

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

DOPORUŠENÍ

- 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.
- Nevádějte 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 hrnce zapínejte pouze pokud je naplněný olejem nebo tukem. Jestliže necháte zahřívát prázdný hrnce, 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 zapojte 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 zasátkovaná 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 hrnce umístěn, kde je na dosah dětí, nebo se do ní může zamotat uživatel. Není dovoleno používat prodlužovací šňůru.
- Děti a nespěprávné osoby nesmí spotřebič používat bez dozoru jiných osob.
- Nenechávejte děti, aby si s přístrojem hrály.
- Při přemisťování spotřebiče uchopte fritovací hrnce 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.

NÁVOD K POUŽITÍ

Vlít olej do nádoby: dodržet maximální kapacitu 2 litru (nebo 1,8 kg. ztuženého tuku) anebo 1,8 litru minimální kapacitu (nebo 1,6 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

pojistiky, k jeho výměně je třeba obrátit se na naše autorizované středisko.

Nejlepších 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 (obr. 3). Jakmile světelná kontrolka termostatu zhasne, vložit košík ve zdvihnuté poloze (předem naplněný) do vaničky a uzavřít víko; košík ponořit (obr. 2). Nepřetěžovat fritézu příliš velkou porcí ke smažení (Max 1 kg syrových brambor). Je zcela běžné, že ihned po provedení tohoto úkonu vyjde z krytu filtru 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 pro smažení.

U MODELŮ VYBAVENÝCH ELEKTRONICKOU MINUTKOU

1. Stisknutím tlačítka (I) nastavit čas smažení, displej 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 (I).

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.
- Kontrolovat zda je pokrm ke smažení nakrájen stejnoměrně a na tenké plátky, příliš tlusté kusy se špatně pro smaží uvnitř.
- Při přípravě obalovaných pokrmů doporučujeme ponořit do oleje nejprve prázdný košík, a teprve až teplota dosáhne požadovanou hodnotu, 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.**

Potravina	Max. množství gr.	Teplota °C	Čas v minutách	
SMAŽENÉ BRAMBŮRKY	Doporučené množství pro optimální smažení s 2 litry oleje	500	190	8-10
	Maximální množství s 2 litry oleje	1000	190	16-18
RYBY	Kalamáry	500	160	12-13
	Olihně	500	160	12-13
	Krevety	500	160	10-11
	Sardinky	500	170	12-13
	Sépie	500	170	12-13
	Platýz (2 ks)	400	160	8-9
MASO	Hovězí řízky (ks. 2)	350	170	8-9
	Kuřecí řízky (ks. 2)	350	170	7-8
	Karbanátky (ks. 8 - 10)	400	160	7-8
ZELENINA	Artyčoky	250	150	10-12
	Květák	400	160	9-10
	Houby	400	150	9-10
	Lilek	300	170	7-8
	Cukety	200	160	11-12

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 2 litry oleje	300 (*)	190	7-9
	Maximální množství s 2 litry oleje	1000	190	18-20
BRAMBOROVÉ KROKETY		500	190	7-8
RYBY	Rybí prsty	300	190	6-7
	Ráčci	300	190	6-7
MASO	Kuřecí řízký (ks. 3)	200	180	7-8

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.

FILTROVÁNÍ OLEJE NEBO TUKU

Doporučujeme provádět tento úkon po každém smažení, především pokud byly smaženy pokrmy obalované v mouce nebo ve strouhance. Výměnu oleje doporučujeme po 5/8 použitích anebo v následujících případech: nepříjemný zápach, kouř který se objevuje při smažení, olej ztmavne. Ověřit, zda je olej dostatečně vychladnutý, (vyčkat zhruba 2 hodiny).

MODELÝ BEZ DRENÁŽNÍ TRUBIČKY (O)

1. Odstraňte víko přístroje a fritézu nakloňte na stranu a vyprázdněte ji (přes boční pravý nebo levý okraj).
2. Zaháknout košík za kraj vaničky a položit dospod košíku filtr, který je ve výbavě (obr. 6). Filtry jsou k dostání v našich servisních střediscích.
3. Nyní velmi pomalu vlévat olej nebo tuk do fritézy tak, aby nedošlo k jeho přetékání mimo filtr (obr. 7).

MODELÝ VYBAVENE DRENÁŽNÍ GUMOVOU HADIČKOU NEBO TRUBIČKOU (O)

1. Otevřete kryt (N), postupujte podle zobrazení na obr. 4 a vyjměte hadičku vyprazdňování oleje.
3. Vyndejte zátku (obr. 5) 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.
4. Po provedení filtrování uzavřít zátku, umístit hadičku na původní místo a uzavřít dvířka. Opakovat postup 2-3 popsany v předcházejícím odstavci.

Výměna pachového filtru

V okamžiku, kdy se barva filtru změní, je třeba jej vyměnit. Barvu filtru můžete zkontrolovat otvorem na vnitřní straně víka.

K provedení výměny je třeba odstranit plastový kryt filtru na (obr. 11).

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. 12).

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. 9).

Při čištění vaničky postupovat následovně:

- Umýt vaničku teplou vodou a tekutým přípravkem na mytí nádobí.
Pro vylévání vody používat vždy drenážní trubičku na olej (pokud je ve výbavě) způsobem znázorněným na obr. 8. Nyní opláchnout a pečlivě osušit; odstranit případné zbytky vody nahromaděné v drenážní hadičce.
- Vnitřek drenážní trubičky je možno umýt kartáčkem, který je součástí příslušenství.
- Košík je možné mýt v myčce.

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 arašidový 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).