

Návod na použití – fritéza elektrická varianta olej a olej/voda



Důležitá upozornění

Připojení fritézy Movilfrit k elektrické síti by měl provést pouze kvalifikovaný technik. Nepoužívejte fritézu bez náležitého uzemnění. Pokud je instalována více než jedna fritéza, měly by být vzájemně propojeny pomocí spojení ekvivalentních externímu potenciálu.

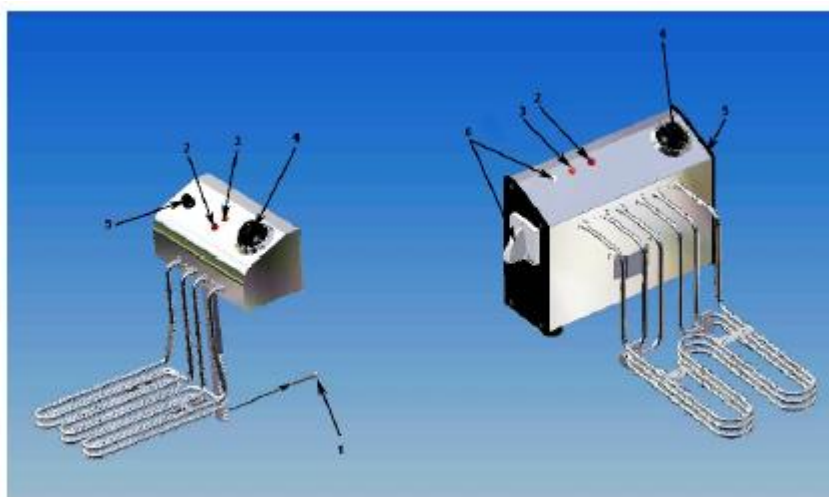
Neinstalujte přístroj v blízkosti hořlavých materiálů.

Elektrický kabel by měl být přinejmenším typu H07RN-F podle normy DIN VDE 0282, část 817..

Pokud je poškozený přívodní kabel, nechte ho okamžitě vyměnit za nový od výrobce, a odborným technikem.

Fritéza nesmí být při používání nechána bez dozoru.

Používejte olej s nízkou hladinou kyseliny (ideálně olivový, nebo slunečnicový) maximálně 0,4 °, nepoužívejte tuky.



Ovládání a kontrolky

1.. Šroub pro připojení hlavy

Slouží k oddělení hlavy zejména při údržbě a čištění

2.. ALARM (červená kontrolka)

Červená kontrolka signalizuje poruchu termostatu. Přístroj vypněte, odpojte ho od elektrické sítě a zavolejte servis.

3.. TERMOSTAT (oranžová kontrolka)

Žluté světlo signalizuje fázi nahřívání. Kontrolka automaticky zhasne, když olej dosáhne zvolené teploty.

4. Ovládání termostatu

Pro výběr požadované teploty oleje.

5.. Bezpečnostní termostat

Bezpečnostní termostat s ručním odblokováním působící při přístupu nastavené teploty.

6.. ON / OFF (bílá kontrolka)

Bílá kontrolka zhasne, když je hlavní vypínač zapnutý. Nicméně, fritéza nezačne nahřívat, pokud není nastavena teplota na termostatu.

Před připojením k elektrické energii

Odstraňte případné ochranné fólie a umyjte fritovací nádobu čisticím prostředkem od zbytků oleje a mastnoty použité během výrobního procesu.

Optimální teploty pro fritování

Všechny typy jídel mohou být skvěle fritovány při teplotě 200 °C a méně. Fritování není složité, nejdůležitější je dosáhnout perfektního výsledku, a to znamená fritovat každé jídlo při správné teplotě:

pohotovostní teplota	100 °C	zelenina	160 °C
brambory (lehce fritované)	160 °C	maso	180 °C
brambory (dozlatova fritované)	200 °C	ryby	200 °C

Plnění nádoby – provedení olej - voda

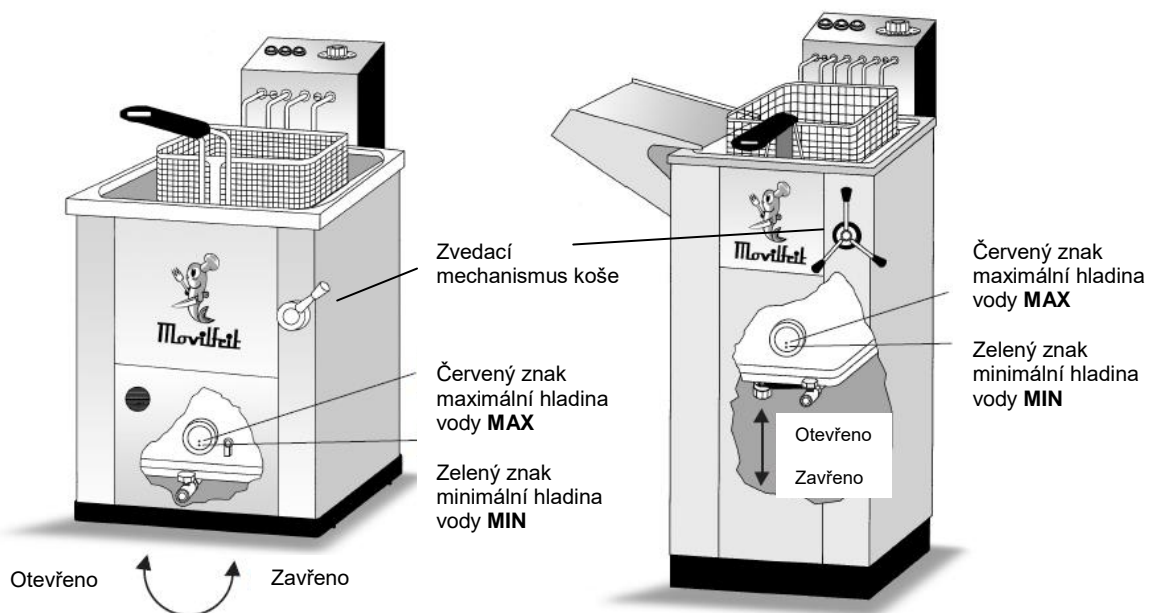
Ujistěte se, že vypouštěcí kohout je zcela uzavřen. (CLOSE – ZAVŘENO)

Nalijte do nádoby slanou vodu (100 g kuchyňské soli na litr vody) po zelenou rysku (GREEN LEVEL MARK – ZELENÝ ZNAK). **Nelijte vodu do horkého oleje.**

Poté nalijte do nádoby olej po horní hranici označenou MAX. (RED MARK – ČERVENÝ ZNAK)

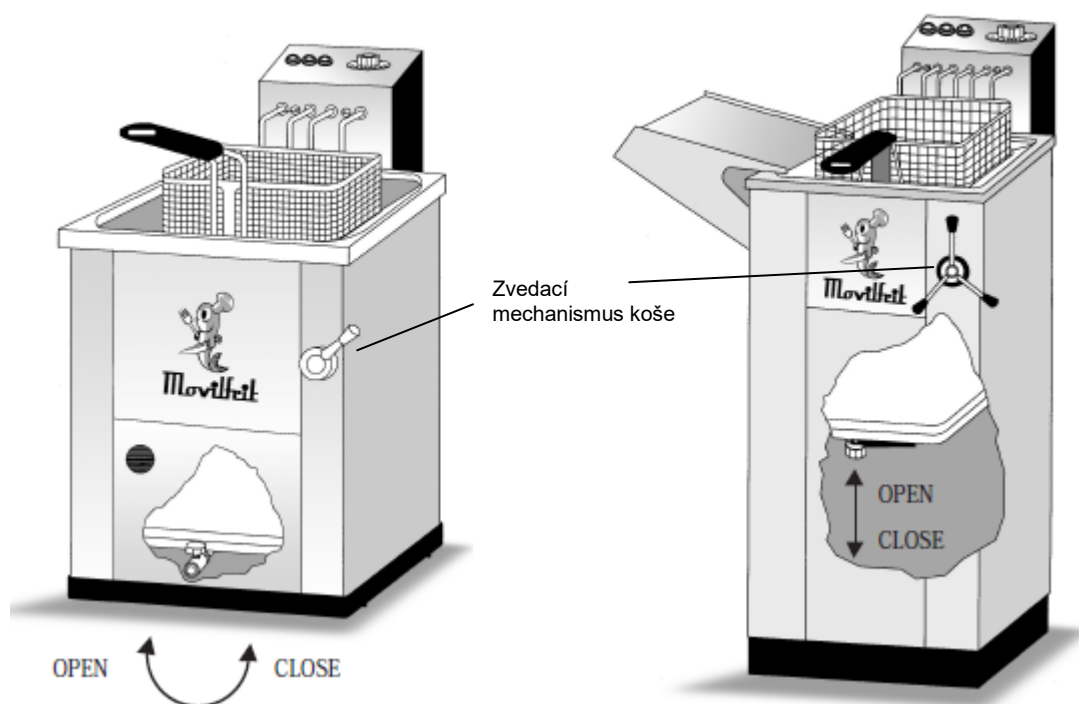
Před tím než zapnete fritézu, nechejte vodu a olej zcela se oddělit (asi 5 min.).

Voda by se měla měnit každý druhý nebo třetí den.



Plnění nádoby – provedení olej

Ujistěte se, že vypouštěcí kohout je zcela uzavřen. (CLOSE – ZAVŘENO).
Nalijte do vany olej po rysku na vnitřní straně s označením MAX.



Zapnutí fritézy

Před fritováním sundejte víko fritézy.

Po připojení k elektrickému proudu, nastavte termostat na požadovanou teplotu. Otočením zvedacího mechanismu umístíte topné těleso s košíkem do oleje do vhodné výšky tak, aby se ohříval pouze olej potřebný pro fritování daného množství jídla.

Pokud toto množství oleje dosáhne požadovanou teplotu, termostat automaticky vypne topné těleso a oranžové světlo zhasne. Topné těleso a oranžové světlo se opět zapnou, pokud se olej ochladí.

Pokyny k fritování

Pokud olej dosáhne požadovanou teplotu a termostat se sám vypne, vložte jídlo rovnoměrně do koše a ponořte do oleje tak, aby olej právě pokrýval fritované jídlo. Fritování začíná. Po několika sekundách, kdy je jídlo podrobena počátečnímu zahřátí, mělo by být topné těleso mírně zvednuto, otočením zvedacího mechanismu, vzhledem k tomu, že nyní je třeba k pokrytí jídla v koši méně oleje.

Tento proces eliminuje vodu obsaženou v jídle a zároveň poskytuje podstatné úspory oleje za předpokladu, že nevznikne emulze oleje a vody.

Pokud je fritéza nečinná, ale je třeba ji udržet v pohotovosti, spusťte topné těleso, jak to nejvíce jde a nastavte termostat na 100 °C. Tato procedura nepoškodí nijak olej a

zajistí, aby fritéza byla v případě potřeby připravena opět k provozu během několika sekund.

Čistěte okraje fritézy každý den utěrkou.

Vypnutí fritézy

K vypnutí fritézy nejdříve nastavte ovládání termostatu na nulu. Kontrolka se automaticky vypne. Pro vyšší bezpečnost odpojte fritézu od elektrického vedení.

Údržba při fritování – provedení olej - voda

V závislosti na typu fritovaného jídla se bude během fritování postupně zvyšovat množství vody usazené na dně nádoby. Výška vody by měla být sledována, aby nedosáhla označenou úroveň. V případě nutnosti vypustěte přebytek vody vypouštěcím kohoutem.

Údržba při fritování

Koš by se měl umývat po fritování velkého množství jídla.

Pokud hranice oleje v nádobě poklesne pod označení MIN, nalijte další olej.

Pravidelné čištění fritézy

Odpojte fritézu od elektrického vedení, vylijte vodu (varianta olej/voda) a olej. Naplňte nádobu vodou a malým množstvím mycího prostředku po hranici MAX. Nastavte termostat na 100 °C a nechejte vřít 20 minut. Poté přístroj vypněte, nechte vodu zchladnout. Vydrhněte nádobu houbičkou a dobře opláchněte. Fritéza by neměla být čištěna vodou z hadice. V myčce lze mýt pouze koše, ovšem bez plastových prvků, které je třeba odstranit.

Nečistěte elektrickou řídicí hlavu proudem vody nebo nedovolte, aby přišla s vodou přímo do kontaktu. Fritéza musí být vyprázdněna.

Důležitá doporučení

Olej by měl být měněn pravidelně. Používání starého oleje se nedoporučuje, protože má snížený bod vzplanutí a větší sklon k přepalování během varu. Topné těleso by při fritování mělo být vždy v oleji. Fritéza může být použita pouze s olejem a vodou (varianta olej/voda), nebo olejem. Je třeba si uvědomit, že při prvotním ponoření velkého množství jídla do oleje, se objeví značné množství pěny, obzvláště pokud jídlo obsahuje mnoho vody.

Abyste se vyhnuli nebezpečí vznícení, ujistěte se, že hranice oleje nebude nikdy nižší než značka MIN.

Doporučené množství jídla, vody a oleje na koš

	Kapacita koše (v kg)	Voda (v litrech)	Olej (v litrech)
Model 4 (olej)			4
Model 6 (olej)			6
Model 9 (olej)			8
Model 10 (olej)	1,1		10
Model 17 (olej)	1,8		17
Model 25 (olej)	2,4		25
Model 35 (olej)	3,4		35
Model 10 (voda/ olej)	1,1	3,5	10
Model 17 (voda/ olej)	1,8	4,5	15
Model 25 (voda/ olej)	2,4	8	23
Model 35 (voda/ olej)	3,4	14	30

Standardní smažené bramborové hranolky

1. Nastavte termostat na 160 °C a fritujte, dokud brambory nejsou lehce osmažené. Vyndejte je z oleje a dejte bokem.
2. Před servírováním nastavte termostat na 200 °C, spustěte lehce osmažené brambory do oleje, fritujte dokud nezezlátnou. Použijte málo kyselý olej, nejlépe olivový. Lze použít i směs 50 % olivového a 50 % jiného rostlinného oleje. Sojový olej se nedoporučuje kvůli jeho nízkému bodu varu.

Bezpečnostní opatření

Olej by neměl nikdy klesnout pod hranici minima; jinak může dojít ke vzplanutí. Měňte olej ve fritéze pravidelně. Je nebezpečné smažit jídlo ve starém oleji z důvodu jeho nízkého bodu vzplanutí.

Nepřepĺnujte koš. Může dojít ke stříkání oleje.

Poškozené elektrické kabely by měly být nahrazeny identickými kabely nebo jednotkami od výrobce či poprodejního servisu.

Obecné rysy fritézy Movilfrit

Proč ohřívát více oleje než potřebujete? S naším systémem lze zvýšit nebo snížit topné těleso ta, aby množství oleje právě odpovídalo potřebě. To přináší úsporu elektřiny, oleje a času, stejně jako vysoce kvalitní smažení.

Elektrická řídící hlava může být oddělena od nádoby, tak aby bylo možné umýt všechny části fritézy bez nebezpečí poškození nějaké elektrické součástky. Ovladače jsou umístěny na hlavě, daleko od tepla sálajícího z nádoby. To snižuje riziko poruchy.

Fritéza Movilfrit je dlouhodobou investicí a splňuje všechny bezpečnostní standardy. Má certifikaci EU.

Výhodou systém fritování olej-voda je, že se nemísí chutě. Zbytky jídel padají automaticky na dno nádoby a shromažďují se ve vodě.

Všeobecné záruční podmínky

1. Elektrické komponenty mají 12-měsíční záruku od data prodeje.
2. Záruka 1 rok od data prodeje se vztahuje na výrobní vady mechanických součástí potvrzené naším technickým servisem.
3. Záruka nekryje poškození nebo defekty způsobené katastrofickými nebo atmosferickými podmínkami, upuštěním nebo uživatelským nesprávným užíváním fritézy, nebo případy nesprávného zdroje energie.
4. Záruka nekryje běžné opotřebení součástí, poškození způsobené používáním nebo technickou údržbou fritézy.
5. Záruka se stává neplatnou, pokud je s fritézou nakládají technici či dílny jiné než ty, které patří k síti poprodejních technických servisů společnosti Movilfrit S.A.

Technická data

Kód	Model	Rozměr š x h x v (mm)	Příkon		Kapacita L	Rozměr koše š x h x v (mm)	Produkce 200 gr	Hmotnost Kg
			kw	v				
157399	FA4	180x425x180	2	230	4	120x240x85	20	4
157400	FA6	265x425x225	3	230	6	210x235x95	30	6,5
157401	FA6+6	530x425x225	3+3	230	6+6	210x235x95	60	12
157410	FA8	265x425x225	4	230	8	210x235x110	45	7
157411	FA8+8	530x425x225	4+4	230	8+8	210x235x110	90	12
157412	FA10	265x425x225	4	230	10	210x235x110	50	7,5
157413	FA10+10	530x425x225	4+4	230	10+10	210x235x110	100	13
157414	FA10 MAX 230	265x425x225	6	230	10	210x235x110	75	10
157415	FA10+10 MAX 230	530x425x225	6+6	230	10+10	210x235x110	150	20
157416	FA10 MAX 400	265x425x225	6	400	10	210x235x110	75	10
157417	FA10+10 MAX 400	530x425x225	6+6	400	10+10	210x235x110	150	20

Kód	Model	Rozměr š x h x v (mm)	Příkon		Kapacita L	Rozměr koše š x h x v (mm)	Produkce 200 gr	Hmotnost Kg
			kw	v				
157407	FAP10	325x440x360	4	230	10	185x245x110	55	14
157409	FAP10+10	650x440x360	4+4	230	10+10	185x245x110	110	27
157418	FAP17 230	360x560x850	6	230	17	205x285x120	110	28
157419	FAP17+17 230	724x560x850	6+6	230	17+17	205x285x120	220	51
157420	FAP17 400	360x560x850	7	400	17	205x285x120	110	28
157423	FAP17+17 400	724x560x850	7+7	400	17+17	205x285x120	220	51

Kód	Model	Rozměr š x h x v (mm)	Příkon Napětí		Kapacita			Rozměr koše š x h x v (mm)	Produkce Hmotnost	
			kw	v	Voda	Olej	Celkem		200 gr	Kg
107066	F10	325x440x360	4	230	3,5	10	13,5	185x245x110	55	14
107067	F10+10	650x440x360	4+4	230	3,5+3,5	10+10	13,5+13,5	185x245x110	110	27
107306	FH10 230	325x525x360	6	230	3,5	10	13,5	185x245x110	91	18
107308	FH10+10 230	650x525x360	6+6	230	3,5+3,5	10+10	13,5+13,5	185x245x110	182	34
107307	FH10 400	325x525x360	6	400	3,5	10	13,5	185x245x110	91	18
107309	FH10+10 400	650x525x360	6+6	400	3,5+3,5	10+10	13,5+13,5	185x245x110	182	34
107310	FH17 230	360x560x850	6	230	4,5	15	19,5	205x285x120	110	28
107312	FH17+17 230	724x560x850	6+6	230	4,5+4,5	15+15	19,5+19,5	205x285x120	220	51
107311	FH17 400	360x560x850	7	400	4,5	15	19,5	205x285x120	110	28
107313	FH17+17 400	724x560x850	7+7	400	4,5+4,5	15+15	19,5+19,5	205x285x120	220	51
107315	FH25	410x645x850	15	400	8	23	31	235x325x140	260	38
107317	FH25+25	824x645x850	15+15	400	8+8	23+23	31+31	235x325x140	520	71
107318	FH35	531x645x850	15	400	14	30	44	350x325x150	275	44
107320	FH35+35	1065x645x850	15+15	400	14+14	30+30	44+44	350x325x150	550	86

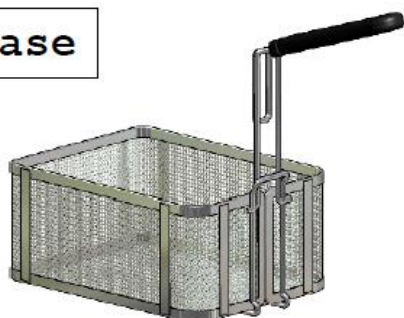
Kód	Model	Rozměr š x h x v (mm)	Příkon Napětí		Kapacita		Rozměr koše š x h x v (mm)	Produkce Hmotnost	
			kw	v	L	200 gr		Kg	
157356	FAH10 230	325x525x360	6	230	10	185x245x110	91	18	
157358	FAH10+10 230	650x525x360	6+6	230	10+10	185x245x110	182	34	
157357	FAH10 400	325x525x360	6	400	10	185x245x110	91	18	
157359	FAH10+10 400	650x525x360	6+6	400	10+10	185x245x110	182	34	
157360	FAH17 230	360x560x850	6	230	17	205x285x120	110	28	
157362	FAH17+17 230	724x560x850	6+6	230	17+17	205x285x120	220	51	
157361	FAH17 400	360x560x850	7	400	17	205x285x120	110	28	
157363	FAH17+17 400	724x560x850	7+7	400	17+17	205x285x120	220	51	
157365	FAH25	410x645x850	15	400	25	235x325x140	260	38	
157367	FAH25+25	824x645x850	15+15	400	25+25	235x325x140	520	71	
157368	FAH35	531x645x850	15	400	35	350x325x150	275	44	
157370	FAH35+35	1065x645x850	15+15	400	35+35	350x325x150	550	86	
157321	FAR17	360x560x850	17	400	17	205x285x120	267	27	
157324	FAR25	410x645x850	25	400	25	235x325x140	434	37	



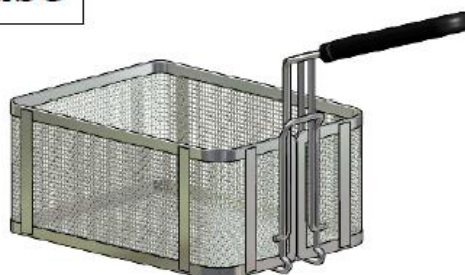
Přístroj zlikvidujte dle příslušných zákonů, norem a předpisů. Zařízení odveďte k organizacím, které se takovou likvidací zabývají. Nikdy nevhazujte do běžných nádob na odpad.

Sestavení koše ve čtyřech krocích

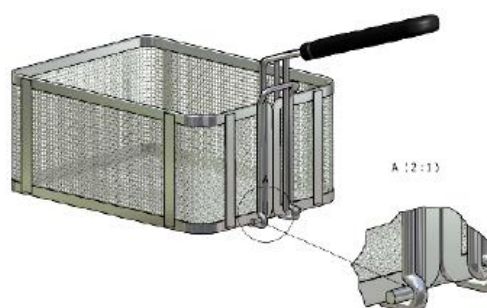
1^a Phase



2^a Phase



3^a Phase



4^a Phase

