



DeepL

Subscribe to DeepL Pro to translate larger documents

Visit [www.DeepL.com/pro](http://www.DeepL.com/pro) for more information



monzana®

## Horkovzdušná fritéza Healthy & Fit

*Fritéza na vzduchu Healthy & Fit*



ČÍSLO PRODUKTU: 104343, 104344

MODEL: DBHF003

Vážený zákazníku,

Děkujeme, že jste si vybrali výrobek od naší společnosti.

Abyste si výrobek užívali co nejdéle a zajistili bezpečné zacházení, dbejte na dodržování návodu k montáži a obsluze na následující straně. Tyto pokyny si prosím uschovejte pro budoucí použití.



### Service portal Deuba

V případě jakéhokoli servisu, reklamaci a technické podpory se můžete s důvěrou obrátit na náš vyškolený personál. [www.Deubaservice.de](http://www.Deubaservice.de)



**Pouze pro domácí použití a není vhodný pro komerční použití.**

Vyrobeno pro:  
Deuba GmbH & Co KG  
Zum Wiesenhof 84

66663  
Merzig  
Německo

Vyrobeno  
pro: Deuba

LTD  
Wyatt Way, Thetford  
Norfolk, IP24 1HB



Stav 2022/03 Rev2

www.tokrahome.com

# INSTRUKCE

POZOR! Dodržujte bezpečnostní pokyny und Aufbauanweisungen, um das Risiko von Zabraňte zranění nebo poškození výrobku. Pouze pro domácí použití a není vhodný pro komerční použití!

Wichtig: Lesen Sie die Anleitung vollständig und důkladně. Tyto pokyny si uschovejte pro budoucí použití. Pokud jednoho dne předáte výrobek dál, nezapomeňte předat i tento návod.

Malé části uchovávejte mimo dosah dětí. Zvláštní pozornost věnujte také

Auspacken darauf Plastiktüten und anderes Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí! Erstickungsgefahr!

Zkontrolujte, zda je rozsah dodávky kompletní. Zkontrolujte všechny pokyny a díly, zda nejsou poškozené.

Trotz sorgfältiger Kontrollen kann es passieren, že i to nejlepší zboží se během přepravy poškodí. Vadné díly mohou způsobit nebezpečí a poškození zdraví.

Nikdy neprovádějte žádné změny na výrobku vor! Durch Änderungen erlischt die Garantie und se výrobek může stát nebezpečným, v horším případě dokonce nebezpečným.

K čištění použijte houbu a teplou mýdlovou vodu. Nepoužívejte

lösungsmittelhaltigen Reiniger oder Waschmittel, z.B. Bleichmittel können das Produkt beschädigen.

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Diese nagelneue Heißluftfriteuse bietet Ihnen die jednoduchý . možnost, k přípravě oblíbených pokrmů k přípravě.

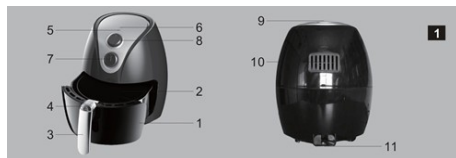
Prostřednictvím Verwendung eines heißen, schnellen Luftstroms a grilem, je přístroj schopen připravit širokou škálu pokrmů. To nejlepší na něm, dass die Heißluftfriteuse jede mögliche Speise zahřívá ze všech stran a většina složek Výrobek je kein Öl benötigen.

určen výhradně ke smažení a Grillen, sowie zum Auftauen und Aufwärmen von Lebensmitteln bestimmt.

Výrobek používejte pouze k určenému účelu. V případě jakéhokoli poškození aufgrund von einer nicht bestimmungsgemäßen Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za Haftung. Jegliche Modifikation am Produkt kann die Sicherheit negativ beeinflussen, Gefahren verursachen und führt zum Erlöschen der Garantie.

## Obecný popis (obrázek 1)

- 1 Košík
- 2 Pan
- 3 Rukojeť koše
- 4 Tlačítko pro uvolnění koše
- 5 Aufheizen-Leuchte
- 6 Kontrolka zapnutí
- 7 Tlačítko časovače (0-30min.)/zapnutí
- 8 Knoflík pro regulaci teploty (80-200 °C)
- 9 Lufteinlass
- 10 Luftauslassöffnung
- 11 Napájecí kabel



## Vysvětlení symbolu

	Nebezpečí popálení horké povrchy. Nepoužívejte s dotýkat horkými rukama.
	Achtung, potentielle Gefahr! Genau lesen und Poznámka!
	Tipy a doporučení jsou označeny tímto symbolem.
	Für Lebensmittel geeignet

## Technické údaje

Model	DBHF003
Provozní napětí	220 -240 V
Frekvence	50Hz/60Hz
Max. Výkon	1485W
Nastavitelný teplotní rozsah	80-200°C
Časovač	až 30 min.
Třída ochrany	I



## Bezpečnostní pokyny

-Neponořujte kryt do vody ani jej neoplachujte pod tekoucí vodou kvůli elektronickým a topným prvkům.

- Zabraňte vniknutí kapalin do přístroje, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo zkratu.

- Všechny přísady nechte v koši, aby nedošlo ke kontaktu s topnými tělesy.

### Nebezpečí požáru!

- Bedecken Sie den Lufteinlass und Luftauslass des Zařízení nefunguje, když je v provozu.

- Nepoužívejte spotřebič, pokud svítí entzündliche Gase in der Luft vorhanden sind.

- Naplnění pánve by mohlo způsobit požár.

- Nedotýkejte se vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.

- Ujistěte se, že síťové napětí ve vaší domácnosti odpovídá provoznímu napětí uvedenému na typovém štítku spotřebiče. stimmt.

- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozena zástrčka, napájecí kabel nebo jiné části.

- Poškozený napájecí kabel nepředávejte k výměně nebo opravě osobě, která k tomu není oprávněna.

- Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí.

- Napájecí kabel udržujte mimo dosah horkých ploch pryč.

- Ujistěte se, že připojený síťový kabel nepředstavuje nebezpečí zakopnutí. Kabel nesmí viset dolů z instalační plochy, aby nedošlo k strhnutí spotřebiče. Nikdy netahejte za síťový kabel, abyste spotřebič přemístili.

- Kabel položte tak, aby nebyl zmačkaný nebo zalomený.

- Přístroj vždy připojujte do uzemněné zásuvky. Vždy se ujistěte, že Stecker richtig in der Steckdose steckt.

- Síťovou zástrčku nikdy nevytahujte ze zásuvky za kabel, ale pouze za úchytné plochy, které jsou k tomu určeny.

- Síťovou zástrčku nikdy nezapojte ani neodpojujte mokřkýma rukama.

- Přístroj nezapojte do externího časovače.

- Nepoužívejte spotřebič s externím časovačem.

- Spotřebič neumísťujte na nebo do blízkosti von entflammbaren Materialien, wie Tischdecken nebo závěsy.

- Spotřebič nastavte ke stěně nebo k jinému spotřebiči. Za spotřebičem, po stranách a nahoře ponechte alespoň 10 cm volného prostoru.

- Na přístroj nepokládejte žádné předměty.

- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než je uvedeno v tomto návodu.

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt bñh.



Za tímto účelem nastavte časovač na více než 3 minuty a počkejte, dokud nezhasne kontrolka ohřevu (přibližně po 3 minutách). Poté naplňte koš a otočte časovač na uvedenou dobu přípravy.

a) Rozsvítí se kontrolka napájení a kontrolka zahřívání.

b) Časovač začne odpočítávat dobu přípravy.

c) Během fritování horkým vzduchem se kontrolka ohřevu čas od času rozsvítí a zhasne. To znamená, že se zapíná a vypíná topné těleso, aby se udržovala nastavená teplota.

d) Přebytečný olej z ingrediencí se shromažďuje na dně pánve.

8. Některé přísady vyžadují, abyste je během přípravy protřepali (viz část "Nastavení" v této kapitole). Za tímto účelem vytáhněte pánev ze spotřebiče za rukojeť a zatřeste s ní. Poté pánev zasuňte zpět do fritézy. (Obrázek 8).



**Upozornění:** Během protřepávání nemačkejte tlačítko na rukojeti. (Obrázek 9)



**Tip:** Koš můžete z pánve spustit, abyste snížili jeho hmotnost při protřepávání.

Za tímto účelem vytáhněte pánev ze spotřebiče, položte ji na žáruvzdorný povrch a stiskněte tlačítko na rukojeti.

9. Jakmile uslyšíte zvukový signál časovače, nastavená doba přípravy uplynula. Vytáhněte pánev ze spotřebiče a položte ji na žáruvzdorný povrch. Poznámka: Spotřebič můžete vypnout také ručně. Za tímto účelem otočte knoflíkem teploty do polohy 0.

10. Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ještě nejsou hotové, jednoduše zasuňte pánev zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik dalších minut.

11. Chcete-li vyjmout drobné přísady (např. hranolky), stiskněte tlačítko pro uvolnění koše (1) a zvedněte koš z pánve (2). (Obrázek 11)



Pánev neotáčejte, jinak by olej, který se na ní shromáždil, odkapal na ingredience.

Pánev a přísady jsou po smažení horkým vzduchem horké. V závislosti na typu ingrediencí ve fritéze může z pánve unikat pára.

12. Vyprázdněte košik do mísy nebo na talíř. (Obrázek 12)



**Tip:** Chcete-li vyjmout velké nebo křehké ingredience, vyjměte je z koše pomocí kleští.

13. Když je dávka surovin připravena, fritéza může okamžitě připravit další koš.

### Nastavení

Níže uvedená tabulka vám pomůže najít správné základní nastavení pro příslušné složky.

Poznámka: Nezapomeňte, že tato nastavení jsou pouze orientační. Složky se liší svým původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit, že se jedná o nejlepší nastavení pro danou složku.

Technika rychlého uvolnění ohřívá vzduch ve spotřebiči okamžitě, pánev vytáhněte ze spotřebiče pouze na krátkou chvíli, jinak se proces přeruší.

**Tipy**

- Menší složky mají obvykle

kratší dobu přípravy než u větších.

- Větší počet ingrediencí vyžaduje pouze o něco delší dobu přípravy, menší počet ingrediencí vyžaduje o něco kratší dobu přípravy.

- Protřepávání menších ingrediencí během přípravy zajišťuje optimální konečný výsledek a může pomoci zajistit, aby se ingredience nesmažily nerovnoměrně.

- Do čerstvých brambor přidejte trochu oleje, aby byly křupavé. Suroviny smažte v horké fritéze několik minut po přidání oleje.

- V horkovzdušné fritéze nepřipravujte extrémně tučné suroviny, například klobásy.

- Svačiny lze připravovat také v nádobě v horkovzdušné fritéze.

- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 500 gramů.

- K rychlé a snadné přípravě plněných svačinek použijte hotové těsto. Příprava hotového těsta také zabere méně času než příprava těsta domácího.

- Pokud chcete upéct koláč nebo quiche nebo pokud chcete fritovat křehké ingredience nebo plněné ingredience, vložte do koše fritézy plech na pečení nebo plech do trouby.

- Horkovzdušnou fritézu můžete použít také k ohřevu surovin. Pro ohřev ingrediencí nastavte teplotu na 150 °C až na 10 minut.

### Optimální hranolky, trochu hnědé a křupavé

Ty nejlepší hranolky získáte bez oleje, postupujte podle níže uvedeného návodu, budete překvapeni:

- Nepřidávejte olej.

- Nastavte 200 °C a předehejte 4 minuty.

- Ujistěte se, že jsou hranolky suché. Při vyndávání hranolky z mrazáku se ujistěte, že na nich není led. Pokud je na hranolkách led

vyčistit a vysušit. Čím jsou sušší (pouze suché, ne nutně zcela rozmražené), tím je výsledek lepší, stejně jako v případě běžných fritéz.

- Používejte co nejužší hranolky.

- Doba přípravy ve fritéze by měla být 15-18 minut. Tato doba také zcela závisí na konkrétních hranolcích, stačí experimentovat s oblíbenou značkou, dokud výsledek nebude podle vašich představ.

	Min. a max. množství (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Shake	Další informace
Brambory & Hranolky					
tenké zmrazené Hranolky	300-700	9 - 16	200	třást	
tlusté zmrazené Hranolky	300-700	11 - 20	200	třást	
domácí Hranolky (8x8 mm)	300-800	16-10	200	třást	½ čajové lžičky oleje přidat
domácí Bramborové klíny	300-800	18-22	180	třást	½ čajové lžičky oleje přidat
domácí Bramborové kostky	300-750	12-18	180	třást	½ čajové lžičky oleje přidat
Růstí	250	15-18	180	třást	
Bramborový gratin	500	15-18	200	třást	
Maso a drůbež					
Steak	100-500	8-12	180		
Vepřová kotleta	100-500	10-14	180		
Hamburk	100-500	7-14	180		
Masová rolka	100-500	13-15	200		
Klůb	100-500	18-22	180		
Kuřecí prsa	100-500	10-15	180		
Občerstvení					
Jarní závitky	100-400	8-10	200	třást	Připraveno do trouby použít
mražené kuře Nuggets	100-500	6-10	200	třást	Použití připravené k pečení v troubě
zmražené Rybí prsty	100-400	6-10	200		Připraveno do trouby použít
zmražené Drobky	100-400	8-10	180		Připraveno do trouby použít



Muffiny	300	15-18	200		Plech na pečení použit
sladké občerstvení	400	20	160		Plech na pečení/trouba

Vyrobte si vlastní hranolky

Chcete-li si vyrobit vlastní hranolky, postupujte podle následujících pokynů.

1. Oloupejte brambory a nakrájejte je na proužky.

2. Proužky brambor řádně omyjte a osušte je kuchyňským papírem.

3. Do misky dejte ½ lžičky olivového oleje, vložte do ní proužky a míchejte, dokud se proužky nepotáhnou lehkým filmem oleje.

4. Prsty nebo vhodným kuchyňským náčiním vyjměte proužky z mísy a přebytečný olej nechte v míse. Proužky vložte do košíku. Poznámka: Proužky brambor nesypejte do koše, aby přebytečný olej nevytekl přes koš do pánve.

5. Bramborové proužky smažte podle pokynů v této kapitole.

### Čištění, údržba a skladování

- Údržbu a opravy nechte provádět pouze u odborníka nebo ve specializovaném servisu.

- Před prováděním údržby nebo kontroly spotřebič vždy vypněte.

- Zkontrolujte všechny díly, zda nevykazují známky opotřebení. Pokud zjistíte závady, výrobek dále nepoužívejte. Díly nechte vyměnit pouze za originální náhradní díly odborníkem v souladu s pokyny výrobce.

- Nedostatečná péče a údržba může vést k poškození přístroje. Může dojít k nebezpečným situacím.

- Pravidelná údržba přispívá k bezpečnosti výrobku a prodlužuje jeho životnost.

- Po každém použití spotřebič vyčistěte a udržujte jej v čistotě, abyste zabránili tvorbě bakterií.

**Pánev, koš a vnitřek spotřebiče nečistěte kovovým kuchyňským náčiním ani agresivními čisticími prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.**

1. Odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej vychladnout.


Poznámka: Pánev vyjměte, aby se fritéza rychleji ochladila.

2. Vnější stranu přístroje otřete vlhkým hadříkem.

3. Pánev a koš vyčistěte horkou vodou s trochou mycího prostředku a neabrazivní houbou.

Nečistoty, které ulpívají, můžete odstranit odmašťovacím přípravkem.

Poznámka: Pánev a koš lze mýt v myčce nádobí.

 **Tip: Pokud se v koši nebo na dně pánve usadí nečistoty, nalijte do pánve horkou vodu a trochu mycího prostředku. Vložte koš do pánve a nechte jej 10 minut namočený.**

4. Vyčistěte vnitřek jednotky horkou vodou a neabrazivní houbou.

5 Vyčistěte topné těleso kartáčkem, abyste odstranili zbytky jídla.

Po vyčištění spotřebič uložte na čistém a suchém místě.

## Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Přístroj není připojen k síti	Zapojte napájecí kabel do Zásuvka
	Nenastavili jste časovač	Otočte knoflíkem časovače na požadovanou hodnotu. Čas na zapnutí jednotky
Přísady, které byly připraveny v horkovzdušné fritéze, jsou tyto ještě nejsou hotové	Množství ingrediencí v koši je příliš velké.	Do košíku vložte méně ingrediencí. Menší množství jsou rovnoměrněji usmaženy.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Otočte knoflíkem teploty na požadovanou teplotu (viz kapitola "Nastavení" v části "Nastavení"), kapitola "Používání přístroje").
Složky se v horkovzdušné fritéze smaží nerovnoměrně.	Některé přísady je třeba během přípravy protřepat.	Přísady, které jsou na sobě nebo na sobě (např. hranolky), je třeba během přípravy několikrát protřepat. Viz oddíl "Nastavení" v kapitole "Použití jednotky"
Smažené občerstvení po vyjmutí z horkovzdušné fritézy nechutná křupavě.	Použili jste svačinu, kterou lze smažit v klasické fritéze. musí.	Použijte svačinky z trouby nebo je postříkejte trochou oleje, aby byly křupavější. vyrobili.
Pánev nelze do spotřebiče správně vložit. push	V košíku je příliš mnoho ingrediencí.	Koš nenaplňujte více, než je značka "MAX".
	Koš není v páni správně zasunutý.	Zatlačte koš do pánve, dokud neuslyšíte cvaknutí. poslouchejte.
Z jednotky stoupá bílý kouř.	Připravují mastné ingredience.	Pokud ve fritéze připravujete mastné suroviny, odkapává do pánve velké množství oleje. Olej vytváří bílý kouř a pánev se může rozpálit více než obvykle. To bude mít vliv na spotřebič, popř. ne konečný výsledek.
	Pánev stále obsahuje tuk z předchozího použití.	Bílý kouř vzniká zahříváním tuku na páni. Vyčistěte pánev důkladně po každém použití.
Čerstvé hranolky se v horkovzdušné fritéze smaží nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby byly během smažení tvrdé. pobyť.
	Kousky brambor jste předtím řádně neopláchnuli, je usmažili.	Kousky brambor řádně opláchněte, abyste z nich odstranili škrob. Odstraňte vnější část dílů.
Čerstvé hranolky nejsou po vyjmutí z horkovzdušné fritézy křupavé.	Křupavost hr a n o l k ů závisí na obsahu oleje a vody v hranolcích.	Před přidáním oleje se ujistěte, že jsou hranolky suché.
		Hranolky nakrájejte na menší kousky, aby byly křupavější.
		Pro dosažení křupavějšího