

---

# NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ

---



---

## FRITÉZY FF / FCF

---

## NÁVOD K POUŽÍVÁNÍ FRITÉZY

### 1. ÚVOD

Před uvedením přístroje do provozu si pozorně přečtěte pokyny v návodu k použití. Instalaci, údržbu a technický servis fritézy může provádět pouze vyškolený technik.

### 2. INSTALACE A POUŽITÍ

Po rozbalení přístroje je potřebné odstranit všechny plastové kryty chránící nerezové části. Stopy po lepidle odstraňte pomocí jemného čistícího prostředku s obsahem alkoholu.

Důkladně vyčistěte nádobu na olej a fritovací koš.

Zajistěte vodorovnost plochy, na kterou umístíte fritézu, a také její dostatečnou bezpečnostní vzdálenost od tepelných zdrojů a hořlavých materiálů.

Přístroj připojte k elektrickému napájení. Elektrické obvody přístroje musí odpovídat elektrickému napájení (viz. štítek s technickými údaji umístěný na přístroji). Elektrický panel zařízení musí mít elektrickou ochranu 30 mA a vzdálenost jističe od kontaktů musí být 3 mm.

Do nádoby nalijte olej tak, aby jeho hladina byla mezi ryskami maximum a minimum. Používejte nejvyšší kvalitu oleje určený pro fritování.

Otočte spínač do polohy 1 a nastavte na termostatu požadovanou teplotu. Rozsvítí se oranžová kontrolka. Když teplota oleje dosáhne požadované teploty, kontrolka zhasne. Maximální teplota je dosažena za 10 minut.

BRAMBORY	190°C
ZELENINA	160°C
MASO	180°C
RYBY A VEPŘOVÉ	190°C
KUŘE	185°C

Pomalou vložte koš s potravinami do nádoby na olej. Koš lze naplnit pouze do 2/3 jeho kapacity. Maximální kapacita koše je 1 kg potravin u modelů bez kohoutku a 1,6 kg pro modely s kohoutkem, když pro odhadnutí množství použijeme hranolky.

Při fritování masa, ryb nebo drůbeže nejdříve vložte do olejové nádoby koš a až pak potraviny, aby jste předešli jejich přichycení ke koši.

Nikdy nesolte potraviny během fritování, protože sůl snižuje životnost oleje.

Na fritování si připravte malé a suché kousky potravin, aby nedošlo k přetečení oleje z nádoby.



## **UPOZORNĚNÍ ! : NEBEZPEČÍ POŽÁRU**

Zkontrolujte hladinu oleje a nikdy nezapínejte fritézu, když je hladina oleje pod ryskou minima.

Nikdy nepoužívejte starý olej, protože snižuje bod vznětu a způsobuje zvýšení objemu. Následně pak může dojít k přetečení oleje.

Nikdy při fritování nepokládejte na nádobu kryt a také nezakrývejte olej, když ještě není úplně vychladlý.

Nikdy nezapínejte fritézu bez oleje.

Pokud je fritéza zapnutá a nefrituje, nastavte termostat na 100°C. Je to ideální teplota pro udržování oleje bez změny jeho vlastností a zároveň umožňuje začít fritovat během 2 až 3 minut.

### **3. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**

Před prováděním čištění nebo údržby je nutné odpojit přístroj od elektrického napájení.

Pro čištění nikdy nepoužívejte proud vody, aby jste předešli proniknutí vody do elektrických obvodů.

Čištění a údržbu lze provádět, jen když je olej studený.

Nikdy neponořte řídicí panel s odporem do vody. Na jeho čištění používejte vlhkou utěrku.

Koš i fritovací nádobu je nutné důkladně vyčistit vodou.

Každý den po vypnutí fritézy nejdříve otočte termostat úplně doleva. Pak odstraňte všechny zbytky jídla pomocí kovové stěrky. Ostatní malé „drobky“ na dně nádoby neovlivní chuť ani vůni jídel, které se budou smažit.

Je potřeba vyjmout řídicí panel s odporem pro filtraci oleje a důkladně ho umýt.

Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, musí být vyměněn za stejný typ H07RN-F3 G1,5 u jednofázových modelů a H07RN-F5 G1,5 u trojfázových modelů.

Kabely lze objednat u dodavatele.

U trojfázových modelů používejte zástrčku s 5 kolíčky.



### **VAROVÁNÍ !**

Před prvním použitím fritézy odstraňte plastové kryty chránící nerezové části a vyčistěte ji pomocí jemného čistícího prostředku. Nepoužívejte abrasivní čistící prostředky.

Neumísťujte fritézu v blízkosti uskladněných paliv nebo předmětů citlivých na deformaci teplem. Pokud tomu nelze zabránit, je nutné použít kvalitní tepelnou izolaci z nehořlavých materiálů.