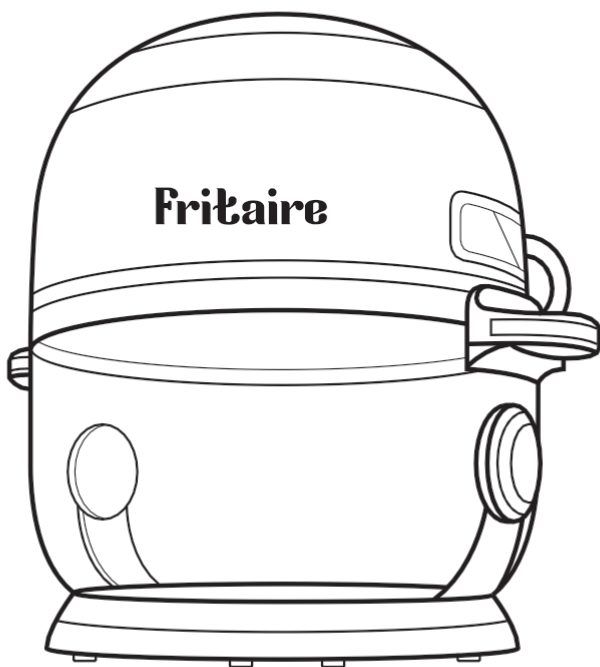


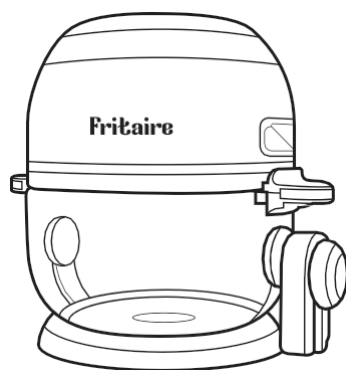
Fritaire

IT'S FRYDAY EVERYDAY

PŘÍRUČKA PRO UŽIVATELE



ÚVOD



Gratulujeme k nákupu a vítáme vás v rodině Fritaire!

Díky vašemu nákupu se zbavíte dilematu z drahých, technicky překomplikovaných „multifunkčních troub“. Elegantní a specializované funkce zařízení Fritaire vám umožní soustředit se na smažení a užít si celý proces!

Díky průhledné skleněné míse můžete sledovat víření horkého vzduchu po okrajích, takže nemusíte otevírat a zavírat víko, abyste zkontrolovali stav, a nedochází tak ke ztrátě tepla. Navíc se i obávané čištění stává stejně snadným, stačí naplnit mísu mýdlovou vodou a zapnout Fritaire – proud horkého vzduchu vše rozvíří a váš Fritaire je připraven na další smažení!

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Předtím, než začnete používat fritézu Fritaire Air Fryer, pečlivě si přečtěte tyto informace, abyste snížili riziko úrazu a poškození výrobku.



POZOR, HORKÉ POVRCHY



UPOZORNĚNÍ

- Fritaire je určena pro běžné domácí použití, nedoporučuje se používat v prostředí, jako jsou komerční kuchyně, podniky s vysokou návštěvností, jako jsou motely a penziony, nebo podobné subjekty.
- V případě kontroly nebo opravy a pro zachování záruky se vždy obraťte na servisní středisko Fritaire.
- Horní víko s ovládacími prvky a napájecí kabel neponořujte do vody ani do jiné kapaliny.
- K mytí skleněné misky a přiloženého příslušenství nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Horní víko Fritaire nekládejte do myčky nádobí.
- Pokud je napájecí kabel nebo spotřebič poškozen, okamžitě přestaňte Fritaire používat a vyhledejte radu výrobce, jeho servisního zástupce nebo podobně kvalifikované osoby.
- Záruka zaniká, pokud se pokusíte opravit Fritaire sami nebo pokud používáte Fritaire v rozporu s doporučeným použitím a nestandardním nastavením.
- Před připojením vždy zkontrolujte, zda napětí uvedené na fritéze odpovídá napětí v místní elektrické síti.
- Fritaire nepoužívejte k jiným účelům, než je popsáno v uživatelské příručce.
- Během smažení Fritaire uvolňuje páru přes výstupní otvor. Ruce a obličej držte v bezpečné vzdálenosti od páry a výstupních otvorů.
- Při sejmutí horního víka z přístroje dbejte opatrnosti, abyste se nedotkli horké páry a vzduchu.
- Nedívejte se přímo do výbojky.
- Při manipulaci s horkým olejem nebo jinými horkými tekutinami a při jejich likvidaci buďte velmi opatrní.
- Fritaire není určen k hlubokému smažení, do skleněné misky nelijte velké množství fritovacího oleje.
- Nevkládejte do Fritaire příliš velké kusy potravin a před zapnutím Fritaire se ujistěte, že je horní víko zcela uzavřené.
- Do spotřebiče nekládejte papír, lepenku, plast ani jiné hořlavé materiály.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před zahájením používání fritézy Fritaire si pečlivě přečtěte tyto informace, abyste snížili riziko zranění a poškození výrobku.

UPOZORNĚNÍ

- Před prvním použitím fritézy Fritaire vybalte a odstraňte veškerý obalový materiál.
 - Skleněnou mísu a příslušenství důkladně umyjte v horké mýdlové vodě a nechte úplně vyschnout.
 - Fritaire vždy používejte na suchém, rovném a stabilním vodorovném povrchu.
 - Před instalací, po použití a během čištění se vždy ujistěte, že je Fritaire odpojen od elektrické sítě.
 - Fritaire se během provozu zahřívá, před manipulací a čištěním nechte Fritaire vychladnout přibližně 30 minut.
 - Při vyjímání potravin nebo manipulaci se spotřebičem vždy používejte ochranné izolované chňapky nebo rukavice.
 - Fritaire uchovávejte mimo dosah dětí.
 - K této fritéze nepoužívejte prodlužovací kabel.
 - Zajistěte správnou montáž kabelu a nedovolte, aby kabel visel přes okraj stolu nebo pultu, aby nedošlo k vážným popáleninám v případě, že by byl Fritaire stržen z pultu.
 - Při používání fritovacího hrnce v blízkosti dětí zajistěte pečlivý dohled.
 - Fritaire není určen pro osoby, včetně dětí, s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo poučení o používání Fritaire osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
 - S rožněm a otočným košem manipulujte pomocí přiložených kleští.
- Výměna baterií motoru:
- Otevřete kryt motoru.
 - Vložte 4 baterie AAA.
 - Zavřete víko motorové skříňky.
 - Zapněte zařízení a zkontrolujte, zda funguje.
 - Nenabíjecí baterie se nesmí dobíjet.
 - Různé typy baterií nebo nové a použité baterie nesmí být smíchány.
 - Baterie vkládejte se správnou polaritou.
 - Vybitá baterie je třeba vyjmout ze zařízení a bezpečně zlikvidovat.
 - Pokud má být zařízení dlouhodobě skladováno bez použití, je třeba vyjmout baterie.
 - Napájecí svorky nesmí být zkratovány.

1) Tento spotřebič má polarizovanou zástrčku (jeden kolík je širší než druhý). Aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem, je tato zástrčka určena pouze pro polarizovanou zásuvku. Pokud zástrčka do zásuvky nezapadá úplně, otočte ji. Pokud stále nezapadá, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře. Nepokoušejte se zástrčku žádným způsobem upravovat.

2) Krátký napájecí kabel (nebo odnímatelný napájecí kabel) je dodáván, aby se snížilo riziko zamotání nebo zakopnutí o delší kabel.

- K dispozici jsou delší odnímatelné napájecí kabely nebo prodlužovací kabely, které lze použít, pokud se s nimi zachází opatrně.

- Pokud se používá delší odnímatelný napájecí kabel nebo prodlužovací kabel:

a) Značené elektrické parametry kabelové sady nebo prodlužovacího kabelu musí být alespoň stejné jako elektrické parametry spotřebiče.

b) Kabel by měl být veden tak, aby nesahal přes pracovní desky nebo stolu, kde by se o něj mohly děti zavěsit nebo o něj nechtěně zakopnout.

3) Pouze pro domácí použití

4) **DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ**
Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. Přečtěte si všechny pokyny.

2. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo držadla.

3. Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponožujte kabel, zástrčky ani jiné elektrické části do vody nebo jiné kapaliny.

4. Při používání jakéhokoli spotřebiče v blízkosti dětí je nutný pečlivý dohled.

5. Při nepoužívání a před čištěním odpojte zařízení ze zásuvky. Před nasazením nebo sejmutím součástí nechte zařízení vychladnout.

6. Nepoužívejte žádné zařízení s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, ani po poruše nebo jakémkoli poškození zařízení. Zařízení vraťte do nejbližšího autorizovaného servisního střediska k prohlídce, opravě nebo seřízení.

7. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může způsobit zranění.

8. Nepoužívejte venku.

9. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu ani se nedotýkejte horkých povrchů.

10. Nepokládejte na horký plynový nebo elektrický hořák, do horké trouby ani do jejich blízkosti.

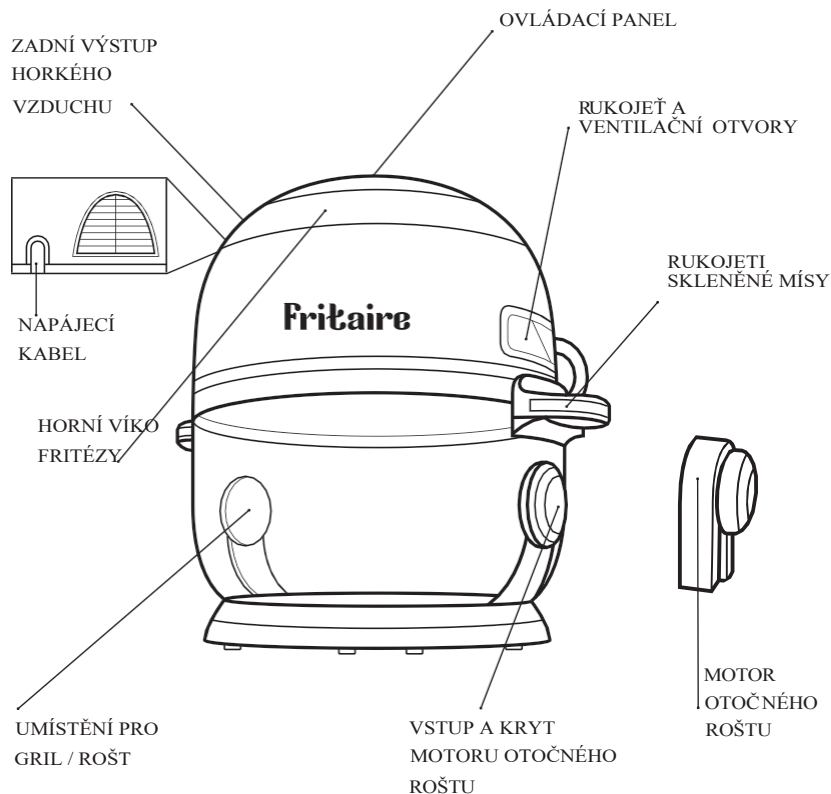
11. Při přemísťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny je třeba dbát zvýšené opatrnosti.

12. Nejprve připojte zástrčku k spotřebiči a teprve poté zapojte kabel do zásuvky. Chcete-li spotřebič odpojit, přepněte všechny ovládací prvky do polohy „vypnuto“ a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

13. Přístroj nepoužívejte k jiným účelům, než pro které je určen.

14. Ušchovejte tento návod.

PŘEHLED PRODUKTU



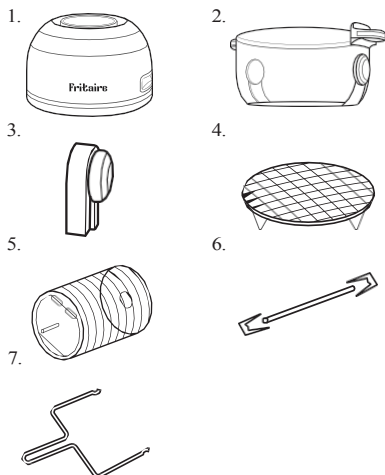
CO JE

V BALENÍ?

- 1 fritéza Fritaire
- Příslušenství – rošt, koš, rožeň, kleště, motor rozně
- Návod

DÍLY FRITAIRE

1. Vrchní víko.
 - a. Ovládací panel.
 - b. Víčko horního hořáku.
 - c. Rukojeti a větrací otvory.
 - d. Zadní otvor pro odvod horkého vzduchu.
2. Skleněná mísa.
 - a. Rukojeti skleněné mísy.
 - b. Zásuvky pro rožeň.
 - c. Vstup a kryt motoru rozně.
3. Motor rozně.
4. Grilovací rošt – slouží k dehydrataci, ale také k přípravě křupavých snacků nebo ohřevu pečiva.
5. Otočný koš – doporučený pro hranolky, pražení ořechů a jiné snacky.
6. Grilovací rožeň – doporučeno pro kebab, maso, ryby nebo zeleninu.
7. Kleště – slouží k vyjmutí upečených pokrmů z rozně nebo koše.
 - a. Umístěte pod rožeň nebo koš, zvedněte nejprve levou stranu a poté jídlo opatrně vyjměte.



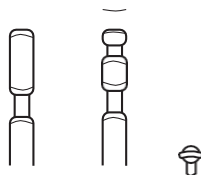
HLAVNÍ VÝHODY

- Velká skleněná mísa o objemu 5 quartů (4,8 l)
- Intuitivní digitální dotykový ovládací panel
- 6 praktických přednastavených funkcí vaření
- Křišťálově čirá skleněná mísa
- 60minutový časovač
- Maximální teplota 400 °F / 200 °C
- Technologie 360° Air Flow
- Příslušenství
- Ochrana proti přehřátí
- Automatické vypnutí

SESTAVENÍ GRILOVACÍHO ROŠTU

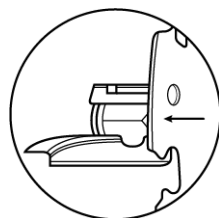
PŘÍPRAVA PEČENÉHO MASA A CELÉHO KUŘETE:

- A. Osu protlačte podélně masem a vycentrujte.
- B. Nasuňte vidlice na hřídele z obou konců do masa a zajistěte je stavěcími šrouby.
- C. Při montáži stavěcích šroubů se řiďte zářezy na hřídeli.
- D. V případě potřeby seřaďte šrouby blíže ke středu, nikdy však směrem ven k okrajům.



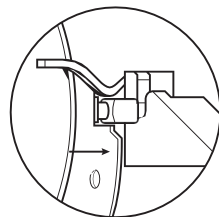
UMÍSTĚNÍ GRILOVACÍHO ROŠTU NEBO KOŠE DO ZAŘÍZENÍ

1. Nejprve vložte levou stranu sestaveného rožně nebo koše do objímky hřídele rožně.
2. Ujistěte se, že je hřídel rožně na svém místě, aby se mohla otáčet.
3. Umístěte pravou stranu do závěsu.



VYJMUTÍ OTOČNÉHO ROŠTU Z PŘÍSTROJE

1. Vypněte zařízení stisknutím tlačítka napájení.
2. Vložte kleště rožně pod rožeň nebo hřídel koše.
3. Zvedněte pravou stranu rožně pod mírným úhlem, aby se uvolnilo zavěšení.
4. Poté posuňte doprava, dokud levá strana hřídele nevyklouzne z objímky hřídele rožně.
5. Opatrně vyjměte koš nebo grilované jídlo z fritézy.



VLOŽENÍ POTRAVIN DO FRITAIRE

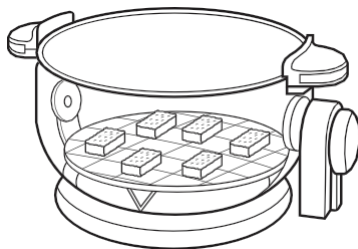
1. Sejměte horní víko a vložte rošt na vaření, otočný koš nebo rožeň do skleněné misky.
2. Umístěte rošt na vaření, koš nebo rožeň na určené místo.
3. Po vložení koše nebo rozně připevněte motor na vnější straně misky do předem určené polohy.
4. Potraviny určené k vaření položte přímo na rošt, do koše nebo na rožeň.
 - a. Rozložte je rovnoměrně a nechte mezi nimi trochu místa. Tím zajistíte rovnoměrnou cirkulaci horkého vzduchu a rychlejší vaření.
5. Dbejte na to, aby se jídlo nerozsypano na skleněnou mísu.
6. V závislosti na druhu potravin použijte příslušenství, které nejlépe vyhovuje vašim potřebám:
 - a. Rošt: kuřecí křídla, stehna, prsa nebo maso, ryby, snacky, rohlíky, pizza.
 - b. Koš: hranolky, nugety nebo jakékoli potraviny, které vyžadují 360° ohřev a proudění vzduchu.
 - c. Gril/Rožeň: Kuře, ryby, maso, špízy.

ROZMRAZOVÁNÍ

Ačkoli Fritaire zvládá smažení mražených potravin, pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme mražené potraviny rozmrazit.

Podobně jako při běžném smažení na vzduchu, u rozmražených potravin:

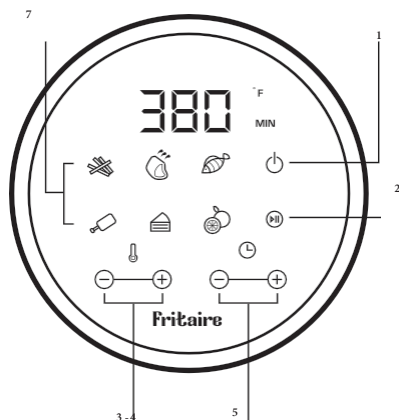
1. Zavřete horní víko.
2. Zapojte napájecí kabel do zásuvky 220–240 V.
3. Ačkolik k fritování potravin pomocí Fritaire není nutné používat olej, pro křupavější výsledek doporučujeme pokropit potraviny trochou oleje.



POUŽÍVÁNÍ FRITAIRE

Jakmile vložíte potraviny do skleněné misky nebo na příslušenství:

1. Nasadíte horní víko na skleněnou mísu a stisknete tlačítko napájení (1). Rozsvítí se funkční tlačítka a vnitřek skleněné misky.
2. Vyberte libovolné tlačítko předvolené funkce vaření (7–12) nebo ručně nastavte teplotu (3+4) a čas (5+6).
3. Tyto předvolby můžete přepsat pomocí tlačítek pro nastavení času a teploty.
 - a. Chcete-li zahájit vaření, stisknete tlačítko start (2). Výběr potvrdí zvukový signál.
4. Jakmile je Fritaire zapnutá, zapne se topná spirála a konvekční ventilátor.
5. Pokud používáte otočný koš nebo rožeň, zapněte připojený motor stisknutím tlačítka start.
6. Chcete-li přístroj vypnout, stiskněte znovu tlačítko start nebo počkejte, až skončí přednastavená funkce nebo časovač.
7. Po dokončení vaření otevřete víko, položte ho na žáruvzdornou podložku a vyjměte pokrmy.



VAROVÁNÍ: Horní víko se spirálou a skleněná mísa budou horké. Při vyjímání pokrmů buďte opatrní. Horní víko položte na stabilní, žáruvzdornou plochu a ujistěte se, že není v blízkosti okraje stolu nebo pracovní desky.

DŮLEŽITÉ: K vyjmutí otočného roštu nebo rožeň použijte speciální kleště.

POZNÁMKA K PŘEDEHŘÍVÁNÍ: Vložte potraviny na příslušném příslušenství dovnitř misky Fritaire. Pokud je nutné předeřhřát, nastavte požadovanou teplotu pomocí teplotního ovladače. Nastavte časov spínač na 10 minut.

VAŘENÍ S FRITAIRE

NASTAVENÍ TEPLOTY

• Rozsah teplot je od 160 °F (70 °C) do 380 °F (200 °C). Teplota se mění po 40 °F (5 °C). Teplotu lze nastavit jednorázovým zvýšením/snížením nebo dlouhým stisknutím pro plynulou změnu.

• Dehydratace (sušení) probíhá při teplotě od 110 °F (45 °C) do 185 °F (85 °C).

• Doba vaření závisí na velikosti, hmotnosti a tloušťce připravovaného jídla. Většina druhů masa má doporučenou dobu vaření, kterou je třeba brát jako orientační. Protože Fritaire vaří rychleji než běžné trouby, může být potřeba zkrátit dobu vaření.

NASTAVENÍ ČASOVAČE

• Doba vaření lze nastavit stisknutím tlačítek časovače (5+6) 1 +/- . Nastavení lze provést v 1minutových intervalech (zvýšování/snižování) nebo dlouhým stisknutím pro plynulou změnu.

PŘEDEHŘÍVÁNÍ POTRAVIN

Fritaire dokáže uvařit i pokrmy, které se běžně připravují v troubě. V případě pokrmů z těsta/pečivo, je příprava plněných pokrmů snadná a pravděpodobně bude potřeba kratší dobu pečení než v troubě.

• Při pečení dortu nebo quiche vložte do trouby plech nebo pekáč.

• Při vaření křehkých nebo plněných pokrmů doporučujeme také použít plech nebo misku.

• Tento výrobek můžete použít k ohřívání pokrmů. Stačí nastavit teplotu na 150 °C a dobu ohřevu na maximálně 10 minut.

KONTROLA POTRAVIN

Pokud potřebujete jídlo zkontrolovat:

• Zvedněte horní víko se spirálou, aby se aktuální funkce vaření pozastavila.

• Vrchní víko položte na stabilní, tepelně odolnou plochu.

• Vzhledem k tomu, že se spotřebič během používání velmi zahřívá, důrazně doporučujeme používat chňapky při sejmutí horního víka nebo při přemisťování skleněné misky na pracovní desku.

• Pokud potřebujete vyjmout rošt nebo rožeň, použijte nástroj na vyjmutí rožně a počkejte, až příslušenství vychladne, než se pokusíte vyjmout jídlo.

• Zkontrolujte, zda je jídlo uvažené.

• Aby bylo jídlo dobře uvažené, použijte kuchyňský teploměr nebo jídlo propíchněte vidličkou a zkontrolujte, zda z masa a drůbeže nevytéká šťáva. Při vaření zeleniny zkontrolujte, zda je dostatečně měkká.

• Pokud važené jídlo není vyjmuto ihned po zaznění časovače, může se uvnitř spotřebiče hromadit vlhkost. Hromadění páry/vlhkosti lze zabránit tím, že jídlo vyjmete ihned po uvažení.

• Po kontrole, pokud je třeba jídlo ještě dovařit, vraťte horní víko se spirálou na místo a stiskněte tlačítko Start pro pokračování.

• Když se časovač dostane do polohy OFF, Fritaire se automaticky vypne.

- Po dokončení vaření otevřete víko, položte ho na žáruvzdornou podložku a vyjměte jídlo.
- Zkontrolujte, zda je jídlo zcela uvařené.

• **PROFESIONÁLNÍ TIP:** Menší potraviny obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření než větší. Obracení nebo otáčení menších potravin v polovině procesu vaření zajistí rovnoměrné smažení.

PŘÍRUČKA PRO NASTAVENÍ VNITŘNÍ TEPLoty

PRO TIP: Nastavte časovač na polovinu času potřebného pro daný recept. Zvonek časovače vás upozorní, když je čas jídlo otočit. Když uslyšíte zvonek časovače, znamená to, že uplynula přednastavená doba přípravy. Tabulky vám pomohou vybrat základní nastavení pro vybrané ingredience. Pokud začínáte se studenou fritézou, přidejte k době vaření 3 minuty.

POZNÁMKA: Tato nastavení jsou pouze orientační. Vzhledem k tomu, že se ingredience liší původem, velikostí, tvarem a značkou, naše doporučení nezaručují nejlepší nastavení pro vaše ingredience.

Fritaire je určen k přípravě široké škály vašich oblíbených pokrmů. Tabulky a grafy uvedené v této uživatelské příručce vám pomohou dosáhnout skvělých výsledků. Informace o správném nastavení času a teploty a správném množství potravin naleznete v této příručce.

SEZNAM VNITŘNÍCH TEPLot PRO ZNIČENÍ BAKTERIÍ (NORMY BEZPEČNOSTI POTRAVIN USDA)

Potravina	Přibližná doba vaření	Vnitřní teplota
Jehněčí / hovězí	Mleté maso	70 °C / 160 °F
	Steaky, pečené (středně propečené)	70 °C / 160 °F
	Steaky, pečené (kravové)	63 °C / 145 °F
Kuře a krůta	Prsa, mleté, plněné	75 °C / 170 °F
	Celé. Stehna, stehýnka, křídla	75 °C / 170 °F
Ryby a koryši	Jakýkoli druh	75 °C / 170 °F
Vepřové	Kotlety, mleté maso, žebra, pečené	70 °C / 160 °F
	Plně upečená šunka	70 °C / 140 °F

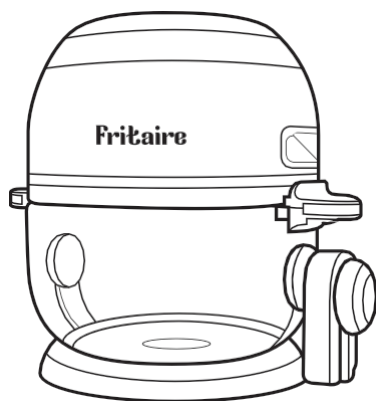
Přednastavené	Čas	Teplota (°F)
1. Steaky a kotlety	25 min	185 °C / 365 °F
2. Hranolky	15 min	200 °C / 400 °F
4. Kuře	40 min	185 °C / 365 °F
7. Kuře	30 min	175 °C / 350 °F
11. Sušička*	4 hodiny (*2–24 hodin)	30 °C / 90 °F
15. Ryby	15 min	200 °C / 400 °F

TABULKA VAŘENÍ S PŘEDNASTAVENÝMI TLAČÍTKY

Doba pečení celého kuřete se liší podle jeho hmotnosti. Pomocí teploměru na maso zkontrolujte vnitřní teplotu podle tabulky.

SUŠENÍ POTRAVIN, ZELENINY A BYLIN

1. Umyjte a osušte potraviny, které chcete dehydratovat.
2. Ostrým nožem nakrájejte plátky o tloušťce asi 1/16 palce - cca 1,5 mm.
3. Měkké potraviny krátce zmrazte, aby ztuhly, což usnadní krájení.
4. Plátky ovoce vložte na 10 minut do roztoku z 1/2 šálku vody a 1/2 šálku citronové šťávy.
 - a. Plátky banánů namáčejte pouze na 5 minut.
 - b. Zeleninu nenamáčejte.
5. Položte na rošt.
6. Plátky položte těsně vedle sebe (ale tak, aby se nedotýkaly) v jedné vrstvě.
7. Neskládejte je na sebe.
8. Zavřete víko.
9. Nastavte teplotu na dehydrataci.
10. Doporučujeme kontrolovat potraviny (přibližně) každých 15 minut.
11. Dehydratované potraviny zkontrolujete tak, že rozlomíte kousek sušeného ovoce/zeleniny na polovinu. Pokud není uvnitř vlhkost (kapičky) a není lepkavé, je dehydratované.



PŘÍRUČKA PRO VAŘENÍ A REFERENČNÍ TABULKA

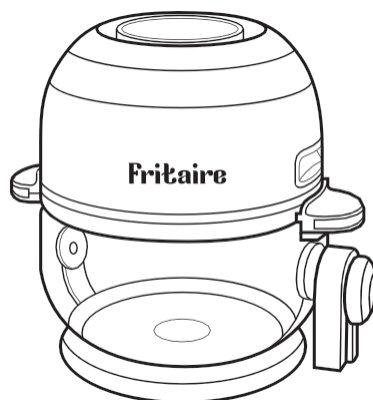
UPRAVOVÁNÍ RECEPTŮ

Doporučujeme vyzkoušet váš oblíbený recept určený pro konvenční troubu nebo horkovzdušnou fritézu:

- Teplotu vaření udržujte stejnou, ale zkrátte dobu vaření.
- K zajištění správného propečení použijte teploměr na maso.
- Řiďte se níže uvedeným průvodcem vnitřní teplotou potravin.

PROFESIONÁLNÍ TIP

- Upečené drůbeží maso: Štáva z masa je čirá.
- Upečené ryby: Vypadají pevně a snadno se rozpadají pod vidličkou.
- Vaření korýši, krevety, krabi nebo humři: Zvenčí jsou červeno-růžoví a uvnitř je pevné kompaktní maso.
- Dobrým ukazatelem jsou také značky na teploměru na maso.



POTRAVINY	Množství	Množství	Teplota	Poznámky
	(min. – max.)	Doba vaření		
Tenké mražené hranolky	250–500 g	15 - 20 min	200 °C / 400 °F	Použijte koš
Domácí hranolky	250–500 g	10–16 min	200 °C / 400 °F	Přidejte ½ lžice oleje. Použijte koš.
Domácí americké brambory	250–500 g	18–22 min	180 °C / 355 °F	Přidejte ½ lžice oleje. Použijte koš.
Domácí bramborové kostky	250–500 g	12–18 min	180 °C / 355 °F	Přidejte ½ lžice oleje Použijte koš.
Bramborová placka	250 g	15–18 min	180 °C / 355 °F	Použijte rošt.
Gratinované brambory	500 g	15–18 min	200 °C / 400 °F	Použijte rošt.
Steak	0,1 - 0,5 kg	8–12 min	180 °C / 355 °F	Použijte rošt.
Vepřové kotlety	0,1 - 0,5 kg	10–14 min	180 °C / 355 °F	Použijte rošt.
Hamburger	0,1 - 0,5 kg	7–14 min	180 °C / 355 °F	Použijte rošt.
Klobása v těstíčku	0,1 - 0,5 kg	13–15 min	200 °C / 400 °F	Použijte rošt.
Kuřecí paličky	0,1 - 0,5 kg	18–22 min	180 °C / 355 °F	Použijte rošt.
Kuřecí prsa	0,1 - 0,5 kg	10–15 min	180 °C / 355 °F	Použijte rošt.
Jarní závitky	0,1 - 0,3 kg	15–20 min	200 °C / 400 °F	Použijte koš.
Mražené kuřecí nugety	0,1 - 0,5 kg	10–15 min	200 °C / 400 °F	Použijte koš.
Mražené rybí prsty	0,1 - 0,5 kg	6–10 min	200 °C / 400 °F	Použijte rošt.
Mozzarella tyčinky	0,1 - 0,5 kg	8–10 min	180 °C / 355 °F	Použijte rošt.
Plněná zelenina	0,1 - 0,5 kg	10 min	160 °C / 320 °F	Použijte rošt.
Dort	200 g	20–25 min	160 °C / 320 °F	Použijte formu na pečení
Quiche	300 g	20–22 min	180 °C / 355 °F	Použijte plech na pečení
Muffiny	200 g	15–18 min	200 °C / 400 °F	Přikryjte
Sladké občerstvení	200 g	20 min	160 °C / 320 °F	Použijte formu na pečení
Mražené cibulové kroužky	0,45 kg	15 min	200 °C / 400 °F	Použijte plech na pečení
				Přikryjte
				Použijte koš.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním vždy vypněte a odpojte spotřebič ze sítě.
 2. Vždy počkejte, až Fritaire zcela vychladne.
 3. Skleněnou mísu a příslušenství důkladně umyjte v horké mýdlové vodě a nechte úplně vyschnout.
- A. Při mytí příslušenství je nenamáčejte na delší dobu do vody.
 - B. Po umytí příslušenství nesušte na vzduchu. Důkladně je osušte hadříkem nebo papírovou utěrkou. Tím se zachová povrch a prodlouží životnost příslušenství.

SAMOCIŠTĚNÍ SKLENĚNÉ MÍSY

Pokud se zbytky jídla přilepí na dno a/ nebo stěny skleněné mísy, Fritaire umožňuje provést samočisticí funkci.

1. Nalijte do skleněné mísy přibližně 3 - 5 cm vody.
2. Přidejte malé množství jemného prostředku na mytí nádobí.
3. Nasad'te víko a zapojte do elektrické zásuvky.
4. Nastavte teplotu na 400 °F / 200 °C a časovač na 10 minut.
5. Po uplynutí času opatrně otevřete víko a počkejte, až skleněná mísa vychladne, než vylijete tekutinu.
6. Skleněnou mísu opláchněte čistou teplou vodou, abyste odstranili zbytky mýdla.



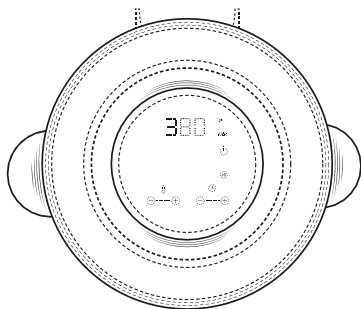
UPOZORNĚNÍ: Horní kryt se spirálou a ovládacími prvky, kabelem a zástrčkou neponořujte do vody ani do jiné kapaliny. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Víko nekládejte do myčky nádobí. Po odpojení ze zásuvky lze povrch skleněného víka opatrně otřít vlhkým hadříkem nebo houbičkou. Před dalším použitím musí být všechny části suché. Při skladování fritézy Fritaire se vždy ujistěte, že jsou VŠECHNY části SUCHÉ, aby se ve víku neshromažďovala vlhkost.

VAROVÁNÍ FCC

Toto zařízení bylo testováno a shledáno v souladu s limity pro digitální zařízení třídy B podle části 15 FCC Rules. Tyto limity jsou určeny k zajištění přiměřené ochrany proti škodlivému rušení v komerčních a rezidenčních instalacích. Toto zařízení generuje, používá a může vyzařovat vysokofrekvenční energii a pokud není nainstalováno a používáno v souladu s pokyny, může způsobit škodlivé

rušení rádiové komunikace. Nelze však zaručit, že k rušení nedojde v konkrétní instalaci. Pokud toto zařízení způsobuje škodlivé rušení rádiového nebo televizního příjmu, který lze zjistit vypnutím a zapnutím zařízení, uživateli se doporučuje pokusit se rušení odstranit jedním nebo více z následujících opatření:

- Změňte orientaci nebo umístění přijímací antény.
- Zvětšit vzdálenost mezi zařízením a přijímačem.
- Připojte zařízení do zásuvky v jiném okruhu, než ve kterém je připojen přijímač.
- Požádejte o pomoc prodejce nebo zkušeného technika pro rádiová a televizní zařízení.



Zařízení je v souladu s částí 15 pravidel FCC. Provoz je podmíněn splněním následujících dvou podmínek:

- 1) Toto zařízení nesmí způsobovat škodlivé rušení a
- 2) Toto zařízení musí přijímat veškeré přijaté rušení, včetně rušení, které může způsobit nežádoucí provoz.

Změny nebo úpravy, které nebyly výslovně schváleny výrobcem, mohou vést ke ztrátě oprávnění uživatele k provozu zařízení.

UPOZORNĚNÍ

Toto zařízení obsahuje vysílač(e) a přijímač(e) osvobozené od licence, které splňují požadavky RSS (Real-time Short-range) osvobozené od licence Innovation, Science and Economic Development Canada. Provoz je podmíněn splněním následujících dvou podmínek:

- (1) Toto zařízení nesmí způsobovat rušení; a
- (2) Toto zařízení musí přijímat jakékoli rušení, včetně rušení, které může způsobit nežádoucí provoz zařízení.

