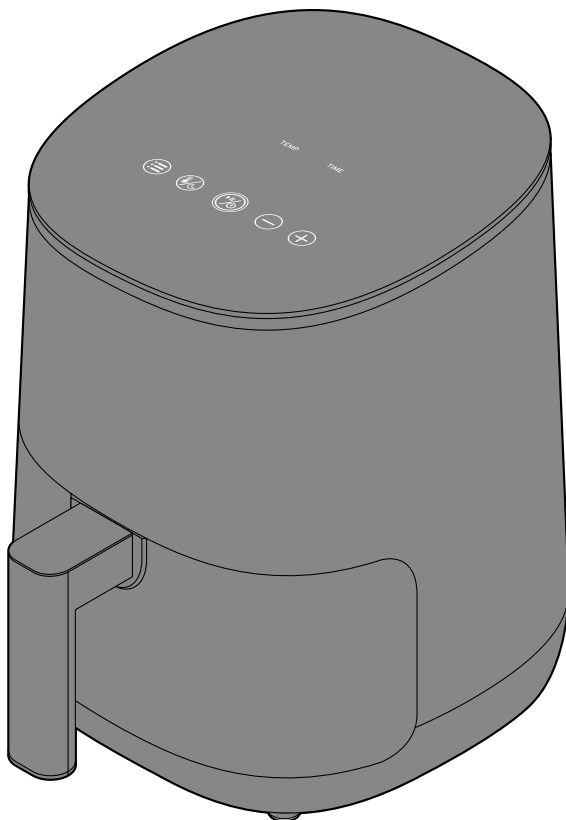


Digitální horkovzdušná fritéza

Číslo výrobku: 618 161



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

2	K tomuto návodu	11	Tabulka údajů tepelné úpravy
3	Bezpečnostní pokyny	12	Příprava domácích hranolků
5	Likvidace	12	Použití
6	Přehled (rozsah dodávky)	12	Předeřívání
8	Před prvním použitím	12	Spuštění tepelné úpravy
8	Vybalení a čištění	13	Během tepelné úpravy
8	Uvedení do provozu (bez obsahu)	15	Po použití
10	Přerušení a opětovné spuštění tepelné úpravy	15	Čištění a uložení
10	Předčasné přerušení tepelné úpravy	15	Technické parametry
10	Co je horkovzdušné fritování a které potraviny jsou pro něj vhodné?	16	Závada / náprava

K tomuto návodu

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

Ušchevejte 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 poranění elektrickým proudem.

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

Upozornění **VÝSTRAHA** varuje před poraněním 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 přístroje

- Obalový materiál udržujte mimo dosah dětí. Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!
- Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s 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.

- Přístroje 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. Opravy na výrobku nebo síťovém kabelu nechte provádět v odborném servisu. Neodbornými opravami se uživatel vystavuje značným rizikům.

VÝSTRAHA před popálením

- I volně přístupné části 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.
Přístroj nechte vychladnout, než jej budete čistit, přenášet nebo uschovávat.
- Také hotové potraviny budou velmi horké.
Při jejich vyjímání buďte opatrní!
- Během tepelné přípravy potravin uniká z odvodu vzdušných otvorů pára. Udržujte ruce i obličej v dostatečné vzdálenosti od těchto otvorů – hrozí nebezpečí opaření! Při otevírání přístroje dávejte pozor na unikající páru.
- Do ještě horkého košíku nenalévejte vodu.
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 odvodu vzdušných 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 zdi, 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 a sítka.

- Pokrm vkládejte vždy na sítko, nikdy ne přímo do košíku. V opačném případě nemůže horký vzduch optimálně cirkulovat.
- Košík nepřeplyňte. Dbejte na značku MAX!
Nesmí dojít k přímému kontaktu mezi připravovanými pokrmy a topnými články.
- Nikdy nelijte do košíku olej, protože by mohlo dojít k jeho vznícení.
- Nikdy v přístroji neohřívejte zabalené potraviny.
- Pokud by z přístroje vycházel tmavý kouř, ihned přístroj vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Počkejte, dokud kouř nepřestane unikat, a potom z přístroje vytáhněte košík.
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 a sítka.
- K čištění košíku a sítka 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 nenařadí nebo nezměkčí materiál protiskluzových nožiček výrobku.
Položte proto v případě potřeby pod přístroj protiskluzovou podložku.

Bezpečnostní prvky

- Přístroj je vybaven kontaktním spínačem umístěným uvnitř přístroje, který při vyjmutí košíku automaticky odpojí přívod tepla a při zasunutí košíku jej opět zapne. Bez vsazeného košíku přístroj nefunguje.
- 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 opravy.
- Přístroj je vybaven povrchem Cool-Touch, a proto není během provozu vně příliš horký a při doteku nehrozí nebezpečí popálení.

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).

Likvidace

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

Obal roztříďte 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.

Přehled (rozsah dodávky)



Symbol na přístroji

Unikající horká pára!

displej s tlačítky funkcí

vyjímatelné sítko

odnímatelné
silikonové
zápustky

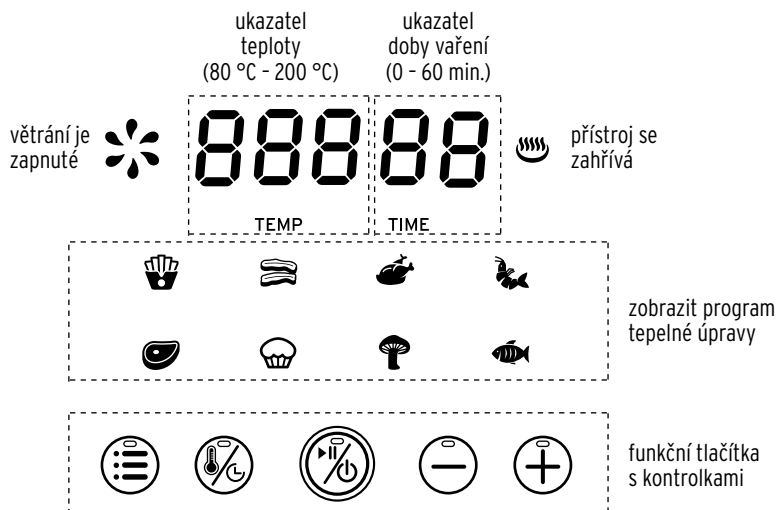
značka MAX

protiskluzové nožičky

ohřívací prostor

košík

rukojeť



funkční tlačítka

-  zahájení tepelné úpravy / přerušení / pokračování / ukončení
-  Volba programu tepelné úpravy: zmáčknete tolikrát, než bude blikat požadovaný program tepelné úpravy a na displeji se zobrazí přednastavené hodnoty
-  Vyvolání režimu nastavení teploty / doby tepelné úpravy: stiskněte 1x pro režim nastavení teploty stiskněte 2x pro režim nastavení doby tepelné úpravy
-  ve zvoleném režimu nastavení: zvýšení teploty / prodloužení doby tepelné úpravy
-  ve zvoleném režimu nastavení: snížení teploty / zkrácení doby tepelné úpravy

zobrazit program tepelné úpravy

-  program k tepelné úpravě „hranolky“
-  program k tepelné úpravě „BBQ“
-  program k tepelné úpravě „kuřecí stehna/křidélka“
-  program k tepelné úpravě „mořské plody“
-  program k tepelné úpravě „steak“
-  program k tepelné úpravě „koláč“
-  program k tepelné úpravě „zelenina“
-  program k tepelné úpravě „ryba“

Před prvním použitím

Vybalení a čištění



NEBEZPEČÍ pro děti -

ohrožení života udušením/spolknutím

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



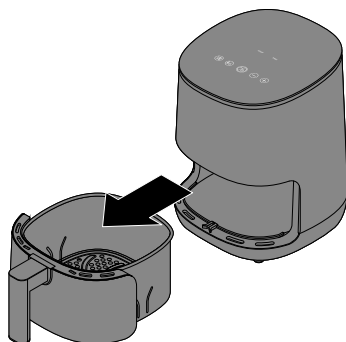
NEBEZPEČÍ ohrožení života elektrickým proudem

- 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. Odstraňte z přístroje všechny etikety a nálepky.



3. Košík vytáhněte za rukojeť přes lehký odpor z přístroje.
4. Otřete plášť zevnitř i zvenku navlhčeným hadříkem. Následně přístroj pečlivě utřete.
5. Pečlivě omyjte košík a vyjímatelné sítko teplou vodou, běžným mycím prostředkem a měkkou houbičkou.
Košík a vyjímatelné sítko nejsou vhodné do myčky nádobí.



Dbejte na to, aby se neztratily odnímatelné silikonové zápustky umístěné pod sítkem!

6. Než přístroj opět sestavíte dohromady a uvedete do provozu, jak je popsáno níže, všechny části pořádně utřete. Nesmí být vlhké.



Před prvním použitím spolu s potravinami se musí nechat vyčištěný přístroj na 10 minut při teplotě 200 °C „vypálit“, aby se odstranily případné zbytky z výroby.

Uvedení do provozu (bez obsahu)

Tento přístroj je navržen tak, že frituje pouze pomocí horkého vzduchu, bez přidavku oleje nebo jiného tuku.

Proto nedávejte olej, tuk ani jiné tekutiny do košíku!



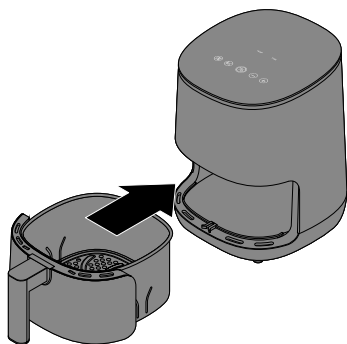
VÝSTRAHA před požárem

- Síťovou zástrčku zasuňte do zásuvky, až když bude přístroj kompletně složený.
- Neumisťujte 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 odvodušňovací otvory přístroje volné. Na přístroj nic nepokládejte.
- Přístroj nikdy nepoužívejte bez košíku a vsazeného sítka.



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

1. Postavte přístroj na rovnou, stabilní, žáruvzdornou a neklouzavou plochu.
2. Sítko vložte do košíku. Malé silikonové zápusťky musí být správně umístěny pod košíkem.



3. Košík zasuněte do přístroje až na doraz. Košík musí slyšitelně i citelně zaskočit, aby došlo ke stlačení kontaktního spínače v plášti. Jinak nebude možné přístroj zapnout.
4. Síťový kabel zcela vymotejte a síťovou zástrčku zasuněte do dobře přístupné zásuvky s ochranným kolíkem.

Displej se krátce rozsvítí a opět zhasne. Poté se ozve jeden signální tón a pouze kontrolka na tlačítku bude svítit. Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.

Při každém stlačení tlačítka se ozve signální tón.

5. Případně aktivujte přístroj krátkým stisknutím tlačítka :
Kontrolka tlačítka bliká, zatímco všechny symboly včetně teploty a doby tepelné úpravy nepřerušovaně svítí. Přednastavené hodnoty jsou **200 °C** a **15** minut.
6. Stiskněte 2x krátce tlačítko , abyste přepnuli nejprve do režimu nastavení teploty a poté přímo do režimu nastavení doby tepelné úpravy.

Během příslušného režimu nastavení bliká ukazatel teploty, resp. doby tepelné úpravy, přibližně 4 sekundy. Nyní 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).

Pokud po tuto dobu nedojde k žádnému nastavení pomocí tlačítek **+** nebo **—**, režim nastavení se automaticky ukončí a přístroj se vrátí zpět do trvalého zobrazení. Případně opět krátce stiskněte tlačítko , abyste se opětovně dostali do režimu nastavení.

7. V případě blikajícího ukazatele doby tepelné úpravy stiskněte tlačítko **—** tolikrát, příp. jej držte stisknuté, dokud se na displeji nezobrazí **10**.

Doba tepelné úpravy je nyní zkrácená na 10 minut.

8. Ke spuštění tepelné úpravy s prázdným košíkem stiskněte tlačítko ještě jednou. Kontrolka na tlačítku nyní svítí nepřerušovaně. Na displeji se rozsvítí ukazatele pro „Zahřívání“ a „Větrání“ . Přístroj se zahřívá.

Jakmile přístroj dosáhne zvolené teploty, ukazatel zhasne.

Aby byla teplota udržována, přístroj se čas od času spustí a ukazatel se opět rozsvítí.

Ukazatel doby tepelné úpravy nyní odpočítává čas a zbývající doba je zobrazena na displeji.

Po uplynutí nastavené doby tepelné úpravy zazní 6 signálních tónů a na ukazateli teploty a doby tepelné úpravy bliká **00** minut.

Přístroj se poté automaticky přepne do pohotovostního režimu. Nepřerušovaně pak svítí pouze kontrolka tlačítka , ostatní ukazatele na displeji zhasnou.

9. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

10. Nechte přístroj vychladnout.

Tip: Pro rychlé vychladnutí vytáhněte košík z přístroje a postavte ho na vhodnou žáruvzdornou podložku.



VÝSTRAHA před popálením

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

11. Po vychladnutí otřete vnitřní prostor přístroje papírovou utěrkou a krátce opláchněte košík a sítko.

Přerušení a opětovné spuštění tepelné úpravy

Tepelnou úpravu můžete kdykoli v průběhu přerušit.

- ▷ K přerušení tepelné úpravy stiskněte krátce tlačítko . Kontrolka tlačítka bliká, zatímco všechny ostatní ukazatele na displeji (kromě) nadále svítí.
- ▷ K opětovnému spuštění tepelné úpravy opět stiskněte krátce tlačítko . Kontrolka na tlačítku opět svítí nepřerušovaně.

Předčasné přerušení tepelné úpravy

- ▷ Podržte tlačítko na cca 2 sekundy stisknuté, dokud nezhasnou všechny ukazatele na displeji a nezazní krátký signální tón. Přístroj se zapne v pohotovostním režimu, pouze kontrolka tlačítka svítí nepřerušovaně.



Eventuálně může ukazatel svítit ještě chvíli i po vypnutí, dokud bude dobíhat větrání.

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.
- Když chcete připravovat hluboce zmražené hranolky, pamatujte na to, aby byly vhodné pro přípravu v pečicí troubě, ne jen do fritézy.
- Jak připravit domácí hranolky se dozvíte v kapitole „Příprava domácích hranolek“.
- Nepoužívejte příliš tučné potraviny, jako jsou párky apod.
- Pro přípravu plněných taštiček použijte např. hotové 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! V žádném případě košík nenaplňujte až po značku MAX, nedosáhli byste rovnoměrného výsledku tepelné úpravy. Řiďte se údaji v následující tabulce.
- Potraviny nakrájené na malé kousky musí být po uplynutí poloviny doby přípravy protřepány, abyste dosáhli rovnoměrného výsledku (viz tabulka).
- Při pečení např. quiche nebo koláče nebo přípravě citlivých či plněných surovin umístěte do košíku malou formu na pečení nebo přípravu nákypu vhodnou do pečicí trouby (např. ze silikonu, oceli, hliníku nebo terakoty).
- Přístroj je vhodný i k ohřívání jídel. K tomu účelu nastavte na max. 10 minut teplotu na 150 °C.

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	300-400	18-20	200	ano	
mražené hranolky, tlusté	300-400	20-25	200	ano	
domácí hranolky, Ø-8 mm	300-500	18-24	200	ano	viz následující kapitola
zapékané brambory	500	20-25	200	ano	
Maso a drůbež					
steak	100-500	10-15	180		
vepřová kotleta	100-500	10-15	180		
hamburger	100-500	10-15	180		
párky v listovém těstě	100-500	13-15	200		
kuřecí stehna	100-500	25-30	180		
kuřecí prsa	100-500	15-20	180		
Snacky					
jarní závitky	100-400	8-10	200	ano	hotový výrobek
mražené kuřecí nugety	100-500	6-10	200	ano	hotový výrobek
rybí prsty	100-400	6-10	200		hotový výrobek
mražený smažený sýr	100-400	8-10	180		hotový výrobek
plněná zelenina	100-400	10	160		
Pečivo					
koláč	300	20-25	160		použijte formu na pečení
quiche	400	20-22	180		použijte formu na pečení / přípravu nákypu
muffiny	300	15-18	200		použijte formu na pečení
Sladké snacky	400	20	160		použijte formu na pečení / přípravu nákypu

* Časové údaje platí pro předehřátý přístroj (viz odstavec „Předehřívání“ v kapitole „Použití“).

Když je přístroj studený, je potřeba přičíst cca 3 minuty.

Příprava domácích hranolků

Pro přípravu domácích hranolků použijte pevné brambory, aby se při přípravě nerozpadly.

Ideální množství pro jedno fritování je cca 500 g brambor.

1. Oloupejte brambory a nakrájejte je na tenké tyčinky o tloušťce max. 1 cm. Zde platí pravidlo: čím tenčí hranolky, tím křupavější budou.
2. Nakrájené hranolky vložte na alespoň 30 minut do misky se studenou vodou, aby se vypláchlo co možná nejvíce škrobu. Škrob zabraňuje rovnoměrnému zhnědnutí hranolků. Potom je pečlivě osušte pomocí čistých papírových utěrek. Hranolky musí být co možná nejsušší, když je vkládáte do přístroje.
3. Hranolky smíchejte opatrně v míse s 1/2 až 1 lžičkou rostlinného oleje, např. slunečnicového, tak aby je pokrývala jemná vrstva oleje. Díky tomu budou hranolky krásně křupavé. Nepoužívejte žádné máslo ani margarín. Tyto tuky nejsou k fritování vhodné.
4. Opatrně vyjměte hranolky z mísy a nechte dobře okapat přebytečný olej. V případě potřeby vysušte přebytečný olej papírovou utěrkou. Vložte osušené hranolky do košíku.
Pozor: Hranolky nesypejte z mísy přímo do košíku, aby se do něj nedostal přebytečný olej!
5. Hranolky připravujte podle údajů v tabulce.

Použití



VÝSTRAHA před požárem

- 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 odvězdušňovací otvory přístroje volné. Na přístroj nic nepokládejte.
- Přístroj nikdy nepoužívejte bez košíku a vsazeného sítka.
- Do košíku neplňte olej nebo tuk.

- ▷ Postavte přístroj na rovnou, stabilní, žáruvzdornou a neklouzavou plochu.
- ▷ Sítko vložte do košíku. Malé silikonové zápustky musí být správně umístěny pod košíkem.

Předehtřívání

Hodnoty v tabulce doby tepelné úpravy se vztahují na předehtřátý přístroj. Abyste dosáhli optimálního výsledku tepelné úpravy, je doporučeno přístroj příp. předehtřát. Přístroj nejprve spusťte bez pokrmu, ale s nasazeným košíkem včetně vloženého sítka tak, jak je popsáno v odstavci „Úvedení do provozu (bez obsahu)“.

Potravinu určenou k fritování přidejte až poté, co ukazatel „Zahřívání“  zhasne (podle nastavené teploty max. 3 minuty).

Spuštění tepelné úpravy

1. Naplňte košík zvolenými potravinami. Nepřekračujte přítom rysku MAX a dbejte údajů o doporučeném množství uvedených v tabulce doby přípravy.
2. Košík zasuněte do přístroje až na doraz. Košík musí slyšitelně i citelně zaskočit, aby došlo ke stlačení kontaktního spínače v plášti. Jinak nebude možné přístroj zapnout.

3. Síťový kabel zcela vymotejte a síťovou zásuvku zasuněte do dobře přístupné zásuvky s ochranným kolíkem.

Displej se krátce rozsvítí a opět zhasne. Poté se ozve jeden signální tón a pouze kontrolka na tlačítku  bude svítit. Přístroj se nachází v pohotovostním režimu.

4. Případně aktivujte přístroj krátkým stisknutím tlačítka .

Kontrolka tlačítka  bliká, zatímco na displeji nepřerušovaně svítí všechny symboly včetně teploty a doby tepelné přípravy. Přednastavené hodnoty jsou **200 °C** a **15 minut**.

Nyní můžete nastavit teplotu a dobu tepelné úpravy buď manuálně nebo použít jeden z přednastavených programů přípravy.

Manuální nastavení

5. Stiskněte 1x krátce tlačítko , abyste se dostali do režimu nastavení teploty. Ukazatel teploty začne blikat.
6. Pomocí **+** nebo **-** nastavte požadovanou teplotu podle tabulky přípravy. Každým stiskem tlačítka se změní teplota o 5 °C. Pro rychlejší průběh podržte příslušné tlačítko stisknuté.

 Pokud jste přístroj nepředehřáli, přidejte 3 minuty.

7. Opět krátce stiskněte tlačítko , abyste se dostali do režimu nastavení doby tepelné úpravy. Ukazatel doby tepelné úpravy začne blikat.
8. Pomocí tlačítek **+** nebo **-** nastavte požadovanou dobu pro tepelnou úpravu dle tabulky. Každým stiskem tlačítka se posune doba úpravy o 1 minutu. Pro rychlejší průběh podržte příslušné tlačítko stisknuté.

Tip: Pokud jste přístroj nepředehřáli, přidejte 3 minuty.

 Během příslušného režimu nastavení bliká ukazatel teploty, resp. doby tepelné úpravy, přibližně 4 sekundy. Pokud po tuto dobu nedojde k žádnému nastavení pomocí tlačítek **+** nebo **-**, režim nastavení se automaticky ukončí a přístroj se vrátí zpět do trvalého zobrazení. Případně opět krátce stiskněte tlačítko , abyste se opětovně dostali do režimu nastavení.

Používání programů tepelné úpravy

- ▷ Krátce stiskněte tlačítko . Je vybrán první program pro přípravu hranolek. Symbol  začne blikat a zobrazí se předem nastavená teplota a doba tepelné úpravy.

 Každým dalším stisknutím tlačítka  nastavení přeskočí do dalšího programu pro tepelnou úpravu.

- ▷ Stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud nebude blikat požadovaný program a nezobrazí se odpovídající teplota a doba tepelné úpravy.

 Přednastavené hodnoty lze stejně jako při manuálním nastavení změnit pomocí tlačítek **+** nebo **-**.

9. Opět stiskněte tlačítko  ke spuštění tepelné úpravy.

Kontrolka  na tlačítku nyní svítí nepřerušovaně. Na displeji se rozsvítí ukazatele pro „Zahřívání“  a „Větrání“ . Přístroj se zahřívá.

Jakmile přístroj dosáhne zvolené teploty, ukazatel  zhasne.

Aby byla teplota udržována, přístroj se čas od času spustí a ukazatel  se opět rozsvítí.

Ukazatel doby tepelné úpravy nyní odpočítává čas a zbývající doba je zobrazena na displeji.

Během tepelné úpravy

Pro optimální výsledek se některé potraviny po uplynutí poloviny doby úpravy musí protřepat (viz „Tabulka tepelné úpravy“).

- ▷ Během probíhající tepelné úpravy vytáhněte košík z přístroje pomocí rukojeti. Přístroj se automaticky zastaví a všechny údaje na displeji zhasnou.
- ▷ Košík opatrně nakloňte, aby se obsah přesko-pil.
- ▷ Košík opět zasuňte do přístroje až na doraz. Přístroj se znovu zapne a nastavený program tepelné úpravy pokračuje.



Přístroj akusticky **neupozorní** na uplynu-lou polovinu doby tepelné úpravy!

Abyste obsah nezapomněli protřepat, doporučuje se nejprve nastavit jen polovinu doby a po pro-třepání nastavit zbývající dobu úpravy.

Přerušení a opětovné spuštění tepelné úpravy

Tepelnou úpravu můžete kdykoli v průběhu přerušit.

- ▷ K přerušení tepelné úpravy stiskněte krátce tlačítko . Kontrolka tlačítka  bliká, zatímco na displeji nadále svítí všechny ostatní symboly (kromě .
- ▷ K opětovnému spuštění tepelné úpravy opět stiskněte krátce tlačítko . Kontrolka na tlačítku  opět svítí nepřerušovaně.

Předčasné přerušení tepelné úpravy

- ▷ Podržte tlačítko  na cca 2 sekundy stisk-nuté, dokud nezhasnou všechny ukazatele na displeji a nezazní krátký signální tón. Přístroj se zapne v pohotovostním režimu, pouze kontrolka tlačítka  svítí nepřeru-šovaně.



Eventuálně může ukazatel  svítit ještě i chvíli po vypnutí, dokud bude dobíhat větrání.

Po uplynutí doby tepelné úpravy

Po uplynutí nastavené doby tepelné úpravy zazní 6 signálních tónů a na ukazateli teploty a doby tepelné úpravy bliká **00** minut.

Přístroj se poté automaticky přepne do pohoto-vostního režimu. Trvale pak svítí pouze kontrolka tlačítka , ostatní ukazatele na displeji zhasnou.



VÝSTRAHA před popálením

- Při jejich vyjímání z košíku může unikat horká pára. Udržujte ruce i obličej v dostatečné vzdálenosti od přístroje!

10. Vytáhněte košík z přístroje pomocí rukojeti a zkontrolujte stav upravovaného pokrmu. Košík pak postavte na vhodnou žáru odolnou podložku.

- ▷ Jestliže **nebylo dosaženo požadovaného výsledku**, vložte košík zpět do přístroje a na pár minut ještě zapněte další proces tepelné úpravy.

11. Jestliže bylo dosaženo požadovaného výsledku, opatrně pokrm vyjměte z košíku pomocí vhodné kuchyňské pomůcky (ze dřeva, silikonu nebo plastu).

Nepoužívejte kovové kuchyňské pomůcky, mohlo by dojít k poškození nepřilnavé vrstvy košíku a sítka!

V žádném případě pokrm nepřeklápějte přímo z košíku do jiné nádoby!

Zabráníte tak tomu, aby se případný odkapá-vající olej nebo tuk, který se nahromadil pod sítkem v košíku, vylil spolu s pokrmem.

12. Košík je možné ihned naplnit další porcí, kterou chcete připravit, a spustit tak nový proces.

Po použití

13. Jestliže nechcete připravovat další pokrmy, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

14. Nechte přístroj, košík i sítko dostatečně vychladit předtím, než všechny části vyčistíte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění“.

Dbejte na to, aby se během fáze ochlazování nikdo nedotkl horkých částí přístroje. Hrozí nebezpečí popálení!

3. Pečlivě omyjte košík a vyjímatelné sítko teplou vodou, běžným mycím prostředkem a měkkou houbičkou.

Při silném připečení napustěte do košíku trochu vody a nechte košík a sítko chvíli odmočit.

Košík a sítko nejsou vhodné do myčky nádobí.



Dbejte na to, aby se neztratily odnímatelné silikonové zápustky umístěné pod sítkem!

4. Než přístroj opět sestavíte a uložíte, všechny díly důkladně utřete.

Čištění a uložení



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.
- Při čištění nepoužívejte žádné kovové pomůcky, abyste nepoškodili nepřilnavou vrstvu košíku a sítka.

1. Otřete plášť zevnitř i zvenku navlhčeným hadříkem. Následně přístroj pečlivě utřete.

2. Zkontrolujte, jestli se topné prvky nedostaly do kontaktu s potravinami. V případě potřeby očistěte topné prvky suchým kartáčem.

Technické parametry

Model:	618 161
Síťové napětí:	220-240 V ~ 50/60 Hz
třída ochrany:	I
Výkon:	1 400 W
Nastavitelná teplota tepelné úpravy:	80-200 °C
Nastavitelná doba tepelné úpravy:	0-60 minut
Objem:	2,7 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.



Závada / náprava

Přístroj nefunguje.	• Je zástrčka zasunutá v zásuvce? • Je košík se sítkem zasunutý do přístroje až na doraz? Jestliže košík není správným způsobem zajištěn v přístroji, kontaktní spínač se neaktivuje a přístroj se nezapne.
Košík nelze zasunout do přístroje.	• Nemí košík přeplněný? Dbejte na značku MAX. • Nemí zajišťovací mechanismus poškozený nebo zablokovaný? Zkontrolujte košík a těleso přístroje.
Pokrm je nedostatečně tepelně upravený.	• Nemí košík přeplněný? Zkuste to znovu s menším množstvím pokrmu. Příp. nakrájejte velké kousky na menší. • Nemí nastavená příliš nízká teplota? Zvolte vyšší teplotu. • Nemí doba tepelné úpravy příliš krátká? Zvolte delší dobu úpravy.
Pokrm nemí rovnoměrně tepelně upravený.	• Pokrm, který se v košíku přehřívá (např. hranolky), se musí po uplynutí poloviny doby úpravy protřepat, aby se lépe upravil.
Pokrm nemí křupavý.	• Byl použitý produkt vhodný pro přípravu v pečicí troubě? Produkty, které 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. Olej neplňte přímo do košíku!
Domácí hranolky nejsou křupavé.	• Zvolili jste vhodnou odrůdu brambor? Musí být zvolena pevná odrůda brambor. Krájejte popř. tenčí tyčinky brambor. • Nechali jste brambory před úpravou dostatečně dlouho namočené ve vodě? Příliš mnoho škrobu zabraňuje křupavému výsledku. • Nebyly syrové tyčinky brambor příliš mokré? Než tyčinky brambor potřete olejem a vložíte do košíku, důkladně je osušte.
Z přístroje uniká bílý kouř.	• Olej nebo jiný tuk z pokrmu odkapává přes sítko do košíku. Košík je tak více horký. To však nemí na závadu a nemá to žádný vliv na výsledek. • Používejte pokud možno přísady s nízkým obsahem tuků. Olej nebo tuk používejte velmi šetrně. • Marinované přísady lehce oťřete, aby přebytečná marináda nebo šťáva z masa nekapala do nádoby. U obalovaných pokrmů obal lehce zatlačte do pokrmu. • Po každém použití košík i sítko důkladně vyčistěte od zbytků tuku nebo oleje.