

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 straně 3)

- A. Rukojeť drátěného košíčku
- B. Jezdec na rukojeti
- C. Víko
- D. Okénko
- E. Kryt filtru
- F. Drátěný košíček
- G. Háček krytu filtru
- H. Prostor k uložení přípojného kabelu
- I. Úchyty k přenášení spotřebiče
- J. Zátka hadičky vyprazdňování oleje (jen u některých modelů)
- K. Nožka
- L. Hadička vyprazdňování oleje (jen u některých modelů)
- M. Světelná kontrolka
- N. Otočný knoflík termostatu
- O. Kryt uložení vyprazdňovací hadičky (jen u některých modelů)
- P. Tlačítko otevírání

DOPORUŠENÍ

- 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 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.
- Výměnu poškozeného přípojného kabelu musí provést výrobce nebo výrobcem pověřené servisní středisko, aby se předešlo veškerému riziku.
- Spotřebič je při provozu horký. **NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ NA DOSAH DĚTÍ.**
- Nepřenášejte spotřebič, dokud je olej horký. Hrozí nebezpečí vážného popálení.
- Fritovací hrnec zapínejte pouze pokud je naplněný 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 technický 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.

stěny ve středu nádoby. Nesnažte se nasadit košíček tak, že jím budete ručně otáčet, mohli byste přístroj poškodit.

- Před prvním použitím fritovacího hrnce umyjte pečlivě: vnitřní nádobu, drátěný košíček a víko (filtry vyndejte) 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. Především tak, nebezpečnému vystřikování horkého oleje při provozu fritézy.
 - Nedovolit používání spotřebiče osobám (i dětem) s omezenými psycho-fyzickými a vnímacími schopnostmi anebo s nedostatečnými znalostmi a zkušenostmi, pokud nejsou pod vhodným dohledem a nejsou poučeny osobou zodpovědnou za jejich ochranu. Dohlížet na děti a zabezpečit, aby spotřebič nepoužívaly ke hrám
 - Nepřemísťujte spotřebič, dokud je olej horký.
 - Při přemísťování spotřebiče, držte hrnec za k tomu určené úchyty (I). (Nezvedejte hrnec za držák drátěného košíčku).
- Přesvědčte se, zda je olej dostatečně vychladlý, počkejte asi 2 hodiny.**
- Pokud je Váš spotřebič vybavený hadičkou na vyprazdňování oleje, musí být při provozu hrnce vždy zazátkovaná a zasunutá ve svém uložení.
 - Je zcela normální, že při prvním použití bude přístroj cítit novotou. Místnost vyvětrejte.
 - Tento výrobek splňuje evropskou směrnici 2004/108/EU o elektromagnetické slučitelnosti a evropské nařízení 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

NÁVOD K POUŽITÍ

Naplnění hrnce olejem nebo ztuženým tukem

- Zvedněte drátěný košíček "F" do nejvyšší polohy tahem za rukojeť "A" směrem nahoru (obr. 1).
- **Víko hrnce musí být při KAŽDÉM zvedání nebo ponořování drátěného košíčku zavřené.**
- Stisknutím tlačítka "C" otevřete víko "P" (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.

Nejllepší výsledky obdržíte s kvalitním arašídovým olejem. Nemíchejte dohromady různé druhy oleje. Pokud použijete ztužený tuk, nakrájejte jej na malé kousky tak, aby se fritéza v prvních minutách nezažhřivala nasucho. Nastavte fritézu nejdříve na 150°C, aby se ztužený tuk zcela rozpustil. Teprve potom nastavte požadovanou teplotu.

ZAŠÁTEK SMAŽENÍ

1. Potraviny určené ke smažení vložte do košíčku. Košíček nepřepĺnujte (max. 1 kg čerstvých brambor).
Aby se potraviny smažily jednotně, doporučujeme je rozmístit po obvodu košíčku a nechat jeho střed volnější.
2. Nasadíte košíček na nádobu ve zvednuté poloze (obr. 3) a potom 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.
3. Přívodní šňůru zapojit do nastavte otočný knoflík termostatu „N“ na požadovanou teplotu (obr. 4). Po dosažení navolené teploty světelná kontrolka „M“ zhasne.
4. Jakmile světelná kontrolka zhasne, ponořte ihned drátěný košíček s potravinami pomalu do oleje tak, že nejdříve posunete jezdec „B“ na rukojeti košíčku směrem dozadu.
 - Je zcela normální, pokud ihned po tomto úkonu bude z krytu filtru „E“ vycházet značné množství horké páry.
 - Na začátku smažení, ihned po ponoření pokrmu do oleje, se vnitřní část skleněného okénka „D“ (u modelů s okénkem) zamlí. Okénko se po chvíli odmlží.
 - Je normální, pokud se rukojeť drátěného košíčku při provozu hrnce orosí.

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.
Po ukončení smažení vyjměte košíček a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nechte nadzvednutý košíček ve fritéze, aby z usmaženého pokrmu odkapal přebývající olej.

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.

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

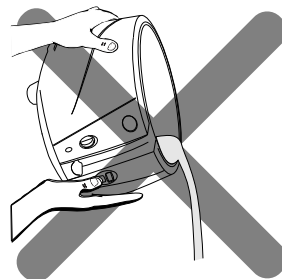
Modely s vyprazdňovací hadičkou

Postavte fritovací hrnce tak, aby přední strana hrnce byla těsně na kraji pracovní plochy. Dbejte na to, aby nožičky (K) stály pevně na pracovní ploše (obr. 5).

1. Otevřete víko fritézy a vyndejte drátěný košíček (obr. 3).
2. Při otevírání krytu „O“, postupujte podle zobrazení na obr. 6.
3. Vyjměte hadičku vyprazdňování oleje „L“.
4. Vyndejte zátku „J“ a současně dvěma prsty stiskněte hadičku na jejím konci, aby olej nebo tuk nevytekl mimo nádobu do které se má vypustit (obr. 7).
5. Nechte olej nebo tuk vytéci do nádoby (obr. 8).

POZOR

V žádném případě nevylévejte olej z fritézy tak, že ji nahnete nebo překlopíte. Používejte vždy vyprazdňovací hadičku.



6. Odstraňte případné usazeniny na dně nádoby. Pomožte si houbičkou nebo kuchyňským savým papírem.
7. Potom hadičku vyprazdňování oleje zazátkujte, a zasuňte do svého uložení.
8. Drátěný košíček umístěte na fritézu ve zvednuté poloze a vložte do něj filtr, který jste dostali spolu se spotřebičem (obr. 9). Filtry jsou k dostání u prodejce nebo v pověřeném servisním středisku.
9. Poté přelijte opatrně olej nebo tuk do fritovacího hrnce tak, aby nepřetekl přes okraj filtru (obr. 10).
10. 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.

ÚDRŽBA PROTIZÁPACHOVÉHO FILTRU

Odnímatelný filtr: v průběhu času protizápachový filtr uvnitř víka ztrácí svou účinnost, doporučujeme ho proto vyměnit vždy po 10/15-násobném použití. Pro jeho výměnu odejměte příslušnou plastovou mřížku kryjící filtr.

ŠIŠTŮNÍ

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“.

PŘI ODSTRAŇOVÁNÍ VÍKA POSTUPOJTE PODLE ZOBRAZENÍ NA OBR. 13.

Víko fritézy je vyjímatelné. Postupujte následovně: zatlačte na víko směrem dozadu (viz šipka „1“, obr. 13) a zároveň tahejte za víko směrem nahoru (viz šipka „2“, obr. 13).

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

Při čištění vnitřní nádoby postupujte následovně:

- Nádoby vymyjte teplou vodou s tekutým prostředkem na nádobí. Pečlivě opláchněte a osušte. U modelů s vyprazdňovací hadičkou oleje, nechte vodu vytékat ven z nádoby hadičkou (obr. 14). Vyprazdňovací hadičku dobře vysušte, aby uvnitř nezůstala voda.
- Při čištění hadičky vyprazdňování oleje si pomozte kartáčkem dodaným spolu se spotřebičem (obr. 15).
- Doporučujeme vám, abyste věnovali pozornost pravidelnému a pečlivému čištění drátěného košíčku od případných zbytků potravin, které by se mohly usadit v kolejničce fritovacího košíčku.
- Hrnec očistěte z vnější strany měkkým a vlhkým hadříkem. Omyjte případné zaschlé kapky oleje nebo kondenzované páry.

MODEL S TEFLONOVOU ÚPRAVOU

Při čištění vnitřní nádoby s teflonovou úpravou použijte 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 smaží při malém množství oleje. Z toho vypývá, že v porovnání s jinými fritézami vylijete zhruba polovinu oleje.

JAK SPRÁVNŮ 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.
- **Potraviny, které budete smažit, musíte ponořit do oleje pouze v okamžiku, kdy olej dosáhl správné teploty, tj. když světelná kontrolka zhasne.**
- Nepřehřejte 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 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 obzvláště) 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 | 7-8 |
| | MAX množství (bezpečnostní limit) | 1000 | 190 | 14-16 |
| 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 řízek (2 kusy) | 250 | 170 | 5-6 |
| | Kuřecí řízek (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 |
| | Lilek | 300 | 170 | 11-12 |
| | Cukíny | 200 | 170 | 8-10 |

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 střípkou 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.

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 | 3-4 |
| | MAX množství (bezpečnostní limit) | 1000 | 190 | 16-18 |
| | | | | |
| BRAMBOROVÉ KROKETY | | 500 | 190 | 7-8 |
| RYBY | Rybí prsty | 300 | 190 | 4-6 |
| | Ráčci | 300 | 190 | 4-6 |
| MASO | Kuřecí řízky (3 kusy) | 200 | 180 | 6-8 |

UPOZORNĚNÍ: Před ponořením drátěného košíčku do oleje se přesvědčte, zda je viko 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 | PŘÍŠINA | 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 uvedený do provozu na sucho bez oleje. Došlo k přehřátí pojistky. | Obráťte se na servisní středisko (musí se vyměnit pojistka). |
| Potraviny se podařilo usmažit jen v jedné polovině košíčku. | Košíček se při smažení neatáčí. | Vyčistěte dno nádoby. Vyčistěte kolejničku fritovacího košíčku. |

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.

