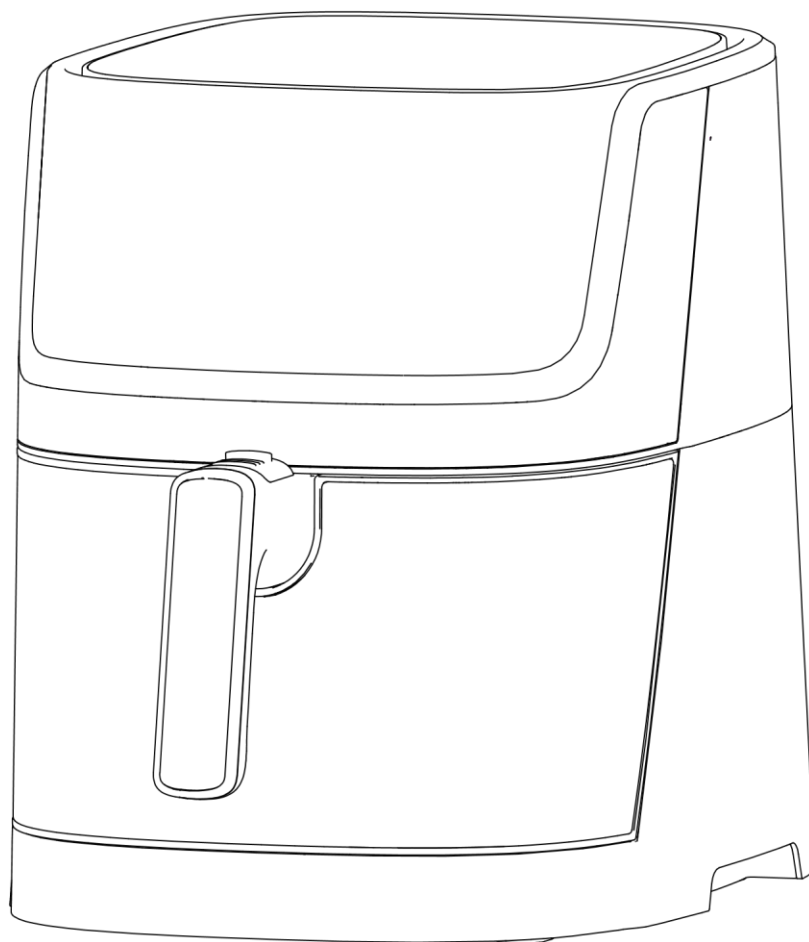


DMS[®]
GERMANY

Návod k použití



Digitální horkovzdušná fritéza DMS Germany HF-6 – 6 litrů

Před prvním použitím si vždy přečtěte bezpečnostní pokyny a varování obsažené v této příručce.

Nedodržení níže uvedených bezpečnostních upozornění a bezpečnostní pokynů může způsobit úraz elektrickým proudem, požár anebo vážné zranění. Uchovejte bezpečnostní pokyny a varování po ruce k případnému budoucímu nahlédnutí.

Uchovejte si tyto pokyny

Tento spotřebič není určen pro použití v domácnostech a podobných prostředích, jako jsou:

- personál kuchyňské prostory v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
- stacích;
- klienty v hotelech, motelech a jiných prostředích obytného typu;
- a v prostředích typu Bed & Breakfast.

Důležité bezpečnostní pokyny

Při používání elektrických spotřebičů, je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů.
3. Pro ochranu před úrazem elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčku, nebo základnu ve vodě nebo jiné kapalině.
4. **UPOZORNĚNÍ:** Tento elektrický spotřebič obsahuje funkci topení. Povrchy, také odlišné od funkčních povrchů, se mohou zahřát na vysoké teploty. Protože různé osoby vnímají různé teploty, musí být toto zařízení používáno s **OPATRNOSTÍ**. Musí se dotýkat pouze určených úchytků na zařízení a používat tepelnou ochranu jako jsou rukavice nebo podobné pomůcky. Než bude možné se dotknout povrchů, které jsou jiné než zamýšlené uchopovací plochy, tak musí dostat dostatečný čas na vychladnutí.
5. Pokud se nepoužívá a před čištěním, odpojte jej ze zásuvky. Před nasazením nebo sejmutím dílů nechte vychladnout.
6. Typ Y: Je-li napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možnému nebezpečí.
7. Použití jiného příslušenství není doporučeno výrobcem přístroje, může způsobit poranění.
8. Nepoužívejte venku
9. Nenechávejte kabel viset přes hranu stolu nebo pultu, nebo ho nenechte dotýkat se horkých ploch.

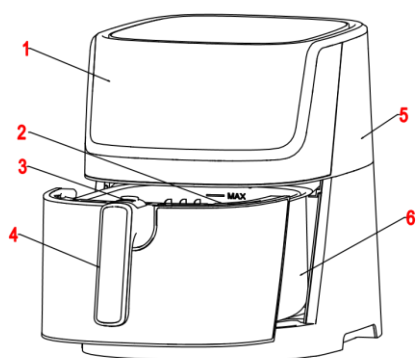
10. Nestavte na, nebo do blízkosti horkého plynového nebo elektrického hořáku nebo do trouby.
11. Extrémní opatrnost musí být při stěhování spotřebiče obsahující horký olej nebo jiné horké kapaliny.
12. Vždy připojte nejdříve zástrčku do přístroje, poté zapojte kabel do zásuvky ve zdi. Chcete-li odpojit, nejdříve vypněte přístroj, pak vyjměte zástrčku ze zásuvky.
13. Nepoužívejte přístroj pro jiné než určené použití.
14. Tento přístroj může být použit dětmi ve věku od 8 let a výše, a osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly pod dohledem nebo poučení o použití spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí spojeným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí být prováděna dětmi, pokud nejsou starší 8 let nebo pod dozorem.
15. Udržujte přístroj a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
16. Spotřebiče nejsou určeny pro provoz prostřednictvím externího časovače nebo samostatného dálkově ovládaného systému.

Úvod

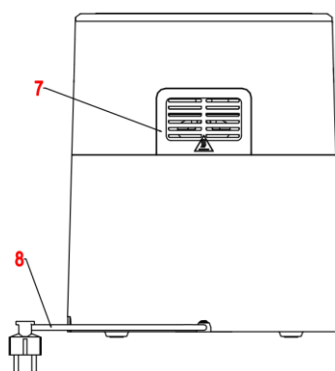
Horkovzdušná fritéza poskytuje jednoduchý a zdravý způsob přípravy vašich oblíbených jídel. Pomocí rychlé cirkulace horkého vzduchu a horního grilu, je schopna připravit celou řadu pokrmů. Nejlepší na tom je, že horkovzdušná fritéza ohřívá jídlo ve všech směrech a většina potravin nepotřebuje olej.

Obecný popis (obr. 1)

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 1. Ovládací panel | 5. Hlavní tělo přístroje |
| 2. Košík | 6. Zásuvka |
| 3. Tlačítko pro uvolnění košíku | 7. Přívod vzduchu |
| 4. Rukojeť košíku | 8. Kabel (elektrická šňůra) |

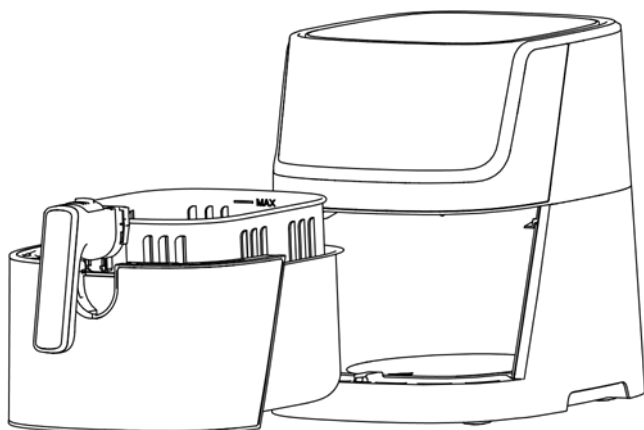


Obr. 1

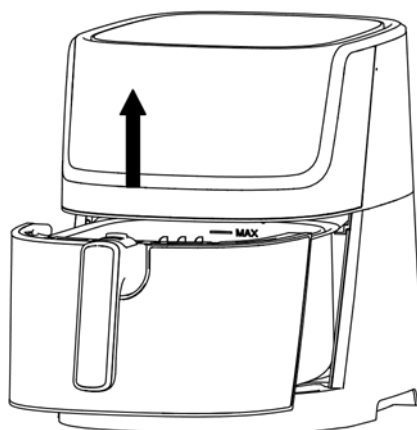


Obr. 2

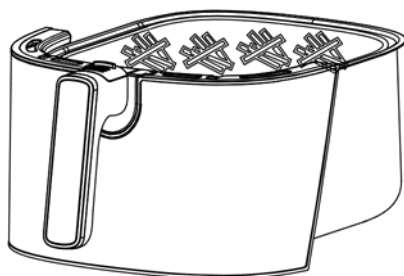




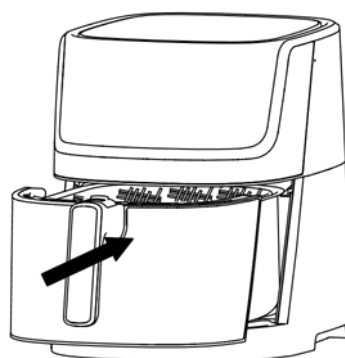
Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5



Obr. 6

Důležité

Nebezpečí

- Tento přístroj může být použit dětmi ve věku od 8 let a výše, a osobami s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly pod dohledem nebo poučení o použití spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí spojeným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí být prováděna dětmi, pokud nejsou starší 8 let nebo pod dozorem.
- Udržujte přístroj a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Neponořujte kryt, který obsahuje elektrické součásti a topné elementy, do vody ani nemyjte pod tekoucí vodou.
- Nedopusťte, aby voda ani jiná tekutina vstoupily do přístroje, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem
- Vždy dejte ingredience, které mají být smažené do koše, aby se zabránilo jejich styku s topnými tělesy.

- Nezakrývejte přívod vzduchu a vnější otvory, když je zařízení v provozu.
- Neplňte hrnec s olejem, protože to může způsobit požár.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřních částí přístroje, pokud je v provozu. Teplota přístupných ploch, může být vysoká, když je zařízení v provozu.

Varování

- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na přístroji odpovídá napětí místní sítě.
- Nepoužívejte přístroj, pokud existuje jakékoliv poškození na zástrčce, síťové šňůře nebo jiných částech.
- Nechodte k neoprávněné osobě na výměnu nebo opravu poškozeného hlavního kabelu.
- Udržujte napájecí kabel před horkými povrchy.
- Nezapojte spotřebič nebo neobsluhujte ovládací panel s mokřýma rukama.
- Nestavte přístroj proti zdi nebo proti jiným spotřebičům. Ponechejte alespoň 10 cm volného místa na zádech a bocích a 10 cm volného prostoru nad přístrojem.
- Nepokládejte žádné předměty na horní stranu přístroje.
- Nepoužívejte přístroj k jinému účelu, než je popsáno v tomto návodu k obsluze.
- Nenechte přístroj pracovat bez dozoru.
- Během smažení horkým vzduchem, se uvolňuje horká pára přes výstupní otvory vzduchu, udržujte vaše ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od vodní páry ze vzduchových výstupních otvorů.
- Také dávejte pozor na horkou páru a vzduch při odebrání hrnec z přístroje.
- Všechny přístupné vnější plochy mohou být horké během používání. (Obr. 2)
- Okamžitě odpojte spotřebič, když vidíte tmavý kouř vycházející z přístroje. Počkejte na emise kouře na před odebráním hrnec z přístroje.

Pozor

- Ujistěte se, že je přístroj umístěn na vodorovný, rovný a stabilní povrch.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Není bezpečný pro používání v prostředích, jako jsou kuchyně zaměstnanců, farmy, motely a další nebytové prostředí. Ani není určena pro klienty v hotelech, motelech a v prostředích typu Bed & Breakfast.
- Je-li zařízení používáno nesprávně nebo pro profesionální či poloprofesionální účely nebo není používán v souladu s pokyny uvedenými v uživatelské příručce, záruka se stává neplatnou, a tak bychom mohli odmítnout jakoukoli odpovědnost za způsobené škody.
- Vždy odpojte spotřebič, když jej nepoužíváte.
- Spotřebič je třeba nechat přibližně 30 minut vychladnout, než s ním budete zacházet nebo ho čistit.

Před prvním použitím

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Odeberte nálepky nebo štítky z přístroje.
3. Důkladně vyčistěte koš a hrnec horkou vodou, nějakým prostředkem na umývání nádobí a neabrazivní houbou.
4. Vytřete vlhkým hadříkem spotřebič uvnitř i vně.

Toto je fritéza bez oleje, která pracuje na horký vzduch, neplňte hrnec olejem nebo tukem na smažení přímo.

Příprava k použití

1. Přístroj umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch.

Nestavte přístroj na hořlavý povrch.

2. Umístěte koš do zásuvky. (Obr. 3)

Neplňte hrnec olejem nebo jinou tekutinou.

Nepokládejte nic na horní stranu přístroje, průtok vzduchu bude narušen a bude mít vliv na výsledek smažení horkým vzduchem.

Použití zařízení

Smažení horkým vzduchem můžete připravit širokou škálu pokrmů.

1. Připojte síťovou zástrčku do uzemněné elektrické zásuvky.
2. Opatrně vytáhněte hrnec ven z horkovzdušné fritézy. (Obr. 6)
3. Vložte přísady do košíku. (Obr. 5)
4. Posuňte hrnec zpět do horkovzdušné fritézy. (Obr. 4)

Pečlivě sladte hrnec s vodítky v těle fritézy.

Nikdy nepoužívejte hrnec bez koše v něm.

Pozor: Nedotýkejte se hrnce během a po určité době používání, bude velmi horký. Držet hrnec jen za držadlo.

5. Nastavte požadovanou dobu přípravy pro pokrmy (viz. kapitola „Nastavení“).
6. Některé přísady vyžadují protřepání po uplynutí poloviny doby přípravy (viz. kapitola „Nastavení“). Vytáhněte nádobu z přístroje za rukojeť a protřepte. Potom posuňte hrnec zpět do horkovzdušné fritézy.

Pozor: Nemačkejte tlačítko na rukojeti během třepání. (Obr. 3)

Tip: Chcete-li snížit hmotnost, můžete odebrat koš z hrnce a protřepat pouze koš. K tomu vytáhněte nádobu z přístroje, položte ji na žáruvzdorný povrch a stiskněte tlačítko rukojeti a vyzvedněte koš z hrnce.

Tip: Pokud nastavíte časovač na polovinu času na přípravu, uslyšíte bzučák časovače, kdy máte třást ingredience. Nicméně, to znamená, že je třeba nastavit časovač znovu ke zbývajcímu času na přípravu po protřepání.

7. Když uslyšíte bzučák časovače, nastavený čas přípravy uplynul. Vytáhněte hrnec z přístroje.

Poznámka: Můžete také vypnout přístroj ručně. Chcete-li to provést, nastavte čas na hodnotu 1.

8. Zkontrolujte, zda jsou pokrmy hotové.

V případě, že pokrmy nejsou hotové, jednoduše zasuňte hrnec zpět do přístroje a nastavte časovač na dalších několik minut navíc.

9. Chcete-li vyjmout pokrmy (např. hranolky), vytáhněte hrnec z horkovzdušné fritézy a položte ho na podložku a stiskněte tlačítko pro uvolnění koše a vyzvedněte koš z hrnce.

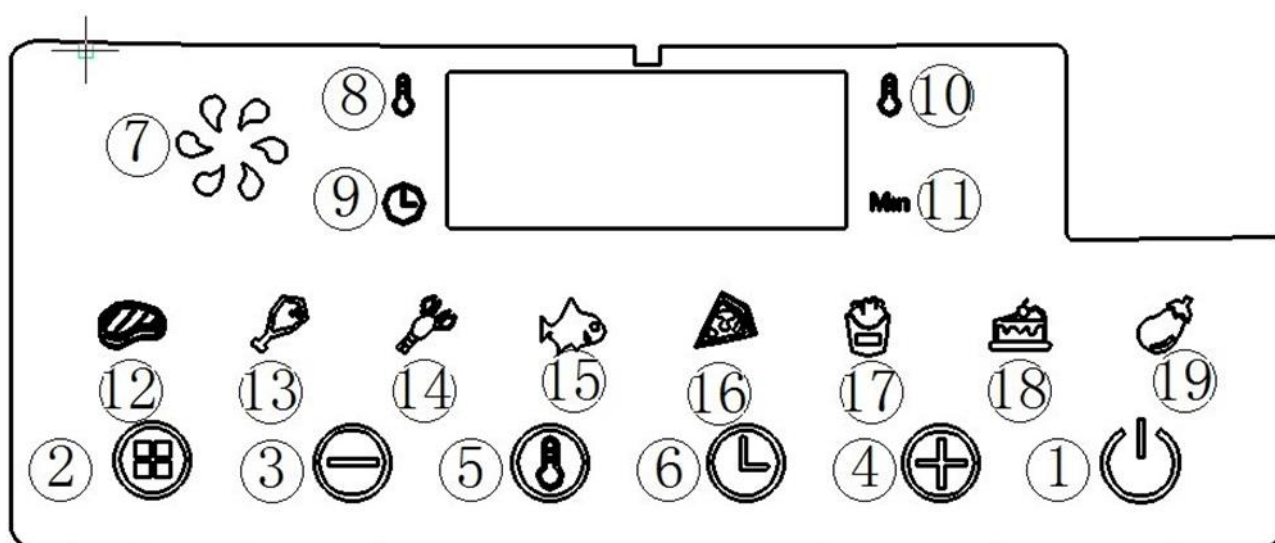
Neobracejte koš vzhůru nohama s hrncem stále připojené k němu, přebytečný olej, který se shromáždí na dně hrnce začne unikat do pokrmu.

Hrncem a pokrmy jsou horké. V závislosti na typu pokrmu v horkovzdušné fritéze může z hrnce unikat horká pára.

10. Vyprázdnění koš do misky nebo na talíř.

11. Pokud je várka pokrmu hotová, horkovzdušná fritéza je okamžitě připraven k přípravě další várku.

Ovládací panel



Návod k obsluze

Tlačítko 1 – Vypínač

Jakmile jsou koš a hrnec správně umístěny v těle přístroje, rozsvítí se kontrolka napájení. Volba tlačítka napájení stiskem po dobu 3 sekund se jednotka nastaví na výchozí teplotu 200°C a doba vaření bude nastavena na 15 minut. Stisknutí tlačítka Vypínač podruhé zahájí proces vaření. Stisknutí tlačítka napájení po dobu 3 sekund pro vypnutí celého zařízení během vaření. Všechna světla zhasnou, ventilátor přestane pracovat.


Poznámka: Během vaření se můžete dotýkat kláves pro ovládání pauzy a zahájení vaření.


Tlačítko 2 – Předvolba

Volba tlačítka předvolby vám umožní procházet výběr 8 populárních pokrmů.

Po výběru se nastaví, předem stanovený čas a teplota vaření teplota a funkce začne.

Tlačítko 3 a Tlačítko 4 - Ovládací tlačítka časovače/teploty

Výběr  **Tlačítka 5** a volbou **Tlačítkem 3** a **Tlačítkem 4** vám umožní přidat nebo snížit teplotu vaření po krocích o 5°C. Podržením tlačítka se bude teplota měnit rychle. Regulace teploty je možná v rozsahu: 80°C – 200°C.

Výběr  **Tlačítka 6** a volbou **Tlačítkem 3** a **Tlačítkem 4** vám umožní přidat nebo snížit čas vaření po krocích o 1 minutu. Podržením tlačítka se bude teplota měnit rychle. Regulace teploty je možná v rozsahu: 80°C – 200°C.

Tlačítko 5 a **Tlačítko 6 – Ovládání teploty a časovače**

Tlačítko 7 – Indikátor ventilátoru

Tlačítko 8 – Světlo teploty

Tlačítko 9 – Světlo časovače

Tlačítko 10 – Indikátor teploty

Tlačítko 11 – Indikátor časovače

Tlačítka 12-19 – Indikátory pokrmů

Nastavení

Tato tabulka níže vám pomůže zvolit základní nastavení pro pokrmy.

Poznámka: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou příklady. Ingredience se liší v původu, velikosti, tvaru, stejně jako značky a nemůžeme zaručit optimální nastavení pro vaše pokrmy.

Vzhledem k tomu, že technologie Rapid Air okamžitě ohřívá vzduch uvnitř spotřebiče, tak vytážení hrnce krátce z přístroje sotva narušuje proces smažení v horkém vzduchu.

Típy

- *Menší pokrmy obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší.*
- *Větší množství pokrmů vyžaduje jen o něco delší čas na přípravu, menší množství složek, vyžaduje jen o něco kratší dobu přípravy.*
- *Protřepání menší přísady v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému smažení přísady.*
- *Přidejte trochu oleje do čerstvých brambor pro křupavý výsledek. Smažte své ingredience v horkovzdušné fritéze několik minut po přidání oleje.*
- *Nepřipravujte extrémně mastné pokrmy, jako jsou například klobásy v horkovzdušné fritéze.*
- *Jídla, které lze připravit v troubě mohou být také připravena v horkovzdušné fritéze.*
- *Optimální hmotnost pro přípravu křupavých hranolek je 500 gramů.*
- *Použití pro předem připraveného těsta rychle a snadno lze připravit občerstvení. Předpřipravené těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.*
- *Umístěte plech nebo pečicí mřížku do koše horkovzdušné fritézy, chcete-li upéct dort, smažit křehké složky nebo naplněné pokrmy.*
- *Můžete také použít horkovzdušnou fritézu k ohřátí pokrmů. K ohřívání pokrmů, nastavte teplotu na 150°C po dobu až 10 minut.*

		Steak	Křidélka	Ryby	Svačiny	Hranolky	Dorty	Zelenina
Teplota	80-200°C	180	180	180	200	200	160	160
Čas	1-60 min	16	15	18	20	17	17	30
Min-max množství (g)		1-600	1-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500

Čištění

Vyčistěte přístroj po každém použití.

Hrnc a nepřilnavý povlak koše. Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní nebo abrazivní čisticí materiály k jejich čištění, protože by to mohli poškodit nepřilnavý povrch.

1. Vyměňte zástrčku ze zásuvky a nechte vychladnout.
Poznámka: Odstraňte hrnec z horkovzdušné fritézy a přístroj vychladne rychleji.
2. Otřete vnější části přístroje vlhkým hadříkem.
3. Vyčistěte hrnec a koš s horkou vodou, některým čistícím prostředkem a neabrazivní houbičkou.
Můžete použít odmašťovací kapalinu, aby se odstranily veškeré zbytky nečistot.
Tip: Je-li špína přilepená ke koši nebo na dně hrnce, naplňte hrnec horkou vodou s trochou mycího prostředku. Vložte koš do hrnce a nechejte hrnec a koš máčet po dobu asi 10 minut.
4. Vyčistěte vnitřek zařízení s horkou vodou a neabrazivním houbou.
5. Vyčistěte topné těleso čistícím kartáčem, aby se odstranily všechny zbytky potravin.

Úložný prostor

1. Odpojte přístroj a nechte ho vychladnout.
2. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly čisté a suché.

Životní prostředí

Nevyhazujte přístroj do běžného domovního odpadu, když doslouží, ale odevzdejte jej do sběrný určené pro recyklaci. Tím pomůžete chránit životní prostředí.

Záruka a servis

Pokud budete potřebovat servis, informace nebo pokud máte nějaký problém, obraťte se prodejce nebo na místní autorizované servisní středisko.

Poradce při potížích

Problém	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Spotřebič není zapojen.	Vložte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky ve zdi.
	Nenastavili jste časovač.	Nastavte tlačítkem časovače na požadovanou dobu přípravy pro zapnutí přístroje.
Pokrmy nejsou hotové	Množství potravin v koši je příliš velké.	Vkládejte menší dávky potravin do koše. Menší dávky jsou smažené rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavte tlačítkem teploty vyšší teplotu pro vaření.
	Čas pro přípravu je příliš krátký.	Nastavte časovač na delší dobu přípravy.
Pokrmy jsou smažené nerovnoměrně	Některé pokrmy je třeba protřepat po uplynutí poloviny doby přípravy.	Potravin, které leží na vrcholu nebo přes sebe (např. hranolky) potřebují být

		protřepány po uplynutí poloviny doby přípravy.
Smažené pokrmy nejsou křupavé	Použili jste typ občerstvení, které má být připraveny v tradiční fritéze	Použijte klasickou fritézu nebo přidejte malé množství oleje pro křupavější výsledek.
Nelze zasunout hrnec do fritézy	V koši je příliš mnoho potravin.	Nenaplňujte koš nad značku MAX.
	Koš není umístěn v hrnci správně.	Zatlačte koš dolů do hrnce, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Z fritézy jde bílý kouř	Připravujete mastné přísady.	Když budete smažit mastné pokrmy v horkovzdušné fritéze, bude velké množství oleje vytékat do hrnce. Olej vyrábí bílý kouř a hrnec se může zahřívat více než obvykle. Toto nemá vliv na spotřebič nebo konečný výsledek.
	Hrncem ještě obsahuje zbytky mastnoty z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben tukem zahřátém v hrnci. Ujistěte se, že čistíte správně pánve po každém použití.
Čerstvé hranolky nejsou rovnoměrně smažené ve fritéze	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory, aby zůstaly pevné při smažení.
	Neopláchli jste řádně bramborové hranolky před smažením.	Opláchněte bramborové hranolky k odstranění škrobu z vnější strany hranolků.
Čerstvé hranolky nejsou křupavé, když vyjdou z fritézy	Křupavost bramborových hranolků je závislá na množství oleje a vody v bramborových hranolcích.	Ujistěte se, že jste správně osušily bramborové hranolky před přidáním oleje.
		Zvolte tenčí řez hranolek pro křupavější výsledek.
		Přidejte malé množství oleje pro křupavější výsledek.

Technická data

- Napětí: 220-240 (120V) ~ 50 / 60Hz
- Příkon: 1800 W
- Kapacita koše: 6 l
- Nastavitelná teplota: 80°C - 200°C
- Časovač: 0 - 60 min

Výrobce si vyhrazuje právo technických změn a vylepšení!



Symbol níže ukazuje, že použité zařízení nelze umístit společně s jiným domovním odpadem. Uživatel je povinen odnést tuto položku do odpadních elektrických a elektronických zařízení pro sběr, ve kterém je vytvořen vhodný systém, který umožní bezpečnou likvidaci těchto položek. Obsažené nebezpečné látky přítomné v elektrických a elektronických zařízeních mají negativní dopady na životní prostředí a lidské zdraví, a proto správná manipulace se zařízením je velmi důležitá. Některé látky, které mohou mít nepříznivý vliv na životní prostředí v průběhu životnosti výrobku a po použití se omezují v tomto zařízení.

Všimněte si dodržování právních předpisů

Výrobce tímto prohlašuje, že zařízení HF-6E je v souladu se základními požadavky, evropské směrnice o elektromagnetické kompatibilitě (2004/108 / EC) a směrnice o nízkém napětí (2006/95 / EC), kromě toho podléhá směrnici EU Machinery 2006/42 / ES.

Aplikované harmonizované normy: EN60335-2-79 : 2009; EN 60335-1/A13: 2008; EN 55014-1: 2006; EN 550142/A1: 2001; EN 61000-3-2: 2006; EN 61000-3-3/A2:2005; EN 62233:2008;