

CZ

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

POPIS PŘÍSTROJE

(viz obrázek na přebalu)

- 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. Víko nádrže na olej
- K. Úchyty k přenášení spotřebiče
- L. Zátka vyprazdňovací hadičky
- M. Nožka
- N. Displej minutových hodin (jen u některých modelů)
- O. Tlačítko minutových hodin (jen u některých modelů)
- P. Filtr k filtrování oleje
- Q. Nádrž na olej
- R. Držák nádrže na olej
- S. Hadíčka vyprazdňování oleje
- T. Světelná kontrolka
- U. Otočný knoflík termostatu a vypínání
- V. Tlačítko otevírání
- Z. Kryt uložení hadičky

DOPORUČENÍ

- 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 minimálním jističím 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.**
- Nepřemísťujte 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: nádobu, drátěný košíček a víko (filtry vyndejte) a sadu na filtrování oleje (J, P a Q) teplou vodou s tekutým přípravkem na mytí nádobí. Vodu ze spotřebiče nechte vytéci hadičkou určenou k vyprazdňování oleje – viz obrázek 15. Nakonec vše dosucha vytřete a dávejte pozor, aby na dně nádoby nezůstala voda a především dobře vysušte vnitřek hadičky vyprazdňování oleje. Předejdete tak nebezpečnému vystřikovávání horkého oleje během provozu fritézy.
- Hadíčka vyprazdňování oleje musí být při provozu fritézy vždy zazátkovaná a uložena ve svém uložení.
- Děti a nesvéprávné osoby by neměly tento spotřebič používat bez patřičného dozoru jiných osob. Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hrály.
- V žádném případě fritézu nepřemísťujte, pokud je olej ve fritéze ještě horký.
- Při přemísťování spotřebiče, držte hrnec za k tomu určené úchyty "K". (V žádném případě jej nezvedejte za držák drátěného košíčku).
- 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 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 "V" 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.

Nejlepší výsledky obdržíte s kvalitním arašidovým 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 teplotu fritézy na 150°C dokud se tuk docela nerozpustí, teprve potom zvýšte na požadovanou teplotu.

ZAŠÁTEK SMAŽENÍ

- Potravinu určené ke smažení vložte do košíčku. Košíček nepřepřlňujte (max. 1 kg čerstvých brambor).
Aby se potraviny smažily jednotně, doporučujeme je rozmístit po obvodu košíčku a nechat jeho střed volnější.
- Nasadte košíček na nádobu ve zvednuté poloze (obr. 3) a 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.
- Nastavte otočný knoflík termostatu „U“ na požadovanou teplotu (obr. 4). Po dosažení navolené teploty světelná kontrolka „T“ zhasne.
- 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 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. Nastavte nové hodnoty podle pokynů uvedených v bodu 1.
- 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.

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 hrnce otvírat.

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

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

POZOR: 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.

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

Čelní část fritézy umístěte na kraj pracovní plochy (stolu), přičemž dbejte na to, aby nožky „M“ vždy pevně stály na pracovní ploše (obr. 6).

- Vysuňte držák „R“ směrem ven – viz obr. 7.
- Nádrž na olej „Q“ bez víka „J“ umístěte do příslušného uložení (obr. 8).
- Drátěný košíček vyndejte z fritézy.
- Otevřete kryt „Z“ – viz obr. 9.
- Do nádrže vložte filtr „P“ (obr. 9).
- Vyjměte hadičku vyprazdňování oleje „S“. Vyndejte zátku „L“ a současně dvěma prsty stiskněte hadičku na jejím konci, aby olej nevytekl z hadičky ještě než se vám podaří umístit hadičku nad filtr (viz obrázek 10).
- Nechte olejovou náplň vytéci do nádrže na olej „Q“, přičemž můžete 2 prsty stisknout hadičku „S“ a regulovat tak proud vycházející z hadičky. Dávejte pozor, aby olej nevtékl do otvorů „X“ (obr. 17). Pokud by olej vytékal z hadičky příliš rychle anebo pokud je filtr ucpaný, mohlo by se stát, že olej vteče do otvorů, 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.
- Potom hadičku vyprazdňování oleje zazátkujte, zasuněte do svého uložení a kryt zavřete.
- Nádobu na sběr oleje vyjměte z držáku a zavřete víkem „J“, aby se zaručila kvalita oleje při uchovávání až do příštího použití.
- Zasuňte držák nádoby do svého uložení.
- Odstraňte případné usazeniny na dně nádoby. Pomožte si houbičkou nebo kuchyňským savým papírem.

Pokud používáte ztužený tuk nebo slaninu, neu-

chovávejte 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. 11.

Při výměně filtru nejdříve odstraňte kryt „F“ z umělé hmoty (obr. 12) tak, že stisknete háček „H“ ve směru šipky 1 a poté jej zvednete ve směru šipky 2.

Filtry vyměňte.

POZOR: bílý filtr musí být položen na kovové části (obr. 13) 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. 13.

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 způsobit zkrat.

Nechte nejdříve olej ve fritéze vychladnout, počkejte zhruba 2 hodiny a teprve potom vyprázdněte fritézu podle popisu v kapitole „Filtrování oleje nebo tuku“.

PŘI ODSTRAŇOVÁNÍ VÍKA POSTUPOJTE PODLE ZOBRAZENÍ NA OBR. 11.

Víko fritézy je odejímatelné. Postupujte následovně: zatlačte na víko směrem dozadu (viz šipka „1“, obr. 11) a zároveň zatáhněte směrem nahoru (viz šipka „2“, obr. 11).

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

Při čištění nádoby postupujte následovně:

- Nádobu vymyjte teplou vodou s tekutým přípravkem na nádobí. Vodu ze spotřebiče nechte vytéci hadičkou určenou k vyprazdňování oleje – viz obrázek 15.
Pak nádobu opláchněte, pečlivě vysušte a odstraňte případně zbylou vodu z vyprazdňovací hadičky.
- **V žádném případě nevylévejte olej z fritézy tak, že ji nahnete nebo překlápíte (obr. 16).**
- Při čištění hadičky vyprazdňování oleje si pomozte výtěrákem dodaným spolu se spotřebičem (obr. 14).
- Doporučujeme vám, abyste věnovali pozornost pravidelnému a pečlivému čištění drátěného košíčku od případných zbytků potravin, které by se mohly usadit v kolejničce košíčku.
- Očistěte hrnec 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 NÁDOBOU

Při čištění 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 smažíte při malém množství oleje. Z toho vypývá, že v porovnání s jinými fritézami vylijete 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.
- Při smažení menšího množství potravin musíte nastavit fritézu na nižší teplotu než jaká byla uvedena v tabulkách, aby se předešlo prudkému vypěnění horkého oleje.
- **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.
- 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, aby olej nebo tuk nestříkal.** Mimo to, 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 v g.	Teplota v °C	Doba v minutách	
HRANOLKY	Doporučené množství k přípravě vynikajících hranolek	500	190	1. fáze	6-7
				2. fáze	1-2
MAX množství (bezpečnostní limit)		1000	190	1. fáze	10-12
				2. fáze	2-3
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 řízky (2 kusy)	250	170		5-6
	Kuřecí řízky (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
	Lilky	300	170		11-12
	Cukíny	200	170		8-10

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 ponořujte 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
	Ráči	300	190		4-6
MASO	Kuřecí řízky (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 arašídový 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.	Obraťte se na servisní středisko (musí se vyměnit pojistka).
Potraviny se podařilo usmažit pouze v jedné polovině košíčku.	Košíček se při smažení neotáčí.	Vyčistěte dno nádoby. Vyčistěte kolejničku fritovacího košíčku