

ARZUM AIRTASTY HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA – 1350 W

Uživatelská příručka



- 1- Vstup vzduchu
- 2- Kontrolka napájení
- 3- Ovladač nastavení teploty
- 4- Fritovací koš
- 5- Kontrolka ohřevu
- 6- Ovladač časovače (60 minut)
- 7- Rukojeť fritovacího koše

Děkujeme, že jste si zakoupili horkovzdušnou fritézu značky Arzum. Doufáme, že vám tento produkt usnadní život, stejně jako ostatní výrobky Arzum, které vám nabízíme. Pro dosažení nejlepšího výkonu vašeho spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod k obsluze a uchovejte ho pro další použití.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- Ujistěte se, že napětí uvedené na vaší horkovzdušné fritéze Arzum odpovídá napětí elektrické sítě u vás doma. Naše společnost nenese žádnou odpovědnost za případné závady způsobené rozdílem napětí a tyto závady nebudou kryty zárukou.
- Tento přístroj je určen výhradně pro domácí použití. Nepoužívejte jej venku, ke komerčním nebo průmyslovým účelům.
- Abyste předešli poškození přístroje, nepoužívejte prodlužovací kabely, které neposkytují dostatečný proud.
- Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Tento přístroj mohou používat děti od věku 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo bez potřebných zkušeností a znalostí, pouze pokud jim byl poskytnut dohled nebo pokyny týkající se bezpečného použití přístroje a rozumějí případným rizikům. Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- Neponořujte přívodní kabel, zástrčku ani žádnou část přístroje do vody či jiné tekutiny, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo poškození fritézy.
- Nezakrývejte vstup ani výstup vzduchu, pokud je přístroj v provozu.
- Nenaplňujte nádobu olejem. Naplnění nádoby olejem může způsobit nebezpečí požáru.
- Nedotýkejte se vnitřku spotřebiče během jeho provozu.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je zástrčka, přívodní kabel nebo jakákoliv jiná část poškozena.
- Nedovolte žádné neoprávněné osobě opravovat nebo měnit součásti přístroje.
- Udržujte přívodní kabel mimo horké povrchy.
- Nepřipojujte a nepoužívejte přístroj mokřima rukama.
- Ujistěte se, že je přístroj řádně připojen do zásuvky.
- Uchovávejte kabel a přístroj mimo dosah dětí.
- Nepřipojujte přístroj k externímu časovacímu spínači.
- Nepokládejte přístroj na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti, například ubrusy nebo závěsy.

- Nepokládejte přístroj během provozu přímo ke stěně ani k jiným spotřebičům. Nechte alespoň 12 cm (5 palců) volného prostoru na zadní, bočních a horní straně spotřebiče, aby byl zachován volný vstup/výstup vzduchu.
- Nepokládejte na spotřebič během provozu žádné předměty.
- Nepoužívejte přístroj k jiným účelům než těm, které jsou uvedeny v tomto návodu.
- Nenechávejte přístroj bez dozoru, pokud je v provozu.
- Během fritování horkým vzduchem uniká horká pára výstupními otvory. Držte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a od výstupních otvorů vzduchu. Buďte opatrní, když vyjímáte nádobu ze spotřebiče – uniká horký vzduch a pára. Dostupné povrchy mohou být během provozu horké.
- Pokud z přístroje vychází tmavý kouř, okamžitě jej odpojte ze zásuvky a vyčkejte, dokud přestane kouřit, než vyjmete nádobu.
- Zajistěte, aby byl přístroj umístěn na vodorovném, rovném a stabilním povrchu.
- Vždy počkejte alespoň 30 minut, než přístroj vychladne, než jej začnete čistit nebo s ním manipulovat.
- Nepoužívejte přístroj s poškozeným přívodním kabelem nebo zástrčkou, ani pokud došlo k jakékoliv závadě nebo poškození, například při pádu přístroje. Nepokoušejte se jej sami opravovat. V takových případech okamžitě kontaktujte autorizovaný servis Arzum.

PŘED POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Koš a nádobu umyjte vodou a neabrazivní houbičkou.
- Vnitřní a vnější části spotřebiče otřete čistým hadříkem.

POUŽITÍ HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY

- Umístěte fritézu na rovný povrch. Vložte koš do nádoby.
- Pokud je fritéza studená, předehřejte ji po dobu 3 minut. Po předehřátí opatrně vytáhněte nádobu z fritézy; po vyjmutí nádoby se přístroj automaticky přestane zahřívat.
- Vložte jídlo do koše, ten pak vložte zpět do nádoby a celou nádobu vložte do přístroje.
- Podle přiložené tabulky nastavte správnou teplotu odpovídající připravovanému pokrmu.
- Fritézu zapněte otočením časovače na požadovaný čas.

POZNÁMKA:

Pokud fritéza nebyla předem předehřátá, přidejte ke stanovené době přípravy další 3 minuty.

- Některé pokrmy je vhodné během přípravy v polovině doby vaření protřepat (viz „Průvodce vařením“). Pro tento úkon vytáhněte nádobu z přístroje za držadlo – fritéza se automaticky vypne. Obsah protřepejte nebo otočte a vložte zpět do fritézy; příprava pokrmu bude pokračovat automaticky.

- Po ukončení vaření zazvoní časovač.

- Vytáhněte nádobu z fritézy a položte ji na tepelně odolnou podložku.

POZNÁMKA:

Na dně nádoby se může shromažďovat olej z připravovaných pokrmů, proto buďte při vytahování nádoby z fritézy opatrní.

- Zkontrolujte, zda je pokrm hotový. Pokud není, vložte nádobu zpět do fritézy a nastavte dodatečný čas vaření otočením časovače.

TIP:

Velké nebo křehké pokrmy můžete z koše přenášet pomocí kuchyňských kleští nebo koš jednoduše vyjmout z nádoby.

- Pokud chcete připravit více pokrmů, můžete fritézu okamžitě použít na další dávku potravin, jakmile dokončíte přípravu první várky.

TIPY:

- Drobnější pokrmy obvykle vyžadují kratší dobu přípravy než větší kusy.
- Pokud drobnější pokrmy v průběhu vaření protřepete, dosáhnete lepších výsledků.
- Přidáte-li k čerstvým bramborám malé množství oleje, výsledkem budou křupavější hranolky.
- Ve fritéze nepřipravujte příliš mastné pokrmy, například uzeniny.
- Doporučené množství nakrájených brambor pro přípravu křupavých hranolek je 500 g.
- Pro přípravu koláčů, quichů nebo pokrmů s náplní používejte pouze nádobu, nikoliv koš.
- Fritézu můžete využít také k ohřívání pokrmů. Nastavte teplotu na 80 °C a čas až na 10 minut.

PŘEHLEDNÁ TABULKA ČASŮ A TEPLOT PŘÍPRAVY POKRMŮ V HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZE

KATEGORIE	POKRM	MNOŽSTVÍ g	ČAS MIN.	TEPLOTA °C	POZNÁMKY
-----------	-------	---------------	----------	---------------	----------

Brambory a hranolky	Tenké mražené hranolky	300–800	9–16	200	Protřepat
	Tenké mražené hranolky	300–800	11–20	200	Protřepat
	Domácí hranolky (8×8 mm)	300–800	10–16	200	Protřepat
	Domácí bramborové měsíčky	300–800	18–22	180	Protřepat
	Domácí bramborové kousky	300–750	12–18	180	Protřepat
	Koláč z batátů	250	15–18	180	Protřepat
	Máslové brambory	500	15–18	200	Protřepat
Maso a drůbež	Kuřecí paličky	100–500	18–22	180	Otočit
	Kuřecí prsa	100–500	10–15	180	Otočit
Snacky	Jarní závitky	100–400	8–10	200	Protřepat

	Mražené kuřecí nugety	100–400	6–10	200	Protřepat
	Mražené rybí prsty	100–400	6–10	200	Protřepat
	Mražené obalované sýrové snacky	100–400	8–10	180	Protřepat
	Zelenina	100–400	10	160	Přidat ½ lžice oleje
Pečení	Koláč	300	20–25	160	-
	Quiche	400	20–22	160	-
	Muffiny	300	15–18	180	-
	Dezerty	400	20	200	-

DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE

- Menší kousky pokrmů během přípravy občas protřepete, dosáhnete tak lepších výsledků.
- K zelenině můžete přidat malé množství oleje pro lepší výsledek.

PŘÍPRAVA DOMÁCÍCH HRANOLEK

Při přípravě domácích hranolek postupujte následovně:

1. Brambory omyjte vodou, oloupejte a nakrájejte na hranolky.
2. Nakrájené hranolky důkladně opláchněte a osušte papírovou utěrkou.
3. Do mísy dejte ½ lžice olivového oleje, přidejte hranolky a důkladně promíchejte, dokud nebudou všechny pokryté tenkou vrstvou oleje.
4. Hranolky vytáhněte prsty nebo kuchyňským náčiním z mísy tak, aby přebytečný olej zůstal v míse, a poté je vložte do koše fritézy.
5. Připravte hranolky podle výše uvedené tabulky s doporučenými časy a teplotami.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Fritéza není zapojena do zásuvky. Časovač nebyl nastaven	Zapojte fritézu do elektrické zásuvky. Nastavte časovač.
Jídlo připravené ve fritéze není dostatečně tepelně upravené	Koš je příliš naplněn. Nastavená teplota je příliš nízká.	Nepřeplňujte koš přes značku „MAX“. Zvyšte teplotu (viz „Používání vaší horkovzdušné fritézy“).
Jídlo je připravováno nerovnoměrně	Některé potraviny je potřeba během přípravy protřepat.	Jídlo, které se překrývá (např. hranolky), protřepejte v polovině přípravy (viz „Používání vaší horkovzdušné fritézy“).
Smažené občerstvení není dostatečně křupavé po vyjmutí z fritézy	Použité občerstvení je určeno pro tradiční fritování v oleji.	Použijte občerstvení určené pro přípravu v troubě nebo jej lehce potřete olejem.

Nelze správně zasunout koš do fritézy	Koš je příliš naplněn.	Nepřeplňujte koš přes značku „MAX“.
Hranolky jsou připravovány nerovnoměrně	Hranolky nejsou nakrájeny rovnoměrně Brambory nebyly správně propláchnuty.	Používejte čerstvé brambory nakrájené na rovnoměrné kousky. Před smažením důkladně opláchněte nakrájené brambory, abyste odstranili škrob.
Hranolky nejsou po vyjmutí z fritézy dostatečně křupavé	Křupavost hranolek závisí na obsahu vody a množství oleje.	Brambory před smažením dobře osušte, nakrájejte je na tenčí kousky, případně použijte o trochu více oleje.
Z fritézy vychází bílý kouř	Připravujete tučné pokrmy. V nádobě zůstaly mastné zbytky z předchozího použití.	Při smažení mastných potravin vytéká velké množství oleje do nádoby, což může způsobit tvorbu bílého kouře. Tento jev neovlivňuje funkčnost fritézy ani kvalitu výsledného pokrmu. Po každém použití důkladně vyčistěte nádobu od mastných zbytků.

Životnost výrobku - 7 let
Technické specifikace:
220–240 V ~50–60 Hz, 1350 W

MANIPULACE A PŘEPRAVA

- Během manipulace a přepravy musí být spotřebič uchováván v původním obalu, aby se předešlo poškození jeho částí.
- Během přepravy udržujte výrobek ve standardní poloze.
- Výrobek během přepravy neupouštějte a chraňte jej před nárazy.
- Po dodání výrobku se na závady a poškození způsobené přepravou nevztahuje záruka.

Výrobek splňuje požadavky směrnice AEEE.
AEEE

Tento výrobek obsahuje recyklovatelné materiály v souladu se směrnicí WEEE. Nevyhazujte jej do netříděného komunálního odpadu. Informace o nejbližším sběrném místě získáte na vašem místním obecním úřadě.



Výrobce/Vývozce:
Arzum Elektrikli Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş.
Defterdar Mah. Otakçılar Cad. Sinpaş Flatofis
No:78 İç Kapı No:34 EYÜPSULTAN / İSTANBUL
Vyrobeno v Turecku
Tel.: 0850 222 1 800
www.arzum.com

