

SENCOR®

SFR 1250BK



TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Preklad pôvodného návodu

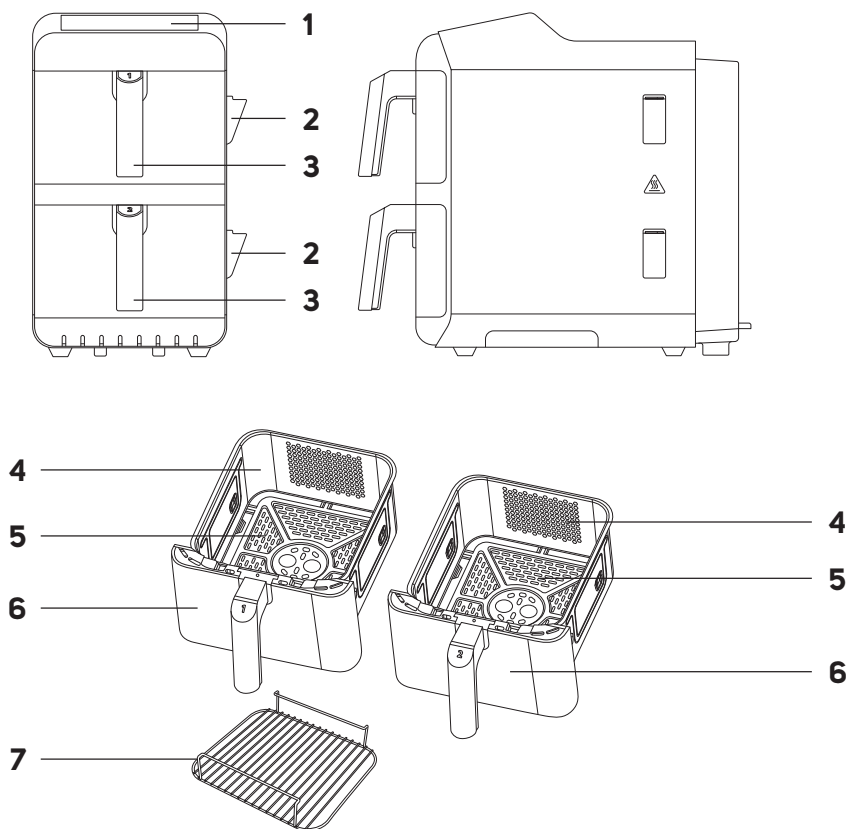


SENCOR®

SFR 1250BK



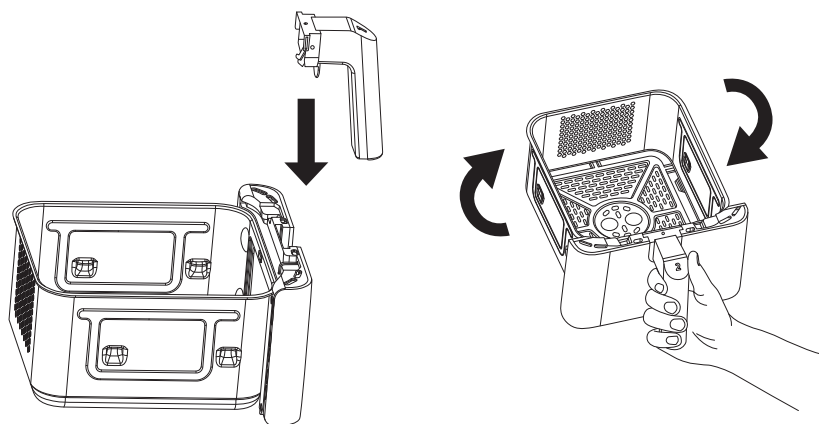
A



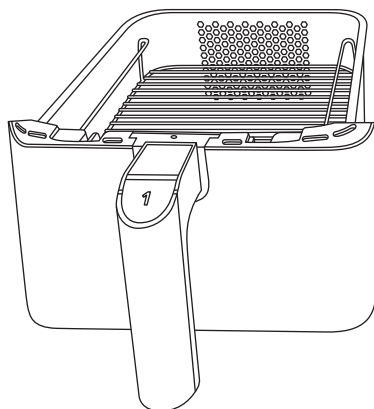
B



C



D



Dôležité bezpečnostné pokyny

ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
- Ak je prívodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Je zakázané používať spotrebič s poškodeným prívodným káblom.
- Neponárajte spotrebič, prívodný kábel ani vidlicu do vody alebo inej tekutiny.
- Povrchy, ktoré prichádzajú do kontaktu s pokrmom, čistite podľa pokynov, ktoré sú v tomto návode uvedené.
- Spotrebič nie je určený na činnosť prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.



UPOZORNENIE: Horúci povrch!

Teplota prístupných povrchov môže byť vyššia, ak je spotrebič v činnosti. Spotrebič môže byť horúci aj po jeho vypnutí. Pred čistením, údržbou alebo inou manipuláciou sa uistite, že je spotrebič úplne vychladnutý.

Ďalšie dôležité bezpečnostné pokyny na používanie spotrebiča

- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa nominálne napätie uvedené na štítku spotrebiča zhoduje s elektrickým napätím zásuvky, ku ktorej chcete spotrebič pripojiť.
- Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke. Odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu. Nepoužívajte predlžovacie káble.
- Spotrebič nepripájajte k sieťovej zásuvke, ak nie je riadne zostavený.
- Sieťová zásuvka musí zostať ľahko prístupná, aby bolo možné spotrebič odpojiť v prípade potreby.
- Nedotýkajte sa prívodného kábla alebo zástrčky mokрыmi rukami.
- Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Spotrebič je tiež určený na osobné nekomerčné použitie v priestoroch, ako sú:
 - kuchynské kúty pre personál v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách;
 - hotelové alebo motelové izby a iné obytné priestory;
 - poľnohospodárske farmy;
 - podniky zaisťujúce nočľah s raňajkami.
- Spotrebič nepoužívajte v priemyselnom prostredí alebo vonku.
- Spotrebič je určený na prípravu potravín. Nepoužívajte ho na iné účely, než na ktoré je určený.
- Spotrebič neumiestňujte na parapety okien, odkvapkávaciu dosku drezu alebo na nestabilné povrchy. Vždy ho umiestnite na stabilný, rovný a suchý povrch.
- Spotrebič nekladte na elektrický ani plynový varič alebo do jeho blízkosti, neumiestňujte ho do blízkosti otvoreného ohňa alebo zariadení, ktoré sú zdrojom tepla.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti vane, drezu, plaveckého bazéna alebo iného zdroja vody.
- Pred použitím spotrebiča sa uistite, že je odkvapkávacia tácka umiestnená na svojom mieste.
- Pri prevádzke musí byť zaistený dostatočný priestor na cirkuláciu vzduchu nad spotrebičom a po všetkých jeho stranách. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti horľavého materiálu, ako sú záclony, utierky na riad a pod.
- Nekladte spotrebič na povrch opatrený látkou alebo brusom.
- Potraviny pripravujte vždy v dodávanej fritovacej nádobe.
- Naplnenie fritovacej nádoby olejom môže spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.
- Pri príprave tučných potravín dajte na zvýšenú opatnosť, aby ste sa nepopáliť prskajúcim tukom.
- Nepriľnavého povrchu sa nedotýkajte ostrými alebo kovovými predmetmi. Inak by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu.
- Nezakrývajte ventilačné otvory, zatiaľ čo je spotrebič v prevádzke.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nechávate bez dozoru, po ukončení používania a pred čistením alebo premiestnením.
- Pred premiestnením, čistením alebo uskladnením nechajte spotrebič vychladnúť. Na prenášanie spotrebiča používajte tepelne izolované rukavice.
- Spotrebič nepoužívajte na odkladanie predmetov.
- Sieťový kábel odopájajte od zásuvky ťahom za zástrčku, nie za kábel. Inak by mohlo dôjsť k poškodeniu sieťového kábla alebo zásuvky.
- Dbajte na to, aby napájací kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu.
- Nepoužívajte spotrebič, ak nefunguje správne, ak spadol na zem, sa poškodil alebo ponoril do vody.
- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zároveň do spotrebiča sa vystavujete riziku straty zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť.

VYSVETLENIE SYMBOLOV UMIESTNENÝCH NA VÝROBKU ALEBO V SPRIEVODNEJ DOKUMENTÁCII



Výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridávať do bežného komunálneho odpadu.

- Ďakujeme, že ste si kúpili náš výrobok značky SENCOR, a veríme, že s ním budete spokojní.
- Pred použitím spotrebiča sa, prosím, oboznámte s návodom na jeho obsluhu, a to aj v prípade, že ste už oboznámení s používaním spotrebičov podobného typu. Spotrebič používajte iba tak, ako je opísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby. Ak spotrebič odovzdávate inej osobe, zaistite, aby bol k nemu priložený tento návod na použitie.
- Spotrebič starostlivo vybalte a dajte pozor, aby ste nevyhodili žiadnu časť obalového materiálu skôr, než nájdete všetky jeho súčasti. Minimálne počas trvania zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť odporúčame uschovávať originálny prepravný kartón, baliaci materiál, pokladničný doklad a potvrdenie o rozsahu zodpovednosti predávajúceho alebo záručný list. V prípade prepravy odporúčame zabaliť spotrebič opäť do originálnej škatule od výrobcu.

POPIS SPOTREBIČA

A1 Ovládací panel	A5 Fritovacia podložka
A2 Ventiláčny otvor	A6 Príezor
A3 Rukoväť fritovacej nádoby	A7 Rozdeľovač fritovacej nádoby (2 ks)
A4 Fritovacia nádoba	

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

B1 Tlačidlo fritovacej nádoby č. 1	B13 Tlačidlo  na zapnutie/ vypnutie a spustenie/ prerušenie
B2 Tlačidlo fritovacej nádoby č. 2	B14 Tlačidlo –
B3 Obrázové ikony programov prípravy	B15 Tlačidlo  na nastavenie teploty alebo času prípravy
B4 Tlačidlo Sync Finish	B16 Tlačidlo Delay na nastavenie odloženého spustenia
B5 Tlačidlo Dual Cook	B17 Tlačidlo osvetlenia nádoby č. 1
B6 Ikona času prípravy	B18 Tlačidlo osvetlenia nádoby č. 2
B7 Ikona teploty	B19 Tlačidlo Favorite na voľbu prednastavených programov prípravy
B8 Číselný displej nádoby č. 2	
B9 Číselný displej nádoby č. 1	
B10 Ikona nádoby č. 1	
B11 Ikona nádoby č. 2	
B12 Tlačidlo +	

ÚČEL POUŽITIA

- Teplovzdušná fritéza Sencor SFR 1250BK je určená na tepelnú prípravu potravín. Príprava prebieha „smažením“ horúcim vzduchom s minimálnym množstvom oleja. Vzduch sa ohrieva ohrievacím telesom a prostredníctvom vnútorného ventilátora sa rovnomerne distribuuje vnútorným priestorom fritovacej nádoby.
- Teplovzdušná fritéza Sencor SFR 1250BK je zároveň vybavená funkciou odloženého spustenia, vďaka ktorej budete môcť posunúť čas prípravy na vám vhodný čas.

VLASTNOSTI A FUNKCIE TEPOVZDUŠNEJ FRITÉZY

Fritovacie nádoby

Fritovacie nádoby sú vybavené príezorom, vďaka ktorému budete môcť ľahko a rýchlo skontrolovať stav prípravy potravín vnútri fritovacej nádoby bez nutnosti ju vybrať.

Vnútorné osvetlenie

Vnútorné osvetlenie uľahčuje kontrolu stavu prípravy potravín. Každá fritovacia nádoba je vybavená vlastným osvetlením. Krátkym stlačením tlačidla osvetlenie zapnete a opäť vypnete. Po dokončení prípravy automaticky zhasne.

Funkcia teplovzdušnej fritézy

Teplovzdušná fritéza Sencor SFR 1250BK je vybavená nasledujúcimi funkciami prípravy:

- **Duálne fritovanie:** V oboch fritovacích nádobách sa potraviny pripravujú na rovnaký program. Viac informácií v časti Duálne fritovanie.
- **Synchronizované fritovanie:** V každej nádobe je možné pripravovať rôzne potraviny, ale dokončenie prípravy skončí v rovnakom čase. Viac informácií v časti Synchronizované dokončenie prípravy.
- **Teplovzdušné fritovanie:** V každej nádobe sa budú pripravovať potraviny samostatne na zvolený program.
- **Odložené spustenie:** Nastavte čas, po uplynutí ktorého sa fritéza spustí. Podrobnosti nájdete v kapitole Odložené spustenie ďalej v návode.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím vyberte spotrebič a jeho príslušenstvo z obalového materiálu a odstráňte z neho všetky propagačné štítky či etikety.
- Aby ste mohli fritovacie nádoby používať, treba inštalovať rukoväti. Vložte rukoväť do výrezu v hornom prednom okraji, mierne zatlačte, kým začujete cvaknutie – pozrite obrázok **C**. Uchopte fritovaciu nádobu za rukoväť, opatrne zastraste, aby ste sa uistili, že je rukoväť správne a pevne nasadená.
- Vonkajší povrch fritézy utrite mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite čistou utierkou dosucha.
- Vyjmite fritovaciu nádobu a podložku. Umyte ich v teplej vode s trochu kuchynského saponátu. Opláchnite a utrite dosucha.
- Vnútorný priestor fritézy utrite mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite čistou utierkou dosucha.
- Odporúčame teplovzdušnú fritézu spustiť naprázdno približne na 30 minút na 200 °C. Počas tohto času môžete zaznamenať slabý dym alebo mierny zápach. Ide o normálny jav, ktorý používaním zmizne.

UMIESTNENIE FRITÉZY

- Teplovzdušnú fritézu umiestnite na rovný, pevný a teplovzdorný povrch v dostatočnej vzdialenosti od sieťovej zásuvky.
- Zaistite okolo fritézy dostatočný voľný priestor, aby mohol vzduch okolo nej voľne prúdiť. To je obzvlášť dôležité v zadnej časti, kde sa nachádzajú ventiláčne otvory. Tie sa nesmú zakrývať počas prevádzky, ani keď fritéza chladne.



Varovanie:

Nepoužívajte spotrebič v blízkosti horľavého materiálu, ako sú záclony, utierky na riad a pod. Nekladte spotrebič na povrch opatrený látkou alebo obrusom.

ZÁKLADNÉ POUŽITIE FRITÉZY

1. Vyberte fritovaciu nádobu z fritézy. Vložte fritovaciu podložku do fritovacej nádoby.
2. Do fritovacej nádoby vložte potraviny, ktoré chcete pripraviť, a vráťte nádobu späť do fritézy. Pri plnení nádoby dodržujte rysku MAX, ktorá je vyznačená na vnútornej strane nádoby. Nádobu neprepĺňajte. Pri spracovaní väčšieho množstva surovín ich odporúčame rozdeliť na menšie množstvo a pripravovať postupne.
3. Zapojte zástrčku prírodného kábla do sieťovej zásuvky.
4. Zaznejú krátke pípnutie a fritéza sa prepne do pohotovostného režimu.
5. Zapnite fritézu dlhým stlačením tlačidla . Na displeji sa zobrazí „HELIO“ a ovládací panel sa rozsvieti.
6. Tlačidlom 1 alebo 2 zvolíte fritovaciu nádobu, ktorú budete používať. Na displeji zvolenej nádoby sa budú zobrazovať východisková teplota a čas prípravy.
7. Zvoľte program prípravy alebo nastavte ručne čas prípravy a teplotu – viac v ďalšej časti návodu.

8. Stlačte tlačidlo  a fritéza sa spustí. Na displeji sa zobrazí nastavená teplota a čas prípravy a spustí sa odpočítavanie. Čas prípravy a teplota sa budú počas prípravy zobrazovať na displejoch.
9. Počas prípravy kontrolujte stav prepečenia cez priezor vo fritovacej nádobe. Stlačte tlačidlo osvetlenia danej fritovacej nádoby. Približne v polovici času prípravy zaznie opakované pípnutie, ktoré vás upozorní na otočenie alebo premiešanie potravín. Na displeji sa zobrazí „turn“.
11. Opatrne fritovaciu nádobu vyberte, potraviny premiešajte a vložte nádobu späť do tela fritézy. Fritéza bude pokračovať v príprave.
12. Hneď, ako úplne nastavený čas prípravy, na displeji sa rozsvieti „COOL“ ventilátor bude v prevádzke ešte približne 30 sekúnd, a potom sa ozve trojité pípnutie a na displeji sa rozsvieti „END“. Následne sa fritéza opäť prepne do pohotovostného režimu.
13. Vyberte fritovaciu nádobu a skontrolujte stav prepečenia potravín. Ak nie sú potraviny ešte úplne prepečené, vložte fritovaciu nádobu späť, zvolte program prípravy a upravte teplotu a čas prípravy podľa potreby. Fritézu spustíte.
14. Ak sú potraviny dostatočne prepečené, vyberte fritovaciu nádobu z fritézy a položte ju na teplotzdorný povrch. Pomocou kliešti alebo podobného kuchynského náčinia vyberte potraviny, nechajte ich odkvapkať na tanieri vyloženom papierovou kuchynskou utierkou a podávajúte.



Poznámka:

Fritovaciu nádobu neotáčajte dnom nahor. Olej, ktorý sa hromadí na dne, vytečie na pripravené potraviny.



Poznámka:

Fritovaciu nádobu vždy ukladajte na teplotzdorný povrch. Nekladte ju na plastové dosky, obrus alebo podobné materiály citlivé na teplo.

15. Ak potrebujete prípravu kedykoľvek zrušiť, dlho stlačte tlačidlo .
16. Po ukončení používania odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky.
17. Pred čistením, údržbou alebo inou manipuláciou nechajte fritézu vychladnúť.



Varovanie:

Počas používania sa fritéza zahrieva a môže dosahovať vysoké teploty. Zostáva horúca aj po ukončení používania. Pri nesprávnej manipulácii hrozí riziko vážneho popálenia. Dbajte na zvýšenú opatrnosť pri manipulácii.



Poznámka:

Odporúčame používať ochranné kuchynské rukavice. Pri manipulácii s fritovaciu nádobou vždy používajte tepelne izolované rukoväti. Nekladte fritovacie nádoby na povrchy citlivé na teplo, napr. plastové dosky a pod.



Poznámka:

Nikdy nepoužívajte kovové náčinie ani nôž, pretože by ste mohli poškrabať neprílnavý povrch fritovacej nádoby alebo podložiek.

Prerušenie prípravy

Ak počas prípravy potravín potrebujete chod fritézy prerušiť, stlačte krátko tlačidlo .

Ak potrebujete prerušiť chod len jednej nádoby, stlačte tlačidlo 1 alebo 2. Prerušenie prípravy môžete použiť na úpravu času prípravy alebo nastavenie novej teploty.

Prerušenie prípravy môžete tiež použiť na kontrolu stavu prepečenia. Opatrne vyberte fritovaciu nádobu. Skontrolujte stav prepečenia a vložte fritovaciu nádobu späť.

Na pokračovanie chodu fritézy stlačte tlačidlo . Chod fritézy môžete prerušiť aj opatrným vybratím fritovacej nádoby. Na displeji sa zobrazí „OPEN“. Chod fritézy sa zastaví a ventilátor sa vypne. Po vložení nádoby späť do fritézy sa jej chod automaticky obnoví.

Vypnutie fritézy

Ak potrebujete fritézu vypnúť, kým je v prevádzke, dlho stlačte tlačidlo , kým ovládací panel nezhasne.

Výber prednastaveného programu

Teplotvzdušná fritéza je vybavená desiatimi prednastavenými programami prípravy. Každý z programov má prednastavenú teplotu a čas prípravy, ktoré je možné zmeniť.

1. Zapnite fritézu tlačidlom .
2. Tlačidlom 1 alebo 2 zvolte fritovaciu nádobu, ktorú budete používať.
3. Opakovaným stlačením tlačidla Favorite zvolte program prípravy. Každým stlačením sa rozsvieti ikona prednastaveného programu.
4. Ak potrebujete zmeniť teplotu, opakovane stlačte tlačidlo , až sa rozsvieti ikona teploty . Potom tlačidlami +/- zmeníte teplotu v rozmedzí od 40 do 200 °C (u programu sušenie od 40 do 80 °C).
5. Ak potrebujete zmeniť čas prípravy, opakovane stlačte tlačidlo , až sa rozsvieti ikona času prípravy . Potom tlačidlami +/- zmeníte čas prípravy v rozmedzí od 1 do 60 minút (u programu sušenie od 15 minút do 12 hodín).
6. Na spustenie fritézy stlačte tlačidlo .

Tabuľka prednastavených programov

Program	Ikona	Východisková teplota (°C)	Východiskový čas prípravy (min)
Hranolčeky		200	25
Kuracie stehná dolné		200	25
Morské plody		160	18
Pizza		180	12
Zelenina		160	15
Pečenie		160	15
Ryba		180	20
Steak		180	20
Slanina		180	5
Sušenie		60	240

Tabuľka prípravy potravín

Potravina (Potraviny)	Min.–Max. množstvo (g)	Čas prípravy (min)	Teplota (°C)
Mrazené tenké hranolčeky	300 – 500	7 – 10	200
Mrazené hrubé hranolčeky	300 – 500	9 – 13	200
Mrazené kuracie nugety	250 – 500	10 – 13	180
Kuracie kúsky	300 – 600	10 – 15	180
Krevety	200 – 400	5 – 9	160
Mrazený steak	350 – 700	6 – 8	180
Bravčový rezeň	250 – 600	8 – 12	180
Croissant	240 – 480	13 – 16	160
Steak	250 – 600	6 – 10	180

Nastavenie teploty

Po zapnutí fritézy opakovane stlačte tlačidlo  až sa rozsvieti ikona teploty . Potom tlačidlami +/- zmeňte teplotu v rozmedzí od 40 do 200 °C (u programu sušenie od 40 do 80 °C).

Nastavenie času prípravy

Po zapnutí fritézy opakovane stlačte tlačidlo  až sa rozsvieti ikona času prípravy . Potom tlačidlami +/- zmeňte čas prípravy v rozmedzí od 1 do 60 minút (u programu sušenie od 15 minút do 12 hodín).

Synchronizované dokončenie prípravy

Zvolte túto funkciu, ak potrebujete, aby sa príprava potravín v oboch fritovacích nádobách dokončila súčasne.

- Zvolte program prípravy alebo nastavte teplotu a čas prípravy pre každú fritovaciu nádobu.
- Stlačte tlačidlo **Sync Finish** a následne stlačte tlačidlo . Na displeji nádob, ktorá má kratší čas prípravy, sa zobrazí „HOLD“.
- Spustia sa prípravy vo fritovacej nádobe s dlhším časom prípravy. Hneď, ako uplynie rozdiel medzi časmi prípravy, spustí sa príprava aj v druhej nádobe a „HOLD“ z displeja zmizne.



DÔLEŽITÉ:

Ak spustíte chod jednej alebo druhej fritovacej nádoby bez stlačenia tlačidla **Sync Finish**, nebude funkcia synchronizovaného dokončenia aktívna.

Duálne fritovanie

Zvolte túto funkciu, ak potrebujete, aby sa v oboch fritovacích nádobách potraviny pripravovali rovnakým spôsobom. Nastavený program, úprava teploty alebo času prípravy vykonáte len pri jednej fritovacej nádobe.

- Stlačte tlačidlo **Dual Cook** a zvolte program prípravy alebo nastavte teplotu a čas prípravy.
- Alebo stlačte tlačidlo 1 alebo 2 a zvolte program prípravy alebo nastavte teplotu a čas prípravy. Potom stlačte tlačidlo **Dual Cook**.
- Na spustenie fritézy stlačte tlačidlo .



Poznámka:

Ak nestlačíte tlačidlo **Dual Cook**, režim duálneho fritovania sa nespustí.

Odložené spustenie

Odložené spustenie umožňuje nastaviť čas, po uplynutí ktorého sa fritéza spustí. Budete tak môcť pripraviť potraviny vo vami požadovaný čas.

- Zapnite fritézu tlačidlom  a zvolte program prípravy alebo nastavte teplotu a čas prípravy.
- Stlačte tlačidlo **Delay** a na rozhláskach východiskový čas odloženého spustenia „0.5h“.
- Tlačidlami +/- nastavte čas odloženého spustenia. Tu môžete nastaviť v rozmedzí od 0,5 hodiny do 12 hodín. Interval je možné nastaviť po 15 minútach.

- Na spustenie fritézy stlačte tlačidlo . Na displeji sa bude odpočítavať nastavený čas.
- Až nastavený čas uplynie, fritéza sa automaticky spustí. Na zrušenie odloženého spustenia stlačte tlačidlo .



Upozornenie:

Majte na pamäti, že počas odloženého spustenia sa potraviny ponechávajú pri izbovej teplote a mohli by dôjsť k ich znednodnoteniu (zvlášť mäsa, rýb alebo morských plodov), ak by sa čas odloženého spustenia nastavil na maximálny čas.

Osvetlenie vnútorného priestoru

Každá fritovacia nádobu je vybavená vlastným osvetlením.

Ak potrebujete osvetlenie zapnúť, stlačte tlačidlo  alebo . Na vypnutie osvetlenia znovu stlačte dané tlačidlo.

Rozdelenie fritovacej nádoby (obr. D)

Do každej fritovacej nádoby môžete vložiť dodávaný rozdeľovač (A7), ktorý pomôže zväčšiť kapacitu nádoby.

Vyjmite nádobu z tela fritézy, jednu časť potravín položte na fritovaciu podložku, vložte rozdeľovač do nádoby. Ten sa zachytí o výstupky, ktoré sa nachádzajú na vonkajších stranách nádoby. Na rošt rozdeľovača môžete vložiť ďalšie potraviny. Nádobu potom vložte do tela fritézy.

TIPY A RADY

- Prípravujte súčasne potraviny s rovnakou veľkosťou. Menšie kusy potravín obvykle vyžadujú o niečo kratší čas prípravy než väčšie kusy.
- Upravte čas prípravy v závislosti od množstva pripravovaných potravín. Väčšie množstvo vyžaduje dlhší čas prípravy než menšie množstvo.
- Počas prípravy premiešajte potraviny (zvlášť menšie kusy). Tým docielite optimálny výsledok a rovnomerné prepečenie.
- Pridajte trochu oleja k hranolčekom z čerstvých zemiakov a smažte, až budú chrumkavé.
- Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranolčiekov je 0,5 kg.
- V teplovzdušných fritézach nepripravujte potraviny s veľmi vysokým obsahom tuku, napríklad klobásy.
- Potraviny obvykle pripravované v rúre je možné pripraviť aj v teplovzdušnej fritéze.
- Pri príprave jedál z predpripraveného cesta skráťte čas prípravy.
- Teplovzdušnú fritézu je možné použiť aj na ohrev jedál. Ak chcete jedlo ohriať, nastavte teplotu na 150 °C a čas prípravy na 10 minút.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Fritézu vyčistíte po každom použití. Pred čistením musí byť fritéza vypnutá, odpojená od sieťovej zásuvky a úplne vychladnutá vrátane príslušenstva.



Varovanie:

Aby sa zabránilo nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, napájací kábel ani sieťovú zástrčku do vody alebo inej tekutiny.

Fritovacie nádoby a podložky

Vyjmite podložky z fritovacích nádob. Fritovacie nádoby a podložky umyte v teplej vode s trochu malého množstva neutrálneho kuchynského saponátu. Používajte mäkkú hubku. Opláchnite a utrite dosucha.

Ak sa potraviny pripeču, nalejte do fritovacej nádoby horúcu vodu a pridajte kuchynský saponát. Nechajte pôsobiť asi 10 minút a potom vyčistite.

Vnútorný priestor

Po vyňatí fritovacej nádoby utrite vnútorný priestor nádoby pomocou mäkkej hubky mierne navlhčenej v teplej vode. Opätne utrite ohrievacie teleso. Všetko utrite čistou utierkou dosucha.

Vonkajší povrch

Na čistenie vonkajšieho povrchu použite suchú alebo mierne navlhčenú textiliu. Potom všetko riadne utrite dosucha.



Varovanie:

Na čistenie nikdy nepoužívajte drôtenky, čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom, benzín a pod.

ULOŽENIE

- Ak nebudete spotrebič dlhšie používať, odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky, nechajte spotrebič vychladnúť a vyčistite ho podľa vyššie uvedených pokynov.
- Pred uložením sa uistite, že sú spotrebič aj všetko príslušenstvo riadne čisté a suché.
- Uložte spotrebič na suché, čisté a dobre vetrané miesto, kde nebude vystavený extrémnym teplotám a kde bude mimo dosahu detí alebo zvierat.

RECEPTY

DOMÁCE HRANOLČEKY

Pri príprave domácich hranolčiek postupujte nasledovne:

- Olúpte a nakrájajte zemiaky na hranolčeky.
- Hranolčeky dôkladne umyte a osušte ich papierovou kuchynskou utierkou.
- Do misky dajte 1 až 2 lyžice olivového oleja, pridajte hranolčeky a dobre premiešajte, až sa všetky hranolčeky obalia olejom.
- Hranolčeky vyberte z misky a nechajte cez sito odkvapkať.
- Okvapkané hranolčeky vložte do fritovacej nádoby a zvolte program na prípravu hranolčiek.

MÄSOVÉ GULÔČKY K PIVU

Potrebné ingrediencie na 4 porcie:

400 g hovädzieho mletého mäsa
20 g šampiňónov
40 g červenej cibule
30 g anglickej slaniny
2 strúčiky cesnaku
26 g červenej papriky
1 byľka rozmarínu
1 byľka tymianu
1 žltok
Soľ
Čierne korenie mleté
Čili korenie
Štipka štipľavej papriky
3 g sladkej papriky mletej
10 g bravčového sadla

Postup:

- Anglickú slaninu nakrájajte na drobné kocôčky, rovnako tak aj šampiňóny, papriku, cibuľu, pridajte cesnak nakrájaný na drobné plátky a všetky orestujte na panvici, kam pridáte aj nadrobno nasekaný rozmarín a lističky tymianu. Takto pripravený zmes odložte na bok a nechajte vychladnúť.
- Do misy zatiaľ vložte mleté mäso, všetko korenie, žltok, bravčové sado a už vychladnutú pripravenú zmes. Všetko dôkladne premiešajte.
- Z takto pripraveného mäsa vytvarujte guľky zhruba s hmotnosťou 20 g.
- Takto pripravené mäsové guľky vložte do fritovacej nádoby. Nastavte teplotu na 180 °C a čas prípravy na 8–15 minút podľa ich veľkosti.

Tip:

Pre krásny, hladký povrch guľiek odporúčame navlhčiť ruky, mäsové zmes sa na ne potom nelepi.

PLNENÉ KURACIE PRSIA

Potrebné ingrediencie na 4–6 porcií:

450 g kuracích prs
130 g anglickej slaniny (plátky)
25 g cibule
45 g šalotky

2 strúčiky cesnaku
20 g čerstvého listového špenátu
10 g sadla
5 g hladkej múky
2 vajcia (M)
Soľ
Čierne korenie mleté
½ l kuracieho vývaru

Postup:

- 20 g anglickej slaniny nakrájajte na kocôčky a mierne orestujte, pridajte nadrobno nasekanú šalotku, cesnak nakrájaný na plátky a všetko krátko orestujte. Potom pridajte špenát, ktorý tiež zľahka orestujte, osolte a okoreňte. Hneď, ako sú listy špenátu orestované, pridajte rozmiešané vajčka a nechajte stuhnúť. Takto pripravenú zmes odstavte, aby vychladla. Medzitým, než zmes vychladne, si pripravte kuracie prsia.
- Kuracie prsia osušte a na mieste, kde sú najhrubšie, urobte vrecko smerom dole k úzkej časti, pozor na prerezanie. Takto pripravené kuracie prsia osolte, okoreňte a naplňte vopred pripravenou zmesou. Rez spojte jedným špáradlom, aby zmes z vrecka nevypadla.
- Kuracie prsia zabalte do zvyšnej anglickej slaniny.
- Vložte do fritovacej nádoby. Nastavte teplotu na 170 °C a čas prípravy na 45 minút.
- V rúrnici si zatiaľ pripravte tmavšiu cibulovú zápražku (do zlatista orestujeme cibuľu na sadle a potom pridáme múku), ktorú potom dôkladne prevarte. Podľa potreby dochuťte.
- Podávajte so zemiakmi alebo ryžou.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia 220 – 240 V~
Menovitý kmitočet 50/60 Hz
Menovitý príkon 3 000 W
Spotreba energie v pohotovostnom režime 0,35 W
Objem fritovacej nádoby 5,8 l (každá nádoba)
Nastavenie teploty 40 – 200 °C
Nastavenie času prevádzky 1 – 60 minút

Zmeny textu a technických špecifikácií vyhradené.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Použitie elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridať do bežného komunálneho odpadu. S cieľom zaistiť správnu likvidáciu, obnovu a recykliáciu odovzdajte tieto výrobky na určených zberných miestach. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnu likvidáciu tohto produktu pomôžte zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by mohli byť dôsledkom nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Ak chcete tento výrobok zlikvidovať inde, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.

Zmeny textu a technických parametrov vyhradené.

