

Breville®

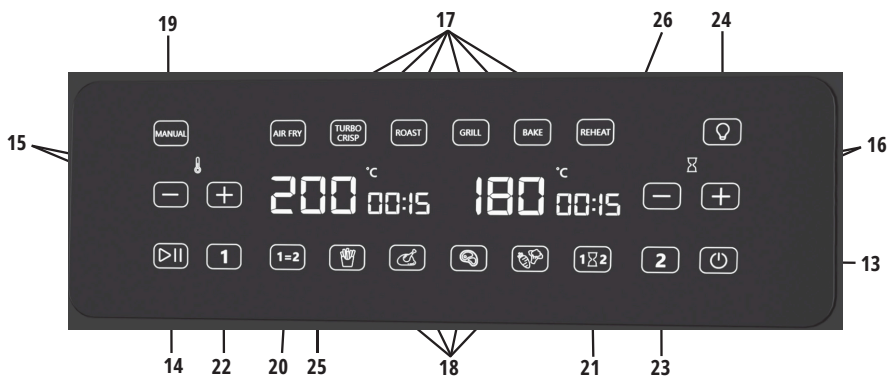
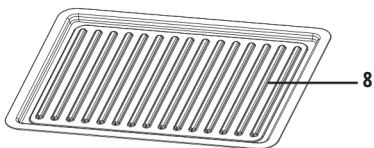
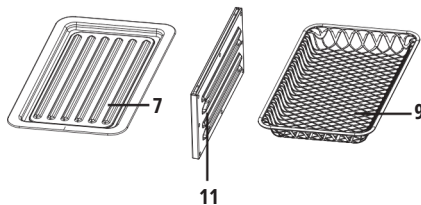
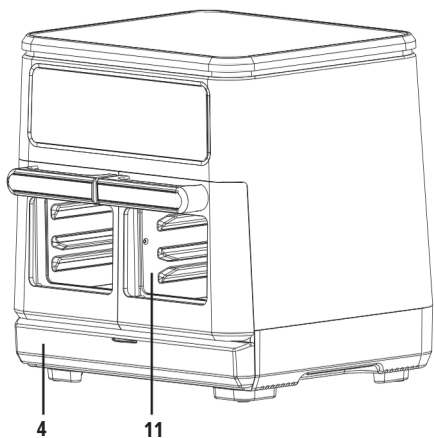
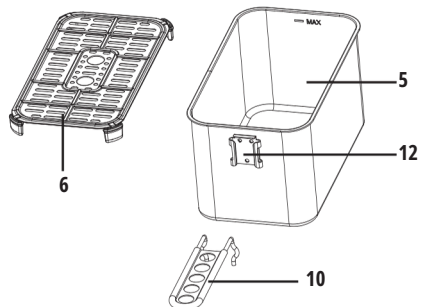
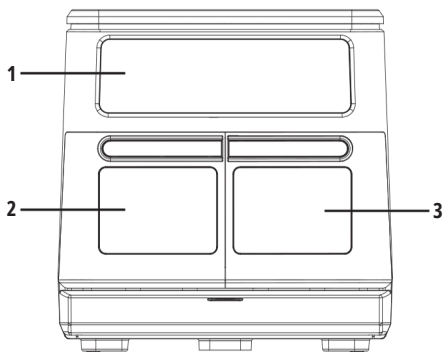
Turn **on** your creativity®



Halo Flexi Dual

11l dvouzónová
horkovzdušná fritéza

VDF130X



Bezpečnost výrobků

DŮKLADNĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, osoby s tělesným, senzoryckým a mentálním hendikepem a nezkušení uživatelé za předpokladu, že budou pod dohledem nebo poučení o bezpečném použití zařízení a rizicích souvisejících s jeho používáním, a tomuto poučení porozumí.

Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržbu smí provádět pouze děti starší 8 let, a to jen pod dohledem.

Zařízení i napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let. Toto zařízení musí stát na stabilním povrchu a jeho rukojeti musí být otočeny tak, aby se předešlo rozlítí horkých tekutin.



Povrch zařízení může být během používání horký.

Nikdy nepoužívejte toto zařízení v kombinaci s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

Nikdy neponořujte žádnou část zařízení ani napájecího kabelu či zástrčky do vody ani jiné tekutiny.

Jestliže dojde k poškození napájecího kabelu, musí opravu či výměnu zajistit výrobce nebo jeho servisní technik, případně osoba s odpovídající kvalifikací. Předjedete tak nebezpečí poranění.

Po každém použití zařízení důkladně očistěte. Podrobnosti viz část Údržba a čištění. Zvláštní pozornost věnujte tomu, které části lze ponořit do vody nebo které lze mýt v myčce nádobí.

- △ Toto zařízení vždy použijte pouze ke stanovenému účelu. Toto zařízení je určeno výhradně k domácímu použití. Nepoužívejte toto zařízení venku.
- △ Před zapojením zařízení do zásuvky nebo jeho zapnutím se vždy ujistěte, že máte suché ruce.
- △ Zařízení používejte pouze na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- △ Je-li zařízení ponecháno bez dozoru, jestliže je nepoužíváte nebo jestliže je hodláte čistit, ujistěte se, že je zařízení vypnuto a vypojeno ze zásuvky. Během používání nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru.
- △ Nikdy nepoužívejte toto zařízení v kombinaci s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- △ Před čištěním nebo uschováním vždy nechte zařízení zcela vychladnout.
- △ Pokud zařízení spadlo, vykazuje jakékoli známky poškození nebo netěsní, přestaňte ho používat.
- △ Nikdy nenechávejte napájecí kabel zauzlovaný, přiskřípnutý nebo zmáčkнутý. Nenechávejte kabel viset z pracovní plochy ani dotýkat se horkých povrchů.
- △ Během provozu se nedotýkejte vnějších ploch zařízení, mohou být velmi horké.
- △ Používejte pouze výrobcem doporučené náhradní díly a příslušenství.
- △ Shora i po stranách vždy ponechte dostatek volného prostoru, aby vzduch mohl volně cirkulovat.
- △ Při provozu zařízení zabraňte jeho kontaktu s jakýmkoli hořlavými materiály (např. záclony, tapety nebo obklady).
- △ Při používání zařízení na površích citlivých vůči teplotě je třeba dbát zvýšené opatrnosti. Doporučujeme použít izolační podložku.

Díly

1. Ovládací panel
2. Varná zóna 1
3. Varná zóna 2
4. Úložná přihrádka
5. Fritovací nádoba 2x
6. Mřížka fritovací nádoby 2x
7. Malý plech 2x
8. Velký plech 1x
9. Malý drátěný košík 2x
10. Odnímatelná rukojeť nádoby
11. Dělicí přepážka
12. Svorka rukojeti

Ovládací panel

13. Napájení
14. Start/Pauza
15. Nastavení teploty
16. Nastavení času
17. Funkce vaření: horkovzdušné fritování, turbo crisp, pečení masa, gril, pečivo, ohřev
18. Předvolby: hranolky, kuře, maso a zelenina
19. Ruční nastavení
20. Funkce Match
21. Funkce Sync
22. Varná zóna 1
23. Varná zóna 2

Tabulka funkcí


Funkce	Teplota	Čas
Horkovzd. fritování	180 °C	15 min
Turbo Crisp	240 °C	10 min
Pečení masa	180 °C	60 min
Gril	230 °C	15 min
Pečivo	160 °C	30 min
Ohřev	120 °C	10 min
Ručně	200 °C	15 min

Tabulka předvoleb

Předvolby	Teplota	Čas
Hranolky	200 °C	20 min
Kuře	170 °C	60 min
Steak	230 °C	15 min
Zelenina	170 °C	15 min

Pokyny k použití

Příprava horkovzdušné fritézy pro první použití

1. Odstraňte všechny obalové materiály, nálepky a štítky uvnitř zařízení a na něm.
2. Vyčistěte vnitřní prostor a příslušenství horkovzdušné fritézy vlhkým hadříkem a jemnou mýdlovou vodou. **NENAMÁČEJTE DO VODY.** Abrazivní čisticí prostředky, čisticí kartáče a che-mické čisticí prostředky mohou zařízení poškodit.
3. Uložte zařízení na rovný povrch.
4. Zapojte horkovzdušnou fritézu do elektrické zásuvky.
5. Stiskněte tlačítko Napájení  a zařízení se zapne.
6. Zvolte funkci Match, poté funkci horkovzdušné fritování a stiskněte Start. Zařízení se spustí na 15 minut, aby se odstranily veškeré nečistoty z výroby, které mohly v přístroji zůstat.

Konfigurace vaší horkovzdušné fritézy

1. V zařízení lze samostatně využívat dvě oddělené varné zóny a nastavit na nich různé funkce, časy a teploty, nebo můžete vyjmout dělicí přepážku a vytvořit jedinou zónu s plnou kapacitou 11 l.
2. Uložte zařízení na rovný povrch a zapojte jej do elektrické zásuvky.

Odstranění dělicí přepážky

1. Ujistěte se, že je horkovzdušná fritéza chladná.
2. NEODSTRAŇUJTE dělicí přepážku, pokud je zařízení horké.
3. Otevřete obě dvířka.
4. Vytáhněte dělicí přepážku z pojezdové drážky směrem k sobě.
5. Nyní můžete do zařízení vložit velký plech.

Při používání jediné zóny fritézy lze využít všechny funkce a předvolby. Nicméně programy jednotlivých zón 1, 2, Sync a Match (1=2) jsou v této konfiguraci deaktivovány.

Vložení dělicí přepážky

1. Ujistěte se, že je horkovzdušná fritéza chladná. NEVKLÁDEJTE dělicí přepážku, pokud je zařízení horké.
2. Otevřete obě dvířka.
3. Dělicí přepážku je možné do zařízení vložit jakoukoliv stranou. Zarovnejte přepážku do pojezdů a jemně ji zaltačte, až ucítíte, že se dotýká zadní stěny. Při správném vložení zařízení registruje oddělené varné zóny a dojde k aktivaci programů jednotlivých zón.

POZNÁMKA: POZNÁMKA: Pokud nejdou dvířka zcela zavřít, nebyla dělicí přepážka správně vložena.

Výběr příslušenství

- Při použití malých drátěných roštů vložte do drážek pod rošty nebo na dno varné zóny malé plechy, které budou zachytávat případný odkapávající tuk nebo drobky.
- Pro nejlepší výsledky při použití malých plechů a drátěných košíků v jedné zóně by měl být košík usazen vždy nad plechem, aby byla zajištěna lepší cirkulace vzduchu a rovnoměrné uvaření pokrmu.
- Při použití fritovacích nádob se ujistěte, že jsou mřížky zcela zasunuty a gumové nožky se dotýkají dna košů.
- Při použití všech 4 příslušenství (2 malé plechy a 2 drátěné košíky) najednou pro přípravu mražených potravin doporučujeme prodloužit čas přípravy o 3 – 4 minuty.

POZNÁMKA: Při použití malých plechů nebo velkého plechu na nejvyšší pozici mohou pokrmy s vyšším obsahem tuku vytvářet více kouře kvůli blízkosti topného tělesa.

- Pro nejlepší výsledky při pečení většího chleba, koláče nebo sušenek doporučujeme, abyste odstranili dělicí přepážku a na dno varné zóny položili velký plech. Na něj pak můžete položit fritovací nádobu nebo vlastní pečicí formu. Tím zajistíte lepší cirkulaci vzduchu okolo zvolené pečicí formy.

Programování zón – pouze jedna strana nebo jediná zóna

1. Vložte potraviny do vybraného příslušenství a to zasuňte do jednotky; zavřete dvířka.
2. Stiskněte tlačítko napájení (⏻).
3. Stiskněte tlačítko **1** nebo **2**, dle vybrané zóny (neplatí, pokud jste odstranili dělicí přepážku).
4. Nastavte zvolenou Funkci nebo Předvolbu, nebo Ruční nastavení.
5. Podle potřeby případně upravte čas (⌚) nebo teplotu (🌡) pomocí tlačítek + a -.
6. Stiskněte tlačítko Start (>▶▶).

Programování zón – obě strany se stejným nastavením (s možností nastavení jednotného programu Match)

1. Vložte potraviny do vybraného příslušenství a to zasuňte do jednotky; zavřete dvířka.
2. Stiskněte tlačítko napájení (⏻).
3. Stiskněte tlačítko Match (**1=2**). Digitální displej nad oběma zónami budou aktivní, protože toto nastavení bude platit pro obě strany (takže nebudete muset naprogramovat každou zónu zvlášť).
4. Nastavte zvolenou Funkci nebo Předvolbu, nebo Ruční nastavení.
5. Podle potřeby případně upravte čas (⌚) nebo teplotu (🌡) pomocí tlačítek + a -.
6. Stiskněte tlačítko Start (>▶▶).

Programování zón – obě strany s různým nastavením (s možností synchronizace dokončení vaření pomocí programu Sync)

1. Vložte potraviny do vybraného příslušenství a to zasuňte do jednotky; zavřete dvířka.
2. Stiskněte tlačítko napájení (⏻).
3. Stiskněte tlačítko zóny **1**.
4. Nastavte zvolenou Funkci nebo Předvolbu, nebo Ruční nastavení.
5. Podle potřeby případně upravte čas (⌚) nebo teplotu (🌡) pomocí tlačítek + a -.
6. Stiskněte tlačítko zóny **2** a opakujte kroky 4 a 5. Podle potřeby můžete dokonce zvolit stejné funkce a předvolby, pouze s jinými časy a teplotami.
7. Pokud je každá zóna nastavena na jinou délku vaření, ale chcete, aby obě zóny skončily ve stejný čas, stiskněte tlačítko SYNC.

POZNÁMKA: Aby byl zajištěn optimální výsledek vaření, je možné rozdílný čas jednotlivých zón vyrovnat pouze v limitovaném rozsahu. Pokud potřebujete delší časový rozestup, než zařízení dovolí, vyčkejte s vložení potravin s kratší dobou přípravy až v rámci tohoto limitu.

8. Stiskněte tlačítko Start (>▶▶).

Vaření

1. Po stisknutí tlačítka Start (▶) se aktivní varná zóna rozsvítí, zapne se topné těleso i ventilátor a displej zahájí odpočet času.
 2. Tlačítko Osvětlení (💡) můžete stisknout kdykoliv během vaření a kontrolovat tak stav pokrmu bez nutnosti otevírat dvířka. Světlo automaticky zhasne po 30 sekundách.
 3. Kdykoliv můžete vaření pozastavit stisknutím tlačítka Start/Pauza (▶), topné těleso i ventilátor se vypnou. Opětovným stiskem tlačítka znovu zahájíte vaření.
 4. Otevření dvířek během vaření pozastaví program, odpočet času a vypne topné těleso a ventilátor. Zavřením dvířek znovu zahájíte vaření a program bude pokračovat.
 5. V polovině nastaveného času zazní 5x zvukové upozornění a na displeji se zobrazí zpráva "FLIP". Otočte pokrm nebo protřepejte obsah fritovací nádoby pro rovnoměrné vaření (více informací viz Tabulka vaření v horkovzdušné fritěze).
- POZNÁMKA:** Pokud váš pokrm nevyžaduje otočení, můžete tuto zprávu ignorovat. Zvukové upozornění se neozve u funkcí pečení masa a pečivo, jelikož zde otáčení nebývá nutné.
6. Obě zóny se rozsvítí 1 minutu před dokončením vaření na znamení, že je téměř hotovo.
 7. Po dokončení vaření zazní 3x zvukové upozornění a vnitřní osvětlení se rozsvítí na 10 sekund. Pak se zařízení automaticky vypne.
 8. Kdykoliv můžete stiskem tlačítka Napájení program vypnout a přenastavit.

Další funkce

- Turbo Crisp: Pokud váš pokrm vyžaduje na závěr krátce zapéct či vytvořit kůrčičku, můžete použít funkci Turbo Crisp na dalších 10 minut: Po ukončení běžného vaření stiskněte tuto funkci (v základním nastavení na 10 minut) a pak Start (▶).
 - SYNC (1↔2): Automaticky synchronizuje čas dokončení vaření v obou zónách, i když mají obě zóny nastavenou jinou délku vaření. Zóna s delší dobou vaření se spustí první, druhá se spustí později tak, aby obě skončily společně. Tato funkce je ideální pro přípravu pokrmů typu fast food, ať už chlazených nebo mražených. Maximální časový rozdíl mezi jednotlivými zónami je přednastavený, aby byla zajištěna optimální kvalita připravovaných pokrmů v obou zónách.
 - MATCH (1=2): Funkce Match automaticky sjednotí čas a teplotu v obou zónách. Tato funkce je vhodná pro přípravu velkého množství stejných potravin nebo různých potravin se stejnou požadovanou délkou a teplotou přípravy.
- POZNÁMKA:** Při použití funkcí Sync nebo Match dojde k pozastavení vaření v obou zónách, i když otevřete pouze jedna dvířka. Tak je zajištěn stejný čas dokončení vaření v obou zónách.
Po zavření dvířek se znovu spustí vaření.

Užitečné tipy

1. Přednastavené časy a teploty jsou pouze orientační. Detailní informace naleznete v Tabulce vaření v horkovzdušné fritěze.
2. Pokud během vaření necháte otevřená dvířka po dobu delší než 5 minut, fritéza se přepne do režimu spánku. Pro opětovnou aktivaci stiskněte tlačítko Napájení (🔌).
3. Pro vyjmutí fritovacích nádob použijte odnímatelnou rukojeť. Stiskem dlaně přimáčkněte vidlici rukojeti k sobě a zasuňte ji do svorky na koši. Stejným způsobem rukojeť z koše odejmete.
4. NEVYTAHUJTE horké koše z fritězy bez rukojeti.
5. K manipulaci s uvařenými pokrmy používejte žáruvzdorné náčiní.
6. Neodkládejte horké příslušenství fritězy na povrchy, které nejsou žáruvzdorné. Při vyklápení pokrmu z fritovacích košů buďte opatrní, dbejte na možné nebezpečí vytečení horkých tekutin nebo tuků.
7. Nepoužívané plechy a košíky lze zasunout do úložné přihrádky. Malé plechy a drátěné košíky naskládejte na velký plech. Fritovací nádoby lze skladovat uvnitř fritězy, pokud není v provozu. Pokud již vaříte v jedné zóně a chcete přidat potraviny do druhé zóny, stačí stisknout tlačítko Start/Pauza, naprogramovat druhou zónu dle instrukcí "Programování zón – pouze jedna strana nebo jediná zóna". Nyní přidejte potraviny a stiskněte Start (🔌). Obě strany budou nyní vařit spolu.
8. NEPOUŽÍVEJTE kovové náčiní. Doporučujeme používat pouze silikonové náčiní při manipulaci s příslušenstvím fritězy.
9. Při pečení koláčů nebo chleba doporučujeme postavit pečicí formu na velký plech na dně fritězy. Fritovací nádoby jsou také vhodné na pečení. Pro pečení chleba nebo koláčů ve fritovací nádobě vyjměte mřížku.

Čištění a údržba horkovzdušné fritězy

1. Po každém použití vyčistěte horkovzdušnou fritézu a příslušenství.
2. Před čištěním horkovzdušné fritězy BREVILLE® ji odpojte ze zásuvky a nechte vychladnout.
3. Vyčistěte vnitřní prostor vlhkým hadříkem a jemnou mýdlovou vodou. NENAMÁČTE DO VODY. Abrasivní čisticí prostředky, čistící kartáče a chemické čisticí prostředky mohou jednotku poškodit.
4. Fritovací nádoby horkovzdušné fritězy často vyprazdňujte, abyste zabránili hromadění drobků.
5. Vyjimatelné příslušenství včetně dělicí přepážky je vhodné pro mytí v myčce.

Tabulka vaření v horkovzdušné fritíze

Potraviny	Hmotnost	Funkce/ Předvolba	Čas	Teplota	Protřepejte/ Otočte v polovině doby vaření	Olej
BRAMBORY						
Ručně krájené hranolky	700–800 g	Hranolky	30–35 min	200 °C	Ano	1 polévková lžice
Ručně krájené hranolky	250 g	Hranolky	15–20 min	200 °C	Ano	½ polévkové lžice
Mražené hranolky (silné)	500–700 g	Hranolky	20–25 min	200 °C	Ano	Ne
Mražené hranolky (silné)	250 g	Hranolky	13–15 min	200 °C	Ano	Ne
Mražené hranolky (tenké)	500–700 g	Hranolky	18–20 min	200 °C	Ano	Ne
Mražené hranolky (tenké)	250 g	Hranolky	10–12 min	200 °C	Ano	Ne
Mražené hranolky ze sladkých brambor	500 g	Hranolky	15–18 min	200 °C	Ano	Ne
Mražené bramboráčky	600 g	Hranolky	18–20 min	200 °C	Ano	Ne
Čerstvé brambory ve slupce	1 kg (4)	Hork. fritování	60 min	180 °C	Ne	½ polévkové lžice
MASO / DRŮBEŽ / RYBA						
Steak	250 g (1)	Steak	10–15 min	200 °C	Ano	1 lžička
Vepřové kotlety	600 g (3)	Steak	15–20 min	180 °C	Ano	1 polévková lžice
Hovězí burgery	340 g (2)	Steak	16–18 min	180 °C	Ano	Ne
Jehněčí kýta	2 – 2,5 kg	Steak	105 – 120 min	170 °C	Ne	Ne
Celé pečené kuře	1,8–2,2 kg	Kuře	80–90 min	170 °C	Ne	Ne
Celé pečené kuře	1,3–1,6 kg	Kuře	60–70 min	170 °C	Ne	Ne
Kuřecí křídla	1 kg	Kuře	30–35 min	180 °C	Ano	Ne
Filet z lososa	480 g (2)	Hork. fritování	12–15 min	180 °C	Ne	Ne
MRAŽENÉ POTRAVINY						
Mražené obalované filé	400 g (2)	Hork. fritování	12–15 min	180 °C	Ano	Ne
Mražené kuřecí nugety	400 g	Hork. fritování	12–15 min	180 °C	Ano	Ne
Mražené zeleninové hamburgery	450 g (4)	Hork. fritování	15–20 min	200 °C	Ano	Ne
Plátky mraženého česnekového chleba	6 plátků	Hork. fritování	6–8 min	180 °C	Ano	Ne
ZELENINA						
Mražené cibulové kroužky	400 g	Hork. fritování	10–12 min	180 °C	Ano	Ne
Čerstvá pečená zelenina	800 g	Zelenina	15–20 min	170 °C	Ano	1 polévková lžice

Odstraňování závad

PROBLÉM	POTENCIÁLNÍ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Převařeně/Nedovařeně pokrmy	<ul style="list-style-type: none">Nesprávné nastavení teploty nebo času	<ul style="list-style-type: none">Možná budete muset přizpůsobit čas a teplotu požadované chuti.Protože je horkovzdušná fritéza menší než běžná trouba, zahřeje se rychleji a obecně vaří kratší dobu.
Zápach spáleniny	<ul style="list-style-type: none">Hromadění zbytků potravin uvnitř fritézy	<ul style="list-style-type: none">Viz část Čištění horkovzdušné firtézy.
Rozhraní dotykového panelu nereaguje	<ul style="list-style-type: none">Panel je špinavý nebo mastnýPřebytečná vlhkost na paneluŘídicí jednotka nepracuje správně	<ul style="list-style-type: none">Před použitím se ujistěte, že je panel čistý.Ujistěte se, že panel je čistý a suchý; používejte k ovládání suché ruce.Před opětovným připojením odpojte přístroj a nechte jej 60 sekund v klidu. Pokud chyba přetrvává, kontaktujte autorizovaný servis.
Rozhraní dotykového panelu pravé strany nereaguje	<ul style="list-style-type: none">Dělicí přepážka není vloženaDělicí přepážka není vložena správně	<ul style="list-style-type: none">Ujistěte se, že je dělicí přepážka vložena dle instrukcí.
Horkovzdušná fritéza se po naprogramování nespustí	<ul style="list-style-type: none">Dvířka jsou otevřenáPříliš velký časový rozdíl mezi zónami v programu Sync	<ul style="list-style-type: none">Zavřete dvířka.Snižte časový rozdíl mezi zónami.

Poprodejní a náhradní díly

V případě, že spotřebič nepracuje, ale je v záruce, vraťte výrobek na místo, kde byl zakoupen, kde bude opraven nebo vyměněn. Berte na vědomí, že bude požadována platná forma dokladu o koupi. Potřebujete-li další podporu, obraťte se na naše oddělení zákaznického servisu.

Výhradní dovozce pro ČR a SR:

Řídicí systémy, spol. s r. o.
Jablonecká 648/8
460 01 Liberec I.
Česká republika

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

Likvidace odpadu

Odpadní elektrické výrobky by se neměly likvidovat společně s domovním odpadem. Prosím tam, kde existují příslušná zařízení, je recyklujte.

