CZ

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 přední straně)

A. Víko
B. Průhled (ne u všech modelů)
C. Filtr
D. Vyjímatelná nádržka
E. Tlačítko pro otevření
F. Časový spínač (ne u všech modelů)
G. Tlačítko časového spínače (ne u všech modelů)
H. Displej časového spínače (ne u všech modelů)
I. Odnímatelný ovládací panel
L. Přepínač termostatu
M. Světelná kontrolka
N. Přihrádka pro kabel
O. Ryska
P. Přepínač na rukojeti
Q. Rukojeť košíku
R. Košík
S. Kryt filtru
T. Háček krytu filtru

DOPORUČENÍ

- 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 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.
- 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 zahřívat 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.
- 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. Předejdete tak, nebezpečnému vystřikování horkého oleje při provozu fritézy.
- Nedovolit používání spotřebiče osobám (i dětem) s omezenými psycho-fyzickými a vnímacími schopností 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

Před zapojením zástrčky do zásuvky je třeba vždy zkontrolovat, zda je v nádobě olej.
Vlít olej do nádoby : dodržet maximální kapacitu 2,3 litru (nebo 2 kg.ztuženého pokrmového 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.
Nejlepší 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 nezahřívala nasucho.
Nastavte fritézu nejdříve na 150°C, aby se ztužený tuk zcela rozpustil. Teprve potom nastavte požadovanou teplotu.

ZAHÁJENÍ FRITOVÁNÍ

1. Potraviny určené k fritování vložte do košíku, nepřeplňujte jej (max. 1 kg syrových brambor). K dosažení rovnoměrného smažení doporučujeme potraviny rozmístit především po obvodu košíku a méně zaplnit střed.
2. Uveďte přepínač termostatu „L" na požadovanou teplotu (obr. 1). Po dosažení nastavené teploty světelná kontrolka „M" zhasne.
3. Jakmile kontrolka zhasne, pozvolna vkládejte košík do oleje, pomalu spouštějte rukojeť poté, co jste přepnuli přepínač „P" rukojeti odzadu a pak zavřete víko.

- Je zcela běžné, že ihned po provedení tohoto úkonu vyjde z krytu filtru větší množství velmi horké páry.
- Na začátku smažení, ihned po ponoření potravin do oleje se vnitřní stěna průhledu „B" (je-li k dispozici) pokryje párou, která postupně zmizí.
- Je normální, že se během provozu v blízkosti rukojeti košíku vytvářejí kapky sražené páry.

U MODELŮ VYBAVENÝCH ELEKTRONICKÝM ČASOVÝM SPÍNAČEM

1. Stisknutím tlačítka „G" nastavte čas smažení, displej zobrazí nastavené minuty.
2. Ihned poté začnou číslice blikat, což znamená, že se spustil čas smažení. Poslední minuta se zobrazí ve vteřinách.
3. V případě chybného nastavení je možné nastavit čas nově podržením stisknutého tlačítka po dobu delší než 2 vteřiny. Displej se vynuluje a poté je třeba opakovat postup od bodu 1.
4. Časový spínač oznámí konec času smažení dvěma sériemi pípnutí v intervalu cca 20 vteřin. K vypnutí zvukového signálu stačí stisknout tlačítko časového spínače „G".

POZOR: časový spínač spotřebič nevypne.

VÝMĚNA BATERIE ČASOVÉHO SPÍNAČE

Pro výměnu baterie se obraťte na nejbližší servisní středisko.

KONEC FRITOVÁNÍ

Po ukončení času smažení zdvihněte košík a ověřte, zda potraviny dosáhly požadovaného stupně zabarvení dozlatova. U modelů, které jsou opatřeny průhledem je možné tuto kontrolu provést nahlédnutím skrze průhled - bez otevírání víka.
Pokud usoudíte, že je smažení ukončeno, vypněte přístroj uvedením přepínače termostatu „L" do polohy „0", dokud neuslyšíte kliknutí vnitřního spínače.
Košík nechte chvíli v horní poloze (obr. 2) uvnitř fritézy a takto nechte odkapat přebytečný olej.

FILTROVÁNÍ OLEJE NEBO TUKU

Doporučujeme filtrovat olej či tuk po každém fritování, protože částečky potravin obzvláště obalených ve strouhance nebo v mouce, které zůstanou v kapalině, mají tendenci se připalovat, a tím způsobit mnohem rychlejší znehodnocení oleje nebo tuku.
Ověřte, zda olej dostatečně vychladl (vyčkejte cca 2 hodiny). Pokud bylo použito tuku, nenechte ho vychladnout příliš, aby neztuhl.

1. Otevřete víko fritézy, sejměte ovládací panel „I", jak je uvedeno na obrázku 3, poté vyjměte vyjímatelnou nádržku „D" tak, že ji uchopíte za rukojeti (obr. 4), Sejměte víko, jak je znázorněno na obr. 5. Nádržku vyprázdněte (obr. 6).
2. Pomocí houbičky nebo savého papíru odstraňte z nádržky případné usazeniny.
3. Opět vložte vyjímatelnou nádržku „D" na své místo, a přitom dbejte na to, aby ryska vytištěná na nádržce byla v zákrytu s ryskou, která se nachází na tělese přístroje.
4. Opět umístěte ovládací panel „I" tak, že ho vložíte do příslušného místa.
5. Uložte košík zpět do horní polohy a na dno košíku umístěte dodávaný filtr (obr. 7). Filtry lze zakoupit u Vašeho prodejce nebo v našich servisních střediscích.
6. Nyní začněte velmi pozvolna nalévat do fritézy olej nebo tuk tak, aby nepřetékal z filtru (obr. 7).

POZOR: Olej takto přefiltrovaný je možno ponechat ve fritéze. Nicméně, pokud mezi jedním a dalším smažením uplyne delší doba, doporučujeme olej uschovat v uzavřené nádobě tak, aby nedošlo k jeho znehodnocení. Je vhodné uchovávat odděleně olej použitý pro fritování ryb a olej použitý pro jiné potraviny.

VÝMĚNA PROTIZÁPACHOVÉHO FILTRU

Postupem času protizápachový filtr umístěný uvnitř víka ztrácí svoji účinnost.

Pro výměnu sejměte plastový kryt filtru „S" stisknutím háčku „T" ve směru šipky 1, poté zdvihněte ve směru šipky 2 (obr. 8). Vyměňte filtry.

ČIŠTĚNÍ

Před jakýmkoliv čištěním přístroje vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Nikdy fritézu neponořujte do vody a nedávejte ji pod kohoutek s tekoucí vodou. Proniknutí vody dovnitř by způsobilo ránu proudem.

Ověřte, zda olej dostatečně vychladl (vyčkejte cca 2 hodiny). Vylijte olej nebo tuk, jak bylo popsáno v dřívějším odstavci „Filtrování oleje nebo tuku".

Sejměte víko, jak je znázorněno na obr. 5.

Neponořujte víko do vody, pokud nebyl předtím sundán filtr.

Při čištění nádržky „F" postupujte následovně:

- vyjměte ovládací panel „I" a časový spínač „F", jak je zobrazeno na obrázku (3), vytáhněte vyjímatelnou nádržku „D" uchopením za rukojeti (obr. 4), poté ji umyjte v myčce nádobí nebo ručně horkou vodou a kapalným čisticím prostředkem na nádobí.
- Vše pečlivě opláchněte a osušte. Pokud budete nádržku mýt v myčce nádobí, umístěte ji do ní tak, aby se teflonový potah nepoškrábal.

Poznámka: jakmile bude odstraněn ovládací panel a časový spínač, všechny ostatní části fritézy lze mýt v myčce nádobí.

Nikdy fritézu nevylévejte tak, že byste ji nakláněli či obraceli dnem vzhůru (obr. 9).

- Doporučujeme čistit košík pravidelně a pečlivě odstraňovat všechny případné usazeniny, které se v něm mohly nahromadit.

VYJÍMATELNÁ TEFLONOVÁ NÁDRŽKA

Pro čištění nádržky nepoužívejte abrazivní předměty či čistící prostředky, ale pouze měkký hadřík a neutrální saponát.

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 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 potravině utvoří křupavý povrch, ale uvnitř je pokrm ještě syrový.
- Pokud smažíte menší množství potravin, nastavte teplotu oleje na nižší stupeň, abyste zabránili nebezpečnému překypění oleje.
- Potraviny, které budete smažit, musíte ponořit do oleje pouze v okamžiku, kdy olej dosáhl správné teploty, tj. když světelná kontrolka zhasne.
- Nepřeplňujte 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	Doporučené množství k přípravě vynikajících hranolek	500	190	7-9
	MAX množství (bezpečnostní limit)	1000	190	16-18
RYBY	Sépie	500	160	9-10
	Olihně	500	160	9-10
	Ocásky mořského raka	600	160	7-10
	Sardinky	500-600	160	8-10
	Chobotničky	500	160	8-10
	Platýsi	500-600	160	6-7
MASO	Hovězí řízky	250	170	5-6
	Kuřecí řízky	300	170	6-7
	Karbanátky	400	170	7-9
ZELELNINA	Artyčoky	250	150	10-12
	Květák	400	150	8-9
	Houby	400	150	9-10
	Lilky	300	150	11-12
	Cukíny	200	150	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 střípky 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.

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	350 (*)	190	6-8
	MAX množství (bezpečnostní limit)	800	190	16-18
BRAMBOROVÉ KROKETY		500	190	9-11
RYBY	Rybí prsty	300	190	4-6
	Ráčci	300	190	4-6
MASO	Kuřecí řízky	200	190	6-8

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 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.	Obraťte se na servisní středisko (musí se vyměnit pojistka).

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.