

EN

VITA FRYER

Translation of the original manual

CZ

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Návod k použití v originálním jazyce

SK

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

Preklad pôvodného návodu

HU

FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

Az eredeti útmutató fordítása

PL

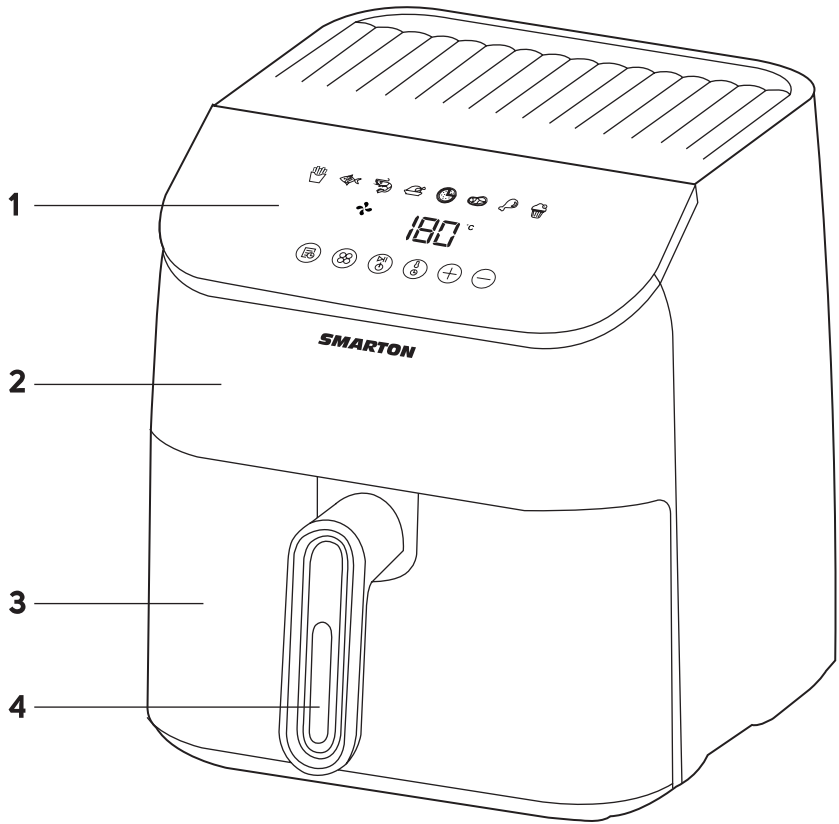
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

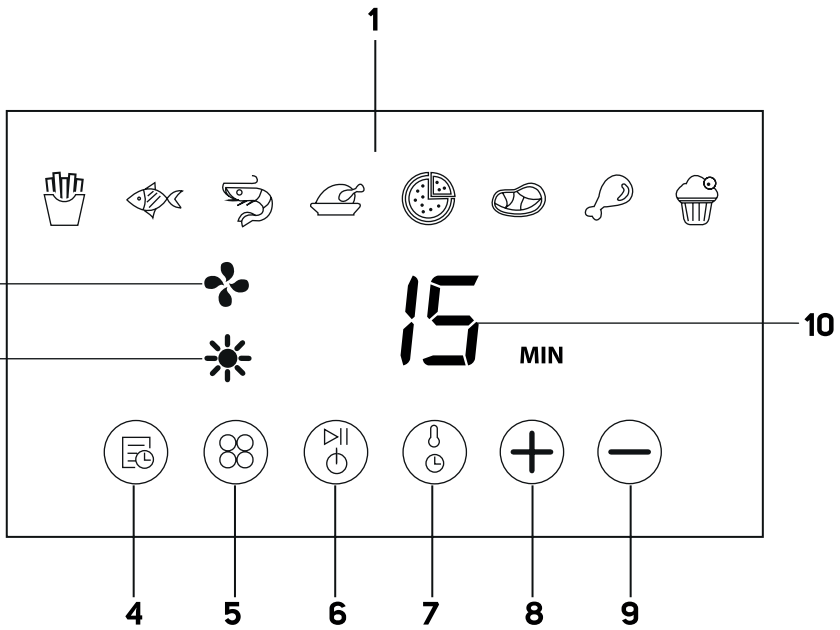




A



B



Important safety instructions

READ CAREFULLY AND STORE FOR FUTURE USE.

- This appliance may be used by children 8 years of age and older and by persons with physical, sensory or mental impairments or by inexperienced persons, if they are properly supervised or have been informed about how to use the product in a safe manner and understand the potential dangers.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance performed by the user must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and under supervision.
- Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and its power cord.
- In the event that the power cord is damaged, have it repaired at a professional service centre to prevent causing a dangerous situation. It is forbidden to use the appliance if it has a damaged power cord.
- Do not submerge the appliance, the power cord or the power plug in water or in any other liquid.
- Clean surfaces of the appliance that come into contact with the food according to the instructions in this user's manual.
- This appliance is not intended to be operated using an external timer switch or remote control.



The temperature of accessible surfaces may be higher if the appliance is in operation. The appliance may remain hot even after it is turned off. Prior to cleaning, maintenance or other handling, ensure that the appliance has cooled down completely.

- Before connecting the appliance to a power socket, check that the rated voltage stated on the appliance's rating label matches the electrical voltage in the socket to which you wish to connect the appliance.
- Connect the appliance only to a properly grounded socket. We recommend connecting the appliance to an independent electrical circuit. Do not use extension cords.
- Do not connect the appliance to a power socket unless it is properly assembled.
- Do not touch the power cord or the power plug with wet hands.
- The appliance is designed for household use only. Likewise, this appliance is intended for personal use in locations such as:
 - staff kitchens in stores, offices and other workplaces;
 - hotel or motel rooms and other living areas;
 - agricultural farms;
 - bed and breakfast establishments
- Do not use the appliance in an industrial environment or outdoors.
- The appliance is designed for cooking food. Do not use it for any other purposes than those intended.
- Do not place the appliance on window sills, kitchen sink drainboards or unstable surfaces. Always place it on a stable, even and dry surface.
- Do not place the appliance on an electric or gas stove or in its vicinity, do not place it in the vicinity of an open fire or an appliance that is a source of heat.
- Do not use the appliance in the vicinity of a bath, a kitchen sink, swimming pool or another water source.
- Before using this appliance, check that the drip tray is located in its place.
- During operation there needs to be sufficient area for air circulation above the appliance and on all its sides. Do not use the appliance near flammable materials such as curtains, kitchen towels, etc.
- Always fry food in the supplied frying pot.
- Filling the frying pot with oil may cause a fire hazard.
- Be especially careful when frying fatty food to avoid being burnt by spluttering fat.
- Do not touch non-stick surface with sharp or metal objects. This may damage it.
- Do not cover the vents while the appliance is in operation.
- Always turn off the appliance and disconnect it from the power socket when leaving it without supervision, after finishing using it and before cleaning or moving it.
- Allow the appliance to fully cool down before moving, cleaning or storing it. Use the thermally insulated handle for carrying the appliance.
- Do not use the appliance as a place for placing items.
- Disconnect the power cord from the power socket by pulling on the plug, never pulling on the cord. Otherwise, this could damage the power cord or the socket.
- Make sure the power cord does not hang over the edge of a table and that it is not touching a hot surface.
- Do not use the appliance if it is not working correctly, if it was dropped on the floor, if it is damaged or has been submerged in water.
- To avoid the danger of injury by electrical shock, do not repair the appliance yourself or make any adjustments to it. Have all repairs performed at an authorised service centre. By tampering with the appliance, you risk voiding your legal rights arising from unsatisfactory performance or quality warranty.

EN Vita fryer

User's manual

- Thank you for purchasing a Smarton brand product and we hope that you will be happy with it.
- Prior to using this appliance, please read the user's manual thoroughly, even in cases, when one has already familiarised themselves with previous use of similar types of appliances. Only use the appliance in the manner described in this user's manual. Keep this user's manual in a safe place where it can be easily retrieved for future use.
- We recommend saving the original cardboard box, packaging material, purchase receipt and responsibility statement of the vendor or warranty card for at least the duration of the legal liability for unsatisfactory performance or quality. In the event of transportation, we recommend that you pack the appliance in the original box from the manufacturer.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A1 Control display	A4 Handle
A2 Fryer unit	A5 Vents (located on the rear side)
A3 Frying pot	

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

B1 Preset program icons	B6 On/Off and start fryer button
B2 Internal fan icon	B7 Temperature setting button
B3 Fryer in operation icon	B8 Plus (+) button
B4 Delayed start button	B9 Minus (-) button
B5 Preset program selection button	B10 Numerical display

BEFORE FIRST USE




- Before first use, take the appliance and its accessories out of the packaging material and remove all promotional labels and stickers from it.
- Wipe the external surface of the fryer using sponge lightly dipped in warm water. Wipe dry using a clean wiping cloth.
- Take out the frying pot and the trivet and wash these in warm water with a small amount of kitchen detergent. Rinse and wipe dry.
- Wipe the internal area of the fryer using sponge lightly dipped in warm water. Wipe dry using a clean wiping cloth.



Note:

The frying pot can be washed in a dishwasher.


BASIC USE OF THE AIR FRYER

1. Place the air fryer on an even, rigid and dry surface at a sufficient distance from the power socket.
2. Take the frying pot out of the fryer. Put the food that you wish to fry into the frying pot and put it back into the fryer.
3. Insert the power plug into a power socket.
4. There will be a short beep and the control panel will turn on for a short while. Then it will turn off and only the  button will remain lit. The air fryer has switched to the stand-by mode.
5. Turn on the fryer using the .
6. Select a frying program or set the temperature and frying time manually – see in a subsequent part of this user's manual.
7. Press the  button and the fryer will start. The display will show the currently set temperature and the frying time, and the countdown will start.

8. The frying time and temperature will be appear intermittently on the numerical display while the fryer is running.
9. Regularly check the condition of the food while the fryer is running. Certain foods will need to be stirred during the frying process. Carefully take out the drying pot and the fryer will stop running. Stir the food and reinsert the frying pot. The fryer will start running again.



Note:


If you press the  button after taking out the frying pot, the fryer will turn off and it will be necessary to again select the program or set the temperature and the frying time.

10. When the set frying time elapses, the fryer will beep and turn off and switch to the stand-by mode.
11. Check the doneness of the food. In the event that the food is not fully baked through, insert the frying pot back in and set the required temperature and frying time.
12. If the food is sufficiently baked through, take it out of the frying bowl using tongs and allow it to drip off on a plate covered with a kitchen paper towel.




Note:

Do not turn the frying pot upside down. The oil that is accumulated on the bottom will flow out over the fried food.

13. If you need to pause the frying process at any time, long press the  button.
14. When you have finished using it, disconnect the power cord from the power socket.
15. Prior to cleaning, performing maintenance on or handling the fryer, allow it to cool down.



Note:

After turning off the fryer, the internal fan will continue to run for a period of about 20 seconds. The  icon will remain lit on the display. In this way, the internal components of the fryer are cooled down. This is normal.



Warning:






The fryer heats up during use and may reach high temperatures. It remains hot even after you have finished using it. Improper handling may result in serious burns. Be especially careful when handling it. We recommend using kitchen gloves. Always use the available heat-insulated handles.











Note:

Never use metal cooking utensils or knives as this could scratch the non-stick surface of the frying pot.




Selecting a preset program

- The air fryer has eight preset frying programs. Each program has a preset temperature and frying time, which can be adjusted.
1. Turn on the fryer using the .
 2. Repeatedly press the  button and select one of the preset programs – see more in the table below.
 3. If you need to change the temperature, repeatedly press the  button until the temperature and "°C" appear on the numerical display. Use the +/- buttons to change the temperature in the range from 80 to 200 °C.
 4. If you need to change the frying time, repeatedly press the  button until the frying time and "MIN" appear on the numerical display. Use the +/- buttons to set the required frying time in the range between 1 and 60 minutes.
 5. To start the fryer, press button .




Preset program table

Program	Icon	Default temperature (°C)	Default frying time (mins)
French fries		200	15
Fish		160	20
Seafood		180	20
Chicken		200	30
Pizza		180	30
Steak		180	15
Chicken drumsticks		200	20
Baking		160	40

Setting the temperature

1. Turn on the fryer using the  button. The default frying time of 15 minutes and the default temperature of 180 °C will intermittently appear on the numerical display
2. Repeatedly press the  button until the temperature and "°C" appear on the numerical display. Use the +/- buttons to change the temperature in the range from 80 to 200 °C.
3. To start the fryer, press button .

Setting the frying time



1. Turn on the fryer using the  button. The default frying time of 15 minutes and the default temperature of 180 °C will intermittently appear on the numerical display
2. Repeatedly press the  button until the frying time and "MIN" appear on the numerical display. Use the +/- buttons to set the required frying time in the range between 1 and 60 minutes.
3. To start the fryer, press button .




Note:

The frying time and the temperature can be changed even while the fryer is running in the same way as described above.


Delayed start

1. Turn on the fryer using the  button.
2. Select one of the preset programs or set a custom temperature and frying time – see previous section of the user's manual.
3. Press the  button on the numerical display and the default delay start time "0.5H" will appear on the numerical display.
4. Use the +/- buttons to set the required delayed start time in the range from 0.5 to 24 hours. When setting the range from 0.5 to

10 hours the time is increased in 30-minute increments, from 10 to 24 hours the time is increased in 1-hour increments.

5. To start the fryer, press button . The display will show the frying time, and the countdown will start. During the countdown, the display will intermittently show the delayed start time, the frying time and the temperature.
6. When the delayed start time has elapsed, the fryer will start.

Stand-by mode

- During the setting process, the fryer switches to the stand-by mode after 1 minute of inactivity, unless it is started using the .

TIPS AND ADVICE

- Fry food items of the same size at the same time. Smaller food pieces usually require a somewhat shorter frying time than larger pieces.
- Adjust the frying time based on the amount of food being fried. A larger amount requires a longer frying time than a smaller amount.
- Stir through the food during the frying process (especially the smaller pieces). In this way you will achieve optimal results and even doneness.
- Add a small amount of oil to French fries made from fresh potatoes and fry them until crispy.
- The optimal amount for frying crispy French fries is 0.5 kg.
- Do not fry food with a very high fat content in air fryers, e.g. sausages.
- Food that is usually baked in an oven can also be fried in the air fryer.
- When frying food from ready-made dough, shorten the frying time.
- When making muffins or biscuits, use a tray or a baking dish placed inside the frying pot.
- The air fryer can be used for heating up food. If you wish to heat up food, set the temperature to 150 °C and the heating time to 10 minutes.

Homemade French fries

When making homemade French fries, proceed as follows:

- Peel and cut the potatoes into long strips (French fries).
- Thoroughly rinse out the French fries and dry them using a kitchen paper towel.
- Put 1 to 2 tablespoons of oil into a bowl, add the French fries and mix together thoroughly so that all the French fries are coated in oil.
- Take the French fries out of the bowl and allow them to drain through a strainer.
- Place the strained French fries into the frying pot and select the French fries program.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the air fryer after every use. Before cleaning, the air fryer must be turned off, disconnected from the power socket and must be cool (including the accessories).



Warning:

To prevent the risk of injury by electrical shock, do not submerge the appliance, power cord or power plug in water or any another liquid.

Frying pot

- Take the trivet out of the frying pot. Wash the frying pot and the trivet in warm water with a small amount of neutral kitchen detergent. Using a soft sponge. Rinse and wipe dry.
- In the event that food bakes on, pour hot water into it and add kitchen detergent. Allow it to act for approx. 10 minutes and then clean it.
- The frying pot and the trivet can be washed in a dishwasher.

Internal area

- After removing the frying pot, wipe the internal area using a soft sponge, lightly dampened in warm water. Carefully wipe the heating element. Wipe dry using a clean wiping cloth.

Exterior surface

- To clean the outer surface, use a dry or slightly dampened cloth. Then wipe everything so that it is thoroughly dry.



Warning:

For cleaning, never use steel wool, abrasive cleaning products, petrol, etc.

Storage

- When not using the appliance for an extended period of time, disconnect the power plug from the power socket, allow the appliance to cool down and clean it according to the instructions provided above.
- Before storing it, check that the appliance and all its accessories are thoroughly clean and dry.
- Store the appliance in a dry, clean and well-ventilated location not exposed to extreme temperatures and out of children's reach.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage range220–240 V–
Rated frequency.....50-60 Hz
Rated power input.....1350 W

We reserve the right to change text and technical specifications.

INSTRUCTIONS AND INFORMATION REGARDING THE DISPOSAL OF USED PACKAGING MATERIALS

Dispose of used packaging material at a site designated for waste in your municipality.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling, hand these appliances over at determined collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries you may return your products to the local retailer when buying an equivalent new product. Correct disposal of this product helps save

valuable natural resources and prevents potential negative effects on the environment and human health, which could result from improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electrical or electronic equipment, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union.

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.



This product meets all the basic requirements of EU directives related to it.

CZ Horkovzdušná fritéza

Důležité bezpečnostní pokyny

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE JE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ.

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Pokud je přívodní kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.
- Neponořujte spotřebič, přívodní kabel ani vidlici do vody nebo jiné tekutiny.
- Povrchy, které přicházejí do kontaktu s pokrmem, čistěte podle pokynů, které jsou v tomto návodu uvedeny.
- Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.



Teplota přístupných povrchů může být vyšší, je-li spotřebič v činnosti. Spotřebič může být horký i po jeho vypnutí. Před čištěním, údržbou nebo jinou manipulací se ujistěte, že je spotřebič zcela vychladlý.

- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se nominální napětí uvedené na štítku spotřebiče shoduje s elektrickým napětím zásuvky, ke které chcete spotřebič připojit.
- Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce. Doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu. Nepoužívejte prodlužovací kabely.
- Spotřebič nepřipojujte k síťové zásuvce, pokud není řádně sestaven.
- Nedotýkejte se přírodního kabelu nebo zástrčky mokřima rukama.
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič je rovněž určen pro osobní použití v prostorách, jako jsou:
 - kuchyňské kouty pro personál v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích;
 - hotelové nebo motelové pokoje a jiné obytné prostory;
 - zemědělské farmy;
 - podniky zajišťující nocleh se snídaní.
- Spotřebič nepoužívejte v průmyslovém prostředí nebo venku.
- Spotřebič je určen k přípravě potravin. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než pro které je určen.
- Spotřebič neumísťujte na parapety oken, odkapávací desku dřezu nebo na nestabilní povrchy. Vždy jej umístěte na stabilní, rovný a suchý povrch.
- Spotřebič nepokládejte na elektrický ani plynový vařič nebo do jeho blízkosti, neumísťujte jej do blízkosti otevřeného ohně nebo zařízení, které jsou zdrojem tepla.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti vany, dřezu, plaveckého bazénu nebo jiného zdroje vody.
- Před použitím spotřebiče se ujistěte, že je odkapávací táce umístěn na svém místě.
- Při provozu musí být zajištěn dostatečný prostor pro cirkulaci vzduchu nad spotřebičem a po všech jeho stranách. Nepoužívejte spotřebič v blízkosti hořlavého materiálu, jako jsou záclony, utěrky na nádobí apod.
- Potraviny připravujte vždy v dodávané fritovací nádobě.
- Naplnění fritovací nádoby olejem může způsobit nebezpečí požáru.
- Při přípravě tučných potravin dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se nepopálili prskajícím tukem.
- Nepřílnavého povrchu se nedotýkejte ostrými nebo kovovými předměty. Jinak by mohlo dojít k jeho poškození.
- Nezakrývejte ventilační otvory, zatímco je spotřebič v provozu.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud ho necháváte bez dozoru, po ukončení používání a před čištěním nebo přemístěním.
- Před přemístěním, čištěním nebo uskladněním nechte spotřebič vychladnout. K přenášení spotřebiče použijte tepelně izolované rukojeti.
- Spotřebič nepoužívejte k odkládání předmětů.
- Síťový kabel odpojujte od zásuvky tahem za zástrčku, nikoli za kabel. Jinak by mohlo dojít k poškození síťového kabelu nebo zásuvky.
- Dbejte nato, aby napájecí kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se dotýkal horkého povrchu.
- Nepoužívejte spotřebič, nefunguje-li správně, jestliže byl upuštěn na zem, poškozen nebo ponořen do vody.
- Abyste se vyvarovali nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neopravujte spotřebič sami ani ho nijak neupravujte. Veškeré opravy svěďte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do spotřebiče se vystavujete riziku ztráty zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost.


CZ Horkovzdušná fritéza

Návod k použití

- Děkujeme, že jste si zakoupili náš výrobek značky Smartron, a věříme, že s ním budete spokojeni.
 - Před použitím tohoto spotřebiče se prosím seznámte s návodem k jeho obsluze, a to i v případech, že jste již obeznámeni s používáním spotřebičů podobného typu. Spotřebič používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití. Návod uschovejte pro případ další potřeby.
 - Minimálně po dobu trvání zákonného práva z vadného plnění, případně záruky za jakost doporučujeme uschovat originální přepravní karton, balicí materiál, pokladní doklad a potvrzení o rozsahu odpovědnosti prodávajícího nebo záruční list. V případě přepravy doporučujeme zabalit spotřebič opět do originální krabice od výrobce.
- Během přípravy pravidelně kontrolujte stav připravovaných potravin. Některé potraviny bude třeba během přípravy promíchat. Opatrně vyjměte fritovací nádobu a chod fritézy se přeruší. Potraviny promíchejte a vložte fritovací nádobu zpět. Chod fritézy se obnoví.



Poznámka:


Pokud stisknete tlačítko  po vyjmutí fritovací nádoby, fritéza se vypne a bude třeba znovu zvolit program nebo nastavit teplotu a dobu přípravy.

- Jakmile uplyne nastavená doba přípravy, zazní zvukové upozornění, fritéza se vypne a přepne do pohotovostního režimu.
- Zkontrolujte stav propečení potravin. Pokud nejsou potraviny ještě zcela propečené, vložte fritovací nádobu zpět a nastavte požadovanou teplotu a dobu přípravy.
- Pokud jsou potraviny dostatečně propečené, vyjměte je z fritovací nádoby pomocí kleští a nechte okapat na talíři vyloženém papírovou kuchyňskou utěrkou.




Poznámka:

Fritovací nádobu neotáčejte dnem vzhůru. Olej, který se hromadí na dně, vyteče na připravené potraviny.

- Pokud potřebujete přípravu kdykoli zrušit, stiskněte dlouze tlačítko .
- Po ukončení používání odpojte zástrčku přírodního kabelu od síťové zásuvky.
- Před čištěním, údržbou nebo jinou manipulací nechte fritézu vychladnout.



Poznámka:

Po vypnutí fritézy zůstane vnitřní větrák v chodu po dobu asi 20 sekund. Na displeji zůstane rozsvícena ikona . Tim dochází k ochlazení vnitřních komponent fritézy. Jedná se o normální jev.



Varování:

Během používání se fritéza zahřívá a může dosahovat vysokých teplot. Zůstává horká i po ukončení používání. Při nesprávné manipulaci hrozí riziko vážného popálení. Dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci. Doporučujeme používat kuchyňské chrápkypky. Vždy používejte dostupné tepelně izolované rukavice.



Poznámka:

Nikdy nepoužívejte kovové náčiní ani nůž, neboť byste mohli poškrábat nepřílnavý povrch fritovací nádoby.

POPIS SPOTŘEBIČE

- | | |
|----------------------------|--|
| A1 Ovládací displej | A4 Rukojeť |
| A2 Tělo fritézy | A5 Ventilační otvory (umístěny vzadu) |
| A3 Fritovací nádobu | |

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

- | | |
|--|---|
| B1 Ikona přednastavených programů | B6 Tlačítko zapnutí/vypnutí a spuštění fritézy |
| B2 Ikona vnitřního větráku | B7 Tlačítko nastavení teploty |
| B3 Ikona provozu fritézy | B8 Tlačítko + |
| B4 Tlačítko odloženého spuštění | B9 Tlačítko - |
| B5 Tlačítko výběru přednastaveného programu | B10 Číselný displej |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM




- Před prvním použitím vyjměte spotřebič a jeho příslušenství z obalového materiálu a odstraňte z něj veškeré propagační štítky či etikety.
- Vnější povrch fritézy otřete měkkou houbičkou zlehka navlhčenou v teplé vodě. Otřete čistou utěrkou dosucha.
- Vyjměte fritovací nádobu a podložku a omýjte je v teplé vodě s trochou kuchyňského saponátu. Opláchněte a otřete dosucha.
- Vnitřní prostor fritézy otřete měkkou houbičkou zlehka navlhčenou v teplé vodě. Otřete čistou utěrkou dosucha.



Poznámka:






Fritovací nádobu je možné mýt v myčce.

ZÁKLADNÍ POUŽITÍ FRITÉZY









- Položte fritézu na rovný, pevný a suchý povrch v dostatečné vzdálenosti od síťové zásuvky.
- Vyjměte fritovací nádobu z fritézy. Dovnitř vložte potraviny, které chcete připravit, a vraťte nádobu zpět do fritézy.
- Zapojte zástrčku přírodního kabelu do síťové zásuvky.
- Zazní krátké zvukové upozornění a ovládací panel se krátce rozsvítí. Poté zhasne a zůstane rozsvícené pouze tlačítko . Fritéza se přepne do pohotovostního režimu.
- Zapněte fritézu tlačítkem .
- Zvolte program přípravy nebo nastavte ručně dobu přípravy a teplotu – více v další části návodu.
- Stiskněte tlačítko  a fritéza se spustí. Na displeji se zobrazí nastavená teplota a doba přípravy a spustí se odpočítávání.
- Doba přípravy a teplota se budou střídavě zobrazovat na číselném displeji během přípravy.

Výběr přednastaveného programu




- Horkovzdušná fritéza je vybavena osmi přednastavenými programy přípravy. Každý z programů má přednastavenou teplotu a dobu přípravy, které je možné změnit.

 - Zapněte fritézu tlačítkem .
 - Opakovaně stiskněte tlačítko  a vyberte jeden z přednastavených programů – více v tabulce níže.
 - Pokud potřebujete změnit teplotu, stiskněte opakovaně tlačítko , až se na číselném displeji zobrazí teplota a „°C“. Tlačítky +/- změňte teplotu v rozmezí od 80 do 200 °C.
 - Pokud potřebujete změnit dobu přípravy, stiskněte opakovaně tlačítko , až se na číselném displeji zobrazí doba přípravy a „MIN“. Tlačítky +/- změňte dobu přípravy v rozmezí od 1 do 60 minut.
 - Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko .




Tabulka přednastavených programů

Program	Ikona	Výchozí teplota (°C)	Výchozí doba přípravy (min)
Hranolky		200	15
Ryba		160	20
Mořské plody		180	20
Kuře		200	30
Pizza		180	30
Steak		180	15
Kuřecí paličky		200	20
Pečení		160	40

Nastavení teploty

- Zapněte fritézu tlačítkem . Na číselném displeji se bude střídavě zobrazovat výchozí doba přípravy 15 minut a výchozí teplota 180 °C.
- Stiskněte opakovaně tlačítko , až se na číselném displeji zobrazí teplota a „°C“. Tlačítky +/- změňte teplotu v rozmezí od 80 do 200 °C.
- Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko .

Nastavení doby přípravy



- Zapněte fritézu tlačítkem . Na číselném displeji se bude střídavě zobrazovat výchozí doba přípravy 15 minut a výchozí teplota 180 °C.
- Stiskněte opakovaně tlačítko , až se na číselném displeji zobrazí doba přípravy a „MIN“. Tlačítky +/- změňte dobu přípravy v rozmezí od 1 do 60 minut.
- Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko .




Poznámka:


Dobu přípravy a teplotu můžete měnit, i když je v fritéze v provozu, a to stejným způsobem, který je popsán výše.

Odložené spuštění

- Zapněte fritézu tlačítkem .
- Vyberte jeden z přednastavených programů nebo nastavte vlastní teplotu a dobu přípravy – viz předchozí části návodu.
- Stiskněte tlačítko  a na číselném displeji se zobrazí výchozí doba odloženého spuštění „0.5H“.
- Tlačítky +/- nastavte požadovanou dobu odloženého spuštění od 0.5 do 24 hodin. Při nastavení v rozmezí od 0.5 do 10 hodin se doba prodlužuje o 30 minut, od 10 do 24 hodin se doba prodlužuje o 1 hodinu.

- Pro spuštění fritézy stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí nastavená doba přípravy a spustí se odpočítávání. Během odpočítávání se na displeji budou střídavě zobrazovat doba odloženého spuštění, doba přípravy a teplota.
- Jakmile uplyne doba odloženého spuštění, fritéza se spustí.

Pohotovostní režim

- Při nastavení se fritéza přepne do pohotovostního režimu po 1 minutě nečinnosti, pokud ji nespustíte tlačítkem .

TIPY A RADY

- Připravujte současně potraviny o stejné velikosti. Menší kusy potravin obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší kusy.
- Upravte dobu přípravy v závislosti na množství připravovaných potravin. Větší množství vyžaduje delší dobu přípravy než menší množství.
- Promíchejte potraviny během přípravy (zvláště menší kusy). Tím docílíte optimálního výsledku a rovnoměrného propečení.
- Přidejte trochu oleje k hranolkům z čerstvých brambor a smažte, až budou křupavé.
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 0,5 kg.
- V horkovzdušných fritézách nepřipravujte potraviny s velmi vysokým obsahem tuku, například klobásy.
- Potraviny obvykle připravované v troubě lze připravit i v horkovzdušné fritéze.
- Při přípravě jídel z předpřipraveného těsta zkratíte dobu přípravy.
- Při přípravě muffinů nebo sušenek použijte plech nebo zapékací misu, kterou vložte do fritovací nádoby.
- Horkovzdušnou fritézu je možné použít také k ohřevu jídel. Chcete-li jídlo ohřát, nastavte teplotu na 150 °C a dobu přípravy na 10 minut.

Domácí hranolky

Při přípravě domácích hranolků postupujte následovně:

- Oloupejte a nakrájejte brambory na hranolky.
- Hranolky důkladně omýjte a osušte je papírovou kuchyňskou utěrkou.
- Do misky dejte 1 až 2 lžice olivového oleje, přidejte hranolky a dobře promíchejte, až se všechny hranolky obalí olejem.
- Hranolky vyjměte z misky a nechte přes sítko okapat.
- Okapané hranolky vložte do fritovací nádoby a zvolte program na přípravu hranolků.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Fritézu vyčistěte po každém použití. Před čištním musí být fritéza vypnutá, odpojená od síťové zásuvky a zcela vychladlá včetně příslušenství.



Varování:

Aby se zabránilo nebezpečí úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, napájecí kabel ani síťovou zástrčku do vody nebo jiné tekutiny.

Fritovací nádoba

- Vyjměte podložku z fritovací nádoby. Fritovací nádoby a podložku omýjte v teplé vodě s trochou malého množství neutrálního kuchyňského saponátu. Používejte měkkou houbičku. Opláchněte a otřete dosucha.
- Pokud se potraviny připečou, nalijte do ní horkou vodu a přidejte kuchyňský saponát. Nechte působit asi 10 minut a poté vyčistěte.
- Fritovací nádoby a podložku je možné mýt v myčce.

Vnitřní prostor

- Otřete vnitřní prostor pro vyjmání fritovací nádoby pomocí měkké houbičky, mírně navlhčené v teplé vodě. Opatrně otřete topné těleso. Otřete čistou utěrkou dosucha.

Vnější povrch

- K čištění vnějšího povrchu použijte suchou nebo mírně navlhčenou textilií. Poté vše řádně otřete dosucha.



Varování:

K čištění nikdy nepoužívejte drátěnky, čisticí prostředky s abrazivním účinkem, benzín apod.

Uložení

- Pokud nebudete spotřebič delší dobu používat, odpojte zástrčku od síťové zásuvky, nechte spotřebič vychladnout a vyčistěte jej podle výše uvedených pokynů.
- Před uložením se ujistěte, že jsou spotřebič i všechno příslušenství řádně čisté a suché.
- Uložte spotřebič na suché, čisté a dobře větrané místo, kde nebude vystaven extrémním teplotám a kde bude mimo dosah dětí nebo zvířat.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovitý rozsah napětí.....220–240 V~
Jmenovitý kmitočet.....50-60 Hz
Jmenovitý příkon.....1350 W

Změny textu a technických specifikací vyhrazeny.

POKyny A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa.

Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnice EU, které se na něj vztahují.

SK Teplovzdušná fritéza

Dôležité bezpečnostné pokyny

ČÍTAJTE POZORNE A USCHOVAJTE ICH NA BUDÚCE POUŽITIE.

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
- Ak je prívodný kábel poškodený, jeho výmenu zverte odbornému servisnému stredisku, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Spotrebič s poškodeným prívodným káblom je zakázané používať.
- Neponárajte spotrebič, prívodný kábel ani vidlicu do vody alebo inej tekutiny.
- Povrchy, ktoré prichádzajú do kontaktu s pokrmom, čistite podľa pokynov, ktoré sú v tomto návode uvedené.

- Spotrebič nie je určený na činnosť prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.



Teplota prístupných povrchov môže byť vyššia, ak je spotrebič v činnosti. Spotrebič môže byť horúci aj po jeho vypnutí. Pred čistením, údržbou alebo inou manipuláciou sa uistite, že je spotrebič celkom vychladený.

- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, či sa nominálne napätie uvedené na štítku spotrebiča zhoduje s elektrickým napätím zásuvky, ku ktorej chcete spotrebič pripojiť.
- Spotrebič pripájajte iba k riadne uzemnenej zásuvke. Odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu. Nepoužívajte predĺžovacie káble.
- Spotrebič nepripájajte k sieťovej zásuvke, ak nie je riadne zostavený.
- Nedotýkajte sa prívodného kábla alebo zástrčky mokrymi rukami.
- Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti. Spotrebič je takisto určený na osobné použitie v priestoroch, ako sú:
 - kuchynské kúty pre personál v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách;
 - hotelové alebo motelové izby a iné obytné priestory;
 - poľnohospodárske farmy;
 - podniky zaisťujúce nocľah s raňajkami.
- Spotrebič nepoužívajte v priemyselnom prostredí alebo vonku.
- Spotrebič je určený na prípravu potravín. Nepoužívajte ho na iné účely, než na aké je určený.
- Spotrebič neumiestňujte na parapety okien, odkvapkávacia doska drezu alebo na nestabilné povrchy. Vždy ho umiestnite na stabilný, rovný a suchý povrch.
- Spotrebič nekladte na elektrický ani plynový varič alebo do jeho blízkosti, neumiestňujte ho do blízkosti otvoreného ohňa alebo zariadení, ktoré sú zdrojom tepla.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti vane, drezu, plaveckého bazéna alebo iného zdroja vody.
- Pred použitím spotrebiča sa uistite, že je odkvapkávacia tácka umiestnená na svojom mieste.
- Pri prevádzke musí byť zaistený dostatočný priestor na cirkuláciu vzduchu nad spotrebičom a zo všetkých jeho strán. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti horľavého materiálu, ako sú záclony, utierky na riad a pod.
- Potraviny pripravujte vždy v dodávanej fritovacej nádobe.
- Naplnenie fritovacej nádoby olejom môže spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.
- Pri príprave tučných potravín dbajte na zvýšenú opatnosť, aby ste sa nepopáliili prskajúcim tukom.
- Nepriťnavého povrchu sa nedotýkajte ostrými alebo kovovými predmetmi. Inak by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu.
- Nezakrývajte ventilačné otvory, zatiaľ čo je spotrebič v prevádzke.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte od sieťovej zásuvky, ak ho nechávate bez dozoru, ak ho nebudete používať, a pred čistením alebo premiestnením.
- Pred premiestnením, čistením alebo uskladnením nechajte spotrebič vychladnúť. Na prenášanie spotrebiča používajte tepelne izolované rukoväti.
- Spotrebič nepoužívajte na odkladanie predmetov.
- Sieťový kábel odpájajte od zásuvky ľahom za zástrčku, nie za kábel. Inak by mohlo dôjsť k poškodeniu sieťového kábla alebo zásuvky.
- Dbajte na to, aby napájací kábel nevisel cez okraj stola alebo aby sa nedotýkal horúceho povrchu.
- Nepoužívajte spotrebič, ak nefunguje správne, pokiaľ spadol na zem, poškodil sa alebo bol ponorený do vody.
- Aby ste sa vyvarovali nebezpečenstva úrazu elektrickým prúdom, neopravujte spotrebič sami ani ho nijak neopravujte. Všetky opravy zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do spotrebiča sa vystavujete riziku straty zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť.


SK Teplovzdušná fritéza

Návod na použitie

- Ďakujeme, že ste si kúpili náš výrobok značky Smartron, a veríme, že s ním budete spokojní.
 - Pred použitím tohto spotrebiča sa, prosím, oboznámte s návodom na jeho obsluhu, a to aj v prípade, že ste už oboznámení s používaním spotrebičov podobného typu. Spotrebič používajte iba tak, ako je opísané v tomto návode na použitie. Návod uschovajte pre prípad ďalšej potreby.
 - Minimálne počas trvania zákonného práva z chybného plnenia, prípadne záruky za akosť, odporúčame uschovávať originálny prepravný kartón, baliaci materiál, pokladničný doklad a potvrdenie o rozsahu zodpovednosti predávajúceho alebo záručný list. V prípade prepravy odporúčame zabaliť spotrebič opäť do originálnej skatule od výrobcu.
9. Počas prípravy pravidelne kontrolujte stav pripravovaných potravín. Niektoré potraviny bude potrebné počas prípravy premiešať. Opätne vyberte fritovaciu nádobu a choďte fritézu sa preruší. Potraviny premiešajte a vložte fritovaciu nádobu späť. Chod fritézy sa obnoví.



Poznámka:


Ak stlačíte tlačidlo  po vybratí fritovacej nádoby, fritéza sa vypne a bude potrebné znovu zvoliť program alebo nastaviť teplotu a čas prípravy.

10. Hneď ako uplynie nastavený čas prípravy, zaznie zvukové upozornenie, fritéza sa vypne a prepne do pohotovostného režimu.
11. Skontrolujte stav prepečenia potravín. Ak nie sú potraviny ešte úplne prepečené, vložte fritovaciu nádobu späť a nastavte požadovanú teplotu a čas prípravy.
12. Ak sú potraviny dostatočne prepečené, vyberte ich z fritovacej nádoby pomocou klieští a nechajte odkvapkať na tanieri vyloženom papierovou kuchynskou utierkou.




Poznámka:

Fritovaciu nádobu neatčajte dnom nahor. Olej, ktorý sa hromadí na dne, vytečie na pripravené potraviny.

13. Ak potrebujete prípravu kedykoľvek zrušiť, stlačte dlho tlačidlo .
14. Po ukončení používania odpojte zástrčku prívodného kábla od sieťovej zásuvky.
15. Pred čistením, údržbou alebo inou manipuláciou nechajte fritézu vychladnúť.



Poznámka:

Po vypnutí fritézy zostane vnútorný vetrák v chode asi 20 sekúnd. Na displeji zostane rozsvietená ikona . Tým dochádza k ochladeniu vnútorných komponentov fritézy. Ide o normálny jav.



Varovanie:

Počas používania sa fritéza zahrieva a môže dosahovať vysoké teploty. Zostáva horúca aj po ukončení používania. Pri nesprávnej manipulácii hrozí riziko vážneho popálenia. Dbajte na zvýšenú opatrnosť pri manipulácii. Odporúčame používať kuchynské lapky. Vždy používajte dostupné tepelne izolované rukavice.



Poznámka:

Nikdy nepoužívajte kovové náčinie ani nôž, pretože by ste mohli poškrabať neprílnavý povrch fritovacej nádoby.

POPIS SPOTREBIČA

- | | |
|-----------------------------|---|
| A1 Ovládací displej | A4 Rukoväť |
| A2 Telo fritézy | A5 Ventilačné otvory (umiestnené vzaadu) |
| A3 Fritovacia nádobu | |

OPIS OVLÁDACIEHO PANELA

- | | |
|--|--|
| B1 Ikony prednastavených programov | B6 Tlačidlo zapnutia/vypnutia a spustenia fritézy |
| B2 Ikona vnútorného vetráka | B7 Tlačidlo nastavenia teploty |
| B3 Ikona prevádzky fritézy | B8 Tlačidlo + |
| B4 Tlačidlo odloženého spustenia | B9 Tlačidlo - |
| B5 Tlačidlo výberu prednastaveného programu | B10 Číselný displej |

PRED PRVÝM POUŽITÍM




- Pred prvým použitím vyberte spotrebič a jeho príslušenstvo z obalového materiálu a odstráňte z neho všetky propagačné štítky či etikety.
- Vonkajší povrch fritézy utrite mäkkou hubkou zľahka navlhčenou v teplej vode. Utrite čistou utierkou dosucha.
- Vyberte fritovaciu nádobu a podložku a umyte ich v teplej vode s trochou kuchynského saponátu. Opláchnite a utrite dosucha.
- Vnútorný priestor fritézy utrite mäkkou hubkou zľahka navlhčenou v teplej vode. Utrite čistou utierkou dosucha.








Poznámka:

Fritovaciu nádobu je možné umývať v umývačke.









ZÁKLADNÉ POUŽITIE FRITÉZY

1. Položte fritézu na rovný, pevný a suchý povrch v dostatočnej vzdialenosti od sieťovej zásuvky.
2. Vyberte fritovaciu nádobu z fritézy. Dovnútra vložte potraviny, ktoré chcete pripraviť, a vráťte nádobu späť do fritézy.
3. Zapojte zástrčku prívodného kábla do sieťovej zásuvky.
4. Zaznie krátke zvukové upozornenie a ovládací panel sa krátko rozsvieti. Potom zhasne a zostane rozsvietená iba tlačidlo . Fritéza sa prepla do pohotovostného režimu.
5. Zapnite fritézu tlačidlom .
6. Zvoľte program prípravy alebo nastavte ručne čas prípravy a teplotu – viac v ďalšej časti návodu.
7. Stlačte tlačidlo  a fritéza sa spustí. Na displeji sa zobrazí nastavená teplota a čas prípravy a spustí sa odpočítavanie.
8. Čas prípravy a teplota sa budú striedavo zobrazovať na číselnom displeji počas prípravy.




Výber prednastaveného programu

- Teplovzdušná fritéza je vybavená ôsmimi prednastavenými programami prípravy. Každý z programov má prednastavenú teplotu a čas prípravy, ktoré je možné zmeniť.
1. Zapnite fritézu tlačidlom .
 2. Opakovane stlačte tlačidlo  a vyberte jeden z prednastavených programov – viac v tabuľke nižšie.
 3. Ak potrebujete zmeniť teplotu, stlačte opakovane tlačidlo , až sa na číselnom displeji zobrazí teplota a „°C“. Tlačidlami +/- zmeňte teplotu v rozmedzí od 80 do 200 °C.
 4. Ak potrebujete zmeniť čas prípravy, stlačte opakovane tlačidlo , až sa na číselnom displeji zobrazí čas prípravy a „MIN“. Tlačidlami +/- zmeňte čas prípravy v rozmedzí od 1 do 60 minút.
 5. Na spustenie fritézy stlačte tlačidlo .




Tabuľka prednastavených programov

Program	Ikona	Východisková teplota (°C)	Východiskový čas prípravy (min)
Hranolčeky		200	15
Ryba		160	20
Morské plody		180	20
Kurča		200	30
Pizza		180	30
Steak		180	15
Kuracie spodné stehná		200	20
Pečenie		160	40

Nastavenie teploty

- Zapnite fritezu tlačidlom . Na číselnom displeji sa bude striedavo zobrazovať východiskový čas prípravy 15 minút a východisková teplota 180 °C.
- Stlačte opakovane tlačidlo , až sa na číselnom displeji zobrazí teplota a „°C“. Tlačidlami +/- zmeňte teplotu v rozmedzí od 80 do 200 °C.
- Na spustenie fritezy stlačte tlačidlo .

Nastavenie času prípravy



- Zapnite fritezu tlačidlom . Na číselnom displeji sa bude striedavo zobrazovať východiskový čas prípravy 15 minút a východisková teplota 180 °C.
- Stlačte opakovane tlačidlo , až sa na číselnom displeji zobrazí čas prípravy a „MIN“. Tlačidlami +/- zmeňte čas prípravy v rozmedzí od 1 do 60 minút.
- Na spustenie fritezy stlačte tlačidlo .




Poznámka:


Čas prípravy a teplotu môžete meniť, aj keď je v friteza v prevádzke, a to rovnakým spôsobom, ktorý je opísaný vyššie.

Odladené spustenie

- Zapnite fritezu tlačidlom .
- Vyberte jeden z prednastavených programov alebo nastavte vlastnú teplotu a čas prípravy – pozrite predchádzajúce časti návodu.
- Stlačte tlačidlo  a na číselnom displeji sa zobrazí východiskový čas odloženého spustenia „0,5H“.

- Tlačidlami +/- nastavte požadovaný čas odloženého spustenia od 0,5 do 24 hodín. Pri nastavení v rozmedzí od 0,5 do 10 hodín sa čas predlžuje o 30 minút, od 10 do 24 hodín sa čas predlžuje o 1 hodinu.
- Na spustenie fritezy stlačte tlačidlo . Na displeji sa zobrazí nastavený čas prípravy a spustí sa odpočítavanie. Počas odpočítavania sa na displeji budú striedavo zobrazovať čas odloženého spustenia, čas prípravy a teplota.
- Hneď ako uplynie čas odloženého spustenia, friteza sa spustí.

Pohotovostný režim

- Pri nastavení sa friteza prepne do pohotovostného režimu po 1 minúte nečinnosti, ak ju nespustíte tlačidlom .

TIPY A RADY

- Prípravujte súčasne potraviny s rovnakou veľkosťou. Menšie kusy potravín obvykle vyžadujú o niečo kratší čas prípravy než väčšie kusy.
- Upravte čas prípravy v závislosti od množstva pripravovaných potravín. Väčšie množstvo vyžaduje dlhší čas prípravy než menšie množstvo.
- Premiešajte potraviny počas prípravy (obzvlášť menšie kusy). Tým docielite optimálny výsledok a rovnomerné prepečenie.
- Pridajte trochu oleja k hranolčekom z čerstvých zemiakov a smažte, až budú chrumkavé.
- Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranolčiek je 0,5 kg.
- V teplotovo odolných fritezách nepripravujte potraviny s veľmi vysokým obsahom tuku, napríklad klobásy.
- Potraviny obvykle pripravované v rúre je možné pripraviť aj v teplotovo odolnej friteze.
- Pri príprave jedál z predprípraveného cesta skráťte čas prípravy.
- Pri príprave muffinov alebo sušienok použite plech alebo zapekaciu misu, ktorú vložíte do fritovacej nádoby.
- Teplotovo odolnú fritezu je možné použiť aj na ohrev jedál. Ak chcete jedlo ohriať, nastavte teplotu na 150 °C a čas prípravy na 10 minút.

Domáce hranolčeky

Pri príprave domácich hranolčiek postupujte nasledovne:

- Olúpte a nakrájajte zemiaky na hranolčeky.
- Hranolčeky dôkladne umyte a osušte ich papierovou kuchynskou utierkou.
- Do misky dajte 1 až 2 lyžice olivového oleja, pridajte hranolčeky a dobre premiešajte, až sa všetky hranolčeky obalia olejom.
- Hranolčeky vyberte z misky a nechajte cez sieťko odkvapkať.
- Odkvapkané hranolčeky vložte do fritovacej nádoby a zvolte program na prípravu hranolčiek.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Fritezu vyčistite po každom použití. Pred čistením musí byť friteza vypnutá, odpojená od sieťovej zásuvky a úplne vychladnutá vrátane príslušenstva.



Varovanie:

Abyste sa zabránilo nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom, nepocháňajte spotrebič, napájací kábel ani sieťovú zástrčku do vody alebo inej tekutiny.

Fritovacia nádoba

- Vyberte podložku z fritovacej nádoby. Fritovaciu nádobu a podložku umyte v teplej vode s trochu malého množstva neutrálneho kuchynského saponátu. Používajte mäkkú hubku. Opláchnite a utrite dosucha.
- Ak sa potraviny pripečú, nalejte do nej horúcu vodu a pridajte kuchynský saponát. Nechajte pôsobiť asi 10 minút a potom vyčistite.
- Fritovaciu nádobu a podložku je možné umývať v umývačke.

Vnútorný priestor

- Utríte vnútorný priestor po vybratí fritovacej nádoby pomocou mäkkej hubky, mierne navlhčenej v teplej vode. Opatrne utriete ohrievacie teleso. Utríte čistou utierkou dosucha.

Vonkajší povrch

- Na čistenie vonkajšieho povrchu použite suchú alebo mierne navlhčenú textíliu. Potom všetko riadne utriete dosucha.



Varovanie:

Na čistenie nikdy nepoužívajte drôtenky, čistiace prostriedky s abrazívnym účinkom, benzín a pod.

Uloženie

- Pokiaľ nebudete spotrebič dlhší čas používať, odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky, nechajte spotrebič vychladnúť a vyčistíte ho podľa vyššie uvedených pokynov.
- Pred uložením sa uistite, že sú spotrebič aj všetko príslušenstvo riadne čisté a suché.
- Uložte spotrebič na suché, čisté a dobre vetrané miesto, kde nebude vystavený extrémnym teplotám a kde bude mimo dosahu detí alebo zvierat.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovitý rozsah napätia 220 – 240 V-
Menovitý kmitočet 50-60 Hz
Menovitý príkon 1350 W

Zmeny textu a technických špecifikácií vyhradené.

POKYNY A INFORMÁCIE O ZAOBCHÁDZANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky sa nesmú pridať do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnu likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a prispievate k prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

Pre podnikové subjekty v krajinách Európskej únie

Ak chcete likvidovať elektrické a elektronické zariadenia, vyžiadajte si potrebné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Likvidácia v ostatných krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný v Európskej únii. Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, vyžiadajte si potrebné informácie o správnom spôsobe likvidácie od miestnych úradov alebo od svojho predajcu.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

HU Forrólevegős fritőz

Fontos biztonsági utasítások

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSOKHOZ IS ŐRIZZE MEG!

- A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
- A termék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
- A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
- A készüléket és a hálózati vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.
- A sérült hálózati vezetékét csak szakszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés érheti. A készüléket sérült hálózati vezetékkel használni tilos.
- A készüléket, a hálózati vezetékét, és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.
- Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő felületeket a tisztítással és karbantartással foglalkozó fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg.

- A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távírányított) konnektorhoz csatlakoztatni.



Ha a készülék be van kapcsolva, akkor a készülék külső felülete erősen felmelegszik. A készülék a használat után még egy ideig forró marad. A tisztítás és karbantartás megkezdése előtt várja meg a készülék teljes lehűlését.

- A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező elektromos hálózathoz szabad csatlakoztatni.
- A készüléket csak szabályszerűen leföldelt aljzathoz csatlakoztassa. Ha a lehetséges, akkor a készüléket önálló áramkörtől ághoz csatlakoztassa. A készüléket ne üzemeltesse hosszabbító vezetékéről.
- A készüléket ne csatlakoztassa az elektromos hálózathoz, amíg azt szabályszerűen össze nem szerelte.
- A hálózati vezetékét és a készüléket vizes vagy nedves kézzel ne fogja meg.
- A készülék kizárólag csak háztartásokban használható. A készülék nem kereskedelmi célokra, a következő helyeken is használható:
 - közös konyhák, irodai és egyéb munkahelyi kiskonyhák;
 - szállodai szobák és hasonló szálláshelyek szobái;
 - mezőgazdasági farmok;
 - éjszakai szállások teakonyháival.
- A készüléket ne használja ipari környezetben vagy szabadban.
- A készülékkel élelmiszer alapanyagokat lehet sütni. A készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra használni tilos.
- A készüléket ne helyezze le ablakpárkányra, mosogató melletti csepegtetőre, illetve nem stabil felületre. A készüléket csak stabil, vízszintes és tiszta felületre állítsa fel.
- A készüléket ne tegye forró helyre (nyílt láng vagy más hőforrások közelébe), illetve gáz- vagy elektromos tűzhelyre.
- A készüléket fürdőkád, zuhanyozó, vagy úszómedence közelében használni tilos.
- A készülék bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy a csepegtető tálcája a helyén van-e.
- Használat közben a készülék körül (felül és körbe), hagyjon szabad helyet a levegő megfelelő áramlásához és a készülék hűléséhez. A készülék gyúlékony anyagok közelében (pl. függöny, konyharuha, fa tárgyak stb.) ne üzemeltesse.
- Az ételeket csak a készülék edényében süssse meg.
- Az edénybe ne töltsön sok ételajat, mert az olaj meggyulladhat.
- Zsíros alapanyagok sütése közben ügyeljen arra, hogy pattogó és fröccsenő zsír ne égesse meg a bőrét.
- A tapadásmentes felületet ne érintse meg éles, karcos vagy fém tárgyakkal. Ellenkező esetben a felület megsérülhet.
- Ha a készülék be van kapcsolva, akkor a szellőztető nyílásokat letakarni tilos.
- Ha a készüléket már nem kívánja használni, felügyelet nélkül hagyja, vagy tisztítani szeretné, akkor előbb kapcsolja le és a hálózati csatlakozódugót is húzza ki az elektromos aljzathoz.
- A készülék mozgatása, lehelyezése, tisztítása vagy eltávolítása előtt várja meg a készülék lehűlését. A készüléket csak a hőszigetelt fogantyúknál megfogva mozgassa.
- A készülékre ne rakjon rá tárgyakat.
- A hálózati vezetékét nem szabad a vezetékélnél megfogva a fali aljzathoz kihúzni, ehhez a művelethez a csatlakozódugót fogja meg. Ellenkező esetben a vezeték vagy az aljzat megsérülhet.
- A hálózati vezeték nem lóghat le az asztalról (munkalapról) és nem érhet hozzá forró tárgyakkhoz.
- Ha a készülék nem működik megfelelő módon, leesett vagy más módon megsérült, illetve vízbe esett, akkor azt ne használja.
- Ne próbálja megjavítani a meghibásodott készüléket, illetve azon ne hajtson végre átalakításokat, ellenkező esetben áramütés érheti. A készülék minden javítását bizza a legközelebbi márkaszervizre. A készülék illetéktelen megbontása esetén a termékhiba felelősség és a garancia megszűnik.

HU Forrólevegős fritőz

Használati útmutató

- Köszönjük, hogy megvásárolta a Smarton márká termékét. Hisszük azt, hogy megelégedéssel fogja használni a termékünket!
- A készülék első használatba vétele előtt olvassa el a használati útmutatót, akkor is, ha hasonló készülékek használatát már ismeri. A készüléket a jelen használati útmutatóban leírtak szerint használja. A használati útmutatót őrizze meg, később is szüksége lehet rá.
- Legalább a termékhiba felelősség (illetve garancia) időtartama alatt javasoljuk az eredeti csomagolás (kartondoboz és egyéb csomagolóanyagok), a pénztári bizonylat, a termékhiba felelősségre vonatkozó gyártói nyilatkozat vagy a garancialevél megőrzését. Javasoljuk, hogy szállítás esetén a készüléket az eredeti dobozába csomagolja vissza.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

- | | |
|---------------------------|---|
| A1 Működtető panel | A4 Fogantyú |
| A2 Készülék | A5 Szellőztető nyílások (háttul) |
| A3 Sütődéény | |

A MŰKÖDTETŐ PANEL RÉSZEI

- | | |
|---|--|
| B1 Előre beállított programok ikonjai | B6 Be- és kikapcsoló, sütés indító gomb |
| B2 Belső ventilátor ikon | B7 Hőmérséklet beállító gomb |
| B3 Működésjelző ikon | B8 „+” gomb |
| B4 Késtelletett indítás gomb | B9 „-” gomb |
| B5 Előre beállított sütési program kiválasztó gomb | B10 Szám kijelző |

AZ ELSŐ HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT

- Az első használatba vétel előtt a készüléket és tartozékait vegye ki a csomagolásból, majd arról távolítson el minden csomagolóanyagot és reklámcímket.
- A készülék külső felületét meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra.
- A sütődéényt vegye ki és mosogatószeres vízben mosogassa el. Öblítse le és szárítsa meg.
- A készülék belső részét meleg vízbe mártott és jól kicsavart puha ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra.



Megjegyzés:

A sütődéényt mosogatógépbén is el lehet mosogatni.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- A készüléket sima és szilárd, valamint vízszintes és hőálló felületre, egy fali aljzathoz közel állítsa fel.
- Vegye ki a sütődéényt. Az edénybe tegye be a sütni kívánt alapanyagokat, majd dugja vissza a készülékbe.
- A hálózati vezetékét csatlakoztassa a fali aljzathoz.
- Rövid sípszó hallatszik, a működtető panel rövid időre bekapcsol. Majd a működtető panel kikapcsol és csak a gomb világít. A készülék készenléti üzemmódba kapcsol át.
- A készülék bekapcsolásához nyomja meg a gombot.
- Válasszon előre beállított programot, vagy kézzel állítsa be a sütési időt és a sütési hőmérsékletet (lásd lent).
- A sütés indításához nyomja meg a gombot. A kijelzőn a beállított hőmérséklet és a sütési idő lesz látható, majd elindul a visszaszámlálás.
- A sütés közben a kijelzőn felváltva a még hátramaradt idő és a hőmérséklet látható.

- Sütés közben rendszeresen ellenőrizze le az étel állapotát. Bizonyos alapanyagokat a sütés közben kiséf kell rázni, vagy át kell fordítani. Óvatosan használja ki a sütődéényt, a készülék szünetelteti a sütést. Az alapanyagokat rázza össze, vagy forgassa át, majd a sütődéényt dugja vissza a készülékbe. A készülék automatikusan folytatja a sütést.



Megjegyzés:

Ha a sütődéény kivétele után megnyomja a gombot, akkor a készülék törli a korábbi beállításokat. A sütés folytatásához ismét programot kell választani, vagy be kell állítani a kívánt sütési paramétereket.

- A beállított sütési idő elteltét sípszóval jelzi a készülék, majd automatikusan átkapcsol készenléti üzemmódba.
- Ellenőrizze le, hogy az étel kész-e. Ha az alapanyag nem sült át (nincs kész), akkor az edényt tegye a készülékbe és állítson be sütési időt és sütési hőmérsékletet.
- Ha az étel kész, akkor azt szedje ki az edényből és egy konyhai papírral kibéltett tányéron hagyja lecsepegni.



Megjegyzés:

A sütődéényt ne fordítsa fejtetőre. Az edény alján felhalmozódott olaj kifolyhat a kész ételre.

- A sűtő kikapcsolásához (bármikor) a gombot hosszan nyomja meg.
- A használat befejezése után a hálózati csatlakozódugót húzza ki a fali aljzathól.
- A tisztítás vagy karbantartás megkezdése előtt várja meg a készülék és tartozékai teljes lehűlését.



Megjegyzés:

A kikapcsolás után a készülékbe épített ventilátor még 20 másodpercig üzemelni fog. A kijelzőn bekapcsolva marad a ikon. A ventilátor lehűti a készülék belső részét. Ez normális jelenség.



Figyelmeztetés!

A készülék a használat közben erősen felmelegszik. A készülék a kikapcsolás után egy ideig még forró marad. A forró felületek megérintése égési sérülést okozhat. A készülék tisztítása közben legyen óvatos. Viseljen konyhai kesztyűt. A készüléket csak a hőszigetelt fogantyúnál fogja meg.











Megjegyzés:

Ne használjon éles kést vagy más fém eszközöket, mert ezek sérülést okozhatnak a sütődéény tapadámszemes felületében.




Választás az előre beállított programok közül

- A készüléken nyolc előre beállított sütoprogram közül lehet választani. Minden programnál előre be van állítva a sütési idő és hőmérséklet (ezeket meg lehet változtatni).
- A készülék bekapcsolásához nyomja meg a gombot.
- Nyomogassa a gombot és válasszon ki egyet az előre beprogramozott sütési módok közül (lásd a táblázatot).
- Ha szeretné megváltoztatni a sütési hőmérsékletet, akkor nyomogassa addig a gombot, amíg a számkijelzőn meg nem jelenik a hőmérséklet értéke és a °C mértékegység. A hőmérséklet 80 és 200 °C között állítható be a +/- gombok nyomogatásával.
- Ha szeretné megváltoztatni a sütési időt, akkor nyomogassa addig a gombot, amíg a számkijelzőn meg nem jelenik a sütési idő értéke és a MIN (perc) mértékegység. A +/- gombokkal állítsa be a kívánt sütési időt 1 és 60 perc között.
- A sűtés indításához nyomja meg a gombot.




Előre beállított programok táblázata

Program	Ikon	Alapértelmezett hőmérséklet (°C)	Elkészítési idő (perc)
Hasábburgonya		200	15
Hal		160	20
Tenger gyümölcsei		180	20
Csirke		200	30
Pizza		180	30
Steak		180	15
Csirkecomb		200	20
Sütés		160	40

Hőmérséklet beállítás

- A készülék bekapcsolásához nyomja meg a  gombot. A számkijelzőn felváltva az alapértelmezett sütési idő (15 perc) és az alapértelmezett sütési hőmérséklet (180 °C) látható.
- Addig nyomogassa a  gombot, amíg a számkijelzőn meg nem jelenik a hőmérséklet értéke és a °C mértékegység. A hőmérséklet 80 és 200 °C között állítható be a +/- gombok nyomogatásával.
- A sütés indításához nyomja meg a  gombot.

A sütési idő beállítása



- A készülék bekapcsolásához nyomja meg a  gombot. A számkijelzőn felváltva az alapértelmezett sütési idő (15 perc) és az alapértelmezett sütési hőmérséklet (180 °C) látható.
- Addig nyomogassa a  gombot, amíg a számkijelzőn meg nem jelenik a sütési idő értéke és a MIN (perc) mértékegység. A +/- gombokkal állítsa be a kívánt sütési időt 1 és 60 perc között.
- A sütés indításához nyomja meg a  gombot.




Megjegyzés:


A sütési időt és a sütési hőmérsékletet a sütés közben is meg lehet változtatni, a fent leírt lépések végrehajtásával.

Késleltetett bekapcsolás

- A készülék bekapcsolásához nyomja meg a  gombot.
- Válasszon egyet az előre beállított programok közül, vagy állítsa be a sütési időt és a sütési hőmérsékletet (lásd fent).
- Nyomja meg a  gombot, a kijelzőn az alapértelmezett késleltetett bekapcsolási idő („0.5H” - fél óra) jelenik meg.
- A +/- gombokkal állítsa be a kívánt késleltetett indítás időtartamát, 0,5 és 24 óra között. 0,5 és 10 óra között a 30 perces intervallumokkal, 10 és 24 óra között 1 órás intervallumokkal lehet a késleltetett bekapcsolást beállítani.

- A sütés indításához nyomja meg a  gombot. A kijelzőn megjelenik a beállított késleltetett bekapcsolás időtartama, majd elindul a visszaszámlálás. A visszaszámlálás közben a kijelzőn felváltva látható a késleltetett indításból még hátramaradt idő, a beállított sütési idő és a sütési hőmérséklet.
- Amikor elteltek a késleltetett indításához beállított idő, a készülék automatikusan bekapcsol.

Készenléti üzemmód

- Beállítás közben, ha 1 percig egyetlen gombot sem nyom meg, akkor a készülék átkapcsol készenléti üzemmódba, amiből a  gombbal lehet a készüléket felébreszteni.

TIPPEK ÉS TANÁCSOK

- Azonos méretű alapanyagokat süssön. A kisebb darab alapanyagokat rövidebb ideig kell sütni.
- A sütési időt az alapanyag mennyiségétől függően állítsa be. Nagyobb mennyiségű alapanyag sütéséhez hosszabb idő kell.
- Az alapanyagokat sütés közben fordítsa át, vagy rázza össze (különösen a kisebb darabokat). Így az alapanyag egyenletesebben sül át.
- A friss burgonyát forgassa meg olajban és süssé ropogósra.
- A hasábburgonya optimális mennyisége 0,5 kg.
- A készülékben ne süssön nagyon zsíros alapanyagokat (pl. kolbászokat).
- A sütőben süthető ételeket ebben a készülékben is meg lehet sütni.
- A tésztás ételekhez a tésztát előre főzze meg.
- Muffin vagy más hasonló sütemények készítéséhez használjon sütőformákat és ezt tegye az edénybe.
- A forrólevegős készüléket ételek felmelegítéséhez is lehet használni. Az ételek felmelegítéséhez állítson be 150°C-os hőmérsékletet és 10 perces sütési időt.

Házi hasábburgonya

A házi hasábburgonyát a következő módon készítse el:

- Hámozza meg és szeletelje fel a burgonyát.
- A szeleteket alaposan mossa meg és konyhai papírkendőn szárítsa meg.
- Egy nagyobb edénybe tegyen 1-2 evőkanál olajat és a burgonyaszeleteket alaposan forgassa át az olajban.
- A szeleteket egy szitában csepegtesse le.
- A burgonyaszeleteket tegye a sütőedénybe és válassza ki a hasábburgonya programot.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A készüléket minden használat után tisztítsa meg. A tisztítás megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le és a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból, majd várja meg a készülék teljes lehűlését.



Figyelmeztetés!

A készüléket, a hálózati vezetéket és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos, ellenkező esetben áramütés érheti.

Sütőedény

- A sütőedényből vegye ki a betétet. A sütőedényt és a betétet mosogatószeres meleg vízben mosogassa el. Puha szivacsot használjon. Öblítse le és szárítsa meg.
- Ha az edényben lesült ételmaradék van, akkor öntsön forró vizet az edénybe és cseppentsen bele pár csepp mosogatószeret. Hagyja 10 percig hatni, majd mosogassa el.
- A sütőedényt és a betétet mosogatógépben is el lehet mosogatni.

Készülék belső tere

- A készülék házát és a belső részt mosogatószeres meleg vízbe mártott puha szivaccsal törölje meg, majd törölje szárazra. A fűtőtestet óvatosan törölje meg. Majd törölje szárazra.

Külső felület

- A készülék külső felületét puha és száraz (vagy szükség esetén enyhén benedvesített) ruhával törölje meg. Majd a felületeket törölje szárazra.



Figyelmeztetés!

A készülék tisztításához durva és karcoló drótszivacsot, oldószereket, benzint vagy más hasonló készítményeket használni tilos.

Tárolás

- Ha a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, akkor azt kapcsolja ki, a hálózati vezetéket húzza ki az aljzatból, várja meg a készülék teljes lehűlését, majd a készüléket a Tisztítás és karbantartás fejezetben leírtak szerint tisztítsa meg.
- A tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék és tartozékai tiszták és szárazok-e.
- A készüléket száraz, tiszta és szellőztetett, extrém hőmérsékletektől, gyerekektől és háziállatoktól védett helyen tárolja.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség.....	220–240 V-
Névleges frekvencia.....	50-60 Hz
Névleges teljesítményfelvétel.....	1350 W

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

A HASZNÁLT CSOMAGOLÓANYAGOKRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ÉS TÁJÉKOZTATÓ

A használt csomagolóanyagot az önkormányzat által kijelölt hulladékgyűjtő helyen adja le.

AZ ELHASZNÁLÓDOTT ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK MEGSEMISÍTÉSE



Ez a jel a terméken vagy a kísérő dokumentációban arra hívja fel a figyelmét, hogy az elektromos vagy elektronikus termék nem dobható a háztartási hulladék közé.

A megfelelő ártalmatlanításhoz és újrahasznosításhoz a terméket kijelölt gyűjtőhelyen adja le. A fentiek alternatívájaként az EU országokban, illetve más európai országokban, hasonló termék vásárlása esetén az elhasználot termék az üzletben is leadható. A termék

megfelelő módon történő megsemmisítésével segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és hozzájárul a nem megfelelő hulladék-megsemmisítés által okozott esetleges negatív környezeti és egészségügyi hatások megelőzéséhez. A további részletekről a helyi önkormányzati hivatal vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő hely ad tájékoztatást. Az ilyen típusú hulladékok nem megfelelő módon történő ártalmatlanítása esetén a helyi előírások értelmében bírság szabható ki.

Az Európai Unió országában működő vállalkozások részére

Ha elektromos vagy elektronikus berendezést kíván ártalmatlanítani, akkor erre vonatkozóan kérjen információkat a termék eladójától vagy forgalmazójától.

Megsemmisítés az Európai Unió országain kívül

Ez a jel az Európai Unióban érvényes. Amennyiben ezt a terméket ártalmatlanítani kívánja, akkor tájékoztatásért forduljon a termék eladójához vagy a helyi önkormányzati hivatal illetékes osztályához.



A termék megfelel az adott termékekre vonatkozó összes európai uniós műszaki és egyéb előírásnak.

PL Frytkownica beztłuszczowa

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Czyszczenie i konserwację przeznaczoną do wykonywania przez użytkownika, mogą wykonywać dzieci do 8 roku życia będące pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać poza zasięgiem urządzenia i jego przewodu zasilającego.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, w celu uniknięcia pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki przewodu zasilającego w wodzie ani w innej cieczy.

- Powierzchnie, które są w kontakcie z żywnością, czyść zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszej instrukcji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi z użyciem zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.



Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, kiedy urządzenie pracuje. Urządzenie może być gorące także po jego wyłączeniu. Przed czyszczeniem, konserwacją albo manipulacją upewnić się, że urządzenie jest już w pełni ostygnięte.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, że napięcie znamionowe podane na tabliczce fabrycznej urządzenia jest zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku, do którego urządzenie zostanie podłączone.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Zalecamy podłączyć urządzenie do oddzielnego układu elektrycznego. Nie używaj przedłużacza.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazda elektrycznego, jeżeli nie zostało odpowiednio skompletowane.
- Nie dotykaj przewodu zasilającego albo wtyczki gołymi rękami.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych. Urządzenie jest również przeznaczone do eksploatacji indywidualnej w następujących pomieszczeniach:
 - aneksy kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - pokoje hotelowe lub motelowo oraz inne pomieszczenia mieszkalne;
 - gospodarstwach rolnych;
 - placówkach oferujących usługi noclegowe ze śniadaniem.
- Zabrania się używania urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz.
- Urządzenie służy do przygotowania żywności. Nie używaj urządzenia do innych celów, niż do których jest przeznaczone.
- Nie stawiaj urządzenia na parapetach okien, zlewozmywaku z ociekaczem lub niestabilnych powierzchniach. Urządzenie zawsze stawiaj na stabilnej, równej i czystej powierzchni.
- Nie stawiaj urządzenia na kuchence elektrycznej lub gazowej ani w ich otoczeniu, nie stawiaj w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wanny, zlewozmywaka, basenu do pływania albo innego źródła wody.
- Przed użyciem urządzenia upewnij się, że taca do skapywania tłuszczu umieszczona jest w swoim miejscu.
- Podczas pracy, nad urządzeniem i wokół niego musi być wystarczająco dużo wolnego miejsca pozwalającego na obieg powietrza. Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów palnych, np. firany, ściěrki do naczyń itp.
- Żywność przygotuj zawsze w dostarczonym naczyniu do smażenia.
- Napełnienie naczynia do smażenia olejem może prowadzić do zagrożenia pożarem.
- Podczas przygotowywania tłustych surowców bądź nadzwyczaj ostrożny, byś nie poparzył się przyskającym tłuszczem.
- Nieprzystawiaj do powierzchni nie dotykaj ostrymi albo metalowymi przedmiotami. W przeciwnym wypadku może dojść do jego uszkodzenia.
- Nie przekrywaj otworów wentylacyjnych, podczas pracy urządzenia.
- Po zakończeniu eksploatacji oraz przed przystąpieniem do czyszczenia lub przemieszczeniem urządzenia, należy urządzenie zawsze odłączyć od gniazdka elektrycznego.
- Przed przemieszczeniem, czyszczeniem lub magazynowaniem pozostaw urządzenie całkowicie ostygnąć. Do przenoszenia urządzenia używaj rękojeści izolowanej termicznie.
- Nie używaj urządzenia do odkładania przedmiotów.
- Przewód zasilający odłączaj od gniazdka elektrycznego wyłącznie pociągając za wtyczkę, nie za przewód. Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Przestrzegaj, aby przewód zasilający nie przechodził przez krawędź stołu lub nie dotykał gorącej powierzchni.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, jeśli spadło na ziemię, zostało uszkodzone lub zanurzone w wodzie.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, zabrania się wykonywania we własnym zakresie napraw, dostosowań i modyfikacji urządzenia. Wszystkie naprawy należy zlecić do autoryzowanego punktu serwisowego. Ingerując w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa rękojmi za wady lub utratę gwarancji jakości.

PL Frytkownica beztłuszczowa

Instrukcja obsługi

- Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu marki Smarton i jesteśmy przekonani, że będą Państwo zadowoleni z urządzenia.
- Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia, prosimy o zapoznanie się z instrukcją obsługi, również w przypadku, gdy znają Państwo sposób obsługi urządzenia podobnego typu. Urządzenie należy używać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Zachowaj niniejszą instrukcję do zastosowania w przyszłości.
- Minimum przez okres ustawowej rękojmi za wady produktu lub gwarancji na jakość zalecamy przechować oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności, lub kartę gwarancyjną. Przed wysyłką urządzenia, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalne opakowanie producenta.

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--------------------------------|--|
| A1 Panel sterowania | A4 Uchwyt |
| A2 Korpus frytkownicy | A5 Otwory wentylacyjne (umieszczone z tyłu) |
| A3 Naczynie do smażenia | |

OPIS PANELU STEROWANIA

- | | |
|---|--|
| B1 Ikony wstępnie ustawionych programów | B6 Przycisk włączenia/wyłączenia i uruchomienia frytkownicy |
| B2 Ikona wentylatora wewnętrznego | B7 Przycisk regulacji temperatury |
| B3 Ikona pracy frytkownicy | B8 Przycisk + |
| B4 Przycisk opóźnionego startu | B9 Przycisk - |
| B5 Przycisk wyboru wstępnie ustawionego programu | B10 Wyświetlacz liczbowy |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem wyjmij urządzenie i jego akcesoria z opakowania i usuń z niego wszystkie etykiety propagacyjne lub metki.
- Zewnętrzną powierzchnię frytkownicy przetrzyj miękką gąbką lekko nawilżoną ciepłą wodą. Wytrzyj czystą ściereczką do sucha.
- Wyjmij naczynie do smażenia oraz podkładkę i umyj je w ciepłej wodzie z odrobiną środka do naczyń. Oplucz i wytrzyj do sucha.
- Wewnętrzny obszar frytkownicy przetrzyj miękką gąbką lekko nawilżoną ciepłą wodą. Wytrzyj czystą ściereczką do sucha.



Notatka:

Naczynie do smażenia można myć w zmywarce.

PODSTAWOWE UŻYCIE FRYTKOWNICY

1. Umieść frytkownicę na równej, wytrzymałej i suchej powierzchni w dostatecznej odległości od gniazdka elektrycznego.
2. Wyjmij naczynie do smażenia z frytkownicy. Do środka włóż surowce, które chcesz przygotować i włóż naczynie z powrotem do frytkownicy.
3. Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego.
4. Zabrmi krótki sygnał dźwiękowy i panel sterowania na chwilę się zaświeci. Potem zgaśnie i włączony zostanie tylko przycisk . Frytkownica przełączy się w tryb czuwania.
5. Włącz frytkownicę przyciskiem .
6. Wybierz program przygotowania albo ustaw ręcznie czas przygotowania i temperaturę – więcej w kolejnej części instrukcji.

7. Naciśnij przycisk i frytkownica się uruchomi. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura oraz czas przygotowania i rozpocznie się odliczanie.
8. Czas przygotowania i temperatura będą się podczas przygotowania na przemian pokazywać na wyświetlaczu liczbowym.
9. Podczas przygotowania regularnie sprawdzaj stan przygotowywanej żywności. Niektóre z surowców będzie trzeba w czasie przygotowania przemieszać. Ostrożnie wyjmij naczynie do smażenia i praca frytkownicy zostanie przerwana. Surowce przemieszaj i włóż z powrotem naczynie do smażenia. Praca frytkownicy zostanie wznowiona.



Notatka:

Jeżeli naciśniesz przycisk po wyjęciu naczynia do smażenia, frytkownica się wyłączy i trzeba ponownie wybrać program albo ustawić temperaturę i czas przygotowania.

10. Po upływie ustawionego czasu przygotowania, zabrzmi sygnał dźwiękowy, po czym frytkownica wyłączy się i przejdzie w tryb czuwania.
11. Skontroluj stan opieczona żywności. Jeżeli surowce nie są jeszcze w pełni upieczone, włóż naczynie do smażenia z powrotem i ustaw wymaganą temperaturę i czas przygotowania.
12. Jeżeli surowce są już w pełni upieczone, wyjmij je z naczynia do smażenia przy pomocy kleszczy i zostaw do skapania na talerzu z papierową serwetką.



Notatka:

Naczynia do smażenia nie odwracaj dnem do góry. Olej, który zgromadza się na dnie, wycieknie na przygotowaną żywność.

13. Jeżeli potrzebujesz przygotowanie kiedykolwiek przerwać, długo naciskaj przycisk .
14. Po zakończeniu używania odłącz przewód zasilający od gniazdka elektrycznego.
15. Przed czyszczeniem, konserwacją albo inną manipulacją zostaw frytkownicę do ostygnięcia.



Notatka:

Po wyłączeniu frytkownicy zostanie wentylator włączony przez czas około 20 sekund. Na wyświetlaczu będzie się świecić ikona . W ten sposób dojdzie do schłodzenia komponentów frytkownicy. Jest to normalne zjawisko.

Ostrzeżenie:

Podczas użycia frytkownica się zagrzewa i może osiągnąć wysokich temperatur. Pozostaje gorąca także po zakończeniu używania. Niewłaściwa manipulacja stwarza ryzyko poważnego poparzenia. Podczas manipulacji bądź nadzwyczaj ostrożny. Zalecamy użycia rękawic kuchennych. Zawsze korzystaj z dostępnego uchwytu z izolacją termiczną.



Notatka:

Nie używaj metalowych pomocy kuchennych i noży, ryzyko zarysowania nieprzywierającej powierzchni naczynia do smażenia.

Wybór wstępnie ustawionego programu

- Frytkownica beztłuszczowa wyposażona jest w osiem wstępnie ustawionych programów. Każdy z programów ma wstępnie ustawioną temperaturę i czas przygotowania, które można zmieniać.
1. Włącz frytkownicę przyciskiem .
 2. Kilkakrotnie naciśnij przycisk i wybierz jeden z wstępnie ustawionych programów – patrz tabela poniżej.
 3. Jeżeli chcesz zmienić temperaturę, naciśnij kilkakrotnie przycisk , dopóki na wyświetlaczu liczbowym nie pojawi się temperatura

i „°C”. Przyciskami +/- zmień temperaturę w zakresie od 80 do 200 °C.














- Jeżeli chcesz zmienić czas przygotowania, naciśnij kilkakrotnie przycisk , dopóki na wyświetlaczu liczbowym nie pojawi się czas przygotowania i „MIN”. Przyciskami +/- zmień czas przygotowania w zakresie od 1 do 60 minut.
- Do uruchomienia frytkownicy wciśnij przycisk .




Tabela wstępnie ustawionych programów

Program	Ikona	Temperatura wyjściowa (°C)	Wyjściowy czas przygotowania (min)
Frytki		200	15
Ryba		160	20
Owoce morza		180	20
Kurczak		200	30
Pizza		180	30
Stek		180	15
Płatki z kurczaka		200	20
Pieczenie		160	40

Ustawienie temperatury

- Włącz frytkownicę przyciskiem . Na wyświetlaczu liczbowym będą na przemian pokazywać się wyjściowy czas przygotowania 15 minut i temperatura wyjściowa 180 °C.
- Naciśnij kilkakrotnie przycisk , dopóki na wyświetlaczu liczbowym nie pojawi się temperatura i „°C”. Przyciskami +/- zmień temperaturę w zakresie od 80 do 200 °C.
- Do uruchomienia frytkownicy wciśnij przycisk .

Ustawienie czasu przygotowania




- Włącz frytkownicę przyciskiem . Na wyświetlaczu liczbowym będą na przemian pokazywać się wyjściowy czas przygotowania 15 minut i temperatura wyjściowa 180 °C.
- Naciśnij kilkakrotnie przycisk , dopóki na wyświetlaczu liczbowym nie pojawi się czas przygotowania i „MIN”. Przyciskami +/- zmień czas przygotowania w zakresie od 1 do 60 minut.
- Do uruchomienia frytkownicy wciśnij przycisk .




Notatka:

Czas przygotowania i temperaturę możesz zmieniać, i choć frytkownica pracuje, i to w identyczny sposób, jaki został opisany powyżej.

Opóźniony start

- Włącz frytkownicę przyciskiem .
- Wybierz jeden ze wstępnie ustawionych programów albo ustaw własną temperaturę i czas przygotowania - patrz poprzednie rozdziały instrukcji.
- Naciśnij przycisk  i na wyświetlaczu liczbowym pokaże się czas wyjściowy opóźnionego startu „0,5H”.
- Przyciskami +/- ustaw wymagany czas opóźnionego startu od 0,5 do 24 godzin. Podczas ustawienia w zakresie od 0,5 do 10 godzin czas wydłuża się o 30 minut, od 10 do 24 godzin czas wydłuża się o 1 godzinę.
- Do uruchomienia frytkownicy wciśnij przycisk . Na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas przygotowania i rozpocznie się odliczanie. Podczas odliczania na wyświetlaczu będą na przemian pokazywać się czas opóźnionego startu, czas przygotowania i temperatura.
- Kiedy upływie czas opóźnionego startu, frytkownica się uruchomi.

Tryb czuwania

- Podczas ustawienia frytkownica przełączy się do trybu czuwania po 1 minucie bezczynności, o ile nie uruchomisz jej przyciskiem .

RADY I WSKAZÓWKI

- Przygotuj jednocześnie surowce o identycznej wielkości. Mniejsze kawałki surowców zazwyczaj wymagają krótszego okresu czasu przygotowania, niż większe kawałki.
- Zmień czas przygotowania w zależności od ilości przygotowywanych surowców. Większa ilość wymaga dłuższego czasu przygotowania niż mała ilość.
- Przemieszaj surowce w czasie przygotowania (przede wszystkim większe kawałki). W ten sposób osiągniesz wyniku równomiernego upieczenia.
- Dodaj odrobinę oleju do frytek ze świeżych ziemniaków i smaż, dopóki nie będą chrupiące.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek wynosi 0,5 kg.
- W frytkownicach beztłuszczowych nie przygotuj żywności o bardzo dużej zawartości tłuszczu, na przykład kiełbasek.
- Żywność zazwyczaj przygotowywaną w piekarniku możesz przygotować także w frytkownicy beztłuszczowej.
- Podczas przygotowywania żywności z wcześniej przygotowanego ciasta, skróć czas przygotowania.
- Podczas przygotowania muffinów albo herbatników użyj blachy albo misy do zapiekania, którą włożysz do naczynia do smażenia.
- Frytkownicy beztłuszczowej możesz użyć także do podgrzewania żywności. Jeżeli chcesz podgrzać żywność, ustaw temperaturę 150 °C i czas przygotowania 10 minut.

Frytki domowe

Podczas przygotowania frytek domowych postępuj następująco:

- Usuń skorupkę i pokrój ziemniaki na plasterki.
- Frytki dokładnie umyj i wysusz je papierową ściereką.
- Do misy dodaj 1 do 2 łyżek oleju oliwkowego, dodaj frytki i dobrze wymieszaj, by wszystkie frytki pokryte były olejem.
- Frytki wyjmij z misy i zostaw do okapania przez sito.
- Okapane frytki włóż do naczynia do smażenia i wybierz program do przygotowania frytek.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Frytkownicę należy wyczyścić po każdym użyciu. Przed czyszczeniem musi być frytkownica wyłączona, odłączona od gniazdzka sieciowego i w pełni ostygnięta włącznie akcesoriów.



Ostrzeżenie:

Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej w wodzie albo innej cieczy.

Naczynie do smażenia

- Wyjmij podkładkę z naczynia do smażenia. Naczynie do smażenia oraz podkładkę umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem małej ilości neutralnego środka do mycia naczyń. Użyj miękkiej gąbki. Opłucz i wytrzyj do sucha.
- Jeżeli surowce się przypieką, nalej do naczynia gorącą wodę i dodaj środek kuchenny do mycia naczyń. Zostaw działać przez 10 minut i potem wyczyść naczynie.
- Naczynie do smażenia i podkładkę można myć w zmywarce.

Przestrzeń wewnętrzną

- Po wyjęciu naczynia do smażenia wytrzyj przestrzeń wewnętrzną przy pomocy miękkiej gąbki, lekko zwilżonej w ciepłej wodzie. Ostrożnie wytrzyj element grzewczy. Wytrzyj czystą ściereczką do sucha.

Powierzchnia zewnętrzna

- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznej użyj suchej lub lekko nawilżonej szmatki. Następnie wytrzyj je do sucha.



Ostrzeżenie:

Do czyszczenia nigdy nie używaj zmywaków, środków czyszczących o działaniu ściernym, benzynę itp.

Przechowywanie

- Jeżeli urządzenie nie będzie eksploatowane przez dłuższy okres czasu, należy odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego, pozostawić urządzenie aby wystygło i wyczyścić według instrukcji podanych powyżej.
- Przed przechowaniem urządzenia, upewnij się, że urządzenia oraz akcesoria są czyste i suche.
- Przechowuj urządzenie w suchym, czystym i dobrze wentylowanym miejscu, gdzie nie będzie ono narażone na ekstremalne temperatury i będzie poza zasięgiem dzieci lub zwierząt.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia.....220–240 V ~
Częstotliwość znamionowa.....50-60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....1350 W

Zmiany tekstu oraz specyfikacji technicznych zastrzeżone.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy odłóż w miejscu zbiórki odpadów, wyznaczonym przez władze lokalne.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Aby zachować poprawny sposób utylizacji, odpowię i recyklingu produktów tego rodzaju, należy je przekazać do wyznaczonych punktów zbiórki. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach w Europie można przekazać zużyte urządzenie sprzedawcy detalicznemu przy zakupie innego nowego podobnego urządzenia. Poprawną utylizacją produktu pomagasz zachować cenne źródła naturalne i przyczyniasz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogłyby być następstwem niewłaściwej utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub punktem selektywnej zbiórki odpadów. W przypadku niedotrzymania właściwego postępowania utylizacji tego rodzaju odpadów, zgodnie z krajowymi przepisami, mogą zostać nałożone kary.

Dla podmiotów gospodarczych na terenie Unii Europejskiej

Przed przystąpieniem do utylizacji urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, uzyskaj potrzebne informacje od sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w krajach poza Unię Europejską

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, zażądaj w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektyw EU, które dotyczą produktu.

FAST ČR, a.s.
U Sanitasu 1621
CZ-251 01 Říčany
www.smarton.cz