

**Jurhan**  
GERMANY

BÝVANIE  
DOMÁCNOSŤ  
RELAX

## DIGITÁLNA FRITÉZA S DOTYKOVÝM DISPLEJOM



[www.jurhan.com](http://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.

Len pre domáce a nekomerčné použitie

Tieto inštrukcie 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. Rúčka koša
4. Tlačidlo na vyprázdenie koša
5. Gombík na zapnutie / zrušenie
6. LED s dotykovou obrazovkou
7. Kontrola časovaču: 0 – 30 min
8. Kontrola teploty 80 – 200 °C
9. Prednastavenie – opakované stlačenie M pre vybratie programu
10. Prívod vzduchu
11. Vývody vzduchu
12. Sieťový kábel



### Technické údaje

Model	DBHF002
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

- Nevystavujte priamemu kontaktu s vodou, kvôli elektrickému napätiu.
- Nevystavujte priamemu kontaktu s tepelnými spotrebičmi.
- Nezakrývajte prívod ani vývod vzduchu.
- Olej v panvici zvyšuje riziko požiaru.
- Nedotýkajte sa zariadenia zvnútra, kým je zapnuté.
- Uistite sa, že zariadenie pracuje na rovnakej voltáži, na akú je prispôsobená zásuvka.
- Zariadenie nepoužívajte ak je poškodený hlavný kábel, zásuvka, alebo iná časť.
- Nepoužívajte zariadenie v dosahu detí.
- Ponechajte zariadenie mimo horúcich povrchov.
- Nenechávajte hlavný kábel v pozícii, v ktorej by sa doňho dalo zakopnúť.
- Kábel nezachľupajte.
- Nenarábajte s káblom ak máte mokré ruky.
- Nepoužívajte predlžovačku na zariadenie.
- Nenechávajte zariadenie v blízkosti záclon alebo iných textílií.
- Nechajte okolo zariadenia aspoň 10 cm voľného priestoru z každej strany.
- Nepokladajte nič na vrch zariadenia.
- Nepoužívajte zariadenie na iný účel než ten ktorý je v návode.
- Nenechávajte zariadenie pracovať bez jeho kontrolovania.
- Nepribližujte sa k pare, ktorá vychádza z fritézy.
- Ak z fritézy vychádzajú tmavé oblaky dymu, okamžite ju vypnite zo zásuvky.
- Dbajte na bezpečnosť detí, zabráňte ich používaniu fritézy bez dohľadu dospelaj osoby.
- Deti nesmú umývať fritézu ani sa podieľať na jej údržbe.

### 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.

### Príprava na použitie

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



**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 3).



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



- Vyberte funkciu a teplotu pre ingrediencie (Obrázok 5).



**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.

- Vyberte správnu teplotu a funkciu zo 7 menovaných a stlačte zapínač, zariadenie sa spustí a zohrieva ingrediencie. Tlačidlo M slúži na výber a zmenu funkcie. Zmeny času a teploty sú možné.
- Ikonky ohrievania a vzduchu budú blikať počas chodu zariadenia (Obrázok 6).



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.

**Ak je zariadenie chladné, pridajte 3 minúty k príprave jedla.**

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 vytiahnite panvicu z fritézy (Obrázok 3).

**Upozornenie:**

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

- Svetlo zapnutia a svetlo ohrievania sa zapnú
- Časovač spustí odpočítavanie času prípravy.
- Počas procesu fritovania horúcim vzduchom, ohrievacie svetlo sa zapne a vypne z času na čas. Toto indikuje, že ohrievací element je zapnutý a vypnutý na dosiahnutie nastavenej teploty.
- Prebytočný olej z ingrediencií je na dne panvice.

8. Niektoré ingrediencie vyžadujú hrkanie počas času prípravy (Sekcia Nastavenia v tejto kapitole). Pre tento účel, vytiahnite panvicu zo zariadenia držaním rúčky a hrkajte. Potom zasuňte panvicu naspäť do fritézy (Obrázok 7).



**Upozornenie:**

Nestláčajte tlačidlo na panvici počas hrkania (Obrázok 8).



**Tip:**

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

9. Ak počujete zvuk časovača, nastavený čas vypršal. Vzyberte panvicu a umiestnite ju na teplu odolný povrch
- Poznámka:** Zariadenie vypnete aj manuálne, tak že otočíte teplotu na 0.
10. Skontrolujte, či sú ingrediencie pripravené. Ak nie, tak jednoducho panvicu zasuňte naspäť.
11. Pre vybratie malých ingrediencií, ako napríklad hranolky, stlačte tlačidlo na uvoľnenie koša (1) a nadvihnite kôš z panvice (2) – Obrázok 9.



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 10).



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

**Tipy:**

- Menšie ingrediencie spravidla vyžadujú kratšiu prípravu, viac ingrediencií len o trochu dlhšiu.
- Hrkanie s malými ingredienciami zabezpečí ich lepšie a rovnomernejšie prepečenie.
- Pridajte trochu oleja na čerstvé zemiaky pre chrumkavý výsledok.
- Nepripravujte príliš mastné ingrediencie ako napr. párky.
- Pochútky, ktoré bežne pripravujete v trúbe, môžu byť takisto pripravené aj vo fritéze.
- 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)	Hrkať
Tenké mrazené hranolky	300 - 700	9 - 16	200	✓
Hrubé mrazené hranolky	300 - 700	11 - 20	200	✓
Domáce hranolky	250	16 - 20	200	✓
Rosti	500	15 - 18	180	✓
Zapečené zemiaky	100 - 500	15 - 18	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	
Jarné rolky	100 - 400	8 - 10	200	✓
Mrazené kuracie nugetky	100 - 500	6 - 10	200	✓
Mrazené rybie prsty	100 - 500	6 - 10	200	✓
Syry v strúhanke	100 - 400	8 - 10	180	
Plnená zelenina	100 - 400	10	160	
Koláče	300	20 - 25	160	
Quiche	400	20 - 22	180	
Muffiny	300	15 - 18	200	
Sladké pochúťky	400	20	160	

**Tabuľka 2 – Problémy a ich riešenie**

<b>Problém</b>	<b>Možná príčina</b>	<b>Riešenie</b>
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](http://www.jurhan.com)