

Breville®

Turn **on** your creativity®

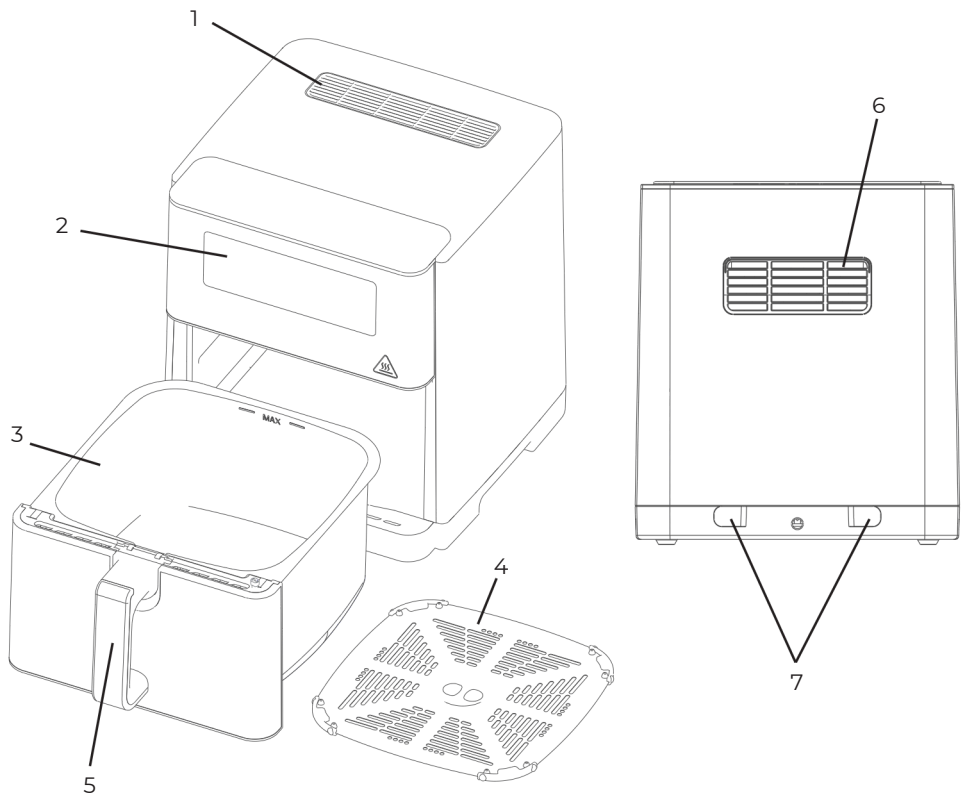


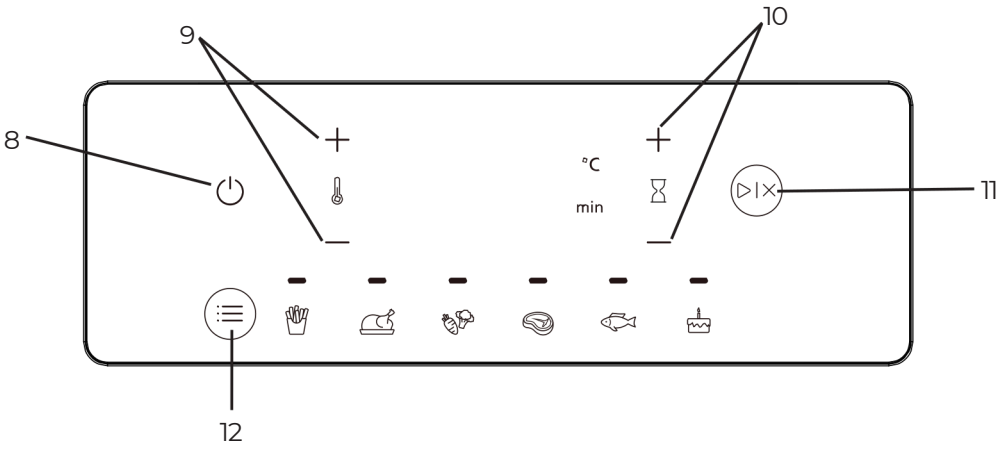
Halo Air

Teplovzdušná fritéza

9L Digital

VDF131X





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. Odvzdušňovací otvor (sanie)
2. Ovládací panel
3. Vanička na varenie
4. Tácka fritézy s neprilnavým povlakom
5. Rukoväť
6. Odvzdušňovací otvor (výstup)
7. Úložisko napájacieho kábla

Ovládací panel


8. Vypínač
9. Nastavenie teploty
10. Nastavenie časovača
11. Štart/stop
12. Nastavenie predvoľieb

Tabuľka predvoľieb






Predvoľby	Teplota	Čas
Hranolky	200 °C	18 min
Kura	200 °C	22 min
Zelenina	180 °C	10 min
Steak	200 °C	15 min
Ryba	180 °C	12 min
Pečenie	160 °C	12 min

Pokyny na použitie

Príprava teplovzdušnej fritézy na prvé použitie

1. Odstráňte všetky obalové materiály, nálepky a štítky vo vnútri jednotky a na nej.
2. Vyčistite vnútorný priestor fritézy vlhkou utierkou iba jemnou mydlovou vodou. **NENAMÁČAJTE DO VODY.** Abrázívne čistiace prostriedky, čistiace kefy a chemické čistiace prostriedky môžu jednotku poškodiť.
3. Uložte jednotku na rovný povrch.
4. Zapojte teplovzdušnú fritézu do elektrickej zásuvky.
5. Stlačte tlačidlo napájania  a jednotka sa zapne.
6. Zvoľte ľubovoľný prednastavený režim varenia na dobu približne 15 minút, aby ste odstránili všetky zvyšky z výroby, ktoré mohli v prístroji zostať.

Přednastavený režim

1. Uložte jednotku na rovný povrch.
2. Zapojte teplovzdušnú fritézu do elektrickej zásuvky.
3. Vložte tácku na dno vaničky fritézy.
4. Uložte jedlo na tácku a vložte vaničku späť do teplovzdušnej fritézy.
5. Stisknite tlačítko napájání , prístroj sa zapne. Vyberte si požadovanú predvoľbu – hranolky, kura, zelenina, steak, ryba alebo pečenie. Teplota a čas sa zobrazí automaticky.
- POZNÁMKA:** Prednastavená teplota a údaj časovača sú iba orientačné, podrobnosti nájdete v tabuľke varenia dodanej s fritézou. Na nastavenie teploty a času použite znamienka plus a mínus vedľa symbolov teploty () a času ().
7. Pre spustenie fritézy stlačte tlačidlo Štart ().
8. Po uplynutí času na časovači sa ozve zvuková výstraha. Opatrne vyberte vaničku teplovzdušnej fritézy a jedlo pomocou kuchynského náčinia bezpečného pre manipuláciu s horúcimi pokrmami. Nekladte ich na povrch, ktorý nie je odolný voči teplu. Ak chcete pokrmy vybrať, vaničku nenakláňajte.
POZNÁMKA: Ak chcete pozastaviť cyklus varenia, otvorte vaničku teplovzdušnej fritézy; cyklus varenia bude pokračovať po opätovnom zasunutí vaničky do prístroja. Cyklus varenia zastavíte stlačením tlačidla Štart/Stop (.

Čištění a údržba vzduchové fritézy

1. Po každom použití vyčistite teplovzdušnú fritézu a príslušenstvo.
2. Pred čistením teplovzdušnej fritézy BREVILLE® ju odpojte zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
3. Vyčistite vnútorný priestor teplovzdušnej fritézy vlhkou utierkou a jemnou mydlovou vodou. **NENAMÁČAJTE DO VODY.** Abrázívne čistiace prostriedky, čistiace kefy a chemické čistiace prostriedky môžu jednotku poškodiť.
4. Vaničku teplovzdušnej fritézy a tácku často vyprázdňujte, aby ste zabránili hromadeniu omrvínok.
5. Vanička a tácka sú vhodné na umývanie v umývačke.

Tabuľka varenia vo teplovzdušnej fritéze

Potraviny	Hmotnosť	Funkcia/ Predvoľba	Čas	Teplota	Pretrepte/ Otočte v polovici doby varenia	Olej
ZEMIAKY						
Ručne rezané hranolky	500–700 g	Hranolky	25–30 min	200 °C	Áno	1 polievková lyžica
Ručne rezané hranolky	250 g	Hranolky	12–15 min	200 °C	Áno	½ polievkovej lyžice
Mražené hranolky (tučný rez)	500–700 g	Hranolky	20–25 min	200 °C	Áno	Nie
Mražené hranolky (tučný rez)	250 g	Hranolky	13–15 min	200 °C	Áno	Nie
Mražené hranolky (tenký rez)	500–700 g	Hranolky	18–20 min	200 °C	Áno	Nie
Mražené hranolky (tenký rez)	250 g	Hranolky	10–12 min	200 °C	Áno	Nie
Mražené hranolky zo sladkých zemiakov	500 g	Hranolky	12–15 min	200 °C	Áno	Nie
Mražené Hash Browns	600 g	Hranolky	18–20 min	200 °C	Áno	Nie
Čerstvé zemiaky v šupke	1 kg (4)	Ručne	60 min	180 °C	Nie	½ polievkovej lyžice
MÄSO / HYDINA / RYBA						
Steak	250 g (1)	Steak	10–15 min	200 °C	Áno	½ polievkovej lyžice
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	½ polievkovej lyžice
Celé pečené kura	1,8–2,2 kg	Celé kura	80–90 min	170 °C	Nie	1 polievková lyžica
Celé pečené kura	1,3–1,6 kg	Celé kura	60–70 min	170 °C	Nie	1 polievková lyžica
Kuracie krídla	1 kg	Kura	30–35 min	180 °C	Áno	Nie
Filet z lososa	480 g (2)	Ryba	12–15 min	180 °C	Nie	Nie
MRAZENÉ POTRAVINY						
Zmrazené ryby	400 g (2)	Ryba	12–15 min	180 °C	Áno	Nie
Zmrazené kuracie nugety	400 g	Teplovzdušné fritovanie	12–15 min	180 °C	Áno	Nie
Mražené zeleninové hamburgery	450 g (4)	Teplovzdušné fritovanie	15–20 min	200 °C	Áno	Nie
Plátky mrazeného cesnakového chleba	6 plátkov	Teplovzdušné fritovanie	10 min	180 °C	Áno	Nie
ZELENINA						
Mražené cibuľové krúžky	400 g	Teplovzdušné fritovanie	12–15 min	200 °C	Áno	Nie
Čerstvá pražená zelenina	800 g	Teplovzdušné fritování	15–20 min	180 °C	Áno	1 polievková lyžica

Užitočné tipy / 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 prispôbiť čas a teplotu požadovanej chuti.Pretože je teplovzdušná 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 teplovzdušnej fritézy" na strane 4.
Rozhranie dotykového panela nereaguje	<ul style="list-style-type: none">Panel je špinavý alebo mastnýPrebytočná vlhkosť na paneliRiadiaca jednotka nepracuje správneVanička fritézy nie je zasunutá	<ul style="list-style-type: none">Pred použitím sa uistite, že je panel čistý.Uistite sa, že panel je čistý a suchý, a používajte na ovládanie suchej ruky.Pred opätovným pripojením odpojte prístroj a nechajte ho 60 sekúnd v pokoji. Ak chyba pretrváva, kontaktujte popredajnú podporu.Skontrolujte, či je vanička fritézy správne zasunutá.
Malý odkvap vody a únik pary z vaničky počas varenia	<ul style="list-style-type: none">Voda uvoľnená z jedla počas varenia	<ul style="list-style-type: none">To nie je problém, bežne k tomu dochádza počas normálneho cyklu varenia. Utrite kvapky mäkkou handričkou.

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 o kúpe. Ak potrebujete ďalšiu podporu, obráťte sa na naše oddelenie zákazníckeho servisu.

Výhradný dovozca pre 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.cz

www.mamedoma.cz

Likvidácia odpadu

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

