



Návod na použitie

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

R-2810



Pred použitím tohto spotrebiča sa prosím zoznámte s návodom na jeho obsluhu. Spotrebič používajte iba tak, ako je popísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY**ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE**

- Pokiaľ dôjde k poškodeniu spotrebiča nedodržiavaním pokynov v tejto príručke, záruka sa stáva neplatnou. Výrobca/dovozca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nedodržaním pokynov písaných v manuáli. Nedbalé používanie spotrebiča nie je v súlade s podmienkami tohto návodu.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že sa napätie uvedené na štítku spotrebiča zhoduje s elektrickým napätím zásuvky.
- Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke.

UPOZORNENIE

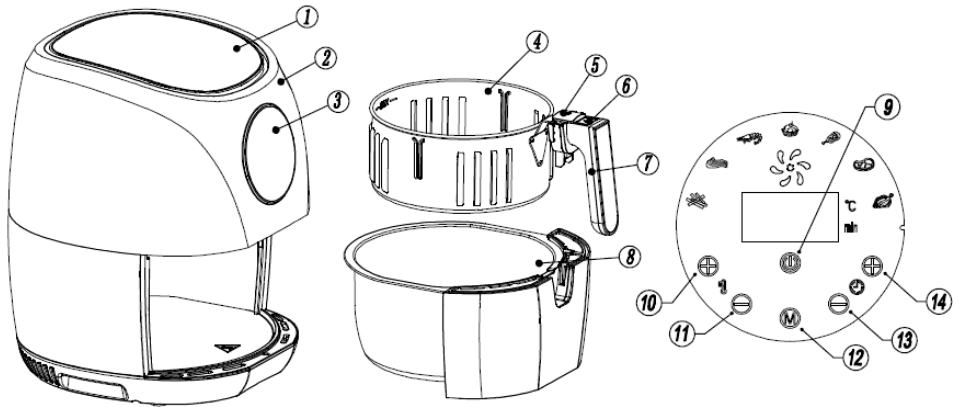
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Spotrebič a jeho sieťový kábel udržiajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom programátora, vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
- Neodpájajte spotrebič zo sieťovej zásuvky ťahom za sieťový kábel - vzniká nebezpečenstvo poškodenia sieťového kábla / sieťovej zásuvky.
- Spotrebič s poškodeným sieťovým káblom / vidlicou sieťového kábla je zakázané používať. Ak je sieťový kábel poškodený, výmenu zverte odbornému servisu.
- Nepoužívajte spotrebič, ak nefunguje správne, spadol na zem, poškodený alebo ponorený do vody. V žiadnom prípade neopravujte spotrebič sami. Na spotrebiči nerobte žiadne úpravy - vzniká nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Všetky opravy a nastavenia tohto spotrebiča zverte autorizovanému servisnému stredisku.

- Pre prevenciu proti požiaru, úrazu elektrickým prúdom a zranenia osôb neponárajte kábel ani konektor do vody alebo inej tekutiny.
- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky pred čistením, alebo keď spotrebič nepoužívate.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je súčasťou spotrebiča. Použitie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom, môže viesť k požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo zranením osôb.
- Umiestnite spotrebič na rovnú plochu alebo stôl, nech napájací kábel nevisí cez okraj stola alebo pultu.
- Uistite sa, že sa napájací kábel nedotýka horúcich povrchov prístroja.
- Nekladte spotrebič na horúci povrch alebo do blízkosti ohňa k zabráneniu jeho poškodeniu.
- Uskladnite spotrebič v suchom prostredí.
- Nedotýkajte sa horúceho povrchu spotrebiča.
- Toto zariadenie je určené pre použitie v domácnosti a podobných podmienkach.
- Počas fritovania sa uvoľňuje horúca para, dodržiavajte bezpečnú vzdialenosť od prístroja, aby sa zabránilo popáleniu a ďalším zraneniam.
- Nechajte fritézu po použití vychladnúť, aspoň 30 minút. Následne ju vyčistite. Vyberateľná nádoba a fritovací kôš možno umývať v umývačke riadu.
- Nenechajte fritézu bez dozoru počas používania.

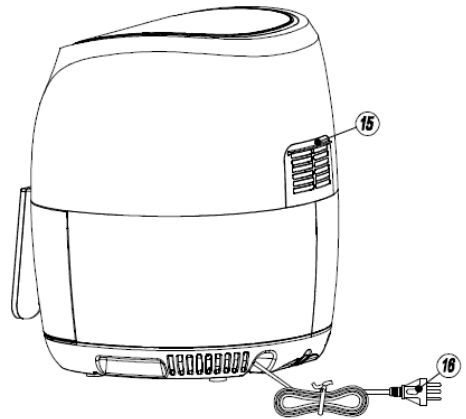
Dôležité:

- Pred prvým použitím odstráňte obalové materiály.
- Potom umyte vyberateľnú nádobu a fritovací kôš v teplej vode. Pred použitím dobre vysušte. Uistite sa, že elektrické súčasti zostali suché.

POPIS SPOTŘEBIČA



1. Informačný panel
2. Výstup vzduchu
3. Ovládací panel
4. Fritovací kôš
5. Poistka rukoväte
6. Tlačidlo pre uvoľnenie rukoväte
7. Rukoväť
8. Fritovací nádoba
9. Tlačidlo ON / OFF
10. Tlačidlo pre zvýšenie teploty
11. Tlačidlo pre zníženie teploty
12. Tlačidlo pre nastavenie režimu
13. Tlačidlo pre nastavenie časovača "+"
14. Tlačidlo pre nastavenie časovača "-"
15. Výstup vzduchu
16. Napájací kábel



POPIS JEDNOTLIVÝCH REŽIMOV PRÍPRAVY POTRAVÍN

1. Hranolky
2. Jahňacie kotlety
3. Krevety
4. Múčnik
5. Kuracie paličky
6. Steak
7. Ryba



POUŽITIE SPOTREBIČA

- Zapojte spotrebič do elektrickej siete.
- Stlačte tlačidlo ON/OFF.
- Nastavte požadovanú teplotu na ovládacom paneli.
- Nastavte časovač na 5 minút. Znovu stlačte tlačidlo ON/OFF pre zapnutie spotrebiča.
- Po uplynutí 5 minút vyberte fritovací kôš a vložte do neho požadované množstvo potravín.
- Následne vráťte fritovací kôš späť do spotrebiča.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič bez fritovacej nádoby.
- Pre manipuláciu s fritovacím košom používajte výhradne rukoväť.
- Stlačte tlačidlo pre nastavenie režimu, alebo nastavte požadovanú teplotu a časovač.
- Pre uvedenie spotrebiča do prevádzky stlačte tlačidlo ON/OFF.
- Ukončenie procesu fritovania bude sprevádzané zvukovým signálom.
- Vyberte fritovací kôš a následne potraviny.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Nechajte fritézu po použití vychladnúť, aspoň 30 minút.
- Spotrebič nesmie byť ponorený do vody.
- Fritézu čistíte pravidelne z vnútornej i vonkajšej strany.
- Vonkajší stranu fritézy vyčistíte vlhkou handričkou a osušte mäkkou, čistou handričkou.
- Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo špongie.
- Kôš s rukoväťou a vyberateľnou nádobu je možné umývať aj v umývačke riadu. Pred ďalším použitím dobre osušte.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Fritéza nefunguje.	1. Spotrebič nie je zapojený v elektrickej sieti. 2. Nebol nastavený čas prípravy.	1. Zapojte spotrebič. 2. Nastavte čas prípravy.
Potraviny nie sú hotové po uplynutí doby prípravy.	1. Príliš veľa potravín bolo pripravované naraz. 2. Teplota prípravy bola príliš nízka. 3. Doba prípravy bola príliš krátka.	1. Pripravujte primerané množstvo potravín naraz. 2. Nastavte vyššiu teplotu. 3. Ponechajte dobu prípravy dlhšia.
Potraviny nie sú pripravené rovnomerne.	Potraviny treba otočiť/pretrepať počas prípravy.	Otočte/pretrepte potraviny počas prípravy.

KNIHA RECEPTOV

ÁZIJSKÉ ZEMIAKOVÉ HRANOLKY

zemiaky	4 ks
olej	2 lyžičky
soľ	štipka
koreníe	štipka
sušená cibuľa	1 lyžička
chilli mleté	½ lyžičky



Postup: zemiaky ošúpeme a nakrájame na hranolčky. Vložte ich do studenej osolenej vody na 20 minút. Po vybratí je riadne osušte v papierovej utierke. Premiešajte všetky ingrediencie dohromady. Teplotu nastavte na 180 ° C, časovač 5 minút predohrev. Následne pri tejto teplote pečte po dobu 15-20 minút, alebo použite nastavenie režimu pre hranolky.

ZLATÁ KURACIE KRÍDELKÁ

kuracie krídelká	500 g
cesnak	2 strúčiky
zázvor mletý	2 lyžičky
rasca mletá	1 lyžička
koreníe mleté	1 lyžička
chilli omáčka sladká	10 g



Postup: zmiešajte všetky suroviny dokopy a premiešajte ich s krídelkami. Nechajte odpočinúť 20 minút. Teplotu nastavte na 200 ° C, časovač 5 minút predohrev. Následne pri tejto teplote pečte po dobu 15-20 minút.

KURACIE NUGETKY

kuracie prsia	500 g
vajcia	3 ks
hladká múka	1 hrnček
strúhanka	1 hrnček
olivový olej	1 lyžicu
koreníe biele mleté	1 lyžička



Postup: kuracie prsia nakrájajte na nugetky. Zmiešajte všetky ingrediencie dohromady a jednotlivé kúsky v nich obaľte. Teplotu nastavte na 200 ° C, časovač 5 minút predohrev. Následne pri tejto teplote pečte po dobu 15-20 minút.

JAHŇACIE KOTLETY

jahňacie kotlety	500 g
Brandy	pohárik
olej	2 lyžice
koreníe čierne mleté	1 lyžička
soľ	štipka
sójová omáčka	1 lyžica



Postup: kotlety nechajte odležať 20 minút v marináde pripravenej zo surovín vyššie. Teplotu nastavte na 200 ° C, časovač 2 minút predohrev. Následne pri tejto teplote pečte po dobu 10-12 minút, potom kotlety otočte a znížte teplotu na 150 ° C a dopékejte ďalších 10 minút.

BRAVČOVÉ KOTLETY

bravčové kotlety	500 g
vajcia	3 ks
zemiakový škrob	1 hrnček
závor mletý	½ lyžičky
cesnak sušený	½ lyžičky
sójová omáčka	½ lyžice
soľ	štipka
olej	½ lyžice



Postup: kotlety nechajte odležať 20 minút v marináde pripravenej zo surovín vyššie. Teplotu nastavte na 200 ° C, časovač 5 minút predohrev. Následne pri tejto teplote pečte po dobu 10-12 minút, potom kotlety otočte a znížte teplotu na 150 ° C a dopékejte ďalších 10 minút.

VYPRÁŽANÉ KALAMÁRE

kalamáre (mrazené)	500 g
olej	2 lyžice
soľ	1 lyžička
rasca mletá	1 lyžička
paprika sladká	1 lyžička
koreníe mleté	1 lyžička



Postup: zmiešajte všetky suroviny dokopy a obaľte v tejto zmesi jednotlivé kusky. Teplotu nastavte na 200 ° C, časovač 5 minút predohrev. Následne pri tejto teplote pečte po dobu 12-15 minút.

PIKANTNÉ KREVETY

krevety	10 ks
olej	2 lyžice
cesnak	strúčik
korenie mleté	1 lyžička
chilli mleté	1 lyžička
chilli omáčka	10 g



Postup: umyté a osušené krevety premiešajte s olejom. Teplotu nastavte na 200 ° C, časovač 5 minút predohrev. Následne pri tejto teplote pečte po dobu 5-8 minút. Po upečení krevety obalte v zmesi korenia.

PEČENÁ KUKURICA

kukurica celá	2 ks
olivový olej	2 lyžičky



Postup: kukuricu premiešajte s olejom. Teplotu nastavte na 200 ° C, časovač 5 minút predohrev. Následne pri tejto teplote pečte po dobu 10 minút.

TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIA

Menovitý rozsah napätia	220–240 V
Menovitý kmitočet	50/60 Hz
Menovitý príkon	1400 W
Objem fritovacieho koša	3,5 l

Zmeny textu a technických údajov vyhradené.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ

Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo v iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.