

Jurhan
GERMANY

BÝVANIE
DOMÁCNOSŤ
RELAX

DIGITÁLNA FRITÉZA S DOTYKOVÝM DISPLEJOM 4,6 L



www.jurhan.com

NÁVOD



Len pre domáce a nekomerčné použitie

Dôležité: Pozorne čítajte inštrukcie pre bezpečnosť a montáž, aby ste sa vyhli riziku zranenia alebo poškodenia produktu.

Tento manuál si uchovajte pre ich ďalšie použitie v budúcnosti, aj v prípade, ak výrobok dáte spolu s nimi ďalšiemu majiteľovi. Drobné časti uchovajte mimo dosahu detí. Zvýšenú pozornosť venujte odbalovaniu. Plastové tašky a ďalšie obaly musia byť taktiež mimo ich dosahu.

Všetky časti skontrolujte, či ste ich obdržali v kompletnom počte a bezchybnom stave. Napriek precíznym kontrolám kvality na produkte je toto nevyhnutné.

Nikdy produkt neupravujte! Jeho funkcionálna a bezpečnosť musí zostať nezmenená.

Na čistenie používajte špongiu a teplú vodu s mydlom. Nepoužívajte bieliadlá či rozpúšťadlá.

Používanie fritézy:

Výrobok poskytuje jednoduchú zdravú verziu prípravy vašich obľúbených jedál. Poskytuje veľkú variabilitu v príprave jedál vďaka cirkulácii horúceho vzduchu zo všetkých strán.

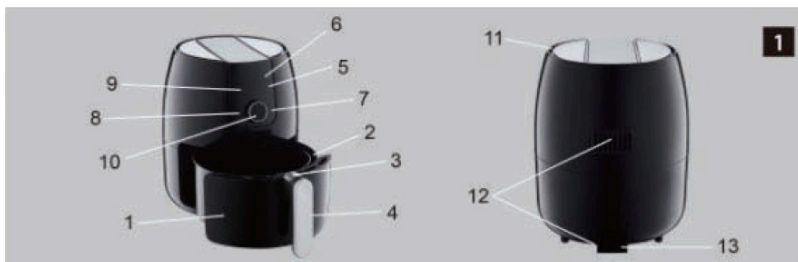
Funkcie:

- Fritovanie, grilovanie, opekanie, pečenie, smaženie, dusenie, zohrievanie, rozmrazovanie a udržovanie teploty.

Výrobok používajte výlučne na to, na čo je výrobcom určený a na čo sa aj vzťahuje jeho záruka.

Všeobecný popis - Obrázok 1

1. Panvica
2. Kôš
3. Vyprázdňovanie koša
4. Rúčka koša
5. Vypínač/zapínač
6. LCD dotyková obrazovka
7. Tlačidlo na rušenie prevádzky na LCD displeji
8. Kontrola časovača (0-30 min)
9. Kontrola teploty (0-200 °C)
10. Menu pre systém varenia
11. Prívod vzduchu
12. Vývod vzduchu
13. Sieťový kábel



Technické údaje

Model	DBHF004
Voltáž	220 - 240 V
Frekvencia	50 / 60 Hz
Výstup	1485 W
Kontrola teploty	80 - 200 °C
Časovač	Do 30 minút
Trieda bezpečnosti	I

Bezpečnostné inštrukcie

- Neponárajte výrobok do vody, a jeho elektrické časti ani neumývajte pod tečúcou vodou.
- Ingrediencie nechávajte vnútri fritézy a zabráňte ich kontaktu s výhrevným telesom.
- Neprikrývajte prívod vzduchu ani vývod vzduchu počas chodu fritézy.
- Nalievanie oleja do panvice môže spôsobiť riziko požiaru.
- Nedotýkajte sa vnútra panvice počas chodu.
- Vždy pracujte len s voltážou určenou pre napájanie zariadenia, uvedenou v technických dátach výrobku.
- Nevsúvajte kábel do poškodenej zásuvky.
- Nevykonávajte opravy poškodenia zariadenia sami, ani ju nedávajte osobe ktorá na to nie je určená.
- Uchovávajte mimo dosahu detí.
- Kábel uchovávajte ďaleko od horúcich povrchov. Celkovo s nim zaobchádzajte opatrne, nenaťahujte ho mechanicky, ani ho nenechávajte previsnutý, napr. na hrane stola. Nedotýkajte sa ho mokrými rukami.
- Kábel zapájajte vždy len do pevnej zásuvky v stene.
- Zariadenie nepoužívajte v blízkosti textilného materiálu a nič ani nepokladajte na povrch zariadenia.
- Celkovo v okolí zariadenia majte dostatočný voľný priestor aj od ďalších zariadení, aspoň 10 cm.
- Pre vašu vlastnú bezpečnosť nebuďte v blízkosti fritézy počas jej chodu, keďže vypúšťa horúcu paru. Takisto dávajte pozor na dotyk s fritézou počas chodu, keďže rapidne zvýši svoju teplotu. V prípade, že by sa z fritézy začalo neočakávane dymiť, ju okamžite vypojte zo zástrčky.
- Deťom do 8 rokov a osobám so zníženou mentálnou alebo fyzickou činnosťou sa používanie fritézy aj jej údržba zakazuje.

Upozornenie

- Ubezpečte sa, že zariadenie je položené v horizontálnej polohe, na tvrdom pevnom povrchu.
- Zariadenie je predurčené na použitie len v domácnosti, nie v závodných jedálňach a iných reštauračných zariadeniach. Na toto sa nevzťahuje ani záruka.
- Vždy zariadenie vypnite zo zásuvky, keď sa nepoužíva.
- Pred umývaním nechajte fritézu asi 30 minút vychladnúť.

Automatické vypínanie

Zariadenie má zabudovaný časovač. Vypne sa automaticky, keď sa dostane čas na 0.

Elektromagnetické polia

Zariadenie podlieha všetkým štandardom pre EMF (Electromagnetic Fields).

Pri správnom používaní nehrozí žiadne riziko poškodenia ľudského tela, čo je vedecky podložené.

Pred prvým použitím

1. Odstráňte všetok obalový materiál a nálepky.
2. Umyte kôš a panvicu teplou vodou s tekutinou na riad a neabrazívnou špongiou.
3. S kusom látky umyte fritézu zvonku aj zvnútra.
4. Pred prvým fritovaním nechajte fritézu zapnutú na cca 20 minút na 200 °C prázdnu. Týmto sa vyparia škodlivé látky. Zaistíte poriadne vetranie v miestnosti.

Príprava na použitie

1. Umiestnite zariadenie na pevný, rovnomerný horizontálny podklad, odolný voči teplu.
2. Vložte kôš do panvice (Obrázok 3).



 **Nelejte do panvice olej ani iné tekutiny a nepokladajte nič na vrch fritézy.** 

Fritovanie horúcim vzduchom

1. Pripojte hlavný kábel do zásuvky zabudovanej v stene.
2. Opatrne vyberte panvicu z fritézy (Obrázok 4).



3. Umiestnite ingrediencie do koša.
4. Vsuňte panvicu naspäť do fritézy (Obrázok 5).



Poznámka:

Nikdy nepoužívajte panvicu bez koša vo vnútri. Krátko po použití sa nechyťajte panvice, dosahuje vysokú teplotu. Držte jedine rúčku.

5. Vyberte správnu teplotu pre ingrediencie, pozrite sekciu **Nastavenia** (str. 5) (Obrázok 6).



Poznámka:

K dispozícii je 7 funkcií: hranolky, kura, steak, kreveta, mäso, koláč, ryba. Stlačte tlačidlo na zvolenie správnej funkcie pre jednotlivé ingrediencie. Čas sa dá počas chodu meniť – TIME PLUS, resp. MINUS, na ovládacom paneli, jedno stlačenie sa rovná úprave o 1 minútu. Teplota sa upravuje tlačidlami TEMP PLUS a TEMP MINUS – 1 stlačenie je 5 stupňov. Pre rapídne zmeny teploty podržte dlho.

6. Vyberte vhodný čas prípravy pre ingrediencie, opäť to môžete vidieť v sekcii **Nastavenia**.
7. Tým že zvolíte čas prípravy, zapnete zariadenie (Obrázok 7). Ak zariadenie nie je v prevádzke, pridajte 3 minúty k predpokladanému času prípravy. Predhrievajte zariadenie po dobu 3 minút, ak je studené. Stlačte WARM UP a PLUS ako prvé, potom zapnite tlačidlo na zapínanie na zapnutie fritézy k postupnému ohrievaniu. Po ohrievaní opatrne vyťahnite panvicu z fritézy (Obrázok 4).
 - a. Zapínač a tlačidlo ohrievania sa zapnú.
 - b. Časovač odpočítava od nastaveného času do 0.
 - c. Svetlo ohrievania občas preblikuje, to indikuje prácu výhrevného telesa.
 - d. Zvyškový olej z ingrediencií sa usádza na dne panvice.



Na zapnutie fritézy, pootočte tlačidlo časovača na žiadaný čas prípravy, ten začne bežať.

Upozornenie:

Počas prúdenia horúceho vzduchu, ikonka ohrievania bliká a občas prestane. Toto indikuje, že vyhrievací element je zapnutý – teplota dosahuje úroveň na ktorú bola nastavená. Ak je vypnutý – teplota je pod úrovňou nastavenej.

Upozornenie:

Zariadenie sa prestane ohrievať, keď je panvica vybratá, vzduch prestane prúdiť po 5 sekundách.

8. Niektoré ingrediencie vyžadujú hrkanie počas času prípravy (Sekcia **Nastavenia** v tejto kapitole). Pre tento účel, vyťahnite panvicu zo zariadenia držaním rúčky a hrkajte. Potom zasuňte panvicu naspäť do fritézy (Obrázok 8).



Tip:

Môžete odstrániť kôš z panvice a hrkať ním pre zníženie váhy.

9. Ak počujete zvuk časovača, nastavený čas vypršal. Vyberte panvicu a umiestnite ju na teplu odolný povrch a stlačte tlačidlo na rúčke (Obrázok 9).



Poznámka: Zariadenie vypnete aj manuálne, tak že otočíte teplotu na 0.

10. Skontrolujte, či sú ingrediencie pripravené. Ak nie, tak jednoducho panvicu zasuňte naspäť a pridajte extra minúty.
11. Pre vybratie malých ingrediencií, ako napríklad hranolky, stlačte tlačidlo na uvoľnenie koša (1) a nadvihnite kôš z panvice (2) – (Obrázok 10).



Neprevracajte panvicu, inak sa olej usadí na jej dne a prenikne do ingrediencií.

12. Vyprázdňte kôš a dajte ho do misy alebo na tanier (Obrázok 11).

Tip:

Na vybratie veľkých alebo krehkých ingrediencií z koša, použite kliešte.



13. Po dokončení jednej várky jedla je fritéza okamžite pripravená na prípravu ďalšej.

Nastavenia:

Tabuľka 1 nižšie je len orientačná, keďže suroviny od rôznych výrobcov sa líšia veľkosťou, tvarom, a preto treba postupovať vždy podľa odporúčaní výrobcov.

i Tipy:

- Menšie ingrediencie spravidla vyžadujú kratšiu prípravu, viac ingrediencií len o trochu dlhšiu.
- Hrkanie s malými ingredienciami zabezpečí ich lepšie a rovnomernejšie prepečenie.
- Pridajte trošku oleja na čerstvé zemiaky pre chrumkavý výsledok.
- Nepripravujte príliš mastné ingrediencie ako napr. párky.
- Pochúťky, ktoré bežne pripravujete v trúbe, môžu byť takisto pripravené aj vo fritéze.
- Pridajte trošku oleja na čerstvé zemiaky pre ich lepšiu chrumkavosť
- Takisto aj polotovary sa dajú vo fritéze pripraviť. Polotovarové cesto je hotové rýchlejšie ako to urobené doma.
- Fritézou sa dajú ingrediencie aj ohriať. Na ich opätovné ohriatie nastavte teplotu na 150 °C a do 10 minút.

Umývanie, údržba a uskladňovanie

- Opravy sú vykonávané výlučne odborným predajcom.
- Skontrolujte, či sú všetky časti kompletne a nepoškodené. Ak nie, nepoužívajte výrobok, ale ohláste to predajcovi.
- Správna údržba predĺži funkčný život výrobku.
- Panvicu umývajte po každom použití, avšak na žiadnu časť výrobku nepoužívajte abrazívne materiály.
- Používajte mokrú handričku, horúcu vodu, a bežný prostriedok na riad, s hladkou neabrazívnou špongiou.
- V prípade potreby odmastite a na zvyšky jedla použite kefu.
- Po umytí uskladnite na suchom a čistom mieste.

Tabuľka 1 - Príprava jedál

	Min - max gramáž (g)	Minúty	Teplota (°C)	Použiť extra
Tenké mrazené hranolky	300 - 700	9 - 16, hrkať	200	
Hrubé mrazené hranolky	300 - 700	11 - 20, hrkať	200	
Domáce hranolky	250	16 - 20, hrkať	200	Pridať 0,5 PL oleja
Rosti	500	15 - 18, hrkať	180	
Zapečené zemiaky	100 - 500	15 - 18, hrkať	200	
Steak	100 - 500	8 - 12	180	
Bravčová kotleta	100 - 500	10 - 14	180	
Hamburger	100 - 500	7 - 14	180	
Klobása	100 - 500	13 - 15	200	
Ražniči	100 - 500	18 - 22	180	
Kuracie prsia	100 - 500	10 - 15	180	Predhriať panvicu
Jarné rolky	100 - 400	8 - 10, hrkať	200	Predhriať panvicu
Mrazené kuracie nugetky	100 - 500	6 - 10, hrkať	200	Predhriať panvicu
Mrazené rybie prsty	100 - 500	6 - 10, hrkať	200	Predhriať panvicu
Syry v strúhanke	100 - 400	8 - 10	180	Predhriať panvicu
Plnená zelenina	100 - 400	10	160	
Koláče	300	20 - 25	160	Forma na pečenie
Quiche	400	20 - 22	180	Forma na pečenie
Muffiny	300	15 - 18	200	Forma na pečenie
Sladké pochúťky	400	20	160	Forma na pečenie

Tabuľka 2 – Problémy a ich riešenie

Problém	Možná príčina	Riešenie
Fritéza nefunguje	Nie je zapojená správne	Hlavný kábel musí byť pevne zasunutý v stene
	Nie je nastavený časovač	Nastavte čas fritovania pre spustenie.
Ingrediencie nie sú prepečené	Priveľa surovín	Menej ingrediencií, na viackrát
Panvica sa nedá zasunúť	Priveľa surovín	Dodržujte mierku
	Panvica je nakrivo	Usmerňujte jej pohyb, kým začujete kliknutie
Biely dym	Mastné ingrediencie	Olej prenikajúci do panvice sa prehrieva príliš, avšak nemá to negatívny vplyv na zariadenie
Čerstvé hranolky sú nerovnomerne prepečené	Neboli poriadne premyté	Poriadne zemiaky umyte a zároveň aj zvyšky oleja z panvice.
Čerstvé hranolky nie sú chrumkavé	Dôvodom môže byť množstvo oleja	Dbajte na vysušenie zemiakov pred pridaním oleja, nakrájajte ich na menšie kúsky

Jurhan
GERMANY

BÝVANIE
DOMÁCNOSŤ
RELAX

www.jurhan.com