

CZ

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

POPIS PŘÍSTROJE

(viz obrázek na straně 3)

- A. Otvor ke kontrole filtru
- B. Rukojeť drátěného košíčku
- C. Jezdec na rukojeti
- D. Víko
- E. Okénko (jen u některých modelů)
- F. Kryt filtru
- G. Drátěný košíček
- H. Háček krytu filtru
- I. Prostor k uložení přípojného kabelu
- J. Úchyty k přenášení spotřebiče
- K. Zátka hadičky vyprazdňování oleje (jen u některých modelů)
- L. Nožka
- M. Displej minutových hodin (jen u některých modelů)
- N. Tlačítko minutových hodin (jen u některých modelů)
- O. Hadička vyprazdňování oleje (jen u některých modelů)
- P. Světelná kontrolka
- Q. Otočný knoflík termostatu a vypínání
- R. Tlačítko otevírání
- S. Kryt uložení vyprazdňovací hadičky (jen u některých modelů)

DOPORUČENÍ

- Před použitím spotřebiče se ujistěte, zda napětí v síti odpovídá napětí, které je uvedené na popisném štítku spotřebiče.
- Přístroj zapojíte pouze do patřičně uzemněné zásuvky s minimálním jističením 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.
- Přípojný kabel tohoto spotřebiče nesmí vyměňovat uživatel, protože se k výměně kabelu musí použít speciální nářadí. Pokud se kabel poškodí, nebo je třeba jej vyměnit, obraťte se výhradně na servisní středisko pověřené výrobcem.
- Spotřebič je při provozu horký. **NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ NA DOSAH DĚTÍ.**
- Nepřenášejte spotřebič, dokud je olej horký. Hrozí nebezpečí vážného popálení.
- Fritovací hrnec zapínejte pouze pokud je naplněn olejem nebo tukem. Jestliže necháte zahřívát prázdný hrnec, tepelná pojistka přeruší provoz spotřebiče. V takovém případě se musíte obrátit na pověřené servisní středisko, které musí znovu uvést do provozu váš spotřebič.
- V případě, že z hrnce kape olej, obraťte se na tech-

nický servis nebo na odborníky pověřené výrobcem.

- Drátěný košíček se automaticky nasadí na čep umístěný ve středu nádoby. Nesnažte se nasadit košíček tak, že jím budete ručně otáčet, mohli byste přístroj poškodit.
- Před prvním použitím fritovacího hrnce umyjte pečlivě: vnitřní nádobu, drátěný košíček a víko (filtry vyndejte) teplou vodou s tekutým přípravkem na mytí nádobí. Nakonec vše dosucha vytřete. Dávejte pozor, aby na dně vnitřní nádoby a především v hadičce vyprazdňování oleje nezůstala voda. Předejdete tak, nebezpečnému vystřikování horkého oleje při provozu fritézy.
- Děti a nesvéprávné osoby by neměly tento spotřebič používat bez patřičného dozoru jiných osob. Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hrály.
- Nepřemísťujte spotřebič, dokud je olej horký.
- Při přemísťování spotřebiče, držte hrnec za k tomu určené úchyty (J). (Nezvedejte hrnec za držák drátěného košíčku).

U modelů s hadičkou vyprazdňování oleje: při vyprazdňování oleje používejte vždy k tomu určenou hadičku (obr. 17).

- Pokud je Váš spotřebič vybavený hadičkou na vyprazdňování oleje, musí být při provozu hrnce vždy zazátkovaná a zasunutá ve svém uložení.
- Je zcela normální, že při prvním použití bude přístroj cítit novotou. Místnost vyvětrejte.
- Materiály a předměty, které jsou ve styku s potravinami jsou v souladu se směrnicí EHS 89/109.

NÁVOD K POUŽITÍ

Naplnění hrnce olejem nebo ztuženým tukem

- Zvedněte drátěný košíček "G" do nejvyšší polohy tahem za rukojeť "B" směrem nahoru (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 1,2 lt oleje (nebo cca 1 kg ztuženého tuku).

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

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

Nejllepší výsledky obdržíte s kvalitním arašídovým olejem. Nemíchejte dohromady různé druhy oleje.

Pokud použijete ztužený tuk, nakrájejte jej na malé kousky tak, aby se fritéza v prvních minutách nezahřívala nasucho.

Nastavte fritézu nejdříve na 150°C, aby se ztužený tuk zcela rozpustil. Teprve potom nastavte požadovanou teplotu.

ZAŠÁTEK SMAŽENÍ

1. Potraviny určené ke smažení vložte do košíčku. Košíček nepřepřlhujte (max. 1 kg čerstvých brambor).

Aby se potraviny smažily jednotně, doporučujeme je rozmístit po obvodu košíčku a nechat jeho střed volnější.

2. Nasadíte košíček na nádobu ve zvednuté poloze (obr. 3) a potom víko zavřete lehkým tlakem směrem dolů, dokud háčky zavírání nezaklapnou. Než ponoříte košíček do oleje, zavřete vždy nejdříve víko fritézy, aby z hrnce nevystříkl horký olej.
3. Nastavte otočný knoflík termostatu „Q“ na požadovanou teplotu (obr. 4). Po dosažení navolené teploty světelná kontrolka „P“ zhasne.
4. Jakmile světelná kontrolka zhasne, ponořte ihned drátěný košíček s potravinami pomalu do oleje tak, že nejdříve posunete jezdec „C“ na rukojeti košíčku směrem dozadu.
 - Je zcela normální, pokud ihned po tomto úkonu bude z krytu filtru „F“ vycházet značné množství horké 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

1. Stisknutím tlačítka „N“ navolíte dobu smažení pokrmu. Na displeji „M“ se zobrazí nastavené minuty.
2. Číslice začnou ihned blikat a označují začátek smažení. Poslední minuta smažení bude zobrazena v sekundách.
3. Při chybném nastavení můžete dobu smažení změnit tak, že tlačítko stisknete a přidržíte stlačené po více než dvě sekundy. Displej se vynuluje. Nastavte nové hodnoty podle pokynů uvedených v bodu 1.
4. 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.

UPOZORNĚNÍ: hodiny spotřebič nevypínají.

Výměna baterie minutových hodin (obr. 5)

- Vyjmout hodiny z uložení tak, že zapáčíte šroubovákem na pravé straně hodin viz obr. 5 A.
- Zadní část krytu baterií odšroubujte otáčením proti směru hodinových ručiček viz obr. 5 B.
- Vyměňte baterii za novou baterii stejného typu.

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 hrnec otvírat.

Pokud jsou potraviny usmažené podle vaší představy, fritézu vypněte otočením knoflíku termostatu do polohy „●“ dokud neuslyšíte klapnutí vypínače.

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

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

FILTROVÁNÍ OLEJE NEBO ZTUŽENÉHO 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.

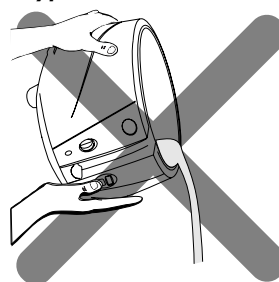
Modely s vyprazdňovací hadičkou

Postavte fritovací hrnec tak, aby přední strana hrnce byla těsně na kraji pracovní plochy. Dbejte na to, aby nožičky (L) stály pevně na pracovní ploše (obr. 6).

1. Otevřete víko fritézy a vyndejte drátěný košíček (obr. 3).
2. Při otvírání krytu „S“, postupujte podle zobrazení na obr. 7.
3. Vyjměte hadičku vyprazdňování oleje „O“.
4. Vyndejte zátku „K“ a současně dvěma prsty stiskně-

POZOR

V žádném případě nevylévejte olej z fritézy tak, že ji nahnete nebo překlápíte. Používejte vždy vyprazdňovací hadičku.



- te hadičku na jejím konci, aby olej nebo tuk nevytékl mimo nádobu do které se má vypustit (obr. 8).
5. Nechte olej nebo tuk vytéci do nádoby (obr. 9).
 6. Odstraňte případné usazeniny na dně nádoby. Pomožte si houbičkou nebo kuchyňským savým papírem.
 7. Potom hadičku vyprazdňování oleje zazátkujte, a zasuňte do svého uložení.
 8. Drátěný košíček umístěte na fritézu ve zvednuté poloze a vložte do něj filtr, který jste dostali spolu se spotřebičem (obr. 12). Filtry jsou k dostání u prodejce nebo v pověřeném servisním středisku.
 9. Poté přelijte opatrně olej nebo tuk do fritovacího hrnce tak, aby nepřetekl přes okraj filtru (obr. 13).
 10. 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. Dobrým zvykem je též uchovávat odděleně olej používaný ke smažení ryb a olej ke smažení jiných potravin.

Pokud používáte ztužený tuk nebo slaninu, neuchovávejte jej při příliš nízkých teplotách protože by ztuhl.

Modely bez vyprazdňovací hadičky

1. Odstraňte víko přístroje (obr. 10) a fritézu nakloňte na stranu a vyprázdněte ji (obr. 11 - přes přední pravý okraj).
2. Odstraňte případné usazeniny na dně nádoby. Pomožte si houbičkou nebo kuchyňským savým papírem.
3. Drátěný košíček umístěte na fritézu ve zvednuté poloze a vložte do něj filtr, který jste dostali spolu se spotřebičem (obr. 12). Filtry jsou k dostání u prodejce nebo v pověřeném servisním středisku.
4. Poté přelijte opatrně olej nebo tuk do fritovacího hrnce tak, aby nepřetekl přes okraj filtru (obr. 13).
5. 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. Dobrým zvykem je též uchovávat odděleně olej používaný ke smažení ryb a olej ke smažení jiných potravin.

Pokud používáte ztužený tuk nebo slaninu, neuchovávejte jej při příliš nízkých teplotách protože by ztuhl

VÝMĚNA PACHOVÉHO FILTRU

Pachové 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. 10.

Při výměně filtru nejdříve odstraňte kryt „F“ z umělé

hmoty (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) a barevná strana musí být obrácená směrem nahoru (nebo-li směrem k černému filtru).

Při opětovném nasazení krytu filtru dávejte pozor, abyste háčky přední strany nasadili správně do uložení viz obr. 15.

ŠÍŠTŮNÍ

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 zapříčinit zasažení el. proudem.

Nejdříve zkontrolujte, aby olej ve fritéze byl dostatečně vychladlý (počkejte zhruba 2 hodiny). Vyprázdněte fritézu podle popisu v kapitole „Filtrování oleje nebo tuku“.

PŘI ODSTRAŇOVÁNÍ VÍKA POSTUPUJTE PODLE ZOBRAZENÍ NA OBR. 10.

Víko fritézy je vyjímatelné. Postupujte následovně: zatlačte na víko směrem dozadu (viz šipka „1“, obr. 10) a zároveň tahejte za víko směrem nahoru (viz šipka „2“, obr. 10).

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

Při čištění vnitřní nádoby postupujte následovně:

- Nádobu vymyjte teplou vodou s tekutým přípravkem na nádobí. Pečlivě opláchněte a osušte. U modelů s vyprazdňovací hadičkou oleje, nechte vodu vytékat ven z nádoby hadičkou (obr. 17). Vyprazdňovací hadičku dobře vysušte, aby uvnitř nezůstala voda.
- Při čištění hadičky vyprazdňování oleje si pomozte kartáčkem dodaným spolu se spotřebičem (obr. 16).
- Doporučujeme vám, abyste věnovali pozornost pravidelnému a pečlivému čištění drátěného košíčku od případných zbytků potravin, které by se mohly usadit v kolejničce fritovacího košíčku.
- 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 přilepí, stačí jej otevřít ručně tak, že zároveň podržíte stisknuté tlačítko otevírání víka).

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, i když jej pravidelně filtrujete, občas vylít a vyměnit za nový.

Tento fritovací hrnec je vybavený otočným fritovacím košíčkem a díky tomu máte velkou výhodu v tom, že smaží při malém množství oleje. Z toho vypývá, že v porovnání s jinými fritézami vylijíte zhruba polovinu oleje.

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 musíte nakrájet 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 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

Pokrm		Maximální množství v g.	Teplota v °C	Doba v minutách	
HRANOLKY	Doporučené množství k přípravě vynikajících hranolek	500	190	1. fáze	6-7
	MAX množství (bezpečnostní limit)	1000	190	2. fáze	1-2
RYBY	Kalamáry	500	160		9-10
	Hřebenatky (druh mlže)	500	160		9-10
	Račí ocásky	600	160		7-10
	Sardinky	500-600	170		8-10
	Malé sépie	500	160		8-10
	Platýz (3 kusy)	500-600	160		6-7
MASO	Hovězí řízek (2 kusy)	250	170		5-6
	Kuřecí řízek (3 kusy)	300	170		6-7
	Karbanátky (8 – 10 kusů)	400	160		7-9
ZELELNINA	Artyčoky	250	150		10-12
	Květák	400	160		8-9
	Houby	400	150		9-10
	Lilek	300	170		11-12
	Cukíny	200	170		8-10

Mějte na paměti, že doba a teplota smažení jsou pouze přibližné a musí se přizpůsobit množství a osobnímu 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 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		Max. množství v g	Teplota v °C	Doba v minutách	
HRANOLKY	Doporučené množství k přípravě vynikajících hranolek	180 (*)	190	1. fáze	3-4
				2. fáze	1-2
	MAX množství (bezpečnostní limit)	500	190	1. fáze	6-7
				2. fáze	1-2
BRAMBOROVÉ KROKETY		500	190	7-8	
RYBY	Rybí prsty	300	190	4-6	
	Ráčky	300	190	4-6	
MASO	Kuřecí řízků (3 kusy)	200	180	6-8	

UPOZORNĚNÍ: Před ponořením drátěného košíčku do oleje se přesvědčte, zda je víko fritézy 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	Pachový filtr je nasycený. Zkažený olej. Olej není vhodný ke smažení.	Vyměnit filtr. Vyměnit olej nebo tuk. Použijte dobrý arašidový olej.
Olej překypuje.	Olej je zkažený a pění. Ponořili jste do horkého oleje příliš mokré potraviny. Ponořili jste košíček do oleje příliš rychle. Hladina oleje přesahuje maximální povolenou úroveň.	Vyměňte olej nebo tuk. Potraviny pečlivě vysušte. Ponořujte košíček pomalu. Odeberte z nádoby olej.
Olej se nezahřívá.	Fritovací hrnec byl uveden do provozu na sucho bez oleje. Došlo k přehřátí pojistky.	Obráťte se na servisní středisko (musí se vyměnit pojistka).
Potraviny se podařilo usmažit jen v jedné polovině košíčku.	Košíček se při smažení neotáčí.	Vyčistěte dno nádoby. Vyčistěte kolejničku fritovacího košíčku.