

SENCOR®

SFR 9100SS



HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod k použití v originálním jazyce

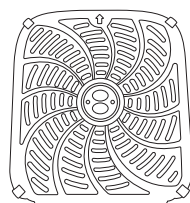
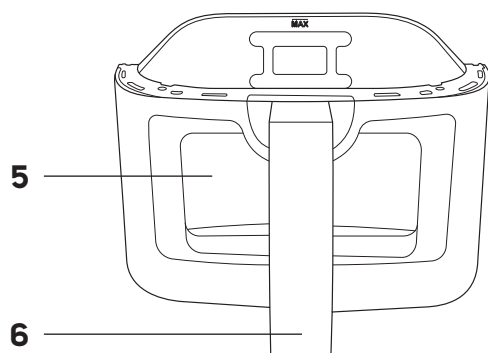
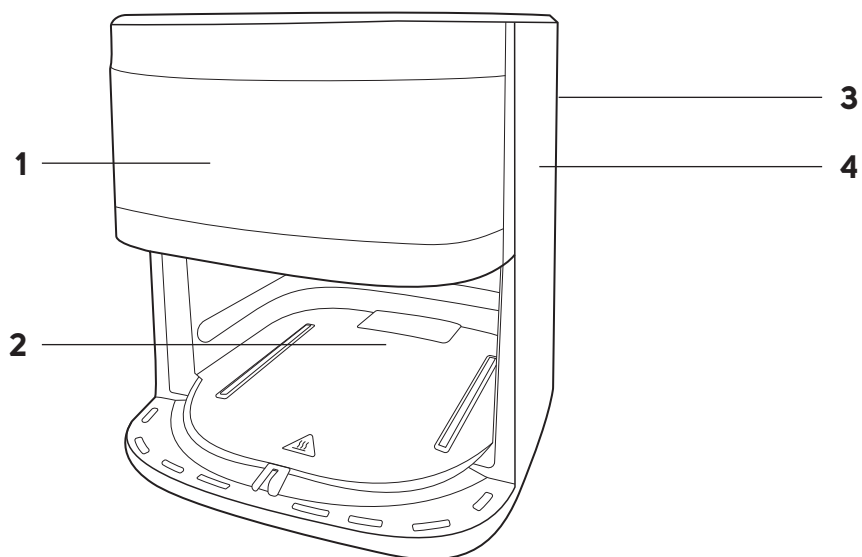


SENCOR®

SFR 9100SS

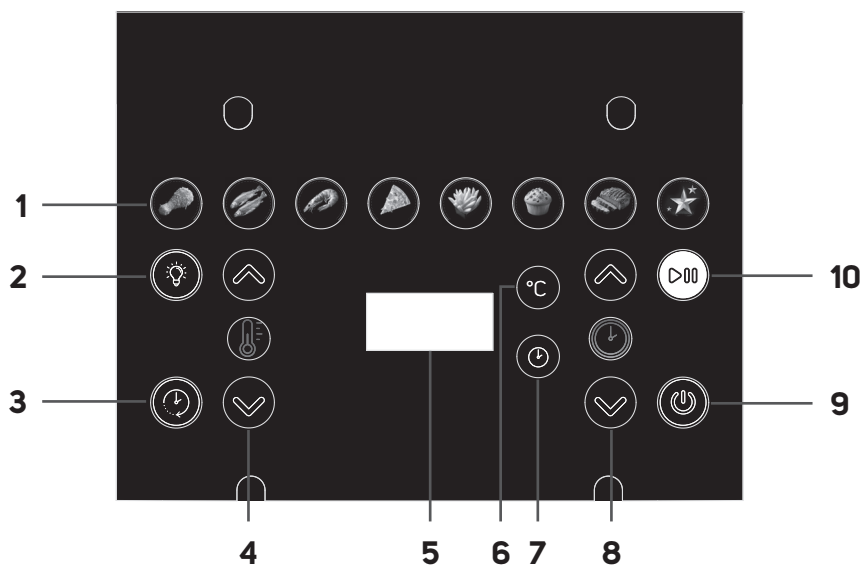


A



7

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 uvedené 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 umísťte na stabilní, rovný a suchý povrch.
- Spotřebič nepokládávejte na elektrický ani plynový vaříč nebo do jeho blízkosti, neumísťujte jej do blízkosti otevřeného ohně nebo zařízení, která 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.
- Nepokládávejte spotřebič na povrch opatřený látkou nebo ubrusem.
- Potraviny připravujte vždy v dodávané fritovací nádobě.
- Naplnění fritovací nádoby olejem může způsobit nebezpečí požáru.
- Při přípravě tučných 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 použijte tepelně izolované rukojeti.
- 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 neupravujte. Veškeré opravy svěřte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče se vystavujete riziku ztráty zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost.

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ UMÍSTĚNÝCH NA VÝROBKU NEBO V PŘÍRŮČNÍ DOKUMENTACI



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



Tento symbol na produktech anebo v příručích 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 obeznámeni 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, balicí 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

- | | |
|---------------------------------------|---|
| A1 Ovládací panel | A6 Rukojeť fritovací nádoby |
| A2 Vnitřní prostor fritězy | A7 Fritovací podložka |
| A3 Zadní ventilační otvory | Bez vybavení: papíry na pečení, dvě topná tělesa |
| A4 Tělo fritězy | |
| A5 Fritovací nádoba s průzorem | |

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

- | | |
|---|--|
| B1 Tlačítka programů přípravy | B6 Ikona °C |
| B2 Tlačítko k zapnutí/vypnutí osvětlení vnitřního prostoru fritovací nádoby | B7 Ikona časovače |
| B3 Tlačítko k nastavení odloženého spuštění | B8 Tlačítka k nastavení doby přípravy / odloženého spuštění |
| B4 Tlačítka k nastavení teploty | B9 Tlačítko k zapnutí/vypnutí fritězy |
| B5 Číselný displej (zobrazuje teplotu a dobu přípravy) | B10 Tlačítko ke spuštění fritězy |

ÚČEL POUŽITÍ

- Horkovzdušná fritéza Sencor SFR 9100SS je určena k tepelné přípravě potravin. Příprava probíhá „smažením“ horkým vzduchem s minimálním množstvím oleje. Vzduch je ohříván dvěma topnými tělesy současně a prostřednictvím vnitřního ventilátoru je rovnoměrně distribuován vnitřním prostorem fritovací nádoby.
- Horkovzdušná fritéza Sencor SFR 9100SS je zároveň vybavena funkcí odloženého spuštění, díky které budete moci posunout dobu přípravy na vámi vhodnou dobu.

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 fritězy

Horkovzdušná fritéza Sencor SFR 9100SS je vybavena následujícími funkcemi přípravy:

- **Horkovzdušné fritování:** V celé fritovací nádobě jsou potraviny připravovány na zvolený program.

- **Program přípravy Oblíbené:** Uložte si svůj oblíbený program přípravy. Nastavte dobu přípravy a teplotu podle osobních preferencí a uložte jej. Více informací naleznete v části „**Příprava Oblíbené**“.
- **Odložené spuštění:** Nastavte dobu, po jejímž uplynutí se fritéza spustí. Podrobnosti naleznete v kapitole „**Odložené spuštění**“ dále v návodu.

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 fritězy otřete měkkou houbičkou zlehka navlhčenou v teplé vodě. Otřete čistou utěrkou dosucha.
- Vyjměte fritovací nádobu a podložku. Omyjte je v teplé vodě s trochou kuchyňského saponátu. Opláchněte a otřete dosucha.
- Vnitřní prostor fritězy 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 teplovzdušný povrch v dostatečné vzdálenosti od sítové zásuvky.
- Zajistěte okolo fritězy 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 fritězy. Vložte fritovací podložku do fritovací nádoby.
2. Do fritovací nádoby vložte potraviny, které chcete připravit, a vraťte nádobu zpět do fritězy. Při plnění nádoby dodržujte rysku MAX, která je vyznačena na vnitřní straně nádoby. Nádobu nepřepĺňujte. Při zpracování většího množství surovin je doporučujeme rozdělit na menší množství a připravovat postupně.
3. Zapojte zástrčku přírodního kabelu do sítové zásuvky.
4. Zazní tři krátká zvuková upozornění a ovládací panel třikrát blikne. Poté zhasne a fritéza se přepne do pohotovostního režimu. Pouze tlačítka a zůstanou rozsvíceny.
5. Zapněte fritézu tlačítkem . Ovládací panel se rozsvítí a na displeji se bude střídavě zobrazovat výchozí teplota „180“ °C a výchozí doba přípravy „15“ min.
6. Stiskněte tlačítko vybraného programu přípravy a na číselném displeji se zobrazí výchozí teplota a doba přípravy pro daný program. Tlačítko vybraného programu se rozblíká. Pokud potřebujete upravit teplotu, postupujte podle pokynů v části „**Nastavení teploty**“; pokud potřebujete upravit dobu přípravy, postupujte podle pokynů v části „**Nastavení doby přípravy**“.



Poznámka:

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

7. Stiskněte tlačítko **D00** a fritéza se spustí. Na displeji se zobrazí teplota a spustí se odpočítávání doby přípravy.
8. Během přípravy kontrolujte stav propečení skrz průzor ve fritovací nádobě. Stiskněte tlačítko **☞** pro zapnutí osvětlení.
9. Opatrně fritovací nádobu vyjměte (není nutné stisknout tlačítko **D00**, potraviny promíchejte a vložte nádobu zpět do těla fritézy. Fritéza bude pokračovat v přípravě.
10. Jakmile uplyne nastavená doba přípravy, zazní tři krátká pípnutí, na displeji se rozblíká „OFF“ a ventilátor bude v provozu asi 30 sekund. Až se ventilátor vypne, ovládací panel se rozsvítí a fritéza bude připravena k dalšímu použití.
11. Vyjměte 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 spusťte.
12. Pokud jsou potraviny dostatečně propečené, vyjměte fritovací nádobu z fritézy a položte ji na teplovzdušný 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 teplovzdušný povrch. Nepokládejte ji na plastová prkénka, ubrus nebo podobné materiály citlivé na teplo.

13. Pokud potřebujete přípravu kdykoli zrušit, stiskněte tlačítko **☹**.
14. Po ukončení používání odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.
15. 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 nádobu 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 **D00**.
- Tlačítko **D00** a tlačítko vybraného programu se rozblíkáji.
- 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 **D00**.
- Chod fritézy můžete přerušit i opatrným vyjmutím fritovací nádoby. Chod fritézy se zastaví a ventilátor se vypne. 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 tlačítko **☹**, dokud ovládací panel nezhasne.



Poznámka:

Pokud je fritéza zapnutá, ale nespustíte žádný program do 5 minut, fritéza se automaticky vypne a přepne do pohotovostního režimu.

Tabulka přednastavených programů

Program	Ikona	Výchozí teplota (°C)	Výchozí doba přípravy (min)
Kuřecí palíčky		200	28
Ryba		180	23
Mořské plody		160	10
Pizza		180	15
Hranolky		200	18
Pečení		160	18
Steak		180	17
Oblíbené			

Tabulka přípravy potravin

Potraviný	Min–Max množství (g)	Doba přípravy (min)	Teplota (°C)
Mražené tenké hranolky	300–500	7–10	200
Mražené silné hranolky	300–500	9–13	200
Mražené kuřecí nugety	250–500	10–13	180
Kuřecí kousky	300–600	10–15	180
Krevety	200–400	5–9	160
Mražený steak	350–700	6–8	180
Vepřový řízek	250–600	8–12	180
Croissant	240–480	13–16	160
Steak	250–600	6–10	180

Nastavení teploty

Pokud potřebujete změnit teplotu vybraného programu, postupujte následovně:

1. Po výběru programu přípravy stiskněte opakovaně tlačítko **☹** nebo **☺** u ikony **☹** a nastavte teplotu v rozmezí od 40 do 200 °C. Každým stisknutím zvýšíte/snížíte teplotu o 5 °C.
2. Pokud stisknete a podržíte tlačítko **☹** nebo **☺**, zrychlíte nastavení teploty.
3. Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko **D00**.

Nastavení doby přípravy

Pokud potřebujete změnit dobu přípravy vybraného programu, postupujte následovně:

1. 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.
2. Pokud stisknete a podržíte tlačítko  nebo , zrychlíte nastavení doby přípravy.
3. Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko .

Nastavení Oblíbené

Tento program umožňuje uložit oblíbené nastavení teploty a doby přípravy do paměti. Pro uložení postupujte následovně:

1. Zapněte fritézu tlačítkem .
2. Stiskněte tlačítko  a to se rozbliká.
3. 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 teploty.
4. 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.
5. Stiskněte a podržte tlačítko  na 3 sekundy, dokud nezazní krátké pípnutí. To signalizuje, že se nastavení uložilo.
6. Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko .



Poznámka:

Pokud vynecháte krok 5, nebude nastavení uloženo.

7. Oblíbenou přípravu spustíte tak, že po zapnutí fritézy stisknete tlačítko , poté stisknete tlačítko .

Odložené spuštění

Odložené spuštění umožňuje nastavit dobu, po jejímž uplynutí se fritéza spustí. Budete tak moci připravit potraviny ve vámi požadovaný čas.

1. Zapněte fritézu tlačítkem  a zvolte program přípravy. Upravte dobu přípravy nebo teplotu.
2. Stiskněte tlačítko  a na displeji se rozbliká výchozí doba odloženého spuštění „0,5h“. Tlačítko  a tlačítko vybraného programu budou blikat.
3. Tlačítky  nebo  o ikony  nastavte dobu odloženého spuštění. Tu můžete nastavit v rozmezí od 0,5 hodiny do 12 hodin. Od 0,5 do 10 hodin nastavujete v krocích po půl hodině, od 10 do 12 nastavujete v krocích po jedné hodině.
4. Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko  Na ovládacím panelu zůstanou rozsvícená tlačítka ,  a ikona zvoleného programu. Na displeji se bude odpočítávat nastavená doba.
5. Až nastavená doba uplyne, fritéza se automaticky spustí.

Pokud během odpočítávání stisknete tlačítko  a následně tlačítko , odpočítávání se zruší, ale fritéza se nezapne. Bude třeba zvolit program přípravy a zapnout ji.

Pokud během odpočítávání stisknete tlačítko , odpočítávání se zruší, fritéza se vypne a přepne do pohotovostního režimu.



Upozornění:

Mějte na paměti, že během doby odloženého spuštění jsou potraviny ponechány při pokojové teplotě a mohlo by dojít k znehodnocení potravin (zvláště masa, ryb nebo mořských plodů), pokud by byla doba odloženého spuštění nastavena na příliš dlouhou dobu.

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 fritéze.
- Při přípravě jídel z předpřipraveného těsta zkrátte dobu přípravy.
- Horkovzdušnou fritézu 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 pívu

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 snítka rozmarýnu
- 1 snítka tymiánu
- 1 žloutek
- Sól
- Pepř černý mletý
- Chilli koření
- Špetka pálivé papriky
- 3 g sladké papriky mleté
- 10 g vepřového sádla

Postup

- 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 lžičku tymiánu. Takto připravenou směs odložíme stranou a necháme vychladnout.
- Do misky zatím vložíme mleté maso, všechno koření, žloutek, vepřové sádlo a již zchladlou připravenou směs. Vše důkladně promícháme.
- Z takto připraveného masa připravujeme kuličky zhruba o hmotnosti 20 g.
- 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 kuliček doporučujeme navlhčit ruce, masová směs se pak nelepi na ruce.

Plněné kuřecí prso

Potřebné ingredience na 4–6 porcí:
150 g kuřecího prsa
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)
Sól
Pepeř černý mletý
½ l kuřecího vývaru

Postup

- 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.
- Kuřecí prso osušíme a v místě, kde je nejsilnější, uděláme kapsu směrem dolů k úzké části, pozor na prořiznutí. Takto připravené kuřecí prso osolíme, opepříme a naplníme předem připravenou směsí. Řez spojíme jedním párátkem, aby nám směs z kapsy nevypadla.
- Kuřecí prso zabalíme do zbývající anglické slaniny.
- Vložíme do fritovací nádoby. Nastavíme teplotu na 170 °C a dobu přípravy na 45 minut.
- V rendliku si zatím připravíme tmavší cibulovou zásmažku (dozlatova orestovat cibuli na sádle a pak přidat mouku), kterou poté důkladně provaříme. Podle potřeby dochutíme.
- Podáváme s bramborami nebo rýží.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Fritézu vyčistíte po každém použití. Před čištěním musí být fritéza vypnutá, odpojená od síťové zásuvky a zcela vychladlá včetně příslušenství.



Varování:

Abyste se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, napájecí kabel ani síťovou zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

Fritovací nádoba a podložka

Vyjměte podložku z fritovací nádoby. Fritovací nádobu a podložku 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.

Fritovací nádobu a podložku je možné mýt v myčce. Teplota mycího programu by neměla překročit 65 °C. Fritovací nádobu ani podložku nemýjte v myčce, pokud povrchová úprava, která přichází do kontaktu s potravinami, je narušená či poškozená. Mohlo by dojít k většímu poškození či zrezivění.

Vnitřní prostor

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

Vnější povrch

K čištění vnějšího povrchu použijte suchou nebo mírně navlhlčenou textilií. Poté vše řádně otřete dosucha.



Varování:

K čištění nikdy nepoužívejte drátěnky, čistící prostředky s abrazivním účinkem, benzin apod.

Chybový kód

- Pokud se na displeji zobrazí chybový kód E1, E2 nebo E3, vypněte fritézu, odpojte od zdroje napájení a chvíli vyčkejte, než ji znovu připojíte ke zdroji napájení a zapnete.
- Pokud zobrazení chybového kódu přetrvává, obraťte se na autorizovaný servis.

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.....2000 W
Objem fritovací nádoby.....9 l
Nastavení teploty.....40–200 °C
Nastavení doby provozu.....1–60 minut

Změny textu a technických specifikací vyhrazeny.

Hodnoty uvedené podle nařízení Komise EU 2023/826

Vypnutý stav	
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	–
Doba, po níž zařízení automaticky dosáhne vypnutého stavu	–
Pohotovostní režim	
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0,5 W
Doba, po níž zařízení automaticky dosáhne pohotovostního režimu	0 min
Pohotovostní režim při připojení na síť (Wi-Fi)	
Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení na síť	–
Doba, po níž zařízení automaticky dosáhne pohotovostního režimu při připojení na síť	–

ORIGINÁLNÍ SPOTŘEBNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

SFRXD 0007	Fritovací nádoba
SFRXD 0008	Fritovací vložka
SFRX 0001	Pečicí papír

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 jinde, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

.....

