

Před zapojením a používáním spotřebiče pozorně prostudovat tento návod k použití. Jedině takto můžete dosáhnout nejlepších výsledků a maximální bezpečnost při jeho používání.

POPIS SPOTŘEBIČE (viz zobrazení na str.3)

A. Otvor pro kontrolu filtru	M. Zásuvka pro nádobu na olej (pouze u některých modelů)
B. Víko	N. Zátka pro drenážní hadičku (pouze u některých modelů)
C. Rukojeť košíku	O. Víko nádoby na olej (pouze u některých modelů)
D. Jezdec na rukojeti	P. Nádoba na olej (pouze u některých modelů)
E. Košík	Q. Filtr oleje (pouze u některých modelů)
F. Okénko (pouze u některých modelů)	R. Drenážní hadička oleje (pouze u některých modelů)
G. Kryt filtru	S. Tlačítko minutky (pouze u některých modelů)
H. Prostor pro uložení šňůry	T. Displej minutky (pouze u některých modelů)
I. Světelná kontrolka	U. Dvířka prostoru pro hadičku (pouze u některých modelů)
L. Otočný knoflík termostat a vypnutí	V. Tlačítko pro otevírání
	Z. Snímatelná vanička

DOPORUČENÍ

- Před použitím spotřebiče zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na popisném štítku spotřebiče.
- Přístroj zapojujte pouze do patřičně uzemněné zásuvky s minimálním jištěním 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. Dojde-li k poškození přívodního kabelu nesmí provádět jeho výměnu uživatel, vzhledem k tomu, že je zapotřebí použít speciálních nástrojů. Výměnu poškozeného kabelu je třeba zajistit u výrobce nebo v autorizovaném servisním středisku anebo u osoby s podobnou kvalifikací tak, aby se předešlo jakémukoliv riziku.
- Tento spotřebič je během svého provozu horký. **NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ V DOSAHU DĚTÍ.**
- Nepřemísťujte fritézu, dokud je olej v ní obsažený horký. Hrozí nebezpečí vážného popálení.
- **Nepoužívejte fritézu bez oleje**
- Pokud z fritézy uniká olej, je třeba nechat jej zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku nebo personálem pověřeným výrobcem.
- Drátěný košík automaticky nasedne na centrální čep vaničky. **Proto není třeba otáčet jím pro hledání správné polohy, takto se zabrání rozbití.**
- Před prvním použitím fritézy je třeba pečlivě omýt : snímatelnou vaničku (Z), košík (E), víko (B) (před umýváním je třeba z preventivních důvodů odstranit filtry) a sadu na uchování oleje (O, P a Q) teplou vodou a tekutým mycím prostředkem na nádobí .
Pro vypouštění vody používat výhradně drenážní hadičku na olej (je-li součástí vybavy) a to způsobem, znázorněným na obr. 14.
Po ukončení mytí pečlivě osuší všechny části a odstranit případné zbytky vody nahromaděné na dně vaničky a především v drenážní hadičce na olej.
Takto se zabrání nebezpečnému vystřikování horkého oleje během chodu.
- Vypouštěcí hadička musí být během chodu vždy zavřená a uložena na místě pro ni určeném.
- Používání tohoto spotřebiče by nemělo být dovoleno dětem a nesvéprávným osobám, bez patřičného dohledu. Nenechávejte spotřebič dětem ke hraní.
- Nepřemísťujte spotřebič, dokud je olej ještě horký.
- Pro přemísťování spotřebiče používejte rukojeti k tomu určených. (Nikdy nepoužívat pro přemísťování rukojeť košíku).
- Je běžné, že při prvním použití bude přístroj cítit novotou. Místnost vyvětrejte .
- Materiály a předměty, které jsou ve styku s potravinami odpovídají nařízení směrnici EHS 89/109.
- Snímatelnou vaničku (Z) je třeba sundávat opatrně ve směru jejího náklonu.

Tento úkon je třeba provádět pouze až je olej a celý spotřebič vychladlý. Poté, co byla vanička zasunutá na původním místě je třeba zkontrolovat její správnou polohu, v opačném případě by mohlo dojít k jejímu poškození po zavření víka (B).

NÁVOD K POUŽITÍ

Vlít olej do nádoby : dodržet maximální kapacitu 1,5 litru (nebo 1,3 kg ztuženého tuku) anebo 1,1 litru minimální kapacitu (nebo 1 kg ztuženého pokrmového tuku) .

POZOR: Hladina tekutiny musí být vždy mezi označením pro maximum a minimum.

Nikdy nepoužívat fritézu s olejem pod úrovní hladiny "min", tento stav může způsobit zásah tepelné pojistky, k jeho výměně je třeba obrátit se na naše autorizované středisko.

Nejllepších výsledků smažení se dosáhne při použití dobrého arašídového oleje.

Nemíchat dohromady různé oleje.

Při použití ztuženého pokrmového tuku v kostkách je třeba nakrájet jej na menší kousky tak, aby se fritéza nezahřívala během prvních minut naprázdno.

Teplotu je třeba nastavit na 150°C, až do úplného rozpuštění tuku , teprve potom provést nastavení na požadovanou teplotu.

ZAČÁTEK SMAŽENÍ

Nastavením kurzoru na požadovanou teplotu zapnout spotřebič.

Jakmile světelná kontrolka termostatu zhasne, vložit košík ve zdvihnuté poloze (předem naplněný) do vaničky a uzavřít víko; košík ponořit. Nepřetěžovat fritézu příliš velkou porcí ke smažení (Max 1,2kg syrových brambor). Je zcela běžné , že ihned po provedení tohoto úkonu vyjde z krytu filtru (G) větší množství páry, a že se v blízkosti rukojeti košíku objeví kapky vysrážené páry.

Po uplynutí doby nastavené pro smažení nechat košík vystoupit nahoru a zkontrolovat stupeň prosmažení.

U MODELŮ VYBAVENÝCH ELEKTRONICKOU MINUTKOU

1. Stisknutím tlačítka (S) nastavit čas smažení, displej (T) zobrazí nastavené minuty.
2. Ihned poté začnou číslice blikat, což značí, že začal běžet čas smažení.
Poslední minuta je zobrazována po vteřinách.
3. V případě chybného nastavení času je možné provést nové nastavení času podržením stisknutého tlačítka po dobu 2 vteřin. Displej se vynuluje a poté je třeba postup zopakovat.
4. Minutka oznámí ukončení času pro smažení dvěma sériemi pípnutí v intervalu cca 20 vteřin.
K vypnutí zvukového signálu je třeba stisknout tlačítko minutky (S).

POZOR: minutka nevypne spotřebič

SMAŽENÍ NEZMRAZENÝCH POKRMŮ

- **Pokrm určený ke smažení musí být ponořen do tuku pouze až olej dosáhl správné teploty, to znamená, až světelná kontrolka zhasne.**
- Nepřeplňovat košík.
Přeplněný košík by způsobil okamžité snížení teploty oleje a následkem toho by pokrm byl nestejně osmažený a příliš mastný
- Kontrolovat zda je pokrm ke smažení nakrájen stejně, a na tenké plátky, příliš tlusté kusy se špatně prosmaží uvnitř.
- Při přípravě obalovaných pokrmů doporučujeme ponořit do oleje nejprve prázdný košík, a teprve až teplota dosáhne požadované hodnoty (světelná kontrolka zhasne), vložit obalované pokrmy do košíku v horkém oleji, a tak zabránit přichytávání obalu na košík.
- **Osušit dobře pokrm před jeho ponořením do oleje či do tuku,** vzhledem k tomu, že příliš vlhké potraviny jsou po osmažení příliš měkké (především brambory).
Je vhodné, aby potraviny bohaté na vodu , jako jsou ryby, maso, zelenina) byly před smažením obaleny a aby zbytek mouky či strouhanky byl před ponořením do oleje odstraněn.

Potravina		Max. množství gr.	Teplota °C	Čas v minutách
SMAŽENÉ BRAMBŮRKY	Doporučené množství pro optimální smažení s 1,5 litru oleje	600	190	10-12
	Maximální množství s 1 litrem oleje	1000	190	18-20
	Maximální množství s 1,5 litry oleje	1200	190	20-22
RYBY	Kalamáry	500	160	9-10
	Olihně	500	160	9-10
	Krevety	600	160	7-10
	Sardinky	500-600	170	8-10
	Sépie	500	160	8-10
	Platýz (3 ks)	500-600	160	6-7
MASO	Hovězí řízký (ks. 2)	250	170	5-6
	Kuřecí řízký (ks. 3)	300	170	6-7
	Karbanátky (ks. 8 - 10)	400	160	7-9
ZELENINA	Artyčoky	250	150	10-12
	Květák	400	160	8-9
	Houby	400	150	9-10
	Lilek	300	170	11-12
	Cukety	200	170	8-10

Čas a teploty pro smažení jsou pouze orientační a je třeba je přizpůsobit v závislosti na množství a osobní chuti.

SMAŽENÍ MRAŽENÝCH POKRMŮ

- Mražené pokrmy bývají většinou pokryty ledovými krystaly, které je třeba před smažením odstranit protřepáním košíku. Poté je třeba ponořovat košík do oleje velmi pomalu tak, aby se zabránilo vření oleje.

Potravina		Max. množství gr.	Teplota °C	Čas v minutách
SMAŽENÉ BRAMBŮRKY	Doporučené množství pro optimální smažení s 1,5 litry oleje	200 (*)	190	4-6
	Maximální množství s 1,1 litrem oleje	600	190	13-15
	Maximální množství s 1,5 litry oleje	1000	190	18-20
BRAMBOROVÉ KROKETY		500	190	7-8
RYBY	Rybí prsty	300	190	4-6
	Ráče	300	190	4-6
MASO	Kuřecí řízký (ks. 3)	200	180	6-8

Čas a teploty pro smažení jsou pouze orientační a je třeba je přizpůsobit v závislosti na množství a osobní chuti.

UPOZORNĚNÍ: Před ponořením košíku je třeba se přesvědčit, zda je víko dobře uzavřeno.

(*) Toto množství je doporučeno k optimálnímu prosmažení.

Samozřejmě je možné smažit i větší množství brambůrek, je ale třeba vzít v úvahu, že v takovém případě budou brambůrky více masné, následkem k prudkému snížení teploty oleje v okamžiku ponoření.

FILTROVÁNÍ OLEJE NEBO TUKU

Doporučujeme provádět tento úkon po každém smažení, především pokud byly smaženy pokrmy obalované v mouce nebo ve strouhané.

Ověřit, zda je olej dostatečně vychladnutý, (vyčkat zhruba 2 hodiny).

MODELÝ BEZ DRENÁŽNÍ TRUBIČKY (R) A BEZ NÁDOBY NA OLEJ (P)

1. Odstranit víko fritézy (B) uchopit snímatelnou vaničku (Z) (obr. 24) za rukojeti a vyprázdnit ji. Vyprázdnit vaničku do jiné nádoby.
2. Otevřít dvířka (U) prostoru pro uložení hadičky a vložit nakloněnou vaničku na původní místo, s hadičkou ve vodorovné poloze a s nasazenou zátkou.
3. Zaháknout košík za kraj vaničky a položit do spodku košíku filtr, který je ve výbavě (obr. 20). Filtry jsou k dostání v našich servisních střediscích.
4. Nyní velmi pomalu vlévat olej nebo tuk do fritézy tak, aby nedošlo k jeho přetékání mimo filtr (obr. 21).

MODELÝ VYBAVENÉ DRENÁŽNÍ GUMOVOU HADIČKOU NEBO TRUBIČKOU (R) A NÁDOBOU NA OLEJ (P)

1. Zásuvku (M) vytáhnout směrem ven, jak je znázorněno na obr. 6.
2. Nádobu na olej (P) bez víka (O) uložit do prostoru k tomu určenému (obr. 7) a umístit filtr pro olej.
3. Otevřít dvířka (U) způsobem znázorněným na obr. 8, vytáhnout drenážní hadičku (R), vytáhnout zátku (N) u modelů bez nádoby na olej použít jinou vhodnou nádobu.
4. Po provedení filtrování uzavřít zátku, umístit hadičku na původní místo a uzavřít dvířka.
U modelů, které nejsou vybaveny nádobou pro olej opakovat postup 3-4, popsany v předchozím odstavci.

TRVANLIVOST OLEJE ČI TUKU

Občas je třeba provést kompletní výměnu.

Stejně jako v jakémkoliv jiné fritéze, ztrácí olej vícekrát zahřívání svoji kvalitu.

Z tohoto důvodu, přesto, že se provádí filtrování oleje doporučujeme po určité době jeho výměnu.

Výměnu oleje doporučujeme po 5/8 použití anebo v následujících případech:

- nepříjemný zápach
- kouř který se objevuje při smažení
- olej ztmavne.

Tato fritéza je vybavená otáčivým košíkem a díky tomu má zhruba poloviční spotřebu tuku, to znamená, že i při jeho výměně oleje a tuku je potřeba pouze polovina množství, které vyžadují jiné fritézy v prodeji.

VÝMĚNA PACHOVÉHO FILTRU

Časem tyto filtry k omezení šíření pachu, umístěné uvnitř víka ztratí svoji účinnost.

Změna zabarvení filtru, která viditelná otvorem, (A) na obr. 10 v protistraně víka značí, že je třeba provést výměnu filtru. K provedení výměny je třeba odstranit plastový kryt filtru (G) na (obr. 11).

POZOR: Bílý filtr je třeba umístit tak, aby se opíral o kovovou část (obr. 12) a jeho barevná strana musí být otočena směrem vzhůru (čili směrem k černému filtru).

ČIŠTĚNÍ

Před započetím čištění jakýmkoliv způsobem je třeba vždy vytáhnout přírodní šňůru ze zástrčky el. proudu.

Nikdy neponořovat fritézu do vody a nedávat ji pod kohoutek s tekoucí vodou.

Proniknutí vody dovnitř by způsobilo spálení spotřebiče.

Víko lze sundat, k jeho odstranění je třeba postupovat následovně: stisknout víko směrem dozadu a současně je vytáhnout směrem vzhůru (ve směru šipek "1" a "2", obr. 10).

Neponořovat víko do vody, pokud nebyly předem sejmuty filtry.

Poté co byl olej ponechán dostatečně dlouho vychladnout cca 2 hodiny, je možné vylít olej nebo pokrmový tuk způsobem popsáním v předešlém paragrafu "filtrování oleje nebo tuku".

Při čištění vaničky postupovat následovně:

- Vaničku opatrně nadzdvihnout (obr. 24), vytáhnout ji z fritézy a pomocí houbičky ji omýt v teplé vodě

s přípravkem na mytí nádobí.

- Vaničku i košík je možno mýt v myčce nádobí.

Při manipulaci s hadičkou dát na to, aby nedošlo k jejímu poškození nevhodnými nárazy.

Vnitřek drenážní trubičky je možno umýt kartáčkem, který je součástí příslušenství (obr. 13).

- Pro opětné umístění vaničky je třeba otevřít dvířka (U) prostoru pro uložení hadičky a vložit nakloněnou vaničku s hadičkou v horizontální poloze a s uzavřenou zátkou; uzavřít dvířka (obr. 24).
- Olej z fritézy nesmí být v žádném případě vyléván překlápěním anebo obracením fritézy (obr. 19).

Nepoužívat pro čištění vaničky abrazivní čisticí prostředky, ale pouze měkký hadřík a neutrální saponát.

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, zřizovaných 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.



ANOMÁLIE V CHODU

ANOMÁLIE	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Šíření nepříjemného zápachu	Protipachový filtr je hodně nasáknutý. Olej je příliš upotřebený. Tekutina ke smažení není vhodná.	Vyměnit filtr. Vyměnit olej nebo pokrmový tuk. Používat kvalitní arašídový olej.
Olej přetéká	Olej je opotřebený a tvoří značné množství pěny. Do horkého oleje byl ponořen nedostatečně osušený pokrm. Příliš rychlé ponoření košíku. Hladina olej ve fritéze převyšuje maximální limit.	Vyměnit olej nebo pokrmový tuk. Osušit dobře pokrm. Ponořovat pomalu. Snížit množství oleje ve vaničce.
Olej se nezahřívá	Mohlo dojít k zásahu tepelné pojistky.	Obrátit se na servisní autorizované středisko (je třeba vyměnit zařízení).
Smažení je dokončeno pouze v polovině košíku	Košík se během smažení neotáčí.	Vyčistit dno vaničky. Vyčistit prstenec pro pohyb koleček košíku.