

SS-10845 Dvojitá horkovzdušná fritéza CZ

1. Před použitím si vždy pečlivě přečtěte návod k použití.

2. Tuto příručku si můžete stáhnout z našich webových stránek www.sogo.es

3. Pokyny si uschovejte i pro budoucí použití.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO UŽIVATELE

- Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tyto pokyny.
- Tento výrobek je určen pro vnitřní domácnost, neprůmyslové a nekomerční použití. Nepoužívejte předmět venku ani k žádnému jinému účelu než pro který je určen. Nesprávné použití nebo nesprávná manipulace s přístrojem, může způsobit technické problémy nebo může způsobit zranění uživatele.
- Před zapojením spotřebiče se ujistěte, že napětí uvedené na štítku přístroje odpovídá napětí vaší zásuvky.
- Zástrčku ze zásuvky vždy vytáhněte, pokud spotřebič nepoužíváte. Nenechávejte přístroj bez dozoru, je-li zapnutý.
- Před čištěním nebo skladováním vždy přístroj odpojte od zdroje napájení a nechte jej vychladnout.
- Přístroj není způsobilý pro ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Neumísťujte ani neprovozujte spotřebič v blízkosti zdrojů vody.
- Nikdy neponořujte spotřebič nebo zástrčku do vody nebo

jiné kapaliny. V případě pádu spotřebiče do vody jej okamžitě odpojte od hlavního přívodu a před opětovným použitím jej odнесите k opravě autorizovanému servisnímu pracovníkovi.

- Pro ochranu před úrazem elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčku ani tělo přístroje do vody nebo jiné kapaliny.
- Neumísťujte ani nepoužívejte spotřebič a jeho napájecí kabel na horkých površích nebo v jejich blízkosti (například varné desky) nebo v otevřeném ohni.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes ostré hrany a držte jej mimo dosah horkých předmětů a plamenů. Neomotávejte kabel kolem spotřebiče a neohýbejte jej.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je kabel nebo zástrčka poškozená. V případě, že je kabel poškozen, měl by být vyměněn pouze výrobcem, nebo servisním střediskem, aby se předešlo nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- V případě poruchy spotřebiče nebo v případě, že byl jakýmkoli způsobem poškozen, vraťte spotřebič do nejbližšího autorizovaného servisního střediska k prohlídce, opravě nebo seřízení.
- V případě problémů s hardwarem se nepokoušejte produkt opravit sami. Opravy by měli provádět pouze kvalifikovaní technici.
- Chcete-li vyjmout zástrčku ze zásuvky, učiňte tak, že vytáhnete zástrčku nikoliv tahem za kabel nebo samotný spotřebič.
- Před zapojením nebo odpojením se ujistěte, že máte

suché ruce.

- Tento přístroj nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo pokyny.
- Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo pokyn týkající se bezpečného používání spotřebiče a chápou související nebezpečí.
- Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nehrají.
- Děti by neměly provádět úklid nebo údržbu, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Uchovávejte spotřebič a jeho šňůru mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Nedovolte dětem používat spotřebič bez dozoru.
- Neodcházejte od zapnutého spotřebiče
- Nepoužívejte příslušenství, které k přístroji nepatří
- Požívejte pouze to, které výrobce výslovně určil.
- Vždy odpojte spotřebič od sítě, když je ponechán bez dozoru, před montáží, demontáží nebo čištěním.
- Nepoužívejte spotřebič k žádnému jinému účelu, než je popsáno v této příručce.
- Nepokládejte spotřebič ke zdi nebo k žádnému jinému spotřebiči. Před umístěním spotřebiče ponechte ze všech stran alespoň 10 cm volného místa.

- Přístroj odpojte od zásuvky, když jej nepoužíváte, a před čištěním. Před nasazením nebo vyjmutím příslušenství nechte přístroj vychladnout.
- Ujistěte se, že je spotřebič umístěn na vodorovném, rovném a stabilním povrchu.
- Po vaření by koš na smažení a vnitřní hrnec neměly být umístěny přímo na pracovní desce, aby nedošlo ke spálení pracovní desky.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných aplikacích, jako jsou:
 - a. kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích.
 - b. klienty v hotelech, motelech a jiných prostředích rezidenčního typu.
 - c. prostředí typu nocleh se snídaní.

Pokyny, které je třeba dodržovat při používání spotřebiče

- Ingredience, které mají být smaženy, vždy vložte do koše, abyste zabránili kontaktu s topnými tělesy.
- Nezakrývejte přívod vzduchu a vnější otvory vzduchu, když je spotřebič v provozu.
- Neplňte pánev olejem, protože by to mohlo způsobit nebezpečí požáru.
- Při přemísťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny je třeba postupovat velmi opatrně.
- Během používání se nikdy nedotýkejte vnitřní části

spotřebiče.

- Teplota přístupných povrchů je při provozu přístroje vysoká.
- Nepokládejte nic na spotřebič, abyste zabránili jakémukoliv druhu popálení způsobeného horkým povrchem nebo výdechem horkého vzduchu.
- Během smažení vzduchu se horká pára uvolňuje otvory pro výstup vzduchu, Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a od otvorů pro výstup vzduchu.
- Dávejte také pozor na horkou páru a vzduch, když vyjmete pánev ze spotřebiče.
- Okamžitě odpojte přístroj ze zásuvky, pokud uvidíte tmavý kouř vycházející ze spotřebiče. Počkejte, až se emise kouře zastaví, než vyjmete pánev ze spotřebiče.
- **VAROVÁNÍ:** Nedotýkejte se horkých povrchů.
- **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení musí být používáno s OPATRNOSTÍ, protože tento elektrický spotřebič obsahuje funkci topení. Povrch tohoto spotřebiče se také liší od jiných funkčních povrchů, které mohou vytvářet vysoké teploty. Vzhledem k tomu, že teploty jsou různými osobami vnímány různě. Zařízení se musí dotýkat pouze určených rukojetí a uchopovacích ploch pomocí tepelných chráničů, jako jsou rukavice nebo podobný typ oděvu. V opačném případě nechte dostatečně dlouho přístroj vychladnout, než se dotknete horkých povrchů.

Úvod

Tato elektrická fritéza poskytuje snadný a zdravý způsob

přípravy vašich oblíbených jídel. Smažené pokrmy můžete konzumovat bez obav z mastných potravin, protože vůbec nekonzumuje olej a pokud, pak jen velmi malé množství. Pomocí horké rychlé cirkulace vzduchu je přístroj schopen připravit mnoho pokrmů. Fritéza ohřívá jídlo ve všech směrech a většina ingrediencí nepotřebuje žádný olej.

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napětí	Moc	Frekvence	Kapacita
220-240V	1450-1750W	50/60 Hz	2 x 4,5 l

Před prvním použitím

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Odstraňte ze spotřebiče všechny nálepky nebo štítky, kromě hodnotícího štítku.
3. Důkladně vyčistěte zásobník na smažení horkou vodou a trochou tekutého mycího mýdla pomocí neabrazivní houby.
4. Očistěte vnitřek a vnějšík spotřebiče vlhkým hadříkem.

Poznámka: Veškeré příslušenství lze mýt v myčce.

Příprava k použití

1. Umístěte spotřebič na stabilní, vodorovný a žáruvzdorný povrch.
2. Koše určené na fritování vkládejte korektně a na správné místo.

Používání spotřebiče

Poznámka: Koše na smažení neplňte olejem ani žádnou jinou kapalinou. Na spotřebič nic nepokládajte. Narušilo by se proudění vzduchu a přístroj by se mohl nevratně poškodit.

Upozornění: Nedotýkejte se fritovacího koše během fritování a asi 30 minut po použití, protože je velmi horký. Držte koš za rukojeť a použijte rukavice nebo rukavice.

Provozní krok

1. Vložte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
2. Vložte ingredience do fritovacího koše.
3. Umístěte fritovací koš do správné strany fritézy. Vyberte funkci z nabídky podle níže uvedených kroků a stisknutím tlačítka START / PAUSE se přístroj uvede do provozu.
4. Na displeji se zobrazí teplota a čas zbývající do ukončení fritování. Tlačítko vybraného druhu fritování bude blikat po celou dobu fritování až do jeho ukončení.
5. Některé potraviny vyžadují protřepání v polovině doby přípravy. Chcete-li protřepat ingredience, stiskněte tlačítko (G) přístroj přestane fungovat, můžete vytáhnout koš ze spotřebiče pomocí rukojeti. Poté můžete koš zasunout zpět do fritézy. A opětovným stisknutím (G) obnovíte proces fritování.
6. Když uslyšíte zvonek časovače, uplynula nastavená doba přípravy. Koš na fritézu můžete vytáhnout ze spotřebiče a umístit jej na žáruvzdorný povrch.
7. Zkontrolujte, zda jsou ingredience hotovy dle vašich požadavků. Pokud ingredience ještě nejsou připraveny, můžete jednoduše koš zasunout zpět do přístroje a fritovat ještě několik minut.
8. Potraviny z koše vysypte do misky nebo na talíř.

Tip: Chcete-li vyjmout velké nebo křehké potraviny, můžete použít k manipulaci silikonové nebo dřevěné kleště.

9. Fritéza je po vyprázdnění okamžitě připravena k dalšímu použití.

Poznámka: Při prvním použití fritézy se může objevit mírný kouř nebo zápach. To je normální a brzy zmizí. Je nezbytné zajistit dostatečné větrání kolem fritézy.

Nastavení

Kromě přednastaveného menu můžete tuto fritézu použít také k přípravě dalších potravin nastavením času a teploty. Tato tabulka níže vám pomůže vybrat základní nastavení pro ingredience, které chcete připravit.

Poznámka: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou pouze orientační. Vzhledem k tomu, že ingredience se liší původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše ingredience.

Vzhledem k tomu, že technologie Rapid Air okamžitě ohřívá vzduch uvnitř spotřebiče, krátké vytažení koše na smažení ze spotřebiče během fritování nenarušuje proces fritování.

Obecný popis

A / D: Stojany na fritovací koše

B / E: Koše

C/F: Rukojeť koše

G: Přívod vzduchu

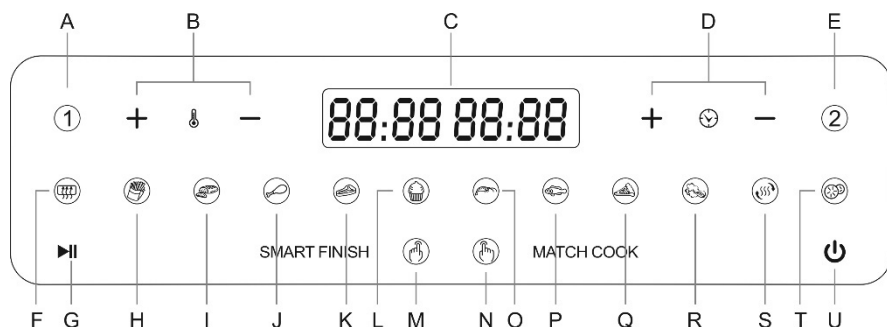
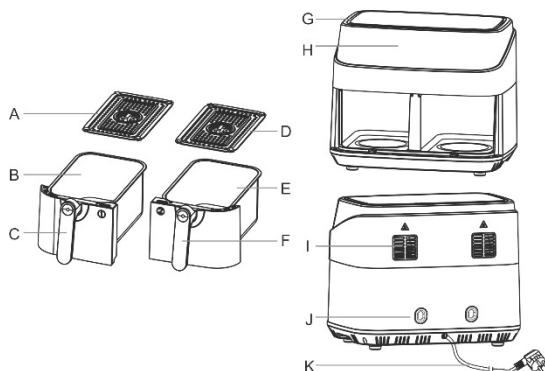
H: Dotyková obrazovka

Ovládací panel

I: Ventilací okna

J: Úložný prostor pro napájecí kabel

K: Napájecí kabel



A: Indikace koše 1

B: Teplota plus/minus

C: Zobrazení času / teploty

D: Časovač plus/minus

E: Indikace koše 2

F: Předehřátí

G: Spuštění/pozastavení

H: Hranolky

I: Maso

J: Kousky

K: Steak

L: Dort

M: Současné ukončení

fritování v obou koších

N: Duální volba

O: Krevety

P: Ryby

Q: Pizza

R: Zelenina

S: Ohřátí

T: Sušení

U: Zapnuto/Vypnuto

Pan č.	Funkce menu	Popis
A	Koš na fritézu 1	Tato vzduchová fritéza má 2 koše pro vaření 2 různých pokrmů současně. Přepínač na fritézu č.1 je umístěn v levém rohu, slouží k výběru některé z přednastavených funkcí menu a k provedení jakýchkoli změn v čase a teplotě. Chcete-li vybrat menu pro první fritézu košíku musíte vybrat tento přepínač a poté libovolnou funkci menu.
B	Temp. + / -	Pomocí přepínače teploty +/- dotykové obrazovky lze teplotu měnit podle potřeby, včetně teploty výchozí přednastavené funkce. Chcete-li změnit teplotu funkce přednastaveného menu, nejprve vyberte koš fritézy č. , následuje libovolná funkce nabídky a později můžete změnit teplotu pomocí znamének +/-. Poznámka: teplotu lze nastavit mezi 50 ° C až 200 ° C v intervalech po 10 ° C. Poznámka: variabilní teplotní rozsah pro sušení je od 30 ° C do 80 ° C s intervaly po 10 ° C.
C	Zobrazení času / teploty	Chcete-li zobrazit teplotu a čas libovolného vybraného menu. V libovolném vybraném menu se zobrazí výchozí čas a teplota.
D	Otevírací doba + / -	Pomocí přepínače timer +/- dotykové obrazovky lze čas změnit podle potřeby, včetně času výchozí přednastavené funkce. Chcete-li změnit čas funkce přednastaveného menu, nejprve vyberte číslo fritézového koše, následované libovolnou funkcí menu a později můžete změnit čas pomocí značek +/-. Poznámka: čas lze nastavit mezi 1 až 60 min, s intervaly 1 min (krátký tlisk) / 10 min. (dlouhý tlisk). Poznámka: variabilní časový rozsah pro funkci sušičky je mezi 30 min. až 24 hodinami, s intervaly 10 min. (krátký lis) / 30 min. (dlouhý lis).
A	Koš na fritézu 2	Jedná se o přepínač pro koš na fritézu č. 2 umístěný na pravé straně fritézy. Funguje stejně jako přepínač koš na fritézu 1, pro výběr libovolné funkce menu nebo pro změnu času a teploty jakékoli předem vybrané funkce je třeba nejprve stisknout tento přepínač a později buď libovolnou funkci menu, následovanou časovým a dočasným přepínačem.
F	Předeřhev	Jedna z přednastavených funkcí nabídky fritézy, která vám pomůže vařit určitý typ pokrmů s předeřhátou vzduchovou komorou fritézy, aby se dokonale vařila. Pro předeřhání fritézy nejprve stiskněte koš na fritézu č. 1 nebo 2, ve kterém bude jídlo umístěno a později jakoukoli funkci menu. Stiskněte předeřhev. Teplota a doba pro tuto funkci je 180 ° C a 3 minuty. Je shodná pro všechny následně zvolené programy.

G	Spustit/Pozastavit	Pomocí tohoto přepínače můžete kdykoli začít nebo přestat vařit, abyste zkontrolovali stav vařeného jídla. Chcete-li znovu spustit vaření, stiskněte stejné tlačítko.
H	Hranolky	Chcete-li vybrat možnost hranolků, vyberte koš na fritézu č. následuje tato funkce a na displeji času / teploty se objeví výchozí čas a teplota. Čas nebo teplotu lze odpovídajícím způsobem upravit, jak je vysvětleno ve funkcích B a D.
Já	Maso	Chcete-li vybrat možnost Maso, vyberte koš na fritézu č. následuje tato funkce a na displeji času / teploty se objeví výchozí čas a teplota. Čas nebo teplotu lze odpovídajícím způsobem upravit, jak je vysvětleno ve funkcích B a D.
J	Kousky	Chcete-li vybrat možnost Paličky, vyberte koš na fritézu č. následuje tato funkce a na displeji času / teploty se objeví výchozí čas a teplota. Čas nebo teplotu lze odpovídajícím způsobem upravit, jak je vysvětleno ve funkcích B a D.
K	Steak	Chcete-li vybrat možnost Steak, vyberte koš na fritézu č. následuje tato funkce a na displeji času / teploty se objeví výchozí čas a teplota. Čas nebo teplotu lze odpovídajícím způsobem upravit, jak je vysvětleno ve funkcích B a D.
L	Dort	Chcete-li vybrat možnost Dort, vyberte koš na fritézu č. následuje tato funkce a na displeji času / teploty se objeví výchozí čas a teplota. Čas nebo teplotu lze odpovídajícím způsobem upravit, jak je vysvětleno ve funkcích B a D.
M	Povrchová úprava	Tato funkce pomáhá dokončit vaření vybraného menu pro oba koše současně.
N	Duální volba	Tato inteligentní funkce se má použít, když je třeba vařit stejné jídlo v obou koších. S pomocí této funkce není třeba provádět proces výběru menu pro jakýkoli koš, stačí stisknout tento přepínač a vybrat libovolnou funkci z přednastavených nabídek a vzduchová fritéza bude připravena k vaření. Např. Chcete-li hranolky v obou koších, stiskněte Match cook funkce přepínač následovaný hranolkami a vzduchová fritéza bude připravena smažit hranolky. Poznámka: čas a teplotu lze také změnit stisknutím tlačítka čas a teplota +/- a změni ji současně.
Nebo	Krevety	Chcete-li vybrat možnost Krevety, vyberte koš na fritézu č. následuje tato funkce a na displeji času / teploty se objeví výchozí čas a teplota. Čas nebo teplotu lze odpovídajícím způsobem upravit, jak je vysvětleno ve funkcích B a D.
P	Ryby	Chcete-li vybrat možnost Ryby, vyberte koš na fritézu č. následuje tato funkce a na displeji času / teploty se objeví výchozí čas a teplota. Čas nebo teplotu lze odpovídajícím způsobem upravit, jak je vysvětleno ve funkcích B a D.
Q	Pizza	Chcete-li vybrat možnost Pizza, vyberte košík na fritézu č. následuje tato funkce a na displeji času / teploty se objeví výchozí čas a teplota. Čas nebo teplotu lze odpovídajícím způsobem upravit, jak je vysvětleno ve funkcích B a D.
R	Zelenina	Chcete-li vybrat možnost Zelenina, vyberte košík na fritézu

		č. následuje tato funkce a na displeji času / teploty se objeví výchozí čas a teplota. Čas nebo teplotu lze odpovídajícím způsobem upravit, jak je vysvětleno ve funkcích B a D.
S	Ohřátí	Tato funkce spočívá v opětovném ohřátí jídla, v případě, že není spotřebována současně. Chcete-li vybrat možnost opětovného ohřevu, vyberte koš na fritézu č. následuje tato funkce a na displeji času / teploty se objeví výchozí čas a teplota. Čas nebo teplotu lze odpovídajícím způsobem upravit, jak je vysvětleno ve funkcích B a D.
T	Sušení	Chcete-li vybrat možnost Sušení, vyberte koš na fritézu č. následuje tato funkce a výchozí čas a teplota (60 ° C a 6 hodin). se objeví na displeji času / tempa. Čas nebo teplotu lze odpovídajícím způsobem upravit, jak je vysvětleno ve funkcích B a D. Poznámka: variabilní teplotní rozsah sušičky je od 30 ° C do 80 ° C, s intervaly 10 ° C Poznámka: variabilní časový rozsah pro funkci sušičky je mezi 30 min. až 24 hodinami, s intervaly 10 min. (krátký lis) / 30 min. (dlouhý lis).
V dialogovém okně	Zapnuto/vypnuto	Tento přepínač slouží k zapnutí / vypnutí fritézy.

Poznámka: Čas a teplotu lze během vaření měnit. Pokud je třeba jej kdykoli během vaření snížit nebo zvýšit, nejprve vyberte koš na fritézu č., ve kterém se vaření provádí, následovaný časem a teplotou + / - přepínačem pro změnu podle potřeby.

1. Zapnutí

Zapojte fritézu a ujistěte se, že jmenovité napětí fritézy je stejné jako napětí v elektrické síti. Fritéza se P"o zapnutí fritéza pípne a digitální displej se rozsvítí. Během několika sekund se jednotka vrátí do

pohotovostního režimu: a tlačítko  bude svítit červeně.

2. Výběr menu / Teplota / Čas

Koš 1 nebo Koš 2 mohou pracovat individuálně.

Když je jednotka v pohotovostním režimu. stisknutím tlačítka  zapnete jednotku.

Stisknutím  nebo  vyberte koš v kterém chcete potravinu připravovat.

Jakmile vyberete funkci menu, můžete volně nastavit čas a teplotu pomocí přepínače Čas +/-

a Teplota +/- . Menu lze také kdykoli změnit stisknutím  nebo  následováním nabídky, kterou je třeba vybrat. Stisknutím  tlačítka zapnete přepínač pro zahájení vaření.

Zóna1 a Zóna2 fungují současně.

1). Zapněte jednotku v pohotovostním režimu. Press  Pak stiskněte , vyberte funkci vaření, vybraná funkce menu začne blikat. Čas a teplotu můžete libovolně nastavit pomocí tlačítek Čas +/- a Teplota +/- . Menu lze kdykoli změnit a vařit různé jídlo.

2). Po výběru funkce menu pro koš na fritézu  stiskněte a vyberte funkci vaření  . Čas a teplotu můžete libovolně nastavit pomocí tlačítek Čas +/- a Teplota +/- . Menu lze kdykoli změnit a vařit různé jídlo.

3). Po dokončení nastavení menu stiskněte tlačítko jednotka začít pracovat. Každá funkce má svůj vlastní výchozí čas a teplotu ( jak je znázorněno v tabulce). Uživatel může volně nastavit čas a teplotu pomocí tlačítek Čas +/- a Teplota +/- a kdykoliv, i při vaření.

Chcete-li změnit čas a teplotu při vaření, použijte stejný proces, vyberte přepínač fritézového koše a na digitálním displeji se zobrazí výchozí čas a teplota pomocí přepínače času a teploty + / - .

Poznámka: Rozsah regulace teploty je 50-200 °C, pro všechny funkce menu kromě sušičky. Stisknutím + / - teplota přepnutí teploty může být zvýšena nebo snížena o 10°C až do 200°C, jakmile překročí 200°C, začne znovu od 50°C. V procesu regulace teploty bude na obrazovce blikat digitální displej teploty (během fritování neblíká), 3 krát zabliká = teplota nastavena. Teplota může být změněna v intervalech 10°C.

Teplotní rozsah ve funkci sušičky je od 30°C do 80°C.

Poznámka: Rozsah časového nastavení je 1 až 60 minut. Pro všechny funkce menu kromě sušičky stisknutím + / - změníte dobu přípravy potravin. Čas lze prodloužit nebo zkrátit po 1min. do 60min, jakmile překročí 60min. začne znovu od 1 minuty do 60 minut. V procesu nastavování času bude digitální displej času blikat na obrazovce (během fritování neblíká), po nastavení 3krát blikne a pak začne odpočet. Čas lze měnit s intervalem 1 minuta (krátký stisk) 10 minut (dlouhý stisk).

Ve funkci sušičky je časový rozsah od 30 minut do 24 hodin. V této funkci lze čas měnit v intervalech po 10 minutách (krátký stisk) nebo 30 minutách (dlouhý stisk).

3. Spuštění, pozastavení/zastavení

Po výběru funkce menu a nastavení času a teploty stiskněte klávesu  pro spuštění vaření, spuštění  blikání a po zvuku BEEPS začne stroj pracovat.

Během procesu vaření zkontrolujte stav vaření nebo protřeptejte jídlo v polovině procesu vaření, stiskněte  po zvuku BEEPS, stroj přestane pracovat,  vyjměte koš na smažení a protřeptejte jídlo a znovu jej vložte.

Chcete-li restartovat proces vaření, stiskněte tlačítko přehrávání / pozastavení a jednotka obnoví proces vaření.

Významný:

(1). Během práce můžete vyndat fritovací koš, přístroj přestane pracovat. Zkontrolujete průběh fritování vložené potraviny. Po vložení koše zpět se nastavený program opět spustí a bude

pokračovat.

(2). Pro dosažení nejlepších výsledků fritování se doporučuje protřepat jídlo v polovině fritování.

4. Konec programu

Když fritování skončí, displej ukazuje 00 min. ventilátor pokračuje v práci 1 min, aby ochladil topnou jednotku. Přístroj se uvede do pohotovostního režimu.

Současné ukončení (SMART FINISH)



Tato vzduchová fritéza má jedinečnou funkci „Současné ukončení“ (Smart finish). Pomocí této funkce lze vařit 2 různá menu, která dokončí fritování současně.

Tato inteligentní provolba umožní ukončení procesu fritování pro oba koše současně, přestože jsou zvolené dva rozdílné programy s jinou teplotou i dobou přípravy.

Tuto funkci spustíte poté, když jste jednotlivě nastavili dvě různé fritovací úpravy. Primárně se spustí ten fritovací koš jehož doba přípravy je delší. Ke spuštění druhého koše dojde ve chvíli, kdy se delší čas dostane na úroveň času kratší doby fritování druhého koše. Fritování se tak ukončí ve stejnou dobu.

Postup pro použití „Současné ukončení“.

Krok 1: Výběr menu pro košík na fritézu Zóna1



Vložte jídlo do košíku 1. Stiskněte číslo koše a vyberte druh fritování

Krok 2: Výběr menu pro koš na fritézu Zóna 2



Vložte jídlo do košíku 2. Stiskněte číslo koše a vyberte druh fritování

Krok 3: pro zahájení procesu vaření

STISKNĚTE SMART FINIH a následně stisknutím tlačítka  zahájíte fritování.

Po dokončení vaření digitální displej pro oba koše menu zhasne a topné těleso přestane fungovat, ventilátor bude pokračovat v práci po dobu další 1 minuty, aby ochladil fritézu.

MATCH COOK = Duální volba



Slouží pro fritování velkého množství totožné potraviny v obou koších současně. Nemusíte opakovat proces výběru druhu fritování dvakrát a odděleně pro oba koše. Stačí vybrat druh fritování, a fritéza bude automaticky nastavena tak, aby fritovala stejnou potravinu v obou koších současně.

Použití této funkce

Krok 1: Vyberte MATCH COOK

Umístěte jídlo do obou košů.

Krok 2: Vyberte funkci Menu ze seznamu přednastavených nabídek menu

Stisknutím  zahájíte fritování.

Tabulka menu

program logistika			
	menu	Výchozí čas(min)	Výchozí teplota (°C)

funkce		Přehřev	3	180
		Hranolky	18	200
		Maso	12	200
		Kousky	20	200
		Steak	12	180
		Dort	25	160
		Krevety	8	180
		Ryby	10	180
		Pizza	20	180
		Zelenina	10	160
		Opětovně ohřát	15	150
		Sušení	360 (nastavitelný čas: 0,5 hodiny až 24 hodin)	60

Tipy na vaření

Vzduchová fritéza a díly se během procesu vaření zahřívají.

Nepřepĺňujte zásobník Fry s potravinami.

Nezabalujte potraviny do podnosu Fry.

Použití oleje

Přidání malého množství oleje do jídla způsobí, že potraviny budou křupavější. Olejové spreje jsou

vhodné pro rovnoměrné nanášení malého množství oleje na potraviny.

Ohřívání potravin

Jednoduše nastavte teplotu na 150 °C po dobu až 10 minut.

PRŮVODCE VAŘENÍM – Poznámka: tato nastavení jsou vodítkem. Vzhledem k tomu, že se ingredience liší velikostí a značkou, možná budete muset upravit dobu vaření a teplotu.

Poznámka: Je lepší přidat 3 minuty na dobu přípravy, než začnete smažit, pokud je spotřebič studený.

Tipy

Potraviny menší velikosti obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než velké složky. Větší množství potravin vyžaduje pouze o něco delší dobu přípravy než menší množství potravin.

Protřepávání menších potravin v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může zabránit nerovnoměrnému fritování.

Přidejte trochu oleje do čerstvých brambor pro křupavý výsledek. Smažte ingredience ve vzduchové fritéze během několika minut po přidání oleje.

Ve vzduchové fritéze nepřipravujte extrémně mastné přísady, jako jsou klobásy.

Občerstvení, které lze připravit v troubě, lze také připravit ve vzduchové fritéze.

Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 500 gramů v jednom koši.

Použijte předem připravené těsto k rychlé a snadné přípravě plněného občerstvení. Předem připravené těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.

Umístěte formu na pečení do koše na fritézu, pokud chcete upéct dort nebo pokud chcete smažit křehké ingredience nebo plněné ingredience.

Fritézu můžete také použít k ohřátí již hotového jídla nebo potravin.

Čištění

1. Po každém použití spotřebič vyčistěte.

2. **Pánev a nepřilnavý povlakovací koš: k jejich čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by to mohlo poškodit nepřilnavý povlak.**

3. Vyjměte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.

Poznámka: Vyjměte pánev, aby se fritéza rychleji ochladila.

4. Po vaření by koš na smažení a vnitřní hrnec neměly být umístěny přímo na pracovní desce, aby nedošlo ke spálení pracovní desky.

5. Otřete vnější stranu spotřebiče vlhkým hadříkem.

6. Vyčistěte pánev, separátor a koš horkou vodou s přísadou saponátu, s použitím neabrazivní houby.

7. **Tip:** Pokud jsou nečistoty přilepené ke koši nebo na dně pánve, naplňte pánev horkou vodou se saponátem. Vložte koš do pánve a nechte pánev a koš namočit přibližně 10 minut.

8. Vyčistěte vnitřek spotřebiče horkou vodou a neabrazivní houbou.

9. Vyčistěte topné těleso čisticím kartáčem, abyste odstranili zbytky potravin.

Skládování

10. Odpojte spotřebič a nechte ho vychladnout.

11. Ujistěte se, že všechny části jsou čisté a suché.

12. Skladujte na chladném a suchém místě.

Poznámka: Koš na smažení a vnitřek spotřebiče mají nepřilnavý povlak. K jejich čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by to mohlo poškodit nepřilnavý povlak.

Poznámka: Koš na smažení lze mýt v myčce.

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
---------	---------------	--------

Fritéza nefunguje	Spotřebič není zapojen do sítě.	Vložte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
	Nenastavili jste časovač.	Nastavte čas fritování.
Potraviny nejsou hotové	Množství ingrediencí v koši je příliš mnoho.	Vložte do koše menší množství. Menší množství se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavte vyšší teplotu.(viz část "Nastavení").
	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte delší čas (viz část "Nastavení").
Potraviny se smaží nerovnoměrně.	Některé druhy potravin je třeba protřepat v polovině doby přípravy.	Potraviny, které leží na sobě nebo přes sebe (např. hranolky), je třeba protřepat v polovině doby přípravy (viz část "Nastavení").
Smažené potraviny nejsou křupavé.	Některé potraviny mají být fritovány tradičním způsobem.	Lehce na potraviny naneste trochu oleje na pro křupavější výsledek.
Cannot správně zasuněte pánev do spotřebiče .	V zásobníku na smažení je příliš mnoho jídla.	Nevyplňujte zásobník nad maximum množství uvedené v tabulce na předchozí stránce.
Kouř vychází ze spotřebiče	Připravujete mastné ingredience.	Všimněte si, že teplota musí být dobře kontrolována pod 180 ° C, když smažíte mastné přísady ve vzduchové fritéze.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Pánev stále obsahuje mastné zbytky z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v pánvi. Po každém použití se ujistěte, že jste pánev řádně vyčistili.
Čerstvé bramborové hranolky se smaží nerovnoměrně.	Bramborové hranolky jste před smažením pořádně nenamáčeli.	Namočte bramborové hranolky do misky s vodou po dobu nejméně 30 minut; vyjměte je a osušte kuchyňským papírem.
	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že během smažení zůstanou pevné.
Čerstvé bramborové hranolky nejsou křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolcích.	Ujistěte se, že jsou hranolky řádně osušené, než je potřete olejem .
		Nakrájejte brambory na tenčí hranolky pro křupavější výsledek.
		Přidejte trochu více oleje pro křupavější výsledek.

Rady pro fritování

POTRAVINA	MNOŽSTVÍ	PŘÍPRAVA
ZELENINA		
Chřest	1 parta	Celé, stonky zdobené
Řepy	6-7 malých	Celý
Papriky (na pečení)	3 malé papriky	Celý
Brokolice	1 hlava	Řez v 1-palcových růžicích
Růžičková kapusta	1 libra	Nakrájejte na polovinu, stonk odstraněn
Bruselský squash	1 1/2 libry	Nakrájejte na 1-2palcové kusy
Mrkev	1 libra	Oloupané, nakrájené na 1/2-palcové kousky
Květák	1 hlava	Řez v 1-palcových růžicích
Kukuřice na klasu	2 uši, nakrájené na polovinu	Odstraněné plevy
Zelené fazolky	1 sáček (12oz)	Zastříhnout
Kale(pro čipy)	5 šálků, balených	Roztrhané na kusy, stonk odstraněn
Houby	8 oz	Opláchnuto, nakrájeno na čtvrtiny
Brambory	1 1/2 libry1 librae 1 libra 3 celé (6-8oz)	Nakrájené na 1 palcové klínyRučně řezané hranolky*, tenkéRučně řezané hranolky*, tlusté Propletené vidličkou 3x
Brambory, sladké	11/2 libry3 celé (6-8oz)	Nakrájejte na 1-palcové kouskyProhlídněte vidličkou 3 krát
Cuketa	1 libra	Nakrájejte na čtvrtiny podélně, pak nakrájejte na 1-palcové kousky
DRŮBEŽ		
Kuřecí prsa	2 prsa4 prsa	Bez kosti
Kuřecí stehna	2 stehna4 stehna	S kostí /Bez kosti
Kuřecí křídla	2 libry	Drumettes & byty
RYBY A MOŘSKÉ PLODY		
Krabí koláče	2 koláče (6-8 oz každý)	Žádný
Humří ocasy	4 ocasy (3-4 oz každý)	Celý
Filety z lososa	3 filé (4 oz každý)	Žádný



Kreveta	1 libra	Celé, oloupané, ocasy na
---------	---------	--------------------------

Množství oleje	TEPLOTA(°C)	JEDNA ZÓNA	DUALZONE
----------------	-------------	------------	----------

2 lžičky	200	8-12 minut	20-25 minut
Žádný	200	30-35 minut	35-40 minut
Žádný	200	10-15 minut	15-20 minut
1 polévková lžíce	200	8-10 minut	15-17 minut
1 polévková lžíce	200	15-20 minut	20-25 minut
1 polévková lžíce	200	20-25 minut	35-40 minut
1 polévková lžíce	200	13-16 minut	25-30 minut
2 lžíce	200	17-20 minut	20-25 minut
1 polévková lžíce	200	12-15 minut	18-20 minut
1 polévková lžíce	200	8-10 minut	10-15 minut
Žádný	200	7-9 minut	15-20 minut
1 polévková lžíce	200	7-9 minut	13-15 minut
1 polévková lžíce1/2- 3 lžíce, řepka1/2-3 lžíce, řepkaNone	20020020020 0	20-22 min20-24 min19-24 min30-35 minut	35-38 min30-35 min35-40 min37-40 minut
1 polévková lžíceNone	200200	15-20 minut36-42 minut	30-35 minut40-45 minut
1 polévková lžíce	200	15-18 minut	25-28 minut

Potřeno olejemKaryšováno olejem	200	25-30 minut22-24 minut	30-35 minut25-28 minut
Potřeno olejemKaryšováno olejem	200	22-28 minut18-22 minut	26-29 minut25-28 minut
1 polévková lžíce	200	18-22 minut	43-47 minut

Potřené olejem	200	5-10 minut	10-13 minut
Žádný	200	5-8 minut	15-18 minut

Potřené olejem	200	7-12 minut	13-17 minut
1 polévková lžíce	200	7-10 minut	10-13 minut

Air Fry Cooking Chart, pokračování

POTRAVINY	MNOŽSTVÍ	PŘÍPRAVA
-----------	----------	----------

HOVĚZÍ

Burgy	2 čtvrtlibrové placičky, 80% štihlé	Tloušťka 1/2 palce
Steaky	2 steaky (každý po 8 oz)	Celý

VEPŘOVÉ

Slanina	3 proužky, nakrájené na polovinu	Žádný
Vepřové kotlety	2 tlustokrevné, vykostěné kotlety (10-12 oz každý) 2 vykostěné kotlety (8 oz každý)	S kostí/Bez kosti
Vepřové panenky	1 libra	Žádný
Klobásy	5 klobása	Žádný



MRAŽENÉ

POTRAVINY

Kuřecí řízečky	3 kotlety	Žádný
Kuřecí nugety	1 krabice (12 oz)	Žádný
Rybí filé	1 krabička (6 filé)	Žádný
Rybí tyčinky	18 rybích tyčinek (11 oz)	Žádný
Hranolky	1 libra	Žádný
Hranolky	1 libra	Žádný
Mozzarellové tyčinky	1 krabice (11 oz)	Žádný
Pot stickers	2 sáčky (10,5 oz)	Žádný
Pizza rohlíky	1 sáček (20 oz, 40 počet)	Žádný
Popcorn krevety	1 krabice (14-16 oz)	Žádný
Sladké bramborové hranolky	1 libra	Žádný
Tatarák	1 libra	Žádný
Cibulové kroužky	10 oz	Žádný

MNOŽSTVÍ OLEJE	TEPLOTA(°C)	JEDNA ZÓNA	DUALZONE
----------------	-------------	------------	----------

Potřené olejem	200	8-10min	10-13min
Potřené olejem	200	10-20min	14-18min

Žádný	170	8-10min	9-12min
Potřeno olejemKaryšováno olejem	200200	15-17min14- 17mins	23-27min17- 20mins
Potřené olejem	190	15-20min	20-25 minut
Žádný	200	7-10min	17-22min

Žádný	200	18-21min	20-25 minut
Žádný	200	10-13min	18-21min
Žádný	200	14-16 minut	17-22min
Žádný	200	10-13min	16-19min
Žádný	200	18-22min	28-32 minut
Žádný	200	32-36 minut	50-55 minut
Žádný	190	8-10min	10-12 minut
1 polévková lžíce	200	12-14 minut	16-18min
Žádný	200	12-15min	15-18min
Žádný	200	9-11min	14-18min
Žádný	200	20-22min	30-32 minut
Žádný	190	18-22min	25-27min
Žádný	190	13-16 minut	18-22min

SUŠENÍ

PŘÍSADA	PŘÍPRAVA
---------	----------

OVOCE A ZELENINA

Jablka	Jádrové, nakrájené na 1/8 palcové plátky, opláchnuté v citronové vodě, poklepané suché
Chřest	Řezané na 1 palec , kopinaté
Banány	Oloupané, nakrájené na 3/8palcové plátky
Řepy	Oloupané, nakrájené na 1/8palcové plátky
Lilek	Oloupané, nakrájené na 1/4 palcové plátky, blanširované
Čerstvé bylinky	Opláchnuté, poklepané suché, stonky odstraněny
Kořen zázvoru	nakrájené na 3/8palcové plátky
Manga	Oloupané, nakrájené na 3/8 palcové plátky, odstraněná jáma
Houby	Čistí se měkkým kartáčem (nemyjte)
Ananas	Oloupané, nakrájené na 3/8-1/2-palcové plátky
Jahody	Nakrájejte na polovinu nebo na 1/2palcové plátky
Rajčata	Nakrájejte na 3/8palcové plátky nebo strouhané; pára , pokud plánujete rehydrataci



MASO, DRŮBEŽ, RYBY

Hovězí trhané	Nakrájejte na 1/4 palcové plátky, marinované přes noc
Kuřecí trhané	Nakrájejte na 1/4 palcové plátky, marinované přes noc
Turecko trhané	Nakrájejte na 1/4 palcové plátky, marinované přes noc
Losos trhaný	Nakrájejte na 1/4 palcové plátky, marinované přes noc

TEPLOTA(°C)	JEDNOZÓNOVÝ DUALZONE
-------------	----------------------

ČASY JSOU PRO OBĚ ZÓNY STEJNÉ

60	7-8 hodin
60	6-8 hodin
60	8-10 hodin
60	6-8 hodin
60	6-8 hodin
60	4 hodiny
60	6 hodin
60	6-8 hodin
60	6-8 hodin
60	6-8 hodin
60	6-8 hodin
60	6-8 hodin

70	5-7 hodin
70	5-7 hodin
70	5-7 hodin
70	3-5 hodin

Použití technologie Dual Zone : SMART FINISH

VYBERTE LIBOVOLNÉ DVA

PŘIDEJTE JEDEN RECEPT NA ZÓNU

RECEPT	MNOŽSTVÍ
Krabí koláče	2 krabí koláče
Balsamic Pečená rajčata	2 půllitry cherry rajčat
Vepřové kotlety s šalvějí	2-3 vykostěné vepřové kotlety (4 oz každý)
Cajun Russet brambory	4 střední brambory, nakrájené na kostičky
Klasická sekaná	1 lb sekaná směs (hovězí, vepřové, telecí)
Zelené fazolky s mandlemi	1 lb zelené fazole, konce oříznuté
Miso Glenzed Losos	3 filety z lososa (po 6 oz)
Med Lískový ořech Růžičková kapusta	1 libra růžičkové kapusty, nakrájená na polovinu
Buffalo kuřecí stehna	4 vykostěná kuřecí stehna (4-5 oz každý)
Rostliny na bázi "Maso "Burger	1 lb rostlinné mleté maso (4 4-oz placičky)
Středozevní	Květák s 1 hlavou , nakrájený na 1/2 palcové kvítky



Hranolky	1 lb hranolky
----------	---------------

**NASTAVTE OBĚ ZÓNY
A POUŽIJTE
INTELIGENTNÍ
POVRCHOVOU
ÚPRAVU**

SMÍCHEJTE NEBO KOMBINUJTE TYTO INGREDIENCE	FUNKCE	TEPLOTA/ČAS
Kartáč s rozpuštěným máslem	Air Fry	195°C/15 minut
1/2 šálku balsamikového octa 1 Lžice řepkového oleje	Péct	195°C/15 minut
2 lžice řepkového oleje 2 lžice cajunského koření	Péct	195°C/17-20 minut
1/4 šálku kečupu, 1/4 šálku žluté hořčice, 1 vejce, 1/2 šálku panko strouhanky, 1/4 šálku parmezán	Air Fry	200°C/30 minut
2 lžice řepkového oleje 1/2 šálku nakrájených mandlí	Air Fry	165°C/35 minut
2 lžice řepkového oleje 1/2 šálku nakrájených mandlí	Air Fry	195°C/15 minut
2 lžice miso pasty, 1 lžička řepkového oleje Rub na lososa	Air Fry	195°C/15 minut
2 lžice řepkového oleje, 1/4 šálku medu, 1/2 šálku nasekaných lískových ořechů	Air Fry	195°C/23 minut
1 šálková buvolí omáčka, hod s kuřecím masem	Air Fry	200°C/27 minut
1Tbsp mletého česneku, 1Tbsp mleté cibule	Air Fry	185°C/20 minut

1/2 šálku tahini, 2 lžíce řepkového oleje	Air Fry	195°C/35 minut
Sezóna podle potřeby	Air Fry	200°C/30 minut