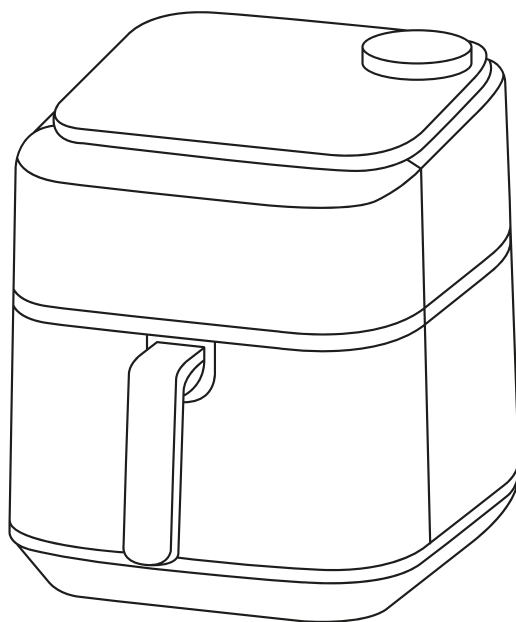


Remoska® Vento SteamChef

- CZ** Horkovzdušná fritéza Vento SteamChef 6,3 | **Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny**
- SK** Teplovzdušná fritéza Vento SteamChef 6,3 | **Návod k obsluhu a bezpečnostným pokynom**
- PL** Airfryer Vento SteamChef 6,3 | **Instrukcja obsługi i zasady bezpieczeństwa**
- DE** Vento SteamChef 6,3 | Heißluftfritteuse | **Gebrauchsanweisung und Sicherheitshinweise**
- EN** Vento SteamChef 6.3 L Hot Air Fryer | **User Manual and Safety Instructions**
- FR** Friteuse à air chaud Vento SteamChef 6,3 | **Mode d'emploi et consignes de sécurité**
- RO** Friteuză cu aer cald Vento SteamChef 6,3 | **Manual de utilizare și instrucțiuni de siguranță**



REMOSKA®

POUZE PRO VNITŘNÍ PROSTORY

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte jej pro budoucí použití.

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.

- Nemusí být vhodný k bezpečnému používání v prostředí, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, farmy, motely a jiná nebytová prostředí.
- Není také určen k používání klienty v hotelech, motelech, penzionech a jiných obytných prostředích.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření včetně následujících:

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů.
3. Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem nepoňujte kabel, zástrčku ani základnu do vody nebo jiné tekutiny.
4. **VAROVÁNÍ:** Tento elektrický spotřebič obsahuje funkci ohřevu. Povrchy, i jiné než funkční, mohou vyvinout vysoké teploty. Vzhledem k tomu, že teploty jsou různými osobami vnímány odlišně, je třeba toto zařízení používat s POZORNOSTÍ. Zařízení se smí dotýkat pouze na určených rukojetích a úchopových plochách a používat tepelnou ochranu jako jsou rukavice nebo podobné prostředky. Jiné než určené úchopové plochy musí před dotykem dostatečně vychladnout.
5. Pokud se přístroj nepoužívá a před jeho čištěním, odpojte zástrčku ze zásuvky. Nechte vychladnout před nasazením nebo sejmutím dílů.
6. **VAROVÁNÍ:** Pokud je přírodní kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečí.
7. Používání příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může způsobit zranění.
8. Nepoužívejte ve venkovním prostředí.
9. Nenechávejte šňůru viset přes okraj stolu nebo pultu a nedotýkejte se horkých povrchů.
10. Nepokládejte jej na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do jeho blízkosti, ani do vyhřívané trouby.
11. Při přenášení spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké látky je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
12. Vždy nejprve připojte zástrčku ke spotřebiči a teprve potom zapojte kabel do zásuvky. Chcete-li spotřebič odpojit, přepněte zařízení do stavu "vypnuto" a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
13. Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému účelu.
14. Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí,

pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud jim není více než 8 let a nejsou pod dohledem.

15. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

16. Spotřebič není určen k ovládní pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.

ÚVOD

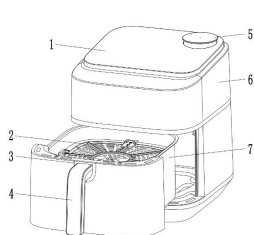
Tato horkovzdušná fritéza nyní nabízí snadný a zdravý způsob přípravy vašich oblíbených surovin. Pomocí rychlé cirkulace horkého vzduchu a horního grilu dokáže připravit mnoho pokrmů. Hlavní výhodou je, že horkovzdušná fritéza ohřívá potraviny ve všech směrech a většina pokrmů nepotřebuje žádný přidávaný olej.

TECHNICKÉ ÚDAJE

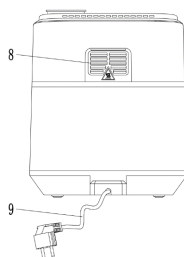
- Napětí: 220–240 V ~50–60 Hz
- Příkon: 1800 W
- Kapacita nádoby: 6,3 litru
- Teplota: 60°C–200°C
- Časovač (0–99 min.)

VŠEOBECNÝ POPIS (obr. 1)

1. Ovládací panel
2. Oddělovací mřížka
3. Rukojeť hrnce
4. Ozdobný kryt rukojeti
5. Kryt nádrže na vodu
6. Hlavní kryt
7. Nádoba
8. Výstup vzduchu
9. Elektrický kabel



(obr. 1)

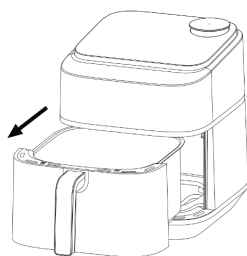


(obr. 2)

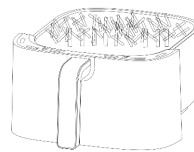




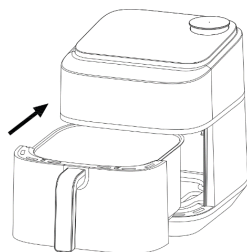
(obr. 3)



(obr. 4)



(obr. 5)



(obr. 6)

DŮLEŽITÉ NEBEZPEČÍ

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Kryt, který obsahuje elektrické součásti a topná tělesa, nikdy neponořujte do vody ani jej neoplachujte pod vodovodním kohoutkem.
- Nenechte do spotřebiče vniknout vodu ani jinou tekutinu, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Smažené suroviny vždy vkládejte do hrnce tak, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Za provozu spotřebiče nezakrývejte nasávací otvory pro přívod vzduchu a vnější otvory.
- Neplňte hrnec olejem, protože to může způsobit nebezpečí požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
- Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.

VAROVÁNÍ

- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí v místní síti.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozená zástrčka, síťový kabel nebo jiné části.
- Neobracejte se na žádnou nepovolanou osobu, aby vyměnila nebo opravila poškozenou hlavní šňůru.
- Síťovou šňůru udržujte mimo dosah horkých povrchů.
- Nezapojte spotřebič do zásuvky ani neobsluhujte ovládací panel mokřma rukama.
- Spotřebič nestavte ke stěně nebo k jiným spotřebičům. Ponechte alespoň 10 cm volného prostoru na zadní straně a po stranách a 10 cm volného prostoru nad spotřebičem.
- Na horní část spotřebiče nic nepokládejte.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům než je popsáno v tomto návodu.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Při horkovzdušném smažení se otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a od otvorů pro výstup vzduchu.
- Pozor dávejte na vycházející horkou páru či horký vzduch také při vyjímání hrnce ze spotřebiče.
- Všechny přístupné povrchy se mohou během používání zahřát (obr. 2).
- Pokud uvidíte tmavý kouř vycházející ze spotřebiče, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím hrnce ze spotřebiče vyčkejte, až se kouř přestane uvolňovat.

UPOZORNĚNÍ

- Ujistěte se, že je spotřebič umístěn na vodorovném, rovném a stabilním povrchu.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Nemusí být vhodný k bezpečnému používání v prostředí, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, farmy, motely a jiná nebytová prostředí. Není také určen k používání klienty v hotelech, motelech, penzionech a jiných obytných prostředích.
- Pokud je spotřebič používán nesprávně nebo k profesionálním či poloprofesionálním účelům nebo není používán v souladu s pokyny uvedenými v návodu k použití, záruka pozbyvá platnosti a mohli bychom odmítnout jakoukoli odpovědnost za způsobené škody.
- Vždy odpojte spotřebič ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte.
- Spotřebič potřebuje přibližně 30 minut k vychladnutí, aby bylo možné s ním bezpečně manipulovat nebo jej čistit.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Odstraňte ze spotřebiče všechny nálepky nebo štítky .
3. Mřížku a hrnc důkladně očistěte horkou vodou, trochou mycího prostředku a neabrazivní houbičkou.

4. Otřete vnitřek a vnějšík spotřebiče vlhkým hadříkem.

Jedná se o bezolejovou fritézu, která funguje na horký vzduch. Nenaplňujte hrnec olejem nebo přímo fritovacím tukem.

PŘÍPRAVA NA POUŽITÍ

1. Umístěte spotřebič na stabilní, vodorovný a rovný povrch.

Nepokládejte spotřebič na povrch, který není odolný vůči vysokým teplotám.

2. Umístěte do hrnce mřížku (obr. 3).

Nenaplňujte hrnec olejem ani jinou tekutinou.

Nepokládejte nic na horní část spotřebiče, proudění vzduchu by bylo narušeno a ovlivnilo by výsledek horkovzdušného smažení.

POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Bez oleje lze připravovat širokou škálu pokrmů.

SMAŽENÍ HORKÝM VZDUCHEM

1. Připojte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.

2. Opatrně vytáhněte hrnec z horkovzdušné fritézy (obr. 4).

3. Přísady vložte do police. (obr. 5)

4. Zasuňte hrnec zpět do horkovzdušné fritézy (obr. 6).

Dbejte na pečlivé zarovnání s vodičky v těle fritézy.

Nikdy nepoužívejte hrnec bez vložené mřížky.

Upozornění: Během používání a nějakou dobu po něm se hrnce nedotýkejte, protože se velmi zahřívá. Hrnec držte pouze za rukojeť.

5. Nastavte požadovanou dobu přípravy dané ingredience (viz část "Nastavení" v této kapitole).

6. Některé přísady vyžadují protřepání v polovině doby přípravy (viz část "Nastavení" v této kapitole). Chcete-li přísady protřepat, vytáhněte hrnec ze spotřebiče za rukojeť a protřeptejte jej. Poté hrnec zasuňte zpět do fritézy.

Pozor: Zabraňte přímému kontaktu hrnce nebo mřížky s vaší pokožkou. (Obr. 2)

Tip: Pokud nastavíte časovač na poloviční dobu přípravy, uslyšíte bzučák časovače, když máte suroviny protřepat. To však znamená, že po protřepání musíte časovač znovu nastavit na zbývající dobu přípravy.

7. Jakmile uslyšíte bzučák časovače, nastavená doba přípravy uplynula. Vytáhněte hrnec ze spotřebiče

Poznámka: Spotřebič můžete vypnout také ručně. Za tímto účelem se dotkněte ikony "Napájecí tlačítko" na dotykovém ovládacím panelu.

8. Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny.

Pokud ingredience ještě nejsou hotové, jednoduše zasuňte hrnec zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik dalších minut.

9. Chcete-li vyjmout ingredience (např. hranolky), vytáhněte nádobu z horkovzdušné fritézy a položte ji na tepelně odolnou odkládací desku.

Neotáčejte hrnec dnem vzhůru, když je v něm mřížka stále připevněna, protože přebytečný olej, který se nashromáždil na dně hrnce, může vytéci.






Hrnc i přísady jsou horké. V závislosti na typu ingrediencí ve fritéze může z hrnce unikat pára.


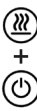












10. Vyprázdněte hrnec do mísy nebo na talíř.

11. Když je dávka ingrediencí hotová, horkovzdušná fritéza je okamžitě připravena k přípravě další dávky.

POKYNY K OVLÁDACÍMU PANELU



	<p>Napájecí tlačítko: Po správném umístění mřížky a hrnce do těla fritézy se rozsvítí kontrolka napájení. Stlačením tlačítka napájení se nastaví výchozí teplota přístroje na 200 °C a doba vaření na 15 minut. Druhým stlačením napájecího tlačítka zahájíte proces vaření. Stisknutím tlačítka napájení na 3 sekundy se celý přístroj během vaření vypne. Všechny kontrolky zhasnou, objeví se nápis OFF a ventilátor po vychlazení fritézy a přestane pracovat. <i>Poznámka: Během vaření můžete dotykem tlačítek ovládat pozastavení a spuštění vaření.</i></p>
	<p>Tlačítko předvolby: Pomocí tlačítka Předvolby můžete procházet 8 oblíbeným přednastavenými programy pro tepelnou úpravu pokrmů. Zvolená předvolba bliká. Po stlačení napájecího tlačítka se spustí program dle přednastavených hodnot.</p>
  	<p>Tlačítka pro ovládání časovače/teploty. Umožňují zvýšit nebo snížit teplotu vaření o 5 °C. Podržením stisknutého tlačítka se teplota rychle změní. Rozsah regulace teploty: 60–200 °C.</p>

	Umožňují přidávat nebo snižovat dobu vaření po jedné minutě. Podržením stisknuté klávesy se rychle změní čas.
	Automatické ovládání funkce stříkání vody: zapojte, zapněte napájení, vybraný recept (kromě koláče a pizzy), poté stiskněte klávesu stříkání vody, rozsvítí se indikovaná ikona a poté, znovu stiskněte tlačítko napájení, automaticky spustí funkci stříkání vody. Stříká každých 5 minut po dobu 4 sekund pokaždé během vaření.
	Ruční ovládání funkce stříkání vody: během vaření stiskněte tlačítko stříkání vody, pak bude stříkat vodu po dobu 4 sekund.
	Indikátor automatického rozprašování vody
	Kontrolka teploty
	Kontrolka časovače
min	Indikátor časovače
	Indikátor receptu:        

NASTAVENÍ






Níže uvedená tabulka vám pomůže zvolit základní nastavení parametrů tepelných úprav.
Poznámka: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou orientační. Protože se přísady liší původem, velikostí, tvarem i značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše přísady.

Vzhledem k tomu, že technologie Rapid Air okamžitě ohřívá vzduch uvnitř spotřebiče, krátké vytažení hrnce ze spotřebiče během horkovzdušného fritování proces téměř naruší.

Tipy

- Menší suroviny obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší suroviny.
- Větší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy, menší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco kratší dobu přípravy.
- Protřepání menších přísad v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému osmažení přísad.
- Pro dosažení křupavého výsledku přidejte k čerstvým bramborám trochu oleje. Smažte ingredience v horkovzdušné fritéze během několika minut po přidání oleje.
- V horkovzdušné fritéze nepřipravujte extrémně mastné ingredience, jako jsou například klobásy .
- Občerstvení, které lze připravit v troubě, lze připravit i v horkovzdušné fritéze.

- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 500 gramů.
- K rychlé a snadné přípravě plněných svačinek použijte předem připravené těsto. Předpřipravené těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.
- Pokud chcete upéct koláč nebo quiche nebo pokud chcete smažit křehké přísady nebo plněné přísady, umístěte do horkovzdušné fritézy pečicí formu nebo nádobu do trouby.
- Horkovzdušnou fritézu můžete použít také k ohřevu surovin. Chcete-li suroviny ohřát, nastavte teplotu na 150 °C až na 10 minut.

PROGRAM	NASTAVENÁ TEPLOTA	NASTAVENÝ ČAS	MIN. - MAX. MNOŽSTVÍ (g)
Steak 	180 °C	15 min.	100 - 650 g
Křidélka 	180 °C	20 min.	100 - 650 g
Paličky 	200 °C	25 min.	100 - 650 g
Ryby 	180 °C	15 min.	100 - 650 g
Pizza 	180 °C	7 min.	100 - 650 g
Hranolky 	200 °C	20 min.	100 - 650 g
Zákusky 	160 °C	25 min.	100 - 650 g
Zelenina 	160 °C	15 min.	100 - 650 g

Poznámka:

1. Pokud začnete smažit, když je horkovzdušná fritéza ještě studená, přidejte k době přípravy 3 minuty.
2. Doporučujeme během pečení jednou nebo vícekrát obrátit.

ČIŠTĚNÍ

Spotřebič čistěte po každém použití.

Hrnc a mřížka jsou vyrobeny s nepřílnavým povrchem. K jejich čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřílnavého povrchu.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a jakmile se zastaví chladicí ventilátor, nechte spotřebič vychladnout.

Poznámka: Vyjměte hrnc, aby horkovzdušná fritéza rychleji vychladla.

2. Vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.

3. Hrnec a mřížku vyčistíte horkou vodou, trochou mycího prostředku a neabrazivní houbičkou.

K odstranění zbylých nečistot můžete použít odmašťovací tekutinu.

Tip: Pokud se na mřížce nebo dně hrnce drží nečistoty, naplňte hrnec horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Vložte mřížku do hrnce a nechte hrnec i mřížku přibližně 10 minut namočené.

4. Vyčistíte vnitřek spotřebiče horkou vodou a neabrazivní houbou.

5. Vyčistíte topné těleso čistícím kartáčkem, abyste odstranili případné zbytky jídla.

SKLADOVÁNÍ

1. Odpojte spotřebič ze sítě a nechte jej vychladnout.

2. Ujistěte se, že jsou všechny části čisté a suché.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Při likvidaci spotřebiče jej nevyhazujte do běžného domovního odpadu, ale odevzdejte jej na oficiálním sběrném místě k recyklaci. Tímto postupem přispějete k ochraně životního prostředí.

ZÁRUKA A SERVIS

Pokud potřebujete servis, informace nebo máte problém, obraťte se na místní autorizované servisní středisko.

SPRÁVNÁ LIKVIDACE TOHOTO VÝROBKU



Toto označení znamená, že tento výrobek by neměl být likvidován společně s ostatními odpady z domácností v celé EU. Abyste předešli možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej zodpovědně a podpořte tak udržitelné opětovné využívání materiálových zdrojů. Pro vrácení použitého zařízení využijte systémy pro vrácení a sběr odpadu nebo se obraťte na prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen. Ti mohou tento výrobek převzít k ekologicky bezpečné recyklaci.

ŘEŠENÍ PROBLÉMU

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Spotřebič není zapojen do sítě. Nenastavili jste časovač.	Sítovou zástrčku zasuňte do uzemněné zásuvky. Nastavte tlačítko časovače na požadovanou dobu přípravy a zapněte spotřebič.
Přísady smažené pomocí fritézy nejsou hotové.	Množství ingrediencí v hrnci je příliš velké. Nastavená teplota je příliš nízká. Doba přípravy je příliš krátká.	Do hrnce vložte menší dávky ingrediencí. Menší dávky se smaží rovnoměrněji. Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu (viz část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“). Nastavte časovač na požadovanou dobu přípravy (viz část „nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“).
Přísady se ve fritéze smaží nerovnoměrně.	Některé druhy ingrediencí je třeba v polovině doby přípravy protřepat.	Složky, které leží na sobě nebo přes sebe (např. hranolky), je třeba v polovině doby přípravy protřepat. Viz část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“.
Smažený pokrm není po vyjmutí ze vzdušné fritézy křupavý.	Použili jste typ pokrmu určený k přípravě v klasické fritéze.	Pro křupavější výsledek použijte pokrmy připravované v troubě nebo pokrm lehce potřete olejem.
Nemohu zasunout hrnce do spotřebiče správně.	Mřížka není správně umístěna v hrnci.	Zatlačte mřížku dolů do hrnce, dokud neuslyšíte cvaknutí.

<p>Ze spotřebiče vychází bílý kouř.</p>	<p>Připravujete masné suroviny.</p> <p>Hrncem stále obsahuje zbytky mastnoty z předchozího použití.</p>	<p>Když ve vzduchové fritéze smažíte masné suroviny, do hrnce vyteče velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř a hrncem se může zahřívat více než obvykle. Nemá to vliv na spotřebič ani na konečný výsledek.</p> <p>Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v pánvi. Ujistěte se, že po každém použití hrnce řádně vyčistíte.</p>
<p>Čerstvé hranolky se ve horkovzdušné fritéze smaží nerovnoměrně.</p>	<p>Nepoužili jste správný druh brambor.</p> <p>Před smažením jste bramborové hranolky pořádně neopláchnuli.</p>	<p>Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že během smažení zůstanou pevné.</p> <p>Bramborové hranolky řádně opláchněte, abyste odstranili škrob z vnější strany hranolek.</p>
<p>Čerstvé hranolky nejsou po vytažení z fritézy křupavé.</p>	<p>Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolkách.</p>	<p>Před přidáním oleje se ujistěte, že jste bramborové hranolky řádně osušili.</p> <p>Bramborové hranolky nakrájejte na menší pro křupavější výsledek.</p> <p>Pro křupavější výsledek přidejte trochu více oleje.</p>

IBA PRE VNÚTORNÉ PRIESTORY

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte ho na budúce použitie.

Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.

- Nemusí byť vhodný na bezpečné používanie v prostrediach, ako sú kuchyne pre zamestnancov, farmy, motely a iné nebytové priestory.
- Taktiež nie je určený na používanie klientmi v hoteloch, motelloch, penziónoch a iných obytných prostrediach.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, vrátane nasledujúcich:

1. Prečítajte si všetky pokyny.
 2. Nedotýkajte sa horúcich povrchov.
 3. Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčky ani základňu do vody alebo inej tekutiny.
 4. **VAROVANIE:** Tento elektrický spotrebič obsahuje funkciu ohrevu. Povrchy, vrátane nefunkčných, môžu vyvinúť vysoké teploty. Pretože teploty sú rôznymi osobami vnímané inak, toto zariadenie by sa malo používať so ZVÝŠENOU POZORNOSŤOU.
- Zariadenia sa smie dotýkať iba na určených rukovätiach a povrchoch úchopu a používať tepelnú ochranu, ako sú rukavice alebo podobné výrobky. Nešpecifikované povrchy na uchopenie musia dostatočne vychladnúť.
5. Keď spotrebič nepoužívate a pred čistením, vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Pred nasadením alebo vybratím, časti nechajte vychladnúť.
 6. **VAROVANIE:** Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
 7. Použitie príslušenstva, ktoré neodporúča výrobca spotrebiča, môže spôsobiť zranenie.
 8. Nepoužívajte vonku.
 9. Nenechávajte kábel visieť cez okraj stola alebo pultu a nedotýkajte sa horúcich povrchov.
 10. Neumiestňujte ho na horúci plynový alebo elektrický horák alebo do jeho blízkosti, alebo do vyhriatej rúry.
 11. Pri prenášaní spotrebiča obsahujúceho horúci olej alebo iné horúce látky je potrebné postupovať opatrne.
 12. Pred zapojením kábla do zásuvky vždy zapojte zástrčku do spotrebiča. Ak chcete spotrebič odpojiť, prepnite ho do stavu "vypnuté" a potom odpojte zástrčku zo zásuvky.
 13. Spotrebič nepoužívajte na nič iné, než na čo je určený.
 14. Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou hmotnosťou zmyslové alebo duševné schopnosti alebo nedostatok skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a mladšie iba pod dohľadom.

15. Spotrebič a jeho kábel uchovávajúte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

16. Spotrebič nie je určený na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

ÚVOD

Táto teplovzdušná fritéza teraz ponúka jednoduchý a zdravý spôsob prípravy obľúbených surovín. Pomocou rýchlej cirkulácie horúceho vzduchu a horného grilu Dokáže pripraviť veľa jedál. Hlavnou výhodou je, že teplovzdušná fritéza ohrieva jedlo vo všetkých smeroch a väčšina jedál nepotrebuje žiadny pridaný olej.

TECHNICKÉ DÁTA

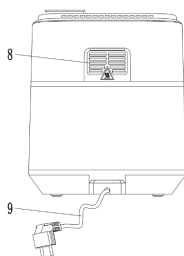
- Napätie: 220-240 V ~50-60 Hz
- Príkion: 1800 W
- Objem nádoby: 6,3 litru
- Teplota: 60°C-200°C
- Časovač (0-99 min.)

VŠEOBECNÝ POPIS (obr. 1)

1. Ovládací panel
2. Oddelovacia mriežka
3. Rukoväť hrnca
4. Ozdobný kryt rukoväti
5. Kryt nádrže na vodu
6. Hlavný kryt
7. Nádoba
8. Výstup vzduchu
9. Elektrický kábel



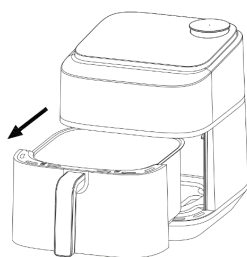
(obr. 1)



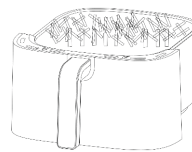
(obr. 2)



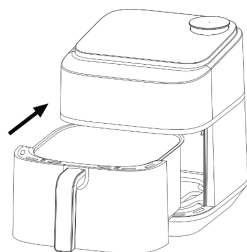
(obr. 3)



(obr. 4)



(obr. 5)



(obr. 6)

DÔLEŽITÉ NEBEZPEČENSTVO

- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženým fyzickým stavom, zmyslové alebo duševné schopnosti alebo nedostatok skúseností a vedomostí, ak boli pod dozorom alebo boli poučení o používaní spotrebič bezpečným spôsobom a chápu súvisiace riziká. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov, mladšie pod dozorom.
- Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Kryt, ktorý obsahuje elektrické komponenty a vykurovacie telesá, nikdy neponárajte do vody alebo neoplachujte ho pod tečúcou vodou.
- Nedovoľte, aby sa do spotrebiča dostala voda alebo iná tekutina, aby ste predišli zraneniu elektrickým prúdom.
- Vyprázané suroviny vždy vkladajte do hrnca tak, aby neprišli do kontaktu s ohrevným telesom.
- Počas prevádzky spotrebiča nezakrývajte privody vzduchu a vonkajšie otvory.
- Nenapĺňajte hrniec olejom, pretože by to mohlo spôsobiť požiar.
- Nikdy sa nedotýkajte vnútra spotrebiča, keď je v prevádzke.
- Teplota prístupných povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.

VAROVANIE

- Skontrolujte, či napätie uvedené na spotrebiči zodpovedá napätiu v miestnej sieti.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, sieťový kábel alebo iné časti.
- Nekontaktujte žiadnu neoprávnenú osobu, aby vymenila alebo opravila poškodený hlavný kábel.
- Udržujte napájací kábel mimo horúcich povrchov.
- Nezapájajte spotrebič do zásuvky ani neobsľuhujte ovládací panel mokkými rukami.
- Neumiestňujte spotrebič k stene alebo iným spotrebičom. Nechajte aspoň 10 cm voľného miesta priestor na zadnej strane a bokoch a 10 cm voľného priestoru nad spotrebičom.
- Na spotrebič nič neumiestňujte.
- Spotrebič nepoužívajte na iné účely, ako sú tie, ktoré sú popísané v tomto návode.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru, keď je zapnutý.
- Počas teplovzdušného vyprážania sa horúca para uvoľňuje cez otvory na výstup vzduchu. Udržujte ruky a tvár mimo dosahu výstupov pary a vzduchu.
- Pri vyberaní hrnca dávajte pozor aj na horúcu paru alebo horúci vzduch zo spotrebiča.
- Všetky prístupné povrchy sa môžu počas používania zahriať (obr. 2).
- Ak zo spotrebiča vychádza tmavý dym, okamžite ho odpojte od elektrickej siete. Pred vybratím hrnca zo spotrebiča počkajte, kým sa dym prestane uvoľňovať.

OZNÁMENIE

- Uistite sa, že je spotrebič umiestnený na vodorovnom, rovnom a stabilnom povrchu.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Nemusí byť vhodný pre bezpečné použitie v prostrediach, ako sú kuchyne pre zamestnancov, farmy, motely a iné nebytové prostredia. Nie je určený ani na použitie klientmi v hoteloch, motelloch, penziónoch a iné obytné prostredia.
- Ak sa spotrebič používa nesprávne alebo na preofesionálne alebo poloprofesionálne účely alebo sa nepoužívajú v súlade s pokynmi uvedenými v návode na použitie, záruka vyprší a my môžeme odmietnuť akúkoľvek zodpovednosť za spôsobené škody.
- Keď spotrebič nepoužívate, vždy ho odpojte zo siete.
- Spotrebič potrebuje približne 30 minút na vychladnutie, aby bolo bezpečné s ním manipulovať alebo ho vyčistiť.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky .
3. Mriežku a hrniec dôkladne vyčistite horúcou vodou, trochuou prostriedku na umývanie riadu a neabrazívnou špongiou.
4. Vnútro a vonkajšok spotrebiča utrite vlhkou handričkou.

Je to bezolejová fritéza, ktorá pracuje na princípe horúceho vzduchu. Nenapíňajte

hrniec olejom alebo priamo tukom na vyprážanie.

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

1. Spotrebič umiestnite na stabilný, vodorovný a rovný povrch.

Neumiestňujte spotrebič na povrch, ktorý nie je odolný voči vysokým teplotám.

2. Vložte rošt do hrnca (obr. 3).

Nenapĺňajte hrniec olejom ani inou tekutinou. Na spotrebič nič neumiestňujte, pretože by to narušilo prúdenie vzduchu a ovplyvnilo by bol výsledok teplovzdušného vyprážania.

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

Bez oleja je možné pripraviť širokú škálu jedál.

TEPLOVZDUŠNÉ VYPRÁŽANIE

1. Zapojte sieťovú zástrčku do uzemnenej zásuvky.

2. Opatrne vytiahnite hrniec z teplovzdušnej fritézy (obr. 4).

3. Položte ingrediencie na poličku. (Obr. 5)

4. Zasuňte hrniec späť do teplovzdušnej fritézy (obr. 6).

Uistite sa, že ste opatrne zarovnali s vodidlami v tele fritézy.

Nikdy nepoužívajte hrniec bez vlozenej mriežky.

Upozornenie: Nedotýkajte sa hrnca počas a nejaký čas po použití, pretože je veľmi horúci. Hrniec držte iba za rukoväť.

5. Nastavte požadovaný čas varenia ingrediencie (pozri časť "Nastavenia" v tejto kapitole).

6. Niektoré ingrediencie je potrebné v polovici varenia pretrepať (pozri časť "Nastavenia" v tejto kapitole). Ak chcete ingrediencie pretrepať, vytiahnite hrniec zo spotrebiča za rukoväť a zatrasťe ňou. Potom hrniec zasuňte späť do fritézy.

Upozornenie: Zabráňte priamemu kontaktu hrnca alebo mriežky s pokožkou. (Obr. 2)

Tip: Ak nastavíte časovač na polovicu času varenia, budete počuť bzučiak časovača, keď musíte pretrepať ingrediencie. To však znamená, že po zatrasení musíte časovač znova nastaviť na zostávajúci čas varenia.

7. Keď budete počuť bzučiak časovača, nastavený čas prípravy uplynul. Vytiahnite hrniec zo spotrebiča

Poznámka: Spotrebič môžete vypnúť aj manuálne. Ak to chcete urobiť, dotknite sa tlačidla "Tlačidlo napájania" na dotykovom ovládacom paneli.

8. Skontrolujte, či sú ingrediencie pripravené.

Ak ingrediencie ešte nie sú pripravené, jednoducho zasuňte hrniec späť do spotrebiča a nastavte časovač na niekoľko ďalších minút.

9. Ak chcete odstrániť prisady (napr. hranolčeky), vyberte nádobu z fritézy a položte ju na žiaruvzdornú úložnú dosku.

Neotáčajte hrniec hore dnom, kým je v ňom stále pripevnená mriežka, pretože Prebytočný olej, ktorý sa nahromadil na dne hrnca, môže unikať.







Hrniec a ingrediencie sú horúce. V závislosti od typu ingrediencií z fritézy môže unikať para.














10. Vyprázdňte hrniec do misky alebo na tanier.

11. Keď je dávka ingrediencií hotová, teplovzdušná fritéza je pripravená za chvíľu na prípravu ďalšej dávky.

POKYNY PRE OVLÁDACÍ PANEL



	<p>Tlačidlo napájania: Po správnom umiestnení mriežky a hrnca do tela fritézy sa rozsvieti kontrolka napájania. Stlačením tlačidla napájania nastaví predvolená teplota zariadenia na 200°C a čas varenia 15 minút. Druhým stlačením tlačidla napájania spustíte proces varenia. Stlačením tlačidla napájania na 3 sekundy sa celé zariadenie behom varenia vypne. Všetky svetlá zhasnú, zobrazí sa OFF a ventilátor Po ochladení fritézy a prestane pracovať. <i>Poznámka: Počas varenia sa môžete dotykom tlačidiel ovládať pozastavenie a spustenie varenia.</i></p>
	<p>Tlačidlo predvoľby: Pomocou tlačidla Predvoľby môžete prechádzať 8 obľúbenými predvoľbami programu na varenie jedla. Zvolená predvoľba bliká. Po stlačení tlačidla napájania sa spustí program podľa prednastavených hodnôt.</p>
   	<p>Tlačidlá časovača /ovládania teploty.</p> <p>Umožňujú zvýšiť alebo znížiť teplotu varenia o 5 °C. Podržaním stlačeného tlačidla sa teplota rýchlo zmení. Rozsah regulácie teploty: 60–200 °C</p> <p>Umožňujú pridávať alebo znižovať dobu varenia po jednej minúte. Podržaním stlačenej klávesy sa čas rýchlo zmení.</p>

	Automatické ovládanie funkcie striekania vody: zapojte, zapnite napájanie, vyberte recept (okrem koláča a pizze), potom stlačte klávesu striekania vody, rozsvieti sa indikovaná ikona a následne znova stlačte tlačidlo napájania. Automaticky sa spustí funkcia striekania vody. Voda sa strieka každých 5 minút po dobu 4 sekúnd počas varenia.
	Ručné ovládanie funkcie striekania vody: počas varenia stlačte tlačidlo striekania vody, následne bude voda striekať po dobu 4 sekúnd.
	Indikátor automatického rozprašovania vody
	Kontrolka teploty
	Kontrolka časovača
min	Indikátor časovača
	Indikátor receptu:        

NASTAVENIA

Nasledujúca tabuľka vám pomôže zvoliť základné nastavenia parametrov tepelného spracovania .

Poznámka: Nezabúdajte, že tieto nastavenia sú orientačné. Pretože ingrediencie majú rôzny pôvod, veľkosť, tvar a značku, nemôžeme zaručiť, že najlepšie vyhovuje vašim prísadám.

Keďže technológia Rapid Air okamžite ohrieva vzduch vo vnútri spotrebiča, krátke vybratie hrnca zo spotrebiča počas procesu teplovzdušného vyprážania, proces takmer nenaruší.









Tipy

- Menšie ingrediencie zvyčajne vyžadujú o niečo kratší čas prípravy ako väčšie ingrediencie. Väčšie množstvo ingrediencií vyžaduje len o niečo dlhší čas prípravy, menšie množstvo ingrediencií vyžadujú len o niečo kratší čas prípravy.
- Pretrepávanie menších ingrediencií v polovici doby varenia optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť zabrániť nerovnomernému vyprážaniu ingrediencií.
- Pre chrumkavý výsledok pridajte do čerstvých zemiakov trochu oleja. Vyprážajte Ingrediencie v teplovzdušnej fritéze niekoľko minút od pridania oleja.
- Teplovzdušnú fritézu nepoužívajte na varenie extrémne mastných surovín, ako sú napríklad klobásy.
- Občerstvenie, ktoré je možné pripraviť v rúre, je možné pripraviť aj v teplovzdušnej fritéze.
- Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranolčiek je 500 gramov.
- Na rýchlu a jednoduchú prípravu plnených potravín použite vopred pripravené cesto.

Predpripravené cesto tiež vyžaduje menej času na prípravu ako domáce cesto.

• Ak chcete upiecť koláč alebo quiche alebo ak chcete vyprážať krehké ingrediencie alebo plnené ingrediencie, vložte do teplovzdušnej fritézy formu na pečenie alebo nádobu na pečenie.

• Teplovzdušnú fritézu môžete použiť aj na ohrev surovín. Na opätovné zohriatie ingrediencií, nastavte teplotu na 150 °C až na 10 minút.

PROGRAM	NASTAVENÁ TEPLOTA	NASTAVENÝ ČAS	MIN. - MAX. MNOŽSTVÍ (g)
Steak 	180 °C	15 min.	100 - 650 g
Kridielka 	180 °C	20 min.	100 - 650 g
Stehienka 	200 °C	25 min.	100 - 650 g
Ryby 	180 °C	15 min.	100 - 650 g
Pizza 	180 °C	7 min.	100 - 650 g
Hranolky 	200 °C	20 min.	100 - 650 g
Dezerty 	160 °C	25 min.	100 - 650 g
Zelenina 	160 °C	15 min.	100 - 650 g

Poznámka:

1. Ak začnete vyprážať, kým je fritéza ešte studená, predĺžte čas prípravy 3 minúty.
2. Počas pečenia odporúčame raz alebo viackrát otočiť.

ČISTENIE

Po každom použití spotrebič vyčistite.

Hrniec a mriežka sú vyrobené s neprilnavým povrchom. Na ich čistenie nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu neprilnavého povrchu.

1. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a keď sa chladiaci ventilátor zastaví, nechajte spotrebič vychladnúť.

Poznámka: Vyberte hrniec, aby teplovzdušná fritéza rýchlejšie vychladla.

2. Vonkajšiu časť spotrebiča utrite vlhkou handričkou.

3. Hrniec a mriežku vyčistite horúcou vodou, trochu čistiaceho prostriedku

a neabrazívnym špongiou.

Na odstránenie zvyšných nečistôt môžete použiť odmasťovaciu kvapalinu.

Típ: Ak sa na mriežke alebo dne hrnca lepia nečistoty, naplňte hrniec horúcou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu. Vložte mriežku do hrnca a nechajte hrniec aj mriežkunamočené približne 10 minút.

4. Vyčistíte vnútro spotrebiča horúcou vodou a neabrazívnou špongiou.
5. Vyčistíte vykurovacie teleso čistiacou kefkou, aby ste odstránili zvyšky jedla.

SKLADOVANIE

1. Odpojte spotrebič a nechajte ho vychladnúť.
2. Uistite sa, že všetky časti sú čisté a suché.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Pri likvidácii spotrebiča ho nevyhadzujte do bežného domového odpadu, ale odovzdajte ho na oficiálnom zbernom mieste na recykláciu. Pomôže to chrániť životné prostredie.

ZÁRUKA A SERVIS

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, obráťte sa na miestne autorizované servisné stredisko.

SPRÁVNÁ LIKVIDÁCIA TOHTO PRODUKTU



Toto označenie znamená , že tento výrobok by sa nemal likvidovať spolu s ostatným odpadom z domácností v celej EÚ. Aby sa predišlo možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia v dôsledku nekontrolovanej likvidácie odpadu, zodpovedná recyklácia a podpora udržateľné opätovné využitie materiálových zdrojov. Na vrátenie tovaru použite systémy vrátenia a zberu odpadu alebo kontaktujte predajcu, u ktorého ste produkt zakúpili. Môžu prevziať výrobok na ekologickú recykláciu.

RIEŠENIE PROBLÉMU

PROBLÉM	MOŽNÁ PRÍČINA	RIEŠENIE
Teplovzdušná fritéza nefunguje	Spotrebič nie je zapojený do siete. Nenastavili ste časovač.	Sieťovú zástrčku zasuňte do uzemnenej zásuvky. Nastavte tlačidlo časovača na požadovanú dobu prípravy a zapnite spotrebič.
Prísady vyprážené pomocou fritézy nie sú hotové.	Množstvo ingrediencií v hrnci je príliš veľké. Nastavená teplota je príliš nízka. Doba prípravy je príliš krátka.	Do hrnca vložte menšie dávky ingrediencií. Menšie dávky sa vyprážajú rovnomernejšie. Nastavte tlačidlo teploty na požadovanú teplotu (pozri časť „Nastavenie“ v kapitole „Používanie spotrebiča“). Nastavte časovač na požadovanú dobu prípravy (pozri časť „Nastavenie“ v kapitole „Používanie spotrebiča“).
Prísady sa vo fritéze vyprážajú nerovnomerne.	Niektoré druhy ingrediencií je potrebné v polovici doby prípravy pretrepať.	Zložky, ktoré ležia na sebe alebo cez seba (napríklad hranolky), je potrebné v polovici doby prípravy pretrepať. Pozri časť „Nastavenie“ v kapitole „Používanie spotrebiča“.
Vyprážený pokrm nie je po vybratí z teplovzdušnej fritézy chrumkavý.	Použili ste typ pokrmu určený na prípravu v klasickej fritéze.	Pre chrumkavejší výsledok použite pokrmy pripravované v rúre alebo pokrm ľahko potrite olejom.
Nemôžem vložiť hrniec do spotrebiča správne.	Mriežka nie je správne umiestnená v hrnci.	Zatlačte mriežku dolu do hrnca, kým nezačujete cvaknutie.

<p>Zo spotrebiča vychádza biely dym.</p>	<p>Pripravujete masné suroviny.</p> <p>Hrnec stále obsahuje zvyšky masnoty z predchádzajúceho použitia.</p>	<p>Keď v teplovzdušnej fritéze vyprážate masné suroviny, do hrnca môže vytečť veľké množstvo oleja. Olej spôsobuje vznik bieleho dymu a hrniec sa môže zahrievať viac než obvykle. Nemá to vplyv na spotrebič ani na konečný výsledok.</p> <p>Biely dym je spôsobený zahrievaním tuku v panvici. Uistite sa, že po každom použití hrniec dôkladne vyčistíte.</p>
<p>Čerstvé hranolky sa v teplovzdušnej fritéze vyprážajú nerovnomerne.</p>	<p>Nepoužili ste správny druh zemiakov.</p> <p>Pred vyprážením ste zemiakové hranolky dôkladne neopláchli.</p>	<p>Použite čerstvé zemiaky a uistite sa, že počas vyprážania zostanú pevné.</p> <p>Zemiakové hranolky dôkladne opláchnite, aby ste odstránili škrob z vonkajšej strany hranolčiek.</p>
<p>Čerstvé hranolky nie sú po vybratí z fritézy chrumkavé.</p>	<p>Chrumkavosť hranolčiek závisí od množstva oleja a vody v hranolčekom.</p>	<p>Pred pridaním oleja sa uistite, že ste zemiakové hranolky dôkladne osušili.</p> <p>Zemiakové hranolky nakrájajte na menšie kúsky pre chrumkavejší výsledok.</p> <p>Pre chrumkavejší výsledok pridajte trochu viac oleja.</p>

PRODUKT WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość w razie konieczności ponownego skorzystania z niej.

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

- Może nie nadawać się do bezpiecznego użytkowania w takich miejscach jak kuchnia dla pracowników, gospodarstwa rolne, motele i inne pomieszczenia niemieszkalne.
- Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych pomieszczeniach mieszkalnych.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać po stawowych środków ostrożności, w tym poniższych:

1. Należy przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykać gorących powierzchni.
3. W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie należy zanurzać kabla, wtyczki ani podstawy w wodzie lub innej cieczy.
4. **OSTRZEŻENIE:** To urządzenie elektryczne posiada funkcję ogrzewania. Powierzchnie, nawet te tylko pomocnicze, nie mające funkcji, mogą nagrzewać się do wysokich temperatur. Ponieważ temperatura jest różnie odbierana przez różne osoby, z urządzenia należy korzystać OSTROŻNIE. Za sprzęt można chwycić wyłącznie na wyznaczonych uchwytach i powierzchniach chwytnych oraz należy stosować ochronę termiczną, taką jak rękawice lub podobne pomoce. Powierzchnie chwytnie inne niż wyznaczone muszą się wystarczająco schłodzić przed ich dotknięciem.
5. Gdy urządzenie nie jest używane i przed rozpoczęciem jego czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka. Przed montażem lub demontażem części należy odczekać, aż ostygną.
6. **OSTRZEŻENIE:** Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, wyznaczonego przez niego serwisanta lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
7. Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
8. Nie używać na zewnątrz.
9. Przewód nie może zwisać z krawędzi stołu lub blatu, nie wolno dotykać gorących powierzchni.
10. Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące substancje.
12. Zawsze najpierw należy podłączyć odpowiednią wtyczkę do urządzenia, a następnie podłączyć drugą wtyczkę do gniazdka. Aby odłączyć urządzenie, należy przełączyć je w stan „wyłączony”, a następnie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

13. Nie należy używać urządzenia do innych celów niż do których jest przeznaczony.
14. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one mniej niż 8 lat i są nadzorowane.
15. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
16. Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

WSTĘP

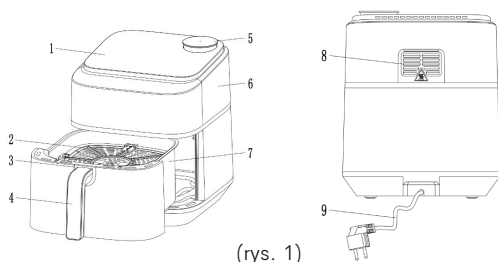
Ta frytkownica beztłuszczowa oferuje łatwy i zdrowy sposób przygotowywania ulubionych dań. Dzięki szybkiej cyrkulacji gorącego powietrza i górnemu grillowi można w niej przygotować wiele potraw. Główną zaletą jest to, że frytkownica podgrzewa jedzenie równomiernie we wszystkich kierunkach, a większość potraw nie wymaga dodatku oleju.

DANE TECHNICZNE

- Napięcie: 220–240 V ~50–60 Hz
- Moc: 1800 W
- Pojemność patelni: 6,3 litra
- Temperatura: 60°C–200°C
- Wyłącznik czasowy: (0–99 min.)

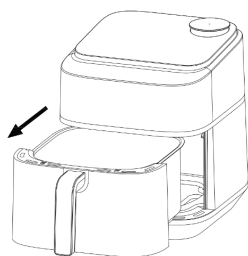
OPIS OGÓLNY (rys. 1)

1. Panel sterowania
2. Koszyk
3. Uchwyt patelni
4. Ozdobna osłona uchwytu
5. Pokrywa naczynia na wodę
6. Pokrywa główna
7. Patelnia
8. Wylot powietrza
9. Przewód elektryczny

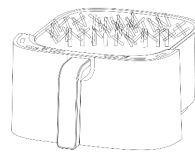




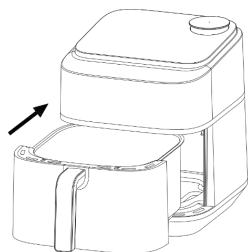
(rys. 3)



(rys. 4)



(rys. 5)



(rys. 6)

WAŻNE ZAGROŻENIA

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one mniej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Pokrywy, która zawiera elementy elektryczne i grzewcze, nigdy nie wolno zanurzać w wodzie ani płukać jej pod kranem.
- Nie wolno dopuścić do przedostania się wody lub innych płynów do wnętrza urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Smażone składniki należy zawsze umieszczać w patelni w taki sposób, aby nie stykały się z elementami grzejnymi.
- Podczas pracy urządzenia nie należy zakrywać wlotów powietrza i zewnętrznych otworów.
- Nie wolno napełniać patelni olejem, ponieważ może to spowodować pożar.
- Nigdy nie wolno dotykać wnętrza urządzenia, gdy jest ono włączone.

- Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

OSTRZEŻENIE

- Należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu w lokalnej sieci zasilającej.
- Nie używać urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.
- Nie należy zwracać się do nieupoważnionych osób w celu wymiany lub naprawy uszkodzonego przewodu zasilającego.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Nie podłączać urządzenia do gniazdka ani obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie umieszczać urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
- Nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie używać urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez wyloty powietrza wydostaje się gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od pary i wylotów powietrza.
- Podczas wyjmowania garnka z urządzenia należy uważać na gorącą parę lub gorące powietrze.
- Wszystkie dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się podczas użytkowania (rys. 2).
- Jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym, należy natychmiast odłączyć je od prądu. Przed wyjęciem patelni z urządzenia należy poczekać, aż przestanie się wydobywać dym.

UWAGA

- Należy upewnić się, że urządzenie jest ustawione na poziomej, równej i stabilnej powierzchni.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może nie nadawać się do bezpiecznego użytkowania w takich miejscach jak kuchnia dla pracowników, gospodarstwa rolne, motele i inne pomieszczenia niemieszkalne. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych pomieszczeniach mieszkalnych.
- Jeśli urządzenie jest używane nieprawidłowo lub do celów zawodowych lub półzawodowych lub nie jest używane zgodnie z zasadami zawartymi w instrukcji obsługi, gwarancja traci ważność i możemy zrzec się jakiegokolwiek odpowiedzialności za spowodowane szkody.
- Nieużywane urządzenie należy zawsze odłączać z prądu.
- Urządzenie potrzebuje około 30 minut, aby wystygnąć i zanim będzie można je bezpiecznie rozmontować lub czyścić.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie wyczyść koszyk i patelnię gorącą wodą, z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do naczyń i miękką gąbką.
4. Wytrzyj wewnątrz i zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.

Jest to frytkownica beztłuszczowa, na gorące powietrze. Nie napełniaj patelni olejem lub tłuszczem do smażenia.

PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY

1. Urządzenie należy umieścić na stabilnej, poziomej i równej powierzchni. Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchni, która nie jest odporna na wysokie temperatury.
2. Umieść koszyk w patelni (rys. 3).

Nie napełniać naczynia olejem ani żadnym innym płynem. Nie umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu, ponieważ przepływ powietrza mógłby zostać zakłócony, co wpłynęłoby na rezultat smażenia gorącym powietrzem.

SPOSÓB UŻYCIA

Bez oleju można przygotować bardzo wiele dań.

SMAŻENIE GORĄCYM POWIETRZEM

1. Włóż wtyczkę do uziemionego gniazdka.
2. Ostrożnie wyjmij patelnię z frytkownicy (rys. 4).
3. Włóż składniki do koszyka. (rys. 5)
4. Wsuń patelnię z powrotem do frytkownicy (rys. 6).

Upewnij się, że koszyk jest dokładnie wyrównany z prowadnicami w korpusie frytkownicy.

Nigdy nie używaj patelni bez koszyka.

Uwaga: Nie dotykaj patelni podczas i przez pewien czas po jego użyciu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Patelnię należy trzymać wyłącznie za uchwyt.

5. Ustaw żądany czas smażenia dla danego składnika (patrz część „Ustawienia” w tym rozdziale).

6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu smażenia (patrz sekcja „Ustawienia” w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząśnij ją. Następnie wsuń patelnię z powrotem do frytkownicy.

Uwaga: Chroń swoją skórę przed bezpośrednim kontaktem z patelnią lub koszykiem. (Rys. 2)

Wskazówka: Jeśli ustawisz wyłącznik czasowy na połowę czasu smażenia, usłyszysz brzęczenie wyłącznika, gdy przyjdzie czas wstrząsnąć składnikami. Oznacza to jednak, że po wstrząśnięciu należy ponownie ustawić wyłącznik czasowy na pozostały czas

smażenia.

7. Gdy usłyszysz brzęczenie wyłącznika, oznacza to, że upłynął ustawiony czas przygotowania. Wyjmij patelnię z urządzenia

Uwaga: Urządzenie można również wyłączyć ręcznie. Aby to zrobić, dotknij ikony „Przycisk włączania” na dotykowym panelu sterowania.

8. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są gotowe, po prostu wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i ustaw wyłącznik na kilka dodatkowych minut.

9. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyjmij patelnię z frytkownicy i umieść ją na żaroodpornej podkładce.

Nie odwracaj patelni do góry dnem, gdy koszyk jest nadal w patelni, ponieważ resztko oleju, który zgromadziła się na dnie patelni, może wyciec. Patelnia i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników we frytkownicy, z patelni może wydostawać się para.

10. Opróżnij zawartość patelni do miski lub na talerz.




















11. Gdy partia składników jest gotowa, frytkownica jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej porcji.

INSTRUKCJA DOTYCZĄCA PANELU STEROWANIA



Przycisk włączania:

Po prawidłowym umieszczeniu koszyka i patelni we frytkownicy zaświeci się przycisk włączania. Po naciśnięciu tego przycisku ustawia się domyślna temperatura urządzenia na 200°C, a czas smażenia na 15 minut. Po ponownym naciśnięciu przycisku rozpoczyna się proces smażenia. Naciśnięcie przycisku przez 3 sekundy spowoduje wyłączenie całego urządzenia podczas gotowania. Wszystkie kontrolki zgasną, pojawi się napis OFF, a wentylator przestanie działać po ostygnięciu frytkownicy. *Uwaga: Podczas smażenia za pomocą przycisków można włączyć pauzę i ponownie rozpocząć proces smażenia.*

	Przycisk Menu: Za pomocą przycisku Menu można ustawić jeden z 8 ulubionych zaprogramowanych programów smażenia. Wybrany program miga. Po naciśnięciu przycisku włączania program uruchamia się zgodnie z ustawionymi wartościami.
	Przyciski do sterowania wyłącznikiem czasowym/temperaturą.
	Umożliwiają zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę smażenia o 5°C po każdym przyciśnięciu. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zmienić temperaturę. Zakres regulacji temperatury: 60 - 200°C.
	Umożliwiają wydłużyć lub skrócić czas smażenia, o jedną minutę po każdym przyciśnięciu. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby szybko zmienić czas.
  	Automatyczne sterowanie funkcją rozpylania wody: podłącz urządzenie, włącz zasilanie, wybierz przepis (z wyjątkiem ciasta i pizzy), następnie naciśnij przycisk rozpylania wody, wskazana ikona zaświeci się, a następnie ponownie naciśnij przycisk zasilania, funkcja rozpylania wody uruchomi się automatycznie. Woda przyska podczas smażenia co 5 minut przez 4 sekundy.
	Ręczne sterowanie funkcją rozpylania wody: w trakcie smażenia naciśnij przycisk rozpylania wody, a woda będzie rozpylana przez 4 sekundy.
	Wskaźnik automatycznego rozpylania wody.
	Kontrolka temperatury
	Kontrolka wyłącznika czasowego
min	Wskaźnik wyłącznika czasowego
	Wskaźnik przepisu        

USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże wybrać podstawowe ustawienia parametrów obróbki cieplnej.









Uwaga: Należy pamiętać, że ustawienia te są orientacyjne. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować optymalnych ustawień dla danych składników.

Ponieważ technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, krótkie wyjęcie patelni z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem niemal wcale nie zakłóci procesu.

Wskazówki

- *Mniejsze składniki zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.*

- Większe ilości składników wymagają tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, a mniejsze ilości składników wymagają tylko nieco krótszego czasu przygotowania.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowania optymalizuje końcowy rezultat i może pomóc zapobiec nierównomiernemu usmażeniu składników.
- Aby uzyskać chrupiący efekt, do świeżych ziemniaków dodaj odrobinę oleju. Po dodaniu oleju zacznij smażyć składniki do kilku minut.
- Nie należy smażyć we frytkownicy wyjątkowo tłustych składników, takich jak kielbaski.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek wynosi 500 gramów.
- Do szybkiego i łatwego przygotowania nadziewanych przekąsek należy użyć wcześniej przygotowanego ciasta. Przygotowane ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowej roboty.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć kruche lub nadziewane przekąski umieść we frytkownicy odpowiednią formę do pieczenia.
- Frytkownicy można też używać do podgrzania składników. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na maksymalnie 10 minut.

PROGRAM	USTAWIONA TEMPERATURA	USTAWIONY CZAS	MIN. - MAKS. ILOŚĆ (g)
Steak 	180 °C	15 min.	100 - 650 g
Skrzydła 	180 °C	20 min.	100 - 650 g
Udka 	200 °C	25 min.	100 - 650 g
Ryby 	180 °C	15 min.	100 - 650 g
Pizza 	180 °C	7 min.	100 - 650 g
Frytki 	200 °C	20 min.	100 - 650 g
Przekąski 	160 °C	25 min.	100 - 650 g
Warzywa 	160 °C	15 min.	100 - 650 g

Uwaga:

1. Jeśli rozpoczniesz smażenie, gdy frytkownica jest jeszcze zimna, dodaj 3 minuty do czasu smażenia.
2. W trakcie smażenia zalecamy raz lub kilka razy obrócić składniki.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy umyć po każdym użyciu.

Patelnia i koszyk są wykonane z materiału z powłoką nieprzywierającą. Do ich czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

1. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i gdy wentylator się zatrzyma, pozwól urządzeniu ostygnąć.

Uwaga: Wyjmij patelnię, aby frytkownica szybciej ostygła.

2. Wytrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.

3. Umyj patelnię i koszyk za pomocą gorącej wody, dodatkiem niewielkiej ilości płynu do naczyń i miękką gąbką.

Możesz użyć środka odtłuszczającego, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.

Wskazówka: Jeśli brud przylgnie do koszyka lub patelni, napełnij patelnię gorącą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń. Umieść koszyk w patelni i zostaw je namoczone przez około 10 minut.

4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i miękką gąbką.

5. Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia, aby usunąć ewentualne resztki jedzenia.

PRZECHOWYWANIE

1. Odłącz urządzenie z prądu i poczekaj, aż ostygnie.

2. Upewnij się, że wszystkie elementy są czyste i suche.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Utylizując urządzenie, nie wyrzucaj go do zwykłego odpadu komunalnego, ale oddaj je do punktu selektywnej zbiórki odpadów w celu recyklingu. W ten sposób dbasz o środowisko.

GWARANCJA I SERWIS

Jeśli potrzebujesz usługi serwisowej, informacji lub masz problem, skontaktuj się z lokalnym autoryzowanym centrum serwisowym

PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA PRODUKTU



To oznaczenie oznacza, że tego produktu na terenie całej UE nie należy wyrzucać do zwykłych odpadów komunalnych. Aby uniknąć potencjalnych szkód dla środowiska lub zdrowia ludzkiego z powodu niekontrolowanej utylizacji odpadów, należy oddać je do punktu selektywnej zbiórki odpadów w celu recyklingu i wesprzeć w ten sposób zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyty sprzęt, należy skorzystać z systemów zwrotu i zbiórki odpadów lub skontaktować się ze sprzedawcą, od którego produkt został zakupiony. Może on przekazać

produkt do odpowiedniego punktu recyklingu.

NAJCZĘSTSZE PROBLEMY

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Frytkownica nie działa	<p>Urządzenie nie jest podłączone do prądu.</p> <p>Wyłącznik czasowy nie został ustawiony.</p>	<p>Włóż wtyczkę do uziemionego gniazdka.</p> <p>Ustaw przycisk wyłącznika czasowego na żądany czas smażenia i włącz urządzenie.</p>
Składniki smażone we frytkownicy nie są gotowe.	<p>Ilość składników w patelni jest zbyt duża.</p> <p>Ustawiona temperatura jest zbyt niska.</p> <p>Czas smażenia jest zbyt krótki.</p>	<p>Umieść w patelni mniejszą ilość składników. Mniejsze porcje smażą się bardziej równomiernie.</p> <p>Ustaw przycisk temperatury na żądaną temperaturę (patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Sposób użycia”).</p> <p>Ustaw wyłącznik czasowy na żądany czas gotowania (patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Sposób użycia”).</p>
Składniki smażą się nierównomiernie.	<p>Niektóre składniki należy wstrząsnąć w połowie czasu smażenia.</p>	<p>Składniki leżące jeden na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu smażenia. Patrz sekcja „Ustawienia” w rozdziale „Sposób użycia”.</p>
Usmażone danie po wyjęciu z frytkownicy nie jest chrupiące.	<p>Użyto składników przeznaczonych do smażenia w konwencjonalnej frytkownicy.</p>	<p>Aby uzyskać bardziej chrupiącą potrawę, należy użyć składników standardowo przygotowywanych w piekarniku lub lekko posmarować je olejem.</p>

Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.	Koszyk nie jest prawidłowo umieszczony w patelni.	Wciśnij koszyk do patelni, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Smażysz tłuste składniki. Patelnia nadal zawiera pozostałości tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Jeżeli we frytkownicy beztłuszczowej smażyłobyś tłuste składniki, do patelni wycieka duża ilość tłuszczu. Tłuszcz wytwarza biały dym, a patelnia może być gorętsza niż zwykle. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia lub końcowy rezultat. Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu w patelni. Po każdym użyciu należy porządnie umyć patelnię.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie.	Nie użyto odpowiedniego rodzaju ziemniaków. Pokrojone ziemniaki nie zostały porządnie opłukane przed smażeniem.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają twarde podczas smażenia. Porządnie opłucz przygotowane ziemniaki, aby usunąć skrobię z ich zewnętrznej części.
Świeże frytki po wyciągnięciu z frytkownicy nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w ziemniakach.	Przed dodaniem oleju upewnij się, że pokrojone ziemniaki są odpowiednio osuszone. Pokrój frytki ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby były bardziej chrupiące. Dodaj trochę więcej oleju, aby frytki były bardziej chrupiące.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IN INNENRÄUMEN

Lesen Sie diese Anleitung vor der Benutzung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

- Ist möglicherweise nicht für die sichere Verwendung in Umgebungen wie Küchen geeignet für Angestellte, Bauernhöfe, Motels und andere Nicht-Wohnumgebungen.
- Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen bestimmt.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bei der Verwendung elektrischer Geräte müssen stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel und Stecker nicht untergetaucht werden. Tauchen Sie den Sockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
4. **WARNUNG:** Dieses Elektrogerät ist mit einer Heizfunktion ausgestattet. Oberflächen, auch solche, die nicht in Betrieb sind, können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, sollte dieses Gerät mit VORSICHT verwendet werden. Das Gerät darf nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen angefasst werden, und es muss ein Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliche Vorrichtungen verwendet werden. Andere als die angegebenen Griffflächen müssen vor dem Kontakt ausreichend abkühlen.
5. Wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie die Teile abkühlen, bevor Sie sie einbauen oder entfernen.
6. **WARNUNG:** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
7. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen wird, kann Verletzungen verursachen.
8. Nicht im Freien verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
10. Stellen Sie es nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.
11. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Substanzen transportieren.
12. Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät an und stecken Sie dann das Kabel in die Steckdose. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist.

14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind unter 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

15. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

16. Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.

EINFÜHRUNG

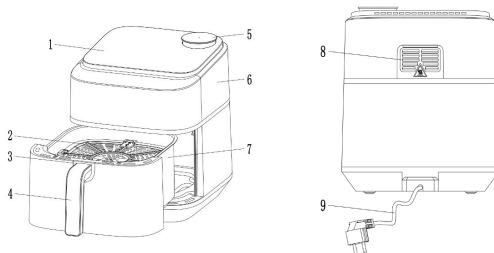
Diese Heißluftfritteuse bietet jetzt eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Mit seiner schnellen Heißluftzirkulation und dem oberen Grill kann er viele Gerichte zubereiten. Der Hauptvorteil ist, dass eine Heißluftfritteuse die Speisen in alle Richtungen erhitzt und die meisten Gerichte kein zusätzliches Öl benötigen.

TECHNISCHE DATEN

- Anspannung: 220-240 V ~50-60 Hz
- Spannung: 1800 W
- Fassungsvermögen des Behälters: 6,3 Liter
- Temperatur: 60°C-200°C
- Zeitschaltuhr: (0-99 Min.)

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG (Abb. 1)

- | | |
|----------------------------------|-----------------------|
| 1. Bedienfeld | 6. Hauptabdeckung |
| 2. Trennungsgitter | 7. Gefäß |
| 3. Topfgriff | 8. Luftauslass |
| 4. Dekorativ Griffabdeckung | 9. Elektrisches Kabel |
| 5. Abdeckung des Wasserbehälters | |



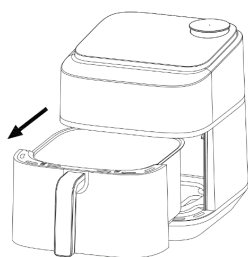
(Abb. 1)



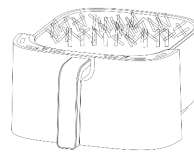
(Abb. 2)



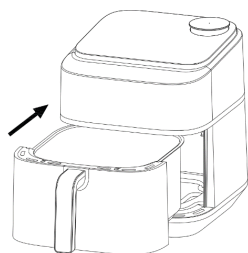
(Abb. 3)



(Abb. 4)



(Abb. 5)



(Abb. 6)

WICHTIG GEFAHR

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden beaufsichtigt oder erhielten eine Einweisung in den sicheren Gebrauch des Geräts und verstehen die damit verbundenen Gefahren. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich elektrische Bauteile und Heizelemente befinden, niemals in Wasser oder spülen Sie es unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie die frittierten Zutaten immer so in den Topf, dass sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, dürfen die Lufteinlassöffnungen und die Außenluftöffnungen nicht abgedeckt werden.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellt.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, wenn es in Betrieb ist.

- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

WARNUNG

- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung des örtlichen Stromnetzes übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Wenden Sie sich nicht an eine unbefugte Person, um ein beschädigtes Netzkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Stecken Sie das Gerät nicht in eine Steckdose und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und den Seiten sowie 10 cm Freiraum oberhalb des Geräts.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die in dieser Anleitung beschriebenen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet.
- Beim Heißluftfritieren wird heißer Dampf durch die Luftauslässe freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherer Entfernung von den Dampf- und Luftauslässen.
- Achten Sie darauf, dass beim Herausnehmen des Topfes kein heißer Dampf oder heiße Luft austritt aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während der Benutzung warm werden (Abb. 2).
- Wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen, trennen Sie es sofort vom Stromnetz. Warten Sie, bis der Rauch aufgehört hat, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.

HINWEIS

- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Sie ist möglicherweise nicht geeignet für den sicheren Gebrauch in Umgebungen wie Mitarbeiterküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nicht-Wohnumgebungen. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen bestimmt.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke oder nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und wir können jegliche Haftung für verursachte Schäden ablehnen.

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät muss etwa 30 Minuten abkühlen, bevor es sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten von dem Gerät.
3. Reinigen Sie das Gitter und den Topf gründlich mit heißem Wasser und ein wenig Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Dies ist eine ölfreie Friteuse, die mit Heißluft betrieben wird. Füllen Sie den Topf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.

VORBEREITUNG FÜR DEN EINSATZ

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.
2. Legen Sie das Gitter in den Topf (Abb. 3).

Füllen Sie den Topf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom gestört wird und das Ergebnis des Heißluftfritierens beeinträchtigt wird.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Eine Vielzahl von Gerichten kann ohne Öl zubereitet werden.

HEISSLUFTTROCKNEN

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Nehmen Sie den Topf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse (Abb. 4).
3. Stellen Sie die Zutaten ins Regal. (Abb. 5)
4. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse (Abb. 6).

Achten Sie auf eine sorgfältige Ausrichtung mit den Führungen im Friteusengehäuse.

Verwenden Sie den Topf niemals ohne eingelegtes Gitter.

Warnung: Berühren Sie den Topf während und für einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff fest.

5. Stellen Sie die gewünschte Garzeit für die Zutat ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Dann schieben Sie den Topf zurück in die Fritteuse.

Achtung: Vermeiden Sie den direkten Kontakt des Topfes oder des Gitters mit Ihrer Haut. (Abb. 2)

Tipp: Wenn Sie den Timer für die Hälfte der Garzeit einstellen, hören Sie das Summen des Timers, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet jedoch, dass Sie nach dem Schütteln den Timer für die verbleibende Garzeit erneut einstellen müssen.

7. Wenn Sie den Timer-Summer hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen. Nehmen Sie den Topf aus dem Gerät

Bemerkung: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Berühren Sie dazu das Symbol "Einschalttaste" auf dem Touch-Bedienfeld.

8. Prüfen Sie, ob die Zutaten bereit sind.

Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach zurück in das Gerät. und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.

9. Zur Entnahme der Zutaten (z. B. Chips) nehmen Sie den Behälter aus der Heißluftfritteuse und stellen ihn auf ein hitzebeständiges Tablett.

Drehen Sie den Topf nicht auf den Kopf, solange das Gitter noch angebracht ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich im Topfboden angesammelt hat, auslaufen kann. Der Topf und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Fritteuse kann sie Dampf aus dem Topf austreten.

10. Leeren Sie den Topf in eine Schüssel oder auf einen Teller.


















11. Wenn die Zutaten fertig sind, ist die Heißluftfritteuse sofort einsatzbereit.

ANWEISUNGEN FÜR DAS BEDIENFELD



Einschalttaste:

Wenn der Rost und der Topf richtig in der Fritteuse positioniert sind, leuchtet die Kontrollleuchte auf Betriebsleuchte. Durch Drücken der Einschalttaste wird die Standardtemperatur des Geräts auf 200 °C und die Garzeit auf 15 Minuten eingestellt. Drücken Sie die Einschalttaste ein zweites Mal, um den Garvorgang zu starten. Wenn Sie die Einschalttaste 3 Sekunden lang gedrückt halten, schaltet sich das gesamte Gerät während des Garvorgangs aus. Alle Lichter erlöschen, das OFF-Zeichen erscheint und das Gebläse hört auf zu arbeiten, wenn die Fritteuse abgekühlt ist. *Bemerkung: Während des Garvorgangs können Sie durch Berühren der Tasten die Pause und den Start des Garvorgangs steuern.*

	Voreingestellte Taste: Mit der Taste Presets können Sie durch die 8 bevorzugten voreingestellten Garprogramme blättern. Die gewählte Voreinstellung blinkt. Nach dem Drücken der Einschalttaste startet das Programm mit den voreingestellten Werten.
  +	Tasten für Timer/Temperaturregelung. Mit ihnen kann die Gartemperatur um 5 °C erhöht oder gesenkt werden. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Temperatur schnell zu ändern. Bereich der Temperaturregelung: 60-200 °C.
	Sie ermöglichen es Ihnen, die Garzeit nach einer Minute zu verlängern oder zu verkürzen. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Uhrzeit schnell zu ändern.
 +	Automatische Steuerung der Wassersprühfunktion: einstecken, einschalten, das gewählte Rezept (außer Kuchen und Pizza), dann die Taste für die Wassersprühfunktion drücken, das angezeigte Symbol leuchtet auf, und dann erneut die Taste drücken, die Wassersprühfunktion wird automatisch gestartet. Sprüht während des Garvorgangs alle 5 Minuten für jeweils 4 Sekunden.
	Manuelle Steuerung der Wassersprühfunktion: Drücken Sie während des Kochens die Wasserspritztaste, dann wird 4 Sekunden lang Wasser gesprüht.
	Automatische Sprühwasseranzeige
	Temperaturanzeige
	Timer Licht
min	Timer-Anzeige
Verschreibung:	       

EINSTELLUNGEN

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Wärmebehandlungsparameter.

Bemerkung: Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir nicht garantieren, dass Ihre Zutaten die beste Einstellung haben.









Da die Rapid Air Technologie die Luft im Gerät sofort erhitzt, wird der Prozess durch kurzes Herausnehmen des Topfes aus dem Gerät während des Heißluftfritierens kaum gestört.

Tipps

- Kleinere Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere

Zutaten.

- Größere Mengen an Zutaten erfordern nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit, kleinere Mengen an Zutaten nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln der kleineren Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ein ungleichmäßiges Bräunen der Zutaten zu verhindern.
- Für ein knuspriges Ergebnis geben Sie etwas Öl zu den frischen Kartoffeln. Frittieren Sie die Zutaten innerhalb weniger Minuten nach Zugabe des Öls in einer Heißluftfritteuse.
- Garen Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in einer Heißluftfritteuse.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in einer Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig für die schnelle und einfache Zubereitung von gefüllten Snacks. Vorgefertigter Teig erfordert auch weniger Vorbereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten, stellen Sie eine Backform oder einen ofenfesten Behälter in die Heißluftfritteuse.
- Sie können auch die Heißluftfritteuse verwenden, um die Zutaten zu erhitzen. Zum Aufwärmen der Zutaten die Temperatur bis zu 10 Minuten lang auf 150 °C einstellen.

PROGRAMM		INGESTELLTE TEMPERATUR	SATZ ZEIT	MIN. - MAX. MENGE (g)
Steak		180 °C	15 min.	100 - 650 g
Hühnchenflügel		180 °C	20 min.	100 - 650 g
Hühnchenstäbchen		200 °C	25 min.	100 - 650 g
Fisch		180 °C	15 min.	100 - 650 g
Pizza		180 °C	7 min.	100 - 650 g
Pommes frites		200 °C	20 min.	100 - 650 g
Nachspeisen		160 °C	25 min.	100 - 650 g
Gemüse		160 °C	15 min.	100 - 650 g

Bemerkung:

1. Wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, wenn die Fritteuse noch kalt ist, fügen Sie der Garzeit 3 Minuten hinzu.
2. Es wird empfohlen, den Kuchen während des Backens einmal oder mehrmals zu wenden.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Der Topf und das Gitter sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen könnte.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, sobald das Gebläse aufhört zu laufen.

Bemerkung: Nehmen Sie den Topf heraus, damit die Fritteuse schneller abkühlt.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Topf und das Gitter mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Sie können eine Entfettungsflüssigkeit verwenden, um eventuelle Schmutzreste zu entfernen.

Tipp: Wenn Schmutz an den Rosten oder am Topfboden haften bleibt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Legen Sie das Gitter in den Topf und lassen Sie den Topf und das Gitter etwa 10 Minuten lang einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

LAGERUNG

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

UMWELTSCHUTZ

Wenn Sie das Gerät entsorgen, geben Sie es nicht in den normalen Hausmüll, sondern bringen Sie es zu einer offiziellen Sammelstelle für Recycling. Damit tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei.

GARANTIE UND SERVICE

Wenn Sie Service oder Informationen benötigen oder ein Problem haben, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum in Ihrer Nähe.

ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG DIESES

PRODUKTS



Dieses Etikett bedeutet, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, sollten Sie verantwortungsbewusst recyceln, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Verwenden Sie für die Rückgabe gebrauchter Geräte die Rückgabe- und Abfallsammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Sie können dieses Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.

NAJCZĘSTSZE PROBLEMY

PROBLEM	VIELLEICHT URSACHE	LÖSUNG
Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen. Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Stellen Sie die Timer-Taste auf die gewünschte Garzeit ein und schalten Sie das Gerät ein.
Mit einer Fritteuse frittierte Zutaten sind nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Topf ist zu groß. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Topf. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten. Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatur ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Benutzung des Geräts“). Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Benutzung des Geräts“).

Die Zutaten werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Kochzeit geschüttelt werden.	Zutaten, die aufeinander oder übereinander liegen (z. B. Pommes frites), sollten nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Siehe „Einstellungen“ im Kapitel „Benutzung des Geräts“.
Das Frittiergut ist nicht knusprig, wenn es aus der Heißluftfritteuse genommen wird.	Sie haben die Art von Lebensmitteln verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse vorgesehen sind.	Für ein knusprigeres Ergebnis verwenden Sie Gerichte, die im Ofen zubereitet wurden, oder bepinseln Sie sie leicht mit Öl.
Ich kriege die Töpfe nicht richtig in das Gerät.	Das Gitter ist nicht richtig im Topf positioniert.	Drücken Sie das Gitter nach unten in den Topf, bis Sie ein Klicken hören.
Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	<p>Sie bereiten fetthaltige Zutaten zu.</p> <p>Der Topf enthält noch Restfett vom vorherigen Gebrauch.</p>	<p>Wenn Sie ölige Zutaten in einer Heißluftfritteuse frittieren, tritt eine große Menge Öl in den Topf aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann heißer werden als gewöhnlich. Es hat keine Auswirkung auf das Gerät oder das Endergebnis.</p> <p>Der weiße Rauch wird durch das Erhitzen des Fetts in der Pfanne verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.</p>
Frische Chips werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig gebrauten.	<p>Sie haben nicht die richtige Sorte Kartoffeln verwendet.</p> <p>Sie haben die Pommes frites vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.</p>	<p>Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.</p> <p>Die Pommes frites gut abspülen, um die Stärke von der Außenseite der Pommes zu entfernen.</p>

<p>Frische Pommes frites sind nicht nach dem Ziehen aus der Fritteuse.</p>	<p>Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.</p>	<p>Achten Sie darauf, dass die Kartoffelchips gut getrocknet sind, bevor Sie das Öl hinzufügen.</p> <p>Schneiden Sie die Kartoffelchips in kleinere für ein knusprigeres Ergebnis</p> <p>Für ein knusprigeres Ergebnis ein wenig mehr Öl hinzufügen.</p>
---	---	--

FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Before using the appliance, carefully read this manual and keep it for future reference.

This appliance is intended for household use only.

- It may not be suitable for safe use in environments such as staff kitchens, farms, motels, or other non-residential settings.
- It is also not intended for use by clients in hotels, motels, guesthouses, or other residential accommodations.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety measures should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or base in water or other liquids.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, including non-functional ones, can develop high temperatures. Since heat is perceived differently by individuals, use this appliance with CAUTION. Touch only designated handles and gripping areas, and use heat protection such as gloves or similar tools. Non-designated areas must be allowed to cool sufficiently before contact.
5. Unplug the appliance when not in use and before cleaning. Allow it to cool before attaching or removing parts.
6. **WARNING:** If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person to avoid hazards.
7. Using accessories not recommended by the appliance manufacturer may result in injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place it on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Use extra caution when moving the appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach the plug to the appliance first, then plug the cord into the outlet. To disconnect, switch the appliance to "off" and then unplug it from the outlet.
13. Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.
14. This appliance may be used by children aged 8 and older and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or instructed on the safe use of the appliance and understand the associated risks. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be performed by children unless they are over 8 years old and under supervision.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years old.

16. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

INTRODUCTION

This air fryer now provides an easy and healthy way to prepare your favorite ingredients. Using rapid hot air circulation and a top grill, it can cook a variety of dishes. The main advantage is that the air fryer heats food evenly from all directions, and most meals require no added oil.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

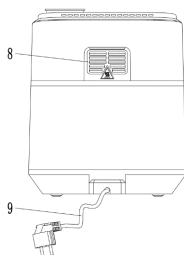
- Voltage: 220-240 V ~50-60 Hz
- Power: 1800 W
- Basket Capacity: 6.3 liters
- Temperature: 60°C-200°C
- Timer: 0-99 minutes

GENERAL DESCRIPTION (Fig. 1)

- | | |
|----------------------------|-----------------|
| 1. Control Panel | 6. Main Housing |
| 2. Separator Grid | 7. Basket |
| 3. Pot Handle | 8. Air Outlet |
| 4. Decorative Handle Cover | 9. Power Cord |
| 5. Water Tank Cover | |



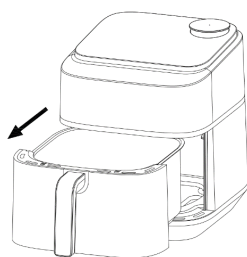
(Fig. 1)



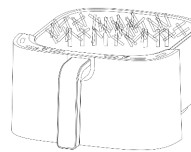
(Fig. 2)



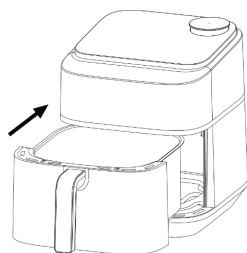
(Fig. 3)



(Fig. 4)



(Fig. 5)



(Fig. 6)

IMPORTANT DANGER

- This appliance can be used by children aged 8 years and older and by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or instructed on the safe use of the appliance and understand the associated risks. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and under supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years old.
- Never immerse the housing containing electrical components and heating elements in water or rinse it under the tap.
- Prevent water or other liquids from entering the appliance to avoid the risk of electric shock.
- Always place food for frying in the pot to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air intake or outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil, as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high during operation.

WARNING

- Ensure that the voltage indicated on the appliance matches the local power supply.
- Do not use the appliance if the plug, power cord, or any other parts are damaged.
- Do not allow unauthorized persons to replace or repair a damaged power cord.
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Do not plug in or operate the appliance with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or other appliances. Leave at least 10 cm of free space at the back, sides, and above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Use the appliance only for its intended purpose, as described in this manual.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- During air frying, hot steam is released from the air outlet openings. Keep hands and face at a safe distance from the steam and air outlet openings.
- Be cautious of hot steam or air when removing the pot from the appliance.
- All accessible surfaces may become hot during use (Fig. 2).
- If you see dark smoke coming from the appliance, immediately unplug it. Wait until the smoke stops before removing the pot from the appliance.

CAUTION

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, flat, and stable surface.
- This appliance is intended for household use only. It may not be suitable for safe use in environments such as staff kitchens, farms, motels, or other non-residential settings. It is also not intended for use by clients in hotels, motels, guesthouses, or other residential accommodations.
- If the appliance is used improperly, for professional or semi-professional purposes, or not in accordance with the instructions in the user manual, the warranty will become void, and we may refuse any liability for resulting damages.
- Always unplug the appliance when it is not in use.
- The appliance requires approximately 30 minutes to cool down before it can be handled or cleaned safely.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Take off all stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the grid and pot with hot water, a small amount of detergent, and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the interior and exterior of the appliance with a damp cloth.

This is an oil-free air fryer that operates using hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat.

PREPARATION FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and flat surface.

Do not place the appliance on a surface that is not heat-resistant.

2. Insert the grid into the pot (Fig. 3).

Do not fill the pot with oil or any other liquid.

Do not place anything on top of the appliance, as this would disrupt the airflow and affect the air frying results.

USING THE APPLIANCE

A wide variety of dishes can be prepared without oil.

AIR FRYING

1. Plug the power cord into a grounded outlet.

2. Carefully pull the pot out of the air fryer (Fig. 4).

3. Place the ingredients into the grid (Fig. 5).

4. Slide the pot back into the air fryer (Fig. 6).

Ensure it is properly aligned with the guides in the fryer body.

Never use the pot without the grid inserted.

Caution: During and shortly after use, do not touch the pot, as it becomes very hot. Always hold the pot by its handle.

5. Set the desired cooking time for the ingredients (refer to the "Settings" section of this chapter).

6. Some ingredients require shaking halfway through the cooking time (refer to the "Settings" section). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by its handle and shake it. Then slide the pot back into the fryer.

Warning: Avoid direct contact between the pot or grid and your skin (Fig. 2).

Tip: If you set the timer to half the cooking time, you will hear the timer buzzer when it's time to shake the ingredients. However, after shaking, you will need to reset the timer for the remaining cooking time.

7. When you hear the timer buzzer, the set cooking time has elapsed. Pull the pot out of the appliance.

Note: You can also manually turn off the appliance by touching the "Power Button" icon on the touch control panel.

8. Check if the ingredients are ready.

If not, simply slide the pot back into the appliance and set the timer for a few more minutes.

9. To remove the ingredients (e.g., fries), pull the pot out of the air fryer and place it on a heat-resistant surface.

Do not turn the pot upside down while the grid is still attached, as any excess oil collected at the bottom of the pot may spill.










Both the pot and the ingredients will be hot. Depending on the type of ingredients in the fryer, steam may escape from the pot.













10. Empty the pot into a bowl or onto a plate.

11. Once the batch is complete, the air fryer is immediately ready for the next batch.

INSTRUCTIONS FOR THE CONTROL PANEL



	<p>Power Button: When the grid and pot are correctly placed into the fryer body, the power indicator lights up. Pressing the power button sets the default temperature to 200°C and the cooking time to 15 minutes. Press the power button a second time to start the cooking process. Holding the power button for 3 seconds during cooking will turn off the appliance. All indicators will turn off, „OFF“ will appear on the display, and the fan will stop after cooling the fryer. <i>Note: During cooking, you can pause and resume by touching the control buttons.</i></p>
	<p>Preset Button: Use the Preset button to scroll through 8 popular pre-programmed cooking settings. The selected preset will blink. After pressing the power button, the program will run with the preset values.</p>
   	<p>Timer/Temperature Control Buttons</p> <p>These allow you to increase or decrease the cooking temperature in increments of 5°C. Holding the button will adjust the temperature rapidly. The temperature range is 60°C-200°C.</p> <p>They also allow you to add or decrease cooking time in increments of one minute. Holding the button will adjust the time rapidly.</p>
  	<p>Automatic Water Spray Function: Connect the appliance, turn on the power, select a recipe (except for cake and pizza), then press the water spray button. The indicated icon will light up. Press the power button again to automatically activate the water spray function, which sprays water every 5 minutes for 4 seconds during cooking.</p>

	Manual Water Spray Function: During cooking, press the water spray button to manually spray water for 4 seconds.
	Automatic Water Spray Indicator
	Temperature Indicator
	Time Control
min	Timer Indicator
	Recipe Indicator:        

SETTINGS









The table below provides basic parameter settings for cooking.

Note: Keep in mind that these settings are approximate. Since ingredients vary by origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best settings for your specific ingredients.

Thanks to the Rapid Air technology, which quickly heats the air inside the appliance, briefly removing the pot during air frying has minimal impact on the process.

Tips

- *Smaller ingredients generally require a shorter cooking time compared to larger ones.*
- *Larger quantities of ingredients only slightly increase cooking time, while smaller quantities require slightly less time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the cooking process ensures even frying and optimizes results.*
- *For a crispy result, add a small amount of oil to fresh potatoes. Fry the ingredients in the air fryer shortly after adding the oil.*
- *Avoid cooking extremely fatty ingredients, such as sausages, in the air fryer.*
- *Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.*
- *The optimal amount for crispy fries is 500 grams.*
- *For quick and easy preparation of filled snacks, use pre-made dough. Pre-made dough generally requires less cooking time than homemade dough.*
- *When baking a cake or quiche, or frying delicate or stuffed ingredients, place a baking pan or oven-safe dish inside the air fryer.*
- *You can also use the air fryer to reheat ingredients. To do so, set the temperature to 150°C and cook for up to 10 minutes.*

PROGRAM	SET TEMPERATURE	SET TIME	MIN. - MAX. QUANTITY (g)
Steak 	180 °C	15 min.	100 - 650 g
Wings 	180 °C	20 min.	100 - 650 g
Drumsticks 	200 °C	25 min.	100 - 650 g
Fish 	180 °C	15 min.	100 - 650 g
Pizza 	180 °C	7 min.	100 - 650 g
Fries 	200 °C	20 min.	100 - 650 g
Desserts 	160 °C	25 min.	100 - 650 g
Vegetables 	160 °C	15 min.	100 - 650 g

Note:

1. If you start frying when the air fryer is still cold, add 3 minutes to the cooking time.
2. We recommend turning the food over once or multiple times during baking.

CLEANING

Clean the appliance after each use.

The pot and grid are made with a non-stick surface. Do not use metal utensils or abrasive cleaning agents to avoid damaging the non-stick coating.

1. Unplug the appliance and allow it to cool after the cooling fan has stopped.

Note: Removing the pot will help the air fryer cool down faster.

2. Wipe the exterior of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the pot and grid with hot water, a small amount of detergent, and a non-abrasive sponge.

For stubborn residue, use a degreasing liquid.

Tip: If debris sticks to the grid or bottom of the pot, fill the pot with hot water and a small amount of dishwashing liquid. Place the grid inside the pot and let both soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the interior of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Use a cleaning brush to remove any food residue from the heating element.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool completely.

2. Ensure all parts are clean and dry before storing.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

When disposing of the appliance, do not throw it into regular household waste. Instead, take it to an official recycling facility. This helps protect the environment.

WARRANTY AND SERVICE

If you need service, information, or assistance with an issue, contact your local authorized service center.

PROPER DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This symbol indicates that this product should not be disposed of with regular household waste throughout the EU. To avoid potential harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle the product responsibly to support the sustainable reuse of material resources. Use designated return and collection systems for recycling or contact the retailer where the product was purchased. They can take the product for environmentally safe recycling.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the power cord into a grounded outlet.
	The timer has not been set.	Set the timer to the desired cooking time and turn on the appliance.
Ingredients fried in the air fryer are not cooked.	The amount of ingredients in the pot is too large.	Place smaller batches of ingredients in the pot for more even frying.
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature to the required setting (see „Settings“ in the „Using the Appliance“ section).
	The cooking time is too short.	Set the timer for the appropriate cooking time (see „Settings“ in the „Using the Appliance“ section).

Ingredients cook unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need shaking halfway through cooking.	Shake or stir ingredients halfway through cooking, especially overlapping ones like fries (see „Settings“ in the „Using the Appliance“ section).
Fried food is not crispy after removing it from the air fryer.	You used a food type meant for traditional deep frying.	For crispier results, use oven-ready foods or lightly coat the food with oil.
The pot cannot be inserted correctly into the appliance.	The grid is not properly placed in the pot.	Push the grid down into the pot until you hear a click.
White smoke is coming from the appliance.	You are cooking greasy ingredients. The pot contains grease residue from previous use.	When frying greasy ingredients, excess oil may collect in the pot, producing white smoke and additional heat. This does not affect the appliance or the cooking results. White smoke is caused by heating residual fat in the pot. Ensure you clean the pot thoroughly after each use.
Fresh fries cook unevenly in the air fryer.	You did not use the correct type of potatoes. The fries were not properly rinsed before cooking.	Use fresh potatoes that remain firm during frying. Rinse the fries thoroughly to remove excess starch from their surface.
Fresh fries are not crispy after cooking.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in them.	Dry the fries completely before adding oil. Cut the fries into smaller pieces for crispier results. Add a little more oil for a crunchier texture.

POUR UNE UTILISATION EN INTÉRIEUR SEULEMENT

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour tout usage ultérieur.

Cet appareil est réservé à un usage domestique.

- Il ne doit pas être utilisé dans des lieux comme des cuisines d'entreprise, des exploitations agricoles, des motels ou d'autres espaces non résidentiels.
- De même, il ne convient pas à une utilisation par les clients séjournant dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes ou tout autre type d'hébergement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est essentiel de toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil.
3. Pour prévenir tout risque d'électrocution, ne plongez jamais le cordon, la prise ou la base de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. **AVERTISSEMENT** : cet appareil électrique est doté d'une fonction de chauffage. Les surfaces, même non fonctionnelles, peuvent atteindre des températures élevées. Les températures étant perçues différemment selon les personnes, utilisez cet appareil avec PRÉCAUTION. L'appareil doit être manipulé uniquement à l'aide des poignées et surfaces conçues à cet effet. L'usage de protections thermiques, telles que des gants résistants à la chaleur, est fortement conseillé. Les autres parties de l'appareil doivent d'abord refroidir avant d'être manipulées.
5. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer, débranchez la prise de courant. Laissez refroidir l'appareil avant de monter ou de démonter des pièces.
6. **AVERTISSEMENT** : en cas de dommage au cordon d'alimentation, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, un centre de service agréé ou un technicien qualifié pour éviter tout risque.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
8. N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir et évitez tout contact avec les surfaces chaudes.
10. Ne le placez pas sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chaud.
11. Des précautions supplémentaires doivent être prises lors du transport d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres substances chaudes.
12. Branchez toujours d'abord la prise sur l'appareil, puis connectez le câble à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez-le d'abord en position « arrêt », puis retirez la prise de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.

14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des indications sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.

15. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

16. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de contrôle séparé.

INTRODUCTION

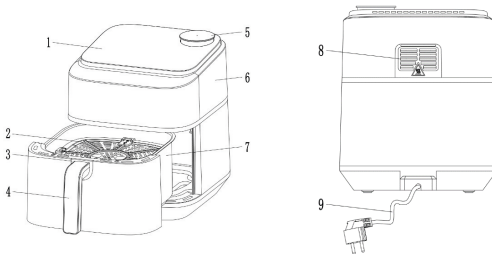
Cette friteuse à air chaud rend la préparation de vos plats préférés plus simple et plus saine. Grâce à la circulation rapide de l'air chaud et à son gril supérieur, elle cuit une large gamme de plats. Son principal atout réside dans sa capacité à chauffer les aliments de façon uniforme, sans qu'il soit nécessaire d'ajouter de l'huile dans la plupart des cas.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tension : 220-240 V ~50-60 Hz
- Puissance : 1800 W
- Capacité de la cuve : 6,3 litres
- Température : 60°C-200°C
- Minuterie (0-99 min.)

DESCRIPTION GÉNÉRALE (Fig. 1)

- | | |
|--------------------------------------|------------------------|
| 1. Panneau de commande | 6. Couvercle principal |
| 2. Grille de séparation | 7. Cuve |
| 3. Poignée de la cuve | 8. Sortie d'air |
| 4. Couvercle décoratif de la poignée | 9. Câble électrique |
| 5. Couvercle du réservoir d'eau | |



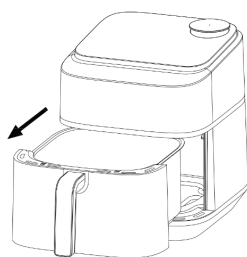
(Fig. 1)



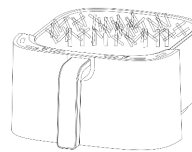
(Fig. 2)



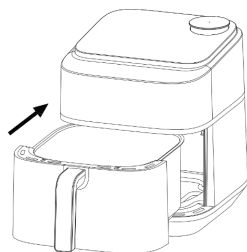
(Fig. 3)



(Fig. 4)



(Fig. 5)



(Fig. 6)

IMPORTANT AVERTISSEMENT

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des indications sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne plongez jamais le couvercle, qui contient des composants électriques et des éléments chauffants, dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans la cuve de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact avec les éléments chauffants.
- Lorsque l'appareil est en fonctionnement, ne couvrez pas les entrées d'air ou les sorties d'air.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

- Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil est en marche.

AVERTISSEMENT

- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle du réseau électrique local.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne confiez pas le remplacement ou la réparation du cordon d'alimentation endommagé à une personne non agréée.
- éloignez le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil sur une prise de courant et ne manipulez pas le panneau de commande avec des mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés, et de 10 cm au-dessus de l'appareil.
- Ne placez aucun objet au-dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans ce mode d'emploi.
- Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance.
- Pendant la cuisson à air chaud, de la vapeur brûlante peut s'échapper des sorties d'air. Gardez vos mains et votre visage à l'écart de la vapeur et des sorties d'air.
- Soyez également prudent avec la vapeur chaude et l'air chaud lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne. (Fig. 2)
- Débranchez tout de suite l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Attendez que la fumée cesse pour sortir la cuve de l'appareil.

ATTENTION

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est réservé à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé dans des lieux comme des cuisines d'entreprise, des exploitations agricoles, des motels ou d'autres espaces non résidentiels. De même, il ne convient pas à une utilisation par les clients séjournant dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes ou tout autre type d'hébergement.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et nous pourrions déclinier toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes environ avant de le manipuler ou de le nettoyer.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage.
2. Enlevez tous les autocollants ou étiquettes apposés sur l'appareil.
3. Nettoyez bien la cuve et la grille amovible à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

L'appareil fonctionne en utilisant de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse pour friture.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
Ne placez pas l'appareil sur une surface ne résistant pas à des températures élevées.
2. Placez la grille dans la cuve (Fig. 3).
Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide.
Évitez de placer quoi que ce soit sur le dessus de l'appareil, cela gênerait la circulation de l'air et affecterait la qualité de la friture à air chaud.

UTILISATION DE L'APPAREIL

De nombreux plats peuvent être préparés sans huile.

FRITURE À AIR CHAUD

1. Branchez l'appareil à une prise de terre.
2. Retirez délicatement la cuve de la friteuse à air chaud (Fig. 4).
3. Placez les ingrédients sur la grille (Fig. 5).
4. Remettez la cuve dans la friteuse à air chaud (Fig. 6).
Assurez-vous de bien aligner la cuve avec les guides du corps de la friteuse.

N'utilisez jamais la cuve sans avoir inséré la grille.

Attention : ne touchez pas la cuve pendant et après son utilisation, car elle devient très chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée.

5. Réglez le temps de cuisson en fonction de l'ingrédient que vous souhaitez préparer. (voir la section « Réglages » du présent chapitre).
6. Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages » du présent chapitre). Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée et secouez. Ensuite, remettez la cuve en place dans l'appareil.

ATTENTION : Évitez le contact direct entre la cuve ou la grille et votre peau (Fig. 2).

Conseil : si vous réglez le minuteur sur la moitié du temps de cuisson, la sonnerie du minuteur retentira lorsqu'il sera temps de secouer les aliments. Après avoir secoué les aliments, vous devez régler à nouveau la minuterie pour le temps de cuisson restant.

7. Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie que le temps de cuisson défini s'est écoulé. Retirez la cuve de l'appareil.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour cela, cliquez sur la touche « marche/arrêt » sur le panneau de commande tactile.

8. Vérifiez que les aliments sont cuits.

Si les ingrédients ne sont pas cuits, il suffit de remettre la cuve dans l'appareil et de régler la minuterie afin de prolonger le temps de cuisson de quelques minutes.

9. Si vous voulez retirer des aliments (par exemple des frites), sortez la cuve de la friteuse à air chaud et posez-la sur un plan de travail résistant à la chaleur.

Ne retournez pas la cuve alors que la grille est encore attachée, car l'excédent d'huile qui s'est accumulé au fond de la cuve pourrait s'écouler.



La friteuse et les ingrédients sont chauds. En fonction du type d'aliments placés dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.









10. Videz le contenu de la cuve dans un saladier ou un plat

11. Lorsqu'une portion d'aliments est prête, l'appareil peut immédiatement être utilisé pour préparer une autre portion d'aliments.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU PANNEAU DE COMMANDE



	<p>Touche Marche/Arrêt : Lorsque la grille et la cuve sont correctement positionnées dans le corps de la friteuse, le voyant s'allume. Lorsque vous appuyez sur la touche Marche/Arrêt, la température se règle par défaut à 200 °C et le temps de cuisson à 15 minutes. Une deuxième pression sur la touche Marche/Arrêt lance le processus de cuisson. Une pression de 3 secondes sur le bouton d'alimentation éteint complètement l'appareil pendant la cuisson. Tous les voyants s'éteignent, le message « OFF » apparaît et le ventilateur s'arrête après le refroidissement de la friteuse <i>Remarque : pendant la cuisson, vous pouvez utiliser les boutons tactiles pour mettre en pause ou reprendre la cuisson.</i></p>
	<p>Touche Programme : La touche Programme permet de faire défiler les 8 programmes de cuisson prédéfinis les plus courants. Le programme sélectionné clignote. Une pression sur la touche Marche/Arrêt démarre le programme avec les valeurs prédéfinies.</p>

	<p>Touches de réglage de la minuterie et de la température.</p> <p>Cette touche permet d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5 °C. Une pression prolongée sur la touche permet de modifier rapidement la température. Plage de réglage de la température : 60–200 °C.</p> <p>Utilisez cette touche pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson d'une minute. Une pression prolongée sur la touche permet de modifier rapidement le temps.</p>
	<p>Contrôle automatique de la fonction de pulvérisation d'eau : pour activer la fonction de pulvérisation d'eau, branchez l'appareil, allumez-le, sélectionnez la recette (à l'exception des gâteaux et des pizzas), puis appuyez sur la touche de pulvérisation d'eau. Le voyant correspondant s'allume. Ensuite, appuyez à nouveau sur la touche Marche/Arrêt pour démarrer automatiquement la pulvérisation d'eau. L'eau est pulvérisée toutes les 5 minutes pendant 4 secondes à chaque fois, pendant la cuisson.</p>
	<p>Commande manuelle de la fonction de pulvérisation d'eau : pour activer manuellement la pulvérisation d'eau pendant la cuisson, appuyez sur la touche de pulvérisation d'eau. L'appareil pulvérisera de l'eau pendant 4 secondes.</p>
	<p>Indicateur de pulvérisation d'eau automatique</p>
	<p>Voyant de température</p>
	<p>Voyant de la minuterie</p>
<p>min</p>	<p>Indicateur de temps</p>
	<p>Indicateur de recette </p>

RÉGLAGES

Le tableau suivant vous permet de sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez cuire.









Remarque : Notez que les temps de cuisson sont uniquement indicatifs. En raison des différences d'origine, de taille, de forme et de marque des ingrédients, ces réglages peuvent varier, nous ne pouvons donc pas garantir les meilleurs réglages pour vos aliments.

Grâce à la technologie Rapid Air, qui chauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirer brièvement la cuve pendant la cuisson à air chaud n'affectera pratiquement pas le processus.

Conseils

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.

- Les grandes quantités d'ingrédients nécessitent un temps de préparation légèrement plus long, les petites quantités d'ingrédients nécessitent un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouer une petite quantité d'ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et d'assurer une cuisson uniforme.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Poursuivez la cuisson des ingrédients dans la friteuse à air chaud pendant quelques minutes supplémentaires après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients très gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air chaud.
- Les snacks pouvant être préparés au four peuvent également être préparés dans une friteuse à air chaud.
- La quantité optimale de frites pour obtenir un résultat croustillant est de 500 grammes.
- Pour préparer rapidement et facilement des snacks fourrés, utilisez de la pâte toute prête. La pâte toute prête nécessite également moins de temps de préparation que la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat allant au four dans la friteuse à air chaud si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche ou si vous voulez cuire des ingrédients fragiles ou fourrés.
- Cet appareil peut également être utilisé pour réchauffer les ingrédients. Il suffit de régler la température à 150°C et de laisser cuire pendant 10 minutes maximum.

PROGRAMME	TEMPÉRATURE	TEMPS	MIN. - MAX. QUANTITÉ (g)
Steak 	180 °C	15 min.	100 - 650 g
Ailes 	180 °C	20 min.	100 - 650 g
Pilons 	200 °C	25 min.	100 - 650 g
Poisson 	180 °C	15 min.	100 - 650 g
Pizza 	180 °C	7 min.	100 - 650 g
Frites 	200 °C	20 min.	100 - 650 g
Gâteaux 	160 °C	25 min.	100 - 650 g
Légumes 	160 °C	15 min.	100 - 650 g

Remarques :

1. Ajoutez 3 minutes au temps de préparation si vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide.
2. Il est recommandé de remuer ou retourner les aliments une ou plusieurs fois pendant la cuisson.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le revêtement de la cuve et de la grille est antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits nettoyeurs abrasifs afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir dès que le ventilateur de refroidissement s'arrête.

Remarque : retirez la cuve pour laisser la friteuse à air chaud refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve et la grille à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tous les résidus de saleté.

Conseil : si des résidus de saleté restent collés au fond de la cuve ou sur la grille, remplissez la cuve avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Placez la grille dans la cuve et laissez tremper la cuve et la grille pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez la résistance à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer les éventuels résidus alimentaires.

RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque vous vous débarrassez de l'appareil, ne le jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte officiel pour qu'il soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous avez besoin d'un service après-vente ou d'informations ou en cas de problème, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle de votre pays.

COMMENT ÉLIMINER CORRECTEMENT CE PRODUIT

Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être éliminé avec les



autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour prévenir tout risque pour l'environnement ou la santé humaine lié à une élimination inappropriée, veillez à le recycler de manière responsable afin de soutenir une réutilisation durable des ressources matérielles. Pour vous débarrasser de cet appareil usagé, utilisez les systèmes de collecte et de reprise prévus à cet effet ou contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil. Il se chargera de son recyclage de manière écologique et sécurisée.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Branchez la prise de courant dans une prise secteur.
	Vous n'avez pas réglé le minuteur.	Réglez le minuteur sur le temps de cuisson souhaité et mettez l'appareil en marche.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans la cuve est trop grande.	Placez de plus petites quantités d'ingrédients dans la cuve. Les petites quantités seront frites plus uniformément.
	La température choisie est trop basse	Ajustez le bouton de température à la température souhaitée (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »)

<p>Les ingrédients ne sont pas frits de manière uniforme dans la friteuse.</p>	<p>Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson.</p>	<p>Les ingrédients qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être retournés à la moitié du processus de cuisson. Voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil ».</p>
<p>Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.</p>	<p>Vous avez utilisé un type d'aliments prévu pour être frits dans une friteuse traditionnelle.</p>	<p>Cuisinez des aliments à cuire au four ou badigeonnez-les avec un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.</p>
<p>Je n'arrive pas à introduire correctement la cuve dans l'appareil.</p>	<p>La grille n'est pas correctement positionnée dans la cuve.</p>	<p>Placez la grille dans la cuve et appuyez jusqu'à ce que vous entendiez un clic.</p>
<p>De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.</p>	<p>Vous faites cuire des aliments riches en matières grasses.</p> <p>La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.</p>	<p>Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'infiltré dans la cuve. L'huile produit une fumée blanche et la cuve peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni la friteuse ni le résultat final.</p> <p>La fumée blanche est causée par la cuisson de résidus de graisse dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve après chaque utilisation.</p>
<p>Les frites fraîches ne sont pas frites de manière homogène dans la friteuse.</p>	<p>Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.</p> <p>Vous n'avez pas bien nettoyé les pommes de terre avant de les faire frire.</p>	<p>Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.</p> <p>Rincez bien les frites coupées dans les pommes de terre pour enlever les résidus d'amidon sur toutes leurs faces.</p>

<p>Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.</p>	<p>Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.</p>	<p>Assurez-vous d'avoir bien séché les frites avant d'ajouter l'huile.</p> <p>Coupez les pommes de terre en plus petits morceaux pour obtenir des résultats plus croustillants</p> <p>Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants.</p>
---	--	--

NUMAI PENTRU UTILIZARE ÎN INTERIOR

Citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

Acest aparat este destinat exclusiv utilizării casnice.

- Este posibil să nu fie adecvat pentru a fi folosit în condiții de siguranță în medii precum bucătării pentru angajați, ferme, moteluri și alte spații nerezidențiale.
- De asemenea, nu este destinat utilizării de către clienții în hoteluri, moteluri, pensiuni și alte medii rezidențiale.

MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Atunci când se folosesc aparate electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți.
3. Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu scufundați cablul, ștecherul sau baza în apă sau alt lichid.
4. **AVERTIZARE:** Acest aparat electric include o funcție de încălzire. Suprafețele, chiar și cele nefuncționale, pot dezvolta temperaturi ridicate. Fiindcă temperaturile pot fi percepute în mod diferit de diferite persoane, acest dispozitiv trebuie utilizat cu PRECAUȚIE. Aparatul poate fi atins numai pe mânerul și suprafețele de prindere prevăzute, folosind o protecție termică, cum ar fi mănuși sau mijloace similare. Suprafețele, altele decât suprafețele de prindere prevăzute, trebuie să se răcească suficient înainte de a le atinge.
5. Atunci când aparatul nu este utilizat și înainte de a-l curăța, deconectați ștecherul de la priză. Lăsați să se răcească înainte de a monta sau demonta piese.
6. **AVERTIZARE:** În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de reprezentantul acestuia de service sau de o persoană calificată, pentru a preveni orice pericol.
7. Utilizarea de accesorii care nu sunt recomandate de producătorul aparatului poate provoca vătămări corporale.
8. Nu utilizați aparatul în aer liber.
9. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a suprafeței de lucru și nu îl lăsați să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
10. Nu îl plasați pe sau lângă un arzător electric sau pe gaz încins și nici într-un cuptor încălzit.
11. Acordați atenție sporită atunci când manipulați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte substanțe fierbinți.
12. Conectați întotdeauna ștecherul la aparat înainte de a introduce cablul în priză. Pentru a deconecta aparatul, comutați-l în starea „oprit”, iar apoi scoateți ștecherul din priză.
13. Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele prevăzute.

14. Acest aparat poate fi utilizat de copii în vârstă de cel puțin 8 ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și să înțeleagă pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii, în afara cazului în care aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.

15. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor sub vârsta de 8 ani.

16. Aparatul nu este proiectat pentru a fi controlat cu un temporizator extern sau un sistem separat de telecomandă.

INTRODUCERE

Această friteuză cu aer cald oferă acum o modalitate ușoară și sănătoasă de a pregăti ingredientele dvs. preferate. Datorită circulației rapide a aerului cald și a grătarului de sus, aceasta poate pregăti multe feluri de mâncare. Principalul avantaj este că friteuza cu aer cald încălzește alimentele în toate direcțiile, fără nevoie de a adăuga ulei la majoritatea mâncărilor.

DATE TEHNICE

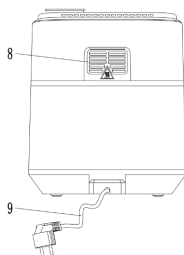
- Tensiune: 220-240 V ~50-60 Hz
- Consum de energie: 1800 W
- Capacitatea vasului: 6,3 litri
- Temperatură: 60°C-200°C
- Temporizator (0-99 min.)

DESCRIERE GENERALĂ (Fig. 1)

- | | |
|-----------------------------------|--------------------|
| 1. Panou de control | 6. Capac principal |
| 2. Grilă despărțitoare | 7. Vas |
| 3. Mânerul vasului | 8. Ieșirea aerului |
| 4. Capacul decorativ al mânerului | 9. Cablu electric |
| 5. Capacul rezervorului de apă | |



(Fig. 1)

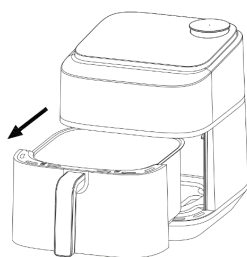


(Fig. 2)

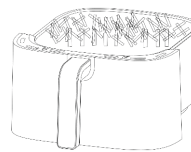




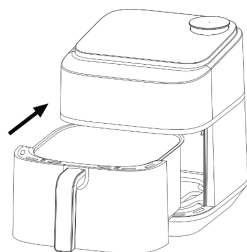
(Fig. 3)



(Fig. 4)



(Fig. 5)



(Fig. 6)

IMPORTANT PERICOL

- Acest aparat poate fi utilizat de copii în vârstă de cel puțin 8 ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și să înțeleagă pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii, în afara cazului în care aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor sub vârsta de 8 ani.
- - Nu scufundați niciodată carcasa și nu o clătiți sub robinet, fiindcă conține componente electrice și elementele de încălzire.
- Nu permiteți ca apa sau alte lichide să pătrundă în aparat pentru a preveni riscul de electrocutare.
- Puneți întotdeauna ingredientele care urmează să fie prăjite în vas, pentru a evita ca acestea să intre în contact cu elementele de încălzire.
- Nu acoperiți orificiile de admisie a aerului și nici deschiderile exterioare în timp ce aparatul funcționează.
- Nu umpleți vasul cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un incendiu.
- Nu atingeți niciodată interiorul aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul este în

funcțiune.

AVERTIZARE

- Verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii din rețeaua locală.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau alte componente sunt deteriorate.
- Nu vă adresați unei persoane neautorizate ca să înlocuiască sau repare cablul de alimentare deteriorat.
- Păstrați cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți.
- Nu conectați aparatul în priză și nu acționați panoul de comandă cu mâinile ude.
- Nu așezați aparatul lângă un perete sau lângă alte aparate. Lăsați cel puțin 10 cm de spațiu liber pe spate și pe laterale și 10 cm de spațiu liber deasupra aparatului.
- Nu așezați nimic deasupra aparatului.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este în funcțiune.
- În timpul prăjirii cu aer cald, iese abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de orificiile de evacuare a aerului.
- De asemenea, fiți atenți la aburul și aerul fierbinte atunci când scoateți vasul din aparat.
- Toate suprafețele accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării (Fig. 2).
- Dacă observați fum negru ieșind din aparat, scoateți-l imediat din priză. Așteptați ca fumul să se oprească înainte de a scoate vasul din aparat.

AVERTISMENT

- Asigurați-vă că aparatul este așezat pe o suprafață orizontală, plană și stabilă.
- Acest aparat este destinat exclusiv utilizării casnice. Este posibil să nu fie adecvat pentru a fi folosit în condiții de siguranță în medii precum bucătării pentru angajați, ferme, moteluri și alte spații nerezidențiale. De asemenea, nu este destinat utilizării de către clienții în hoteluri, moteluri, pensiuni și alte medii rezidențiale.
- Dacă aparatul este utilizat incorect sau în scopuri profesionale sau semi-profesionale sau nu este utilizat în conformitate cu instrucțiunile din manualul utilizatorului, garanția devine nevalabilă și ne putem declina orice răspundere pentru daunele cauzate.
- Deconectați întotdeauna aparatul atunci când nu îl utilizați.
- Aparatul are nevoie de aproximativ 30 de minute pentru a se răci, astfel încât să poată fi manipulat sau curățat în siguranță.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Îndepărtați autocolantele sau etichetele de pe aparat.
3. Curățați bine grătarul și vasul cu apă caldă, puțin detergent și un burete neabraziv.

4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

Aceasta este o friteuză fără ulei care funcționează cu aer cald. Nu umpleți vasul cu ulei sau grăsime de prăjit.

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață orizontală și plană și stabilă.

Nu așezați aparatul pe o suprafață care nu este rezistentă la temperaturi ridicate.

2. Așezați grătarul în vas (Fig. 3).

Nu umpleți vasul cu ulei sau alt lichid.

Nu așezați nimic deasupra aparatului, deoarece fluxul de aer va fi perturbat, afectând rezultatul procesului de prăjire cu aer cald.

UTILIZAREA APARATULUI

O amplă gamă de mâncăruri pot fi gătite fără ulei.

PRĂJIRE CU AER CALD

1. Conectați ștecherul la o priză cu împământare.

2. Scoateți cu atenție vasul din friteuza cu aer cald (Fig. 4).

3. Așezați ingredientele pe raft. (Fig. 5)

4. Introduceți vasul înapoi în friteuza cu aer cald (Fig. 6).

Acordați atenție alinierii cu ghidajele din corpul friteuzei.

Nu utilizați niciodată vasul fără a introduce grila.

Avertisment: Nu atingeți vasul în timpul utilizării și ceva timp după aceea, deoarece devine foarte fierbinte. Țineți vasul numai de mâner.

5. Setează timpul de gătire dorit pentru ingredient (consultați secțiunea „Setări” din acest capitol).

6. Unele ingrediente trebuie agitate la jumătatea timpului de gătire (consultați secțiunea „Setări” din acest capitol). Pentru a agita ingredientele, scoateți vasul din aparat, apucându-l de mâner, și agitați. După aceea, introduceți vasul înapoi în friteuză.

Atenție: Evitați contactul direct al vasului sau grătarului cu pielea. (Fig. 2)

Sugestie: Dacă setați temporizatorul la jumătatea timpului de gătire, veți auzi soneria temporizatorului atunci când trebuie să agitați ingredientele. Totuși, acest lucru înseamnă că, odată ce ați scuturat ingredientele, trebuie să setați din nou cronometrul la timpul de gătire rămas.

7. Atunci când auziți soneria cronometrului, timpul de pregătire setat a trecut. Scoateți vasul din aparat

Notă: De asemenea, puteți opri manual aparatul. Pentru a face acest lucru, atingeți pictograma „Buton de alimentare” de pe panoul de control tactil.

8. Verificați dacă ingredientele sunt gata.

Dacă ingredientele nu sunt gata, introduceți pur și simplu vasul înapoi în aparat

și setați cronometrul pentru încă câteva minute.

9. Pentru a scoate ingredientele (de exemplu, cartofi prăjiți), scoateți vasul din friteuza cu aer și puneți-l pe tava rezistentă la căldură.

Nu întoarceți vasul cu susul în jos în timp ce grila este încă atașată, deoarece uleiul acumulat în partea de jos a vasului se poate scurge.






Vasul și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul de ingrediente aflate în friteuză, este posibil să iasă abur din vas.















10. Goliți vasul într-un castron sau pe o farfurie.

11. Când lotul de ingrediente este gata, friteuza cu aer cald este imediat pregătită să pregătească următorul lot.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND PANOU DE COMANDĂ



	<p>Buton de alimentare:</p> <p>După ce grila și vasul sunt poziționate corect în friteuză, se aprinde lumina de control care indică alimentarea cu energie electrică. Apăsăți butonul de alimentare pentru a seta temperatura implicită a mașinii la 200°C și timpul de gătire la 15 minute. Apăsăți butonul de alimentare a doua oară pentru a începe procesul de gătire. Dacă apăsați butonul de alimentare timp de 3 secunde, întregul aparat se oprește în timpul gătitului. Toate luminile de control se sting, apare semnul OFF și ventilatorul încetează să funcționeze după ce friteuza s-a răcit. <i>Notă: În timpul gătitului, puteți atinge butoanele pentru a controla pauza și începerea gătitului.</i></p>
	<p>Buton de presetare:</p> <p>Utilizați butonul de presetare pentru a naviga prin 8 programe de gătit prestabilite foarte populare. Presetarea selectată clipește. După apăsarea butonului de alimentare, programul pornește în funcție de valorile presetate.</p>
  	<p>Butoane de control ale temporizatorului/temperaturii.</p> <p>Acestea vă permit să ridicați sau să reduceți temperatura de gătit cu 5 °C. Apăsăți și mențineți apăsat butonul pentru a modifica rapid temperatura. Intervalul de reglare a temperaturii: 60-200 °C.</p>

	Acestea vă permit să prelungiți sau să micșorați timpul de gătire cu un minut. Apăsăți și mențineți apăsat butonul pentru a modifica rapid timpul de gătire.
	Controlul automat al funcției de pulverizare a apei: conectați și aprindeți aparatul, selectați rețeta (cu excepția tortului și a pizzei), iar apoi apăsați butonul de pulverizare a apei. Pictograma indicată se va aprinde. După aceea, apăsați din nou butonul de alimentare pentru a porni automat funcția de pulverizare a apei. Pulverizează la fiecare 5 minute timp de 4 secunde de fiecare dată în timpul gătitului.
	Controlul manual al funcției de pulverizare a apei: în timpul gătitului, apăsați butonul de pulverizare a apei, pentru a pulveriza apă timp de 4 secunde.
	Lumina de control a pulverizării automate a apei
	Lumina de control a temperaturii
	Lumina de control a temporizatorului
min	Indicatorul temporizatorului
	Indicatorul rețetei:        

SETĂRI

Tabelul de mai jos vă va ajuta să alegeți setarea de bază a parametrilor de tratament termic.



Notă: Rețineți că aceste setări sunt orientative. Fiindcă ingredientele variază în funcție de origine, dimensiune, formă și marcă, nu putem garanta cele mai bune setări pentru ingredientele dvs.

Având în vedere că tehnologia Rapid Air încălzește instantaneu aerul din interiorul aparatului, scoaterea pentru scurt timp a vasului din aparat în timpul prăjirii cu aer cald aproape nu va afecta procesul.

Sugestii

- *Ingredientele mai mici necesită de obicei un timp de gătire ceva mai scurt decât ingredientele mai mari.*
- *O cantitate mai mare de ingrediente necesită un timp de gătire ceva mai lung, în timp ce o cantitate mai mică de ingrediente necesită un timp de gătire ceva mai scurt.*
- *Agitarea ingredientelor mai mici la jumătatea timpului de gătire optimizează rezultatul final și poate ajuta la prevenirea prăjirii neuniforme a ingredientelor.*
- *Adăugați puțin ulei la cartofi proaspeți pentru un rezultat crocant. Prăjiți ingredientele la friteuza cu aer cald în câteva minute după adăugarea uleiului.*
- *Nu gătiți ingrediente extrem de grase, cum ar fi cârnații, la friteuza cu aer cald.*

- Gustările care pot fi preparate în cuptor pot fi preparate și la friteuza cu aer cald.
- Cantitatea optimă pentru a prepara cartofi prăjiți crocanți este de 500 de grame.
- Utilizați aluat prefabricat pentru a face gustări umplute rapid și ușor. Aluatul prefabricat necesită mai puțin timp de preparare decât aluatul făcut acasă.
- Dacă doriți să coaceți un tort sau o quiche sau dacă doriți să prăjiți ingrediente delicate sau ingrediente umplute, puneți o formă de copt sau un vas pentru cuptor în friteuza cu aer cald.
- De asemenea, puteți utiliza friteuza cu aer cald pentru a reîncălzi ingredientele. Pentru a reîncălzi ingredientele, setați temperatura la 150 °C timp de până la 10 minute.
- Cet appareil peut également être utilisé pour réchauffer les ingrédients. Il suffit de régler la température à 150°C et de laisser cuire pendant 10 minutes maximum.

PROGRAM	TEMPERATURĂ SETATĂ	TIMP SETAT	MIN. - MAX. CANTITATE (g)
Friptură 	180 °C	15 min.	100 - 650 g
Aripioare 	180 °C	20 min.	100 - 650 g
Bețișoare 	200 °C	25 min.	100 - 650 g
Pește 	180 °C	15 min.	100 - 650 g
Pizza 	180 °C	7 min.	100 - 650 g
Cartofi prăjiți 	200 °C	20 min.	100 - 650 g
Deserturi 	160 °C	25 min.	100 - 650 g
Legume 	160 °C	15 min.	100 - 650 g

Notă:

1. Dacă începeți să prăjiți în timp ce friteuza cu aer cald este încă rece, adăugați 3 minute la timpul de gătire.
2. Vă recomandăm să întoarceți ingredientele o dată sau de mai multe ori în timpul coacerii.

CURĂȚARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Vasul și grila au o suprafață antiaderentă. Nu le curățați cu ustensile de bucătărie

metalice sau detergenți abrazivi, deoarece acest lucru ar putea deteriora suprafața antiaderentă.

1. Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească până când ventilatorul de răcire se va opri.

Notă: Scoateți vasul pentru a permite ca friteuza cu aer cald să se răcească mai repede.

2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

3. Curățați vasul și grila cu apă caldă, puțin detergent și un burete neabraziv.

Puteți utiliza lichid de degresare pentru a îndepărta murdăria reziduală.

Sugestie: Dacă murdăria s-a lipit de grilă sau de fundul vasului, umpleți vasul cu apă fierbinte și puțin detergent de spălat vase. Introduceți grila în vas și lăsați vasul și grila la înmuiat timp de aproximativ 10 minute.

4. Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și un burete neabraziv.

5. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta resturile de mâncare.

DEPOZITARE

1. Deconectați aparatul și lăsați-l să se răcească.

2. Asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate.

PROTECȚIA MEDIULUI

Atunci când veți elimina aparatul, nu îl aruncați împreună cu deșeurile menajere obișnuite, ci duceți-l la un punct oficial de colectare pentru reciclare. În acest fel veți contribui la protecția mediului.

GARANȚIE ȘI SERVICE

Dacă aveți nevoie de service, informații sau aveți o problemă, vă rugăm să contactați centrul local de service autorizat.

ELIMINAREA CORECTĂ A ACESTUI PRODUS



Această etichetă înseamnă că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșuri menajere în întreaga UE. Pentru a evita eventualele daune asupra mediului sau sănătății umane cauzate de eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna echipamentele uzate, utilizați sistemele de returnare și colectare sau contactați comerciantul de la care a fost achiziționat produsul. Aceștia pot prelua produsul pentru reciclare în condiții sigure pentru mediu.

SOLUȚIONAREA PROBLEMELOR

PROBLEMA	CAUZA POSIBILĂ	SOLUȚIA
Friteuza cu aer cald nu funcționează	Aparatul nu este conectat la rețeaua electrică. Nu ați setat temporizatorul.	Introduceți ștecherul într-o priză cu împământare. Setați butonul temporizatorului la timpul de gătire dorit și porniți aparatul.
Ingredientele prăjite cu friteuza nu sunt gata.	Cantitatea de ingrediente din vas este prea mare. Temperatura setată este prea scăzută. Timpul de gătire este prea scurt.	Puneți în vas cantități mai mici de ingrediente. Cantitățile mai mici se prăjesc mai uniform. Setați butonul de temperatură la temperatura dorită (consultați secțiunea „Setări” din capitolul „Utilizarea aparatului”). Setați temporizatorul la timpul de gătire dorit (consultați secțiunea „Setări” din capitolul „Utilizarea aparatului”).
Ingredientele se prăjesc neuniform în friteuză.	Unele ingrediente trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele care se află unul deasupra altuia sau unul peste altul (de exemplu, cartofii prăjiți) trebuie să fie scuturate la jumătatea timpului de gătire. Consultați secțiunea „Setări” din capitolul „Utilizarea aparatului”.
Preparatul prăjit nu este crocant după ce a fost scos din friteuza cu aer cald.	Ați folosit un tip de preparat destinat preparării cu o friteuză convențională.	Pentru un rezultat mai crocant, utilizați preparate pentru cuptor sau ungeți ușor preparatul cu ulei.

Nu pot introduce corect vasul în aparat.	Grila nu este poziționată corect în vas.	Împingeți grătarul în jos spre vas până când veți auzi un clic.
lese fum alb din aparat.	Gătiți ingrediente grase. Vasul conține reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Atunci când prăjiți ingrediente grase în friteuza cu aer, o mare cantitate de ulei se va scurge în vas. Uleiul produce fum alb, iar vasul se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final. Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii în tigaie. Asigurați-vă că ați curățat vasul în mod corespunzător după fiecare utilizare.
Cartofii proaspeți se prăjesc neuniform la friteuza cu aer cald.	Nu ați folosit tipul corect de cartofi. Nu ați clătit cartofii în mod corespunzător înainte de a-i prăji.	Folosii cartofi proaspeți și asigurați-vă că rămân fermi în timpul prăjirii. Clătiți bine cartofii pentru a îndepărta amidonul din exterior.
Cartofii proaspeți crocante după ce au fost scoase din friteuză.	Cartofii sunt crocanți în funcție cantitatea de ulei și apă din cartofi.	Înainte de a adăuga uleiul, asigurați-vă că ați uscat cartofii în mod corespunzător. Tăiați cartofii în fâșii mai mici pentru un rezultat mai crocant Pentru un rezultat mai crocant, adăugați puțin mai mult ulei.



REMOSKA s.r.o.

Průmyslový park 303, Vlčovice,
742 21 Koprivnice, Czech Republic

info@remoska.eu

www.remoska.eu