

Teplovzdušná fritéza

Číslo výrobku: 692 253



sk Návod na použitie

141408ABKE6X6XIV · 2024-05

Vážení zákazníci!

Fritovanie skoro bez tuku – iba pomocou horúceho vzduchu! Pomocou vašej novej teplovzdušnej 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	10	Predhrievanie
3	Bezpečnostné upozornenia	10	Spustiť proces varenia
6	Prehľad (obsah balenia)	10	Prerušenie a pokračovanie v procese varenia
7	Pred prvým použitím	10	Počas varenia
7	Vybalenie a čistenie	11	Na konci varenia
7	Prvé uvedenie do prevádzky (bez naplnenia)	11	Po použití
8	Čo je teplovzdušné fritovanie a aké potraviny sú na to vhodné?	11	Čistenie a uschovanie
9	Tabuľka tepelnej úpravy	12	Likvidácia
9	Používanie	12	Technické údaje
		13	Poruchy/pomoc

K tomuto návodu

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

Uschovajte si tento návod na neskoršie použitie.

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

Symbols v tomto návode:



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia.



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

Signálne slová v tomto návode:

NEBEZPEČENSTVO upozorňuje na bezprostredné nebezpečenstvo vážneho poranenia alebo ohrozenia života.

VAROVANIE upozorňuje na možné vážne nebezpečenstvo poranenia alebo ohrozenia života.

POZOR varuje pred možnými ľahkými poraneniami.

UPOZORNENIE varuje pred možnými vecnými škodami.



Takto sú označené doplňujúce informácie.



Účel použitia

- Teplovzdušná fritéza je vhodná na tepelnú úpravu potravín. Je navrhnutá pre množstvá bežné v domácnostiach a nie je vhodná na komerčné účely.
- Zariadenie nie je vhodné na použitie napr. v kuchyniach pre zamestnancov v komerčnej sfére, na farmách, v penziónoch alebo pre zákazníkov v hoteloch, motelloch a pod., ani na komerčné účely.

NEBEZPEČENSTVO pre deti a osoby s obmedzenou schopnosťou obsluhovať zariadenia

- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu. Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusenía!
- Toto zariadenie 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 zariadenia, ak pochopili nebezpečenstvá, ktoré z toho vyplývajú. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. Deti sa nesmú hrať so zariadením. Zariadenie a jeho napájací kábel musia byť od zapnutia až do úplného vychladnutia mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Zariadenie je v niektorých častiach veľmi horúce. Zariadenie používajte mimo dosahu detí.
- Nenechávajte sieťový kábel visieť z pracovnej plochy, aby zaň malé deti nemohli stiahnuť zariadenie.

NEBEZPEČENSTVO zásahu elektrickým prúdom

- Nikdy neponárajte zariadenie, sieťový kábel a sieťovú zástrčku do vody, pretože hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Zariadenie chráňte aj pred kvapkajúcou a striekajúcou vodou.

- Nedotýkajte sa zariadenia vlhkými rukami a nepoužívajte ho v exteriéri alebo v priestoroch s vysokou vlhkosťou vzduchu.
- Zariadenie zapájajte len do zásuvky s ochrannými kontaktmi nainštalovanej podľa predpisov, ktorej sieťové napätie zodpovedá technickým údajom zariadenia.
- Ak je potrebné použiť predlžovací kábel, musí zodpovedať minimálne parametrom uvedeným v technických údajoch zariadenia. Nechajte si poradiť pri výbere vhodného predlžovacieho kábla.
- Sieťovú zástrčku vytiahnite zo zásuvky, ...
... pri poruchách počas prevádzky,
... po použití a
... pred čistením zariadenia.
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.
- Zariadenie a napájací kábel pravidelne kontrolujte, či nie sú poškodené. Nepoužívajte zariadenie pri viditeľných poškodeniach na zariadení alebo sieťovom kábli, resp. po páde zariadenia.
- Na výrobku nevykonávajte žiadne zmeny. Sami nevymieňajte ani sieťový kábel. Opravu zariadenia alebo sieťového kábla poverte len špecializovanú opravovňu alebo zákaznícky servis. Neodborné opravy môžu vážne ohroziť používateľa.

VAROVANIE pred popáleninami

- Prístupné časti vnútri zariadenia sa počas používania veľmi zahrievajú. Dbajte na to, aby sa počas používania a doby chladenia (min. 30 min) nikto nedotkol horúcich častí zariadenia. Pred čistením, prepravou alebo uschovaním zariadenia ho vždy nechajte 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 od nich - hrozí nebezpečenstvo oparania! Na unikajúcu paru nezabúdajte ani pri otváraní zariadenia.
- Do horúceho varného koša nelejte vodu. Vystupujúca para predstavuje nebezpečenstvo obarenia.

VAROVANIE pred požiarom

- Nikdy nenechávajte zariadenie počas prevádzky bez dozoru.
- Zariadenie sa nesmie uvádzať do prevádzky pomocou časových spínacích hodín alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Počas prevádzky alebo ochladzovania nikdy neprikrývajte vetracie a odvodušňovacie otvory.
- Eliminujte nebezpečenstvo požiaru alebo spečenia: Počas prevádzky musí stáť zariadenie voľne, v žiadnom prípade nie pri stene alebo v rohu, pri záclone a pod. Od stien, nábytku atď. (od strán a nad zariadením) dodržujte vzdialenosť min. 10 cm. Neumiestňujte zariadenie do blízkosti horľavých materiálov a neprikrývajte ho.
- Pred používaním úplne odviňte sieťový kábel. Dbajte na to, aby odvinutý sieťový kábel ležal úplne mimo zariadenia.
- Nikdy nepoužívajte zariadenie bez vloženého koša a sitkovej vložky.

- Pripravovaný pokrm vždy ukladajte na sitkovú vložku, nikdy priamo do koša. V opačnom prípade nemôže horúci vzduch optimálne cirkulovať.
- Varný kôš na nepreplňujte. Dodržiavajte značku **MAX!** Medzi pripravovaným pokrmom a ohrievacími telesami nesmie dôjsť k priamemu kontaktu.
- Nikdy nelejte olej do koša, pretože sa môže vznietiť.
- V zariadení nevarte balené potraviny.
- Ak zo zariadenia uniká tmavý dym, okamžite zariadenie vypnite a vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. Pred vytiahnutím koša zo zariadenia počkajte, kým z neho nebude vychádzať dym. Upozornenie: Svetlý dym je spravidla neškodný.

UPOZORNENIE - Vecné škody

- Na vyberanie pripravovaného pokrmu používajte len drevené alebo plastové príbory odolné voči vysokým teplotám, aby ste nepoškriabali nepriľnavú ochrannú vrstvu koša a sitkovej vložky.
- Na čistenie koša a sitkovej vložky nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, prostriedky na čistenie rúry na pečenie alebo škrabky. Mohlo by dôjsť k poškodeniu nepriľnavej ochrannej vrstvy.
- Zariadenie vždy postavte na stabilný, rovný a tepelne odolný povrch.
- Nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré farby, plasty alebo prostriedky na ošetrovanie nábytku môžu narušiť a zmäkčiť materiál protišmykových nožičiek prístroja. V prípade potreby preto položte pod zariadenie protišmykovú podložku.

Bezpečnostné prvky

- Zariadenie je vnútri vybavené kontaktným spínačom, ktorý automaticky vypne prívod tepla po vybratí pripravovaného pokrmu a opäť ho zapne po jeho opätovnom vložení. Zariadenie nebude fungovať bez vloženého koša.
- Zariadenie je vybavené poistkou proti prehriatiu. Poistka proti prehriatiu v prípade poruchy integrovanej tepelnej kontroly automaticky zabezpečí odstavenie zariadenia. Opätovné uvedenie zariadenia do prevádzky nie je možné. Vytiahnite zástrčku, nechajte zariadenie vychladnúť a opravou poverte zákaznícky servis alebo špecializovanú opravovňu.
- Zariadenie je vybavené chladným dotykovým povrchom Cool Touch, takže sa počas prevádzky zvonku nadmerne nezahrieva a pri dotyku nehrozí riziko popálenia.

Pojem „akrylamid“

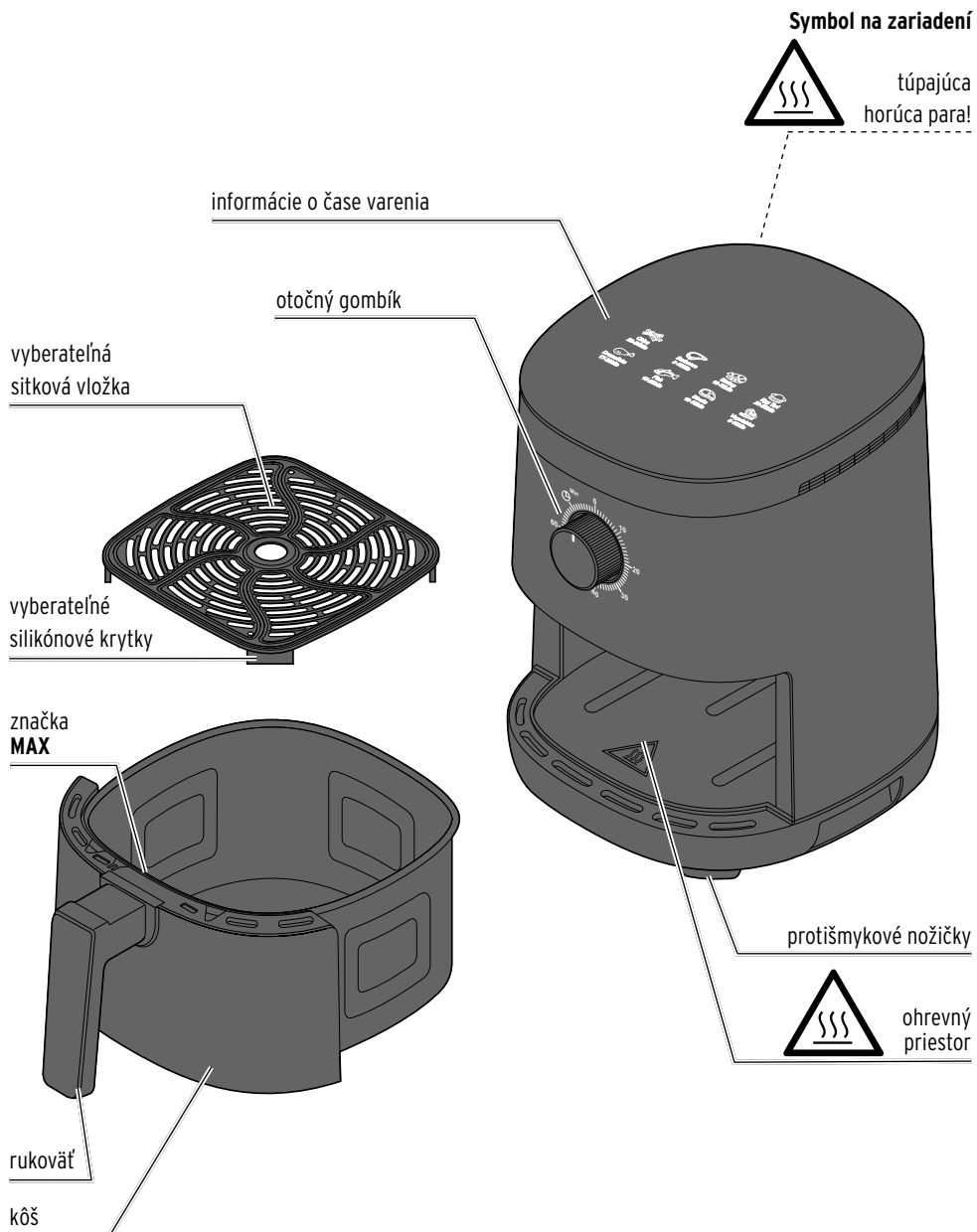
Akrylamid sa tvorí pri intenzívnejšom zahrievaní (pečenie, smaženie, fritovanie, praženie, opečkanie atď.) najmä v potravinách s obsahom škrobu. Zatiaľ nie je možné povedať, v akej forme je akrylamid škodlivý pre ľudský organizmus. Z preventívnych dôvodov by ste však pripravovaný pokrm nemali tepelne upravovať príliš dlho, pretože príliš intenzívne opečenie môže tiež viesť k vyššiemu zaťaženiu. Platí zásada: „Dozlata namiesto spálenia“. Keďže od zostavenia tohto návodu nedošlo k zastaveniu výskumu, sledujte túto tému v tlači. Množstvo informácií nájdete aj na internete.

Symbody na zariadení



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

Prehľad (obsah balenia)



Pred prvým použitím

Vybavenie a čistenie



NEBEZPEČENSTVO pre deti -

Nebezpečenstvo ohrozenia života
udusením/prehltutím

- Obalový materiál držte mimo dosahu detí.
Okamžite ho zlikvidujte.



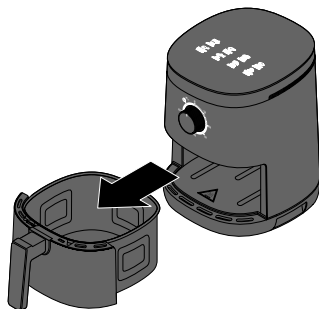
NEBEZPEČENSTVO - Nebezpečenstvo
ohrozenia života v dôsledku zásahu
elektrickým prúdom

- Pred čistením zariadenia vytiahnite sieťovú
zástrčku zo zásuvky.
- Zariadenie nikdy nevystavujte pôsobeniu
vlhkosti. Chráňte ho aj pred kvapkajúcou
a striekajúcou vodou.

UPOZORNENIE - Vecné škody

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

1. Odstráňte všetok obalový materiál.
2. Zo zariadenia odstráňte všetky štítky
a nálepky.



3. Vytiahnite kôš zo zariadenia za rukoväť
proti miernemu odporu.
4. Vnútro a vonkajšok krytu utrite mierne
navlhčenou handričkou.
Zariadenie následne dôkladne osušte.

5. Kôš a vyberateľnú sieťovú vložku dôkladne
umyte teplou vodou, bežne dostupným
prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou
špongiou.

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



Dbajte na to, aby sa malé vyberateľné
silikónové krytky na spodnej časti
sieťovej vložky neustratili!

6. Pred opätovným zmontovaním a prevádzkou
zariadenia dôkladne vysušte všetky diely,
ako je opísané nižšie. Diely zariadenia nesmú
zostať vlhké.



Pred prvým použitím s potravinami sa
vyčistený spotrebič musí 10 minút
„vypáliť“, aby sa odstránili všetky zvyšky
z výroby.

Prvé uvedenie do prevádzky (bez naplnenia)

Toto zariadenie je určené len na fritovanie
pomocou horúceho vzduchu
bez pridania oleja alebo tuku.

**Do koša preto nepridávajte žiadny olej,
tuk ani žiadne iné tekutiny!**



Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru

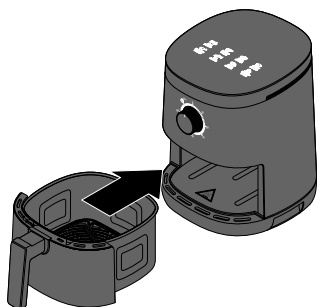
- Sieťovú zástrčku zapájajte do zásuvky až po
úplnom zostavení zariadenia.
- Neumiestňujte zariadenie pod závesné
skrinky, do blízkosti horľavých predmetov
a ani priamo na stenu či do rohu. Dbajte na
to, aby sieťový kábel nevisel z pracovnej
plochy.
- Udržujte vetracie a odvetšňovacie otvory
zariadenia voľné. Na zariadenie nič
neukladajte.
- Nikdy nepoužívajte zariadenie bez koša.



Pri prvom zahriatí sa môže objaviť mierny zápach, ktorý je však neškodný. Zabezpečte dostatočné vetranie.

- ▷ Do zariadenia zatiaľ nevkladajte žiadne potraviny.

1. Zariadenie umiestnite na rovnú, stabilnú pracovnú plochu, ktorá je odolná voči vysokým teplotám a nešmýka sa.
2. Vložte sitkovú vložku do koša. Malé silikónové krytky na spodnej časti sitkovej vložky musia byť správne nasadené.



3. Kôš vložte do zariadenia až na doraz. Kôš musí zvukovo a citeľne zapadnúť, aby sa aktivoval kontaktný spínač v kryte. V opačnom prípade sa spotrebič nedá zapnúť.
4. Úplne odviňte sieťový kábel a zasuňte sieťovú zástrčku do ľahko prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi.
5. Otáčajte otočným gombíkom na prednej strane krytu doprava, kým nedosiahnete požadovaný počet minút s označením na otočnom gombíku.
Proces fritovania sa spustí automaticky, na gombíku sa rozsvieti oranžová LED dióda. Po uplynutí nastaveného času fritovania zaznie zvukový signál.
6. Vytiahnite kôš z teplovzdušnej fritézy.
7. Odpojte zariadenie od elektrickej siete.

8. Pred čistením nechajte zariadenie vychladnúť.
9. Sitkovú vložku vyberte z koša až po vychladnutí.



Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia

- Dbajte na to, aby sa počas ochladzovania nikto nedotkol horúcich častí zariadenia.

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

Teplovzdušné 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 v zásade 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 iba do fritézy.
- Zariadenie nepoužívajte na potraviny s vysokým obsahom tuku, ako sú párky a pod.
- Veľké potraviny pokrájajte na menšie kúsky, aby ste skrátili dobu tepelnej úpravy a docielili tak lepší výsledok.
- Väčšie množstvo pripravovaného pokrmu si vyžaduje iba o niečo viac času ako menšie množstvo. Kôš však nepreplňujte! Nikdy nenapĺňajte varný kôš nad značku **MAX**, inak nedosiahnete rovnomerný výsledok varenia. Používajte údaje z nasledujúcej tabuľky.
- Malé porcie potravín sa musia v polovici času varenia pretrepať, aby sa dosiahol rovnomerný výsledok (pozri tabuľku).

- Ak chcete upiecť napríklad quiche, koláč alebo pripraviť citlivé alebo plnené suroviny, vložte do koša malú nádobu na pečenie alebo zapekaciu misu, ktoré sú vhodné na použitie v rúre na pečenie (napr. zo silikónu, nehrdzavejúcej ocele, hliníka alebo terakoty).
- Zariadenie je vhodné aj na ohrievanie jedál. Na tento účel nastavte čas varenia na maximálne 10 minút.

Tabuľka tepelnej úpravy



Upozorňujeme, že informácie v tabuľke sú len orientačné. Čas varenia sa môže líšiť v závislosti od veľkosti, tvaru, druhu prísad atď. Teplota varenia je 200 °C.

	Množstvo min. - max. (g)
Hranolky  Chips 20-25Min	300 - 400
Grilované mäso  Barbecue 8-13Min	100 - 500
Krevety  Shrimp 10-15Min	100 - 400
Koláčiky  Egg Tart 20-25Min	300

	Množstvo min. - max. (g)
Kuracie stehno  Drumsticks 17-22Min	100 - 500
Ryby  Fish 15-20Min	100 - 400
Steaky  Steaks 10-15Min	100 - 500
Zelenina  Vegetables 5-10Min	100 - 400

Používanie



Varovanie - Nebezpečenstvo požiaru

- Zariadenie neumiestňujte pod závesné skrinky, do blízkosti horľavých predmetov ani priamo k stene alebo do rohu. Dbajte na to, aby sieťový kábel nevisel z pracovnej plochy.
- Udržujte vetracie a odvzdušňovacie otvory zariadenia voľné. Na zariadenie nič neukladajte.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte bez vlozenej sitkovej vložky.
- Do varného koša nelejte olej ani tuk.

- ▷ Zariadenie umiestnite na rovnú, stabilnú pracovnú plochu, ktorá je odolná voči vysokým teplotám a nešmýka sa.
- ▷ Vložte sitkovú vložku do koša. Malé silikónové krytky na spodnej časti sitkovej vložky musia byť správne nasadené.

Predhrievanie

Hodnoty v tabuľke tepelnej úpravy sa vzťahujú na predhriatie zariadenie. Z tohto dôvodu odporúčame zariadenie predhriať, aby sa zabezpečilo presné varenie.

Najprv spustíte zariadenie bez pripravovaného pokrmu, ale s vloženým košom a sitkovou vložkou na približne 3 minúty a po uplynutí času predhrievania spustíte proces varenia.

Spustiť proces varenia

1. Naplňte varný kôš pripravovaným pokrmom. Neprekračujte značku **MAX** a dodržiavajte odporúčané množstvá uvedené v tabuľke tepelnej úpravy pokrmov.
2. Kôš vložte do zariadenia až na doraz. Kôš musí zvukovo a citelne zapadnúť, aby sa aktivoval kontaktný spínač v kryte. V opačnom prípade sa zariadenie nedá zapnúť.
3. Úplne odviňte sieťový kábel a zasuňte sieťovú zástrčku do ľahko prístupnej zásuvky s ochrannými kontaktmi.
4. Otáčajte otočným gombíkom na prednej strane krytu doprava, kým nedosiahnete požadovaný počet minút s označením na otočnom gombíku. Proces fritovania sa spustí automaticky, na gombíku sa rozsvieti oranžová LED dióda. Po uplynutí nastaveného času fritovania zaznie zvukový signál.
5. Vytiahnite kôš s fritovaným pokrmom z teplovzdušnej fritézy.
6. Fritovaný pokrm vyberte z koša.

7. Odpojte zariadenie od elektrickej siete.

8. Pred čistením nechajte fritézu vychladnúť.

Tip: Ak ste zariadenie nepredhriali, v prípade potreby pridajte 2 - 3 minúty.

Prerušenie a pokračovanie v procese varenia

Proces varenia môžete kedykoľvek prerušiť a obnoviť.

- ▷ Ak chcete prerušiť proces varenia, odpojte zariadenie od elektrickej siete vytiahnutím sieťovej zástrčky.



Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia

- Po vybratí koša môže vystupovať horúca para. Udržiavajte ruky a tvár v dostatočnej vzdialenosti!

- ▷ V procese varenia môžete pokračovať opätovným pripojením zariadenia k elektrickej sieti s vloženým pripravovaným pokrmom a nastavením časovača na požadovaný zostávajúci čas.

Počas varenia

Na dosiahnutie optimálnych výsledkov je potrebné niektoré potraviny naskladané do varného koša (napr. hranolky, kalamáre atď.) v polovici varenia raz pretrepať.



Zariadenie v polovici času varenia **nevýdá** zvukový signál!

Aby ste nezabudli potraviny pretrepať, odporúčame najprv nastaviť len polovicu času varenia a po pretrepaní spustiť druhý proces varenia.

Na konci varenia



Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia

- Po vybratí koša môže vystupovať horúca para. Udržiavajte ruky a tvár v dostatočnej vzdialenosti od nej!

1. Vytiahnite kôš zo zariadenia za rukoväť a skontrolujte stav pripravovaného pokrmu. Ak je to potrebné, umiestnite kôš na vhodný povrch odolný voči teplu.
- ▷ Ak sa ešte nedosiahol požadovaný stav varenia, zasunúť kôš späť do zariadenia a spustíte ďalší proces varenia na niekoľko ďalších minút.
2. Po dosiahnutí požadovaného stupňa varenia pripravovaný pokrm opatrne vyberte z koša pomocou vhodnej kuchynskej pomôcky (z dreva, silikónu alebo plastu). Nepoužívajte kovové kuchynské náradie, aby ste nepoškodili neprílivú ochrannú vrstvu koša a sitkovej vložky! Nikdy nevykladajte pripravovaný pokrm priamo z koša do inej nádoby! Zabráňte tak vyliatiu kvapkajúceho oleja alebo tuku, ktorý sa nahromadil pod sitkovou vložkou v koši.
3. V prípade potreby naplňte priamo kôš ďalšou porciou, ktorú chcete pripraviť, a spustíte nový proces varenia.

Po použití

1. Ak už nechcete pripravovať žiadny ďalší pokrm, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
2. Pred čistením všetkých častí podľa opisu v kapitole „Čistenie a uschovanie“ nechajte zariadenie, kôš a sitkovú vložku dostatočne vychladnúť.

- ▷ Dbajte na to, aby sa počas chladenia nikto nedotkol horúcich častí zariadenia. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

Čistenie a uschovanie



NEBEZPEČENSTVO - Nebezpečenstvo

ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- Pred čistením zariadenia vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Nikdy nevystavujte zariadenie pôsobeniu vlhkosti. Chráňte ho aj pred kvapkajúcou a striekajúcou vodou.



Varovanie - Nebezpečenstvo popálenia

- Pred čistením nechajte zariadenie a všetko príslušenstvo úplne vychladnúť.

UPOZORNENIE - Vecné škody

- Na čistenie nepoužívajte ostré chemikálie, agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Na čistenie nepoužívajte kovové pomôcky, aby ste nepoškodili neprílivú ochrannú vrstvu koša a sitkovej vložky.

1. Vnútro a vonkajšok krytu utrite mierne navlhčenou handričkou. Zariadenie následne dôkladne osušte.
2. Skontrolujte, či sa výhrevné telesá nedostali do kontaktu s pripravovaným pokrmom. V prípade potreby vyčistite výhrevné telesá suchou kefou.
3. Kôš a vyberateľnú sitkovú vložku dôkladne umyte teplou vodou, bežne dostupným prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou špongiou.

Likvidácia

V prípade odolných usadenín nalejte do koša trochu vody a nechajte kôš a sitkovú vložku chvíľu odmočiť. Kôš a sitková vložka nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.



Dbajte na to, aby sa malé vyberateľné silikónové krytky na spodnej časti sitkovej vložky nestratili!

4. Pred opätovným zmontovaním a odložením zariadenia dôkladne vysušte všetky diely.

Technické údaje

Číslo výrobku:	692 253
Model:	KG2431
Sieťové napätie:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Trieda ochrany:	I
Výkon:	1400 W
Teplota tepelnej úpravy:	200 °C
Nastaviteľná doba tepelnej úpravy:	0 - 60 minút
Objem:	3,7 l
Teplota prostredia:	+10 až +40 °C
Výrobca:	GRENDS GmbH, Stahlthiete 23, 22761 Hamburg, Germany (Nemecko)



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 zariadenia bezplatne, vám poskytne obecná alebo mestská správa.

Poruchy/pomoc

Zariadenie nefunguje.	• Je sieťová zástrčka v zásuvke? • Je kôš so sitkovou vložkou zasunutý do zariadenia až na doraz? Ak kôš nie je v zariadení správne zasunutý, kontaktný spínač sa neaktivuje a zariadenie sa nezapne.
Kôš sa nedá zasunúť do zariadenia.	• Je kôš preplnený? Dbajte na značku MAX. • Je aretovací mechanizmus poškodený alebo zablokovaný? Skontrolujte kôš a kryt.
Pokrm nie je prepečený.	• Je v zariadení príliš veľa pripravovaného pokrmu? Skúste vložiť menšiu porciu. V prípade potreby veľké kusy nakrájajte na menšie kúsky. • Je nastavená príliš krátka doba varenia? Zvoľte dlhší čas prípravy.
Pokrm nie je rovnomerne tepelne pripravený.	• Pripravovaný pokrm naskladaný v koši (napr. hranolky) sa musí v polovici varenia raz potriasť, aby sa znovu rozdelil.
Pripravovaný pokrm nie je chrumkavý.	• Bol použitý výrobok vhodný do rúry na pečenie? Výrobky, ktoré sú určené špeciálne na fritovanie, nebudú po príprave v teplovzdušnej fritéze chrumkavé. • V prípade potreby pridajte do pripravovaného pokrmu pred vložením do koša trochu oleja. Priamo do koša nelejte žiaden olej!
Vámi pripravené hranolky nie sú chrumkavé.	• Vybrali ste vhodnú odrodu zemiakov? Treba uprednostniť typ zemiakov, ktoré sú po uvarení pevné. V prípade potreby nakrájajte tenšie hranolky. • Namočili ste zemiaky dostatočne vopred? Príliš veľa škrobu bráni chrumkavému výsledku. • Boli surové zemiakové hranolky príliš vlhké? Predtým, ako zemiakové hranolky potriete olejom a vložíte do koša, ich dobre osušte.
Zo zariadenia uniká biely dym.	• Olej alebo tuk z pripravovaného pokrmu kvapká cez sitkovú vložku do koša. Kôš sa tak viac zahreje. To je neškodné a nemá žiadny vplyv na výsledok. • Používajte suroviny s čo najnižším obsahom tuku. Tuk alebo olej používajte veľmi striedmo. • Marinované suroviny zľahka utrite, aby prebytočná marináda alebo šťava z mäsa nekvapkala do nádoby. Na obaľované potraviny zľahka pritlačte trojbal. • Po každom použití dôkladne vyčistite kôš a sitkovú vložku, aby ste odstránili zvyšky tuku a oleja.

Model: KG2431

Číslo výrobku: 692 253

Výrobca: GREND S GmbH, Stahltwiete 23, 22761 Hamburg, Germany (Nemecko)