

SEVERIN



ART.-NO. FR 2464

Teplovzdušná fritéza 4 l

Vážení zákazníci,

Pred použitím si pozorne prečítajte nasledujúce pokyny a tento návod si uschovajte na ďalšie použitie. Prístroj smú používať iba osoby, ktoré sú oboznámené s týmito pokynmi.

Pripojenie k elektrickej sieti

- Prístroj by mal byť zapojený iba do uzemnenej zásuvky, ktorá je inštalovaná v súlade s platnými predpismi.
- Uistite sa, že napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku prístroja.
- Tento výrobok spĺňa všetky platné smernice CE.

Zoznámenie sa s prístrojom

1. Ovládací displej
2. Kryt
3. Rukoväť / fritovací kôš
4. Fritovací kôš
5. Typový štítok (spodná strana prístroja)
6. Napájací kábel so zástrčkou

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Aby nedošlo k ohrozeniu bezpečnosti, opravy prístroja a napájacieho kábla môže vykonávať iba náš servis. V prípade potreby kontaktujte zákaznícky servis (kontakt nájdete v záručnom liste alebo na www.severin.de).
- Pred čistením odpojte prístroj od siete a nechajte ho úplne vychladnúť.
- Na vonkajšie čistenie nepoužívajte vodu, neponárajte prístroj ani kábel do vody – hrozí úraz elektrickým prúdom.
- Odnímateľné časti čistite po každom použití v horúcej vode a dôkladne osušte.
- Podrobné pokyny nájdete v časti **Čistenie a údržba**.
- Prístroj nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo diaľkového ovládania.
- Umiestnite prístroj na stabilný, tepelne odolný a ľahko čistiteľný povrch. Zaistite dostatok voľného priestoru.
- **Pozor! Nebezpečenstvo popálenia!** Výstražné symboly na koši a zadných výduchoch upozorňujú na horúce povrchy.
- Nikdy nekladajte ruky do otvoreného prístroja bez nasadeného držiaka koša.
- Zo zadných otvorov uniká horúca para – nedávajte ruky ani sa nenakláňajte nad prístroj.
- Jedlo aj fritovací kôš sú po príprave horúce – manipulujte iba za rukoväť.
- Kôš pokladajte iba na tepelne odolné povrchy.
- Prístroj je určený na domáce použitie alebo podobné prostredia ako:
 - kuchyne v kanceláriách alebo obchodoch,

- poľnohospodárske prevádzky,
- hotely, motely,
- ubytovanie typu „bed and breakfast“.
- Deti do 8 rokov nesmú prístroj obsluhovať.
- Deti od 8 rokov môžu prístroj používať len pod dozorom.
- Prístroj môžu používať osoby so zníženými schopnosťami alebo skúsenosťami iba pod dozorom.
- Deti sa nesmú s prístrojom hrať ani ho čistiť bez dohľadu.
- Obalový materiál uchovávajte mimo dosahu detí – hrozí nebezpečenstvo udusenía.
- Prístroj nenechávajte počas prevádzky bez dozoru.
- Pred každým použitím skontrolujte prístroj, kábel a príslušenstvo na poškodenie. V prípade podozrenia kontaktujte servis.
- Prístroj neumiestňujte pod skrinky, blízko stien ani do rohov.
- Dodržujte minimálnu vzdialenosť 15 cm zo všetkých strán a 30 cm zozadu.
- Zadný výstup tepla nesmie smerovať na teplocitlivé materiály (napr. tapety, sklo, nábytok).
- Zabezpečte, aby sa v okolí nenachádzali horľavé materiály.
- Nezakrývajte ventilačné otvory.
- Ak používate papier na pečenie alebo alobal, zaťažte ich jedlom, aby sa nedotýkali výhrevných telies – mohli by sa vznietiť. Ich používanie neodporúčame.
- Nedotýkajte sa prístroja ani kábla, keď sú horúce. Kábel neumiestňujte na horúce časti a zabráňte jeho voľnému viseniu.
- Pred prenášaním nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- Zástrčku vytiahnite:
 - po použití,
 - pri poruche,
 - pred čistením.
- Nikdy netiahnite za kábel – vždy uchopte zástrčku.
- Nepoužívajte zástrčku mokрыmi rukami.
- Používajte iba plastové alebo drevené nástroje – kovové náčinie môže poškodiť povrch koša.

- Za škody spôsobené nesprávnym použitím nenesieme zodpovednosť.

Účel použitia

- Prístroj je určený výhradne na prípravu jedla.
- Nie je určený na použitie s olejom alebo tukom ako klasická fritéza.
- Používajte iba v interiéri.
- Nie je určený na ohrievanie vody.

Pred prvým použitím

- Odstráňte všetky obalové materiály a nálepky (okrem identifikačného štítku).
- Vyčistite prístroj podľa pokynov v časti **Čistenie a údržba**.
- Zapnite prístroj s vloženým košom na 200 °C na 30 minút bez jedla – odstráni sa typický „nový“ zápach.
- Zabezpečte dobré vetranie – otvorte okná alebo dvere.
- Po „vypálení“ znovu vyčistite prístroj podľa pokynov.

Režim pohotovosti

- Ak prístroj nie je aktívny a do cca 30 sekúnd nestlačíte žiadne tlačidlo, automaticky prejde do režimu pohotovosti.

Ovládací displej

- Displej slúži na zapnutie a vypnutie prístroja a výber jednotlivých funkcií.
- Vybrané funkcie sa rozsvietia alebo blikajú.
- Pre výber automatických programov najskôr stlačte tlačidlo **MENU**.

	Tlačidlá na zvýšenie / zníženie teploty
	Tlačidlá na predĺženie / skrátenie času
	Tlačidlo na výber automatických programov
	Tlačidlo zapnutia / vypnutia
	Tlačidlo štart / stop
	Displej teploty v °C
	Displej času v minúta
	Displej času v hodinách
	Na displeji sa zobrazuje predhrievanie
	Tlačidlo pre mrazenú pizzu
	Tlačidlo pre čerstvú pizzu
	Tlačidlo na zapnutie / vypnutie svetla
	Displej automatických programov

Príprava prístroja

1. Vždy umiestnite prístroj na suchý, rovný, nešmyklavý a tepelne odolný povrch, ktorý nie je poškodený gumovými nožičkami.
2. Pripravte si jedlo, ktoré budete pripravovať horúcim vzduchom.
3. Vyberte fritovací kôš.
4. Naplňte jedlo do fritovacieho koša. Značku „MAX“ nesmiete prekročiť.
5. Vložte fritovací kôš späť do fritézy s nízkym obsahom tuku.

Zapnutie prístroja

1. Zapojte napájací kábel do zásuvky. Na displeji sa na krátku chvíľu rozsvietia všetky ikony a ozve sa krátky zvukový signál. Tlačidlo voľby bliká.
2. Klepnite na tlačidlo voľby. Na displeji sa zobrazia možnosti nastavenia času a teploty varenia.

Pozor! Ak je prístroj po zapnutí nečinný, prejde do pohotovostného režimu. Na jeho opustenie je potrebné najprv ručne nastaviť čas a teplotu varenia.

Zrušenie procesu varenia pred uplynutím časovača:

Podržte tlačidlo voľby približne 3 sekundy.

Ventilátor bude po vypnutí prístroja ešte chvíľu pracovať.

Počas tohto času nie je možné nastavovať žiadne ďalšie hodnoty.

Pozor! Stlačením tlačidla voľby sa zapína a vypína osvetlenie, ktoré vám umožní kontrolovať jedlo cez priehľad.

Použitie automatických programov

K dispozícii je 10 automatických programov s prednastaveným časom a teplotou.

1. Postupujte podľa pokynov v častiach „Príprava“ a „Zapnutie prístroja“.
2. Po zapnutí prístroja opakovane stláčajte tlačidlo voľby na prepínanie medzi programami.
Klepnutím na tlačidlá voľby vyberiete programy pre pizzu.

Tip:

Ak si želáte upraviť nastavenia teploty a času, môžete tak urobiť pomocou tlačidiel naľavo a napravo od displeja.

3. Klepnite na tlačidlo voľby.
→ Jedlo sa pripravuje horúcim vzduchom. Na displeji sa zobrazuje teplota a zostávajúci čas prípravy. Tlačidlá voľby sú trvalo osvetlené. Po uplynutí času zaznejú tri dlhé zvukové signály a na displeji sa zobrazí „Koniec“.
4. Vyberte fritovací kôš z fritézy pomocou rukoväte.
5. Preneste jedlo do tepelne odolnej nádoby.
6. Nechajte fritovací kôš vychladnúť.
7. Odpojte napájaciu zástrčku zo zásuvky.
8. Vyčistite fritovací kôš podľa pokynov v časti „Čistenie a údržba“.

Symbol	Jedlo	Teplota	Čas
	Mrazená pizza	220 °C	8 min
	Čerstvá pizza	230 °C	9 min
	Hranolky (mrazené)	180 °C	20 min
	Steak/kotlety	200 °C	12 min
	Kurča	200 °C	20 min
	Ryba	140 °C	15 min
	Krevety	170 °C	15 min
	Zelenina	170 °C	15 min
	Malé koláčky v žiaruvzdorných formičkách	180 °C	6 min
	Funkcia sušenia (napr. ovocie/zelenina)	60 °C	8:00 h

Použitie manuálneho nastavenia teploty / času

- Postupujte podľa pokynov v časti „Príprava zariadenia“ a „Zapnutie zariadenia“. Na displeji sa zobrazí prednastavená teplota (v °C) vľavo a prednastavený čas (v minútach) vpravo.
- Pomocou tlačidiel + a – vľavo nastavte teplotu.

3. Pomocou tlačidiel + a – vpravo nastavte čas (v minútach).

Pozor! Teplotu možno nastavovať po 5 °C v rozsahu od 40 do 230 °C.

Čas možno meniť po minútach v rozsahu 1–60 minút a po 10 minútach v rozsahu 1:00 až 12:00 hodín. Rozsahy závisia od zvoleného programu:

• Bez zvoleného programu:

- Teplota: 120–230 °C
- Čas: 1–60 minút
 - MRAZENÁ PIZZA, ČERSTVÁ PIZZA a steak:
- Teplota: 120–230 °C
- Čas: 1–20 minút
 - Funkcia sušenia:
- Teplota: 40–100 °C
- Čas: 0:01–12:00 hodín
 - Ostatné programy:
- Teplota: 120–200 °C
- Čas: 1–60 minút

Na rýchle nastavenie podržte tlačidlo + alebo –.

4. Klepnite na tlačidlo voľby (►).

→ Jedlo sa pripravuje. Na displeji sa striedavo zobrazuje teplota a zostávajúci čas.

Tlačidlá voľby + a – svietia a označujú, že zariadenie je v prevádzke. Čas a teplotu je možné počas prípravy kedykoľvek zmeniť podľa vyššie uvedeného postupu.

Po uplynutí času zaznie signál.

5. Pokračujte podľa pokynov v časti „Varenie pomocou automatických programov“.

Pozastavenie procesu varenia:

1. Počas varenia klepnite na tlačidlo voľby (►).

→ Ohrev sa preruší, časovač sa zastaví, tlačidlo voľby a displej blikajú.

Ventilátor ešte niekoľko sekúnd beží.

Obnovenie varenia:

2. Opätovne klepnite na tlačidlo voľby (►), čím varenie obnovíte.

Pozor! Varenie možno tiež prerušiť vybratím koša pomocou rukoväte. Program sa preruší a automaticky obnoví po vrátení koša späť.

Funkcia sušenia

Táto funkcia slúži na sušenie ovocia a zeleniny.

Program umožňuje sušenie v rozmedzí od 40 do 100 °C počas až 12 hodín.

1. Postupujte podľa pokynov v časti „Začíname“ a „Zapnutie zariadenia“.
2. Opakovane klepajte na tlačidlo voľby, kým nezvolíte funkciu sušenia.
3. Nastavte požadovanú teplotu a čas.
4. Klepnite na tlačidlo voľby na spustenie funkcie.
→ Po uplynutí času zaznejú 3 pípnutia. Teraz môžete vybrať usušené ovocie alebo zeleninu.

Pozor! Doba a teplota sušenia sa môžu výrazne líšiť v závislosti od obsahu vlhkosti.

Zmena predvolených nastavení

Predvolenú teplotu a čas môžete trvalo upraviť pre jednotlivé programy.

1. Postupujte podľa pokynov v časti „Začíname“ a „Zapnutie zariadenia“.
2. Vyberte program.
3. Nastavte požadovanú teplotu a čas.
4. Podržte tlačidlo voľby cca 3 sekundy. Nastavenie bude uložené ako nové predvolené hodnoty.

Obnovenie továrenského nastavenia

Zariadenie je možné resetovať na továrenské nastavenia.

1. Postupujte podľa pokynov v časti „Začíname“ a „Zapnutie zariadenia“.
2. Podržte tlačidlo voľby cca 3 sekundy. Zariadenie sa resetuje na predvolené továrenské nastavenia.

Ukončenie varenia

Po uplynutí nastaveného času zaznejú 3 krátke pípnutia a zariadenie prejde do pohotovostného režimu.

Užitočné tipy pre horúcovzdušné vyprážanie

- Pokrmu možno pripravovať podľa základných nastavení automatických programov alebo individuálne.

- Uvedené časy varenia sú len orientačné. Môžu sa líšiť podľa typu pokrmu.
- Pri väčšom množstve sa doba prípravy predlžuje. Odporúčame jedlo častejšie obracať.
- Ak je jedlo príliš tmavé, najskôr znížte teplotu a až potom skráťte dobu varenia.
- Pre zdravé vyprážanie odporúčame nastaviť teplotu maximálne na 170 °C, najmä pri potravinách bohatých na škrob, aby sa minimalizovalo tvorenie zdraviu škodlivých látok.

Čistenie a údržba

- Pred čistením odpojte zariadenie od siete a nechajte ho úplne vychladnúť.
- **Pozor! Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!** Nepoužívajte tekutiny na čistenie vonkajších častí zariadenia ani kábla, neponárajte ich do vody.
- **Pozor!** Nepoužívajte ostré alebo abrazívne prostriedky – mohli by poškodiť povrch a keramickú vrstvu koša.
- **Pozor!** Všetky odnímateľné časti možno umývať v umývačke riadu, ale odporúčame šetrné ručné umývanie – soľ z umývacieho prostriedku môže časom poškodiť nepriľnavý povrch.
- Kôš umyte v horúcej vode a dôkladne vysušte.
- Telo zariadenia a priestor pre kôš utrite vlhkou handričkou.

Likvidácia

Zariadenia označené týmto symbolom musia byť likvidované oddelene od bežného odpadu, pretože obsahujú cenné materiály, ktoré možno recyklovať.

Správna likvidácia chráni životné prostredie aj ľudské zdravie. Informácie poskytne miestny úrad alebo predajca.