

# NÁVOD - HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA IKOHS (BEZ POUŽITÍ OLEJE)

## VÍTEJTE

Děkujeme, že jste si vybrali naši fritézu.

Před použitím a pro zajištění co nejlepšího použití si pečlivě přečtěte tyto instrukce.

Zde přiložená bezpečnostní opatření snižují riziko smrti, poranění a úrazu elektrickým proudem, pokud jsou správně dodržována.

Uschovejte příručku na bezpečném místě pro budoucí použití spolu s vyplněným záručním listem a účtenkou. V případě potřeby předejte tyto pokyny dalšímu majiteli spotřebiče.

Vždy dodržujte základní bezpečnostní opatření a preventivní opatření při používání elektrického spotřebiče.

Neneseme žádnou odpovědnost za zákazník nesplní tyto požadavky.

## BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

Při používání jakéhokoli elektrického spotřebiče je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření.

- Jednotka může být používána pouze pro zamýšlené účely. Výrobce nenese odpovědnost za škody v důsledku nesprávného použití nebo chybné manipulace.
- Nepoužívejte venku nebo pro komerční účely. Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Při použití spotřebiče pro komerční účely ruší platnost záruky.
- Před čištěním a když přístroj nepoužíváte, vždy jej odpojte ze zásuvky.
- Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát
- Tento spotřebič mohou používat děti a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a porozumí souvisejícím nebezpečím
- Nikdy neponořujte kabel, zástrčku nebo hlavní tělo spotřebiče do vody nebo éterických kapalin. Pokud by spotřebič spadl do vody, okamžitě jej odpojte od sítě a před dalším použitím nechejte spotřebič zkontrolovat odborníkem. Mohl by způsobit požár, úraz elektrickým proudem, zranění nebo smrt.
- Ingredience, které chcete smažit, vždy vložte do košíku, aby se nedostaly do kontaktu s topným tělesem.
- Nezakrývejte vstup a výstup vzduchu, když je spotřebič v provozu.
- **NEPLŇTE PÁNEV OLEJEM, PROTOŽE BY MOHLO DOJÍT K POŽÁRU.**
- Před zapojením se ujistěte, že napětí uvedené v technické specifikaci odpovídá napětí v síti spotřebiče
- Nezvedejte a neprovozujte spotřebič, pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka nebo pokud je jednotka nefunkční.

V případě poškození kontaktujte poprodejní servis. A poškozený kabel nebo zástrčku musí vyměnit výhradně výrobce nebo kvalifikovaná osoba, aby nedošlo ke zranění.

- Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo desky.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti horkých povrchů, vyhněte se blízkosti otevřeného ohně a všech typů tepla a zdrojů vznícení.
- Nezapojte ani neobsluhujte spotřebič mokřýma rukama.
- Spotřebič zapojte pouze do uzemněné zásuvky. Vždy se ujistěte, že je správně zapojen.
- Nikdy nepřipojujte tento spotřebič k externímu časovému spínači, abyste předešli nebezpečným situacím
- Při používání tohoto spotřebiče se ujistěte, že je nad a ze všech stran dostatek místa pro cirkulaci vzduchu (10 cm). Nepoužívejte spotřebič, pokud se ho dotýká nebo je v blízkosti záclon, oděvů, ručníků nebo jiných hořlavých materiálů.
- Během smažení se přes otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Držte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a od otvorů pro výstup vzduchu. Také buďte opatrní na horkou páru a vzduch, když vyjímáte pánev ze spotřebiče.
- Přístupné povrchy se mohou během používání zahřát.
- Pokud uvidíte ze spotřebiče vycházet tmavý kouř, okamžitě jej odpojte. Počkejte, až přestane vycházet kouř, než vyjmete nádobu ze spotřebiče.
- Zásobník na pečení se při použití ve fritéze zahřeje. Při manipulaci s ní vždy používejte chňapky.

- Fritézu umístěte na tvrdý, plochý, rovný a žáruvzdorný povrch. Nepokládejte jej na měkký povrch, jako je koberec. Neumísťujte jej tam, kde by se mohl během provozu převrátit.
- Uvnitř nejsou žádné uživatelsky opravitelné díly. Nepokoušejte se tento výrobek rozebírat nebo opravovat. Prosím kontaktujte náš poprodejní servis.
- Nechte přístroj cca. 30 minut, než jej přemístíte nebo vyčistíte.
- Ujistěte se, že ingredience připravené v tomto spotřebiči jsou zlatožluté místo tmavé nebo hnědé. Odstraňte jakékoli připálené jídlo. Čerstvé brambory nesmažte při teplotě nad 200° (pro minimalizaci tvorby akrylamidu).

#### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Odstraňte ze spotřebiče veškerý obalový materiál a veškeré nálepky nebo štítky.

Koš a zásobník důkladně vyčistěte horkou vodou, trochou mycího prostředku a neabrazivní houbou.

Otřete vnitřní a vnější část spotřebiče vlhkým hadříkem.

Jedná se o horkovzdušnou fritézu, která pracuje na horkém vzduchu.

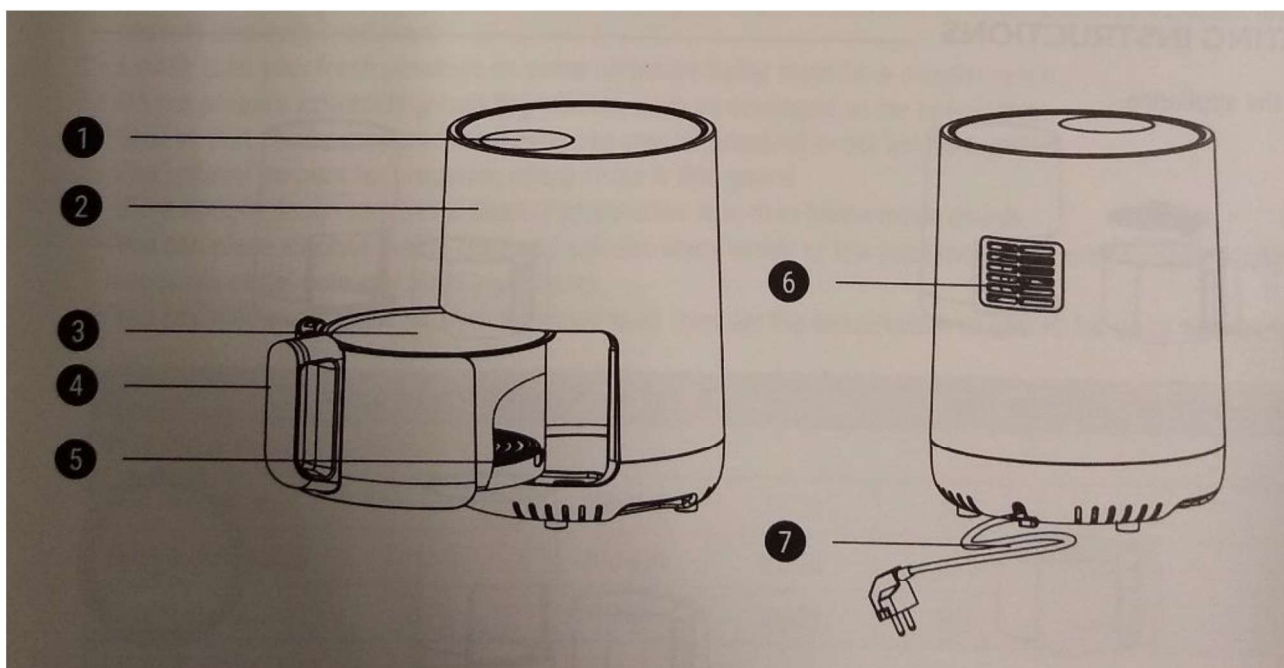
Nepřipravujte olej nebo tuk na smažení.

#### PŘÍPRAVA SPOTŘEBIČE

1. Umístěte fritézu na tvrdý, rovný, vodorovný povrch odolný vůči teplotě.
2. Košík vložte správně do pánve.
3. Vytáhněte kabel z úložného prostoru pro kabel na spodní straně spotřebiče.
4. Nepřipravujte olej ani jinou tekutinou.
5. Spotřebič nezakrývejte, protože to narušuje proudění vzduchu a ovlivňuje výsledek horkovzdušného smažení

#### SEZNAM DÍLŮ

1. Ovládací panel
2. Základna
3. Košík
4. Rukojeť koše
5. Zásobník
6. Výstup vzduchu
7. Napájecí kabel



## KONTROLNÍ PANEL

### Tlačítko napájení

Jakmile jsou pánev a fritovací koš správně umístěny v hlavní jednotce, rozsvítí se tlačítko napájení. Stiskněte a podržte tlačítko napájení na 2 sekundy pro nastavení (standardní) teploty na 180 °C a doby vaření na 15 minut. Stiskněte znovu a zahájíte proces vaření.

Stisknutím a podržením tlačítka napájení po dobu 2 sekund zastavíte operaci/úkon. Všechna světla zhasnou a ventilátor přestane fungovat.

Poznámka: Zatímco spotřebič pracuje, můžete použít tlačítko pro pozastavení a spuštění spotřebiče.

### Tlačítko teploty / časovače

Stisknutím tohoto tlačítka vstoupíte do konfigurace teploty a časovače. Pomocí šipek nastavte požadovaný čas a teplotu.

### Ovládací tlačítka

Pomocí šipek můžete nastavit čas a teplotu.

Teplotní rozsah je 80 °C až 200 °C.

Časový rozsah je 0 minut až 60 minut.

### Indikátor teploty

### Indikátor časovače

### Indikátor ventilátoru

## OPERATIVNÍ INSTRUKCE

1. Zapojte spotřebič.
- 2 Opatrně vytáhněte pánev z fritézy.
3. Vložte ingredience do košíku.
4. Opatrně zasuňte pánev zpět do horkovzdušné fritézy, zarovnejte jej s tělem fritézy.
5. Určete požadovanou dobu přípravy pro přísady (viz část „Nastavení“).

Nikdy nepoužívejte pánev bez koše

Upozornění: Nedotýkejte se pánve během použití a bezprostředně po použití, protože je velmi horká. Pánev držte pouze za držák.

6. Nastavte požadovaný čas a teplotu.

7. Některé ingredience vyžadují promíchání v polovině procesu přípravy (viz „Nastavení“). Zamíchejte ingredience, vytáhněte pánev ze základny za rukojeť a jemně s ní zatřeste. Poté zasuňte pánev zpět do základny / fritézy.

8. Když uslyšíte pípnutí bzučáku, znamená to, že vypršel nastavený čas přípravy. V tomto okamžiku bude ventilátor přestaňte pracovat a můžete pánev vytáhnout ze spotřebiče a položit ji na tepelně odolný povrch

9. Zkontrolujte, zda jsou ingredience hotové.

Pokud ingredience ještě nejsou hotové, jednoduše zasuňte pánev zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.

10. Chcete-li vyjmout jídlo (např. hranolky), vytáhněte pánev z horkovzdušné fritézy a položte ji na tepelně odolný povrch.

11. Neobracejte košík dnem vzhůru, když je k němu stále připevněná pánev, protože by se mohl nahromadit a vytéct veškerý přebytečný olej.

Pánev a ingredience jsou horké. V závislosti na druhu potravin ve fritéze může z pánve unikat pára.

12. Košík vysypte do misky nebo na talíř.

Tip: Chcete-li odstranit velké nebo křehké přísady, zvedněte přísady z košíku pomocí kleští.

13. Když je dávka surovin uvařená, je fritéza okamžitě připravena k přípravě další dávky

## NASTAVENÍ

Následující tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro různé typy přísad

Poznámka: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou ilustrativní. Ingredience různých tvarů a velikostí budou vyžadovat různé další nastavení času a teploty.

Technologie Quick-Air okamžitě ohřívá vzduch uvnitř spotřebiče, krátké vytáhnutí pánve ze spotřebiče během provozu sotva naruší proces.

## TIPY

- Menší přísady obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší přísady. Stejně tak větší množství jídla vyžaduje o něco delší dobu přípravy než menší množství jídla.
- jemné protřepání menších ingrediencí v polovině přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrně smaženému jídlu.
- Čerstvé brambory před smažením lehce natřete olejem, aby byl výsledek křupavější.
- V horkovzdušné fritéze nepřipravujte extrémně mastné přísady, jako jsou klobásy.
- Svačiny, které lze připravovat v troubě, lze připravovat i v horkovzdušné fritéze
- Optimální množství pro přípravu křupavých chipsů je 300 gramů.
- Těsto z obchodu vyžaduje kratší dobu přípravy než těsto domácí.
- Silikonové košíčky na muffiny a silikonové vložky můžete do spotřebiče umístit, pokud chcete upéct dort, koláčky nebo jemné a plněné ingredience.
- Horkovzdušnou fritézu můžete použít také k ohřívání jídla. Stačí nastavit teplotu na 150 °C až na 10 minut.

## BRAMBORY A HRANOLKY

Tenké zmrazené hranolky - MNOŽSTVÍ (G) 200-300, ČAS (MIN) 18-20, TEPLOTA (°C) 200, TŘEPÁNÍ Ano

Tlusté zmrazené hranolky - MNOŽSTVÍ (G) 200-300, ČAS (MIN) 20-25, TEPLOTA (°C) 200, TŘEPÁNÍ Ano

Zapékané brambory - MNOŽSTVÍ (G) 300, ČAS (MIN) 20-25, TEPLOTA (°C) 200, TŘEPÁNÍ Ano

## MASO A DRŮBEŽ

Steak - MNOŽSTVÍ (G) 100-300, ČAS (MIN) 10-15, TEPLOTA (°C) 180

Vepřové kotlety - MNOŽSTVÍ (G) 10-15, ČAS (MIN) 180, TEPLOTA (°C) 100-300

Hamburger - MNOŽSTVÍ (G) 100-300, ČAS (MIN) 10-15, TEPLOTA (°C) 180

Klobásová roláda - MNOŽSTVÍ (G) 100-300, ČAS (MIN) 13-15, TEPLOTA (°C) 200

Paličky - MNOŽSTVÍ (G) 100-300, ČAS (MIN) 25-30, TEPLOTA (°C) 180

Kuřecí prso - MNOŽSTVÍ (G) 100-300, ČAS (MIN) 15-20, TEPLOTA (°C) 180

## SNACKY - EXTRA INFO: Použijte připravenou troubu (předehřátou)

Jarní závitky - (G) 100-250, (MIN) 8-10, (°C) 200, TŘEPÁNÍ Ano, Použijte připravenou troubu

Mražené kuřecí nugety - (G) 100-300, (MIN) 6-10, (°C) 200, TŘEPÁNÍ Ano, Použijte připravenou troubu

Zmražené rybí prsty - (G) 100-250, (MIN) 6-10, (°C) 200, Použijte připravenou troubu

Svačinky z mraženého chleba se strouhaným sýrem - (G) 100-250, (MIN) 8-10, (°C) 180, Použijte př. troubu

Plněná zelenina - MNOŽSTVÍ (G) 100-250, ČAS (MIN) 10, TEPLOTA (°C) 160

## PEČENÍ - EXTRA INFO: Použijte pečicí formu

Dort - MNOŽSTVÍ (G) 250, ČAS (MIN) 20-25, TEPLOTA (°C) 160, Použijte pečicí formu

Quiche - MNOŽSTVÍ (G) 300, ČAS (MIN) 20-22, TEPLOTA (°C) 180, Použijte pečicí formu

Muffiny - MNOŽSTVÍ (G) 250, ČAS (MIN) 15-18, TEPLOTA (°C) 200, Použijte pečicí formu

Sladké občerstvení - MNOŽSTVÍ (G) 250, ČAS (MIN) 20, TEPLOTA (°C) 160, Použijte pečicí formu

Poznámka: Pokud jste horkovzdušnou fritézu nepředehřáli, přidejte 3 minuty k času přípravy, aby se váš spotřebič mohl zahřát

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

Pánev, plech na pečení, separátor, koš a vnitřek spotřebiče mají nepřilnavou vrstvu.

Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní nebo abrazivní čisticí prostředky k jejich čištění, protože to může poškodit nepřilnavou vrstvu

1. Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout.

Poznámka: Vyjměte pánev, aby se horkovzdušná fritéza rychleji ochladila.

2. Otřete vnější část spotřebiče vlhkým hadříkem.

3. Vyčistěte pánev, pečicí plech, oddělovač a koš horkou vodou, trochou mycího prostředku a neabrazivní houbou. K odstranění všech zbývajících zbytků můžete použít odmašťovací kapalinu.

Poznámka: Pánev, pečicí plech, oddělovač a koš lze mýt v myčce nádobí.

Tip: Pokud je na košíku, pekáči nebo dně pánve přilepené jídlo, naplňte pánev horkou vodou s prostředkem na mytí nádobí. Vložte košík do pánve a nechte je nasáknout asi 10 minut.

4. Vyčistěte topné těleso čisticím kartáčkem, abyste odstranili případné zbytky jídla.

Před uložením fritézy odpojte fritézu a ujistěte se, že jsou všechny části čisté a suché.

## TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Charakteristika

Napájení: 900W

Napětí: 220-240V AC

Frekvence: 50/60 Hz

Kapacita: 1,5 l

Max. Kapacita: 300 g (hranolky)

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM: Horkovzdušná fritéza nepracuje.

PŘÍČINA 1: Spotřebič není zapojen do zásuvky.

ŘEŠENÍ 1: Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky.

PŘÍČINA 2: Nenastavili jste časovač.

ŘEŠENÍ 2: Chcete-li spotřebič zapnout, použijte ovládací tlačítko časovače a šipkami nastavte požadovaný čas přípravy.

PROBLÉM: Přísady nejsou hotové

PŘÍČINA 1: Je příliš mnoho jídla.

ŘEŠENÍ 1: Odstraňte některé jídlo. Smažte menší dávky častěji.

PŘÍČINA 2: Nastavená teplota je příliš nízká.

ŘEŠENÍ 2: Nastavte teplotu na vyšší.

PŘÍČINA 3: Doba přípravy je příliš krátká.

ŘEŠENÍ 3: Nastavte více času, aby se jídlo úplně uvařilo.

PROBLÉM: Ingredience jsou smažené nerovnoměrně.

PŘÍČINA: Určité druhy přísad je potřeba promíchat v půlce doby přípravy

ŘEŠENÍ: Vyjměte pánev z hlavního těla a v polovině přípravy jemně protřepejte

PROBLÉM: Smažené občerstvení není křupavé.

PŘÍČINA: Svačiny byly určeny pro tradiční fritézu.

ŘEŠENÍ: Použijte svačinky do trouby nebo ingredience lehce obalte v nějakém oleji pro křupavější výsledek.

PROBLÉM: Pánev se nevejde do koše

PŘÍČINA 1: Příliš mnoho potravin ve fritovacím koši.

ŘEŠENÍ 1: Odstraňte nějaké jídlo. Menší dávky se smaží rovnoměrněji.

PŘÍČINA 2: Fritovací koš není umístěn správně.

ŘEŠENÍ 2: Zatlačte koš dolů do pánve, dokud nezaklapne.

PROBLÉM: Ze spotřebiče vychází bílý kouř.

PŘÍČINA 1: Připravujete mastné ingredience.

ŘEŠENÍ 1: Když ve vzduchové fritéze smažíte mastné suroviny, do pánve vyteče velké množství oleje a produkuje bílý kouř. Pánev se může zahřívat více než obvykle. Toto nemá vliv na výkon nebo konečný výsledek.

PŘÍČINA 2: Je tam mastnota z předchozího smažení.

ŘEŠENÍ 2: Ujistěte se, že jste pánev po každém použití řádně vyčistili.

PROBLÉM: Čerstvé hranolky se smaží nerovnoměrně.

PŘÍČINA: Hranolky jste před jejich smažením řádně nepromáchli.

ŘEŠENÍ: Hranolky řádně propláchněte, abyste odstranili všechnen škrob z venku.

PROBLÉM: Čerstvé chipsy nejsou křupavé, když jsou vyndány z fritézy.

PŘÍČINA: Křupavost hranolků záleží na množství oleje a vody v hranolkách.

ŘEŠENÍ: Pro křupavější výsledek brambory nakrájíme na menší kousky a přidáme trochu oleje.