíčku | L Světelná kontrolka |
| C Drátěný košíček | M Otočný knoflík termostatu a ON/OFF
(zapnuto/vypnuto) |
| D Víko | N Nožka |
| E Okénko (jen u některých modelů) | O Úchyty k přenášení spotřebiče |
| F Kryt filtru | |
| G Háček krytu filtru | |
| H Prostor k navinutí přípojného kabelu | |

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

- Stiskněte tlačítko (I) a víko hrnce se otevře (obr. 1). Zvnitřku spotřebiče vyndejte veškeré příslušenství.
- Nalijte do nádoby 2,2 lt oleje (nebo 2 kg tuku).

Nejlepší výsledky obdržíte s kvalitním arašídovým olejem. Nemíchejte dohromady různé druhy oleje. Pokud použijete tuhý tuk, nakrájejte jej na malé kousky tak, aby se fritéza v prvních minutách nezahřívala na sucho.

UPOZORNĚNÍ

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.

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.

PŘEDEHŘÁTÍ

1. Nastavte otočný knoflík termostatu (**M**) na požadovanou teplotu (obr. 2). Po dosažení navolené teploty světelná kontrolka (**L**) zhasne.
2. Do drátěného košíčku vložte potraviny určené ke smažení. Dodržujte doporučené množství (max. 1,25 kg syrových brambor).

Při smažení zmražených potravin se přesvědčte, aby na nich neulpělo příliš mnoho ledu. Led odstraníte tak, že košíčkem s potravinami trochu zatřepete.

ZAČÁTEK SMAŽENÍ

- **Jakmile světelná kontrolka (L) zhasne**, ponořte **pomalů** košíček s potravinami připravenými ke smažení do oleje. Nejdříve musíte nasadit rukojeť drátěného košíčku (**B**) na košíček (**C**) viz obr. 3.
Potom rukojeť odstraňte a zavřete víko hrnce.
- Nedotýkejte se při smažení okénka (jen u některých modelů) fritézy. Zahřeje se na vysokou teplotu.
- **Je zcela normální, pokud bude ihned po tomto úkonu ze štěrbin víka vycházet značné množství teplé páry.**
- **Je také normální, že při provozu fritovacího hrnce budou z víka téci po stěnách z umělé hmoty kapky sražené páry.**

KONEC SMAŽENÍ

Po uplynutí doby smažení nasadíte drátěný košíček na okraj nádoby (obr. 4). Překontrolujte, jestli se potraviny usmažily podle vaší představy.

U modelů s okénkem si můžete stav smažení překontrolovat bez otvírání víka fritovacího hrnce. Pokud jsou potraviny dostatečně usmažené, vypněte přístroj tak, že nastavíte otočný knoflík termostatu do polohy „O“, dokud neuslyšíte „klapnutí“ vypínače.

Při smažení, které vyžaduje dvojí ponoření (např. brambory), zvedněte košíček na konci první fáze smažení, počkejte až světelná kontrolka znovu zhasne a ponořte košíček do oleje podruhé (viz přiložené tabulky).

FILTROVÁNÍ OLEJE NEBO TUKU

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

1. Víko odejměte (obr. 5), nádobu nakloňte a olej vylijte (obr. 6 – přes okraj jedné z bočních stran fritézy) do nějaké nádoby.
2. Odstraňte případné usazeniny ze dna nádoby. Pomožte si houbičkou nebo kuchyňským savým papírem.
3. Nasadíte drátěný košíček tak, aby se nacházel ve zvednuté poloze a vložte do něj filtr, který jste dostali spolu se spotřebičem (obr. 7). Filtry jsou k dostání u prodejce nebo v našem servisním středisku pověřeném výrobcem.
4. Poté opatrně přelejte olej nebo tuk do fritovacího hrnce tak, aby nepřetekl přes okraj filtru (obr. 8).

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 uzavřené nádobě. Dobrým zvykem je též uchovávat odděleně olej používaný ke smažení ryb a olej ke smažení jiných potravin.

- **Pokud používáte tuk, neuchovávejte jej při příliš nízkých teplotách, protože by ztuhl.**

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. Při výměně filtru nejdříve odstraňte kryt z umělé hmoty (obr. 9) tak, že stisknete háček krytu filtru ve směru šipky 1 a poté jej zvednete ve směru šipky 2. Filtry vyměňte.

Pozn.: bílý filtr musíte umístit do uložení jako první a na něm musí být položený černý filtr. Kryt filtru bude tedy zakrývat černý filtr.

Namontujte zpět kryt filtru. Dbejte na to, aby přední háčky byly správně nasazeny do příslušných úchytů (podle obrázku 10).

Neuvádějte do provozu fritovací hrnec, 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“.

Víko odejměte tak, že za něj zatáhnete směrem dopředu (viz šipka „1“ obr. 5) a potom směrem nahoru (viz šipka „2“ obr. 5).

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

Při čištění vnitřku nádoby postupujte následovně:

- Nádoby vymyjte teplou vodou s tekutým přípravkem na nádobí. Pečlivě opláchněte a osušte.
- Doporučujeme vám, abyste věnovali pozornost pravidelnému a pečlivému čištění drátěného košíčku od případných zbytků potravin.
- Hrnec očistěte z vnější strany měkkým a vlhkým hadříkem. Omyjte případné zaschlé kapky oleje nebo kondenzované páry.
- **Po omytí hrnec pečlivě osušte. V nádobě nesmí v žádném případě zůstat voda.**
- Drátěný košíček (C) 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 utvoří 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.**
- Nepřehřívajte drátěný košíček. Tím by se náhle snížila teplota oleje a dosáhli byste příliš mastného a nesourodého smažení.
- Potraviny musí být nakrájené na tenké a stejné 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 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 NEZMRAŽENÝCH POTRAVIN

Pokrm		Maximální množství	Teplota v °C	Doba v minutách	
BRAMBOROVÉ HRANOLKY	poloviční porce	600	170	1. fáze 2. fáze	7-9 3-5
	MAXIMÁLNÍ množství (limit bezpečnosti) celá porce	1250	190	1. fáze 2. fáze	11-13 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	
	Cukíný	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

(*) 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 masnější.

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. Ponořujte košíček pomalu. Odeberte z nádoby olej.
Potraviny se do 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.	Obratťe se na servisní středisko (pojistka se musí vyměnit).