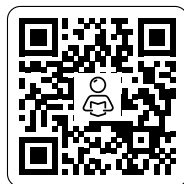


# SENCOR®

SFR 5050BK



**HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA**  
Návod k použití v originálním jazyce

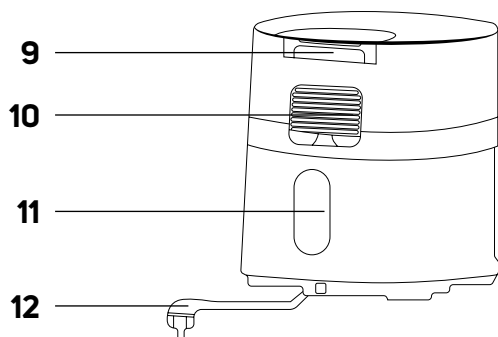
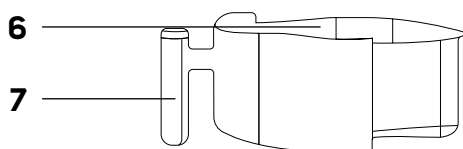
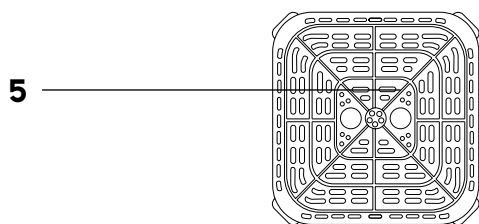
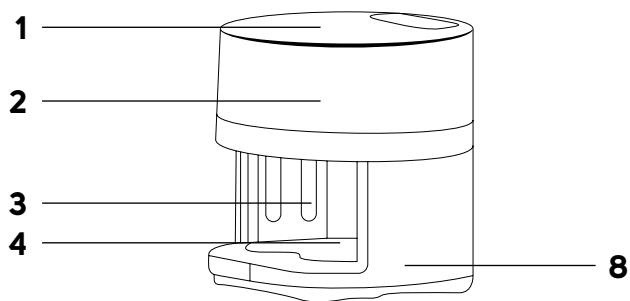


**SENCOR®**

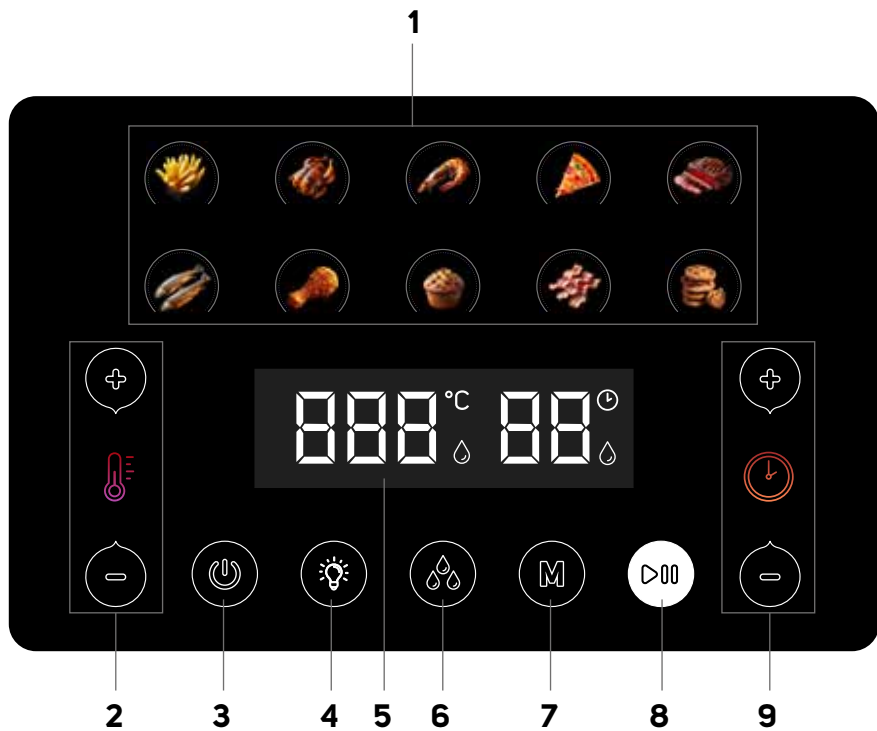
**SFR 5050BK**



**A**



B



## **Důležité bezpečnostní pokyny**

### **ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.**

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.
- Neponořujte spotřebič, přívodní kabel ani vidlici do vody nebo jiné tekutiny.
- Povrchy, které přicházejí do kontaktu s pokrmem, čistěte podle pokynů, které jsou v tomto návodu uvedeny.
- Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.



## UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH!

Teplota přístupných povrchů může být vyšší, je-li spotřebič v činnosti. Spotřebič může být horký i po jeho vypnutí. Před čištěním, údržbou nebo jinou manipulací se ujistěte, že je spotřebič zcela vychladlý.

### Další důležité bezpečnostní pokyny k používání spotřebiče

- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se nominální napětí uvedená na štítku spotřebiče shoduje s elektrickým napětím zásuvky, ke které chcete spotřebič připojit.
- Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce. Doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu. Nepoužívejte prodlužovací kabely.
- Spotřebič nepřipojujte k síťové zásuvce, pokud není řádně sestaven.
- Síťová zásuvka musí zůstat snadno přístupná, aby bylo možné spotřebič odpojit v případě nutnosti.
- Nedotýkejte se přívodního kabelu nebo zástrčky mokřima rukama.
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič je rovněž určen pro osobní nekomerční použití v prostorách, jako jsou:
  - kuchyňské kouty pro personál v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích;
  - hotelové nebo motelové pokoje a jiné obytné prostory;
  - zemědělské farmy;
  - podniky zajišťující nocleh se snídaní.
- Spotřebič nepoužívejte v průmyslovém prostředí nebo venku.
- Spotřebič je určen k přípravě potravin. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než pro které je určen.
- Spotřebič neumísťujte na parapety oken, odkapávací desku dřezu nebo na nestabilní povrchy. Vždy jej umístěte na stabilní, rovný a suchý povrch.
- Spotřebič nepokládejte na elektrický ani plynový vařič nebo do jeho blízkosti, neumísťujte jej do blízkosti otevřeného ohně nebo zařízení, které jsou zdrojem tepla.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti vany, dřezu, plaveckého bazénu nebo jiného zdroje vody.
- Před použitím spotřebiče se ujistěte, že je odkapávací tácek umístěn na svém místě.
- Při provozu musí být zajištěn dostatečný prostor pro cirkulaci vzduchu nad spotřebičem a po všech jeho stranách. Nepoužívejte spotřebič v blízkosti hořlavého materiálu, jako jsou záclony, utěrky na nádobí apod.
- Nepokládejte spotřebič na povrch přikrytý látkou nebo ubrusem.
- Potraviny připravujte vždy v dodávané fritovací nádobě.
- Naplnění fritovací nádoby olejem může způsobit nebezpečí požáru.
- Při přípravě potravin dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se nepopálili prskajícím tukem.
- Nepřítlačujte na povrchu se nedotýkejte ostrými nebo kovovými předměty. Jinak by mohlo dojít k jeho poškození.
- Nezakrývejte ventilační otvory, zatímco je spotřebič v provozu.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud ho necháváte bez dozoru, po ukončení používání a před čištěním nebo přemístěním.
- Před přemístěním, čištěním nebo uskladněním nechte spotřebič vychladnout. K přenášení spotřebiče používejte tepelně izolované rukavice.
- Spotřebič nepoužívejte k odkládání předmětů.
- Síťový kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku, nikoli za kabel. Jinak by mohlo dojít k poškození síťového kabelu nebo zásuvky.
- Dbejte na to, aby napájecí kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu.
- Nepoužívejte spotřebič, nefunguje-li správně, jestliže byl upuštěn na zem, poškozen nebo ponořen do vody.
- Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani ho nijak neopravujte. Veškeré opravy světe autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče se vystavujete riziku ztráty zákonného práva z vadného plnění, případné záruky za jakost.

### VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ UMÍSTĚNÝCH NA VÝROBKU NEBO V PRŮVODNÍ DOKUMENTACI



Výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.








Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

- Děkujeme, že jste si zakoupili náš výrobek značky SENCOR, a věříme, že s ním budete spokojeni.
- Před použitím spotřebiče se, prosím, seznámte s návodem k jeho obsluze, a to i v případě, že jste již obeznáni s používáním spotřebičů podobného typu. Spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby. Pokud předáváte spotřebič jiné osobě, zajistěte, aby u něj byl přiložen tento návod k použití.
- Spotřebič pečlivě vybalte a dejte pozor, abyste nevyhodili žádnou část obalového materiálu dřívě, než najdete všechny jeho součásti. Minimálně po dobu trvání zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost doporučujeme uschovat originální přepravní karton, balící materiál, pokladní doklad a potvrzení o rozsahu odpovědnosti prodávajícího nebo záruční list. V případě přepravy doporučujeme zabalit spotřebič opět do originální krabice od výrobce.

## POPIS SPOTŘEBIČE

<b>A1</b> Ovládací panel	<b>A7</b> Rukojeť fritovací nádoby
<b>A2</b> Dekorativní osvětlení	<b>A8</b> Tělo fritézy
<b>A3</b> Topné těleso	<b>A9</b> Nádobka na vodu
<b>A4</b> Vnitřní prostor fritézy	<b>A10</b> Ventilační otvory
<b>A5</b> Fritovací podložka	<b>A11</b> Držák na přívodní kabel
<b>A6</b> Fritovací nádoba s průzorem	<b>A12</b> Přívodní kabel

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

<b>B1</b> Tlačítka programů přípravy	<b>B6</b> Tlačítko  k zapnutí/vypnutí funkce rozprašování vody
<b>B2</b> Tlačítka k nastavení teploty	<b>B7</b> Tlačítko  k zapnutí manuální přípravy
<b>B3</b> Tlačítko  k zapnutí/vypnutí fritézy	<b>B8</b> Tlačítko  ke spuštění osvětlení vnitřního prostoru fritovací nádoby
<b>B4</b> Tlačítko  k zapnutí/vypnutí osvětlení vnitřního prostoru fritovací nádoby	<b>B9</b> Tlačítka k nastavení doby přípravy
<b>B5</b> Číselný displej (zobrazuje teplotu a dobu přípravy)	

## ÚČEL POUŽITÍ


- Horkovzdušná fritéza Sencor SFR 5050BK je určena k tepelné přípravě potravin. Příprava probíhá „smažením“ horkým vzduchem s minimálním množstvím oleje. Vzduch je ohříván topným tělesem a prostřednictvím vnitřního ventilátoru je rovnoměrně distribuován vnitřním prostorem fritovací nádoby.
- Horkovzdušná fritéza Sencor SFR 5050BK je zároveň vybavena funkcí rozprašování vody. Tato funkce je dostupná pouze u vybraných programů. Během přípravy je do fritovací nádoby rozstříkována voda. Připravované jídlo je šťavnatější a křupavější.

## VLASTNOSTI A FUNKCE HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY

### Fritovací nádoba

- Fritovací nádoba je vybavena průzorem, díky kterému budete moci snadno a rychle zkontrolovat stav přípravy potravin uvnitř fritovací nádoby bez nutnosti ji vyjmout.

### Vnitřní osvětlení

- Vnitřní osvětlení usnadňuje kontrolu stavu přípravy potravin. Krátkým stisknutím tlačítka  osvětlení zapnete a opět vypnete. Po dokončení přípravy automaticky zhasne.

### Funkce horkovzdušné fritézy

Horkovzdušná fritéza Sencor SFR 5050BK je vybavena následujícími funkcemi přípravy:

- **horkovzdušné fritování:** v celé fritovací nádobě jsou potraviny připravovány na zvolený program.
- **horkovzdušné fritování s funkcí rozprašování páry:** příprava je doplněna o funkci rozprašování páry. Nedochází k nadměrnému vysušování potravin.
- **manuální příprava:** nastavte dobu přípravy a teplotu podle osobních preferencí. Manuální přípravu můžete rovněž doplnit o funkci rozprašování páry.

### Dekorativní osvětlení

- Horkovzdušná fritéza je vybavena dekorativním osvětlením.
- Pokud fritézu zapnete nebo je v pohotovostním režimu, osvětlení bude rozsvícené.
- Pokud je fritéza v provozu, osvětlení se pomalu rozsvěcí a zhasíná.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím vyjměte spotřebič a jeho příslušenství z obalového materiálu a odstraňte z něj veškeré propagační štítky či etikety.
- Vnější povrch fritézy otřete měkkou houbičkou zlehka navlhčenou v teplé vodě. Otřete čistou utěrkou dosucha.
- Vyjměte fritovací nádobu, podložku a nádobku na vodu. Omýjte je v teplé vodě s trochou kuchyňského saponátu. Opláchněte a otřete dosucha.
- Vnitřní prostor fritézy otřete měkkou houbičkou zlehka navlhčenou v teplé vodě. Otřete čistou utěrkou dosucha.
- Doporučujeme horkovzdušnou fritézu spustit naprázdno přibližně na 30 minut na 200 °C. Během této doby můžete zaznamenat slabý kouř nebo mírný zápach. Jedná se o normální jev, který používáním zmizí.

## UMÍSTĚNÍ FRITÉZY



- Horkovzdušnou fritézu umístěte na rovný, pevný a tepluvzdorný povrch v dostatečné vzdálenosti od síťové zásuvky.
- Zajistěte okolo fritézy dostatečný volný prostor, aby mohl vzduch okolo ní volně proudit. To je zvláště důležité v zadní části, kde se nacházejí ventilační otvory. Ty se nesmí zakrývat během provozu, ani když fritéza chladne.



### Varování:

Nepoužívejte spotřebič v blízkosti hořlavého materiálu, jako jsou záclony, utěrky na nádobí apod. Nepokládejte spotřebič na povrch opatřený látkou nebo ubrusem.

## ZÁKLADNÍ POUŽITÍ FRITÉZY

1. Vyjměte fritovací nádobu z fritézy. Vložte fritovací podložku do fritovací nádoby.
2. Do fritovací nádoby vložte potraviny, které chcete připravit, a vraťte nádobu zpět do fritézy. Při plnění nádoby dodržujte rysku MAX, která je vyznačena na vnitřní straně nádoby. Nádobu nepřetěžujte. Při zpracování většího množství suroviny je doporučujeme rozdělit na menší množství a připravovat postupně.
3. Zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
4. Zazní krátké zvukové upozornění a ovládací panel se krátce rozsvítí. Poté zhasne a fritéza se přepne do pohotovostního režimu. Pouze  tlačítko zůstane rozsvícené.
5. Zapněte fritézu tlačítkem . Ovládací panel se rozsvítí a program přípravy hranolůk bude blikat.
6. Stiskněte tlačítko vybraného programu přípravy a na číselném displeji se zobrazí výchozí teplota a doba přípravy. Pokud

potřebujete upravit teplotu, postupujte podle pokynů v části „**Nastavení teploty**“; pokud potřebujete upravit dobu přípravy, postupujte podle pokynů v části „**Nastavení doby přípravy**“.

Případně zvolte manuální přípravu – viz část „**Manuální příprava**“.



#### Poznámka:

Blíží informace o přednastavených programech naleznete v tabulce „**Tabulka přednastavených programů**“.

- Stiskněte tlačítko a fritéza se spustí. Na displeji se zobrazí teplota a spustí se odpočítávání doby přípravy.
- Během přípravy kontrolujte stav propečení skrz průzor ve fritovací nádobě. Stiskněte tlačítko pro zapnutí osvětlení.
- V závislosti na zvoleném programu může přibližně v polovině přípravy zaznít pípnutí, které vás upozorní na otočení nebo promíchání potravin.
- Pokud je třeba potraviny promíchat, opatrně fritovací nádobu vyjměte, potraviny promíchejte a vložte nádobu zpět do těla fritézy.
- Jakmile úplně nastavená doba přípravy, na displeji se zobrazí „End“ a ventilátor bude v provozu asi 15 sekund. Poté zazní tříkrát zvukové upozornění a fritéza se vypne a přepne do pohotovostního režimu.
- Vyjmíte fritovací nádobu a zkontrolujte stav propečení potravin. Pokud nejsou potraviny ještě zcela propečené, vložte fritovací nádobu zpět, zvolte program přípravy a upravte teplotu a dobu přípravy podle potřeby. Fritézu spustíte.
- Pokud jsou potraviny dostatečně propečené, vyjměte fritovací nádobu z fritézy a položte ji na tepluvzdorný povrch. Pomocí kleští nebo podobného kuchyňského náčiní vyjměte potraviny, nechte je okapat na talíři vyloženém papírovou kuchyňskou utěrkou a podávejte.



#### Poznámka:

Fritovací nádobu neotáčejte dnem vzhůru. Olej, který se hromadí na dně, vyteče na připravené potraviny.



#### Poznámka:

Fritovací nádobu vždy pokládejte na tepluvzdorný povrch. Nepokládejte ji na plastová prkénka, ubrus nebo podobné materiály citlivé na teplo.

- Pokud potřebujete přípravu kdykoli zrušit, stiskněte dlouze tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí „End“.
- Po ukončení používání odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.
- Před čištěním, údržbou nebo jinou manipulací nechte fritézu vychladnout.



#### Varování:

Během používání se fritéza zahřívá a může dosahovat vysokých teplot. Zůstává horká i po ukončení používání. Při nesprávné manipulaci hrozí riziko vážného popálení. Dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci.



#### Poznámka:

Doporučujeme používat ochranné kuchyňské rukavice. Při manipulaci s fritovací nádobou vždy používejte tepelně izolované rukojeti. Nepokládejte fritovací nádoby na povrchy citlivé na teplo, např. plastová prkénka apod.



#### Poznámka:

Nikdy nepoužívejte kovové náčiní ani nůž, neboť byste mohli poškrábat nepřilnavý povrch fritovací nádoby nebo podložek.

#### Přerušení přípravy

- Pokud během přípravy potravin potřebujete chod fritézy přerušit, stiskněte krátce tlačítko .
- Displej a tlačítko programu přípravy se rozblíkají.
- Přerušení přípravy můžete použít k úpravě doby přípravy nebo nastavení nové teploty – postupujte podle pokynů níže.
- Přerušení přípravy můžete rovněž použít ke kontrole stavu propečení. Opatrně vyjměte fritovací nádobu. Zkontrolujte stav propečení a vložte fritovací nádobu zpět.
- Pro pokračování chodu fritézy stiskněte tlačítko .

- Chod fritézy můžete přerušit i opatrným vyjmutím fritovací nádoby. Chod fritézy se zastaví a ventilátor se vypne. Můžete upravit dobu přípravy nebo nastavit novou teplotu – postupujte podle pokynů níže. Po vložení fritézy se její chod automaticky obnoví.
- Pokud dojde k přerušení přípravy a nestisknete žádné tlačítko déle než 10 minut, fritéza se vypne a přepne do pohotovostního režimu. V takovém případě bude třeba znovu vybrat program přípravy a fritézu znovu spustit.

#### Vypnutí fritézy

- Pokud potřebujete fritézu vypnout, zatímco je v provozu, stiskněte dlouze tlačítko , dokud se na displeji nezobrazí „End“. Ventilátor bude v provozu asi 15 sekund. Poté zazní tříkrát zvukové upozornění a fritéza se vypne a přepne do pohotovostního režimu.

#### Tabulka přednastavených programů

Program	Ikona	Výchozí teplota (°C)	Výchozí doba přípravy (min)	Funkce rozprašování vody
Hranolky		180	20	Ne
Kuře		180	30	Ano
Mořské plody		180	08	Ano
Pizza		200	09	Ne
Steak		200	06	Ano
Ryba		180	15	Ano
Kuřecí paličky		200	25	Ano
Pečení		160	15	Ne
Slanina		180	04	Ne
Sušenky		160	15	Ne



**Tabulka přípravy potravin**

Program/ potraviny	Min-Max Množství (g)	Doba přípravy (min)	Teplota (°C)	Pro- mí- chání	Poznámka
<b>Brambory a hranolky</b>					
Tenké předsmažené hranolky	300–400	18–25	180	Ano	
Silné předsma- žené hranolky	300–400	20–25	180	Ano	
Gratinované brambory	500	20–25	180	Ano	
<b>Maso a drůbež</b>					
Steak	100–500	10–20	200	Ano	
Vepřový řízek	100–500	10–20	180	Ne	
Hamburger	100–500	10–20	180	Ne	
Masová roláda	100–500	13–15	200	Ne	
Kuřecí paličky	100–500	25–30	200	Ano	
Kuřecí prsa	100–500	15–20	180	Ne	
<b>Svačiny</b>					
Jarní závitky	100–400	8–10	200	Ano	Pouze před- smažené potraviny
Mražené kuřecí nugety	100–500	10–15	200	Ano	
Mražené rybí prsty	100–400	6–10	200	Ne	
Mražené oba- lené kousky sýra	100–400	8–10	180	Ne	
Plněná zelenina	100–400	10	160	Ne	
<b>Pečení</b>					
Koláč	300	15–25	160	Ne	Použijte vhodnou pečici nádobu
Slaný koláč (quiche)	400	20–22	180	Ne	
Mufiny	300	15–18	160	Ne	
Křehké sladké pečivo	400	20	160	Ne	



**Poznámka:**

Doby přípravy a teploty v tabulce výše jsou pouze orientační a mohou se mírně lišit v závislosti na osobních preferencích, teplotě v místnosti apod.

**Nastavení teploty**

Pokud potřebujete změnit teplotu vybraného programu postupujte následovně:

- Po výběru programu přípravy stiskněte opakovaně tlačítko **+** nebo **-** a nastavte teplotu v rozmezí od 80 do 200 °C. Každým stisknutím zvýšíte/snížíte teplotu o 5 °C.
- Pokud stisknete a podržíte tlačítko **+** nebo **-** zrychlíte nastavení teploty.
- Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko **▷|||**.

**Nastavení doby přípravy**

Pokud potřebujete změnit dobu přípravy vybraného programu postupujte následovně:



- Po výběru programu přípravy stiskněte opakovaně tlačítko **+** nebo **-** a nastavte dobu přípravy v rozmezí od 01 do 60 minut. Každým stisknutím zvýšíte/snížíte dobu přípravy o 1 minutu.
- Pokud stisknete a podržíte tlačítko **+** nebo **-** zrychlíte nastavení doby přípravy.
- Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko **▷|||**.



**Poznámka:**

Dobu přípravy a teplotu můžete měnit, i když je fritéza v provozu, a to stejným způsobem, který je popsán výše.

**Manuální příprava**

- Zapněte fritézu tlačítkem .
- Stiskněte tlačítko  a na číselném displeji se zobrazí výchozí teplota 200 °C a doba přípravy 20 minut.
- Pro nastavení teploty stiskněte opakovaně tlačítko **+** nebo **-** a nastavte teplotu v rozmezí od 40 do 200 °C. Každým stisknutím zvýšíte/snížíte teplotu o 5 °C. Pokud stisknete a podržíte tlačítko **+** nebo **-**, zrychlíte nastavení doby přípravy.
- Pro nastavení doby přípravy stiskněte opakovaně tlačítko **+** nebo **-** a nastavte dobu přípravy v rozmezí od 01 do 60 minut. Každým stisknutím zvýšíte/snížíte dobu přípravy o 1 minutu. Pokud stisknete a podržíte tlačítko **+** nebo **-**, zrychlíte nastavení doby přípravy.
- Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko **▷|||**.

**Funkce rozprašování vody**

- Funkce rozprašování vody je dostupná pouze u vybraných přednastavených programů – viz „**Tabulka přednastavených programů**“.
- Abyste tuto funkci mohli zapnout, je nutné, aby byla nádobka naplněna vodou!



**Varování:**




Nikdy nezaplnějte funkci rozprašování vody, když je nádobka prázdná.

- Uchopte nádobku ze zadu a opatrně ji vytáhněte směrem nahoru z fritézy.
- Sejměte víko nádoby a nalijte do ní čistou studenou vodu. Při plnění dodržujte rysku MAX, která je na vnitřní stěně nádoby vyznačena.



**Varování:**

Nádobku neplňte nad rysku MAX. Do nádoby nelijte horkou ani teplou vodu či jinou tekutinu.

- Nasaďte víko nádoby a vložte ji zpět do fritézy. Mírně zatlačte, aby byla nádobka pevně usazena ve fritéze.
- Zapněte fritézu tlačítkem  a zvolte program přípravy, u kterého je funkce rozprašování vody dostupná, příp. zvolte manuální přípravu.
- Stiskněte tlačítko  k zapnutí funkce rozprašování vody. Na číselném displeji se rozsvítí ikona .
- Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko **▷|||**.



- Pokud potřebujete vodu do nádoby doplnit, postupujte stejným způsobem.



**Varování:**

Nikdy neplňte nádobku na vodu, zatímco je nádobka instalována v těle fritézy.

**Osvětlení vnitřního prostoru**

- Horkovzdušná fritéza je vybavena osvětlením vnitřního prostoru fritovací nádoby.
- Po spuštění fritézy zůstane osvětlení zapnuté po dobu přibližně 4 minut a poté zhasne. Pokud potřebujete osvětlení zapnout, stiskněte tlačítko . Pro vypnutí osvětlení stiskněte znovu tlačítko .

**TIPY A RADY**

- Připravujte současně potraviny o stejné velikosti. Menší kusy potravin obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší kusy.

- Upravte dobu přípravy v závislosti na množství připravovaných potravin. Větší množství vyžaduje delší dobu přípravy než menší množství.
- Promíchejte potraviny během přípravy (zvláště menší kusy). Tím docílíte optimálního výsledku a rovnoměrného propečení.
- Přidejte trochu oleje k hranolkům z čerstvých brambor a smažte, až budou křupavé.
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 0,5 kg.
- V horkovzdušných fritézách nepřipravujte potraviny s velmi vysokým obsahem tuku, například klobásy.
- Potraviny obvykle připravované v troubě lze připravit i v horkovzdušné fritěze.
- Při přípravě jídel z předpřipraveného těsta zkrátte dobu přípravy.
- Horkovzdušnou fritězu je možné použít také k ohřevu jídel. Chcete-li jídlo ohřát, nastavte teplotu na 150 °C a dobu přípravy na 10 minut.

## RECEPTY

### Domácí hranolky

Při přípravě domácích hranolků postupujte následovně:

- Oloupejte a nakrájejte brambory na hranolky.
- Hranolky důkladně omyjte a osušte je papírovou kuchyňskou utěrkou.
- Do misky dejte 1 až 2 lžice olivového oleje, přidejte hranolky a dobře promíchejte, až se všechny hranolky obalí olejem.
- Hranolky vyjměte z misky a nechte přes sítko okapat.
- Okapané hranolky vložte do fritovací nádoby a zvolte program na přípravu hranolků.

### Masové kuličky k pivu

#### Potřebné ingredience na 4 porce

400 g hovězího mletého masa  
20 g žampionů  
40 g červené cibule  
30 g anglické slaniny  
2 stroužky česneku  
26 g červené papriky  
1 snítky rozmarýnu  
1 snítky tymiánu  
1 žloutek  
Sůl  
Pepř černý mletý  
Chilli koření  
Špetka pálivé papriky  
3 g sladké papriky mleté  
10 g vepřového sádla

#### Postup

1. Anglickou slaninu nakrájíme na drobné kostičky, stejně tak i žampiony, papriku, cibuli, přidáme česnek nakrájený na drobné plátky a vše orestujeme na pánvi, kam přidáme i nadrobno nasekaný rozmarýn a lstečky tymiánu. Takto připravenou směs odložíme stranou a necháme vychladnout.
2. Do mísy zatím vložíme mleté maso, všechno koření, žloutek, vepřové sádlo a již zchladlou připravenou směs. Vše důkladně promícháme.
3. Z takto připraveného masa připravujeme kuličky zhruba o hmotnosti 20 g.
4. Takto připravené masové kuličky vkládáme do fritovací nádoby. Nastavíme teplotu na 180 °C a dobu přípravy na 8–15 minut podle jejich velikosti.

**Tip:** Pro krásný hladký povrch kulíček doporučujeme navlhčit si ruce, masová směs se pak nelépí na ruce.

### Plněná kuřecí prsa

#### Potřebné ingredience na 4–6 porcí

150 g kuřecích prsou  
130 g anglické slaniny (plátky)  
25 g cibule  
45 g šalotky  
2 stroužky česneku

20 g čerstvého listového špenátu  
10 g sádla  
5 g hladké mouky  
2 vejce (M)  
Sůl  
Pepř černý mletý  
½ l kuřecího vývaru

1. 20 g anglické slaniny nakrájíme na kostičky a lehce orestujeme, přidáme nadrobno nasekanou šalotku, česnek nakrájený na plátky a vše krátce orestujeme. Pak přidáme špenát, který také zlehka orestujeme, osolíme a opepříme. Jakmile jsou listy špenátu orestované, přidáme rozmíchaná vejčka a necháme ztuhnout. Takto připravenou směs odstavíme, aby vychladla. Mezitím, než směs vystydně, si připravíme kuřecí prso.
2. Kuřecí prso osušíme a v místě, kde je nejsilnější, uděláme kapsu směrem dolů k úzké části, pozor na proříznutí. Takto připravené kuřecí prso osolíme, opepříme a naplníme předem připravenou směsí. Řez spojíme jedním párátkem, aby nám směs z kapsy nevypadla.
3. Kuřecí prso zabalíme do zbývajících anglické slaniny.
4. Vložíme do fritovací nádoby. Nastavíme teplotu na 170 °C a dobu přípravy na 45 minut.
5. V rendlíku si zatím připravíme tmavší cibulovou zasmažku (dozlatova orestovat cibuli na sádle a pak přidat mouku), kterou poté důkladně provaříme. Podle potřeby dochutíme.
6. Podáváme s bramborami nebo rží.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Fritězu vyčistěte po každém použití. Před čištěním musí být fritěza vypnutá, odpojená od síťové zásuvky a zcela vychladlá včetně příslušenství.



#### Varování:

Abyste zabránili nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neponožujte spotřebič, napájecí kabel ani síťovou zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

### Fritovací nádoba, podložka a nádobka na vodu

- Vyjměte podložku z fritovací nádoby a nádobku na vodu z fritězy. Fritovací nádobu, podložku a nádobku na vodu s víkem omyjte v teplé vodě s trochou malého množství neutrálního kuchyňského saponátu. Používejte měkkou houbičku. Opláchněte a otřete dosucha.
- Pokud se potraviny připečou, nalijte do fritovací nádoby horkou vodu a přidejte kuchyňský saponát. Nechte působit asi 10 minut a poté vyčistěte.

### Vnitřní prostor

- Otřete vnitřní prostor po vyjmutí fritovací nádoby pomocí měkké houbičky, mírně navlhčené v teplé vodě. Opatrně otřete topné těleso. Otřete čistou utěrkou dosucha.

### Vnější povrch

- K čištění vnějšího povrchu použijte suchou nebo mírně navlhčenou textilii. Poté vše řádně otřete dosucha.



#### Varování:

K čištění nikdy nepoužívejte drátěnky, čisticí prostředky s abrazivním účinkem, benzín apod.

### Uložení

- Pokud nebudete spotřebič delší dobu používat, odpojte zástrčku od síťové zásuvky, nechte spotřebič vychladnout a vyčistěte jej podle výše uvedených pokynů.
- Před uložením se ujistěte, že jsou spotřebič i všechno příslušenství řádně čisté a suché.

- Uložte spotřebič na suché, čisté a dobře větrané místo, kde nebude vystaven extrémním teplotám a kde bude mimo dosah dětí nebo zvířat.

.....

**TECHNICKÉ ÚDAJE**

Jmenovitý rozsah napětí.....	220–240 V~
Jmenovitý kmitočet.....	50–60 Hz
Jmenovitý příkon.....	1500 W
Objem fritovací nádoby.....	5 l
Nastavení teploty.....	40–200 °C
Nastavení doby provozu.....	1–60 minut

.....

**POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM**

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

**LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ**

Použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

**Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie**

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

**Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii**

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

.....

Změny textu a technických parametrů vyhrazeny.