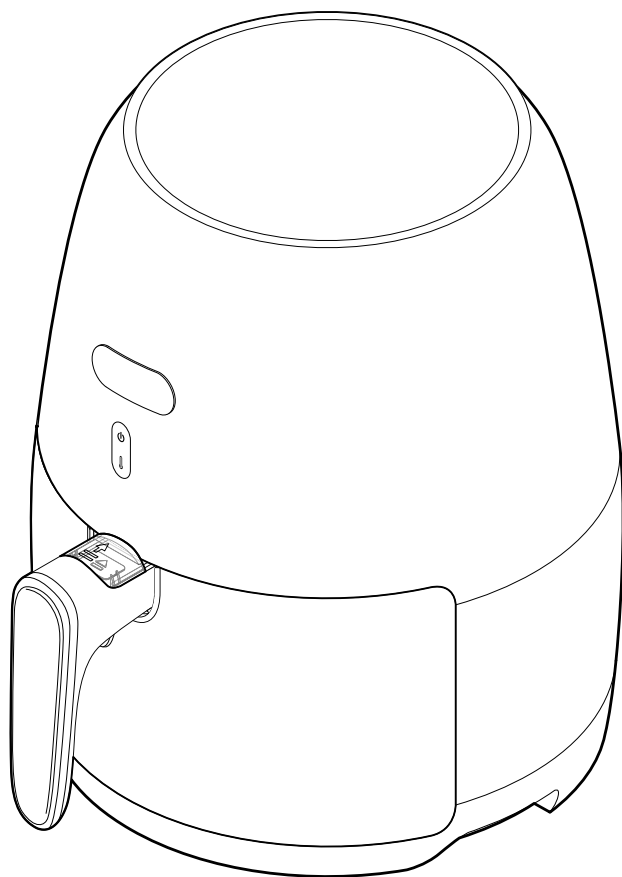


Digitální horkovzdušná fritéza



Vážení zákazníci,

fritování skoro bez tuku – jen horkým vzduchem! S touto novou horkovzdušnou fritézou připravíte šetrně a pouze s malým množstvím tuku za pár minut lahodné pokrmy – a zároveň ušetříte energii, protože nemusíte zapínat pečicí troubu.

Přejeme Vám dobrou chuť!

Obsah

3 K tomuto návodu	18 Čištění
4 Bezpečnostní pokyny	18 Závada / náprava
8 Přehled (rozsah dodávky)	20 Technické parametry
10 Před prvním použitím	20 Likvidace
10 Čištění	
11 Uvedení do provozu	
13 Co je horkovzdušné fritování a které potraviny jsou pro něj vhodné?	
14 Tabulka údajů tepelné úpravy	
15 Použití	
15 Předehřívání	
15 Tepelná úprava – ruční spuštění	
16 Během tepelné úpravy	
16 Konec tepelné úpravy	
17 Používání přednastavených programů k tepelné úpravě	

K tomuto návodu

Výrobek je vybaven bezpečnostními prvky. Přesto si pozorně přečtěte bezpečnostní pokyny a používejte tento výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopatřením nedošlo k zranění nebo škodám.

Uschovejte si tento návod pro pozdější potřebu.

Při předávání výrobku s ním současně předejte i tento návod.

Symbyly uvedené v tomto návodu:



Tento symbol varuje před nebezpečím poranění.



Tento symbol varuje před nebezpečím zranění elektrickým proudem.

Upozornění **NEBEZPEČÍ** varuje před možným těžkým zraněním a ohrožením života.

Upozornění **VÝSTRAHA** varuje před zraněním a značnými věcnými škodami.

Upozornění **POZOR** varuje před lehkým poraněním nebo poškozením.



Takto jsou označeny doplňující informace.



Účel použití

Horkovzdušná fritéza je vhodná k tepelné úpravě potravin. Je určena pro množství běžná v domácnostech a není vhodná ke komerčním účelům.

Není vhodná k používání v kuchyních pro zaměstnance podniků průmyslového a živnostenského sektoru, v zemědělských podnicích, v penzionech poskytujících ubytování se snídaní nebo pro hosty hotelů, motelů a podobných zařízení, ani ke komerčním účelům.

NEBEZPEČÍ pro děti a osoby s omezenou schopností ovládání přístrojů

- Obalový materiál se nesmí dostat do rukou dětem.
Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!
- Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo vědomostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud jim bylo vysvětleno, jak se s přístrojem bezpečně manipuluje a pokud pochopily, jaká jim při používání přístroje hrozí nebezpečí. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru. Děti si s přístrojem nesmí hrát.
Přístroj a jeho síťový kabel se musí od zapnutí až do úplného vychladnutí přístroje nacházet mimo dosah dětí mladších 8 let.

- Přístroj se velmi silně zahřívá.
Používejte jej mimo dosah dětí.
- Síťový kabel nenechávejte viset z pracovní plochy dolů, aby za něj malé děti nemohly přístroj strhnout dolů.

NEBEZPEČÍ úrazu elektrickým proudem

- Přístroj, síťový kabel a síťovou zástrčku nikdy neponořujte do vody, protože hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Chraňte přístroj i před kapající a stříkající vodou.
- Výrobku se nedotýkejte vlhkýma rukama a nepoužívejte jej venku ani v místnostech s vysokou vlhkostí vzduchu.
- Přístroj zapojujte pouze do zásuvky s ochranným kolíkem, instalované podle předpisů, jejíž síťové napětí odpovídá technickým parametrům přístroje.
- Pokud bude nutné použít prodlužovací kabel, musí odpovídat minimálně technickým parametrům přístroje. Při nákupu prodlužovacího kabelu si nechte poradit.
- Síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky, ...
... pokud během provozu dojde k poruše,
... po použití a
... než začnete přístroj čistit.
Vždy přitom tahejte přímo za zástrčku, nikoli za síťový kabel.
- Zásuvka musí být dobře přístupná, aby z ní bylo možno v případě potřeby síťovou zástrčku rychle vytáhnout.

- Síťový kabel nesmíte zalomit ani přiskřípnout. Chraňte jej před ostrými hranami, olejem, horkými částmi přístroje nebo jinými zdroji tepla.
- Pravidelně kontrolujte, jestli přístroj nebo síťový kabel nevykazují žádné škody. Přístroj neuvádějte do provozu, pokud je on sám nebo síťový kabel viditelně poškozen, nebo pokud přístroj spadl na zem.
- Neprovádějte na výrobku žádné změny. Ani výměnu síťového kabelu nesmíte provádět svépomocí. Případné opravy přístroje nebo síťového kabelu nechte provádět jen v odborném servisu nebo v našem zákaznickém servisu. Neodbornými opravami se uživatel vystavuje značným rizikům.

VÝSTRAHA před popálením

- Přístupné části uvnitř přístroje jsou při používání velmi horké. Dbejte na to, aby se během používání a ve fázi ochlazování (minimálně 30 minut) nikdo nedotkl horkých částí přístroje. Než začnete z přístroje vyjímat vaničku nebo košík, budete přístroj čistit, přenášet jej nebo ukládat, nechte přístroj vychladnout.
- Také hotové potraviny budou velmi horké. Při jejich vyjímání buďte opatrní.

- Během tepelné přípravy potravin uniká z odvětrávacích otvorů pára. Udržujte ruce i obličej v dostatečné vzdálenosti od těchto otvorů – hrozí nebezpečí opaření! Při otevírání přístroje dávejte pozor na unikající páru.
- Nikdy nelijte vodu přímo do ještě horké vaničky. Hrozí nebezpečí opaření vystupující vodní párou.

VÝSTRAHA před požárem

- Zapnutý přístroj nikdy nenechávejte bez dozoru.
- Přístroj se nesmí uvádět do provozu spínacími hodinami ani odděleným systémem dálkového ovládání.
- Během provozu ani ve fázi chladnutí nikdy nezakrývejte větrací a odvětrávací otvory.
- Zabraňte nebezpečí požáru nebo seškvaření: Když budete přístroj používat, postavte jej na volnou plochu. V žádném případě jej nestavte ke zdi, do rohu, do blízkosti záclon ani podobných překážek. Vzdálenost od zdí, nábytku apod. (na stranách a nad přístrojem) by měla být vždy min. 10 cm. Přístroj stavte do dostatečné vzdálenosti od vznětlivých materiálů a nezakrývejte jej.

- Před použitím zcela odviňte síťový kabel. Dbejte na to, aby odvinutý síťový kabel ležel úplně volně a dostatečně daleko od přístroje.
- Nikdy přístroj neuvádějte do provozu bez vloženého košíku.
- Potraviny určené ke zpracování ve fritéze vkládejte vždy do košíku, nikdy je nepokládejte přímo do vaničky. Nesmí dojít k přímému kontaktu s topnými články.
- Nikdy nelijte do vaničky olej, protože by mohlo dojít k jeho vznícení.
- Nikdy v přístroji neohřívejte zabalené potraviny.
- Pokud by z přístroje vycházel tmavý kouř, ihned jej vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku zásuvky. Počkejte, dokud kouř nepřestane unikat, a potom z přístroje vytáhněte vaničku. Pamatujte: Světlý kouř je zpravidla neškodný.

POZOR na věcné škody

- K vyjmutí připravovaných potravin používejte pouze dřevěné nebo plastové žáruvzdorné kuchyňské náčiní, abyste nepoškrábali nepřilnavou vrstvu košíku.
- K čištění nepoužívejte v žádném případě abrazivní čisticí prostředky, čisticí prostředky na trouby ani pomůcky způsobující poškrábání. Mohli byste poškodit nepřilnavou vrstvu.
- Přístroj vždy stavte na stabilní, vodorovný a žáruvzdorný podklad.
- Nelze zcela vyloučit, že některé laky, plasty nebo prostředky na ošetřování nábytku naruší a nezměkčí materiál, z něhož jsou vyrobeny protiskluzové nožičky. Položte proto v případě potřeby pod výrobek protiskluzovou podložku.

Bezpečnostní prvky

- Přístroj je vybaven kontaktním spínačem umístěným uvnitř přístroje, který při vyjmutí vaničky automaticky odpojí přívod tepla a při zasunutí vaničky jej opět zapne. Bez vložené vaničky přístroj nehřeje.
- Přístroj je vybaven pojistkou proti přehřívání. Ta automaticky přeruší funkci přístroje v případě, že vypadne integrovaná kontrola teploty. V takovém případě se přístroj nesmí znovu uvádět do provozu. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, nechte přístroj vychladnout a obraťte se k opravě na zákaznický servis nebo do specializované opravny.
- Přístroj je vybaven povrchem Cool-Touch, a proto není během provozu vně horký.

Heslo „akrylamid“

- Akrylamidy se vytvářejí při silném zahřívání (pečení, smažení, fritování, opékání atd.), a to především v potravinách obsahujících škrob. V jaké formě je akrylamid škodlivý pro lidský organismus, nelze ještě s určitostí říct.

Z preventivních důvodů by se potraviny neměly dlouho tepelně zpracovávat, protože příliš silné zhnědnutí může také způsobovat vyšší zatížení.

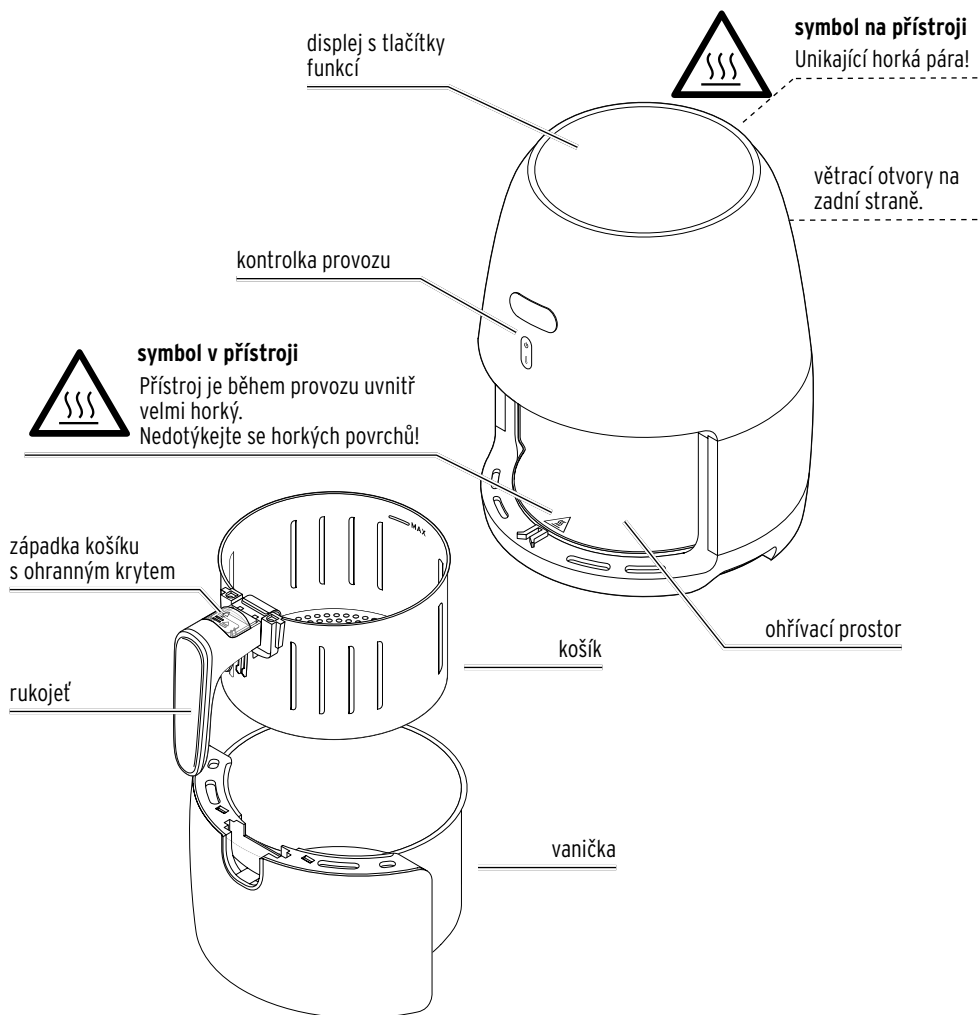
Platí zásada: „Dozlatova opečené je lepší než spálené“. Protože výzkum v době sestavování tohoto návodu k použití pokračuje dál, sledujte prosím k tomuto tématu zprávy v tisku. Také na internetu najdete velké množství informací.

Symbyly na přístroji

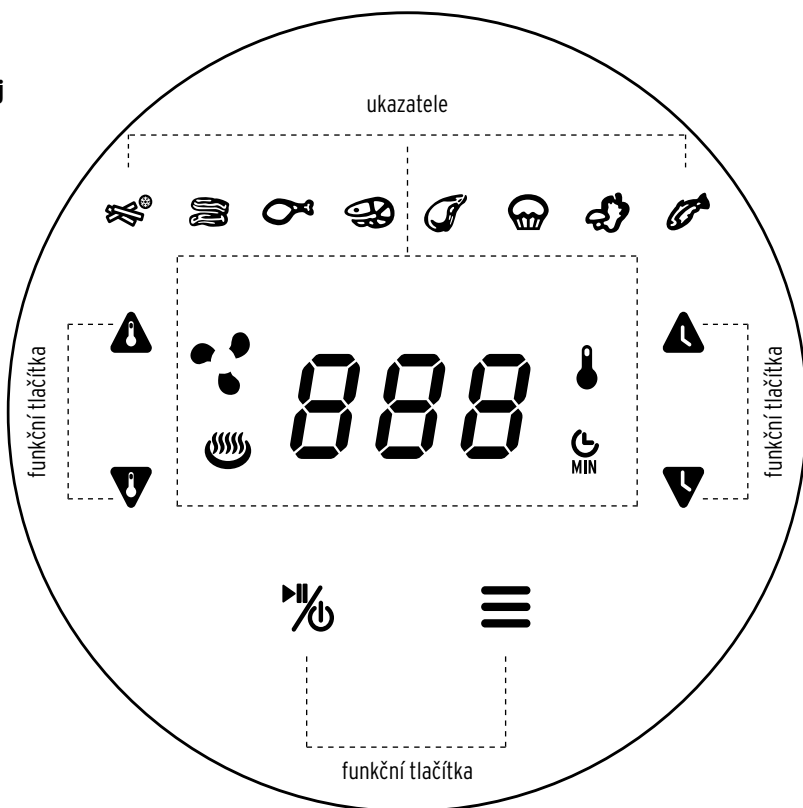


Tento symbol varuje před horkými povrchy (uvnitř) a unikající horkou párou (větrací otvory na zadní straně).

Přehled (rozsah dodávky)



displej



funkční tlačítka

-  zahájení tepelné úpravy /
přerušení tepelné úpravy /
pokračování v tepelné úpravě
-  zvolení programu
-  zvýšení teploty
-  snížení teploty
-  prodloužení času tepelné úpravy
-  zkrácení času tepelné úpravy

ukazatele

-  program „Hranolky“
-  program „BBQ“

-  program „Kuřecí stehna/
křidélka“
-  program „Mořské plody“
-  program „Steak“
-  program „Koláč“
-  program „Zelenina“
-  program „Ryba“
-  zapnuté větrání
-  přístroj se zahřívá
-  teplota
-  čas tepelné úpravy

Před prvním použitím

Před prvním použitím je nutno přístroj – zejména košík a vaničku – očistit a „vypálit“, aby se tak odstranily případné zbytky z výrobního procesu.

Přitom se zároveň hned seznámte se skládáním přístroje a jeho obsluhou.

Čištění



NEBEZPEČÍ pro děti -

ohrožení života udušením / spolknutím

- Obalové materiály se nesmějí dostat do rukou dětem. Okamžitě je zlikvidujte.



NEBEZPEČÍ - ohrožení života

elektrickým proudem

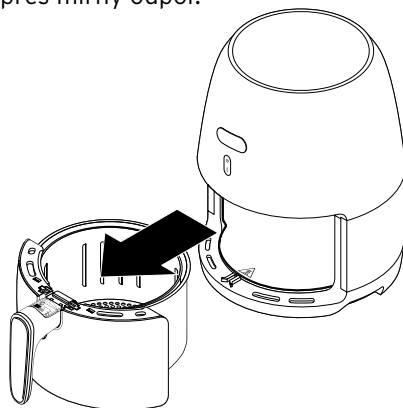
- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj nesmí být vystaven vlhkosti. Chraňte přístroj i před kapající a stříkající vodou.

POZOR na věcné škody

- K čištění přístroje nepoužívejte žíraviny ani agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Sejměte ochrannou fólii z displeje.

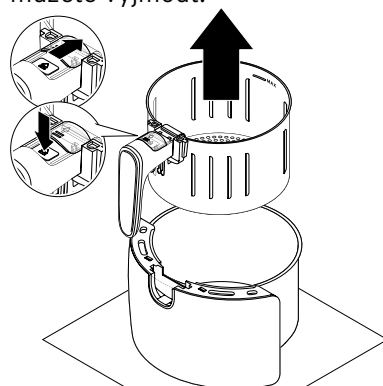
3. Vytáhněte z přístroje vaničku (s nasazeným košíkem) za rukojeť přes mírný odpor.



VÝSTRAHA před popálením

- Nikdy nemačkejte tlačítko odblokování košíku, když držíte košík s vaničkou v ruce. Vanička by v takovém případě nekontrolovaně spadla.

4. Odložte košík a vaničku stranou. Odsuňte ochranný kryt přes západku košíku dopředu a stiskněte západku košíku. Vanička se oddělí od košíku a košík můžete vyjmout.



5. Otřete samotný přístroj zevnitř i zvenku navlhčeným hadříkem. Následně přístroj pečlivě utřete.
6. Pečlivě omyjte košík a vaničku teplou vodou, běžným mycím prostředkem a měkkou houbičkou. Košík a vanička **nejsou** vhodné do myčky nádobí.
7. Než přístroj uvedete do provozu, všechny části pořádně usušte. Nesmí být vlhké.

Uvedení do provozu

i Tento přístroj je konstruován tak, že frituje pouze pomocí horkého vzduchu, bez přidavku oleje nebo jiného tuku. Do vaničky proto nedávejte žádný olej nebo tuk a také jiné tekutiny.

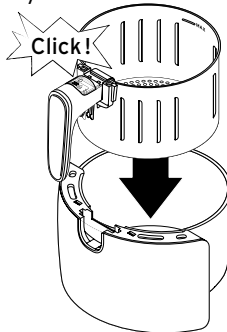


VÝSTRAHA před nebezpečím požáru a popálení

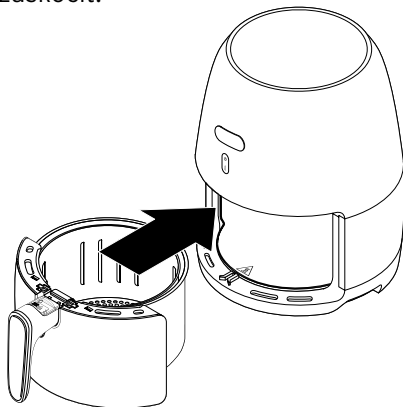
- Sítovou zástrčku zasuňte do zásuvky, až když bude přístroj kompletně složený.
- Neumísťujte přístroj pod závěsné skříňky, do blízkosti hořlavých předmětů ani přímo ke zdi nebo do rohu. Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel dolů z pracovní plochy.
- Udržujte větrací a odvzdušňovací otvory volné.
- Přístroj nikdy nepoužívejte bez košíku umístěného ve vaničce.

i Při prvním zahřívání může být po krátkou dobu cítit zápach, což však není závada. Zajistěte dostatečné větrání.

1. Postavte přístroj na žáruvzdornou, neklouzavou, rovnou a stabilní plochu.
2. Vložte košík do vaničky. Musí slyšitelně a citelně zaskočit.



3. Nasuňte ochranný kryt zpátky na západku košíku.
4. Zasuňte vaničku do přístroje. Na obou stranách musí správně zaskočit.



i Vanička musí být do přístroje zasunutá až na doraz, aby zapnula kontaktní spínač, protože jinak se přístroj nebude zahřívat.

5. Zasuňte síťovou zástrčku do dobře přístupné zásuvky s ochranným kolíkem.

Zazní signální tón a rozsvítí se kontrolka provozu vpředu na přístroji.

Displej se celý krátce rozsvítí, poté bude svítit pouze tlačítko start/pauza .

Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.

 Při každém stlačení tlačítka se ozve signální tón.

6. Pro aktivaci přístroje držte  po dobu cca 3 sekund stlačené.

Přednastavená je teplota 200 °C a doba tepelné úpravy 15 minut. Minuty na displeji blikají po dobu několika sekund. Poté bude střídavě zobrazena teplota  a doba tepelné úpravy .

7. Snižte dobu tepelné úpravy na 10 minut tak, že stisknete tlačítko , resp. ho podržíte stisknuté tak dlouho, až se na displeji zobrazí 10.

8. K zahájení procesu tepelné úpravy Źkněte na .

Na displeji se rozsvítí ukazatele pro „Zahřívání“  a „Větrání“ . Přístroj se zahřívá.

Jakmile přístroj dosáhne zvolené teploty, kontrolka  zhasne.

Ukazatel času  ukazuje vždy zbývajcí čas.

9. Po uplynutí nastaveného času zazní 5 signálních tónů, 00 minuty a také  5x zablikají.

Přístroj se automaticky přepne do pohotovostního režimu. Pouze  svítí stále.

10. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Kontrolka provozu zhasne.

11. Nechte přístroj vychladnout.

12. Pro rychlejší vychladnutí můžete vaničku a košík vytáhnout z přístroje a odložit na žáruvzdornou plochu. K tomu účelu použijte chňapku nebo podobný předmět.

13. Po vychladnutí otřete vnitřní prostor přístroje papírovou utěrkou a krátce opláchněte vaničku i košík.

 ▷ Pokud chcete tepelnou úpravu krátce přerušit, stiskněte .  bliká, ostatní ukazatele svítí dále.

▷ K pokračování tepelné úpravy stiskněte opět .

Po cca 60 sekundách bez stisknutí tlačítka se přístroj automaticky přepne do pohotovostního režimu a příp. budete muset tepelnou úpravu spustit znovu.

▷ Budete-li chtít tepelnou úpravu předčasně ukončit, držte  stisknuté po dobu cca 3 sekund. Přístroj se přepne do pohotovostního režimu.

Co je horkovzdušné fritování a které potraviny jsou pro něj vhodné?

Horkovzdušné fritování připraví potraviny – jak již název napovídá – pouze horkým vzduchem, zcela bez oleje, tuku nebo vody.

- V zásadě jsou pro tuto přípravu vhodné všechny potraviny, které lze připravovat v pečicí troubě.
- Nepoužívejte příliš tučné potraviny, jako jsou párky apod.
- Když chcete připravovat plněné taštičky, používejte raději kupované pláty těsta. Ty vyžadují kratší dobu přípravy než ručně dělané.
- Velké potraviny nakrájejte na menší kousky, abyste zkrátili dobu přípravy a dosáhli lepšího výsledku tepelné úpravy.
- Větší množství potravin vyžaduje jen zanedbatelně delší čas než menší množství. Košík ale nepřepĺňujte! Nesmí být naplněn až po okraj, protože v takovém případě nelze docílit rovnoměrného propečení. Řiďte se údaji v následující tabulce.
- Abyste dosáhli rovnoměrného propečení, měli byste potraviny nakrájené na malé kousky v polovině doby tepelné úpravy protřepat (viz tabulka).
- Pro přípravu např. quiche nebo také malých, citlivých nebo plněných potravin, vložte do košíku malou pečicí formu nebo pekáček (vhodný do pečicí trouby).
- Přístroj je vhodný i k ohřívání jídel. K tomu účelu nastavte na max. 10 minut teplotu na 150 °C.

Příklad: Příprava hranolků

- Ideální množství pro jedno fritování je cca 500 g brambor.
- Když budete připravovat hluboce zmražené hranolky, pamatujte na to, aby byly vhodné pro přípravu v pečicí troubě, ne jen do fritézy.
- U čerstvých brambor dbejte na to, že je nutno použít brambory na salát, aby se při přípravě nerozpadly. K přípravě domácích hranolků z čerstvých brambor postupujte takto:
 1. Oloupejte brambory a nakrájejte je na tenké tyčinky. Zde platí pravidlo: čím tenčí hranolky, tím křupavější budou.
 2. Hranolky pečlivě omyjte, aby se vymylo co nejvíce škrobu. Škrob zabraňuje rovnoměrnému zhnědnutí hranolků. Potom je pečlivě osušte pomocí papírových utěrek. Hranolky nesmějí být při vkládání do přístroje mokré.
 3. Dejte do mísy 1/2 lžičky rostlinného (např. slunečnicového) oleje. Díky tomu budou hranolky krásně křupavé. Nepoužívejte máslo ani margarín. Tyto tuky nejsou k fritování vhodné.
 4. Přidejte bramborové hranolky. Opatrně otáčejte hranolky v oleji tak, aby byly pokryty olejem ze všech stran.

5. Opatrně vyjměte hranolky z mísy a nechte okapat přebytečný olej. V případě potřeby vysušte přebytečný olej papírovou utěrkou. Vložte hranolky do košíku.

Pozor: Nepřesypávejte hranolky do košíku přímo z mísy, protože by olej nakapal do vaničky.

Hranolky připravujte podle údajů v tabulce.

Tabulka údajů tepelné úpravy



Pamatujte na to, že údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Doba tepelné úpravy se může lišit v závislosti na velikosti, tvaru, druhu apod.

	Množství min-max (g)	Čas* (v minutách)	Teplota (°C)	Protřepat v po- lovině času?	Dodatečné informace
brambory					
mražené hranolky, tenké	400-500	18-20	200	ano	
mražené hranolky, tlusté	400-500	20-25	200	ano	
domácí hranolky, Ø~8 mm	300-800	18-24	200	ano	viz předešlá kapitola
zapékané brambory	500	15-18	200	ano	
maso a drůbež					
steak	100-600	10-15	180		
vepřová kotleta	100-600	10-15	180		
hamburger	100-600	10-15	180		
párky v listovém těstě	100-600	13-15	200		
kuřecí stehna	100-600	25-30	180		
kuřecí prsa	100-600	15-20	200		
snacky					
jarní závitky	100-500	8-10	200	ano	hotový výrobek
mražené kuřecí nugety	100-600	6-10	200	ano	hotový výrobek
rybí prsty	100-500	6-10	200		hotový výrobek
mražený smažený sýr	100-500	8-10	160		hotový výrobek
plněná zelenina	100-500	10	160		
pečivo					
koláč	400	20-25	160		použijte formu na pečení
quiche	500	20-22	180		použijte formu na pečení nebo pekáček
muffiny	400	15-18	200		použijte formu na pečení
snacky	500	20	160		použijte formu na pečení nebo pekáček

* Časové údaje platí pro předehřátý přístroj (viz odstavec „Předehřívání“ v kapitole „Použití“).
Když je přístroj studený, je potřeba přičíst cca 3 minuty.

Použití



VÝSTRAHA před nebezpečím požáru a popálení

- Sítovou zástrčku zasuňte do zásuvky, až když bude přístroj kompletně složený.
- Neumísťujte přístroj pod závěsné skříňky, do blízkosti hořlavých předmětů ani přímo ke zdi nebo do rohu. Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel dolů z pracovní plochy.
- Udržujte větrací a odvzdušňovací otvory volné.
- Přístroj nikdy nepoužívejte bez košíku umístěného ve vaničce.
- Do vaničky nikdy nenalévejte olej ani jiné tekutiny.
- Nikdy nevkládejte potraviny určené k tepelné úpravě přímo do vaničky. Potraviny určené k tepelné úpravě se musí vždy plnit do košíku vloženého ve vaničce.

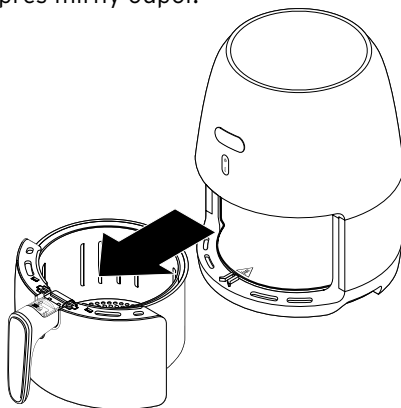
Přehřívání

Hodnoty v tabulce údajů tepelné úpravy se vztahují na přehřátý přístroj. Abyste dosáhli optimálního výsledku tepelné úpravy, je doporučeno přístroj přehřát. V takovém případě přístroj zapněte nejprve bez potravin určených k fritování, ale s nasazeným košíkem a vaničkou. Potraviny určené k fritování přidejte až poté, co ukazatel „Zahřívání“  zhasne (podle nastavené teploty max. 3 minuty).

Tepelná úprava - ruční spuštění

1. Postavte přístroj na žáruvzdornou, neklouzavou, rovnou a stabilní plochu.

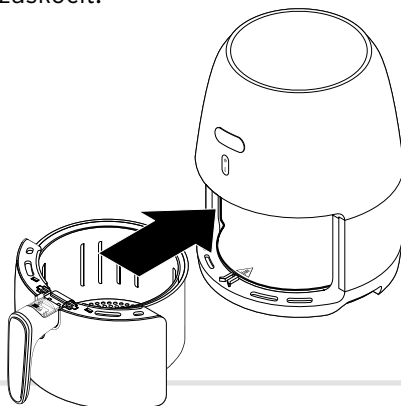
2. Vytáhněte z přístroje vaničku (s nasazeným košíkem) za rukojeť přes mírný odpor.



VÝSTRAHA před popálením

- Nikdy nemačkejte tlačítko odblokování košíku, když držíte košík s vaničkou v ruce. Vanička by v takovém případě nekontrolovaně spadla.

3. Vložte potraviny určené k tepelné úpravě do košíku. Dodržujte množství uvedená v tabulce. Košík nesmí být naplněn až po okraj.
4. Zasuňte vaničku do přístroje. Na obou stranách musí správně zaskočit.



 Vanička musí být do přístroje zasunutá až na doraz, aby zapnula kontaktní spínač, protože jinak přístroj nebude zahřívat.

5. Zasuňte síťovou zástrčku do dobře přístupné zásuvky s ochranným kolíkem.

Zazní signální tón a rozsvítí se kontrolka provozu vpředu na přístroji.

Displej se celý krátce rozsvítí, poté bude svítit pouze tlačítko start/pauza . Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.

6. Pro aktivaci přístroje držte  stlačené po dobu cca 3 sekund.

Přednastavená je teplota 200 °C a doba tepelné úpravy 15 minut. Minuty na displeji blikají po dobu několika sekund. Poté bude střídavě zobrazena teplota  a doba tepelné úpravy .

 Můžete nastavit teplotu od 80 °C do 200 °C (v krocích po 5 °C) a dobu tepelné úpravy od 0 do 60 minut (v krocích po 1 minutě).

7. Teplotu nastavte podle údajů uvedených v tabulce údajů tepelné úpravy tak, že stisknete tlačítko , resp. , resp. ho podržíte stisknuté.

8. Doba tepelné úpravy nastavte podle údajů uvedených v tabulce údajů tepelné úpravy tak, že stisknete tlačítko , resp. , resp. ho podržíte stisknuté. **Pokud jste přístroj nepředehřáli, přidejte 3 minuty.**

9. K zahájení procesu tepelné úpravy stiskněte .

Na displeji se rozsvítí ukazatele pro „Zahřívání“  a „Větrání“ . Přístroj se zahřívá.

Jakmile přístroj dosáhne zvolené teploty, kontrolka  zhasne.

Ukazatel času  ukazuje vždy zbývajíc čas.

Během tepelné úpravy

▷ Některé potraviny je potřeba v polovině doby přípravy promíchat (viz tabulka). V takovém případě jednoduše vytáhněte vaničku z přístroje a lehkým zatřesením potraviny promíchejte.

▷ Pokud chcete tepelnou úpravu krátce přerušit, stiskněte .

 bliká.

▷ K pokračování tepelné úpravy stiskněte opět .

Po cca 60 sekundách bez stisknutí tlačítka se přístroj automaticky přepne do pohotovostního režimu a příp. budete muset tepelnou úpravu spustit znovu.

▷ Pokud chcete tepelnou úpravu předčasně ukončit, držte stisknuté  po dobu cca 3 sekund. Přístroj se přepne do pohotovostního režimu.

Konec tepelné úpravy

1. Po uplynutí nastaveného času zazní 5 signálních tónů, 00 minuty a také  5x zablikají.

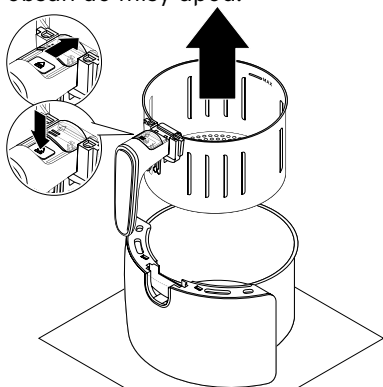
Přístroj se automaticky přepne do pohotovostního režimu. Pouze  svítí stále.



VÝSTRAHA před popálením

- Při manipulaci s horkou vaničkou, resp. horkým košíkem vždy používejte chňapky apod.
- Při jejich vyjímání může unikat horká pára. Udržujte ruce i obličej v dostatečné vzdálenosti od přístroje.
- Pamatujte: Nikdy nemačkejte tlačítko odblokování košíku, když držíte košík s vaničkou v ruce. Vanička by v takovém případě nekontrolovaně spadla.

2. Vytáhněte vaničku s nasazeným košíkem z přístroje a postavte ji na žáruvzdorný, neklouzavý, rovný a stabilní povrch.
3. Zkontrolujte, jestli je pokrm dostatečně tepelně upravený. Pokud ne, zasuňte vaničku zpátky do přístroje a nastavte tepelnou úpravu ještě na několik dalších minut.
4. K vyjmutí tepelně upravených potravin ...
... stiskněte odblokování košíku. Vanička se oddělí od košíku a košík můžete vyjmout a vysypat jeho obsah do mísy apod.



... nikdy nevysypávejte obsah košíku, když je vložený ve vaničce, protože byste přelili např. i odkapaný tuk.

... používejte při vyjímání větších kusů tepelně upravených potravin nebo kusů, které by se mohly rozpadnout, kuchyňské kleště apod.

K vyjmutí tepelně upravených potravin nepoužívejte žádné kuchyňské náčiní z kovu. Mohly by poškodit nepřilnavý povrch. Používejte kuchyňské náčiní ze dřeva nebo silikonu.

- ▷ Nyní můžete začít ihned připravovat další porci, nebo...

... nechat přístroj vychladnout. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Kontrolka provozu zhasne.

Dbejte na to, aby se během fáze ochlázování nikdo nedotkl horkých částí přístroje.

5. Po vychladnutí očistěte přístroj tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Používání přednastavených programů k tepelné úpravě

Vyberte si jeden ze 8 přednastavených programů k tepelné úpravě (viz kapitola „Přehled“, oddíl „Funkční tlačítka“):

1. Stiskněte tlačítko volby programu  tolikrát, až se zobrazí symbol zvoleného programu.
2. K zahájení procesu tepelné úpravy stiskněte .
3. **Pokud jste přístroj nepředehřáli, přidejte k předurčené době tepelné úpravy 3 minuty.**

- ▷ Pokud chcete dobu tepelné úpravy změnit, stiskněte tlačítko , resp. , resp. jej držte stlačené.
- ▷ Pokud chcete teplotu tepelné úpravy změnit, stiskněte tlačítko , resp. , resp. jej držte stlačené.

Čištění



NEBEZPEČÍ - ohrožení života elektrickým proudem

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přístroj nesmí být vystaven vlhkosti. Chraňte přístroj i před kapající a stříkající vodou.



VÝSTRAHA před popálením

- Než začnete přístroj a veškeré příslušenství čistit, nechte je úplně vychladnout.

POZOR na věcné škody

- K čištění přístroje nepoužívejte žíraviny ani agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- K čištění vaničky nebo košíku nepoužívejte kuchyňské náčiní z kovu. Poškodilo by nepřílnavý povrch.

1. Otřete samotný přístroj zevnitř i zvenku navlhčeným hadříkem. Následně přístroj pečlivě utřete.
2. Pečlivě omyjte košík a vaničku teplou vodou, běžným prostředkem na mytí nádobí a měkkou houbičkou. Košík a vanička **nejsou** vhodné do myčky nádobí.
3. Při silném připečení napusťte do vaničky trochu vody a nechte ji odmočit.
4. Než přístroj opět sestavíte a uložíte, všechny díly důkladně utřete. Nesmí být vlhké.

Závada / náprava

Výrobek nefunguje.	• Je zástrčka zasunutá v zásuvce? • Je vanička i s košíkem řádně zasunutá v přístroji?
Vaničku nelze správně zasunout do přístroje.	• Není košík přeplněný? • Je košík správně vložený ve vaničce?
Tepelně upravovaný pokrm není hotový.	• Není v košíku příliš velké množství potravin? • Jednotlivé kousky jsou moc velké. Příp. je nakrájíte na menší. • Není nastavená příliš nízká teplota tepelné úpravy? • Nevybrali jste příliš krátkou dobu tepelné úpravy?

Pokrm není rovnoměrně tepelně upravený.	• Potraviny, jako např. hranolky, které leží v košíku na sobě, je potřeba v polovině doby přípravy protřepat a změnit jejich rozložení.
Čerstvé brambory se propékají nerovnoměrně.	• Zvolili jste správný typ brambor? Je nutno používat brambory na salát. • Proprali jste brambory dostatečně? Příliš mnoho škrobu zabraňuje rovnoměrnému opékání.
Snacky nejsou křupavé.	• Jsou použité snacky vhodné do pečicí trouby? Snack, který jsou určeny speciálně k fritování, nebudou po tepelné úpravě v horkovzdušné fritéze křupavé. • Potraviny určené k tepelné úpravě můžete případně před vložením do košíku pokapat trochou oleje. Přebytný olej by pokud možno neměl odkapávat do vaničky. • Než budete na hranolky z čerstvých brambor kapat olej, musíte je důkladně osušit. • Krájejte popř. tenčí kousky brambor.
Z přístroje uniká bílý kouř.	• Olej nebo tuk z pokrmu kápl do vaničky. To může způsobovat o něco větší zahřívání vaničky. To však není na závadu a nemá to žádný vliv na výsledek. • Používejte pokud možno přísady s nízkým obsahem tuků. Na hranolky apod. používejte jen velmi malé množství oleje. • Marináda nebo šťáva z masa může kapat do již vyteklého oleje nebo tuku ve vaničce. Než budete potraviny určené k tepelné úpravě pokládat do košíku, případně je trošku osušte opakovaným přikládáním papírové utěrky. U obalovaných potravin případně strouhanku mírně přitlačte na potraviny. • Po každém použití vaničku důkladně vyčistěte od zbytků tuku nebo oleje.

Technické parametry

Model:	AF-80a 605 605
Síťové napětí:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Třída ochrany:	I
Výkon:	cca 1500 W
Nastavitelná teplota:	80 až -200 °C
Nastavitelná doba tepelné úpravy:	0-60 minut
Objem:	cca 3,2 litrů
Okolní teplota:	+10 až +40 °C
Výrobce:	Lenco Benelux BV, Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, The Netherlands (Nizozemsko)

Za účelem vylepšování výrobku si vyhrazujeme právo technických a vzhledových změn.



Likvidace

Výrobek a jeho obal byly vyrobeny z cenných recyklovatelných materiálů. Recyklace snižuje množství odpadu a chrání životní prostředí.

Obal roztřídte a zlikvidujte. Využijte místních možností ke sběru papíru, lepenky a lehkých obalů.



Přístroje označené tímto symbolem se nesmí vyhazovat do domovního odpadu!

■ Staré přístroje jste ze zákona povinni likvidovat odděleně od domovního odpadu. Elektrická zařízení obsahují nebezpečné látky. Tyto mohou při neodborném skladování a likvidaci škodit zdraví a životnímu prostředí. Informace o sběrných místech, na kterých bezplatně přijímají staré přístroje, získáte u obecní nebo městské správy.

Číslo výrobku: 605 605
