

# AFIK®

---

**Bedienungsanleitung  
Návod k obsluze  
Uputa za uporabu  
Használati útmutató  
Návod na obsluhu**

---



**Heißluftfritteuse  
Horkovzdušná fritéza  
Friteza na vrući zrak  
Forrólevegős sütő  
Teplovzdušná fritéza**



**AF-3.2**

## **Nur Zur Verwendung Im Innenbereich Nur Für Den Haushaltsgebrauch**

Bei Verwendung von elektrischen Geräten sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. **WARNUNG:** Dieses elektrische Gerät ist mit einer Heizfunktion ausgestattet. Deshalb können neben den Funktionsoberflächen auch andere Oberflächen sehr heiß werden. Da Temperaturen individuell wahrgenommen werden, muss dieses Gerät mit **VORSICHT** verwendet werden. Dieses Gerät darf ausschließlich an den dafür vorgesehenen Griffen und Griffflächen berührt werden. Schützen Sie sich stets vor Hitze, beispielsweise mit einem Handschuh oder Ähnlichem. Andere Oberflächen als die vorgesehenen Griffflächen müssen ausreichend abkühlen, bevor sie berührt werden können.
5. Ziehen Sie nach dem Gebrauch oder vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile entfernen oder wieder aufsetzen.
6. Typ Y: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, Vertriebspartner oder ähnlich qualifiziertes Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehör, welches nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann Verletzungen verursachen.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tisch- bzw. Arbeitsflächenkanten hängen und nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.

10. Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Gas- oder Elektroherden sowie in Backöfen.
11. Im Umgang mit einem Gerät, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist größte Vorsicht geboten.
12. Der Netzstecker muss mit dem Gerät verbunden sein, bevor Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Regler auf „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
14. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
15. Bewahren Sie das Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
16. Das Gerät darf nicht mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.

Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und Bereichen wie den Folgenden bestimmt:

- Küchen für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und andere Arbeitsumgebungen;
- landwirtschaftliche Betriebe;
- Hotels, Raststätten und andere Wohneinrichtungen (verwendet von Gästen bzw. Bewohnern);
- Frühstückspensionen.

# Über Ihre Heißluftfritteuse

Diese neuartige Heißluftfritteuse ermöglicht eine einfache und gesunde Zubereitung Ihrer Lieblings Speisen. Mithilfe von extrem schneller Heißluftzirkulation und einem Obergrill können verschiedenste Gerichte zubereitet werden. Die Heißluftfritteuse überzeugt durch eine Rundumerhitzung, wodurch die meisten Zutaten auch ohne Öl zubereitet werden können.

## Beschreibung der Bestandteile (Fig. 1)

- |                        |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| 1. Gehäuse             | 7. Taste zum Lösen des Frittierkorbs |
| 2. Temperaturregler    | 8. Frittierkorbgriff                 |
| 3. Zeitregler          | 9. Frittierbehälter                  |
| 4. Betriebsleuchte     | 10. Luftauslass                      |
| 5. Zubereitungsleuchte | 11. Netzkabel                        |
| 6. Frittierkorb        |                                      |

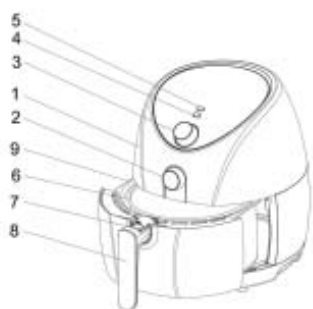


Fig.1

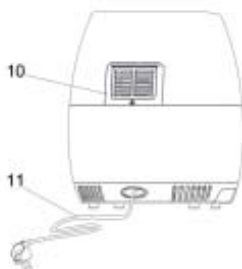


Fig.2

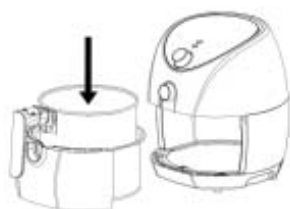


Fig.3



Fig.4



Fig.5



Fig.6



Fig.7



Fig.8



## **Wichtig**

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Verwendung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.

## **Gefahr**

- Tauchen Sie niemals das Gehäuse, welches elektrische Komponenten und die Heizelemente enthält, in Wasser oder spülen es unter fließendem Wasser.
- Vermeiden Sie das Eindringen jeglicher Flüssigkeiten in das Gerät, um einen Stromschlag oder Kurzschluss zu verhindern.
- Belassen Sie alle Zutaten im Frittierkorb bzw. verhindern Sie jeglichen Kontakt mit den Heizelementen.
- Decken Sie den Luftein- und Luftauslass während des Betriebs nicht ab.
- Befüllen Sie den Frittierbehälter nicht mit Öl: Brandgefahr.
- Berühren Sie die Innenseite des Geräts während des Betriebs nicht.

## **Warnung**

- Prüfen Sie, ob die Voltangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Netzstecker oder andere Bestandteile beschädigt sind.
- Ziehen Sie keine unautorisierte Person zurate, um ein beschädigtes Netzkabel zu reparieren oder zu ersetzen.
- Halten Sie das Gerät von heißen Oberflächen fern.
- Mit nassen Händen darf der Netzstecker nicht eingesteckt und das Bedienfeld nicht verwendet werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder andere Geräte. Halten Sie zu allen Seiten einen Mindestabstand von 10 cm ein.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen Zweck, als jenen, der in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist.

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Während des Betriebs entweicht heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie Hände und Gesicht vom Dampf fern. Seien Sie ebenso vorsichtig, wenn Sie den Frittierbehälter entnehmen, da heißer Dampf entweicht.
- Sämtliche zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden (Fig. 2)
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie bemerken, dass dunkler Rauch aus dem Gerät entweicht. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät entnehmen.

## **Achtung**

- Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät auf einer waagerechten, ebenen und stabilen Oberfläche befindet.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es kann für eine Verwendung in Umgebungen wie Küchen für Mitarbeiter, landwirtschaftliche Betriebe, Raststätten oder anderen Nichtwohngebäuden nicht geeignet sein. Ebenso ist es nicht dafür bestimmt von Gästen in Hotels, Raststätten, Frühstückspensionen und anderen Wohngebäuden verwendet zu werden.
- In folgenden Fällen erlischt die Garantie und wir behalten uns vor, keinerlei Haftung für entstandene Schäden zu übernehmen: Wenn das Gerät unsachgemäß, oder für gewerbliche oder semi-professionelle Zwecke verwendet wird, oder wenn das Gerät nicht unsachgemäß oder für gewerbliche oder semi-professionelle Zwecke verwendet wird, oder wenn das Gerät nicht gemäß dieser Bedienungsanleitung verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät stets vom Stromnetz, wenn Sie es nicht verwenden.
- Das Gerät muss ca. 30 Minuten abkühlen, bevor es sicher berührt oder gereinigt werden kann.

## **Automatisches Ausschalten**

Dieses Gerät verfügt über eine Zeitschaltuhr. Sobald diese den Wert Null erreicht hat, ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Drehen Sie den Zeitregler gegen den Uhrzeigersinn auf Null, um das Gerät manuell auszuschalten.

## **Vor dem ersten Gebrauch**

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Etiketten.
3. Reinigen Sie Frittierkorb und Frittierbehälter gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.

Hinweis: Diese Teile sind spülmaschinengeeignet.

4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

Dies ist eine Heißluftfritteuse, die ohne Öl verwendet wird. Geben Sie kein Öl oder Fett in den Frittierbehälter.

## **Vor dem Gebrauch**

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.

**Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Fläche, die nicht hitzebeständig ist.**

2. Setzen Sie den Frittierkorb in den Frittierbehälter (Fig. 3).
3. Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Staufach auf der Unterseite des Geräts.

**Geben Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Frittierbehälter.**

**Decken Sie das Gerät nicht ab, da ansonsten der Luftstrom unterbrochen und das Frittierergebnis beeinträchtigt wird.**

## Verwendung des Geräts

Mit der ölfreien Heißluftfritteuse kann eine Vielzahl von Zutaten verarbeitet werden. Die unten angeführte Tabelle hilft Ihnen dabei, sich mit dem Gerät vertraut zu machen.

### Heißluftfrittieren

1. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geerdeten Wandsteckdose.
2. Ziehen Sie den Frittierbehälter vorsichtig aus der Heißluftfritteuse (Fig. 4).
3. Geben Sie die Zutaten in den Frittierkorb. (Fig. 5)  
Tipp: Verwenden Sie den Trenner, um mehrere Zutaten bei der Zubereitung voneinander getrennt zu halten. Setzen Sie den Trenner in den Frittierkorb und geben Sie die gewünschten Zutaten in den nun getrennten Frittierkorb. Achten Sie darauf, dass die benötigte Zubereitungszeit und die erforderliche Temperatur der einzelnen Zutaten zusammenpassen, bevor Sie sie gleichzeitig zubereiten. Kartoffelspalten und Schnitzel können beispielsweise gemeinsam zubereitet werden, da sie die gleichen Einstellungen benötigen. Denken Sie daran, dass sich die maximale Menge jeder Zutat halbiert.
4. Schieben Sie den Frittierbehälter in die Heißluftfritteuse zurück (Fig. 6)  
Achten Sie darauf, dass dieser auf die Führungen in der Heißluftfritteuse passt.

**Verwenden Sie den Frittierbehälter niemals ohne den Frittierkorb.**

**Vorsicht: Berühren Sie den Frittierbehälter nicht während des Betriebs und einige Zeit danach, da er sich stark erhitzt. Halten Sie den Frittierbehälter ausschließlich am Griff.**

5. Bestimmen Sie die benötigte Zubereitungszeit der Zutat (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
6. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Zubereitungszeit (Fig. 7).



7. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Um die richtige Temperatur zu bestimmen, siehe Abschnitt „Einstellungen“ (Fig. 8).

**Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät kalt ist.**

**Hinweis: Sie können das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen. Drehen Sie den Zeitregler hierzu auf mehr als 3 Minuten und warten Sie, bis die Heizleuchte erlischt (nach ca. 3 Minuten). Geben Sie dann die Zutaten in den Frittierkorb und drehen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Zubereitungszeit (Fig. 7).**

- a. Die Zeitschaltuhr beginnt mit dem Countdown der Zubereitungszeit.
  - b. Während des Frittierens schaltet sich die Zubereitungsleuchte mehrmals ein und aus. Diese zeigt an, dass sich das Heizelement ein- und ausschaltet, um die eingestellte Temperatur zu halten.
  - c. Überschüssiges Öl aus den Zutaten sammelt sich auf dem Boden des Frittierbehälters.
8. Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“). Ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Setzen Sie den Frittierbehälter wieder in die Heißluftfritteuse ein.

**Achtung: Betätigen Sie keinesfalls die Taste am Griff während des Schüttelns (Fig. 3).**

Tipp: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie auch nur den Frittierkorb aus dem Frittierbehälter entnehmen und ihn schütteln. Ziehen Sie dazu den Frittierbehälter aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Fläche. Betätigen Sie nun die Taste am Griff und heben Sie den Frittierkorb aus dem Frittierbehälter.

Tipp: Wenn Sie den Zeitregler auf die Hälfte der benötigten Zubereitungszeit einstellen, hören Sie den Signalton, wenn die Zutaten geschüttelt werden müssen. Wenn Sie dies tun, müssen Sie den Zeitregler nochmals auf die verbleibende Zubereitungszeit einstellen.

9. Wenn ein Signalton ertönt, ist die Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Fläche. Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell abschalten. Drehen Sie dazu den Zeitregler auf Null.
10. Kontrollieren Sie, ob die Zutaten fertig zubereitet sind. Sind die Zutaten noch nicht fertig, schieben Sie den Frittierbehälter einfach zurück in das Gerät und stellen Sie weitere Minuten ein.
11. Um die Zutaten zu entnehmen (z.B. Pommes frites), ziehen Sie den Frittierbehälter aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Fläche. Betätigen Sie nun die Taste zum Lösen des Frittierkorbs und heben Sie diesen aus dem Frittierbehälter.  
**Leeren Sie den Frittierkorb nicht aus, wenn er noch mit dem Frittierbehälter verbunden ist. Ansonsten kann das überschüssige Öl, das sich am Boden des Frittierbehälters gesammelt hat, auf die Zutaten tropfen.**  
  
**Frittierbehälter, Zutaten und das Gerät sind heiß! Je nach Zutat kann Dampf aus dem Frittierbehälter entweichen.**
12. Leeren Sie die Zutaten des Frittierkorbs in eine Schüssel oder auf einen Teller.  
Tipp: Um größere oder empfindliche Zutaten zu entnehmen, verwenden Sie eine Zange.
13. Gleich nachdem eine Portion fertig frittiert wurde, kann eine Weitere in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.

## **Einstellungen**

Die unten angeführte Tabelle soll Ihnen dabei helfen, die grundlegenden Einstellungen für Ihre Zutaten zu wählen. Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen lediglich der Orientierung dienen. Da sich Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir für die optimale Einstellung Ihrer Zutaten nicht garantieren.

Da sich die Luft im Gerät extrem schnell erhitzt, beeinträchtigt eine kurze Entnahme des Frittierbehälters während der Zubereitung den Frittierprozess kaum.

Tipps:

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine kürzere Frittierzeit als größere.
- Größere Mengen an Zutaten benötigen nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit. Kleinere Mengen an Zutaten benötigen nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit sorgt für ein optimales Ergebnis und kann verhindern, dass sie ungleichmäßig frittiert werden.
- Wenden Sie die frischen Kartoffeln in etwas Öl, um knusprige Kartoffeln zu erhalten. Frittieren Sie die Zutaten in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten sie keine extrem fettigen Speisen, wie etwa Würstchen, in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die in einem Ofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Nehmen Sie optimalerweise 500 g Pommes für ein knuspriges Ergebnis.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt zudem eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Setzen Sie eine Back- oder Auflaufform in die Heißluftfritteuse, wenn Sie Quiches, empfindliche oder gefüllte Zutaten zubereiten möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse zudem dazu verwenden, Zutaten erneut zu erwärmen. Um Zutaten erneut zu erwärmen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150°C.

|                                           | Min. - Max.<br>Menge<br>(g) | Dauer<br>(Min.) | Temper-<br>atur (°C) | Schütteln | Zusatzinformation              |
|-------------------------------------------|-----------------------------|-----------------|----------------------|-----------|--------------------------------|
| <b>Kartoffeln und<br/>Pommes frites</b>   |                             |                 |                      |           |                                |
| Schmale gefrorene<br>Pommes frites        | 400-500                     | 18-20           | 200                  | Schütteln |                                |
| Breite gefrorene<br>Pommes frites         | 400-500                     | 20-25           | 200                  | Schütteln |                                |
| Kartoffelgratin                           | 600                         | 20-25           | 200                  | Schütteln |                                |
| <b>Fleisch und<br/>Geflügel</b>           |                             |                 |                      |           |                                |
| Steak                                     | 100-600                     | 10-15           | 180                  |           |                                |
| Schweinekotelett                          | 100-600                     | 10-15           | 180                  |           |                                |
| Hamburger                                 | 100-600                     | 10-15           | 180                  |           |                                |
| Hühnerkeulen                              | 100-600                     | 25-30           | 180                  |           |                                |
| Hühnerbrust                               | 100-600                     | 15-20           | 180                  |           |                                |
| <b>Snacks</b>                             |                             |                 |                      |           |                                |
| Frühlingsrollen                           | 100-500                     | 8-10            | 200                  | Schütteln | bratfertig verwenden           |
| Gefrorene Chicken-<br>Nuggets             | 100-600                     | 6-10            | 200                  | Schütteln | bratfertig verwenden           |
| Gefrorene<br>Fischstäbchen                | 100-500                     | 6-10            | 200                  |           | bratfertig verwenden           |
| Gefrorenes Brot<br>zerknittertKäse-Snacks | 100-500                     | 8-10            | 180                  |           | bratfertig verwenden           |
| Gefülltes Gemüse                          | 100-500                     | 10              | 160                  |           |                                |
| <b>Backen</b>                             |                             |                 |                      |           |                                |
| Kuchen                                    | 400                         | 20-25           | 160                  |           | Backform verwenden             |
| Quiche                                    | 500                         | 20-22           | 180                  |           | Back-/Auflaufform<br>verwenden |

|             |     |       |     |  |                             |
|-------------|-----|-------|-----|--|-----------------------------|
| Muffins     | 400 | 15-18 | 200 |  | Backform verwenden          |
| Süße Snacks | 500 | 20    | 160 |  | Back-/Auflaufform verwenden |

Hinweis: Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät kalt ist.

## Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

**Verwenden Sie keinerlei Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmaterialien zum Reinigen des beschichteten Frittierbehälters und Frittierkorbs, da ansonsten die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann.**

1. Stecken Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Entnehmen Sie den Frittierbehälter, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlt.

2. Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie Frittierbehälter, Trenner und Frittierkorb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht-scheuernden Schwamm.

Sie können entfettende Flüssigkeiten verwenden, um verbleibende Verschmutzungen zu entfernen.

Hinweis: Frittierbehälter und Frittierkorb sind spülmaschinengeeignet.

Tipp: Sollten sich Verschmutzungen vom Frittierkorb oder dem Boden des Frittierbehälters nicht lösen, füllen Sie den Frittierbehälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.

Geben Sie den Frittierkorb in den Frittierbehälter und lassen Sie das Ganze rund 10 Minuten einwirken.

4. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelrückstände zu entfernen.

## Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

## Umwelt

Entsorgen Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll. Entsorgen Sie es stattdessen an einer offiziellen Recycling-Sammelstelle. So helfen Sie, die Umwelt zu erhalten.

## Garantie und Service

Sollten Sie Serviceleistungen oder Informationen benötigen, wenden Sie sich an Ihren örtlich zuständigen Kundendienst.

## Störungsbehebung

| Störung                                                        | Mögliche Ursache                                         | Behebung                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.                      | Das Gerät ist nicht eingesteckt.                         | Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.                                                                     |
|                                                                | Die Zeitschaltuhr wurde nicht eingestellt.               | Drehen Sie den Zeitregler auf die gewünschte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.                                      |
| Die Zutaten sind nach Ablauf der Zeit nicht fertig zubereitet. | Im Frittierkorb befindet eine zu große Menge an Zutaten. | Geben Sie weniger Zutaten in den Frittierkorb. Kleinere Portionen werden gleichmäßiger frittiert.                               |
|                                                                | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.              | Drehen Sie den Temperaturregler auf die nötige Temperatur (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“). |
|                                                                | Die Zubereitungszeit ist zu kurz.                        | Drehen Sie den Zeitregler auf die nötige Zubereitungszeit (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“). |

|                                                                         |                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Zutaten sind ungleichmäßig frittiert.                               | Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.                 | Zutaten, die übereinander liegen (z.B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Verwendung des Geräts“).                                                                                |
| Frittierte Snacks sind nach Ablauf der Zubereitungszeit nicht knusprig. | Sie haben Snacks verwendet, die nur in einer herkömmlichen Fritteuse frittiert werden sollten.              | Verwenden Sie Snacks, die im Ofen zubereitet werden können und bestreichen Sie diese für ein knuspriges Ergebnis mit etwas Öl.                                                                                                                                             |
| Der Frittierbehälter lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.    | Es befinden sich zu viele Zutaten im Frittierkorb.                                                          | Geben Sie nicht mehr Zutaten in den Frittierkorb als bis zur MAX-Anzeige.                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                         | Der Frittierkorb ist nicht richtig in den Frittierbehälter eingesetzt.                                      | Drücken Sie den Frittierkorb in den Frittierbehälter, bis er hörbar einrastet.                                                                                                                                                                                             |
| Weißer Rauch entweicht aus dem Gerät.                                   | Sie bereiten fettige Zutaten zu.                                                                            | Wenn fettige Zutaten in der Heißluftfritteuse zubereitet werden, tropft eine größere Menge Öl in den Frittierbehälter. Das Öl verursacht weißen Rauch und der Frittierbehälter erhitzt sich mehr als sonst. Dies beeinträchtigt weder das Gerät noch das Frittierergebnis. |
|                                                                         | Der Frittierbehälter enthält Fett vom letzten Gebrauch.                                                     | Weißer Rauch entsteht durch die Erhitzung von heißem Fett im Frittierbehälter. Achten Sie darauf, den Frittierbehälter nach jedem Gebrauch zu reinigen.                                                                                                                    |
| Frische Pommes frites sind ungleichmäßig frittiert.                     | Die falsche Kartoffelsorte wurde verwendet.                                                                 | Verwenden Sie frische festkochende Kartoffeln.                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                         | Die Pommes frites wurden nicht ausreichend ab gespült, bevor Sie sie in den Frittierbehälter gegeben haben. | Spülen Sie die Pommes frites gut ab, um die Stärke zu entfernen.                                                                                                                                                                                                           |

|                                                                                  |                                                                                                |                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Die frischen Pommes frites sind nach Ablauf der Zubereitungszeit nicht knusprig. | Wie knusprig die Pommes frites werden, hängt von der Wasser- und Ölmenge der Pommes frites ab. | Achten Sie darauf, die Pommes frites gut abzutrocknen, bevor Sie Öl hinzufügen.  |
|                                                                                  |                                                                                                | Für ein knuspriges Ergebnis schneiden Sie die Pommes frites in feinere Streifen. |
|                                                                                  |                                                                                                | Für ein knuspriges Ergebnis fügen Sie ein klein wenig Öl hinzu.                  |

### Technische Daten & Merkmale:

Spannung: 220-240V~50/60Hz

Leistung: 1500W

Fassungsvermögen Frittierkorb: 3,2 Liter

Temperaturspanne: 80°C - 200°C

Zeitregler: 0 - 30 Minuten

### Entsorgung:



Das hier angeführte und auf dem Gerät angebrachte Symbol bedeutet, dass das Gerät als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft wurde. Es darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit anderen Haushalts-

oder Gewerbeabfällen entsorgt werden.

Die EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronikgeräte (2012/19/EU) wurde eingeführt, um Produkte unter Anwendung der optimalen zur Verfügung stehenden Verwertungs- und Recyclingverfahren wiederzuverwerten, um den Umwelteinfluss zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und um Deponien zu vermeiden.

Für Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- oder Elektronikgeräten, kontaktieren Sie bitte Ihre örtlichen Behörden.



## **Pouze Pro Použití v Interiéru**

## **Pouze Pro Použití v Domácnosti**

Při používání elektrických spotřebičů je nutné dodržovat základní bezpečnostní pokyny, včetně následujících:

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých ploch.
3. Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, neponořujte nikdy přístroj nebo kabel do vody nebo jiných tekutin.
4. **UPOZORNĚNÍ:** Tento elektrický přístroj je vybaven funkcí ohřevu. Proto, kromě funkčních a jiných povrchů mohou být povrchy velmi horké. Vzhledem k tomu že teploty jsou vnímány jednotlivě, musí být tento přístroj používán **OPATRNE**. Tohoto přístroje se můžete dotýkat pouze na k tomu určených úchytech a rukojetích. Chraňte se vždy před horkem, například, rukavicemi a podobně. Jiné plochy jako rukojeti musí dostatečně vychladnout před tím, než se jich dotknete.
5. Po každém použití a před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nechte přístroj vychladnout před odnímáním a nasazením jeho součástí nebo vymene.
6. Typ Y: Je-li poškozen síťový kabel, musí ho vyměnit výrobce, servisní služba nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí.
7. Použití příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může vést ke zranění.
8. Nikdy nepoužívejte spotřebič venku.
9. Nenechávejte napájecí kabel viset přes hrany stola nebo pracovní plochy a , nesmí přijít do styku s horkými povrchy.
10. Neumisťujte přístroj na nebo v blízkosti plynových nebo elektrických sporáků a trub.
11. Při manipulaci s přístrojem obsahujícím horký olej nebo jiné horké tekutiny, buďte velmi opatrní.

12. Zástrčka musí být připojena k přístroji předtím, než připojíte napájecí kabel do zásuvky. Chcete-li přístroj vypnout, otočte regulátor do polohy "OFF" a odpojte napájecí kabel ze zásuvky.
13. Používejte tento spotřebič výhradně pro určený účel.
14. Tento spotřebič mohou obsluhovat děti od 8 let a osoby se sníženými tělesnými sensorickými a duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou dozorovány nebo byly upozorněny na bezpečné používání produktu a s tím spojená nebezpečí. Děti si nesmí s produktem hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti, ledaže by byly starší 8 let a pod dozorem.
15. Uchovávejte spotřebiče a kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
16. Přístroj nesmí být ovládaný externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládačem.

Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a místech, viz uvedeno níže:

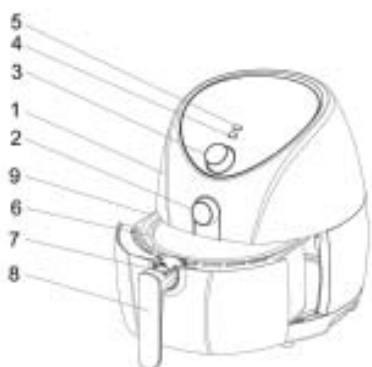
- v kuchyňkách pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
- zemědělské provozovny;
- hotelích, motelích a jiných ubytovacích zařízeních (které používají hosté popř. obyvatelé);
- v penzionech pro přípravu snídaní.

## **O vaší horkovzdušné fritéze**

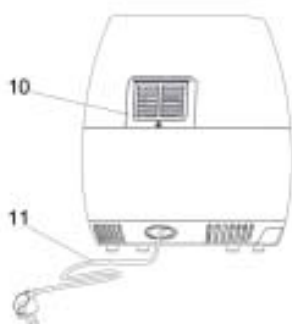
Tento nový typ horkovzdušné fritézy umožňuje snadnou a zdravou přípravu vašich oblíbených jídel. Za použití extrémně rychlé cirkulace horkého vzduchu a horní mřížky je možné vařit různé pokrmy. Horkovzdušná fritéza Vás přesvědčí rychlým ohřevem, čímž většina z přísad může být uvařená bez oleje.

## Popis komponentů (obr. 1)

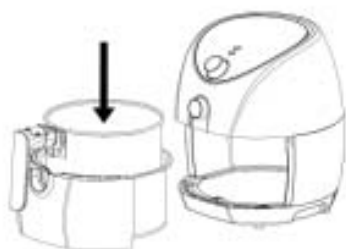
1. Kryt
2. Regulátor teploty
3. Regulátor času
4. Provozní kontrolka
5. Kontrolka
6. Fritovací koš
7. Tlačítko pro uvolnění koše na smažení
8. Rukojeť fritovacího koše
9. Fritovací nádoba
10. Vývod vzduchu
11. Síťový kabel



obr.1



obr.2



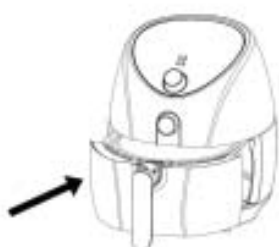
obr.3



obr.4



obr.5



obr.6



obr.7



obr.8

## Důležité

Přečtěte si prosím pozorně tento návod před prvním použitím a uschovejte jej pro pozdější použití.

## Nebezpečí

- Nikdy neponořujte kryt, který obsahuje elektrické součástky a topná tělesa, do vody nebo neoplachujte pod tekoucí vodou.
- Vyvarujte se vniku tekutin do spotřebiče, aby nedošlo k úderu el. proudem nebo zkratu.
- Ponechejte všechny přísady v fritovacím koši popř. zabraňte jakémukoliv kontaktu s topnými tělesy.
- Nezakrývejte přívod a vývod vzduchu během provozu.
- Neplňte fritovací nádobu olejem: Nebezpečí požáru.
- Nedotýkejte se vnitřku přístroje během provozu.

## Upozornění

- Zkontrolujte, zda-li údaj o voltech na spotřebiče souhlasí s místním síťovým napětím.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud jsou síťová šňůra, zástrčka nebo jiné komponenty poškozené.
- Nedovolte žádné nepovolané osobě opravovat poškozený napájecí kabel nebo jej vyměňovat.
- Udržujte přístroj v bezpečné vzdálenosti od horkých povrchů.
- Nezapojte napájecí kabel s mokřýma rukama a nepoužívejte tehdy ovládací panel.
- Napostavte přístroj přímo ke stěně nebo jinému zařízení. Zachovejte na všech stranách minimální vzdálenost 10 cm.
- Nezakrývejte přístroj.
- Přístroj nepoužívejte na jiný účel než je popsáno v tomto návodu k obsluze.
- Nenechávejte přístroj bez dozoru, když je v provozu.
- Během provozu, uniká horká pára uniká z výstupu vzduchu. Udržujte ruce a tvář pryč od páry. Budte stejně opatrní, při odebírání nádoby na smažení, protože uniká horká pára.

- Všechny přístupné povrchy budou během provozu horké (obr. 2)
- Okamžitě vytáhněte napájecí kabel, pokud si všimnete, že z přístroje vychází tmavý kouř. Počkejte dokud nebude více vycházet kouř, před odebráním nádoby na fritování ze zařízení.

## **Upozornění**

- Ujistěte se, že zařízení je bezpečné položené na vodorovném, rovném a stabilním povrchu.
- Tento přístroj je určen pro použití v domácnostech. Přístroj není vhodný pro použití v prostředích, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, farmách, čerpacích stanicích nebo jiných nebytových prostorách. Stejně tak není určen pro použití hosty v hotelích, motorestech, noclehu se snídaní a dalších ubytovnách.
- V následujících případech zaniká záruka a vyhrazujeme si právo nenést žádnou odpovědnost za škody: Když je přístroj používán nesprávně, nebo se používá pro komerční nebo poloprofesionální účely, nebo v případě, že přístroj není používán správně, nebo na profesionální nebo poloprofesionální účely nebo pokud zařízení není používáno v souladu s těmito pokyny.
- Odpojte přístroj ze sítě, když se nepoužívá.
- Přístroj musí vychladnout asi 30 minut před tím, než se ho bezpečně dotknete, nebo jej můžete čistit.

## **Automatické vypnutí**

Tento přístroj má časovač. Jakmile dosáhne hodnota nulu, ozve se pípnutí a zařízení se automaticky vypne. Otočte regulátor času proti směru hodinových ručiček na nulu, abyste spotřebič manuálně vypnuli.

## **Před prvním použitím**

1. Odstraňte veškerý balicí materiál.
2. Odstraňte všechny nálepky nebo štítky.

3. Očistěte fritovací koš a nádobu řádně horkou vodou, kapkou jaru a jemnou houbou.

Upozornění: Tyto části lze mýt v myčce na nádobí.

4. Otřete výrobek zevnitř i zvenku vlhkým hadříkem.

Toto je horkovzdušná fritéza, která se používá bez oleje.

Nepřidávejte do nádoby na fritování olej nebo tuk.

## Před použitím

1. Zařízení umístěte na stabilní, vodorovný povrch.

**Nedávejte přístroj na povrch, který není tepelně odolný.**

2. Dejte koš do fritovací nádoby (obr. 3).

3. Vytáhněte napájecí kabel z úložného prostoru na spodní části přístroje.

**Nepřidávejte olej nebo jiné tekutiny do nádoby na yprážanie.**

**Nezakrývejte přístroj, jinak je proud vzduchu zastaven a smažení je přerušeno.**

## Používání přístroje

S horkovzdušnou fritézou bez použití oleje, můžete připravit různé pokrmy. Níže uvedená tabulka vám pomůže, abyste se seznámili s přístrojem.

## Fritování horkým vzduchem

1. Připojte zástrčku do uzemněné zásuvky.

2. Vytáhněte opatrně nádobu na smažení z horkovzdušné fritézy (Obr. 4).

3. Vložte přísady do fritovacího koše. (Obr. 5)

Tip: Použijte oddělovač na udržení několik přísad od sebe při přípravě pokrmů. Umístěte oddělovač do koše a dejte požadované přísady do samostatného fritovacího koše. Ujistěte se, zda požadovaná doba pečení a požadovaná teplota přísad zapadá současně jejich přípravě. Brambory a řízky mohou být pečené společně, například proto, že potřebují stejné nastavení.

Uvědomte si, že maximální množství každé složky musí být pouze polovina.

4. Zasuňte nádobu na smažení do horkovzdušné fritézy zpět (obr. 6) Ujistěte se, zda zapadla do vodítek v horkovzdušné fritéze.  
**Nikdy nepoužívejte nádobu bez koše.**

**Pozor: Nedotýkejte se nádoby na fritování během provozu a chvíli poté, protože je velmi horká. Držte nádobu na smažení za rukojeť.**

5. Nastavte požadovanou dobu vaření přísady (viz odstavec „Nastavení“).
6. Chcete-li přístroj zapnout otočte regulátor času na požadovanou dobu vaření (obr. 7).
7. Otočte regulátor teploty na požadovanou teplotu. Pro určení správné teploty, viz "nastavení" (obr. 8).

**Prodlužte dobu přípravy o 3 minuty, když je spotřebič studený.**

**Upozornění: Můžete přístroj předeheřt bez přísad. Otočte regulátor času na více než 3 minuty a počkejte, až kontrolka ohřívání zhasne (asi 3 minuty). Potom přidejte přísady do koše a regulátor času nastavte a požadovanou dobu vaření (Obr. 7).**

- a. Časovač začne odpočítávat čas vaření.
  - b. Během smažení, se kontrolka provozu několikrát zapne a vypne. To znamená, že se topné těleso vypne a zapne pro udržení nastavené teploty.
  - c. Přebytečný olej z přísad se hromadí na dně fritovací nádoby.
8. Některé složky mají být pretrasené po uplynutí poloviny doby pečení (viz odstavec „Nastavení“). Vytáhněte nádobu na smažení na rukojeti přístroje a protřepejte. Nádobu na fritování dejte zpět do horkovzdušné fritézy.

**Pozor: V žádném případě nestlačujte tlačítko na rukojeti během protřepání (obr. 3).**

Tip: Chcete-li snížit váhu, můžete vybrat jen koš na smažení z nádoby a důkladně ho protřepat. Vytáhněte nádobu na smažení ze zařízení a umístěte ji na žáruvzdorný povrch. Nyní stiskněte tlačítko na rukojeti a zvedněte koš na fritování z nádoby.

Tip: Pokud nastavíte regulátor času na polovinu požadované doby pečení, ozve se zvukový signál, když je třeba protřepat ingredience. Pokud tak učiníte, je nutné nastavit regulátor času znovu do zbývajícího času vaření.

9. Zazní-li zvukový signál, doba přípravy vypršela. Vytáhněte nádobu na smažení ze zařízení a umístěte ji na žáruvzdorný povrch.

Upozornění: Chcete-li, můžete spotřebič také vypnout manuálně. Otočte regulátor času na nulu.

10. Zkontrolujte, zda jsou přísady hotové.

Pokud není smažený pokrm hotový, zasuňte fritovací koš zpět do přístroje a nastavte čas přípravy na více minut.

11. K odstranění pokrmů (například hranolky), vytáhněte nádobu na smažení ze zařízení a umístěte ji na žáruvzdorný povrch. Nyní stiskněte tlačítko pro uvolnění koše a zvedněte jej z nádoby na smažení.

**Vyprázdněte koš na fritování, když je stále připojen na nádobu na smažení. V opačném případě bude přebytečný olej, který se shromáždil na dně fritovací nádoby kapat na pokrmy.**

**Nádoba na smažení, pokrmy a přístroj budou horké! V závislosti na pokrmu může uniknout pára z nádoby na smažení.**

12. Vyprázdněte pokrm z koše do misky nebo na talíř.

Tip: Pro odstranění větších nebo citlivých přísad použijte kleště.

13. Hned po dokončení porce smaženého pokrmu můžete v horkovzdušné fritéze připravovat další.



## Nastavení

Níže uvedená tabulka vám pomůže zvolit základní nastavení pro vaše potraviny, které budou smažené.

Upozornění: Prosím, mějte na paměti, že toto nastavení je pouze orientační. Jelikož se potraviny původem, velikostí, tvarem a značkou liší, nemůžeme zaručit optimální nastavení.

Protože se vzduch ve spotřebiči ohřeje velmi rychle, zkracuje se smažení a není třeba odstranění koše na fritování během smažení.

Tipy:

- Menší pokrmy potřebují kratší dobu vaření než větší normální.
- Větší množství pokrmů vyžaduje pouze o něco déle vaření. Na menší množství přísad stačí jen mírně kratší doba vaření.
- Protřepávání menších přísad v polovině doby vaření zajišťuje optimální výsledek a může zabránit tomu aby nebyly smažené nerovnoměrně.
- Obráťte čerstvé brambory v kapce oleje, abyste dosáhli křupavých brambor. Fritujte potraviny v horkovzdušné fritéze během několika minut, poté co přidáte olej.
- Nepřipravujte velmi tučné pokrmy, jako např. uzeniny, v horkovzdušné fritéze.
- Snaky, které se připravují v troubě, lze připravit také v horkovzdušné fritéze.
- Pro křupavý výsledek použijte optimálně 500 g brambor.
- Použijte předem hotové těsto, abyste připravili plněné snacky rychle a snadno. Předem připravené těsto vyžaduje navíc kratší dobu přípravy než doma dělané těsto.
- Umístěte koláč nebo nákyp do horkovzdušné fritézy pokud chcete připravit quiche, citlivé nebo plněné ingredience.
- Navíc můžete použít horkovzdušnou fritézu k tomu, abyste přísady opět ohřáli. Na zahřátí pokrmů, nastavte teplotu po dobu 10 minut při teplotě 150°C.

|                                                | Min. - Max.<br>Množství<br>(g) | Délka:<br>(Min.) | Teplota<br>(°C) | Třepat | Dodatečné<br>informace           |
|------------------------------------------------|--------------------------------|------------------|-----------------|--------|----------------------------------|
| <b>Brambory a<br/>hranolky</b>                 |                                |                  |                 |        |                                  |
| Tenké mražené<br>hranolky                      | 400-500                        | 18-20            | 200             | Třepat |                                  |
| Široké mražené<br>hranolky                     | 400-500                        | 20-25            | 200             | Třepat |                                  |
| Gratinované<br>brambory                        | 600                            | 20-25            | 200             | Třepat |                                  |
| <b>Maso a drůbež</b>                           |                                |                  |                 |        |                                  |
| Seak                                           | 100-600                        | 10-15            | 180             |        |                                  |
| Vpřové kotlety                                 | 100-600                        | 10-15            | 180             |        |                                  |
| Hamburger                                      | 100-600                        | 10-15            | 180             |        |                                  |
| Kuřecí stehna                                  | 100-600                        | 25-30            | 180             |        |                                  |
| kuřecí prso                                    | 100-600                        | 15-20            | 180             |        |                                  |
| <b>Snaky</b>                                   |                                |                  |                 |        |                                  |
| Jarní závitky                                  | 100-500                        | 8-10             | 200             | Třepat | Použít předpečení                |
| Mražené kuřecí<br>nugety                       | 100-600                        | 6-10             | 200             | Třepat | Použít předpečení                |
| Mražené rybí<br>prsty                          | 100-500                        | 6-10             | 200             |        | Použít předpečení                |
| Zmražený chléb rozdrčený<br>Sýrové občerstvení | 100-500                        | 8-10             | 180             |        | Použít předpečení                |
| Plněná zelenina                                | 100-500                        | 10               | 160             |        |                                  |
| <b>Pečení</b>                                  |                                |                  |                 |        |                                  |
| Koláč                                          | 400                            | 20-25            | 160             |        | Použijte formu<br>na pečení      |
| Slaný koláč                                    | 500                            | 20-22            | 180             |        | Použijte pekáč/formu<br>na nákyp |

|               |     |       |     |  |                               |
|---------------|-----|-------|-----|--|-------------------------------|
| Muffiny       | 400 | 15-18 | 200 |  | Použijte plech                |
| Sladké pečivo | 500 | 20    | 160 |  | Použijte plech/formu na náryp |

Upozornění: Prodlužte dobu přípravy o 3 minuty, když je spotřebič studený.

## Čištění

Čistěte spotřebič po každém použití.

**K čištění fritovacího koše a nádoby v žádném případě nepoužívejte kovové předměty nebo abrazivní čisticí prostředky, mohly by poškodit nepřilnavý povrch.**

1. Vyjměte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.  
Upozornění: Odeberte nádobu na smažení, aby se horkovzdušná fritéza ochlazovala rychleji.
2. Povrch přístroje očistěte vlhkým hadříkem.
3. Očistěte nádobu a koš horkou vodou, kapkou jaru a jemnou houbou.  
Můžete použít odmašťující tekutinu, aby se odstranily zbývající nečistoty.  
Upozornění: Nádobu i koš lze mýt v myčce na nádobí.  
Tip: Nejde-li odstranit nečistota z koše nebo dna nádoby, naplňte nádobu horkou vodou a kapkou jaru. Vložte koš do nádoby a nechte to vše působit cca 10 minut.
4. Očistěte vnitřní stranu spotřebiče horkou vodou a jemnou houbou.
5. Očistěte topné těleso kartáčkem, abyste odstranili zbytky potravin.

## Skladování

1. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
2. Ujistěte se, že jsou všechny díly čisté a suché.

## Životní prostředí

Nevhazujte zařízení na konci jeho životnosti do domácího odpadu. Odneste ho raději na oficiálně sběrné místě na recyklaci. Takto můžete pomoci chránit životní prostředí.

## Záruka a servis

Pokud potřebujete služby servisu nebo potřebujete informace, obraťte se na Váš místní zákaznický servis.

## Řešení problémů

| Porucha                                                     | Možná příčina                                                        | Odstranění                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Horkovzdušná fritéza nefunguje.                             | Přístroj není zapojen.                                               | Zapojte napájecí kabel do uzemněné elektrické zásuvky.                                                                                                               |
|                                                             | Časový spínač nebyl nastaven.                                        | Otočte regulátor času na požadovanou dobu vaření pro zapnutí přístroje.                                                                                              |
| Pokrmý nejsou hotové po uplynutí nastaveného času přípravy. | Ve fritovacím koši je nadměrné množství ingrediencí.                 | Dejte méně ingrediencí do fritovacího koše. Menší porce jsou smažené rovnoměrně.                                                                                     |
|                                                             | Nastavená teplota je příliš nízká.                                   | Otočte regulátor teploty na požadovanou teplotu (viz odstavec „Nastavení“ v odstavci „Použití přístroje“).                                                           |
|                                                             | Doba přípravy je příliš krátká.                                      | Otočte regulátor času na požadovanou dobu vaření (viz odstavec "Nastavení" v kapitole "Použití přístroje").                                                          |
| Potraviny nejsou nerovnoměrně usmažené.                     | Určité typy pokrmů třeba protřepat po uplynutí poloviny doby pečení. | Ingredience, které ležiana sobě (například hranolky), musí být setřesená po uplynutí poloviny doby pečení (viz odstavec „Nastavení“ v kapitole „Použití přístroje“). |

|                                                          |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Smažený snack není křupavý na konci pečení.              | Použili jste snack, které je třeba smažit pouze v běžné fritéze. | Použijte snack, který je možné připravit v troubě a potřete ho pro křupavý výsledek s trochou oleje.                                                                                                                             |
| Nádoba na fritování nelze zasunout do přístroje.         | Ve fritovacím koši se nachází příliš mnoho přísad.               | Nedávejte více přísad do koše, než po značku MAX.                                                                                                                                                                                |
|                                                          | Fritovací koš není správně vložen do nádoby na smažení.          | Stiskněte koš na smažení, dokud slyšitelně nezapadne.                                                                                                                                                                            |
| Stiskněte koš na smažení, dokud slyšitelně nezapadne.    | Připravujte tučné pokrmy.                                        | Pokud jsou mastné přísady připravované v horkovzdušné fritéze, kape větší množství oleje do nádoby na smažení. Olej způsobuje bílý kouř a nádoba na smažení se ohřívá více než obvykle. To nemá vliv na přístroj ani na smažení. |
|                                                          | Nádoba na smažení obsahuje tuk z posledního použití.             | Bílý kouř je způsoben ohřevem horkého tuku v nádobě na smažení. Dbejte na to, že nádobu na smažení třeba po každém použití vyčistit.                                                                                             |
| Čerstvé hranolky jsou smažené nerovnoměrně.              | Byl použit nesprávný typ brambor.                                | Použijte čerstvé brambory na vaření.                                                                                                                                                                                             |
|                                                          | Hranolky nebyly dostatečně opláchnuty, než se dali smažit.       | Důkladně opláchněte hranolky aby se odstranil škrob.                                                                                                                                                                             |
| Čerstvé hranolky nejsou po uplynutí doby vaření křupavé. | Jak budou hranolky křupavé závisí na množství vody a oleje.      | Ujistěte se, že hranolky jsou dobře vysušené před přidáním oleje.                                                                                                                                                                |

|  |  |                                                               |
|--|--|---------------------------------------------------------------|
|  |  | Pro křupavý výsledek nakrájejte hranolky na jemnější proužky. |
|  |  | Pro křupavý výsledek přidejte trochu oleje.                   |

## Technické data a vlastnosti:

Napětí: 220-240V~50/60Hz

Výkon: 1500W

Objem koše na fritování: 3,2 litru

Teplotní rozsah: 80°C - 200°C

Regulátor času: 0 - 30 minut

## Likvidace:



Zde uvedený a na spotřebiči umístěný symbol znamená, že byl spotřebič klasifikován jako elektrický a elektronický spotřebič. Nesmí se likvidovat na konci doby používání s jiným odpadem z domácnosti.

Směrnice EU o elektronických a elektrických spotřebičích (2012/19/EU) byla zavedena, aby byly produkty recyklovány za použití optimálního dostupných likvidačních a recyklačních metod, aby se minimalizoval vliv na životní prostředí, zacházelo s nebezpečnými látkami a zamezilo skládkám.

Pro informace o správné likvidaci elektronických nebo elektrických spotřebičů kontaktujte prosím úřady v místě bydliště.

## **Samo Za Unutarnju Uporabu**

## **Samo Za Korištenje u Kućanstvu**

Pri korištenju električnih uređaja obratite pažnju na osnovne sigurnosne napomene, uključivši i ove:

1. Pročitajte sve upute.
2. Ne dodirujte vruće površine.
3. Ne uranjajte uređaj, kabel ili utikač u vodu ili druge tekućine, kako biste izbjegli strujni udar.
4. **UPOZORENJE:** Ovaj uređaj raspolaže funkcijom grijanja. Stoga, osim površina s funkcijom, mogu i druge površine postati jako vruće. Budući da se temperature individualno percipiraju, morate s **OPREZOM** koristiti ovaj uređaj. Primite uređaj isključivo za drške i površine drški. Za zaštitu od topline koristite kuhinjsku rukavicu ili slično. Sve druge površine, osim predviđenih površina drški, moraju se dovoljno ohladiti prije nego li se iste mogu dodirnuti.
5. Nakon korištenja ili prije čišćenja izvucite utikač iz utičnice. Prije uklanjanja nastavaka ili čišćenja ostavite uređaj da se ohladi.
6. Tip Y: Ako je kabel oštećen, zamjenu mora izvršiti proizvođač, ovlaštenu servis ili slično kvalificirana osoba, kako biste izbjegli opasnosti.
7. Ne koristite pribor, koji nije preporučeno od strane proizvođača, jer isti može prouzrokovati ozljede.
8. Ne koristite uređaj na otvorenom.
9. Osigurajte da kabel ne visi preko ruba stola ili radne površine i ne dodiruje vruće površine.
10. Ne postavljajte uređaj u blizini plinskih ili električnih štednjaka kao i pećnica.
11. Budite jako pažljivi pri rukovanju uređajem, koji sadrži vruće ulje ili druge vruće tekućine.

12. Prije stavljanja utikača u utičnicu, utikač mora biti spojen s uređajem. Za isključivanje uređaja podesite regulator vremena na položaj „OFF“ i izvucite utikač iz utičnice.
13. Koristite uređaj isključivo za predviđenu svrhu.
14. Djeca od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, senzoričkim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva ili znanja potrebnog za rukovanje smiju koristiti ovaj uređaj samo, ako su pod nadzorom ili su dobile upute za sigurno korištenje uređaja. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca od 8 godina smiju čistiti i održavati uređaj samo, ako su pod nadzorom odrasle osobe.
15. Držite uređaj i kabel izvan dohvata djece do 8 godina.
16. Uređaj se ne smije uključivati pomoću eksternog vremenskog prekidača ili odvojenog sustava s daljinskim upravljačem.

Uređaj je namijenjen za korištenje u kućanstvu i sličnim okruženjima, kao što su:

- čajne kuhinje u poduzećima, uredima i sličnim radnim okruženjima;
- seoska gospodarstva;
- hoteli, odmarališta i druga stambena uređenja (od strane gostiju odn. stanara);
- polupansioni s doručkom

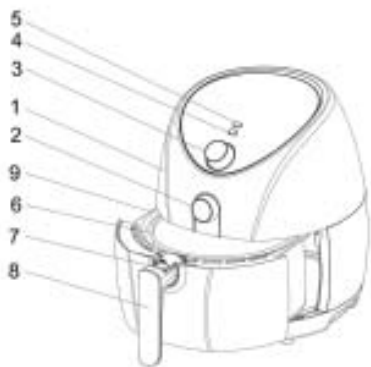
## **O Vašoj fritezi na vrući zrak**

Ova inovativna friteza na vrući zrak omogućuju jednostavnu i zdravu pripremu Vaših omiljenih jela. Pomoću ekstremno brze cirkulacije vrućeg zraka i gornjeg roštilja možete pripremiti različita jela. Friteza na vrući zrak odlikuje se kružnim zagrijanjem, što omogućuje da se većina sastojaka može pripremati bez korištenja ulja.

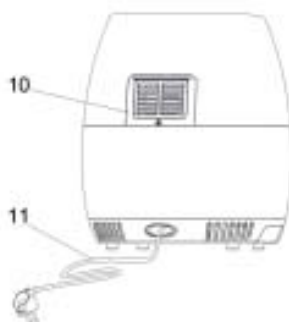


## Opis dijelova (sl. 1)

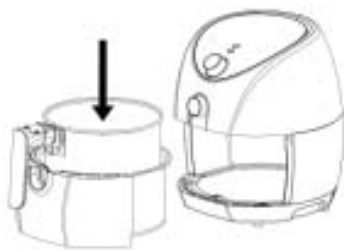
1. Kućište
2. Regulator temperature
3. Regulator vremena
4. Indikator rada
5. Indikator zagrijavanja
6. Košara za fritiranje
7. Tipka za otpuštanje košare za fritiranje
8. Drška košare za fritiranje
9. Posuda za fritiranje
10. Izlaz zraka
11. Kabel



sl.1



sl.2



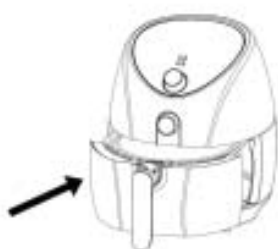
sl.3



sl.4



sl.5



sl.6



sl.7



sl.8

## **Važno**

Prije prvog korištenja pažljivo pročitajte uputu za korištenje i sačuvajte ju kao podsjetnik.

## **Opasnost**

- Ne uranjajte kućište, koje sadrži električne komponente i grijače, u vodu i ne ispirajte ga pod tekućom vodom.
- Osigurajte da uređaj ne dođe u dodir s tekućinama, kako biste spriječili strujni udar ili kratki spoj.
- Ostavite sve sastojke u košari za fritiranje odn. spriječite bilo koji kontakt s grijačima.
- Ne prekrivajte ulaz i izlaz zraka na uređaju tijekom rada.
- Ne ulijevajte ulje u posudu za fritiranje: Opasnost od požara.
- Ne dodirujte unutarnju stranu uređaja tijekom rada.

## **Upozorenje**

- Provjerite jesu li mrežni i napon uređaja identični.
- Ne koristite uređaj, ako su kabel, utikač ili drugi dijelovi oštećeni.
- Ne tražite savjet od nestručne osobe, kako biste popravili ili zamijenili oštećeni kabel.
- Držite uređaj podalje od vrućih površina.
- Ne stavljajte utikač u utičnicu i ne koristite upravljačko polje mokrim rukama.
- Ne stavljajte uređaj izravno na zid ili druge uređaje. Držite minimalan razmak od 10 cm prema svim stranama.
- Ne prekrivajte uređaj.
- Koristite uređaj isključivo za svrhe koje su navedene u ovoj uputi za korištenje.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Tijekom rada izlazi vruća para iz izlaza zraka. Držite ruke i lice podalje od pare.  
Budite također oprezni pri vađenju posude za fritiranje, budući da izlazi vruća para.

- Sve pristupačne površine mogu postati jako vruće tijekom rada (sl. 2).
- Ako primijetite da izlazi crni dim iz uređaja, odmah izvucite utikač iz utičnice. Pričekajte dok prestane izlaziti dim prije nego li posudu za fritiranje izvadite iz uređaja.

## **Pažnja**

- Osigurajte da se proizvod nalazi na vodoravnoj, ravnoj i stabilnoj površini.
- Ovaj uređaj je predviđen samo za korištenje u kućanstvu. Uređaj je namijenjen za korištenje u kućanstvu i sličnim okruženjima, kao što su čajne kuhinje u poduzećima, uredima i sličnim radnim okruženjima, seoska gospodarstva, hoteli, odmarališta i druga stambena uređenja (od strane gostiju odn. stanara), polupansioni s doručkom.
- Ne preuzimamo odgovornost za oštećenja u sljedećim slučajevima: ako se uređaj koristi za komercijalne ili profesionalne svrhe; ako se uređaj ne koristi sukladno ovaj uputi za korištenje.
- Izvucite utikač iz utičnice, ako proizvod nije u uporabi.
- Ostavite uređaj cca 30 minuta da se ohladi prije nego li ga dodirnete ili očistite.

## **Automatsko isključivanje**

Ovaj uređaj je opremljen vremenskim prekidačem. Nakon što vremenski prekidač dođe na položaj nule oglašava se zvučni signal i uređaj se automatski isključuje. Za ručno isključivanje uređaja podesite regulator vremena u suprotnom smjeru kazaljke na satu na položaj nule.

## **Prije prve upotrebe**

1. Uklonite sav ambalažni materijal.
2. Uklonite sve naljepnice i etikete.

3. Očistite posudu za fritiranje i košaru za fritiranje vrućom vodom, malo sredstva za pranje posuđa i mekom spužvom.  
Napomena: Ovi dijelovi su pogodni za perilicu posuđa.
4. Prebrišite uređaj iznutra i izvana vlažnom krpom.  
Ovo je friteza na vrući zrak koja se koristi bez ulja. Ne ulijevajte ulje ili mast u posudu za fritiranje.

## Prije korištenja

1. Postavite uređaj na ravnu, stabilnu i vodoravnu površinu.  
**Ne postavljajte uređaj na površinu koja nije otporna na vrućinu.**
2. Stavite košaru za fritiranje u posudu za fritiranje (sl. 3).
3. Izvucite kabel iz pretinca za odlaganje na donjoj strani uređaja.  
**Ne ulijevajte ulje ili druge tekućine u posudu za fritiranje.  
Ne prekrivajte uređaj, u protivnom prekida se struja zraka, što negativno utječe na rezultat fritiranja.**

## Korištenje uređaja

S ovom fritezom na vrući zrak možete fritirati brojne namirnice bez korištenja ulja. U tablici u nastavku možete pronaći osnovne informacije o korištenju Vašeg uređaja.

## Fritiranje na vrući zrak

1. Stavite utikač u zidnu utičnicu s uzemljenjem.
2. Pažljivo izvadite posudu za fritiranje iz friteze na vrući zrak (sl. 4).
3. Stavite sastojke u košaru za fritiranje. (sl. 5)  
Savjet: Koristite odjeljivač, kako biste više namirnica mogli odvojeno držati tijekom fritiranja. Stavite odjeljivač u košaru za fritiranje i dodajte namirnice u podijeljenu košaru za fritiranje. Obratite pažnju na to, da potrebno trajanje fritiranja i potrebna temperatura pojedinačnih namirnica budu identični prije nego li ih istovremeno fritirate. Primjerice komade krumpira i šnicle možete zajedno fritirati, budući da zahtijevaju iste postavke. Imajte na umu, da se maksimalna količina svakog sastojka prepolovi.

4. Vratite posudu za fritiranje u fritezu na vrući zrak (sl. 6).  
Umetnite posudu za fritiranje u vodilice friteze na vrući zrak.  
**Ne koristite posudu za fritiranje bez košare za fritiranje.**

**Oprez: Ne dodirujte posudu za fritiranje tijekom rada i neko vrijeme nakon rada, jer se ista jako zagrijava.**

**Primate posudu za fritiranje isključivo za dršku.**

5. Odredite potrebno trajanje fritiranja namirnica (vidi odlomak "Postavke").
6. Za uključivanje uređaja podesite regulator temperature na potrebno trajanje fritiranja (sl. 7)..
7. Podesite regulator temperature na potrebnu temperaturu.  
Za određivanje potrebne temperature, vidi odlomak „Postavke“ (sl. 8).

**Produžite trajanje fritiranja za 3 minute, ako je uređaj hladan.**

**Napomena: Uređaj možete zagrijati i bez namirnica. Podesite regulator vremena preko 3 minute i pričekajte dok se indikator zagrijavanja ne ugasi (cca nakon 3 minute). Stavite namirnice u košaru za fritiranje i podesite regulator vremena na potrebno trajanje fritiranja (sl. 7).**

- a. Vremenski prekidač počinje s odbrojanjem podešenog trajanja fritiranja.
  - b. Tijekom fritiranja indikator zagrijavanja se višestruko pali i gasi. To pokazuje da se grijač uključuje i isključuje, kako bi zadržao podešenu temperaturu.
  - c. Višak ulja iz sastojaka sakuplja se na dnu posude za fritiranje.
8. Određene vrste sastojaka moraju se eventualno protresti nakon pola trajanja fritiranja (vidi odlomak „Postavke“). Za to izvadite posudu za fritiranje iz uređaja pomoću drške te ju protresite.  
Vratite posudu za fritiranje u fritezu na vrući zrak.

**Pažnja: Ne pritišćite tipku na drški tijekom tresenja (sl. 3).**

Savjet: Kako biste reducirali težinu, možete izvaditi samo košaru za fritiranje iz posude za fritiranje te ju protresti. Izvadite posudu za fritiranje iz uređaja i stavite ju na površinu otpornu na vrućinu.

Pritisnite tipku na drški i izvadite košaru za fritiranje iz posude za fritiranje.

Savjet: Ako regulator vremena podesite na polovicu potrebnog trajanja fritiranja, oglasit će se zvučni signal ako se sastojci moraju protresti. Ako to napravite, onda morate regulator vremena ponovno podesiti na preostalo trajanje fritiranja.

9. Ako se oglasi zvučni signal, trajanje fritiranja je isteklo. Izvadite posudu za fritiranje iz uređaja i stavite ju na površinu otpornu na vrućinu.

Napomena: Uređaj možete i ručno isključiti. Za to podesite regulator vremena na nulu.

10. Provjerite jesu li namirnice fritirane.

Ako namirnice još nisu dovoljno fritirane, vratite posudu za fritiranje u uređaj i podesite regulator vremena na dodatnih nekoliko minuta.

11. Kako biste izvadili namirnice (npr. Pomfrit), izvadite posudu za fritiranje iz uređaja i stavite ju na površinu otpornu na vrućinu. Sada pritisnite tipku za otpuštanje košare za fritiranje te ju izvadite iz posude za fritiranje.

**Ne ispraznjajte košaru za fritiranje, ako je ista još spojena s posudom za fritiranje. U protivnom višak ulja koji se nakupio na dnu posude za fritiranje može se okapati na namirnice.**

**Posuda za fritiranje, namirnice i uređaj su vrući. Ovisno o sastojku, para može izaći iz posude za fritiranje.**

12. Ispraznite košara za fritiranje u zdjelu ili na tanjur.

Savjet: Za vađenje većih, osjetljivih fritiranih namirnica upotrijebite kuhinjska kliješta.

13. Nakon što ste fritirali jednu porciju u fritezi na vrući zrak možete fritirati daljnje porcije.

## Postavke

U tablici u nastavku možete pronaći osnovne postavke za Vaše namirnice.

Napomena: Molimo uzmite u obzir da te postavke služe samo za orijentaciju. Budući da se namirnice za fritiranje razlikuju u porijeklu, veličini, obliku i marki, ne možemo garantirati optimalne postavke za Vaše namirnice.

Budući da se zrak u uređaju jako brzo zagrijava, kratko vađenje posude za fritiranje tijekom pripreme gotovo da ne utječe na proces fritiranja.

### Savjeti:

- Za manje namirnice potrebno je u pravilu kraće trajanje fritiranja nego za veće.
- Za veće količine namirnica potrebno je samo neznatno dulje trajanje fritiranja. Za manje količine namirnica potrebno je samo neznatno kraće trajanje fritiranja.
- Protresanje manjih količina namirnica nakon polovice trajanja fritiranja jamči optimalni rezultat fritiranja i sprječava neravnomjerno fritiranje namirnica.
- Premažite krumpire s malo ulja, kako bi bili hrskavi. Fritirajte namirnice u fritezi na vrući zrak unutar nekoliko minuta nakon što dodate ulje.
- Ne fritirajte jako masne namirnice (npr. kobasice) u fritezi na vrući zrak.
- U fritezi na vrući zrak možete fritirati i snack, koji se uobičajeno priprema u pećnici.
- Da biste dobili hrskavi pomfrit, uzmite količinu od 500 grama.
- Koristite gotovo tijesto, da biste brzo i jednostavno spremili punjeni snack. Za gotovo tijesto potrebno je kraće vrijeme pripreme nego za domaće tijesto.
- Stavite kalup za pečenje ili nabujak u fritezu na vrući zrak, ako želite pripremiti quiche, osjetljive ili punjene sastojke.
- Fritezu na vrući zrak možete koristiti i za podgrijavanje namirnica. Za podgrijavanje namirnica podesite temperaturu na 150°C do 10 minuta.

|                                            | Min. - maks.<br>količina<br>(g) | Trajanje<br>(min.) | Tempera-<br>tura(°C) | Protresti | Dodatna<br>informacija             |
|--------------------------------------------|---------------------------------|--------------------|----------------------|-----------|------------------------------------|
| <b>Krumpir i pomfrit</b>                   |                                 |                    |                      |           |                                    |
| Tanki zamrznuti pomfrit                    | 400-500                         | 18-20              | 200                  | Protresti |                                    |
| Široki zamrznuti pomfrit                   | 400-500                         | 20-25              | 200                  | Protresti |                                    |
| Gratinirani krumpir                        | 600                             | 20-25              | 200                  | Protresti |                                    |
| <b>Meso i piletina</b>                     |                                 |                    |                      |           |                                    |
| Odrezak                                    | 100-600                         | 10-15              | 180                  |           |                                    |
| Svinjski kotlet                            | 100-600                         | 10-15              | 180                  |           |                                    |
| Hamburger                                  | 100-600                         | 10-15              | 180                  |           |                                    |
| Pileći bataci                              | 100-600                         | 25-30              | 180                  |           |                                    |
| Pileća prsa                                | 100-600                         | 15-20              | 180                  |           |                                    |
| <b>Snack</b>                               |                                 |                    |                      |           |                                    |
| Proljetne rollice                          | 100-500                         | 8-10               | 200                  | Protresti | Koristiti gotove za pečenje        |
| Zamrznuti pileći medaljoni                 | 100-600                         | 6-10               | 200                  | Protresti | Koristiti gotove za pečenje        |
| Zamrznuti riblji štapići                   | 100-500                         | 6-10               | 200                  |           | Koristiti gotove za pečenje        |
| Smrznuti kruhi mrvljeni Zalogajima od sira | 100-500                         | 8-10               | 180                  |           | Koristiti gotove za pečenje        |
| Punjeno povrće                             | 100-500                         | 10                 | 160                  |           |                                    |
| <b>Pečenje</b>                             |                                 |                    |                      |           |                                    |
| Kolač                                      | 400                             | 20-25              | 160                  |           | Koristiti kalup za pečenje         |
| Quiche                                     | 500                             | 20-22              | 180                  |           | Koristiti kalup za pečenje/nabujak |



|              |     |       |     |  |                                    |
|--------------|-----|-------|-----|--|------------------------------------|
| Muffini      | 400 | 15-18 | 200 |  | Koristiti kalup za pečenje         |
| Slatki snack | 500 | 20    | 160 |  | Koristiti kalup za pečenje/nabujak |

Napomena: Produžite trajanje fritiranja za 3 minute, ako je uređaj hladan.

## Čišćenje

Čistite uređaj nakon svakog korištenja.

**Za čišćenje dijelova ne koristite metalna kuhinjska pomagala ili abrazivna sredstva, u protivnom bi mogli oštetiti neprianjajući sloj.**

1. Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.

Napomena: Izvadite košaru za fritiranje, kako bi se friteza na vrući zrak brže ohladila.

2. Obrišite kućište uređaja vlažnom krpom.

3. Očistite posudu za fritiranje, odjeljivač i košaru za fritiranje vrućom vodom, sredstvom za čišćenje i mekom spužvom. Za uklanjanje tvrdokornih mrlja možete koristiti sredstvo za odmašćivanje.

Napomena: Posuda za fritiranje i košara za fritiranje su pogodne za perilicu posuđa.

Savjet: Ako se mrlje s košare za fritiranje ili dna posude za fritiranje ne daju ukloniti, napunite posudu za fritiranje vrućom vodom i malo sredstva za pranje posuđa. Stavite košaru za fritiranje u posuda za fritiranje i ostavite 10 minuta da djeluje.

4. Očistite unutarnju stranu uređaja vrućom vodom i mekom spužvom.

5. Očistite grijač pomoću četke za čišćenje, kako biste uklonili ostatke namirnice.

## Odlaganje

1. Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.

2. Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

## Okoliš

Ovaj proizvod se ne smije zbrinjavati u komunalni otpad. Odnosite proizvod u sabirni centar za sakupljanje EE otpada. Time ćete doprinijeti zaštiti okoliša.

## Jamstvo i servis

Za usluge jamstva ili informacije obratite se Vašoj lokalnoj službi za kupce.

## Uklanjanje smetnji

| Smetnja                                             | Mogući uzrok                                                                            | Uklanjanje                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Friteza na vrući zrak ne funkcionira.               | Uređaj nije ukopčan.                                                                    | Stavite utikač u zidnu utičnicu s uzemljenjem.                                                                                                                       |
|                                                     | Regulator vremena nije podešen.                                                         | Za uključivanje uređaja podesite regulator vremena na potrebno trajanje fritiranja.                                                                                  |
| Sastojci nisu do kraja fritirani po isteku vremena. | U košari za fritiranje nalazi se prevelika količina sastojaka.                          | Stavite manje sastojaka u košaru za fritiranje. Manje količine namirnica fritiraju se ravnomjernije.                                                                 |
|                                                     | Podešena temperatura je preniska.                                                       | Podesite regulator temperature na potrebnu temperaturu (vidi odlomak „Postavke“ u poglavlju „Korištenje uređaja“).                                                   |
|                                                     | Trajanje fritiranja je prekratko.                                                       | Podesite regulator vremena na potrebno trajanje pripreme (vidi odlomak „Postavke“ u poglavlju „Korištenje uređaja“).                                                 |
| Namirnice nisu ravnomjerno fritirane.               | Određene vrste sastojaka moraju se eventualno protresti nakon pola trajanja fritiranja. | Sastojci koji leže jedni preko drugih (npr. pomfrit), moraju se protresti nakon pola trajanja fritiranja (vidi odlomak „Postavke“ u poglavlju „Korištenje uređaja“). |

|                                                             |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fritirani snack nije hrskav nakon fritiranja.               | Koristili ste snack, koji je namijenjen za fritiranje u konvencionalnoj fritezi. | Koristite snack, koji se može pripremati u pećnici i premažite ga uljem, kako biste dobili hrskavi snack.                                                                                                                                           |
| Posuda za fritiranje ne može se pravilno umetnuti u uređaj. | U košari za fritiranje nalazi se previše sastojaka.                              | Ne puniti košaru za fritiranje preko oznake „MAX“.                                                                                                                                                                                                  |
|                                                             | Košara za fritiranje nije pravilno umetnuta u posudu za fritiranje.              | Pritisnite košaru za fritiranje u posudu za fritiranje dok se čujno ne uglavi.                                                                                                                                                                      |
| Bijeli dim izlazi iz uređaja.                               | Pripremate masne namirnice.                                                      | Ako pripremate masne namirnice u fritezi na vrući zrak, kaplje veća količina ulja u posudu za fritiranje. Ulje prouzrokuje bijeli dim i posuda za fritiranje zagrijava se više nego uobičajeno. To ne utječe na uređaj niti na rezultat fritiranja. |
|                                                             | U posudi za fritiranje nalazi se mast od prošlog korištenja.                     | Bijeli dim nastaje pri zagrijavanju vrućeg ulja u posudi za fritiranje. Očistite posudu za fritiranje nakon svakog korištenja.                                                                                                                      |
| Svježi pomfrit nije ravnomjerno fritiran.                   | Upotrijebljena je pogrešna vrsta krumpira.                                       | Koristite svježi tvrdi krumpir.                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                             | Pomfrit nije dovoljno ispran prije nego ste ga stavili u posudu za fritiranje.   | Temeljito operite pomfrit, kako biste uklonili škrob.                                                                                                                                                                                               |
| Svježi pomfrit nije hrskav nakon fritiranja.                | Hrskavost pomfrita ovisi o količini vode i ulja pomfrita.                        | Temeljito osušite pomfrit prije nego što dodate ulje.                                                                                                                                                                                               |

|  |  |                                                                   |
|--|--|-------------------------------------------------------------------|
|  |  | Kako biste dobili hrskavi pomfrit, narežite ga na sitnije ploške. |
|  |  | Kako biste dobili hrskavi pomfrit, dodajte nešto ulja.            |

## Tehnički podaci i karakteristike:

Nazivni napon: 220-240V~50/60Hz

Nazivna snaga: 1500 W

Zapremnina košare za fritiranje: 3,2 litre

Raspon temperature: 80°C - 200°C

Regulator vremena: 0 - 30 minuta

## Zbrinjavanje u otpad:



Simbol na uređaju označava da se radi o električnom ili elektroničkom uređaju. Isti se nakon vijeka trajanja ne smije zbrinjavati u komunalni otpad.

EU direktiva o električnim ili elektroničkim uređajima (2012/19/EU) je donesena, kako bi se proizvodi reciklirali korištenjem raspoloživih optimalnih procesa recikliranja te minimirao utjecaj na okoliš, tretirale opasne supstance i spriječilo nastajanje doponija otpada.

Za više informacija o pravilnom zbrinjavanju i električnih ili elektroničkih uređaja obratite se lokalnim vlastima.

## Csak Beltéri Használatra Kizárólag Háztartási Használatra Alkalmas

Elektromos gépek használata közben tartsa be az alapvető biztonsági előírásokat, az alábbiakat is beleértve:

1. Minden utasítást olvasson el.
2. Forró felületeket ne érintsen meg.
3. Áramütés elkerülése miatt, ne érintkezzen a hálózati kábel vagy csatlakozó vízzel és egyéb folyadékkal.
4. **FIGYELMEZTETÉS:** Ez az elektromos eszköz fűtőfunkcióval rendelkezik. Ezért a funkciós lapok mellett más felületek is nagyon forróak lehetnek. A készülék működés közben magas hőmérsékletet produkál, melyet Ön is észlelhet, így a készülék **ELŐVIGYÁZATTAL** alkalmazandó. Az eszközt kizárólag az erre tervezett fogantyúknál és markolatoknál szabad megfogni. Védje magát mindig a forróságtól, például egy kesztyűvel vagy ahhoz hasonló eszközzel. Más felületeket és a hozzájuk tartozó fogantyúkat megfelelően le kell hűteni, mielőtt megfogná őket.
5. Használat után vagy tisztítás előtt húzza ki a csatlakozót a konnektorból. Hűtse le az eszközt, mielőtt szétszedné vagy újra összeszerelné.
6. Y típus: Ha a hálózati kábel sérült, cseréltesse ki szakemberrel, hogy elkerülje a veszélyeket.
7. Amennyiben utángyártott, nem eredeti alkatrészeket használ, a készülék sérüléseket okozhat.
8. Ne használja a készüléket kültéren.
9. Ne hagyja a hálózati kábelt éles asztal- illetve munkalapszegélyen lógni valamint forró felülettel érintkezni.
10. Ne helyezze a készüléket gáz- vagy villanytűzhelyre illetve sütőre, vagy azok közelébe.
11. Kezelje kellő elővigyázatossággal a készüléket, ha forró olajat vagy egyéb forró folyadékot tartalmaz.

12. Kösse össze a hálózati csatlakozót a készülékkel, mielőtt a csatlakozót a konnektorba dugná. A készülék kikapcsolásához nyomja meg az "OFF" gombot, majd húzza ki a csatlakozót a dugaljából.
13. A készüléket csak a rendeltetésének megfelelően használja.
14. A készüléket 8 év alatti gyermekek; korlátozott fizikai, érzékelési vagy mentális képességű személyek csak akkor használhatják, ha megfelelő személy felügyeli őket, ha utasítást kaptak a biztonságos használatra vonatkozólag és ha tisztában vannak a használat veszélyeivel. Gyermekek ne játszanak a készülékkel. A tisztítást és a karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 éven felüliek és ha közben felügyelnek őket.
15. Tartsa távol a készüléket és a hálózati kábelt 8 éven aluli gyermekektől.
16. Külső időkapcsolóról és hálózatról a készülék nem üzemeltethető.

A készülék háztartási célra és a következő helyeken használható:

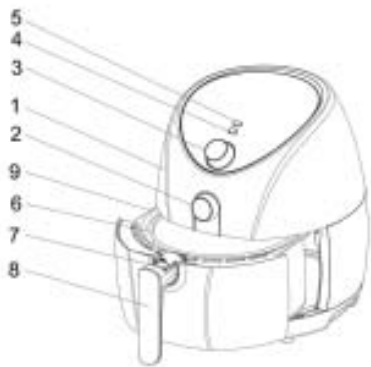
- dolgozók számára fenntartott konyhákban az üzletekben, irodákban és egyéb munkahelyeken;
- parasztgazdaságokban;
- hotelekben, pihenőhelyeken és egyéb lakásokban ( pl. vendégek vagy lakók által)
- panziókban.

## **Az Ön forró levegős fritőzéről**

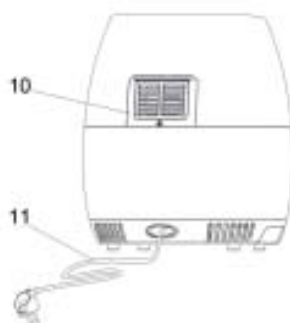
Ez az újfajta forró levegős fritőz lehetővé teszi kedvenc ételeinek egyszerű és egészséges módon történő elkészítését. Az extrém gyors forró levegős cirkuláció és a felső grill segítségével a legkülönbözőbb fogások is elkészíthetők. A forró levegős fritőz a légkeveréses melegítés által biztosítja, hogy a legtöbb összetevő olaj nélkül is megsüthető.

## Tartozékok leírása (1. Ábr.)

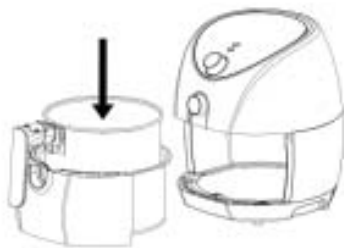
1. Készülék ház
2. Hőfokszabályzó
3. Időszabályzó
4. Üzemlámpa
5. Készítés jelzőlámpája
6. Sütőkosár
7. Nyomógomb a sütőkosár kioldásához
8. Sütőkosár fül
9. Zsiradékgyűjtő
10. Légekimenet
11. Hálózati kábel



1. Ábr.



2. Ábr.



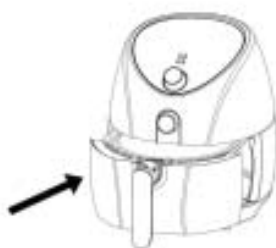
3. Ábr.



4. Ábr.



5. Ábr.



6. Ábr.



7. Ábr.



8. Ábr.



## Fontos

Első használat előtt kérjük gondosan olvassa el ezt a használati útmutatót és őrizze meg.

## Veszélyek

- A készülék azon részeit, melyek elektromos alkatrészeket és fűtőelemeket tartalmazhatnak, ne merítse víz alá vagy ne tartsa folyóvízbe.
- Ne hagyja, hogy a készülékbe bárminemű folyadék kerüljön, mert áramütés vagy rövidzárlat következhet be.
- Hagyja az összes összetevőt a sütőkosárban, illetve kerüljön bármilyen érintkezést a fűtőelemekkel.
- A készülék működése közben ne takarja le a légbemenetet és -kimenetet.
- Ne öntsön a zsiradékgyűjtő tálcába olajat. Égésveszély.
- A készülék működése alatt ne érintse meg a készülék belsejét.

## Figyelem:

- Vizsgálja meg, hogy a készüléken található Volt jelölés megegyezik-e a használni kívánt hálózat feszültségével.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati kábel, a csatlakozó vagy bármely más része megsérült.
- Sérült hálózati kábel esetén ne kérjen segítséget nem szakavatott személytől a kábel javítására vagy kicserélésére.
- Tartsa távol a készüléket forró felülettől.
- Nedves kézzel ne dugja be a hálózati kábelt és ne használja a kezelési felületet.
- Ne tegye a készüléket közvetlenül falfelületre vagy más készülékekre. - A készülék minden oldalától tartson minimum 10 cm-es távolságot.
- Ne takarja le a készüléket.
- Ne használja a készüléket a használati útmutatóban leírtaktól eltérő célokra.
- Ne hagyja a készüléket működése közben őrizetlenül.



- Működés közben forró gőz szivárog ki a légkimenetből. Tartsa távol a kezét a forró gőztől, illetve ne hajoljon közel hozzá. Legyen ugyanolyan óvatos, amikor a zsiradékgyűjtőt kiveszi, mert ekkor szintén forró gőz távozik.
- Az összes kézzel elérhető felület felforrósodhat működés közben. (2. Ábr.)
- Azonnal húzza ki a hálózati kábelt, ha azt észleli, hogy sűrű füst szivárog a készülékből. Várjon, amíg már nem jön ki több füst, mielőtt a zsiradékgyűjtőt kivenné.

## **Figyelem**

- Győződjön meg róla, hogy a készülék vízszintes, sík és stabil felületen áll.
- A készülék csak háztartási célra alkalmas. Dolgozók számára fenntartott konyhák, parasztgazdaságok, pihenőhelyek vagy más nem lakóépületek számára nem megfelelő. Szintén nem alkalmas vendégek számára hotelekben, üdülőhelyeken, panziókban vagy más lakóépületekben való felhasználásra.
- A következő esetekben a garancia megszűnik, és fenntartjuk a jogot arra, hogy semmiféle felelősséget nem vállalunk a fellépő károkért: Ha a készüléket szakszerűtlenül, vagy kereskedelmi illetve félprofesszionális célokra használja, vagy ha az eszközt nem a használati útmutatónak megfelelően alkalmazza.
- Válassza le a készüléket mindig a hálózattól, ha az nincs használatban.
- A készülék kihűléséhez 30 perc szükséges, ezt követően biztonsággal megfogható vagy tisztítható.

## **Automatikus Kikapcsolás**

Ez a készülék automatikus időkapcsoló órával rendelkezik. Amint ez eléri a nulla értéket, felhangzik egy jelzőhang és a készülék automatikusan kikapcsol. Tekerje az időszabályozót nullára az óra járásával ellentétes irányba, ahhoz hogy a készüléket manuálisan ki tudja kapcsolni.

## Első használat előtt

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot.
2. Távolítson el minden ragasztót és matricát.
3. Forró vízzel, mosogatószer és kímélő szivacs segítségével tisztítsa meg a sütőkosarat és a zsiradékgyűjtőt.  
Figyelem: Ezek az elemek mosogatógépbe is helyezhetőek.
4. Nedves törleruhával törölje át a készülék belsejét és külső burkolatát.  
Ez a termék egy forró levegőn alapuló fritőz, ami olaj nélkül használható. Ne öntsön a zsiradékgyűjtő tálcába olajat vagy zsírt.

## Használat előtt

1. Helyezze a készüléket egy stabil, vízszintes és sík felületre.  
**Ne helyezze a készüléket olyan felületre, ami nem hőálló.**
2. Helyezze a sütőkosarat a zsiradékgyűjtőbe (3. Ábr.).
3. Húzza ki a hálózati kábelt a tartójából, ami a készülék alján található.  
**Ne öntsön olajat vagy más folyadékot a zsiradéktartóba.  
Ne takarja le a készüléket, mert különben megszűnik a levegő áramlása, és ez befolyásolja a sütés végeredményét.**

## A készülék használata

Az olajmentes forrólevegős sütővel többféle alapanyagot feldolgozhatunk. A lent látható táblázat segít Önnek abban, hogy jártassá váljon a készülék alkalmazásában.

## Hőlégkeveréses funkció

1. Kösse össze a hálózati kábelt egy leföldelt fali aljzattal.
2. Húzza ki óvatosan a zsiradékgyűjtőt a légkeveréses fritőzből (4. Ábr.).
3. Helyezze a hozzávalókat a sütőkosárba. (5. Ábr.)  
Tipp: Használja az elválasztót, hogy elkészítéskor több összetevő esetén ezeket egymástól külön tartsa. Tegye az elválasztót a sütőkosárba és adja a kívánt összetevőket a szétválasztott sütőkosár

egyres rekeszeibe. Figyeljen arra, hogy az egyes összetevők szükséges elkészítési ideje és a szükséges hőmérséklet összeillő legyen, mielőtt ezeket egyszerre készítené el. Hasábburgonya és rántothús például elkészíthetők egyszerre, mert ugyanolyan beállításokat igényelnek. Gondoljon arra, hogy így minden összetevő maximálisan süthető mennyisége feleződik.

4. Tolja vissza a zsiradékgyűjtő tálcát a légkeveréses fritőzbe. (6. Ábr.)  
Ügyeljen arra, hogy ezek az utasítások a légkeveréses funkció használata esetén érvényesek.

**Soha ne használja a zsiradékgyűjtő tálcát a sütőkosár nélkül.**

**Figyelem: Működés közben ne nyúljon a zsiradékgyűjtő tálcához, mert az használat alatt átforrósodhat. A zsiradékgyűjtő tálcát kizárólag a fogantyújánál fogva t**

5. Határozza meg az összetevő szükséges elkészítési idejét. (lásd "Beállítások" bekezdés)
6. Tekerje az időszabályozót a kívánt elkészítési időhöz, hogy a készülék bekapcsolódjon (7. Ábr.).
7. Fordítsa a termosztátot a kívánt hőmérsékletre. A megfelelő hőmérséklet beállításához lásd "Beállítások" bekezdés (8. Ábr.).  
**Hosszabbítsa meg az előkészítési időt kb. 3 perccel, ha az eszköz még hideg.**

**Megjegyzés: A készüléket összetevők nélkül is előmelegítheti. Ehhez tekerje az időszabályozót több mint 3 percre, és várjon, amíg a melegítést jelző lámpa kialszik (kb. 3 perc múlva). Ezt követően tegye az összetevőket a sütőkosárba és tekerje az időszabályozót a kívánt elkészítési időhöz (7. Ábr.).**

- a. Az időkapcsoló óra megkezdte az elkészítési idő visszaszámlálását.
- b. Sütés közben az elkészítést jelző lámpa többször be- és kikapcsol. Ez azt mutatja, hogy a fűtőelem be- és kikapcsol, hogy a beállított hőmérsékletet tartsa.
- c. Az összetevőkből megmaradt olaj a zsiradékgyűjtő tálca alján gyűlik össze.

8. Némely összetevőket az elkészítési idő felénél meg kell rázogatni (lásd "Beállítások" bekezdés). Húzza ki a készülékből a zsiradékgyűjtő tálcát a fogantyújánál fogva és rázza meg. Helyezze ismét a zsiradékgyűjtő tálcát a forrólevegős sütőbe.

**Figyelem: Ne nyomja meg semmiképp a gombot a fogantyún a rázogatózás közben (3. Ábr.).**

Tipp: Hogy csökkentse a súlyt, kiveheti csak a sütőkosarat a zsiradékgyűjtő tálcából és rázza meg. Ehhez húzza ki a zsiradékgyűjtőt és helyezze hőálló felületre. Nyomja meg ezután a fogantyún található gombot és emelje ki a sütőkosarat a zsiradékgyűjtőből.

Tipp: Ha az időszabályozót az elkészítési idő felére állítja, hallja a jelzőhangot, amikor az összetevőket meg kell rázogatni. Ha ezt teszi, akkor az időszabályozót újra be kell állítani a fennmaradó elkészítési időre.

9. Ha sípoló hangot hall, akkor az elkészítési idő befejeződött. szedje ki a zsiradékgyűjtőt a készülékből, és tegye egy hőálló felületre.

Figyelem: A készülék manuálisan is kikapcsolható. Tekerje ehhez az időszabályozót a nullára.

10. Ellenőrizze, hogy az ételek elkészültek-e.

Ha az étel még nem készült el, egyszerűen csúsztassa vissza a kosarat és állítsa be az időzítőt további percekre.

11. Az étel kiszedéséhez (pl. sültkrumpli) szedje ki a készülékből a zsiradékgyűjtőt és helyezze egy hőálló felületre. Nyomja meg a gombot a sütőkosár kioldásához és emelje ki a zsiradékgyűjtőből.

**Ne ürítse ki a sütőkosarat, ha az még össze van kötve a zsiradékgyűjtővel. Különbben a megmaradt olaj, ami a zsiradékgyűjtő alján összegyűlt, rácsöpöghet az ételre. A zsiradékgyűjtő, az ételek és az eszköz mind forróak! Aszerint, hogy milyen ételt készítettünk, gőz szállhat fel a zsiradékgyűjtőből.**

12. Ürítse ki az ételt a sütőkosárból, és tegye egy tálba vagy tányérra.

Tipp: Nagyobb vagy könnyen széteső ételek kiszedéséhez használjon konyhai fogót.

13. Közvetlenül egy adag elkészülése után újabb adag étel süthető a fritőzben.

## **Beállítások**

Az alábbi táblázat az Ön ételeihez kapcsolódó alapbeállításokhoz nyújt segítséget.

Figyelem: Felhívjuk a figyelmét, hogy a beállítások csak tájékoztató jellegűek. Mivel az összetevők eredete, mérete, formája, márkája különböző, ezért nem tudjuk az optimális beállítást garantálni.

Mivel a készülékben a levegő nagyon gyorsan felforrósodik, ne vegye ki a zsiradékgyűjtőt a sütési folyamat alatt.

Tippek:

- Kisebb összetevők rövidebb elkészítési időt igényelnek, a nagyobbak hosszabbat.
- Nagyobb mennyiségű ételek csak kicsivel hosszabb elkészítési időt igényelnek. Kisebb mennyiségű ételek csak kicsivel rövidebb elkészítési időt igényelnek.
- Kisebb ételek megrázása az elkészítési idő felénél optimális eredményt tesz lehetővé, és megakadályozza, hogy ne egyenletesen süljenek meg.
- A ropogósabb hatás érdekében forgassa némi olajba a friss burgonyát. Az olaj hozzáadását követően néhány percen belül helyezze az ételt a sütőbe.
- Túlságosan zsíros ételeket (pl.: kolbász) ne helyezzen a forrólevegős sütőbe.
- Snackek, amik sütőben elkészíthetők, a forrólevegős fritőzben is egyaránt megsüthetők.
- A ropogós eredményért, egyszerre 500 g mennyiségű sültkrumpli elkészítése optimális.
- Az előkészített tészta, vagy töltött falatkák gyorsan elkészíthetők. Az előkészített tészta gyorsabban elkészül, mint a sajátkészítésű tészták.
- Helyezzen a forrólevegős fritőzbe sütőformát, ha quiche-t, vagy könnyen széteső illetve töltött ételeket szeretne készíteni.
- A forrólevegős fritőzt a hozzávalók, ételek újramelegítéséhez is használhatja. Ételek újramelegítéséhez állítsa be a sütőt 10 percre és 150°-ra.

|                                             | Min.-Max.<br>Mennyiség<br>(g) | Időtartam<br>(Min.) | Hőmérséklet:<br>(°C) | Rázás | Kiegészítő<br>információ              |
|---------------------------------------------|-------------------------------|---------------------|----------------------|-------|---------------------------------------|
| <b>Burgonya és<br/>Hasábburgonya</b>        |                               |                     |                      |       |                                       |
| Vékony, fagyos<br>sültkrumpli               | 400-500                       | 18-20               | 200                  | Rázás |                                       |
| Vastag, fagyos<br>sültkrumpli               | 400-500                       | 20-25               | 200                  | Rázás |                                       |
| Krumpligratin                               | 600                           | 20-25               | 200                  | Rázás |                                       |
| <b>Hús és szárnyasok</b>                    |                               |                     |                      |       |                                       |
| Steak                                       | 100-600                       | 10-15               | 180                  |       |                                       |
| Karaj                                       | 100-600                       | 10-15               | 180                  |       |                                       |
| Hamburger                                   | 100-600                       | 10-15               | 180                  |       |                                       |
| Csirkecomb                                  | 100-600                       | 25-30               | 180                  |       |                                       |
| Csirkemell                                  | 100-600                       | 15-20               | 180                  |       |                                       |
| <b>Snackek</b>                              |                               |                     |                      |       |                                       |
| Tavaszi rolád                               | 100-500                       | 8-10                | 200                  | Rázás | Készre sütés                          |
| Fagyasztott Csirke-<br>Nuggets              | 100-600                       | 6-10                | 200                  | Rázás | Készre sütés                          |
| Fagyasztott<br>halrudacskák                 | 100-500                       | 6-10                | 200                  |       | Készre sütni                          |
| Fagyasztott kenyér<br>hasítottSajtos ételek | 100-500                       | 8-10                | 180                  |       | Készre sütni                          |
| Töltött zöldségek                           | 100-500                       | 10                  | 160                  |       |                                       |
| <b>sütés</b>                                |                               |                     |                      |       |                                       |
| Sütemény                                    | 400                           | 20-25               | 160                  |       | Sütőforma<br>felhasználásával         |
| Pizza                                       | 500                           | 20-22               | 180                  |       | Sütőforma/sütőtál<br>felhasználásával |

|                     |     |       |     |  |                                    |
|---------------------|-----|-------|-----|--|------------------------------------|
| Muffin              | 400 | 15-18 | 200 |  | Sütőforma felhasználásával         |
| Édes aprósütemények | 500 | 20    | 160 |  | Sütőforma/sütőtál felhasználásával |

Figyelem: Hosszabbítsa meg az előkészítési folyamatot kb. 3 perccel, ha az eszköz hideg.

## Tisztítás

Minden használat után mossa el a fritőzt.

**Semmiképp ne használjon fémből készült konyhai eszközöket vagy súrolószert a teflonnal bevont zsiradékgyűjtő és sütőkosár tisztításához, különben a bevonat megsérülhet.**

- Húzza ki a kábelt a fali aljzatból és hagyja a készüléket kihűlni.  
Figyelem: Vegye ki a zsiradékgyűjtőt, hogy a forrólevegős fritőz gyorsabban lehűljön.
- Törölje le puha és enyhén nedves ruhával a készülék külső részét.
- Tisztítsa a zsiradékgyűjtőt, az elválasztót és a sütőkosarat forró vízzel, kevés mosogatószerrel, nem karcoló szivaccsal.  
Használjon zsírtalanító folyadékot ahhoz, hogy a maradék szennyeződést el tudja távolítani.  
Figyelem: A zsiradékgyűjtő és a sütőkosár mosogatógépben mosható.  
Tipp: A sütőkosár vagy a zsiradékgyűjtő tálca makacs szennyeződése esetén, öntsön a zsiradékgyűjtőbe forró vizet kevés mosogatószerrel. Tegye a sütőkosarat a zsiradékgyűjtőre és hagyja 10 percen át hatni.
- Forró vízzel és egy nem karcoló szivaccsal tisztítsa ki a készülék belsejét.
- Tisztítsa meg a fűtőrészeket az ételmaradékoktól egy tisztítókefe segítségével.

## Tárolás

- Húzza ki a csatlakozó kábelt és hagyja a készüléket kihűlni.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék összes része tiszta és száraz.

## Környezetvédelmi előírások

Ne dobja a készüléket élettartama végén a háztartási hulladék tárolóba. Helyezze el ehelyett egy hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen. Így hozzájárul környezetének megőrzéséhez.

## Garancia és Szervíz

Ha Szervízszerelésre vagy információra van szüksége, forduljon a helyi illetékes ügyfélszolgálathoz.

## Hibaelhárítás

| Probléma                                       | Lehetséges okok                                                   | Elhárítás                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A forrólevegős fritőz nem működik.             | A készülék nincs bedugva.                                         | Dugja be a hálózati kábelt egy leföldelt fali aljzatba.                                                                                                               |
|                                                | Az időzítő nincs beállítva.                                       | Tekerje az időszabályozót a kívánt elkészítési időhöz, hogy a készülék bekapcsolódjon.                                                                                |
| Az ételek nem készülnek el az idő lejáta után. | A sütőkosárban túl nagy mennyiségű sütnivaló van.                 | Helyezzen kevesebb hozzávalót a sütőkosárba. Kisebb adagok egyenletesebben sülnek.                                                                                    |
|                                                | A beállított hőmérséklet túl alacsony.                            | Tekerje a termosztátot a szükséges hőfokra (lásd "Beállítások" bekezdés "A készülék használata" fejezetben).                                                          |
|                                                | Az elkészítési idő túl rövid.                                     | Tekerje az időszabályozót a szükséges elkészítési időre. (lásd "Beállítások" bekezdés "A készülék használata" fejezetben).                                            |
| Az összetevők egyenetlenül sülnek.             | Bizonyos fajtájú ételeket a sütési idejük felénél meg kell rázni. | Azokat az ételeket, amik egymáson vannak (pl.: hasábburgonya), a sütési idő felénél meg kell rázni. (lásd "Beállítások" bekezdés "A készülék használata" fejezetben). |



|                                                            |                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A snackek az elkészítési idő lejárta után nem ropogósak.   | Olyan snackeket süttött, melyek csak hagyományos fritőzben süthetőek.       | Használjon olyan snackeket, amelyek sütőben is elkészíthetők és kenje meg ezeket a ropogós eredmény érdekében egy kevés olajjal.                                                                                                                                          |
| A zsiradékgyűjtőt nem lehet rendesen betolni a készülékbe. | Túl sok étel van a sütőkosárban.                                            | Ne tegyen a maximális mennyiségnél több ételt a kosárba.                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                            | A sütőkosár nem helyesen lett behelyezve a zsiradékgyűjtőbe.                | Nyomja a sütőkosarat a zsiradékgyűjtőbe, amíg hallhatóan be nem kattannak.                                                                                                                                                                                                |
| Fehér füst szivárog a készülékből.                         | Olajos ételt készít.                                                        | Ha zsíros ételek sülnek a forrólevegős fritőzben, nagyobb mennyiségű olaj csöpög a zsiradékgyűjtőbe. Az olaj fehér füstöt eredményez és a zsiradékgyűjtő jobban felforrósodik, mint egyébként. Ez nem károsítja az eszközt, illetve nem befolyásolja a süítés eredményét. |
|                                                            | A zsiradékgyűjtőben az utolsó használatból megmaradt zsír van.              | A fehér füst a zsiradékgyűjtőben lévő zsír felforrósodásával keletkezik. Ügyeljen arra, hogy a zsiradékgyűjtő minden alkalommal el legyen törölve.                                                                                                                        |
| A friss hasáburgonya nem egyenletesen sült.                | Nem megfelelő burgonyafajta került felhasználásra.                          | Használjon friss, keményre főlő burgonyát.                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                            | A hasáburgonya nem volt megfelelően lemosva, mielőtt a készülékbe helyezte. | Mossa le jól a friss hasáburgonyát, hogy a keményítőt eltávolítsa.                                                                                                                                                                                                        |
| A friss hasáburgonya a sütési idő lejártával nem ropogós.  | A ropogósság mértéke a hasáburgonyán lévő víz- és olajmennyiségtől függ.    | Ügyeljen arra, hogy a hasáburgonya jól meg legyen száradva, mielőtt az olajat hozzáadja.                                                                                                                                                                                  |

|  |  |                                                              |
|--|--|--------------------------------------------------------------|
|  |  | A ropogós eredményért vágja a burgonyát finomabb hasábokra.  |
|  |  | A ropogós eredményért tegyen a burgonyához egy kevés olajat. |

## Műszaki adatok és jellemzők

Feszültség: 220-240V~50/60Hz

Teljesítmény: 1500W

Sütőkosár Kapacitás 3,2 Liter

Hőmérséklet 80°C - 200°C

Időszabályozó: 0 - 30 Perc

## Áramtalanítás:



A termék az összes elektromágneses mezőre (EMF) vonatkozó szabványnak megfelel. A termék élettartama végén ne helyezze normál háztartási vagy kereskedelmi hulladékba.

EU szabvány került az elektromos és elektronikai eszközökre vonatkozóan bevezetésre (2012/19/EU), hogy az optimálisan rendelkezésre álló újrahasznosítási elveket kövessük, a környezeti hatást minimalizáljuk, környezetre káros anyagokat kiszűrjük/ kezeljük, hulladéklerakókat kerüljük.

További információért az elektromos és elektronikaikészülékek helyes elhelyezéséről forduljon a helyi hatóságokhoz.

## Len Pre Použitie v Interiéry

## Len Pre Použitie v Domácnosti

Pri používaní elektrických spotrebičov je nutné dodržiavať základné bezpečnostné pokyny, vrátane nasledujúcich:

1. Prečítajte si prosím všetky pokyny.
2. Nedotýkajte sa horúcich plôch.
3. Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom, neponárajte prístroj, napájací kábel alebo zástrčku do vody alebo iných kvapalín.
4. **UPOZORNENIE:** Tento elektrický prístroj je vybavený funkciou ohrevu. Preto, okrem funkčných a iných povrchov môžu byť povrchy veľmi horúce. Vzhľadom k tomu že teploty sú vnímané jednotlivo, musí byť tento prístroj používaný **OPATRNE**. Tohoto prístroja sa môžete dotýkať len na na to určených úchytkách a rukovätiach. Chráňte sa vždy pred horúčavou, napríklad, rukavicami a podobne. Iné plochy ako rukoväť musia dostatočne vychladnúť pred tým, než sa ich dotknete.
5. Po použití a pred čistením vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Nechajte prístroj vychladnúť pred odnímaním a nasadením jeho súčastí alebo výmene.
6. Typ Y: Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, distribútorom alebo podobných kvalifikovaným personálom, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
7. Použitie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom môže spôsobiť zranenia.
8. Nepoužívajte prístroj vonku.
9. Nenechávajte sieťový kábel visieť cez hrany stola alebo pracovnej dosky, nesmie prísť do styku s horúcimi povrchmi.
10. Neumiestňujte prístroj na alebo v blízkosti plynových alebo elektrických sporákov a rúr.
11. Pri manipulácii s prístrojom obsahujúcim horúci olej alebo iné horúce tekutiny, buďte veľmi opatrní.

12. Zástrčka musí byť pripojená k prístroju predtým, než pripojíte napájací kábel do zásuvky. Ak chcete prístroj vypnúť, otočte regulátor do polohy „OFF“ a odpojte napájací kábel zo zásuvky.
13. Prístroj používajte iba na určený účel.
14. Prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo pochopili riziká týkajúce sa bezpečného používania zariadenia. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, iba ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dohľadom.
15. Držte prístroj a napájací kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
16. Prístroj nesmie byť ovládaný externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládačom.

Prístroj je určený pre použitie v domácnosti a oblastiach, ako sú napríklad nasledovné:

- Kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a ďalších pracovných prostrediach;
- Farmy;
- hotely, motely a iné bytové zariadenia (používané hosťami alebo rezidentmi);
- penzióny s raňajkami.

## **O vašej teplovzdušnej fritéze**

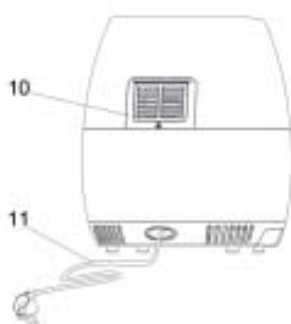
Tento nový typ teplovzdušnej fritézy umožňuje jednoduchú a zdravú prípravu vašich obľúbených jedál. Za použitia extrémne rýchlej cirkulácie horúceho vzduchu a hornej mriežky je možné variť rôzne pokrmy. Teplovzdušná fritéza Vás presvedčí rýchlym ohrevom, čím väčšina z prísad môže byť uvarené bez oleja.

## Popis komponentov (obr. 1)

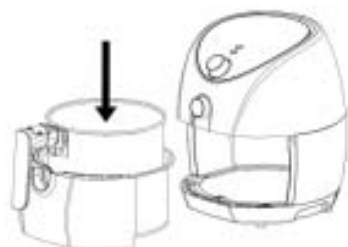
1. Kryt
2. Regulátor teploty
3. Časový regulátor
4. Kontrolka napájania
5. Kontrolka
6. Fritovací kôš
7. Tlačidlo pre uvoľnenie koša na výprážanie
8. Rukoväť koša na výprážanie
9. Nádoba na fritovanie
10. Vývod vzduchu
11. Napájací kábel



obr.1



obr.2



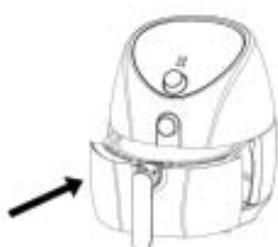
obr.3



obr.4



obr.5



obr.6



obr.7



obr.8

## Dôležité

Prečítajte si prosím dôkladne tento návod pred použitím prístroja a uložte si ho na neskoršie použitie.

## Nebezpečenstvo

- Neponárajte kryt, ktorý obsahuje elektrické súčasti a vykurovacie prvky do vody a neumývajte ho pod tečúcou vodou.
- Zabráňte prieniku kvapalín do prístroja, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom alebo skratu.
- Dajte všetky ingrediencie do fritovacie koša a zabráňte akémukoľvek kontaktu s vykurovacími telesami.
- Nezakrývajte prívod a vývod vzduchu počas prevádzky.
- Nenapĺňujte fritovaciu nádobu olejom: Nebezpečenstvo požiaru.
- Nedotýkajte sa vnútra prístroja počas prevádzky.

## Upozornenie

- Skontrolujte, či napätie na prístroji zodpovedá hodnotám v miestnej elektrickej sieti.
- Nepoužívajte spotrebič, ak sú sieťová šnúra, zástrčka alebo iné komponenty poškodené.
- Nedovoľte žiadnej nepovolanej osobe opravovať poškodený napájací kábel alebo ho vymieňať.
- Udržujte prístroj v bezpečnej vzdialenosti od horúcich povrchov.
- Nezapájajte napájací kábel s mokрыmi rukami a nepoužívajte vtedy ovládací panel.
- Napostavte prístroj priamo k stene alebo inemu zariadeniu. Zachovať na všetkých stranách minimálnu vzdialenosť 10 cm.
- Nezakrývajte prístroj.
- Prístroj nepoužívajte na iný účel než je popísané v tomto návode na obsluhu.
- Nenechávajte prístroj bez dozoru, keď je v prevádzke.
- Počas prevádzky, uniká horúca para uniká z výstupu vzduchu. - Počas prevádzky, uniká horúca para z výstupu vzduchu. Budte rovnako opatrní, pri odoberaní nádoby na smaženie, pretože uniká horúca para.

- Všetky prístupné povrchy budú počas prevádzky horúce (obr. 2)
- Okamžite vytiahnite napájací kábel, ak si všimnete, že z prístroja vychádza tmavý dym. Počkajte kým nebude viac vychádzať dym, pred odobratím nádoby na fritovanie zo zariadenia.

## **Upozornenie**

- Uistite sa, že zariadenie je bezpečné položené na vodorovnom, rovnom a stabilnom povrchu.
- Tento prístroj je určený pre použitie v domácnostiach. Prístroj nie je vhodný pre použitie v prostrediach, ako sú kuchyne pre zamestnancov, farmách, čerpacích staniciach alebo iných nebytových priestoroch. Rovnako tak nie je určený pre použitie hostí v hoteloch, motorestoch, nocľahu s raňajkami a ďalších ubytovniach.
- V nasledujúcich prípadoch, zaniká záruka a vyhradzuje si právo neniesť žiadnu zodpovednosť za škody: Keď je prístroj používaný nesprávne, alebo sa používa na komerčné alebo poloprofesionálne účely, alebo v prípade, že prístroj nie je používaný správne, alebo na profesionálne alebo poloprofesionálne účely alebo ak zariadenie nie je používané v súlade s týmito pokynmi.
- Odpojte prístroj zo siete, keď sa nepoužíva.
- Prístroj musí vychladnúť asi 30 minút pred tým, než sa ho bezpečne dotknete, alebo ho môžete čistiť.

## **Automatické vypnutie**

Tento prístroj má časovač. Akonáhle dosiahne hodnota nulu, ozve sa pípnutie a zariadenie sa automaticky vypne. Otočením ovládača proti smeru hodinových ručičiek na nulu vypnete prístroj manuálne.

## **Pred prvým použitím**

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Odstráňte všetky nálepky alebo štítky.

3. Vyčistite fritovací kôš a nádobu na fritovanie dôkladne teplou vodou, malým množstvom prostriedku na umývanie riadu s neabrazívnou hubkou.  
Upozornenie: Tieto diely je možné umývať v umývačke riadu.
4. Utrite výrobok zvnútra aj zvonku vlhkou handričkou.  
Toto je teplovzdušná fritéza, ktorá sa používa bez oleja. Nepridávajte do nádoby na fritovanie olej alebo tuk.

## Pred použitím

1. Zariadenie umiestnite na stabilný, vodorovný povrch.  
**Nedávajte prístroj na povrch, ktorý nie je tepelne odolný.**
2. Dajte kôš do fritovacej nádoby (obr. 3).
3. Vytiahnite napájací kábel z úložného priestoru na spodnej časti prístroja.  
**Nepridávajte olej alebo iné tekutiny do vnútornej nádoby na vypráženie. Nezakrývajte prístroj, inak je prúd vzduchu zastavený a vypráženie je prerušené.**

## Používanie prístroja

S teplovzdušnou fritézou bez použitia oleja, môžete pripraviť rôzne pokrmy. Nižšie uvedená tabuľka vám pomôže, aby ste sa zoznámili s prístrojom.

## Fritovanie horúcim vzduchom

1. Pripojte zástrčku do uzemnenej zásuvky.
2. Vytiahnite opatrne nádobu na vypráženie z teplovzdušnej fritézy (Obr. 4).
3. Dajte ingrediencie do fritovacieho koša. (Obr. 5)  
Tip: Použite oddelovač na udržanie niekoľko prísad od seba pri príprave pokrmov. Umiestnite oddelovač do koša a dajte požadované prísady do samostatného fritovacieho kôša. Uistite sa, či požadovaná doba pečenia a požadovaná teplota prísad zapadá súčasne ich príprave. Zemiaky a rezne môžu byť pečené spoločne, napríklad preto, že potrebujú rovnaké nastavenie. Uvedomte si, že maximálne množstvo každej zložky musí byť iba polovica.



4. Zasuňte nádobu na smaženie do teplovzdušnej fritézy späť (obr. 6)  
Uistite sa, či zapadla do vodítok v teplovzdušnej fritézye.  
**Nikdy nepoužívajte nádobu na fritovanie bez fritovacieho koša.**

**Upozornenie: Nedotýkajte sa nádoby na fritovanie počas prevádzky a chvíľu potom, pretože je veľmi horúca. Držte nádobu na vyprážanie za rukoväť.**

5. Nastavte požadovanú dobu varenia zprísady (viď odsek „Nastavenia“).
6. Ak chcete prístroj zapnúť otočte regulátor času na požadovanú dobu varenia (obr. 7).
7. Otočte regulator teploty na požadovanú teplotu. Pre určenie správnej teploty, pozri "nastavenie" (obr. 8).

**Predĺžte dobu prípravy na 3 minúty, keď je prístroj studený.**

**Upozornenie: Môžete prístroj predhriať bez prísad. Otočte regulátor času na viac ako 3 minútý a počakajte, až kontrolka ohrievania zhasne (asi 3 minúty). Potom pridajte prísady do koša a regulátor času nastavte a požadovanú dobu varenia (Obr. 7).**

- a. Časovač začne odpočítavať čas varenia.
  - b. Počas vyprážania, sa kontrolka prevádzky niekoľkokrát zapne a vypne. To znamená, že sa ohrievacie teleso vypne a zapne pre udržanie nastavenej teploty.
  - c. Prebytočný olej z prísad sa hromadí na dne fritovacej nádoby.
8. Niektoré zložky majú byť pretrasené po uplynutí polovice doby pečenia (viď odsek „Nastavenie“). Vytiahnite nádobu na vyprážanie na rukoväti prístroja a pretrepte. Nádobu na fritovanie dajte späť do teplovzdušnej fritézy.

**Pozor: V žiadnom prípade nestlačajte tlačidlo na rukoväti počas pretrepania (obr. 3).**

Tip: Ak chcete znížiť váhu, môžete vybrať len kôš na vyprážanie z nádoby a dôkladne ho pretrepať. Vytiahnite nádobu na vyprážanie zo zariadenia a umiestnite ju na žiaruvzdorný

povrch. Teraz stlačte tlačidlo na rukoväti a zdvihnite kôš na fritovanie z nádoby.

Tip: Ak nastavíte regulátor času na polovicu požadovanej doby pečenia, ozve sa zvukový signál, keď je treba pretrepať ingrediencie. Ak tak urobíte, je nutné nastaviť regulator času znovu do zostávajúceho času varenia.

9. Ak počujete pípnutie, doba prípravy jedla vypršala. Vytiahnite nádobu na vyprážanie zo zariadenia a umiestnite ju na žiaruvzdorný povrch.

Upozornenie: Spotrebič môžete tiež vypnúť aj manuálne. Otočte regulátor času na nulu.

10. Skontrolujte, či sú prísady hotové.

Ak nie je vyprážený pokrm hotový, zasuňte fritovací kôš späť do prístroja a nastavte čas prípravy na viac minút.

11. Na odstránenie pokrmov (napríklad hranolky), vytiahnite nádobu na vyprážanie zo zariadenia a umiestnite ju na žiaruvzdorný povrch. Teraz stlačte tlačidlo pre uvoľnenie koša a zdvihnite ho z nádoby na smaženie.

**Vyprázdniť kôš na fritovanie, keď je ešte stále pripojený na nádobu na smaženie. V opačnom prípade bude prebytočný olej, ktorý sa zhromaždil na dne fritovacej nádoby kvapkať na pokrmy.**

**Nádoba na vyprážanie, pokrmy a prístroj budú horúce! V závislosti na pokrme môže uniknúť para z nádoby na smaženie.**

12. Vyprázdniť pokrm z koša do misky alebo na taniera.

Tip: Pre odstránenie väčších alebo citlivých prísad použite kliešte.

13. Hneď po dokončení porcie vyprážaného pokrmu môžete v teplovzdušnej fritéze pripravovať ďalšiu.

## Nastavenia

Nižšie uvedená tabuľka vám pomôže zvoliť základné nastavenie pre vaše potraviny, ktoré budú vyprážené.

Upozornenie: Upozorňujeme, že tieto nastavenia slúžia len orientačne. Vzhľadom tomu, že sa vyprážené jedlo odlišuje pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme zaručiť optimálne nastavenie pre vaše potraviny, ktoré majú byť vyprážené. Pretože sa vzduch v spotrebiči ohreje veľmi rýchlo, skraca sa vyprážanie a nie je potrebné odstránenie koša na fritovanie počas smaženia.

Tipy:

- Menšie pokrmy potrebujú kratšiu dobu varenia ako väčšie normálne.
- Väčšie množstvo pokrmov vyžaduje iba o niečo dlhšie varenie. Na menšie množstvo prísad stačí len mierne kratšia doba varenia.
- Pretrepanie menších prísad v polovici doby varenia zaisťuje optimálny výsledok a môže zabrániť tomu aby neboli vyprážené nerovnomerne.
- Použite na vyprážené zemiaky v teplovzdušnej fritéze troche olaja, aby boli chrumkavejšie. Vyprážajte jedlo v teplovzdušnej fritéze v priebehu niekoľkých minút po pridaní oleja.
- Nepripravujte žiadne extrémne tučné jedlá, ako sú párky v teplovzdušnej fritéze.
- Občerstvenie, ktoré je možné pripraviť v rúre na pečenie, môže byť tiež pripravené v teplovzdušnej fritéze.
- Optimálne dajte 500 g hranolčekov pre chrumkavý výsledok.
- Použite hotové cesto, na jednoduchú a rýchlu prípravu občerstvenia. Hotové cesto tiež vyžaduje kratšiu dobu prípravy ako domáce cesta.
- Umiestnite koláč alebo nákyt do teplovzdušnej fritézy ak chcete pripraviť quiche, citlivé alebo plnené ingrediencie.
- Môžete taktiež použiť teplovzdušnú fritézu na ohrievanie ingrediencií. Na zahriatie pokrmov, nastavte teplotu po dobu 10 minút pri teplote 150°C.

|                                                  | Min. - Max.<br>Množstvo<br>(g) | Trvanie<br>(min.) | Teplota<br>(°C) | Potriasť | Doplňujúce<br>informácie        |
|--------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------|-----------------|----------|---------------------------------|
| <b>Zemiaky a<br/>hranolky</b>                    |                                |                   |                 |          |                                 |
| Tenké mrazené<br>hranolky                        | 400-500                        | 18-20             | 200             | Potriasť |                                 |
| Široké mrazené<br>hranolky                       | 400-500                        | 20-25             | 200             | Potriasť |                                 |
| Gratinované zemiaky                              | 600                            | 20-25             | 200             | Potriasť |                                 |
| <b>Mäso a hydina</b>                             |                                |                   |                 |          |                                 |
| Steak                                            | 100-600                        | 10-15             | 180             |          |                                 |
| Bravčová kotleta                                 | 100-600                        | 10-15             | 180             |          |                                 |
| Hamburger                                        | 100-600                        | 10-15             | 180             |          |                                 |
| Kuracie stehná                                   | 100-600                        | 25-30             | 180             |          |                                 |
| Kuracie prsia                                    | 100-600                        | 15-20             | 180             |          |                                 |
| <b>Občerstvenie</b>                              |                                |                   |                 |          |                                 |
| Jarné závitky                                    | 100-500                        | 8-10              | 200             | Potriasť | použiť predpečenie              |
| Mrazené kuracie<br>nugety                        | 100-600                        | 6-10              | 200             | Potriasť | použiť predpečenie              |
| Mrazené rybie prsty                              | 100-500                        | 6-10              | 200             |          | použiť predpečenie              |
| Zmrazený chlieb rozdrvený<br>Syrové občerstvenie | 100-500                        | 8-10              | 180             |          | použiť predpečenie              |
| Plnená zelenina                                  | 100-500                        | 10                | 160             |          |                                 |
| <b>Pečenie</b>                                   |                                |                   |                 |          |                                 |
| Koláč                                            | 400                            | 20-25             | 160             |          | Použite formu na<br>pečenie     |
| Quiche                                           | 500                            | 20-22             | 180             |          | Použite pekáč/formu<br>na nákyb |

|                |     |       |     |  |                             |
|----------------|-----|-------|-----|--|-----------------------------|
| Muffiny        | 400 | 15-18 | 200 |  | Použite plech               |
| Sladké zákusky | 500 | 20    | 160 |  | Použite pekáč/formu na náky |

Upozornenie: Predĺžte dobu prípravy o 3 minúty, keď je prístroj studený.

## Čistenie

Umyte zariadenie po každom použití.

**Na čistenie fritovacieho koša a nádoby v žiadnom prípade nepoužívajte kovové predmety alebo abrazívne čistiace prostriedky, mohli by poškodiť nepriľnavý povrch.**

1. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj vychladnúť.  
Upozornenie: Odoberte nádobu na vyprážanie, aby sa teplovzdušná fritéza ochladzovala rýchlejšie.
2. Kryt prístroja očistite vlhkou handrou.
3. Očistite nádobu na fritovanie, oddelovač a fritovací kôš s horúcou vodou, malým množstvom prostriedku na umývanie riadu a neabrazívnou hubkou.  
Môžete použiť odmasťovacie kvapaliny, aby sa odstránili všetky zvyšky nečistôt.  
Upozornenie: Nádobu na fritovanie a fritovací kôš môžete umývať v umývačke riadu.  
Tip: Ak by nebolo možné odstrániť nečistoty z fritovacieho koša a spodnej časti nádoby na fritovanie, naplňte nádobu na fritovanie horúcou vodou s trochou saponátu. Vložte fritovací kôš do nádoby a necháme pôsobiť asi 10 minút.
4. Vyčistite vnútorné časti prístroja teplou vodou a neabrazívnou hubkou.
5. Vyčistite ohrievacie teleso s kefou, aby sa odstránili zvyšky jedál.

## Skladovanie

1. Vytiahnite zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.
2. Uistite sa, či sú všetky časti čisté a suché.

## Životné prostredie

Nevyhadzujte zariadenia na konci jeho životnosti do domáceho odpadu. Odneste ho radšej na oficiálne zberné mieste na recykláciu. Takto môžete pomôcť chrániť životné prostredie.

## Záruka a servis

Ak potrebujete služby servisu alebo potrebujete informácie, obráťte sa na Váš miestny zákaznícky servis.

## Odstránenie porúch

| Porucha                                                     | Možná príčina                                                          | Odstránenie                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Teplovzdušná fritéza nefunguje.                             | Prístroj nie je zapojený.                                              | Zapojte napájací kábel do uzemnenej elektrickej zásuvky.                                                                                                                 |
|                                                             | Časovač nebol nastavený.                                               | Otočte regulátor času na požadovanú dobu varenia pre zapnutie prístroja.                                                                                                 |
| Pokrmy nie sú hotové po uplynutí nastaveného času prípravy. | Vo fritovacom koši je nadmerné množstvo ingrediencií.                  | Dajte menej ingrediencií do fritovacieho koša. Menšie porcie sú vyprážané rovnomerne.                                                                                    |
|                                                             | Nastavená teplota je príliš nízka.                                     | Otočte regulátor teploty na požadovanú teplotu (viď odsek „Nastavenia“ v odseku „Použitie prístroja“).                                                                   |
|                                                             | Doba prípravy je príliš krátka.                                        | Otočte regulátor času na požadovanú dobu varenia (viď odsek „Nastavenia“ v kapitole „Použitie prístroja“).                                                               |
| Potraviny sú vyprážané nerovnomerne.                        | Určité typy pokrmov treba pretrepať po uplynutí polovice doby pečenia. | Ingrediencie, ktoré ležia na sebe (napríklad hranolky), musia byť pretrasené po uplynutí polovice doby pečenia (viď odsek „Nastavenia“ v kapitole „Použitie prístroja“). |

|                                                                     |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Vyprážený snack nie je chrumkavý na konci pečenia.</p>           | <p>Použili ste snack, ktoré je potrebné vyprážať iba v bežnej fritéze.</p> | <p>Použite snack, ktorý je možné pripraviť v rúre a potrite ho pre chrumkavý výsledok s trochou oleja.</p>                                                                                                                                        |
| <p>Nádoba na fritovanie sa nedá zasunúť do prístroja.</p>           | <p>Vo fritovacom koši sa nachádza príliš veľa prísad.</p>                  | <p>Nedávajte viac prísad do koša, než po značku MAX.</p>                                                                                                                                                                                          |
|                                                                     | <p>Fritovací kôš nie je správne vložený do nádoby na vyprážanie.</p>       | <p>Stlačte kôš na vyprážanie, kým počuteľne nezapadne.</p>                                                                                                                                                                                        |
| <p>Biely dym uniká z prístroja.</p>                                 | <p>Pripravujete masťné potraviny.</p>                                      | <p>Ak sú masťné prísady pripravované v teplovzdušnej fritéze, kvapká väčšie množstvo oleja do nádoby na vyprážanie. Olej spôsobuje biely dym a nádoba na vyprážanie sa ohrieva viac ako obvykle. To nemá vplyv na prístroj ani na vyprážanie.</p> |
|                                                                     | <p>Nádoba na vyprážanie obsahuje tuk z posledného použitia.</p>            | <p>Biely dym je spôsobený ohrevom horúceho tuku v nádobe na vyprážanie. Dbajte na to, že nádobu na vyprážanie treba po každom použití vyčistiť.</p>                                                                                               |
| <p>Čerstvé hranolky sú vyprážené nerovnomerne.</p>                  | <p>Bol použitý nesprávny typ zemiakov.</p>                                 | <p>Použite čerstvé zemiaky na varenie.</p>                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                     | <p>Hranolky neboli dostatočne opláchnuté, než sa dali vyprážať.</p>        | <p>Dôkladne opláchnite hranolky aby sa odstránil škrob.</p>                                                                                                                                                                                       |
| <p>Čerstvé hranolky nie sú po uuplynutí doby varenia chrumkavé.</p> | <p>Ako budú hranolky chrumkavé závisí od množstva vody a oleja.</p>        | <p>Uistite sa, že hranolky sú dobre vysušené pred pridaním oleja.</p>                                                                                                                                                                             |

|  |  |                                                                 |
|--|--|-----------------------------------------------------------------|
|  |  | Pre chrumkavý výsledok nakrájajte hranolky na jemnejšie prúžky. |
|  |  | Pre chrumkavý výsledok pridajte trochu oleja.                   |

## Technické data a vlastnosti:

Napätie: 220-240V~50/60Hz

Výkon: 1500W

Objem koša na fritovanie: 3,2 litra

Teplotný rozsah: 80°C - 200°C

Regulátor času: 0 - 30 minút

## Likvidácia:



Tu uvedený a primontovaný symbol na prístroji znamená, že prístroj bol klasifikovaný ako elektro - alebo elektronický prístroj. Pri konci svojej životnosti nesmie byť likvidovaný spoločne s iným odpadom v

domácnosti alebo priemyselným odpadom.

Smernica EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (2012/19/EÚ), bola zavedená na recykláciu výrobkov s použitím najlepších dostupných techník na využitie a recykláciu pre minimalizáciu dopadov na životné prostredie pre prácu s nebezpečnými látkami a aby sa zabránilo skládkam.

Pre získanie informácií o správnej likvidácii elektrických a elektronických zariadení, sa obráťte na miestne úrady.