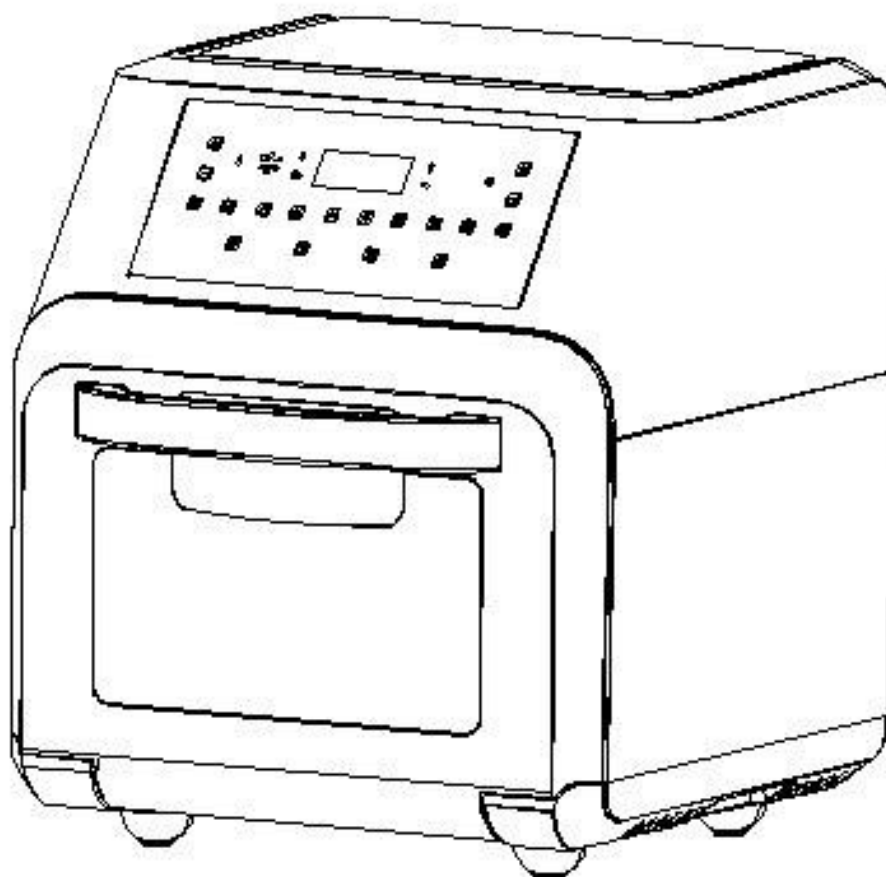


# DMS<sup>®</sup>

GERMANY

## Návod k použití



Digitální XXXL horkovzdušná fritéza DMS Germany HF-12 BASIC & DELUXE - 12 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 úchytnů 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.

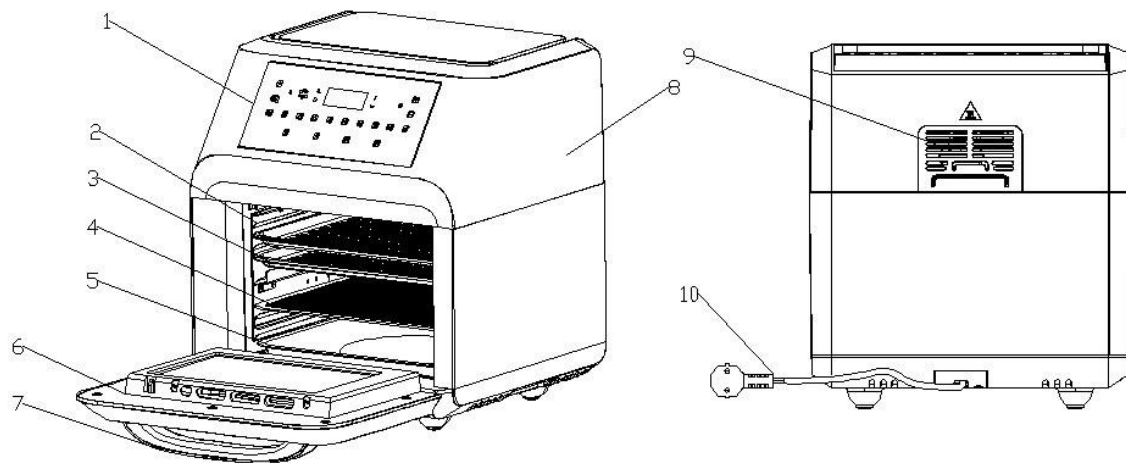
10. Nestavte na, nebo do blízkosti horkého plynového nebo elektrického hořáku nebo do trouby.
11. Extrémní opatrnost musí být při stěhování spotřebiče obsahující horký olej nebo jiné horké kapaliny.
12. Vždy připojte nejdříve zástrčku do přístroje, poté zapojte kabel do zásuvky ve zdi. Chcete-li odpojit, 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

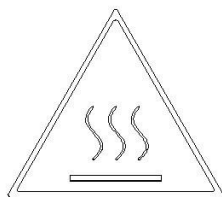
Horkovzdušná fritéza poskytuje jednoduchý a zdravý způsob přípravy vašich oblíbených jídel. Pomocí rychlé cirkulace horkého vzduchu a horního grilu, je schopna připravit celou řadu pokrmů. Nejlepší na tom je, že horkovzdušná fritéza ohřívá jídlo ve všech směrech a většina potravin nepotřebuje olej.

## Obecný popis (obr. 1)

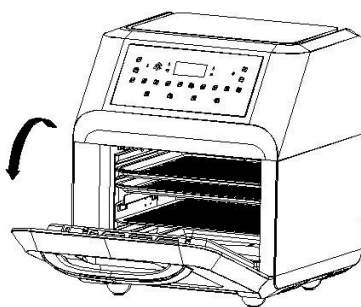
1. Ovládací panel
2. Zásobník
3. Rošt na maso
4. Mřížka na sušení
5. Odkapávací pánev
6. Rám dveří
7. Rukojeť
8. Hlavní tělo přístroje
9. Odvod vzduchu
10. Kabel (elektrická šňůra)



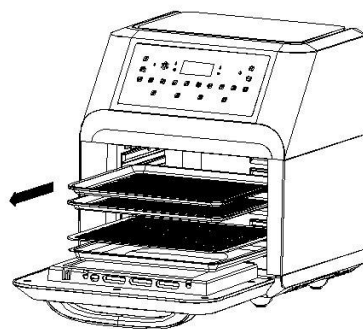
Obr. 1



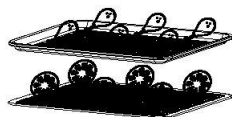
Obr. 2



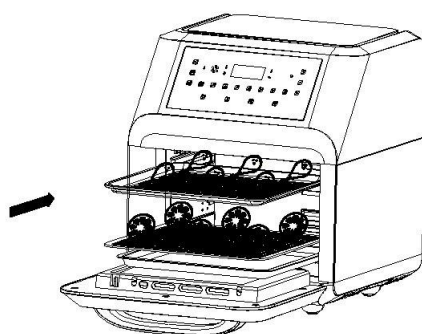
Obr. 3



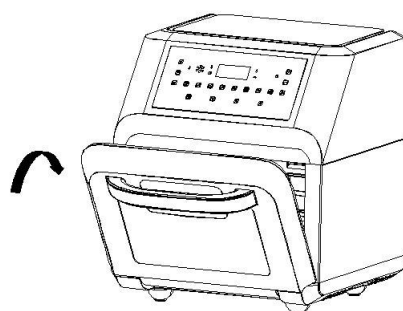
Obr. 4



Obr. 5



Obr. 6



Obr. 7

## 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.
- Nezapojujte spotřebič nebo neobsluhujte ovládací panel s mokřkýma 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 umístěný 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. Vyjměte pánev ze zásobníku. (Obr. 4)

**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. Vložte přísady do košíku. (Obr. 5)
3. Opatrně vytáhněte hrnec ven z horkovzdušné fritézy. (Obr. 6)
4. Zavřete dvířka. (Obr. 7)

Pečlivě sladte s vodítky v těle fritézy.

**Nikdy nepoužívejte hrnec bez pánve v ní.**

**Pozor: Nedotýkejte se hrnce během a po určité době používání, bude velmi horký. Držte hrnec jen za držadlo k tomu určené.**

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.

*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 zbývajícimu 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.

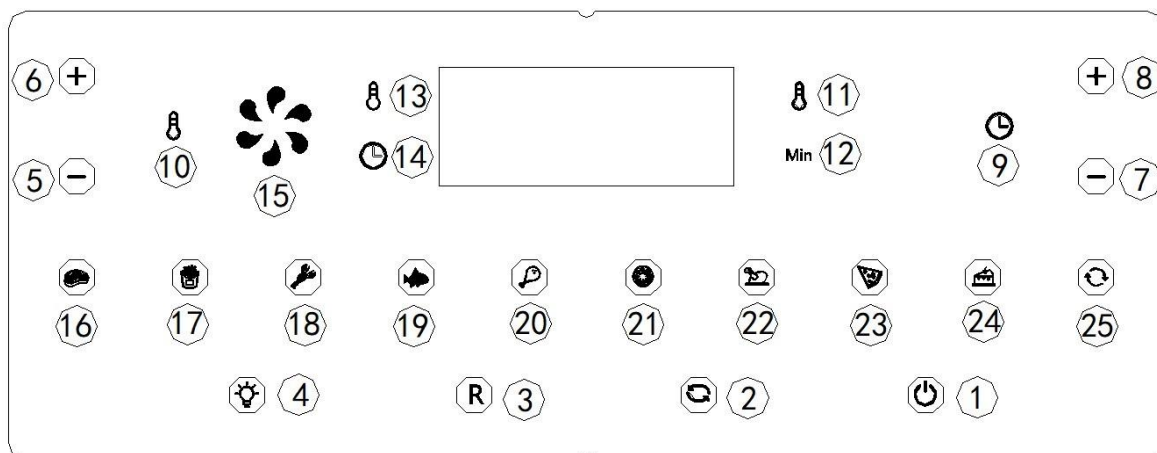
**Neobracejte koš vzhůru nohama s hrncem stále připojené k němu, přebytečný olej, který se shromáždí na dně hrnce začne unikat do pokrmu.**

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

10. Vyprázdnění koše 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 – Synchronní motor**

Stiskem tlačítka Synchronního motoru nastavíte pohon pro příslušenství jako je rošt na kuře nebo klec na hranolky. 360° rotace udělá jídlo ještě více chutné a lépe propečené.

### **Tlačítko 3 – 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 4 – Osvětlení**

Volbou tlačítka osvětlení rozsvítíte světlo uvnitř fritézy pro kontrolu pokrmů uvnitř.

### **Tlačítko 5 a** **Tlačítko 6 - Ovládací tlačítka teploty**



## Tlačítko 7 a Tlačítko 8 - Ovládací tlačítka časovače

Volba **Tlačítka 5** a **Tlačítka 6** 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.

Volba **Tlačítka 7** a **Tlačítka 8** vám umožní přidat nebo snížit čas vaření po krocích o 1 minutu. Podržením tlačítka se bude teplota měnit rychle.

**Kontrolka 9 – Nastavení času Tlačítka 7 a 8**

**Kontrolka 10 – Nastavení teploty Tlačítka 5 a 6**

**Kontrolka 11 – Indikátor teploty**

**Kontrolka 12 – Indikátor časovače**

**Kontrolka 13 – Světelná signalizace teploty**

**Kontrolka 14 – Světelná signalizace časovače**

**Kontrolka 15 – Ukazatel provozu**

**Kontrolka 16-24 – 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 hrnec krátce z přístroje sotva narušuje proces smažení v horkém vzduchu.

### Tipy

- *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.

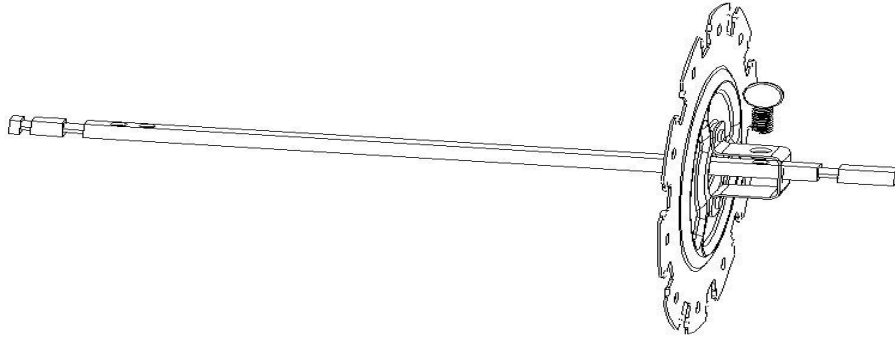
	Min-max množství (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Protřepat	Další informace
<b>Brambory a hranolky</b>					
Tenké mražené hranolky	500 – 600	25 – 30	200	Ano	
Tlusté mražené hranolky	500 – 600	30 – 35	200	Ano	
Gratinované brambory	600	25 – 30	200	Ano	
<b>Maso a drůbež</b>					
Steaky	100 – 600	25 – 30	180		Po 6 min otočit
Vepřové kotlety	100 – 600	25 – 30	180		
Hamburgery	100 – 600	10 – 15	180		
Mleté maso	100 – 600	13 – 15	200		
Drůbeží stehýnka	100 – 600	25 – 40	180		Po 10 min otočit
Kuře	2000 – 2500	30 – 35	190		
Kuřecí prsa	100 – 600	15 – 20	180		
<b>Malé občerstvení</b>					
Jarní rolky	100 – 600	10 – 15	200	Ano	
Ryby	100 – 600	8 – 15	160		Po 7 min otočit
Krevety	100 – 500	6 – 15	160		Po 6 min otočit
Sýrové nugety	100 – 500	8 – 10	180		
Sušené ovoce a zelenina	100 – 500	240	65		
<b>Pečení</b>					
Koláče	400	25 – 30	160		
Pizza	500	15 – 20	200		
Muffiny	400	15 – 18	200		
Sladké pochoutky	500	20	160		

Poznámka: Přidejte 3 minuty času navíc, když začnete smažení a fritéza je stále chladná.

## Instalace příslušenství

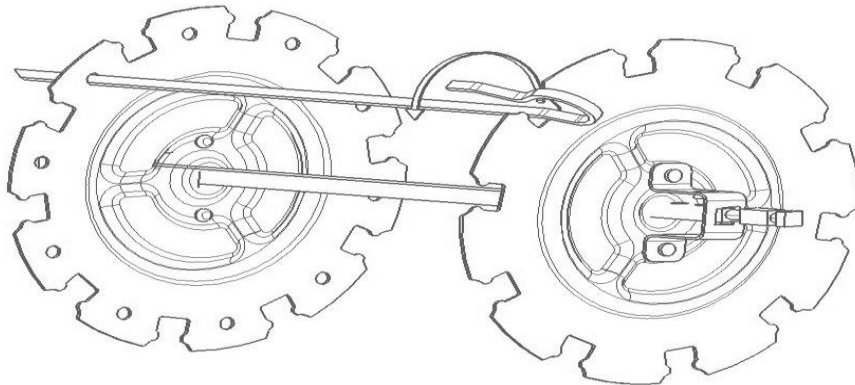
### Instalace rotační roštu na špízy (verze DELUXE)

Na hřídel nasuňte disk. Otvor na disku musí sedět s otvorem na hřídeli, aby mohl být zajištěn šroubem.



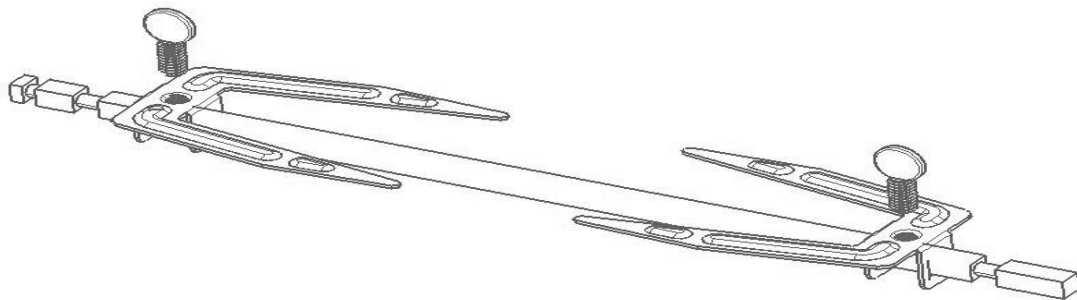
Podobně nasadte druhý kus disku.

Jehly na špízy vložte do otvoru na jedné straně a druhou stranu držte stlačenou, poté pootočte a pusťte. Jehla se zajistí v otvoru.



### Instalace roštu na kuře (vidlice)

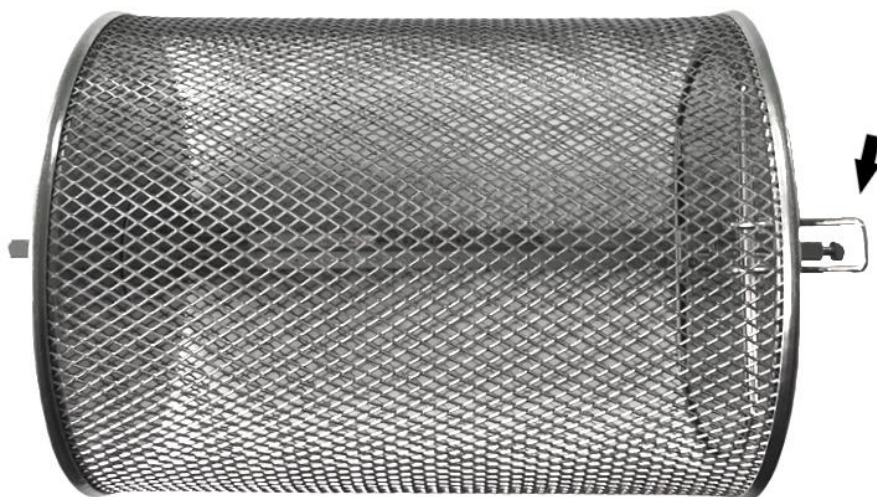
Na hřídel nasadte ploché vidlice a zajistěte šrouby, jak je znázorněno na obrázku. Otvory na vidlici musí sedět s otvory na hřídeli.



### **Rotační košík na hranolky (verze DELUXE)**

Stiskem tlačítka na kleci otevřete dvířka můžete vložit potraviny.

Pomocí vidlice vložíte do zařízení



### **Zvedací rukojeť**

Pro vytahování roštů, použijte dodanou vidlici zasunutím do otvorů na roštu.



## Čištění

Vyčistěte přístroj po každém použití.

**Na pečící prostor a pánve nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní nebo abrazivní čisticí materiály k jejich čištění, protože by to mohli poškodit nepřilnavý povrch.**

1. Vyjměte zástrčku ze zásuvky a nechte vychladnout.  
*Poznámka: Otevřete dvířka horkovzdušné fritézy a přístroj vychladne rychleji.*
2. Otřete vnější části přístroje vlhkým hadříkem.
3. Vyčistěte pánve horkou vodou, některým čisticím prostředkem a neabrazivní houbičkou.  
Můžete použít odmašťovací kapalinu, aby se odstranily veškeré zbytky nečistot.  
*Tip: Je-li špína přilepená ke koši nebo na pánvi, dejte pánve do horké vody s trochou mycího prostředku a nechejte máčet po dobu asi 10 minut.*
4. Vyčistěte vnitřek zařízení s horkou vodou a neabrazivním houbou.
5. Vyčistěte topné těleso čisticím 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.
Pokrmu 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.
Pokrmu jsou smažené nerovnoměrně	Některé pokrmy je třeba protřepat po uplynutí poloviny doby přípravy.	Potraviny, 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 rošt do fritézy	Na roštu je příliš mnoho potravin.	Nenaplňujte koš nad značku MAX.
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 pánev 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 ~ 50 Hz
- Příkon: 1800 W
- Kapacita koše: 12 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-12 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;