

# guzzanti

**DIGITÁLNÍ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA**  
**DIGITÁLNA TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA**  
**CYFROWA FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA**  
**DIGITÁLIS MELEGLEVEGŐS FRITŐZ**  
**DIGITALNI CVRTNIK NA VROČ ZRAK**  
**DIGITALE HEISLUFTFRITTEUSE**  
**DIGITAL OIL-LESS FRYER**

---

**GZ-33D**



**Návod k obsluze**  
**Návod na obsluhu**  
**Instrukcja obsługi**  
**Használati útmutató**  
**Navodila za uporabo**  
**Gebrauchsanleitung**  
**Instruction manual**



# OBSAH

<b>DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....</b>	<b>3</b>
<b>DODATEČNÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ .....</b>	<b>4</b>
POLARIZOVANÁ ZÁSTRČKA.....	4
<b>JEDNOTLIVÉ ČÁSTI SPOTŘEBIČE .....</b>	<b>5</b>
<b>SEZNÁMENÍ S FRITÉZOU .....</b>	<b>6</b>
<b>ILUSTRACE .....</b>	<b>7</b>
<b>PROVOZ .....</b>	<b>8</b>
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM .....	8
PROGRAMY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ.....	9
POUŽITÍ SPOTŘEBIČE.....	9
DOPORUČENÁ DOBA TEPELNÉ ÚPRAVY A VHODNÁ TEPLOTA .....	12
<b>RADY A TIPY.....</b>	<b>13</b>
<b>ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....</b>	<b>14</b>
USKLADNĚNÍ.....	14
<b>ODSTRAŇOVÁNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ .....</b>	<b>15</b>
<b>TECHNICKÉ ÚDAJE.....</b>	<b>17</b>

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání elektrických spotřebičů byste měli vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření včetně následujících:

- **Před prvním použitím si přečtěte všechny pokyny.**
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte madla nebo držáky.
- **VAROVÁNÍ** – z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem, požárem a zraněním osob:
  - neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody nebo jiných tekutin;
  - neponořujte spotřebič ani žádné jeho elektrické součásti do vody nebo jiných tekutin;
  - před čištěním spotřebič vždy vypněte a odpojte od elektrické sítě;
  - pokrmy připravujte pouze v dodaném koši umístěném v držáku koše.
- Pokud jakýkoliv spotřebič používají děti nebo se nacházejí v jeho blízkosti, je nutný přísný dohled.
- Pokud už spotřebič nebudete používat nebo jej chcete vyčistit, vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky. Před nasazením nebo vyjmutím dílů a před čištěním nechte spotřebič vychladnout.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným napájecím kabelem nebo síťovou zástrčkou. Nepoužívejte spotřebič, pokud nesprávně funguje nebo je poškozený. Informace o kontrole, opravě nebo nastavení získáte na našem bezplatném telefonním čísle zákaznické podpory.
- Používání doplňků, které nejsou doporučeny výrobcem spotřebiče, může mít za následek požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění osob.
- Nepoužívejte spotřebič venku nebo ve vlhkém prostředí.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky. Dbejte na to, aby napájecí kabel nepřišel do styku s horkým povrchem.
- Neumísťujte spotřebič na horkou plynovou nebo elektrickou desku nebo do přehřáté pečicí trouby ani do jejich blízkosti.
- Při přemísťování spotřebiče, který obsahuje horký olej nebo jiné horké tekutiny, musíte postupovat mimořádně opatrně.
- Pokud chcete spotřebič vypnout a odpojit od elektrické sítě, stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí  a vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.
- Při odpojování spotřebiče od elektrické sítě nikdy netahejte za kabel, nýbrž za zástrčku.
- **UPOZORNĚNÍ** – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Fritujte pouze ve vyjímatelné nádobě.
- Do spotřebiče se nesmí vkládat nadměrně velké pokrmy ani kovové náčiní, protože by mohlo dojít k požáru nebo k úrazu elektrickým proudem.
- Používejte spotřebič pouze k určenému účelu.
- Během provozu nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Během používání a při vyjímání koše se uvolňuje horká pára. Mějte ruce i obličej v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.
- Kolem spotřebiče se musí nacházet dostatek volného prostoru, a to alespoň 15 cm od ostatních předmětů, skříní a stěn.
- Během provozu spotřebiče může dojít k požáru, pokud je spotřebič zakrytý nebo se dotýká hořlavých materiálů včetně záclon, závěsů, stěn apod.

Neskladujte na zapnutém spotřebiči žádné předměty.

- Při vyjímání koše, držáku koše nebo při likvidaci horkého tuku buďte mimořádně opatrní.
- Nepoužívejte k čištění spotřebiče kovové drátěnky. Pokud by případné odlomené kousky drátěnky přišly do styku s elektrickými částmi spotřebiče, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Při používání nádob vyrobených jiného materiálu, než je kov nebo sklo, je vyžadována maximální opatrnost.
- Neskladujte v nepoužívaném spotřebiči žádné jiné materiály, než jsou doplňky doporučené výrobcem.
- Do spotřebiče nekládejte žádný z následujících materiálů: Papír, lepenka, plast.
- Nezakrývejte koš ani žádnou část spotřebiče kovovou fólií. Způsobilo by to přehřátí spotřebiče.
- Před odložením nebo uskladněním nechte spotřebič zcela vychladnout.

## **DODATEČNÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ**

Tento spotřebič je určen **POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI**.

### **VAROVÁNÍ:**

**- NEPOUŽÍVEJTE TENTO SPOTŘEBIČ, POKUD DOŠLO K POŠKOZENÍ NAPÁJECÍHO KABELU, POKUD SPOTŘEBIČ FUNGUJE PŘERUŠOVANĚ NEBO PŘESTAL ZCELA FUNGOVAT.**

- Spotřebič je dodáván s krátkým napájecím kabelem, aby se snížilo riziko zamotání kabelu nebo zakopnutí o delší kabel.
- V případě potřeby je možné použít prodlužovací kabel, postupujte však v takovém případě opatrně.
- Při použití prodlužovacího kabelu:
  - Označený elektrický výkon napájecího kabelu nebo prodlužovacího kabelu by měl být alespoň tak velký, jako je elektrický výkon spotřebiče.
  - Pokud je spotřebič uzemněný, prodlužovací kabel by měl být uzemňovací třívodičový.
  - Zároveň byste delší kabel neměli vést nad pracovní plochou nebo deskou stolu. V opačném případě by za něj děti mohly zatáhnout nebo o něj nechtěně zakopnout.

### **Polarizovaná zástrčka**

- Tento spotřebič je vybaven polarizovanou zástrčkou (jedna čepel je širší než druhá). Z bezpečnostních důvodů lze tuto zástrčku zasunout do polarizované zásuvky pouze jedním způsobem. Pokud zástrčka do zásuvky zcela nezapadá, otočte ji. Pokud stále není možné řádně zasunout zástrčku do zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Nepokoušejte se odstranit tuto bezpečnostní funkci.
- Nenechávejte děti manipulovat s napájecím kabelem nebo si jej vkládat do úst.

**USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY!**



## JEDNOTLIVÉ ČÁSTI SPOTŘEBIČE



1. Ventilační otvory
2. Kryt spotřebiče
3. Napájecí kabel se zástrčkou
4. Topné těleso
5. Bezpečnostní spínač
6. Držák koše
7. Rukojeť koše
8. Uvolňovací tlačítko
9. Kryt uvolňovacího tlačítka
10. Koš

11. Ovládací panel
12. Digitální LED displej
13. Tlačítko zvýšení teploty ▲
14. Tlačítko snížení teploty ▼
15. Tlačítko výběru programu M
16. Tlačítko zapnutí/vypnutí ⏻
17. Tlačítko snížení času ▲
18. Tlačítko zvýšení času ▼
19. Tlačítko spuštění/pozastavení ⏸

## SEZNÁMENÍ S FRITÉZOU

Připravte si oblíbené pokrmy a občerstvení rychlým, zdravým a snadným způsobem s novou digitální horkovzdušnou fritézou. Tato horkovzdušná fritéza kombinuje teplo s vysokorychlostní cirkulací vzduchu a tepelně upravuje vložené suroviny ze všech stran zároveň! Umožňuje též připravovat různé chutné pokrmy bez přidání zbytečného oleje nebo tuku k většině surovin. Tato horkovzdušná fritéza je vybavena následujícími funkcemi:

- Digitální regulace času a teploty přípravy pokrmu.
- Digitální ovládací panel s 8 přednastavenými programy.
- Rozsah regulace teploty do 400 °F (200 °C).
- Rozsah časovače od 1 do 60 minut. Spotřebič je vybavený funkcí automatického vypnutí, po dosažení hodnoty „0“ na časovači se tedy sám vypne.
- Kapacita 1 kg.

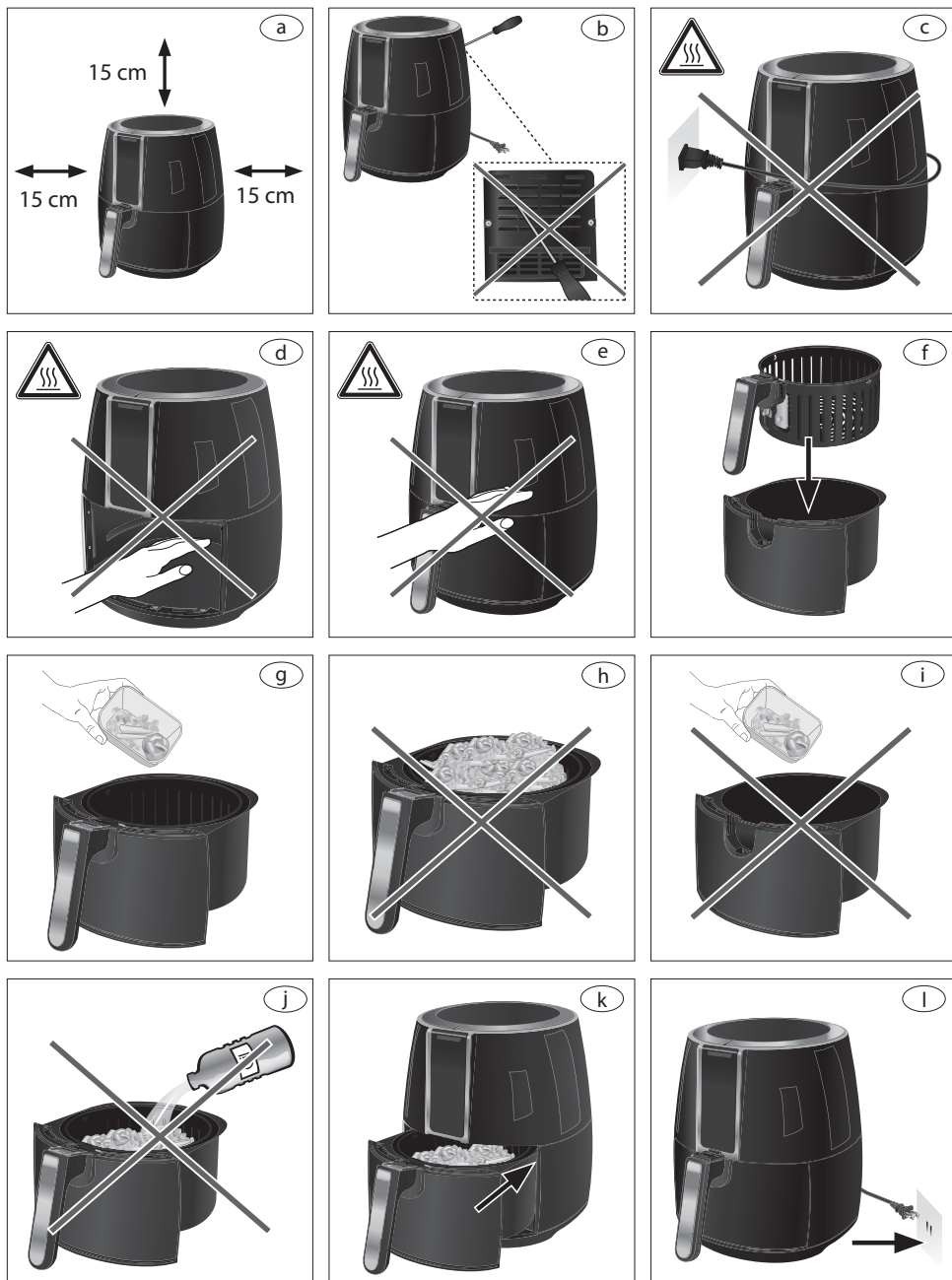
Mezi další velké výhody, které poskytuje horkovzdušná fritéza, patří následující:

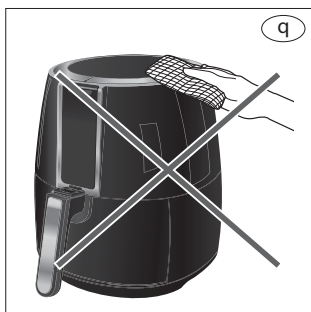
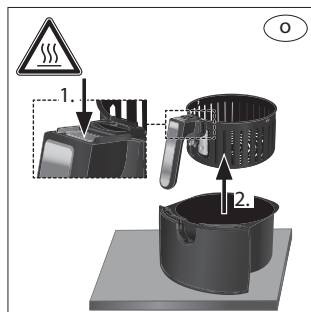
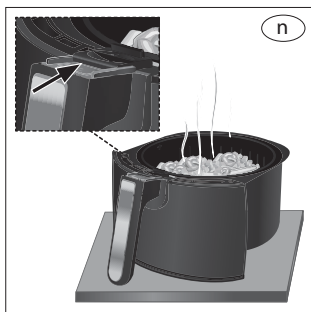
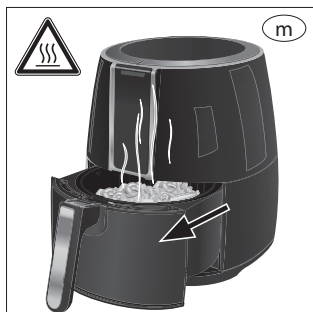
- Rychlá tepelná úprava s minimálním nebo žádným předeheřtím.
- Rychlé a snadné čištění: Nepřílnavé části mají praktickou velikost, aby se vešly do myčky nádobí.
- Bezproblémové fritování – žádné rozstříkávání tuku, žádný nepořádek a žádný zápach oleje!
- Všestrannost – se svými schopnostmi smažení, pečení, grilování a opékání slouží tento spotřebič jako skvělý pomocník pro přípravu pokrmů ve vytížené kuchyni.
- Není potřeba žádná montáž – velmi jednoduché a bezpečné použití!

**Důležité:** Pokud chcete dosáhnout zlatavějších a křupavějších výsledků podobných těm, kterých se dosahuje při tradičním fritování, je nutné si pamatovat, že potraviny neobsahující tuk (hranolky, zelenina, kuřecí maso, ryby apod.) je nejlepší potřít lžící oleje. Jednoduše vložte suroviny do mísy, přidejte lžící oleje a promíchejte tak, aby na všech kouscích byla vrstvička oleje.

Můžete také fritovat jakýkoliv pokrm určený k upečení v pečicí troubě. Pravděpodobně bude potřeba upravit dobu fritování, protože fritéza bez oleje připraví pokrm výrazně rychleji než tradiční pečicí trouba nebo topinkovač.

# ILUSTRACE





## PROVOZ

### Před prvním použitím

- Odstraňte veškerý obalový materiál, štítky a/nebo jiné přepravní materiály.
- Zkontrolujte obsah balení a ujistěte se, že je úplný a nepoškozený. Nepoužívejte spotřebič, pokud chybí některé části nebo se spotřebič zdá být poškozený. V takovém případě jej ihned vraťte prodejci.

### Nebezpečí udušení!









- Obalové materiály nejsou hračky. Plastové sáčky, fólie a pěnové části uchovávejte vždy mimo dosah malých dětí. Obalový materiál by mohl ucpat dýchací cesty a zabránit dýchání.

### POZNÁMKA:

- Spotřebič vždy používejte s košem (10) bezpečně umístěným v držáku koše (6).
- Při prvním zapnutí se může ze spotřebiče linout zápach a dým, protože se vypalují zbytky z výrobního procesu. Je to normální, nejedná se o poruchu nebo nebezpečí.
- Doporučujeme nechat spotřebič pracovat alespoň 20 minut při nejvyšší teplotě (→ Použití spotřebiče), dokud nezmizí zápach nebo dým. Během používání spotřebiče zajistěte dostatečné větrání.
- Nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Vyčistěte spotřebič (→ Čištění a údržba).

## Programy pro přípravu pokrmů

Spotřebič je vybavený několika přednastavenými programy pro přípravu pokrmů. Doba tepelné úpravy a teplotu lze upravit podle vlastní chuti, množství potravin a pokynů výrobce pokrmu.

Program	Výchozí čas (min)	Výchozí teplota (°F)	Tlačítko
Výchozí	15	200	-
Hranolky (domácí hranolky nebo hluboce zmražené hranolky)	20	200	
Kuřecí stehna (spodní)	15	200	
Steak	12	200	
Ryba	7	180	
Cibulové kroužky	10	190	
Krevety	20	165	
Muffin	15	175	
Koláč	20	165	

## Použití spotřebiče

V tomto spotřebiči lze připravovat hranolky, brambory, maso, drůbež a drobné občerstvení. Lze v něm i péct (↳ Doporučené časy a teploty pečení).








Tento spotřebič používá kombinaci horkého vzduchu, vysokorychlostní cirkulace vzduchu a horního topného tělesa k tepelné úpravě pokrmů ze všech stran. Jedná se o alternativní způsob, jak připravit pokrm a občerstvení rychlým, zdravým a snadným způsobem.


### VAROVÁNÍ:

- Nepoužívejte spotřebič k přípravě mastných pokrmů, jako jsou klobásy, protože by se mohl vznítit.



### POZNÁMKA:

- Spotřebič má jmenovitý výkon 1500 W. Před připojením do elektrické zásuvky se ujistěte, že elektrický obvod není přetížený jinými spotřebiči. Tento spotřebič by měl být vždy napájený ze samostatné elektrické zásuvky s hodnotami 120 V – 60 Hz.





Tlačítko	Funkce	Možné nastavení
Tlačítko zapnutí/vypnutí  (16)	Zapnutí/vypnutí spotřebiče	-
Tlačítko výběru programu  (15)	Výběr jednoho z přednastavených programů	
Zvýšení  teploty (13)	Zvýšení teploty	<b>60 °C až 200 °C</b> nastavitelné v krocích po <b>5 °C</b>
Snížení  teploty (14)	Snížení teploty	
Zvýšení  času (18)	Zvýšení doby tepelné úpravy	<b>0 až 60</b> minut zobrazovaných jako <b>0:00 až 1:00</b> a nastavitelných v krocích po 1 minutě
Snížení  času (17)	Snížení doby tepelné úpravy	
Tlačítko spuštění/pozastavení  (19)	Spuštění zvoleného programu	modrá barva při zapnutí programu
	Pozastavení programu	červená barva v režimu nastavení/pozastavení

- Umístěte spotřebič na čistý, rovný a žáruvzdorný povrch. Dbejte na to, aby se spotřebič nacházel ve vzdálenosti alespoň 15 cm od ostatních předmětů, skříň a stěn (obr. ).





### VAROVÁNÍ:

- Používejte pouze příslušenství doporučené výrobcem. Nevkládejte do spotřebiče žádné jiné materiály.
- Nezakrývejte ventilační otvory (1) ani do nich nezasouvejte žádné předměty (obr. ).
- Dbejte na to, aby napájecí kabel (3) během používání nepřišel do styku s krytem (2) spotřebiče (obr. ).

### Nebezpečí popálení!

- Při vkládání příslušenství a pokrmů do spotřebiče i při jejich vyjímání buďte vždy velmi opatrní. Nikdy nevkładějte holou ruku dovnitř spotřebiče (obr. ) ani ji nepokładějte na jeho kryt (2) (obr. ) , když je spotřebič připojený k elektrické síti a zapnutý. Doporučujeme vždy používat chňapky.
- Unikající pára může způsobit popáleniny.
- Vložte koš (10) do držáku koše (6) (obr. ).
- Pokrm, který chcete připravit ve fritéze, vložte do koše (10) (obr. ).

### VAROVÁNÍ:

- Koš nepřehřejte (10) (obr. ). Při vkládání potravin do koše nepřekračujte značku **MAX** na koši (10).
- Nepoužívejte držák koše (6) bez koše (10). Nevkládejte potraviny přímo do držáku koše (6) (obr. ).
- Nepřidávejte olej přímo do koše (10) nebo do držáku koše (6) (obr. ).
- Vložte držák koše (6) do těla spotřebiče (obr. ).

## POZNÁMKA:

- Spotřebič je vybavený bezpečnostním spínačem (5). Pokud držák koše (6) nevložíte správně do krytu (2) nebo jej během používání vyjmete, spotřebič se nezapne nebo se automaticky vypne. Ujistěte se, že je držák koše (6) zarovnaný s krytem spotřebiče (2).
- Výchozí nastavení spotřebiče je teplota 200 °C a doba tepelné úpravy 15 minut.
- Stisknutím a podržením tlačítka pro zvýšení ▲ (13) nebo snížení ▼ (14) teploty °F zvýšíte nebo snížíte teplotu. Stisknutím a podržením tlačítka pro zvýšení ▲ (18) nebo snížení ▼ (17) doby tepelné úpravy **Time** nastavíte požadovanou dobu tepelné úpravy.
- Zasuňte zástrčku napájecího kabelu (3) do elektrické zásuvky (obr. ①). Tlačítko zapnutí/vypnutí Ⓞ (16) se rozsvítí modře.
- Stisknutím tlačítka pro zapnutí/vypnutí Ⓞ (16) zapnete spotřebič. Rozsvítí se displej a zobrazí se na něm výchozí nastavení.
- Opakovaným stisknutím tlačítka pro výběr programu Ⓜ (15) vyberte požadovaný program (↳ Programy) nebo použijte výchozí nastavení.
- Stisknutím tlačítka pro zvýšení ▲ nebo snížení teploty ▼ (13, 14) nastavte požadovanou teplotu °F; stisknutím tlačítka pro zvýšení ▲ a snížení doby tepelné úpravy ▼ (17, 18) nastavte požadovanou dobu tepelné úpravy **Time**. Stisknutím tlačítka pro zapnutí/vypnutí Ⓞ (16) případně ukončete zvolený program.
- Stisknutím tlačítka pro spuštění/pozastavení (19) spustíte zvolený program. Symbol ventilátoru 🌀 na displeji (12) bude blikat modře do té doby, dokud spotřebič nedosáhne nastavené teploty.

## POZNÁMKA:

- Po dosažení nastavené teploty bude symbol ventilátoru 🌀 na displeji (12) nepřetržitě svítit. Během používání spotřebiče symbol ventilátoru 🌀 občas zabliká. Znamená to, že se spotřebič zahřívá, aby zajistil konzistentní teplotu přípravy pokrmu.
- Během přípravy pokrmu je možné nastavovat program, teplotu i dobu tepelné úpravy. Stisknutím tlačítka pro spuštění/pozastavení Ⓜ (19) pozastavíte program. Symbol ventilátoru 🌀 na displeji (12) zhasne. Doby tepelné úpravy a teplotu je možné upravit podle potřeby, případně lze vybrat i jiný program. Opětovným stisknutím tlačítka pro spuštění/pozastavení Ⓜ (19) budete pokračovat v přípravě pokrmu s aktualizovaným nastavením.
- U některých pokrmů je nutné po uplynutí poloviny doby tepelné úpravy zatřást s košem (10). Jednoduše pomocí rukojeti (7) vyjměte držák koše (6) ze spotřebiče, zatřeste jím a vložte jej zpět do spotřebiče. Po vyjmutí držáku koše (6) se spotřebič vypne a po vložení zpět se znovu zapne.
- Spotřebič je možné vypnout manuálně stisknutím tlačítka pro zapnutí/vypnutí Ⓞ (16).
- Po uplynutí nastaveného času zazní akustický signál oznamující ukončení programu.
- Pomocí rukojeti (7) vyjměte držák koše (6) ze spotřebiče (obr. Ⓜ) a položte jej na čistý, rovný a žárovzdorný povrch. Nikdy nepokládejte držák horkého koše (6) přímo na desku stolu nebo pracovní plochu, neboť by v takovém případě mohlo dojít k poškození povrchu.
- Při vyjímání koše (10) z držáku koše (6) nejprve zatlačte kryt uvolňovacího tlačítka (9) dopředu, aby se odkrylo uvolňovací tlačítko (8) (obr. Ⓝ).
- Poté stiskněte uvolňovací tlačítko (8) a opatrně zdvihněte koš (10) z držáku koše (6) za rukojet (7) (obr. Ⓞ).

- Otočte koš dnem vzhůru a opatrně vysypte pokrm do vhodné nádoby. V případě potřeby použijte k vyjmutí pokrmu vhodné kuchyňské náčiní.
- Spotřebič můžete ihned použít k přípravě dalšího pokrmu. Pokud už spotřebič nebudete používat, vytáhněte zástrčku napájecího kabelu (3) ze zásuvky (obr. ②).
- Před čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout (→ Čištění a údržba). Spotřebič čistěte po každém použití.

### Nebezpečí popálení!

- Uvolňovací tlačítko (8) nesmíte stisknout dřív, než položíte držák koše (6) na čistý, rovný a žáruvzdorný povrch. Držák koše může obsahovat horké tekutiny, které se vytvořily v průběhu programu.
- Před vyprázdněním vždy uvolněte koš (10) z držáku koše (6). V držáku koše (6) se mohli nahromadit horký olej, jiné kapaliny nebo zbytky potravin.
- Kovový povrch spotřebiče je horký. Během používání se jich nedotýkejte. Před manipulací a vyčištěním nechte spotřebič alespoň 30 minut vychladnout.

## Doporučená doba tepelné úpravy a vhodná teplota

### POZNÁMKA:


- Následující hodnoty teploty a doby tepelné úpravy jsou pouze doporučené. Upravte si je podle svých osobních preferencí a potřeb. Jejich základem jsou potraviny vyjmuté z chladničky. Příprava zmrazených potravin bude trvat déle.

	Min - Max množství (kg)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Nutnost zatřesení košem	Dodatečné informace
<b>Hranolky a brambory</b>					
Tenké zmražené	0,20 - 0,70	9 - 16	200	Ano	-
Hrubé zmražené	0,20 - 0,70	11 - 20	200	Ano	-
Domácí hranolky (0,70 x 0,70 cm)	0,20 - 0,80	18 - 25	180	Ano	Před vložením do koše potřete čerstvé brambory ½ polévkové lžíce oleje.
Domácí brambory	0,20 - 0,80	18 - 22	180	Ano	
Domácí bramborové kostky	0,20 - 0,70	15 - 20	180	Ano	
Opékané brambory	0,20	15 - 18	180	Ano	-
Gratinované brambory	0,50	15 - 18	180	-	-
<b>Maso a drůbež</b>					
Steak	0,10 - 0,50	8 - 12	200	-	-
Vepřové kotlety	0,10 - 0,50	10 - 14	180	-	-
Hamburger	0,10 - 0,50	7 - 14	200	-	-
Klobásová roláda	0,10 - 0,50	13 - 15	200	-	-
Kuřecí stehna (spodní)	0,10 - 0,50	15 - 22	200	-	-
Kuřecí prsa	0,10 - 0,50	10 - 15	180	-	-



	Min - Max množství (kg)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Nutnost zatřesení košem	Dodatečné informace
<b>Malé občerstvení</b>					
Jarní rolky	0,10 - 0,50	8-10	200	Ano	Použijte polotovary
Mražené kuřecí nugetky	0,10 - 0,50	6-10	200	Ano	
Mražené rybí prsty	0,10 - 0,50	6-10	200	-	
Mražené chlebové pochoutky se sýrem	0,10 - 0,50	8-10	180	-	
Mražená zelenina	0,10 - 0,50	10	160	Ano	
<b>Pečení</b>					
Koláč	max. 0,30	15-25	165	-	
Slaný koláč	max. 0,40	20-22	200	-	
Muffiny	max. 0,30	15-25	175	-	

## RADY A TIPY

- Tento spotřebič lze používat k přípravě mnohých pokrmů, které lze upéct i v tradiční troubě.
- Menší množství pokrmu obvykle vyžaduje o něco kratší dobu tepelné úpravy než větší množství pokrmu.
- Dobu tepelné úpravy zkrátíte rozmrazením pokrmu. Doporučujeme některé potraviny před přípravou ve fritéze nerozmrazovat, například mražené ryby a hranolky.
- Ke kontrole průběhu programu doporučujeme používat teploměr na maso.
- V případě vzplanutí pokrmu nevyjímejte držák koše (6); stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí  (16) a odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Neuvolňujte koš (10) z držáku koše (6), dokud držák není položený na čistém, rovném a žáruvzdorném povrchu.
- Pokud je připravovaný pokrm nutné protřepat, doporučujeme nastavit poloviční dobu teplené úpravy nebo použít samostatný časovač nastavený na polovinu navrhované doby tepelné úpravy. Akustický signál Vám poté připomene, že je nutné zatřást košem (10).
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolek je až 0,7 kg nakrájených brambor.
- Pomocí hotového těsta rychle a snadno připravíte plněné občerstvení. Hotové těsto také vyžaduje kratší dobu tepelné úpravy než domácí těsto.
- Pomocí spotřebiče můžete pokrm ohřát. Vložte jej do spotřebiče a nastavte teplotu na 65 °C a čas na 10 minut.
- Doporučujeme používat pouze kuchyňské náčiní z nylonu, žáruvzdorného plastu nebo dřeva. Kovové náčiní může poškodit nepřilnavý povrch. Ze spotřebiče vždy vyjměte náčiní. Nenechávejte je během používání ve spotřebiči.

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Správná údržba je zárukou dlouholetého provozu Vašeho spotřebiče. Po každém použití spotřebič vyčistěte. Spotřebič neobsahuje žádné části, které by mohl uživatel opravit svými silami, a vyžaduje minimální údržbu. Servis a opravy svěřte kvalifikovanému personálu.

## VAROVÁNÍ:

- Spotřebič vždy vypněte stisknutím tlačítka pro zapnutí/vypnutí (16). Před čištěním vytáhněte zástrčku napájecího kabelu (3) ze zásuvky. Nechte všechny části spotřebiče zcela vychladnout.

## POZNÁMKA:

- Neponořujte napájecí kabel se zástrčkou (3) a krytem spotřebiče (2) do vody ani jiné tekutiny. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnky ani hrubé houbičky (obr. 9). Po vyčištění, před použitím nebo uskladněním spotřebiče všechny části důkladně osušte. Dbejte na to, aby do krytu spotřebiče (2) nevnikla voda.
- Vyměňte držák koše (6) ze spotřebiče a poté koš (10) z držáku koše (6).
- Vnitřní a vnější strany spotřebiče otřete mírně navlhčenou měkkou utěrkou a v případě potřeby použijte jemný čisticí prostředek.
- Při čištění v blízkosti topného tělesa (4) buďte opatrní, abyste jej nepoškodili.
- Držák koše (6) a koš (10) lze mýt v horké vodě s čisticím prostředkem. Držák koše (6) a koš (10) je možné také mýt v myčce nádobí.

## VAROVÁNÍ:

- Zbytky pokrmů, které ulpí na koši (10) a držáku koše (6), mohou způsobit zápach a/nebo zapříčinit tvorbu kouře. Dbejte na to, aby na žádných částech spotřebiče nezůstaly zbytky pokrmů.





## POZNÁMKA:

- Před použitím všechny části a povrchy spotřebiče důkladně osušte. Před připojením spotřebiče k elektrické síti se ujistěte, že jsou všechny jeho části a povrchy zcela suché.

## Uskladnění

- Před uskladněním se ujistěte, že je spotřebič zcela studený, čistý a suchý.
- Doporučujeme skladovat spotřebič na suchém místě.
- Spotřebič uložte na stabilní policičku nebo vložte do skříňky. Z bezpečnostních důvodů dbejte na to, aby se spotřebič i napájecí kabel nacházely mimo dosah dětí a domácích mazlíčků.

## ODSTRAŇOVÁNÍ MOŽNÝCH PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Náprava
Spotřebič nefunguje.	Spotřebič není připojený k elektrické síti.  Elektrická zásuvka není pod napětím.  Držák koše není správně zasunutý do krytu spotřebiče.  V průběhu programu jste stiskli tlačítko pro zapnutí/ vypnutí  .	Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky.  Zkontrolujte pojistky a jistič.  Zasuňte držák koše správně do krytu spotřebiče.  Stisknutím tlačítka pro zapnutí/ vypnutí  zapněte spotřebič.
Spotřebič funguje, ale displej se nerozsvítí.	Poškozený displej.	Vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a požádejte servisní středisko o kontrolu a opravu spotřebiče.
Tlačítko pro spuštění/ pozastavení  se rozsvítí modře, spotřebič se však nezahřívá.	Velmi krátká doba předehtřívání.  Držák koše není správně zasunutý do krytu spotřebiče.  Porucha spotřebiče.	Nechte spotřebič předehtřívání delší dobu.  Zasuňte držák koše správně do krytu spotřebiče.  Vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a požádejte servisní středisko o kontrolu a opravu spotřebiče.
Spotřebič se zahřívá, ale tlačítko spuštění/ pozastavení  svítí červeně.	Porucha spotřebiče.	Vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a požádejte servisní středisko o kontrolu a opravu spotřebiče.
Po dosažení hodnoty '0:00' na časovači nezazní akustický signál.	Porucha spotřebiče.	Vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a požádejte servisní středisko o kontrolu a opravu spotřebiče.

<b>Problém</b>	<b>Příčina</b>	<b>Náprava</b>
Koš nelze vyjmout z držáku.	Poškozené uvolňovací tlačítko.  Nahromadění zbytků pokrmu mezi košem a držákem koše.	Vyjměte hotový pokrm pomocí vhodného náčiní a požádejte servisní středisko o kontrolu a opravu uvolňovacího tlačítka.  Vyjměte hotový pokrm pomocí vhodného náčiní. Vypněte spotřebič a nechte jej vychladnout. Odstraňte zbytky pokrmu.
Držák koše nelze vložit do spotřebiče.	Přeplněný koš.  Koš je nesprávně umístěný v držáku koše.	Odeberte z koše část potravin.  Zatlačte koš dolů do držáku koše tak, abyste uslyšeli cvaknutí.
Pokrm není zcela propečený.	Nastavili jste příliš krátkou dobu tepelné úpravy.  Nastavili jste příliš nízkou teplotu.  Vložili jste do koše příliš mnoho potravin.	Prodlužte dobu tepelné úpravy.  Zvyšte nastavení teploty.  Odeberte z koše část potravin.
Pokrm je příliš propečený nebo připálený.	Nastavili jste příliš dlouhou dobu tepelné úpravy.  Nastavili jste příliš vysokou teplotu.  V průběhu programu jste nezatřásli košem.	Snižte dobu tepelné úpravy.  Snižte nastavení teploty.  V polovině programu pokrm protřepete nebo otočte (↪ Provoz)
Pokrm je rozmočený a není křupavý.	Pokrm není vhodný pro přípravu v horkovzdušné fritéze.  Nastavili jste příliš krátkou dobu tepelné úpravy.  Nastavená teplota je příliš nízká.	Ujistěte se, že je pokrm vhodný pro přípravu v horkovzdušné fritéze.  Prodlužte dobu tepelné úpravy.  Zvyšte nastavení teploty.
Hranolky nejsou rovnoměrně opečené.	Během programu jste nezatřásli košem.  Čerstvě nakrájené bramborové hranolky jste neopláchli a neosušili.	V polovině doby tepelné úpravy hranolky protřepete.  Čerstvě nakrájené bramborové hranolky před vložením do horkovzdušné fritézy opláchněte a osušte.

<b>Problém</b>	<b>Příčina</b>	<b>Náprava</b>
Hranolky nejsou křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody.	Před přípravou hranolky osušte; brambory nakrájejte na tenčí hranolky; před vložením do koše přidejte k hranolkům trochu oleje.
Ze spotřebiče se line zápach a vychází dým.	Při prvním použití se vypalují zbytky z výrobního procesu.  Neodstranili jste zbytky potravin po přecházejícím použití.  Porucha spotřebiče.  Pokrm je velmi mastný.	Nechte spotřebič pracovat alespoň 20 minut při nejvyšší teplotě bez vložených potravin, dokud zápach nebo dým nezmizí.  Vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky, nechte spotřebič vychladnout a před dalším použitím jej důkladně vyčistěte.  Vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a požádejte servisní středisko o kontrolu a opravu spotřebiče.  Zajistěte dostatečné větrání, vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.

Pokud potřebujete další pomoc, kontaktujte naše servisní středisko.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí:	120 V ~ 60 Hz
Jmenovitý proud:	12,5 A
Jmenovitý vstupní výkon:	1500 W
Objem:	max. 3 l

## ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, keramické a halogenové trubice.

### Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávné používání, skladování nebo přenášení.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelnými podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasláno poštou nebo přepravní službou musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

### Zodpovědný zástupce za servis pro ČR na značky: ARDES, Guzzanti, Scarlett, Luxell, Graef

CERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info



### Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel: .....

Příjmení/jméno: .....

Stát/PSČ/obec/ulice: .....

Telefonní číslo: .....

Číslo/označení (zbožní) položky: .....

Datum/místo prodeje: .....

Popis závady: .....

.....

Dátum/podpis: .....

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.

# Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

## Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

## Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

### Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: [www.privest.cz](http://www.privest.cz)

Email: [info@privest.cz](mailto:info@privest.cz)

Telefon: (+420) 241 410 819


# OBSAH

<b>DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY .....</b>	<b>3</b>
<b>DODATOČNÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA.....</b>	<b>4</b>
POLARIZOVANÁ ZÁSTRČKA .....	4
<b>JEDNOTLIVÉ ČASTI SPOTREBIČA .....</b>	<b>5</b>
<b>ZOZNÁMTE SA SO SVOJOU FRITÉZOU .....</b>	<b>6</b>
<b>ILUSTRÁCIE.....</b>	<b>7</b>
<b>PREVÁDZKA.....</b>	<b>8</b>
PRED PRVÝM POUŽITÍM .....	8
PROGRAMY NA PRÍPRAVU POKRMOV .....	9
POUŽITIE SPOTREBIČA.....	9
ODPORÚČANÉ ČASY A TEPLoty VARENIA .....	12
<b>RADY A TIPY.....</b>	<b>13</b>
<b>ČISTENIE A ÚDRŽBA .....</b>	<b>14</b>
USKLADNENIE.....	14
<b>ODSTRÁNENIE MOŽNÝCH PROBLÉMOV .....</b>	<b>15</b>
<b>TECHNICKÉ ÚDAJE.....</b>	<b>17</b>



# DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní elektrických spotrebičov by ste mali vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, vrátane nasledujúcich:

- **Pred použitím si prečítajte všetky pokyny.**
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväte alebo držiaky.
- VAROVANIE - na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom, ohňom a zranením osôb:
  - neponárajte kábel alebo zástrčku do vody alebo iných tekutín;
  - neponárajte spotrebič ani žiadne jeho elektrické súčasti do vody alebo iných tekutín;
  - pred čistením spotrebič vždy vypnite a odpojte od elektrickej siete;
  - jedlo pripravujte iba v dodanom koši umiestnenom v držiaku koša.
- Keď akýkoľvek spotrebič používajú deti alebo sú v jeho blízkosti, je potrebný prísny dohľad.
- Ak spotrebič nepoužívate a pred jeho čistením ho odpojte zo zásuvky. Pred nasadením alebo vybratím dielov a pred čistením spotrebiča ich nechajte vychladnúť.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou, ani po nesprávnej funkcii alebo poškodení spotrebiča. Informácie o kontrole, oprave alebo nastavení získate na našom bezplatnom čísle zákazníckej podpory.
- Používanie doplnkov, ktoré nie sú odporúčané výrobcom spotrebiča, môže mať za následok požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie osôb.
- Nepoužívajte spotrebič vonku alebo vo vlhkom prostredí.
- Nenechajte napájací kábel visieť cez okraj stola alebo pracovnej plochy alebo sa dotýkať horúcich povrchov.
- Neumiestňujte spotrebič na alebo do blízkosti horúcich plynových alebo elektrických horákov alebo do vyhriatej rúry.
- Pri premiestňovaní spotrebiča, ktorý obsahuje horúci olej alebo iné horúce tekutiny, musíte postupovať mimoriadne opatrne.
- Ak chcete spotrebič vypnúť a odpojiť, stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia , potom vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Nikdy neťahajte za kábel, aby ste odpojili spotrebič od elektrickej zásuvky; namiesto toho uchopte zástrčku a vytiahnite ju.
- UPOZORNENIE - Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Fritujte iba vo vyberateľnej nádobe.
- Do spotrebiča sa nesmú vkladať nadmerne veľké pokrmové náradie, pretože by mohlo dôjsť k požiaru alebo k úrazu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte spotrebič na iné ako určené použitie.
- Počas prevádzky nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Počas používania a pri vyberaní koša sa uvoľňuje horúca para. Ruky a tvár udržiavajte ďalej.
- Zaisťte minimálnu vzdialenosť okolo spotrebiča najmenej 15 cm od ostatných predmetov, skriň a stien.
- Pokiaľ je spotrebič v prevádzke, môže dôjsť k požiaru, ak je spotrebič zakrytý alebo sa dotýka horľavých materiálov vrátane záclon, závesov, stien a podobne. Pokiaľ je spotrebič v prevádzke, neskladujte na ňom žiadne predmety.

- Pri vyberaní koša, držiaka koša alebo pri likvidácii horúceho tuku buďte mimoriadne opatrní.
- Nečistite pomocou kovových čistiacich drôteniek. Kusy by sa mohli odlomiť od podložky a dotknúť sa elektrických častí, čo by mohlo spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Pri používaní nádob vyrobených z iného ako kovového alebo skleneného materiálu je potrebná maximálna opatrnosť.
- Pokiaľ tento spotrebič nepoužívate, neskladujte v ňom žiadne iné materiály ako doplnky odporúčané výrobcom.
- Do spotrebiča nekladte žiaden z nasledujúcich materiálov: papier, lepenka, plast.
- Nezakrývajte kôš ani žiadnu časť spotrebiča kovovou fóliou. To spôsobí prehriatie spotrebiča.
- Pred odložením alebo uskladnením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

## DODATOČNÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Tento spotrebič je určený **LEN PRE POUŽITIE V DOMÁCNOSTI**.

### VAROVANIE:

**- NEPOUŽÍVAJTE TENTO SPOTREBIČ, AK JEHO NAPÁJACÍ KÁBEL VYKAZUJE POŠKODENIE, AK SPOTREBIČ FUNGUJE PRERUŠOVANE ALEBO PRESTANE FUNGOVAŤ ÚPLNE.**

- Je potrebné dodať krátky napájací kábel, aby sa znížilo riziko zapletenia alebo zakopnutia o dlhší kábel.
- K dispozícii sú dlhšie predlžovacie káble, ktoré sa môžu použiť, ak sa pri ich používaní postupuje opatrne.
- Ak sa používa predlžovací kábel:
  - Označený elektrický výkon napájacieho kábla alebo predlžovacieho kábla by mal byť minimálne taký veľký ako elektrický výkon spotrebiča.
  - Ak je spotrebič uzemnený, predlžovací kábel by mal byť uzemňovací 3-vodičový; a
  - Dlhší kábel by mal byť vedený tak, aby nešiel nad pracovnou plochou alebo doskou stola, kde by ho mohli potiahnuť deti alebo nechtiac oň zakopnúť.

### Polarizovaná zástrčka

- Tento spotrebič má polarizovanú zástrčku (jedna čepeľ je širšia ako druhá). Z bezpečnostných dôvodov sa táto zástrčka zmestí do polarizovanej zásuvky iba jedným spôsobom. Ak zástrčka nezapadá úplne do zásuvky, otočte ju. Ak sa stále nehodí, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. Nepokúšajte sa zrušiť túto bezpečnostnú funkciu.
- Nenechajte deti manipulovať s elektrickým káblom alebo ho vkladáť do úst.

**ODLOŽTE SI TIETO POKYNY!**

## JEDNOTLIVÉ ČASTI SPOTREBIČA



1. Vetracie otvory
2. Kryt spotrebiča
3. Napájací kábel so zástrčkou
4. Výhrevné teleso
5. Bezpečnostný spínač
6. Držiak koša
7. Rukoväť koša
8. Uvoľňovacie tlačidlo
9. Kryt uvoľňovacieho tlačidla
10. Kôš

11. Ovládací panel
12. Digitálny LED displej
13. Tlačidlo zvýšenia teploty ▲
14. Tlačidlo zníženia teploty ▼
15. Tlačidlo voľby programu (M)
16. Tlačidlo zapnutia/vypnutia (⏻)
17. Tlačidlo zníženia času ▲
18. Tlačidlo zvýšenia času ▼
19. Tlačidlo spustenia/pozastavenia (⏸)

## ZOZNÁMTE SA SO SVOJOU FRITÉZOU

Pripravte si svoje obľúbené jedlá a občerstvenie rýchlym, zdravým a ľahkým spôsobom s novou digitálnou teplovzdušnou fritézou. Táto teplovzdušná fritéza kombinuje teplo s vysokorychlostnou cirkuláciou vzduchu a pripravuje vaše ingrediencie zo všetkých strán súčasne! Umožňuje tiež pripraviť rôzne chutné pokrmy bez pridania prebytočných olejov alebo tukov do väčšiny surovín. Táto teplovzdušná fritéza má:

- Digitálnu reguláciu času a teploty prípravy pokrmu.
- Digitálny ovládací panel s 8 prednastavenými možnosťami menu.
- Rozsah regulácie teploty do 400 °F (200 °C)
- Rozsah časovača od 1 do 60 minút, ktorý je vybavený funkciou automatického vypnutia. Hneď ako časovač dosiahne „0“, spotrebič sa sám vypne.
- Kapacitu 1 kg.

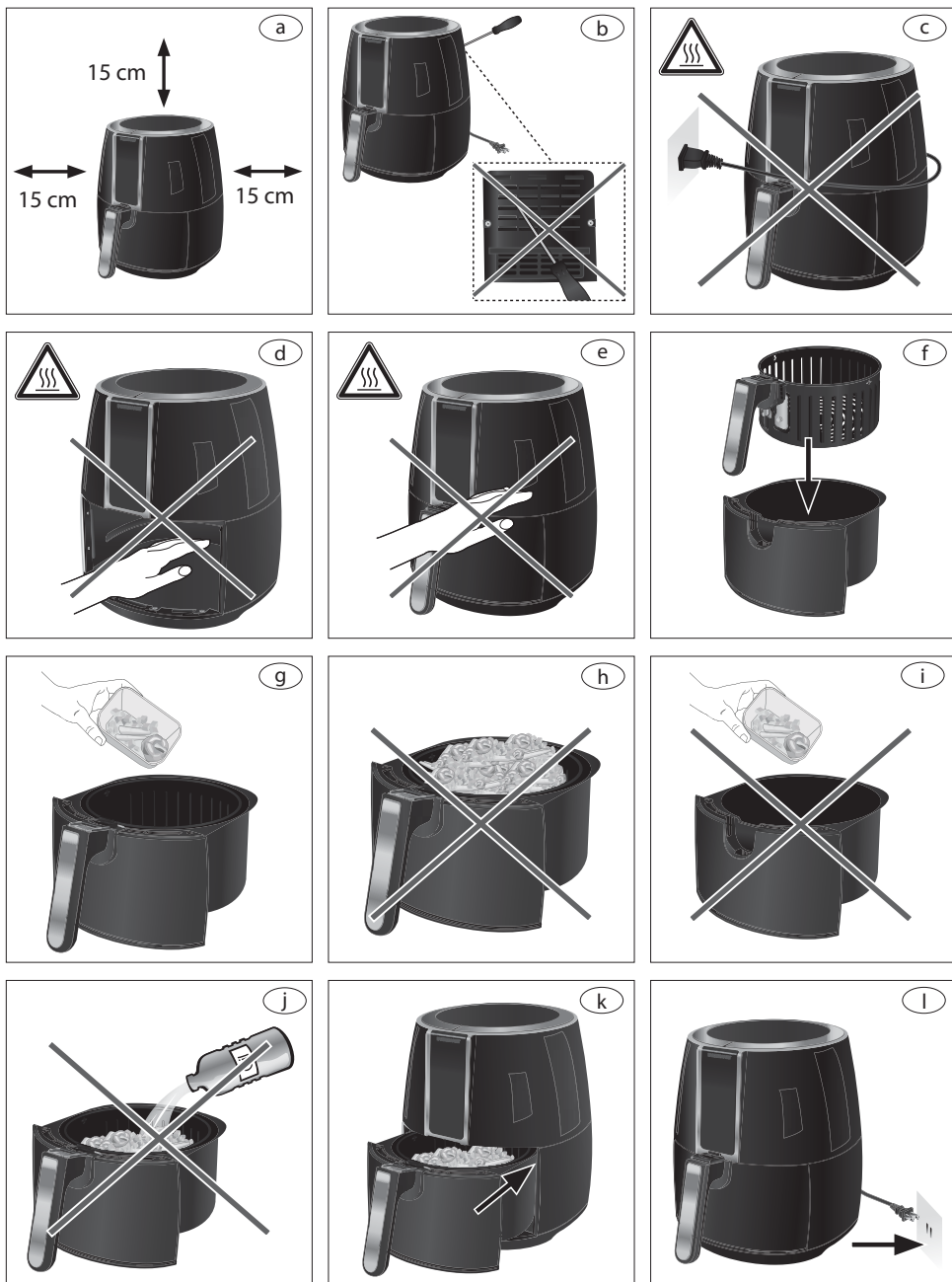
Medzi ďalšie veľké výhody, ktoré poskytuje vaša teplovzdušná fritéza, patria:

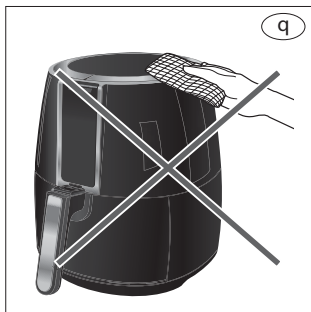
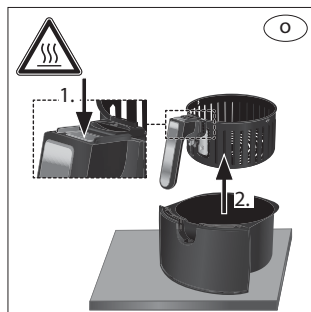
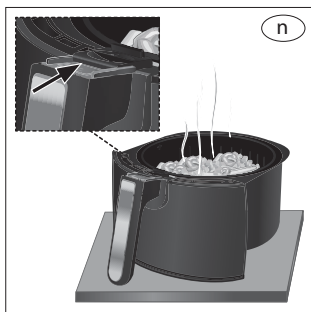
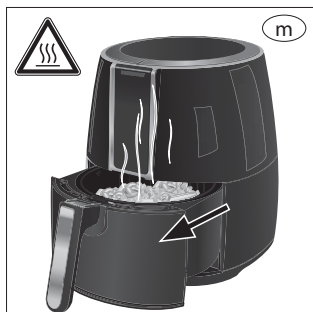
- Rýchle varenie s minimálnym alebo žiadnym predohrevom.
- Rýchle a ľahké čistenie: nepriľnavé časti majú praktickú veľkosť, aby sa zmestili do umývačky riadu.
- Bezproblémové fritovanie - žiadne rozstrekovanie, žiadny neporiadok a žiadny zápach oleja!
- Všestrannosť - so svojimi schopnosťami na vyprážanie, pečenie, grilovanie a praženie slúži tento spotrebič ako skvelý nástroj na varenie pre rušnú kuchyňu.
- Nie je potrebná žiadna montáž - veľmi jednoduché a bezpečné použitie!

**Dôležité:** Ak chcete dosiahnuť zlatistejšie a chrumkavejšie výsledky, podobné tým, ktoré sa dosahujú pri tradičnom fritovaní, je potrebné pamätať na to, že chudšie jedlá (hranolčky, zelenina, kuracie mäso, ryby atď.) je najlepšie natrieť iba lyžicou oleja. Jednoducho pridajte ingrediencie do misky, pridajte lyžicu oleja a premiešajte, kým nie sú dobre obalené.

Môžete taktiež fritovať akékoľvek jedlo určené na pečenie v rúre. Pravdepodobne bude potrebné upraviť časy varenia, pretože fritéza bez oleja pripraví jedlo oveľa rýchlejšie ako tradičná rúra na pečenie alebo hriankovač.

# ILUSTRÁCIE





## PREVÁDZKA

### Pred prvým použitím

- Odstráňte všetok obalový materiál, štítky a/alebo iné prepravné materiály.
- Skontrolujte obsah balíka a overte, či je úplný a nepoškodený. Nepoužívajte spotrebič, ak je jeho obsah neúplný alebo sa zdá byť poškodený. Okamžite ho vráťte predajcovi.

### Nebezpečenstvo udusenía!









- Obalové materiály nie sú hračky. Plastové vrecká, fólie a penové časti uchovávajte vždy mimo dosahu malých detí. Obalový materiál by mohol upchať dýchacie cesty a zabrániť dýchaniu.

### POZNÁMKA:

- Spotrebič vždy používajte s košom (10) bezpečne umiestneným v držiaku koša (6).
- Pri prvom zapnutí môže spotrebič vytvárať zápach a vylučovať dym, pretože sú vylúčené zvyšky z výrobného procesu. Je to normálne a neznamená to poruchu alebo nebezpečenstvo.
- Odporúča sa prevádzkovať ho najmenej 20 minút na najvyššom stupni (↳ Použitie spotrebiča), kým nebude odstránený zápach alebo dym. Počas používania zabezpečte dostatočné vetranie.
- Nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
- Vyčistite spotrebič (↳ Čistenie a údržba).

## Programy na prípravu pokrmov

Spotrebič je vybavený niekoľkými prednastavenými programami pečenia. Doby a teploty pečenia je možné upraviť podľa vlastnej chuti, množstva potravín a pokynov výrobcu jedla.

Program pečenia	Počiatkový čas (min.)	Počiatková teplota (°F)	Tlačidlo
Počiatkový	15	200	-
Hranolčky (domáce hranolčky alebo silno zmrazené hranolčky)	20	200	
Kuracie stehná (spodné)	15	200	
Steak	12	200	
Ryba	7	180	
Cibuľové krúžky	10	190	
Krevety	20	165	
Muffin	15	175	
Koláč	20	165	

## Použitie spotrebiča

Toto zariadenie je možné použiť na prípravu hranolčekov a zemiakov, mäsa a hydiny, malého občerstvenia a na pečenie (↳ Odporúčané časy a teploty pečenia).








Tento spotrebič používa kombináciu horúceho vzduchu, vysokorýchlostnej cirkulácie vzduchu a horného výhrevného telesa na prípravu jedál zo všetkých strán. Je to alternatívny spôsob, ako pripraviť jedlo a občerstvenie rýchlym, zdravým a ľahkým spôsobom.


### VAROVANIE:

- Nepoužívajte spotrebič na prípravu mastných jedál, ako sú klobásy, pretože tuk by sa mohol vznietiť.



### POZNÁMKA:

- Spotrebič má menovitý výkon 1500 W. Pred pripojením do elektrickej zásuvky sa uistite, či nie je elektrický obvod preťažený inými spotrebičmi. Tento spotrebič by mal byť vždy napájaný zo samostatnej elektrickej zásuvky s hodnotami 120 V ~ 60 Hz.





Tlačidlo	Funkcia	Možné nastavenia
Tlačidlo zapnutia/vypnutia  (16)	Zapnutie/vypnutie spotrebiča	-
Tlačidlo voľby programu  (15)	Voľba jedného z programov varenia	
Zvýšenie  teploty (13)	Zvýšenie teploty	<b>60 °C až 200 °C</b> upraviteľné v krokoch po <b>5 °C</b>
Zníženie  teploty (14)	Zníženie teploty	
Zvýšenie  času (18)	Zvýšenie času prípravy	<b>0 až 60 minút</b> zobrazených ako: <b>0:00 až 1:00</b> upraviteľných v krokoch po 1 minúte
Zníženie  času (17)	Zníženie času prípravy	
Tlačidlo spustenia/pozastavenia  (19)	Spustenie programu varenia	modrá farba pri zapnutí programu varenia
	Pozastavenie programu varenia	červená farba v režime nastavenia/pozastavenia

- Umiestnite prístroj na čistý, rovný a žiaruvzdorný povrch. Zaistite minimálnu vzdialenosť okolo spotrebiča najmenej 15 cm od ostatných predmetov, skriň a stien (obr. ).





#### VAROVANIE:

- Používajte iba príslušenstvo odporúčané výrobcom. Do spotrebiča nekladte žiadne iné materiály.
- Nezakrývajte alebo nezasúvajte žiadne predmety do vetracích otvorov (1) (obr. ).
- Počas používania nikdy nenechajte napájací kábel (3) prísť do styku s krytom (2) spotrebiča (obr. ).

#### Nebezpečenstvo popálenia!

- Pri vkladaní alebo vyberaní príslušenstva a pokrmu zo spotrebiča vždy buďte mimoriadne opatrní. Nikdy nekladajte holú ruku dovnútra spotrebiča (obr. ), ani na jeho kryt (2) (obr. ), keď je spotrebič pripojený a zapnutý. Odporúča sa vždy používať kuchynské rukavice.
- Unikajúca para môže spôsobiť popáleniny.
- Vložte kôš (10) do držiaka koša (6) (obr. ).
- Jedlo, ktoré má byť pripravované, vložte do koša (10) (obr. ).

#### VAROVANIE:

- Kôš neprepíňajte (10) (obr. ). Pri vkladaní potravín do koša neprekračujte značku **MAX** na koši (10).
- Nepoužívajte držiak koša (6) bez koša (10). Nedávajte jedlo priamo do držiaka koša (6) (obr. ).
- Nepridávajte olej priamo do koša (10) alebo do držiaka koša (6) (obr. ).
- Vložte držiak koša (6) do skrinky spotrebiča (obr. ).



## POZNÁMKA:

- Spotrebič je vybavený bezpečnostným spínačom (5). Pokiaľ držiak koša (6) nie je správne vložený do krytu (2) alebo je počas používania odstránený, spotrebič sa nezapne alebo sa automaticky vypne. Uistite sa, či je držiak koša (6) zarovnaný s krytom spotrebiča (2).
- Počiatočné nastavenie spotrebiča je teplota 200 °C a predvolený čas 15 minút.
- Stlačte a podržte niektoré z tlačidiel na zvýšenie ▲ (13) a zníženie ▼ (14) teploty °F, alebo niektoré z tlačidiel na zvýšenie ▲ (18) alebo zníženie ▼ (17) času **Time**, na rýchlejšiu úpravu príslušného nastavenia.
- Zasuňte zástrčku (3) do elektrickej zásuvky (obr. ①). Tlačidlo zapnutia/vypnutia Ⓞ (16) sa rozsvieti modrou farbou.
- Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia Ⓞ (16) zapnete spotrebič. Displej sa rozsvieti a zobrazia sa na ňom počiatočné nastavenia.
- Stláčajte tlačidlo voľby programu Ⓜ (15), pokiaľ nezvolíte požadovaný program varenia (↳ Programy varenia), alebo použite počiatočné nastavenia.
- Stlačením tlačidla zvýšenia ▲ a zníženia ▼ (13, 14) nastavte požadovanú teplotu °F a tlačidla zvýšenia ▲ a zníženia ▼ (17, 18) nastavte požadovaný čas **Time**. Ak je to potrebné stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia Ⓞ (16) na ukončenie zvoleného programu.
- Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia (19) spustíte program varenia. Symbol ventilátora 🌀 na displeji (12) bude blikať modrou farbou dovtedy, pokiaľ nie je dosiahnutá teplota.

## POZNÁMKA:

- Keď je dosiahnutá nastavená teplota, symbol ventilátora 🌀 na displeji (12) zostane nepretržite zapnutý. V priebehu používania symbol ventilátora 🌀 občas zabliká, čo indikuje že spotrebič sa zahrieva, aby zistil konzistentnú teplotu varenia.
- Počas procesu varenia nie je možné nastavovať programy varenia, teplotu a čas. Stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia Ⓜ (19) pozastavíte program varenia. Symbol ventilátora 🌀 na displeji (12) zhasne. Čas a teplotu je možné upraviť podľa vašich potrieb a v prípade potreby je možné zvoliť aj iný program. Opätovným stlačením tlačidla spustenia/pozastavenia Ⓜ (19) pokračujete v procese varenia s obnovenými nastaveniami.
- Pri niektorých pokrmoch je potrebné, aby ste v polovici času prípravy zatrasli s košom (10). Jednoducho pomocou rukoväti (7) vyberte držiak koša (6) zo spotrebiča, zatrasťe ním a vložte ho späť do spotrebiča. Po vybratí držiaka koša (6) sa spotrebič vypne a po vložení späť dovnútra sa znova zapne.
- Spotrebič je možné vypnúť manuálne stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia Ⓞ (16).
- Po uplynutí nastaveného času zaznie zo spotrebiča zvukový signál, ktorý indikuje ukončenie procesu varenia.
- Pomocou rukoväti (7) vyberte držiak koša (6) zo spotrebiča (obr. Ⓜ) a položte ho na čistý, rovný a tepelne odolný povrch. Nikdy neumiestňujte držiak horúceho koša (6) priamo na dosku stola alebo na pracovnú plochu, aby ste nepoškodili povrchy.
- Pri vyberaní koša (10) z držiaka koša (6) najskôr zatlačte kryt uvoľňovacieho tlačidla (9) dopredu, aby sa odkrylo uvoľňovacie tlačidlo (8) (obr. Ⓝ).
- Potom stlačte uvoľňovacie tlačidlo (8) a opatrne nadvihnite kôš (10) nahor, z držiaka koša (6), za rukoväť (7) (obr. Ⓞ).

- Otočte kôš naopak a opatrne vysypte jedlo do vhodnej nádoby.  
Ak je to potrebné, na vybratie jedla použite vhodné kuchynské nástroje.
- Ak je to potrebné, ihneď pokračujte v používaní spotrebiča na prípravu ďalšieho jedla. Ak ste spotrebič prestali používať, vyťahnite zástrčku (3) z elektrickej zásuvky (obr. ②).
- Pred čistením nechajte spotrebič úplne vychladnúť (↳ Čistenie a údržba). Vyčistite ho po každom použití.

### Nebezpečenstvo popálenia!

- Nestláčajte uvoľňovacie tlačidlo (8), pokiaľ nie je držiak koša (6) položený na čistom, rovnom a tepelne odolnom povrchu, môže obsahovať horúce kvapaliny vytvárané v priebehu procesu varenia.
- Pred vyprázdnením, vždy uvoľnite kôš (10) z držiaka koša (6). V držiaku koša (6) sa mohol nahromadiť horúci olej, iné kvapaliny alebo zvyšky potravín.
- Kovové povrchy spotrebiča sú horúce. V priebehu používania sa ich nedotýkajte. Pred manipuláciou a vyčistením nechajte spotrebič najmenej 30 minút vychladnúť.

## Odporúčané časy a teploty varenia

### POZNÁMKA:

- Nasledujúce teploty a časy sú iba odporúčané. Upravte ich podľa svojich osobných preferencií a potrieb. Ich základom je jedlo pri teplotách chladničky. Príprava mrazeného jedla bude trvať dlhšie.

	Min - Max množstvo (kg)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Potreba zatriasť	Dodatočné informácie
<b>Hranolčky a zemiaky</b>					
Tenké mrazené	0,20 - 0,70	9 - 16	200	Áno	-
Hrubé mrazené	0,20 - 0,70	11 - 20	200	Áno	-
Domáce hranolčky (0,70 x 0,70 cm)	0,20 - 0,80	18 - 25	180	Áno	Pred pridaním do koša potrite čerstvé zemiaky ½ polievkovej lyžice oleja.
Domáce zemiaky	0,20 - 0,80	18 - 22	180	Áno	
Domáce zemiakové kocky	0,20 - 0,70	15 - 20	180	Áno	
Opekané zemiaky	0,20	15 - 18	180	Áno	-
Gratinované zemiaky	0,50	15 - 18	180	-	-
<b>Mäso a hydina</b>					
Steak	0,10 - 0,50	8 - 12	200	-	-
Bravčové kotlety	0,10 - 0,50	10 - 14	180	-	-
Hamburger	0,10 - 0,50	7 - 14	200	-	-
Klobásová roláda	0,10 - 0,50	13 - 15	200	-	-
Kuracie stehná (spodné)	0,10 - 0,50	15 - 22	200	-	-
Kuracie prsia	0,10 - 0,50	10 - 15	180	-	-

	Min - Max množstvo (kg)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Potreba zatriať	Dodatočné informácie
<b>Malé občerstvenie</b>					
Jarné rolky	0,10 - 0,50	8-10	200	Áno	Použite polotovary
Mražené kuracie nugetky	0,10 - 0,50	6-10	200	Áno	
Zmrazené rybie prsty	0,10 - 0,50	6-10	200	-	
Mražené chlebové pochúťky so syrom	0,10 - 0,50	8-10	180	-	
Mrazená zelenina	0,10 - 0,50	10	160	Áno	
<b>Pečenie</b>					
Koláč	max. 0,30	15-25	165	-	
Slaný koláč	max. 0,40	20-22	200	-	
Muffiny	max. 0,30	15-25	175	-	

## RADY A TIPY

- Tento spotrebič možno použiť na prípravu mnohých jedál, ktoré je možné pripraviť aj v tradičnej rúre.
- Menšie množstvo jedla si zvyčajne vyžaduje o niečo kratší čas prípravy ako väčšie množstvo jedla.
- Aby ste skrátili čas prípravy, rozmrazte jedlo pred varením. Odporúča sa, aby ste niektoré jedlá pred prípravou nerozmrazovali, napríklad mrazené ryby a hranolčeky.
- Na kontrolu priebehu varenia sa odporúča použiť teplomer na mäso.
- V prípade vzplanutia jedla nevyberajte držiak koša **(6)**; stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia **(16)** a odpojte spotrebič.
- Neuvolňujte kôš **(10)** z držiaka koša **(6)**, pokiaľ nie je položený na čistom, rovnom a teplovzdornom povrchu.
- Ak je pripravované jedlo potrebné pretrepať, odporúča sa nastaviť čas na polovicu požadovaného času alebo použiť samostatný časovač nastavený na polovicu navrhovaného času prípravy. Takto zazvoní zvonček, ktorý vám pripomenie, aby ste košom zatriasli **(10)**.
- Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranolčekov je až 0,7 kg nakrájaných zemiakov.
- Pomocou hotového cesta rýchlo a ľahko pripravíte plnené rýchle občerstvenie. Hotové cesto taktiež vyžaduje kratší čas prípravy ako domáce cesto.
- Pomocou spotrebiča jedlo predhrejte. Vložte jedlo do spotrebiča a potom nastavte teplotu na 65 °C a čas do 10 minút.
- Odporúča sa používať iba kuchynské náradie z nylonu, žiaruvzdorného plastu alebo dreva. Kovový riad môže poškodiť neprílišný povrch. Zo spotrebiča vždy vyberte riad. Nenechávajte ho počas používania v spotrebiči.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

Správna údržba zaručí mnoho rokov prevádzky vášho spotrebiča. Po každom použití spotrebič vyčistite. Spotrebič neobsahuje žiadne časti, ktoré by mohol používateľ opravovať a vyžaduje minimálnu údržbu. Servis a opravy zverte kvalifikovanému personálu.

### VAROVANIE:

- Spotrebič vždy vypnite stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia (16). Pred čistením vytiahnite zástrčku (3) z elektrickej zásuvky. Nechajte všetky časti spotrebiča úplne vychladnúť.

### POZNÁMKA:

- Neponárajte napájací kábel so zástrčkou (3) a krytom spotrebiča (2) do vody alebo iných tekutín. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenku alebo drsnú špongiu (obr. 9). Po vyčistení, pred použitím alebo uskladnením spotrebiča všetky časti dôkladne osušte. Zaisťte, aby do krytu spotrebiča (2) nevnikla voda.
- Vyberte držiak koša (6) zo spotrebiča a potom kôš (10) z držiaka koša (6).
- Vnútorne a vonkajšie strany spotrebiča utrite mierne navlhčenou mäkkou utierkou a v prípade potreby jemným čistiacim prostriedkom.
- Pri čistení v blízkosti výhrevného telesa (4) buďte opatrní, aby ste ho nepoškodili.
- Držiak koša (6) a kôš (10) je možné umývať v horúcej vode s čistiacim prostriedkom. Držiak koša (6) a kôš (10) je možné umiestniť aj do umývačky riadu.

### VAROVANIE:

- Zvyšky jedla, ktoré zostanú na koši (10) a držiaku koša (6), môžu spôsobiť zápach a/alebo dymové emisie. Zaisťte, aby na žiadnych častiach spotrebiča neboli zvyšky.





### POZNÁMKA:

- Pred použitím všetky časti a povrchy dôkladne osušte. Pred pripojením spotrebiča k elektrickej zásuvke sa uistite, či sú všetky jeho časti a povrchy úplne suché.

## Uskladnenie

- Pred uskladnením sa uistite, či je spotrebič úplne chladný, čistý a suchý.
- Spotrebič sa odporúča skladovať na suchom mieste.
- Spotrebič uložte na stabilnú policičku alebo do skrinky. Aby ste predišli nehodám, zabezpečte aby bol spotrebič aj jeho napájací kábel mimo dosahu detí alebo domácich miláčikov.

## ODSTRÁNENIE MOŽNÝCH PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti.  Elektrická zásuvka nie je pod napätím.  Držiak koša nie je správne zapadnutý do krytu spotrebiča.  Je stlačené tlačidlo zapnutia/vypnutia  v priebehu procesu varenia.	Zasuňte zástrčku do elektrickej zásuvky.  Skontrolujte poistky a istič.  Zasuňte držiak koša správne do krytu spotrebiča.  Stlačením tlačidla zapnutia/vypnutia  zapnite spotrebič.
Spotrebič funguje, ale displej sa nerozsvieti.	Poškodený displej.	Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a požiadajte servisné stredisko o kontrolu a opravu spotrebiča.
Tlačidlo spustenia/ pozastavenia  sa rozsvieti modrou farbou, ale spotrebič sa nezohrieva.	Veľmi krátky čas predhrievania.  Držiak koša nie je správne zapadnutý do krytu spotrebiča.  Porucha spotrebiča.	Nechajte spotrebič dlhší čas predhriať.  Zasuňte držiak koša správne do krytu spotrebiča.  Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a požiadajte servisné stredisko o kontrolu a opravu spotrebiča.
Spotrebič sa zohrieva, ale tlačidlo spustenia/ pozastavenia  je červenej farby.	Porucha spotrebiča.	Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a požiadajte servisné stredisko o kontrolu a opravu spotrebiča.
Časovač nezazvoní po dosiahnutí hodnoty '0:00'.	Porucha spotrebiča.	Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a požiadajte servisné stredisko o kontrolu a opravu spotrebiča.

<b>Problém</b>	<b>Príčina</b>	<b>Riešenie</b>
Kôš nemožno vybrať z držiaka koša.	Poškodené uvoľňovacie tlačidlo.  Nahromadenie zvyškov jedla medzi košom a držiakom koša.	Vyberte uvarené jedlo pomocou vhodného náradia a požiadajte servisné stredisko o kontrolu a opravu uvoľňovacieho tlačidla.  Vyberte uvarené jedlo pomocou vhodného náradia. Vypnite spotrebič a nechajte ho vychladnúť. Odstráňte zvyšky jedla.
Držiak koša nie je možné vložiť do spotrebiča.	Preplnený kôš.  Koš je nesprávne umiestnený v držiaku koša.	Vyberte nejaké jedlo z koša.  Zatlačte kôš dole do držiaka koša, kým nezačujete kliknutie.
Jedlo nie je úplne uvarené.	Čas prípravy je veľmi krátky.  Teplota prípravy je veľmi nízka.  V koši je veľmi veľa jedla.	Predĺžte čas prípravy.  Zvýšte nastavenie teploty.  Vyberte nejaké jedlo z koša.
Jedlo prevarené alebo pripálené.	Čas prípravy je veľmi dlhý.  Teplota prípravy je veľmi vysoká.  V priebehu cyklu varenia ste nepretriasli jedlo.	Znížte čas prípravy.  Znížte nastavenie teploty.  Uprostred cyklu prípravy jedlo pretrepte alebo otočte (→ Prevádzka)
Jedlo je rozmočené a nie chrumkavé.	Použitú jedlo nie je vhodné pre teplovzdušné fritézy.  Čas prípravy je veľmi krátky.  Teplota prípravy je veľmi nízka.	Uistite sa, či je použitú jedlo vhodné pre teplovzdušné fritézy.  Predĺžte čas prípravy.  Zvýšte nastavenie teploty.
Hranolčky sú opečené nerovnomerne.	V priebehu cyklu varenia ste nepretriasli mrazené hranolčky.  Čerstvo nakrájané zemiakové hranolčky neboli opláchnuté a vysušené.	V polovici doby pečenia hranolčky pretrepte.  Čerstvo nakrájané zemiakové hranolčky pred vložením do teplovzdušnej fritézy opláchnite a osušte.

Problém	Príčina	Riešenie
Hranolčky nie sú chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčekov závisí od množstva oleja a vody.	Pred prípravou zemiakové tyčinky osušte; zemiakové tyčinky nakrájajte na tenšie tyčinky; pred vložením do košíka pridajte kvapku oleja.
Spotrebič vytvára zápach a vychádza z neho dym.	Zvyšky z výrobného procesu sú eliminované pri prvom použití.  Zvyšky potravín nie sú po predchádzajúcom použití správne odstránené.  Porucha spotrebiča.  Jedlo veľmi masťné.	Prevádzkujte spotrebič najmenej 20 minút na najvyššom stupni bez jedla, až kým nezmizne zápach alebo dym.  Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky, nechajte spotrebič vychladnúť a pred ďalším použitím ho dôkladne očistite.  Vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a požiadajte servisné stredisko o kontrolu a opravu spotrebiča.  Zaistite dostatočné vetranie, odpojte spotrebič od elektrickej zásuvky a nechajte ho vychladnúť.

Ak je potrebná ďalšia pomoc, kontaktujte naše servisné stredisko.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie:	120 V ~ 60 Hz
Menovitý prúd:	12,5 A
Menovitý vstupný výkon:	1500 W
Objem:	Max. 3 l

## ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

### Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odvápnovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

### Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



### Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ: .....

Priezvisko/meno: .....

Štát/PSČ/obec/ulica: .....

Telefónne číslo: .....

Číslo/označenie (tovaru) položky: .....

Dátum/miesto predaja: .....

Popis poruchy: .....

.....

Dátum/podpis: .....

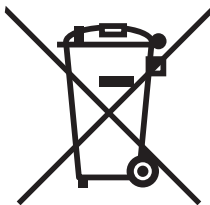
Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko bud' predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.



## Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odvezte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok. Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

### Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

### Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

#### Dovozca:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: [www.privest.cz](http://www.privest.cz)

Email: [info@privest.cz](mailto:info@privest.cz)

Telefón: (+420) 241 410 819

# SPIS TREŚCI

<b>WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....</b>	<b>3</b>
<b>DODATKOWE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI .....</b>	<b>4</b>
WTYCZKA SPOLARYZOWANA.....	4
<b>POSZCZEGÓLNE CZĘŚCI URZĄDZENIA .....</b>	<b>5</b>
<b>ZAPOZNANIE Z URZĄDZENIEM .....</b>	<b>6</b>
<b>ILUSTRACJE .....</b>	<b>7</b>
<b>PRACA URZĄDZENIA .....</b>	<b>8</b>
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM .....	8
PROGRAMY DO PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW .....	9
UŻYWANIE URZĄDZENIA.....	9
POLECANY CZAS I TEMPERATURA GOTOWANIA .....	12
<b>PORADY I WSKAZÓWKI .....</b>	<b>13</b>
<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....</b>	<b>14</b>
PRZECHOWYWANIE .....	14
<b>ROZWIĄZYWANIE MOŻLIWYCH PROBLEMÓW .....</b>	<b>15</b>
<b>DANE TECHNICZNE .....</b>	<b>17</b>

## WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy dotrzymywać podstawowych środków bezpieczeństwa, w tym następujących:

- **Przed użyciem przeczytaj wszystkie wskazówki.**
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Używaj uchwytów.
- **OSTRZEŻENIE** – w celu ochrony przed prądem elektrycznym, ogniem i obrażeniami:
  - nie zanurzaj przewodu i wtyczki w wodzie ani innych cieczach;
  - nie zanurzaj urządzenia ani żadnych jego elektrycznych części w wodzie lub innych cieczach;
  - przed czyszczeniem zawsze wyłączaj urządzenie i odłączaj od sieci elektrycznej;
  - przedmiot przygotuj tylko w dołączonym koszu umieszczonym w specjalnym uchwycie.
- Gdy jakiegoś urządzenia używają dzieci lub znajdują się w jego pobliżu, niezbędny jest nadzór.
- Gdy nie używasz urządzenia lub przed jego czyszczeniem odłączaj je z gniazdka. Przed włożeniem lub wyjmowaniem części i przed czyszczeniem urządzenia poczekaj aż wszystko wystygnie.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, ani po nieprawidłowym działaniu lub uszkodzeniu urządzenia. Informacje w sprawie kontroli, naprawy lub ustawień uzyskasz pod naszym bezpłatnym numerem telefonu obsługi klienta.
- Używanie dodatków i akcesoriów, które nie są polecane przez producenta urządzenia, może skutkować pożarem, porażeniem prądem elektrycznym lub obrażeniami osób.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz ani w wilgotnych pomieszczeniach.
- Nie zostawiaj przewodu zasilania wiszącego na krawędzi stołu lub blatu ani dotykającego gorących powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorących gazowych lub elektrycznych palników lub rozgrzanego piekarnika.
- Przesuwając urządzenie, które zawiera gorący olej lub inne gorące ciecze, musisz postępować nadzwyczaj ostrożnie.
- Jeśli chcesz wyłączyć urządzenie i odłączyć od prądu, naciśnij przycisk Wł./Wył. Ⓞ, następnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Nigdy nie ciągnij za przewód, aby odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego; zamiast tego przytrzymaj wtyczkę i wyciągnij ją.
- **OSTRZEŻENIE** – ryzyko porażenie prądem elektrycznym. Smaż tylko w wyjmowanym pojemniku.
- Do urządzenia nie można wkładać nadmiernie dużych produktów spożywczych ani metalowych narzędzi, ponieważ mogłoby dojść do pożaru lub porażenia prądem elektrycznym.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż cel jego przeznaczenia.
- Podczas pracy nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Podczas używania i przy wyjmowaniu kosza uwalnia się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz z daleka.
- Upewnij się, że minimalna odległość wokół urządzenia to co najmniej 15 cm od innych przedmiotów, szaf i ścian.
- Jeśli urządzenie pracuje, może dojść do pożaru, jeśli urządzenie jest przykryte lub dotyka materiałów łatwopalnych w tym zasłon, firanek, ścian itp. Gdy urządzenie pracuje, nie kładź na nim żadnych przedmiotów.

- Wyjmując kosz, uchwyt lub likwidując gorący tłuszcz zachowaj szczególną ostrożność.
- Nie czyść urządzenia i akcesoriów za pomocą metalowych druciaków czyszczących. Kawałki mogłyby się odłamać od podstawki i dotknąć części elektrycznych, co mogłoby spowodować porażenie prądem elektrycznym.
- Używając naczyń wyprodukowanych z innego niż metalowy lub szklany materiał należy zachować szczególną ostrożność.
- Gdy nie używasz tego urządzenia, nie przechowuj w nim żadnych innych materiałów niż akcesoria polecane przez producenta.
- Do urządzenia nie wkładaj żadnego z następujących materiałów: papier, tektura, plastik.
- Nie przykrywaj kosza ani żadnej części urządzenia metalową folią. To powoduje przegrzanie urządzenia.
- Przed odstawieniem lub przechowywaniem zostaw urządzenie do ostygnięcia.

## DODATKOWE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Urządzenie jest przeznaczone **TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO**.

### OSTRZEŻENIE:

- **NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA, JEŚLI JEGO PRZEWÓD ZASILANIA WYKAZUJE OZNAKI USZKODZENIA, JEŚLI URZĄDZENIE DZIAŁA Z PRZERWAMI LUB PRZESTANIE DZIAŁAĆ CAŁKOWICIE.**
- Należy dołączyć krótki przewód zasilania, aby zmniejszyć ryzyko zaplątania lub zaczepienia o dłuższy przewód.
- Do dyspozycji są dłuższe przedłużacze, których można używać, jeśli zachowa się ostrożność.
- Jeśli używasz przedłużacza:
  - Oznaczona moc elektryczna przewodu zasilania lub przedłużacza powinna być przynajmniej tak duża jak moc elektryczna urządzenia.
  - Jeśli urządzenie jest uziemione, przedłużacz powinien być uziemiający 3-przewodowy; oraz
  - Dłuższy przewód powinien być poprowadzony tak, aby nie leżał na blacie lub stole, gdzie mogłyby go pociągnąć dzieci lub przez przypadek o niego zaczepić.

### Wtyczka spolaryzowana

- To urządzenie ma spolaryzowaną wtyczkę (jeden bolec jest szerszy niż drugi). Z powodów związanych z bezpieczeństwem ta wtyczka zmieści się do spolaryzowanego gniazdka tylko w jeden sposób. Jeśli wtyczka nie pasuje całkowicie do gniazdka, obróć ją. Jeśli nadal nie pasuje, zwróć się o pomoc do elektryka. Nie próbuj usunąć tej funkcji bezpieczeństwa.
- Nie pozwól dzieciom bawić się przewodem elektrycznym ani wkładać go do ust czy obsługiwać.

**ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ!**

## POSZCZEGÓLNE CZĘŚCI URZĄDZENIA



1. Otwory wentylacyjne
2. Pokrywa urządzenia
3. Przewód zasilania z wtyczką
4. Element grzewczy
5. Bezpiecznik
6. Uchwyt kosza
7. Rączka kosza
8. Przycisk zwalniający
9. Osłona przycisku zwalniającego
10. Kosz

11. Panel sterowania
12. Cyfrowy wyświetlacz LED
13. Przycisk zwiększania temperatury ▲
14. Przycisk zmniejszania temperatury ▼
15. Przycisk wyboru programu M
16. Przycisk Wł./Wył. ⏻
17. Przycisk skracania czasu ⏪
18. Przycisk wydłużania czasu ⏩
19. Przycisk stop/pauza ⏸

## ZAPOZNANIE Z URZĄDZENIEM

Przygotuj swoje ulubione dania i przekąski szybko, zdrowo i łatwo z nową cyfrową frytkownicą beztłuszczową. Ta frytkownica beztłuszczowa łączy działanie temperatury z szybką cyrkulacją powietrza i przygotowuje składniki ze wszystkich stron równocześnie! Umożliwia też przygotowanie różnych smacznych pokarmów bez dodawania nadmiaru oleju lub tłuszczu do większości składników. Ta beztłuszczowa frytkownica ma:

- Cyfrową regulację czasu i temperatury przygotowania jedzenia.
- Cyfrowy panel sterowania z 8 wstępnie ustawionymi opcjami menu.
- Zakres regulacji temperatury do 400 °F (200 °C)
- Zakres minutnika od 1 do 60 minut, który jest wyposażony w funkcję automatycznego wyłączenia. Zaraz gdy minutnik osiągnie „0”, urządzenie samo się wyłączy.
- Pojemność 1 kg.

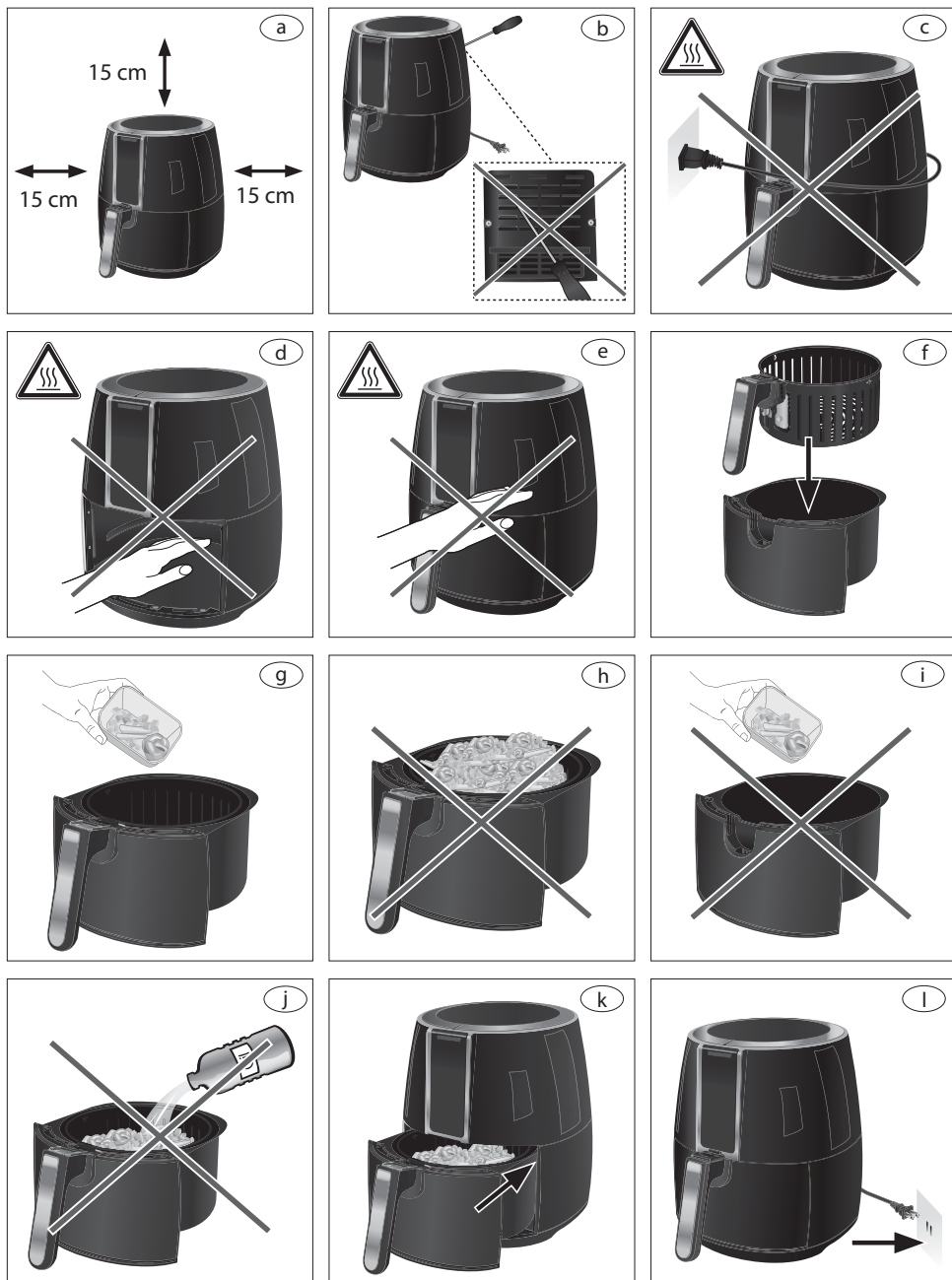
Do innych korzyści, które oferuje frytkownica beztłuszczowa, należą:

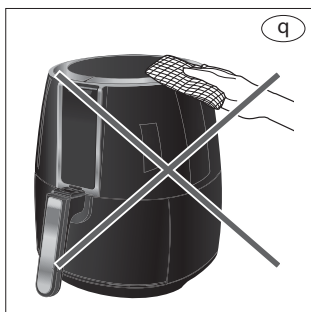
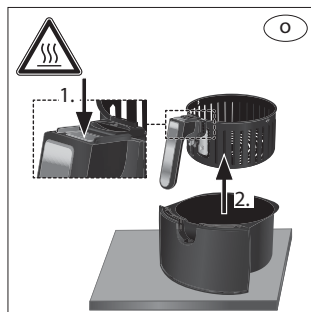
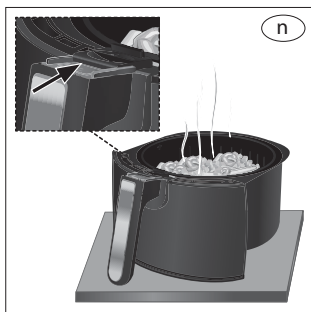
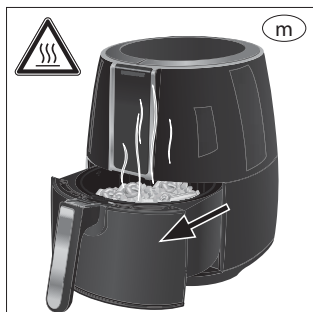
- Szybkie gotowanie z minimalnym lub żadnym ogrzewaniem wstępnym.
- Szybkie i łatwe czyszczenie: nieprzywierające części mają praktyczny rozmiar, aby zmieściły się do zmywarki.
- Bezproblemowe smażenie – brak pryskania, bałaganu i brzydkiego zapachu smażonego oleju!
- Wszechstronność -ze swoimi umiejętnościami smażenia, pieczenia, grillowania urządzenie to służy jako doskonałe narzędzie do gotowania w ruchliwej kuchni.
- Nie ma potrzeby montażu – bardzo łatwe i bezpieczne używanie!

**Ważne:** Jeśli chcesz osiągnąć bardziej złote i chrupiące frytki, podobne do tych, jakie uzyskuje się tradycyjnie je smażąc, należy pamiętać o tym, że chudsze produkty spożywcze (frytki, warzywa, mięso z kurczaka, ryby itd.) najlepiej posmarować tylko łyżką oleju. Po prostu dodaj składniki do miski, dodaj łyżkę oleju i zamieszaj, aż dokładnie nasiąkną.

Możesz również smażyć jakiegokolwiek rodzaj jedzenia przeznaczonego do pieczenia w piekarniku. Prawdopodobnie będzie trzeba zmienić czas gotowania, ponieważ frytkownica bez oleju przygotowuje jedzenie o wiele szybciej niż tradycyjny piekarnik do pieczenia lub toster.

# ILUSTRACJE





## PRACA URZĄDZENIA

### Przed pierwszym użyciem

- Usuń wszystkie materiały opakowania, etykiety i/lub inne materiały potrzebne do transportu.
- Skontroluj zawartość opakowania i sprawdź, czy jest całkowity i nieuszkodzony. Nie używaj urządzenia jeśli jego zawartość nie jest kompletna lub wydaje się ono być uszkodzone. Natychmiast zwróć je sprzedawcy.

### Ryzyko uduszenia!

- Opakowanie to nie zabawka. Plastikowe woreczki, folie i piankowe części przechowuj zawsze z dala od zasięgu dzieci. Materiały opakowania mogłyby zatkać drogi oddechowe i uniemożliwić oddychanie.









### WSKAZÓWKA:

- Urządzenia zawsze używaj z koszem (10) bezpiecznie umieszczonym w uchwycie kosza (6).
- Przy pierwszym uruchomieniu urządzenie może wytwarzać zapach i może się z niego wydobywać dym, ponieważ znajdują się w nim pozostałości z procesu produkcyjnego. Jest to normalne i nie oznacza awarii ani zagrożenia.
- Poleca się używać go co najmniej 20 minut na najwyższym stopniu (→ Używanie urządzenia), dopóki nie przestanie wydzielać zapachu lub produkować dym. Podczas używania zapewnij odpowiednią wentylację.
- Zostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Wyczyść urządzenie (→ Czyszczenie i konserwacja).



## Programy do przygotowania posiłków

Urządzenie jest wyposażone w kilka wstępnie ustawionych programów pieczenia. Czasy i temperatury pieczenia można zmieniać zależnie od własnego gustu, ilości jedzenia i wskazówek producenta jedzenia.

Program pieczenia	Początkowy czas (min.)	Początkowa temperatura (°F)	Przycisk
Początkowy	15	200	-
Frytki(domowe frytki lub mocno zmrożone frytki)	20	200	
Udka z kurczaka (dolne)	15	200	
Stek	12	200	
Ryba	7	180	
Krażki cebuli	10	190	
Krewetki	20	165	
Muffiny	15	175	
Ciasto	20	165	

## Używanie urządzenia

Tego urządzenia można używać do przygotowania frytek i ziemniaków, mięsa i drobiu, małych przekąsek oraz do pieczenia (↳ Polecane czasy i temperatury pieczenia).

To urządzenie używa połączenia gorącego powietrza, szybkiej cyrkulacji powietrza i górnego elementu grzewczego do przygotowania posiłków ze wszystkich stron. Jest to alternatywny sposób, jak przygotować posiłki i przekąski szybko, zdrowo i łatwo.

### OSTRZEŻENIE:

- Nie używaj urządzenia do przygotowania tłustych produktów spożywczych, takich jak kiełbasa, ponieważ tłuszcz mógłby się zapalić.

### WSKAZÓWKA:

- Urządzenie ma moc znamionową 1500 W. Przed podłączeniem go do gniazdka elektrycznego upewnij się, czy obwód elektryczny nie jest przeciążony przez inne urządzenia. To urządzenie zawsze powinno być zasilane za pomocą oddzielnego gniazdka elektrycznego o wartościach 120 V ~ 60 Hz.

Przycisk	Funkcja	Możliwe ustawienia
Przycisk Wł./Wył. ⓐ (16)	Włączenie/wyłączenie urządzenia	-
Przycisk wyboru programu Ⓜ (15)	Wybór jednego z programów gotowania	
Zwiększenie ▲ temperatury (13)	Zwiększenie temperatury	<b>60 °C do 200 °C</b> edytowanie w krokach po <b>5 °C</b>
Zmniejszenie ▼ temperatury (14)	Zmniejszenie temperatury	
Wydłużenie ▲ czasu (18)	Wydłużenie czasu przygotowania	<b>0 do 60</b> minut wyświetlanych jako: <b>0:00</b> do <b>1:00</b> edytowanie w krokach po 1 minucie
Skrócenie ▼ czasu (17)	Skrócenie czasu przygotowania	
Przycisk start/pauza Ⓜ (19)	Uruchomienie programu gotowania	Niebieski kolor przy uruchomieniu programu gotowania
	Zatrzymanie programu gotowania	Czerwony kolor w trybie start/pauza

- Umieść urządzenie na czystej, równej i odpornej na temperaturę powierzchni. Zapewnij minimalną odległość wokół urządzenia co najmniej 15 cm od innych przedmiotów, szaf i ścian (rys. ⓐ).

#### **OSTRZEŻENIE:**

- Używaj jedynie akcesoriów polecanych przez producenta. Do urządzenia nie wkładaj żadnych innych materiałów.
- Nie przykrywaj otworów wentylacyjnych i nie wkładaj do nich żadnych przedmiotów (1) (rys. ⓑ).
- Podczas używania nigdy nie zostawiaj przewodu zasilania (3) dotykającego pokrywy (2) urządzenia (rys. ⓒ).

#### **Ryzyko oparzenia!**

- Wkładając lub wyjmując akcesoria i jedzenie z urządzenia zawsze zachowuj szczególną ostrożność. Nigdy nie wkładaj gołych rąk do środka urządzenia (rys. ⓓ), ani na jego pokrywę (2) (rys. ⓔ), gdy urządzenie jest podłączone do prądu i włączone. Poleca się używanie zawsze rękawic kuchennych.
- Wydobywająca się para może powodować oparzenia.
- Włóż kosz (10) do uchwytu (6) (rys. ⓕ).
- Jedzenie, które ma być przygotowywane, włóż do kosza (10) (rys. ⓖ).

#### **OSTRZEŻENIA:**

- Nie przepelniaj kosza (10) (rys. ⓗ). Wkładając jedzenie do kosza nie przekraczaj oznakowania **MAX** na koszu (10).
- Nie używaj uchwytu kosza (6) bez kosza (10). Nie wkładaj jedzenia bezpośrednio do uchwytu kosza (6) (rys. ⓘ).
- Nie dodawaj oleju bezpośrednio do kosza (10) lub do uchwytu kosza (6) (rys. ⓙ).
- Włóż uchwyt kosza (6) do urządzenia (rys. ⓚ).

## WSKAZÓWKA:

- Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa (5). Jeśli uchwyt kosza (6) nie jest prawidłowo włożony do obudowy (2) lub w trakcie używania zostanie wyjęty, urządzenie się nie włączy lub automatycznie się wyłączy. Upewnij się, czy uchwyt kosza (6) jest wyrównany z obudową (2).
- Ustawienia początkowe urządzenia to temperatura 200 °C i czas 15 minut.
- Naciśnij i przytrzymaj któryś z przycisków zwiększających ▲ (13) i zmniejszających ▼ (14) temperaturę °F, lub któryś z przycisków wydłużających ▲ (18) lub skracających ▼ (17) czas **Time**, aby szybciej edytować odpowiednie ustawienia.
- Włóż wtyczkę (3) do gniazdka elektrycznego (rys. ①). Przycisk Wł./Wył. Ⓞ (16) zaświeci się na niebiesko.
- Naciskając przycisk Wł./Wył. Ⓞ (16) uruchom urządzenie. Wyświetlacz się zaświeci i wyświetli ustawienia początkowe.
- Naciskaj przycisk wyboru programu Ⓜ (15), dopóki nie wybierzesz odpowiedniego programu gotowania (↔ Programy gotowania), lub użyj ustawień początkowych.
- Naciskając przycisk zwiększania ▲ i zmniejszania ▼ (13, 14) ustaw temperaturę °F a przycisk wydłużania ▲ i skracania ▼ (17, 18) ustaw czas **Time**. Jeśli to potrzebne naciśnij przycisk Wł./Wył. Ⓞ (16) aby zakończyć wybrany program.
- Naciskając przycisk Wł./Wył. (19) uruchom program gotowania. Symbol wentylatora 🌀 na wyświetlaczu (12) będzie mrugać na niebiesko dopóki nie osiągnie wybranej temperatury.

## WSKAZÓWKA:

- Gdy zostanie osiągnięta wybrana temperatura, symbol wentylatora 🌀 na wyświetlaczu (12) zostanie nieprzerwanie włączony. W trakcie używania symbol wentylatora 🌀 czasem zamruga, co pokazuje, że urządzenie się ogrzewa, aby osiągnąć stałą temperaturę gotowania.
- Podczas procesu gotowania nie można ustawiać programów gotowania, temperatury i czasu. Naciskając przycisk Wł./Wył. Ⓜ (19) zatrzymaj program gotowania. Symbol wentylatora 🌀 na wyświetlaczu (12) zgaśnie. Czas i temperaturę można zmienić zależnie od potrzeb a w razie potrzeby można wybrać również inny program. Ponownie naciskając przycisk start/pauza Ⓜ (19) kontynuuj proces gotowania z odnowionymi ustawieniami.
- W przypadku niektórych potraw w połowie czasu przygotowania trzeba potrząsnąć koszem (10). Za pomocą rączki (7) wyjmij uchwyt kosza (6) z urządzenia, potrząśnij nim i włóż z powrotem do urządzenia. Po wyjęciu uchwyty kosza (6) urządzenie się wyłączy a po ponownym włożeniu uruchomi się ponownie.
- Urządzenie można wyłączyć manualnie naciskając przycisk Wł./Wył. Ⓞ (16).
- Po upływie ustawionego czasu z urządzenia zabrzmi sygnał dźwiękowy, który wskazuje zakończenie procesu gotowania.
- Za pomocą rączki (7) wyjmij uchwyt kosza (6) z urządzenia (rys. Ⓜ) i postaw go na równej, czystej i odpornej na temperaturę powierzchni. Nigdy nie umieszczaj uchwyty gorącego kosza (6) bezpośrednio na blat lub stół, aby nie uszkodzić powierzchni.
- Wyjmując kosz (10) z uchwyty kosza (6) najpierw dociśnij przycisku zwalniającego (9) do przodu, aby odkryć przycisk zwalniający (8) (rys. ①).
- Następnie naciśnij przycisk zwalniający (8) i ostrożnie podnieś kosz (10) do góry, z uchwyty kosza (6), za rączkę (7) (rys. ②).

- Odwróć kosz odwrotnie i ostrożnie wysyp jedzenie do odpowiedniego naczynia. Jeśli to potrzebne, do wyjęcia jedzenia użyj odpowiednich narzędzi kuchennych.
- Jeśli to potrzebne, od razu kontynuuj używanie urządzenia w celu przygotowania następczej porcji jedzenia. Jeśli przestałeś używać urządzenia, wyciągnij wtyczkę (3) z gniazdka elektrycznego (rys. ⑥).
- Przed czyszczeniem zostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia (→ Czyszczenie i konserwacja). Wyczyść je po każdym użyciu.

### Ryzyko oparzenia!

- Nie naciskaj przycisku zwalniającego (8), dopóki uchwyt kosza (6) nie zostanie postawiony na czystej, równej i odpornej na temperaturę powierzchni, może zawierać gorące ciecze tworzone w trakcie procesu gotowania.
- Przed opróżnieniem, zawsze zwolnij kosz (10) z uchwytu (6). W uchwycie kosza (6) mógł się zgromadzić gorący olej, inne ciecze lub resztki jedzenia.
- Metalowe powierzchnie urządzenia są gorące. Nie dotykaj ich podczas używania urządzenia. Przed obsługą i czyszczeniem zostaw urządzenie do ostygnięcia co najmniej przez 30 minut.

## Polecany czas i temperatura gotowania

### WSKAZÓWKA:

- Poniższe temperatury i czasy to jedynie zalecenia. Zmień je zgodnie ze swoimi preferencjami i potrzebami. Ich podstawą jest jedzenie o temperaturze z lodówki. Przygotowanie produktów mrożonych będzie trwać dłużej.

	Min - Max ilość (kg)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Potrząsanie	Informacje dodatkowe
<b>Frytki i ziemniaki</b>					
Cienkie mrożone	0,20 - 0,70	9 - 16	200	Tak	-
Grube mrożone	0,20 - 0,70	11 - 20	200	Tak	-
Domowe frytki (0,70 x 0,70 cm)	0,20 - 0,80	18 - 25	180	Tak	Przed wsypaniem do kosza natrzyj surowe ziemniaki ½ łyżka oleju.
Domowe ziemniaki	0,20 - 0,80	18 - 22	180	Tak	
Domowe ziemniaczane kostki	0,20 - 0,70	15 - 20	180	Tak	
Pieczone ziemniaki	0,20	15 - 18	180	Tak	-
Tarte ziemniaki	0,50	15 - 18	180	-	-
<b>Mięso i drób</b>					
Stek	0,10 - 0,50	8 - 12	200	-	-
Kotlety wieprzowe	0,10 - 0,50	10 - 14	180	-	-
Hamburger	0,10 - 0,50	7 - 14	200	-	-
Rolada z kiełbasy	0,10 - 0,50	13 - 15	200	-	-
Udka kurczaka (dolne)	0,10 - 0,50	15 - 22	200	-	-
Piersi z kurczaka	0,10 - 0,50	10 - 15	180	-	-

	Min - Max ilość (kg)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Potrząsanie	Informacje dodatkowe
<b>Małe przekąski</b>					
Sajgonki	0,10 - 0,50	8-10	200	Tak	Użyte półprodukty
Mrożone nuggetsy	0,10 - 0,50	6-10	200	Tak	
Paluszki rybne mrożone	0,10 - 0,50	6-10	200	-	
Mrożone chlebowe przekąski z serem	0,10 - 0,50	8-10	180	-	
Mrożone warzywa	0,10 - 0,50	10	160	Tak	
<b>Pieczenie</b>					
Ciasto	max. 0,30	15-25	165	-	
Słone ciasto	max. 0,40	20-22	200	-	
Muffiny	max. 0,30	15-25	175	-	

## PORADY I WSKAZÓWKI

- Tego urządzenia można używać do przygotowania różnych rodzajów jedzenia, które można przygotowywać również w tradycyjnym piekarniku.
- Mniejsza ilość jedzenia zazwyczaj wymaga krótszego czasu przygotowania.
- Aby skrócić czas przygotowania, należy rozmrozić jedzenie przed gotowaniem. Poleca się, aby niektórych produktów spożywczych przed przygotowaniem nie rozmrażać, np. mrożone ryby i frytki.
- Aby skontrolować przebieg gotowania, użyj termometru do mięsa.
- W przypadku zapalenia się jedzenia, nie wyjmuj uchwyty kosza (6); naciśnij przycisk Wł./Wył. (16) i odłącz urządzenie.
- Nie zwalnij kosza (10) z uchwyty kosza (6), dopóki nie jest postawiony na czystej, równej i odpornej na temperaturę powierzchni.
- Jeśli przygotowujemy jedzenie trzeba potrząsnąć, poleca się ustawić czas w połowie wymaganego czasu lub użyć zdalnego minutnika ustawionego w połowie polecanego czasu przygotowania. Zadzwoni dzwonek, który przypomni ci, aby potrząsnąć koszem (10).
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 0,7 kg pokrojonych ziemniaków.
- Za pomocą gotowego ciasta szybko i łatwo przygotujesz przekąski. Gotowe ciasto wymaga krótszego czasu przygotowania niż domowe ciasto.
- Za pomocą urządzenia wstępnie ogrzej jedzenie. Włóż jedzenie do urządzenia, a następnie ustaw temperaturę na 65 °C a czas do 10 minut.
- Poleca się używanie jedynie narzędzi kuchennych z nylonu, żaroodpornego plastiku lub drewna. Metalowe sztucce mogą uszkodzić powierzchnię nieprzywierającą. Z urządzenia zawsze wyjmuj naczynia. Nie zostawiaj ich podczas używania w urządzeniu.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Prawidłowa konserwacja zapewni wiele lat pracy urządzenia. Po każdym użyciu wyczyść urządzenie. Urządzenie nie zawiera żadnych części, które użytkownik mógłby naprawiać samodzielnie i wymaga minimalnej konserwacji. Serwis i naprawy zostaw wykwalifikowanemu personelowi.

### **OSTRZEŻENIE:**

- Urządzenie zawsze wyłączaj naciskając przycisk Wł./Wył. Ⓞ (16). Przed czyszczeniem wyciągnij wtyczkę (3) z gniazdka elektrycznego. Zostaw wszystkie części urządzenia do całkowitego ostygnięcia.

### **WSKAZÓWKA:**

- Nie zanurzaj przewodu zasilania z wtyczką (3) i pokrywą urządzenia (2) w wodzie ani innych cieczach. Nie używaj abrazyjnych środków czyszczących, druciaków ani szorstkich gąbek (rys. Ⓞ). Po wyczyszczeniu, przed użyciem lub magazynowaniem urządzenia dokładnie wysusz wszystkie części. Upewnij się, że do pokrywy urządzenia (2) nie wnika woda.
- Wyjmij uchwyt kosza (6) z urządzenia, a następnie kosz (10) z uchwytu kosza (6).
- Wewnętrzne i zewnętrzne strony urządzenia wytrzyj lekko nawilżoną miękką ścierką, a w razie potrzeby delikatnym środkiem czyszczącym.
- Przy czyszczeniu w pobliżu elementu grzewczego (4) zachowaj ostrożność, aby go nie uszkodzić.
- Uchwyt kosza (6) i kosz (10) można myć w gorącej wodzie ze środkiem czyszczącym. Uchwyt kosza (6) i kosz (10) można umieścić w zmywarce do naczyń.

### **OSTRZEŻENIE:**

- Resztki jedzenia, które zostaną na koszu (10) i na uchwycie kosza (6), mogą spowodować brzydki zapach i/lub emisję dymu. Upewnij się, że na żadnych częściach urządzenia nie zostały resztki jedzenia.





### **WSKAZÓWKA:**

- Przed użyciem wszystkie części i powierzchnie dokładnie wysusz. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, czy wszystkie jego części i powierzchnie są całkowicie suche.

## Przechowywanie

- Przed przechowywaniem upewnij się, czy urządzenie całkowicie wystygło, oraz czy jest suche i czyste.
- Urządzenie poleca się przechowywać w suchym miejscu.
- Urządzenie dołóż na stabilną półkę lub do szafy. Aby zapobiec wypadkom, zapewnij, aby urządzenie i jego przewód zasilania były poza zasięgiem dzieci i zwierząt.

## ROZWIĄZYWANIE MOŻLIWYCH PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	<p>Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.</p> <p>Gniazdko elektryczne nie jest pod napięciem.</p> <p>Uchwyt kosza nie jest dokładnie wsunięty do obudowy urządzenia.</p> <p>Przycisk Wł./ Wył.  wciśnięty w trakcie gotowania.</p>	<p>Włóż wtyczkę do gniazdka.</p> <p>Sprawdź bezpieczniki i wyłącznik bezpieczeństwa.</p> <p>Wsuń uchwyt kosza dokładnie do obudowy urządzenia.</p> <p>Naciskając przycisk Wł./Wył.  włącz urządzenie.</p>
Urządzenie działa, ale wyświetlacz się nie świeci.	Uszkodzony wyświetlacz.	Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i poproś serwis o kontrolę i naprawę urządzenia.
Przycisk start/pauza  świeci na niebiesko, ale urządzenie się nie ogrzewa.	<p>Bardzo krótki czas ogrzewania wstępnego.</p> <p>Uchwyt kosza nie jest dokładnie wsunięty do obudowy urządzenia.</p> <p>Awaria urządzenia.</p>	<p>Wydłuż czas wstępnego ogrzewania.</p> <p>Wsuń uchwyt kosza dokładnie do obudowy urządzenia.</p> <p>Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i poproś serwis o kontrolę i naprawę urządzenia.</p>
Urządzenie się ogrzewa, ale przycisk Wł./ Wył.  jest czerwonego koloru.	Awaria urządzenia.	Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i poproś serwis o kontrolę i naprawę urządzenia.
Minutnik nie dzwoni po osiągnięciu wartości '0:00'.	Awaria urządzenia.	Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i poproś serwis o kontrolę i naprawę urządzenia.

<b>Problem</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Kosza nie da się wyjąć z uchwytu.	Uszkodzony przycisk zwalniający.  Nagromadzenie resztek jedzenia między koszem a uchwytem kosza.	Wymij jedzenie za pomocą odpowiedniego narzędzia i poproś serwis o kontrolę i naprawę przycisku.  Wymij jedzenie za pomocą odpowiedniego narzędzia. Wyłącz urządzenie i zostaw do ostygnięcia. Usuń resztki jedzenia.
Uchwytu kosza nie można włożyć do urządzenia.	Przepełniony kosz.  Kosz jest nieprawidłowo umieszczony w uchwycie.	Wymij część jedzenia z kosza.  Dociśnij kosz do uchwytu, aż do kliknięcia.
Jedzenie nie jest całkiem ugotowane.	Czas jest za krótki.  Temperatura jest za niska.  W koszu jest za dużo jedzenia.	Wydłuż czas.  Zwiększ temperaturę  Wymij część jedzenia z kosza.
Jedzenie rozgotowane lub przypalone.	Czas przygotowania jest bardzo długi.  Temperatura przygotowania jest bardzo wysoka.  W trakcie cyklu gotowania nie potrząsałeś jedzeniem.	Skróć czas przygotowania.  Zmniejsz temperaturę.  W trakcie cyklu przygotowania potrząśnij jedzeniem lub obróć (→ Praca urządzenia)
Jedzenie jest rozmoczone a nie chrupiące.	Użyte produkty spożywcze nie są odpowiednie do frytkownicy beztłuszczowej.  Czas przygotowania jest bardzo krótki.  Temperatura przygotowania jest bardzo niska.	Upewnij się, czy użyte jedzenie jest odpowiednie do frytkownicy.  Wydłuż czas.  Zwiększ temperaturę.
Frytki są usmażone nierównomiernie.	W trakcie cyklu gotowania nie potrząśnięto mrożonymi frytkami.  Świeżo pokrojone frytki nie były opłukane i wysuszone.	W połowie czasu pieczenia potrząśnij frytkami.  Świeżo pokrojone frytki przed włożeniem do frytkownicy opłucz i wysusz.



<b>Problem</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Frytki nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody.	Przed przygotowaniem wysusz pokrojone w paski ziemniaki; pokrój je na cieńsze paski; przed włożeniem do kosza wlej kroplę oleju.
Urządzenie wytwarza zapach i wydobywa się z niego dym.	Resztki z procesu produkcji są eliminowane przy pierwszym użyciu.  Resztki jedzenia nie zostały prawidłowo usunięte po poprzednim używaniu urządzenia.  Awaria urządzenia.  Bardzo tłuste jedzenie.	Zostaw urządzenie uruchomione przez 20 minut na najwyższym stopniu bez jedzenia, dopóki nie zniknie zapach lub dym.  Wyciągnij wtyczkę z gniazdka elektrycznego, zostaw urządzenie do ostygnięcia a przed kolejnym użyciem dokładnie je wyczyść.  Wyciągnij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poproś serwis o kontrolę i naprawę urządzenia.  Zapewnij wystarczającą wentylację, odłącz urządzenie od gniazdka i zostaw do ostygnięcia.

Jeśli nadal potrzebujesz pomocy, skontaktuj się z serwisem.

## DANE TECHNICZNE

Napięcie całkowite: 120 V ~ 60 Hz

Prąd znamionowy: 12,5 A

Wstępna moc znamionowa: 1500 W

Objętość: Max. 3 l

## Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu. Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski. W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

### **Dla osób prawnych w Unii Europejskiej**

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

### **Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej**

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.




# TARTALOM

<b>FONTOS BIZTONSÁGI SZABÁLYOK</b> .....	<b>3</b>
<b>TOVÁBBI BIZTONSÁGI SZABÁLYOK</b> .....	<b>4</b>
POLARIZÁLT CSATLAKOZÓDUGÓ .....	4
<b>A KÉSZÜLÉK RÉSZEI</b> .....	<b>5</b>
<b>ISMERKEDJEN MEG A FRITŐZZEL</b> .....	<b>6</b>
<b>KÉPGALÉRIA</b> .....	<b>7</b>
<b>ÜZEMELTETÉS</b> .....	<b>8</b>
ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT .....	8
SÜTŐPROGRAMOK.....	9
A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA.....	9
AJÁNLOTT SÜTÉSI IDŐK ÉS HŐMÉRSÉKLETEK.....	12
<b>TANÁCSOK ÉS TIPPEK</b> .....	<b>13</b>
<b>TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS</b> .....	<b>14</b>
TÁROLÁS .....	14
<b>HIBAELHÁRÍTÁS</b> .....	<b>15</b>
<b>MŰSZAKI ADATOK</b> .....	<b>17</b>

## FONTOS BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

Az elektromos készülékek használatánál mindig be kell tartani az alapvető biztonsági szabályokat, az alábbiakat is beleértve:

- **Üzembe helyezés előtt olvassa el figyelmesen az útmutatót.**
  - Ne érintse meg a forró felületeket. Használja a fogantyúkat vagy a tartókat.
  - FIGYELEM - tűz, áramütés, vagy sérülések veszélyének elkerüléséhez:
    - Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a vezetéket vagy a csatlakozódugót;
    - Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a terméket és az elektromos részeket;
    - Tisztítás előtt mindig válassza le a készüléket az áramkörrel;
    - Az ételt kizárólag a mellékelt, tartóra szerelt sütőkosárban készítse.
  - Szigorúan ügyelni kell a készülék közelében tartózkodó vagy a készüléket használó gyermekekre.
  - Válassza le a készüléket az áramkörrel, ha nem használja azt, és tisztítás előtt.
- A kellékek fel/leszerelése és tisztítása előtt várjon, amíg minden rész kihűlt.
- Ne használja a készüléket sérült vezetékkel vagy csatlakozódugóval, helytelen működés vagy sérült készülék esetén. Az ellenőrzésekkel, javításokkal vagy beállításokkal kapcsolatos információkért hívja fel az ügyfélszolgálatot.
  - A gyártó által nem engedélyezett tartozékok használata tüzet, áramütést vagy személyi sérüléseket okozhat.
  - Ne használja szabad ég alatt vagy nedves környezetben a készüléket.
  - Ne hagyja szabadon lógni a kábelt az asztal vagy munkafelület szélén. Ügyeljen, hogy ne érintkezzen forró felületekkel.
  - Ne helyezze a terméket forró gáz- és villanytűzhelyekre, forró sütőkbe vagy ilyenek közelébe, sem nyílt láng közelébe.
  - Forró olajat vagy egyéb folyadékot tartalmazó termékek áthelyezésénél fokozott óvatosságra van szükség.
  - A készülék kikapcsolásához és leválasztásához nyomja meg a  kapcsoló-gombot, majd húzza ki a csatlakozódugót a dugaljából.
  - Ne húzza a kábelt a készülék leválasztásánál; fogja meg és húzza ki a csatlakozódugót.
  - FIGYELMEZTETÉS – áramütés veszélye! Csak a kiemelhető tartály használható a sütéshez.
  - Ne tegyen túl nagy ételdarabokat és fémeszközöket a termékbe, mert fennáll a tűzképződés vagy áramütés veszélye.
  - A készülék csak rendeltetési céljára használható.
  - Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
  - Használatnál és a kosár kiemelésénél forró gőz áramlik a készülékből. Óvja a kezét és az arcát.
  - A termék és a körülötte lévő tárgyak, falak, szekrények között legalább 15 cm üres teret kell biztosítani.
  - Használat közben fennáll a tűzképződés veszélye, ha a készülék gyúlékony tárgyakkal, pl. függönnyel, drapériával, falakkal stb. érintkezik. Használat közben ne helyezzen semmit a készülék tetejére.

- A kosár és kosártartó kiemelésénél és a forró zsiradék kezelésénél fokozott óvatosságra van szükség.
- Ne használjon drótkéfét a tisztításhoz. A fém részecskék leválhatnak, és elektromos részekkel való érintkezésüknel fennáll az áramütés veszélye.
- Nem fémből vagy üvegből készült edények használatánál maximális óvatosságra van szükség.
- Ne tároljon semmit a készülékben, amikor az éppen használaton kívül van, a gyártó által jóváhagyott tárgyakon kívül.
- Tilos az alábbi anyagok tárolása a termékben: papír, karton, műanyag.
- Ne takarja le alufóliával a kosarat vagy más részeket. A készülék túlmelegedhet.
- Tárolás előtt hagyja teljesen kihűlni a készüléket.

## TOVÁBBI BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

Ez a készülék kizárólag **HÁZTARTÁSOKBAN HASZNÁLHATÓ**.

### FIGYELEM:

- **NE HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKET, HA MEGSÉRÜLT A KÁBEL, A KÉSZÜLÉK AKADOZVA MŰKÖDIK VAGY TELJESEN LEÁLL.**

- A készülékhez egy rövid tápkábel tartozik, így csökkenteni lehet a botlás vagy lerántás veszélyét.
- Hosszabbító kábel használata is lehetséges a szükséges óvintézkedések betartásával.
- Hosszabbító kábel használatánál:
  - A tápkábel vagy hosszabbító kábel elektromos teljesítménye legalább olyan magas értékű legyen, mint a berendezés elektromos teljesítménye.
  - Ha a berendezés földelt, hosszabbító kábelként 3-huzalos földelő kábelt kell alkalmazni;
  - A hosszabb kábelt úgy kell vezetni, hogy ne feküdjön a munkafelületen vagy asztallapon, ahol a gyerekek megránthatják vagy belebotolhatnak.

### Polarizált csatlakozódugó

- A készülék polarizált csatlakozódugóval rendelkezik (az egyik penge szélesebb, mint a másik). Biztonsági funkcióként ez a csatlakozó csak egy módon csatlakozik egy polarizált aljzathoz. Ha a csatlakozódugót nem tudja teljesen bedugni az aljzatba, fordítsa meg. Ha még mindig nem passzol, forduljon egy villanszerelőhöz. Ne próbálja meg kiiktatni ezt a biztonsági funkciót.
- Ne engedje, hogy gyermekek játszanak a kábellel, vagy a szájukba vegyék.

**ŐRIZZE MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT!**

## A KÉSZÜLÉK RÉSZEI



1. Szellőzőnyílások
2. Burkolat
3. Kábel és csatlakozódugó
4. Fűtőttest
5. Biztonsági kapcsoló
6. Kosártartó
7. Kosárfogantyú
8. Kioldógomb
9. Kioldógomb-fedőlap
10. Kosár

11. Vezérlőpanel
12. Digitális LED kijelző
13. Hőmérséklet-emelés ▲
14. Hőmérséklet-csökkentés ▼
15. Programválasztó gomb M
16. Kapcsológomb ⏻
17. Idő növelése ▲
18. Idő csökkentése ▼
19. Indítás/leállítás ⏻

## ISMERKEDJEN MEG A FRITŐZZEL

Készítse el kedvenc ételét, harapnivalóját gyorsan, egészségesen és egyszerűen az új, digitális meleglevegős fritőzben. Ez a meleglevegős fritőz a hőt gyorsabbságú légkeringéssel és felső grillel kombinálja az élelmiszer elkészítéséhez, egyszerre minden oldalról! Különböző ínyencfalatok készíthetők benne, a legtöbb esetben felesleges olaj vagy zsiradék nélkül. A meleglevegős fritőz előnyei:

- Digitális idő- és hőmérséklet-szabályozás sütés közben.
- Digitális vezérlőpanel 8 előbeállított menüprogrammal.
- Hőmérséklet-tartomány 400 °F (200 °C) -ig.
- 1 - 60 perc közötti időzítő-tartomány, automatikus kikapcsolás funkcióval. A készülék kikapcsol, amint az időzítő eléri a „0” beállítást.
- Kapacitás: 1 kg.

A meleglevegős fritőz további előnyei:

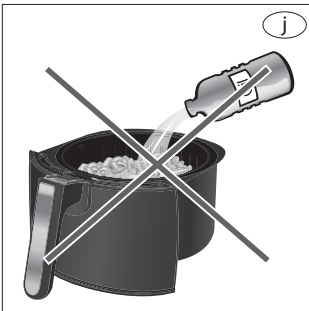
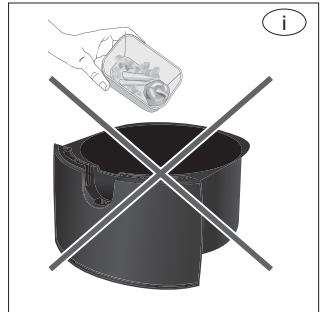
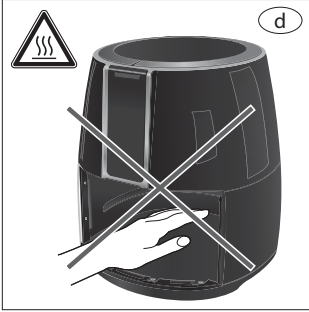
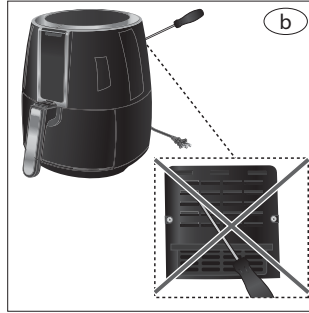
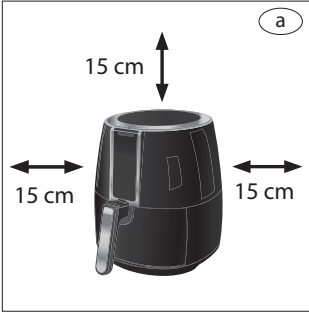
- Gyors főzés minimális előmelegítéssel, vagy anélkül.
- Gyors és egyszerű tisztítás: a tapadásmentes részek úgy lettek kialakítva, hogy a mosogatógépbe férjenek.
- Egyszerű sütés — fecskendezés, rendetlenség, nehéz olajszag nélkül!
- Sokoldalúság — a rántás, sütés, grillezés és pirítás funkcióknak köszönhetően ez a készülék az elfoglalt emberek remek segédeszköze az ételkészítéshez.
- Nincs szükség szerelésre — egyszerű és biztonságos használat!

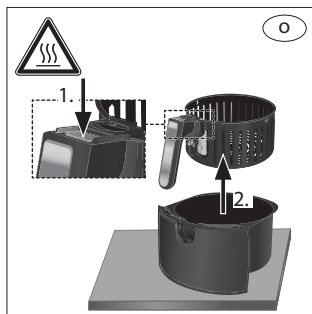
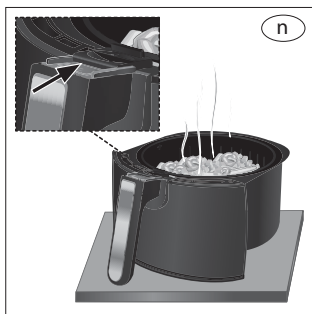
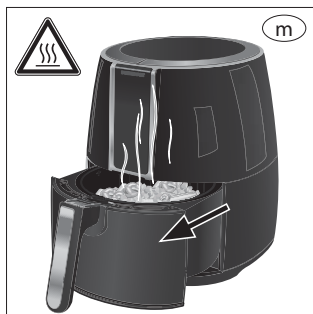
**Fontos:** A hagyományos olajsütőben készült ételnél megszokott aranybarna, ropogós kéreg eléréséhez gondolni kell arra, hogy a zsírszegény ételt (hasábburgonya, zöldség, csirkehús, hal stb.) ajánlatos bekenni egyetlen kanál olajjal. Tegye a hozzávalókat egy tálba és keverje el alaposan egy kanál olajjal, amíg minden darab egyenletesen olajos lesz.

Minden, sütőben süthető ételt el lehet készíteni a fritőzben is. Valószínűleg módosítani kell majd a készítés idejét, mert az olaj nélkül működő fritőz gyorsabban elkészíti az ételt, mint a hagyományos sütő vagy kenyérpíró.



# KÉPGALÉRIA





## ÜZEMELTETÉS

### Üzembe helyezés előtt

- Távolítsa el a csomagolást, címkéket és/vagy egyéb szállításhoz használt anyagot.
- Ellenőrizze a csomag tartalmát, és hogy nem sérült-e meg a készülék a szállításhoz. Ne használja a készüléket, ha valami hiányzik belőle, vagy sérültnek tűnik. Azonnal küldje vissza az eladóhoz.

### Fulladásveszély!









- A csomagolóanyag nem játékszer. A műanyag zacskót, fóliát, hangrocellt tárolja mindig kisgyermekektől biztonságos távolságban. A csomagolóanyag elakadhat a légzőutakon és fulladást okozhat.

### MEGJEGYZÉS:

- A készülék csak a kosárral **(10)** használható, biztonságosan rögzítve a kosártartóban **(6)**.
- Első bekapcsolásnál néha kellemetlen szag és füst áramlik a készülékből, ezek csupán gyártási maradványok, ami nem jelent hibás működést vagy veszélyforrást.
- Kapcsolja be a készüléket üresen legalább 20 percre a legmagasabb fokozaton, étel nélkül, amíg megszűnik a rossz szag vagy a füst (↳ Üzemeltetés). Üzemeltetés közben gondoskodjon a megfelelő szellőztetésről.
- Hagyja teljesen kihűlni a készüléket.
- Tisztítsa meg a készüléket (↳ Tisztítás és ápolás).

## Sütőprogramok

A készüléken több előbeállított sütőprogram van. A sütési időt és hőmérsékletet módosítani lehet személyi ízlés, az étel mennyisége és a gyártó utasításai szerint.

Sütőprogram	Alapbeállított idő (perc)	Alapbeállított hőmérséklet (°F)	Gomb
Alapbeállítás	15	200	-
Hasábburgonya (házi vagy mélyfagyasztott burgonya)	20	200	
Csirkecomb (alsó)	15	200	
Steak	12	200	
Hal	7	180	
Hagymakarikák	10	190	
Garnéla	20	165	
Muffin	15	175	
Sütemény	20	165	

## A készülék használata

Ez a készülék hasábburgonya, sült burgonya, hús, szárnyasok és snack készítésére, valamint sütésre használható (↳ Ajánlott sütési idő és hőmérséklet).








Ez a fritőz a hőt gyorssebességű légkeringéssel és felső grillel kombinálja az élelmiszer elkészítéséhez, minden oldalról egyszerre. Alternatív módot kínál a főételek és snackek gyors, egészséges és egyszerű elkészítéséhez.


### FIGYELEM:

- Ne süssön zsíros ételeket, például kolbászt a készülékben, mert a zsír lángra lobbánhat.



### MEGJEGYZÉS:

- A készülék névleges teljesítménye 1500 W. Csatlakoztatás előtt ellenőrizze, nincs-e túlterhelve az áramkör más készülékekkel. Ezt a készüléket mindig egy önálló, 120 V ~ 60 Hz elektromos aljzathoz kell csatlakoztatni.





Gomb	Funkció	Lehetséges beállítás
Kapcsológomb  (16)	A készülék be/ kikapcsolása	-
Programválasztó gomb  (15)	Egy sütőprogram beállítása	
Hőmérséklet  növelés (13)	Hőmérséklet növelése	<b>60 °C - 200 °C</b> beállítás <b>5 °C</b> lépésekben
Hőmérséklet  csökkentés (14)	Hőmérséklet csökkentése	
Idő  növelés (18)	Az elkészítési idő meghosszabbítása	<b>0 - 60</b> ábrázolás módja: <b>0:00 - 1:00</b> beállítás lépésenként 1 perc
Idő  csökkentés (17)	Az elkészítési idő lerövidítése	
Indítás/megszakítás gomb  (19)	Sütőprogram elindítása	Kék szín a sütőprogram elindítása után
	Sütőprogram leállítása	Piros szín beállítás/ megszakítás módban

- Helyezze a készüléket egy tiszta, egyenes és hőálló felületre. Biztosítson legalább 15 cm üres teret a készülék és a környező tárgyak, szekrények, falak stb. között ( ábra).





#### FIGYELEM:

- Csak a gyártó által jóváhagyott tartozékok használhatók. Ne tegyen semmi mást a készülékbe.
- Ne takarja le a szellőzőnyílásokat, és ne helyezzen semmit a nyílásokba (1) ( ábra).
- Használat közben soha ne hagyja, hogy a kábel(3) a készülék fedőlapjával (2) érintkezzen ( ábra).

#### Égési sérülések veszélye!

- Legyen rendkívül óvatos a tartozékok és élelmiszer behelyezésénél és kiemelésénél. Soha ne nyúljon pusztán kézzel a készülékbe ( ábra), sem a fedőlaphoz (2) ( ábra), amikor be van kapcsolva a készülék. Lehetőleg mindig használjon hőálló kesztyűt.
- A készülékből áramló gőz égési sérüléseket okozhat.
- Helyezze a kosarat (10) a kosártartóba (6) ( ábra).
- A sütésre szánt ételt helyezze a kosárba (10) ( ábra).

#### FIGYELEM:

- Ne töltse túl a kosarat (10) ( ábra). Az élelmiszer betöltésénél ne lépje túl a **MAX** jelzést a kosáron (10).
- Ne használja a kosártartót (6) kosár nélkül (10). Ne tegyen ételt közvetlenül a kosártartóba (6) ( ábra).
- Ne töltsön olajat közvetlenül a kosárba (10) vagy a kosártartóba (6) ( ábra).
- Helyezze a kosártartót (6) a készülék belsejébe ( ábra).

## MEGJEGYZÉS:

- A készülék biztonsági kapcsolóval (5) rendelkezik. Ha a kosártartó (6) nincs helyesen a burkolatba (2) helyezve, vagy használat közben eltávolításra kerül, a készülék nem kapcsol be, illetve automatikusan kikapcsol. Ellenőrizze, hogy a kosártartó (6) egy szinten van a burkolat szélével (2).
- A hőmérséklet gyári beállítása 200 °C, az idő 15 perc.
- Nyomja le és tartsa lenyomva a hőmérséklet °F növelésére ▲ (13) vagy csökkentésére ▼ (14), illetve az idő **Time** növelésére ▲ (18) vagy csökkentésére ▼ (17) szolgáló gombot a gyorsabb beállításhoz.
- Dugja a csatlakozódugót (3) egy dugaljba (Ⓛ ábra). A kapcsológomb Ⓜ (16) kék fényvel felvilágít.
- A kapcsológomb Ⓜ (16) megnyomásával kapcsolja be a készüléket. Felvilágít a kijelző, és megjelennek rajta a gyári beállítások.
- Nyomja meg a programválasztó gombot Ⓜ (15) a kívánt sütőprogram beállításához (↳ Sütőprogramok), vagy válasszon előbeállított programot.
- A növelés ▲ vagy csökkentés ▼ gombbal (13, 14) állítsa be a hőmérsékletet °F, a növelés ▲ vagy csökkentés ▼ gombbal pedig (17, 18) a kívánt időt **Time**. Ha szükséges, nyomja meg a kapcsológombot Ⓜ (16) a kiválasztott program befejezéséhez.
- Az indítás/megszakítás (19) gombbal indítsa el a programot. A kijelzőn (12) kék színben villog a ventilátor ikon 🌀, egészen a beállított hőmérséklet eléréséig.

## MEGJEGYZÉS:

- A beállított hőmérséklet elérése után a ventilátor ikon 🌀 tartósan világít a kijelzőn (12). Használat közben a 🌀 ventilátor ikon időnként villogni kezd. Ilyenkor a készülék ismét melegít az állandó hőmérséklet biztosításához.
- A sütőprogram ideje alatt nem lehet újra beállítani a programot, hőmérsékletet és időt. Az indítás/megszakítás gombbal Ⓜ (19) meg lehet szakítani a sütést. A ventilátor 🌀 ikon kialszik a kijelzőn (12). Most meg tudja változtatni az időt és a hőmérsékletet, és szükség szerint új programot is beállíthat. Az indítás/megszakítás gomb Ⓜ (19) újabb megnyomásával folytatódik az immár módosított sütőprogram.
- Néhány ételnél az elkészítési idő felében meg kell rázni a kosarat (10). Fogja meg a fogantyút (7) és vegye ki a kosár tartóját (6) a készülékből, rázza meg és helyezze vissza a készülékbe. A kosártartó (6) kiemelése után a készülék kikapcsol, visszahelyezése után automatikusan tovább működik.
- A készüléket kézzel is ki lehet kikapcsolni a kapcsológomb Ⓜ (16) megnyomásával.
- Ha letelt a beállított idő, a készülékből hangjelzés lesz hallható, ez jelzi, hogy a főzés befejeződött.
- A fogantyúnál (7) fogva vegye ki a kosártartót (6) a készülékből (Ⓜ ábra) és helyezze egy tiszta, egyenes és hőálló felületre. Soha ne tegye a forró kosártartót (6) közvetlenül az asztalra vagy munkafelületre, mert az megsérülhet.
- A kosár (10) kiemelésénél a kosártartóból (6) először nyomja előre a kioldógomb fedelét (9), hogy hozzáférjen a kioldógombhoz (8) (Ⓜ ábra).
- Nyomja le a kioldógombot (8) és óvatosan emelje meg a kosarat (10) a kosártartóból (6), a fogantyúnál fogva (7) (Ⓜ ábra).

- Fordítsa meg a kosarat és szórja óvatosan egy megfelelő edénybe az ételt. Szükség esetén használjon megfelelő konyhaeszközt az étel kiemeléséhez.
- Szükség esetén azonnal folytathatja a sütést további ételek készítéséhez. Ha befejezte a sütést, húzza ki a csatlakozódugót (3) a dugaljából (® ábra).
- Tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni a készüléket (→ Tisztítás és ápolás). Tisztítsa meg minden használat után.

### Égési sérülések veszélye!

- Ne nyomja meg a kioldógombot (8), amíg nem helyezte a kosártartót (6) egy tiszta, egyenes és hőálló felületre. Sütés közben forró néha folyadékkal telik meg a tartály.
- Az étel kiemelése előtt mindig vegye ki a kosarat (10) a kosártartóból (6). A kosártartóban (6) forró olaj, folyadék vagy ételmaradványok lehetnek.
- A készülék fém részei forrók. Ne érintse meg ezeket használat közben. Áthelyezés és tisztítás előtt hagyja legalább 30 percig hűlni a készüléket.

## Ajánlott sütési idők és hőmérsékletek

### MEGJEGYZÉS:

- Az alábbi idő- és hőmérséklet-értékek csupán az ajánlott beállítások. Módosítsa a beállításokat saját igényei és személyes ízlése szerint. A kiinduló érték a hűtőszekrény-hőmérséklet. Fagyasztott étel sütése tovább tart.

	Min - Max mennyiség (kg)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Rázás	További tudnivalók
<b>Burgonya és hasábburgonya</b>					
Vékony fagyasztott	0,20 - 0,70	9 - 16	200	Igen	-
Vastag fagyasztott	0,20 - 0,70	11 - 20	200	Igen	-
Házi hasábburgonya (0,70 x 0,70 cm)	0,20 - 0,80	18 - 25	180	Igen	Kosárba helyezés előtt kenje meg a friss burgonyát ½ evőkanál olajjal.
Házi burgonya	0,20 - 0,80	18 - 22	180	Igen	
Házi burgonyakocka	0,20 - 0,70	15 - 20	180	Igen	
Sült burgonya	0,20	15 - 18	180	Igen	-
Burgonya-gratin	0,50	15 - 18	180	-	-
<b>Hús és szárnyasok</b>					
Steak	0,10 - 0,50	8 - 12	200	-	-
Sertéskotlett	0,10 - 0,50	10 - 14	180	-	-
Hamburger	0,10 - 0,50	7 - 14	200	-	-
Kolbásztekercs	0,10 - 0,50	13 - 15	200	-	-
Csirkecomb (alsó)	0,10 - 0,50	15 - 22	200	-	-
Csirkemell	0,10 - 0,50	10 - 15	180	-	-

	Min - Max mennyiség (kg)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Rázás	További tudnivalók
<b>Falatkák</b>					
Tavaszi tekerecs	0,10 - 0,50	8-10	200	Igen	Félkész termékek
Fagyasztott csirkeugett	0,10 - 0,50	6-10	200	Igen	
Fagyasztott halrudacskák	0,10 - 0,50	6-10	200	-	
Fagyasztott sajtos falatkák	0,10 - 0,50	8-10	180	-	
Fagyasztott zöldség	0,10 - 0,50	10	160	Igen	
<b>Sütés</b>					
Kalács	max. 0,30	15-25	165	-	
Quiche	max. 0,40	20-22	200	-	
Muffin	max. 0,30	15-25	175	-	


## TANÁCSOK ÉS TIPPEK

- Majdnem minden hagyományos sütőben készíthető étel elkészíthető a forrólevegős fritőzben is.
- Kevesebb élelmiszer esetén az elkészítési idő valamivel rövidebb lesz, mint több hozzávaló készítésénél.
- A sütés ideje rövidebb lesz, ha kiolvasztja a fagyasztott élelmiszert. Néhány ételt nem ajánlatos kiolvasztani sütés előtt, pl. a halrudacskákat vagy a hasábburgonyát.
- A sütési folyamat ellenőrzéséhez javasoljuk egy húshőmérő használatát.
- Ha az étel lángra lobbant, ne vegye ki a tartóból **(6)**; nyomja meg a kapcsológombot **(16)** és válassza le a készüléket az áramkörről.
- Ne lazítsa ki a kosarat **(10)** a tartóból **(6)**, amíg nem helyezte egy tiszta, egyenes és hőálló felületre.
- Ha meg kell rázni az ételt, javasoljuk, hogy állítsa a sütés idejét a javasolt idő felére, vagy használja az időzítőt, és állítsa be rajta a tervezett sütési idő felét. Ebben az esetben elhangzik majd egy figyelmeztető hangjelzés. Rázza meg a kosarat **(10)**.
- Ropogós hasábburgonya készítéséhez az optimális mennyiség 0,7 kg szeletelt burgonya.
- Ízletes és gyors töltött falatkák készítéséhez használjon félkész tésztát. A félkész tészta hamarabb elkészül, mint a házi tészta.
- A készülék élelmiszer melegítéséhez is alkalmas. Tegye az ételt a készülékbe és állítsa a hőmérsékletet 65 °C-ra, az időt pedig 10 percre.
- Csak szilikon, hőálló műanyag vagy fa spatula használatát javasoljuk. A fém eszközök megkarcolhatják a tapadámentes felületet. Mindig vegye ki az eszközöket a készülékből, ne hagyja benne sütés közben.


# TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

Megfelelő karbantartás esetén a készülék sok éven át kielégítően működhet. Tisztítsa meg a készüléket minden használat után. A készülékben nincsenek olyan alkatrészek, amiket a felhasználó személyesen is meg tud javítani. A termék csak minimális ápolást igényel. Minden más szerviz és javítás elvégzését a márkaszervizre kell bízni.

## FIGYELEM:

- Mindig kapcsolja ki a készüléket a kapcsológomb  (16) megnyomásával. Tisztítás előtt húzza ki a csatlakozódugót (3) a dugaljából. Hagyja teljesen kihűlni a készülék minden részét.

## MEGJEGYZÉS:

- Ne merítse a kábelt vagy a csatlakozódugót (3) és a burkolatot (2) vízbe vagy más folyadékba. Ne használjon súrolószereket, drótkéfért vagy durva szivacsot ( ábra). Tisztítás után, használat vagy tárolás előtt gondosan szárítsa meg az összes részt. Ügyeljen, hogy ne szivároгjon víz a burkolatba (2).
- Vegye ki a kosártartót (6) a készülékből, majd a kosarat (10) a kosártartóból (6).
- A készülék külső és belső felületét törölje át egy nedves szövettel és szükség esetén egy kevés enyhe mosogatószerrel.
- A fűtőtest (4) környékét óvatosan kell megtisztítani, nehogy megsérüljön.
- A kosártartót (6) és a kosarat (10) mossa el mosogatószeres meleg vízben. A kosártartót (6) és a kosarat (10) mosogatógépben is el lehet mosni.

## FIGYELEM:

- A kosárban (10) és kosártartóban (6) maradt élelmiszer kellemetlen szagot és füstöt okozhat. Ügyeljen, hogy a készülék egyetlen részében se maradjanak maradványok.

## MEGJEGYZÉS:





- Használat előtt gondosan szárítson meg minden részt és felületet. Csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a készülék minden része és felülete teljesen száraz-e.

## Tárolás

- Tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék összes része hideg, tiszta és száraz.
- Tárolja száraz helyen a készüléket.
- Helyezze egy szilárd polcra vagy szekrénybe a készüléket. Balesetek elkerülése miatt tárolja a készüléket és a kábelt gyermekek és háziállatok számára elérhetetlen helyen.



# HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	Nincs csatlakoztatva a készülék.  Nincs áram a dugaljban.  Nincs jól rögzítve a kosártartó a készülékben.  Sütés közben megnyomta a kapcsológombot  .	Csatlakoztassa a csatlakozódugót a dugaljhoz.  Ellenőrizze a biztosítékot és megszakítót.  Nyomja le helyesen a kosártartót a készülékbe.  Nyomja meg a  gombot a készülék bekapcsolásához.
A készülék működik, de a kijelző nem világít.	Elromlott a kijelző.	Húzza ki a csatlakozódugót a dugaljból és forduljon a márkaszervizhez, a készülék ellenőrzésre és javításra szorul.
Az indítás/megszakítás gomb  kék színben világít, de a készülék nem melegszik.	Túl rövid előmelegítési idő.  Nincs jól rögzítve a kosártartó a készülékben.  Hibás a készülék.	Hagyja hosszabb ideig melegedni a készüléket.  Nyomja le helyesen a kosártartót a készülékbe.  Húzza ki a csatlakozódugót a dugaljból és forduljon a márkaszervizhez, a készülék ellenőrzésre és javításra szorul.
A készülék nem melegszik, de az indítás/megszakítás gomb  piros színben világít.	Hibás a készülék.	Húzza ki a csatlakozódugót a dugaljból és forduljon a márkaszervizhez, a készülék ellenőrzésre és javításra szorul.
Az időzítő nem ad hangjelzést '0:00' értéknél.	Hibás a készülék.	Húzza ki a csatlakozódugót a dugaljból és forduljon a márkaszervizhez, a készülék ellenőrzésre és javításra szorul.

<b>Probléma</b>	<b>Lehetséges ok</b>	<b>Megoldás</b>
Nem lehet kivenni a kosarat a tartóból.	Megsérült a kioldógomb.  Felhalmozódott ételmaradványok a kosár és a tartó között.	Megfelelő eszközzel vegye ki a kész ételt és forduljon a márkaszervizhez a kioldógomb megjavítása miatt.  Megfelelő eszközzel vegye ki a kész ételt. Kapcsolja ki és hagyja kihűlni a készüléket. Távolítsa el a maradványokat.
Nem lehet behelyezni a kosártartót a készülékbe.	Túl sok étel van a kosárban.  Nincs jól rögzítve a kosár a tartóban.	Vegyen ki valamit a kosárból.  Nyomja a kosarat a tartóba, amíg kattánás lesz hallható.
Az étel nem sült meg rendesen.	Túl rövid a sütés ideje.  Túl alacsony a beállított hőmérséklet.  Túl sok élelmiszer a kosárban.	Állítson be hosszabb időt.  Állítsa magasabbra a hőmérsékletet.  Vegyen ki valamit a kosárból.
Az étel túlfőtt vagy megégett.	Túl hosszú elkészítési idő.  Túl magas a beállított hőmérséklet.  Nem rázta meg az ételt sütés közben.	Állítson be rövidebb időt.  Állítsa alacsonyabbra a hőmérsékletet.  A ciklus közepén rázza vagy fordítsa meg az ételt (↳ Üzemeltetés)
Az étel szétázott, nem ropogós.	Az étel nem alkalmas meleglevegős fritőzben való sütéshez.  Túl rövid a sütési idő.  Túl alacsony a beállított hőmérséklet.	Győződjön meg arról, hogy az étel alkalmas meleglevegős fritőzben való sütéshez.  Állítson be hosszabb időt.  Állítsa magasabbra a hőmérsékletet.
A hasáburgonya nem sült meg egyenletesen.	Nem rázta meg a fagyasztott hasáburgonyát sütés közben.  Ne öblítette le és szárította meg a frissen szeletelt hasáburgonyát.	A sütési ciklus közepén rázza meg a kosarat.  A frissen szeletelt hasáburgonyát sütés előtt öblítse le és szárítsa meg.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem ropogós a hasábburgonya.	A hasábburgonya ropogóssága a hozzáadott olaj mennyiségétől és a burgonya víztartalmától függ.	Szárítsa meg a burgonyát sütés előtt. Szeletelje kisebb hasábokra a burgonyát. Kosárba helyezés előtt tegyen egy kevés olajat a burgonyához.
A készülékből bűz és füst áramlik.m.	<p>A gyártási maradványok megsemmisülnek az első használatnál.</p> <p>Az előző sütésből zsíros maradványok vannak a kosárban.</p> <p>Hibás a készülék.</p> <p>Túl zsíros az étel.</p>	<p>Kapcsolja be üresen legalább 20 percre a legmagasabb fokozaton, étel nélkül, amíg megszűnik a rossz szag vagy a füst.</p> <p>Húzza ki a csatlakozódugót a dugaljából és hagyja kihűlni a készüléket, tisztítsa meg gondosan az újabb használat előtt.</p> <p>Húzza ki a csatlakozódugót a dugaljából és forduljon a márkaszervizhez, a készülék ellenőrzésre és javításra szorul.</p> <p>Szellőztessen alaposan, húzza ki a csatlakozódugót a dugaljából és hagyja kihűlni a készüléket.</p>

További problémák esetén forduljon az ügyfélszolgálathoz.

## MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség:	120 V ~ 60 Hz
Névleges áram:	12,5 A
Névleges bemeneti teljesítmény:	1500 W
Térfogat:	Max. 3 l

## Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatóak háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló termékvásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív kihatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

### **Jogi személyek az EU keretén belül**

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

### **Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül**

Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.




# VSEBINA

<b>POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI.....</b>	<b>3</b>
<b>DODATNI VARNOSTNI UKREPI .....</b>	<b>4</b>
POLARIZIRAN VTIČ .....	4
<b>DELI APARATA .....</b>	<b>5</b>
<b>SEZNANITEV S CVRTNIKOM .....</b>	<b>6</b>
<b>ILUSTRACIJE .....</b>	<b>7</b>
<b>DELOVANJE.....</b>	<b>8</b>
PRED PRVO UPORABO .....	8
PROGRAMI ZA PRIPRAVO JEDI.....	9
UPORABA APARATA.....	9
PRIPOROČENI ČASI IN TEMPERATURE PRIPRAVE .....	12
<b>NASVETI IN NAMIGI.....</b>	<b>13</b>
<b>ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.....</b>	<b>14</b>
SHRANJEVANJE .....	14
<b>ODPRAVLJANJE TEŽAV .....</b>	<b>15</b>
<b>TEHNIČNI PODATKI.....</b>	<b>17</b>

## POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI

Pri uporabi električnih naprav morate vedno upoštevati osnovna varnostna pravila, zlasti:

- **Pred uporabo preberite vsa navodila za uporabo.**
- Ne dotikajte se vročih površin. Uporablajte ročaje ali držaje.
- **POZOR** - da ne pride do električnega udara, opeklin ali drugih poškodb:
  - ne potaplajte kabla ali vtiča v vodo ali druge tekočine;
  - naprave ali katerega koli električnega dela ne potaplajte v vodo ali druge tekočine;
  - pred čiščenjem aparat izklopite in izključite iz električnega omrežja;
  - hrano pripravljajte samo v priloženi košari, ki se nahaja na nosilcu košare.
- Če napravo uporabljate v bližini otrok, oz. jo uporabljajo sami, je potreben strog nadzor.
- Če aparata dalj časa ne boste uporabljali in pred čiščenjem ga izključite iz električnega omrežja. Pred nameščanjem ali odstranjevanjem delov in pred čiščenjem pustite aparat, da se ohladi.
- Ne uporabljajte aparata, če je poškodovan napajalni kabel ali vtič, ali kadar ne deluje pravilno, oz. je kako drugače poškodovan. Za informacije o preverjanju, popravilu ali nastavitvi pokličite našo brezplačno številko za podporo strankam.
- Uporaba drugih dodatkov razen tistih, ki jih priporoča proizvajalec, lahko ima za posledico požar, električni udar ali telesne poškodbe.
- Ne puščajte naprave na prostem ali na vlažnem mestu.
- Napajalni kabel ne sme viseti čez rob mize ali delovne površine in ne sme se dotikati vročih površin.
- Ne postavljajte aparata na ali v bližino vročih plinskih ali električnih štedilnikov ali v vročo pečico.
- Bodite previdni pri premeščanju aparata, ki vsebuje vroče olje ali drugo vročo tekočino.
- Če želite aparat izklopiti in ga izključiti, pritisnite na tipko za vklop/izklop , nato pa izvlecite vtič iz omrežne vtičnice.
- Ko želite aparat izključiti, ne vlecite za napajalni kabel, ampak primite vtič in ga izvlecite;
- **OPOZORILO** – Nevarnost električnega udara. Cvrite samo v odstranljivi posodi.
- V napravo ne dajajte prevelikih živil ali kovinskega orodja, ker to lahko povzroči požar ali električni udar.
- Ne uporabljajte aparata za druge namene, kot je navedeno v navodilih.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Med cvrtjem in pri odstranjevanju košare se lahko sprošča vroča para. Roke in obraz imejte v zadostni razdalji od aparata.
- Pustite okrog aparata vsaj 15 cm prostora od ostalih predmetov, omar in sten.
- Medtem ko naprava deluje, lahko pride do požara, če je naprava pokrita ali se dotika vnetljivih materialov, vključno z zavesami, stenami in podobnim. Na napravi ne shranjujte nobenih predmetov, medtem ko deluje.

- Bodite zelo previdni pri odstranjevanju košare, nosilca košare ali pri odstranjevanju vroče maščobe.
- Naprave ne čistite s žičnatimi gobicami. Kosi bi se lahko odlomili in se dotaknili električnih delov, kar bi lahko povzročilo električni udar.
- Pri uporabi posod iz materialov, ki niso iz kovine ali stekla, je potrebna velika previdnost.
- Ko naprave ne uporabljate, ne shranjujte nobenih predmetov, razen dodatkov, ki jih priporoča proizvajalec.
- V napravo ne dajajte nobenega od naslednjih materialov: papir, karton, umetna masa.
- Košare ali katerega koli drugega dela naprave ne pokrivajte s kovinsko folijo. To bo povzročilo pregrevanje naprave.
- Preden aparat shranite, ga pustite, da se popolnoma ohladi.

## DODATNI VARNOSTNI UKREPI

Izdelek je namenjen **SAMO ZA UPORABO V GOSPODINJSTVU**.

### POZOR:

- **NE UPORABLJAJTE TE NAPRAVE, ČE JE POŠKODOVAN NJEN NAPAJALNI KABEL, ČE NAPRAVA DELUJE S PREKINITVAMI ALI POPOLNOMA PRENEHA DELOVATI.**
- Uporabite kratek napajalni kabel, da se zmanjša tveganje zapletanja ali spotikanja ob dolg kabel.
- Na razpolago so daljši podaljški, ki jih lahko uporabite, če jih uporabljate previdno.
- Pri uporabi podaljška:
  - Električni parametri kabla ali podaljška morajo biti vsaj tako veliki ali višji od električnih parametrov, navedenih na aparatu.
  - Če je aparat ozemljen, mora biti podaljšek 3-žilni z ozemljitvijo; in
  - Daljši kabel naj bo speljan tako, da ne bo vodil čez delovno površino ali mizo, kjer bi ga otroci lahko potegnili ali bi se nekdo lahko spotaknil.

### Polariziran vtič

- Aparat ima polariziran vtič (ena nožica je širša od druge). Da bi zmanjšali nevarnost električnega udara, se vtič prilega v vtičnico samo v eni smeri. Če se vtič ne prilega v vtičnico, ga obrnite. Če se tudi takrat ne prilega, se obrnite na usposobljenega električarja. Ne skušajte odstraniti varnostne funkcije vtiča.
- Otrokom ne dovolite, da bi se igrali z napajalnim kablom ali ga dajali v usta.

## SHRANITE TA NAVODILA!



## DELI APARATA



1. Zračniki
2. Ohišje aparata
3. Napajalni kabel z omrežnim vtičem
4. Grelni element
5. Varnostno stikalo
6. Nosilec košare
7. Ročaj košare
8. Gumb za sprostitvev
9. Pokrov gumba za sprostitvev
10. Košara

11. Upravljalna plošča
12. Digitalni LED zaslon
13. Tipka za zvišanje temperature ▲
14. Tipka za znižanje temperature ▼
15. Tipka za izbiro programa M
16. Gumb za vklop/izklop ⏻
17. Tipka za skrajšanje časa ⏪
18. Tipka za podaljšanje časa ⏩
19. Tipka za zagon/zaustavitev ⏻

## SEZNANITEV S CVRTNIKOM

Z novim digitalnim cvrtnikom na vroč zrak na hiter, zdrav in enostaven način pripravite svoje najljubše jedi in prigrizke. Ta cvrtnik na vroč zrak kombinira toploto s hitrim kroženjem zraka in obdela vašo hrano z vseh strani hkrati! Omogoča tudi pripravo različnih okusnih jedi večinoma brez dodajanja odvečnega olja ali maščobe. Ta cvrtnik na vroč zrak ima:

- Digitalno regulacijo časa in temperature cvrtja.
- Digitalno upravljalno ploščo z 8 prednastavljenimi možnostmi menija.
- Razpon regulacije temperature do 400 °F (200 °C)
- Razpon časovnika od 1 do 60 minut, funkcija samodejnega izklopa. Takoj ko časovnik doseže "0", se aparat sam izklopi.
- Kapaciteto 1 kg.

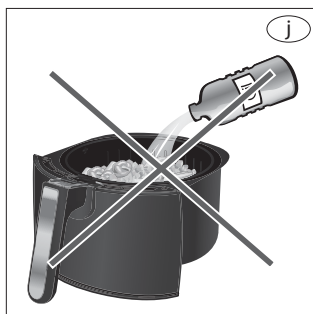
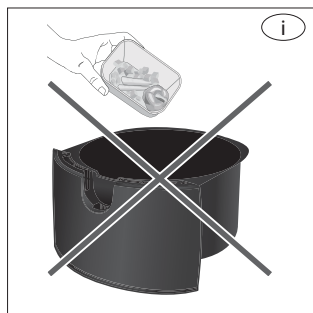
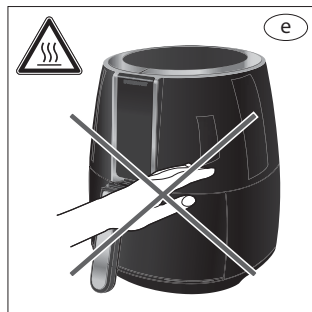
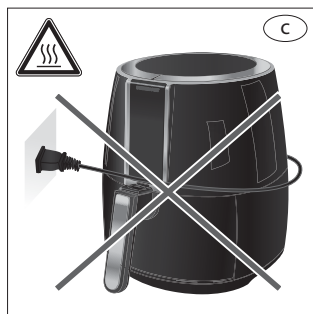
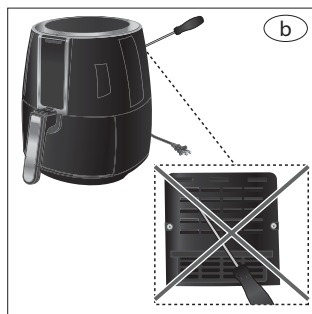
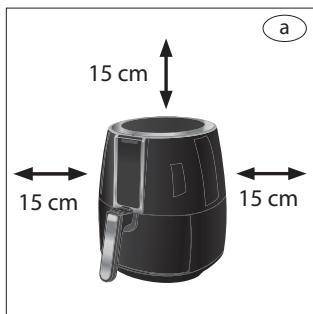
Druge velike ugodnosti, ki jih nudi vaš cvrtnik, so:

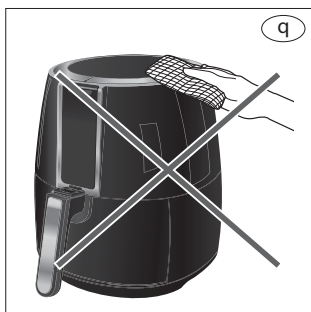
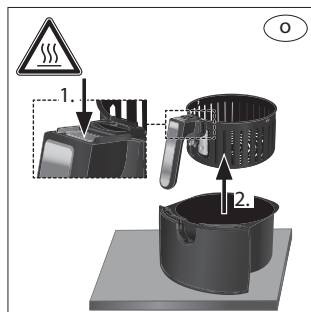
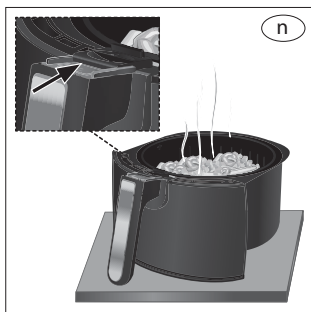
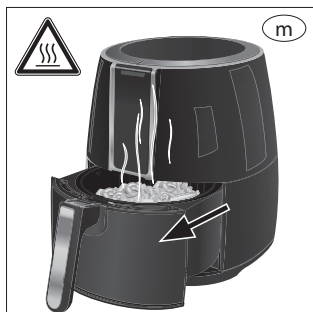
- Hitro cvrtje z minimalnim predgrevanjem ali brez njega.
- Hitro in enostavno čiščenje: neoprijemljivi deli so praktične velikosti, tako da jih lahko pomivamo v pomivalnem stroju.
- Cvrtje brez težav - brez brizganja, nereda in neprijetnega vonja po olju!
- Vsestranskost - ta naprava s svojimi možnostmi cvrtja, pečenja, pečenja na žaru in praženja je odličen kuharski pripomoček v aktivni kuhinji.
- Namestitev ni potrebna - zelo enostavna in varna uporaba!

**Pomembno:** Da bi dosegli bolj zlato in hrustljivo ocvrto hrano, podobne tistim pri tradicionalnem cvrtju, ne pozabite, da je bolj pusto hrano (krompirček, zelenjava, piščanec, ribe itd.) najbolje namazati z žlico olja. Sestavine preprosto dajte v skledo, dodajte žlico olja in mešajte, da se hrana dobro prevleče z oljem.

V cvrtniku lahko pripravljate tudi katero koli hrano, namenjeno za v pečico. Čas priprave bo morda treba prilagoditi, saj cvrtnik brez olja pripravi hrano veliko hitreje kot tradicionalna pečica ali opekač kruha.

# ILUSTRACIJE





## DELOVANJE

### Pred prvo uporabo

- Odstranite vso embalažo, nalepke in/ali druge transportne materiale.
- Preverite vsebino paketa, da se prepričate, da je popolna in nepoškodovana. Naprave ne uporabljajte, če je vsebina nepopolna ali se zdi, da je poškodovana. Nemudoma jo vrnite prodajalcu.

### Nevarnost zadušitve!









- Embalažni materiali niso igrača. Vedno imejte plastične vrečke, folije in dele iz pene izven dosega majhnih otrok. Embalažni material lahko zamaši dihalne poti in prepreči dihanje.

### OPOMBA:

- Napravo vedno uporabljajte s košaro (10), ki je varno nameščena v nosilcu košare (6).
- Ko napravo prvič vklopite, lahko nastane neprijeten vonj in dim, ker se izločajo ostanki iz proizvodnega procesa. To je normalno in ne pomeni okvare ali nevarnosti.
- Priporočljivo je, da naprava deluje na najvišji temperaturi vsaj 20 minut (↳ Uporaba aparata), dokler vonj in dim ne izgine. Med delovanjem zagotovite zadostno prezračevanje.
- Pustite aparat, da se popolnoma ohladi.
- Očistite napravo (↳ Čiščenje in vzdrževanje).

## Programi za pripravo jedi

Naprava je opremljena z več prednastavljenimi programi priprave hrane. Čas in temperaturo peke lahko prilagodite lastnemu okusu, količini hrane in navodilom proizvajalca hrane.

Program priprave	Čas (min.)	Temperatura (°C)	Tipka
Začetni	15	200	-
Pomfrit (domač pomfrit ali globoko zamrznjen pomfrit)	20	200	
Piščančja bedra (spodnja)	15	200	
Steak	12	200	
Ribe	7	180	
Čebulni obročki	10	190	
Kozice	20	165	
Mafini	15	175	
Pecivo	20	165	

## Uporaba aparata

Ta aparat se lahko uporablja za pripravo pomfrita in krompirja, mesa in perutnine, manjših prigrizkov in za peko (↳ Priporočeni čas in temperatura priprave).

Ta naprava uporablja kombinacijo vročega zraka, hitrega kroženja zraka in zgornjega grelnega elementa za obdelavo hrane z vseh strani. To je alternativni način priprave hrane in prigrizkov na hiter, zdrav in enostaven način.

### POZOR:

- Naprave ne uporabljajte za pripravo mastne hrane, kot so klobase, saj se lahko maščoba vname.

### OPOMBA:

- Aparat ima nazivno moč 1500 W. Pred priključitvijo se prepričajte, da električni tokokrog ni preobremenjen z drugimi napravami. Napravo vedno priključite v ločeno električno vtičnico z vrednostmi 120 V ~ 60 Hz.

Tipka	Funkcija	Možne nastavitve
Tipka za vklop/izklop (16)	Vklop/izklop aparata	-
Tipka za izbiro programa (15)	Izbira enega od programov priprave	
Zvišanje temperature (13)	Zvišanje temperature	60 °C do 200 °C nastavlja se v korakih po 5 °C
Znižanje temperature (14)	Znižanje temperature	
Podaljšanje časa (18)	Podaljšanje časa priprave	0 do 60 minut, ki se prikazujejo: 0:00 do 1:00 v korakih po 1 minuti
Skrajšanje časa (17)	Skrajšanje časa priprave	
Tipka za zagon/zaustavitev (19)	Zagon programa priprave	modra barva pri vklopu programa priprave
	Začasna zaustavitev program priprave	rdeča barva v načinu nastavitve/zaustavitve

- Napravo postavite na čisto, ravno in toplotno odporno površino. Pustite okrog aparata vsaj 15 cm prostora od ostalih predmetov, omar in sten (sl. (a)).

#### POZOR:

- Uporabljajte samo dodatke, ki jih priporoča proizvajalec. V napravo ne vstavljajte nobenih drugih materialov.
- V prezračevalne odprtine ne vstavljajte predmetov in jih ne pokrivajte (1) (sl. (b)).
- Med delovanjem napajalni kabel (3) v (2) naprave (sl. (c)).

#### Nevarnost opeklin!

- Bodite zelo previdni pri dajanju dodatkov in hrane v aparat in iz njega. Nikoli ne segajte v notranjost aparata z golo roko (sl. (d)), ne dotikajte se ohišja (2) (sl. (e)), ko je aparat priključen in vklopljen. Priporočljivo je vedno uporabljati kuhinjske rokavice.
- Uhajajoča para lahko povzroči opeklino.

- Namestite košaro (10) v nosilec košare (6) (sl. (f)).
- Hrano, ki jo hočete obdelati, dajte v košaro (10) (sl. (g)).

#### POZOR:

- V košaro ne dajte preveč hrane (10) (sl. (h)). Hrana v košari ne sme presegati oznake **MAX** na košari (10).
- Ne uporabljajte nosilca košare (6) brez košare (10). Ne dajte hrane neposredno na nosilec košare (6) (sl. (i)).
- Ne nalivajte olja neposredno v košaro (10) ali v nosilec košare (6) (sl. (j)).
- Vstavite nosilec košare (6) v ohišje aparata (sl. (k)).

## OPOMBA:

- Naprava je opremljena z varnostnim stikalom (5). Če nosilec košare (6) ni pravilno vstavljen v ohišje (2), oz. ga med uporabo odstranite, se aparat ne vklopi, oz. se samodejno izklopi. Prepričajte se, da je nosilec košare (6) poravnan z ohišjem aparata (2).
- Začetna nastavitve naprave je temperatura 200 °C in privzeti čas 15 minut.
- Pritisnite in pridržite tipko za zvišanje (▲) (13) ali znižanje (▼) (14) temperature °F, oz. tipko za podaljšanje (▲) (18) ali skrajšanje (▼) (17) časa **Time**, da napravo hitreje nastavite.
- Vtaknite vtiči (3) v električno vtičnico (sl. ①). Tipka za vklop/izklop (Ⓜ) (16) začne svetiti modro.
- Če pritisnete na tipko za vklop/izklopa (Ⓜ) (16), se aparat vklopi. Zaslona zasveti in prikaže začetne nastavitve.
- Pritiskajte na tipko za izbiro programa (Ⓜ) (15), dokler ne izberete zelenega programa priprave (↳ Programi priprave), ali pa uporabite začetno nastavitve.
- S pritiskom na tipko za zvišanje (▲) in znižanje (▼) (13, 14) nastavite zeleno temperaturo °F, s pritiskom na tipko za podaljšanje (▲) in skrajšanje (▼) (17, 18) nastavite zeleni čas **Time**. Če je potrebno, pritisnite na gumb vklop/izklop (Ⓜ) (16) za konec zelenega programa.
- Če pritisnete na tipko za zagon/zaustavitev (19) zaženete program priprave. Simbol ventilatorja (🌀) na zaslonu (12) utripa modro, dokler naprava ne doseže nastavljenega temperature.

## OPOMBA:

- Ko je dosežena nastavljenega temperatura, simbol ventilatorja (🌀) na zaslonu (12) sveti neprestano. Med uporabo simbol ventilatorja (🌀) občasno utripne, kar pomeni, da se aparat segreva, da se zagotovi stalna temperatura priprave.
- Med postopkom priprave ni mogoče nastavljati programov priprave, temperature in časa. Če pritisnete na tipko za zagon/zaustavitev (Ⓜ) (19) zaustavite program priprave. Simbol ventilatorja (🌀) na zaslonu (12) ugasne. Čas in temperaturo lahko prilagodite svojim potrebam, po potrebi pa lahko izberete drug program. S ponovnim pritiskom na tipko za zagon/zaustavitev (Ⓜ) (19) nadaljujete s postopkom priprave z novimi nastavitvami.
- Pri nekaterih jedeh je treba na polovici časa priprave pretresti košaro (10). Preprosto s pomočjo ročaja (7) odstranite nosilec košare (6) iz naprave, pretresite in vstavite nazaj v aparat. Ko nosilec košare (6) odstranite, se naprava izklopi, ko ga znova vstavite, se ponovno vklopi.
- Napravo lahko ročno izklopite s pritiskom na gumb za vklop/izklop (Ⓜ) (16).
- Ko poteče nastavljeni čas, se iz naprave oglasi zvočni signal, ki označuje, da se je postopek priprave končal.
- S pomočjo ročaja (7) odstranite nosilec košare (6) iz aparata (sl. ③) in ga položite na čisto, ravno in toplotno odporno površino. Nikoli ne postavljajte nosilca vroče košare (6) neposredno na mizo ali delovno površino, da ne poškodujete površin.
- Pri jemanju košare (10) iz nosilca košare (6) najprej porinite na pokrov gumba za sprostitve (9) naprej, da se odkrije gumb za sprostitve (8) (sl. ④).
- Nato pritisnite na gumb za sprostitve (8) in previdno dvignite košaro (10) navzgor iz nosilca košare (6), tako da držite za ročaj (7) (sl. ⑤).

- Košaro obrnite in hrano previdno stresite v primerno posodo.  
Če je potrebno, za odstranjevanje hrane uporabite primeren kuhinjski pripomoček.
- Po potrebi lahko takoj nadaljujete z uporabo naprave za pripravo druge jedi. Če ste nehali uporabljati aparat, izvlecite vtič **(3)** iz električne vtičnice (sl. **(D)**).
- Pred čiščenjem pustite aparat, da se popolnoma ohladi. (→ Čiščenje in vzdrževanje).  
Očistite ga po vsaki uporabi.

### Nevarnost opeklin!

- Ne pritiskajte na gumb za sprostitvev **(8)**, če nosilec košare **(6)** ni položen na čisto, ravno in toplotno odporno površino, saj lahko vsebuje vročo tekočino, ki se je ustvarila med postopkom priprave.
- Preden košaro izpraznite, vedno najprej sprostite košaro **(10)** iz nosilca košare **(6)**.  
V nosilcu košare **(6)** se je lahko nabralo vroče olje, druge tekočine ali ostanki hrane.
- Kovinske površine aparata so vroče. Ne dotikajte se jih med uporabo. Pred ravnanjem z napravo in čiščenjem pustite, da se naprava vsaj 30 minut hladi.

## Priporočeni časi in temperature priprave

### OPOMBA:

- Naslednje temperature in časi so samo priporočeni. Prilagodite jih svojim željam in potrebam.  
Jed. Priprava zamrznjene hrane bo trajala dlje.

	Min - Max količina (kg)	Čas (min.)	Temperatura (°C)	Treba je pretresti	Dodatne informacije
<b>Pomfrit in krompir</b>					
Tanek zamrznjen	0,20 - 0,70	9 - 16	200	Da	-
Debel zamrznjen	0,20 - 0,70	11 - 20	200	Da	-
Domač pomfrit (0,70 x 0,70 cm)	0,20 - 0,80	18 - 25	180	Da	Preden daste svež krompir v košaro ga naoljite s ½ žlice olja.
Domač krompir	0,20 - 0,80	18 - 22	180	Da	
Domače krompirjeve kocke	0,20 - 0,70	15 - 20	180	Da	
Pečen krompir	0,20	15 - 18	180	Da	-
Gratiniran krompir	0,50	15 - 18	180	-	-
<b>Meso in perutnina</b>					
Steak	0,10 - 0,50	8 - 12	200	-	-
Svinjski kotleti	0,10 - 0,50	10 - 14	180	-	-
Hamburger	0,10 - 0,50	7 - 14	200	-	-
Rulada s klobaso	0,10 - 0,50	13 - 15	200	-	-
Piščančja bedra (spodnja)	0,10 - 0,50	15 - 22	200	-	-
Piščančje prsi	0,10 - 0,50	10 - 15	180	-	-



	Min - Max količina (kg)	Čas (min.)	Temperatura (°C)	Treba je pretresti	Dodatne informacije
<b>Majni prigrizki</b>					
Spomladanski zavitki	0,10 - 0,50	8-10	200	Da	Uporabite polizdelke
Zamrznjeni piščančji medaljončki	0,10 - 0,50	6-10	200	Da	
Zamrznjene ribje palčke	0,10 - 0,50	6-10	200	-	
Zamrznjene krušne dobrote s sirom	0,10 - 0,50	8-10	180	-	
Zamrznjena zelenjava	0,10 - 0,50	10	160	Da	
<b>Peka</b>					
Pecivo	max. 0,30	15-25	165	-	
Slano pecivo	max. 0,40	20-22	200	-	
Mafini	max. 0,30	15-25	175	-	

## NASVETI IN NAMIGI

- To napravo lahko uporabite za pripravo veliko jedi, ki jih lahko pripravite tudi v navadni pečici.
- Manjša količina hrane običajno zahteva nekoliko krajši čas priprave kot večja količina hrane.
- Da skrajšate čas priprave, hrano vnaprej odtajajte. Nekaterih jedi, kot so zamrznjene ribe in pomfrit, pred pripravo ni priporočljivo odtajati.
- Za preverjanje postopka priprave je priporočljivo uporabiti termometer za meso.
- Če se hrana vname, ne odstranjujte nosilca košare (6); pritisnite na gumb za vklop/izklop (16) in izključite aparat.
- Ne sproščajte košare (10), če nosilec košare (6) ni položen na čisto, ravno in toplotno odporno površino.
- Če je treba hrano, ki jo pripravljate, pretresti, je priporočljivo, da čas nastavite na polovico zahtevanega časa ali pa uporabite drug časovnik, ki je nastavljen na polovico časa priprave. Zvočni signal vas bo opozoril, da morate pretresti košaro (10).
- Optimalna količina za pripravo hrustljavega krompirčka je do 0,7 kg narezanega krompirja.
- S pomočjo gotovega testa hitro in enostavno pripravite polnjene prigrizke. Gotovo testo prav tako zahteva krajši čas priprave kot domače testo.
- Z napravo lahko pogrevate jedi. Jed vstavite v aparat in nastavite temperaturo na 65 °C in čas do 10 minut.
- Priporočljivo je uporabljati samo kuhinjske pripomočke iz najlona, toplotno odporne plastike ali lesa. Kovinski pripomočki lahko poškodujejo neoprijemljivo površino. Vedno odstranite posodo iz naprave. Med uporabo je ne puščajte v napravi.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pravilno vzdrževanje vam zagotovi dolgotrajno delovanje naprave. Aparat očistite po vsaki uporabi. Aparat nima nobenih delov, ki bi jih uporabnik lahko sam popravil, in zahteva minimalno vzdrževanje. Servis in popravila naj izvaja usposobljeno osebje.

### POZOR:

- Napravo vedno izklopite s pritiskom na tipko za vklop/izklop (16). Pred čiščenjem izvlecite vtič (3) iz električne vtičnice. Vse dele aparata pustite, da se popolnoma ohladijo.

### OPOMBA:

- Napajalnega kabla z vtičem (3) in ohišje aparata (2) ne potaplajte v vodo ali druge tekočine. Ne uporabljajte abrazivnih čistil, žičnatih ali grobih gobic (sl. 9). Po čiščenju, pred uporabo ali shranjevanjem naprave temeljito posušite vse dele. Pazite, da v ohišje naprave (2) ne vdre voda.
- Vzemite nosilec košare (6) iz aparata, nato pa košaro (10) iz nosilca košare (6).
- Notranjost in zunanost aparata obrišite z rahlo navlaženo mehko krpo in po potrebi uporabite blag detergent.
- Ko čistite v bližini grelnega elementa (4), pazite, da ga ne poškodujete.
- Nosilec košare (6) in košaro (10) lahko pomivate v vroči vodi z detergentom. Nosilec košare (6) in košaro (10) lahko pomivate v pomivalnem stroju.

### POZOR:

- Ostanke hrane, ki ostanejo na košari (10) in nosilcu košare (6), lahko povzročijo neprijeten vonj in/ali nastajanje dima. Prepričajte se, da na nobenem delu naprave ni ostankov.





### OPOMBA:

- Pred uporabo temeljito posušite vse dele in površine. Preden napravo priključite na električno omrežje, se prepričajte, da so vsi njeni deli in površine popolnoma suhi.

## Shranjevanje

- Pred shranjevanjem se prepričajte, da je naprava popolnoma hladna, čista in suha.
- Napravo je priporočljivo hraniti na suhem.
- Napravo shranite na stabilni polici ali v omari. Da preprečite nesreče, poskrbite, da aparat in napajalni kabel hranite izven dosega otrok ali hišnih ljubljencev.

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Vzrok	Rešitev
Aparat ne deluje.	<p>Aparat ni priključen na omrežje.</p> <p>Vtičnica ni pod napetostjo.</p> <p>Nosilec košare ni pravilno nameščen v ohišju naprave.</p> <p>Pritisnili ste na tipko za vklop/izklop  med postopkom priprave.</p>	<p>Vtič vtaknite v električno vtičnico.</p> <p>Preverite varovalke in odklopnik.</p> <p>Nosilec košare pravilno namestite v ohišje naprave.</p> <p>Pritisnite na tipko za vklop/izklop , da vklopite aparat.</p>
Naprava deluje, vendar zaslon ne sveti.	Okvara zaslona.	Napravo izključite iz električnega omrežja in se obrnite na servisni center, da jo pregleda in popravi.
Tipka za zagon/zaustavitev  gori modro, toda naprava se ne segreva.	<p>Zelo kratek čas predgrevanja.</p> <p>Nosilec košare ni pravilno nameščen v ohišju naprave.</p> <p>Okvara aparata.</p>	<p>Naprava naj se dlje časa predgreva.</p> <p>Nosilec košare pravilno namestite v ohišje naprave.</p> <p>Napravo izključite iz električnega omrežja in se obrnite na servisni center, da jo pregleda in popravi.</p>
Naprava se segreva, toda gumb za zagon/zaustavitev  je rdeče barve.	Okvara aparata.	Napravo izključite iz električnega omrežja in se obrnite na servisni center, da jo pregleda in popravi.
Časovnik se ne oglasi, ko je dosežena vrednost '0:00'.	Okvara aparata.	Napravo izključite iz električnega omrežja in se obrnite na servisni center, da jo pregleda in popravi.

Težava	Vzrok	Rešitev
Košare ni mogoče odstraniti iz nosilca.	<p>Poškodovan gumb za sprostitvev.</p> <p>Kopičenje ostankev hrane med košaro in nosilcem košare.</p>	<p>Kuhano hrano s primernim orodjem odstranite in se obrnite na servisni center, da preveri in popravi gumb za sprostitvev.</p> <p>S primernim orodjem odstranite kuhano hrano. Izklopite aparat in pustite ga, da se ohladi. Odstranite ostanke hrane.</p>
Nosilca košare se ne da vložiti v aparat.	<p>Prenapolnjena košara.</p> <p>Košara je nepravilno nameščena v nosilcu košare.</p>	<p>Nekaj hrane vzemite iz košare.</p> <p>Potisnite košaro navzdol v nosilec, dokler ne zaslišite klika.</p>
Hrana ni popolnoma kuhana.	<p>Čas priprave je prekratek.</p> <p>Temperatura priprave je prenizka.</p> <p>V košari je preveliko hrane.</p>	<p>Podaljšajte čas priprave.</p> <p>Zvišajte nastavitev temperature.</p> <p>Nekaj hrane vzemite iz košare.</p>
Hrana je preveč kuhana ali zažgana.	<p>Čas priprave je predolg.</p> <p>Temperatura priprave je previsoka.</p> <p>Med kuhanjem hrane niste pretresli.</p>	<p>Skrajšajte čas priprave.</p> <p>Znižajte nastavitev temperature.</p> <p>Na sredini postopka priprave hrano pretresite ali obrnite (↳ Delovanje)</p>
Hrana je razmočena in ni hrustljava.	<p>Uporabljena hrana ni primerna za cvrtnike na vroč zrak.</p> <p>Čas priprave je prekratek.</p> <p>Temperatura priprave je prenizka.</p>	<p>Prepričajte se, da je uporabljena hrana primerna za cvrtnike na vroč zrak.</p> <p>Podaljšajte čas priprave.</p> <p>Zvišajte nastavitev temperature.</p>
Krompirček je neenakomerno pečen.	<p>Med kuhanjem zamrznjenega pomfrita niste pretresli.</p> <p>Sveže narezanega pomfrita niste sprali in posušili.</p>	<p>Na polovici časa priprave pomfrit pretresite.</p> <p>Sveže narezan pomfrit sperite in posušite, preden ga daste v cvrtnik na vroč zrak.</p>

Težava	Vzrok	Rešitev
Pomfrit ni hrustljiv.	Hrustljivost pomfrita je odvisna od količine olja in vode.	Krompirjeve palčke pred pripravo posušite; krompir narežite na tanjše palčke; preden jih daste v košaro, dodajte malo olja.
Naprava ustvarja neprijeten vonj in oddaja dim.	<p>Pri prvi uporabi se izločajo ostanki iz proizvodnega procesa.</p> <p>Ostanki hrane niso bili pravilno odstranjeni po predhodni uporabi.</p> <p>Okvara aparata.</p> <p>Zelo mastna hrana.</p>	<p>Priporočljivo je, da naprava deluje na najvišji temperaturi vsaj 20 minut, dokler vonj in dim ne izgineta.</p> <p>Izvlecite vtič iz električne vtičnice, pustite aparat, da se ohladi, in pred naslednjo uporabo ga temeljito očistite.</p> <p>Napravo izključite iz električnega omrežja in se obrnite na servisni center, da jo pregleda in popravi.</p> <p>Zagotovite temeljito zračenje, vtič izvlecite iz vtičnice in pustite aparat, da se ohladi.</p>

Če potrebujete nadaljnjo pomoč, se obrnite na naš servisni center.

## TEHNIČNI PODATKI

Nazivna napetost:	120 V ~ 60 Hz
Nazivni tok:	12,5 A
Priključna moč:	1500 W
Prostornina:	Max. 3 l

## Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki.

Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

### **Za poslovne uporabnike v Evropski uniji**

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

### **Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije**

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.




# INHALT

<b>WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	<b>3</b>
<b>ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE</b> .....	<b>4</b>
POLARISIERTER NETZSTECKER.....	5
<b>BESCHREIBUNG DES GERÄTES</b> .....	<b>6</b>
<b>KENNENLERNEN MIT DER HEISSLUFTFRITTEUSE</b> .....	<b>7</b>
<b>ABBILDUNGEN</b> .....	<b>8</b>
<b>VERWENDUNG DER HEISSLUFTFRITTEUSE</b> .....	<b>9</b>
VOR DER ERSTVERWENDUNG.....	9
PROGRAMME FÜR SPEISENZUBEREITUNG.....	10
VERWENDUNG DES GERÄTES.....	10
EMPFOHLENE FRITTIERZEITEN UND GEEIGNETE TEMPERATUREN .....	13
<b>RATSCHLÄGE UND TIPPS</b> .....	<b>14</b>
<b>REINIGUNG UND WARTUNG</b> .....	<b>15</b>
AUFBEWAHRUNG .....	15
<b>BESEITIGUNG MÖGLICHER PROBLEME</b> .....	<b>16</b>
<b>TECHNISCHE DATEN</b> .....	<b>18</b>



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten Sie Basissicherheitshinweise immer einhalten, und zwar einschließlich folgender:

- **Lesen Sie vor der Erstverwendung des Gerätes alle Hinweise.**
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Halter.
- **WARNUNG** – um Stromschlag, Brand und Personenverletzung zu vermeiden:
  - tauchen Sie weder das Netzkabel noch den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten;
  - tauchen Sie weder das Gerät noch seine elektrischen Komponenten in Wasser oder andere Flüssigkeiten;
  - schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und trennen Sie es vom Stromnetz;
  - frittieren Sie Speisen nur im mitgelieferten Fritteusenkorb, der sich im Korbhalter befindet.
- Passen Sie gut auf, wenn Kinder ein Gerät benutzen oder sich in seiner Nähe befinden.
- Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen wollen oder wenn Sie es reinigen wollen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Zubehör hineingeben oder herausnehmen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es zur Beschädigung des Netzkabels oder des Netzsteckers gekommen ist. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt ist. Wenn Sie Informationen über Kontrolle, Reparatur oder Justierung brauchen, wenden Sie sich an unseren Kundendienst; der Anruf ist kostenlos.
- Verwenden Sie ausschließlich Zubehör, das vom Hersteller empfohlen wurde, ansonsten kann es zum Brand, Stromschlag oder Personenverletzung kommen.
- Verwenden Sie das Gerät weder draußen noch in feuchter Umgebung.
- Lassen Sie das Netzkabel nie über die Tisch- oder Arbeitsflächenkante herunterhängen. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nie in Berührung mit einer heißen Oberfläche kommt.
- Stellen Sie das Gerät nie auf ein heißes Gas- oder Elektrokochfeld oder in einen vorgeheizten Backofen. Das Gerät darf sich nicht einmal in der Nähe befinden.
- Seien Sie außerordentlich vorsichtig, wenn Sie ein Gerät, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, verstellen wollen.
- Wenn Sie das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen wollen, drücken Sie die Taste EIN/AUS  und ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels aus der Steckdose.
- Ziehen Sie beim Trennen des Gerätes vom Stromnetz nie am Netzkabel, sondern am Netzstecker.
- **ACHTUNG** – Stromschlaggefahr. Frittieren Sie nur im herausnehmbaren Gefäß.
- Geben Sie ins Gerät weder zu große Lebensmittelmengen noch Metallgegenstände, ansonsten könnte es zum Brand oder Stromschlag kommen.
- Verwenden Sie das Gerät nur zum angegebenen Zweck.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie außer Sicht.

- Während der Verwendung und beim Herausnehmen des Fritteusenkorbs steigt heißer Dampf aus dem Gerät. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht fern vom Gerät.
- Achten Sie auf ausreichend Freiraum um das Gerät herum. Das Gerät muss sich mindestens 15 cm fern von anderen Gegenständen, Schränken und Wänden befinden.
- Während des Gerätebetriebes kann es zum Brand kommen, wenn das Gerät bedeckt ist oder wenn es brennbare Materialien berührt, z.B. Gardinen, Vorhänge oder Wände. Bewahren Sie auf einem eingeschalteten Gerät keine Gegenstände auf.
- Seien Sie außerordentlich vorsichtig, wenn Sie den Fritteusenkorb oder Korbhalter herausnehmen oder das heiße Öl entsorgen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Metalltopfkratzer. Abgebrochene Stücke des Metalltopfkratzers könnten einen Stromschlag verursachen, sollten sie in Berührung mit elektrischen Gerätekomponenten kommen.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie Gefäße aus anderen Materialien verwenden, als es Metall oder Glas ist.
- Bewahren Sie im ausgeschalteten Gerät nur ein vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Im Gerät dürfen keine anderen Materialien aufbewahrt werden.
- Geben Sie ins Gerät nie folgende Materialien: Papier, Pappe, Kunststoff.
- Bedecken Sie weder Fritteusenkorb noch andere Geräteteile mit einer Metallfolie, denn dies könnte zur Überhitzung des Gerätes führen.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Aufbewahren vollständig abkühlen.

## ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist **AUSSCHLIESSLICH ZUR VERWENDUNG IM HAUSHALT**.

### **BESTIMMT:**

- **VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NICHT, WENN ES ZUR BESCHÄDIGUNG DES NETZKABELS GEKOMMEN IST, WENN DAS GERÄT NUR MIT PAUSEN FUNKTIONIERT ODER WENN ES ÜBERHAUPT NICHT FUNKTIONIERT.**
- Das Gerät wird mit einem kurzen Netzkabel geliefert, um das Risiko der Kabelverwicklung oder des Stolperns über das Kabel zu minimieren.
- Bei Bedarf kann ein Verlängerungskabel verwendet werden, seien Sie jedoch in solchem Fall sehr vorsichtig.
- Bei der Verwendung des Verlängerungskabels:
  - Die elektrische Leistung des Netz- oder Verlängerungskabels sollte mindestens so groß sein wie die elektrische Leistung des Gerätes.
  - Wenn das Gerät geerdet ist, sollte das Verlängerungskabel mit drei Leitern und Erdung ausgestattet sein.
  - Führen Sie das längere Kabel nie über eine Arbeits- oder Tischfläche. Ansonsten könnten Kindern am Kabel ziehen oder darüber versehentlich stolpern.

## **Polarisierter Netzstecker**

- Dieses Gerät ist mit einem polarisierten Netzstecker ausgestattet (der eine Stift ist breiter als der andere). Aus Sicherheitsgründen kann dieser Netzstecker nur in einer bestimmten Richtung in die Steckdose gesteckt werden. Wenn es Ihnen nicht gelingt, den Netzstecker vollständig in die Steckdose zu stecken, drehen Sie ihn um. Wenn es Ihnen trotzdem nicht gelingt, den Netzstecker in die Steckdose zu stecken, kontaktieren Sie einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie nicht, diese Sicherheitsfunktion zu entfernen.
- Kinder dürfen am Netzkabel nicht hantieren. Passen Sie gut auf, dass Kinder das Netzkabel nicht in den Mund geben.

**BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSANLEITUNG GUT AUF!**

# BESCHREIBUNG DES GERÄTES



1. Belüftungsöffnungen
2. Gerätekörper
3. Netzkabel mit Netzstecker
4. Heizkörper
5. Sicherheitsschalter
6. Korbhalter
7. Korbgriff
8. Entriegelungstaste
9. Abdeckung der Entriegelungstaste
10. Fritteusenkorb

11. Bedienblende
12. Digitales LED-Display
13. Taste zur Temperaturerhöhung ▲
14. Taste zur Temperatursenkung ▼
15. Taste zur Programmauswahl M
16. Taste zum Ein-/Aus schalten ⏻
17. Taste zur Zeitsenkung ▲
18. Taste zur Zeiterhöhung ▼
19. Taste Start/Pause M

## KENNENLERNEN MIT DER HEISSLUFTFRITTEUSE

Bereiten Sie Ihre Lieblingsspeisen und Leckereien schnell, gesund und einfach zu, und zwar mit der digitalen Heißluftfritteuse. Diese Heißluftfritteuse kombiniert Wärme mit sehr schneller Luftzirkulierung und frittiert Lebensmittel aus allen Seiten gleichzeitig! Sie ermöglicht Ihnen, verschiedenste leckere Speisen zuzubereiten, ohne dass die Zugabe von Öl oder Fett bei den meisten Lebensmitteln notwendig wäre. Diese Heißluftfritteuse ist mit folgenden Funktionen ausgestattet:

- Digitale Zeit- und Temperatureinstellung.
- Digitale Bedienblende mit 8 voreingestellten Programmen.
- Temperatureinstellung bis 400 °F (200 °C).
- Zeiteinstellung im Umfang von 1 bis 60 Minuten. Das Gerät ist mit der Funktion eines automatischen Ausschaltens ausgestattet; sobald der Timer den Wert „0“ erreicht, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
- Kapazität 1 kg.

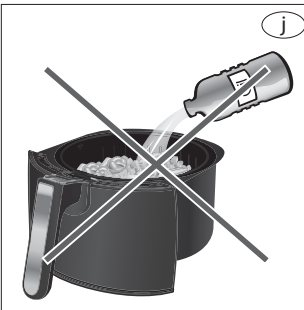
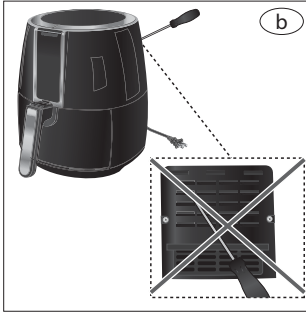
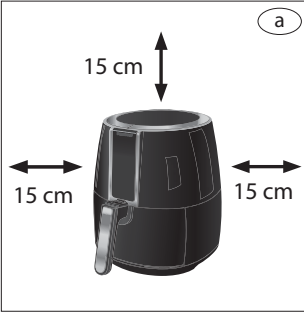
Unter andere große Vorteile, welche die Heißluftfritteuse bietet, gehört folgendes:

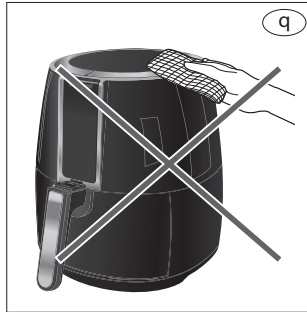
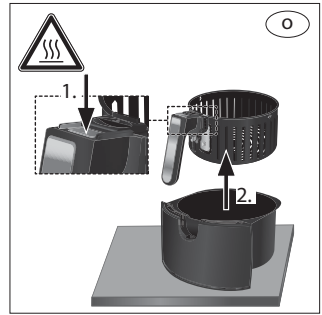
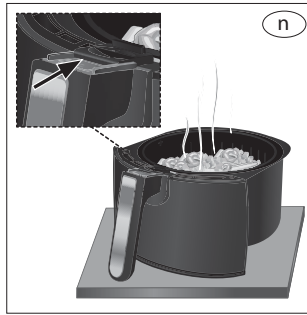
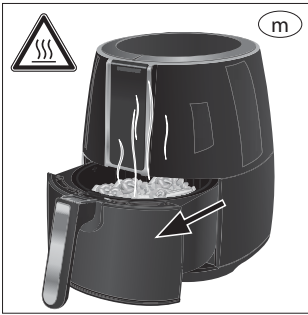
- Schnelles Frittieren mit minimalem oder keinem Vorheizen.
- Schnelle und einfache Reinigung: Komponenten mit antiadhäsiver Beschichtung haben eine praktische Größe, um in den Geschirrspüler zu passen.
- Problemloses Frittieren – keine Fettspritzen, keine Unordnung und kein Geruch von Öl!
- Allseitigkeit – in der Heißluftfritteuse kann gebraten, gebacken, gegrillt und geröstet werden, so dass Sie einen tollen Helfer bei Speisenzubereitung gewinnen.
- Es ist keine Montage notwendig – die Benutzung ist sehr einfach und sicher!

**Wichtig:** Sollen die in der Heißluftfritteuse zubereiteten Speisen goldener und knuspriger sein, ähnlich wie beim traditionellen Frittieren, müssen Sie magere Lebensmittel (Pommes frites, Gemüse, Hühnerfleisch, Fische usw.) mit einem Esslöffel Öl bestreichen. Geben Sie die Zutaten einfach in eine Schüssel, betropfen Sie sie mit einem Esslöffel Öl und vermischen Sie alle Zutaten, sodass jedes Stückchen mit einer dünnen Ölschicht bedeckt ist.

Es kann eine beliebige Speise frittiert werden, die sich zum Backen in einem normalen Backofen eignet. Wahrscheinlich müssen Sie die Frittierzeit korrigiert werden, weil die Heißluftfritteuse die Speisen wesentlich schneller zubereitet als ein traditioneller Backofen oder ein Toaster.

# ABBILDUNGEN





## VERWENDUNG DER HEISSLUFTFRITTEUSE

### Vor der Erstverwendung

- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Aufkleber und/oder andere Transportmaterialien.
- Prüfen Sie den Inhalt der Packung und vergewissern Sie sich, dass er vollständig und unbeschädigt ist. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es beschädigt ist oder wenn einige Komponenten fehlen. In solchem Fall geben Sie das Gerät sofort dem Verkäufer zurück.

### Erstickungsgefahr!









- Die Verpackungsmaterialien sind keine Spielzeuge. Bewahren Sie Kunststoffbeutel, Folien und Styropor Teile immer außer Reichweite kleiner Kinder auf. Die Verpackungsmaterialien stellen Erstickungsgefahr dar.

### ANMERKUNG:

- Verwenden Sie das Gerät immer nur mit dem Fritteusenkorb (10), der sich im Korbhalter (6) befindet.
- Beim ersten Einschalten können Geruch und Rauch aus dem Gerät steigen, denn es brennen Reste aus dem Herstellungsprozess ab. Dies ist normal, es handelt sich nicht um Fehler oder Gefahr.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät mindestens 20 Minuten bei der höchsten Temperatur arbeiten zu lassen (↳ Verwendung des Gerätes), bis der Geruch oder Rauch verschwindet. Achten Sie während der Geräteverwendung auf eine ausreichende Belüftung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät (↳ Reinigung und Wartung).

## Programme für Speisenzubereitung

Das Gerät ist mit einigen voreingestellten Programmen für die Speisenzubereitung ausgestattet. Die Frittierzeit und Temperatur können je nach Ihrem Geschmack, der Lebensmittelmenge und den Hinweisen des Herstellers von Speisen korrigiert werden.

Programm	Ausgangszeit (min)	Ausgangs-temperatur (°F)	Taste
Ausgangswert	15	200	-
Pommes frites (hausgemacht oder tiefgefroren)	20	200	
Hähnchenunterschenkel	15	200	
Steak	12	200	
Fisch	7	180	
Zwiebelringe	10	190	
Garnelen	20	165	
Muffins	15	175	
Kuchen	20	165	

## Verwendung des Gerätes

In diesem Gerät können Pommes frites, Kartoffeln, Fleisch, Geflügel und kleiner Imbiss zubereitet werden. Man kann in der Heißluftfritteuse auch backen (↳ Empfohlene Frittierzeiten und -temperaturen).

Dieses Gerät verwendet eine Kombination von Heißluft, sehr schneller Luftzirkulierung und Oberheizkörper, sodass die Speisen von allen Seiten gleichzeitig zubereitet werden. Es handelt sich um eine alternative, schnelle, gesunde und einfache Speisenzubereitung.

### WARNUNG:

- Verwenden Sie das Gerät nie zur Zubereitung von fetten Speisen, denn solche Speisen (z.B. Bratwurst) könnten sich entflammen.

### ANMERKUNG:

- Die Nennleistung dieses Gerätes beträgt 1500 W. Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes ans Stromnetz, dass der Stromkreis mit anderen Geräten nicht überlastet ist. Dieses Gerät sollte immer an eine selbstständige Steckdose mit den Werten von 120 V – 60 Hz angeschlossen werden.



Taste	Funktion	Mögliche Einstellung
Taste für Ein-/Ausschalten (16)	Ein-/Ausschalten des Gerätes	-
Taste zur Programmauswahl (15)	Auswahl eines voreingestellten Programms	
Temperaturerhöhung (13)	Temperaturerhöhung	<b>60 °C bis 200 °C</b> in Schritten von <b>5 °C</b>
Temperatursenkung (14)	Temperatursenkung	
Zeiterhöhung (18)	Frittierzeiterhöhung	<b>0 bis 60 Minuten</b> , als <b>0:00 bis 1:00</b> angezeigt und in Schritten von 1 Minute einstellbar
Zeitsenkung (17)	Frittierzeit-senkung	
Taste Start/Pause (19)	Starten des gewählten Programms	blaue Farbe beim Starten des Programms
	Pausieren des Programms	rote Farbe im Einstellmodus und beim Pausieren

- Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Das Gerät muss sich mindestens 15 cm fern von anderen Gegenständen, Schränken und Wänden befinden (Abb. ③).

#### WARNUNG:

- Verwenden Sie ausschließlich Zubehör, das vom Hersteller empfohlen wurde. Geben Sie ins Gerät keine anderen Materialien.
- Verdecken Sie keine Belüftungsöffnungen (1) und stecken Sie in diese Belüftungsöffnungen keine Gegenstände (Abb. ⑥).
- Das Netzkabel (3) darf während der Geräteverwendung nie in Berührung mit dem Gerätegehäuse (2) kommen (Abb. ④).

#### Verbrennungsgefahr!

- Seien Sie immer sehr vorsichtig, wenn Sie Zubehör und Speisen in das Gerät geben und aus dem Gerät herausnehmen. Stecken Sie ins Gerät nie Ihre nackte Hand (Abb. ⑦) und berühren Sie nie den Gerätekörper (2) mit der nackten Hand (Abb. ⑧), wenn das Gerät ans Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Wir empfehlen Ihnen, Küchenhandschuhe immer zu verwenden.
- Der aus dem Gerät strömende Dampf kann Verbrennungen verursachen.
- Geben sie den Fritteusenkorb (10) in den Korbhalter (6) (Abb. ①).
- Geben Sie zum Frittieren bestimmte Lebensmittel in den Fritteusenkorb (10) (Abb. ⑨).

#### WARNUNG:

- Überfüllen Sie den Fritteusenkorb (10) nicht (Abb. ②). Überschreiten Sie beim Füllen des Fritteusenkorbs mit Lebensmitteln die Markierung MAX auf dem Korb (10).
- Verwenden Sie nie den Korbhalter (6) ohne den Fritteusenkorb (10). Geben Sie Lebensmittel nie direkt in den Korbhalter (6) (Abb. ①).
- Gießen Sie Öl nie direkt in den Fritteusenkorb (10) oder den Korbhalter (6) (Abb. ①).
- Schieben Sie den Korbhalter (6) in den Gerätekörper (Abb. ③).

## ANMERKUNG:

- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter (5) ausgestattet. Wenn Sie den Korbhalter (6) in den Gerätekörper (2) nicht richtig schieben oder wenn Sie ihn während der Verwendung herausnehmen, schaltet sich das Gerät nicht ein oder schaltet sich automatisch aus. Vergewissern Sie sich, dass sich der Korbhalter (6) in einer Linie mit dem Gerätekörper (2) befindet.
- Die Ausgangseinstellung des Gerätes ist folgend: Temperatur 200 °C, Frittierzeit 15 Minuten.
- Mit dem Drücken der Taste zur Erhöhung (▲) (13) oder Senkung (▼) (14) der Temperatur °F erhöhen Sie oder senken Sie die Temperatur. Mit dem Drücken der Taste zur Erhöhung (▲) (18) oder Senkung (▼) (17) der Frittierzeit **Time** stellen Sie die gewünschte Frittierzeit ein.
- Stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels (3) in die Steckdose (Abb. ①). Die Taste zum Ein-/Ausschalten (Ⓞ) (16) erleuchtet sich blau.
- Mit dem Drücken der Taste zum Ein-/Ausschalten (Ⓞ) (16) schalten Sie das Gerät ein. Das Display erleuchtet sich und zeigt die Anfangseinstellung ein.
- Mit dem erneuten Drücken der Taste zur Programmauswahl (Ⓜ) (15) wählen Sie das gewünschte Programm aus (↔ Programme); Sie können auch die Anfangseinstellung verwenden.
- Mit dem Drücken der Taste zur Temperaturerhöhung (▲) oder Temperatursenkung (▼) (13, 14) stellen Sie die gewünschte Temperatur °F ein; mit dem Drücken der Taste zur Zeiterhöhung (▲) oder Zeitsenkung (▼) (17, 18) stellen Sie die gewünschte Frittierzeit **Time** ein. Mit dem Drücken der Taste zum Ein-/Ausschalten (Ⓞ) (16) beenden Sie gegebenenfalls das gewählte Programm.
- Mit dem Drücken der Taste Start/Pause (Ⓜ) (19) starten Sie das gewählte Programm. Das Symbol eines Ventilators 🌀 auf dem Display (12) blinkt blau, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht.

## ANMERKUNG:

- Nach dem Erreichen der eingestellten Temperatur leuchtet das Symbol des Ventilators 🌀 auf dem Display (12) ununterbrochen. Während der Geräteverwendung blinkt das Symbol des Ventilators 🌀 ab und zu. Dies bedeutet, dass sich das Heizelement aktiviert hat, um eine stabile Frittieretemperatur zu sichern.
- Während der Speis Zubereitung ist es möglich, das Programm, die Temperatur und die Frittierzeit einzustellen. Mit dem Drücken der Taste Start/Pause (Ⓜ) (19) pausieren Sie das Programm. Das Symbol des Ventilators 🌀 auf dem Display (12) erlischt. Die Frittierzeit und die Temperatur können je nach Bedarf korrigiert werden, eventuell können Sie auch ein anderes Programm auswählen. Mit dem erneuten Drücken der Taste Start/Pause (Ⓜ) (19) setzen Sie das Frittieren mit einer aktualisierten Einstellung fort.
- Bei einigen Programmen ist es notwendig, in der Mitte der Frittierzeit mit dem Fritteusenkorb (10) zu schütteln. Packen Sie den Korbhalter (6) am Griff (7) und nehmen Sie ihn aus dem Gerät heraus. Schütteln Sie mit dem Korbhalter und schieben Sie ihn dann ins Gerät zurück. Nach dem Herausnehmen des Korbhalters (6) schaltet sich das Gerät aus. Nachdem Sie den Korbhalter zurückgeschoben haben, schaltet sich das Gerät wieder ein.
- Das Gerät kann manuell ausgeschaltet werden, und zwar mit dem Drücken der Taste zum Ein-/Ausschalten (Ⓞ) (16).
- Nach Ablauf der eingestellten Frittierzeit ertönt ein akustisches Signal, um Sie auf das Beenden des Programms aufmerksam zu machen.
- Packen Sie den Korbhalter (6) am Griff (7) und nehmen Sie ihn aus dem Gerät heraus (Abb. ③). Legen Sie ihn auf eine saubere, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Der heiße Korbhalter (6) darf nie direkt auf die Tisch- oder Arbeitsfläche gestellt werden, denn in solchem Fall könnte es zur Beschädigung der Oberfläche kommen.

- Wenn Sie den Fritteusenkorb (10) aus dem Korbbhalter (6) herausnehmen wollen, drücken Sie zuerst die Abdeckung der Entriegelungstaste (9) nach vorne, um die Entriegelungstaste (8) freizulegen (Abb. ⑩).
- Drücken Sie dann die Entriegelungstaste (8) und heben Sie den Fritteusenkorb (10) vorsichtig aus dem Korbbhalter (6), indem Sie ihn am Griff (7) halten (Abb. ⑪).
- Drehen Sie den Fritteusenkorb mit dem Boden nach oben und schütten Sie die Speise vorsichtig in ein geeignetes Gefäß heraus. Verwenden Sie zum Herausnehmen der Speise bei Bedarf geeignete Küchenutensilien.
- Das Gerät kann sofort zum Frittieren einer anderen Speise verwendet werden. Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden wollen, ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels (3) aus der Steckdose (Abb. ⑫).
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen (→ Reinigung und Wartung). Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.

### Verbrennungsgefahr!

- Drücken Sie die Entriegelungstaste (8) erst dann, nachdem Sie den Korbbhalter (6) auf eine saubere, ebene und hitzebeständige Oberfläche gelegt haben. Der Korbbhalter kann heiße Flüssigkeiten enthalten, die sich während des Programms gebildet haben.
- Nehmen Sie zuerst den Fritteusenkorb (10) aus dem Korbbhalter (6) und erst dann die Speise aus dem Fritteusenkorb heraus. Im Korbbhalter (6) könnten sich heißes Öl, andere Flüssigkeiten oder Speisereste ansammeln.
- Die Metalloberfläche des Gerätes ist heiß. Berühren Sie die Geräteoberfläche während der Verwendung nicht. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung und Aufbewahrung mindestens 30 Minuten abkühlen.

## Empfohlene Frittierzeiten und geeignete Temperaturen

### ANMERKUNG:

- Folgende Temperaturen und Frittierzeiten sind nur empfohlen und können je nach Ihren eigenen Präferenzen und Bedürfnissen korrigiert werden. Sie beziehen sich auf Lebensmittel, die aus dem Kühlschrank genommen wurden. Das Frittieren eingefrorener Lebensmittel dauert etwas länger.

	Min. – max. Menge (kg)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln mit dem Korb	Zusätzliche Informationen
<b>Pommes frites und Kartoffeln</b>					
Dünn, eingefroren	0,20 - 0,70	9 - 16	200	ja	-
Dick, eingefroren	0,20 - 0,70	11 - 20	200	ja	-
Hausgemachte Pommes frites (0,70 x 0,70 cm)	0,20 - 0,80	18 - 25	180	ja	Bestreichen Sie frische Kartoffeln mit ½ Esslöffel Öl, bevor Sie sie in den Korb geben.
Hausgemachte Kartoffeln	0,20 - 0,80	18 - 22	180	ja	
Hausgemachte Kartoffelwürfel	0,20 - 0,70	15 - 20	180	ja	
Bratkartoffeln	0,20	15 - 18	180	ja	-
Gratinierte Kartoffeln	0,50	15 - 18	180	-	-

	Min. – max. Menge (kg)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln mit dem Korb	Zusätzliche Informationen
<b>Fleisch und Geflügel</b>					
Steak	0,10 - 0,50	8 - 12	200	-	-
Schweinekoteletts	0,10 - 0,50	10 - 14	180	-	-
Hamburger	0,10 - 0,50	7 - 14	200	-	-
Bratwurstrolade	0,10 - 0,50	13 - 15	200	-	-
Hühnerunterschenkel	0,10 - 0,50	15 - 22	200	-	-
Hühnerbrust	0,10 - 0,50	10 - 15	180	-	-
<b>Kleiner Imbiss</b>					
Frühlingsrollen	0,10 - 0,50	8-10	200	ja	Verwenden Sie Halbprodukte.
Eingefrorene Hühnernuggets	0,10 - 0,50	6-10	200	ja	
Eingefrorene Fischfinger	0,10 - 0,50	6-10	200	-	
Eingefrorene Brotstücke mit Käse	0,10 - 0,50	8-10	180	-	
Eingefrorenes Gemüse	0,10 - 0,50	10	160	ja	
<b>Backen</b>					
Kuchen	max. 0,30	15-25	165	-	Verwenden Sie Halbprodukte.
Quiche	max. 0,40	20-22	200	-	
Muffins	max. 0,30	15-25	175	-	

## RATSCHLÄGE UND TIPPS

- Dieses Gerät kann zur Zubereitung vieler Speisen verwendet werden, die auch im traditionellen Backofen gebacken werden können.
- Eine kleinere Lebensmittelmenge verlangt normalerweise eine etwas kürzere Frittierzeit als eine größere Lebensmittelmenge.
- Die Frittierzeit kann verkürzt werden, wenn Sie die Speise vor dem Frittieren auftauen. Wir empfehlen Ihnen, einige Lebensmittel vor dem Frittieren nicht aufzutauen, zum Beispiel eingefrorene Fische und Pommes frites.
- Wir empfehlen Ihnen, einen Bratenthermometer zur Kontrolle des Programmablaufs zu verwenden.
- Wenn die Speise entflammt, nehmen Sie den Korhalter (6) nicht heraus; drücken Sie die Taste zum Ein-/Ausschalten (16) a und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
- Nehmen Sie den Fritteusenkorb (10) aus dem Korhalter (6) erst dann heraus, wenn sich der Korhalter auf einer sauberen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche befindet.
- Wenn es notwendig ist, die frittierte Speise zu schütteln, empfehlen wir Ihnen, eine halbe Frittierzeit einzustellen oder einen separaten Timer mit der Hälfte der vorgeschlagenen Frittierzeit zu verwenden. Ein akustisches Signal macht Sie dann darauf aufmerksam, dass es notwendig ist, den Fritteusenkorb (10) zu schütten.
- Eine optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites ist max. 0,7 kg frisch geschnittene Kartoffeln.

- Ein fertiger Teig hilft Ihnen, gefüllte Leckereien schnell und einfach zuzubereiten. Der fertige Teig verlangt auch eine kürzere Frittierzeit als ein hausgemachter Teig.
- Das Gerät kann auch zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Geben Sie die Speise ins Gerät und stellen Sie die Temperatur von 65 °C und die Frittierzeit von 10 Minuten ein.
- Wir empfehlen Ihnen, nur Küchenutensilien aus Nylon, hitzebeständigem Kunststoff oder Holz zu verwenden. Metallküchenutensilien können die antiadhäsive Beschichtung des Gerätes beschädigen. Nehmen Sie die Küchenutensilien aus dem Gerät immer heraus, sie dürfen während der Verwendung im Gerät nicht bleiben.

## REINIGUNG UND WARTUNG

Eine richtige Wartung garantiert einen langjährigen Betrieb Ihres Gerätes. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung. Das Gerät enthält keine Komponenten, die der Benutzer mit eigenen Kräften reparieren könnte, und verlangt nur eine minimale Wartung. Sämtliche Servicearbeiten und Reparaturen des Gerätes sollte nur ein qualifiziertes Personal durchführen.

### WARNUNG:

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus, indem Sie die Taste für Ein-/Ausschalten **Ⓞ (16)** drücken. Ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels **(3)** vor der Reinigung aus der Steckdose. Lassen Sie alle Gerätekomponenten vollständig abkühlen.

### ANMERKUNG:

- Tauchen Sie das Netzkabel mit dem Netzstecker **(3)** und den Gerätekörper **(2)** nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie nie abrasive Reinigungsmittel, Topfkratzer und grobe Schwämme (Abb. **Ⓞ**). Nach der Reinigung und vor der Verwendung oder Aufbewahrung müssen Sie alle Komponenten gründlich trocken wischen. Achten Sie darauf, dass in den Gerätekörper **(2)** kein Wasser eindringt.
- Nehmen Sie den Korbhalter **(6)** aus dem Gerät und dann den Fritteusenkorb **(10)** aus dem Korbhalter **(6)** heraus.
- Wischen Sie die Außen- und Innenoberfläche des Gerätes mit einem feuchten weichen Tuch und verwenden Sie bei Bedarf ein sanftes Reinigungsmittel.
- Seien Sie bei der Reinigung in der Nähe von dem Heizkörper **(4)** vorsichtig, um ihn nicht zu beschädigen.
- Der Korbhalter **(6)** und der Fritteusenkorb **(10)** können im heißen Wasser mit etwas Reinigungsmittel gespült werden. Der Korbhalter **(6)** und der Fritteusenkorb **(10)** können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

### WARNUNG:

- Speisereste, die am Fritteusenkorb **(10)** und Korbhalter **(6)** anhaften, können Geruch und/oder Rauchbildung verursachen. Achten Sie darauf, dass keine Speisereste auf den Gerätekomponenten bleiben.

### ANMERKUNG:

- Wischen Sie alle Komponenten und Geräteoberflächen vor der Verwendung gründlich trocken. Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes ans Stromnetz, dass alle Komponenten und Teile des Gerätes vollständig trocken sind.

## Aufbewahrung

- Vergewissern Sie sich vor der Aufbewahrung, dass das Gerät vollständig kalt, sauber und trocken ist.
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät an einem trockenen Ort aufzubewahren.
- Stellen Sie das Gerät auf ein stabiles Gestell oder in einen Schrank. Achten Sie aus Sicherheitsgründen darauf, dass sich das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern und Haustieren befinden.

## BESEITIGUNG MÖGLICHER PROBLEME

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	<p>Das Gerät ist ans Stromnetz nicht angeschlossen.</p> <p>Die Steckdose ist nicht unter Spannung.</p> <p>Der Korbhalter ist in den Gerätekörper nicht richtig geschoben.</p> <p>Während des Programms haben Sie die Taste für Ein-/Ausschalten  gedrückt.</p>	<p>Stecken Sie den Netzstecker des Netzkabels in die Steckdose.</p> <p>Prüfen Sie die Sicherungen und den Schutzschalter.</p> <p>Schieben Sie den Korbhalter richtig in den Gerätekörper.</p> <p>Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste für Ein-/Ausschalten  drücken.</p>
Das Gerät funktioniert, aber das Display erleuchtet sich nicht.	Das Display ist beschädigt.	Ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Servicestelle prüfen und reparieren.
Die Taste Start/Pause  leuchtet blau, das Gerät heizt jedoch nicht.	<p>Sehr kurze Vorheizzeit.</p> <p>Der Korbhalter ist in den Gerätekörper nicht richtig geschoben.</p> <p>Gerätefehler.</p>	<p>Lassen Sie das Gerät eine längere Zeit vorheizen.</p> <p>Schieben Sie den Korbhalter richtig in den Gerätekörper.</p> <p>Ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Servicestelle prüfen und reparieren.</p>
Das Gerät heizt, aber die Taste Start/Pause  leuchtet rot.	Gerätefehler.	Ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Servicestelle prüfen und reparieren.
Wenn der Timer den Wert '0:00' erreicht, ertönt kein akustisches Signal.	Gerätefehler.	Ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Servicestelle prüfen und reparieren.

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Der Fritteusenkorb lässt sich aus dem Korbhalter nicht herausnehmen.	Die Entriegelungstaste ist beschädigt.  Zwischen dem Fritteusenkorb und dem Korbhalter haben sich Speisereste angesammelt.	Nehmen Sie das fertige Gericht mittels geeigneter Küchenutensilien heraus und lassen Sie die Entriegelungstaste in einer Servicestelle prüfen und reparieren.  Nehmen Sie das fertige Gericht mittels geeigneter Küchenutensilien heraus. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen. Entfernen Sie alle Speisereste.
Der Korbhalter lässt sich in das Gerät nicht hineingeben.	Der Fritteusenkorb ist überfüllt.  Der Fritteusenkorb befindet sich im Korbhalter in falscher Position.	Entfernen Sie einen Teil von Lebensmitteln.  Drücken Sie den Fritteusenkorb in den Korbhalter herunter, sodass Sie ein Klicken hören.
Das Gericht ist nicht ausreichend durchgebacken.	Es wurde zu kurze Frittierzeit eingestellt.  Es wurde zu niedrige Temperatur eingestellt.  In den Fritteusenkorb wurden zu viele Lebensmittel gegeben.	Verlängern Sie die Frittierzeit.  Erhöhen Sie die Temperatur.  Entfernen Sie aus dem Fritteusenkorb einen Teil der Lebensmittel.
Das Gericht ist zu durchgebacken oder angebrannt.	Es wurde zu lange Frittierzeit eingestellt.  Es wurde zu hohe Temperatur eingestellt.  Während des Programms haben Sie mit dem Fritteusenkorb nicht geschüttelt.	Senken Sie die Frittierzeit.  Senken Sie die Temperatur.  In der Mitte des Programms müssen Sie mit dem Fritteusenkorb schütteln oder das Gericht drehen (↳ Verwendung des Gerätes).
Die Speise ist aufgeweicht und nicht knusprig.	Die Speise eignet sich zur Zubereitung in der Heißluftfritteuse nicht.  Es wurde zu kurze Frittierzeit eingestellt.  Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Vergewissern Sie sich, dass die Speise für die Zubereitung in der Heißluftfritteuse geeignet ist.  Verlängern Sie die Frittierzeit.  Erhöhen Sie die Temperatur.
Die Pommes frites sind nicht gleichmäßig geröstet.	Während des Programms haben Sie mit dem Fritteusenkorb nicht geschüttelt.  Frisch geschnittene Pommes frites wurden nicht gewaschen und abgetrocknet.	In der Mitte des Programms müssen Sie mit dem Fritteusenkorb schütteln.  Frisch geschnittene Pommes frites müssen gewaschen und abgetrocknet werden. Erst dann ist es möglich, sie in den Fritteusenkorb zu geben.

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Die Pommes frites sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Öl- und Wassermenge ab.	Trocknen Sie die Pommes frites vor dem Frittieren ab; schneiden Sie die Kartoffeln in dünnere Pommes frites; geben Sie zu den Pommes frites etwas Öl, bevor Sie sie in den Fritteusenkorb schütten.
Aus dem Gerät steigen Geruch und Rauch.	Bei der Erstverwendung werden Reste aus dem Herstellungsprozess ausgebrannt.  Es wurden keine Lebensmittelreste nach der vorherigen Verwendung entfernt.  Gerätefehler.  Die Speise ist sehr fettig.	Lassen Sie das Gerät mindestens 20 Minuten bei der höchsten Temperatur arbeiten, und zwar ohne Lebensmittel, bis der Geruch oder Rauch verschwindet.  Ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie es vor der nächsten Verwendung.  Ziehen Sie den Netzstecker des Netzkabels aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Servicestelle prüfen und reparieren.  Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

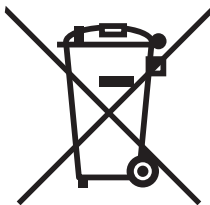
Wenn Sie Hilfe brauchen, wenden Sie sich an unsere Servicestelle.

## TECHNISCHE DATEN

Nennspannung:	120 V ~ 60 Hz
Nennstrom:	12,5 A
Nenneingangsleistung:	1500 W
Fassungsvermögen:	max. 3 l



# Benutzerhinweise zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten (im Haushalt)



Dieses Symbol auf Produkten oder in begleitenden Dokumenten besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Bringen Sie diese Altgeräte zu den eigens vom Staat eingerichteten Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen und ökologisch entsorgt werden. Alternativ in einigen Ländern können Sie die Altgeräte Ihrem lokalen Fachhändler beim Kauf eines neuen äquivalenten Produktes zurückgeben.

Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsgefahren durch unkontrollierte Entsorgung. Weitere Hinweise zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Fachhändler.

Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Müll kann gemäß den nationalen Vorschriften bestraft werden.

## **Für Unternehmen in den EU-Ländern**

Wenn Sie elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen von Ihrem Fachhändler oder Lieferanten.

## **Hinweise zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der EU**

Dieses Symbol gilt nur in der EU.


Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen über die sachgemäße Entsorgung von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Fachhändler.

# CONTENTS

<b>IMPORTANT SAFEGUARDS .....</b>	<b>3</b>
<b>ADDITIONAL SAFEGUARDS.....</b>	<b>4</b>
POLARIZED PLUG.....	4
<b>PARTS .....</b>	<b>5</b>
<b>KNOW YOUR DIGITAL OIL-LESS FRYER.....</b>	<b>6</b>
<b>ILLUSTRATIONS.....</b>	<b>7</b>
<b>OPERATION.....</b>	<b>8</b>
BEFORE FIRST USE.....	8
COOKING PROGRAMS.....	9
USING THE APPLIANCE.....	9
RECOMMENDED COOKING TIMES AND TEMPERATURES .....	12
<b>HINTS AND TIPS .....</b>	<b>13</b>
<b>CLEANING AND MAINTENANCE.....</b>	<b>14</b>
STORAGE.....	14
<b>TROUBLESHOOTING.....</b>	<b>15</b>
<b>TECHNICAL DATA.....</b>	<b>17</b>
<b>CUSTOMER ASSISTANCE .....</b>	<b>18</b>
TWO-YEAR LIMITED WARRANTY.....	18

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- **Read all instructions before use.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- **WARNING** - to protect against electric shock, fire and personal injury:
  - do not immerse cord or plug in water or other liquids;
  - do not immerse the appliance or any electrical components in water or any other liquids;
  - always switch off and unplug the appliance before cleaning;
  - cook only in the provided basket placed in the basket holder.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Call our toll-free customer assistance number for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injuries to persons.
- Do not use outdoors or in a damp area.
- Do not let power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To turn off and disconnect, press the On/off button , then remove plug from wall outlet.
- Never pull on the cord to disconnect the appliance from the wall outlet; instead, grasp the plug and pull on the plug.
- **CAUTION** - Risk of electric shock. Cook only in removable container.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- During use and when removing the basket, hot steam is released. Keep hands and face clear.
- Ensure a minimum distance around the appliance of at least 6 inches to other objects, cupboards and walls.
- A fire may occur if the appliance is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Use extreme caution when removing the basket, the basket holder or disposing of hot grease.

- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this appliance when not in use.
- Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic.
- Do not cover the basket or any part of the appliance with metal foil. This will cause overheating of the appliance.
- Let the appliance cool completely before putting away or storing.

## ADDITIONAL SAFEGUARDS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**.

### **WARNING:**

- **DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE, IF THE POWER CORD SHOWS DAMAGE OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.**
- A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If an extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3 wire cord; and
  - The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

### **Polarized plug**

- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.
- Do not let children handle or put the electrical cord into their mouths.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

# PARTS



- 1. Air vents
- 2. Housing
- 3. Power cord with plug
- 4. Heating element
- 5. Safety switch
- 6. Basket holder
- 7. Basket handle
- 8. Release button
- 9. Release button cover
- 10. Basket

- 11. Control panel
- 12. Digital LED display
- 13. Increase temperature button ▲
- 14. Decrease temperature button ▼
- 15. Select program button M
- 16. On/off button ⏻
- 17. Decrease time button ▲
- 18. Increase time button ▼
- 19. Start/Pause button ⏸

## KNOW YOUR DIGITAL OIL-LESS FRYER

Prepare your favorite foods and snacks in a quick, healthy, and easy way with your new Digital Oil-Less Fryer. This Oil-less Fryer combines heat with high-speed air circulation to cook your ingredients from all sides, simultaneously! It also allows you to prepare a variety of tasty dishes without the addition of excess oils or fats to most ingredients. This Oil-less Fryer features:

- Digital control of the cooking time and temperature.
- A digital control panel with 8 preset menu options.
- A temperature control range up to 400°F (200°C)
- A timer range from 1 to 60 minutes, which is equipped with an auto shut-off feature. Once the timer reaches “0”, the unit will turn itself off.
- Capacity of 2 lbs.

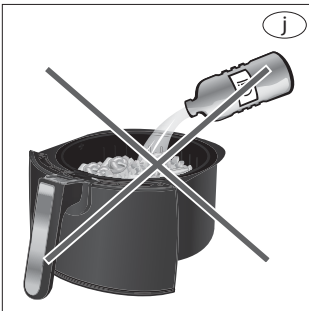
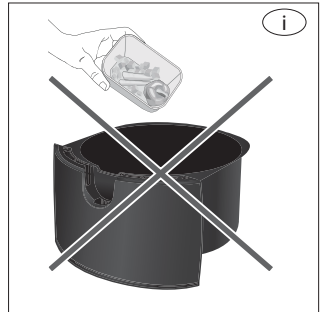
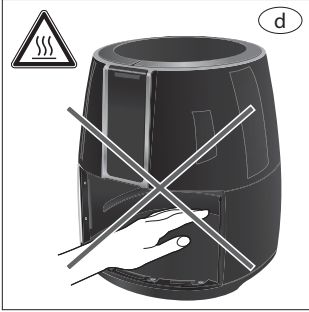
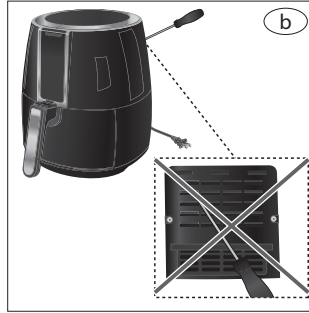
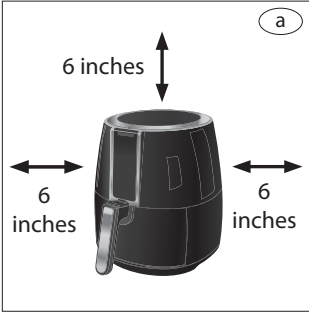
Other great advantages provided by your Oil-less Fryer include:

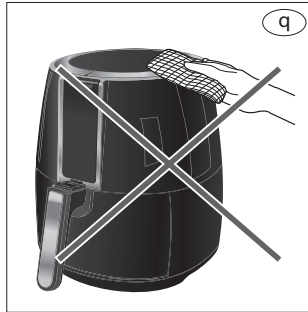
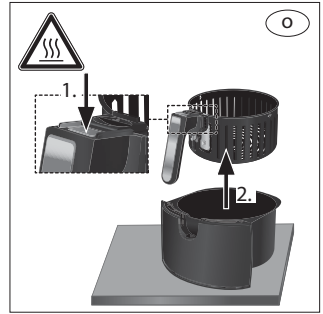
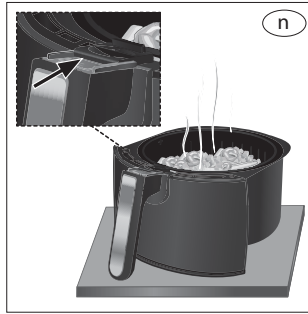
- Fast cooking, with little to no preheating required.
- Quick and easy clean-up: the non-stick coated parts are conveniently sized to fit in the dishwasher.
- Hassle-free frying—no spatters, no mess, and no oil smell!
- Versatility—with its frying, baking, grilling, and roasting capacities, this unit serves as a great cooking tool for a busy kitchen.
- No assembly required—very easy and safe to use!

**Important:** For golden, crispier results, similar to those obtained in a deep fryer, it is important to remember that leaner foods (fries, vegetables, chicken, fish, etc.) are best coated with just a tablespoon of oil. Simply add the ingredients in a bowl, add a tablespoon of oil, and toss until well coated.

You can also air-fry any food designed for being baked in the oven. The cooking times will likely need to be adjusted, because the Oil-less Fryer will bake food much faster than a traditional oven or toaster oven.

# ILLUSTRATIONS





## OPERATION

### Before first use

- Remove all packaging materials, labels and/or other transportation means.
- Check package content to verify it is complete and undamaged. Do not operate the appliance if the content is incomplete or appears damaged. Return it immediately to Walmart.

### Danger of suffocation!

- Packaging materials are not toys. Always keep plastic bags, foils and foam parts away from babies and children. Packaging material could block airways and prevent breathing.









### NOTE:

- Always use the appliance with the basket (10) placed securely in the basket holder (6).
- The appliance may produce an odor and emit smoke when switched on for the first time, as residues from the production process are eliminated. This is normal and does not indicate a defect or hazard.
- It is recommended to operate it for at least 20 minutes on its highest setting (↳ Using the appliance), until no odor or smoke is present. During use, ensure ample ventilation.
- Let the appliance cool completely.
- Clean the appliance (↳ Cleaning and Maintenance).



## Cooking programs

The appliance is equipped with several pre-set cooking programs. The cooking times and temperatures can be adjusted to suit your own taste, food quantities and food manufacturer's instructions.

Cooking program	Default time (min.)	Default temperature (°F)	Button
Default	15	200	-
Fries (home-made fries or thick frozen fries)	20	200	
Drumsticks	15	200	
Steak	12	200	
Fish	7	180	
Onion rings	10	190	
Shrimp	20	165	
Muffin	15	175	
Cake	20	165	

## Using the appliance

This appliance can be used to prepare fries and potatoes, meat and poultry, snacks and for baking (↳ Recommended cooking times and temperatures).








This appliance uses a combination of hot air, high speed air circulation and a top heating element to cook food from all sides. It is an alternative way to cook food and snacks in a quick, healthy and easy way.


### WARNING:

- Do not use the appliance to cook greasy or fatty food, such as sausages, as the grease could catch on fire.



### NOTE:

- The appliance has a rated power of 1500W. Before plugging it into the wall outlet, ensure that the electrical circuit is not overloaded with other appliances. This appliance should always be operated on a separate 120V ~ 60Hz wall outlet.





Button	Function	Possible settings
On/Off button  (16)	Switching the appliance on/off	-
Select program button  (15)	Select one of the cooking programs	
Increase  temperature (13)	Increasing temperature	<b>60°C to 200°C</b> adjustable in steps of <b>5°C</b>
Decrease  temperature (14)	Decreasing temperature	
Increase  time (18)	Increasing cooking time	<b>0 to 60</b> minutes displayed as: <b>0:00 to 1:00</b> adjustable in steps of 1 minute
Decrease  time (17)	Decreasing cooking time	
Start/pause  button (19)	Starting cooking program	blue when cooking program on
	Pausing cooking program	red during setting mode/ pause

- Place the appliance on a clean, flat and heat-resistant surface. Ensure a minimum distance around the appliance of at least 6 inches to other objects, cupboards and walls (ill. .




#### WARNING:

- Only use accessories recommended by the manufacturer. Do not place any other materials in the appliance.
- Do not cover or insert any objects into the air vents (1) (ill. .
- Never let the power cord (3) come in contact with the housing (2) of the appliance during use (ill. .

#### Danger of burns!

- Always pay special attention when inserting or removing accessories and food from the appliance. Never place your bare hand inside the appliance (ill. , or on the housing (2) (ill. ) when the appliance is plugged in and switched on. It is recommended to always use oven mitts.
- Escaping steam can burn.
- Insert the basket (10) into the basket holder (6) (ill. .
- Place the food to be cooked in the basket (10) (ill. .

#### WARNING:

- Do not overfill the basket (10) (ill. ). Do not exceed the **MAX** marking on the basket (10) when placing food inside.
- Do not use the basket holder (6) without the basket (10). Do not place food directly in the basket holder (6) (ill. .
- Do not add oil directly into the basket (10) or basket holder (6) (ill. .

- Place the basket holder (6) in the appliance housing (ill. (k)).

#### NOTE:

- The appliance is equipped with a safety switch (5). If the basket holder (6) is not placed correctly in the housing (2) or removed during use, the appliance will not switch on or is switched off automatically. Ensure the basket holder (6) is flush with the appliance housing (2).
- The default settings of the appliance are a temperature of 200°C and default time of 15 minutes.
- Press and hold either of the buttons increase ▲ (13) and decrease ▼ (14) temperature °F or either of the buttons increase ▲ (18) or decrease ▼ (17) time **Time** to adjust the corresponding setting faster.
- Insert the plug (3) into a wall outlet (ill. (l)). The on/off button Ⓞ (16) lights up blue.
- Press the on/off button Ⓞ (16) to switch the appliance on. The display lights up and shows the default settings.
- Press the select program button Ⓜ (15) until the required cooking program is selected (← Cooking programs) or use the default settings.
- Press the increase ▲ and decrease ▼ buttons (13, 14) to set the required temperature °F and the increase ▲ and decrease ▼ buttons (17, 18) to set the required time **Time**. Press the on/off button Ⓞ (16) to exit the selected program, if required.
- Press the start/pause button Ⓜ (19) to start the cooking program. The fan symbol 🌀 on the display (12) turns blue and blinks until the set temperature is reached.

#### NOTE:

- The fan symbol 🌀 on the display (12) remains continuously on when the set temperature is reached. During use, the fan symbol 🌀 will blink from time to time, indicating the appliance is heating, to ensure a consistent cooking temperature.
- During the cooking process, the cooking programs, temperature and time cannot be adjusted. Press the start/pause button Ⓜ (19) to pause the cooking program. The fan symbol 🌀 on the display (12) turns off. Time and temperature can be adjusted according to your needs and another program can also be selected, if required. Press the start/pause button Ⓜ (19) again to continue the cooking process with updated settings.
- Some foods might require the basket (10) to be shaken after half of the cooking time. Simply use the handle (7) to remove the basket holder (6) from the appliance, give it a shake and place it back in the appliance. The appliance will switch off as soon as the basket holder (6) is removed and switch back on once placed back inside.
- The appliance can be switched off manually, by pressing the on/off button Ⓞ (16).
- Once the set time has passed, the appliance will beep to indicate the cooking process has finished.
- Use the handle (7) to remove the basket holder (6) from the appliance (ill. (m)) and place it on a clean, flat and heat resistant surface. Never place the hot basket holder (6) directly on a tabletop or countertop to avoid damage to surfaces.
- To remove the basket (10) from the basket holder (6), first push the release button cover (9) forward to expose the release button (8) (ill. (n)).
- Then, press the release button (8) and carefully lift the basket (10) upwards, out of the basket holder (6), by the handle (7) (ill. (o)).

- Turn the basket upside down and carefully pour the food onto a suitable dish. Use suitable utensils to remove food, if required.
- Continue using the appliance straight away to prepare additional food, if required. If you have finished using the appliance, disconnect the plug (3) from the wall outlet (ill. (P)).
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning it (→ Cleaning and Maintenance). Clean after every use.

### Danger of burns!

- Do not press the release button (8) unless the basket holder (6) is placed on a clean, flat and heat resistant surface, it may contain hot liquids generated during the cooking process.
- Always release the basket (10) from the basket holder (6) before emptying it. Hot oil, other liquids or food residues may have collected in the basket holder (6).
- The metal surfaces of the appliance become hot. Do not touch while in use. Allow the appliance to cool at least 30 minutes before handling and cleaning.

## Recommended cooking times and temperatures

### NOTE:

- The following temperatures and times are recommendations only. Adjust them to your personal preferences and needs. They are based on food at refrigerator temperatures. Cooking frozen food will take longer.

	Min - Max Amount (lb.)	Time (min.)	Temp (°C)	Shake needed	Additional information
<b>Fries &amp; Potatoes</b>					
Thin frozen fries	0.6-1.5	9-16	200	Yes	-
Thick frozen fries	0.6-1.5	11-20	200	Yes	-
Home-made fries (0.3 x 0.3 inch)	0.6-1.7	18-25	180	Yes	Coat fresh potatoes with ½ tbsp. of oil before adding to basket.
Home-made potato wedges	0.6-1.7	18-22	180	Yes	
Home-made potato cubes	0.6-1.6	15-20	180	Yes	
Hashbrown	0.5	15-18	180	Yes	-
Potato gratin	1.1	15-18	180	-	-
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	0.2-1.1	8-12	200	-	-
Pork chops	0.2-1.1	10-14	180	-	-
Hamburger	0.2-1.1	7-14	200	-	-
Sausage roll	0.2-1.1	13-15	200	-	-
Drumsticks	0.2-1.1	15-22	200	-	-
Chicken breast	0.2-1.1	10-15	180	-	-

	Min - Max Amount (lb.)	Time (min.)	Temp (°C)	Shake needed	Additional information
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	0.2-1.0	8-10	200	Yes	use oven ready type
Frozen chicken nuggets	0.2-1.1	6-10	200	Yes	
Frozen fish fingers	0.2-1.0	6-10	200	-	
Frozen bread crumbed cheese snacks	0.2-1.0	8-10	180	-	
Frozen vegetables	0.2-1.0	10	160	Yes	
<b>Baking</b>					
Cake	max. 0.7	15-25	165	-	use oven ready type
Quiche	max. 0.9	20-22	200	-	
Muffins	max. 0.7	15-25	175	-	

## HINTS AND TIPS

- This appliance can be used to cook many foods that can also be prepared in a traditional oven.
- Smaller quantities of food normally require a slightly shorter cooking time than larger quantities of food.
- To reduce cooking time, defrost food prior to cooking. It is recommended that some foods should not be thawed/defrosted prior to cooking, such as frozen fish, and frozen french fries.
- It is recommended to use a meat thermometer to check the cooking progress.
- In the event of food flare-ups, do not remove the basket holder (6); press the on/off button (16) and unplug the appliance.
- Do not release the basket (10) from the basket holder (6) unless it is placed on a clean, flat and heat resistant surface.
- When the food you are cooking requires shaking, it is recommended to set the time to half the required time or use a separate timer set for half of the suggested cooking time. This way a bell will ring and remind you to shake the basket (10).
- The optimal amount for cooking crispy fries is up to 1.5lbs of sliced potatoes.
- Use pre-made dough to cook filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than home-made dough.
- Use the appliance to reheat food. Place food into the appliance, and then set the temperature to 150°F and the time up to 10 minutes.
- It is recommended to only use nylon, heat-proof plastic or wooden cooking utensils. Metal utensils may damage the non-stick surface. Always remove utensils from the appliance. Do not leave them in the appliance during use.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Proper maintenance will ensure many years of service from your appliance. Clean the appliance after every use. The appliance contains no user serviceable parts and requires little maintenance. Leave any servicing or repairs to qualified personnel.

### WARNING:

- Always turn the appliance off by pressing the on/off button **Ⓢ** (16). Disconnect the plug (3) from the wall outlet before cleaning. Allow all parts of the appliance to cool down completely.

### NOTE:

- Do not immerse the power cord with plug (3) and appliance housing (2) into water or any other liquids. Do not use abrasive cleaners, steel wool or scouring pads (ill. **Ⓢ**). Dry all parts thoroughly after cleaning, before using or storing the appliance. Ensure that no water enters the appliance housing (2).
- Remove the basket holder (6) from the appliance and then, the basket (10) from the basket holder (6).
- Wipe the inside and outside of the appliance with a slightly damp, soft cloth and some mild detergent if needed.
- Take extra care when cleaning near the heating element (4) in order not to damage it.
- The basket holder (6) and basket (10) can be washed in hot soapy water. The basket holder (6) and basket (10) can also be placed in a dishwasher.

### WARNING:

- Any food residue left on the basket (10) and basket holder (6) could cause odor and/or smoke emissions. Ensure all parts of the appliance are free from residue.





### NOTE:

- Dry all parts and surfaces thoroughly before use. Make sure that all parts and surfaces are completely dry before connecting the appliance to a wall outlet.

## Storage

- Before storage, always make sure the appliance is completely cool, clean and dry.
- It is recommended to store the appliance in a dry place.
- Store the appliance on a stable shelf or in a cupboard. To avoid accidents, ensure that both the appliance and its power cord are beyond reach of children or pets.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The appliance is not working.	<p>Appliance not plugged in.</p> <p>Wall outlet not energized.</p> <p>Basket holder not properly engaged with the appliance housing.</p> <p>On/off button  pressed during cooking process.</p>	<p>Insert the plug into the wall outlet.</p> <p>Check fuses and circuit breaker.</p> <p>Fit the basket holder properly into the appliance housing.</p> <p>Press the on/off button  to switch the appliance on.</p>
The appliance is working but the display does not light up.	Damaged display.	Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance.
The start/pause button  turned blue but the appliance does not heat up.	<p>Preheat time too short.</p> <p>Basket holder not properly engaged with the appliance housing.</p> <p>Malfunctioning appliance.</p>	<p>Let the appliance preheat for a longer time.</p> <p>Fit the basket holder properly into the appliance housing.</p> <p>Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance.</p>
The appliance heats up but the start/pause button  is red.	Malfunctioning appliance.	Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance.
The timer does not ring upon reaching '0:00'.	Malfunctioning appliance.	Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance.

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
The basket cannot be removed from the basket holder.	Damaged release button.	Remove cooked food with suitable utensils and contact qualified personnel to check and repair the release button.
	Build-up of food residue between the basket and basket holder.	Remove cooked food with suitable utensils. Switch the appliance off and allow to cool down. Remove the food residue.
The basket holder cannot be placed in the appliance.	Overfilled basket.	Remove some food from the basket.
	Basket incorrectly placed in the basket holder.	Push the basket down into the basket holder until you can hear a click.
Food not fully cooked.	Cooking time too short.	Extend the cooking time.
	Cooking temperature too low.	Increase the set temperature.
	Too much food in the basket.	Remove some food from the basket.
Food over cooked or burnt.	Cooking time too long.	Reduce the cooking time.
	Cooking temperature too high.	Reduce set temperature.
	The food was not shaken during the cooking cycle.	Shake or flip the food in the middle of the cooking cycle (→ Operation)
Food is soggy and not crispy.	The food used is not suited for oil-less fryers.	Ensure the used food is suited for oil-less fryers.
	Cooking time too short.	Extend the cooking time.
	Cooking temperature too low.	Increase the set temperature.
French fries are cooked unevenly.	Frozen fries were not shaken during the cooking cycle.	Shake fries halfway through the cooking time.
	Freshly cut potato fries haven't been rinsed and dried.	Rinse and dry all freshly cut potato fries prior to placing in the oil-less fryer.



<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
French fries are not crispy.	Crispiness of fries depends on the amount of oil and water.	Dry the potato sticks before cooking; cut the potato sticks into thinner sticks; add a drizzle of oil before putting in basket.
The appliance produces an odor and emits smoke.	Residues from the production process are eliminated during first use.	Operate the appliance for at least 20 minutes on its highest setting, with no food, until no odor or smoke is present.
	Food residues not properly removed following previous use.	Unplug the appliance from the wall outlet, let it cool down and clean thoroughly before using again.
	Malfunctioning appliance.	Unplug the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance.
	Food too greasy.	Ensure ample ventilation, unplug the appliance from the wall outlet and let it cool down.

If additional assistance is needed, please contact our Customer Assistance.

## TECHNICAL DATA

Rated voltage:	120V ~ 60Hz
Rated current:	12.5A
Rated power input:	1500W
Capacity:	Max. 3.2Qt (3L)

# CUSTOMER ASSISTANCE

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Assistance Number. For faster service, please have the model number and product name ready for the operator to assist you. This number can be found on the bottom of your appliance and on the front page of this manual.

Model Number: \_\_\_\_\_ Product Name: \_\_\_\_\_

Customer Assistance Number 1-855-451-2897  
Keep these numbers for future reference!

## Two-year limited warranty

### What does your warranty cover?

- Any defect in material or workmanship.

### For how long after the original purchase?

- Two years.

### What will we do?

- Provide you with a new one.
- For those items still under warranty but no longer available, WAL-MART reserves the right to replace with a similar FARBERWARE branded product of equal or greater value.

### How do you make a warranty claim?

- Save your receipt.
- Properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials.
- Return the product to your nearest Walmart store or call Customer Assistance.

### What does your warranty not cover?

- Parts subject to wear, including, without limitation, glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, seals, gaskets, clutches, motor brushes, and/or agitators, etc.
- Commercial use or any other use not found in printed directions.
- Damage from misuse, abuse, or neglect, including failure to clean product regularly in accordance with manufacturer's instructions.

### How does state law relate to this warranty?

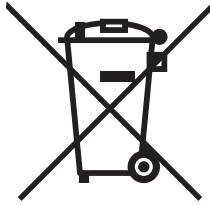
- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.
- This warranty is in lieu of any other warranty or condition, whether express or implied, written or oral, including, without limitation, any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose.
- WAL-MART, FARBERWARE and the product manufacturer expressly disclaim all responsibility for special, incidental, and consequential damages or losses caused by use of this appliance. Any liability is expressly limited to an amount equal to the purchase price paid whether a claim, however instituted, is based on contract, indemnity, warranty, tort (including negligence), strict liability, or otherwise. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

### What if you encounter a problem with this product while using it outside the country of purchase?

- The warranty is valid only in the country of purchase and if you follow the warranty claim procedure as noted.

**All Rights Reserved.**

# DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these appliances to determined collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries you may return your appliances to the local retailer when buying an equivalent new appliance. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents potential negative effects on the environment and human health, which could result from improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

## **For business entities in European Union states**

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

## **Disposal in other countries outside the European Union.**

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.