

CZ

Před instalací a před použitím spotřebiče si pozorně přečtete tento návod k použití.

Pouze tak dosáhnete vynikajících výsledků a maximální bezpečnosti při jeho používání.

Popis přístroje

(viz obrázek na přehybu obalu)

- A** Víko
- B** Okénko (jen u některých modelů)
- C** Otvor ke kontrole filtru
- D** Jezdec na rukojeti
- E** Rukojeť drátěného košíčku
- F** Světelná kontrolka
- G** Hadička vyprazdňování oleje (jen u některých modelů)
- H** Kryt uložení hadičky vyprazdňování oleje
- I** Jezdec termostatu a vypínání
- J** Otočný knoflík (vysunovací) minutových hodin (jen u některých modelů)
- K** Tlačítko otevírání víka
- L** Úchyty k přenášení spotřebiče
- M** Zarážka
- N** Prostor k uložení přípojného kabelu
- O** Otvor ke sběru kondenzované páry
- P** Vnitřní ochranný kryt
- Q** Odkapávací nádobka kondenzované páry

Technické vlastnosti

Napětí	viz popisný štítek spotřebiče
Příkon	"
Objem max	1,2 lt oleje nebo 1 kg tuku
Max. hmotnost potravin:	1 kg brambor

Doporučení

- Před použitím spotřebiče se ujistěte, zda napětí v síti odpovídá napětí, které je uvedené na popisném štítku spotřebiče.
- Přístroj zapojujte pouze do patřičně uzemněné zásuvky s minimálním jističením 10 A. V případě, že zásuvka a zástrčka spotřebiče nejsou kompatibilní, nechte vyměnit zásuvku za jiný vhodný typ kvalifikovaným elektrikářem.
- Přípojný kabel tohoto spotřebiče nesmí vyměňovat uživatel, protože se k výměně kabelu musí použít speciální nářadí. Pokud se kabel poškodí, nebo je třeba jej vyměnit, obraťte se výhradně na servisní středisko pověřené výrobcem.
- Spotřebič je při provozu horký. **NENECHÁVEJTE SPOTŘEBIČ NA DOSAH DĚTÍ.**
- Nepřenášejte spotřebič, dokud je olej horký. Hrozí nebezpečí vážného popálení.
- Fritovací hrnec zapínejte pouze pokud je naplněn olejem nebo tukem.

Jestliže necháte zahřívát prázdný hrnec, tepelná pojistka přeruší provoz spotřebiče. V takovém případě se musíte obrátit na pověřené servisní středisko, které musí váš spotřebič uvést znovu do provozu.

- V případě, že z hrnce kape olej, obraťte se na technický servis nebo na odborníky pověřené výrobcem.
- Drátěný košíček se automaticky nasadí na čep umístěný ve středu nádoby. Nesnažte se nasadit košíček tak, že jím budete ručně otáčet, mohli byste přístroj poškodit.
- Před prvním použitím fritovacího hrnce umyjte pečlivě vnitřní nádobu a drátěný košíček teplou vodou s tekutým přípravkem na mytí nádobí.
- Tento spotřebič je v souladu s opatřením Ministerstva ze dne 13/4/1989 (Směrnice EHS/87/308) o potlačení rádiového rušení.
MODELY S HADIČKOU VYPRAZDŇOVÁNÍ OLEJE:
- Před prvním použitím fritovacího hrnce vyndejte z otvoru nádoby kartón (jen u některých modelů).
- Při provozu hrnce musí být hadička vyprazdňování oleje vždy zazátkovaná a zasunutá ve svém uložení.

Pokyny k použití

Naplnění hrnce olejem nebo tukem

- Stisknutím tlačítka otevřete víko fritézy (obr. 1).
- Zvedněte drátěný košíček do nejvyšší polohy tahem za rukojeť směrem nahoru (obr. 2). Košíček vyndáte tak, že zatlačíte směrem dozadu a současně zatáhnete nahoru (obr. 3).
- Nalijte do nádoby 1,2 litry oleje (nebo 1 kg tuku). Úroveň hladiny se musí vždy nacházet mezi ryskami maxima a minima.

Nejlépeší výsledky obdržíte s kvalitním arašídovým olejem. Nemíchejte dohromady různé druhy oleje. Pokud použijete tuhý tuk, nakrájejte jej na malé kousky tak, aby se fritéza v prvních minutách nezahřívala nasucho. Nastavte fritézu nejdříve na 150°C, aby se ztuhlý tuk zcela rozpustil. Teprve potom nastavte požadovanou teplotu.

Začátek smažení

1. Potraviny určené ke smažení vložte do košíčku. Košíček nepřepĺňujte (max. 1 kg čerstvých brambor). Aby se potraviny smažily jednotně, doporučujeme je rozmístit po obvodu košíčku a nechat jeho střed volnější.
2. Nasadíte košíček na nádobu ve zvednuté poloze (obr. 2) a potom víko zavřete lehkým tlakem směrem dolů, dokud háček zavírání nezaklapne.
3. Nastavte posuvný jezdec termostatu na požadovanou teplotu (obr. 4) (viz příložené tabulky). Po dosažení navolené teploty světelná kontrolka zhasne.
4. Jakmile světelná kontrolka zhasne, ponořte ihned drátěný košíček s potravinami pomalu do oleje tak, že nejdříve posunete jezdec na rukojeti košíčku směrem dozadu.
 - Je zcela normální, pokud ihned po tomto úkonu bude ze štěrbin na víku fritézy vycházet značné množství páry.
 - Je také normální, pokud se víko u štěrbin trochu zdeformuje. Toto je způsobené tepelnou dilatací.
 - Na začátku smažení, ihned po ponoření pokrmu do oleje, se skleněné okénko z vnitřku (u modelů s okénkem) zamílží. Okénko se po chvíli odmlží.
 - Je normální, pokud se rukojeť drátěného košíčku při provozu hrnce orosí.
5. U modelů s minutovými hodinami lze požadovanou dobu smažení nastavit otočným knoflíkem (musíte na knoflík zatlačit, aby se vysunul ze svého uložení)

Konec smažení

Po uplynutí doby smažení (u modelů s minutovými hodinami se ozve zvukový signál, který vás upozorní, že doba smažení uplynula), zvedněte drátěný košíček a překontrolujte, zda jste dosáhli požadovaného výsledku.

U modelů se skleněným okénkem není nutné hrnce otvírat.

Pokud jsou potraviny usmažené podle vaší představy, fritézu vypněte posunutím jezdec termostatu do polohy "0", dokud neuslyšíte klapnutí vypínače.

Nechte nadzvednutý košíček nasazený na fritéze, aby z usmaženého pokrmu odkapal přebývající olej.

Pozn.: Při smažení, které vyžaduje dvojí ponoření (např. brambory) počkejte, až světelná kontrolka zhasne a teprve potom ponořte drátěný košíček s potravinami znovu do oleje (viz příložené recepty).

Filtrování oleje nebo tuku

Doporučujeme provádět tento úkon po každém fritování, obzvláště pokud smažíte obalované nebo pomoučené potraviny. Zbytky potravin, které zůstanou v oleji se přepalují a tím dochází k rychlejšímu znehodnocení oleje nebo tuku.

Při filtrování postupujte následovně:

1. Otevřete víko fritézy a vyndejte z nádoby drátěný košíček. **Přesvědčte se, zda je olej dostatečně vychladlý (počkejte asi 2 hodiny).**
 2. Otevřete kryt podle zobrazení na obr. 5.
 3. Natočte ochranný vnitřní kryt a vyndejte hadičku vyprazdňování oleje – viz obr. 6.
 4. Vyndejte zátku (obr. 7) a současně dvěma prsty stiskněte hadičku na jejím konci, aby olej nebo tuk nevytekl mimo nádobu do které se má vypustit.
 5. Nechte olej nebo tuk vytéci do nádoby (obr. 8).
 6. Odstraňte případné usazeniny na dně nádoby. Pomožte si houbičkou nebo kuchyňským savým papírem.
 7. Potom hadičku vyprazdňování oleje **zazátkujte**, a zasuňte do svého uložení.
 8. **U modelů bez hadičky vyprazdňování oleje** odstraňte nejdříve víko spotřebiče (obr. 12 - 13) a fritézu vyprázdněte podle zobrazení na obr. 9.
 9. Drátěný košíček umístěte na fritézu ve zvednuté poloze a vložte do něj filtr, který jste dostali spolu se spotřebičem (obr. 10). Filtry jsou k dostání u prodejce nebo v pověřeném servisním středisku.
 10. Poté přelijte opatrně olej nebo tuk do fritovacího hrnce tak, aby nepřetekl přes okraj filtru (obr. 11).
 11. Takto přefiltrovaný olej může zůstat ve fritovacím hrnci. Pokud ale fritézu používáte jen zřídka, olej by se mohl zkazit. V tom případě vám doporučujeme olej uskladnit v jiné, dobře uzavřené nádobě. Dobrým zvykem je též uchovávat odděleně olej používaný ke smažení ryb a olej ke smažení jiných potravin.
- Pokud používáte ztužený tuk nebo slaninu, neuchovávejte jej při příliš nízkých teplotách protože by ztuhl.**

Výměna pachového filtru

Pachové filtry, které jsou umístěny ve víku fritovacího hrnce, časem ztratí svou účinnost. V okamžiku, kdy se barva filtru změní, je třeba jej vyměnit. Barvu filtru můžete zkontrolovat otvorem na vnitřní straně víka.

Při výměně filtru postupujte následovně:

1. Zárazku vytáhnete tak, že za ní zatáhnete ve směru šipky zobrazené na obr. 12.
2. Víko uchopte oběma rukama a zatáhněte směrem dopředu a zároveň směrem nahoru – viz obr. 13.
3. Odšroubujte šroubky a vyndejte vnitřní plechovou stranu víka (obr. 14).
4. Filtry vyměňte za nové a při zkompletování filtru postupujte podle obrázku 15. Přesvědčte se, zda zářezy na světlem filtru se kryjí s příslušnými otvory na krytu z umělé hmoty.

Strana filtru, na které jsou vyznačené dvě barevné značky, musí být obrácená směrem k černému filtru.

5. Namontujte zpět vnitřní plechovou stranu víka, zkompletované víko nasadte zpět a zárazku zasuňte do svého uložení.

Čištění

Před čištěním musíte vždy vytáhnout zástrčku ze zásuvky el. proudu.

Neponořujte fritovací hrnec do vody nebo pod tekoucí vodu.

Voda proniká do vnitřku hrnce by mohla zapříčinit zasažení el. proudem.

Pokud chcete ponořit víko hrnce do vody, vyměňte nejdříve pachové filtry. Při čištění vnitřní nádoby postupujte následovně:

- **Nechte nejdříve olej ve fritéze vychladnout, počkejte zhruba 2 hodiny.** Vyprázdněte fritovací hrnec. Použijte hadičku k vyprazdňování oleje.
- Odstraňte případné usazeniny na dně nádoby. Pomožte si houbičkou nebo kuchyňským savým papírem.
- Nádobu vymyjte teplou vodou s tekutým přípravkem na nádobí. Pečlivě opláchněte a vytřete do sucha.
- Při čištění hadičky vyprazdňování oleje si pomozte vytěrákem dodaným spolu se spotřebičem (obr. 16).
- Doporučujeme vám, abyste věnovali pozornost pravidelnému a pečlivému čištění drátěného košíčku od případných zbytků potravin, které by se mohly usadit v kolejničce fritovacího košíčku.
- Drátěný košíček můžete mýt v myčce nádobí.
- Hrnec očistěte z vnější strany měkkým a vlhkým hadříkem. Omyjte případné zaschlé kapky oleje nebo kondenzované páry. Pokud fritézu nebudete používat, očistěte a osušte těsnění hrnce, aby se nepřilepilo na nádobu hrnce. (Jestliže se víko hrnce přilepí, stačí jej otevřít ručně tak, že zároveň podržíte stisknuté tlačítko otevírání víka).
- Přesvědčte se, aby otvor ke sběru kondenzované páry (O) nebyl zanešený.
- Po každém smažení musíte vyprázdnit odkapávací nádobku kondenzované páry (Q) umístěnou v zadní části fritovacího hrnce.

Model s teflonovou úpravou

Při čištění vnitřní nádoby s teflonovou úpravou používejte měkký hadřík a neutrální přípravek na mytí nádobí. Nepoužívejte drsné práškové přípravky.

Rady při smažení

Trvanlivost oleje nebo tuku

Fritovací hrnec nepoužívejte, pokud se hladina oleje nachází pod minimální úrovní. Občas je nutné olej zcela vyměnit. Trvanlivost oleje nebo tuku záleží na tom, co smažíte.

Obalované pokrmy znečistí olej víc než smažení neobalovaných pokrmů.

Jako u všech typů fritéz i zde platí pravidlo, že vícekrát ohřátý olej se kazí! Z tohoto důvodu vám doporučujeme olej, i když jej pravidelně filtrujete, vylít a vyměnit za nový po 5 – 8 smažení maximálně po 10.

Tento fritovací hrnec je vybavený otočným fritovacím košíčkem a díky tomu máte velkou výhodu v tom, že smaží v malém množství oleje. Z toho vypývá, že **v porovnání s jinými fritézami** vylijete při výměně olejové náplně (po 5-8 smažení) zhruba polovinu oleje. Ušetříte 50% oleje.

Jak správně smažit

- Je důležité, abyste u každého receptu dodržovali doporučenou teplotu. **Při příliš nízké teplotě potraviny absorbují olej. Při příliš vysoké teplotě se na smažené potraviny vytvoří křupavý povrch, ale uvnitř je pokrm ještě syrový.**
- **Potraviny, které budete smažit, musíte ponořit do oleje pouze v okamžiku, kdy olej dosáhl správné teploty, tj. když světelná kontrolka zhasne.**
- Nepřeplňujte drátěný košíček. Tím by se náhle snížila teplota oleje a dosáhli byste příliš mastného a nesourodého smažení.
- Pokud smažíte menší množství potravin, nastavte teplotu oleje na nižší stupeň, abyste zabránili nebezpečnému překypění oleje.
- Potraviny musíte nakrátet na tenké a stejně tlusté kousky. Potraviny nakrájené na příliš silné kousky zůstanou uvnitř syrové, ačkoliv na povrchu se zdají dobře usmažené. Stejně velké kousky potravin se smaží stejnoměrně s vynikajícím výsledkem.
- **Potraviny musí být před ponořením do oleje nebo tuku suché.** Vlhké potraviny (brambory obzvlášť) nejsou po usmažení křupavé. Doporučujeme obalit nebo pomoučit potraviny s vysokým obsahem vody (ryby, maso, zelenina) s tím, že je nutno odstranit přebytečnou strouhanku nebo mouku před ponořením do oleje.

Smažení nezmražených potravin

Alimento		Max. množství v gr	Teplota v °C	Doba v minutách	
HRANOLKY	Poloviční porce	500	190	1. fáze	6-7
				2. fáze	1-2
	Celá porce	1000	190	1. fáze	10-12
				2. fáze	2-3
RYBY	Kalamáry	500	160		9-10
	Hřebenatky (druh mlže)	500	160		9-10
	Račí ocásky	600	160		7-10
	Sardinky	500-600	170		8-10
	Malé sépie	500	160		8-10
	Platýs (3 kusy)	500-600	160		6-7
MASO	Hovězí řízek (2 kusy)	250	170		5-6
	Kuřecí řízek (3 kusy)	300	170		6-7
	Karbanátky (8 – 10 kusů)	400	160		7-9
ZELELNINA	Artyčoky	250	150		10-12
	Květák	400	160		8-9
	Houby	400	150		9-10
	Lilek	300	170		11-12
	Cukiny	200	170		8-10

Mějte na paměti, že potraviny, které jsou uvedené v následující tabulce, byly usmaženy podle příložených receptů a že doba a teplota smažení jsou pouze přibližné a musí se přizpůsobit množství a osobnímu požadavku.

Smažení zmražených potravin

- Teplota zmražených potravin je velice nízká. Při ponoření do horkého oleje se značně sníží teplota oleje nebo tuku. Pokud chcete obdržet dobrých výsledků při smažení, doporučujeme vám dodržovat pečlivě maximální množství smažených potravin podle následující tabulky.
- Zmražené potraviny bývají často pokryté střípkou ledu, které je třeba před smažením odstranit. Drátěný košíček s potravinami ponořte do horkého oleje velmi pomalu, aby olej nepřekypěl.

Doba smažení je přibližná a musí se přizpůsobit v závislosti na počáteční teplotě potravin určených ke smažení a doporučené teplotě vyznačené výrobcem zmraženého výrobku.

Pokrm		Maximální množství v gr	Teplota v °C	Doba v minutách	
PŘEDSMAŽENÉ HRANOLKY		180 (*)	190	1a fáze	3-4
				2a fáze	1-2
BRAMBOROVÉ KROKETY		500	190		7-8
RYBY	Rybí prsty	300	190		4-6
	Humři	300	190		4-6
MASO	Kuřecí řízek 3 kusy	200	180		6-8

UPOZORNĚNÍ: Před ponořením drátěného košíčku do oleje se přesvědčte, zda je víko fritézy dobře zavřené.

(*) Dodržením tohoto doporučeného množství obdržíte vynikající hranolky. Je samozřejmě možné smažit větší množství hranolků. Mějte však na paměti, že příliš rychlým snížením teploty oleje při větším množství hranolků, se budou smažit pomaleji a budou tak mastnější.

Závady při provozu

Závada	Příčina	Náprava
Vydává nepříjemný zápach	Pachový filtr je nasycený. Olej je zkažený. Olej se nehodí ke smažení.	Vyměnit filtr. Vyměnit olej nebo tuk. Použijte kvalitní arašídový olej.
Olej překypuje	Olej je zkažený a pění. Ponořili jste do horkého oleje příliš mokré potraviny. Ponořili jste košíček do oleje příliš rychle. Překročili jste maximální povolené množství oleje.	Vyměnit olej nebo tuk Potraviny pečlivě vysušte Ponořujte košíček pomalu. Odeberte z nádoby olej.
Olej se nezahřívá	Fritovací hrnec byl uvedený do provozu na sucho bez oleje. Došlo k přehřátí tepelné pojistky.	Obraťte se na servisní středisko (musí se vyměnit pojistka)
Podařilo se usmažit potraviny jen v jedné polovině košíčku.	Košíček se při smažení neotáčí.	Vyčistěte dno nádoby. Vyčistěte kolejničku fritovacího košíčku.
Při otevření víka olej příliš prská.	Otvor sběru kondenzované páry (O) je ucpaný.	Vyčistěte otvor.

RECEPTY

HRANOLKY (z čerstvých brambor)

Ingredience pro 4 – 5 osob: 1 kg brambor, sůl.
Teplota na termostatu: 190°C
Doba smažení: 1. fáze 10 – 12 minut,
 2. fáze 2 – 3 minuty

Brambory oloupejte a nakrájejte je na hranolky tlusté asi půl centimetru. V obchodech si můžete koupit kráječ na hranolky a hranolky tak budou stejnoměrné.

K přípravě smažených hranolek jsou vhodnější starší brambory, protože nové brambory obsahují více vody. Namočte nakrájené brambory na několik minut do studené vody, sníží se tak množství škrobu, který způsobuje, že se brambory při smažení přichycují. Odmočené brambory osušte pečlivě v utěrce, vložte hranolky do košíčku a nasadte košíček na fritovací hrnec ve zvednuté poloze. Nechte olej zahřát na 190°C. V okamžiku, kdy světelná kontrolka zhasne, ponořte košíček do oleje tak, že budete pomalu spouštět rukojeť směrem dolů. Nechte smažit 10 – 12 minut, potom košíček zvedněte, počkejte až světelná kontrolka zhasne a znovu jej ponořte do oleje na 2 – 3 minuty. Usmažené hranolky přemístěte do misky se savým kuchyňským papírem, aby se odstranil přebytečný olej. Hranolky osolte podle chuti a podávejte horké.

RAČÍ OCÁSKY**Recept č. 1:**

Ingredience pro 2 – 3 osoby: 600 gr ráčků, bílá mouka, sůl, citron.

Teplota na termostatu: 160°C
Doba smažení: 7 – 10 minut

Drátěný košíček nasadte na fritézu ve zvednuté poloze a nechte olejovou náplň zahřát na 160°C. V okamžiku, kdy světelná kontrolka zhasne, vložte račí ocásky do košíčku a nechte smažit 7 – 10 minut.

Nezapomeňte je po několika minutách smažení obrátit. Podávejte horké.

Recept č. 2:

Ingredience: jako u předešlého receptu, s tím rozdílem, že přidáte jednu sklenici mléka a dvě vejce.

Teplota na termostatu: 160°C
Doba smažení: 7 – 10 minut

Rozmíchejte 3 lžíce mouky v mléce. Přidejte rozšlehaná vejce a špetku soli. Vyloupejte račí ocásky, ponořte je do těstíčka a nechte alespoň hodinu ustát. I u tohoto receptu nastavte teplotu oleje na 160°C, ale drátěný košíček tentokrát nechte ponořený v olejové náplni. V okamžiku, kdy světelná kontrolka zhasne, vhodte račí ocásky do košíčku a nechte je smažit 7 – 10 minut. Nezapomeňte je obrátit po 4 – 5 minutách smažení.

HRANOLKY (ZMRAZENÉ)

Ingredience pro 2 – 3 osoby: 180 gr brambor, sůl.
Teplota na termostatu: 190°C
Doba smažení: 1. fáze 3 – 4 minuty,
 2. fáze 1 – 2 minuty.

Olejovou náplň ve fritéze zahřejte na 190°C. Drátěný košíček vyndejte z hrnce, vložte do něj zmražené hranolky a košíčkem zatřepejte, abyste z hranolek odstranili střípky ledu. V okamžiku, kdy světelná kontrolka zhasne, ponořte pomalu košíček do oleje a nechte smažit 3 – 4 minuty. Potom košíček zvedněte a počkejte, až světelná kontrolka znovu zhasne. Ponořte košíček znovu do oleje na 1 – 2 minuty. Usmažené hranolky přemístěte do misky se savým kuchyňským papírem, aby se odstranil přebytečný olej. Hranolky osolte podle chuti a podávejte horké.

KALAMÁRY

Ingredience pro 2 osoby: 500 gr kalamárů, bílá mouka, dva citrony, sůl.

Teplota na termostatu: 160°C
Doba smažení: 9 – 10 minut

Kalamáry (sépie) pečlivě omyjte a nakrájejte je na kroužky; malé sépie můžete nechat celé. Dobře je osušte a obalte v mouce. Mezitím zapněte fritovací hrnec na 160°C s košíčkem nasazeným ve zvednuté poloze. V okamžiku, kdy světelná kontrolka zhasne, vložte sépie do košíčku a smažte 9 – 10 minut. Po několika minutách smažení je obraťte.

Usmažené sépie přemístěte do misky se savým kuchyňským papírem, aby se odstranil přebytečný olej. Podávejte ihned spolu s plátkou citronu. Osolte až nakonec, aby nezvlhly a zůstaly křupavé.

HŘEBENATKY

Ingredience pro 2 – 3 osoby: 500 gr hřebenatek, bílá mouka, jeden citron, sůl.

Teplota na termostatu: 160°C
Doba smažení: 9 – 10 minuty

Hřebenatky dobře promyjte, dbejte na to, aby se vyplavil veškerý písek. Pečlivě je osušte a obalte v mouce. Na termostatu fritovacího hrnce s drátěným košíčkem nasazeným ve zvednuté poloze nastavte teplotu 160°C. V okamžiku, kdy světelná kontrolka zhasne, vložte hřebenatky do košíčku a nechte je smažit 9 – 10 minut. V polovině smažení košíček zvedněte a rázně s ním zatřepte, aby se hřebenatky obrátily. Po usmažení je nechte dobře okapat, osolte a podávejte horké spolu s několika plátkami citronu.

SARDINKY

Ingredience pro 2 – 3 osoby: 500 – 600 gr sardinek, bílá mouka, jeden citron, sůl.

Teplota na termostatu: 170°C

Doba smažení: 8 – 10 minut

Fritovací hrnec zapněte na 170°C s košíčkem ve zvednuté poloze. Mezitím si očistěte sardinky. Pečlivě je omyjte a hlavičku odřízněte. Osušte je a obalte v mouce. V okamžiku, kdy světelná kontrolka zhasne, vložte sardinky do drátěného košíčku a nechte smažit 8 – 10 minut. Po usmažení je pečlivě osušte od přebytečného tuku a osolte.

Podávejte ihned.

CHOBOTNIČKY

Ingredience pro 2 osoby: 500 gr chobotniček (dejte přednost malým chobotničkám, protože se snáz usmaží a zůstanou po usmažení měkké), bílá mouka, jeden citron, sůl.

Teplota na termostatu: 160°C

Doba smažení: 8 – 11 minut

Chobotničky nejdříve pečlivě omyjte. Potom je osušte a obalte v mouce. Mezitím zapněte fritovací hrnec na 160°C s košíčkem nasazeným ve zvednuté poloze. V okamžiku, kdy světelná kontrolka zhasne, vložte chobotničky do oleje a smažte 8 – 11 minut. Nezapomeňte je po 5 - 6 minutách obrátit. Usmažené chobotničky osušte a přemístěte na servírovací talíř. Osolte je, ozdobte plátky citronu a podávejte ihned hezky horké.

PLATÝS

Ingredience pro 2 – 3 osoby: 3 platýse (každý kus o hmotnosti zhruba 200 gr), bílá mouka, jedna sklenice mléka, jeden citron, petržel, sůl.

Teplota na termostatu: 160°C

Doba smažení: 6 – 7 minut

Platýse očistěte, ponořte do mléka a nechte zhruba 10 minut odpočinout. Potom je obalte v mouce a zlehka s nimi zatřepejte, aby se odstranila přebytečná mouka. Mezitím zapněte fritovací hrnec na 160°C s košíčkem nasazeným ve zvednuté poloze. V okamžiku, kdy světelná kontrolka zhasne, vložte platýse do košíčku a smažte 6 – 7 minut. Po 3 - 4 minutách smažení je obraťte. Nechte odkapat přebytečný tuk, osolte, přemístěte na servírovací talíř, ozdobte plátky citronu a zelenou petrželkou. Podávejte horké.

HOVĚZÍ/KUŘECÍ ŘÍZKY

Ingredience pro 2 osoby: 2 plátky hovězího nebo kuřecího masa (každý plátek o hmotnosti zhruba 150 gr), dvě vejce, strouhanka, sůl a pepř.

Teplota na termostatu: 170°C

Doba smažení: 5 – 7 minut

Paličkou na maso zlehka naklepejte plátky masa. Ve hlubokém talíři rozšlehejte dvě vejce s troškou soli a

pepře. Plátky masa namočte nejdříve do rozšlehaného vejce a pak obalte ve strouhance. Dávejte pozor, aby se strouhanka hezky přilepila na maso. Fritovací hrnec nastavte na 170°C, košíček nasadte do zvednuté polohy a v okamžiku, kdy světelná kontrolka zhasne, vložte plátky masa do košíčku a nechte smažit 5 – 7 minut. V polovině smažení maso obraťte. Přisolte a podávejte horké.

KARBANÁTKY

Ingredience pro 2 osoby: 400 gr mletého masa, 30 gr mortadelly (italský měkký salám), dvě vejce, strouhanka, jeden citron, několik lístků zeleného salátu na ozdobení, sůl a pepř.

Teplota na termostatu: 160°C

Doba smažení: 7 – 9 minut

Do mletého masa zapracujte mortadellu, dvě vejce, sůl a pepř. Vytválejte menší kuličky a obalte je opatrně ve strouhance. Mezitím zapněte fritovací hrnec na 160°C s košíčkem nasazeným ve zvednuté poloze. V okamžiku, kdy světelná kontrolka zhasne, vložte karbanátky do košíčku a smažte 7 – 9 minut. Nezapomeňte je po několika minutách smažení obrátit. Osušte smažené karbanátky od přebytečného oleje, pomozte si savým kuchyňským papírem, a umístěte na servírovací talíř. Ozdobte plátky citronu a lístky čersvého zeleného salátu.

KVĚTÁK

Ingredience pro 2 – 3 osoby: jeden květák o hmotnosti zhruba 400 gr, 2 – 3 vejce, strouhanka, sůl.

Teplota na termostatu: 160°C

Doba smažení: 8 – 9 minut

Povařte květák ve slané vodě asi 15 minut a vyndejte jej trochu nedovařený (nesmí být příliš měkký). Nechte jej odkapat a vychladlý květák rozeberte na růžičky. Vejce rozšlehejte s troškou soli. Kousky kvěťáku namočte nejdříve ve vejci a pak obalte ve strouhance. Mezitím zapněte fritovací hrnec na 160°C s košíčkem nasazeným ve zvednuté poloze. V okamžiku, kdy světelná kontrolka zhasne, vložte kousky kvěťáku do oleje a smažte 8 – 9 minut. Nezapomeňte je po 4 minutách obrátit. Podávejte ihned hezky horké.

CUKÍNY

Ingredience pro 2 osoby: 200 gr cukín, bílá mouka, jedna lžice olivového oleje, sůl.

Teplota na termostatu: 170°C

Doba smažení: 8 – 10 minut

Připravte si nejdříve těstíčko, ve kterém cukíny obalíte. Rozmíchejte dvě lžice mouky spolu s jednou lžící olivového oleje a jednou lžící vody. Těstíčko musí být vláčné a dost řídké. Nechte je odpočinout zhruba půl hodiny. Mezitím nakrájejte cukíny na stejně silná kolečka (tloušťka zhruba 5 mm) a ponořte je do

těstíčka. Fritovací hrnec nastavte na 170°C s košíčkem ponořeným do oleje. V okamžiku, kdy světelná kontrolka zhasne, vložte cukíny do oleje a smažte 8 – 10 minut. Nezapomeňte je zhruba v polovině smažení obrátit. Pomožte si dvěma vidličkami. Usmažené cukíny přesypete do misky se savým kuchyňským papírem, aby se odstranil přebytečný olej. Osolte podle chuti a podávejte horké.

ARTYČOKY

Ingredience pro 2 osoby: 250 gr čerstvých artyčoků, bílá mouka, jedno vejce, sůl.

Teplota na termostatu: 150°C

Doba smažení: 10 – 12 minut

Nakrájejte artyčoky na malé čtvrtky. Omyjte je a ponořte do vody s vymačkaným citronem, aby nezžhněly. Fritovací hrnec s košíčkem ponořeným do oleje zapněte na 150°C. Mezitím nechte artyčoky odkapat, osušte je a obalte je nejdříve v mouce a teprve potom v rozšlehaném a osoleném vejci. V okamžiku, kdy světelná kontrolka zhasne, vložte artyčoky do košíčku a nechte je smažit 10 – 12 minut, dokud se neusmaží dozlatova. Po usmažení je přendejte do misky se savým kuchyňským papírem. Osolte a podávejte horké.

MALÉ KOBLÍŽKY – smažit bez drátěného košíčku

Ingredience pro 6 osob: 1/4 litru vody, 50 gr másla, hrstička soli, 150 gr bílé mouky, 50 gr bramborové moučky, 50 gr cukru, 1 sáček vanilkového cukru, 1 lahvička citronového aroma (nebo Rum), 4 vajíčka, 1 zarovnaná lžička droždí, 100 gr omytých a osušených rozinek, 40 gr moučkového cukru.

Teplota na termostatu: 160°C

Doba smažení: 16 minut

Odvážte a odměřte přesně všechny uvedené ingredience. Mouku s bramborovou moučkou prosijte přes sítko. Vodu, máslo a sůl uveďte do varu, pokud možno v hrnci s dlouhou rukojetí, a nasypete smíchanou mouku s bramborovou moučkou najednou do vařící vody. Zamíchejte a měla by se vytvořit kompaktní koule těsta. Nechte vodu přivést znovu do varu a povařte zhruba 1 minutu za stálého míchání. Horkou kouli přendejte do misky, přidejte cukr, vanilkový cukr, aroma a vejce jedno po druhém. V okamžiku, kdy je těsto hezky lesklé, ztěžka se odlepuje ze zvednuté lžice a táhne se, je těsto hotové. Nepřidávejte už žádná vejce. Do vychladlého těsta vpracujte droždí a rozinky. Fritovací hrnec zapněte na 160°C. Počkejte, až světelná kontrolka zhasne, a potom pomocí dvou lžiček vytvářejte kuličky, které vhodíte do oleje (najednou by se mělo do fritovacího hrnce vejít 18 kuliček). Smažte 16 minut a v polovině smažení je obraťte. U tohoto receptu se drátěný košíček nepoužívá, protože koblížky plavou na povrchu.

HOUBY

Ingredience pro 2 – 3 osoby: 400 gr žampionů, jedno vejce, půl sklenice mléka, strouhanka, dvě lžice nastrohaného parmezánu, sůl.

Teplota na termostatu: 150°C

Doba smažení: 9 – 10 minut

Houby očistěte a dobře properte, aby na nich nezůstala hlína. Nakrájejte je na plátky. Nesmí být ale příliš malé. Připravte si těstíčko na obalení tak, že rozšleháte jedno vejce s trochou mléka a špetkou soli. Ponořte houby do těstíčka a pak je obalte ve strouhance smíchané s nastrohaným parmezánem. Olej ve fritovacím hrnci zahřejte na 150°C. Drátěný košíček nechte ve zvednuté poloze. V okamžiku, kdy světelná kontrolka zhasne, vložte houby do oleje a smažte 9 – 10 minut, dokud se neusmaží do zlatova. Usmažené houby přesypete do misky se savým kuchyňským papírem, aby se odstranil přebytečný olej. Osolte podle chuti a podávejte horké.

LILKY

Ingredience pro 2 osoby: 300 gr lilků, bílá mouka, sůl.

Teplota na termostatu: 170°C

Doba smažení: 11 – 12 minut

Lilky nakrájejte na stejné plátky silné zhruba 5 mm. Posolte a nechte z nich odkapat přebytečnou vodu alespoň 1 hodinu. Potom je pečlivě osušte, obalte v mouce a současně zapněte fritovací hrnec na 170°C s košíčkem ve zvednuté poloze. V okamžiku, kdy světelná kontrolka zhasne, vložte plátky lilku do košíčku tak, aby byly hezky oddělené a nechte je smažit 11 – 12 minut. V polovině smažení otevřete víko fritézy a pomocí dvou vidliček je obraťte. Po usmažení z nich nechte odkapat přebytečný olej a přemístěte je na servírovací talíř. Přisolte podle chuti a ihned podávejte.

OBALOVANÁ MOZZARELLA smažit bez drátěného košíku

Ingredience pro 4 osoby: 1 velká mozzarella (italský čerstvý sýr), 8 plátků bílého krájeného chleba (typ pane carré), 2 vejce, mouka, 2 lžice mléka, sůl, olej, 3 plátky vařené šunky, sardelová pasta.

Teplota na termostatu: 160°C

Doba smažení: 4 minuty

Plátky chleba (druh pane carré) rozkrojte na půl a odkrojte kůrku. Mozzarellu nakrájejte na plátky. Na plátek chleba položte jeden plátek mozzarely, potřete troškou sardelové pasty, zakryjte plátkem šunky, na který položíte ještě jeden plátek mozzarely a zakončíte plátkem chleba. Takto plněný chleba obalte v mouce, ponořte do vajíčka, které rozšleháte s mlékem a se solí. Chleba musí nasát rozšlehané vejce. Fritovací hrnec zapněte na 160°C. V okamžiku, kdy světelná kontrolka zhasne, ponořte 4 obalené mozzarely jednu po druhé do horkého oleje a nechte smažit 4 minuty. V polovině smažení je obraťte. Přebytečný olej odstraňte savým kuchyňským papírem.