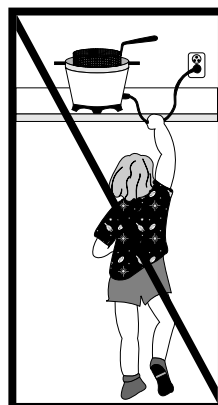


CZ**D Ů L E Ž I T É**

- 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 spotřebiče uchopte fritovací hrnec za úchyty "K". (Nezdvihejte spotřebič za rukojeť drátěného košíčku).
- 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 tyto části: vnitřní nádobu, drátěný košíček, víko (filtry vyndejte) a příslušenství, které slouží ke sběru a opětovnému použití oleje (J, P a Q) teplou vodou s tekutým přípravkem na mytí nádobí. Nezapomeňte propláchnout teplou vodou s přípravkem na mytí nádobí hadičku vyprazdňování oleje. Potom vše pečlivě osušte.
- Materiály a součástky, které jsou ve styku s potravinami jsou shodné s předpisy EU.
- Hadička vyprazdňování oleje musí být při provozu fritovacího hrnce zazátkovaná a zasunutá ve svém uložení.
- 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 3x1 mm². 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	modelů)
B	Rukojeť drátěného košíčku	O Tlačítko minutových hodin (jen u některých modelů)
C	Jezdec na rukojeti	P Filtř na olej
D	Víko	Q Nádoba na sběr oleje k opětovnému použití
E	Okénko (jen u některých modelů)	R Držák nádoby
F	Kryt filtru	S Hadička vyprazdňování oleje
G	Drátěný košíček	T Světelná kontrolka
H	Háček krytu filtru	U Otočný knoflík termostatu a ON/OFF (zapnuto/vypnuto)
I	Prostor k navinutí přípojného kabelu	V Tlačítko otevírání víka
J	Víko nádoby na olej	Z Kryt uložení vyprazdňovací hadičky
K	Úchyty k přenášení spotřebiče	
L	Zátka hadičky vyprazdňování oleje	
M	Nožka	
N	Displej minutových hodin (jen u některých	

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 "V" 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

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.

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 ztuhlý tuk zcela rozpustil. Teprve potom nastavte požadovanou teplotu.

ZAČÁTEK SMAŽENÍ

1. Do drátěného košíčku vložte potraviny určené ke smažení. Dodržujte doporučené množství (max. 1,25 kg syrových brambor).
U zmražených potravin se přesvědčte, aby na nich bylo málo ledu (viz: Smažení zmražených potravin).
2. Drátěný košíček nasadte do nádoby ve zvednuté poloze (obr. 3). Víko zavřete lehkým zatlačením směrem dolů, 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 "U" nastavte na požadovanou teplotu (obr. 4). Po dosažení navolené teploty světelná kontrolka "T" 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 MODELY S ELEKTRONICKÝMI MINUTOVÝMI HODINAMI

Stisknutím tlačítka "O" navolte dobu smažení pokrmu. Na displeji "N" 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 "O" 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 překontrolujte, 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 "OFF" dokud neuslyšíte klapnutí vypínače.

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

přebývajícím olejem.

Poznámka: 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 tabulky na dalších stránkách sešitku).

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.

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

Fritovací hrnec umístěte na okraj pracovní plochy (obr. 8).

Abyste se předešlo pádu fritězy během filtrování oleje, nechte víko otevřené a překontrolujte, aby se nožky "M" nacházely vždy na pracovní ploše.

1. Vysuňte držák nádoby „R“ (viz zobrazení na obr. 9).
2. Do otvoru vložte nádobu na sběr oleje „Q“. Víko „J“ sundejte (obr. 10).
3. Vyjměte drátěný košíček.
4. Otevřete kryt „Z“ (viz obr. 11).
5. Umístěte filtr na olej „P“ na nádobu (obr. 11). **Nevylévejte olej z fritězy tak, že ji nahnete nebo překlápíte (obr. 12).**
6. Vyjměte hadičku vyprazdňování oleje „S“. Vyndejte zátku „L“ a současně dvěma prsty stiskněte hadičku na jejím konci, aby olej nevylékl z hadičky ještě než se vám podaří umístit hadičku nad filtr (viz obrázek 13).
7. V okamžiku, kdy olej vytéká do nádoby s filtrem „Q“, stiskněte vyprazdňovací hadičku „R“ dvěma prsty tak, abyste mohli regulovat tok oleje. Pokud by olej vytékal z hadičky příliš rychle anebo pokud je filtr ucpaný, mohlo by se stát, že olej vteče do otvorů „X“ (viz obrázek 19), které mají zabránit přetékání oleje ze sběrné nádoby. V takovém případě filtrování oleje není optimální. Pokud je olej hodně „znečištěný“, dávejte pozor, aby nepřetekl přes filtr.
8. Potom hadičku vyprazdňování oleje zazátkujte, zasuňte do svého uložení a kryt zavřete.
9. Nádobu na sběr oleje vyjměte z držáku a zavřete víkem (J), aby se zaručila kvalita oleje při uchovávání až do příštího použití.
10. Zasuňte držák nádoby „R“ do svého uložení.

* **Pokud používáte tuk nebo slanine, neuchovávejte je při nízkých teplotách protože by ztuhly.**

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. 14. Při výměně filtru nejdříve odstraňte kryt z umělé hmoty „F“ (obr. 15) 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. 16) 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 16).

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 a probíjení el. proudu.**

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

Víko odstraníte tak, že nejdříve opatrně zatáhnete směrem dopředu (viz šipka "1" obr. 14) a pak nahoru (viz šipka "2" obr. 14).

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

Při čištění vnitřní nádoby postupujte následovně:

- Nádoby vymyjte teplou vodou s tekutým přípravkem na nádobí. Pečlivě opláchněte a osušte. Je výhodné umístit hrnec na okraj dřezu tak, aby hadička vedla do dřezu. V této poloze můžete k mytí vnitřní nádoby použít konvici s teplou vodou a s přípravkem na mytí nádobí a měkký kartáč. Špinavá voda bude odtékat přímo do dřezu (obr. 17).
- Při čištění hadičky vyprazdňování oleje si pomozte kartáčkem dodaným spolu se spotřebičem (obr. 18). Nejdřív vytáhněte hadičku ze svého uložení a teprve potom ji vyčistěte.
- 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.
- Pokud fritézu nebudete používat, očistěte a osušte těsnění hrnce, aby se nepřilepilo na nádobu hrnce. (Jestliže se víko hrnce zablokuje, stačí jej otevřít ručně tak, že zároveň podržíte stisknuté tlačítko otevírání víka).
- **Po omytí hrnec pečlivě osušte. V nádobě a hlavně v hadičce vyprazdňování oleje nesmí zůstat voda. Předejdete tak nebezpečnému vystříknutí horkého oleje až bude fritovací hrnec v provozu.**
- Drátěný košíček a příslušenství "J", "P" a "Q" systému sběru oleje k opětovnému použití 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.**
- Nepřepínajte 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 velké 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	
	Květák	450	150	7-9	
	Houby	450	150	7-9	
	Lilek	350	150	8-10	
	Cukíny	400	150	9-11	

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

SMAŽENÍ ZMRAZENÝCH 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 podle následující tabulky.
- Zmražené potraviny bývají často pokryté střípkou 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 HRANOLKY	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 řízků (3 kusy)	300	190	4-5

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

(*) 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 nepřijemný 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 tvoří se na něm pěna. Ponořili jste do horkého oleje příliš mokré potraviny. Ponořili jste košíček do oleje příliš rychle. Hladina oleje přesahuje maximální povolenou úroveň.	Vyměnit olej nebo tuk. Potraviny pečlivě vysušte. Ponořte košíček pomalu. Odeberte z nádoby olej.
Potravinu se nesmaží 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.	Obratť se na servisní středisko (pojistka se musí vyměnit).