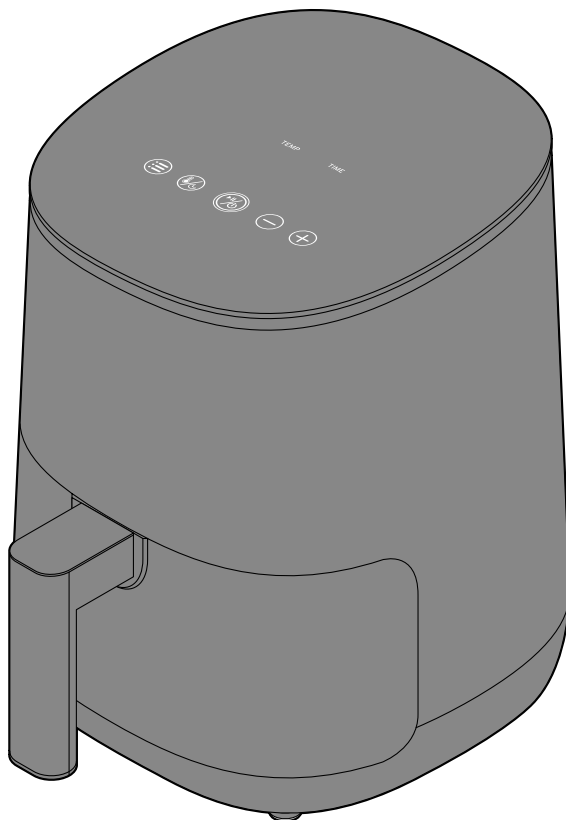


Digitálna horúcovzdušná fritéza

Číslo výrobku: 618 161



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 nebudete musieť zapínať rúru na pečenie.

Želáme vám dobrú chuť!

Obsah

2	K tomuto návodu	11	Tabuľka tepelnej úpravy
3	Bezpečnostné upozornenia	12	Príprava domácich hranolčekov
5	Likvidácia	12	Používanie
6	Prehľad (obsah balenia)	12	Predhriatie
8	Pred prvým použitím	12	Spustenie tepelnej úpravy
8	Vybalenie a čistenie	13	Počas procesu tepelnej úpravy
8	Uvedenie do prevádzky (bez obsahu)	15	Po použití
10	Prerušenie a pokračovanie priebehu tepelnej úpravy	15	Čistenie a uschovanie
10	Predčasné prerušenie procesu tepelnej úpravy	15	Technické údaje
10	Čo je horúcovzdušné fritovanie a aké potraviny sú na to vhodné?	16	Poruchy / pomoc

K tomuto návodu

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

Uschovajte si tento návod na neskoršie použitie.

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

Symbody 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.



Účel použitia

- Horúcovzdušná fritéza je vhodná na tepelnú úpravu. 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 zákazními 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 udusení!
- 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.
- Nenechávajúte 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 prístroja vlhkými rukami a ne-používajte ho v exteriéri alebo v priestoroch s vysokou vlhkosťou vzduchu.
- Prístroj zapájajte len do zásuvky s ochrannými kontaktmi nainštalovanej podľa predpisov, ktoréj sieťové napätie je v súlade s technickými údajmi spotrebiča.
- Ak by bolo potrebné použitie predlžovacieho kábla, musí zodpovedať minimálne technickým parametrom prístroja. Nechajte si poradiť pri výbere vhodného predlžovacieho 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 spotrebiča alebo sieťového kábla zverte len špecializovanej opravovni. 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, prepravou alebo odložením nechajte prístroj vychladnúť.
- Veľmi horúce môžu byť aj pripravované pokrmy. Buďte opatrní pri vyberaní!
- Počas tepelnej úpravy pokrmu uniká z ventilačných otvorov para. Udržiavajte ruky a tvár v dostatočnej vzdialenosti – hrozí nebezpečenstvo obarenia! Na unikajúcu paru nezabúdajte ani pri otváraní prístroja.
- Nenaliievajte vodu do ešte horúceho koša na tepelnú úpravu. Vystupujúca para môže spôsobiť obarenie.

VAROVANIE pred požiarom

- Nikdy 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 na tepelnú úpravu a sitkovej vložky.
- Položte pripravovaný pokrm vždy na sitkovú vložku, nikdy nie priamo do koša na tepelnú úpravu. V inom prípade nebude môcť horúci vzduch optimálne cirkulovať.
- Kôš na tepelnú úpravu neprepĺňajte. Rešpektujte značku MAX! Nesmie dôjsť k priamemu kontaktu medzi pripravovaným pokrmom a vyhrievacími prvkami.
- Do koša na tepelnú úpravu nikdy nenalievajte olej, pretože by sa mohol vznietiť.
- V prístroji nikdy nepripravujte zabalené potraviny.
- Ak z prístroja uniká tmavý dym, okamžite ho vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku. Pred vyberaním koša na tepelnú úpravu z prístroja počkajte, kým z neho neunikne všetok dym. Rešpektujte: Svetlý dym je spravidla neškodný.

POZOR na vecné škody

- Na vyberanie pripravovaných pokrmov používajte len teplovzdorný drevený alebo plastový príbor, aby ste nepoškriabali nepríľhavú ochrannú vrstvu koša na tepelnú úpravu a sitovej vložky.
- Na čistenie koša na tepelnú úpravu a sitovej vložky nepoužívajte v žiadnom prípade abrazívne čistiace prostriedky, čističe rúr na pečenie alebo pomôcky, ktoré by mohli poškriabať výrobok. Mohlo by dôjsť k poškodeniu nepríľhovej 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, alebo rozmočia materiál protišmykových nožičiek prístroja. Prístroj preto podložte príp. protišmykovou podložkou.

Bezpečnostné prvky

- Prístroj je vo vnútri vybavený kontaktným spínačom, ktorý pri vybratí koša na tepelnú úpravu automaticky vypne prívod tepla a po opätovnom vložení koša na tepelnú úpravu ho znovu zapne. Bez vloženého koša na tepelnú úpravu nebude prístroj fungovať.
- Prístroj je vybavený tepelnou poistkou. Po výpadku internej kontroly teploty zabezpečí automatické odstavenie prístroja. Opätovné uvedenie prístroja do prevádzky nie je možné. Vytiahnite zástrčku, nechajte prístroj vychladnúť a s opravou sa obráťte na špecializovanú opravovňu alebo na náš zákaznícky servis.
- Prístroj je vybavený povrchom typu Cool-Touch, takže počas prevádzky nie je jeho povrch nadmerne horúci a pri dotyku nehrozí nebezpečenstvo obarenia.

Pojem „akrylamid“

Akrylamid sa tvorí pri intenzívnejšom zohriatí (smaženie, pečenie, fritovanie, praženie, opekánie 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 zaťaženiu.

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.

Symbody na prístroji



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

Likvidácia

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

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

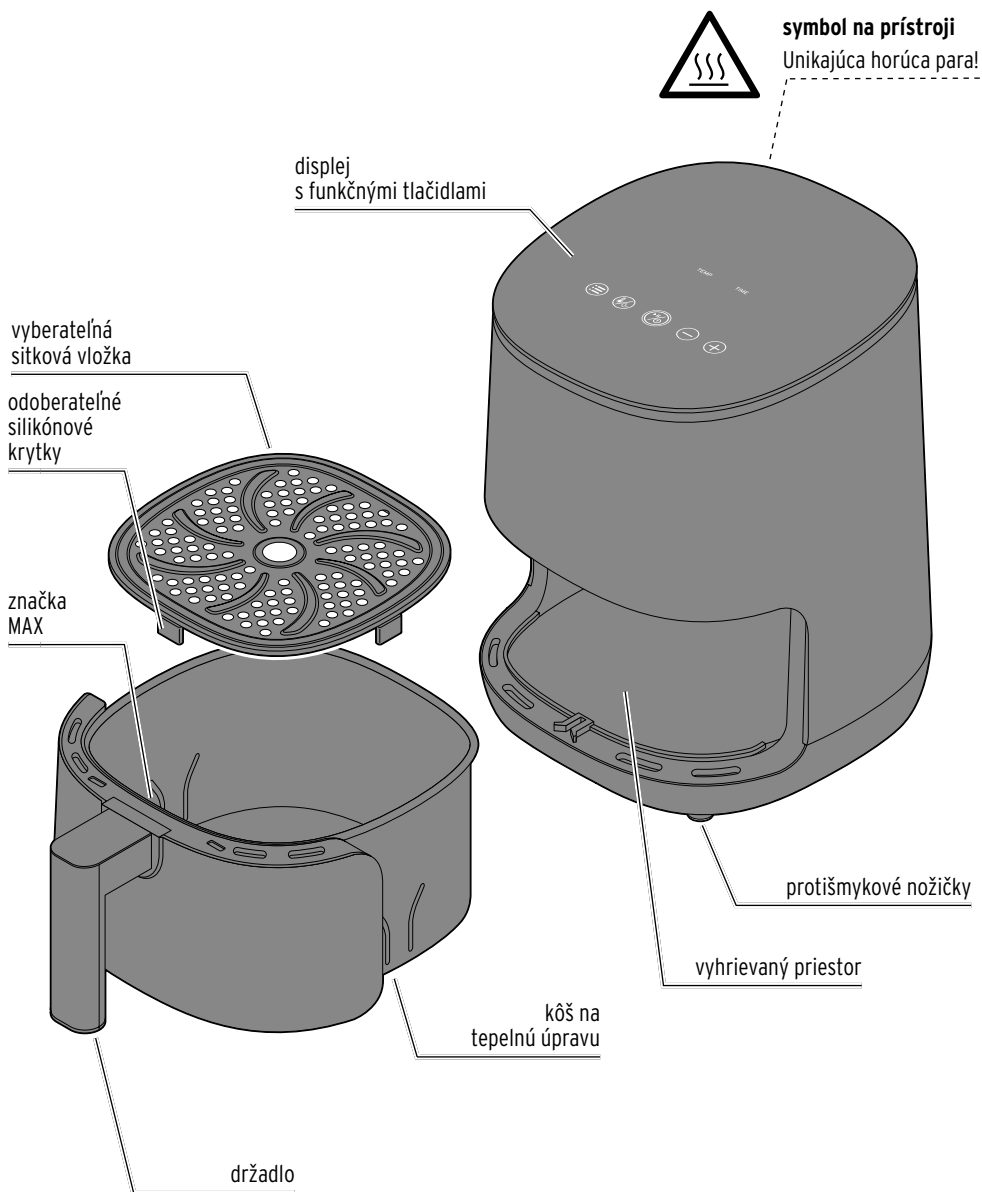


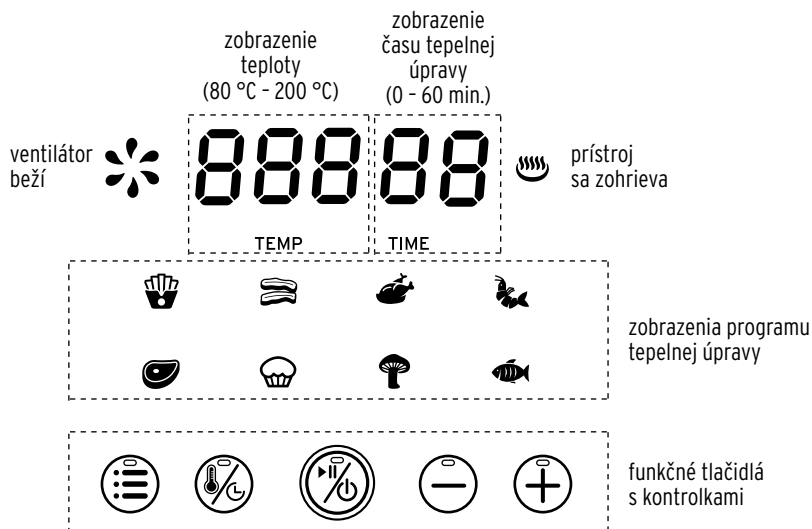
Prístroje, ktoré sú označené týmto symbolom, sa nesmú likvidovať spolu s domovým odpadom!

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 mestská správa.

Prehľad (obsah balenia)





Funkčné tlačidlá

-  spustenie/prerušenie/pokračovanie/
ukončenie tepelnej úpravy
-  voľba programu tepelnej úpravy:
Stláčajte dovtedy, kým nezačne blikať
požadovaný program tepelnej úpravy,
a na displeji sa nezobrazia prednastavené
hodnoty
-  Vyvolanie režimu nastavenia teploty/času
tepelnej úpravy:
1x stlačenie pre režim nastavenia teploty
2x stlačenie pre režim nastavenia času
tepelnej úpravy
-  v zvolenom režime nastavenia:
zvýšenie teploty tepelnej úpravy /
predĺženie času tepelnej úpravy
-  v zvolenom režime nastavenia:
zníženie teploty tepelnej úpravy /
skrátenie času tepelnej úpravy

zobrazenia programu tepelnej úpravy

-  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“

Pred prvým použitím

Vybalenie a čistenie



NEBEZPEČENSTVO pre deti -

Nebezpečenstvo ohrozenia života udusením/prehltnutím

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



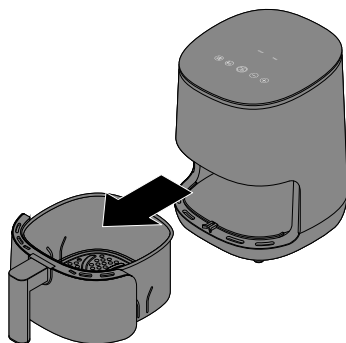
NEBEZPEČENSTVO - Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- Pred čistením prístroja vytiahnite 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 ani abrazívne čistiace prostriedky.

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Odstráňte etikety a nálepky z prístroja.



3. Vytiahnite kôš na tepelnú úpravu z prístroja za rukoväť proti jemnému odporu.
4. Teleso zvnútra a zvonka poutierajte jemne navlhčenou handričkou. Následne ho dôkladne osušte.
5. Kôš na tepelnú úpravu, ako aj vyberateľnú sieťovú vložku dôkladne poumývajte teplou vodou, bežným čistiacim prostriedkom na riad a mäkkou špongiou.

Kôš na tepelnú úpravu a sieťová vložka nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.



Dbajte na to, aby sa odoberateľné malé silikónové krytky dole na sieťovej vložke nestratili!

6. Pred opätovným zložením a uvedením prístroja do prevádzky dôkladne osušte všetky diely. Nesmú byť vlhké.



Pred prvým použitím s potravinami sa musí vyčistený prístroj pri 200 °C počas 10 minút „vypáliť“, aby sa odstránili prípadné zvyšky z výroby.

Uvedenie do prevádzky (bez obsahu)

Tento prístroj je navrhnutý len na fritovanie horúcim vzduchom bez pridávania oleja alebo tuku.

Nepripadáajte preto žiaden olej ani tuk a takisto žiadne iné kvapaliny do koša na tepelnú úpravu!



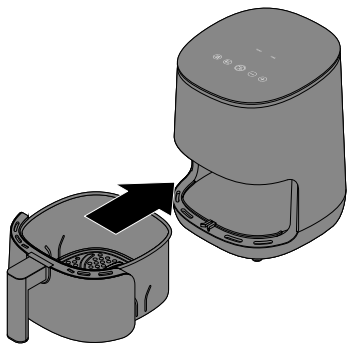
VAROVANIE pred požiarom

- 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.
- Prevzdušňovacie a ventilačné otvory prístroja udržiavajte voľné. Na prístroj nič neukladajte.
- Nikdy nepoužívajte prístroj bez koša na tepelnú úpravu a vlozenej sieťovej vložky.



Pri prvom zohrievaní môžete začuť mierny zápach, ktorý je však neškodný. Zaisťte dostatočné vetranie.

1. Prístroj postavte na rovnú, stabilnú pracovnú plochu, ktorá je odolná proti vysokým teplotám a protišmyková.
2. Vložte sieťovú vložku do koša na tepelnú úpravu. Malé silikónové krytky dole na sieťovej vložke sa musia umiestniť správne.



3. Posuňte kôš na tepelnú úpravu až do doraz do prístroja. Kôš na tepelnú úpravu sa musí počuteľne a citelne zaistiť, aby sa aktivoval kontaktný spínač v kryte. V opačnom prípade sa prístroj nebude dať zapnúť.

4. Odmotajte celý sieťový kábel a zasuňte sieťovú zástrčku do dobre dostupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi.

Displej sa nakrátko rozsvieti kompletne a potom znova zhasne. Potom zaznie signálny tón a len kontrolka v tlačidle svieti natrvalo. Prístroj je v pohotovostnom režime.

Pri každom stlačení tlačidla zaznie signálny tón.

5. Na aktivovanie prístroja stlačte krátko tlačidlo .

Kontrolka v tlačidle bliká, zatiaľ čo na displeji trvalo svietia všetky symboly, ako teplota a čas tepelnej úpravy. Prednastavené sú hodnoty **200 °C** a **15 minút**.

6. Stlačte 2x krátko tlačidlo , aby ste prepli najprv do režimu nastavenia teploty a potom priamo do režimu nastavenia času tepelnej úpravy.

Počas konkrétneho režimu nastavenia bliká zobrazenie teploty, resp. času tepelnej úpravy cca 4 sekundy. Môžete teraz nastaviť teplotu 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).

Ak sa počas tohto času nevykoná žiadne nastavenie tlačidlami **+** alebo **—**, ukončí sa režim nastavenia automaticky, a prístroj sa vráti do trvalého zobrazenia. Stlačte príp. nakrátko symbol na opätovné aktivovanie nastavovacieho režimu.

7. Stláčajte pri blikajúcom zobrazení času tepelnej úpravy tlačidlo **—** dovtedy, resp. podržte tlačidlo stlačené, kým sa na displeji nezobrazí **10**.

Čas tepelnej úpravy je teraz skrátený na 10 minút.

8. Stlačte tlačidlo znova, aby ste spustili proces tepelnej úpravy s prázdny kôšom na tepelnú úpravu.

Kontrolka v tlačidle teraz svieti trvalo. Na displeji sa rozsvietia ukazovatele pre „ohrev“ a „ventilátor“ . Prístroj sa zohrieva.

Len čo sa dosiahne prednastavená teplota, symbol zhasne.

Na udržanie teploty nahrieva prístroj z času na čas znova a symbol sa znova rozsvieti.

Zobrazenie času tepelnej úpravy sa teraz odpočítava a zobrazuje zostávajúci čas.

Po uplynutí nastaveného času tepelnej úpravy zaznie 6 signálnych tónov, zatiaľ čo zobrazenie teploty, ako aj uplynutý čas **00** minúty blikajú. Prístroj sa potom automaticky prepne do pohotovostného režimu. Už len kontrolka v tlačidle svieti trvalo, všetky ostatné zobrazenia na displeji zhasnú.

9. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

10. Nechajte prístroj vychladnúť.

Tip: Na rýchlejšie vychladenie vytiahnite kôš na tepelnú úpravu z prístroja a postavte ho na vhodný podklad odolný proti vysokým teplotám.



VAROVANIE pred popáleninami

- Dbajte na to, aby sa počas ochladzovania nik nedotkol horúcich častí prístroja.

11. Po vychladnutí poutierajte vnútrajšok prístroja papierovou utierkou a ešte raz krátko opláchnite kôš na tepelnú úpravu a sítkovú vložku.

Prerušenie a pokračovanie priebehu tepelnej úpravy

Proces tepelnej úpravy môžete kedykoľvek prerušiť.

- ▷ Stlačte krátko tlačidlo , aby ste prerušili proces tepelnej úpravy. Kontrolka v tlačidle  bliká, zatiaľ čo všetky ostatné zobrazenia na displeji (okrem ) ďalej svietia.
- ▷ Znova krátko stlačte tlačidlo , aby ste pokračovali v procese tepelnej úpravy. Kontrolka v tlačidle  znovu trvalo svieti.

Predčasné prerušenie procesu tepelnej úpravy

- ▷ Podržte tlačidlo  cca 2 sekundy stlačené, kým všetky zobrazenia na displeji nezhasnú a nezaznie krátky signálny tón. Prístroj sa prepne do pohotovostného režimu, len kontrolka v tlačidle  svieti natrvalo.



Prípadne zobrazenie  svieti po vypnutí ešte určitý moment ďalej, kým ventilátor dobieha.

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.

- Pri príprave mrazených hranolčekov dbajte na to, aby boli určené na prípravu v rúre na pečenie a nie do fritézy.
- Postup prípravy domácich hranolčekov sa dozviete v kapitole „Príprava domácich hranolčekov“.
- Nepoužívajte potraviny s vysokým obsahom tuku, ako sú párky a pod.
- Na prípravu plnených cestových taštičiek použite prednostne vopred pripravené pláty cesta. Jeho tepelná úprava trvá kratšie ako pri domácich surovinách.
- Na skrátenie doby tepelnej úpravy a na docelenie lepších výsledkov pokrájajte veľké potraviny na menšie kúsky.
- Väčšie množstvo pripravovaného pokrmu si vyžaduje iba o niečo viac času ako menšie množstvo. Kôš na tepelnú úpravu však neprepĺňajte! Neplňte kôš na tepelnú úpravu v žiadnom prípade nad značku MAX, pretože inak nedosiahnete rovnomerný výsledok tepelnej úpravy. Používajte údaje z nasledujúcej tabuľky.
- Potraviny v malých porciách sa musia po uplynutí polovice času tepelnej úpravy raz pretriasť, aby sa docielil rovnomerný výsledok (pozri tabuľku).
- Na upečenie napr. slaného koláča quiche alebo koláča alebo na prípravu citlivých alebo plnených pokrmov, položte do koša na tepelnú úpravu malú formu na pečenie alebo kysnutie vhodnú do rúr (napr. silikón, ušľachtilá oceľ, hliník alebo terakota).
- Prístroj je vhodný aj na zohrievanie jedál. Na to nastavte teplotu na 150 °C a čas na maximálne 10 minút.

Tabuľka tepelnej úpravy



Nezabúdajte, že tieto údaje majú orientačný charakter.

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

	Množstvo min. - max. (g)	Čas* (minúty)	Teplota (°C)	Premiešať v polovici?	Doplňujúca informácia
Zemiaky					
Mrazené hranolčeky, tenké	300-400	18-20	200	áno	
Mrazené hranolčeky, hrubé	300-400	20-25	200	áno	
Čerstvé hranolčeky, Ø ~8 mm	300-500	18-24	200	áno	pozri ďalšiu kapitolu
Zapekané zemiaky	500	20-25	200	áno	
Mäso a hydina					
Steak	100-500	10-15	180		
Bravčová kotleta	100-500	10-15	180		
Hamburger	100-500	10-15	180		
Párky v lístkovom cestíčku	100-500	13-15	200		
Kuracie stehná	100-500	25-30	180		
Kuracie prsia	100-500	15-20	180		
Snacky					
Jarná rolka	100-400	8-10	200	áno	polotovár
Mrazené kuracie nugety	100-500	6-10	200	áno	polotovár
Rybie prsty	100-400	6-10	200		polotovár
Mrazený vyprážaný syr	100-400	8-10	180		polotovár
Plnená zelenina	100-400	10	160		
Pečivo					
Koláče	300	20-25	160		použite formu na pečenie
Quiche	400	20-22	180		použite formu na pečenie/zapekáciu formu
Mafiny	300	15-18	200		použite formu na pečenie
Sladké chuťovky	400	20	160		použite formu na pečenie/zapekáciu formu

* Časové údaje platia pre predhriaty prístroj (pozri odsek „Predhriatie“ v kapitole „Používanie“).

Pri studenom prístroji rátajte s cca 3 minútami navyše.

Príprava domácich hranolčiekov

Na domáce hranolčiky použite pevné zemiaky, ktoré sa pri príprave nerozpadnú.

Optimálnou dávkou na jednu tepelnú úpravu je cca 500 g zemiakov.

1. Ošúpte zemiaky a nakrájajte ich na tenké hranolčiky s hrúbkou max. 1 cm. Pritom platí: Čím tenšie hranolčiky, tým chrumkavejší výsledok.
2. Položte zemiakové hranolčiky najprv na minimálne 30 minút do misky so studenou vodou, aby ste vyplavili podľa možnosti čo najviac škrobu. Škrob zabraňuje rovnomernému zhnednutiu hranolčiekov. Následne ich dôkladne osušte čistou kuchynskou papierovou utierkou. Hranolčiky musia byť čo najsuchšie, keď ich dávate do prístroja.
3. Pomiešajte hranolčiky v miske opatrne s 1/2 až 1 PL rastlinného oleja, napr. slnečnicového oleja, kým nebudú všetky hranolčiky ľahko potreté olejom. Vďaka tomu budú hranolčiky pekne chrumkavé. Nepoužívajte maslo ani margarín. Tieto tuky nie sú vhodné na fritovanie.
4. Vyberte potom hranolčiky opatrne z misky a pritom nechajte dobre odkvapkať prebytočný olej. Na odstránenie prebytočného oleja môžete príp. použiť aj papierovú utierku. Dajte odkvapkané hranolčiky do koša na tepelnú úpravu.

Pozor: Nesypťte hranolčiky priamo z misky do koša na tepelnú úpravu, aby sa nadbytočný olej nedostal do koša na tepelnú úpravu!

5. Pri tepelnej úprave hranolčiekov použite údaje z tabuľky.

Používanie



VAROVANIE pred požiarom

- 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.
- Prevzdušňovacie a ventilačné otvory prístroja udržiavajte voľné. Na prístroj nič neukladajte.
- Nikdy nepoužívajte prístroj bez koša na tepelnú úpravu a vlozenej sitovej vložky.
- Neplňte olej ani tuk do koša na tepelnú úpravu.

- ▷ Prístroj postavte na rovnú, stabilnú pracovnú plochu, ktorá je odolná proti vysokým teplotám a protišmyková.
- ▷ Vložte sitovú vložku do koša na tepelnú úpravu. Malé silikónové kryty dole na sitkovej vložke sa musia umiestniť správne.

Predhriatie

Hodnoty v tabuľke tepelnej úpravy platia pre predhriaty prístroj. Na presnú tepelnú úpravu sa preto odporúča predhriatie prístroja. Spustíte prístroj najprv bez pripravovaného pokrmu, ale s vloženým košom na tepelnú úpravu spolu so sitkovou vložkou, ako je opísané v kapitole „Uvedenie do prevádzky (bez obsahu)“.

Pripravovaný pokrm pridajte až po zhasnutí ukazovateľa „ohrev“  (v závislosti od nastavenej teploty max. 3 minúty).

Spustenie tepelnej úpravy

1. Naplňte kôš na tepelnú úpravu požadovaným pripravovaným pokrmom. Neprekračujte pritom značku MAX a sledujte pritom odporúčané údaje množstva z tabuľky tepelnej úpravy.
2. Posuňte kôš na tepelnú úpravu až do doraz do prístroja. Kôš na tepelnú úpravu sa musí počuteľne a citelne zaistiť, aby sa aktivoval kontaktný spínač v kryte. V opačnom prípade sa prístroj nebude dať zapnúť.

3. Odmotajte celý sieťový kábel a zasuňte sieťovú zástrčku do dobre dostupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi.

Displej sa nakrátko rozsvieti kompletne a potom znova zhasne. Potom zaznie signálny tón a len kontrolka v tlačidle  svieti natrvalo. Prístroj je v pohotovostnom režime.

4. Na aktivovanie prístroja stlačte krátko tlačidlo .

Kontrolka v tlačidle  bliká, zatiaľ čo na displeji trvalo svietia všetky symboly, ako teplota a čas tepelnej úpravy. Prednastavené sú hodnoty **200 °C** a **15 minút**.

Teraz môžete teplotu a čas tepelnej úpravy nastaviť buď manuálne alebo použiť jeden z prednastavených programov tepelnej úpravy.

Manuálne nastavenie

5. Stlačte 1x krátko tlačidlo , aby ste sa dostali do režimu nastavenia teploty. Zobrazenie teploty začne blikáť.
6. Pomocou **+** alebo **-** nastavte potrebnú teplotu podľa tabuľky tepelnej úpravy. Stlačením tlačidla sa zmení teplota v krokoch po 5 °C. Na rýchly priebeh podržte príslušné tlačidlo stlačené.

 Ak ste prístroj nepredhriali, pridajte príp. 3 minúty.

7. Stlačte znova 1x krátko tlačidlo , aby ste sa dostali do režimu nastavenia času tepelnej úpravy. Zobrazenie času tepelnej úpravy začne blikáť.

8. Pomocou **+** alebo **-** nastavte potrebný čas podľa tabuľky tepelnej úpravy. Stlačením tlačidla sa zmení čas tepelnej úpravy v krokoch po 1 minúte. Na rýchly priebeh podržte príslušné tlačidlo stlačené.

Tip: Ak ste prístroj nepredhriali, pridajte príp. 3 minúty.

 Počas konkrétneho režimu nastavenia bliká zobrazenie teploty, resp. času tepelnej úpravy cca 4 sekundy. Ak sa počas tohto času nevykoná žiadne nastavenie tlačidlami **+** alebo **-**, ukončí sa režim nastavenia automaticky a prístroj sa vráti do trvalého zobrazenia. Stlačte príp. nakrátko tlačidlo  na opätovné aktivovanie nastavovacieho režimu.

Použitie programu tepelnej úpravy

- ▷ Stlačte krátko 1-krát tlačidlo . Prvý program pre „Hranolčeky“ je zvolený. Symbol  začne blikáť a zobrazujú sa prednastavená teplota a čas tepelnej úpravy.

 Ďalším stlačením tlačidla  preskočí nastavenie programu tepelnej úpravy ďalej.

- ▷ Stláčajte tlačidlo  dovtedy, kým nezačne blikáť požadovaný program tepelnej úpravy a nezobrazuje sa príslušná teplota a čas tepelnej úpravy.

 Prednastavené hodnoty sa môžu, ako pri manuálnom nastavení, meniť tlačidlami **+** alebo **-**.

9. Znova stlačte tlačidlo , aby ste spustili proces tepelnej úpravy.

Kontrolka v tlačidle  teraz trvalo svieti. Na displeji sa rozsvietia ukazovatele pre „ohrev“  a „ventilátor“ . Prístroj sa zahrieva.

Len čo sa dosiahne nastavená teplota, symbol  zhasne.

Na udržanie teploty nahrieva prístroj z času na čas znova a zobrazenie  sa znova rozsvieti.

Zobrazenie času tepelnej úpravy sa teraz odpočítava a zobrazuje zostávajúci čas.

Počas procesu tepelnej úpravy

Na dosiahnutie optimálneho výsledku sa musí niektorý pripravovaný pokrm po polovici času tepelnej úpravy raz pretriasť (pozri „tabuľku tepelnej úpravy“).

- ▷ Počas prebiehajúceho procesu tepelnej úpravy vytiahnite kôš na tepelnú úpravu za rukoväť z prístroja. Prístroj sa zastaví automaticky a všetky zobrazenia na displeji zhasnú.
- ▷ Pokývte opatrne košom na tepelnú úpravu, aby sa obsah prevrstvil.
- ▷ Posuňte kôš na tepelnú úpravu znova až na doraz do prístroja. Prístroj sa znova zapne a nastavený proces tepelnej úpravy bude pokračovať.

 Po uplynutí polovice času tepelnej úpravy **nebudete** akusticky upozornení prístrojom! Aby ste nezabudli na pretrasenie, odporúčajú sa preto najprv nastaviť polovicu času tepelnej úpravy, a potom po pretrasení spustiť druhý proces tepelnej úpravy.

Prerušenie a pokračovanie priebehu tepelnej úpravy

Proces tepelnej úpravy môžete kedykoľvek prerušiť.

- ▷ Stlačte krátko tlačidlo , aby ste prerušili proces tepelnej úpravy. Kontrolka v tlačidle  bliká, zatiaľ čo všetky ostatné zobrazenia na displeji (okrem ) ďalej svietia.
- ▷ Znova krátko stlačte tlačidlo , aby ste pokračovali v procese tepelnej úpravy. Kontrolka v tlačidle  znovu trvalo svieti.

Predčasné prerušenie procesu tepelnej úpravy

- ▷ Podržte tlačidlo  cca 2 sekundy stlačené, kým všetky zobrazenia na displeji nezhasnú a nezaznie krátky signálny tón. Prístroj sa prepne do pohotovostného režimu, len kontrolka v tlačidle  svieti trvalo.

 Prípadne zobrazenie  svieti po vypnutí ešte určitý čas ďalej, kým ešte ventilátor dobieha.

Po uplynutí času tepelnej úpravy

Po uplynutí nastaveného času tepelnej úpravy zaznie 6 signálnych tónov, zatiaľ čo zobrazenie teploty, ako aj uplynutý čas **00** minúty blikajú. Prístroj sa potom automaticky prepne do pohotovostného režimu. Už len kontrolka v tlačidle  svieti trvalo, všetky ostatné zobrazenia na displeji zhasnú.



VAROVANIE pred popáleninami

- Pri vyberaní koša na tepelnú úpravu môže unikáť horúca para. Zabráňte jej kontaktu s rukami a tvárou!

10. Potiahnite kôš na tepelnú úpravu z prístroja a skontrolujte stav tepelnej úpravy obsahu. Na to postavte kôš na tepelnú úpravu prípadne na vhodný podklad odolný proti vysokým teplotám.
- ▷ Ak sa ešte nedosiahol **požadovaný stupeň tepelnej úpravy**, posuňte kôš na tepelnú úpravu naspäť do prístroja a spustíte na niekoľko ďalších minút ďalší proces tepelnej úpravy.
11. Ak sa dosiahol požadovaný stupeň tepelnej úpravy, vyberte pripravovaný pokrm opatrne s vhodnou kuchynskou pomôckou (z dreva, silikónu alebo plastu) z koša na tepelnú úpravu. Nepoužívajte žiadne kuchynské pomôcky z kovu, aby ste nepoškodili neprilievajúcu ochrannú vrstvu koša na tepelnú úpravu a sitkovej vložky!
V žiadnom prípade nepresypujte pripravovaný pokrm z koša na tepelnú úpravu do inej nádoby!
Taktak zabránite tomu, aby sa vylial aj prípadný odtekajúci olej alebo tuk, ktoré sa nazbierali pod sitovou vložkou v koši na tepelnú úpravu.
12. Naplňte kôš na tepelnú úpravu, ak si to želáte, priamo ďalšou porciou, ktorú chcete pripraviť a spustíte nový priebeh.

Po použití

13. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky, ak nechcete pripravovať žiadne ďalšie jedlá.

14. Pred čistením podľa opisu v kapitole „Čistenie a uschovanie“ nechajte prístroj, kôš na tepelnú úpravu a sitkovú vložku dostatočne vychladnúť.

Dbajte na to, aby sa počas ochladzovania nik nedotkol horúcich častí prístroja. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

Čistenie a uschovanie



NEBEZPEČENSTVO - Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

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



VAROVANIE pred popáleninami

- Pred čistením nechajte prístroj a všetky príslušenstvo úplne vychladnúť.

POZOR - Vecné škody

- Na čistenie nepoužívajte ostré chemikálie, agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne pomôcky z kovu, aby ste nepoškodili nepríľnavú ochrannú vrstvu koša na tepelnú úpravu a sitovej vložky.

1. Teleso zvnútra a zvonka poutierajte jemne navlhčenou handričkou. Následne ho dôkladne osušte.
2. Skontrolujte, či sa vyhrievacie články nedostali do kontaktu s potravinami. V prípade potreby vyčistite vyhrievacie články suchou kefou.

3. Kôš na tepelnú úpravu, ako aj vyberateľnú sitkovú vložku dôkladne poumývajte teplou vodou, bežným čistiacim prostriedkom a mäkkou špongiou.

Pri odolných nečistotách nalejte do koša na tepelnú úpravu trochu vody a nechajte kôš na tepelnú úpravu a sitkovú vložku chvíľu odmočiť.

Kôš na tepelnú úpravu a sitková vložka nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.



Dbajte na to, aby sa odoberateľné malé silikónové krytky dole na sitkovej vložke nestratili!

4. Pred poskladaním a odložením prístroja dôkladne osušte všetky diely.

Technické údaje

Model:	618 161
Sieťové napätie:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1400 W
Nastaviteľná teplota tepelnej úpravy:	80-200 °C
Nastaviteľná doba tepelnej úpravy:	0-60 minút
Objem:	2,7 litra
Teplota prostredia:	+10 až +40 °C
Výrobca:	Lenco Benelux BV, Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, The Netherlands (Holandsko)

V rámci vylepšovania produktov si vyhradzuje právo na technické a optické zmeny výrobu.



Poruchy / pomoc

Prístroj nefunguje.	• Je sieťová zástrčka v zásuvke? • Je kôš na tepelnú úpravu so sitkovou vložkou zasunutý do prístroja až na doraz? Ak sa kôš na tepelnú úpravu nezaistí v prístroji korektne, nestlačí sa kontaktný spínač a prístroj sa nezapne.
Kôš na tepelnú úpravu sa nedá zasunúť do prístroja.	• Nie je kôš na tepelnú úpravu preplnený? Rešpektujte značku MAX. • Nie je zaistovacie mechanizmus poškodený alebo zablokovaný? Skontrolujte kôš na tepelnú úpravu a kryt.
Pripravovaný pokrm nie je hotový.	• Nenaplnili ste príliš veľa pripravovaných pokrmov? Vyskúšajte to s menšou porciou. Príp. nakrájajte veľké kúsky na menšie. • Nie je nastavená príliš nízka teplota tepelnej úpravy? Zvoľte vyššiu teplotu. • Nie je nastavený príliš krátky čas tepelnej úpravy? Zvoľte dlhší čas tepelnej úpravy.
Pripravovaný pokrm je upečený nerovnomerne.	• Pripravovaný pokrm, ktorý je navrstvený v koši (napr. hranolčeky), sa musí po uplynutí polovice času tepelnej úpravy potriať, aby sa premiešal.
Pripravovaný pokrm nie je chrumkavý.	• Bol pripravovaný produkt vhodný na prípravu v peci? Produkty určené len špeciálne na fritovanie neochrumkavejú v horúcovzdušnej fritéze. • Pred naplnením pripravovaného pokrmu do koša na tepelnú úpravu ho príp. polejte trochu oleja. Neplňte olej priamo do koša na tepelnú úpravu!
Doma pripravené hranolčeky nie sú chrumkavé.	• Vybrali ste vhodnú odrodu zemiakov? Odroda musí byť pevná. Príp. nakrájajte tenšie hranolčeky. • Umyli ste zemiaky vopred dostatočne? Príliš veľa škrobu zabraňuje dosiahnutiu chrumkavého výsledku. • Neboli surové zemiakové hranolčeky príliš vlhké? Zemiakové hranolčeky dobre vysušte, skôr ako ich potriete olejom a vložíte do koša na tepelnú úpravu.
Z prístroja uniká biely dym.	• Olej alebo tuk z pripravovaného pokrmu odkvapkáva cez sitovú vložku do koša na tepelnú úpravu. Tým je kôš na tepelnú úpravu trochu horúcejší. Ide o neškodný jav a nemá žiaden vplyv na výsledok. • Podľa možnosti používajte ingrediencie s nízkym obsahom tuku. Tuk alebo olej používajte veľmi šetrne. • jemne utrite marinované prísady, aby do koša na tepelnú úpravu neodkvapkávala žiadna nadbytočná marináda alebo šťava z mäsa. Pri smažených prísadách jemne pritlačte obal. • Dôkladne očistite kôš na tepelnú úpravu a sitovú vložku po každom použití od zvyškov tuku a oleja.