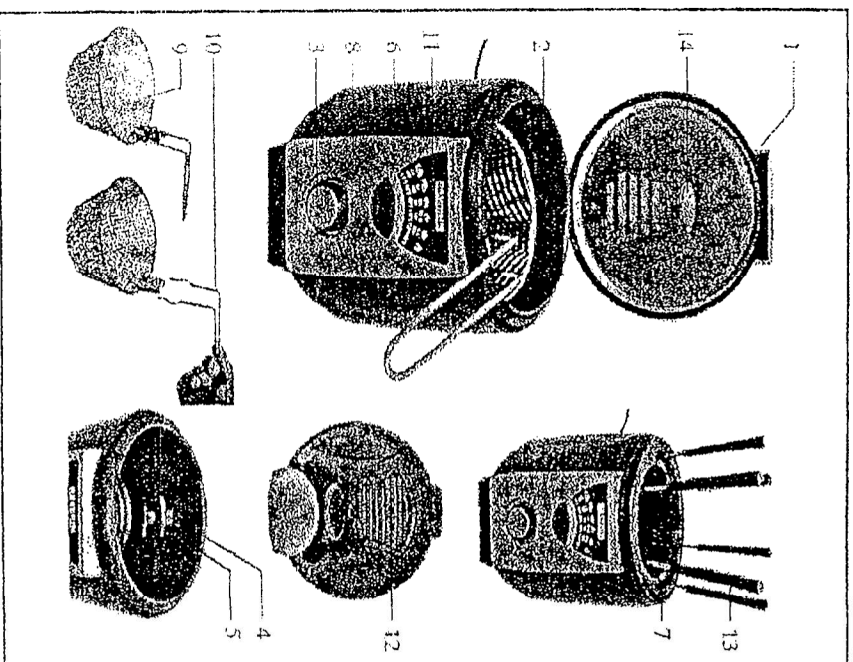


**SEVERIN**



**MINIFRITEZA**  
se setem na přípravu fondue

FR 2408

*Návod k obsluze*

Vážení zákazníci,

před použitím spotřebiče je nutné si pozorně přečíst návod k obsluze.

## PŘIPOJENÍ

Spotřebič musí být připojen do zásuvky, která má chráněný kontakt. Síťové napětí musí odpovídat údajům na identifikačním štítku spotřebiče. Spotřebič splňuje závazné směrnice CE.

## POPIS SPOTŘEBIČE

- 1 víko
- 2 fritovací hrnec (nádobna na tuk)
- 3 regulátor teploty
- 4 ryska s označením maximální hladiny plnění
- 5 ryska s označením minimální hladiny plnění
- 6 opláštění
- 7 prstence na upevnění vidliček
- 8 kontrolka provozu
- 9 fritovací koš
- 10 nádobí fritovacího koše
- 11 kontrolka teploty
- 12 kryt šňůry
- 13 vidličky na končetě
- 14 přízor

## BEZPEČNOSTNÍ PPOZORNĚNÍ

- Fritézu **nezapínejte**, pokud v ní není tuk či olej!
- Spotřebič uvedený do provozu musí být pod stálým dohledem.
- Před uvedením do provozu proveďte, zda spotřebič včetně příslušenství nevykazuje známky poškození, jež by mohlo ohrozit jeho funkčnost. Pokud spotřebič např. spadl na zem, mohlo přesto dojít k poškození, které není zřejmější viditelné. Ani v tomto případě spotřebič neuvádějte do provozu.
- Pravidelně kontrolyjte přítomní šňůru, zda není poškozená. Pokud objevíte závadu, spotřebič neuvádějte do provozu.
- Spotřebič umísťte na rovnou, tepelně izolovanou omyvatelnou podložku. Nestavte ho pod závěsné poličky, přímo ke stěně či do rohu.
- Z bezpečnostních důvodů spotřebiče odstraňte předem, které by se mohly snadno vznítit.
- **Tuhý tuk (v kostkách) nikdy neprozpuštějte přímo ve fritéze.** Fonné těleso, které v takovém případě není ponořené v tuku, se může rozehřát na příliš vysokou teplotu a tuk by se mohl snadno vznítit. Místo to by mohlo automaticky dojít k aktivaci ochrany proti přehřátí, a tedy vypnutí spotřebiče.

- Včasná použití olej se může při přehřátí vznítit. V takovém případě vytáhněte vidlici ze zásuvky a zavřete víko fritézy, aby se udusily plameny. **Do rozpaleného či horkého tuku nikdy nelijte vodu!**
- Fritézu nikdy nepřehřejte, pokud je horká (nebezpečně při klopýnutí). Vroci oleje může způsobit těžké popáleniny.
- **POZOR!** Některé části spotřebiče mohou být velmi horké a z víka může vystupovat pára – nebezpečí vzniku popálenání!
- Do nádoby s rozpaleným tukem nesahejte.
- Do rozpaleného tuku nevkládejte umělohmotné kuchyňské náčiní. Horký olej nepřetváje do umělohmotných nádob.
- Spotřebič nezapínejte, pokud není ve fritéze nasazený fritovací hrnec. Samostatně topné těleso mimo fritovací hrnec neuvádějte do provozu.
- Přívodní šňůra se nesmí dotýkat horkých částí spotřebiče ani volně viset přes hranu pracovní plochy.
- **Po použití vytahněte vidlici přívodní šňůry ze zásuvky. Rovněž při poruše provozu a před každým čištěním je nutné vytahnout vidlici ze zásuvky.**
- Vidlici nevytahujte ze zásuvky za přívodní šňůru, vždy uchopte zadržku.
- Spotřebič je určen k použití v interiérech, nepoužívejte ho ve volné přírodě.
- Osoby (včetně dětí), které nejsou na základě svých fyzických, smyslových či duševních schopností, příp. pro nedostatečnou zkušenost schopny bezpečně používat tento spotřebič, by ho neměly bez dozoru a řádného vysvětlení podaného odpovědnou osobou uvádět do provozu.
- Děti si nejsou vědomy nebezpečí, která mohou vzniknout při manipulaci s elektrospotřebiči, proto je nesmíjí obsluhovat ani si s nimi hrát.
- Při nesprávné obsluze spotřebiče nepřehřívá výrobce zodpovědnost za případné škody.
- Spotřebič je určen k použití v domácnostech, nikoli k živnostenským účelům.
- Operavy spotřebiče smí provádět jen odborný personál, neboť je nutné dodržovat bezpečnostní předpisy, aby se předešlo dalším poškozením spotřebiče. Totéž platí i pro výměnu přívodní šňůry. Pokud Váš elektrospotřebič vykazuje závadu, obraťte se prosím na technický servis dovozce (adresa uvedena na *Záručním listu*).

## OCHRANA PROTI PŘEHŘÁTÍ

Pokud je ve fritéze nedostatečné množství tuku, ochrana proti přehřátí automaticky vypne topné těleso. Spotřebič poté nechce zchladnout a doplňuje množství oleje/tuku. Pokud se spotřebič znovu vypne, přestože je v něm již dostatečné množství oleje/tuku, spotřebič znovu neuvádějte do provozu a nechte ho přezkoušet odborníky.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Spotřebič omyjte dle pokynů v oddíle „Čištění“.

## FRTOVACÍ HRNĚC (NÁDOBA NA TUK)

Množství oleje/tuku v hrnci před zahrátím by se mělo pohybovat v rozmezí vyznačené ryskami pro minimální a maximální hladinu plnění.

Rozdíl mezi hranicí minima a maxima činí cca 470 ml.

#### Óleje

Doporučujeme používat kvalitní olej určený na fritování (lze ho rozehřát na vysokou teplotu). Do fritovacího hrnce lze nalít max. 950 ml oleje. Vždy dodržujte hranici maxima označenou příslušnou ryskou.

Tuhý tuk v kostičkách:

**Tuhý tuk nikdy nepoužívejte přímo ve fritéze.** Pevné kostky lze ve fritovacím hrnci rozpouštět jen v případě, že tuk doplníte a plovoucí hladina rozpuštěného tuku se nachází alespoň v úrovni minima. K naplnění fritovacího koše je potřeba cca 950 g tuku. Tuk rozkrájíte na menší kostičky a rozetvete je v samostatném hrnci. Tuk příliš nezahříváte, aby neztvrdlo řízků vzniká popálenin při přelévání rozpuštěného tuku do fritézy. Při plnění dodržujte hranici maxima.

#### Živočišné

Na fritování používejte jen čerstvý rostlinný olej/tuk. Je nutné ho rozpálit asi na 220 °C a přitom musí zůstat chvilku neutrální. Nikdy nepoužívejte kombinaci různých druhů tuků.

#### Esenciální

Při přípravě fondue použijte vývar nebo rostlinný tuk. Tuk musí dobře smažet vysoké teploty a zůstat chvilku neutrální. Nesmí prskat a nesmí se z něj kouřit. Oleje a živočišné tuky jsou brzo nevhodné.

### **FRIHOVAČÍ KOŠ**

Fritovací koš umožňuje snadné vyjmutí fritovaného pokrmu. Max. lze najednou připravit 200 g pokrmu.

### **ÚCHYT FRIHOVAČÍHO KOŠE**

Při upevňování úchyta k fritovacímu koši stlačte úchyt v jeho přední části (v prohlubně nosis) a nasuňte ho na píšček na fritovacím koši. Úchyt se musí zavazankou do stranních otvorů píščku.

Při samdávaní úchyt opět stlačte v jeho přední části a vysuňte ho z píščku na fritovacím koši.

### **OBŠLUHA**

#### Fritéza

- Ze spotebiče vyjměte fritovací koš pomocí úchyta.
- Do fritovacího hrnce nalijte olej/tuk v množství, aby dosahovalo k rysce pro značení maxima.
- Do příslušných závěsů případně upevněte víko a zavěte jej.
- Vidlici přívodní šňůry zasuněte do zásuvky. Rozsviťte se kontrolka provozu.
- Pomocí termostatu nastavte požadovanou teplotu. Rozsviťte se kontrolka teploty.
- Do fritovacího koše vložte potraviny určené k fritování (max. 200 g).
- Na fritovací koš upevněte úchyt.

- Otevřte víko fritézy a fritovací koš vložte do fritovacího hrnce.
- Zavěte víko.
- Jakmile je pokrm hotový, otočte regulátorem teploty zpět do výchozí police a otevřte víko.
- Fritovací koš pomocí úchyta zvedněte z hrnce a nechte nad hrncem okapat tuk. Hotový pokrm vložte do servírovací misky nebo přímo na talíř.
- Vždy po dokončení fritování otočte regulátorem teploty do výchozí police a vidlici přívodní šňůry vytáhněte ze zásuvky.

#### Fondue

- Ze spotebiče vyjměte fritovací koš pomocí úchyta.
- Otevřte víko a oddělte ho od spotebiče – vytáhněte ho směrem nahoru.
- Do fritovacího hrnce nalijte tuk či vývar až k rysce s označením maxima.
- Do hrnce nevkládejte sýr ani čokoládu!
- Nasadte pístence pro uchycení vidliček.
- Vidlici přívodní šňůry zasuněte do zásuvky. Rozsviťte se kontrolka provozu.
- Pomocí regulátoru teploty nastavte požadovanou teplotu. Rozsviťte se kontrolka teploty.
- Pokud je na fritéze nasazený pístence pro uchycení vidliček, nemonujte již víko. Mělo by dojít k přehřátí pístence.
- Jakmile je dostatečně nastavená teplota, kontrolka teploty zhasne. Příprava fondue může začít.
- Pro přípravu malých kousků masa počítejte s dobou asi 1½ až 3 minuty, pokud používáte tuk a cca 3–4 minuty při použití vývaru.
- Vždy po dokončení přípravy otočte regulátorem teploty do výchozí police a vidlici přívodní šňůry vytáhněte ze zásuvky.

### **RADY A TYPY – FRIHOVÁNÍ**

Pokrm, které se při přípravě volně pohybují v rozptáleném tuku, jsou častně a snadno stravitelné. Póry fritovaného masa se díky vysoké teplotě okamžitě uzavřou, proto maso nevstřebá tuk a zároveň nepustí vlastní šťávu. Živočišné důležitě bílkoviny, vitamíny a minerály jsou zachovány.

#### DEBETE TĚCHTO POKRMŮ:

- Ve fritéze používejte jen čerstvý rostlinný tuk. Nechá se rozpálit asi na 220 °C a zůstane chvilku neutrální.
- Nikdy nekombinujte různé druhy tuku.
- Opakovaně použitý tuk nezlepšete přidáním čerstvého tuku. Naopak, nový tuk zakrátko rovněž ztratí svoji kvalitu.
- Potraviny vkládané do fritovacího hrnce dobře osušte, aby se tuk nepřepíchl. Zmrazené potraviny nechte předem rozmrazit. Vítkosti snižuje kvalitu tuku, je zapotřebí ho častěji měnit.
- Chcete-li dosáhnout optimálního výsledku, dodržujte správnou teplotu. Pokud tuk není dostatečně rozptálený, fritované potraviny ho více vsáknou. Proto potraviny vkládejte

- do fritovací koše až tehdy, když je tuk dostatečně rozpálený. Pokud je tuk rozpálený příliš, utvoří se rychlé kůrka, avšak uvnitř zůstane pokrm syrový.
- Zamrazené nebo silně zchlazené potraviny nejprve jednou až dvakrát krátce ponořte do rozpáleného tuku.
  - Neřinujte příliš velké množství potravin najednou. Pokud musí v tuku plavat a jednotlivé kusky by do sebe neměly narážet.
  - Pokud smažíte obalované pokrmy, trojoba dobře přitlačte, popří. přebytně množství oklepejte.
  - Opakované použitý tuk, který je třeba vyměnit, poznáte podle toho, že je tmavý, hustý, je nepřijemně cítit a snadno se zpění.
  - Vícekrát použitý tuk s přepálenými zbytky potravin se může snadno vzápnit. Tak pravdělně vyměňujte, asi po 3–4 použití. Doba použitelnosti pochopitelně závisí na tom, co a v jakém množství řinujete.
  - Tuk lze používat déle, pokud ho po použití přefiltrujete.
  - Tuk lze uchovávat přímo v uzavřeném fritovacím hrnci na chladném místě.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním vyčistěte vidlici ze zástrčky a spotřebič nechte zchladnout.
- Spotřebič ani přívodní šňůra se z bezpečnostních důvodů nesmí ponořit do vody ani mýť pod proudem tekoucí vody.
- Po použití opatrně přelijte zchladlý, avšak ještě tekoucí tuk (např. pomocí naběračky) do varné nádoby. Tuk přelijte přes sávy papír vložený do tepelně odolné nálevky či fritovacího koše, aby se přefiltroval.
- Použitý tuk nevylévejte do výlevky kuchyňského dřezu.
- Fritovací hrnci nejprve vyřete paprtovou kuchyňskou utěrkou a poté ho omyjte navlhčeným hadříkem s přísádkem čistícího prostředku. Na závěr hrnci pečlivě utřete suchou utěrkou.
- Ve vřaku je umístěn tukový filtr. Po několikerém použití fritězy je potřeba filtr vyměnit. Otevřete víko příhrádky na filtr a filtr vyjměte. Nový filtr lze objednat prostřednictvím zákaznického servisu dovozce přímo u výrobce. Na patřičné místo vložte nový filtr a uzavřete víko.
- Fritovací koš, úchyt koše, pístanec na uchycení vidliček a vidličky lze po použití umýt v horké vodě.
- Spotřebič zmejšku otevře vřikým hadříkem.
- Nepoužívejte hrubé čisticí prostředky, které by mohly povrch spotřebiče poškrábat.

## NÁHRADNÍ DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ

Náhradní díly a příslušenství lze zakoupit prostřednictvím zákaznického servisu dovozce (kontakt viz *Záruční list*) přímo ze skladu výrobce.

## LIKVIDACE

Vysloužilé spotřebiče odevzdejte k ekologické likvidaci.