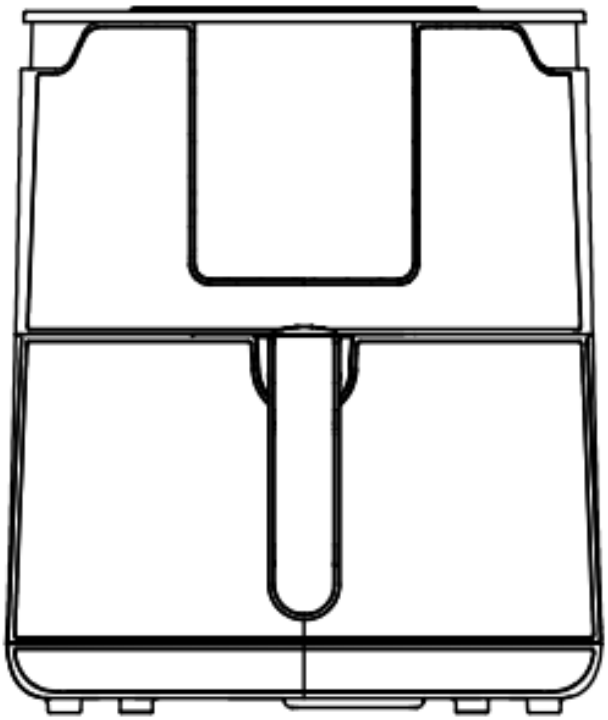
Digitální horkovzdušná fritéza

Patricca

Návod k obsluze

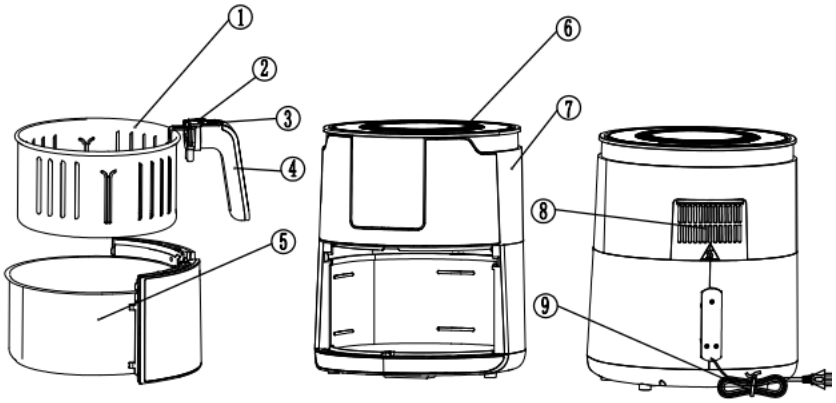
Model: HFP-6



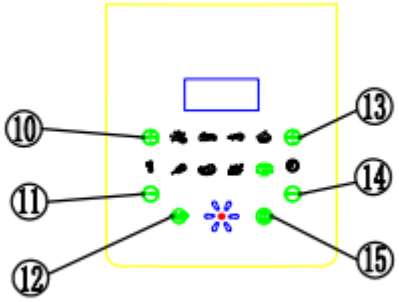
Pro jednodušší život

Před použitím výrobku si prosím pečlivě přečtěte tento návod a uchovejte si ho pro případ, že byste se k němu potřebovali vrátit.

Popis produktu



1. Košík
2. Ochranný kryt
3. Tlačítko pro uvolnění košíku
4. Držadlo košíku
5. Pánev
6. Horní kryt
7. Boční kryt
8. Otvor pro výstup vzduchu
9. Napájecí kabel



10. Tlačítko pro zvýšení teploty
11. Tlačítko pro snížení teploty
12. Tlačítko režim
13. Tlačítko pro zvýšení času
14. Tlačítko pro snížení času
15. Hlavní vypínač

Upozornění:

- Před použitím spotřebiče si prosím pečlivě přečtěte tento návod a uchovejte si ho pro případ, že byste se k němu potřebovali vrátit.

- Do košíku nikdy nelijte olej ani nedávejte tuk na smažení. Mohlo by dojít k požáru.

- Spotřebič obsahuje elektronické prvky a topná tělesa. Nikdy jej neponořujte do vody ani jiné kapaliny.

- Nezakrývejte přívod vzduchu a vnější otvory, když je spotřebič v provozu. Nedotýkejte se vnitřku spotřebiče, aby nedošlo k popálení či opaření.

- Povrch spotřebiče se během provozu může zahřát. Dbejte zvýšenou pozornost při manipulaci. Použijte rukojeť nebo kuchyňskou chňapku.

- Udržujte bezpečnou vzdálenost při provozu spotřebiče. Při manipulaci s košíkem dávejte pozor na horký vzduch, aby nedošlo k popálení či opaření.

Bezpečnostní varování:

- Udržujte napájecí kabel čistý a neporušený, aby nedošlo k úrazu.

- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout. Nenechávejte kabel viset přes hranu stolu nebo pultu, ani ho nenechte se dotýkat horkých ploch. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.

- Nezapojujte ani neodpojujte spotřebič mokrýma rukama, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.

- Buďte si jistí, že je spotřebič pevně zapojen, jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem, zkratu, jiskření a dalším nebezpečí.

- Neponořujte kryt, který obsahuje elektrické součásti a topné elementy, do vody ani jej nemyjte pod tekoucí vodou. Hrozí ovlivnění funkcí.

- Spotřebič neumísťujte do blízkosti výbušných nebo hořlavých výparů.

- Spotřebič nepokládejte na hořlavý materiál nebo do jeho blízkosti, jako jsou ubrusy, záclony a další. Hrozí zde nebezpečí požáru

- Vždy se ujistěte, že je spotřebič na tepelně odolném a rovnoměrném povrchu. Udržujte vzdálenost min. 30 cm od stěny, nábytku a jiných hořlavých materiálů.

- Spotřebič není určen k použití pomocí dálkového časovače nebo ovladače na dálkové ovládání.

- Používejte spotřebič pouze k zamýšleným účelům.

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo poučení o bezpečném používání spotřebiče a pokud pochopily rizika s tím spojená. Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dozorem.

- Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let, aby nedošlo k opaření, úrazu elektrickým proudem a dalším zraněním.

- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.

Před prvním použití:

- Odstraňte veškerý obalový materiál.

- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.

- Důkladně vyčistěte košík a pánev pomocí horké vody, saponátu a neodírající houby.

- Vnitřní i vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.

- Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch, neumisťujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.

- Správně umístěte košík v pánvi.

- Toto je fritéza, která pracuje na horký vzduch. Do pánve nelijte olej ani nedávejte tuk na smažení.

- Abyste zabránili narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů.

Použití:

- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.

- Zapněte spotřebič pomocí hlavním vypínačem

- Pomocí tlačítek pro regulaci teploty nastavíte správnou teplotu pro vaření

- Pomocí tlačítek pro nastavení času nastavte předehřívaní. Chcete-li začít vařit, klepněte znovu na hlavní vypínač. Poté je fritéza připravena k použití.

- Když fritéza přestane pracovat, opatrně vytáhněte košík a vložte do něj ingredience (Nepřekračujte maximální kapacitu košíku), poté košík vraťte zpět do fritézy.

a) Nikdy nepoužívejte pánev bez košíku.

b) Nedotýkejte se pánve během použití a nějakou dobu po použití. Držte košík pouze za rukojeť.

- Tlačítkem režim zvolíte vhodný model vaření. Fritéza lze rovněž zapnout bez výběru funkce. Čas a teplotu nastavte pomocí ovládacích tlačítek časovače a teploty a poté stiskněte hlavní vypínač.

- Po uplynutí nastaveného čase se fritéza zastaví. Vytáhněte pánev ze spotřebiče a položte ji na žáruvzdorný povrch.

- Zkontrolujte, zda je jídlo připraveno. Pokud ještě není připraveno, jednoduše zasuňte pánev zpět do přístroje a nastavte časovač na několik minut navíc.

- Pokud je jídlo připraveno, opatrně vytáhněte pánev, stiskněte tlačítko pro uvolnění košíku a vyjměte koš z pánve, abyste mohl odebrat jídlo z košíku. Neotáčejte košík dnem vzhůru, pokud je ještě připojen k pánvi. Přebytečný olej, který se shromažďuje na dně pánve, by natekl do jídla.

- Košík vyprázdněte do mísy nebo na talíř. Poté je fritéza je okamžitě připravena pro přípravu další dávky.

Tipy:

- Pro křupavější výsledek přidejte trochu oleje.

- Protřepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému smažení ingrediencí.

Funkce ohřevu

Pro ohřátí ingrediencí stiskněte tlačítko . Udrží jídlo teplé až po dobu 120 minut.

Čištění a údržba:

1. Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
2. Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Není vhodný pro mytí v myčce.
3. Pokud je nečistota přilepená ke košíku nebo na dně pánve, naplňte pánev horkou vodou s trochou tekutého saponátu. Košík vložte do pánve a nechte 10 minut odmočit.
4. Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte silné ani abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které poškozují spotřebič.
5. V případě delšího nevyužití spotřebiče jej vyčistěte a uchovávejte na chladném a suchém místě.

Technické parametry:

1. Napětí: 220V-240V~
2. Frekvence: 50 Hz/ 60 Hz
3. Výkon: 1800 W
4. Objem fritovacího koše: 6L
5. Hmotnost spotřebiče: 5,8 kg
6. Rozměry spotřebiče: 405x310x368 mm

Poradce při potížích:

Problém	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje	● Spotřebič není zapojen	● Vložte napájecí kabel do uzemněné zásuvky ve zdi
	● Nenastavili jste režim smažení	● Kliknutím na tlačítko pro výběr režimu vyberte režim a poté klepněte na tlačítko vypínače
	● Po výběru režimu vaření jste neklikli na tlačítko vypínače	● Klikněte na tlačítko vypínače
Pokrmy nejsou hotové	● Příliš mnoho potravin v koši	● Vkládejte menší dávky potravin do koše
	● Nastavená teplota je příliš nízká	● Nastavte tlačítkem teploty vyšší teplotu pro smažení.
	● Čas pro přípravu je příliš krátký.	● Nastavte časovač na delší dobu přípravy
Jídlo je smažené nerovnoměrně	● Některé potraviny je třeba protřepat po uplynutí poloviny doby přípravy	● Potraviny, které leží na vrcholu nebo přes sebe potřebují být protřepány po uplynutí poloviny doby přípravy
Smažené jídlo není křupavé	● Některé typy potravin musí být smaženy v oleji	● Přidejte malé množství oleje pro křupavější výsledek
Jídlo je smažené nerovnoměrně	● V košíku je příliš mnoho jídla	● Nenaplňujte koš nad značku MAX.
	● Košík není správně umístěn v pánvi.	● Umístěte košík správně
	● Rukojeť se zasekla	● Umístěte rukojeť do vodorovné polohy.
Z fritézy jde kouř	● Připravujete mastné potraviny	● Normální jev. Nemá vliv na spotřebič nebo konečný výsledek
	● Košík obsahuje zbytky mastnoty z předchozího použití	● Ujistěte se, že čistíte správně košík i pánev po každém použití

VAROVANÍ: Nevystavujte spotřebič dešti nebo vlhkosti, abyste předešli vzniku požáru nebo úrazu elektrickým proudem. Vždy spotřebič vypněte ze zásuvky, když jej nepoužíváte nebo před opravou. V přístroji nejsou žádné části opravitelné spotřebitelem. Vždy se obracejte na kvalifikovaný autorizovaný servis. Přístroj je pod nebezpečným napětím.

Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí.

Importer: IPRICE RECARE s.r.o., Rybníky 326, 760 01 Zlín, Czechia
email: iprice@iprice.cz, tel.číslo: +420 511 477 788

Kuchařka

1. Asijské hranolky

Brambory	4 ks/600g
Olej	2 čajové lžičky
Sůl	1 čajová lžička
Mletý pepř	1 čajová lžička
Mletá šalotka	1 čajová lžička
Mleté chilli	½ čajové lžičky

-Brambory oloupejte a nakrájejte na hranolky
-Hranolky nechte nejméně 20 minut ležet ve vodě a poté osušte
-Smíchejte dohromady pepř, šalotku, sůl, chilli a olej a potřete tím hranolky
-Fritézu předehřejte na 140 °C na 5 minut
-Osušené hranolky vložte do fritovacího koše. Snažte se vložit všechny hranolky rovnoměrně. Nastavte časovač na 15-20 minut a nechte fritovat
*Tip: V průběhu fritování hranolky protřepejte pro lepší výsledek

2. Zlatá kuřecí křidélka

Kuřecí křidélka	500g
Česnek	2ks
Zázvor v prášku	2 čajové lžičky
Drcený kmín	1 čajová lžička
Mletý pepř	1 čajová lžička
Sladká chilli omáčka	100mg

-Fritézu předehřejte na 200 °C na 5 minut
-Smíchejte dohromady česnek, zázvor, kmín, pepř a potřete tím křidélka a nechte 20 minut
-Kuřecí křidýlka vložte rovnoměrně do fritovacího koše, nastavte časovač na 15-20 minut a nechte fritovat

3. Smažené kuřecí nugety

Čerstvé kuřecí nugety	500g
Vejce	3ks
Mouka	1 šálek
Olivový olej	1 lžíce
Pepř bílý mletý	1 čajová lžička

- Fritézu předehřejte na 200 °C na 5 minut
-Vejce, mouku, olivový olej a bílý pepř smíchejte dohromady a naložte do něj kuřecí nugetky a nechte 20 minut
-Kuřecí nugety vložte rovnoměrně do fritovacího koše, nastavte časovač na 15-20 minut a nechte fritovat

4. Smažené jehněčí kotlety

Jehněčí kotlety	500g
Brandy	
Olej	2 polévkové lžíce
Pepř mletý	1 čajová lžička
Pepř drcený	1 čajová lžička
Sójová omáčka	1 čajová lžička

Fritézu předehřejte na 200 °C na 2 minuty
Smíchejte koření a potřete kotlety a nechte 20 minut marinovat

Jehněčí kotlety vložte rovnoměrně do fritovacího koše, nastavte časovač na 10-12 minut a nechte fritovat
Po uplynulé době kotlety otočte, teplotu nastavte na 150 °C a pečte minimálně 10 minut, dokud kotlety nezhnědnou

5. Smažené jehněčí kebaby

Jehněčí kebab	500g
Cibule	
Vejce	1ks
Drcený kmín	1 čajová lžička
Mleté chilli	1 čajová lžička
Olej	2 čajové lžičky

-Fritézu předehřejte na 200 °C na 5 minut
-Smíchejte dohromady cibuli, vejce, chilli, pepř, kmín, olej a potřete jehněčí kebab
-Nechte 20 minut marinovat
-Vložte jehněčí kebab rovnoměrně do fritovacího koše, nastavte časovač na 15-20 minut a nechte fritovat

6. Smažené vepřové kotlety

Vepřové kotlety	500g
Vejce	2ks
Škrob	1 šálek
Zázvor v prášku	½ čajové lžičky
Česnek	½ čajové lžičky
Kuřecí vývar	½ čajové lžičky
Sójová omáčka	½ čajové lžičky
Sůl	½ čajové lžičky
Olej	½ čajové lžičky

- Fritézu předehřejte na 200 °C na 5 minut
-Smíchejte dohromady koření a naložte do něj kotlety a nechte marinovat po dobu 20 minut
-Vepřové kotlety vložte rovnoměrně do fritovacího koše, nastavte časovač na 10-12 minut a nechte fritovat
- Po uplynulé době kotlety otočte, teplotu nastavte na 150 °C a pečte minimálně 10 minut, dokud kotlety nezhnědnou

7. Smažené kalamáry

Olihně nebo kalamáry	500g
Olej	2 lžíce
Sůl	1 čajová lžička
Drcený kmín	1 čajová lžička_
Kuřecí vývar	1 čajová lžička
Pepř mletý	1 čajová lžička

-Fritézu předehřejte na 200 °C na 5 minut
-Smíchejte dohromady koření a naložte do něj kalamáry a nechte marinovat po dobu 20 minut
-Vložte kalamáry rovnoměrně do fritovacího koše, nastavte časovač na 12-15 minut a nechte fritovat

8. Pikantní krevety

-Rozmražené krevety	10ks
-Olej	2 lžíce
-Česnek	1ks
-Pepř mletý	1 čajová lžička
-Chilli v prášku	1 čajová lžička
-Sladká chilli omáčka	100mg

-Fritézu předehřejte na 200 °C na 5 minut
-Krevety po ošetření opláchněte a naneste na ně tenkou vrstvu salátového oleje, vložte rovnoměrně do fritovacího koše, nastavte časovač na 5-8 minut a nechte fritovat
-Do mixéru vložte sladkou chilli omáčku, sůl a pepř. Namixujte a podávejte společně s krevetami

9. Smažená kukuřice

Kukuřice	2ks
Olivový olej	2 čajové lžičky

-Fritézu předehřejte na 200 °C na 5 minut
-Naneste tenkou vrstvu olivového oleje na kukuřici a vložte rovnoměrně do fritovacího koše, nastavte časovač na 10 minut a nechte fritovat do zlatova