

POPIS

- | | |
|---|---|
| A Filtru | modelů) |
| B Víko | L Světelná kontrolka |
| C Drátěný košíček | M Jezdec termostatu a vypnutí |
| D Jezdec na rukojeti | N Kryt uložení hadičky k vyprazdňování oleje (jen u některých modelů) |
| E Rukojeť drátěného košíčku | O Hadička k vyprazdňování oleje "easy clean system" (jen u některých modelů) |
| F Tlačítko otevírání víka | P Prostor k navinutí přípojného kabelu |
| G Úchyty k přenášení spotřebiče | |
| H Minutové hodiny (jen u některých modelů) | |
| I Tlačítko minutových hodin (jen u některých | |

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

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

- Tento spotřebič je konstruovaný pro smažení pokrmů a to pouze pro použití v domácnosti. Nesmí být používán za jiným účelem a nesmí být žádným způsobem měněn či jinak přizpůsobován.
- Neuvádějte spotřebič do provozu, pokud je nějak poškozený (např. po pádu na zem).
- Před prvním použitím fritovacího hrnce umyjte pečlivě vnitřní nádobu, drátěný košíček a víko (vyjměte nejdříve filtry) teplou vodou s tekutým přípravkem na mytí nádobí. Vyprazdňovací hadičku vymyjete tak, že necháte horkou vodu s přípravkem na mytí protékat hadičkou. Nakonec vytřete dosucha.
- Fritovací hrnci zapínejte pouze pokud je naplněný olejem nebo tukem. Jestliže necháte zahřívat prázdný hrnci, tepelná pojistka přeruší provoz spotřebiče. V takovém případě se musíte obrátit na servisní středisko pověřené výrobcem, které spotřebič uvede znovu do provozu.
- 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).
- 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.
- Spotřebič je při provozu horký. **NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ NA DOSAH DĚTÍ.**
- Hadička vyprazdňování oleje (jen u některých modelů) musí být při provozu fritovacího hrnce zazátkovaná a zasunutá ve svém uložení.
- Nepřemisťujte spotřebič dokud je olej horký. Hrozí nebezpečí vážného popálení.
- V případě, že z hrnce kape olej, obraťte se na technický servis nebo na odborníky pověřené výrobcem.
- Nesnažte se vytáhnout zástrčku spotřebiče ze zásuvky el. proudu taháním za přípojný kabel. Tahejte vždy jen za zástrčku.
- Jestliže fritéza spadne z výšky, může zapříčinit vážná poranění. Nenechávejte přípojný kabel viset volně přes hrany plochy na níž je hrnci umístěn, kde je na dosah dětí, nebo se do ní může zamotat uživatel. Není dovoleno používat prodlužovací šňůru.
- Děti a nesvéprávné osoby nesmí spotřebič používat bez dozoru jiných osob.
- Nenechávejte děti, aby si s přístrojem hrály.
- Při přemisťování spotřebiče uchopte fritovací hrnci za úchyty "G". (Nezdvihejte spotřebič za rukojeť drátěného košíčku).
- Je zcela normální, pokud ze spotřebiče při prvním použití vychází zápach novoty. Místnost vyvětrejte.
- Tento spotřebič splňuje Vyhlášku EU 89/336 a 92/31 o elektromagnetické slučitelnosti a předpis (EC) č. 1935/2004 z 27/10/2004 o materiálech ve styku s potravinami.

INFORMACE PRO SPRÁVNÉM SEŠROTOVÁNÍ VÝROBKU VE SMYSLU EVROPSKÉ SMĚRNICE 2002/96

Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřízených městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.



Příprava fritézy k použití

- Stisknutím tlačítka otevřete víko fritézy "F" (obr. 1).
- Pomocí jezdce "D" provést zvedání/klesání drátěného košíku.

Drátěný košíček je vybaven dvěma polohami: nízká poloha slouží ke smažení a zvednutá poloha slouží k odkapání oleje z usmažených potravin (obr. 2).

Naplnění hrnce olejem nebo ztuženým tukem

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

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“ (1,8 lt.): 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. Nasadíte košíček na nádobu ve zvednuté poloze 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. 3). Po dosažení navolené teploty světelná kontrolka zhasne.
4. Ihned po rozsvícení zelené kontrolky vytáhnout směrem ven tlačítko umístěné nahoře na rukojeti drátěného košíku a pomalu jej ponořit do oleje.
 - Je zcela normální, pokud ihned po tomto úkonu bude z krytu filtru vycházet značné množství horké páry.
 - Je normální, pokud se rukojeť drátěného košíčku při provozu hrnce orosí.

PRO MODELY S ELEKTRONICKÝMI MINUTOVÝMI HODINAMI

1. Stisknutím tlačítka "I" navolte dobu smažení pokrmu. Na displeji 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. Zopakujte úkony popsané v bodě 1.
4. Po uplynutí doby smažení se ozve nejprve první série zvukových signálů a po zhruba 20 sekundách se ozve další série. Stisknutím tlačítka "I" zvukový signál vypnete.

POZOR: hodiny spotřebič nevypínají.

Výměna baterie minutových hodin (obr. 4)

- Vyjmout hodiny z uložení páčením pravé strany viz obr. 4 A.
- Odšroubujte kryt baterie, který se nachází na zadní straně krytu, otáčením proti směru hodinových ručiček viz obr. 4 B.
- Vyměňte baterii za novou baterii stejného typu.

KONEC SMAŽENÍ

Po uplynutí doby smažení drátěný košíček zvedněte a překontrolujte, zda jste dosáhli požadovaného výsledku.

Pokud jsou potraviny usmažené podle vaší představy, fritézu vypněte posunutím jezdce termostatu do polohy „Off“ dokud neuslyšíte klapnutí vypínače.

Nechte drátěný košíček ve fritéze ve zvednuté poloze, aby z usmaženého pokrmu odkapal přebývající olej.

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.

Překontrolujte si, aby olej byl dostatečně vychladlý. Počkejte asi dvě hodiny.

Modely bez vyprazdňovací hadičky

1. Odstraňte víko přístroje a fritézu nakloňte na stranu a vyprázdněte ji (přes boční pravý nebo levý 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 se spotřebičem. Filtry jsou k dostání u prodejce nebo v pověřeném servisním středisku.
4. Poté opatrně přelejte olej nebo tuk do fritovacího hrnce tak, aby nepřetekl přes okraj filtru.

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 tuk, neuchovávejte jej při příliš nízkých teplotách protože by ztuhl.

Modely s vyprazdňovací hadičkou

Postupujte podle následujících pokynů:

1. Otevřete víko fritézy a vyndejte drátěný košíček. Zkontrolujte, aby olej byl dostatečně studený. Počkejte zhruba 2 hodiny.
2. Otevřete kryt "N", postupujte podle zobrazení na obr. 5 a vyjměte hadičku vyprazdňování oleje "O".
3. Vyndejte zátku (obr. 6) a současně dvěma prsty stiskněte hadičku na jejím konci, aby olej nebo tuk nevytekl mimo nádobu do které se má vypustit. Nechte olej nebo tuk vytéci do nádoby (obr. 6).
5. Odstraňte případné usazeniny na dně nádoby. Pomožte si houbičkou nebo kuchyňským savým papírem.
6. Potom hadičku vyprazdňování oleje zazátkujte, zasuněte do svého uložení a kryt zavřete.
7. Drátěný košíček umístěte na fritézu ve zvednuté poloze a vložte do něj filtr, který jste dostali se spotřebičem (obr. 7). Filtry jsou k dostání u prodejce nebo v pověřeném servisním středisku.
8. Poté opatrně přelijte 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 jiné, dobře uzavřené nádobě. Při vyprazdňování oleje vytáhněte hadičku vyprazdňování oleje a postupujte podle zobrazení na obr. 9. Dobrým zvykem je též uchovávat odděleně olej používaný ke smažení ryb a olej ke smažení jiných potravin.

Pokud používáte tuk nebo slaninu, neuchovávejte jej

při příliš nízkých teplotách protože by ztuhl.

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.

Při čištění vnitřku nádoby postupujte následovně:

- **Nejdříve zkontrolujte, aby olej ve fritéze byl dostatečně vychladlý (počkejte zhruba 2 hodiny).** Vyprázdněte fritézu podle popisu v kapitole „Fritování oleje nebo tuku“.
- Odstraňte případné usazeniny na dně nádoby. Pomožte si houbičkou nebo kuchyňským savým papírem.
- Nádobu 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.
- Drátěný košíček můžete mýt v myčce nádobí.
- Očistěte fritovací hrnec po každém fritování z vnější strany měkkým a vlhkým hadříkem. Omyjte případné zaschlé kapky oleje nebo kondenzované páry.
- Víko je odevíratelné, postupujte následovně: zatlačte víko směrem dozadu (viz šipka "1", obr. 10) a současně zatáhněte směrem nahoru (viz šipka "2", obr. 10).
- 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.

MODEL S TEFLONOVOU ÚPRAVOU

Při čištění vnitřní nádoby s teflonovou úpravou používejte měkký hadřík a neutrální přípravek na mytí nádobí. Nepoužívejte drsné práškové přípravky.

TRVANLIVOST OLEJE NEBO TUKU

V okamžiku, kdy se úroveň hladiny oleje nachází na MIN, přilijte do fritézy olej. 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.

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

- **Potraviny, které budete smažit, musíte ponořit do oleje pouze v okamžiku, kdy olej dosáhl správné teploty, tj. když světelná kontrolka zhasne.**

- Nepřeplyňte 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 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, které obsahují hodně vody (ryby, maso, zelenina) s tím, že je nutno odstranit přebytečnou strouhanku nebo mouku před ponořením do oleje.

SMAŽENÍ NEZMRAŽENÝCH POTRAVIN

V následující tabulce najdete přibližné doby smažení, které musíte přizpůsobit v závislosti na množství smažených potravin a na osobní chuti.

Pokrm		Maximální množství v g.	Teplota v °C	Doba (v min.)
Čerstvé hranolky	poloviční porce	500	190	8 - 10
	celá porce	1000	190	16 - 18
Ryby	Kalamáry	500	160	12 - 13
	Hřebenatky (druh mlže)	500	160	12 - 13
	Račí ocásky	500	160	10 - 11
	Sardinky	500	170	12 - 13
	Malé sépie	500	170	12 - 13
	Platýz (1)	400	160	8 - 9
Maso	Hovězí řízek (1)	300	170	8 - 9
	Kuřecí řízek (1)	300	170	7 - 8
	Karbanátky (13)	550	160	7 - 8
Zelelnina	Artyčoky	250	150	11 - 12
	Květák	400	160	9 - 10
	Houby	400	150	9 - 10
	Lilek (4 plátky)	100	170	7 - 8
	Cukíný	300	160	11 - 12

SMAŽENÍ ZMRAŽENÝCH POTRAVIN

1. 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.
2. **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.
Před ponořením drátěného košíčku do oleje se přesvědčte, zda je víko fritézy dobře zavřené.

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 min.)
Předsmažené zmražené hranolky		300(*)	190	7 - 9
		1000	190	18 - 20
Bramborové krokety		500	190	7 - 8
Ryby	Rybí prsty	300	190	6 - 7
	Ráčky	300	190	6 - 7
Maso	Kuřecí řízků 2 kusy	200	190	7 - 8

(*) 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	Zkažený olej. Olej není vhodný ke smažení.	Vyměnit olej nebo tuk. Použijte dobrý arašídový olej.
Olej překypuje.	Ponořili jste košíček do oleje příliš rychle. Hladina oleje převyšuje maximální povolenou úroveň. Ponořili jste do horkého oleje příliš mokré potraviny. Nedodrželi jste maximální povolené množství potravin. Ponořili jste do oleje příliš málo potravin.	Ponořujte košíček pomalu. Odeberte z nádoby olej. Potraviny pečlivě vysušte. 1 kg (čerstvých brambor) Nastavte fritézu na nižší teplotu.
Olej se nezahřívá.	Fritovací hrnec byl uvedený do provozu na sucho bez oleje. Došlo k přehřátí pojistky.	Obraťte se na servisní středisko (pojistka se musí vyměnit).