

SENCOR®

SFR 9000SS



TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Preklad pôvodného návodu

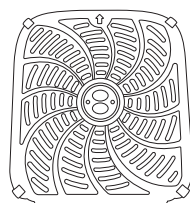
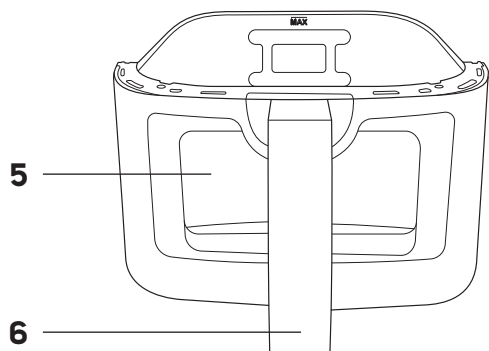
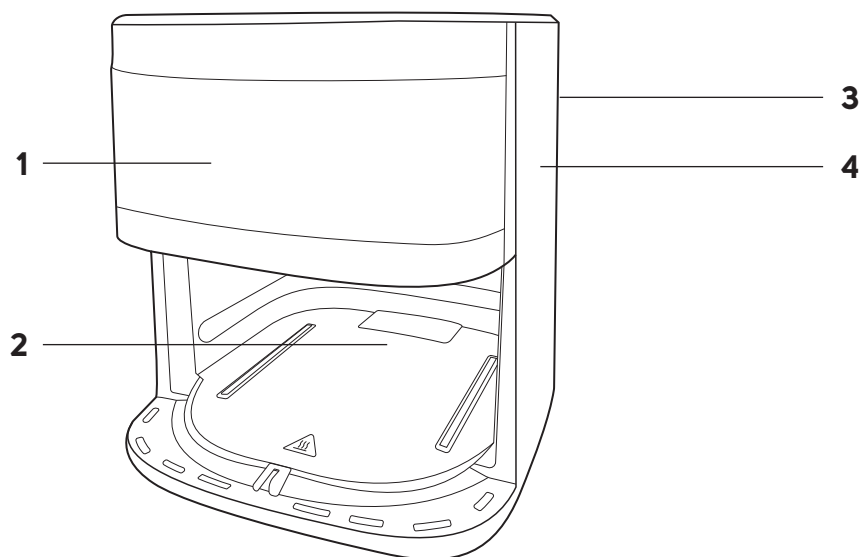


SENCOR®

SFR 9000SS

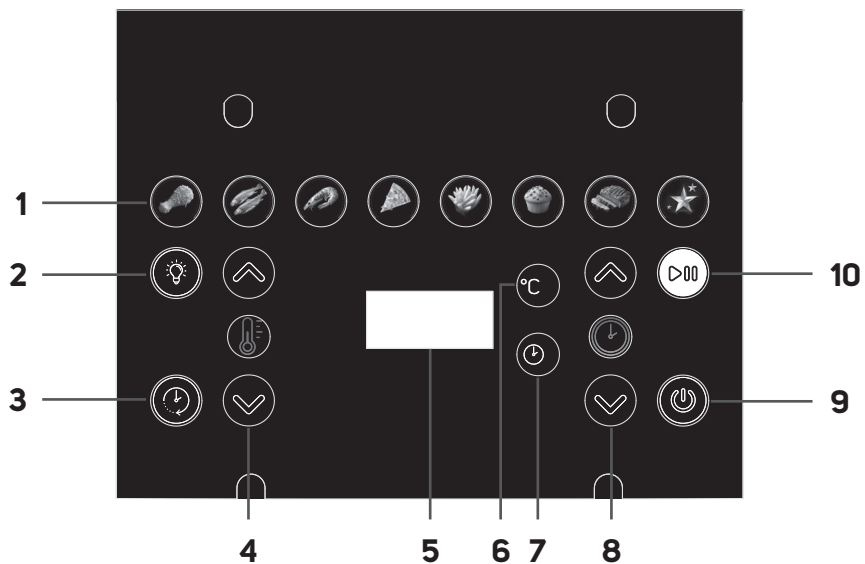


A



7

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 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 neprípájajte 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 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 nocľah 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, odkvapkávaciú dosku drezu alebo na nestabilný povrch. 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 obrusom.
- 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 nepopáliťi prskajúcim tukom.
- Neprílišného povrchu sa nedotýkajte ostrými alebo kovovými predmetmi. Inak by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu.
- Nezakrývajte ventiláčne 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 ľahom 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 neopravujte. 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.

SK Teplovzdušná fritéza

Návod na použitie

- 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 nádoba s priezorom
A2	Vnútny priestor fritézy	A6	Rukoväť fritovacej nádoby
A3	Zadné ventilačné otvory	A7	Fritovacia podložka
A4	Telo fritézy		

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

B1	Tlačidlá programov prípravy	B6	Ikona °C
B2	Tlačidlo ☞ na zapnutie/vypnutie osvetlenia vnútorného priestoru fritovacej nádoby	B7	Ikona časovača
B3	Tlačidlo ☹ na nastavenie odloženého spustenia	B8	Tlačidlá na nastavenie času prípravy / odloženého spustenia
B4	Tlačidlá na nastavenie teploty	B9	Tlačidlo ☹ na zapnutie/vypnutie fritézy
B5	Číselný displej (zobrazuje teplotu a čas prípravy)	B10	Tlačidlo ▶00 na spustenie fritézy

ÚČEL POUŽITIA

- Teplovzdušná fritéza Sencor SFR 9000SS 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 9000SS je zároveň vybavená funkciou odloženého spustenia, vďaka ktorej budete môcť posunúť čas prípravy na vám vyhovujúci čas.

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.

Vnútrorné osvetlenie

Vnútrorné 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 9000SS je vybavená nasledujúcimi funkciami prípravy:

- **Teplovzdušné fritovanie:** V celej fritovacej nádobe sa potraviny pripravujú na zvolený program.
- **Program prípravy Obľúbené:** Uložte si svoj obľúbený program prípravy. Nastavte čas prípravy a teplotu podľa osobných preferencií a uložte ho. Viac informácií nájdete v časti „**Príprava obľúbené**“.

- **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.
- Vonkajší povrch fritézy utrite mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite čistou utierkou dosucha.
- Vyberte fritovaciu nádobu a podložku. Umyte ich v teplej vode s trochu kuchynského saponátu. Opláchnite a utrite dosucha.
- Vnútny 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 ventilačné 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 brusom.

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 tri krátke zvukové upozornenia a ovládací panel trikrát blikne. Potom zhasne a fritéza sa prepne do pohotovostného režimu. Zostanú rozsvietené len tlačidlá ☹ a ☞.
5. Zapnite fritézu tlačidlom ☹. Ovládací panel sa rozsvieti a na displeji sa bude striedavo zobrazovať východisková teplota „180“ °C a východiskový čas prípravy „15“ min.
6. Stlačte tlačidlo zvoleného programu prípravy a na číselnom displeji sa zobrazí východisková teplota a čas prípravy pre daný program. Tlačidlo zvoleného programu sa rozblíkne. Ak potrebujete upraviť teplotu, postupujte podľa pokynov v časti „**Nastavenie teploty**“; ak potrebujete upraviť čas prípravy, postupujte podľa pokynov v časti „**Nastavenie času prípravy**“.



Poznámka:

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

7. Stlačte tlačidlo ▶00 a fritéza sa spustí. Na displeji sa zobrazí teplota a spustí sa odpočítavanie času prípravy.
8. Počas prípravy kontrolujte stav prepečenia cez priezor vo fritovacej nádobe. Stlačte tlačidlo ☞ na zapnutie osvetlenia.

- Približne v polovici prípravy zaznie opakované pípnutie, ktoré vás upozorní na otáčenie alebo premiešanie potravín. Na displeji sa zobrazí „turn“.
- Opatrne fritovaciu nádobu vyjmiete (nie je nutné stlačiť tlačidlo **D00**), potraviny premiešajte a vložte nádobu späť do tela fritézy. Fritéza bude pokračovať v príprave.
- Hneď, ako uplynie nastavený čas prípravy, zaznejú tri krátke pípnutia, na displeji sa rozblíkajú „OFF“ a ventilátor bude v prevádzke približne 30 sekúnd. Až sa ventilátor vypne, ovládací panel sa rozsvieti a fritéza bude pripravená na ďalšie použitie.
- 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 podávajúte.



Poznámka:

Fritovaciu nádobu neotáčajte 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 tlačidlo **0**.
- Po ukončení používania odpojte zástrčku prívodného 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 opatnosť 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 neprílnavý povrch fritovacej nádoby alebo podložiek.

Prerušenie prípravy

- Ak počas prípravy potravín potrebujete chod fritézy prerušiť, stlačte krátko tlačidlo **D00**.
- Tlačidlo **D00** a tlačidlo zvoleného programu 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 **D00**.
- Chod fritézy môžete prerušiť aj opatrným vybratím fritovacej nádoby. Chod fritézy sa zastaví a ventilátor sa vypne. Po vložení fritézy sa jej chod automaticky obnoví.
- Ak dôjde k prerušeniu prípravy a dlhšie než 10 minút nestlačíte žiadne tlačidlo, fritéza sa vypne a prejde do pohotovostného režimu. V takom prípade bude potrebné znovu vybrať program prípravy a fritézu znovu spustiť.

Vypnutie fritézy

Ak potrebujete fritézu vypnúť, kým je v prevádzke, stlačte tlačidlo **0**, kým ovládací panel nezhasne.



Poznámka:

Ak je fritéza zapnutá, ale nespustíte žiadny program do 5 minút, fritéza sa automaticky vypne a prejde do pohotovostného režimu.

Tabuľka prednastavených programov

Program	Ikona	Východisková teplota (°C)	Východiskový čas prípravy (min)
Kuracie stehná dolné		200	28
Ryba		180	23
Morské plody		160	10
Pizza		180	15
Hranolčky		200	18
Pečenie		160	18
Steak		180	17
Oblíbené			

Tabuľka prípravy potravín

Potraviny	Min – Max množstvo (g)	Čas prípravy (min)	Teplota (°C)
Mrazené tenké hranolčky	300 – 500	7 – 10	200
Mrazené hrubé hranolčky	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

Ak potrebujete zmeniť teplotu vybraného programu, postupujte nasledovne:

- Po voľbe programu prípravy opakovane stlačte 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 teploty.
- Na spustenie fritézy stlačte tlačidlo **D00**.

Nastavenie času prípravy

Ak potrebujete zmeniť čas prípravy vybraného programu, postupujte nasledovne:

1. Po voľbe programu prípravy opakovane stlačte tlačidlo alebo pri ikone a nastavte čas prípravy v rozmedzí od 01 do 60 minút. Každým stlačením zvýšite/znížite čas prípravy o 1 minútu.
2. Ak stlačíte a podržíte tlačidlo alebo zrýchľte nastavenie času prípravy.
3. Na spustenie fritézy stlačte tlačidlo .

Nastavenia Obľúbené

Tento program umožňuje uložiť obľúbené nastavenia teploty a času prípravy do pamäte. Pre uloženie postupujte nasledovne:

1. Zapnite fritézu tlačidlom .
2. Stlačte tlačidlo a to sa rozblíkajú.
3. Na nastavenie teploty opakovane stlačte 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 zrýchľte nastavenie teploty.
4. Na nastavenie času prípravy opakovane stlačte 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 zrýchľte nastavenie času prípravy.
5. Stlačte a podržte tlačidlo na 3 sekundy, kým nezaznie krátke pípnutie. To signalizuje, že nastavenie sa uložilo.
6. Na spustenie fritézy stlačte tlačidlo .



Poznámka:

Ak vynecháte krok 5, nastavenie sa neuloží.

7. Obľúbenú prípravu spustíte tak, že po zapnutí fritézy stlačte tlačidlo , potom stlačte tlačidlo .

Odložené spustenie

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

1. Zapnite fritézu tlačidlom a zvolte program prípravy. Upravte čas prípravy alebo teplotu.
2. Stlačte tlačidlo a na displeji sa rozblíkajú východiskový čas odloženého spustenia „0,5h“. Tlačidlo a tlačidlo zvoleného programu budú blikať.
3. Tlačidlami alebo pri ikone nastavte čas odloženého spustenia. Tu môžete nastaviť v rozmedzí od 0,5 hodiny do 12 hodín. Od 0,5 do 10 hodín nastavujete v krokoch po pol hodine, od 10 do 12 nastavujete v krokoch po jednej hodine.
4. Na spustenie fritézy stlačte tlačidlo . Na ovládacom paneli zostanú rozsvietené tlačidlá , a ikona zvoleného programu. Na displeji sa bude odpočítavať nastavený čas.
5. Až nastavený čas uplynie, fritéza sa automaticky spustí.

Ak počas odpočítavania stlačíte tlačidlo a následne tlačidlo , odpočítavanie sa zruší, ale fritéza sa nezapne. Bude treba zvoliť program prípravy a zapnúť ju.

Ak počas odpočítavania stlačíte tlačidlo , odpočítavanie sa zruší, fritéza sa vypne a prejde do pohotovostného režimu.



Upozornenie:

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

Osvetlenie vnútorného priestoru

Teplotovzdúšná 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 znovu stlačte 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 teplotovzdúšných fritézach nepripravujte potraviny s veľmi vysokým obsahom tuku, napríklad klobásy.
- Potraviny obvykle pripravované v rúre je možné pripraviť aj v teplotovzdúšnej fritéze.
- Pri príprave jedál z predpripraveného cesta skráťte čas prípravy.
- Teplotovzdúšnú 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.
- Okvapkané hranolčeky vložte do fritovacej nádoby a zvolte program na prípravu hranolčiek.

Mäsové guľky 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 bylinka rozmarínu
- 1 bylinka tymianu
- 1 žltok
- Sot
- Čierne korenie mleté
- Čili korenie
- Štipka štiplavej papriky
- 3 g sladkej papriky mletej
- 10 g bravčového sadla

Postup

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

Tip: Pre krásny hladký povrch guľiek odporúčame navlhčiť si ruky, mäsovú zmes sa potom na ruky nelepí.

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

Postup

- 20 g anglickej slaniny nakrájame na kocôčky 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 pripravený zmes odstavíme, aby vychladla. Medzitým, než zmes vychladne, si pripravíme kuracie prsia.
- 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.
- Kuracie prsia zabalíme do zvyšnej anglickej slaniny.
- Vložíme do fritovacej nádoby. Nastavíme teplotu na 170 °C a čas prípravy na 45 minút.
- V rúrci si zatiaľ pripravíme tmavšiu cibulovú zápražku (do zlatista orestujeme cibuľu na sadle a potom pridáme múku), ktorú potom dôkladne prevaríme. Podľa potreby dochutíme.
- 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, neponárajte spotrebič, napájací kábel ani sieťovú zástrčku do vody alebo inej tekutiny.

Fritovacia nádoba a podložka

Vyberte podložku z fritovacej nádoby. Fritovaciu nádobu a podložku umyte v teplej vode s trochou 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.

Vnútrotný priestor

Ultrite vnútrotný priestor po vybratí fritovacej nádoby pomocou mäkkej hubky, mierne navlhčenej v teplej vode. Opätne utrite ohrievacie teleso. Ultrite 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	1700 W
Objem fritovacej nádoby	9 l
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 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 inde, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.

