

## ČÁSTI

Fritovací košík  
Fritovací nádoba  
Displej  
Bezpečnostní pojistka košíku  
Rukojeť  
Nastavení časovače  
Nastavení teploty  
Hlavní vypínač

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Odlepte a sundejte veškeré ochranné a reklamní polepy a fólie  
Fritovací nádoby i koš vytřete vlhkým hadříkem namočeným v teplé vodě s jemným čisticím. Tyto dvě části se mohou mýt i v myčce na nádobí.  
Vnitřek a vnějšek fritézy otřete vlhkým hadříkem.  
**POZOR:** Do fritovací nádoby ještě nepřidávejte žádný tuk ani olej.

## POUŽITÍ

Přístroj postavte na stabilní, rovné a teplu-vzdorné místo. Po každé straně od přístroje musí být dodrženo alespoň 10 cm volného místa od stěn.  
Do fritovací nádoby umístěte fritovací koš. Fritovací košík musí být správně usazen na své místo.  
Do nádoby nelijte olej ani nevkládejte žádný tuk.  
Fritovací nádoby i s košem usaďte do přístroje.  
**Pozor:** Nikdy nepoužívejte nádobu bez fritovacího koše.  
Zapojte přístroj do elektrické sítě.  
Přístroj zapněte hlavním spínačem.  
Nechte fritézu nahřát. Na ovládacím panelu teploty si nastavte požadovanou teplotu.  
Nahřátí fritézy zabere minimálně 3 minuty, záleží však na nastavené teplotě a okolí.  
Na ovládacím panelu časovače nastavte požadovaný čas. Stiskněte hlavní spínač on/off a tím fritézu zapnete. Na displeji se zobrazí symbol:  
Jakmile zhasne červená kontrolka, znamená to že přístroj se nahřál na požadovanou teplotu.  
Vyjměte fritovací nádobu z přístroje, buďte opatrní, abyste nestiskli uvolňovací tlačítko košíku.  
Fritéza se automaticky vypne. Fritovací koš naplňte surovinami. Košík v žádném případě nepřepĺňujte, aby se suroviny nedotýkaly topných těles. Nádobu s naplněným košíkem zasuňte zpět do přístroje. Přístroj se automaticky opět spustí (pokud již nevypršel nastavený čas).  
Nastavte si přesný čas, na pečení vložených surovin.  
Nebo můžete využít jeden z přednastavených programů, které fritéza má. Stiskem tlačítka M si vyberte jeden z následujících programů. Po každém stisku se objeví program další.

Ikona na displeji	Jídlo	Čas (min.)	Teplota(°C)
	Hranolky(mražené)	15	200
	Maso	25	180
	Krevety	20	160
	Koláč	30	160
	Kuřecí stehýnka	20	200
	Steak	20	180
	Ryby	20	160

Tyto programy jsou přednastavené jen jako základní. Samozřejmě záleží na velikosti, tvaru a množství surovin.

Jakmile nastavíte čas nebo vyberete program, stiskněte hlavní spínač on/off. Nastavený čas se začne odpočítávat, fritéza bude pracovat a zbývající čas se zobrazuje na displeji.

Pokud je potřeba, můžete fritézu kdykoli dříve vypnout (stiskem hlavního tlačítka on/off).

Přebytečný vypečený tuk z potravin bude odkapávat do fritovací nádoby.

Jakmile uplyne nastavený čas, ozve se zvukový signál. Fritéza se automaticky vypne. Fritéza začne chladnout a po 25 vteřinách se vypne.

Vyjměte nádobu, postavte na teplu-vzdorný povrch. Stiskněte bezpečnostní tlačítko a košík i s jídle z nádoby vyjměte.

### **Důležité rady**

Při fritování je doporučeno **každých 5-10 minut promíchat**, aby se hranolky smažily/opékaly rovnoměrně. To platí i pro jiné, menší suroviny, které se v košíku překrývají. Pozor: při promíchávání buďte velmi opatrní, abyste nezmáčkli uvolňovací tlačítko košíku.

Pokud chcete dosáhnout lepších, křupavějších výsledků, tak můžete přidat lžici oleje (olivový, slunečnicový, ...). Olej přidávejte ještě do syrových surovin a důkladně obsah promíchejte, tak aby se vše omastilo. Poté vše vložte do fritovacího koše. Suroviny můžete také postříkat olejem ze spreje, nikdy však nelijte mnoho oleje do fritovací nádoby. Není to klasická fritéza.

Fritujte vždy čerstvé suroviny. Brambory/hranolky před fritování **nechte alespoň 30 minut ve vodě**, škrob z brambor se vylouhujte. Brambory poté důkladně osušte a poté vložte do fritovacího košíku.

Ve fritéze nepřipravujte příliš mastná jídla.

Pokud se připravují tučná jídla, je možné, že se lehce objeví bílý dým. To však nemá vliv na průběh vaření ani na konečný výsledek. Pokud však není fritéza čistá, je možné, že se z fritézy začne kouřit, to se přepalují nečistoty.

Pokrmu, které jsou určeny pro přípravu v troubě, se lehce můžou připravit i zde.

**Menší množství se frituje rovnoměrněji** než množství přeplněné.

**Tenčí hranolky** jsou ve výsledku křupavější než hranolky silnější.

Pokud v přístroji chcete připravovat koláč, můžete do nádoby vložit celou pečící formy koláče do fritovací nádoby.

Přístroj lze použít i pouze na rozehrívání potravin, nastavte 150 °C přibližně na 10 min.

Suroviny, které se vaří na stejnou teplotu, se můžou vložit do přístroje najednou.

Zmražené suroviny se nemusí předem rozmrazovat.

Fritovací košík můžete vyložit pečícím papírem, ale buďte velmi opatrní. Nepřekrývejte celý povrch košíku. Při pečení musí být zajištěna dobrá cirkulace vzduchu uvnitř přístroje. V košíku s papírem musí být dostatek surovin, aby byl papír zatížený a nemohl se vznést a dotknout se topného tělesa (to by mohlo způsobit požár). Ujistěte se, že je pečící papír větší než plocha surovin. Papír však nesmí přesahovat přes okraje fritovacího koše.

Potravin určené **pro přípravu v troubě jsou z této fritézy vždy chutnější**. Ale mohou zde být připravovány i potraviny určené pro klasické fritování.

### **ČAS A TEPLoty PEČENÍ**

V tabulce níže najdete několik rad a doporučení pro pečení/fritování různých typů surovin.

**UPOZORNĚNÍ:** jedná se pouze o orientační doporučení.

Reálná doba pečení závisí na množství a tloušťce ingrediencí, vždy si dobu pečení upravte přesně dle svých požadavků.

Hranolky (čerstvé)	Nejdříve 18 min.	140°
	potom 12 min.	180°
Hranolky (mražené)	12-20 min.	200°
Americké brambory	18-22 min.	180°
Krokety	15 min.	185°
Sýrové krokety (mražené)	12 min.	180°
Kuřecí nugetky, rybí prsty	6-10 min.	200°
Kuřecí CordonBlue	15 min.	200°
Kuřecí řízek (mražený)	12 min.	180°
Steak	8-12 min.	180°
Ryby	10-15 min.	180°
Houby	3-4 min.	180°
Jarní závitky	8-13 min.	200°
Kuřecí paličky	15-20 min.	180°
Masové kuličky	6 min.	180°
Hamburger	6-10 min.	180°
Satay	10 min.	190°
Krevety	6 min.	180°
Vejce natvrdo	12 min.	160°
Vejce nahniličku	6-7 min.	160°
Zelenina	15 min.	200°
Zeleninové hranolky – tvrdý typ	10-13 min.	200°
Zeleninové hranolky - měkkčí	7 min.	200°
Jablko	7 min.	180°
Banán	7 min.	200°
Lískové těsto	10 min.	180°
Zmražené polotovary pečiva	7 min.	200°
Koláč	20 min.	165°
Muffiny	15-20 min.	160°

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Přístroj čistíte vždy po každém použití.

Na čištění nikdy nepoužívejte kovové předměty, mohli byste poškodit přístroj poškodit.

Před čištěním přístroj vypojte z el. sítě.

Přístroj vždy nechte alespoň 30 minut vychladnout a potom můžete začít s údržbou.

Vnější povrch přístroje stačí otřít vlhkým hadříkem.

Fritovací koš a nádobu myjte ve vlažné vodě se saponátem, pomocí jemné houbičky.

Fritovací koš i nádoba se můžou mýt v myčce na nádobí.

Vnitřek přístroje umyjte vlažnou vodou se saponátem a jemnou houbičkou.

Když je potřeba, topné těleso umyjte kartáčem a odstraňte z něj veškeré zbytky jídla.

Všechny části zase důkladně osušte.