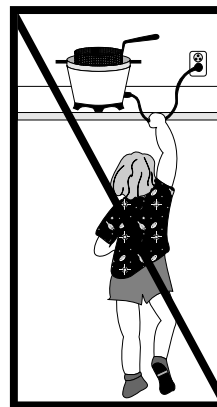


CZ

D Ů L E Ž I T É

- Před instalací a před použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tento návod k použití. Pouze tak dosáhnete vynikajících výsledků a maximální bezpečnosti při jeho používání.
- Pokyny v návodu k použití se snaží pokrýt co největší množství možných situací při používání elektrických spotřebičů. V každém případě, fritovací hrnec používejte rozumně a opatrně, zvláště v přítomnosti dětí.
- 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.
- Neuvádějte spotřebič do provozu, pokud je nějak poškozený (např. po pádu na zem).
- 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).
- Neinstalujte spotřebič v blízkosti tepelných zdrojů.
- Neponořujte fritovací hrnec do vody. Voda proniká do vnitřku hrnce by mohla způsobit zkrat.
- Spotřebič je při provozu horký. **NENECHÁVĚJTE SPOTŘEBIČ NA DOSAH DĚTÍ.**
- Nepřemísťujte spotřebič dokud je olej horký. Hrozí nebezpečí vážného popálení.
- Při přemisťování nebo přenášení spotřebiče, držte hrnec za k tomu určené úchyty "V". (Nezvedejte hrnec za držák drátěného košíčku).
- 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, kde vám pojistné zařízení vymění.
- V případě, že z hrnce kape olej, obraťte se na technický servis nebo na odborníky pověřené výrobcem.
- Před prvním použitím fritovacího hrnce umyjte pečlivě vnitřní nádobu, drátěný košíček a víko (filtry vyndejte) teplou vodou s tekutým přípravkem na mytí nádobí. Hadičku vyprazdňování oleje propláchněte teplou vodou s tekutým přípravkem na mytí nádobí. Nakonec vše dosucha vytřete.
- Materiály a součástky, které jsou ve styku s potravinami jsou shodné s předpisy EU.
- Hadička vyprazdňování oleje musí být při provozu hrnce vždy zazátkovaná a zasunutá ve svém uložení.
- Je možné, že se při prvním použití bude z fritézy kouřit. Tento jev je zcela normální a po několika minutách zmizí. Místnost vyvětrejte.
- Děti a nesvéprávné osoby nesmí spotřebič používat bez dozoru jiných osob.
- Nenechávejte děti, aby si s přístrojem hrály.
- Nenechávejte přípojný kabel viset volně přes hrany plochy na níž je hrnec umístěn, kde je na dosah dětí, nebo se do ní může zamotat uživatel. **Není dovoleno používat prodlužovací šňůru.**
- 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.



POPIS PŘÍSTROJE

- | | |
|--|--|
| A. Košíček ke kovovému držáku (je-li součástí dodávky) | N. Displej minutových hodin (je-li součástí dodávky) |
| B. Kovový držák košíčku (je-li součástí dodávky) | O. Tlačítko minutových hodin (je-li součástí dodávky) |
| C. „Blokovací“ jezdec držáku (je-li součástí dodávky) | P. Kryt uložení vyprazdňovací hadičky (je-li součástí dodávky) |
| D. Košíček k držáku z umělé hmoty (je-li součástí dodávky) | Q. Hadička k vyprazdňování oleje (je-li součástí dodávky) |
| E. Skládací držák z umělé hmoty (je-li součástí dodávky) | R. Zátka vyprazdňovací hadičky (je-li součástí dodávky) |
| F. Jezdec držáku (je-li součástí dodávky) | S. Světelná kontrolka |
| G. Háček otevírání krytu filtru | T. Otáčecí knoflík termostatu a ON/OFF (zapnuto/vypnuto) |
| H. Kryt filtru | U. Nožka |
| I. Rukojeť otevírání víka | V. Úchyty k přenášení spotřebiče |
| L. Víko | Z. Prostor k navinutí přípojného kabelu |
| M. Kontrolní otvor protizápachového filtru | |

NÁVOD K POUŽITÍ

- Spotřebič vyndejte z obalu.
- Před použitím spotřebiče se ujistěte, zda napětí v síti odpovídá napětí, které je uvedené na popisném štítku spotřebiče.
- Před použitím hrnce umyjte vnitřní nádobu, víko (filtry vyndejte) a drátěný košíček teplou vodou. Nakonec vnitřní nádobu pečlivě vytřete dosucha.
- Fritovací hrnce zapínejte pouze pokud je naplněný olejem nebo tukem. Jestliže necháte zahřívat prázdný hrnce, tepelná pojistka přeruší provoz spotřebiče. V takovém případě se musíte obrátit na pověřené servisní středisko, které spotřebič uvede znovu do provozu.

NAPLNĚNÍ HRNCE OLEJEM NEBO TUKEM

- Otevřete víko „L“ hrnce tahem za příslušnou rukojeť „I“ ve směru šipky 1, zvedněte víko ve směru šipky 2 (viz obr. 1) a vyjměte z vnitřku nádoby příslušenství spotřebiče.
- Nalijte do nádoby 1,3 lt oleje (nebo cca 1,2 kg tuku).

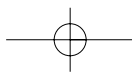
UPOZORNĚNÍ

Úroveň hladiny oleje se musí vždy nacházet mezi značkami maxima a minima vyznačenými na nádobě.

Fritovací hrnce 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 olejem. Nemíchejte dohromady různé druhy oleje. Pokud použijete tuhý tuk, nakrájejte jej na malé kousky tak, aby se fritéza v prvních minutách nezahřívala nasucho, vzhledem k tomu, že tuk není dostatečně rovnoměrně rozmístěn v nádobě. Nastavte fritézu nejdříve na 150°C, aby se ztužený tuk zcela rozpustil. Teprve potom nastavte požadovanou teplotu.

ZAČÁTEK SMAŽENÍ

1. Potraviny určené ke smažení vložte do košíčku. Košíček nepřepĺňujte (max 0,7 kg čerstvých brambor). Aby se potraviny smažily jednotně, doporučujeme je rozmístit po obvodu košíčku



- a nechat jeho střed volnější. U zmražených potravin se nejdříve přesvědčte, aby neobsahovaly příliš mnoho ledu (viz: Smažení zmražených potravin).
2. Lehkým tlakem směrem dolů víko zavřete, dokud neuslyšíte klapnutí, které signalizuje, že víko je dobře zavřené.
 3. Otočný knoflík termostatu „T“ nastavte na požadovanou teplotu (obr. 2). Po dosažení navolené teploty světelná kontrolka „S“ zhasne.
 4. Jakmile světelná kontrolka zhasne, ponořte pomalu drátěný košíček s potravinami do oleje. Postupujte, podle modelu který vlastníte, následovně:

Košíček s kovovým držákem

- Přesvědčte se, zda je „blokovací“ jezdec na držáku posunutý dozadu.
- Držák „B“ nasadte na košíček „A“ (obr. 3) a posuňte „blokovací“ jezdec co nejvíce směrem dopředu (obr. 4).
- Před ponořením nebo vyjmutím košíčku si vždy překontrolujte, aby jezdec držáku byl posunutý dopředu.
- Poté odejměte držák z košíčku a zavřete víko hrnce.

Košíček se skládacím držákem z umělé hmoty

- Odklopit skládací držák „E“ košíčku až na doraz (poloha 2 na obr. 5).
- Narovnat držák „E“ až do zaklapnutí jezdece „F“ (poloha 3 na obr. 6)
- Zavřít víko. Při skládání držáku musíte posunout jezdec „F“ směrem dozadu a část držáku sklopit.
Je normální, pokud se držák při provozu hrnce orosí.
- *Je zcela normální, pokud ihned po tomto úkonu bude z krytu filtru „H“ vycházet značné množství teplé páry.*

PRO MODELY S ELEKTRONICKÝMI MINUTOVÝMI HODINAMI

Stisknutím tlačítka „O“ nastavíte dobu smažení. Na displeji „N“ se zobrazí nastavené minuty. Číslice začnou ihned blikat a označují začátek smažení. Poslední minuta smažení bude zobrazena v sekundách.

Při chybném nastavení můžete dobu smažení změnit tak, že tlačítko stisknete a přidržíte stlačené po více než dvě sekundy. Displej se vynuluje. Nyní lze nastavit nové hodnoty.

Po uplynutí doby smažení se ozve nejprve první série zvukových signálů a po zhruba 20 sekundách se ozve další série.

Stisknutím tlačítka „O“ minutových hodin zvukový signál vypnete.

UPOZORNĚNÍ: hodiny spotřebič nevypínají.

Výměna baterie minutových hodin

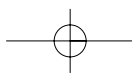
- Vyjmout hodiny z uložení (obr. 7).
- Otáčením krytu baterie (obr. 8) proti směru hodinových ručiček kryt uvolníte.
- Vyměňte baterii za novou baterii stejného typu.
- Znovu vše smontujte.

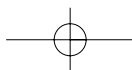
Při výměně nebo při likvidaci nepotřebného spotřebiče, musíte baterie z přístroje vyndat a odevzdat do tříděného odpadu podle platných zákonů. Baterie znečišťují životní prostředí.

KONEC SMAŽENÍ

Po uplynutí doby smažení drátěný košíček zvedněte a překontrolujte, zda jste dosáhli požadovaného výsledku. U modelů s kovovým držákem: držák nasuňte na košíček (obr. 3) a posuňte „blokovací“ jezdec „C“ směrem dopředu.

Pokud jsou potraviny usmažené podle vaší představy, fritézu vypněte otočením knoflíku





termostatu do polohy „OFF“ dokud neuslyšíte klapnutí vypínače.

Nechte nadzvednutý košíček zaháknutý na fritéze, aby z usmaženého pokrmu odkapal přebývající olej.

Poznámka: Při smažení, které vyžaduje dvojitý ponoření (např. brambory), košíček na konci první fáze nadzvedněte, počkejte až světelná kontrolka znovu zhasne a ponořte podruhé drátěný košíček do oleje (viz dále uvedené tabulky).

FILTROVÁNÍ OLEJE NEBO 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.

Překontrolujte si, aby olej byl dostatečně vychladlý (počkejte asi dvě hodiny).

Umístěte fritovací hrnec na okraj pracovní plochy (obr. 9). **Dbejte na to, aby všechny nožičky „U“ byly umístěné na pracovní ploše (obr. 9) a aby hrnec při filtrování z plochy nespadl.**

MODEL S HADIČKOU VYPRAZDŇOVÁNÍ OLEJE

Postupujte podle následujících pokynů:

1. Vyndejte košíček.
2. Otevřete kryt „P“ (jako na obr. 10) a vyjměte hadičku vyprazdňování oleje „Q“.
3. Vyndejte zátku „R“ (viz obr. 10) a současně dvěma prsty stiskněte hadičku na jejím konci, aby olej nebo tuk nevytekly mimo nádobu do které se má vypustit.
4. Nechte olej vytéci do nádoby (obr. 11). Dávejte pozor, aby nádoba byla dost velká a olej nepřetekl. Nikdy olej z hrnce nevylévejte nakloněním nebo převrácením hrnce (obr. 12).
5. Odstraňte případné usazeniny na dně nádoby. Pomožte si houbičkou nebo kuchyňským savým papírem.
6. Potom hadičku vyprazdňování oleje zazátkujte, zasuňte do svého uložení a kryt zavřete.
7. Nasadte drátěný košíček na okraj fritézy a vložte do něj filtr, který jste dostali se spotřebičem (obr. 13). Filtry jsou k dostání u prodejce nebo v pověřeném servisním středisku.
8. Poté opatrně přelijte olej nebo tuk do fritovacího hrnce tak, aby nepřetekl přes okraj filtru (obr. 14).

Pozn.: 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 ve tmě.

Dobrým zvykem je též uchovávat odděleně olej používaný ke smažení ryb a olej ke smažení jiných potravin.

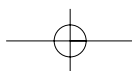
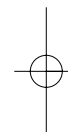
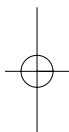
Pokud používáte tuk nebo slaninu, neuchovávejte jej při příliš nízkých teplotách protože příliš ztuhne.

MODEL BEZ HADIČKY VYPRAZDŇOVÁNÍ OLEJE

Postupujte podle následujících pokynů:

1. Víko odejměte (obr. 15) a olej z nádoby vylejte podle obr. 16.
2. Nasadte drátěný košíček na okraj fritovacího hrnce a vložte do něj filtr, který jste dostali spolu se spotřebičem (obr. 13). Filtry jsou k dostání u prodejce nebo v pověřeném servisním středisku.
3. Poté opatrně přelijte olej nebo tuk do fritovacího hrnce tak, aby nepřetekl přes okraj filtru (obr. 14).

Pozn.: 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 uzavřené nádobě ve tmě. Dobrým zvykem je též uchovávat odděleně olej používaný ke smažení ryb



a olej ke smažení jiných potravin.

Pokud používáte tuk nebo slaninu, neuchovávejte jej při příliš nízkých teplotách protože příliš ztuhne.

VÝMĚNA PROTIZÁPACHOVÉHO FILTRU

Protizápachové filtry, které jsou umístěny ve víku fritovacího hrnce, časem ztratí svou účinnost. V okamžiku, kdy se barva filtru změní, je třeba jej vyměnit. Barvu filtru můžete zkontrolovat otvorem „A“ na vnitřní straně víka, viz obr. 17. Při výměně filtru nejdříve odstraňte kryt z umělé hmoty „H“ (obr. 18) tak, že stisknete háček „G“ ve směru šipky 1 a poté jej zvednete ve směru šipky 2. Filtry vyměňte.

Pozn. : bílý filtr musí být položený na kovové části (obr. 19) tak, že barevná strana je obrácená směrem nahoru (směrem k černému filtru).

Namontujte zpět kryt filtru. Dbejte na to, aby přední háčky byly správně nasazeny do příslušných úchytů (podle obrázku 19).

Neuvádějte do provozu fritovací hrnce, pokud jsou filtry staré a neúčinné. Filtry by mohly zapáchat a mohly by se ucpat výstupní otvory páry.

ČIŠTĚNÍ

Před čištěním musíte vždy vytáhnout zástrčku ze zásuvky el. proudu.

* **Neponořujte fritovací hrnce do vody nebo pod tekoucí vodu. Voda proniká do vnitřku hrnce by mohla způsobit zkrat.**

Nejdříve nechte olej vychladnout alespoň dvě hodiny, pak vylejte olej nebo tuk podle popisu v kapitole „Filtrování oleje nebo tuku“.

Víko odejměte tak, že za něj opatrně zatáhněte směrem nahoru (obr. 15).

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

Při čištění vnitřku nádoby postupujte následovně:

- Nádobu vymyjte teplou vodou s tekutým přípravkem na nádobí. Pečlivě opláchněte a osušte. U modelů s hadičkou vyprazdňování oleje je výhodné umístit hrnce na okraj dřezu tak, aby hadička vedla do dřezu. V této poloze můžete k mytí použít nádobu s teplou vodou a s přípravkem na nádobí a měkký kartáč. Špinavá voda bude odtékat přímo do dřezu (obr. 20).
- Při čištění hadičky vyprazdňování oleje si pomozte kartáčkem v dotaci se spotřebičem (obr. 21). Nejdříve vytáhněte hadičku ze svého uložení a teprve potom ji vyčistěte.
- Doporučujeme vám, abyste věnovali pozornost pravidelnému a pečlivému čištění drátěného košíčku od případných zbytků potravin.
- Hrnce očistěte z vnější strany měkkým a vlhkým hadříkem. Omyjte případné zaschlé kapky oleje nebo kondenzované páry.
- Těsnění hrnce je třeba očistit a osušit, aby se nepřilepilo na nádobu hrnce, pokud fritéza nebude používána.
- **Po omytí hrnce pečlivě osušte. V nádobě a hlavně v hadičce vyprazdňování oleje nesmí zůstat voda. Předějete tak nebezpečnému vystříknutí horkého oleje až bude fritovací hrnce v provozu.**
- Drátěný košíček a příslušné držáky se mohou mýt v myčce nádobí.

MODEL S TEFLONOVOU ÚPRAVOU

Při čištění vnitřní nádoby s teflonovou úpravou používejte 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. Řiďte se pravidlem, že vícekrát ohřátý olej se kazí! Z tohoto důvodu vám doporučujeme olej, ikdyž jej pravidelně filtrujete, občas vylít a vyměnit za nový. Doporučujeme úplnou výměnu oleje po každém 5/8 smažení nebo v případě že:

- cítíte nepříjemný zápach
- během smažení olej kouří
- olej ztmavne

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 potraviny utvoří 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.**
- Nepřepělujte 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 musí být nakrájené 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	Teplota v °C	Doba v minutách
BRAMBOROVÉ HRANOLKY	poloviční porce	350	190	1. ponoření 4-5 2. ponoření 1-2
	celá porce	700	190	1. ponoření 9-10 2. ponoření 2-3
RYBY	Kalamáry	250	160	6-7
	Krevety	250	160	6-7
	Račí ocásky	250	160	5-6
	Sardinky	250	170	6-7
	Malé sépie	250	160	6-7
	Platýz (1)	130	160	5-6
MASO	Hovězí řízek (1)	120	160	5-7
	Kuřecí řízek (2)	240	180	4-6
	Kuřecí stehýnka (2)	300	180	20-25
	Karbanátky (6)	250	160	4-6
ZELENINA	Artyčoky	150	150	5-6
	Květák	200	160	4-5
	Houby	200	150	4-5
	Lilek (2 plátky)	50	170	3-4
	Cukiny	150	160	5-6

Doba a teplota smažení jsou pouze přibližné a musí se přizpůsobit v závislosti na množství a osobním 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 pečlivě dodržovat 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	Maximální množství	Teplota v °C	Doba v minutách
BRAMBOROVÉ HRANOKY	200 (*)	190	1. ponoření 2-4 2. ponoření 1-2
BRAMBOROVÉ KROKETY	350	190	6-7
RYBY	Rybí prsty (6) Ráčky	150 150	4-5 4-5
MASO	Kuřecí řízek (1 kus)	120	3-5

(*) 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 masnější.

ZÁVADY PŘI PROVOZU

ZÁVADA	PŘÍČINA	NÁPRAVA
Vydává nepříjemný zápach	Protizápachový filtr je nasycený. Zkažený olej. Olej není vhodný ke smažení.	Vyměnit filtry. Vyměnit olej nebo tuk. Použít kvalitní rostlinný olej nebo olej ze slunečnicových semínek.
Olej překypuje.	Olej je zkažený a vytváří příliš pěny. Ponořili jste do horkého oleje příliš mokré potraviny. Ponořili jste košíček do oleje příliš rychle. Hladina oleje převyšuje maximální povolenou úroveň.	Vyměnit olej nebo tuk. Potraviny pečlivě vysušte. Ponořte košíček pomalu. Odeberte z nádoby olej.
Potraviny se nesmaží do zlatova	Olej není dostatečně horký. Košíček je příliš plný.	Navolte vyšší teplotu. Snízte množství potravin určených ke smažení.
Olej se nezahřívá.	Fritovací hrnec byl uveden do provozu na sucho bez oleje. Došlo k přehřátí pojistky.	Obratě se na servisní středisko (pojistka se musí vyměnit).