



CZ NÁVOD K OBSLUZE

Horkovzdušná fritéza Kenwood Home Appliance

HFM20.000MB

Obj. č. 333 83 76



Vážený zákazníku,

děkujeme Vám za Vaši důvěru a za nákup horkovzdušné fritézy.

Tento návod k obsluze je nedílnou součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny k uvedení výrobku do provozu a k jeho obsluze. Jestliže výrobek předáte jiným osobám, dbejte na to, abyste jim odevzdali i tento návod k obsluze.

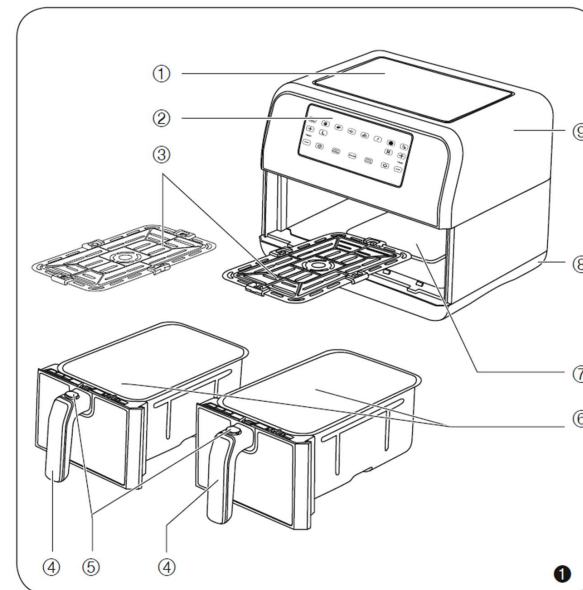
Ponechejte si tento návod, abyste si jej mohli znovu kdykoliv přečíst.

Účel použití

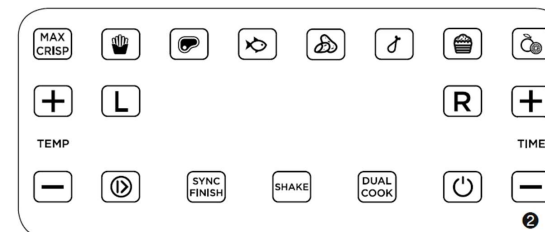
Tento výrobek je kuchyňský spotřebič – fritéza, určená pro přípravu pevných kusů potravin, resp. ingrediencí. Nikdy tuto fritézu nepoužívejte pro přípravu tekutých pokrmů. V případě potřeby je možné přidat během přípravy do potravin pouze takové množství tekutin, které se stačí do potravin zcela absorbovat. Teprve poté je možné přidávat další tekutinu. Při použití příliš velkého objemu tekutiny může dojít k úniku kapaliny a nevratnému zničení spotřebiče. Tento výrobek není určen pro komerční ani průmyslové účely.

Popis a ovládací prvky

1. Hlavní část fritézy.
2. Dotykový displej pro ovládání fritézy.
3. Mřížky s nepřilnavým povrchem.
4. Madlo / rukojeť koše.
5. Tlačítko pro uvolnění koše.
6. Koš pro přípravu potravin.
7. Prostor pro přípravu potravin.
8. Napájecí kabel.
9. Otvory pro vstup vzduchu do fritézy.



Popis symbolů na displeji fritézy



Tovární programy pro přípravu potravin	
	Příprava mražených hranolků
	Steaky
	Ryby
	Čerstvé brambory
	Drůbež
	Dorty
	Sušení potravin
	Funkce MAX CRISP pro přípravu potravin s křupavým povrchem

Funkce jednotlivých ovládacích prvků

Ovládací prvek	Popis funkce
 START/PAUSE	Spuštění procesu přípravy pokrmu / Pozastavení procesu přípravy pokrmu.
SYNC FINISH	Funkce pro synchronizaci času přípravy pro oba koše. Příprava pokrmu v obou koších tak bude dokončena vždy současně.
SHAKE	Aktivace nebo deaktivace akustického upozornění pro protřepání nebo promíchání pokrmu poté, co dojde k dosažení 2/3 doby celkové přípravy pokrmu.
DUAL COOK	Možnost použití stejného nastavení jako pro první koš tak i pro druhý koš s potravinami. Obě zóny pro přípravu potravin tak budou sloučeny do jedné. Tato funkce je ideální pro přípravu většího objemu potravin.
 Power ON/OFF	Hlavní provozní spínač. Zapnutí a vypnutí fritézy.
L	Nastavení pro levý koš.
R	Nastavení pro pravý koš.
 TEMP 	Manuální nastavení teploty pro přípravu pokrmu. Po stisku tlačítka + dojde k nastavení vyšší teploty. Stiskem tlačítka – snížíte teplotu přípravy pokrmu.
 TIME 	Manuální nastavení doby pro přípravu pokrmu. Po stisku tlačítka + dojde k nastavení delší doby pro přípravu. Naopak stiskem tlačítka – zkrátíte dobu přípravy pokrmu.

Pokyny před uvedením fritézy do provozu

Z fritézy nejprve odstraňte veškerý obalový materiál. Ujistěte se o tom, že žádné části fritézy ani jejího příslušenství nejsou nijak poškozené. V případě chybějících nebo poškozených částí bezodkladně kontaktujte svého prodejce.

Upozornění! Před připojením fritézy ke zdroji napájení se ujistěte o tom, že vaše síť splňuje všechny technické požadavky, uvedené na výrobním štítku zařízení.

- Fritézu instalujte vždy tak, aby v jejím okolí zůstal dostatečně volný prostor. To platí zejména při instalaci fritézy v blízkosti nábytku, stěn nebo jiných spotřebičů. V okolí fritézy ponechejte všude min. 10 cm volného prostoru.
- Samotnou fritézu, napájecí kabel a síťovou zástrčku na konci kabelu nikdy nenamáčejte do vody ani jiných kapalin. Do košů pro přípravu potravin nikdy nenalévejte vodu v případě, že jsou koše vloženy do fritézy.
- Před každou výměnou nebo vkládáním různých komponentů fritézu vypněte a odpojte od zdroje napájení!
- Fritézu instalujte pouze na rovném, stabilním a tepelně odolném povrchu. Napájecí kabel rozviňte do jeho maximální délky.

Důležité upozornění! Před prvním uvedením fritézy do provozu doporučujeme očistit všechny vyjímatelné části, které přichází do kontaktu s potravinami. Použijte proto pouze hadřík nebo utěrku z mikrovlákná, mírně navlhčenou v teplé vodě a trochou šetrného mycího prostředku. Na konci tohoto procesu všechny části vytřete do sucha. Mřížky s nepřilnavým povrchem a koše jsou určené pro mytí v kuchyňské myčce.

Tato fritéza je vybavena dvěma koši pro přípravu potravin. Umožňuje proto současnou přípravu v obou koších najednou. Seznamte se pro tyto účely s pokyny, uvedenými v části „Příprava DUAL“. Stejně tak můžete provádět přípravu potravin pouze v jednom koši (více v části „Příprava potravin v režimu SINGLE“). Fritézu je možné uvést do provozu pouze v případě, že jsou do fritézy vloženy oba koše, a to i přesto, že například jeden z košů může být prázdný a nepoužitý pro přípravu potravin. Mřížky přitom poskytují funkci pro zvýšení křupavosti pokrmu.

V případě, že hodláte zvýšit křupavost pokrmu, vložte mřížky s nepřilnavým povrchem do koše (3) pro přípravu pokrmu. Následně vložte do koše potraviny. Nikdy přitom nepřekračujte maximální úroveň / objem potravin. Tato úroveň je v každém koši je označena příslušným symbolem na vnější části koše.

Důležité! Do koše pro přípravu potravin nikdy nelijte olej.

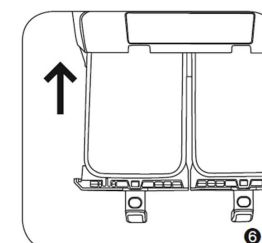
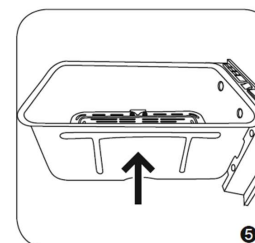
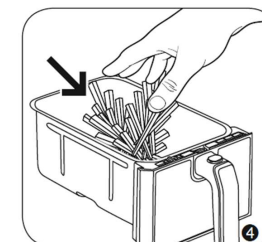
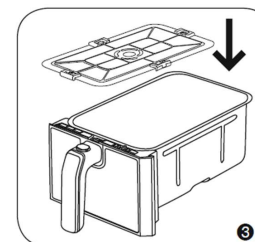
Koš(e) s potravinami vložte do fritézy a prostoru pro přípravu potravin (7). Správné vložení koše do fritézy a koncové polohy bude provázeno dobře slyšitelným dolehnutím „klik“. Předtím, než budete spouštět proces přípravy se vždy ujistěte o tom, že jsou oba koše řádně instalovány ve fritéze.

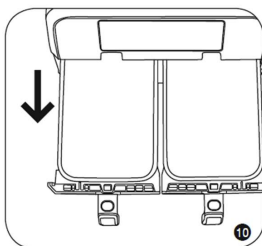
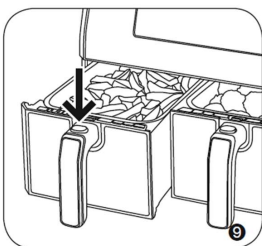
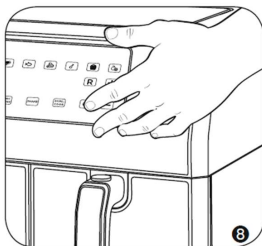
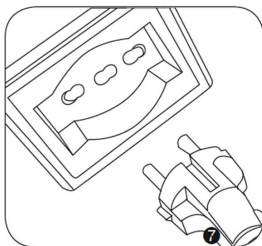
Poznámka: Systém této fritézy je vybaven funkcí, která brání spuštění přípravy pokrmu v případě, že do fritézy nejsou oba koše správně vloženy. Na displeji se v takovém případě zobrazuje informace „Pot“.

Připojte fritézu ke zdroji napájení. Použijte proto pouze řádně instalovanou a uzemněnou zásuvku sítě 230 V AC. Stiskem tlačítka Power On/Off (8) fritézu zapněte.

Upozornění! Při prvním uvedení této fritézy do provozu můžete zaznamenat únik kouře. Nejedná se přitom o žádnou provozní ani výrobní závadu. Některé kovové části fritézy jsou z výroby opatřeny lubrikantem, který jim poskytuje ochranu před nepříznivými vlivy během přepravy a skladování za nižších teplot. Kouř po chvíli prvního provozu následně zmizí.

Postup pro přípravu potravin ve fritéze





Příprava potravin v režimu „SINGLE“

1. Stiskněte tlačítko R nebo L pro výběr přípravy potravin ve vybraném koši.
2. V závislosti na připravovaném pokrmu zvolte přednastavený program pro přípravu. Podrobnější informace najdete v části „Typy pro přípravu“. Všechny tovární programy pro přípravu používají určitý čas pro přípravu. Přesto máte možnost manuálně nastavit dobu pro přípravu a teplotu pro úpravu potravin. Použijte proto funkci tlačítek TIME + nebo – a v krocích po 1 minutě tak nastavte požadovanou dobu přípravy. Stiskem tlačítek TEMP + nebo – a nastavte požadovanou dobu přípravy v krocích po 5 °C. Pro rychlejší nastavení požadovaných hodnot stiskněte a déle přidržeť příslušné tlačítko. Pro aktivaci upozornění na promíchání nebo protřesení pokrmu stiskněte tlačítko SHAKE. Systém fritézy tak upozorní obsluhu v 2/3 doby přípravy na promíchání nebo protřepání pokrmu.
3. Pro spuštění přípravy pokrmu stiskněte tlačítko START/PAUSE. Na displeji se poté bude střídavě zobrazovat zbývající čas do konce přípravy a teplota přípravy pokrmu. Pro změnu v nastavení doby přípravy nebo teplotu přípravy stiskněte tlačítko L nebo R pro vybraný koš s potravinami a poté nastavte požadovanou dobu přípravy nebo teplotu pro přípravu. Není přitom zapotřebí nijak potvrdit nastavené hodnoty. Nastavení nových hodnot se projeví po chvíli. Během přípravy můžete stiskem tlačítka START/PAUSE přípravu pozastavit a například promíchat nebo otočit pokrm v příslušném koši.

Upozornění! Riziko popálení! Nikdy se nedotýkejte kovových částí fritézy. Po vyjmutí koše během přípravy pokrmu může dojít k výstupu horké páry! Vždy udržujte ruce a obličej v dostatečné vzdálenosti o prostor pro přípravu pokrmu.

4. Stiskněte tlačítko START/PAUSE. Fritéza přitom dočasně přeruší proces přípravy. Stiskněte tlačítko pro uvolnění koše (5). Koš uchopíte za jeho rukojeť a vyjměte koš z prostoru pro přípravu (7). Zatřesejte košem nebo pokrm promíchejte. Při dalším pokračování v přípravě tím zajistíte rovnoměrnou přípravu potravin. Koš poté vložte zpět do fritézy a stiskněte tlačítko START/PAUSE.

Příprava v režimu „DUAL“

Při použití této funkce můžete provádět přípravu stejného typu potravin v obou koších najednou nebo připravovat různé pokrmy současně. Pokud hodláte provádět přípravu stejného pokrmu v obou koších, aktivujte funkci „DUAL COOK“, díky které dojde ke sloučení obou zón pro přípravu v jednu. Tento režim je vhodný pro přípravu většího objemu potravin.

Stiskněte tlačítko DUAL. Symboly R nebo L přitom začnou blikat. Nyní vyberte požadovaný program pro přípravu. Zvolené nastavení bude použito pro oba koše. Stiskněte tlačítko START/PAUSE.

Alternativně je možné provádět přípravu různých potravin v obou koších. Použijte nastavení pro levý koš a nastavení pro pravý koš. Postupujte přitom podle pokynů pro přípravu pokrmů v režimu „SINGLE“.

Důležité upozornění! Použijte nastavení vhodné pro konkrétní druh potravin, jež jsou vloženy do příslušného koše. Nastavení pro oba koše se může lišit.

Systém fritézy je vybaven funkcí SYNC, které použije stejné nastavení času pro přípravu různých potravin, připravovaných v obou koších. Příprava potravin v obou koších tak bude ukončena ve stejném čase. Pro aktivaci této funkce postupujte podle následujících pokynů. S použitím funkcí tlačítek R a L použijte různé nastavení pro jednotlivé koše a poté stiskněte tlačítko SYNC. Příprava potravin v obou koších bude poté ukončena současně. Stiskem tlačítka START/PAUSE spusťte přípravu potravin. Pokud jste aktivovali funkci SYNC FINISH a hodláte promíchat potraviny, stiskněte tlačítko START/PAUSE pro přerušení přípravy obou procesů.

Funkce MAX CRISP

Při použití této funkce dochází k rychlé přípravě pokrmů bez použití oleje. Výsledkem toho je vytvoření křupavého povrchu u připravovaných potravin. Pro použití funkce „MAX CRISP“ slouží 2 mřížky z nepřilnavého povrchu (3), které se vloží do košů a poskytují poté optimální cirkulaci vzduchu během samotné přípravy. Tento režim využijete pro přípravu pokrmů, u kterých je kladen požadavek na vytvoření křupavé kůrky. Pro aktivaci této funkce postupujte podle následujících pokynů. Do košů pro přípravu potravin vložte mřížku s nepřilnavým povrchem. Následně stiskněte tlačítko MAX CRISP. V případě vlastního požadavku nebo v závislosti na konkrétním druhu potravin nastavte jinou dobu přípravy. Pro spuštění přípravy stiskněte tlačítko START/PAUSE.

Po dokončení přípravy vygeneruje systém fritézy akustickou signalizaci a na displeji se zobrazí informace o ukončení procesu „End“. Pokud však ingredience prozatím nejsou upravené podle vašich představ, vložte koš s potravinami zpět do fritézy a nastavte další dobu pro přípravu a proces znovu spusťte stiskem tlačítka START/PAUSE. Pro manuální ukončení procesu kdykoliv během přípravy krátce stiskněte tlačítko Power On/Off.

Upozornění! Během samotné přípravy nebo po jejím dokončení se nikdy přímo nedotýkejte košů s potravinami, prostoru pro přípravu pokrmů ani jiných interní kovových částí, neboť se během tohoto procesu přípravy ohřívají na skutečně velmi vysoké teploty!

Nedovolte, aby mohlo dojít při použití tohoto režimu ke spálení potravin. Viditelné spálené části přitom vždy odstraňte z pokrmu. Pro odstranění spálených částí z košů nikdy nepoužívejte kovové náčiní, neboť by přitom mohlo dojít k nevratnému poškození (poškrábání) jejich nepřilnavého povrchu.

1. Stiskněte tlačítko pro uvolnění koše. Koš uchopíte za jeho rukojeť a vyjměte jej z fritézy.
2. Hotové potraviny vyjměte z košů a servírujte na talíře.

Poznámka: Tuk z potravin se během přípravy shromažďuje ve spodní části koše.

Po dokončení přípravy je možné fritézu ihned použít pro přípravu dalších potravin.

Funkce pro automatické vypnutí AUTO-OFF

Systém fritézy je vybaven interním časovačem na principu kuchyňské minutky. Jakmile časovače dosáhne „0“ zazní akustický signál a zároveň přitom dojde k automatickému vypnutí fritézy. Proces přípravy rovněž můžete vypnout i manuálně po stisku tlačítka Power On/Off. Ventilační systém fritézy se však vypne až chvíli po ukončení procesu.

Typy pro přípravu

Menší kusy potravin vyžadují kratší dobu přípravy než větší kusy. Stejně tak i pro větší objem potravin je nezbytné použít o něco delší dobu přípravy než pro malé množství potravin. Občasné promíchání malých kusů potravin poskytuje lepší konečný výsledek a napomáhá pro optimální přípravu všech připravovaných ingrediencí. Pro dosažení křupavého povrchu u pokrmu použijte na mražené nebo čerstvé brambory 1 lžíci oleje a použijte rovněž ve fritéze mřížku s nepřilnavým povrchem (3). Ve fritéze můžete připravovat potraviny, které jsou určené pro pečení. Optimální hmotnost pro dosažení křupavého povrchu platí pro cca 1,2 – 1,7 kg potravin.

Tovární programy pro přípravu potravin

V další tabulce je uveden seznam všech továrních programů, které můžete vybrat prostřednictvím dotykového displeje. Každý program má zastoupení v samostatném symbolu. Jednotlivé programy používají doporučenou dobu pro přípravu a teplotu, založenou na korespondujícím druhu potravin. Pro dobu přípravy je použito přibližného času pro přípravu. Záleží přitom vždy i na velikosti připravovaných ingrediencí. Při použití továrních programů pro přípravu pokrmu rovněž můžete použít vlastní nastavení doby a teploty pro úpravu.

Program		Time Doba přípravy		Temperature (°C) Teplota	
		Default	Interval	Default	Interval
	MAX CRISP function	10 min	1-60 min	200	180 - 200
	Frozen chips	15 min	1-60 min	200	60 - 200
	Steak/red meat	20 min	1-60 min	190	120 - 200
	Fish	15 min	1-60 min	180	120 - 200
	Fresh potatoes	25 min	1-60 min	200	130 - 200
	Chicken	25 min	1-60 min	190	120 - 200
	Bake	30 min	1-60 min	160	120 - 200
	Dehydration	8 h	1-24 h	65	35 - 90

Legenda:

MAX CRISP – Příprava ingrediencí s křupavým povrchem.
Frozen chips – Mražené hranolky.
Steak / Red meat – Steak + „červené maso“.
Fish – Ryby.
Fresh Potatoes – Čerstvé brambory.
Chicken – Kuřecí maso.
Bake – Pečení.
Dehydration – Sušení masa a jiných potravin.



Tabulka s uvedením přibližné doby a teploty pro přípravu různých druhů potravin

Potravina, ingredience	Dobrá příprava	Teplota (°C)
Mražené hranolky	15 – 20 minut	200
Čerstvé brambory – chips	20 – 30 minut*	180 – 200
Smažená zelenina	10 – 15 minut	200
Krokety	12 – 15 minut	190
Kuřecí nugety	10 minut	200
Kuřecí stehna	20 – 25 minut	190
Steak	10 – 15 minut	190
Masové kuličky	8 minut	180
Scampi	15 – 20 minut	160
Koláč, buchty	20 – 30 minut	160
Quiche	25 – 30 minut	180
Ryby	15 – 20 minut	160 – 180
Vepřová kotleta	10 – 15 minut	200
Jarní závitky	10 – 15 minut	200
Zelenina	10 – 20 minut	180

*V závislosti na velikosti jednotlivých kusů.

Funkce pro předehřev fritézy / ohřev potravin „Preheat“



Pro spuštění předehřevu fritézy bez vložených potravin nebo pro opětovný ohřev potravin stiskněte tlačítko se symbolem hranolků, kterým nastavíte požadovanou teplotu v rozsahu 60 až 200 °C dobu v intervalu 1 až 60 minut.

Sušení potravin „Dehydration“

Tuto funkci využijete i pro efektivní sušení potravin pro jejich pozdější uskladnění. V tomto režimu cirkuluje ve fritéze teplý vzduch a postupně tak vysouší vložené potraviny, aniž by přitom došlo k minimalizaci objemu nebo ztrátě obsahu vitamínů v potravinách. Sušit tak můžete například ovoce, zeleninu, houby nebo bylinky. Při použití tohoto režimu vložte do koší mřížky s nepřilnavým povrchem. V následující tabulce jsou uvedeny přibližné hodnoty pro sušení určitých druhů potravin.

Potravina, ingredience	Teplota (°C)	Doba přípravy
Bylinky	35 – 40	5 – 15/20 hodin
Zelenina	50 – 55	
Ovoce	55 – 60	
Ryby/Maso	65 – 70	2 – 8 hodin

Časovač je možné nastavit až na 24 hodin. Pakliže sušení vyžaduje delší dobu, jednoduše nastavte po ukončení procesu další čas.

Bezpečnostní předpisy, údržba a čištění

Z bezpečnostních důvodů a z důvodů registrace (CE) neprovádějte žádné zásahy do spotřebiče. Případné opravy svěťte odbornému servisu. Nevystavujte tento výrobek přílišné vlhkosti, nenamáchejte jej do vody, nevystavujte jej vibracím, otřesům a přímému slunečnímu záření. Tento výrobek a jeho příslušenství nejsou žádné dětské hračky a nepatří do rukou malých dětí! Nenechávejte volně ležet obalový materiál. Fólie z umělých hmot představují nebezpečí pro děti, neboť by je mohly spolknout.



Pokud si nebudete vědět rady, jak tento výrobek používat a v návodu nenajdete potřebné informace, spojte se s naší technickou poradnou nebo požádejte o radu kvalifikovaného odborníka.

K čištění použijte pouze měkký, mírně vodou navlhčený hadřík. Nepoužívejte žádné prostředky na drhnutí nebo chemická rozpouštědla (ředidla barev a laků), neboť by tyto prostředky mohly poškodit displej a povrch výrobku.

Upozornění! Z důvodů čištění fritézu nikdy nenamáchejte do vody ani neoplachujte pod tekoucí vodou. Koše pro přípravu potraviny nikdy nevyplňujte vodou v případě, že jsou koše vloženy do fritézy!

Před prováděním čištění fritézu nejprve vypněte, odpojte od zdroje napájení vytažením napájecího kabelu ze zásuvky a poté ponechtejте fritézu dostatečně vychladnout. K čištění této fritézy nikdy nepoužívejte žádné chemikálie, rozpouštědla ani prostředky pro drnutí. V opačném případě by mohlo dojít k nevratnému poškození celého spotřebiče. Před vkládáním komponentů do fritézy provádějte za odpojeného napájecího přívodu. Pevné části na fritéze můžete čistit s použitím utěrky nebo hadříku z mikrovlákna, který předtím mírně navlhčete. Prostor pro přípravu potravin vytřete s použitím hadříku nebo utěrky namočené v teplé vodě a poté všechny části vytřete do sucha. Fritézu pravidelně zbavujte nečistot a zbytků potravin po každém procesu přípravy.

Údržba příslušenství fritézy

Mřížky a koše pro přípravu potravin jsou opatřené nepřilnavým povrchem. Po delším používání se mohou na povrchu těchto částí objevit určité známky opotřebení, které však nemají žádný vliv na přípravu pokrmů a/nebo chuť hotového pokrmu.

Mřížky a koše s nepřilnavým povrchem jsou určené pro mytí v běžné kuchyňské myčce. Přesto pro výrazné prodloužení jejich provozní životnosti doporučujeme tyto části mýt pouze v ruce s použitím šetrných mycích prostředků a měkké houbičky. Zbytky potravin v koších a na mřížkách odstraníte například tak, že koše namočíte do horké vody s obsahem šetrného mycího prostředku a ponecháte působit po dobu alespoň 10 minut. Následně ponechtejте tyto části zcela oschnout.

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Fritéza nefunguje.	Fritéza není připojená ke zdroji napájení.	Prostřednictvím napájecího kabelu připojte fritézu do elektrické sítě. Použijте proto pouze řádně instalovanou a uzemněnou zásuvku.
	Nedošlo k nastavení časovače.	Stiskněte tlačítko časovače TIME a nastavte požadovanou dobu pro přípravu. Po nastavení času stiskněte tlačítko START/PAUSE a spusťте tak přípravu.
	Koš(e) pro přípravu potravin nejsou správně vložené do fritézy.	Zajistěте řádné vložení košů do fritézy. Při použití koncové polohy bude patrně dobře slyšitelné dolehnutí „klik“.
Potraviny nejsou dostatečně tepelně upravené.	Použití příliš velkého objemu pokrmu.	Do koše použijте menší objem/počet pokrmu. Menší kusy, resp. menší objem potravin se ve fritéze připravuje daleko lépe.
	Nastavení příliš nízké teploty pro přípravu.	Stiskněte tlačítko TEMP a nastavte vyšší teplotu pro přípravu pokrmu. Při přípravě přitom postupujте rovněž v souladu s pokyny v příslušném receptu.
	Použití příliš krátké doby pro přípravu.	Stiskněte tlačítko TIME a nastavte delší dobu přípravy. Při přípravě přitom postupujте rovněž v souladu s pokyny v příslušném receptu.
Ingredience nejsou rovnoměrně tepelně upravené.	Některé ingredience vyžadujú během přípravy několikrát promíchat.	Ingredience na povrchu a na dně koše musíte během jejich přípravy několikrát promíchat. Zajistíte tím jejich rovnoměrnou přípravu.
Hranolky nemají požadovaný křupavý povrch.	Příprava hranolků, které jsou určené pro tradiční přípravu v oleji.	Použijте hranolky, které jsou určené pro přípravu v horkovzdušné fritéze nebo potřete hranolky trochou oleje. Teprve poté je vložте do koše a spusťте přípravu ve fritéze.
		Pro maximální křupavost hranolků použijте funkci MAX CRISP.
		Pro zvýšení křupavosti vložте do koše mřížku s nepřilnavým povrchem.
Koš s potravinami není možné správně vložit do fritézy.	V koši je použito příliš velké množství potravin.	Uberte potraviny. Menší množství potravin, resp. menší kusy se připravujú daleko lépe.
	Nesprávné vložení koše do prostoru pro přípravu.	Zajistěте správné vložení koše do prostoru pro přípravu. Použití správné koncové polohy je provázено dobře slyšitelným cvaknutím.

Z fritézy vychází bílý kouř.	Ve fritéze připravujте tučnější potraviny.	Při přípravě tučnějších potravin dochází k odtékání většího množství tuku do sběrné nádoby. Během přípravy se poté může tvořit bílý kouř. To však nemá žádný vliv na přípravu ingrediencí ani na provoz fritézy.
	V koši pro přípravu potravin zůstalo z předchozí přípravy určité množství tuku.	Bílý kouř se tvoří po ohřevu tuku na určitou teplotu. Po každém použití zbavujте koše zbytků potravin a tuku. Postupujте přitom podle pokynů, uvedených v části „Čištění a údržba“.
Čerstvé brambory nakrájené na kusy nejsou stejnoměrně propečené.	Některé druhy brambor nejsou vhodné pro přípravu hranolků nebo amerických brambor.	Použijте vhodný druh brambor. Během přípravy brambory několikrát promíchejте.
	Před přípravou hranolky propláchněте ve vodě a dobře vysušte.	Čerstvé a nakrájené brambory propláchněте ve vodě a odstraňте z nich tak maximum škrobu. Omyté a osušené brambory potřete trochou oleje.
Čerstvé brambory nakrájené na kousky nejsou dostatečně křupavé.	Křupavost brambor závisí na objemu vody v bramborách a použitého oleje.	Předtím, než brambory potřete olejem, otřete je do sucha.
		Brambory nakrájejте na co nejmenší kousky.
		Pro zvýšení křupavosti přidejте na brambory trochu oleje.
		Použijте funkci MAX CRISP.
		Do košů pro přípravu pokrmů vložте mřížky s nepřilnavým povrchem.

Recyklace



Elektronické a elektrické produkty nesmějí být vyhazovány do domovních odpadů. Likvidujте odpad na konci doby životnosti výrobku přiměřeně podle platných zákonných ustanovení.

Šetřте životní prostředí! Přispějте k jeho ochraně!



Příklad tohoto návodu zajistila společnost Conrad Electronic Česká republika, s. r. o.
Všechna práva vyhrazena. Jakékoliv druhy kopií tohoto návodu, jako např. fotokopie, jsou předmětem souhlasu společnosti Conrad Electronic Česká republika, s. r. o. Návod k použití odpovídá technickému stavu při tisku! **Změny vyhrazeny!**
© Copyright Conrad Electronic Česká republika, s. r. o. REI/12/2024