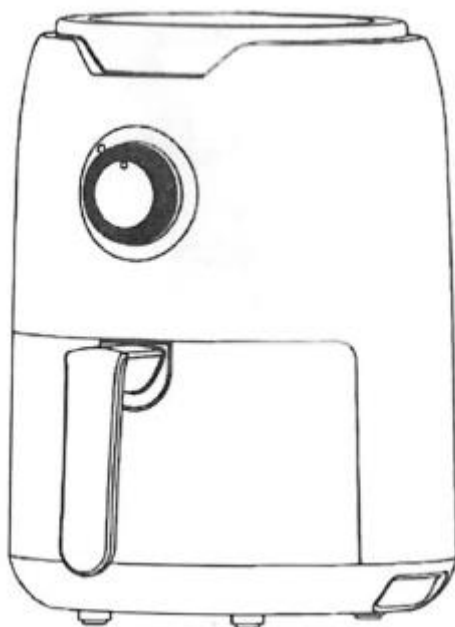


Horkovzdušná fritéza

Příručka

Model: 6649165



Technická data:

číslo modelu: AF-001B

jmenovité napětí: 230 – 240 V

jmenovitá frekvence: 50 – 60 Hz

jmenovitý výkon: 1000 W

objem: 2 l

teplotní rozsah: 0 – 200 °C

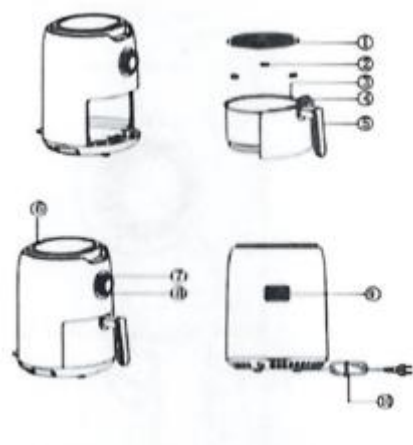
časové rozpětí: 0 – 30 min.

rozměry: 22,4 x 28,7 x 34,4 cm

Úvod

S touto novou horkovzdušnou fritézou můžete vaše oblíbené suroviny připravovat jednoduchým a zdravým způsobem. Díky rychlé a horké cirkulaci vzduchu a grilu, můžete připravit mnoho pokrmů. Nejlepší je, že fritéza ohřívá potraviny všude rovnoměrně a většina surovin nevyžaduje olej.

Díly & vlastnosti:



1. fritovací rošt
2. silikonová podložka (na fritovacím roštu)
3. fritovací koš
4. rukojeť
5. rukojeť – dekorativní panel
6. přívod vzduchu
7. regulátor času
8. kontrolka pro topení/zdroj napájení
9. nastavení času
10. výstup vzduchu
11. připojovací kabel

Důležité

Přečtěte si prosím pečlivě tuto příručku dříve, než uvedete přístroj do provozu. Špatná obsluha přístroje může být nebezpečná.

Nebezpečí

- Kryt neponořujte do vody ani jej neoplachujte pod tekoucí vodou, protože se jedná o elektronické součástky a topná tělesa.
- Dejte pozor na to, aby do přístroje nevnikla žádná kapalina, jinak by mohlo dojít k elektrickému šoku či ke zkratu.
- Všechny přísady nechte v koši, abyste se vyhnuli kontaktu s topnými tělesy.
- Pokud je přístroj v provozu, nezakrývejte otvory pro přívod a pro odvod vzduchu.
- Nalítí oleje do pánve může způsobit požár.
- Nedotýkejte se vnitřku přístroje, pokud je přístroj v provozu.

Pozor

- Prověřte, zda napětí uvedené na přístroji souhlasí s napětím ve Vaší síti.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je poškozená zástrčka, kabel nebo jsou poškozeny jiné díly.
- Poškozený kabel nenechávejte nahrazovat nebo opravovat nekvalifikovanými osobami.

- Přístroj a kabel uchovávejte výhradně mimo dosah dětí.
- Kabel udržujte mimo dosah horkých povrchů.
- Přístroj nepřipojujte k neuzemněné zástrčce. Dejte vždy pozor na to, aby byla zástrčka dobře zastrčená v zásuvce.
- Přístroj nepřipojujte k externímu časovači.
- Přístroj nestavte na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti, například na ubrusy či závěsy.
- Přístroj nestavte na stěnu na jiný přístroj. Nechte na zadní straně, na bocích a nad přístrojem volný prostor alespoň 10 cm.
- Na přístroj nic nestavte.
- Nepoužívejte přístroj k jiným účelům než k těm, které jsou popsány v návodu.
- Pokud je přístroj v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
- Během horkovzdušného fritování vychází vzduchovými, výstupovými otvory z přístroje horká pára. Dejte pozor na to, aby vaše ruce či obličej byl v dostatečném odstupu od páry a od vzduchových výstupových otvorů. Pozor na horkou páru a horký vzduch také v případě, když vyndáváte z přístroje pánev.
- Jakékoli kontaktní plochy se mohou během používání zahřát.
- Ihned vytáhněte zástrčku ze zásuvky, pokud z přístroje vystupuje tmavý kouř. Počkejte, až se vývoj kouře zastaví, než budete z přístroje vyjímat pánvičku.
- Přístroj není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností či znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost, jak přístroj používat.
- Děti musí být dozorem, aby se zajistilo, že si nebudou s přístrojem hrát.
- Pokud je poškozen kabel, musí být vyměněn výrobcem, jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou odbornou dílnou, aby se předešlo nebezpečí.

Pozor

- Dbejte na to, aby byl přístroj postaven na horizontálním, rovném a stabilním povrchu.
- Tento přístroj je určen pouze pro použití v domácnosti. Nemusí být vhodný pro bezpečné použití v oblastech, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, farmy, motely a další komerční prostory.
- Záruka zaniká, pokud je přístroj používán pro profesionální nebo poloprofesionální účely nebo pokud není používán v souladu s tímto návodem.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky, pokud přístroj nepoužíváte.
- Přístroj musí alespoň ca. 30 minut vychladnout, než s ním budete pohybovat nebo než jej budete čistit.

Automatické vypnutí

Přístroj disponuje vestavěným časovačem, který přístroj automaticky vypne, když se odpočítávání zastaví na 0. Přístroj můžete také vypnout manuálně tím, že knoflík časovače otočíte na nulu proti směru hodinových ručiček.

Elektromagnetická pole (EMF)

Přístroj splňuje všechny normy ohledně elektromagnetických polí (EMF). Při správném zacházení je podle dostupných vědeckých důkazů pro lidský organismus neškodný.

Před prvním uvedením do provozu

1. Odstraňte veškerý obalový materiál, nálepky nebo etikety.
2. Měkkou houbičkou a horkou vodou s trochou mycího prostředku, vyčistěte koš a fritovací pánev. Tyto části jsou vhodné i do myčky.
3. Vnější a vnitřní strany přístroje otřete hadříkem. Koš nemusí být plněn olejem nebo fritovacím tukem, protože přístroj pracuje s horkým vzduchem.

Přípravy na uvedení do provozu

1. Přístroj postavte na horizontální, rovný a stabilní povrch. Povrch musí být také tepelně odolný.
2. Koš postavte do fritovací pánve.
Koš neplňte olejem ani jinými kapalinami.

Na přístroj nic nepokládejte, jinak bude přerušeno proudění vzduchu.

Uvedení do provozu

S tímto přístrojem můžete připravit velké množství pokrmů, s čímž Vám může pomoci kniha receptů.

Fritování horkým vzduchem

1. Zástrčku zastrčte do uzemněné zásuvky.
2. Koš opatrně vytáhněte z horkovzdušné fritézy.
3. Koš postavte do fritovací pánve.
4. Suroviny položte do koše.
5. Koš zasuňte do fritézy.

Pozor: Během použití a krátce po použití se nedotýkejte koše, protože bude příliš horký. Koš držet pevně pouze za rukojeť.

6. Pro zapnutí přístroje otočte časovačem na požadovanou dobu přípravy.

Dobu přípravy prodlužte o 2 minuty, pokud je přístroj studený.

Poznámka: Pokud chcete, můžete přístroj také předeheat bez surovin. V tomto případě otočte časovačem na více než 2 minuty a počkejte, dokud zahřívací kontrolka zhasne. Poté naplňte koš a otočte časovačem na požadovanou dobu přípravy.

- a. Zahřívací kontrolka se rozsvítí.
- b. Časovač začne odpočítávat nastavenou dobu přípravy.
- c. Během horkovzdušného fritování se rozsvítí zahřívací kontrolka a čas od času zhasne. To znamená, že se topné těleso zapíná a vypíná, aby se udržela nastavená teplota.
- d. Přebytečný olej ze surovin bude zachycen na dně koše.

7. Některé suroviny musí být v polovině doby přípravy promíchány. Za tímto účelem vytáhněte koš za rukojeť z přístroje a zatřeste jím. Poté zasuňte koš zpět do fritézy.
 8. Když uslyšíte signální tón časovače, uplynul nastavený čas doby přípravy. Pánev vytáhněte z přístroje a postavte ji na žáruvzdorný povrch.
 9. Prověřte, zda jsou suroviny hotové.
Pokud nejsou suroviny ještě hotové, jednoduše zasuňte pánev opět do přístroje a nastavte na časovači o pár minut déle.
 10. Při vyjímání surovin (např. hovězí maso, kuřecí maso, jiné maso, jiné ingredience s tukem, kde se na dně košíku nahromadil přebytečný olej), použijte prosím kleště, aby byly suroviny odebírány postupně.
Pánev nepřevracejte, jinak by olej, který se nashromáždil na dně koše, kapal na suroviny.
 11. Chcete-li vyjmout suroviny (např. hranolky, zeleninu nebo přísady bez přebytečného tuku), vypněte koš a vysypejte suroviny na nádobí.
- Tip: Pro vyjmutí velkých a křehkých surovin z koše, použijte k vyjmutí kleště.
12. Pokud je porce surovin hotová, může být ihned v horkovzdušné fritéze připravena další porce.

Nastavení

Následující tabulka Vám pomůže při výběru v základním nastavení pro suroviny.

Poznámka: Upozorňujeme, že tato nastavení jsou pouze orientační. Suroviny se liší velikostí, tvarem a značkou. Nemůžeme dát žádnou záruku na optimální nastavení pro vaše suroviny.

Vzhledem k tomu, že horkovzdušná technologie okamžitě ohřeje vzduch v přístroji, není problém, když se pánev při horkovzdušném smažení nakrátko vytáhne z přístroje.

Tipy:

- Menší suroviny obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší suroviny.
- Větší množství surovin vyžaduje o něco delší čas přípravy, menší množství surovin vyžaduje o něco kratší čas přípravy.
- Protřepání (promíchání) menších surovin po uplynutí doby vaření zlepšuje konečný výsledek a pomáhá zajistit rovnoměrné smažení ingrediencí.
- K čerstvým bramborám přidejte trochu oleje, tím budou brambory křupavější. Po přidání oleje smažte suroviny v horkovzdušné fritéze ještě pár minut.
- V horkovzdušné fritéze nepřipravujte žádné extrémně mastné suroviny, jako například klobásy.
- Svačiny, které se připravují v troubě, lze připravovat i ve fritéze.

- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolek je 500 gramů.
- Použijte hotové těsto k rychlé a snadné přípravě plněných svačinek. Hotové těsto také vyžaduje méně přípravy než těsto domácí.
- Pokud chcete upéct koláč nebo quiche, nebo smažit křehké či plněné suroviny, vložte do fritovacího koše pečicí formu nebo zapékací misku.
- Horkovzdušnou fritézu můžete použít i k rozehrání surovin. Chcete-li to provést, nastavte teplotu na 150 °C na dobu až 10 minut.

přísady	min. - max. množství	čas (minuty)	teplota (°C)	třepání (míchání)	dodatečné informace
brambory					
tenké mražené hranolky	300-700	9 až 16	200	protřepat	
silné mražené hranolky	300-700	10 až 20	200	protřepat	
domácí hranolky (8x8 mm)	300-800	16 až 20	200	protřepat	
domácí bramborové klínky	300-800	18 až 22	180	protřepat	přidejte 1/2 lžíce oleje
domácí bramborové kostky	300-750	12 až 18	180	protřepat	přidejte 1/2 lžíce oleje
gratinované brambory	500	15 až 18	200	protřepat	
maso a drůbež					
steak	100-500	8 až 12	180		
vepřové kotlety	100-500	10 až 14	180		
hamburger	100-500	7 až 14	180		
klobásy v listovém těstě	100-500	13 až 15	200		
kuřecí paličky	100-500	18 až 22	180		
kuřecí prsa	100-500	10 až 15	180		
svačinka					
jarní závitky	100-400		200	protřepat	
zmražené kuřecí nugetky	100-500	6 až 10	200	protřepat	

zmražené rybí prsty	100-400	6 až 10	200		
mražený sýrový snack v trojobalu	100-400	8 až 10	180		
plněná zelenina	100-400	10	160		
pečivo					
koláče	300	20 až 25	160		
quiche	400	20 až 22	180		
muffiny	300	15 až 18	200		
sladký snack	400	20	160		

Čištění

Přístroj vyčistěte po každém použití.

K čištění pánve, koše a vnitřku přístroje nepoužívejte žádné kovové kuchyňské náčiní nebo drsné čisticí prostředky, které by mohly poškodit nepřilnavý povrch.

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout. Poznámka: Vyměte koš ven, tím fritéza rychleji vychladne.
2. Vnější strany přístroje otřete vlhkým hadříkem.
3. Pánev a koš omyjte horkou vodou s trochou mycího prostředku na nádobí. K mytí použijte jemnou houbičku.

Zbývající nečistoty můžete odstranit odmašťovačem. Poznámka: Pánev a koš lze mýt v myčce.

Tip: Pokud jsou na koši nečistoty přilepené, naplňte koš horkou vodou s trochou mycího prostředku. Pánev a koš nechte asi 10 minut odmočit.

4. Vnitřek přístroje omyjte horkou vodou a jemnou houbičkou.
5. Topné těleso vyčistěte kartáčem, aby byly odstraněny případné zbytky potravin.

Skladování

1. Fritézu odpojte od sítě.
2. Ujistěte se, že jsou všechny díly čisté a suché.

Životní prostředí

Nevyhazujte přístroj do běžného domácího odpadu, ale pokud jej již nepoužíváte, odevzdejte jej na autorizované sběrné místo k recyklaci. Tímto způsobem přispíváte k ochraně životního prostředí.



Záruka a servis

Pokud potřebujete podporu nebo informace, nebo máte problém, navštivte naše webové stránky nebo kontaktujte svého prodejce.

Poradce při potížích

Problém: Horkovzdušná fritéza nefunguje.

Možná příčina:

- Přístroj není zapojený.
- Nenastavili jste časovač.

Řešení:

- Zastrčte zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Abyste přístroj zapnuli, otočte časovačem na požadovaný čas.

Problém: Potraviny připravované ve fritéze nejsou uvařené.

Možná příčina: Množství surovin v koši je příliš velké.

Řešení: Do koše dejte menší množství potravin. Menší porce budou rovnoměrně fritovány.

Problém: Potraviny ve fritéze nejsou rovnoměrně fritovány.

Možná příčina: Některé potraviny je potřeba po polovině doby přípravy otočit či protřepat.

Řešení: Potraviny, které leží na sobě nebo přes sebe, musí být po polovině doby přípravy otočeny či protřepány.

Problém: Fritované svačinky nejsou křupavé, když se vyndají z fritézy.

Možná příčina: -----

Řešení: Použijte svačinky do trouby nebo je lehce potřete olejem, aby byly křupavější.

Problém: Pánev nelze správně zasunout do přístroje.

Možná příčina:

- V koši se nachází příliš mnoho surovin.
- Koš nebyl správně vsazen do pánve.

Řešení:

- Koš nepřepĺňujte. Plňte jej pouze k označení MAX.
- Zatlačte koš dolů do pánve, dokud neuslyšíte cvaknutí.
-

Problém: Z přístroje vystupuje bílý kouř.

Možná příčina:

- Připravujete mastné potraviny.
- Pánev ještě obsahuje zbytky tuku po předchozím použití.

Řešení:

- Pokud připravujete mastné potraviny v horkovzdušné fritéze, kápněte větší množství oleje do pánve. Olej vytvoří bílý kouř a pánev se může silněji zahřát, než je běžné. To neovlivňuje přístroj ani konečný výsledek.
- Bílý kouř je způsoben zahřátím tuku. Dejte pozor na to, aby byla pánev po každém použití důkladně vyčištěná.

Problém: Čerstvé hranolky nejsou v horkovzdušné fritéze rovnoměrně fritovány.

Možná příčina:

- Nebyl použit správný druh brambor.
- Hranolky nebyly před fritováním správně opláchnuty.

Řešení:

- Pro přípravu hranolek použijte správný druh čerstvých brambor a na vnější straně odstraňte škrob.
- Hranolky správně opláchněte, aby se odstranil škrob z vnější strany hranolek.

Problém: Čerstvé hranolky nejsou křupavé, když se vyndají z fritézy.

Možná příčina:

- Jak křupavé hranolky budou, závisí na množství oleje a vody v hranolkách.

Řešení:

- Dejte pozor na to, aby byly hranolky dobře osušeny před tím, než přidáte olej.
- Nakrájejte hranolky na menší kousky, tím docílíte větší křupavosti.
- Přidejte ještě trochu oleje navíc, abyste docílili větší křupavosti.