

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před instalací a použitím přístroje si pozorně přečtěte tento návod k použití. Pouze tak dosáhnete optimálních výsledků a zajistíte maximální bezpečnost při použití.

- Pokud je napájecí kabel poškozený, je nutné jej nechat vyměnit výrobcem nebo jeho střediskem technické asistence, aby se předešlo jakémukoliv riziku.
- Příklad v žádném případě neponořujte do vody.
- Tento přístroj nemůže být používán dětmi ve věku od 0 do 8 let. Tento přístroj může být používán dětmi ve věku 8 a více let, pouze pokud jsou pod pečlivým dohledem. Tento přístroj může být používán osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními vlastnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud jsou pod pečlivým dohledem a jsou poučeny o bezpečném používání přístroje a mají povědomost o souvisejících rizicích. Udržujte přístroj a přírodní kabel mimo dosah dětí mladších 8 let. Čištění a údržba, které provádí uživatel, nesmí být prováděna dětmi.
- Příklad nesmí být ovládán pomocí externího časového spínače nebo systémem samostatného dálkového ovládání.
- Tento přístroj je určen výhradně k domácímu použití. Příklad nemá být používán: v prostředí sloužícím jako kuchyň pro pracovníky obchodů, kanceláří a jiných pracovních prostor, v agroturistických zařízeních, hotelech, motelech a ostatních ubytovacích zařízeních a v

pronajímaných ubytovacích prostorech.

- Varné přístroje musí být umístěny na stabilním povrchu. Při manipulaci s nimi použijte příslušná držadla (je-li jimi přístroj vybaven), abyste zabránili rozliti horkých kapalin.



Nebezpečí!

Nedodržení těchto pokynů může způsobit zásah elektrickým proudem s ohrožením života.

- Před použitím zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na štítku přístroje.
- Příklad zapojte pouze do elektrických zásuvek, které mají minimální zatížení 15 A a jsou opatřeny účinným uzemněním. (V případě nesouladu mezi zásuvkou a zástrčkou přístroje zaříďte, aby odborní pracovníci vyměnili nevyhovující zásuvku za vhodný typ.)
- Napájecí kabel se nesmí dotýkat nebo nesmí zůstat poblíž horkých částí přístroje, zdrojů tepla nebo ostrých hran.
- Při čištění přístroje nebo v případě, že není používán, ho vždy odpojte od napájení.



Nebezpečí popálenin!

Nedodržení těchto upozornění může mít za následek opaření nebo popálení.

- Během provozu je zařízení horké. NENECHÁVEJTE PŘÍSTROJ V DOSAHU DĚTÍ.
- Nepřenášejte fritézu, když je olej horký, protože se vystavujete nebezpečí vážných popálenin.
- Pro přemísťování přístroje používejte vždy příslušná držadla. (Nikdy pro tyto účely nepoužívejte rukojeť košíku.) Zkontrolujte, zda olej dostatečně vychladl. Počkejte asi 2 hodiny.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes hranu plochy, na které je fritéza umístěna. Mohly by ho snadno zachytit děti nebo by mohl překážet uživateli.
- Dávejte pozor na vařící páru a případně na stříkající olej.
- Olej a tuk je hořlavý. Pokud začnou hořet, okamžitě odpojte přístroj od elektrického napájení a oheň uduste pomocí víka nebo přikrývky. K uhašení ohně nikdy nepoužívejte vodu.
- Než vyjmete košík, vždy počkejte, až olej nebo tuk zcela vychladnou.



Pozor!

Nedodržení těchto pokynů může způsobit zranění nebo poškození přístroje.

- Neumísťujte přístroj poblíž zdrojů tepla.

- Fritéza může být uvedena do provozu, pouze pokud jste ji naplnili olejem nebo tukem. Když se přístroj zapne na prázdko, sepne se tepelná ochrana, která provoz přeruší. V takovém případě se pro opětovné uvedení do provozu musíte obrátit na náš autorizovaný servis.
- Pokud z fritézy vytéká olej, obraťte se na náš servis nebo na pracovníky autorizované výrobcem.
- Nezapínejte přístroj, je-li poškozený (např. v důsledku pádu) nebo pokud má funkční problémy. Obrat'te se na servis autorizovaný výrobcem.
- Neodpojujte přístroj od napětí vytažením napájecího kabelu. Vždy vytáhněte pouze zástrčku.
- Ovládací jednotky, kabel ani elektrickou zástrčku nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin.
- Pouze pro modely s plastovým víkem: Víko nikdy nepoužívejte během fritování.



Poznámka:

Tento symbol označuje doporučení a důležité informace pro uživatele.

- Je zcela běžné, že je přístroj při prvním použití cítit novotou. Místnost vyvětrejte.
- Je zakázáno používat podomácku vyrobené oleje nebo oleje s vysokým stupněm kyselosti.
- Vždy dodržujte minimální a maximální množství uvedené uvnitř vyjímatelné nádoby.
- Bezpečnostní mikrosopínač zajišťuje, že ohřev fungovat pouze v případě, že je ovládací jednotka správně umístěná.

Tento přístroj je v souladu s evropským Nařízením 1935/2004 o materiálech určených pro styk s potravinami.

ČIŠTĚNÍ

Před každým čištěním se ujistěte, že je zástrčka vytažena ze zásuvky.

Nikdy neponořujte fritézu do vody a nedávejte ji pod tekoucí vodou z kohoutku (viz obr. 6). Pokud by se dostala voda do ovládací jednotky, mohla by způsobit úraz elektrickým proudem.

Zkontrolujte, zda je olej dostatečně chladný, poté vyjměte ovládací jednotku a vylijte olej.

Z fritovací nádoby odstraňte usazeniny za pomoci houbičky nebo svého papíru.

Po odstranění ovládací jednotky, napájecího kabelu a topné spirály můžete všechny ostatní části umýt teplou vodou a čisticím prostředkem na nádobí (obr. 7).

Nikdy nepoužívejte drátěnky, abyste fritézu neponičili.

Nakonec všechny součásti pečlivě osušte, abyste zabránili stříkání oleje během provozu.

LIKVIDACE PŘÍSTROJE



Přístroj nelikvidujte spolu s ostatním komunálním odpadem, ale odevzdejte ho do oficiálního střediska pro sběr tříděného odpadu.

TECHNICKÉ ÚDAJE

model:	rozměry (h x d x v):	hmotnost:
F44510	455x275x295	3,72 kg
F44520	455x275x325	3,98 kg
F44532	445x285x330	5,18 kg

Ostatní údaje jsou dostupné na štítku umístěném na přístroji.

POPIS PŘÍSTROJE

- Knoflík termostatu pro regulaci teploty
- Kontrolka napájení přístroje (červená)
- Kontrolka teploty oleje (zelená)
- Bezpečnostní mikrosopínač
- Ukazatel maximálního množství potravin
- Ukazatel minimálního - maximálního množství oleje
- Držák košíku
- Dvířka ventilu pro odtok oleje (je-li jím přístroj vybaven)
- Ventil pro odtok oleje (je-li jím přístroj vybaven)
- Olejový filtr
- Plastové víko (pouze u některých modelů) - nepoužívejte během fritování
- Plášť
- Držáky
- Uložení ovládací jednotky
- Víko s rukojetí
- Okénko (je-li jím přístroj vybaven)
- Filter víka (je-li jím přístroj vybaven)
- Vyjímatelná nádoba
- Košík se sklopnou rukojetí
- Topná spirála
- Ovládací jednotka
- Prostor pro uložení kabelu
- Reset bezpečnostní tepelné pojistky

BEZPEČNOSTNÍ TEPELNÁ POJISTKA

Přístroj je vybaven bezpečnostní tepelnou pojistkou, která zastaví ohřev v případě chybného použití nebo poruchového provozu. Po vychladnutí přístroje jemně stiskněte pomocí párátko nebo podobného předmětu tlačítko obnovení bezpečnostní tepelné pojistky (Z) poblíž nápisu RESET (obr. 1). Pokud přístroj nezačne fungovat, musíte kontaktovat servis autorizovaný výrobcem.

NÁVOD K POUŽITÍ

Před prvním použitím fritézy pečlivě omyjte košík, vyjímatelkou

nádoby a víko pomoci horké vody a čisticího prostředku na nádoby. Ovládací jednotku s napájecím kabelem a odporem můžete čistit vlhkým hadříkem. Ujistěte se, že do ovládací jednotky nepronikla voda a že se na dně vyjímatelné nádoby nenacházejí zbytky. Všechny části pečlivě osušte. Zkontrolujte, že je ovládací jednotka dobře připevněná k tělu fritézy. Bezpečnostní mikrospínač (D) neumožňuje fungování přístroje, pokud ovládací jednotka (U) není správně usazena ve svém uložení (N).

NAPLNĚNÍ OLEJEM NEBO TUKEM

- Otočte sklopnou rukojeť košíku, dokud se nezasekne (poloha 2 obr. 2). Vytáhněte košík (S) směrem nahoru.
- Pokud používáte olej, nalijte ho do nádoby (R) až ke značce maximálního množství (obr. 3).
Nikdy tuto značku nepřekračujte, existuje nebezpečí vytečení oleje z nádoby. Hladina oleje se musí pohybovat mezi značkami minimálního a maximálního množství (F). Nejlepších výsledků dosáhnete, když použijete kvalitní arašídový olej.
- Pokud však používáte ztužený tuk, nakrájejte ho na kousky, nechte ho rozehrát v jiné nádobě a pak tekutý tuk vlijte do fritézy. Nikdy nerozehřívajte tuk v košíku nebo na topné spirále fritézy (obr. 4).

PŘEDEHŘÁTÍ

- Potraviny, které chcete fritovat, umístěte do košíku (S). Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedené v košíku (obr. 8). Ujistěte se, že je rukojeť košíku ve správné poloze (poloha 2 obr. 2).
- Připojte přístroj k elektrickému napětí. Obě kontrolky (B) a (C) se rozsvítí.
- Utočte knoflík (A) termostatu (obr. 5) na požadovanou teplotu (viz tabulka fritování). Zelená kontrolka teploty oleje (C) zhasne.
- Při dosažení nastavené teploty se zelená kontrolka (C) rozsvítí.

FRITOVÁNÍ

- Jakmile se kontrolka (C) rozsvítí tak, velmi pomalu ponořte košík (S) do oleje, abyste zabránili vystříknutí nebo přetečení horkého oleje.
- Je zcela běžné, že se uvolní velké množství páry.
- Po uplynutí doby fritování košík (S) nadzdvihněte a zkontrolujte, zda potraviny dostatečně zezlátly.
- Pokud máte za to, že je fritování dostatečné, otočte knoflíkem (A) termostatu do polohy „*“ a přístroj vypněte.
- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Poznámka Pokud chcete fritovat vícekrát, počkejte, až se zelená kontrolka rozsvítí a bude signalizovat opětovné do-

sažení nastavené teploty. Potom podruhé pomalu vnořte košík (S) do oleje.

TRVANLIVOST OLEJE NEBO TUKU

Množství oleje nebo tuku nikdy nesmí klesnout pod minimum. Občas je nutné olej či tuk zcela vyměnit. Trvanlivost oleje nebo tuku závisí na tom, co fritujete. Například strouhanka znečišťuje olej více než běžné fritování. Stejně jako u jakékoliv jiné fritézy ztrácí olej ohříváním vícekrát svoji kvalitu! Proto doporučujeme kompletní výměnu oleje či tuku s určitou pravidelností, i když je používán správně.

FRITOVÁNÍ NEZMRAZENÝCH POTRAVIN

Nepřetěžujte košík. Mohlo by to způsobit náhlý pokles teploty oleje, což by znamenalo nepravdělné fritování a nasáknutí potravin olejem.

Zkontrolujte, zda jsou potraviny tenké a zda mají stejnou tloušťku. Příliš tlusté potraviny se špatně dopékají uvnitř, ačkoliv dobře vypadají. Naopak potraviny s rovnoměrnou tloušťkou jsou všude ideálně připravené. Před ponořením do oleje nebo tuku potraviny dokonale osušte, abyste zabránili stříkání oleje. Navíc vlhké potraviny zůstanou po fritování mazlavé (především

brambory). Potraviny bohaté na vodu (ryby, maso, zeleninu) doporučujeme obalit ve strouhance nebo v mouce. Před jejich ponořením do oleje odstraňte nadbytečné množství strouhanky či mouky. Při přípravě potravin obalených v těstíčku doporučujeme nejdříve ponořit prázdný košík. Poté, co olej dosáhne nastavenou teplotu, ponořte potraviny přímo do něj, abyste zabránili přichycení těstíčka na košík.

Použijte následující tabulku a vezměte v úvahu, že doba a teplota fritování je orientační a že se musí upravit v závislosti na množství a Vaší chuti.

Potravina	Teplota (°C)	Doba tepelné úpravy (minuty)
ČERSTVÉ BRAMBORY (CELÁ PORCE)	170°	11-15
RYBY Kalamáry	140°	9-13
Hřebenatky	140°	10-14
Sardinky	140°	10-14
Krevety	140°	8-12
Platýs	140°	6-10
MASO Vepřové řízky	160°	8-12
Kuřecí řízky	160°	9-13
Masové kuličky	160°	9-13
ZELENINA Artyčoky	150°	13-18
Květák	150°	10-14
Houby	150°	8-12
Lilky	150°	9-13
Cukety	150°	13-18

FRITOVÁNÍ ZMRAZENÝCH POTRAVIN

Zmrazené potraviny mají velmi nízkou teplotu. To způsobuje značný pokles teploty fritovacího oleje či tuku. Pro dosažení dobrého výsledku doporučujeme, abyste košík příliš neplnili. Zmrazené potraviny jsou často pokryty ledovými krystalky, které byste měli před fritováním odstranit. Poté velmi pomalu ponořte košík do fritovacího oleje, abyste zabránili jeho vystříknutí.

Doba fritování je orientační a musí být upravena v závislosti na počáteční teplotě potravin a v závislosti na teplotě doporučené výrobcem potravin.

Potravina	Teplota (°C)	Doba tepelné úpravy (minuty)
PŘEDVAŘENÉ ZMRAZENÉ BRAMBORY	190°	10-14
BRAMBOROVÉ KROKETY	180°	7-10
RYBY Rybí prsty z tresky	180°	3-6
Filety z platýse	180°	2-5
MASO Kuřecí řízky	180°	3-6

MODELY VYBAVENÉ VENTILEM PRO ODTOK OLEJE

POZOR: Nevypouštějte horký olej, protože existuje nebezpečí popálenin.

Postupujte následovně:

1. Vyjměte košík.
2. Otevřete dvířka (H).
3. Otočením proti směru hodinových ručiček ventil (I) otevřete.
4. Nechte olej vytéci do nádoby (obr. 10) a ujistěte se, aby z ní nepřetekl.
5. Z fritovací nádoby odstraňte případné usazeniny za pomoci houbičky nebo savého papíru.
6. Otočením po směru hodinových ručiček ventil (I) zavřete.
7. Zavřete dvířka (H).

Je dobrým zvykem uchovávat odděleně olej použitý k fritování ryb od oleje použitého k fritování jiných potravin.

Pokud používáte sádlo, nenechte ho příliš vychladnout, abyste zabránili jeho ztuhnutí.

i **Poznámka:** Fritovací nádoba přístroje je vybavena vyjímatelným filtrem, který zachycuje největší zbytky z fritování. Poté, co jste zcela vyprázdnili fritovací nádobu, vyjměte filtr tak, že ho vytáhnete dle znázornění na obr. 9. Omyjte ho čistícím prostředkem na nádoby a umístěte ho zpět do uložení.

i **Poznámka:** Jakmile jste odstranili ovládací jednotku a časovač, můžete všechny zbývající části fritézy umýt v myčce nádobí.