

Horkovzdušná fritéza

č. výrobku 6591795 (HIC-AF-8061B)

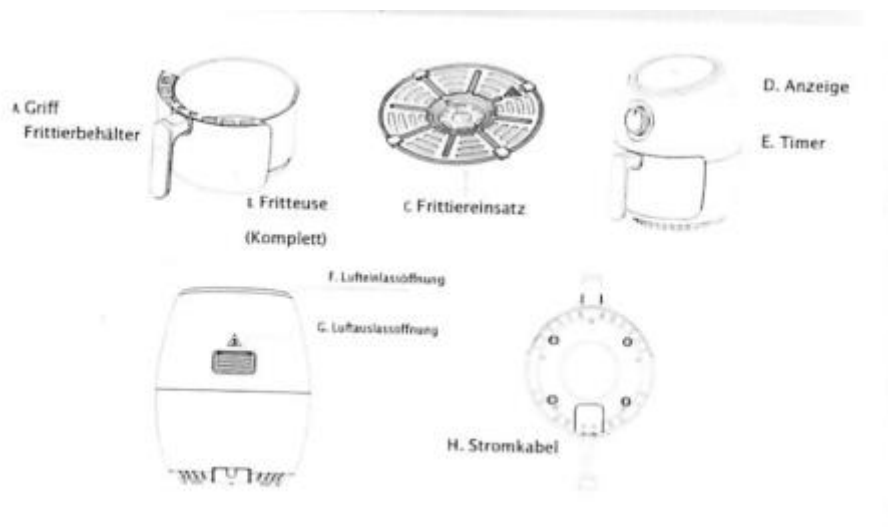
Příručka

Úvod

Velmi děkujeme za Vaši pozornost a jsme rádi, že jste se rozhodli pro naši horkovzdušnou fritézu.

S touto novou horkovzdušnou fritézou můžete připravovat potraviny a smažené jídlo zdravěji. Horkovzdušná fritéza kombinuje horký vzduch a rychlou cirkulaci vzduchu (rychlá výměna vzduchu) a nabízí tak rychlé a úplné zahřátí. K většině potravin se proto nemusí při vaření přidávat žádný tuk. S naší horkovzdušnou fritézou můžete od teď připravovat zcela pohodlně lahodné pokrmy, jako jsou například hranolky, pečivo atd.

Všeobecně



- A. rukojeť fritovací nádoby
- B. fritéza (komplet)
- C. fritovací vložka
- D. ukazatel
- E. časovač
- F. otvor pro přívod vzduchu
- G. otvor pro výstup vzduchu
- H. síťový kabel

Pozor

Před prvním uvedením přístroje do provozu si prosím pečlivě přečtěte tuto příručku a dobře ji poté uschovejte.

Záruka a zákaznický servis

Pokud potřebujete zákaznický servis nebo opravu nebo máte nějaké otázky, obraťte se prosím na místní zákaznické centrum.

Pokud se v blízkosti vašeho bydliště nenachází žádné zákaznické centrum, můžete se obrátit na místního prodejce.

I. Varování před nebezpečím

1. Neponořujte přístroj do vody a nečistěte jej pod vodovodním kohoutkem, protože se v přístroji nachází elektrické komponenty a topné komponenty.
2. Dejte pozor na to, aby do přístroje nevnikla žádná voda nebo jiné kapaliny, jinak může dojít k elektrickému šoku.
3. Potraviny určené k fritování vždy pokládejte do fritovací nádoby, abyste předešli kontaktu s topným komponentem.
4. Během provozu nezakrývejte otvory pro přívod a výstup vzduchu.
5. Nikdy nedávejte do fritézy olej, mohl by tím vzniknout požár.
6. Během provozu nesahejte dovnitř přístroje.

II. Varování

1. Před tím, než připojíte přístroj k síti, prověřte prosím, zda dodávané napájení souhlasí s jmenovitým napětím přístroje.
2. Pokud je poškozená zástrčka, síťový kabel nebo přístroj, nesmí být přístroj již více používán.
3. Pokud je poškozený síťový kabel, musí být vyměněn technikem ze zákaznického servisu výrobce, oddělením oprav výrobce nebo na srovnatelných místech, aby se předešlo nebezpečí.
4. Tento přístroj mohou používat i děti starší 8 let a osoby s tělesným postižením bez patřičných zkušeností a znalostí (kromě osob s duševním onemocněním). Dohlížející osoba musí na tyto osoby dohlížet a vést je při používání produktu, aby byla zajištěna jejich bezpečnost.
5. Děti musí být pod dozorem, aby nepoužívali přístroj jako hračku.
6. Pokud je přístroj zapnutý nebo chladne, musí být přístroj a síťový kabel výhradně mimo dosah dětí.
7. Dejte pozor na to, aby se kabel nedotýkal horkých povrchů.
8. Zástrčky a ovládacího pole přístroje, se nedotýkejte mokřýma rukama.
9. Přístroj smí být připojen pouze k uzemněné zásuvce a je potřeba dávat pozor, aby byla zástrčka dobře zapojená.
10. Nikdy nepřipojujte zařízení k externímu časovači – možný zdroj nebezpečí!
11. Přístroj nikdy nestavte na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti, jako jsou například ubrusy, závěsy atd.
12. Nestavte výrobek přímo proti zdi nebo jiným předmětům. Přístroj musí na zadní straně, vlevo/vpravo a nahoře, mít volný prostor alespoň 10 cm. Nahoru na přístroj nepokládejte žádné předměty.
13. Používejte přístroj pouze jen k účelu, který je popsán v této příručce.

14. Příklad musí být během provozu pod dohledem.
15. Během procesu fritování vystupuje z výstupních otvorů horká pára. Dejte pozor na to, aby ruce a obličej nepřišel do kontaktu s párou/výstupními otvory. Dejte pozor při vyjímání fritovací jednotky z přístroje – z přístroje vystupuje horká pára/vzduch.
16. Během provozu mohou být kontaktní plochy přístroje velmi horké.
17. Pokud přístroj začne kouřit, ihned vytáhněte zástrčku. Pokud již více přístroj nekouří, vyjměte fritovací jednotku z přístroje.

III. Poznámka

1. Příklad prosím stavte na rovný a stabilní povrch.
2. Výrobek je vhodný pouze pro běžné domácí použití. Výrobek nesmí být používán ke komerčním účelům v obchodech, kancelářích, zemědělských provozovnách nebo v jiném pracovním prostředí. Nesmí být také používán zákazníky v hotelech, motelech, penzionech nebo snídaňových penzionech nebo v jiných ubytovacích zařízeních.
3. Pokud nepoužívá zákazník přístroj správně, nebo je přístroj používán k profesionálním nebo podobným účelům, nebo nejsou při použití respektovány pokyny z této příručky, může vést takovéto nesprávné použití ke ztrátě záruky. V důsledku toho neneseme za tyto škody zodpovědnost.
4. Pro účely opravy musí být přístroj zaslán do servisního střediska autorizovaného naší společností. Neopravujte výrobek sami, mohlo by to vést ke ztrátě záruky.
5. Po použití vždy vytáhněte zástrčku.
6. Před další manipulací nebo před čištěním musí přístroj alespoň 30 minut vychladnout.
7. Dejte pozor na to, aby připravované jídlo ve spotřebiči zezlátlo a nezčernalo nebo nezhnědlo. Připálené jídlo je třeba zlikvidovat.

IV. Funkce automatického vypnutí

Příklad je vybaven časovačem. Poté, co časovač odpočítal čas na 0, rozezná se signál a přístroj se automaticky zamkne.

Pro manuální zamčení přístroje, otočte prosím otočným knoflíkem časovače proti směru hodinových ručiček na 0.

Před prvním použitím

1. Odstraňte veškerý obalový materiál.
2. Z přístroje odstraňte nálepky a etikety.
3. Fritovací nádobu a fritovací vložku vyčistěte důkladně horkou vodou, mycím prostředkem a houbou, která není drsná.
4. Zevnitř vyčistěte přístroj teplou vodou a měkkým hadříkem.
5. Horkovzdušná fritéza pracuje s technologií horkovzdušného vytápění. Do fritézy nikdy nedávejte olej nebo tuk.

Příprava práce

1. Postavte přístroj prosím na rovný a stabilní povrch, který je tepelně odolný.
2. Fritovací vložku nasadte správně do fritovací nádoby fritézy.
3. Nikdy nedávejte olej nebo jiné kapaliny do fritovací nádoby. Otvory pro vstup vzduchu na výrobku nikdy nezakrývejte žádnými předměty, jinak bude cirkulace vzduchu omezena a tvorba teplého vzduchu bude omezena.

Uvedení do provozu

Horkovzdušná fritéza je vhodná pro vaření mnoha potravin. Dodatečný návod pro přípravu potravin Vám pomůže při zacházení s přístrojem.

1. Fritování horkým vzduchem

1. Zastrčte zástrčku do zásuvky.
2. Opatrně vytáhněte fritovací nádobu ven z fritézy.
3. Do fritovací nádoby přidejte přísady.
Poznámka: 1. Nasadte fritovací vložku do fritovací nádoby a poté přidejte do fritovací nádoby přísady. 2. nepřidávejte příliš mnoho nebo příliš málo přísad, jinak může být ovlivněna kvalita fritování.
4. Nasadte opět fritovací nádobu do horkovzdušné fritézy. (Poznámka: Fritézy se nedotýkejte krátce po provozu: Pozor, nebezpečí opaření! Fritézy se dotýkejte jen na rukojeti).
5. Nastavte dobu vaření přísad. (K tomu si přečtěte odstavec „Nastavení“ v této kapitole).
6. Pro zapnutí přístroje nastavte prosím otočný knoflík časovače, kterým stanovíte dobu vaření. (Po studeném startu přístroje se doba vaření prodlouží o 3 minuty).
 - Časovač začne podle nastavení odpočítávat čas.
 - Během provozu fritézy se topné kontrolní světlo nepřetržitě zapíná a vypíná. To znamená, že se topné komponenty pravidelně zapínají a vypínají, aby udržovaly nastavenou teplotu.
 - Nadbytečný tuk z přísad bude odkapávat na dno fritovací nádoby.
7. Některé potraviny musí být během poloviny času vaření otočeny. (K tomu si přečtěte odstavec „Nastavení“ v této kapitole). Abyste otočili přísady, vytáhněte ven z přístroje fritovací nádobu za rukojeť a suroviny otočte. Poté fritovací nádobu opět vraťte do horkovzdušné fritézy.
8. Rozeznění signálu časovače znamená, že uplynul nastavený čas. Fritovací nádobu vytáhněte ven z přístroje a postavte ji na tepelně odolný povrch.
Poznámka: Přístroj můžete také během provozu manuálně zamknout. K tomu otočte spínač času na 0.
9. Prověřte, zda jsou suroviny dobře provařené. Pokud potřebují suroviny delší čas vaření, vraťte fritovací nádobu zpět do přístroje a nastavte na časovači o několik minut více.
10. Fritovací nádobu nepřepĺňujte, jinak přebytečný tuk, který se shromažďuje na dně fritovací nádoby, vyteče přes ingredience. Po přípravě v horkovzdušné fritéze jsou fritovací nádoba a potraviny ještě velmi horké. Nedotýkejte se potravin rukama – Pozor: Nebezpečí opaření! V závislosti na surovině může z horkovzdušné fritézy unikat pára.
11. Suroviny vyjměte z fritovací nádoby kleštěmi.
12. Po dokončení přípravy lze v horkovzdušné fritéze kdykoli připravit další množství nebo pokrmy.

2. Nastavení

Následující tabulky Vám pomohou při výběru základního nastavení pro přípravu určitých potravin.

Poznámka: Tato nastavení jsou jen orientační. Z důvodu rozdílné kvality, tvaru a velikosti surovin a také podle výrobce, jsou naše požadavky nastavení jen orientační a nezaručují dokonalý úspěch. Díky technologii rychlé cirkulace vzduchu bude vzduch uvnitř přístroje opět hned nahřátý, takže při vytahování fritovací nádoby z fritézy během provozu, bude proces vaření sotva ovlivněn.

3. Poznámka

1. Ve srovnání s větším frotovaným pokrmem je doba přípravy menších surovin kratší.
2. Při větším množství surovin stačí dobu vaření jen mírně prodloužit, při menším množství jen mírně zkrátit.
3. Během procesu vaření zajišťuje otáčení menších fritovaných pokrmů lepší výsledky fritování a rovnoměrné propečení.
Přidáním malého množství tuku na čerstvé brambory, budou bramborové pokrmy křupavější. Po přidání tuku by měly být potraviny několik minut v klidu, než je budete fritovat.
4. V horkovzdušné fritéze nevařte žádné potraviny s vysokým obsahem tuku, jako jsou například uzeniny atd.
5. Svačiny, které lze vařit v troubě, jsou vhodné i pro přípravu v horkovzdušné fritéze.
6. Optimální množství pro přípravu křupavých hranolek je 250 g.
7. Sendviče mohou být připraveny za pomoci hotového těsta rychle a pohodlně. V porovnání s domácím těstem má hotové těsto kratší dobu vaření.
8. Horkovzdušná fritéza se hodí i pro ohřátí potravin. Pro ohřátí potravin nastavte prosím teplotu na 200 °C, maximální doba vaření činí 8 minut.

4. Brambory a hranolky

| Typ | Min-Max množství | čas (min.) | Teplota (°C) | otáčení | dodatečné info |
|------------------------|------------------|------------|--------------|---------|--------------------------|
| tenké mražené hranolky | 200-400 | 12 až 16 | 200 | otáčení | přidejte 1/2 lžice oleje |
| silné mražené hranolky | 200-400 | 12 až 20 | 200 | otáčení | přidejte 1/2 lžice oleje |
| domácí chipsy (8x8 mm) | 200-350 | 18 až 25 | 200 | otáčení | přidejte 1/2 lžice oleje |
| domácí hranolky | 200-400 | 18 až 22 | 200 | otáčení | přidejte 1/2 lžice oleje |
| bramborák | 200 | 15 až 18 | 200 | | |
| brambory na másle | 300 | 18 až 22 | 200 | | |

5. Maso

| Typ | Min-Max množství | čas (min.) | teplota (°C) | otáčení | dodatečné info |
|--------------------|------------------|------------|--------------|---------|--------------------------|
| hovězí steak | 100-300 | 8 až 12 | 200 | otáčení | |
| vepřová kotleta | 100-300 | 10 až 14 | 200 | otáčení | |
| hamburger | 100-300 | 7 až 14 | 200 | otáčení | přidejte 1/2 lžice oleje |
| klobásy v těstíčku | 100-300 | 13 až 15 | 200 | otáčení | přidejte 1/2 lžice oleje |

| | | | | | |
|----------------|---------|----------|-----|---------|--------------------------|
| kuřecí paličky | 100-300 | 18 až 22 | 200 | otáčení | přidejte 1/2 lžice oleje |
| kuřecí prsa | 100-300 | 10 až 5 | 200 | | |

6. Fritované pokrmy

| Typ | Min-Max množství | čas (min.) | teplota (°C) | otáčení | dodatečné info |
|------------------------|------------------|------------|--------------|---------|--------------------------|
| jarní závitky | 100-300 | 8 až 10 | 200 | otáčení | přidejte 1/2 lžice oleje |
| mražené kuřecí nugetky | 100-300 | 6 až 10 | 200 | otáčení | přidejte 1/2 lžice oleje |
| mražená smažená ryba | 100-300 | 6 až 10 | 200 | | přidejte 1/2 lžice oleje |
| mražený sýrový snack | 100-300 | 8 až 10 | 200 | | přidejte 1/2 lžice oleje |
| vařená zelenina | 100-300 | 10 | 200 | | |

Poznámka: Po studeném startu přístroje se doba vaření prodlouží o 3 minuty.

7. Udělejte si vlastní hranolky

Nejlepšího výsledku docílíte předpečenými hranolkami (například zmražené hranolky). Pokud si chcete udělat hranolky sami:

1. Brambory oloupeme a nakrájíme na malé hranolky.
2. Hranolky namočíme do misky plné vody alespoň na 20 minut. Poté je necháme okapat na kuchyňském papíru.
3. Do misky nejprve přidejte lžici olivového oleje, poté přidejte hranolky. Poté hranolky dobře promíchejte tak, aby byly všechny hranolky rovnoměrně pokryty olejem.
4. Hranolky vyjměte z mísy a přebytečný olej necháme v míse. Poté dejte hranolky do fritovací nádoby.

Poznámka: 1. Do fritovací nádoby nasadíte fritovací vložku a poté dejte hranolky do fritovací nádoby.

2. Nedávejte do fritovací nádoby všechny hranolky naráz, aby se na dně fritovací nádoby nehromadilo příliš mnoho tuku.

5. Hranolky fritujte tak, jak je popsáno v této kapitole.

Čištění

Výrobek čistěte po každém použití.

Vnitřní stranu fritovací nádoby, fritovací vložky a přístroj jsou opatřeny nepřilnavou vrstvou. Pro čištění proto nepoužívejte žádné drsné čisticí prostředky nebo kuchyňské náčiní z kovu, které by mohlo nepřilnavý povrch poškodit.

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
2. Zvenčí přístroj vyčistěte vlhkým hadříkem.
3. Fritovací nádobu nebo fritovací vložku vyčistěte horkou vodou, mycím prostředkem a houbou, která není drsná. Do fritovací nádoby dejte horkou vodu spolu s trochou mycího prostředku. Fritovací vložku nasadíte do fritovací nádoby a nechte obě 10 minut odmočit.
4. Zevnitř přístroj vyčistěte horkou vodou a měkkou houbou.
5. Topné těleso vyčistěte čisticím kartáčem a odstraňte zbytky potravin.
6. Otvory pro přívod a výstup vzduchu pravidelně čistěte čistým kartáčem, aby nebyla narušena cirkulace vzduchu.

Uskladnění

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj dobře vychladnout.
2. Dejte pozor na to, aby byly všechny komponenty vyčištěny a vysušeny.
3. Napájecí kabel zabalte.

Řešení problémů

Problém: Horkovzdušná fritéza nefunguje.

Možná příčina:

1. Zástrčka není zastrčena v zásuvce.
2. Nebyl nastaven časovač.

Řešení:

1. Zastrčte zástrčku do zásuvky.
2. Otočte knoflíkem časovače, abyste nastavili požadovanou dobu vaření a poté přístroj zapněte.

Problém: Potraviny nejsou dobře provařené.

Možná příčina:

1. Ve fritovací nádobě bylo možná příliš mnoho surovin.
2. Doba vaření je krátká.

Řešení:

1. Suroviny dejte do fritovací nádoby v menším množství. Při menším množství probíhá pečení rovnoměrněji.
2. Otočte časovačem, abyste nastavili čas procesu vaření (viz odstavec „Nastavení“ v kapitole „Uvedení do provozu“).

Problém: Ingredience nejsou ve fritéze rovnoměrně osmažené.

Možná příčina:

- Některé přísady musí být během procesu vaření otáčeny.

Řešení:

- Pokud některé ingredience leží nahoře nebo k sobě přilnou (například hranolky), musí být během procesu vaření otáčeny (viz odstavec „Nastavení“ v kapitole „Uvedení do provozu“).

Problém: Fritovaný pokrm není křupavý.

Možná příčina:

- Vámi vybraný fritovaný pokrm musí být pečen v tradiční fritéze.

Řešení:

- Musíte zvolit přípravu v troubě nebo musíte na fritovaný pokrm přidat trochu oleje, abyste dosáhli křupavosti.

Problém: Z přístroje vystupuje bílý kouř.

Možná příčina:

1. Připravujete potraviny s vysokým obsahem tuku.

2. Ve fritovací nádobě se ještě nachází zbytky tuku z předchozího použití.

Řešení:

1. Pokud v horkovzdušné fritéze vaříte potraviny s relativně vysokým obsahem tuku, vzniká ve fritovací nádobě velké množství olejového kouře. Tuk vytváří bílý olejový kouř a fritovací nádoba je možná teplejší než obvykle. To však neovlivňuje účinek vaření.
2. Bílý kouř vzniká rozehrátím oleje a tuku uvnitř fritézy. Dejte pozor na to, aby byla fritovací nádoba po každém použití vyčištěná.

Problém: Čerstvé hranolky se ve fritéze nesmaží rovnoměrně.

Možná příčina:

- Hranolky jste před fritováním nenamočili správně.

Řešení:

- Použijte čerstvé brambory a řiďte se pokyny v kapitole „Udělejte si vlastní hranolky“.

Problém: Fritované hranolky nejsou křupavé.

Možná příčina:

- Stupeň křupavosti je určen obsahem tuku a vlhkosti hranolek.

Řešení:

1. Dejte pozor na to, aby byla hranolky dobře okapané a teprve poté je potřete olejem.
2. Krájejte hranolky na malé kousky, takže budou vzdušnější a budou křupavější.
3. Přidáním trošky oleje budou hranolky vzdušnější a křupavější.