



AIR FRYER

PATATE AL FORNO



MANUAL
EKA005

VZDUCHOVÁ FRITÉRKA

Vzduchová fritéza využívá horký vzduch s rychlou cirkulací vzduchu k ohřevu pro smažení vašich oblíbených jídel s malým nebo žádným olejem. Specializuje se na smažení dokřupava, jako je fritování s minimem tuku. Díky výkonnému topnému tělesu a výkonnému motoru horký vzduch v přístroji rychle víří jako tornádo po celé nádobě na smažení.

Přednastavené nabídky vám pomohou vybrat základní nastavení pro typy jídel, které chcete připravit. V závislosti na typu a konzistenci vašeho jídla si můžete vybrat podobné ikony menu a poté podle toho upravit čas a teplotu, abyste nekonečně rozšiřovali recepty, které vám vyhovují. Můžete smažit, grilovat, péct a péct a připravit tak obrovskou škálu chutných pokrmů zdravým, rychlým a snadným způsobem. Dobrou chuť!

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před spuštěním zařízení se velmi důkladně seznámte s návodem na obsluhu. Uchovejte jej společně se záručním listem, účtenkou a - pokud je to možné - také s vnějším obalem. Při předávání zařízení jiné osobě, odevzdejte ji také návod na obsluhu.

- Zařízení využívejte pouze pro soukromé účely tak, jak se to u zařízení předpokládá. Toto zařízení není určeno k používání v rámci podnikání.
- Prosíme, abyste zařízení nepoužívali venku. Umíst'ujte zařízení v bezpečné vzdálenosti od zdrojů tepla, bezprostředního slunečního záření, vlhkosti (v žádném případě je nesmíte ponořovat do tekutin) a ostrých hran. Neobsluhujte zařízení vlhkýma rukama.
- Pokud by zařízení bylo vlhké nebo mokré, okamžitě vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky (je třeba táhnout zástrčku, ne za kabel).
- Pokud zařízení nepoužíváte, nebo pokud chcete namontovat nějaké příslušenství, za účelem čištění nebo v případě jakýchkoliv poruch, vždy nejdříve zařízení vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Neponechávejte zařízení, které je v provozu, bez dozoru. Před opuštěním místnosti je třeba vždy zařízení vypnout a vytáhnout zástrčku z elektrické zásuvky.
- Je třeba pravidelně kontrolovat, zda zařízení a síťový kabel nejsou poškozeny. V případě poškození musíte přestat zařízení používat.
- Používejte výhradně původní příslušenství.
- V případě poruchy neopravujte zařízení svépomocně, ale využijte služby autorizovaných odborníků. Pokud by byl poškozen neodpojitelný kabel přívodu elektrického proudu, musí být vyměněn u výrobce, ve specializované opravě nebo odborníkem s příslušnými kvalifikacemi, aby bylo zabráněno možnému ohrožení.
- Toto zařízení nesmí používat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, motorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nezbytných zkušeností a/nebo znalostí. Používání zařízení takovými osobami je možné výhradně s dozorem osoby, která o ně pečuje nebo až když budou řádně poučené o pravidlech používání zařízení.

DĚTI A POSTIŽENÉ OSOBY

- Pro bezpečnost dětí neoponechávejte volně přístupné součásti obalu (igelitové tašky, lepenkové obaly, polystyrén apod.) Nedovolujte, aby si děti hrály s fólií. Hrozí nebezpečí udušení!
- Nedovolujte, aby si děti hrály se zařízením.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a starší, pokud byly pod dohledem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dozorem.

ZVLÁŠTNÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Neumíst'ujte zařízení přímo ke zdi nebo jiným zařízením. Ponechte alespoň 10 cm volného

prostoru v zadní části a po stranách zařízení a také nad ním. Na zařízení nepokládejte žádné předměty.

- Při smažení horkým vzduchem uniká horká pára větracími otvory, držte ruce a obličej mimo unikající páru. Během provozu také dávejte pozor na páru a vzduch.
- Když je zařízení v provozu, povrch zařízení se může zahřát. Příslušenství se při používání zařízení zahřívá. Při manipulaci s nimi buďte opatrní.
- Pokud je spotřebič zakrytý nebo se dotýká hořlavého materiálu, včetně záclon, závěsů, stěn a podobně, když je v provozu, může dojít k požáru. Během provozu neskladujte na horní straně spotřebiče žádné předměty.
- Pokud používáte pečicí nebo pečicí papír, abyste zabránili přilepení jídla k pečicímu plechu, nikdy papír nevkládejte, aniž byste vložili jídlo. V opačném případě by mohl být lehký pečicí papír zvednut ventilací vzduchu a dotýkat se topného tělesa.
- Pokud uvidíte, že ze spotřebiče vychází tmavý kouř, okamžitě jej odpojte ze zásuvky. Před vytažením pánve ze spotřebiče počkejte, až ustane kouř.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je v provozu.
- Tento spotřebič pracuje při vysokých teplotách, které mohou způsobit popáleniny. Nedotýkejte se horkých povrchů, částí nebo vnitřku spotřebiče, když je v provozu. Před manipulací nebo čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Tento spotřebič používá k ohřevu horký vzduch s vysokorychlostní cirkulací vzduchu; jídlo nelze smažit na oleji nebo tuku! Nikdy neplňte pánve tukem nebo olejem.
- Před použitím umístěte spotřebič na stabilní, nekouzavý a rovný povrch.
- Tento spotřebič je určen pouze pro běžné domácí použití. Není vhodný pro použití v personálních kuchyních obchodů, kanceláří, farem nebo jiných pracovních prostředích. Také není vhodný pro použití hosty v hotelech, motelech.
- Nesprávné použití spotřebiče nebo jeho použití pro profesionální nebo poloprofesionální účely ruší platnost záruky. Výrobce neručí za žádné škody vzniklé v důsledku takového použití.
- Nepokoušejte se spotřebič sami opravovat, protože tím ztrácíte záruku.
- Po použití spotřebič vždy odpojte.
- Před manipulací nebo čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Ujistěte se, že jídlo připravované tímto spotřebičem je zlatohlavé, nikoli černé ani hnědé. Všechny připálené porce zlikvidujte.

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Rozsah jmenovitého napětí: 220–240 V

Jmenovitá frekvence: 50/60 Hz

Třída ochrany: I

Příkon: 1700 W

Časovač: 0–60 minut pro 9 přednastavených

menu a 30–120 minut pro ovocné menu

10 přednastavených menu (nemražené / hranolky

/ kuře / klobásky / ryby / krevety / pizza / steak /

dort / ovoce)

Teplota: 80 °C - 200 °C

Protiskluzové gumové nožičky

Objem nádoby na smažení: 8 l

Délka napájecího kabelu (odkrytý): 90 CM

Nabídky se zobrazují s barevnými obrázky

Velikost produktu (D*Š*V): 41,7 * 32 * 32,5 CM

Velikost ovládacího panelu (L*Š): 115 * 6 CM

Velikost okénka (L*Š): 24 * 10 CM



POPIS DÍLŮ

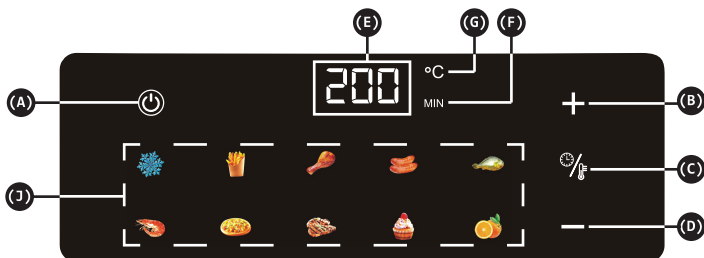
- (1) Hlavní jednotka
- (2) Nádoba na smažení
- (3) Plech na pečení

- (4) Rukojeť
- (5) Napájecí kabel
- (6) Výstup vzduchu (Vzduch cirkuluje od vstupu k výstupu a vytváří vnitřní cirkulaci horkého vzduchu.)
- (7) Topné těleso
- (8) Lampa
- (9) Ovládací panel (dotykové tlačítko pro ovládání a LED displej)
- (10) Okno zobrazení
- (11) Kovová komora pro nádobu na smažení



OVLÁDACÍ PANEL

- (A) Tlačítko ON/OFF
- (B) Tlačítko zvýšení (pro zvýšení času a teploty)
- (C) Tlačítko času (Upravit čas) / Tlačítko teploty (přepnutí teploty)
- (D) Tlačítko snížení (pro snížení času a teploty)
- (E) LED displej (zobrazení času / teploty)
- (F) Časová jednotka - minuta (Min)
- (G) Jednotka teploty - stupně Celsia (°C)
- (J) 10 přednastavených menu (nemražené / hranolky / kuře / klobásy / ryby / krevety / pizza / steak / dort / ovoce)



PŘEDNASTAVENÉ MENU

Přednastavené menu	ikona	Přednastavený čas (min)	Přednastavená teplota (°C)	Ingredience	Min.- max. množství (g)	Min.- max. čas (min)	Min.- max. teplota (°C)	Zatřeste, otočte nebo zamíchejte do poloviny (ano nebo ne)
Rozmražené		10	80 °C	Rozmražené	100-1000	8-15	80 °C	Ano
hranolky		20	180 °C	Tenké mražené hranolky (7x7 mm)	100-1000	15-22	180-200 °C	Ano
				Tlusté mražené hranolky (10x10 mm)	100-1000			Ano
				Domácí čerstvé hranolky (10x10 mm)	100-1000			Ano
Kuře		20	200 °C	Kuře	100-1000	20-28	180-200 °C	Ano
Klobásy		15	175 °C	Klobásy	100-1000	13-20	160-180°C	Ano
Ryba		15	180 °C	Ryba	100-1000	16-25	180-200 °C	Ano
Krevety		6	190 °C	Krevety	100-1000	6-20	160-180°C	Ano
Pizza		15	180 °C	Pizza	100-1000	15-22	180-200 °C	Žádný
Steak		15	200 °C	Steak	100-800	9-18	180-200 °C	Ano
Dort		25	170 °C	Dort	100-800	16-28	160-180 °C	Žádný
Ovoce		90	80 °C	Ovoce	100-800	60-180	80 °C	Ano

Výše uvedená tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro typy potravin, které chcete připravovat. Na základě typu a textury pokrmu si můžete vybrat podobné ikony menu a podle toho upravit čas a teplotu, abyste nekonečně rozšířili recepty, které vám vyhovují.

Poznámka:

- Mějte na paměti, že tato nastavení jsou návrhy. Protože se přísady liší původem, velikostí, tvarem i značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše přísady.
- Při přípravě většího množství potravin (např. hranolky, krevety, paličky, mražené svačiny) 2 až 3krát protřepejte, otočte nebo promíchejte ingredience v nádobě na smažení, abyste dosáhli konzistentního výsledku.
- Při přidávání ingrediencí nebo při jejich otáčení v polovině vaření se může teplota uvnitř fritézy změnit, proto podle toho znovu zahřejte. Snažte se pracovat rychle, abyste minimalizovali dopad na výsledky vaření.
- Menší přísady obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření než větší.
- Pokud máte více ingrediencí, mírně prodlužte dobu vaření a pokud jich máte méně, mírně ji snižte.
- Otočení menších surovin v polovině vaření může zlepšit konečný výsledek a zajistit rovnoměrné křupání.
- Přidáním malého množství oleje do čerstvých brambor mohou být křupavé. Po přidání oleje nechte ingredience před vařením několik minut počkat.
- Ve vzduchové fritéze nepečte extrémně mastná jídla, jako jsou klobásy.
- Pečivo, které lze péct v troubě, lze také vařit ve vzduchové fritéze.
- Předkynuté těsto je pohodlný způsob vaření plněných jídel a vyžaduje kratší dobu vaření než domácí těsto.
- Ohřívání jídla lze provádět ve vzduchové fritéze nastavením teploty na 150 °C (302 °F) a maximální dobu 10 minut.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Umístěte spotřebič na stabilní, vodorovný, rovný a žáruvzdorný povrch. Ujistěte se, že pánve lze zcela otevřít.
- Odstraňte nálepky na obou okrajích nádoby na smažení.
- Vytáhněte nádobu na smažení s rukojetí a odložte ji stranou.
- Před prvním použitím spotřebič důkladně vyčistěte (viz kapitola „Čištění“).

POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

- Před použitím se ujistěte, že nádoba na smažení a plech na pečení jsou důkladně čisté. Poté je osušte zevnitř i zvenčí kuchyňskou utěrkou nebo papírem.
- Umístěte plech na pečení na dno nádoby na smažení. Umístěte potraviny na plech na pečení a upravte je tak, aby rovnoměrně ležely na plechu. Zasuňte nádobu na smažení zpět do komory, dokud nezaklapne na místo.
- Zapojte zástrčku do sítě, tlačítko ON/OFF se rozsvítí. Zařízení je nyní v pohotovostním režimu. Stiskněte tlačítko ON/OFF, ovládací panel se rozsvítí.
- Přímou stiskněte libovolnou ikonu přednastavené nabídky. Ikona vybrané přednastavené nabídky stále bliká a postupně zobrazuje odpovídající teplotu a čas. Když přednastavený čas a teplota odpovídají vašim přáním pro toto menu, stiskněte tlačítko ON/OFF pro zahájení vaření. Lampa se rozsvítí. Vybraná nabídka se rozsvítí a podsvícení ostatních nabídek se automaticky vypne. Doba vaření se začne odpočítávat, zatímco LED postupně zobrazuje zbývající dobu vaření a teplotu.

• **Změna teploty:** Přímo stiskněte libovolnou ikonu přednastavené nabídky. Ikona vybrané přednastavené nabídky stále bliká a postupně zobrazuje odpovídající teplotu a čas. Stiskněte tlačítko teplota/čas pro výběr teploty, stiskněte tlačítko zvýšení pro zvýšení teploty nebo tlačítko pro snížení pro snížení teploty. Každé stisknutí zvýší nebo sníží o 5 stupňů Celsia. Rozsah nastavení teploty je od 80 stupňů Celsia do 200 stupňů Celsia pro každou přednastavenou nabídku. I během procesu vaření můžete měnit teplotu. Stačí stisknout tlačítko teploty/času a poté stisknout tlačítko zvýšení nebo snížení.

• **Změna doby vaření:** Přímo stiskněte libovolnou ikonu přednastavené nabídky. Ikona vybrané přednastavené nabídky stále bliká a postupně zobrazuje odpovídající teplotu a čas. Stisknutím tlačítka teplota/čas vyberte čas. Poté stiskněte tlačítko pro zvýšení pro prodloužení doby vaření nebo tlačítko pro snížení pro snížení doby vaření. Každé stisknutí zvýší nebo sníží o 1 minutu. Rozsah nastavení času je od 0 minut do 60 minut pro každé přednastavené menu, ale rozsah nastavení času pro ovocné menu je od 30 minut do 120 minut. I během procesu vaření můžete změnit dobu vaření. Stačí stisknout tlačítko času a poté stisknout tlačítko pro zvýšení nebo snížení.

POZNÁMKA: Pokud po nastavení teploty nebo času nestisknete tlačítko ON/OFF pro zahájení vaření, zařízení se z bezpečnostních důvodů automaticky přepne do pohotovostního režimu přibližně za 3 minuty.

- Funkce paměti: Pokud během procesu vaření potřebujete jídlo v poločase protřepat nebo chcete zkontrolovat stav vaření, stačí vytáhnout nádobu na smažení, proces vaření se zastaví a všechny displeje LED zmizí. Když nádobu na smažení zasunete zpět, proces vaření se obnoví se stejnou nabídkou a odpočítáváním času.
- Po dokončení procesu vaření se na LED displeji zobrazí ""OFF"" a tlačítko ON/OFF stále bliká. Stále můžete slyšet zvuk vaření. Toto je zvuk ventilátoru. Po dokončení procesu vaření bude ventilátor pokračovat pracovat asi 50 sekund. Poté uslyšíte zvuky BIBI, které signalizují dokončení procesu vaření. Poznámka: Po dokončení procesu vaření jsou nádoba na smažení a plech na pečení velmi horké. Zacházejte s nimi opatrně. "

POZNÁMKA: Pokud chcete ukončit proces vaření před nastaveným časem, stiskněte a podržte tlačítko ON/OFF na sekundu, na displeji se zobrazí OFF a po zastavení ventilátoru přejde do pohotovostního režimu.

- Vytáhněte nádobu na smažení ze zařízení a položte ji na tepelně odolný povrch. Zkontrolujte, zda jsou ingredience hotové. Pokud ingredience ještě nejsou hotové v nastaveném čase, jednoduše zasuňte nádobu na smažení za rukojeť zpět do komory a přidejte pár minut navíc k nastavenému času. Poznámka: Po dokončení vaření bude jídlo velmi horké, z nádoby na smažení se může uvolňovat pára. Udržujte svůj obličej daleko od horké páry.
- Vyměňte potraviny do misky nebo na talíř s dřevěným kuchyňským náčiním.
- Pro úplné vypnutí zařízení vytáhněte zástrčku ze sítě.

POZNÁMKA:

- Jedná se o horkovzdušnou fritézu, která pracuje na horkém vzduchu. Neplňte nádobu olejem, tukem na smažení ani jinou tekutinou.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. S nádobou na smažení a pečícím plechem manipulujte v rukavicích bezpečných v troubě.
- Toto zařízení může poprvé produkovat kouř. To je normální.

• Když je zařízení spuštěno za studena, doporučuje se přidat k době vaření 3 minuty.
Poznámka: Výrobek můžete také předeheřt bez jídla po dobu 3 minut, poté přidat jídlo a nastavit dobu vaření. Při přidávání jídla dávejte pozor na popálení.

• **Nepokládejte nic na horní stranu nebo na boční strany spotřebiče. Mohlo by to narušit proudění vzduchu a ovlivnit výsledek smažení nebo dokonce způsobit požár.**

PŘÍPRAVA DOMÁCÍ HRANOLKY

- Brambory oloupeme a nakrájíme na tyčinky (o tloušťce 8 x 8 mm).
- Namočte bramborové tyčinky do misky s vodou alespoň na 30 minut.
- Vyprázdněte misku a osušte bramborové tyčinky utěrkou nebo papírovou utěrkou.
- Do mísy nalijte půl polévkové lžice oleje na vaření, vložte tyčinky do mísy a míchejte, dokud tyčinky nejsou potaženy olejem.
- Vyjměte tyčinky z mísy prsty nebo štěrbínovým kuchyňským náčiním, aby přebytečný olej zůstal v míse.
- Vložte tyčinky na plech do nádoby na smažení.
- Smažte bramborové tyčinky a v polovině procesu smažení na vzduchu protřepejte košík. Pokud připravujete více než 400 g hranolků, 2-3x protřepejte.

Poznámka:

- Vyberte si odrůdu brambor vhodnou pro výrobu hranolků, např. čerstvé, lehce moučnaté brambory.
- Pro rovnoměrný výsledek je nejlepší hranolky smažit na vzduchu v porcích o hmotnosti až 500 gramů. Větší hranolky bývají méně křupavé než menší hranolky.
- Nenakládejte mísu, abyste nasypali všechny tyčinky na plech najednou, aby se do pánve nedostal přebytečný olej.

ČIŠTĚNÍ

- Než začnete s čištěním, nechte nádobu na smažení, plech na pečení a vnitřek spotřebiče úplně vychladnout.
- Nádoba na smažení a plech na pečení mají nepřílnavou vrstvu. Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškodit nepřílnavou vrstvu.
- Po každém použití spotřebič vyčistěte. Po každém použití odstraňte olej a tuk ze dna nádoby na smažení, abyste zabránili kouři.
- Vyčistěte nádobu na smažení a plech na pečení v myčce nádobí. Můžete je také čistit horkou vodou, prostředkem na mytí nádobí a neabrazivní houbou.
- Zbytky jídla přilepené na topném tělese lze odstranit kartáčkem s měkkými až středně štětinami. Nepoužívejte ocelový drátěný kartáč nebo kartáč s tvrdými štětinami, protože by mohlo dojít k poškození povlaku na topném tělese.
- Otřete vnější část spotřebiče vlhkým hadříkem.
- Vyčistěte topné těleso čisticím kartáčkem, abyste odstranili případné zbytky jídla.
- Vyčistěte vnitřní komoru přístroje horkou vodou a neabrazivní houbou.