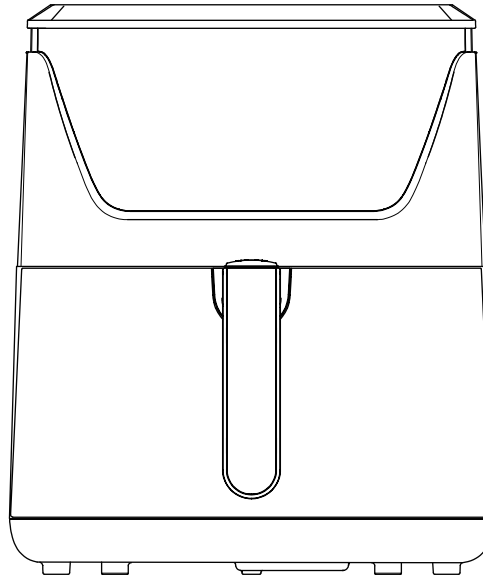
Riwall PRO®
TO WORK WITH JOY...

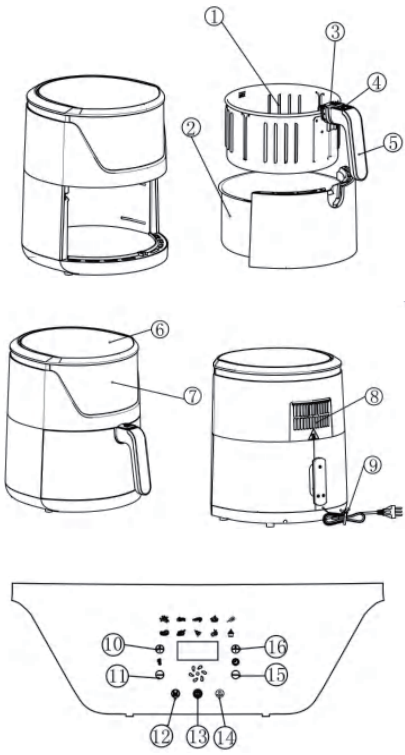
RIWALL DUNGA
DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA



ORIGINÁLNÍ NÁVOD K OBSLUZE

Před použitím tohoto produktu si prosím pozorně přečtěte tuto příručku
Uschovejte prosím tuto příručku na bezpečném místě pro pozdější použití
Používejte prosím tento produkt správným způsobem po přečtení a úplném porozumění obsahu této příručky.

Popis produktu



1. Fritovací koš
2. Fritovací hrnec
3. Ochranný kryt
4. Tlačítko pro uvolnění stlačením
5. Rukojeť
6. Horní kryt
7. Obrazovka displeje
8. Odvod vzduchu
9. Napájecí kabel
10. Tlačítko zvýšení teploty
11. Tlačítko snížení teploty
12. Tlačítko volby režimu
13. Vypínač ON/OFF (Zapnutí/ Vypnutí)
14. Tlačítko udržování teploty
15. Tlačítko snížení času
16. Tlačítko zvýšení času

Upozornění

- Před použitím tohoto spotřebiče si prosím pozorně přečtěte tento návod k obsluze. Uchovejte tento návod pro pozdější použití;
- Nikdy neplňte hrnec olejem, jinak může hrozit nebezpečí požáru;
- Tento spotřebič obsahuje elektronické prvky a topná tělesa. Neponořujte jej do vody a neumývejte jej vodou;
- Během používání spotřebiče nezakrývejte přívod a odvod vzduchu. Nedotýkejte se vnitřních částí spotřebiče, jinak hrozí nebezpečí popálení a opaření;
- Tyto povrchy bývají během používání horké. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeť nebo knoflík.
- Během používání spotřebiče bude z výstupu vzduchu proudit vzduch s vysokou teplotou.
  Udržujte prosím bezpečnou vzdálenost. Nedotýkejte se horkých povrchů, nestůjte v blízkosti výstupu vzduchu. Při vytahování hrnce dávejte prosím pozor na vzduch s vysokou teplotou.

Bezpečnostní varování

- Udržujte prosím zástrčku v čistotě, jinak může dojít k nehodě;
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, požáru a dalším nehodám, nepoškozujte napájecí kabel, netahejte a nekruťte napájecí kabel násilím, nepoužívejte napájecí kabel pro přenášení těžkých břemen, neupravujte jej, nenechávejte jej viset přes okraj stolu a nedovolte, aby se dotýkal horkých povrchů. Poškozený napájecí kabel musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo osobami s podobnou kvalifikací, aby se zamezeno případnému nebezpečí.
- Nepřipojujte a neodpojujte napájecí kabel mokrýma rukama, jinak může dojít k úrazu elektrickým proudem
- Připojte jej vždy pevně, jinak může dojít k úrazu elektrickým proudem, zkratu, vzniku kouře, jisker a jinému nebezpečí;
- Neponořujte tento spotřebič, jeho tělo, kabel ani zástrčku do vody či jiné tekutiny, aby byla zajištěna ochrana před úrazem elektrickým proudem a nedošlo k zhoršení fungování spotřebiče.
- Nepoužívejte tento spotřebič v místech s výskytem výbušných a/nebo hořlavých plynů.
- Nestavte tento spotřebič na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti, jako například na ubrusy, závěsy apod., jinak hrozí nebezpečí vzniku požáru;
- Používejte tento spotřebič vždy na teplovzdorném a rovném povrchu, a postavte jej do vzdálenosti alespoň 30 cm od stěn, nábytku nebo hořlavých materiálů;
- Tento typ spotřebiče není určen k ovládání externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Nepoužívejte tento spotřebič pro jiné účely, než pro jaké je určen;
- Toto zařízení není určené k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud těmto osobám nebyl stanoven dohled, nebo pokud jim nebyly poskytnuty instrukce týkající se použití zařízení osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti musí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nemohly hrát.
- Udržujte tento spotřebič mimo dosah dětí, aby nedošlo k opaření, úrazu elektrickým proudem a/nebo dalším zraněním; v případě používání spotřebiče dětmi nebo v jejich blízkosti je nezbytný přísný dohled;
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnostech.

Před prvním použitím

- Odstraňte všechny obalové materiály.
- Odstraňte ze spotřebiče nálepky a štítky
- Důkladně očistěte koš a nádobu horkou vodou s trochou čisticího prostředku na mytí nádobí pomocí jemné houby.
- Vnitřní a vnější části spotřebiče očistěte navlhčeným hadříkem.
- Umístěte spotřebič na stabilní, vodorovný a rovný povrch. Nestavte tento spotřebič na povrchy, které nejsou teplovzdorné. Postavte spotřebič na místo s dobrou cirkulací vzduchu dostatečně vzdálené od horkých povrchů a jakýchkoli hořlavých materiálů.
- Umístěte koš do nádoby správně tak, abyste uslyšeli „zacvaknutí“. Zasuňte nádobu zpět do spotřebiče.
- Tento spotřebič používá pro vaření horký vzduch. Neplňte nádobu olejem nebo fritovacím tukem.
- Nepokládejte na horní část spotřebiče žádné předměty. Narušilo by to proudění vzduchu a negativně ovlivnilo výsledek horkovzdušného fritování.

Používání

1. Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné síťové zásuvky.
2. Stiskněte tlačítko ON/OFF (Zapnutí/Vypnutí)
3. Stisknutím tlačítka zvýšení/snížení teploty nastavte správnou teplotu vaření.
4. Stisknutím tlačítka snížení času nastavte 5 minut pro předehřívání. Dalším stisknutím tlačítka ON/OFF (Zapnutí/Vypnutí) spusťte vaření. Poté je zařízení připraveno k použití.
5. Jakmile přestane spotřebič pracovat, opatrně z něj vytáhněte fritovací hrnec, vložte ingredience do fritovacího koše (pozor: nepřekračujte čáru maxima); dobře spojte fritovací koš s fritovacím hrncem a zasuňte nádobu zpět do spotřebiče.

a) Nikdy nepoužívejte nádobu bez vloženého koše.
b) Během používání a nějakou dobu poté se nedotýkejte nádoby, protože bývá velmi horká. Vždy držte nádobu za rukojeť.

6. Stisknutím tlačítka volby režimu vyberte a nastavte vhodný režim vaření, nebo stisknutím tlačítka zvýšení/snížení teploty a zvýšení/snížení času vyberte vhodný čas a teplotu;
7. Dalším stisknutím tlačítka ON/OFF (Zapnutí/Vypnutí) spusťte vaření;
8. Jakmile časovač pípne, uplynul nastavený čas přípravy. Vytáhněte hrnec ze spotřebiče a položte jej na teplovzdorný povrch.
9. Zkontrolujte stav ingrediencí. Pokud nejsou ingredience ještě hotové, jednoduše zasuňte nádobu zpět do spotřebiče a nastavte na časovači několik minut navíc.
10. Pokud jsou ingredience hotové, opatrně je vyjměte. Jestliže je ke koši stále připevněn hrnec, neotáčejte koš dnem vzhůru, protože nadbytečný olej nashromážděný v dolní části koše by se mohl dostat do ingrediencí.
11. Vyprázdněte koš na misku nebo na talíř. Jakmile je dávka ingrediencí připravena, je spotřebič okamžitě připraven na přípravu další dávky.

Tipy

- Pro křupavý pokrm přidejte na ingredience trochu oleje.
- Protřepání ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a pomáhá zabránit nerovnoměrnému fritování ingrediencí. Pro protřepání ingrediencí vytáhněte pomocí rukojeti nádobu ze spotřebiče a protřepejte ji. Pak zasuňte nádobu zpět do spotřebiče. Během protřepávání nemačkejte tlačítko uvolnění koše.

Funkce udržování teploty



Stiskněte toto tlačítko v době, kdy je spotřebič zapnutý / pracuje.
Po dobu 120 minut bude udržována teplota.

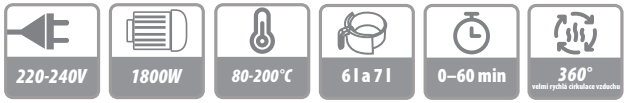
Péče a údržba

1. Před čištěním odpojte spotřebič za zásuvky a počkejte, než spotřebič vychladne. Před vychladnutím se nedotýkejte jeho povrchu.
2. Nikdy toto zařízení neponořujte do vody nebo jakékoli jiné tekutiny. Toto zařízení není určeno k mytí v myčce nádobí.
3. Očistěte povrch fritovacího hrnce a koše horkou vodou s trochou čisticího prostředku na mytí nádobí pomocí jemné houby.
   Pokud je na koši nebo v dolní části hrnce odolná nečistota, naplňte hrnec horkou vodou s trochou tekutiny na mytí nádobí. Vložte koš do hrnce a nechte hrnec i koš přibližně 10 minut odmočit.
4. Pomocí navlhčeného hadříku očistěte povrch fritézy. Nikdy nepoužívejte hrubé čisticí prostředky a čisticí prostředky s brusným účinkem, drsné hubky nebo drátěnky, které by mohly zařízení poškodit.
5. Pokud nebudete spotřebič delší dobu používat, očistěte je prosím a uložte na suchém a chladném místě.

Péče a údržba

1. Jmenovité napětí: 220–240 V~
2. Jmenovitá frekvence: 50 Hz
3. Jmenovitý výkon: 1800 W
4. Rozměry produktu: 405 × 310 × 368 mm





Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje	Napájecí kabel není připojen do síťové zásuvky	Pevně připojte napájecí kabel do uzemněné síťové zásuvky.
	Není nastaven režim vaření	Stiskněte tlačítko volby režimu a vyberte příslušný režim vaření, a pak stiskněte tlačítko ON/OFF (Zapnutí/Vypnutí)
	Po výběru režimu vaření jste nestiskli tlačítko ON/OFF (Zapnutí/Vypnutí).	Stiskněte tlačítko ON/OFF (Zapnutí/Vypnutí)
Po dokončení vaření jsou potraviny polosyrové	Příliš mnoho potravin v koši	Fritujte potraviny postupně
	Je nastavena příliš nízká teplota	Nastavte příslušnou teplotu a pak znovu fritujte.
	Doba vaření je krátká	Nastavte příslušnou dobu vaření a pak znovu fritujte.
Potraviny se nefritují rovnoměrně	Některé potraviny vyžadují uprostřed vaření protřepání.	Uprostřed procesu vaření vytáhněte hrnec ven a jeho protřepáním oddělte překryté potraviny; pak zasuňte hrnec zpět pro pokračování.
Fritované potraviny nejsou křupavé	Některé potraviny je nutno fritovat s olejem	Naneste na povrch potravin nejprve tenkou vrstvu oleje a pak je začněte fritovat.
Hrnec nelze snadno zasunout do spotřebiče	Hrnec s příliš velkým množstvím potravin je příliš těžký	Potraviny v koši nesmí přesahovat linii maxima.
	Koš není v hrnci správně umístěn.	Zasuňte koš do hrnce.
	Zaseknutí rukojeti	Umístěte rukojeť do vodorovné polohy.
Objevuje se kouř	Fritování naolejovaných potravin	Normální chování.
	Ve fritéze zůstal olej z posledního použití	Po použití prosím hrnec a koš očistěte.

Správná likvidace tohoto produktu



Toto označení znamená, že tento spotřebič nesmí likvidován společně s jiným domácím odpadem. Aby se zabránilo možnému poškození životního prostředí nebo ohrožení lidského zdraví nekontrolovanou likvidací odpadů, provádějte odpovědnou recyklaci, aby bylo podpořeno opětovné využití materiálových zdrojů.

Kuchařka



1. Asijské pikantní hranolky

- Brambory ----------4 ks / 600 g
- Olej----------2 čajové lžičky
- Sůl----------1 čajová lžička
- Mletý pepř ----------1 čajová lžička
- Mletá cibule šalotka----------1 čajová lžička
- Mleté červené chilli----------1/2 čajové lžičky

- Oloupejte brambory a nakrájejte je na proužky;
- Namočte bramborové proužky na alespoň 20 minut do slané vody a pak je osušte kuchyňskou utěrkou;
- Dobře smíchejte šalotku, sůl a pepř, mletý česnek / česnekový olej, mleté červené chilli; smíchejte s bramborovými proužky;
- Nastavte teplotu na 180 °C a časovač na 5 minut pro předehřívání;
- Vložte do fritovacího koše rovnoměrně bramborové proužky, vložte fritovací koš s hrncem zpět do spotřebiče; nastavte časovač na 15–20 minut (podle velikosti hranolků) nebo tak, aby hranolky získaly zlatohnědou barvu.

* Volitelné: pro co nejlepší výsledek otočte uprostřed procesu vaření hranolky protřepáním koše.



2. Zlatá kuřecí křídla

- Kuřecí křídla ----------500 g
- Česnek----------2 ks
- Mletý zázvor ----------2 čajové lžičky
- Mletý kmín----------1 čajová lžička
- Mletý černý pepř ----------1 čajová lžička
- Sladká chilli omáčka----------100 mg

- Nastavte teplotu na 200 °C a časovač na 5 minut pro předehřívání;
- Smíchejte česnek, mletý zázvor, mletý kmín, pikantní černý pepř a trochu soli, a pak touto směsí potřete kuřecí křídla; nechte 20 minut odležet;
- Vložte do fritovacího koše rovnoměrně kuřecí křídla, vložte fritovací koš s hrncem zpět do spotřebiče; nastavte časovač na 15–20 minut nebo tak, aby bylo dosaženo zlatohnědé barvy.



3. Fritované kuřecí nugety

- Čerstvé kuřecí nugety----------500 g
- Vejce (rozbité)----------3 ks
- Mouka ----------1 šálek
- Olivový olej----------1 lžíce
- Mletý bílý pepř----------1 čajová lžička

- Nastavte teplotu na 200 °C a časovač na 5 minut pro předehřívání;
- Pomocí čepele nože poklepávejte kuře po dobu 5 minut;
- Smíchejte vejce, mouku, olivový olej, bílý pepř a trochu soli, a pak touto směsí potřete kuřecí nugety; pro zvýraznění koření nechte 20 minut odležet;
- Vložte do fritovacího koše rovnoměrně kuřecí nugety, vložte fritovací koš s hrncem zpět do spotřebiče; nastavte časovač na 15–20 minut nebo tak, aby bylo dosaženo zlatohnědé barvy.



4. Fritované jehněčí kotlety

- Jehněčí kotlety ----------500 g (pokojové teploty)
- Brandy----------malé množství
- Olej----------2 polévkové lžíce
- Jemně namletý pepř----------1 čajová lžička
- Drcený černý pepř----------1 čajová lžička
- Sójová omáčka----------1 čajová lžička

- Nastavte teplotu na 200 °C a časovač na 2 minuty pro předehřívání;
- Koření dobře promíchejte;
- Jehněčí kotlety celé potřete dobře smíchaným kořením a nechte 20 minut marinovat;
- Vložte do fritovacího koše rovnoměrně jehněčí kotlety, vložte fritovací koš s hrncem zpět do spotřebiče; nastavte časovač na 10–12 minut;
- Pak spotřebič otevřete a potraviny otočte. Snižte teplotu na 150 °C a pečte dalších 10 minut nebo tak, aby bylo dosaženo hnědé barvy



5. Fritovaný jehněčí kebab

- Jehněčí kebab (pokojové teploty) ----500 g
- Cibule----------přiměřené množství
- Vejce (rozbité) ----------1 ks
- Mletý kmín----------1 čajová lžička
- Mleté chilli ----------1 čajová lžička
- Olej 2 čajové lžičky

- Nastavte teplotu na 200 °C a časovač na 5 minut pro předehřívání;
- Smíchejte cibuli, vejce, mleté chilli, salátový olej, sůl a mletý kmín, a pak touto směsí pokryjte jehněčí kebab;
- Nechte okořeněný kebab 20 odležet;
- Vložte do fritovacího koše rovnoměrně jehněčí kebab, vložte fritovací koš s hrncem zpět do spotřebiče; fritujte po dobu 15–20 minut nebo tak, aby bylo dosaženo hnědé barvy.



6. Fritované vepřové kotlety

- Vepřové kotlety----------500 g (pokojové teploty)
- Vejce (šlehaná)----------2 ks
- Škrob ----------1 šálek
- Mletý zázvor ----------1/2 čajové lžičky
- Česnek ----------1/2 čajové lžičky
- Mleté koření na kuře----------1/2 čajové lžičky
- Sójová omáčka----------1/2 čajové lžičky
- Sůl----------1/2 čajové lžičky
- Olej----------1/2 čajové lžičky

- Nastavte teplotu na 200 °C a časovač na 5 minut pro předehřívání;
- Dobře smíchejte koření a pak potřete vepřové kotlety a nechte je 20 minut marinovat;
- Vložte do fritovacího koše rovnoměrně vepřové kotlety, vložte fritovací koš s hrncem zpět do spotřebiče; nastavte časovač na 10–12 minut;
- Pak spotřebič otevřete a kotlety otočte. Snižte teplotu na 150 °C a pečte dalších 10 minut nebo tak, aby bylo dosaženo hnědé barvy.



7. Fritovaná oliheň

- Oliheň (zmrzlá)----------500 g
- Olej----------2 lžíce
- Sůl----------1 čajová lžička
- Mletý kmín----------1 čajová lžička
- Kuřecí koření v prášku ----------1 čajová lžička
- Mletý pepř ----------1 čajová lžička

- Nastavte teplotu na 200 °C a časovač na 5 minut pro předehřívání;
- Smíchejte koření a pak touto směsí potřete oliheň a nechte ji 20 minut odležet;
- Vložte do fritovacího koše rovnoměrně oliheň, vložte fritovací koš s hrncem zpět do spotřebiče; nastavte časovač na 12–15 minut nebo tak, aby bylo dosaženo hnědé barvy.



8. Kořeněný garnát

- Rozmrazení garnáti ----------10 ks
- Olej----------2 lžíce
- Česnek nakrájený na kousky----------1 ks
- Černý pepř ----------1 čajová lžička
- Mleté chilli ----------1 čajová lžička
- Sladká chilli omáčka ----------100 mg

- Nastavte teplotu na 200 °C a časovač na 5 minut pro předehřívání;
- Po zpracování garnáty opláchněte;
- Naneste na garnáty tenkou vrstvu salátového oleje, vložte rovnoměrně do fritovacího koše, zasuňte fritovací koš s hrncem zpět do spotřebiče, nastavte časovač na 5–8 minut nebo tak, aby se vytvořila křupavá zlatá vrstva;
- Vložte do nádoby sladkou chilli omáčku smíchanou se solí a pepřem, a můžete servírovat.



9. Fritovaný lotosový kořen

- Olej 2 čajové lžičky
- Lotosový kořen. ----------500 g
- Škrob ----------1 šálek
- Mouka ----------1 šálek

- Nastavte teplotu na 200 °C a časovač na 5 minut pro předehřívání;
- Smíchejte mouku, škrob, salátový olej nebo vodu na pastu, a pak jí pokryjte lotosový kořen;
- Vložte do fritovacího koše rovnoměrně potřený lotosový kořen, vložte fritovací koš s hrncem zpět do spotřebiče; nastavte časovač na 12–15 minut nebo tak, aby bylo dosaženo křupavosti.



10. Fritovaná kukuřice

- Kukuřice----------2 ks
- Olivový olej----------2 čajové lžičky

- Nastavte teplotu na 200 °C a časovač na 5 minut pro předehřívání;
- Naneste na kukuřici tenkou vrstvu olivového oleje, vložte rovnoměrně do fritovacího koše, zasuňte fritovací koš s hrncem zpět do spotřebiče, nastavte časovač na 10 minut nebo tak, aby se peklo do zlatova



11. Fritované knedlíky

- Knedlíky (rozmrazené)----------10 ks
- Olivový olej----------2 čajové lžičky

- Nastavte teplotu na 180 °C a časovač na 5 minut pro předehřívání;
- Vložte knedlíky rovnoměrně do fritovacího koše;
- Naneste na knedlíky tenkou vrstvu olivového oleje, vložte knedlíky rovnoměrně do fritovacího koše, zasuňte fritovací koš s hrncem zpět do spotřebiče, nastavte časovač na 12–15 minut nebo tak, aby se peklo do zlatohněda.

ES prohlášení o shodě / Deklaracja zgodności WE

GARLAND distributor, s.r.o., Šturmova 1307, Jičín, Czech Republic

CZ **prohlašuje výhradně na vlastní zodpovědnost, že níže uvedené zařízení splňuje všechna příslušná ustanovení předmětných předpisů Evropského společenství**

PL **deklaruje, ze produkt jest zgodny z nastepujacymi dyrektywami UE i normami**

DUNGA	DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA / CYFROWA FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE
Výrobní označení / Oznaczenie produkcji:	GLA532

	2009/105/EC		89/686/EC_96/58/EC
X	2014/35/EU		2006/42/EC
	2006/28/EC		2000/14/EC_2005/88/EC
	2005/32/EC		**Hladina akustického výkonu / Poziom mocy akustycznej:** naměřená/zmierzone: L_{WA}= - dB(A) garantovaná/gwarantowane L_{WA} = - dB(A) **Změřeno v/Namereno v:** -
	2014/30/EU		
	2004/22/EC		
	1999/5/EC		
	97/23/EC		
	90/396/EC		2002/88/EC
	2011/65/EU		

Evropské normy / Normy europejskie : EN60335-2-9:2003 + A1:2004 + A2:2006 + A12:2007 + A13:2010; EN60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021; EN62233:2008

Jičín, 1. 9. 2024

Vladek Trenka, jednatel

Osoba pověřená kompletací technické dokumentace / Nazwisko i adres osoby upoważnionej do sporządzania dokumentacji technicznej: Ing. Petr Vrána, kancelář - 61400 Brno, Proškovo nám. 21, Czech Republic