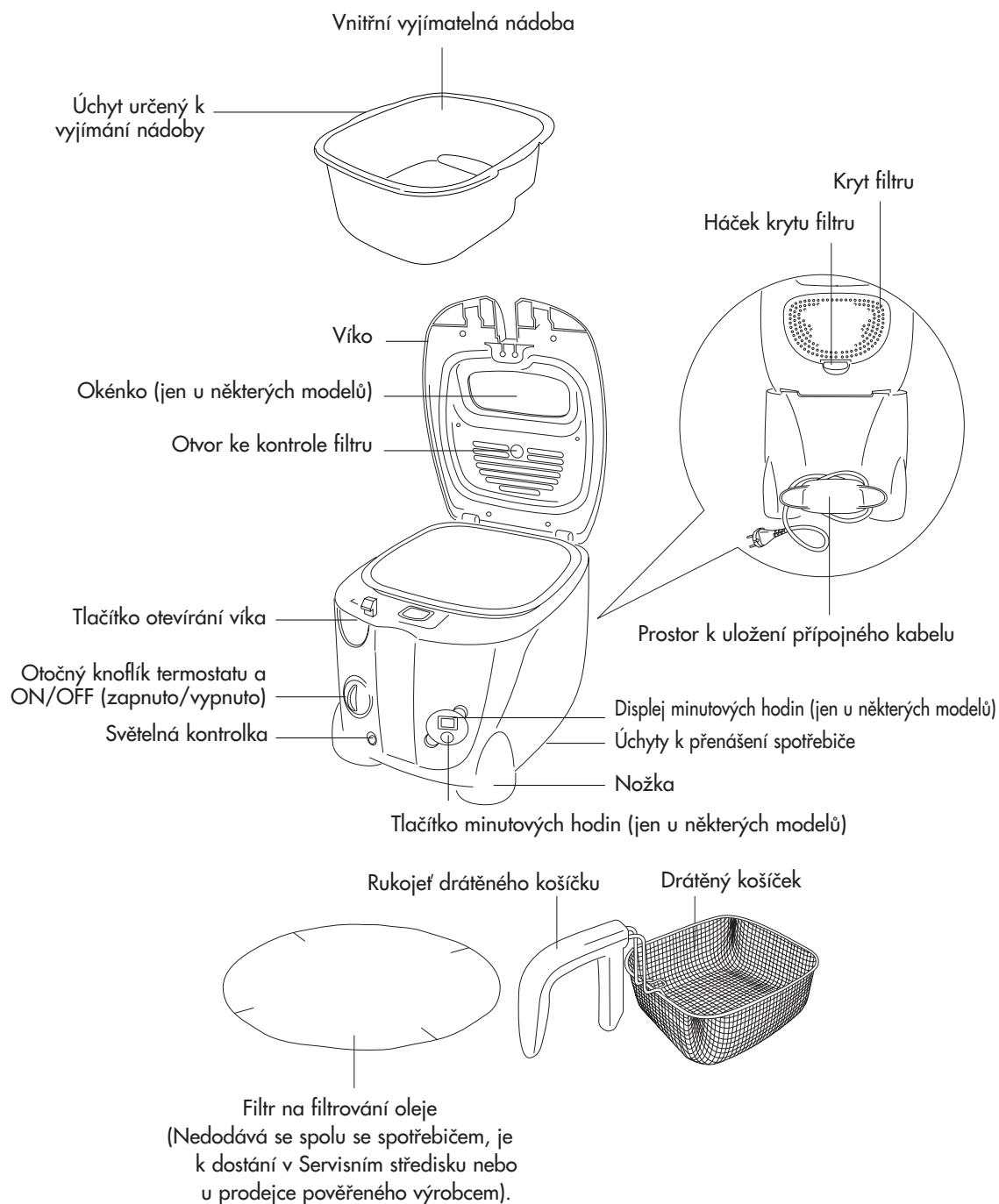


Popis spotřebiče

V návodu k použití budou použity následující výrazy:



Důležitá upozornění

- Tento návod k použití se jako u všech elektrických spotřebičů snaží pokrýt nejširší škálu možných situací. Vzhledem k tomu, že se jedná o elektrický spotřebič je nutné v každém případě zacházet s fritovacím hrncem rozumně a opatrně a to především 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 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.
- Neponořujte fritézu do vody. Voda proniká do spotřebiče by mohla způsobit probíjení el. proudem.
- Spotřebič je při provozu horký. NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ NA DOSAH DĚTÍ.
- Nepřenášejte spotřebič, dokud je olej horký. Hrozí nebezpečí vážného popálení.
- **Vyprazdňování nádoby provádějte pouze jsou-li olej a spotřebič studené.**
- Nedotýkejte se skleněného průzoru, který se při provozu zahřeje na vysokou teplotu.
- Při přemísťování spotřebiče, držte hrnec za k tomu určené úchyty. (Nezvedejte hrnec za držák drátěného košíčku).
- Fritovací hrnec zapínejte pouze pokud je naplněný olejem nebo tukem. Jestliže necháte zahřívat prázdný hrnec, bezpečnostní tepelná pojistka přeruší provoz spotřebiče. V takovém případě se musíte obrátit na servisní středisko pověřené výrobcem, které musí pojistku vyměnit.
- Před prvním použitím fritovacího hrnce umyjte pečlivě: vnitřní nádobu, drátěný košíček a víko (filtry vymyjte) 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.
- Materiály a předměty, které jsou ve styku s potravinami jsou v souladu se směrnicí EHS.
- Je zcela normální, že při prvním použití se z přístroje může kouřit. Kouř po několika minutách zmizí. Místnost vyvětrejte.
- Děti a nesvéprávné osoby by nesmí tento spotřebič používat bez patřičného dozoru jiných osob.
- Nedovolte dětem, aby si s přístrojem hrály
- Dávejte pozor, aby přípojný kabel nevisel dolů z pracovní plochy, na které je fritovací hrnec postavený.
- Uživatel nebo i malé dítě by se do kabelu mohl zamotat a strhnout fritézu na zem. Není dovoleno používat prodlužovací kabely.
- Pokud je třeba vyměnit přípojný kabel spotřebiče, obraťte se výhradně na servisní středisko pověřené výrobcem.

Děkujeme Vám, že jste si vybrali tento fritovací hrnec. K obdržení vynikajících výsledků při práci s tímto spotřebičem Vám doporučujeme, přečíst si před prvním použitím spotřebiče tento návod k použití. Tímto způsobem bude příprava pokrmů ve fritéze optimální a nanejvýš bezpečná.

Instalace

- Před použitím spotřebiče se ujistěte, zda napětí v síti odpovídá napětí, které je uvedené na popisném štítku spotřebiče.
- Před použitím umyjte vnitřní vyjímatelnou nádobu, víko (filtry vyndejte) a drátěný košíček teplou vodou nebo přípravkem na mytí nádobí. Nakonec pečlivě nádobu vytřete dosucha.
- Fritovací hrnec zapínejte pouze pokud je naplněný olejem nebo tukem. Jestliže necháte zahřívát prázdný hrnec, bezpečnostní tepelná pojistka přeruší provoz spotřebiče. V takovém případě se musíte obrátit na servisní středisko pověřené výrobcem, které musí váš spotřebič znovu uvést do provozu. Fritéza se nesmí v žádném případě uvádět do provozu, pokud hadička vyprazdňování oleje není zazátkovaná a umístěna ve svém uložení.

Příprava fritézy k použití

- Stisknutím tlačítka otevřete víko fritézy (obr. 1).
 - Z fritovacího hrnce vyndejte drátěný košíček. Zvedněte rukojeť – viz obrázek 2.
 - Zatahněte za rukojeť drátěného košíčku směrem ven, dokud se nezahákne ve správné poloze (obr. 3).
 - Při nasazování nebo vyjímání drátěného košíčku musíte za košíček zlehka zatahnout směrem ven – viz obrázek 4.
- Drátěný košíček je vybaven dvěma polohami:
nízká poloha slouží ke smažení a zvednutá poloha slouží k odkapání oleje z usmažených potravin.
Při zaháknutí drátěného košíčku do správné polohy musíte košíček nadzvednout a pak jej zatlačit směrem dovnitř (obr. 5).

Naplnění hrnce olejem nebo ztuženým tukem

- Vyjměte drátěný košíček tahem směrem nahoru.
- Nalijte do nádoby 2 lt oleje (nebo 1,8 kg ztuženého tuku).

• Než nalijete olej do fritézy, přesvědčte se, zda je vnitřní nádoba dobře vložena do fritézy.

Nejllepší 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.

Teplota fritézy musí být nastavená na 150°C, dokud se ztužený tuk zcela nerozpustí. Potom můžete nastavit fritézu na požadovanou teplotu.

Upozornění

Úroveň hladiny oleje se musí vždy nacházet mezi značkami maxima a minima, které jsou vyznačené na nádobě.

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.

Začátek smažení

1. Potraviny určené ke smažení vložte do košíčku. Košíček nepřepĺňujte (max. 1 kg čerstvých brambor). Potraviny v košíčku rozmístěte pokud možno stejnoměrně.
Při smažení zmražených potravin se nejdříve přesvědčte, aby potraviny nebyly pokryté ledem (viz: Smažení zmražených potravin).
2. Nasadte košíček na nádobu ve zvednuté poloze (obr. 5) a potom víko zavřete lehkým tlakem směrem dolů, dokud háček zavírání nezaklapne. Než ponoříte košíček do oleje, zavřete vždy nejdříve víko fritézy, aby z hrnce nevystříkl horký olej.
3. Nastavte otočný knoflík termostatu na požadovanou teplotu (obr. 6).
Po dosažení navolené teploty světelná kontrolka zhasne.
4. Jakmile světelná kontrolka zhasne, ponořte drátěný košíček s potravinami pomalu do oleje.
 - Je zcela normální, pokud ihned po tomto úkonu bude z krytu filtru vycházet značné množství horké páry.
 - Na začátku smažení, ihned po ponoření pokrmu do oleje, se vnitřní část skleněného okénka (u modelů s okénkem) zamlží. Okénko se po chvíli odmlží.
 - Je normální, pokud se rukojeť drátěného košíčku při provozu hrnce orosí.
 - Pokud je fritéza v provozu, nedotýkejte se skleněného průzoru (u modelů se skleněným okénkem), protože okénko se zahřeje na vysokou teplotu.

PRO MODELY S ELEKTRONICKÝMI MINUTOVÝMI HODINAMI

Stisknutím tlačítka minutových hodin navolte dobu smažení pokrmu. Na displeji 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 shora uvedených pokynů.

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

Stisknutím tlačítka minutových hodin zvukový signál vypnete. Minutové hodiny si můžete upevnit klipsou k oděvu. V okamžiku, kdy uplynula nastavená doba smažení se ozve zvukový signál.

UPOZORNĚNÍ: hodiny spotřebič nevypínají.

Výměna baterie minutových hodin

- Vyjmout hodiny z uložení (obr. 7).
- Odšroubujte zadní část krytu baterií šroubovákem (obr. 8).
- Otáčejte krytem baterie (obr. 9) proti směru hodinových ručiček, dokud se neuvolní.
- Vyměňte baterii za novou baterii stejného typu.
- Hodiny znovu zkompletujte.

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 "OFF" 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 tabulky uvedené dále).

Filtrování oleje nebo ztuženého tuku

Před čištěním nebo údržbou spotřebiče musíte nejdříve spotřebič vypnout, vytáhnout zástrčku ze zásuvky el. proudu a nechat fritézu vychladnout.

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).

Postupujte následujícím způsobem:

1. Otevřete víko fritézy a vyndejte drátěný košíček.
2. Odejměte víko (obr. 15) a vyjměte vnitřní nádobu tahem za postranní úchyty (obr. 11); nádobu vyprázdněte (obr. 12).
3. Odstraňte případné usazeniny na dně nádoby. Pomožte si houbičkou nebo kuchyňským savým papírem. Můžete také nádobu umýt podle pokynů uvedených v kapitole „Čištění“. Nádobu znovu vložte do fritézy.
4. Drátěný košíček umístěte na fritézu ve zvednuté poloze a vložte do něj filtr na filtrování oleje (obr. 13). Filtry můžete zakoupit u prodejce spotřebiče nebo v servisním středisku asistenční služby.
5. Poté přelijte opatrně olej nebo tuk do fritovacího hrnce tak, aby nepřetekl přes okraj filtru. Použitý filtr vyhoďte (obr. 14).

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.

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 umístěné 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. 15.

Při výměně filtru nejdříve odstraňte kryt filtru z umělé hmoty (obr. 16) tak, že háček stisknete ve směru šipky 1 a poté jej zvednete ve směru šipky 2. Filtry vyměňte.

Pozn. : bílý filtr musí být položený na kovové části 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. 17).

Nepoužívejte spotřebič, pokud jsou pachové filtry nasycené. Fritéza by mohla zapáchat a mohlo by dojít k ucpání otvorů odvodu 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 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“.

Zatáhněte opatrně za víko směrem nahoru a víko odejměte (obr. 15).

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

Při čištění vnitřní nádoby postupujte následovně:

- Vnitřní nádobu vyjměte lehkým tahem směrem nahoru (viz obr. 11) a pečlivě ji omyjte měkkou houbičkou s teplou vodou a tekutým přípravkem na mytí nádobí. Nepoužívejte drsné houbičky nebo přípravky na mytí, poškodili byste nepřipěkavou povrchovou úpravu nádoby. Nádobu můžete mýt v myčce nádobí.
- Doporučujeme Vám, abyste věnovali pozornost pravidelnému a pečlivému čištění drátěného košíčku od případných zbytků potravin. Drátěný košíček a příslušná rukojeť se mohou mýt v myčce nádobí.
- Hrnec očistěte z vnější strany měkkým a vlhkým hadříkem. Omyjte případné zaschlé kapky oleje nebo kondenzované páry.
- **Po umytí pečlivě vysušte. Dbejte na to, aby na dně nádoby nezůstala voda. Předejdete tak, nebezpečnému vystříkávání horkého oleje při provozu fritézy.**

Rady při smažení

Trvanlivost oleje nebo tuku

Fritovací hrnec nepoužívejte, pokud se hladina oleje nachází pod minimální úrovní. Olej můžete v takovém případě dolít. Občas je nutné olej zcela vyměnit nejen kvůli chuti oleje, ale i kvůli lepšímu zažívání smažených pokrmů. 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 vyměnit po 5 – 8 přípravě smažených pokrmů. V každém případě je nutné jej vyměnit pokud:

- olej zapáchá
- při smažení se z oleje 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.
- Jestliže smažíte malé množství potravin, nastavte teplotu smažení na nižší teplotu než je doporučená teplota, aby nedošlo k přehřátí oleje.
- 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.** 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	poloviční porce	500	190	1. fáze 6-7 2. fáze 1-2
	celá porce	1000	190	1. fáze 9-11 2. fáze 1-2
RYBY	Kalamáry	500	160	12-13
	Hřebenatky (druh mlže)	500	160	9-10
	Sardinky	500	170	12-13
	Platýs (2)	400	160	7-8
MASO	Hovězí řízek (2)	300	170	8-9
	Kuřecí řízek (2)	300	180	7-8
	Karbanátky (13)	500	170	7-8
ZELELNINA	Artyčoky	250	150	11-12
	Květák	300	160	7-8
	Houby	300	160	6-7
	Lilek	100	170	7-8
	Cukíny	300	160	11-12

Pročtěte si tuto tabulku a 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 střípký 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.

Po ponoření drátěného košíčku do oleje zavřete dobře víko fritovacího hrnce.

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 (*)		300	190	1. fáze 5-6 2. fáze 1-2
BRAMBOROVÉ KROKETY		500	190	10-11
RYBY	Rybí prsty	300	190	5-6
	Ráči	300	190	5-6
MASO	Kuřecí řízek (2)	200	190	7-8

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 filtry Vyměnit olej nebo tuk. Použijte dobrý a kvalitní arašídový nebo rostlinný 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.	Vyměnit olej nebo tuk. Potraviny pečlivě vysušte. Ponořujte košíček pomalu. Odeberte z nádoby olej. Odeberte potraviny z košíčku.
Potraviny se při smažení neusmaží do zlatova.	Teplota oleje je příliš nízká. Košíček je přeplněný.	Nastavte fritézu na vyšší teplotu. Odeberte potraviny z košíčku.
Olej se nezahřívá.	Fritovací hrnec byl uveden do provozu na sucho bez oleje. Došlo k přehřátí bezpečnostní tepelné pojistky. Vnitřní nádoba není správně nasazená.	Obraťte se na servisní středisko (musí se vyměnit pojistka). Ověřte si, zda směr jakým byla nádoba nasazena odpovídá a zda je nádoba zcela vložena do fritézy.