

SENCOR®

SFR 1260BK



DUÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA
Návod k použití v originálním jazyce

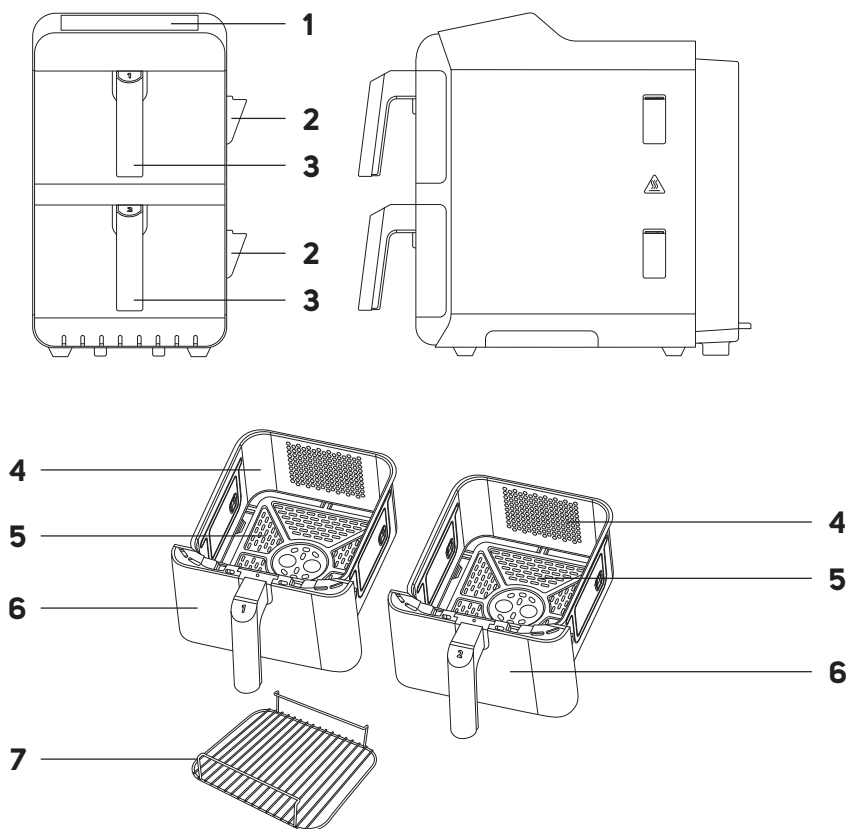


SENCOR®

SFR 1260BK



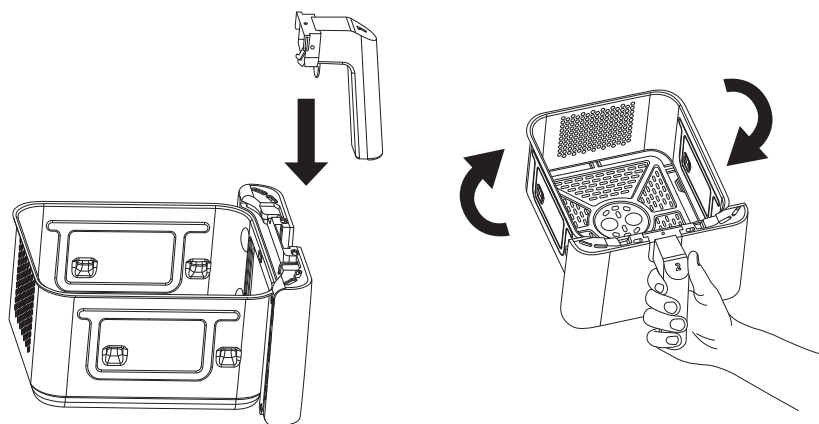
A



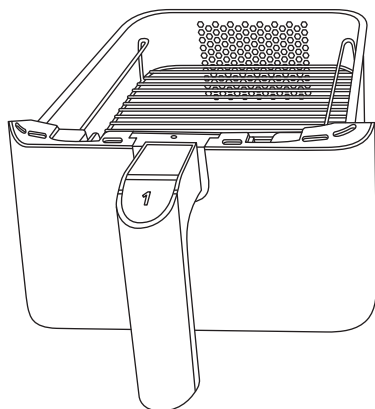
B



C



D



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 řádné 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 mokřkýma 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 varčí 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.
- Nepokládejte 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.
- Nepřínalového 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 neopravujte. Veškeré opravy svěťte autorizovanému servisnímu středisku. Záсаhem 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 směrnice EU, které se na něj vztahují.



Tento symbol na produktech anebo v příručích 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 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	A5 Fritovací podložka
A2 Ventilační otvor	A6 Průzor
A3 Rukojeť fritovací nádoby	A7 Rozdávčova fritovací nádoby (2 ks)
A4 Fritovací nádoba	

Balení obsahuje 25 ks pečicího papíru a kuchařku

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

B1 Tlačítko fritovací nádoby č. 1	B13 Tlačítko  k zapnutí/vypnutí a spuštění/přerušení
B2 Tlačítko fritovací nádoby č. 2	B14 Tlačítko –
B3 Obrazové ikony programů přípravy	B15 Tlačítko  k nastavení teploty nebo doby přípravy
B4 Tlačítko Sync Finish	B16 Tlačítko Delay k nastavení odloženého spuštění
B5 Tlačítko Dual Cook	B17 Tlačítko osvětlení nádoby č. 1
B6 Ikona doby přípravy	B18 Tlačítko osvětlení nádoby č. 2
B7 Ikona teploty	B19 Tlačítko Favorite k výběru přednastavených programů přípravy
B8 Číselný displej nádoby č. 2	
B9 Číselný displej nádoby č. 1	
B10 Ikona nádoby č. 1	
B11 Ikona nádoby č. 2	
B12 Tlačítko +	

ÚČEL POUŽITÍ

- Horkovzdušná fritéza Sencor SFR 1260BK 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 1260BK je zároveň vybavena funkcí odloženého spuštění, díky které budete moci posunout dobu přípravy na vámi zvolenou dobu.

VLASTNOSTI A FUNKCE HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY

Fritovací nádoby

Fritovací nádoby jsou vybaveny 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. Každá fritovací nádoba je vybavena vlastním osvětlením. Krátkým stisknutím tlačítka osvětlení zapnete a opět vypnete. Po dokončení přípravy automaticky zhasne.

Funkce horkovzdušné fritézy

Horkovzdušná fritéza Sencor SFR 1260BK je vybavena následujícími funkcemi přípravy:

- **Duální fritování:** V obou fritovacích nádobách jsou potraviny připravovány na stejný program. Více informací v části Duální fritování.
- **Synchronizované fritování:** V každé nádobě je možné připravovat různé potraviny, ale dokončení přípravy skončí ve stejný čas. Více informací v části Synchronizované dokončení přípravy.
- **Horkovzdušné fritování:** V každé nádobě se budou připravovat potraviny samostatně na zvolený program.
- **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.
- Abyste mohli fritovací nádoby používat, je třeba instalovat rukojeť. Vložte rukojeť do výřezu v horním předním okraji, mírně zatlačte, až uslyšíte cvaknutí – viz obrázek **C**. Uchopte fritovací nádobu za rukojeť, opatrně zatřeste, abyste se ujistili, že je rukojeť správně a pevně nasazena.
- Vnější povrch fritézy otřete měkkou houbičkou zlehka navlhčenou v teplé vodě. Otřete čistou utěrkou dosucha.
- Vyjměte fritovací nádoby a podložky. 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 teplovzdušný 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 nepřepĺňujte. Při zpracování většího množství surovin je doporučujeme rozdělit na menší množství a připravovat postupně.
3. Zapojte zástrčku přívodního kabelu do síťové zásuvky.
4. Zazní krátké pípnutí a fritéza se přepne do pohotovostního režimu.
5. Zapněte fritézu dlouhým stisknutím tlačítka . Na displeji se zobrazí „HELLO“ a ovládací panel se rozsvítí.

6. Tlačítkem 1 nebo 2 vyberte fritovací nádobu, kterou budete používat. Na displeji vybrané nádoby se budou zobrazovat výchozí teplota a doba přípravy.
7. Zvolte program přípravy nebo nastavte ručně dobu přípravy a teplotu – více v další části návodu.
8. Stiskněte tlačítko  a fritéza se spustí. Na displeji se zobrazí nastavená teplota a doba přípravy a spustí se odpočítávání. Doba přípravy a teplota se budou zobrazovat na displejích během přípravy.
9. Během přípravy kontrolujte stav propečení skrz průzor ve fritovací nádobě. Stiskněte tlačítko osvětlení dané fritovací nádoby.
10. Přibližně v polovině doby přípravy zazní opakované pípnutí, které vás upozorní na otočení nebo promíchání potravin. Na displeji se zobrazí „turn“.
11. Opatrně fritovací nádobu vyjměte, potraviny promíchejte a vložte nádobu zpět do těla fritézy. Fritéza bude pokračovat v přípravě.
12. Jakmile uplyne nastavená doba přípravy, na displeji se rozsvítí „COOL“ a ventilátor bude v provozu ještě asi 30 sekund, poté se ozve trojí pípnutí a na displeji se rozsvítí „END“. Následně se fritéza opět přepne do pohotovostního režimu.
13. 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 spustíte.
14. 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.

15. Pokud potřebujete přípravu kdykoli zrušit, stiskněte dlouze tlačítko .
16. Po ukončení používání odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky.
17. 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 nepřetržitý povrch fritovací nádoby nebo podložek.

Přerušení přípravy

Pokud během přípravy potravin potřebujete chod fritézy přerušit, stiskněte krátce tlačítko .

Pokud potřebujete přerušit chod jen jedné nádoby, stiskněte tlačítko 1 nebo 2.

Přerušení přípravy můžete použít k úpravě doby přípravy nebo nastavení nové teploty.

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. Na displeji se zobrazí „OPEN“. Chod fritézy se zastaví a ventilátor se vypne. Po vložení nádoby zpět do fritézy se její chod automaticky obnoví.

Vypnutí fritézy

Pokud potřebujete fritézu vypnout, zatímco je v provozu, stiskněte dlouze tlačítko , dokud ovládací panel nezhasne.

Výběr přednastaveného programu

Horkovzdušná fritéza je vybavena deseti přednastavenými programy přípravy. Každý z programů má přednastavenou teplotu a dobu přípravy, které je možné změnit.

1. Zapněte fritézu tlačítkem .
2. Tlačítkem 1 nebo 2 vyberte fritovací nádobu, kterou budete používat.
3. Opakovaným stisknutím tlačítka Favorite vyberte program přípravy. Každým stisknutím se rozsvítí ikona přednastaveného programu.
4. Pokud potřebujete změnit teplotu, stiskněte opakovaně tlačítko , až se rozsvítí ikona teploty . Poté tlačítky +/- změňte teplotu v rozmezí od 40 do 200 °C (u programu sušení od 40 do 80 °C).
5. Pokud potřebujete změnit dobu přípravy, stiskněte opakovaně tlačítko , až se rozsvítí ikona doby přípravy . Poté tlačítky +/- změňte dobu přípravy v rozmezí od 1 do 60 minut (u programu sušení od 15 minut do 12 hodin).
6. Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko .

Tabulka přednastavených programů

Program	Ikona	Výchozí teplota (°C)	Výchozí doba přípravy (min)
Hranolky		200	25
Kuřecí palčičky		200	25
Pizza		180	12
Zelenina		160	15
Sušení		55	240
Pečení		160	15
Ryba		180	20
Steak		180	20
Slanina		180	5

Program	Ikona	Výchozí teplota (°C)	Výchozí doba přípravy (min)
Ohřev		160	5

Tabulka přípravy potravin

Potravina (Potraviny)	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
Coissant	240–480	13–16	160
Steak	250–600	6–10	180

Nastavení teploty

Po zapnutí fritézy stisknete opakovaně tlačítko až se rozsvítí ikona teploty

Poté tlačítky +/- změníte teplotu v rozmezí od 40 do 200 °C (u programu sušení od 40 do 80 °C).

Nastavení doby přípravy

Po zapnutí fritézy stisknete opakovaně tlačítko až se rozsvítí ikona doby přípravy

Poté tlačítky +/- změníte dobu přípravy v rozmezí od 1 do 60 minut (u programu sušení od 15 minut do 12 hodin).

Synchronizované dokončení přípravy

Zvolte tuto funkci, pokud potřebujete, aby byla příprava potravin v obou fritovacích nádobách dokončena současně.

1. Vyberte program přípravy nebo nastavte teplotu a dobu přípravy pro každou fritovací nádobu.
2. Stiskněte tlačítko **Sync Finish** a následně stiskněte tlačítko Na displeji nádoby, která má kratší dobu přípravy, se zobrazí „HOLD“.
3. Spustí se příprava ve fritovací nádobě s delší dobou přípravy. Jakmile uplyne rozdíl mezi dobami přípravy, spustí se příprava i ve druhé nádobě a „HOLD“ z displeje zmizí.



DŮLEŽITÉ:

Pokud spustíte chod jedné nebo druhé fritovací nádoby bez stisknutí tlačítka **Sync Finish**, nebude funkce synchronizovaného dokončení aktivní.

Duální fritování

Zvolte tuto funkci, pokud potřebujete, aby v obou fritovacích nádobách byly potraviny připravovány stejným způsobem. Nastavený program, úpravu teploty nebo doby přípravy provedete jen u jedné fritovací nádoby.

1. Stiskněte tlačítko **Dual Cook** a vyberte program přípravy nebo nastavte teplotu a dobu přípravy.
2. Nebo stiskněte tlačítko 1 nebo 2 a vyberte program přípravy nebo nastavte teplotu a dobu přípravy. Poté stiskněte tlačítko **Dual Cook**.
3. Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko .



Poznámka:

Pokud nestisknete tlačítko **Dual Cook**, režim duálního fritování se nespustí.

Odložené spuštění

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

1. Zapnete fritézu tlačítkem a vyberte program přípravy nebo nastavte teplotu a dobu přípravy.
2. Stiskněte tlačítko **Delay** a na displeji se rozblíká výchozí doba odloženého spuštění „0.5h“.
3. Tlačítky +/- nastavte dobu odloženého spuštění. Tu můžete nastavit v rozmezí od 0,5 hodiny do 12 hodin. Interval je možné nastavit po 15 minutách.
4. Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko Na displeji se bude odpočítávat nastavená doba.
5. Až nastavená doba uplyne, fritéza se automaticky spustí.

Pro zrušení odloženého spuštění stiskněte tlačítko .



Upozornění:

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

Osvětlení vnitřního prostoru

Každá fritovací nádoba je vybavena vlastním osvětlením.

Pokud potřebujete osvětlení zapnout, stiskněte tlačítko nebo Pro vypnutí osvětlení stiskněte znovu dané tlačítko.

Rozdělení fritovací nádoby (obr. D)

Do každé fritovací nádoby můžete vložit dodávaný rozdělovač (A7), který pomůže zvětšit kapacitu nádoby.

Vyjmete nádobu z těla fritézy, jednu část potravin položte na fritovací podložku, vložte rozdělovač do nádoby. Ten se zachytí o výstupky, které se nacházejí na vnějších stranách nádoby. Na rošt rozdělovače můžete vložit další potraviny. Nádobu poté vložte do těla fritézy.

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.
- Během přípravy promíchejte potraviny (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.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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



Varování:

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

Fritovací nádoby a podložky

Vyjmete podložky z fritovacích nádob. Fritovací nádoby a podložky omýjte 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

Po vyjmutí fritovací nádoby otřete vnitřní prostor nádoby pomocí měkké houbičky, mírně navlžené v teplé vodě. Opatrně otřete topné těleso. Vše otřete čistou utěrkou dosucha.

Vnější povrch

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



Varování:

K čištění nikdy nepoužívejte drátěnky, čistící 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.

RECEPTY

DOMÁCÍ HRANOLKY

Při přípravě domácích hranolků postupujte následovně:

1. Oloupejte a nakrájejte brambory na hranolky.
2. Hranolky důkladně omýjte a osušte je papírovou kuchyňskou utěrkou.
3. Do misky dejte 1 až 2 lžice olivového oleje, přidejte hranolky a dobře promíchejte, až se všechny hranolky obalí olejem.
4. Hranolky vyjměte z misky a nechte přes sítko okapat.
5. 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 nakrájejte na drobné kostičky, stejně tak i žampiony, papriku, cibuli, přidejte česnek nakrájený na drobné plátky a vše orestujte na pánvi, kam přidejte i nadrobno nasekaný rozmarýn a lístečky tymiánu. Takto připravenou směs odložte stranou a nechte vychladnout.
2. Do mísy zatím vložte mleté maso, všechno koření, žloutek, vepřové sádlo a již zchladlou připravenou směs. Vše důkladně promíchejte.

3. Z takto připraveného masa vytvarujte kuličky zhruba o hmotnosti 20 g.
4. Takto připravené masové kuličky vložte do fritovací nádoby. Nastavte 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 na ně pak nelepí.

PLNĚNÉ KUŘECÍ PRSO

Potřebné ingredience na 4–6 porcí:

450 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)
Sůl
Pepř černý mletý
½ l kuřecího vývaru

Postup:

1. 20 g anglické slaniny nakrájejte na kostičky a lehce orestujte, přidejte nadrobno nasekanou šalotku, česnek nakrájený na plátky a vše krátce orestujte. Pak přidejte špenát, který také zlehka orestujte, osolte a opepřete. Jakmile jsou listy špenátu orestované, přidejte rozmíchaná vejčka a nechte ztuhnout. Takto připravenou směs odstavte, aby vychladla. Mezitím, než směs vystydne, si připravte kuřecí prso.
2. Kuřecí prso osušte a v místě, kde je nejsilnější, udělejte kapsu směrem dolů k úzké části, pozor na prořiznutí. Takto připravené kuřecí prso osolte, opepřete a naplňte předem připravenou směsí. Řez spojte jedním párátkem, aby směs z kapsy nevypadla.
3. Kuřecí prso zabalte do zbývajících anglické slaniny.
4. Vložte do fritovací nádoby. Nastavte teplotu na 170 °C a dobu přípravy na 45 minut.
5. V rendliku si zatím připravte trmavý cibulovou zasmažku (dozlatova orestovat cibuli na sádle a pak přidat mouku), kterou poté důkladně provařte. Podle potřeby dochutěte.
6. Podávejte s bramborami nebo rýží.

Naskenujte tento QR kód pro online recepty:



TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí.....220–240 V~
Jmenovitý kmitočet.....50/60 Hz
Jmenovitý příkon.....3000 W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu.....0,35 W
Objem fritovací nádoby.....5,8 l (každá nádoba)
Nastavení teploty.....40–200 °C
Nastavení doby provozu.....1–60 minut

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	0,4 W
Doba, po níž zařízení automaticky dosáhne pohotovostního režimu	1 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	–

Změny textu a technických specifikací vyhrazeny.

.....

ORIGINÁLNÍ SPOTŘEBNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

SFRXD 0013	Fritovací nádoba
SFRXD 0014	Fritovací vložka
SFRX 0002	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.

.....

Změny textu a technických parametrů vyhrazeny.

