

BROCK AFM 3501 BK Air Fryer – horkovzdušná fritéza

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů. Vždy používejte rukojeti nebo ochranné pomůcky.
3. Při používání jakéhokoli spotřebiče v blízkosti dětí je nezbytný dozor dospělé osoby.
4. Aby bylo zabráněno riziku úrazu elektrickým proudem, neponořujte kabel, zástrčku nebo jakoukoli část spotřebiče do vody nebo jiných tekutin.
5. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj stolu nebo linky, nebo aby se dotýkal horkých povrchů.
6. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo po tom, co spotřebič selže nebo bude poškozen jiným způsobem. V takovém případě spotřebič vraťte do nejbližší autorizované servisní provozovny k prohlídce, opravě nebo úpravě.
7. Používání příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může způsobit nebezpečí nebo zranění.
8. Nepokládejte spotřebič na horký plynový nebo elektrický sporák.
9. Při provozu spotřebiče zajistěte alespoň 15 cm volného prostoru na všech stranách trouby pro dostatečnou cirkulaci vzduchu.
10. Když spotřebič nepoužíváte a/nebo před jeho čištěním, vyjměte zástrčku ze zásuvky. Nechte spotřebič vychladnout před tím, než na něj nasadíte nebo sundáte díly nebo před čištěním.
11. Chcete-li spotřebič odpojit, přetočte časový spínač na pozici "OFF" (vypnuto) a pak vyjměte zástrčku. Vždy držte zástrčku, nikdy netahejte za kabel.
12. Při manipulaci s odkapávací miskou obsahující olej nebo jiné horké tekutiny buďte mimořádně opatrní.
13. Nezakrývejte zásobník na drobků nebo jakoukoli část spotřebiče hliníkovou fólií. To může způsobit přehřátí spotřebiče.
14. Buďte mimořádně opatrní při vyjímání zásobníku, roštů nebo při likvidaci horkého tuku nebo jiných horkých tekutin.
15. Nečistěte vnitřek spotřebiče houbičkami na nádobí z kovu; části houbiček se mohou odlomit a dotknout elektrických částí, což představuje riziko úrazu elektrickým proudem.
16. Do spotřebiče nesmíte vkládat příliš velké potraviny ani kovové náčiní, neboť to může způsobit požár nebo riziko úrazu elektrickým proudem.
17. Pokud je spotřebič zakrytý nebo se dotýká hořlavého materiálu, včetně záclon, závěsů, stěn a podobně, může při provozu dojít k požáru. Během provozu na vršek spotřebiče neumisťujte žádný předmět.
18. Při použití nádob na vaření nebo pečení vyrobených z materiálů jiných než kovu nebo varného skla je potřeba být extrémně opatrný.
19. Zajistěte aby se horních ani spodních topných těles trouby nic nedotýkalo.
20. Do spotřebiče nesmíte dávat žádné materiály jako jsou karton, plast, papír nebo podobné.
21. Když spotřebič nepoužíváte, neumisťujte do něj žádné jiné materiály než příslušenství doporučené výrobcem.
22. Při vkládání nebo vyjímání předmětů z horké trouby noste vždy ochranné žáruvzdorné rukavice na pečení.
23. Spotřebič je vypnutý, když je tlačítko časového spínače v pozici "OFF".
24. Spotřebič nepoužívejte venku, pouze v interiéru.
25. Nepoužívejte spotřebič k jinému účelu než k čemu je určený.

Tipy:

1. Díky technologii ohřevu vzduchu se vzduch uvnitř spotřebiče okamžitě zahřívá, takže krátkodobé vyjmutí hrnce ze spotřebiče během horkovzdušného fritování téměř neovlivní proces.
2. Připravte si ingredience podobné velikosti, abyste zabránili připálení nebo nedovaření některých z nich.

3. Menší ingredience obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší ingredience.
4. Protřepání menších ingrediencí uprostřed doby přípravy optimalizuje výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému smažení.
5. Chcete-li, aby byly čerstvé brambory křupavější, přidejte k nim trochu oleje. Nechte je několik minut odstát a poté je smažte v horkovzdušné fritéze.
6. Nepřipravujte v horkovzdušné fritéze extrémně mastné ingredience, jako jsou klobásy.
7. V horkovzdušné fritéze lze připravit pokrmy, na něž se používá trouba.

Automatické vypnutí

Horkovzdušná fritéza je vybavena automatickým vypínáním. Toto může být aktivováno v následujících případech:

1. Nastavený čas vaření uplynul. Časovač vydá tón upozorňující na tento fakt a aktivuje se automatické vypnutí.
2. Fritovací část spotřebiče je vyjmuta během vaření. Časovač bude nadále odpočítávat do doby, než uplyne čas vaření.

Poznámka: Pokud je třeba horkovzdušnou fritézu vypnout před uplynutím nastavené doby vaření, vypněte ji a odpojte ji od elektrické sítě.

Rady a zákazy

Co dělat:

Zkontrolujte zda nádoba na vaření s nepřilnavým povrchem dobře sedí na svém místě. Nesprávné umístění brání provozu horkovzdušné fritézy.

Nádobu na vaření držte pouze za madlo k tomu určené.

Při vyjímání nádoby na vaření s nepřilnavým povrchem buďte opatrní, může unikat pára.

Co nedělat:

Nepřevracejte nádobu na vaření s nepřilnavým povrchem, dokud je k ní stále připojen podstavec, na jeho dně může být nadbytečný olej!

Nezakrývejte horkovzdušnou fritézu nebo její vzduchové vstupy, protože by to mohlo narušit proudění vzduchu a ovlivnit výsledky smažení.

Neplňte fritovací část spotřebiče olejem ani jinou tekutinou.

Nestiskněte tlačítko uvolnění nádoby na vaření s nepřilnavým povrchem při protřepávání ingrediencí.

Nedotýkejte se fritovací části spotřebiče během nebo po použití, je velmi horký! Nádobu na vaření držte pouze za madlo.

Ošetřování a údržba

Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou horkovzdušnou fritézu vypněte, odpojte ji od elektrické sítě a nechte ji zcela vychladnout.

KROK 1: Očistěte hlavní jednotku horkovzdušné fritézy měkkým vlhkým hadříkem a důkladně osušte.

KROK 2: Nádobu na vaření s nepřilnavým povrchem očistěte v teplé vodě s trochou saponátu, poté opláchněte a důkladně osušte.

Neponořujte hlavní jednotku horkovzdušné fritézy do vody nebo jakýchkoli jiných tekutin.

Nikdy nepoužívejte hrubá nebo abrazivní čisticí činidla nebo drátové houbičky k čištění horkovzdušné fritézy nebo jejího příslušenství, neboť by to mohlo způsobit poškození.

Poznámka: Horkovzdušnou fritézu je třeba čistit po každém použití.

Začínáme

1. Vyjměte spotřebič z krabice.
2. Ze spotřebiče odstraňte veškeré obaly.
3. Obaly uložte a skladujte nejméně po dobu 1 měsíce od zakoupení spotřebiče. Pokud je nechcete uchovávat déle, předejte je poté k recyklaci.

Před prvním použitím

KROK 1: Zkontrolujte, že je horkovzdušná fritéza vypnutá a odpojena od elektrické sítě.

KROK 2: Očistěte hlavní jednotku horkovzdušné fritézy měkkým vlhkým hadříkem a důkladně osušte.

KROK 3: Nádobu na vaření s nepřilnavým povrchem očistěte v teplé vodě s trochou saponátu, poté opláchněte a důkladně osušte.

Neponořujte hlavní jednotku horkovzdušné fritézy do vody nebo jakýchkoli jiných tekutin.

Nikdy nepoužívejte hrubá nebo abrazivní čisticí činidla nebo drátové houbičky k čištění horkovzdušné fritézy nebo jejího příslušenství, neboť by to mohlo způsobit poškození.

KROK 4: Umístěte hlavní jednotku horkovzdušné fritézy na stabilní, teplu odolný povrch, který je pro uživatele pohodlný.

Poznámka: Při prvním použití horkovzdušné fritézy může vzniknout lehký kouř nebo zápach. Toto je normální a brzy odezní. Zajistěte dostatečnou ventilaci kolem horkovzdušné fritézy během použití. Doporučuje se spustit horkovzdušnou fritézu bez potravy po dobu přibližně 10 minut před prvním použitím; tím se zabrání tomu, aby počáteční kouř nebo zápach ovlivnil chuť potravin.

Sestavení horkovzdušné fritézy

KROK 1: Umístěte nádobu na vaření s nepřilnavým povrchem do fritovací části spotřebiče, dokud není zajištěna. Zkontrolujte, že plastový kryt zakrývá uvolňovací tlačítko, aby se zabránilo jeho nechtěnému stisknutí během použití.

KROK 2: Vložte fritovací část do hlavní jednotky horkovzdušné fritézy, aby byla uzavřena.

Poznámka: Horkovzdušná fritéza je dodávána předem smontovaná. Fritovací část by měla být před použitím pevně uzavřena, protože jinak nebude fungovat.

Používání horkovzdušné fritézy

KROK 1: Zapojte horkovzdušnou fritézu do zásuvky a zapněte ji.

KROK 2: Předehřejte horkovzdušnou fritézu po dobu přibližně 5 minut pomocí ovladačů časovače a teploty. Oranžové kontrolky napájení a zahřátí se rozsvítí, což signalizuje, že se horkovzdušná fritéza zahřívá. Jakmile dosáhne požadované teploty, oranžová kontrolka zahřátí se automaticky vypne.

KROK 3: Vyjměte fritovací část, vytáhněte ji z horkovzdušné fritézy za madlo. Umístěte ji na rovný, stabilní a teplu odolný povrch.

KROK 4: Vložte ingredience do nádoby na vaření s nepřilnavým povrchem a poté vložte fritovací část zpět do hlavního těla horkovzdušné fritézy, abyste ji uzavřeli.

KROK 5: Pomocí ovladače teploty nastavte horkovzdušnou fritézu na požadovanou hodnotu.

KROK 6: Na časovači nastavte dobu vaření potřebnou pro zvolené ingredience. Časovač začne odpočítávat, jakmile jej uvolníte.

KROK 7: Některé ingredience mohou vyžadovat protřepání uprostřed doby vaření. Pomocí madla vyjměte fritovací část z horkovzdušné fritézy. Zkontrolujte, že plastový kryt zakrývá uvolňovací tlačítko nádoby na vaření, aby nedošlo k uvolnění obou horkých částí. Fritovací část jemně zatřeste a poté ji zasune zpět do hlavní jednotky horkovzdušné fritézy, abyste ji uzavřeli a pokračovali ve vaření.

KROK 8: Jakmile je vaření dokončeno a uplynula nastavená doba, ozve se zvuk časovače. Pečlivě otevřete fritovací část a zkontrolujte, zda jsou ingredience hotové. Pokud nejsou, zavřete fritovací část a pomocí ovladače časovače upravte dobu vaření. Pokud je jídlo hotové, vyjměte nádobu na vaření s nepřilnavým povrchem z fritovací části a poté obsah vyprázdněte do mísy nebo na talíř. Použijte tepelně odolné kleště (nejsou součástí balení), pokud jde o velký nebo křehký pokrm.

Poznámka: Vždy před zahájením vaření předehřejte horkovzdušnou fritézu nebo přidejte přibližně 3-5 minut ke stanovené době vaření. Pokud během použití potřebujete změnit dobu vaření nebo nastavení teploty, jednoduše použijte ovladače časovače nebo teploty podle potřeby, a horkovzdušná

fritéza automaticky upraví nastavení. Během používání bude oranžová kontrolka pro zahřátí střídavě svítit a vypínat se tak, jak bude udržovat vybranou teplotu.

Pozor: Nepřeklopte jídlo rovnou do misky nebo na talíř, protože nadbytečný olej by se mohl hromadit na dně fritovací části a dostat se tak do jídla. Vždy prvně vyjměte nádobu na vaření s nepřilnavým povrchem z fritovací části.

Varování: I když je termostat přepnutý do pozice OFF (vypnuto), zůstává nominální napětí stále přítomno. Chcete-li horkovzdušnou fritézu trvale vypnout, vypněte ji v elektrické síti.

Použití košíku na vaření

Košík na vaření s nepřilnavým povrchem je odnímatelný pro snadné použití.

KROK 1: Chcete-li vyjmout košík na vaření s nepřilnavým povrchem z fritovací části, posuňte plastový kryt na madle dopředu, abyste odkryli tlačítko pro uvolnění košíku na vaření.

KROK 2: Stiskněte a podržte tlačítko pro uvolnění košíku na vaření a opatrně zvedněte madlo, abyste uvolnili košík na vaření s nepřilnavým povrchem.

KROK 3: Vložte košík na vaření s nepřilnavým povrchem do fritovací části tak, aby byl zajištěn.

KROK 4: Posuňte plastový kryt zpět na své místo, aby zakrýval tlačítko pro uvolnění košíku na vaření.

Varování: Pokud je fritovací část zvednutá, nikdy nemačkejte tlačítko pro uvolnění košíku na vaření, neboť by to mohlo způsobit zranění. Tlačítko stiskněte až poté, co je fritovací část umístěna na rovný, stabilní povrch.

Průvodce vařením

Následující informace slouží jako rady pro vaření určitých druhů jídel s horkovzdušnou fritézou.

Jedná se pouze o rady, vaření by mělo vždy být monitorováno. Jídlo by mělo vždy projít varem, než bude servírováno.

Pokrm	Množství	Přibližná doba vaření	Teplota	Další informace
Hranolky – mražené, tenké	300-700g	16-18 min	180°C	Protřepejte hranolky podle pokynů v části "Používání horkovzdušné fritézy".
Hranolky – mražené, široké	300-700g	18-20min	200°C	Protřepejte hranolky podle pokynů v části "Používání horkovzdušné fritézy".
Hranolky domácí	300-800g	18-25min	200°C	
Bramborové půlměsíčky domácí	300-800g	18-25min	180°C	Bramborové půlměsíčky ponořte částečně do vody, abyste odstranili škrob, a přidejte 1/2 lžice oleje. Pak je protřepejte podle pokynů v části „Používání horkovzdušné fritézy“
Steak	100-500g	Well done: 10 min Medium: 8 min Rare: 6 min	180°C	Uprostřed vaření steak otočte.
Hamburger	100-500g	18-20min	180°C	Uprostřed vaření hamburger otočte.
Vepřová kotleta	100-500g	18-20min	180°C	Uprostřed vaření kotletu otočte.
Kuřecí prsa	100-500g	15-22min	200°C	Vždy zkontrolujte, že je kuřecí maso důkladně uvařené.
Kuřecí paličky	100-500g	15-22min	180°C	Vždy zkontrolujte, že je kuřecí maso důkladně uvařené.
Kuřecí nuggety mražené	100-500g	10-15min	200°C	
Jarní závitky	100-400g	6-10min	200°C	
Plněná zelenina	100-400g	10-15min	160°C	
Quiche (Kyš)	400g	8-15min	160°C	
Muffiny	300g	10-15min	200°C	

INFORMACE O POUŽÍVÁNÍ ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ PRO UŽIVATELE



Toto označení znamená, že tento výrobek nemá být likvidován s běžným domovním odpadem v rámci EU. Aby se zabránilo možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, je třeba ho recyklovat zodpovědně a podporovat udržitelné znovupoužití materiálních zdrojů. K vrácení použitého zařízení použijte systémy pro vrácení a sběr, např. viz seznam sběrných míst na www.asekol.cz nebo kontaktujte prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen. Mohou tento výrobek přijmout k bezpečnému ekologickému recyklování.



Tento výrobek splňuje všechny základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.

Záruční a pozáruční servis v ČR provádí společnost LTC online s.r.o., IČ 01684621, se sídlem Štefánikovo nám. 18, 586 01 Jihlava. Email info@ltc-elektro.cz, www.ltc-elektro.cz

Kontaktní údaje výrobce pro spotřebitele:

Společnost: BROCK Electronics GmbH

Adresa: Prinz-Eugen-Strasse 70/2/E3, 1040-Wien, Österreich

Email: info@brockgroup.at