

SENCOR®

SFR 5050BK



TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Preklad pôvodného návodu

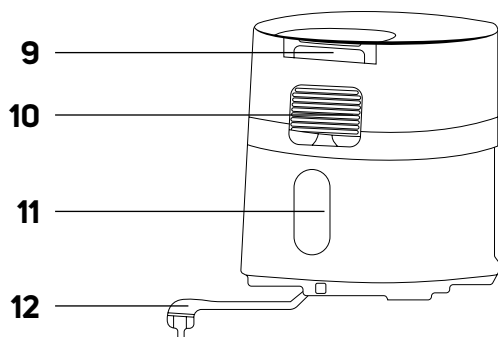
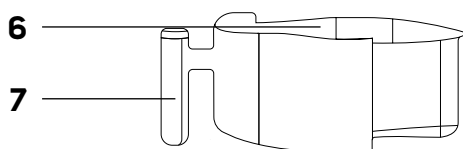
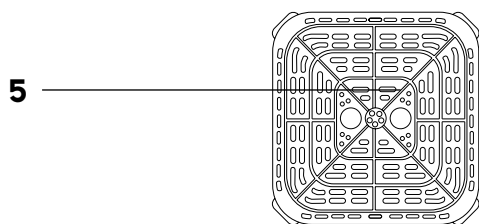
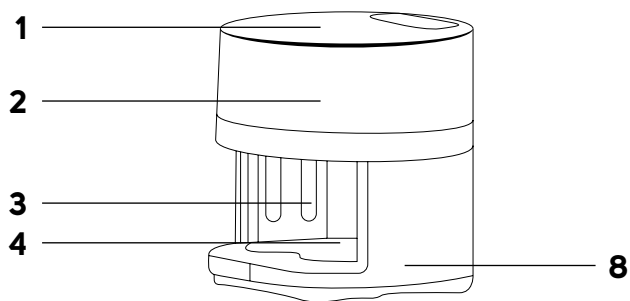


SENCOR®

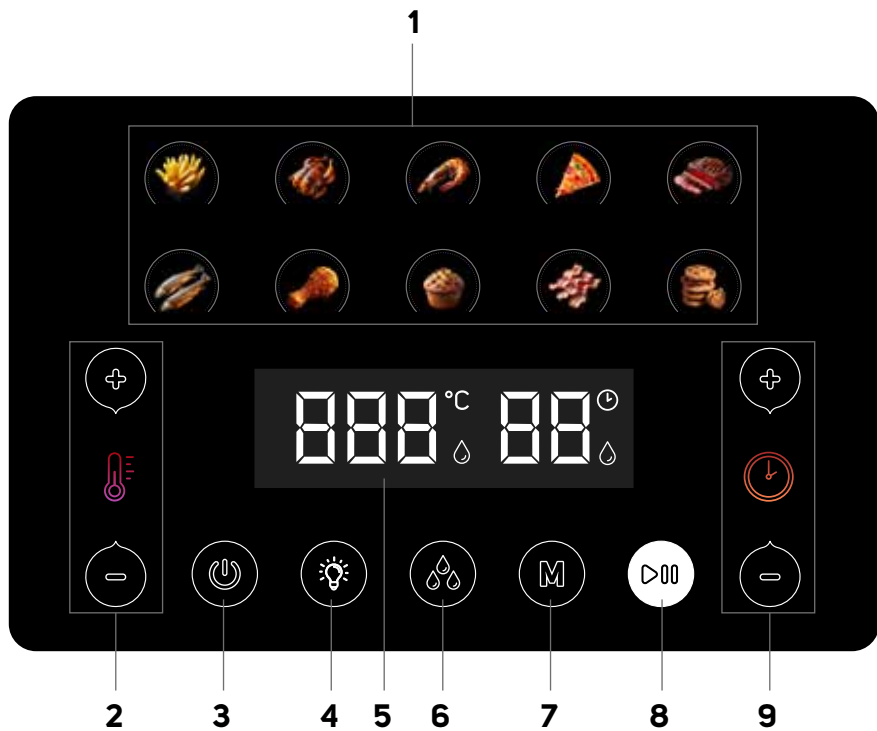
SFR 5050BK



A



B



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 prírodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Je zakázané používať spotrebič s poškodeným prírodným káblom.
- Neponárajte spotrebič, prírodný 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 nutnosti.
- Nedotýkajte sa prívodného kábla alebo zástrčky mokrymi 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, odkvapkávacia 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 prikrýťý 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.
- Nepřílnavého 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. Zásahom 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 nájдете všetky jeho súčasti. Minimálne počas trvania zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť, odporúčame uschovať 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	A7 Rukoväť fritovacej nádoby
A2 Dekoratívne osvetlenie	A8 Telo fritézy
A3 Ohrievacie teleso	A9 Nádobka na vodu
A4 Vnútrotný priestor fritézy	A10 Ventiláčne otvory
A5 Fritovacia podložka	A11 Držiak na prírodný kábel
A6 Fritovacia nádoba s priezorom	A12 Prírodný kábel

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

B1 Tlačidlá programov prípravy	B6 Tlačidlo  na zapnutie/vypnutie funkcie rozprašovania vody
B2 Tlačidlá na nastavenie teploty	B7 Tlačidlo  na zapnutie manuálnej prípravy
B3 Tlačidlo  na zapnutie/vypnutie fritézy	B8 Tlačidlo  na spustenie fritézy
B4 Tlačidlo  na zapnutie/vypnutie osvetlenia vnútorného priestoru fritovacej nádoby	B9 Tlačidlá na nastavenie času prípravy
B5 Číselný displej (zobrazuje teplotu a čas prípravy)	

ÚČEL POUŽITIA

- Teplovzdušná fritéza Sencor SFR 5050BK 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 5050BK je zároveň vybavená funkciou rozprašovania vody. Táto funkcia je dostupná iba pri vybraných programoch. Počas prípravy sa do fritovacej nádoby rozstrekuje voda. Pripravované jedlo je šťavnatejšie a chrumkavejšie.

VLASTNOSTI A FUNKCIE TEPOVZDUŠNEJ FRITÉZY

Fritovacia nádoba

- Fritovacia nádoba je vybavená priezorom, vďaka ktorému budete môcť ľahko a rýchlo skontrolovať stav prípravy potravín vnútri fritovacej nádoby bez nutnosti ju vybrať.

Vnútrotné osvetlenie

- Vnútrotné osvetlenie uľahčuje kontrolu stavu prípravy potravín. Krátkym stlačením tlačidla  osvetlenie zapnete a opäť vypnete. Po dokončení prípravy automaticky zhasne.

Funkcia teplovzdušnej fritézy

Teplovzdušná fritéza Sencor SFR 5050BK je vybavená nasledujúcimi funkciami prípravy:

- **teplovzdušné fritovanie:** v celej fritovacej nádobe sa potraviny pripravujú na zvolený program.
- **teplovzdušné fritovanie s funkciou rozprašovania pary:** príprava je doplnená o funkciu rozprašovania pary. Nedochádza k nadmernému vysušovaniu potravín.
- **manuálna príprava:** nastavte čas prípravy a teplotu podľa osobných preferencií. Manuálnu prípravu môžete tiež doplniť o funkciu rozprašovania pary.

Dekoratívne osvetlenie

- Teplovzdušná fritéza je vybavená dekoratívnym osvetlením.
- Ak fritézu zapnete alebo je v pohotovostnom režime, osvetlenie bude rozsvietené.
- Ak je fritéza v prevádzke, osvetlenie sa pomaly rozsvetuje a zhasína.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím vyberte spotrebič a jeho príslušenstvo z obalového materiálu a odstráňte z neho všetky propagačné štítky či etikety.
- Vonkajší povrch fritézy utrite mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite čistou utierkou dosucha.
- Vyberte fritovaciu nádobu, podložku a nádobku na vodu. Umyte ich v teplej vode s trochu kuchynského saponátu. Opláchnite a utrite dosucha.
- Vnútrotný 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. Za tento čas 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. Zaznie krátko zvukové upozornenie a ovládací panel sa krátko rozsvieti. Potom zhasne a fritéza sa prepne do pohotovostného režimu. Iba tlačidlo  zostane rozsvietené.
5. Zapnite fritézu tlačidlom . Ovládací panel sa rozsvieti a program prípravy hranočiekov bude blikať.
6. Stlačte tlačidlo vybraného programu prípravy a na číselnom displeji sa zobrazí východisková teplota a čas prípravy. Ak potrebujete upraviť teplotu, postupujte podľa pokynov v časti „Nastavenie

teploty; ak potrebujete upraviť čas prípravy, postupujte podľa pokynov v časti „**Nastavenie času prípravy**“. Prípadne zvolite manuálnu prípravu – pozrite časť „**Manuálna príprava**“.



Poznámka:

Blížšie informácie o prednastavených programoch nájdete v tabuľke „**Tabuľka prednastavených programov**“.

- Stlačte tlačidlo a fritéza sa spustí. Na displeji sa zobrazí teplota a spustí sa odpočítavanie času prípravy.
- Počas prípravy kontrolujte stav prepečenia cez priezor vo fritovacej nádobe. Stlačte tlačidlo na zapnutie osvetlenia.
- V závislosti od zvoleného programu môže približne v polovici prípravy zaznieť pípnutie, ktoré vás upozorní na otočenie alebo premiešanie potravín.
- Ak je potrebné potraviny premiešať, opatrne fritovaciu nádobu vyberte, potraviny premiešajte a vložte nádobu späť do tela fritézy. Hneď ako uplynie nastavený čas prípravy, na displeji sa zobrazí „End“ a ventilátor bude v prevádzke asi 15 sekúnd. Potom zaznie trikrát zvukové upozorenie a fritéza sa vypne a prepne do pohotovostného režimu.
- 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.
- Ak sú potraviny dostatočne prepečené, vyberte fritovaciu nádobu z fritézy a položte ju na teplovzdorný povrch. Pomocou klieští alebo podobného kuchynského náčinia vyberte potraviny, nechajte ich odkvapkať na tanieri vyloženom papierovou kuchynskou utierkou a podávajte.



Poznámka:

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



Poznámka:

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

- Ak potrebujete prípravu kedykoľvek zrušiť, stlačte dlho tlačidlo , kým sa na displeji nezobrazí „End“.
- Po ukončení používania odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky.
- 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 fritovacou nádobou vždy používajte tepelne izolované rukavice. 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 nepríľnavý povrch fritovacej nádoby alebo podložiek.

Prerušenie prípravy

- Ak počas prípravy potravín potrebujete chod fritézy prerušiť, stlačte krátko tlačidlo .
- Displej a tlačidlo programu prípravy sa rozblíkajú.
- Prerušenie prípravy môžete použiť na úpravu času prípravy alebo nastavenie novej teploty – postupujte podľa pokynov nižšie.
- 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. Chod fritézy sa zastaví a ventilátor sa vypne. Môžete upraviť čas prípravy alebo nastaviť novú teplotu – postupujte podľa pokynov nižšie. Po vložení fritézy sa jej chod automaticky obnoví.
- Ak dôjde k prerušeniu prípravy a nestlačíte žiadne tlačidlo dlhšie než 10 minút, fritéza sa vypne a prepne do pohotovostného režimu. V takom prípade bude potrebné znovu vybrať program prípravy a fritézu znovu spustiť.

Vypnutie fritézy

- Ak potrebujete fritézu vypnúť, zatiaľ čo je v prevádzke, stlačte dlho tlačidlo , kým sa na displeji nezobrazí „End“. Ventilátor bude v prevádzke asi 15 sekúnd. Potom zaznie trikrát zvukové upozorenie a fritéza sa vypne a prepne do pohotovostného režimu.

Tabuľka prednastavených programov

Program	Ikona	Výcho- disková teplota (°C)	Východiskový čas prípravy (min)	Funkcia rozprašovania vody
Hranolčeky		180	20	Nie
Kurča		180	30	Áno
Morské plody		180	08	Áno
Pizza		200	09	Nie
Steak		200	06	Áno
Ryba		180	15	Áno
Kuracie stehná doľné		200	25	Áno
Pečenie		160	15	Nie
Slanina		180	04	Nie
Sušienky		160	15	Nie

Tabuľka prípravy potravín

Program/ potraviny	Min-Max Množstvo (g)	Čas prípravy (min)	Teplota (°C)	Pre- mie- šanie	Poznámka
Zemiaky a hranolčeky					
Tenké predsmažené hranolčeky	300 – 400	18 – 25	180	Áno	
Hrubé pred- smažené hranolčeky	300 – 400	20 – 25	180	Áno	
Gratinované zemiaky	500	20 – 25	180	Áno	
Mäso a hydina					
Steak	100 – 500	10 – 20	200	Áno	
Bravčový rezeň	100 – 500	10 – 20	180	Nie	
Hamburger	100 – 500	10 – 20	180	Nie	
Mäsová roláda	100 – 500	13 – 15	200	Nie	
Kuracie stehná dolné	100 – 500	25 – 30	200	Áno	
Kuracie prsia	100 – 500	15 – 20	180	Nie	
Desiate					
Jarné závitky	100 – 400	8 – 10	200	Áno	
Mrazené kura- cie nugety	100 – 500	10 – 15	200	Áno	
Mrazené rybie prsty	100 – 400	6 – 10	200	Nie	Iba preds- mažené potraviny
Mrazené obalené kúsky syra	100 – 400	8 – 10	180	Nie	
Plnená zelenina	100 – 400	10	160	Nie	
Pečenie					
Koláč	300	15 – 25	160	Nie	
Slaný koláč (quiche)	400	20 – 22	180	Nie	
Mafiny	300	15 – 18	160	Nie	Používajte vhodnú nádobu na pečenie
Krehké sladké pečivo	400	20	160	Nie	



Poznámka:

Časy prípravy a teploty v tabuľke výše sú iba orientačné a môžu sa mierne líšiť v závislosti od osobných preferencií, teploty v miestnosti a pod.

Nastavenie teploty

Ak potrebujete zmeniť teplotu vybraného programu postupujte nasledovne:

- Po výbere programu prípravy stlačte opakovane tlačidlo **+** alebo **-** a nastavte teplotu v rozmedzí od 80 do 200 °C. Každým stlačením zvýšite/znížite teplotu o 5 °C.
- Ak stlačíte a podržíte tlačidlo **+** alebo **-** zrýchlite nastavenie teploty.
- Na spustenie fritézy stlačte tlačidlo **▶|||**.

Nastavenie času prípravy

Ak potrebujete zmeniť čas prípravy vybraného programu postupujte nasledovne:

- Po výbere programu prípravy stlačte opakovane tlačidlo **+** alebo **-** a nastavte čas prípravy v rozmedzí od 01 do 60 minút. Každým stlačením zvýšite/znížite čas prípravy o 1 minútu.
- Ak stlačíte a podržíte tlačidlo **+** alebo **-** zrýchlite nastavenie času prípravy.
- Na spustenie fritézy stlačte tlačidlo **▶|||**.



Poznámka:

Čas prípravy a teplotu môžete meniť, aj keď je fritéza v prevádzke, a to rovnakým spôsobom, ktorý je opísaný vyššie.

Manuálna príprava

- Zapnite fritézu tlačidlom .
- Stlačte tlačidlo  a na číselnom displeji sa zobrazí východisková teplota 200 °C a čas prípravy 20 minút.
- Na nastavenie teploty stlačte opakovane tlačidlo **+** alebo **-** a nastavte teplotu v rozmedzí od 40 do 200 °C. Každým stlačením zvýšite/znížite teplotu o 5 °C. Ak stlačíte a podržíte tlačidlo **+** alebo **-**, zrýchlite nastavenie času prípravy.
- Na nastavenie času prípravy stlačte opakovane tlačidlo **+** alebo **-** a nastavte čas prípravy v rozmedzí od 01 do 60 minút. Každým stlačením zvýšite/znížite čas prípravy o 1 minútu. Ak stlačíte a podržíte tlačidlo **+** alebo **-**, zrýchlite nastavenie času prípravy.
- Na spustenie fritézy stlačte tlačidlo **▶|||**.

Funkcia rozprašovania vody

- Funkcia rozprašovania vody je dostupná iba pri vybraných prednastavených programoch – pozrite „**Tabuľka prednastavených programov**“.
- Aby ste túto funkciu mohli zapnúť, je nutné, aby bola nádobka naplnená vodou!



Varovanie:

Nikdy nezapínajte funkciu rozprašovania vody, keď je nádobka prázdna.

- Uchopte nádobku zozadu a opatrne ju vytiahnite smerom hore z fritézy.
- Odoberte veko nádobky a nalejte do nej čistú studenú vodu. Pri plnení dodržujte rysku MAX, ktorá je na vnútornej stene nádobky vyznačená.



Varovanie:

Nádobku neplňte nad rysku MAX. Do nádobky nelejte horúcu ani teplú vodu či inú tekutinu.

- Nasadte veko nádobky a vložte ju späť do fritézy. Mierne zatlačte, aby bola nádobka pevne usadená vo fritéze.
- Zapnite fritézu tlačidlom  a zvolte program prípravy, pri ktorom je funkcia rozprašovania vody dostupná, príp. zvolte manuálnu prípravu.
- Stlačte tlačidlo  na zapnutie funkcie rozprašovania vody. Na číselnom displeji sa rozsvieti ikona .
- Na spustenie fritézy stlačte tlačidlo **▶|||**.

- Ak potrebujete vodu do nádobky doplniť, postupujte rovnakým spôsobom.



Varovanie:

Nikdy neplňte nádobku na vodu, zatiaľ čo je nádobka inštalovaná v tele fritézy.

Osvetlenie vnútorného priestoru

- Teplotovzdušná fritéza je vybavená osvetlením vnútorného priestoru fritovacej nádoby.
- Po spustení fritézy zostane osvetlenie zapnuté počas približne 4 minút a potom zhasne. Ak potrebujete osvetlenie zapnúť, stlačte tlačidlo . Na vypnutie osvetlenia stlačte znovu tlačidlo .

TIPY A RADY

- Pripravujte 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.
- Premiešajte potraviny počas prípravy (obzvlášť 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 hranolčiek 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.

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 sitko odkvapkať.
- Okvapkane hranolčeky vložte do fritovacej nádoby a zvolte program na prípravu hranolčiek.

Mäsové gulky 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 buľka rozmarínu
1 buľka tymianu
1 žltok
Soľ
Čierne korenie mleté
Čili korenie
Štipka štipľavej papriky
3 g sladkej papriky mletej
10 g bravčového sadla

Postup

1. Anglickú slaninu nakrájame na drobné kockičky, rovnako tak aj šampiňóny, papriku, cibuľu, pridáme cesnak nakrájaný na drobné plátky a všetko orestujeme na panvici, kam pridáme aj nadrobno nasekaný rozmarín a lističky tymianu. Takto pripravený zmes odložíme nabok a necháme vychladnúť.
2. Do misy zatiaľ vložíme mleté mäso, všetko korenie, žltok, bravčové sado a už vychladnutú pripravenú zmes. Všetko dôkladne premiešame.
3. Z takto pripraveného mäsa pripravujeme gulky zhruba s hmotnosťou 20 g.
4. Takto pripravené mäsové gulky vkladáme do fritovacej nádoby. Nastavíme teplotu na 180 °C a čas prípravy na 8 – 15 minút podľa ich veľkosti.

Tip: Pre krásny hladký povrch guliek odporúčame navlhčiť si ruky, mäsová zmes sa potom nelepi na ruky.

Plnené kuracie prsia

Potrebné ingrediencie na 4 – 6 porcií

150 g kuracích pŕs
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

1. 20 g anglickej slaniny nakrájame na kockičky a mierne orestujeme, pridáme nadrobno nasekanú šalotku, cesnak nakrájaný na plátky a všetko krátko orestujeme. Potom pridáme špenát, ktorý tiež zľahka orestujeme, osolíme a okoreníme. Hneď ako sú listy špenátu orestované, pridáme rozmiešané vajčka a necháme stuhnúť. Takto pripravenú zmes odstavíme, aby vychladla. Medzitým, než zmes vychladne, si pripravíme kuracie prsia.
2. Kuracie prsia osušíme a v mieste, kde sú najhrubšie, urobíme kapsu smerom dole k úzkej časti, pozor na prerezanie. Takto pripravené kuracie prsia osolíme, okoreníme a naplníme vopred pripravenou zmesou. Rez spojíme jedným špáradlom, aby nám zmes z kapsy nevypadla.
3. Kuracie prsia zabalíme do zvyšnej anglickej slaniny.
4. Vložíme do fritovacej nádoby. Nastavíme teplotu na 170 °C a čas prípravy na 45 minút.
5. V rjnici si zatiaľ pripravíme tmavšiu cibuľovú zápražku (do zatiaľ orestujeme cibuľu na sadle a potom pridáme múku), ktorú potom dôkladne prevaríme. Podľa potreby dochutíme.
6. Podávame so zemiakmi alebo ryžou.

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, nemonárajte spotrebič, napájaci kábel ani sieťovú zástrčku do vody alebo inej tekutiny.

Fritovacia nádoba, podložka a nádobka na vodu

- Vyberte podložku z fritovacej nádoby a nádobku na vodu z fritézy. Fritovaciu nádobu, podložku a nádobku na vodu s vekom umyte v teplej vode s trochu malého množstva neutrálneho kuchynského saponátu. Používajte mäkkú hubku. Opláchnite a utrite dosucha.
- Ak sa potraviny pripečú, nalejte do fritovacej nádoby horúcu vodu a pridajte kuchynský saponát. Nechajte pôsobiť asi 10 minút a potom vyčistite.

Vnútorý priestor

- Utrite vnútorný priestor po vybratí fritovacej nádoby pomocou mäkkej hubky, mierne navlhčenej v teplej vode. Opätne utrite ohrievacie teleso. Utrite čistou utierkou dosucha.

Vonkajší povrch

- Na čistenie vonkajšieho povrchu použite suchú alebo mierne navlhčenú textíliu. 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.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia	220 – 240 V~
Menovitý kmitočet	50 – 60 Hz
Menovitý príkon	1500 W
Objem fritovacej nádoby	5 l
Nastavenie teploty	40 – 200 °C
Nastavenie času prevádzky	1 – 60 minút

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

Použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridať do bežného komunálneho odpadu. S cieľom zaistiť správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu 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 pomôžete 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, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.

Zmeny textu a technických parametrov vyhradené.