



Návod k použití

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

R-2810



Před použitím tohoto spotřebiče se prosím seznámte s návodem k jeho obsluze. Spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ**

- Pokud dojde k poškození spotřebiče nedodržováním pokynů v této příručce, záruka se stává neplatnou. Výrobce/dovozce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nedodržováním pokynů psaných v manuálu. Nedbalé používání spotřebiče není v souladu s podmínkami tohoto návodu.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče shoduje s elektrickým napětím zásuvky.
- Spotřebič připojte pouze k řádně uzemněné zásuvce.

UPOZORNĚNÍ

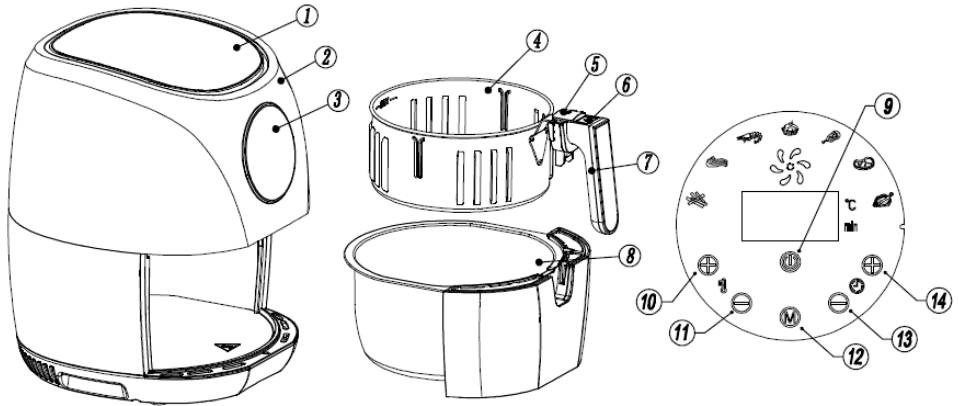
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí vykonávat děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Spotřebič a jeho síťový kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než pro které je určen.
- Neodpojujte spotřebič ze síťové zásuvky tahem za síťový kabel – vzniká nebezpečí poškození síťového kabelu/síťové zásuvky.
- Spotřebič s poškozeným síťovým kabelem/vidlicí síťového kabelu je zakázáno používat. Pokud je síťový kabel poškozen, výměnu svěřte odbornému servisu.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud nefunguje správně, byl upuštěn na zem, poškozen nebo ponořen do vody. V žádném případě neopravujte spotřebič sami. Na spotřebiči neprovádějte žádné úpravy – vzniká nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Veškeré opravy a seřízení tohoto spotřebiče svěřte autorizovanému servisnímu středisku.
- Pro prevenci proti požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění osob neponožte kabel ani konektor do vody nebo jiné tekutiny.

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky před čišněním, nebo když spotřebič nepoužíváte.
- Nepoužívejte příslušenství, které není součástí spotřebiče. Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může vést k požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zraněním osob.
- Umístěte spotřebič na rovnou plochu nebo stůl, ať napájecí kabel nevisí přes okraj stolu nebo pultu.
- Ujistěte se, že se napájecí kabel nedotýká horkých povrchů přístroje.
- Nepokládejte spotřebič na horký povrch nebo do blízkosti ohně k zabránění jeho poškození.
- Uskladněte spotřebič v suchém prostředí.
- Nedotýkejte se horkého povrchu spotřebiče.
- Toto zařízení je určeno pro použití v domácnosti a podobných podmínkách.
- Během fritování se uvolňuje horká pára, dodržujte bezpečnou vzdálenost od přístroje, aby se zabránilo popálení a dalším zraněním.
- Nechte fritézu po použití vychladnout, alespoň 30 minut. Následně ji vyčistěte. Vyjímatelná nádoba a fritovací koš lze mýt v myčce na nádobí.
- Nenechte fritézu bez dozoru během používání.

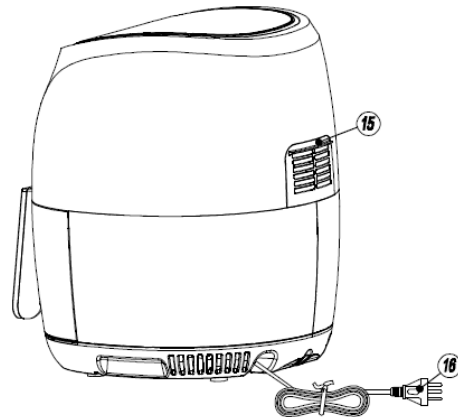
Důležité:

- Před prvním použitím odstraňte obalové materiály.
- Poté umyjte vyjímatelnou nádobu a fritovací koš v teplé vodě. Před použitím dobře vysušte. Ujistěte se, že elektrické součásti zůstaly suché.

POPIS SPOTŘEBIČE



1. Informační panel
2. Výstup vzduchu
3. Ovládací panel
4. Fritovací koš
5. Pojistka rukojeti
6. Tlačítko pro uvolnění rukojeti
7. Rukojeť
8. Fritovací nádoba
9. Tlačítko ON/OFF
10. Tlačítko pro zvýšení teploty
11. Tlačítko pro snížení teploty
12. Tlačítko pro nastavení režimu
13. Tlačítko pro nastavení časovače „+“
14. Tlačítko pro nastavení časovače „-“
15. Výstup vzduchu
16. Napájecí kabel



POPIS JEDNOTLIVÝCH REŽIMŮ PŘÍPRAVY POTRAVIN

1. Hranolky
2. Jehněčí kotlety
3. Krevety
4. Moučník
5. Kuřecí paličky
6. Steak
7. Ryba



POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

- Zapojte spotřebič do elektrické sítě.
- Stiskněte tlačítko ON/OFF.
- Nastavte požadovanou teplotu na ovládacím panelu.
- Nastavte časovač na 5 minut. Znovu stiskněte tlačítko ON/OFF pro zapnutí spotřebiče.
- Po uplynutí 5 minut vyjměte fritovací koš a vložte do něj požadované množství potravin.
- Následně vraťte fritovací koš zpět do spotřebiče.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič bez fritovací nádoby.
- Pro manipulaci s fritovacím košem používejte výhradně rukojeť.
- Stiskněte tlačítko pro nastavení režimu, nebo nastavte požadovanou teplotu a časovač.
- Pro uvedení spotřebiče do provozu stiskněte tlačítko ON/OFF.
- Ukončení procesu fritování bude provázeno zvukovým signálem.
- Vyjměte fritovací koš a následně potraviny.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Nechte fritézu po použití vychladnout, alespoň 30 minut.
- Spotřebič nesmí být ponořen do vody.
- Fritézu čistěte pravidelně z vnitřní i vnější strany.
- Vnější stranu fritézy vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte měkkým, čistým hadříkem.
- Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo houbičky.
- Koš s rukojetí a vyjímatelnou nádobu lze mýt i v myčce na nádobí. Před dalším použitím dobře osušte.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Fritéza nefunguje	1. Přístroj není zapojen v elektrické síti. 2. Nebyl nastaven čas přípravy.	1. Zapojte přístroj. 2. Nastavte čas přípravy.
Potraviny nejsou hotové po uplynutí doby přípravy.	1. Příliš mnoho potravin bylo připravováno najednou. 2. Teplota přípravy byla příliš nízká. 3. Doba přípravy byla příliš krátká.	1. Připravujte přiměřené množství potravin najednou. 2. Nastavte vyšší teplotu. 3. Ponechte dobu přípravy delší.
Potraviny nejsou připraveny rovnoměrně.	Potraviny je třeba otočit/protřepat během přípravy.	Otočte/protřepete potraviny během přípravy.

KNIHA RECEPTŮ**ASIJSKÉ BRAMBOROVÉ HRANOLKY**

brambory	4 ks
olej	2 lžičky
sůl	špetka
pepř	špetka
sušená cibule	1 lžička
chilli mleté	½ lžičky



Postup: brambory oloupejte a nakrájejte na hranolky. Vložte je do studené osolené vody na 20 minut. Po vyjmutí je řádně osušte v papírové utěrce. Promíchejte všechny ingredience dohromady. Teplotu nastavte na 180°C, časovač 5 minut předehřev. Následně při této teplotě pečte po dobu 15-20 minut, nebo použijte nastavení režimu pro hranolky.

ZLATÁ KUŘECÍ KŘIDÉLKA

kuřecí křídélka	500 g
česnek	2 stroužky
zázvor mletý	2 lžičky
kmín mletý	1 lžička
pepř mletý	1 lžička
chilli omáčka sladká	10 g



Postup: smíchejte všechny suroviny dohromady a promíchejte je s křídélky. Nechte odpočinout 20 minut. Teplotu nastavte na 200°C, časovač 5 minut předehřev. Následně při této teplotě pečte po dobu 15-20 minut.

KUŘECÍ NUGETKY

kuřecí prsa	500 g
vejce	3 ks
hladká mouka	1 hrnek
strouhanka	1 hrnek
olivový olej	1 lžíci
pepř bílý mletý	1 lžička



Postup: kuřecí prsa nakrájejte na nugetky. Smíchejte všechny ingredience dohromady a jednotlivé kousky v nich obalte. Teplotu nastavte na 200°C, časovač 5 minut přehřev. Následně při této teplotě pečte po dobu 15-20 minut.

JEHNĚČÍ KOTLETY

jehněčí kotlety	500 g
Brandy	sklenička
olej	2 lžíce
pepř černý mletý	1 lžička
sůl	špetka
sójová omáčka	1 lžíce



Postup: kotlety nechte odležet 20 minut v marinádě připravené ze surovin výše. Teplotu nastavte na 200°C, časovač 2 minut přehřev. Následně při této teplotě pečte po dobu 10-12 minut, poté kotlety otočte a snižte teplotu na 150°C a dopekejte dalších 10 minut.

VEPŘOVÉ KOTLETY

vepřové kotlety	500 g
vejce	3 ks
bramborový škrob	1 hrnek
zázvor mletý	½ lžičky
česnek sušený	½ lžičky
sójová omáčka	½ lžíce
sůl	špetka
olej	½ lžíce



Postup: kotlety nechte odležet 20 minut v marinádě připravené ze surovin výše. Teplotu nastavte na 200°C, časovač 5 minut přehřev. Následně při této teplotě pečte po dobu 10-12 minut, poté kotlety otočte a snižte teplotu na 150°C a dopékejte dalších 10 minut.

SMAŽENÉ KALAMÁRY

kalamáry (mražené)	500 g
olej	2 lžíce
sůl	1 lžička
kmín mletý	1 lžička
paprika sladká	1 lžička
pepř mletý	1 lžička



Postup: smíchejte všechny suroviny dohromady a obalte v této směsi jednotlivé kousky. Teplotu nastavte na 200°C, časovač 5 minut přehřev. Následně při této teplotě pečte po dobu 12-15 minut.

PIKANTNÍ KREVETY

krevety	10 ks
olej	2 lžíce
česnek	stroužek
pepř mletý	1 lžička
chilli mleté	1 lžička
chilli omáčka	10 g



Postup: omyté a osušené krevety promíchejte s olejem. Teplotu nastavte na 200°C, časovač 5 minut předeřev. Následně při této teplotě pečte po dobu 5-8 minut. Po upečení krevety obalte ve směsi koření.

PEČENÁ KUKUŘICE

kukuřice celá	2 ks
olivový olej	2 lžičky



Postup: kukuřici promíchejte s olejem. Teplotu nastavte na 200°C, časovač 5 minut předeřev. Následně při této teplotě pečte po dobu 10 minut.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Jmenovitý rozsah napětí	220-240 V
Jmenovitý kmitočet	50/60 Hz
Jmenovitý příkon	1400 W
Objem fritovacího koše	3,5 l

Změny textu a technických údajů vyhrazeny.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.