

Breville®

Turn **on** your creativity®

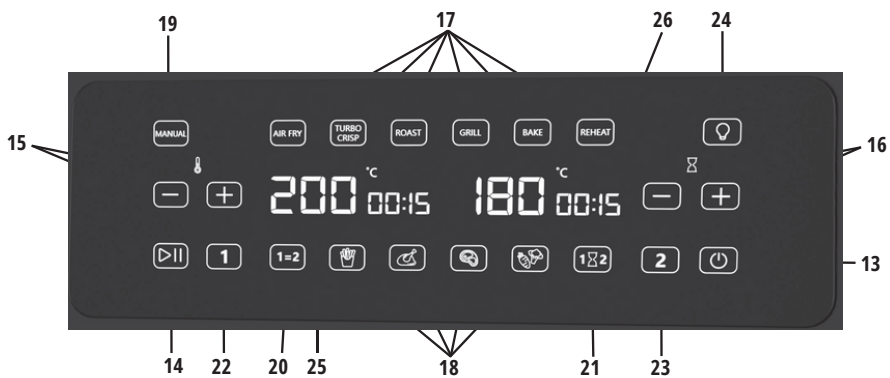
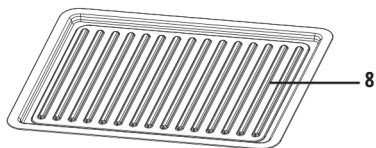
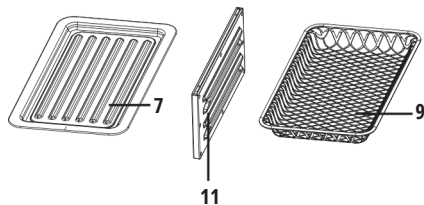
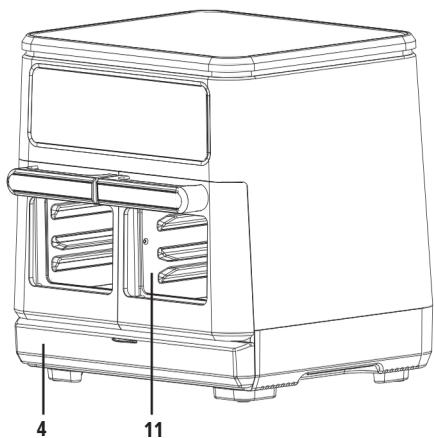
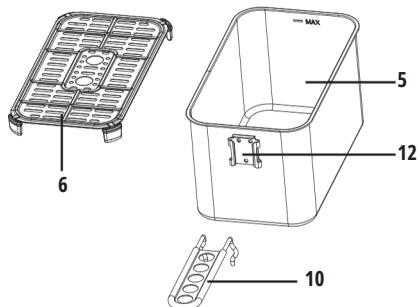
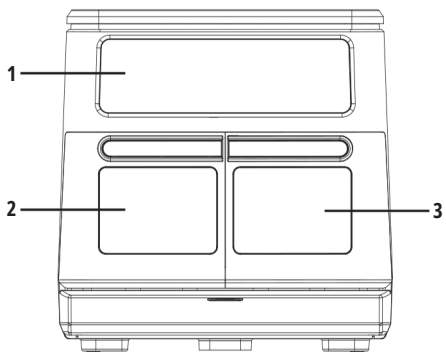


Halo Flexi Dual

Viacúčelová varná zóna 11 l

Teplovzdušná fritéza

VDF130X



Bezpečnosť výrobkov

**DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE
A USCHOVAJTE PRE NESKORŠIE
POUŽITIE**

Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov, osoby s telesným, senzorickým a mentálnym hendikepom a neskúsení užívatelia za predpokladu, že budú pod dohľadom alebo poučení o bezpečnom použití zariadenia a rizikách súvisiacich s jeho používaním a tomuto poučeniu porozumie.

Deti sa nesmú so zariadením hrať.

Čistenie a údržbu smie vykonávať iba deti staršie ako 8 rokov, a to len pod dohľadom.

Zariadenie aj napájací kábel uchovávajúajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Toto zariadenie musí stáť na stabilnom povrchu a jeho rukoväť musí byť otočené tak, aby sa predišlo rozliatiu horúcich tekutín.



Povrch zariadenia môže byť počas používania horúci.

Nikdy nepoužívajte toto zariadenie v kombináciu s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania. Nikdy neponárajte žiadnu časť zariadenia ani napájacieho kábla či zástrčky do vody ani inej tekutiny.

Ak dôjde k poškodeniu napájacieho kábla, musí opravu či výmenu zaistiť výrobca alebo jeho servisný technik, prípadne osoba so zodpovedajúcou kvalifikáciou. Predídete tak nebezpečenstvu poranenia.

Po každom použití zariadenie dôkladne očistite. Podrobnosti nájdete v časti Údržba a čistenie. Zvláštnu pozornosť venujte tomu, ktoré časti je možné ponoriť do vody alebo ktoré je možné umývať v umývačke riadu.

- ⚠ Toto zariadenie vždy používajte iba na stanovený účel. Toto zariadenie je určené výhradne na domáce použitie. Nepoužívajte toto zariadenie vonku.
- ⚠ Pred zapojením zariadenia do zásuvky alebo jeho zapnutím sa vždy uistite, že máte suché ruky.
- ⚠ Zariadenie používajte iba na stabilnom, bezpečnom, suchom a rovnom povrchu.
- ⚠ Ak je zariadenie ponechané bez dozoru, ak ho nepoužívate alebo ak ich hodláte čistiť, uistite sa, že je zariadenie vypnuté a vypojené zo zásuvky. Počas používania nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru.
- ⚠ Nikdy nepoužívajte toto zariadenie v kombinácii s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- ⚠ Pred čistením alebo uschovaním vždy nechajte zariadenie úplne vychladnúť.
- ⚠ Pokiaľ zariadenie spadlo, vykazuje akékoľvek známky poškodenia alebo netesní, prestaňte ho používať.
- ⚠ Nikdy nenechávajte napájací kábel zauzlovaný, priškripnutý alebo stlačený. Nenechávajte kábel visieť z pracovnej plochy ani dotýkať sa horúcich povrchov.
- ⚠ Počas prevádzky sa nedotýkajte vonkajších plôch zariadenia, môžu byť veľmi horúce.
- ⚠ Používajte iba výrobcom odporúčané náhradné diely a príslušenstvo.
- ⚠ Zhora aj po stranách vždy ponechajte dostatok voľného priestoru, aby vzduch mohol voľne cirkulovať.
- ⚠ Pri prevádzke zariadenia zabráňte jeho kontaktu s akýmikolvek horľavými materiálmi (napr. záclony, tapety alebo obklady).
- ⚠ Pri používaní zariadenia na povrchoch citlivých voči teplu je treba dbať na zvýšenú opatrnosť. Odporúčame použiť izolačnú podložku.

Diely

1. Ovládací panel
2. Varná zóna 1
3. Varná zóna 2
4. Úložná priehradka
5. Fritovacia nádoba 2x
6. Mriežka fritovacej nádoby 2x
7. Malý plech 2x
8. Veľký plech 1x
9. Malý drôtený kôš 2x
10. Odnímateľná rukoväť koša
11. Deliac prepážka
12. Svorka rukoväte

Ovládací panel

13. Napájanie
14. Štart/Pauza
15. Nastavenie teploty
16. Nastavenie času
17. Funkcia varenia: teplovzdušné fritovanie, turbo crisp, pečenie mäsa, gril, pečivo, ohrev
18. Predvoľby: hranolky, kura, mäso a zelenina
19. Ručné nastavenie
20. Funkcia Match
21. Funkcia Sync
22. Varná zóna 1
23. Varná zóna 2

Tabuľka funkcií


Funkcia	Teplota	Čas
Teplovzd. fritovanie	180 °C	15 min
Turbo Crisp	240 °C	10 min
Pečenie mäsa	180 °C	60 min
Gril	230 °C	15 min
Pečivo	160 °C	30 min
Ohrev	120 °C	10 min
Ručne	200 °C	15 min

Tabuľka predvoľieb

Predvoľba	Teplota	Čas
Hranolky	200 °C	20 min
Kura	170 °C	60 min
Steak	230 °C	15 min
Zelenina	170 °C	15 min

Pokyny na použitie

Príprava teplovzdušnej fritézy na prvé použitie

1. Odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a štítky vo vnútri zariadenia a na ňom.
2. Vyčistite vnútorný priestor a príslušenstvo teplovzdušnej fritézy vlhkou utierkou iba jemnou mydlovou vodou. **NENAMÁČAJTE DO VODY.** Abrázívne čistiace prostriedky, čistiace kefy a chemické čistiace prostriedky môžu zariadenie poškodiť.
3. Uložte zariadenie na rovný povrch.
4. Zapojte teplovzdušnú fritézu do elektrickej zásuvky.
5. Stlačte tlačidlo Napájanie  a zariadenie sa zapne.
6. Zvoľte funkciu Match (1=2), potom funkciu teplovzdušné fritovanie a stlačte Štart. Zariadenie sa spustí na 15 minút, aby sa odstránili všetky z výroby, ktoré mohli v prístroji zostať.

Konfigurácia vašej teplovzdušnej fritézy

1. V zariadení je možné samostatne využívať dve oddelené varné zóny a nastaviť na nich rôzne funkcie, časy a teploty. Prípadne môžete vybrať deliacu prepážku a vytvoriť jedinú zónu s plnou kapacitou 11 l.
2. Uložte zariadenie na rovný povrch a zapojte ho do elektrickej zásuvky.

Odstránenie deliacej prepážky

1. Uistite sa, že je teplovzdušná fritéza chladná.
2. NEODSTRAŇUJTE deliacu prepážku, pokiaľ je zariadenie horúce.
3. Otvorte obe dvierka.
4. Vytiahnite deliacu prepážku z pojazdovej drážky smerom k sebe.
5. Teraz môžete do zariadenia vložiť veľký plech.

Pri používaní jedinej zóny fritézy je možné využiť všetky funkcie a predvoľby. Avšak programy jednotlivých zón 1, 2, Sync a Match (1=2) sú v tejto konfigurácii deaktivované.

Vloženie deliacej prepážky

1. Uistite sa, že je teplovzdušná fritéza chladná. NEVKLADAJTE deliacu prepážku, pokiaľ je zariadenie horúce.
2. Otvorte obe dvierka.
3. Deliacu prepážku je možné do zariadenia vložiť akoukoľvek stranou. Zarovnajtie prepážku do pojazdov a jemne ju zaltačte, až ucítite, že sa dotýka zadnej steny. Pri správnom vložení zariadenie registruje oddelené varné zóny a dôjde k aktivácii programov jednotlivých zón.

POZNÁMKA: Pokiaľ nejdú dvierka úplne zavrieť, nebola deliacu prepážku správne vložená.

Výber príslušenstva

- Pri použití malých drôtených roštov vložte do drážok pod rošty alebo na dno varnej zóny malé plechy, ktoré budú zachytávať prípadný odkvapkávajúci tuk alebo omrvinky.
- Pre najlepšie výsledky pri použití malých plechov a drôtených košíkov v jednej zóne by mal byť košík usadený vždy nad plechom, aby bola zaistená lepšia cirkulácia vzduchu a rovnomerné uvarenie pokrmu.
- Pri použití fritovacích nádob sa uistite, že sú mriežky úplne zasunuté a gumové nôžky sa dotýkajú dna košov.
- Pri použití všetkých 4 príslušenstiev (2 malé plechy a 2 drôtené košíky) naraz na prípravu mrazených potravín odporúčame predĺžiť čas prípravy o 3 – 4 minúty.

POZNÁMKA: Pri použití malých plechov alebo veľkého plechu na najvyššej pozícii môžu pokrmy s vyšším obsahom tuku vytvárať viac dymu kvôli blízkosti vykurovacieho telesa.

- Pre najlepšie výsledky pri pečení väčšieho chleba, koláča alebo sušienok odporúčame, aby ste odstránili deliacu prepážku a na dno varnej zóny položili veľký plech. Naň potom môžete položiť fritovaciu nádobu alebo vlastnú formu na pečenie. Tým zaistíte lepšiu cirkuláciu vzduchu okolo zvolenej formy na pečenie.

Programovanie zón – iba jedna strana alebo jediná zóna

1. Vložte potraviny do vybraného príslušenstva a to zasuňte do jednotky; zatvorte dvierka.
2. Stlačte tlačidlo napájania (⏻).
3. Stlačte tlačidlo 1 alebo 2, podľa vybranej zóny (neplatí, ak ste odstránili deliacu prepážku).
4. Nastavte zvolenú Funkciu alebo Predvoľbu, či Ručné nastavenie.
5. Podľa potreby prípadne upravte čas (⌚) alebo teplotu (🌡) pomocou tlačidiel + a -.
6. Stlačte tlačidlo Štart (>▶).

Programovanie zón – obe strany s rovnakým nastavením (s možnosťou nastavenia jednotného programu Match)

1. Vložte potraviny do vybraného príslušenstvá a to zasuňte do jednotky; zavrete dvierka.
2. Stlačte tlačidlo napájania (⏻).
3. Stlačte tlačidlo Match (1=2). Digitálne displeje nad oboma zónami budú aktívne, pretože toto nastavenie bude platiť pre obe strany (takže nebudete musieť naprogramovať každú zónu zvlášť).
4. Nastavte zvolenú Funkciu alebo Predvoľbu, či Ručné nastavenie.
5. Podľa potreby prípadne upravte čas (⌚) alebo teplotu (🌡) pomocou tlačidiel + a -.
6. Stlačte tlačidlo Štart (>▶).

Programovanie zón – obe strany s rôznym nastavením (s možnosťou synchronizácie dokončenia varenia pomocou programu Sync)

1. Vložte potraviny do vybraného príslušenstva a to zasuňte do jednotky; zatvorte dvierka.
2. Stlačte tlačidlo napájania (⏻).
3. Stlačte tlačidlo zóny 1.
4. Nastavte zvolenú Funkciu alebo Predvoľbu, či Ručné nastavenie.
5. Podľa potreby prípadne upravte čas (⌚) alebo teplotu (🌡) pomocou tlačidiel + a -.
6. Stlačte tlačidlo zóny 2 a opakujte kroky 4 a 5. Podľa potreby môžete dokonca zvoliť rovnaké funkcie a predvoľby, iba s inými časmi a teplotami.
7. Ak je každná zóna nastavená na inú dĺžku varenia, ale chcete, aby obe zóny skončili v rovnaký čas, stlačte tlačidlo SYNC.

POZNÁMKA: Aby bol zaistený optimálny výsledok varenia, je možné rozdielny čas jednotlivých zón vyrovnat iba v limitovanom rozsahu. Pokiaľ potrebujete dlhší časový rozstup, než zariadenie dovolí, počkajte s vložением potravín s kratšou dobou prípravy až v rámci tohto limitu.

8. Stlačte tlačidlo Štart (>▶).

Varenie

1. Po stlačení tlačidla **Štart** (>▶) sa aktívna varná zóna rozsvieti, zapne sa vykurovacie teleso aj ventilátor a na displeji sa zobrazí odpočet času.
2. Tlačidlo **Osvetlenie** (☹) môžete stlačiť kedykoľvek počas varenia a kontrolovať tak stav pokrmu bez nutnosti otvárať dvierka. Svetlo automaticky hlasne po 30 sekundách.
3. Kedykoľvek môžete varenie pozastaviť stlačením tlačidla **Štart/Pauza** (>▶), vykurovacie teleso aj ventilátor sa vypnú. Opätovným stlačením tlačidla znovu zahájite varenie.
4. Otvorenie dvierok počas varenia pozastaví program, odpočet času a vypne vykurovacie teleso a ventilátor. Zatvorením dvierok znovu zahájite varenie a program bude pokračovať.
5. V polovici nastaveného času zaznie 5x zvukové upozornenie a na displeji sa zobrazí správa "FLIP". Otočte pokrm alebo pretrepte obsah fritovacej nádoby pre rovnomerné varenie (viac informácií viď Tabuľka varenia v teplotovzdušnej fritíze).

POZNÁMKA: Ak váš pokrm nevyžaduje otočenie, môžete túto správu ignorovať. Zvukové upozornenie sa neozve pri funkciách pečenia mäsa a pečivo, pretože tu otáčanie nebýva nutné.

6. Obe zóny sa rozsvietia 1 minútu pred dokončením varenia na znamenie, že je takmer hotové.
7. Po dokončení varenia zaznie 3x zvukové upozornenie a vnútorné osvetlenie sa rozsvieti na 10 sekúnd. Potom sa zariadenie automaticky vypne.
8. Kedykoľvek môžete stlačením tlačidla **Napájanie** program vypnúť a prenastaviť.

Ďalšie funkcie

- **Turbo Crisp:** Ak váš pokrm vyžaduje na záver krátko zapiečť alebo vytvoriť kôrku, môžete použiť funkciu **Turbo Crisp** na ďalších 10 minút: Po ukončení bežného varenia stlačte túto funkciu (v základnom nastavení na 10 minút) a potom **Štart** (>▶).
- **SYNC (1↔2):** Automaticky synchronizuje čas dokončenia varenia v oboch zónach, aj keď majú obe zóny nastavenú inú dĺžku varenia. Zóna s dlhšou dobou varenia sa spustí prvá, druhá sa spustí neskôr tak, aby obe skončili spoločne. Táto funkcia je ideálna na prípravu pokrmov typu fast food, či už chladených alebo mrazených. Maximálny časový rozdiel medzi jednotlivými zónami je prednastavený, aby bola zaistená optimálna kvalita pripravovaných pokrmov v oboch zónach.
- **MATCH (1=2):** Funkcia **Match** automaticky zjednotí čas a teplotu v oboch zónach. Táto funkcia je vhodná na prípravu veľkého množstva rovnakých potravín alebo rôznych potravín s rovnakou požadovanou dĺžkou a teplotou prípravy.

POZNÁMKA: Pri použití funkcií **Sync** alebo **Match** dôjde k pozastaveniu varenia v oboch zónach, aj keď otvoríte iba jedno dvierka. Tak je zaistený rovnaký čas dokončenia varenia v oboch zónach. Po zatvorení dvierok sa znovu spustí varenie.

Užitočné tipy

1. Prednastavené časy a teploty sú iba orientačné. Detailné informácie nájdete v Tabuľke varenia v teplotovzdušnej fritíze.
2. Ak počas varenia necháte otvorené dvierka po dobu dlhšiu ako 5 minút, fritíza sa prepne do režimu rukoväť z koša odnímate. Pre opätovnú aktiváciu stlačte tlačidlo **Napájanie** (⏻).
3. Na vybratie fritovacích nádob použite odnímateľnú rukoväť. Stlačením dlane pritlačte vidlicu rukoväte k sebe a zasuňte ju do svorky na koši. Rovnakým spôsobom rukoväť z koša odnímate. **NEVYTAHUJTE** horúce koše z fritízy bez rukoväte.
4. Na vybratie drôtených košíkov a plechov z horúcej fritízy použite kuchynskú chňapku alebo silnú suchú utierku.
5. Na manipuláciu s uvarými pokrmami používajte žiaruvzdorné náčinie. Neodkladajte horúce príslušenstvo fritízy na povrchy, ktoré nie sú žiaruvzdorné. Pri vyklápaní pokrmu z fritovacích košov buďte opatrní, dbajte na možné nebezpečenstvo vytečenia horúcich tekutín alebo tukov.
6. Nepoužívané plechy a košíky je možné zasunúť do úložnej priehradky. Malé plechy a drôtené košíky naskladajte na veľký plech.
7. Fritovací nádoby lze skladovať vnútri fritízy, pokud není v provozu.
8. Pokiaľ už varíte v jednej zóne a chcete pridať potraviny do druhej zóny, stačí stlačiť tlačidlo **Štart/Pauza** (⏻). Naprogramovať druhú zónu podľa inštrukcií "Programovanie zón – iba jedna strana alebo jediná zóna". Teraz pridajte potraviny a stlačte **Štart**. Obe strany budú teraz variť spolu.
9. **NEPOUŽÍVAJTE** kovové náčinie. Odporúčame používať iba silikónové náčinie pri manipulácii s príslušenstvom fritízy.
10. Pri pečení koláčov alebo chleba odporúčame postaviť formu na pečenie na veľký plech na dne fritízy. Fritovacie nádoby sú tiež vhodné na pečenie. Na pečenie chleba alebo koláča vo fritovacej nádobe vyberte mriežku.

Čistenie a údržba teplotovzdušnej fritízy

1. Po každom použití vyčistite teplotovzdušnú fritízu a príslušenstvo.
2. Pred čistením teplotovzdušnej fritízy **BREVILLE®** ju odpojte zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
3. Vyčistite vnútorný priestor vlhkou utierkou iba jemnou mydlovou vodou. **NENAMÁČAJTE DO VODY.** Abrázívne čistiace prostriedky, čistiace kefy a chemické čistiace prostriedky môžu jednotku poškodiť.
4. Fritovacie nádoby teplotovzdušnej fritízy často vyprázdňujte, aby ste zabránili hromadeniu omrvínok.
5. Vyberateľné príslušenstvo vrátane deliacej prepážky je vhodné na umývanie v umývačke.

Tabuľka varenia v teplovzdušnej fritéze

Potraviny	Hmotnosť	Funkcia/ Predvoľba	Čas	Teplota	Pretrepte/ Otočte v polovici doby varenia	Olej
ZEMIAKY						
Ručne krájané hranolky	700–800 g	Hranolky	30–35 min	200 °C	Áno	1 polievková lyžica
Ručne krájané hranolky	250 g	Hranolky	15–20 min	200 °C	Áno	½ polievkovej lyžice
Mrazené hranolky (tučný rez)	500–700 g	Hranolky	20–25 min	200 °C	Áno	Nie
Mrazené hranolky (tučný rez)	250 g	Hranolky	13–15 min	200 °C	Áno	Nie
Mrazené hranolky (tenký rez)	500–700 g	Hranolky	18–20 min	200 °C	Áno	Nie
Mrazené hranolky (tenký rez)	250 g	Hranolky	10–12 min	200 °C	Áno	Nie
Mrazené hranolky zo sladkých zemiakov	500 g	Hranolky	15–18 min	200 °C	Áno	Nie
Mrazené Hash Browns	600 g	Hranolky	18–20 min	200 °C	Áno	Nie
Čerstvé zemiaky v šupke	1 kg (4)	Teplovzdušné fritovanie	60 min	180 °C	Nie	½ polievkovej lyžice
MÄSO / HYDINA / RYBA						
Steak	250 g (1)	Steak	10–15 min	200 °C	Áno	1 lyžička
Bravčové kotlety	600 g (3)	Steak	15–20 min	180 °C	Áno	1 polievková lyžica
Hovädzie burgre	340 g (2)	Steak	16–18 min	180 °C	Áno	Nie
Jehňacie stehno	2 – 2,5 kg	Steak	105 – 120 min	170 °C	Nie	Nie
Celé pečené kura	1,8–2,2 kg	Kura	80–90 min	170 °C	Nie	Nie
Celé pečené kura	1,3–1,6 kg	Kura	60–70 min	170 °C	Nie	Nie
Kuracie krídla	1 kg	Kura	30–35 min	180 °C	Áno	Nie
Filet z lososa	480 g (2)	Templ. fritovanie	12–15 min	180 °C	Nie	Nie
MRAZENÉ POTRAVINY						
Mrazené obalované filé	400 g (2)	Templ. fritovanie	12–15 min	180 °C	Áno	Nie
Mrazené kuracie nugety	400 g	Templ. fritovanie	12–15 min	180 °C	Áno	Nie
Mrazené zeleninové hamburgery	450 g (4)	Templ. fritovanie	15–20 min	200 °C	Áno	Nie
Plátky mrazeného cesnakového chleba	6 plátků	Hork. fritovanie	6–8 min	180 °C	Áno	Nie
ZELENINA						
Mrazené cibuľové krúžky	400 g	Templ. fritovanie	10–12 min	180 °C	Áno	Nie
Čerstvá pražená zelenina	800 g	Zelenina	15–20 min	170 °C	Áno	1 polievková lyžica

Odstraňovanie porúch

PROBLÉM	POTENCIÁLNA PRÍČINA	RIEŠENIE
Prevarené/ Nedovarené pokrmy	<ul style="list-style-type: none">Nesprávne nastavenie teploty alebo času	<ul style="list-style-type: none">Možno budete musieť prispôsobiť čas a teplotu požadovanej chuti.Pretože je vzduchová fritéza menšia ako bežná rúra, zahreje sa rýchlejšie a všeobecne varí kratšiu dobu.
Zápach spáleniny	<ul style="list-style-type: none">Hromadenie zvyškov potravín vo vaničke fritézy	<ul style="list-style-type: none">Pozri časť "Čistenie vzduchovej fritézy".
Rozhranie dotykového panela nereaguje	<ul style="list-style-type: none">Panel je špinavý alebo mastnýPrebytočná vlhkosť na paneliRiadiaca jednotka nepracuje správne	<ul style="list-style-type: none">Pred použitím sa uistite, že je panel čistý.Uistite sa, že panel je čistý a suchý; používajte na ovládanie suchej ruky.Pred opätovným pripojením odpojte prístroj a nechajte ho 60 sekúnd v pokoji. Ak chyba pretrváva, kontaktujte autorizovaný servis.
Rozhranie dotykového panela pravej strany nereaguje	<ul style="list-style-type: none">Deliaca prepážka nie je vloženáDeliaca prepážka nie je vložená správne.	<ul style="list-style-type: none">Uistite sa, že je deliaca prepážka vložená podľa inštrukcií.
Teplovzdušná fritéza sa po naprogramovaní nespustí	<ul style="list-style-type: none">Dvierka sú otvorené.Príliš veľký časový rozdiel medzi zónami v programe Sync	<ul style="list-style-type: none">Zavrite dvierka.Znížte časový rozdiel medzi zónami.

Popredajné a náhradné diely

V prípade, že spotrebič nepracuje, ale je v záruke, vráťte výrobok na miesto, kde bol zakúpený, kde bude opravený alebo vymenený. Uvedomte si prosím, že bude požadovaná platná forma dokladu kúpe.

Ak potrebujete ďalšiu podporu, obráťte sa na naše oddelenie zákazníckeho servisu:

Výhradný dovozca pro ČR a SR:

Řídící systémy, spol. s r. o.

Jablonecká 648/8
460 01 Liberec I.
Česká republika

tel. +420 485 130 303
e-mail: info@mamedoma.sk
www.mamedoma.sk

Likvidácia odpadu

Odpadové elektrické výrobky by sa nemali likvidovať spoločne s domovým odpadom. Prosím tam, kde existujú príslušné zariadenie, ich recyklujte.

