



AIR FRYER

PATATE FRITTE



MANUAL
EKA002

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. Umístujte 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.
- Neoponechávejte 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 takými 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 úrazení!
- 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 užitelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dozorem.

ZVLÁŠTNÍ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Neumístujte 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, neklouzavý 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 ztratíte záruku.
- Po použití spotřebič vždy odpojte.
- Před manipulací nebo čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Ujistěte se, že jídlo připravované tímto spotřebičem je zlatožluté, 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: 1350 W

Časovač: 0 - 60 minut

Teplota: 80 °C - 200 °C

Protiskluzové gumové nožičky

Objem nádoby na smažení: 3,5 l

Délka napájecího kabelu (odkrytý): 90 CM

Velikost produktu (D*Š*V): 30,5 * 23 * 26,5 CM

Velikost ovládacího panelu (L*Š): 9,5* 5 CM

7 přednastavených menu

(hranolky / pizza / krevety / kuře / steak / dort / ryba)

POPIS DÍLŮ

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

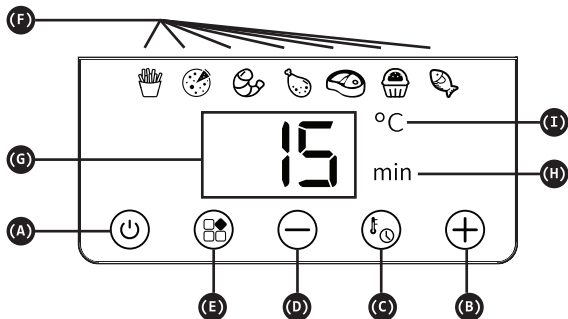


- (4) Rukojeť
- (5) Napájecí kabel
- (6) Výstup vzduchu (Vzduch cirkuluje od vstupu k výstupu a vytváří vnitřní cirkulaci horkého vzduchu.)
- (7) Topné těleso
- (8) Ovládací panel (dotykové tlačítko pro ovládání a LED displej)










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) Tlačítko Menu (Výběr přednastavených nabídek)
- (F) Přednastavené nabídky (hranolky / pizza / krevety / kuře / steak / koláč / ryby)
- (G) LED displej (zobrazení času / teploty)
- (H) Časová jednotka - minuta (Min)
- (I) Jednotka teploty - stupně Celsia (°C)



PŘEDNASTAVENÉ MENU

| NABÍDKA PŘEDVOLBY V ZAŘÍZENÍ | | | | NÁVRHY NA ÚPRAVU | | | | |
|------------------------------|---|-------------------------|----------------------------|------------------------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------|--|
| 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) |
| hranolky |  | 25 | 200°C | Tenké mražené hranolky (7x7 mm) | 200-400 | 18-22 | 180-200°C | Ano |
| | | | | Tlusté mražené hranolky (10x10 mm) | 200-400 | 20-25 | 180-200°C | Ano |
| | | | | Domácí čerstvé hranolky (10x10 mm) | 200-350 | 20-25 | 180-200°C | Ano |
| Pizza |  | 15 | 180°C | Pizza | 100-300 | 13-17 | 170-190°C | Žádný |
| Krevety |  | 15 | 180°C | Krevety | 100-300 | 13-17 | 170-190°C | Ano |
| Kuře |  | 35 | 180°C | Kuře | 100-300 | 31-40 | 180-200°C | Ano |
| Steak |  | 20 | 200°C | Steak | 100-300 | 10-20 | 180-200°C | Ano |
| Dort |  | 35 | 160°C | Dort | 100-300 | 30-40 | 170-190°C | Žádný |
| Ryba |  | 20 | 180°C | Ryba | 100-300 | 18-25 | 180-200°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 a bude stále blikat a na displeji se zobrazí "- - -". Zařízení je nyní v pohotovostním režimu. Stiskněte tlačítko ON/OFF, ovládací panel se rozsvítí.
- Stiskněte tlačítko nabídky, první ikona nabídky bliká. Stiskněte znovu tlačítko menu, další ikona menu bliká. Každá přednastavená nabídka postupně zobrazuje odpovídající teplotu a čas. Opakovaným stisknutím tlačítka nabídky vyberte nabídku, kterou potřebujete. Když přednastavený čas a teplota odpovídají vašim přáním pro toto menu, stiskněte tlačítko ON/OFF pro zahájení vaření. 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: Po výběru z nabídky stisknete tlačítko teplota / čas a vyberte teplotu, poté stisknete 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 a poté stisknout tlačítko zvýšení nebo snížení.
- Změna doby vaření: Po výběru z nabídky stisknete tlačítko teplota/čas a vyberte čas, poté stisknete 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 každou přednastavenou nabídku. 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 automati 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 "- - -" a tlačítko ON/OFF stále bliká. Stále můžete slyšet zvuk vaření. Toto je zvuk z ventilátoru. Po dokončení procesu vaření bude ventilátor pokračovat v činnosti po dobu přibližně 20 sekund. Poté můžete slyšet zvuky BIBI, které signalizují dokončení procesu vaření. Po dokončení zvuků BIBI se zařízení vrátí do pohotovostního režimu. 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, stisknete a podržte tlačítko ON/OFF na sekundu, na displeji LED se zobrazí „- - -“ 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.
- Vyjměte 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 pečicím 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 předeheat 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 lžičce oleje na vaření, vložte tyčinky do mísy a míchejte, dokud tyčinky nejsou potaženy olejem.
- Vyjměte tyčinky z mísy prsty nebo štěbinovým 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.
- Nenaklánějte 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 nepřilnavou vrstvu. Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškodit nepřilnavou 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.