

### VÍKO FRITÉZY TABULKA ČASŮ PŘÍPRAVY POKRMŮ



Jídlo	Chytrý program (Smart program)	Množství	Teplota přípravy pokrmů	Doba přípravy pokrmů
Chřest	Gril (Broil)	16 až 20 kusů	204°C / 400°F	3 až 5 min.
Hovězí steak	Fritování vzduchem (Air Fry)	350 až 400 g	204°C / 400°F	13 až 15 min.
Sušené hovězí maso (jerky)	Sušení, (Dehydrate)	350 až 400 g	71°C / 160°F	6 hodin
Koláč	Pečení (Bake)	Polovina nádoby	182°C / 360°F	30 až 40 min.
Růžičky kvěťáku	Fritování vzduchem (Air Fry)	100 až 200 g	177°C / 350°F	11 až 13 min.
Mrkev	Opékání (Roast)	227 g (0.5 lb)	204°C / 400°F	8 až 10 min.
Kuře, čtvrtky	Opékání (Roast)	350 až 400 g	204°C / 400°F	20 až 22 min.
Kuřecí křídla, mražená	Fritování vzduchem (Air Fry)	6 až 8 kusů	204°C / 400°F	19 min.
Hranolky, mražené	Fritování vzduchem (Air Fry)	450 g (1 lb)	204°C / 400°F	18 až 20 min.
Hranolky, mražené	Fritování vzduchem (Air Fry)	680 g (1.5 lb)	204°C / 400°F	22 až 24 min.
Zelené fazole	Fritování vzduchem (Air Fry) nebo Opékání (Roast)	227 g (0.5 lb)	204°C / 400°F	9 až 11 min.
Vepřové	Fritování vzduchem (Air Fry) nebo Opékání (Roast)	280 až 300 g	190°C / 375°F	17 až 19 min.
Krevety, mražené	Fritování vzduchem (Air Fry)	250 až 300 g	204°C / 400°F	7 až 9 min.

Doby vaření jsou pouze doporučené. Vždy používejte teploměr na maso, abyste se ujistili, že vnitřní teplota dosáhla bezpečné minimální hodnoty.