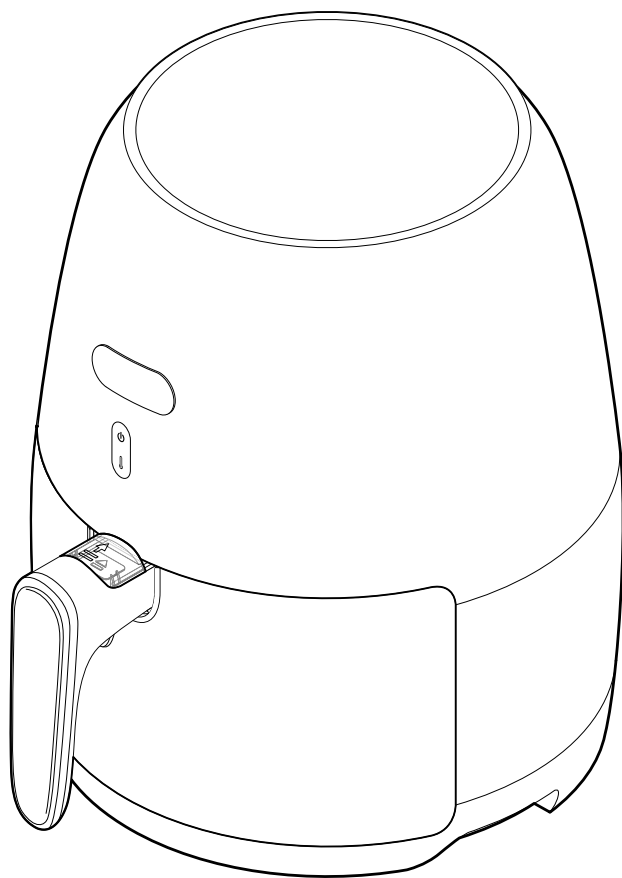


Digitálna horúcovzdušná fritéza



Vážení zákazníci!

Fritovanie skoro bez tuku - iba pomocou horúceho vzduchu! Pomocou vašej novej horúcovzdušnej fritézy pripravíte lákavé dobroty šetrne a s malým množstvom tuku za pár minút - a okrem toho aj energeticky úsporne, pretože nebude musieť zapínať rúru na pečenie.

Želáme vám dobrú chuť!

Obsah

3	K tomuto návodu	18	Čistenie
4	Bezpečnostné upozornenia	18	Poruchy / pomoc
8	Prehľad (obsah balenia)	20	Technické údaje
10	Pred prvým použitím	20	Likvidácia
10	Čistenie		
11	Uvedenie do prevádzky		
13	Čo je horúcovzdušné fritovanie a aké potraviny sú na to vhodné?		
14	Tabuľka tepelnej úpravy		
15	Používanie		
15	Predhriatie		
15	Tepelná úprava - ručné spustenie		
16	Počas tepelnej úpravy		
16	Koniec tepelnej úpravy		
17	Používanie prednastavených programov tepelnej úpravy		

K tomuto návodu

Tento výrobok je vybavený bezpečnostnými prvkami. Napriek tomu si starostlivo prečítajte bezpečnostné upozornenia a výrobok používajte iba podľa opisu v tomto návode, aby nedopatrením nedošlo k poraneniam alebo škodám.

Uschovajte si tento návod na neskoršie použitie.

Ak výrobok postúpите inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.

Symbyly v tomto návode:



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia.



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

Signálne slovo **NEBEZPEČENSTVO** varuje pred možnými ťažkými poraneniami a ohrozením života.

Signálne slovo **VAROVANIE** varuje pred poraneniami a závažnými vecnými škodami.

Signálne slovo **POZOR** varuje pred ľahkými poraneniami alebo poškodeniami.



Takto sú označené doplňujúce informácie.

Bezpečnostné upozornenia

Účel použitia

Horúcovzdušná fritéza je vhodná na tepelnú úpravu potravín. Je navrhnutá pre množstvá bežné v domácnostiach a nie je vhodná na komerčné účely.

Prístroj nie je vhodný na použitie napr. v kuchyniach pre zamestnancov v komerčnej sfére, na farmách, v penziónoch s ponukou raňajok alebo zákazníkmi v hoteloch, motelloch a pod., ako ani na komerčné účely.

NEBEZPEČENSTVO pre deti a osoby s obmedzenou schopnosťou obsluhovať prístroje

- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu.
Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusenía!
- Tento prístroj smú používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo znalostí len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní prístroja, ak pochopili nebezpečenstvá, ktoré z toho vyplývajú. Čistenie a údržba výrobku nesmie byť zverená deťom bez dozoru. Deti sa nesmú hrať s prístrojom. Prístroj a jeho sieťový kábel sa od zapnutia až do úplného vychladnutia musia nachádzať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

- Prístroj je po zohriatí veľmi horúci. Prístroj používajte mimo dosahu detí.
- Nenechávajte visieť sieťový kábel z pracovnej plochy, aby zaň malé deti nemohli stiahnuť prístroj.

NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom

- Nikdy neponárajte prístroj, sieťový kábel a sieťovú zástrčku do vody, pretože hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Prístroj chráňte aj pred kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Nedotýkajte sa výrobku vlhkými rukami a nepoužívajte ho v exteriéri alebo v priestoroch s vysokou vlhkosťou vzduchu.
- Prístroj zapájajte len do zásuvky s ochrannými kontaktmi nainštalovanej podľa predpisov, ktorej sieťové napätie zodpovedá technickým údajom prístroja.
- Ak by bolo potrebné použitie predĺžovacieho kábla, musí zodpovedať minimálne parametrom prístroja podľa kapitoly „Technické údaje“. Nechajte si poradiť pri výbere vhodného predĺžovacieho kábla.
- Sieťovú zástrčku vytiahnite zo zásuvky vždy...
 - ... pri poruchách počas prevádzky,
 - ... po použití a
 - ... pred čistením prístroja.Pritom vždy ťahajte za sieťovú zástrčku, nie za sieťový kábel.

- Zásuvka musí byť dobre dostupná, aby sa sieťová zástrčka dala v prípade potreby rýchlo vytiahnuť.
- Sieťový kábel sa nesmie zalamovať ani pritláčať. Chráňte sieťový kábel pred ostrými hranami, olejom, horúcimi časťami prístroja a inými zdrojmi sálavého tepla.
- Skontrolujte pravidelne prípadné poškodenia na prístroji a sieťovom kábli. Nepoužívajte prístroj pri viditeľných poškodeniach na prístroji alebo sieťovom kábli, resp. po páde prístroja.
- Na výrobku nevykonávajte žiadne zmeny. Sami nesmiete vymieňať ani sieťový kábel. Opravy prístroja alebo sieťového kábla zverte len špecializovanej opravovni alebo sa obráťte na náš zákaznícky servis. Neodborné opravy môžu vážne ohroziť používateľa.

VAROVANIE pred popálením

- Diely dostupné vo vnútri prístroja sú počas používania veľmi horúce. Dbajte na to, aby sa počas používania a ochladzovania (min. 30 min) nik nedotkol horúcich častí prístroja. Pred čistením, prenášaním, uschovaním prístroja a pred vyberaním panvice a koša na čistenie nechajte prístroj vychladnúť.
- Veľmi horúce môžu byť aj pripravované pokrmy. Buďte opatrní pri vyberaní.

- Počas tepelnej úpravy pokrmu uniká z ventilačných otvorov para. Ruky a tvár udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti - hrozí nebezpečenstvo obarenia! Na unikajúcu paru nezabúdajte ani pri otváraní prístroja.
- Nelejte studenú vodu priamo do ešte horúcej panvice. Vystupujúca para môže spôsobiť obarenie.

VAROVANIE pred požiarom

- Nenechávajte prístroj počas prevádzky bez dozoru.
- Prístroj sa nesmie uvádzať do prevádzky pomocou časových spínacích hodín alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Počas prevádzky alebo ochladzovania nikdy neprikrývajte prevzdušňovacie a ventilačné otvory.
- Eliminujte nebezpečenstvo požiaru alebo spečenia: Pri používaní musí prístroj stáť voľne, nikdy nie pri stene alebo v rohu, pri záclone a pod. Mali by ste dodržiavať vzdialenosť (po bokoch prístroja a nad ním) min. 10 cm od stien, nábytku atď. Neumiestňujte prístroj do blízkosti horľavých materiálov a neprikrývajte ho.

- Pred používaním úplne odviňte sieťový kábel. Dbajte na to, aby odmotaný sieťový kábel ležal úplne mimo prístroja.
- Prístroj nikdy nepoužívajte bez vloženého koša.
- Pripravované pokrmy ukladajte vždy do koša, nikdy nie priamo do panvice. Nesmie dôjsť k priamemu kontaktu s vyhrievacími prvkami.
- Do panvice nikdy nenalievajte olej, pretože by sa mohol vznietiť.
- V prístroji nikdy nepripravujte zabalené potraviny.
- Ak by z prístroja unikal tmavý dym, okamžite ho vypnite a vyťahnite sieťovú zástrčku. Pred vyberaním panvice z prístroja počkajte, kým z neho neunikne všetok dym. Rešpektujte: Svetlý dym je spravidla neškodný.

POZOR - Vecné škody

- Na vyberanie pripravovaných potravín používajte len teplovzdorný drevený alebo plastový príbor, aby ste nepoškriabali nepríľnavú ochrannú vrstvu koša.
- Na čistenie nepoužívajte v žiadnom prípade abrazívne čistiace prostriedky, čističe rúr na pečenie alebo pomôcky, ktoré by mohli poškriabať výrobok. Mohlo by dôjsť k poškodeniu nepríľnavej ochrannej vrstvy.

- Prístroj postavte vždy na stabilný, rovný a teplovzdorný povrch.
- Nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré laky, plasty alebo ošetrovacie prostriedky na nábytok rozleptajú, prípadne rozmočia materiál protišmykových nožičiek. Príp. podložte pod výrobok protišmykovú podložku.

Bezpečnostné prvky

- Prístroj je vo vnútri vybavený kontaktným spínačom, ktorý pri vybratí panvice automaticky vypne prívod tepla a po jej opätovnom vložení ho znovu zapne. Bez vlozenej panvice prístroj nehreje.
- Prístroj je vybavený tepelnou poistkou. Po výpadku internej kontroly teploty zabezpečí automatické odstavenie prístroja. Opätovné uvedenie prístroja do prevádzky nie je možné. Vyťahnite zástrčku, nechajte prístroj vychladnúť a s opravou sa obráťte na náš zákaznícky servis alebo na špecializovanú opravovňu.
- Prístroj je vybavený povrchom typu Cool-Touch, takže počas prevádzky nie je jeho povrch horúci.

Pojem „akrylamid“

• Akrylamid sa tvorí pri intenzívnejšom zohriatí (smaženie, pečenie, fritovanie, praženie, opekanie atď.) predovšetkým v potravinách s obsahom škrobu. Spôsob, akým akrylamid škodí ľudskému organizmu, nie je ešte definitívne vyjasnený.

Z preventívnych dôvodov by ste však pripravovaný pokrm nemali tepelne upravovať príliš dlho, pretože príliš intenzívne opečenie môže tiež viesť k vyššiemu zaťažaniu.

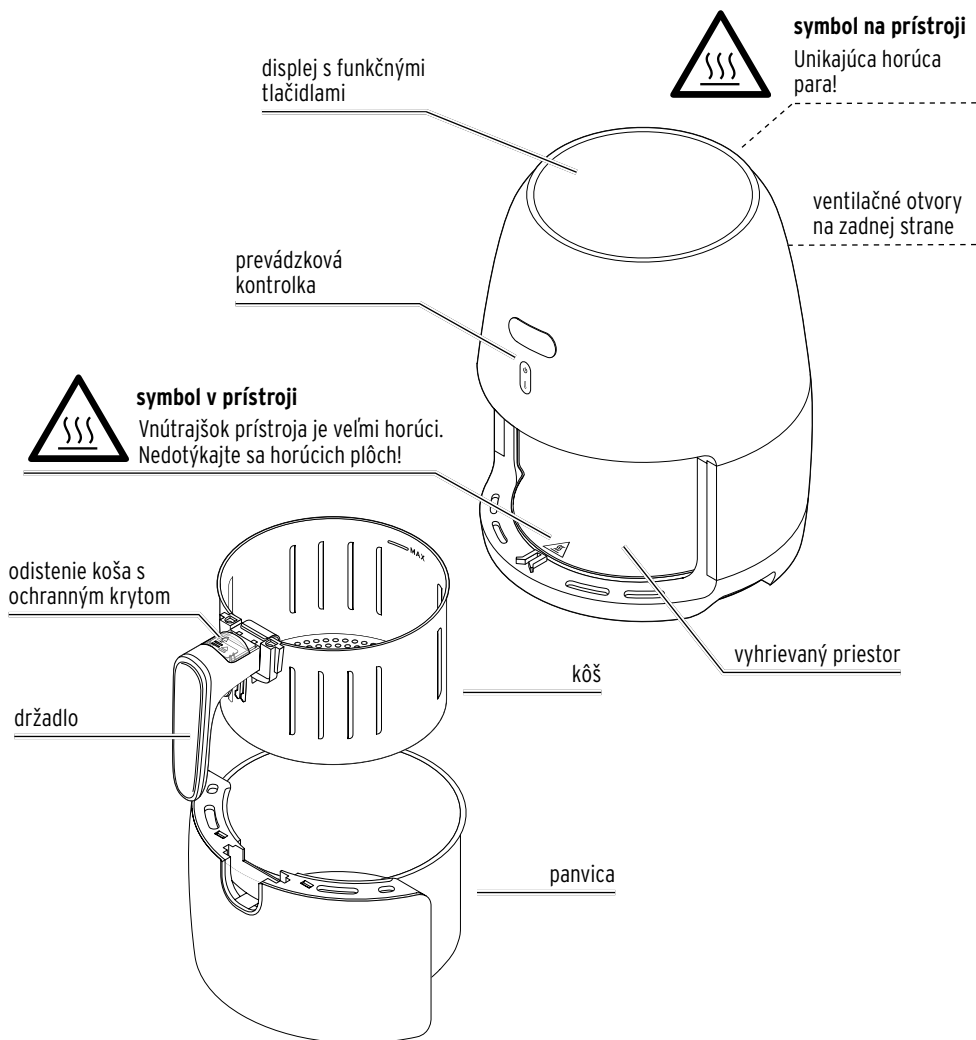
Platí zásada: „Dozlata namiesto spálenia“. Keďže od zostavenia tohto návodu na použitie nedošlo k zastaveniu výskumu, sledujte túto tému v tlači. Množstvo informácií nájdete aj na internete.

Symbole na prístroji

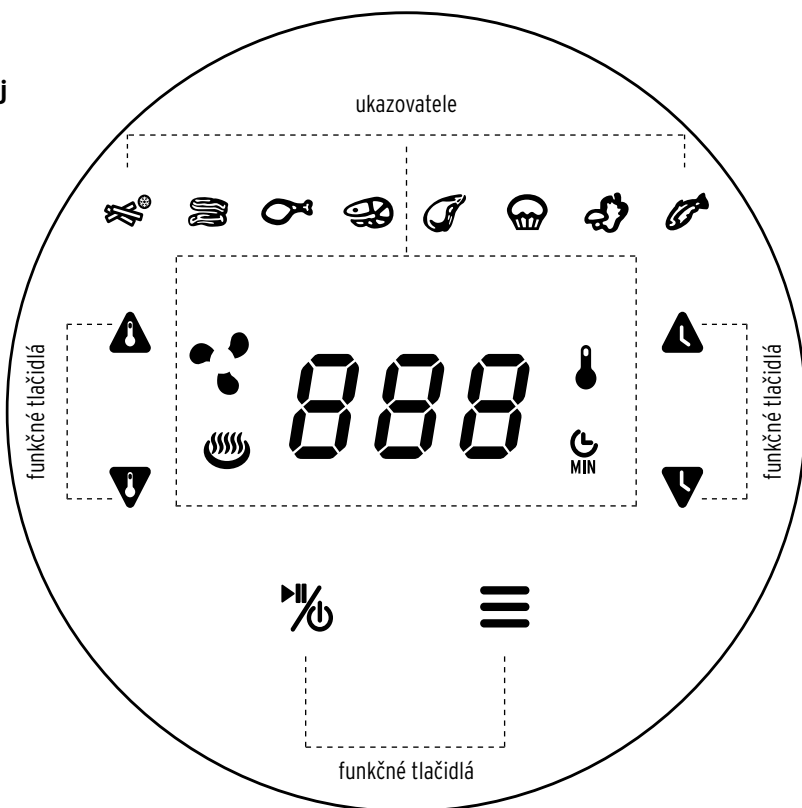


Tento symbol varuje pred horúcimi povrchmi (vo vnútri) a unikajúcou horúcou parou (ventilačné otvory na zadnej strane).







Prehľad (obsah balenia)





Displej



Funkčné tlačidlá

-  spustenie/prerušenie/pokračovanie tepelnej úpravy
-  voľba programu tepelnej úpravy
-  zvýšenie teploty
-  zníženie teploty
-  predĺženie doby tepelnej úpravy
-  skrátenie doby tepelnej úpravy

Ukazovatele

-  program tepelnej úpravy „hranolčeky“
-  program tepelnej úpravy „BBQ“

-  program tepelnej úpravy „kuracie stehno/krídlo“
-  program tepelnej úpravy „morské plody“
-  program tepelnej úpravy „steak“
-  program tepelnej úpravy „koláč“
-  program tepelnej úpravy „zelenina“
-  program tepelnej úpravy „ryba“
-  ventilácia zapnutá
-  prístroj sa zohrieva
-  teplota
-  doba tepelnej úpravy

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím musíte prístroj - predovšetkým kôš a panvicu - vyčistiť a „vypáliť“ na odstránenie prípadných zvyškov z výroby.

Pritom sa hneď oboznámte so zložením prístroja a manipuláciou s ním.

Čistenie



NEBEZPEČENSTVO pre deti -

Nebezpečenstvo ohrozenia života udusením/prehlnutím

- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu. Okamžite ho zlikvidujte.



NEBEZPEČENSTVO -

Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

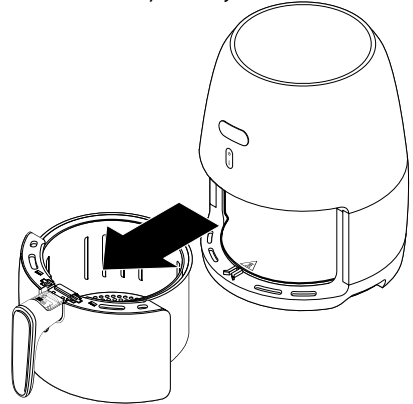
- Pred čistením prístroja vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Nevystavujte prístroj pôsobeniu vlhkosti. Chráňte ho aj pred kvapkajúcou a striekajúcou vodou.

POZOR - Vecné škody

- Na čistenie nepoužívajte ostré chemikálie, agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Stiahnite ochrannú fóliu z displeja.

3. Vytiahnite panvicu (s vloženým košom) proti miernemu odporu za rúkovač z prístroja.

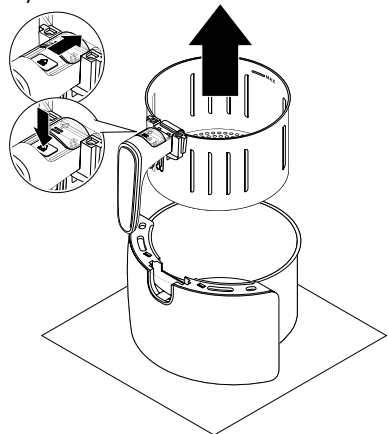


VAROVANIE - Nebezpečenstvo poranenia

- Nikdy nestláčajte odistenie koša, keď držíte kôš s panvicou v ruke. Mohlo by dôjsť k nekontrolovanému spadnutiu panvice.

4. Odoberte kôš a panvicu. Posuňte ochranný kryt nad odistením koša dopredu a zatlačte na odistenie koša.

Panvica sa oddelí od koša a môžete vybrať kôš.



5. Poutierajte prístroj zvonku aj zvnútra mierne navlhčenou handričkou. Následne ho dôkladne osušte.
6. Kôš a panvicu dôkladne poumývajte teplou vodou, bežným čistiacim prostriedkom a mäkkou špongiou. Kôš a panvica sa **nehodia** na umývanie v umývačke riadu.
7. Pred uvedením prístroja do prevádzky dôkladne osušte všetky diely. Nesmú byť vlhké.

Uvedenie do prevádzky

i Tento prístroj je navrhnutý len na fritovanie horúcim vzduchom bez pridávania oleja alebo tuku. Preto do panvice nepridávajte žiadny olej ani tuku a nelejte do nej ani žiadne tekutiny.

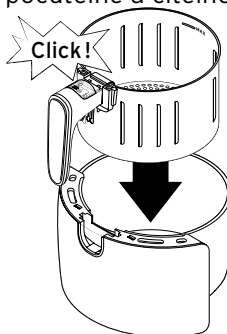
! **VAROVANIE** - Nebezpečenstvo požiaru

- Sieťovú zástrčku zapájajte do zásuvky až po úplnom poskladaní prístroja.
- Neumiestňujte prístroj pod závesné skrinky, do blízkosti horľavých predmetov a ani priamo na stenu či do kúta. Dbajte na to, aby sieťový kábel nevisel z pracovnej plochy.
- Udržiavajte prevzdušňovacie a ventilačné otvory voľné.
- Nikdy nepoužívajte prístroj bez koša vloženého do panvice.

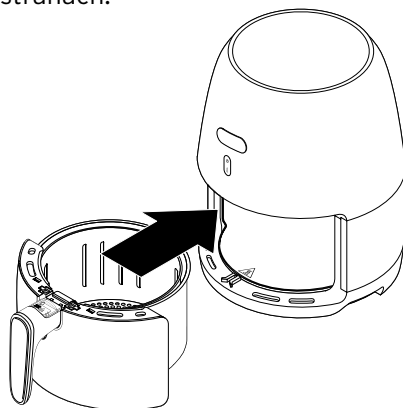
i Pri prvom zohrievaní môžete začíť mierny zápach, ktorý je však neškodný. Zabezpečte dostatočné vetranie.

1. Prístroj postavte na teplovzdornú, protišmykovú, rovnú a stabilnú pracovnú plochu.

2. Vložte kôš do panvice. Musí sa počuteľne a citelne zaistiť.




3. Posuňte ochranný kryt nad odistením koša.
4. Zasuňte panvicu do prístroja. Musí sa korektné zaistiť na oboch stranách.



i Panvica musí byť zasunutá do prístroja až na doraz, aby sa aktivoval kontaktný spínač. Inak prístroj nehreje.

5. Zastrčte sieťovú zástrčku do dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi.

Zaznie signálny tón a rozsvieti sa prevádzková kontrolka vpredu na prístroji.

Nakrátko sa rozsvieti celý displej, potom už svieti len tlačidlo štart/prestávka .

Prístroj je v pohotovostnom režime.



Pri každom stlačení tlačidla zaznie signálny tón.

6. Na aktivovanie prístroja podržte tlačidlo stlačené cca 3 sekundy. Prednastavená je teplota 200 °C a doba tepelnej úpravy 15 minút. Na displeji blikajú niekoľko sekúnd minúty. Potom sa striedavo zobrazuje teplota a doba tepelnej úpravy .

7. Skráťte dobu tepelnej úpravy na 10 minút ťukaním na tlačidlo , resp. jeho podržaním v stlačenej polohe, kým sa na displeji nezobrazí 10.

8. Na spustenie tepelnej úpravy ťuknite na tlačidlo .

Na displeji sa rozsvietia ukazovatele pre „ohrev“ a „vetranie“ . Prístroj sa zohrieva.

Len čo sa dosiahne prednastavená teplota, symbol zhasne.

Zobrazenie času teraz zobrazuje zostávajúci čas.

9. Po uplynutí nastaveného času zaznie 5 signálnych tónov, na displeji bliká zobrazenie minút a tlačidlo blikne tiež 5-krát.

Prístroj sa automaticky prepne do pohotovostného režimu. Len tlačidlo zostane svietiť.

10. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

Prevádzková kontrolka zhasne.

11. Nechajte prístroj vychladnúť.

12. Na rýchlejšie vychladnutie môžete panvicu a kôš vybrať z prístroja a odložiť ich na teplovzdorný povrch. Na to použite chňapky a pod.

13. Po vychladnutí poutierajte vnútrajšok prístroja papierovou utierkou a krátko opláchnite panvicu a kôš.



▷ Na krátkodobé prerušenie tepelnej úpravy ťuknite na tlačidlo .

Tlačidlo bliká, ostatné ukazovatele svietia.

▷ Na prerušenie tepelnej úpravy znovu ťuknite na tlačidlo .

Po 60 sekundách bez stlačenia tlačidla sa prístroj automaticky prepne do pohotovostného režimu a proces tepelnej úpravy budete musieť prípadne reštartovať.

▷ Na predčasné ukončenie tepelnej úpravy podržte tlačidlo stlačené cca 3 sekundy.

Prístroj sa prepne do pohotovostného režimu.

Čo je horúcovzdušné fritovanie a aké potraviny sú na to vhodné?

Horúcovzdušné fritovanie je - ako už napovedá jeho názov - spôsob prípravy pokrmov iba pomocou horúceho vzduchu, teda úplne bez oleja, tuku alebo vody.

- Na tento spôsob tepelnej úpravy sa principiálne hodia všetky potraviny, ktoré sa dajú pripraviť v rúre na pečenie.
- Nepoužívajte ho na potraviny s vysokým obsahom tuku, ako sú klobásky a pod.
- Ak budete chcieť pripraviť plnené taštičky z cesta, použite na ne prednostne polotovarové cesto. Jeho tepelná úprava trvá kratšie ako pri domácich surovinách.
- Na skrátenie doby tepelnej úpravy a na docielenie lepších výsledkov pokrájajte veľké potraviny na menšie kúsky.
- Väčšie množstvo pripravovaného pokrmu si vyžaduje iba o niečo viac času ako menšie množstvo. Neprepĺňajte kôš! Nesmie byť naplnený až po vrch, pretože inak nedosiahnete rovnomernú tepelnú úpravu. Používajte údaje z nasledujúcej tabuľky.
- Na dosiahnutie rovnomerného výsledku by ste mali potraviny naporciované nadrobno v polovici trvania tepelnej úpravy premiešať (pozri tabuľku).
- Pri príprave quiche (slaného koláča) alebo aj pri spracúvaní malých, jemných alebo plnených potravín vložte do koša malú formu na pečenie alebo zapekaciu misu (vhodnú do rúry na pečenie).

- Prístroj je vhodný aj na zohrievanie jedál. Na to nastavte teplotu na 150 °C a čas na maximálne 10 minút.

Príklad: Príprava hranolčiek

- Optimálnou dávkou na jednu tepelnú úpravu je cca 500 g zemiakov.
- Pri príprave mrazených hranolčiek dbajte na to, aby boli určené na prípravu v rúre na pečenie a nie do fritézy.
- Čerstvé zemiaky musia mať nízky obsah škrobu, aby sa pri tepelnej úprave nerozpadli. Pri príprave hranolčiek z čerstvých zemiakov postupujte nasledovne:
 1. Ošúpte zemianky a nakrájajte ich na tenké hranolčky. Pritom platí: O čom tenšie hranolčky, o to chrumkavejší výsledok.
 2. Dôkladne umyte hranolčky tak, aby ste z nich spláchli čo najväčšie množstvo škrobu. Škrob zabraňuje rovnomernému zhnednutiu hranolčiek. Následne ich dôkladne osušte kuchynskými papierovými utierkami. Pri vkladaní do prístroja nesmú byť hranolčky mokré.
 3. Nalejte do misky 1/2 ČL rastlinného oleja, napr. slnečnicového. Vďaka tomu budú hranolčky pekne chrumkavé. Nepoužívajte maslo alebo margarín. Tieto tuky nie sú vhodné na fritovanie.
 4. Pridajte zemiakové hranolčky. Opatrne ich obracajte v oleji, kým ním nebudú pokryté zo všetkých strán.

5. Vyberte hranolčky opatrne z misky a pritom nechajte odkvapkať prebytočný olej. Na odstránenie prebytočného oleja môžete príp. použiť aj papierovú utierku. Nasypte hranolčky do koša.

Pozor: Nesypte hranolčky do koša priamo z misky, pretože pri tom by do panvice nakvapkal olej.

Pri tepelnej úprave hranolčiek použite údaje z tabuľky.

Tabuľka tepelnej úpravy



Nezabúdajte, že tieto údaje majú orientačný charakter.

Doba tepelnej úpravy sa môže líšiť v závislosti od veľkosti, tvaru, sorty atď.

	množstvo min. - max. (g)	čas* (minúty)	teplota (°C)	premiešať v polovici?	doplňujúca informácia
zemiaky					
mrazené hranolčky, tenké	400 - 500	18 - 20	200	áno	
mrazené hranolčky, hrubé	400 - 500	20 - 25	200	áno	
čerstvé hranolčky, Ø ~8 mm	300 - 800	18 - 24	200	áno	pozri predchádzajúcu kapitulu
zapekané zemiaky	500	15 - 18	200	áno	
mäso a hydina					
steak	100 - 600	10 - 15	180		
bravčová kotleta	100 - 600	10 - 15	180		
hamburger	100 - 600	10 - 15	180		
párky v lístkovom cestíčku	100 - 600	13 - 15	200		
kuracie stehná	100 - 600	25 - 30	180		
kuracie prsia	100 - 600	15 - 20	200		
snacky					
jarná rolka	100 - 500	8 - 10	200	áno	polotovár
mrazené kuracie nugety	100 - 600	6 - 10	200	áno	polotovár
rybie prsty	100 - 500	6 - 10	200		polotovár
mrazený vyprážaný syr	100 - 500	8 - 10	160		polotovár
plnená zelenina	100 - 500	10	160		
pečivo					
koláče	400	20 - 25	160		použite formu na pečenie
quiche	500	20 - 22	180		použite formu/plech na pečenie
mafiny	400	15 - 18	200		použite formu na pečenie
snacky	500	20	160		použite formu/plech na pečenie

* Časové údaje platia pre predhriaty prístroj (pozri odsek „Predhriatie“ v kapitole „Používanie“).
Pri studenom prístroji rátajte s cca 3 minútami navyše.

Používanie




VAROVANIE -

Nebezpečenstvo požiaru

- Sieťovú zástrčku zapájajte do zásuvky až po úplnom poskladaní prístroja.
- Neumiestňujte prístroj pod závesné skrinky, do blízkosti horľavých predmetov a ani priamo na stenu či do kúta. Dbajte na to, aby sieťový kábel nevisel z pracovnej plochy.
- Udržiavajte prevzdušňovacie a ventilačné otvory voľné.
- Nikdy nepoužívajte prístroj bez koša vloženého do panvice.
- Nikdy nenapíňajte do panvice olej ani iné tekutiny.
- Nikdy neukladajte pripravovaný pokrm priamo do panvice. Vždy ho musíte naplniť do vloženého koša.

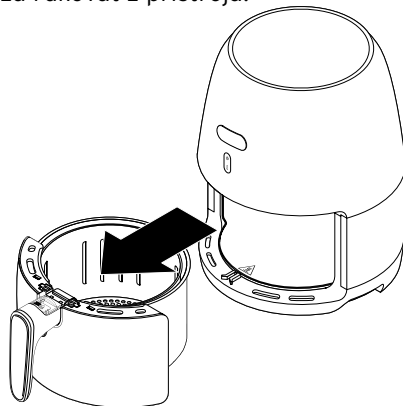
Predhriatie

Hodnoty v tabuľke tepelnej úpravy platia pre predhriaty prístroj. Na presnú tepelnú úpravu sa odporúča predhriatie prístroja. Prístroj najskôr zapnite bez pripravovaného pokrmu, ale s vloženým košom a panvicou. Pripravovaný pokrm pridajte po zhasnutí ukazovateľa „ohrev“  (v závislosti od teploty max. 3 minúty).

Tepelná úprava - ručné spustenie

1. Prístroj postavte na teplovzdornú, protišmykovú, rovnú a stabilnú pracovnú plochu.

2. Vytiahnite panvicu (s vloženým košom) proti miernemu odporu za rukoväť z prístroja.

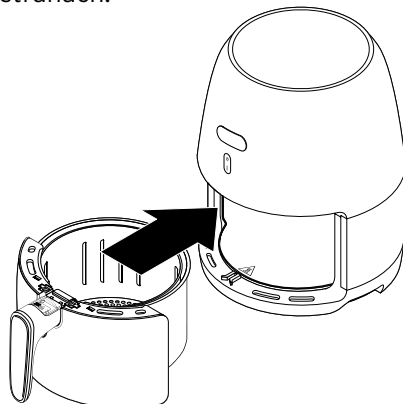



VAROVANIE -

Nebezpečenstvo poranenia

- Nikdy nestláčajte odistenie koša, keď držíte kôš a panvicu v ruke. Mohlo by dôjsť k nekontrolovanému spadnutiu panvice.


3. Naplňte pripravovaný pokrm do koša. Rešpektujte údaje o množstvách z tabuľky. Kôš nesmie byť naplnený až po vrch.
4. Zasuňte panvicu do prístroja. Musí sa korektne zaistiť na oboch stranách.




 Panvica musí byť zasunutá do prístroja až na doraz, aby sa aktivoval kontaktný spínač. Inak prístroj nehreje.



5. Zastrčte sieťovú zástrčku do dobre prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi.


Zaznie signálny tón a rozsvieti sa prevádzková kontrolka vpredu na prístroji.





Nakrátko sa rozsvieti celý displej, potom už svieti len tlačidlo štart/prestávka .

Prístroj je v pohotovostnom režime.


6. Na aktivovanie prístroja podržte tlačidlo  stlačené cca 3 sekundy.



Prednastavená je teplota 200 °C a doba tepelnej úpravy 15 minút. Na displeji blikajú niekoľko sekúnd minúty. Potom sa striedavo zobrazuje teplota  a doba tepelnej úpravy .

 Môžete nastaviť teploty v rozsahu 80 °C až 200 °C (v krokoch po 5 °C) a dobu tepelnej úpravy v rozsahu 0 minút až 60 minút (v krokoch po 1 minúte).


7. Teplotu nastavte podľa údajov v tabuľke tepelnej úpravy ťukaním na tlačidlo , resp. , resp. jeho podržaním v stlačenej polohe.
8. Dobu tepelnej úpravy nastavte podľa údajov v tabuľke tepelnej úpravy ťukaním na tlačidlo , resp. , resp. jeho podržaním v stlačenej polohe.

Ak ste prístroj nepredhriali, pridajte 3 minúty.

9. Na spustenie tepelnej úpravy ťuknite na tlačidlo .


Na displeji sa rozsvietia ukazovatele pre „ohrev“  a „vetranie“ . Prístroj sa zohrieva.


Len čo sa dosiahne prednastavená teplota, symbol  zhasne.


Zobrazenie času  teraz zobrazuje zostávajúci čas.

Počas tepelnej úpravy


▷ Niektoré pripravované pokrmy by ste v polovici trvania tepelnej úpravy mali premiešať (pozri tabuľku). Na to jednoducho vyťahnite panvicu z prístroja a trochu ju pohýbte tak, aby sa pripravovaný pokrm premiešal.

▷ Na krátkodobé prerušenie tepelnej úpravy ťuknite na tlačidlo .



Tlačidlo  bliká.

▷ Na prerušenie tepelnej úpravy znovu ťuknite na tlačidlo .


Po 60 sekundách bez stlačenia tlačidla sa prístroj automaticky prepne do pohotovostného režimu a proces tepelnej úpravy budete musieť príp. úplne reštartovať.

▷ Na predčasné ukončenie tepelnej úpravy podržte tlačidlo  stlačené cca 3 sekundy. Prístroj sa prepne do pohotovostného režimu.

Koniec tepelnej úpravy

1. Po uplynutí nastaveného času zaznie 5 signálnych tónov, na displeji bliká zobrazenie minút  a tlačidlo  blikne tiež 5-krát.

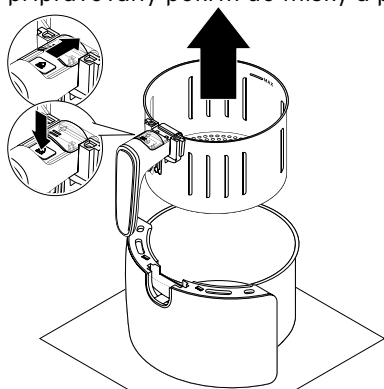
Prístroj sa automaticky prepne do pohotovostného režimu.

Len tlačidlo  zostane svietiť.

VAROVANIE - Nebezpečenstvo poranenia

- Pri manipulácii s horúcou panvicou, resp. horúcim košom používajte vždy chňapky a pod.
- Pri vyberaní môže unikať horúca para. Zabráňte jej kontaktu s rukami a tvárou.
- Rešpektujte: Nikdy nestláčajte odistenie koša, keď držíte kôš s panvicou v ruke. Mohlo by dôjsť k nekontrolovanému spadnutiu panvice.

2. Vytiahnite panvicu s vloženým košom z prístroja a postavte prístroj na teplovzdorný, protišmykový, rovný a stabilný povrch.
3. Skontrolujte, či je pripravovaný pokrm dostatočne uvarený. Ak nie, zasuňte panvicu späť do prístroja a nastavte pár ďalších minút.
4. Pri vyberaní pripravovaného jedla ...
... stlačte na odistenie koša. Panvica sa oddelí od koša, ktorý môžete vybrať a presypať z neho pripravovaný pokrm do misky a pod.



... nepresýpajte pokrm priamo z panvice s nasadeným košom, pretože by ste s pokrmom vyliali aj odkvapkaný tuk, ktorý sa nahromadí v panvici.







... pri veľkom alebo rozpadávajúcom sa pripravovanom pokrme použite kuchynské kliešte a pod.

Na vyberanie pripravovaného pokrmu nepoužívajte kuchynské náčinie z kovu. Mohli by ste poškodiť nepriľnavú ochrannú vrstvu. Používajte kuchynské náčinie z dreva alebo silikónu.

- ▷ Teraz sa môžete okamžite pustiť do prípravy ďalšej porcie alebo ...
... nechajte prístroj vychladnúť. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Prevádzková kontrolka zhasne. Dbajte na to, aby sa počas ochladzovania nik nedotkol horúcich častí prístroja.
- 5. Po vychladnutí vyčistite prístroj podľa opisu v kapitole „Čistenie“.

Používanie prednastavených programov tepelnej úpravy

Vyberte jeden z 8 prednastavených programov tepelnej úpravy pre váš pripravovaný pokrm (pozri kapitolu „Prehľad“, odsek „Funkčné tlačidlá“).

1. Ťukajte na tlačidlo na výber programu , kým sa nezobrazí symbol želaného programu.
 2. Na spustenie tepelnej úpravy ťuknite na tlačidlo .
 3. **Ak ste prístroj nepredhriali, pridajte k prednastavenej dobe tepelnej úpravy 3 minúty.**
- ▷ Na zmenu doby tepelnej úpravy ťuknite na tlačidlo , resp. , resp. ho podržte stlačené.
 - ▷ Na zmenu doby teploty ťuknite na tlačidlo , resp. , resp. ho podržte stlačené.

Čistenie



NEBEZPEČENSTVO -

Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- Pred čistením prístroja vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Nevystavujte prístroj pôsobeniu vlhkosti. Chráňte ho aj pred kvapkajúcou a striekajúcou vodou.



VAROVANIE pred popáleninami

- Pred čistením nechajte prístroj a všetko príslušenstvo úplne vychladnúť.

POZOR - Vecné škody

- Na čistenie nepoužívajte ostré chemikálie, agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Na čistenie panvice a koša nepoužívajte kuchynské náčinie z kovu. Poškodili by ste nepríľnavú ochrannú vrstvu.

1. Poutierajte prístroj zvonku aj zvnútra mierne navlhčenou handričkou. Následne ho dôkladne osušte.
2. Kôš a panvicu dôkladne poumývajte teplou vodou, bežným čistiacim prostriedkom a mäkkou špongiou. Kôš a panvica sa **nehodia** na umývanie v umývačke riadu.
3. Pri odolných nečistotách nalejte do panvice trochu vody a nechajte ju chvíľu odmočiť.
4. Pred poskladaním a odložením prístroja dôkladne osušte všetky diely. Nesmú byť vlhké.

Poruchy / pomoc

Nefunkčnosť.

- Je sieťová zástrčka v zásuvke?
- Je panvica s košom správne založená v prístroji?

Panvica sa nedá správne zasunúť do prístroja.

- Nie je kôš preplnený?
- Je kôš uložený v panvici správne?

Pripravovaný pokrm nie je uvarený.

- Je v koši príliš veľa pripravovaného pokrmu?
- Jednotlivé kusy sú príliš veľké. Príp. ich nakrájajte na menšie kusy.
- Nie je nastavená príliš nízka teplota tepelnej úpravy?
- Nie je zvolená príliš krátka doba tepelnej úpravy?

Pripravovaný pokrm je upečený nerovnomerne.	<ul style="list-style-type: none"> • Pripravované pokrmy, ako napr. hranolčky, ktoré ležia v koši na sebe, musíte v polovici doby tepelnej úpravy premiešať, aby sa uložili inak.
Čerstvé zemiaky sú upečené nerovnomerne.	<ul style="list-style-type: none"> • Zvolili ste správnu odrodu zemiakov? Musí ísť o zemiaky s nízkym obsahom škrobu. • Umyli ste zemiaky dostatočne? Príliš veľa škrobu narúša rovnomernú tepelnú úpravu.
Snacky nie sú chrumkavé.	<ul style="list-style-type: none"> • Použili ste snacky vhodné do rúry na pečenie? Snacky určené špeciálne na fritovanie neochrumkavejú v horúcovzdušnej fritéze. • Pred vložením pripravovaného pokrmu do koša ho polejte trochou oleja. Do panvice by podľa možnosti nemal nakvapkať žiaden prebytočný olej. • Čerstvé hranolčky musíte pred ich naolejovaním dôkladne osušiť. • Príp. nakrájajte tenšie zemiakové hranolčky.
Z prístroja uniká biely dym.	<ul style="list-style-type: none"> • Do panvice nakvapkal olej alebo tuk z pripravovaného pokrmu. Panvica môže byť preto o niečo horúcejšia. Ide o neškodný jav a nemá žiaden vplyv na výsledok. • Podľa možnosti používajte ingrediencie s nízkym obsahom tuku. Na hranolčky a pod. používajte iba veľmi málo oleja. • Marináda alebo šťava z mäsa môže kvapkať do už pretečeného oleja alebo tuku v panvici. Pred vložením spracovávaných potravín do koša ich príp. trochu osušte kuchynským papierom. Pri obalovaných potravinách príp. strúhanku trochu na potraviny popritláčajte. • Panvicu po každom použití dôkladne vyčistite od zvyškov mastnoty a oleja.

Technické údaje

Model:	AF-80a 605 605
Sieťové napätie:	220 - 240 V ~50/60 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	cca 1 500 W
Nastaviteľná teplota:	80 - 200 °C
Nastaviteľná doba tepelnej úpravy:	0 - 60 minút
Objem:	cca 3,2 litra
Teplota prostredia:	+10 až +40 °C
Výrobca:	Lenco Benelux BV, Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, The Netherlands (Holandsko)

V rámci vylepšovania produktov si vyhradujeme právo na technické a optické zmeny na výrobku.



Likvidácia

Výrobok a jeho obal boli vyrobené z hodnotných materiálov, ktoré sa dajú recyklovať. Tým sa znižuje množstvo odpadu a chráni životné prostredie.

Likvidujte **obal** podľa pravidiel separovaného zberu. Využite na to miestne možnosti na zber papiera, lepenky a ľahkých obalov.



Prístroje, ktoré sú označené týmto symbolom, sa nesmú likvidovať spolu s domovým odpadom!

■ Máte zákonnú povinnosť likvidovať staré prístroje oddelene od domového odpadu. Elektrické prístroje obsahujú nebezpečné látky. Tieto môžu byť pri nesprávnom skladovaní a likvidácii škodlivé pre životné prostredie a zdravie. Informácie o zberných dvoroch, ktoré odoberajú staré prístroje bezplatne, vám poskytne obecná alebo miestna správa.

Číslo výrobku: 605 605