

Horkovzdušná fritéza 6 l 1500 W

Návod k obsluze

1. Úvod a bezpečnost

Horkovzdušná fritéza s objemem 6 litrů a výkonem 1500 W připravuje jídlo prouděním horkého vzduchu, s minimem tuku a bez klasického smažení v oleji. Ovládá se dotykovým panelem s LCD displejem a průběh přípravy sledujete osvětleným okénkem. Před prvním použitím si přečtěte celý návod a uschovejte ho.

Nejdůležitější pravidla

- **Správná zásuvka.** Fritézu zapojujte jen do zásuvky 230 V / 50 Hz. Nepoužívejte ji, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo samotný spotřebič.
- **Bez oleje v nádobě.** Do nádoby ani do koše nikdy nenalévejte olej. Nejde o olejovou fritézu, hrozí požár.
- **Stabilní místo.** Postavte fritézu na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch. Kolem fritézy nechte alespoň 10 cm volného místa a nepoužívejte ji pod kuchyňskou skříňkou ani u záclon.
- **Horká pára.** Za provozu vychází z větracích otvorů horký vzduch a pára. Otvory nezakrývejte a nepřibližujte k nim ruce ani obličej.
- **Horké části.** Nádoba, koš i jídlo jsou po přípravě velmi horké. Koš vytahujte jen za rukojeť a pokládejte ho na tepelně odolnou podložku.
- **Žádná voda na základnu.** Základnu s elektronikou nikdy neponořujte do vody ani ji neoplachujte pod tekoucí vodou.
- **Kouř.** Pokud z fritézy vychází tmavý kouř, ihned ji vypněte, vytáhněte zástrčku a vyčkejte, až kouř přestane. Teprve potom vytáhněte koš.
- **Po použití.** Fritézu vždy odpojte ze zásuvky a před čištěním nebo uložením ji nechte vychladnout.
- **Děti.** Děti držte mimo dosah fritézy a napájecího kabelu. Spotřebič nesmí obsluhovat osoby, které nebyly s návodem seznámeny.
- **Žádné úpravy.** Fritézu nerozebírejte a neopravujte sami. Opravy svěřte servisu.

2. Technické parametry

Parametr	Hodnota
Napájení	230 V / 50 Hz
Výkon	1500 W
Objem	6 l (pro 4–5 osob)
Teplotní rozsah	80–200 °C

Parametr	Hodnota
Počet automatických programů	8
Ovládání	dotykový panel s LCD displejem
Časovač	ano
Náhled	průhledové okénko s vnitřním osvětlením
Povrch	nepřilnavý
Čištění	části vhodné do myčky nádobí
Délka napájecího kabelu	90 cm
Rozměry	cca 36,2 × 29,8 × 33,5 cm
Kód produktu	R2296

3. Obsah balení a popis fritézy

Balení obsahuje horkovzdušnou fritézu a fritovací koš. Po vybalení odstraňte všechny obalové materiály, fólie a nálepky, i z vnitřku nádoby.



Část	Popis
Ovládací panel	dotykový panel s LCD displejem nahoře na fritéze
Nádoba s fritovacím košem	vysouvá se zepředu za rukojeť, koš má nepřilnavý povrch
Průhledové okénko	v přední části nádoby, s vnitřním osvětlením pro kontrolu přípravy
Rukojeť	slouží k vysunutí a zasunutí nádoby s košem
Napájecí kabel	délka 90 cm, pro zásuvku 230 V / 50 Hz



Rozměry fritézy jsou přibližně 36,2 × 29,8 × 33,5 cm. Při umístění počítejte s volným místem kolem fritézy a před ní pro vysunutí nádoby.



4. Ovládací panel a programy

Fritézu ovládáte dotykovým panelem nahoře. Displej ukazuje nastavenou teplotu ve °C nebo zbývajcí čas v minutách. Teplotu nastavíte v rozsahu 80–200 °C, dobu přípravy hlídá časovač.



Symbol	Funkce
	zapnutí a vypnutí fritézy
START	spuštění přípravy s nastavenými hodnotami
▲ a ▼	zvýšení a snížení teploty nebo času
TEMP / TIME	přepnutí mezi nastavením teploty a času
žárovka	zapnutí a vypnutí vnitřního osvětlení okénka
symboly jídel	8 automatických programů, například hranolky, krevety, ryba nebo dezert

Symbol	Funkce

Automatické programy. Dotykem symbolu jídla zvolíte program s přednastavenou teplotou a časem. Hodnoty můžete před spuštěním upravit šipkami ▲ a ▼.

Ruční nastavení. Bez volby programu nastavíte teplotu a čas sami: tlačítkem TEMP / TIME vyberete, co měníte, a šipkami nastavíte hodnotu. Přípravu spustíte tlačítkem START.

Osvětlení. Dotykem symbolu žárovky rozsvítíte vnitřek fritézy a průběh přípravy sledujete okénkem bez vysunutí koše.

5. Před prvním použitím

1. Odstraňte všechny obaly, fólie a nálepky z fritézy i z nádoby.
2. Nádobu a fritovací koš umyjte teplou vodou s trochou prostředku na nádobí, opláchněte a osušte. Můžete je umýt i v myčce.
3. Vnitřek i povrch fritézy otřete vlhkým hadříkem.
4. Postavte fritézu na rovný, stabilní a tepelně odolný povrch a zapojte ji do zásuvky 230 V / 50 Hz.
5. Zasuňte prázdnou nádobu s košem a nechte fritézu asi 10 minut běžet naprázdno na 200 °C. Vypálí se tak zbytky výrobních olejů.
6. Při prvním zahřátí se může objevit slabý zápach nebo trochu kouře. Je to normální, místnost vyvětrejte.

6. Příprava jídla

Postup

1. Zapojte fritézu do zásuvky a zapněte ji tlačítkem .
2. Za rukojeť vysuňte nádobu s košem a vložte jídlo do koše. Koš nepřepĺňujte, horký vzduch musí kolem jídla volně proudit.
3. Nádobu zasuňte zpět až na doraz.
4. Zvolte automatický program, nebo nastavte teplotu a čas ručně.
5. Stiskněte START. Fritéza začne ohřívat a časovač odpočítává čas.
6. V polovině přípravy nádobu vysuňte a jídlo protřepejte nebo otočte. Pak ji zasuňte zpět a příprava pokračuje.
7. Po skončení přípravy vysuňte nádobu, položte ji na tepelně odolnou podložku a jídlo vyjměte kleštěmi nebo vysypte z koše.
8. Fritézu vypněte tlačítkem  a odpojte ze zásuvky.

Orientační teploty a časy

Hodnoty jsou orientační, záleží na množství a velikosti kousků. Při prvních přípravách stav jídla kontrolujte okénkem.

Jídlo	Teplota	Čas	Poznámka
Mražené hranolky	200 °C	15–20 min	v polovině protřepat
Domácí hranolky	180–200 °C	20–25 min	pokapat ½ lžíce oleje, protřepat
Kuřecí křídla	180–200 °C	18–25 min	v polovině otočit
Kuřecí stehna	180 °C	25–30 min	v polovině otočit
Steak	180–200 °C	8–12 min	podle požadovaného propečení
Ryba (filé)	180 °C	8–12 min	potřít trochou oleje
Krevety	180 °C	6–10 min	v polovině protřepat
Zelenina	180–200 °C	10–15 min	pokapat olejem, protřepat
Ohřev pizzy	180 °C	4–6 min	
Muffiny a koláče	160 °C	15–20 min	ve formičkách vhodných do trouby

Tipy

- Menší kousky potřebují kratší čas než velké.
- Pro křupavější povrch pokapejte jídlo trochou oleje. Olej nikdy nelijte přímo do nádoby.
- Mražené polotovary určené do trouby lze připravit ve fritéze, čas zkratíte asi o třetinu.
- Pečivo a dezerty pečte ve formičkách vhodných do trouby, postavených v koši.
- Pro snadnější čištění můžete použít papírové nebo silikonové vložky do fritézy.

7. Čištění a údržba

Fritézu čistěte po každém použití, zbytky tuku se jinak připékají a mohou kouřit. Před čištěním ji vždy odpojte ze zásuvky a nechte vychladnout.

1. Vysuňte nádobu s košem a vylijte zbylý tuk.
2. Nádobu a koš umyjte teplou vodou s prostředkem na nádobí a měkkou houbičkou, nebo v myčce nádobí.
3. Připečené zbytky nejdříve namočte asi na 10 minut do teplé vody se saponátem.
4. Na nepřilnavý povrch nepoužívejte drátěnky, kovové náčiní ani abrazivní čisticí prostředky.
5. Okénko otřete měkkým vlhkým hadříkem.
6. Vnější povrch fritézy otřete vlhkým hadříkem. Vnitřek a topné těleso očistěte měkkým kartáčkem od zbytků jídla.
7. Základnu fritézy nikdy neponořujte do vody ani nemyjte pod tekoucí vodou.
8. Před dalším použitím nebo uložením nechte všechny části dobře oschnout.

Uložení. Fritézu ukládejte čistou a suchou, se zasunutou nádobou, na suchém místě mimo dosah dětí. Kabel nenamotávejte těsně kolem horké fritézy.

8. Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Fritéza nejde zapnout	zástrčka není v zásuvce, zásuvka bez proudu	zkontrolujte zapojení a zásuvku
Fritéza nehřeje nebo se zastavila	nádoba není zasunutá až na doraz	zasuňte nádobu s košem až na doraz
Jídlo není propečené	příliš mnoho jídla v koši, nízká teplota nebo krátký čas	dávejte menší množství, zvýšte teplotu nebo prodlužte čas
Jídlo není rovnoměrně opečené	jídlo nebylo během přípravy protřepané	v polovině přípravy jídlo protřepejte nebo otočte
Hranolky nejsou křupavé	syrové brambory obsahují hodně škrobu a vody	hranolky před přípravou namočte, osušte a pokapejte trochou oleje
Z fritézy jde bílý kouř	připravujete tučné jídlo, tuk se odpařuje	po přípravě tučných jídel vylijte tuk z nádoby
Z fritézy jde tmavý kouř	připékají se zbytky jídla nebo tuku	ihned fritézu vypněte, odpojte a po vychladnutí ji vyčistěte
Nesvítí osvětlení okénka	osvětlení je vypnuté	zapněte ho symbolem žárovky na panelu

Pokud potíže trvají, fritézu odpojte ze zásuvky a kontaktujte servis.

9. Likvidace a záruka

Likvidace. Fritéza je elektrozařízení a nepatří do směsného odpadu. Odevzdejte ji na sběrné místo elektroodpadu nebo prodejci v rámci zpětného odběru. Obal roztřídte podle materiálu do kontejnerů na papír a plast.

Záruka a servis. Na fritézu poskytujeme záruku 2 roky a zajišťujeme záruční i pozáruční servis. Záruka se nevztahuje na poškození nesprávným používáním, mechanickým poškozením, provozem v rozporu s tímto návodem nebo zásahem do spotřebiče.