



INSTRUKCJA ORYGINALNA
INSTRUCTION MANUAL
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA
AIR FRYER
LEHMANN MACE



W razie problemów z zamówieniem
bądź produktem, skontaktuj się z nami:
tel. 222 571 571
e-mail: serwis@kt-24.eu



Spis treści

WPROWADZENIE	7
ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	7
RYZYO RESZTKOWE.....	9
LISTA ELEMENTÓW I BUDOWA URZĄDZENIA.....	9
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	10
OBSŁUGA URZĄDZENIA	10
SPECYFIKACJA	13
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	13
UTYLIZACJA	14
GWARANCJA.....	14
EN	
INTRODUCTION	16
SAFETY RULES.....	17
RESIDUAL RISK.....	18
LIST OF COMPONENTS AND CONSTRUCTION	18
BEFORE FIRST USE	19
OPERATION OF THE DEVICE.....	19
SPECIFICATION	22
CLEANING AND MAINTENANCE.....	22
UTILISATION	22
GUARANTEE.....	22
DE	
EINFÜHRUNG	23
SICHERHEITSVORSCHRIFTEN.....	23
RESIDUELLES RISIKO	24
LISTE DER KOMPONENTEN UND KONSTRUKTION.....	25
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG	26
BETRIEB DES GERÄTS	26
SPEZIFIKATION.....	28
REINIGUNG UND WARTUNG.....	28
VERWENDUNG.....	29
GARANTIE	29

RO

INTRODUCERE	29
REGULI DE SIGURANȚĂ	30
RISCUL REZIDUAL	31
LISTA DE COMPONENTE ȘI CONSTRUCȚIE	31
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	32
FUNCȚIONAREA DISPOZITIVULUI	32
SPECIFICAȚIE	35
CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE	35
UTILIZARE	35
GARANȚIE	36

[FR](#)

INTRODUCTION	36
RÈGLES DE SÉCURITÉ	36
RISQUE RÉSIDUEL	38
LISTE DES COMPOSANTS ET CONSTRUCTION	38
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	39
FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL	39
SPECIFICATION	42
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	42
UTILISATION	43
GARANTIE	43

HUN

BEVEZETÉS	43
BIZTONSÁGI SZABÁLYOK	43
RESIDUÁLIS KOCKÁZAT	45
AZ ALKATRÉSZEK LISTÁJA ÉS FELÉPÍTÉSE	45
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	46
A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSE	46
MŰSZAKI ADATOK	49
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	49
HASZNÁLAT	49
GARANCIA	50

CZ

ÚVOD	50
BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA	50

RESIDUÁLNI RIZIKA	51
SEZNAM SOUČÁSTÍ A KONSTRUKCE	52
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	52
PROVOZ ZAŘÍZENÍ	53
SPECIFIKACE	55
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	55
POUŽITÍ	56
ZÁRUKA	56
UA	
ВСТУП	56
ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ	56
ЗАЛИШКОВИЙ РИЗИК	58
ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ І КОНСТРУКЦІЯ	58
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	59
РОБОТА ПРИСТРОЮ	59
СПЕЦИФІКАЦІЯ	62
ПРИБИРАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ	62
УТИЛІЗАЦІЯ	62
ГАРАНТІЯ	63
BG	
ВЪВЕДЕНИЕ	63
ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ	63
РЕЗИДУАЛЕН РИСК	65
СПИСЪК НА КОМПОНЕНТИТЕ И КОНСТРУКЦИЯТА	65
ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА	66
РАБОТА НА УСТРОЙСТВОТО	66
СПЕЦИФИКАЦИЯ	69
ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА	69
ИЗПОЛЗВАЙТЕ	70
ГАРАНЦИЯ	70
LIT	
ĮVADAS	70
SAUGUMO TAISYKLĖS	70
REZIDUALI RIZIKA	72
SUDEDAMŲJŲ DALIŲ IR KONSTRUKCIJOS SĄRAŠAS	72

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMA KARTĄ.....	73
PRIETAISO VEIKIMAS	73
SPECIFIKACIJA.....	76
VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	76
NAUDOKITE	76
GARANTIJA.....	76
LAV	
IEVADS	77
DROŠĪBAS NOTEIKUMI	77
REZIDUĀLAIS RISKS.....	78
SASTĀVDAĻU UN KONSTRUKCIJAS SARAKSTS	79
PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....	80
IERĪCES DARBĪBA	80
SPECIFIKĀCIJA.....	82
TĪRĪŠANA UN APKOPE	82
USE.....	83
GARANTIJA.....	83
EST	
SISSEJUHATUS	83
TURVAMEETMED	83
JÄÄMISRISK	85
KOMPONENTIDE JA KONSTRUKTSIOONI LOETELU	85
ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST	86
SEADME TÖÖ.....	86
SPETSIFIKATSIOON	89
PUHASTAMINE JA HOOLDUS	89
KASUTA	89
GARANTII.....	89
RUS	
ВВЕДЕНИЕ.....	90
ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ	90
РЕЗИДЕНТНЫЙ РИСК.....	92
ПЕРЕЧЕНЬ КОМПОНЕНТОВ И КОНСТРУКЦИЯ	92
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	93
РАБОТА УСТРОЙСТВА	93

СПЕЦИФИКАЦИЯ	96
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	96
ИСПОЛЬЗОВАТЬ.....	97
ГАРАНТИЯ	97
IT	
INTRODUZIONE.....	97
REGOLE DI SICUREZZA	97
RISCHIO RESIDUO	99
ELENCO DEI COMPONENTI E COSTRUZIONE.....	99
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	100
FUNZIONAMENTO DEL DISPOSITIVO	100
SPECIFICA.....	103
PULIZIA E MANUTENZIONE	103
UTILIZZO	103
GUARANTEE.....	104
NL	
INLEIDING.....	104
VEILIGHEIDSREGELS	104
RESIDUEEL RISICO	106
LIJST VAN ONDERDELEN EN CONSTRUCTIE.....	106
VOOR HET EERSTE GEBRUIK.....	107
WERKING VAN HET APPARAAT	107
SPECIFICATIE	110
REINIGING EN ONDERHOUD	110
GEBRUIK	110
GARANTIE	111
SCR	
UVOD	111
SIGURNOSNA PRAVILA	111
PREOSTALI RIZIK.....	112
POPIS KOMPONENTI I KONSTRUKCIJE.....	113
PRIJE PRVE UPOTREBE	114
RAD UREĐAJA.....	114
SPECIFIKACIJA.....	116
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	116

ISKORIŠTENJE	117
JAMČITI	117
SLV	
UVOD	117
VARNOSTNA PRAVILA	117
REZIDUALNO RIZIKO	119
SEZNAM SESTAVNIH DELOV IN KONSTRUKCIJA	119
PRED PRVO UPORABO	120
DELOVANJE NAPRAVE	120
SPECIFIKACIJA	123
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE	123
UPORABA	123
GARANCIJA	123

WPROWADZENIE

Przed złożeniem, montażem i użyciem urządzenia należy zapoznać się z niniejszą instrukcją. Należy stosować się do niej, aby uniknąć sytuacji, które mogą doprowadzić do uszkodzenia urządzenia bądź obrażeń, a nawet śmierci użytkownika i osób znajdujących się w pobliżu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub nieprawidłowym użytkowaniem sprzętu.

Instrukcję należy zachować, aby móc się do niej odwołać w przyszłości.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem urządzenia przeczytaj dokładnie instrukcje i zachowaj ją na przyszłość.

UWAGA! Podczas pracy urządzenia uwalniana jest gorąca para z otworów wylotowych powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary oraz otworów wylotowych powietrza.

Niebezpieczeństwo oparzeń! Uważaj również na gorącą parę i powietrze wydobywające się z komory podczas wyjmowania misy z urządzenia. Podczas nagrzewania się urządzenia unikaj dotykania go, ponieważ staje się bardzo gorące. W razie konieczności, zastosuj uchwyty lub rękawice kuchenne. Przed przechowywaniem poczekaj, aż urządzenie się całkowicie ochłodzi!

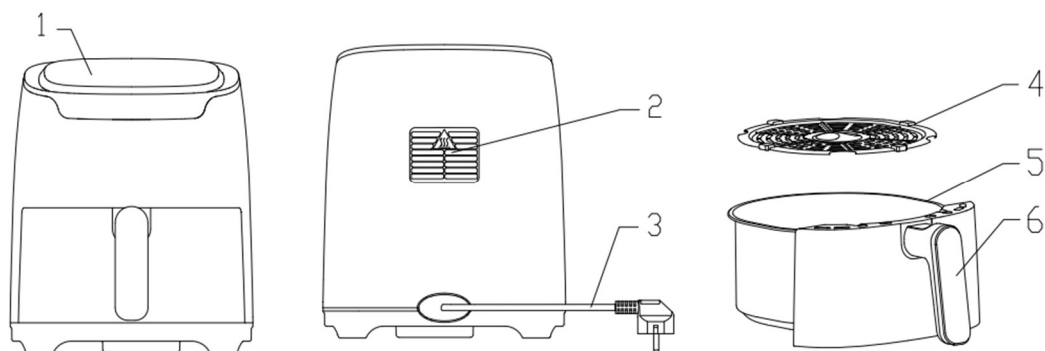
- Przed podłączeniem urządzenia, sprawdź czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego zegara sterującego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania, np. gniazda zdalnego sterowania.
- Zawsze upewnij się, że urządzenie jest podłączone do uziemionego gniazdka elektrycznego oraz że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nie stawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie lub na innym urządzeniu. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Niczego nie kładź na urządzeniu.
- Unikaj dotykania urządzenia podczas nagrzewania. Niektóre elementy urządzenia stają się bardzo gorące. Uchwyt i ekran do regulacji temperatury nie przewodzą ciepła.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia oraz nie kładź do niego przyborów kuchennych.
- Nigdy nie zanurzaj i nie płucz urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Jeśli woda dostanie się do urządzenia, natychmiast odłącz wtyczkę sieciową i przekaż urządzenie do naprawy wykwalifikowanemu specjalście.
- Nie podłączaj urządzenia ani nie obsługuj panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, ani w ich pobliżu.
- Utrzymuj wszystkie składniki w koszu lub w misy, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzewczymi.
- Aby uniknąć porażenia prądem lub zwarcia nie dopuść, aby jakikolwiek płyn dostał się do urządzenia.
- Nie zakrywaj wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych, umysłowych lub pozbawionych doświadczenia i wiedzy, jeżeli otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia i w pełni rozumieją wszelkie związane z tym zagrożenia i środki ostrożności. Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru. Konieczny jest ścisły nadzór, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub jest w ich pobliżu.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Po zakończeniu użytkowania zawsze odłączaj urządzenie od zasilania.
- Nigdy nie używaj ostrych lub szorstkich przedmiotów do czyszczenia urządzenia, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzystawającą powierzchnię płyt grzewczych.
- Zawsze czyść urządzenie po użyciu. Najpierw wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i pozwól urządzeniu ostygnąć.
- Jeśli przewód zasilający lub urządzenie jest uszkodzone, nie podejmuj samodzielnych napraw. Nieprawidłowa naprawa oraz montaż może stwarzać ryzyko porażenia prądem podczas korzystania z urządzenia. Zanieś urządzenie do autoryzowanego serwisu producenta lub do podobnie wykwalifikowanej osoby, aby dokonać weryfikacji usterki oraz naprawy.
- Nigdy nie używaj żadnych akcesoriów, które nie pochodzą bezpośrednio od producenta. Mogą spowodować pożar, porażenie prądem lub inne ryzyko obrażeń ciała.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania go do celów komercyjnych, sprzęt traci warunki gwarancji, którymi jest objęty.

- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał nad krawędzią stołu lub blatu ani nie dotykał gorących powierzchni.
- Upewnij się, że urządzenie jest postawione na poziomej, równej i stabilnej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu materiałów palnych.
- Nie stawiaj urządzenia na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym, podgrzanym piekarniku lub w ich pobliżu.
- Nie przenoś urządzenia w trakcie użytkowania
- Zachowaj szczególną ostrożność jeśli pojemnik napełniony jest olejem, ponieważ jest on substancją łatwopalną i może dojść do wywołania pożaru.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka, jeśli zobaczysz ciemny dym wydobywający się z urządzenia. Poczekać, aż emisja dymu ustanie, zanim wyjmiesz misę z urządzenia.

RYZIKO RESZTKOWE

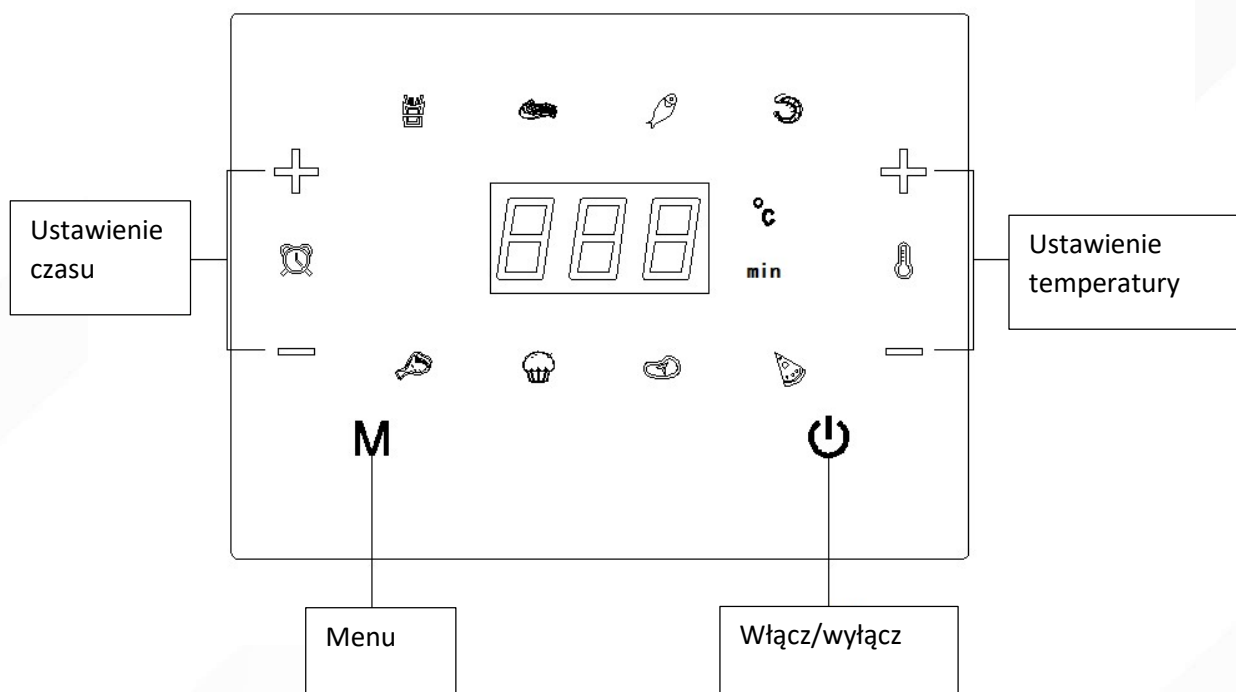
Nawet w przypadku użycia urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem i przestrzeganiem wszelkich wytycznych w tej instrukcji, nie ma możliwości wyeliminowania ryzyka resztkowego. Podczas obsługi urządzenia należy kierować się zdrowym rozsądkiem. Należy zachować ostrożność.

LISTA ELEMENTÓW I BUDOWA URZĄDZENIA



1	Panel kontrolny	4	Taca-ruszt
---	-----------------	---	------------

2	Wyjście powietrza	5	Misa
3	Przewód	6	Rączka



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjmij frytkownicę beztłuszczową z opakowania.
- Usuń wszystkie materiały zabezpieczające, naklejki lub etykiety.
- Upewnij się czy żaden z elementów nie jest uszkodzony.
- Wyczyść kosz i misę gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia oraz miękką gąbką lub ścierką a następnie wytrzyj je do sucha papierowym ręcznikiem lub suchą ścierką.
- Wytrzyj urządzenie czystą, miękką ścierką. Nie ma potrzeby napełniania patelni olejem i tłuszczem do smażenia, ponieważ urządzenie pracuje za pomocą technologii gorącego powietrza.
- Sprawdź przed podłączeniem czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
- Podłącz frytkownicę beztłuszczową do prądu i sprawdź czy włączył się ekran LED
- Urządzenie jest gotowe do użycia.

Uwaga: Przy pierwszym użyciu opiekacza może pojawić się delikatna mgiełka dymu. Jest to normalne ze względu na początkowe nagrzewanie wewnętrznych elementów. Przed pierwszym użyciem zapoznaj się dokładnie z treścią niniejszej instrukcji.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

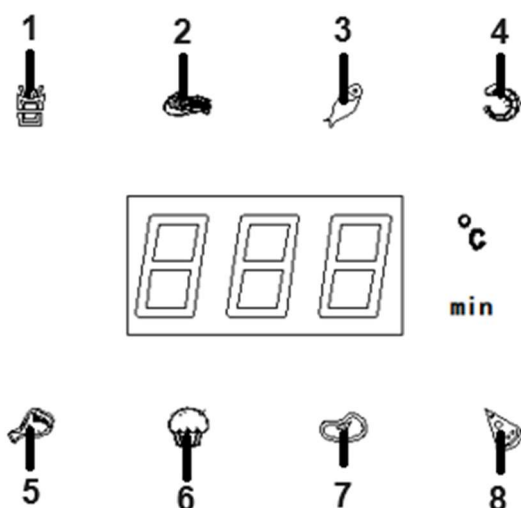
1. Ustaw frytkownicę beztłuszczową na stabilnej, poziomej i równej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu materiałów palnych.
2. Aby włączyć urządzenie, naciśnij przycisk zasilania. 

3. Rozgrzej urządzenie przez 3 minuty. Naciśnij ponownie przycisk zasilania, aby uruchomić urządzenie i stopniowo je nagrzać. Po rozgrzaniu ostrożnie wyjmij kosz z frytkownicy beztłuszczowej.
4. Umieść składniki w koszu, a następnie umieść kosz z tacą w urządzeniu.
5. Wybierz odpowiedni program dla przyrządzanych składników za pomocą przycisku

M oraz ponownie naciśnij przycisk . Możesz dostosować własne ustawienia czasu i temperatury gotowania, regulując je za pomocą dedykowanych przycisków + i -

- Małe produkty zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
- Potrząsanie lub przewrócenie na drugą stronę mniejszych produktów w połowie czasu przygotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu usmażeniu produktów.
- Dodając trochę oleju do świeżych ziemniaków i smażeniu ich przez kolejne kilka minut, pozwoli uzyskać chrupiącą skórkę.
- Nie wolno przygotowywać we frytkownicy beztłuszczowych wyjątkowo tłustych produktów, takich jak kiełbaski.
- Jeśli na opakowaniu produktu jest informacja o przygotowaniu go w piekarniku, możesz użyć w tym celu frytkownicy beztłuszczowej.
- Optymalna ilość chrupiących frytek do przygotowania wynosi 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo uzyskać przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowej roboty.

Opis trybów pracy:



Nr	Nazwa trybu	Czas pracy(minuty)	Temperatura(°C)
1	Frytki	15	190
2	Mięso wieprzowe	12	180
3	Ryby	20	180
4	Krewetki	12	180

5	Udka drobiowe	20	180
6	Ciasta	15	180
7	Steki	10	180
8	Pizza	15	180

Należy pamiętać że czas wypieku może się różnić w zależności od wielkości porcji, rodzaju mięsa lub preferencji użytkownika. Należy kontrolować poziom wypieczenia.

	Minimalna i maksymalna waga(g)	Czas przygotowania (min.)	Temp. (°C/°F)	Wstrząśnięcie lub przewrócenie produktów	Dodatkowe informacje
Ziemniaki i frytki					
Krótko mrożone frytki	300-400	18-25	200/395	Tak	
Długo mrożone frytki	300-400	20-25	200/395	Tak	
Zapiekanka ziemniaczana	500	20-25	200/395	Tak	
Mięso i drób					
Stek	100-500	10-20	180/355	Nie	
Kotlety wieprzowe	100-500	10-20	180/355	Nie	
Hamburger	100-500	10-20	180/355	Nie	
Parówka w cieście	100-500	13-15	200/395	Nie	
Udka z kurczaka	100-500	25-30	180/355	Nie	
Pierś z kurczaka	100-500	15-20	180/355	Nie	
Przekąski					
Sajgonki	100-400	8-10	200/395	Tak	Używanie gotowych produktów
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	10-15	200/395	Tak	
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200/395	Nie	
Mrożona bułka tarta przekąski serowe	100-400	8-10	180/355	Nie	
Nadziewane warzywa	100-400	10	160/320	Nie	

Wypieki					
Ciasto	300	20-25	160/320	Nie	Użyj dodatkowej formy do pieczenia
Quiche	400	20-22	180/355	Nie	
Muffinki	300	15-18	200/395	Nie	Użyj formy/naczynia do pieczenia
Słodkie przekąski	400	20	160/320	Nie	

SPECYFIKACJA

Moc znamionowa/maksymalna	1400W
Napięcie i częstotliwość	220-240V/50-60Hz

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nigdy nie używaj żrących lub ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzywierającą powłokę płyt.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia, odłącz urządzenie od zasilania.
- Zostaw urządzenie w pozycji otwartej i poczekaj, aż ostygnie.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Nie wkładaj do zmywarki.
- Zanim wyczyścisz kosz i misę, najpierw usuń nadmiar oleju kawałkiem ręcznika papierowego.
- Za pomocą drewnianej lub plastikowej szpatułki usuń resztki jedzenia z kosza lub misy (na przykład zestalony ser). Nie używaj metalowych, ostrych ani szorstkich narzędzi.
- Wyczyść kosz i misę wilgotną miękką ściereczką lub gąbką. Nie należy czyścić powierzchni płyt grzewczych za pomocą szorstkich ściereczek do szorowania lub wełną stalową, ponieważ mogą spowodować uszkodzenie warstwy nieprzywierającej.
- Wyczyść obudowę urządzenia wilgotną ścierką. Nie należy czyścić powierzchni zewnętrznej za pomocą szorstkich ściereczek do szorowania lub wełną stalową, ponieważ mogą spowodować uszkodzenie wykończenia. Nie zanurzaj w wodzie ani innym płynie.
- Przed schowaniem urządzenia upewnij się że jest one chłodne oraz suche.
- Przewód zasilający można owinąć wokół dolnej części podstawy w celu przechowywania.

UTYLIZACJA



Urządzenie nie powinno być utylizowane tak samo jak reszta odpadów. Aby zapobiec szkodliwemu działaniu odpadów na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, zabronione jest umieszczanie zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Każdy użytkownik zobowiązany jest do oddania takiego sprzętu do punktu zbierającego.

GWARANCJA

Szanowni Państwo!

Serdecznie dziękujemy za okazane zaufanie przy wyborze naszego sprzętu. Mamy nadzieję, że użytkowanie urządzenia dostarczy Państwu wiele satysfakcji jak również spełni wszystkie oczekiwania. Urządzenie zostało wyprodukowane w oparciu o najnowocześniejsze technologie z uwzględnieniem wymagań ochrony środowiska. W trosce o Państwa bezpieczeństwo oraz komfort podczas użytkowania nabytego sprzętu należy zapoznać się z jego instrukcją obsługi, przepisami bezpieczeństwa oraz warunkami gwarancji.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z sprzedawcą sprzętu bezpośrednio odpowiedzialnym za zabezpieczenie obsługi handlowo-serwisowej, lub autoryzowanym punktem serwisowym.

Jeżeli chcielibyście Państwo podzielić się z nami swoją opinią na temat naszych produktów, prosimy o kontakt za pośrednictwem adresu mailowego:

serwis@kt-24.eu, gdzie nasi konsultanci chętnie odpowiedzą na Państwa pytania.

Firma KT-24 Sp. z o.o. udziela gwarancji, że urządzenia są wolne od wad materiałowych, montażowych.

Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej – obszar Rzeczypospolitej Polskiej.

Adres Panelu Serwisowego: www.serwisuj.com

1. Gwarancja – stanowi zobowiązanie gwaranta do nieodpłatnego usunięcia wad fizycznych wyrobu (materiałowych oraz/lub montażowych).

2. Gwarancją bezpłatnej naprawy objęta jest wada urządzenia, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi ze względu na uszkodzenie, a przyczyna uszkodzenia wynika z wad materiałowych lub montażowych.

3. Okres ochrony gwarancyjnej rozpoczyna się w dniu zakupu/wydania towaru i wynosi:

- 24 miesiące dla wszystkich urządzeń w przypadku zakupu konsumenckiego
- 12 miesięcy w przypadku zakupu komercyjnego urządzeń domowych / 24 miesiące dla urządzeń profesjonalnych*;
- 24 miesiące dla silników Briggs & Stratton od daty zakupu konsumenckiego i 3 miesiące w przypadku zakupu komercyjnego
- 6 miesięcy na osprzęt (w tym lance, pistolety oraz dysze) w przypadku zakupu konsumenckiego oraz 3 miesiące w przypadku zakupu komercyjnego. Akcesoria oraz osprzęt firmy Kaercher są wyjęte spod gwarancji producenta oraz KT24 Sp. z o.o. Sp.k.
- 6 miesięcy na akumulatory, baterie oraz ładowarki w przypadku zakupu konsumenckiego oraz 3 miesiące w przypadku zakupu komercyjnego
- 6 miesięczny okres gwarancyjny dla zespołów jezdnych (przekładni) kosiarek

spalinowych, przekładni mechanicznych i hydrostatycznych (HST) traktorów ogrodowych oraz 3 miesiące w przypadku zakupu komercyjnego

4. Zakup konsumencki w rozumieniu ustawy z dnia 30 maja 2014r. o prawach konsumenta. (Dz.U. 2014 poz. 827) jest to zakup dokonywany przez osobę fizyczną dokonującą z przedsiębiorcą czynności prawnej niezwiązanej bezpośrednio z jej działalnością gospodarczą lub zawodową.

5. Warunkiem skorzystania ze świadczeń gwarancyjnych jest zgłoszenie i dostarczenie przez użytkownika kompletnego urządzenia, wraz z dokumentem zakupu. Zgłoszenie należy złożyć poprzez panel serwisowy www.serwisuj.com niezwłocznie po stwierdzeniu niesprawności. Przy gwarancji typu door to door gwarant pokrywa koszty spedycyjne w przypadku jej uznania.

6. Zgłaszający reklamację winien podać w celach korespondencyjnych swoje dane osobowe: imię i nazwisko, adres, nr telefonu (art. 6 ust. 1 lit. b) Ogólnego Rozporządzenia o Ochronie Danych („RODO”) oraz numer dokumentu zakupu.

7. W przypadku niespełnienia któregośkolwiek warunku określonego w punkcie 5 i 6, przyjmujący reklamację ma prawo odmówić przyjęcia urządzenia do naprawy.

8. Wybór sposobu usunięcia wady należy do gwaranta, który może naprawić rzecz poprzez naprawę, wymianę uszkodzonej części lub wymianę towaru. Niezależnie od sposobu usunięcia wady gwarancja trwa dalej przedłużona o całkowity czas realizacji reklamacji.

9. Gwarant za pośrednictwem autoryzowanego zakładu serwisowego ustosunkuje się do zgłaszanych przez reklamującego roszczeń w terminie 14 dni, a usunięcie wady w przypadku jej zakwalifikowania do bezpłatnej obsługi gwarancyjnej nastąpi nie później niż w ciągu 30 dni od dnia zgłoszenia reklamacji. Naprawy pozagwarancyjne (odpłatne) są realizowane w oparciu o indywidualne uzgodnienia reklamującego z zakładem serwisowym.

10. Uprawnienia z tytułu gwarancji nie obejmują prawa kupującego do domagania się zwrotu utraconych korzyści oraz poniesionych kosztów w związku z wadami rzeczy. Gwarancja nie obejmuje przypadków losowych uszkodzeń niezależnych od warunków eksploatacji np. powódź, pożar, itd.

11. Ochroną gwarancyjną nie są objęte uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwej instalacji lub eksploatacji sprzętu niezgodnej z instrukcją obsługi.

12. Zakresem ochrony gwarancyjnej nie są objęte:

a) czynności związane z montażem, uruchomieniem, konserwacją - przewidziane w instrukcji obsługi - do wykonania których zobowiązany jest użytkownik urządzenia we własnym zakresie i na własny koszt,

b) uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwej instalacji lub eksploatacji sprzętu, spowodowane użytkowaniem urządzenia w sposób niezgodny z instrukcją obsługi lub przeznaczeniem

c) uszkodzenia powstałe w wyniku stosowania mieszanki paliwowej niezgodnej z instrukcją obsługi,

d) uszkodzenia spowodowane przez użytkownika powstałe na skutek niewłaściwego przechowywania, transportu, nieprawidłowo wykonanych czynności konserwacyjno-naprawczych; wywołane pracą bądź składowaniem urządzenia w skrajnie niekorzystnych warunkach, tzn. dużej wilgotności, zapyleniu, ujemnej bądź zbyt wysokiej temperaturze otoczenia

e) uszkodzenia rzeczy powstałe w wyniku naturalnego zużycia będącego konsekwencją użytkowania rzeczy w trakcie prawidłowej eksploatacji, w tym uszkodzenia powłok lakierniczych,

f) uszkodzenia akumulatorów, które powstały w wyniku ich nieprawidłowego

użytkowania, przechowywania i ładowania,

g) uszkodzenia powstałe w wyniku: zasilania urządzenia wysokociśnieniowego zanieczyszczoną wodą

13. Części i materiały nie objęte ochroną gwarancyjną, a zużycie których jest naturalną konsekwencją pracy:

a) elementy eksploatacyjne np.: noże, tarcze, listwy tnące, głowice żyłkowe, filtry, linki rozruchowe, linki napędowe, świece zapłonowe, żarówki, koła jezdne, bębny i szczęki sprzęgłowe, sprzęgła i koła cierne, paski napędowe, śruby bezpieczeństwa, szczotki zbierające i zgarniające, filtry,

b) elementy silnika: cylindry, tłoki, pierścienie, wał korbowy, łożyska, panewki, membrany gaźników, uszczelniacze pompy, o-ringi, zawory,

c) elementy skrzyni biegów/przekładni: koła zębate, łańcuchy, pompy hydrauliczne,

d) inne elementy: piasty noża, kliny zabezpieczające, amortyzatory, łożyska, panewki, koła zębate, bezpieczniki przeciążeniowe, szczotki węglowe, ciągną i linki sterujące, uszczelki,

e) elementy wyżej niewymienione w niniejszej karcie gwarancyjnej, a które w sposób oczywisty zużywają się w trakcie pracy,

14. Użytkownik nie może żądać naprawy uszkodzonego urządzenia w miejscu użytkowania, nawet jeżeli urządzenie jest objęte obsługą gwarancyjną.

15. Użytkownik traci uprawnienia z tytułu gwarancji w przypadku stwierdzenia: dokonywania zmian konstrukcyjnych, prób samodzielnych napraw i regulacji nieprzewidzianych w instrukcji obsługi, niewykonywania przeglądów eksploatacyjno-konserwacyjnych do których zgodnie z przepisami zawartymi w instrukcji obsługi użytkownik jest zobowiązany, stosowania nieodpowiednich części zamiennych i materiałów eksploatacyjnych.

16. Na nabywcy/użytkowniku spoczywa obowiązek dokumentowania przeprowadzonych przeglądów gwarancyjnych oraz innych czynności serwisowych.

*przy czym klient zobowiązuje się do dokonywania okresowych, odpłatnych przeglądów technicznych urządzenia przez serwis KT-24 zgodnie z instrukcją obsługi / książką przeglądów urządzenia. Reklamowane urządzenie winno być dostarczone z kompletnym wyposażeniem standardowym, czyste, z czytelną tabliczką znamionową i nadrukami.

Dane producenta:

KT-24 Sp. z o.o.

Sikorskiego 86C

63-100 Śrem

NIP: 7851806712

INTRODUCTION

Read this manual before assembling, assembling and using the appliance. It must be followed to avoid situations which may lead to damage to the appliance or injury or even death to the user and people in the vicinity. The manufacturer is not liable for damage caused by improper or incorrect use of the equipment.

Keep the manual for future reference.

SAFETY RULES

Before using the device, read the instructions carefully and keep them for future reference.

ATTENTION! Hot steam is released from the air outlets during operation. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlets.

Danger of burns! Also watch out for hot steam and air coming out of the chamber when removing the bowl from the appliance. When the appliance is heating up, avoid touching it as it becomes very hot. If necessary, use handles or oven gloves. Wait until the appliance has cooled down completely before storing!

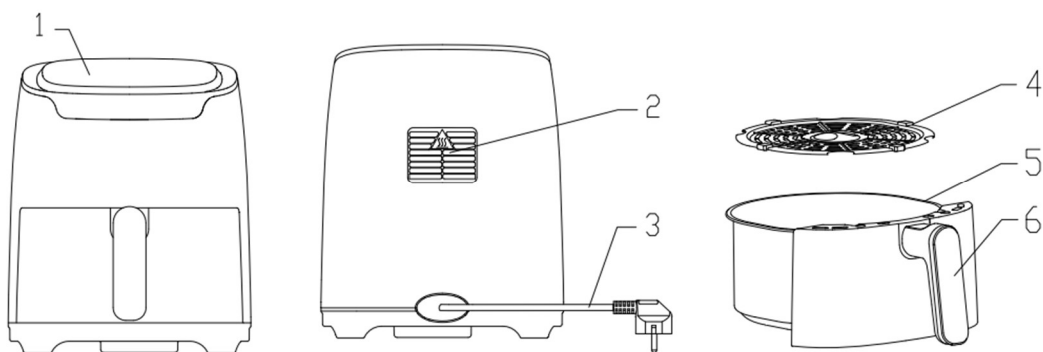
- Before connecting the unit, check that the voltage indicated on the unit's rating plate corresponds to the local mains voltage.
- The appliance cannot be operated using an external timer or a separate remote control system, e.g. a remote control socket.
- Always ensure that the appliance is connected to a grounded electrical outlet and that the plug is properly inserted into the electrical outlet.
- The device is intended for domestic use only. Do not use the device outdoors.
- Do not place the appliance directly against a wall or on top of another appliance. Leave at least 10 cm of free space around the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Avoid touching the appliance while it is heating up. Some parts of the appliance become very hot. The handle and temperature control screen do not conduct heat.
- Never touch the inside of the appliance or place utensils in it.
- Never immerse or rinse the appliance in water or any other liquid. If water enters the appliance, immediately disconnect the mains plug and have the appliance repaired by a qualified specialist.
- Do not connect the device or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the unit on or near flammable materials.
- Keep all ingredients in the basket or bowl to prevent them coming into contact with the heating elements.
- To avoid an electric shock or short circuit, do not allow any liquid to enter the appliance.
- Do not cover the air inlet and outlet while the appliance is running.
- The appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, if they have received supervision or instructions on the use of the appliance and fully understand all the risks and precautions involved. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- Children should not play with the device.
- Always disconnect the device from the power supply after use.
- Never use sharp or rough objects to clean the appliance, as these may damage the non-stick surface of the hobs.
- Always clean the appliance after use. First remove the plug from the electrical socket and allow the appliance to cool down.

- If the power cord or the appliance is damaged, do not attempt repairs yourself. Improper repair and installation may create a risk of electric shock when using the device. Take the appliance to the manufacturer's authorised service centre or to a similarly qualified person to have the fault verified and repaired.
- Never use any accessories that do not come directly from the manufacturer. They may cause fire, electric shock or other risk of injury.
- The equipment is intended for domestic use only. If it is used for commercial purposes, the equipment loses the warranty conditions it is covered by.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or countertop or touch hot surfaces.
- Make sure the unit is placed on a horizontal, level and stable surface. Do not place the unit on or near combustible materials.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, heated oven.
- Do not move the device during use
- Take special care if the container is filled with oil, as it is a flammable substance and can cause a fire.
- Do not use the device for purposes other than those described in this manual.
- Immediately remove the plug from the socket if you see dark smoke coming from the appliance. Wait until the smoke emission stops before removing the bowl from the appliance.

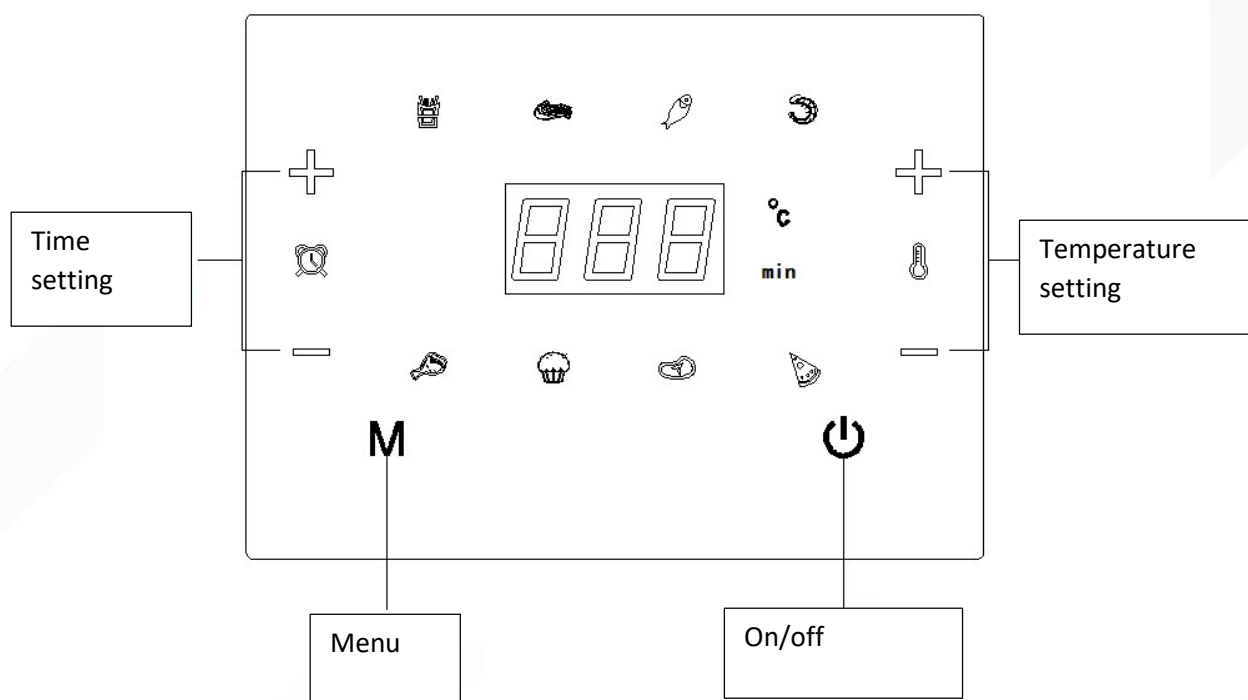
RESIDUAL RISK

Even if the appliance is used for its intended purpose and all the guidelines in these instructions are followed, it is not possible to eliminate residual risks. Use common sense when operating the appliance. Caution should be exercised.

LIST OF COMPONENTS AND CONSTRUCTION



1	Control panel	4	Pan
2	Air outlet	5	Bowl
3	Cable	6	Handle



BEFORE FIRST USE

- Remove the fat-free fryer from the packaging.
- Remove all security materials, stickers or labels.
- Ensure that none of the components are damaged.
- Clean the basket and bowl with hot water and washing up liquid and a soft sponge or cloth and then wipe them dry with a paper towel or dry cloth.
- Wipe the appliance with a clean, soft cloth. There is no need to fill the pan with oil and fat for frying, as the appliance works using hot air technology.
- Check before connecting that the voltage indicated on the unit's rating plate corresponds to the local mains voltage.
- Connect the fat-free fryer to the power supply and check that the LED screen is on
- The device is ready for use.

Note: When using the toaster oven for the first time, there may be a slight haze of smoke. This is normal due to the initial heating of the internal components. Please read these instructions carefully before using for the first time.

OPERATION OF THE DEVICE

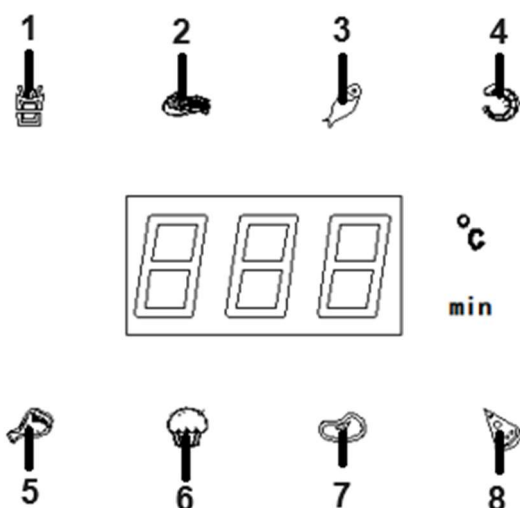
1. Place the airfryer on a stable, level and even surface. Do not place the appliance on or near combustible materials.
2. To turn on the device, press the power button. 
3. Warm up the device for 3 minutes. Press the power button again to start the unit and gradually heat it up. After heating, carefully remove the pan from the greaseless fryer.
4. Place the ingredients in the basket, then place the basket with the bowl in the machine.

5. Select the appropriate program for the ingredients to be cooked using the button

M and press the button  again. You can customize your own cooking time and temperature settings by adjusting them with the dedicated + and - buttons.

- Small products usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- Shaking or flipping smaller products halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried products.
- Adding a little oil to the fresh potatoes and frying them for another few minutes will help to achieve a crispy crust.
- Extremely fat-free products such as sausages must not be prepared in the fryer.
- If the product packaging says to prepare it in the oven, you can use a non-fat fryer for this purpose.
- The optimum amount of crispy fries to prepare is 500 grams.
- Use ready-made dough for quick and easy snacks. Ready-made dough also requires less preparation time than homemade dough.

Description of modes of operation:



No	Mode name	Operating time(minutes)	Temperature(°C)
1	French fried	15	190
2	Meat of pork	12	180
3	Fish	20	180
4	Shrimp	12	180
5	Chicken legs	20	180
6	Cakes	15	180
7	Steaks	10	180
8	Pizza	15	180

Please note that the baking time may vary depending on the portion size, type of meat or user preference. The level of baking should be monitored.

	Minimum and maximum weight(g)	Preparation time (min.)	Temp. (°C/°F)	Shaking or tipping the products	Additional information
Potatoes and chips					
Short-frozen Chips	300-400	18-25	200/395	Yes	
Long-frozen Chips	300-400	20-25	200/395	Yes	
Potato casserole	500	20-25	200/395	Yes	
Meat and poultry					
Steak	100-500	10-20	180/355	No	
Pork chops	100-500	10-20	180/355	No	
Hamburger	100-500	10-20	180/355	No	
Sausage in pastry	100-500	13-15	200/395	No	
Chicken thighs	100-500	25-30	180/355	No	
Chicken breast	100-500	15-20	180/355	No	
Snacks					
Saigons	100-400	8-10	200/395	Yes	Using ready-made products
Frozen chicken nuggets	100-500	10-15	200/395	Yes	
Frozen fish sticks	100-400	6-10	200/395	No	
Frozen breadcrumbs cheese snacks	100-400	8-10	180/355	No	
Stuffed vegetables	100-400	10	160/320	No	
Baked goods					
Cake	300	20-25	160/320	No	Use an additional baking tin
Quiche	400	20-22	180/355	No	
Muffins	300	15-18	200/395	No	Use a baking pan/baking dish
Sweet snacks	400	20	160/320	No	

SPECIFICATION

Rated/maximum power	1400W
Voltage and frequency	220-240V/50-60Hz

CLEANING AND MAINTENANCE

Never use caustic or abrasive cleaners, as they may damage the non-stick coating of the plates.

- Before cleaning, disconnect the device from the power supply.
- Leave the device in the open position and wait until it cools down.
- Never immerse the device in water. Do not put it in the dishwasher.
- Before cleaning the basket and bowl, first remove excess oil with a piece of paper towel.
- Use a wooden or plastic spatula to remove food debris from the basket or bowl (for example, solidified cheese). Do not use metal, sharp or rough tools.
- Clean the basket and bowl with a damp soft cloth or sponge. Do not clean the surface of the cooktops with rough scouring cloths or steel wool, as they may damage the non-stick layer.
- Clean the exterior of the unit with a damp cloth. Do not clean the exterior with rough scouring cloths or steel wool as they may damage the finish. Do not immerse in water or other liquid.
- Before storing the device, make sure it is cool and dry.
- The power cord can be wrapped around the bottom of the base for storage.

UTILISATION



The device should not be disposed of in the same way as the rest of the waste. To prevent the harmful effects of waste on the environment and human health, it is forbidden to place used equipment together with other waste. Each user is obliged to return such equipment to a collection point.

GUARANTEE

The terms of the guarantee applicable in each country have been published by our respective national distributors. We will repair possible faults on your unit free of charge within the warranty period, insofar as the faults are caused by material defects or defective workmanship. Guarantee claims should be addressed to your dealer or the nearest authorized customer service centre, and supported by documentary evidence of purchase.

EINFÜHRUNG

Lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie das Gerät zusammenbauen, montieren und benutzen. Sie muss befolgt werden, um Situationen zu vermeiden, die zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen oder sogar zum Tod des Benutzers und von Personen in der Umgebung führen können. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen oder falschen Gebrauch des Geräts entstehen. Bewahren Sie das Handbuch zum späteren Nachschlagen auf

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

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

ACHTUNG! Während des Betriebs wird heißer Dampf aus den Luftauslässen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und den Luftauslässen.

Es besteht Verbrennungsgefahr! Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die Luft, die aus der Kammer austreten, wenn Sie die Schüssel aus dem Gerät nehmen. Vermeiden Sie es, das Gerät während des Aufheizens zu berühren, da es sehr heiß wird. Verwenden Sie gegebenenfalls Handgriffe oder Ofenhandschuhe. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es aufbewahren!

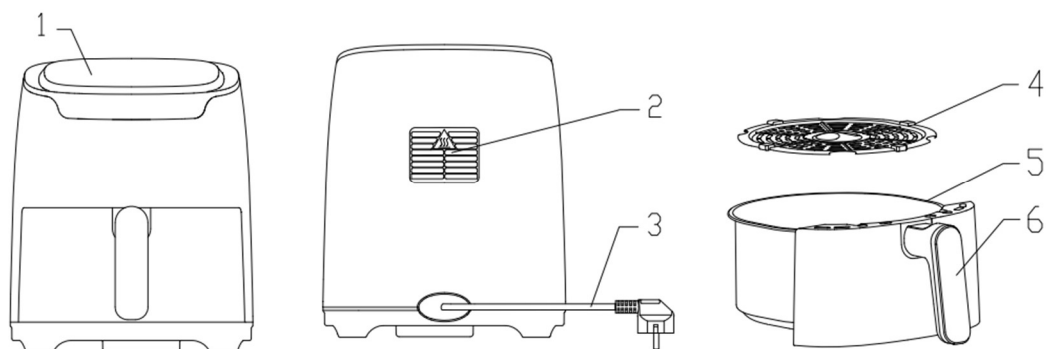
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Das Gerät kann nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem, z. B. einer Fernbedienungssteckdose, betrieben werden.
- Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist und dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder auf ein anderes Gerät. Lassen Sie um das Gerät herum einen Freiraum von mindestens 10 cm. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Vermeiden Sie es, das Gerät zu berühren, während es sich aufheizt. Einige Teile des Geräts werden sehr heiß. Der Griff und der Temperaturkontrollbildschirm leiten keine Wärme.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts und legen Sie keine Utensilien hinein.
- Tauchen oder spülen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte Wasser in das Gerät eindringen, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät von einem qualifizierten Fachmann reparieren.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf.

- Lassen Sie alle Zutaten im Korb oder in der Schüssel, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Um einen Stromschlag oder Kurzschluss zu vermeiden, darf keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen.
- Decken Sie den Luftein- und -auslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur Benutzung des Geräts erhalten haben und alle damit verbundenen Risiken und Vorsichtsmaßnahmen vollständig verstehen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
- Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer vom Stromnetz.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts niemals scharfe oder raue Gegenstände, da diese die antihafbeschichtete Oberfläche der Kochfelder beschädigen können.
- Reinigen Sie das Gerät immer nach dem Gebrauch. Ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist, versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Bei unsachgemäßer Reparatur und Installation besteht die Gefahr eines Stromschlags bei der Benutzung des Geräts. Bringen Sie das Gerät zum autorisierten Kundendienst des Herstellers oder zu einer ähnlich qualifizierten Person, um den Fehler überprüfen und beheben zu lassen.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht direkt vom Hersteller stammt. Sie können Feuer, einen elektrischen Schlag oder andere Verletzungsrisiken verursachen.
- Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt. Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke verwendet, verliert es die Garantiebedingungen, unter die es fällt.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Fläche steht. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners, eines beheizten Ofens.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn der Behälter mit Öl gefüllt ist, da es sich um einen brennbaren Stoff handelt, der einen Brand verursachen kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die in diesem Handbuch beschriebenen.
- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Schüssel aus dem Gerät nehmen.

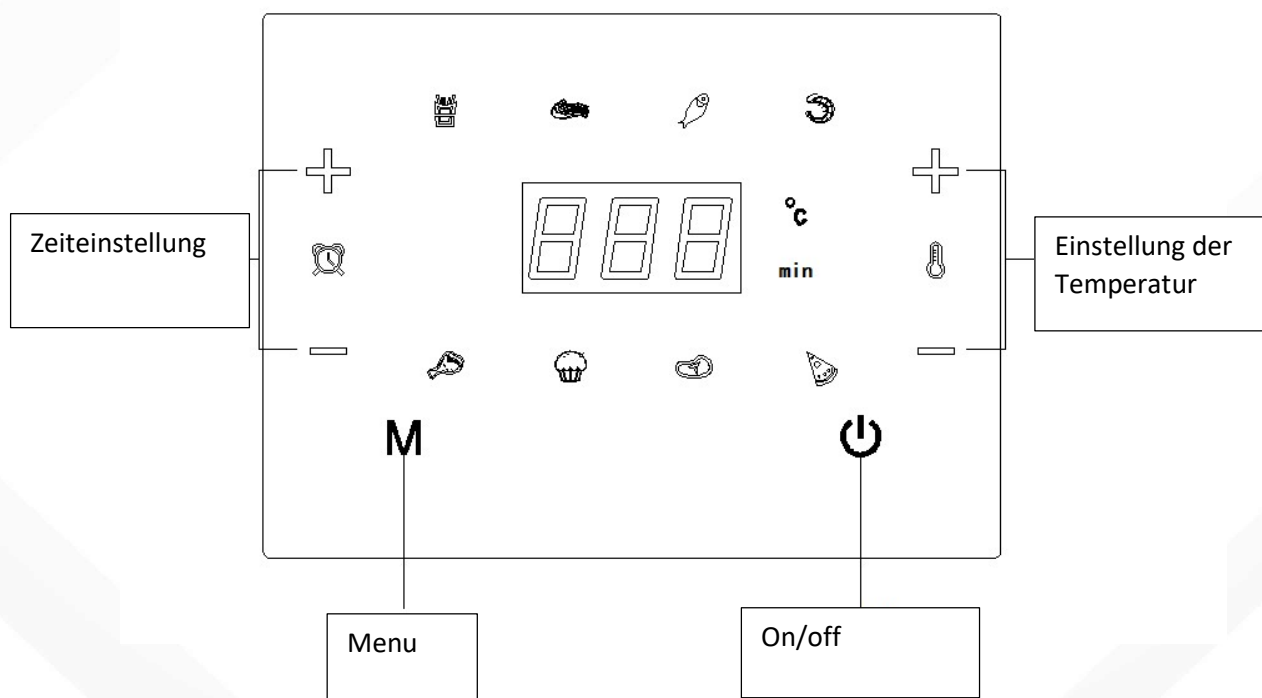
RESIDUELLES RISIKO

Auch bei bestimmungsgemäßer Verwendung des Geräts und bei Beachtung aller Hinweise in dieser Anleitung können Restrisiken nicht ausgeschlossen werden. Verwenden Sie beim Betrieb des Geräts Ihren gesunden Menschenverstand. Vorsicht ist geboten.

LISTE DER KOMPONENTEN UND KONSTRUKTION



1	Bedienfeld	4	Pan
2	Luftauslass	5	Schale
3	Kabel	6	Handgriff



VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Nehmen Sie die fettfreie Fritteuse aus der Verpackung.
- Entfernen Sie alle Sicherheitsmaterialien, Aufkleber oder Etiketten.
- Stellen Sie sicher, dass keine der Komponenten beschädigt ist.
- Reinigen Sie den Korb und die Schüssel mit heißem Wasser und Spülmittel und einem weichen Schwamm oder Tuch und wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch oder einem trockenen Tuch trocken.
- Wischen Sie das Gerät mit einem sauberen, weichen Tuch ab. Es ist nicht nötig, Öl und Fett zum Braten in die Pfanne zu geben, da das Gerät mit Heißluft arbeitet.
- Prüfen Sie vor dem Anschluss, ob die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Schließen Sie die fettfreie Fritteuse an die Stromversorgung an und überprüfen Sie, ob die LED-Anzeige leuchtet.
- Das Gerät ist einsatzbereit.

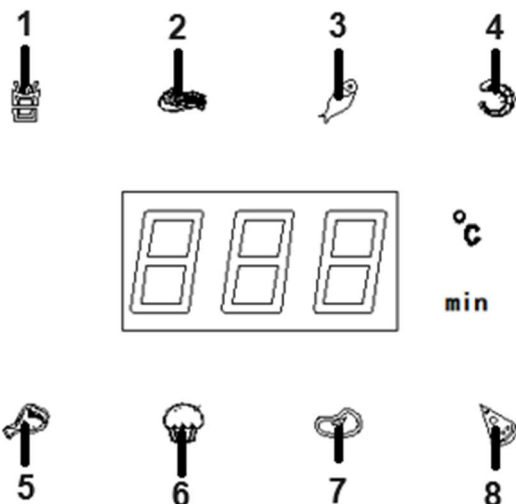
Hinweis: Wenn Sie den Toaster zum ersten Mal in Betrieb nehmen, kann sich ein leichter Rauchsleier bilden. Dies ist normal, da sich die internen Komponenten zunächst aufheizen. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der ersten Benutzung sorgfältig durch.

BETRIEB DES GERÄTS

1. Stellen Sie die fettfreie Fritteuse auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien.
2. Um das Gerät einzuschalten, drücken Sie die Einschalttaste. 
3. Heizen Sie das Gerät 3 Minuten lang auf. Drücken Sie erneut auf die Einschalttaste, um das Gerät zu starten und es allmählich aufzuheizen. Nach dem Erhitzen die Pfanne vorsichtig aus der fettfreien Fritteuse nehmen.
4. Geben Sie die Zutaten in den Korb und stellen Sie den Korb mit der Schüssel in die Maschine.
5. Wählen Sie mit der Taste das entsprechende Programm für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten, und drücken Sie die Taste erneut. Sie können die Garzeit und die Temperatur mit den entsprechenden Tasten + und - individuell einstellen.

- Kleine Produkte erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Das Schütteln oder Wenden kleinerer Produkte nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Produkte nicht ungleichmäßig gebraten werden.
- Wenn Sie die frischen Kartoffeln noch ein paar Minuten mit etwas Öl anbraten, erhalten Sie eine knusprige Kruste.
- Extrem fettfreie Produkte wie z.B. Würstchen dürfen nicht in der Fritteuse zubereitet werden.
- Wenn auf der Produktverpackung steht, dass es im Ofen zubereitet werden soll, können Sie dafür eine fettfreie Fritteuse verwenden.
- Die optimale Menge an knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie Fertigteig für schnelle und einfache Snacks. Fertigteig erfordert auch weniger Vorbereitungszeit als selbstgemachter Teig.

Beschreibung der Betriebsarten:



No	Name des Modus	Betriebszeit (Minuten)	Temperatur(°C)
1	Gebraten	15	190
2	Schweinefleisch	12	180
3	Fisch	20	180
4	Krabben	12	180
5	Hühnerbeine	20	180
6	Torten	15	180
7	Steaks	10	180
8	Pizza	15	180

Bitte beachten Sie, dass die Backzeit je nach Portionsgröße, Fleischsorte oder Benutzerpräferenz variieren kann. Der Grad des Backens sollte überwacht werden.

	Mindest- und Höchstgewicht (g)	Zubereitungszeit (min.)	Temp. (°C/°F)	Schütteln oder Kippen der Produkte	Zusätzliche Informationen
Kartoffeln und Pommes frites					
Kurzgefrorene Chips	300-400	18-25	200/395	Ja	
Langgefrorene Chips	300-400	20-25	200/395	Ja	
Kartoffelkasserolle	500	20-25	200/395	Ja	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-500	10-20	180/355	No	
Schweinekoteletts	100-500	10-20	180/355	No	

Hamburger	100-500	10-20	180/355	No	
Wurst im Blätterteig	100-500	13-15	200/395	No	
Hähnchenschenkel	100-500	25-30	180/355	No	
Hühnerbrust	100-500	15-20	180/355	No	
Imbisse					
Saigon	100-400	8-10	200/395	Ja	Verwendung von Fertigerzeugni ssen
Gefrorene Chicken Nuggets	100-500	10-15	200/395	Ja	
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200/395	No	
Gefrorenes Paniermehl	100-400	8-10	180/355	No	
Käse-Snacks					
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160/320	No	
Backwaren					
Torte	300	20-25	160/320	No	Verwenden Sie eine zusätzliche Backform
Quiche	400	20-22	180/355	No	
Muffins	300	15-18	200/395	No	Verwenden Sie eine Backform/Backs chüssel
Süße Snacks	400	20	160/320	No	

SPEZIFIKATION

Nennleistung/Maximalleistung	1400W
Spannung und Frequenz	220-240V/50-60Hz

REINIGUNG UND WARTUNG

Verwenden Sie niemals ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Antihafbeschichtung der Platten beschädigen können.

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät in geöffneter Stellung und warten Sie, bis es abgekühlt ist.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein. Geben Sie es nicht in die Spülmaschine.
- Bevor Sie den Korb und die Schüssel reinigen, entfernen Sie zunächst überschüssiges Öl mit einem Papiertuch.
- Verwenden Sie einen Holz- oder Kunststoffspatel, um Speisereste aus dem Korb oder der Schüssel zu entfernen (z. B. verfestigten Käse). Verwenden Sie keine metallischen, scharfen oder rauen Werkzeuge.
- Reinigen Sie den Korb und die Schüssel mit einem feuchten, weichen Tuch oder Schwamm. Reinigen Sie die Oberfläche der Kochfelder nicht mit rauen Scheuertüchern oder Stahlwolle, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.
- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch. Reinigen Sie das Äußere nicht mit rauen Scheuertüchern oder Stahlwolle, da diese die Oberfläche beschädigen können. Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Vergewissern Sie sich vor der Lagerung des Geräts, dass es kühl und trocken ist.
- Das Netzkabel kann zur Aufbewahrung um den Boden des Sockels gewickelt werden.

VERWENDUNG



Das Gerät darf nicht zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden. Um die schädlichen Auswirkungen von Abfällen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, ist es verboten, gebrauchte Geräte zusammen mit anderen Abfällen zu entsorgen. Jeder Benutzer ist verpflichtet, solche Geräte an einer Sammelstelle abzugeben.

GARANTIE

Die in den einzelnen Ländern geltenden Garantiebedingungen wurden von unseren jeweiligen nationalen Vertriebspartnern veröffentlicht. Wir reparieren eventuelle Mängel an Ihrem Gerät innerhalb der Garantiezeit kostenlos, sofern die Mängel auf Material- oder Verarbeitungsfehler zurückzuführen sind. Garantieansprüche sind an Ihren Händler oder das nächstgelegene autorisierte Kundendienstzentrum zu richten und durch Kaufbelege zu belegen.

INTRODUCERE

Citiți acest manual înainte de asamblarea, montarea și utilizarea aparatului. Acesta trebuie respectat pentru a evita situațiile care pot duce la deteriorarea aparatului sau la rănirea sau chiar moartea utilizatorului și a persoanelor din apropiere. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau incorectă a aparatului.

Păstrați manualul pentru consultări ulterioare

REGULI DE SIGURANȚĂ

Înainte de a utiliza dispozitivul, citiți cu atenție instrucțiunile și păstrați-le pentru referințe ulterioare.

ATENȚIE! În timpul funcționării, aburul fierbinte se degajă prin ieșirile de aer. Păstrați-vă mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de ieșirile de aer.

Pericol de arsuri! De asemenea, aveți grijă la aburul fierbinte și la aerul care iese din cameră atunci când scoateți vasul din aparat. Atunci când aparatul se încălzește, evitați să-l atingeți, deoarece devine foarte fierbinte. Dacă este necesar, folosiți mânere sau mănuși pentru cuptor. Așteptați până când aparatul se răcește complet înainte de a-l depozita!

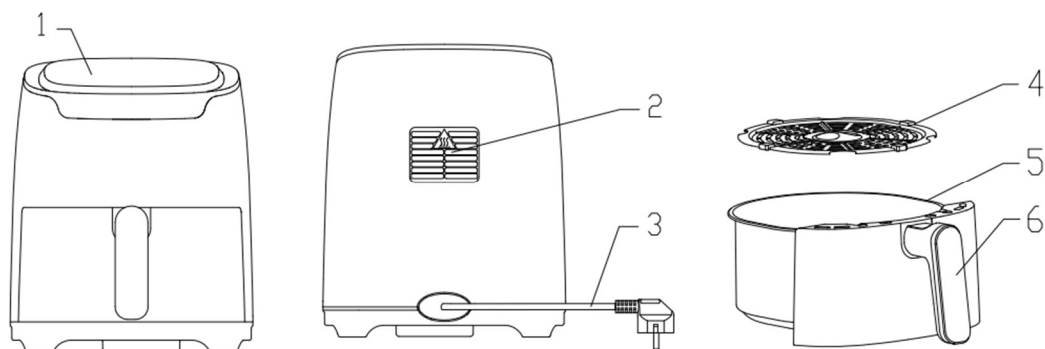
- Înainte de a conecta aparatul, verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța de identificare a aparatului corespunde cu tensiunea de rețea locală.
- Aparatul nu poate fi acționat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat, de exemplu, o priză de telecomandă.
- Asigurați-vă întotdeauna că aparatul este conectat la o priză electrică cu împământare și că ștecherul este introdus corect în priza electrică.
- Dispozitivul este destinat exclusiv uzului casnic. Nu utilizați dispozitivul în aer liber.
- Nu așezați aparatul direct pe un perete sau deasupra unui alt aparat. Lăsați cel puțin 10 cm de spațiu liber în jurul aparatului. Nu așezați nimic deasupra aparatului.
- Evitați să atingeți aparatul în timp ce se încălzește. Unele părți ale aparatului devin foarte fierbinți. Mânerul și ecranul de control al temperaturii nu conduc căldura.
- Nu atingeți niciodată interiorul aparatului și nu introduceți ustensile în el.
- Nu scufundați sau clătiți niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid. Dacă intră apă în aparat, deconectați imediat ștecherul de la rețeaua electrică și trimiteți aparatul la un specialist calificat pentru reparații.
- Nu conectați dispozitivul și nu acționați panoul de comandă cu mâinile umede.
- Nu așezați aparatul pe sau în apropierea materialelor inflamabile.
- Păstrați toate ingredientele în coș sau castron pentru a preveni contactul acestora cu elementele de încălzire.
- Pentru a evita un șoc electric sau un scurtcircuit, nu lăsați niciun lichid să pătrundă în aparat.
- Nu acoperiți intrarea și ieșirea de aer în timp ce aparatul este în funcțiune.
- Aparatul poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă acestea au primit supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului și dacă înțeleg pe deplin toate riscurile și măsurile de precauție implicate. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat. Este necesară o supraveghere atentă atunci când aparatul este utilizat de către sau în apropierea copiilor.
- Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul.
- Deconectați întotdeauna dispozitivul de la sursa de alimentare după utilizare.
- Nu folosiți niciodată obiecte ascuțite sau aspre pentru a curăța aparatul, deoarece acestea pot deteriora suprafața antiaderentă a plitelor.

- Curățați întotdeauna aparatul după utilizare. Scoateți mai întâi ștecherul din priza electrică și lăsați aparatul să se răcească.
- În cazul în care cablul de alimentare sau aparatul este deteriorat, nu încercați să îl reparați singur. Reparațiile și instalarea necorespunzătoare pot crea un risc de electrocutare în timpul utilizării aparatului. Duceți aparatul la un centru de service autorizat de producător sau la o persoană cu calificare similară pentru a verifica și repara defecțiunea.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu provin direct de la producător. Acestea pot provoca incendii, șocuri electrice sau alte riscuri de rănire.
- Echipamentul este destinat exclusiv uzului casnic. În cazul în care este utilizat în scopuri comerciale, echipamentul pierde condițiile de garanție de care este acoperit.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne pe marginea unei mese sau a unui blat și nu atingeți suprafețe fierbinți.
- Asigurați-vă că unitatea este așezată pe o suprafață orizontală, plană și stabilă. Nu așezați unitatea pe sau în apropierea materialelor combustibile.
- Nu așezați aparatul pe sau în apropierea unui arzător electric sau cu gaz fierbinte, a unui cuptor încălzit.
- Nu mutați dispozitivul în timpul utilizării
- Acordați o atenție deosebită dacă recipientul este umplut cu ulei, deoarece acesta este o substanță inflamabilă și poate provoca un incendiu.
- Nu utilizați dispozitivul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual.
- Scoateți imediat ștecherul din priză dacă vedeți că din aparat iese fum închis. Așteptați până când emisia de fum încetează înainte de a scoate vasul din aparat.

RISCUZ REZIDUAL

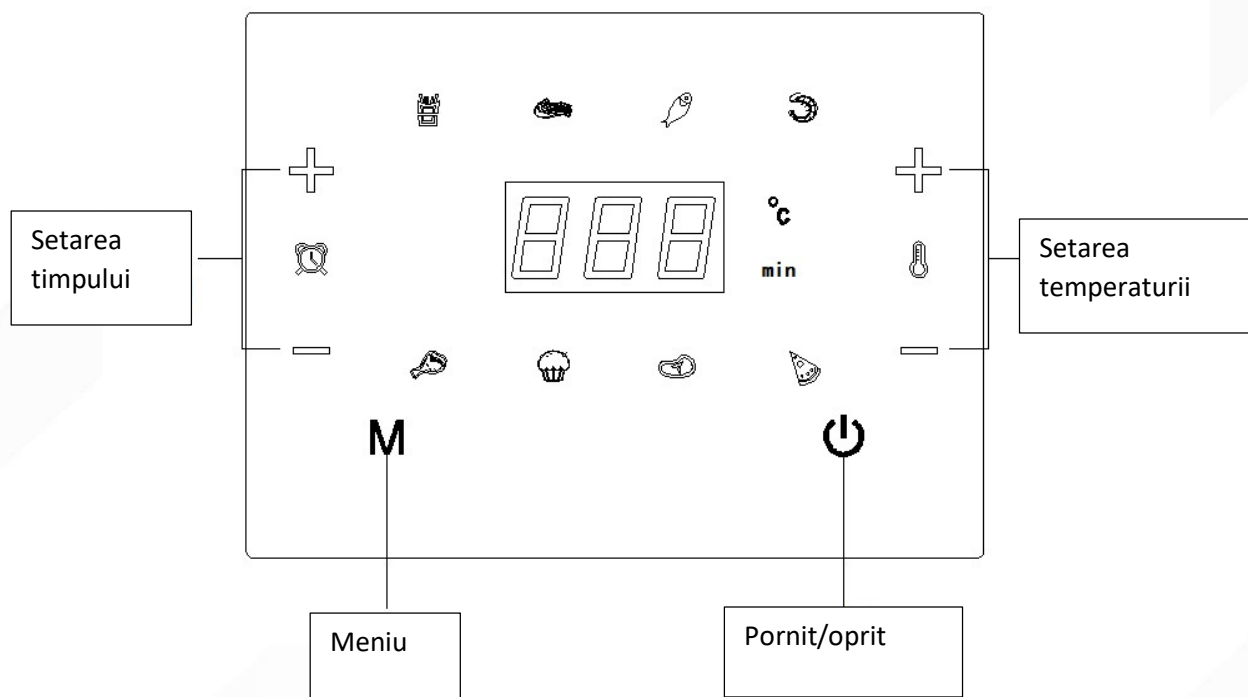
Chiar dacă aparatul este utilizat în scopul pentru care a fost conceput și dacă sunt respectate toate instrucțiunile din aceste instrucțiuni, nu este posibil să se elimine riscurile reziduale. Folosiți bunul simț atunci când utilizați aparatul. Trebuie să se manifeste prudență.

LISTA DE COMPONENTE ȘI CONSTRUCȚIE



1	Panou de control	4	Pan
---	------------------	---	-----

2	leșire de aer	5	Bol
3	Cablu	6	Mâner



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Scoateți friteuza fără grăsimi din ambalaj.
- Îndepărtați toate materialele de securitate, autocolantele sau etichetele.
- Asigurați-vă că niciuna dintre componente nu este deteriorată.
- Curățați coșul și bolul cu apă caldă și detergent și un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-le cu un prosop de hârtie sau o cârpă uscată.
- Ștergeți aparatul cu o cârpă curată și moale. Nu este nevoie să umpleți tigaia cu ulei și grăsime pentru prăjire, deoarece aparatul funcționează cu ajutorul tehnologiei aerului cald.
- Înainte de conectare, verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța de identificare a aparatului corespunde cu tensiunea de rețea locală.
- Conectați aparatul de prăjit fără grăsimi la sursa de alimentare și verificați dacă ecranul LED este aprins.
- Dispozitivul este gata de utilizare.

Notă: Când utilizați cuptorul prăjitor de pâine pentru prima dată, este posibil să apară o ușoară brumă de fum. Acest lucru este normal din cauza încălzirii inițiale a componentelor interne. Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza pentru prima dată.

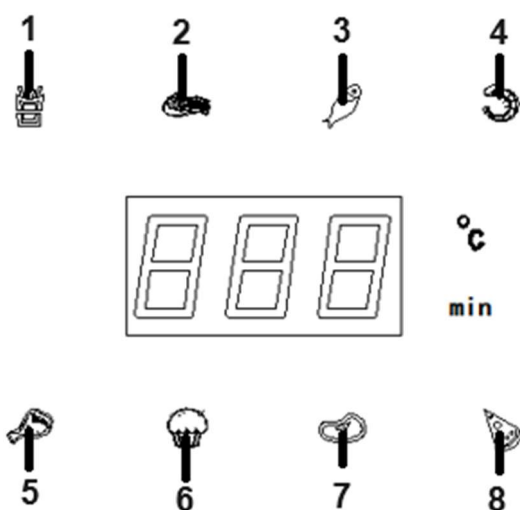
FUNCȚIONAREA DISPOZITIVULUI

1. Așezați friteuza fără grăsimi pe o suprafață stabilă, orizontală și plană. Nu așezați aparatul pe sau lângă materiale combustibile.

2. Pentru a porni dispozitivul, apăsați butonul de alimentare. 
3. Încălziți aparatul timp de 3 minute. Apăsați din nou butonul de pornire pentru a porni aparatul și pentru a-l încălzi treptat. Odată încălzit, scoateți cu grijă tigaia din friteuza fără grăsimi.
4. Așezați ingredientele în coș, apoi puneți coșul cu tava în aparat.
5. Selectați programul adecvat pentru ingredientele care urmează să fie gătite cu ajutorul butonului **M** și apăsați din nou . Vă puteți personaliza timpul de gătire și setările de temperatură, reglându-le cu ajutorul butoanelor dedicate + și -.

- Produsele mici necesită, de obicei, un timp de preparare puțin mai scurt decât ingredientele mai mari.
- Agitarea sau răsturnarea produselor mai mici la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul final și poate ajuta la prevenirea prăjirii neuniforme a produselor.
- Adăugarea unui pic de ulei la cartofii proaspeți și prăjirea lor pentru încă câteva minute va ajuta la obținerea unei cruste crocante.
- Produsele extrem de lipsite de grăsimi, cum ar fi cârnații, nu trebuie să fie preparate în friteuză.
- În cazul în care ambalajul produsului spune să îl pregătiți în cuptor, puteți folosi în acest scop o friteuză fără grăsime.
- Cantitatea optimă de cartofi prăjiți crocanți care se prepară este de 500 de grame.
- Folosiți aluat gata preparat pentru gustări rapide și ușoare. Aluatul gata preparat necesită, de asemenea, mai puțin timp de pregătire decât cel făcut în casă.

Descrierea modurilor de funcționare:



No	Denumirea modului	Timp de funcționare (minute)	Temperatură (°C)
1	Prăjit în franceză	15	190
2	Carne de porc	12	180
3	Pește	20	180
4	Creveți	12	180
5	Picioare de pui	20	180
6	Torturi	15	180
7	Fripturi	10	180
8	Pizza	15	180

Vă rugăm să rețineți că timpul de coacere poate varia în funcție de mărimea porției, de tipul de carne sau de preferințele utilizatorului. Nivelul de coacere trebuie monitorizat.

	Greutate a minimă și maximă (g)	Timp de pregătire (min.)	Temp. (°C/°F)	Agitarea sau răsturnar ea produsel or	Informații suplimentare
Cartofi și chipsuri					
Chipsuri scurt-congelate	300-400	18-25	200/395	Da	
Chipsuri congelate pe termen lung	300-400	20-25	200/395	Da	
Caserolă de cartofi	500	20-25	200/395	Da	
Carne și păsări de curte					
Steak	100-500	10-20	180/355	Nu	
Cotlete de porc	100-500	10-20	180/355	Nu	
Hamburger	100-500	10-20	180/355	Nu	
Cârnați în patiserie	100-500	13-15	200/395	Nu	
Coapse de pui	100-500	25-30	180/355	Nu	
Piept de pui	100-500	15-20	180/355	Nu	
Gustări					
Saigons	100-400	8-10	200/395	Da	Utilizarea produselor gata făcute
Nuggets de pui congelate	100-500	10-15	200/395	Da	
Batoane de pește congelate	100-400	6-10	200/395	Nu	
Pesmet congelat	100-400	8-10	180/355	Nu	
gustări de brânză					
Legume umplute	100-400	10	160/320	Nu	
Produse de patiserie					
Tort	300	20-25	160/320	Nu	Folosiți o formă de copt suplimentară
Quiche	400	20-22	180/355	Nu	
Brioșe	300	15-18	200/395	Nu	

Gustări dulci	400	20	160/320	Nu	Folosiți o tavă de copt/un vas de copt
---------------	-----	----	---------	----	--

SPECIFICAȚIE

Putere nominală/maximă	1400W
Tensiune și frecvență	220-240V/50-60Hz

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Nu folosiți niciodată detergenți caustici sau abrazivi, deoarece pot deteriora stratul antiaderent al plăcilor.

- Înainte de curățare, deconectați aparatul de la alimentarea cu energie electrică.
- Lăsați dispozitivul în poziția deschis și așteptați până când se răcește.
- Nu scufundați niciodată dispozitivul în apă. Nu îl introduceți în mașina de spălat vase.
- Înainte de a curăța coșul și bolul, îndepărtați mai întâi excesul de ulei cu o bucată de prosop de hârtie.
- Folosiți o spatulă de lemn sau de plastic pentru a îndepărta resturile alimentare din coș sau din bol (de exemplu, brânza solidificată). Nu utilizați unelte metalice, ascuțite sau aspre.
- Curățați coșul și bolul cu o cârpă moale și umedă sau cu un burete. Nu curățați suprafața plitelor de gătit cu cârpe aspre sau cu vată de oțel, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.
- Curățați exteriorul unității cu o cârpă umedă. Nu curățați exteriorul cu cârpe aspre de curățat sau cu vată de oțel, deoarece acestea pot deteriora finisajul. Nu scufundați în apă sau în alte lichide.
- Înainte de a depozita dispozitivul, asigurați-vă că acesta este răcoros și uscat.
- Cablul de alimentare poate fi înfășurat în jurul părții inferioare a bazei pentru depozitare.

UTILIZARE



Dispozitivul nu trebuie să fie eliminat în același mod ca și restul deșeurilor. Pentru a preveni efectele nocive ale deșeurilor asupra mediului și sănătății umane, este interzisă depozitarea echipamentelor uzate împreună cu alte deșeuri. Fiecare utilizator este obligat să returneze astfel de echipamente la un punct de colectare.

GARANȚIE

Termenii garanției aplicabile în fiecare țară au fost publicați de distribuitorii noștri naționali respectivi. Vom repara gratuit eventualele defecțiuni ale aparatului dumneavoastră în perioada de garanție, în măsura în care defecțiunile sunt cauzate de vicii de material sau defecte de fabricație. Cererile de garanție trebuie adresate distribuitorului dumneavoastră sau celui mai apropiat centru autorizat de servicii pentru clienți și trebuie să fie însoțite de documente justificative de achiziție.

INTRODUCTION

Lisez ce manuel avant d'assembler, de monter et d'utiliser l'appareil. Il doit être respecté afin d'éviter des situations susceptibles d'endommager l'appareil ou de blesser, voire de tuer, l'utilisateur et les personnes se trouvant à proximité. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation inappropriée ou incorrecte de l'appareil.

Conservez le manuel pour toute référence ultérieure

RÈGLES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les instructions et conservez-les pour vous y référer ultérieurement.

ATTENTION ! De la vapeur chaude s'échappe des sorties d'air pendant le fonctionnement de l'appareil. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des sorties d'air.

Risque de brûlure ! Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds qui s'échappent de la chambre lorsque vous retirez le bol de l'appareil. Lorsque l'appareil chauffe, évitez de le toucher car il devient très chaud. Si nécessaire, utilisez des poignées ou des gants de cuisine. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le ranger!

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- L'appareil ne peut pas être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé, par exemple une prise de commande à distance.
- Veillez toujours à ce que l'appareil soit branché sur une prise électrique avec mise à la terre et à ce que la fiche soit correctement insérée dans la prise électrique.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne placez pas l'appareil directement contre un mur ou sur un autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace libre autour de l'appareil. Ne placez rien sur l'appareil.

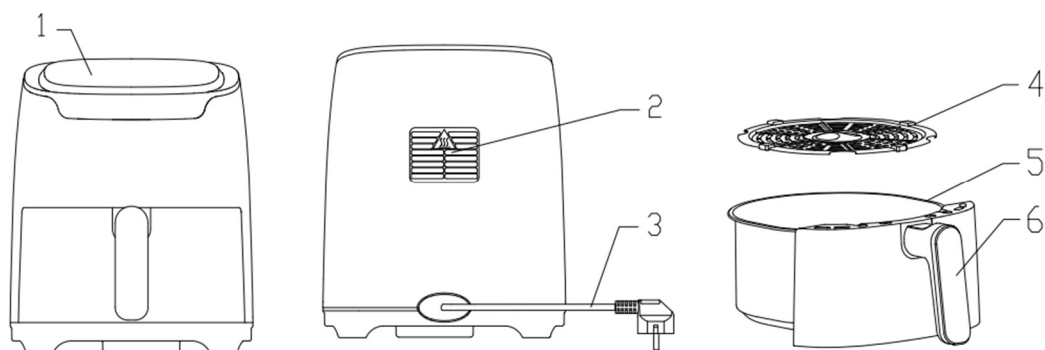
- Évitez de toucher l'appareil pendant qu'il chauffe. Certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes. La poignée et l'écran de contrôle de la température ne conduisent pas la chaleur.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil et ne placez jamais d'ustensiles à l'intérieur.
- Ne jamais immerger ou rincer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la prise de courant et faites réparer l'appareil par un spécialiste qualifié.
- Ne pas brancher l'appareil ou utiliser le panneau de commande avec des mains mouillées.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables.
- Gardez tous les ingrédients dans le panier ou le bol pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Pour éviter tout choc électrique ou court-circuit, ne laissez aucun liquide pénétrer dans l'appareil.
- Ne pas couvrir l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu un encadrement ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent parfaitement tous les risques et toutes les précautions à prendre. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique après l'avoir utilisé.
- N'utilisez jamais d'objets pointus ou rugueux pour nettoyer l'appareil, car ils pourraient endommager la surface antiadhésive des plaques de cuisson.
- Nettoyez toujours l'appareil après l'avoir utilisé. Débranchez d'abord la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.
- Si le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé, n'essayez pas de le réparer vous-même. Une réparation ou une installation incorrecte peut entraîner un risque d'électrocution lors de l'utilisation de l'appareil. Apportez l'appareil au centre de service agréé du fabricant ou à une personne de qualification similaire pour faire vérifier et réparer la panne.
- N'utilisez jamais d'accessoires ne provenant pas directement du fabricant. Ils peuvent provoquer des incendies, des chocs électriques ou d'autres risques de blessures.
- L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. S'il est utilisé à des fins commerciales, l'appareil perd les conditions de garantie dont il bénéficie.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir et ne touchez pas de surfaces chaudes.
- Veillez à ce que l'appareil soit placé sur une surface horizontale, plane et stable. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, d'un four chauffé ou d'une cheminée.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation
- Faites particulièrement attention si le conteneur est rempli d'huile, car il s'agit d'une substance inflammable qui peut provoquer un incendie.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.

- Retirez immédiatement la fiche de la prise de courant si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la cuvette de l'appareil.

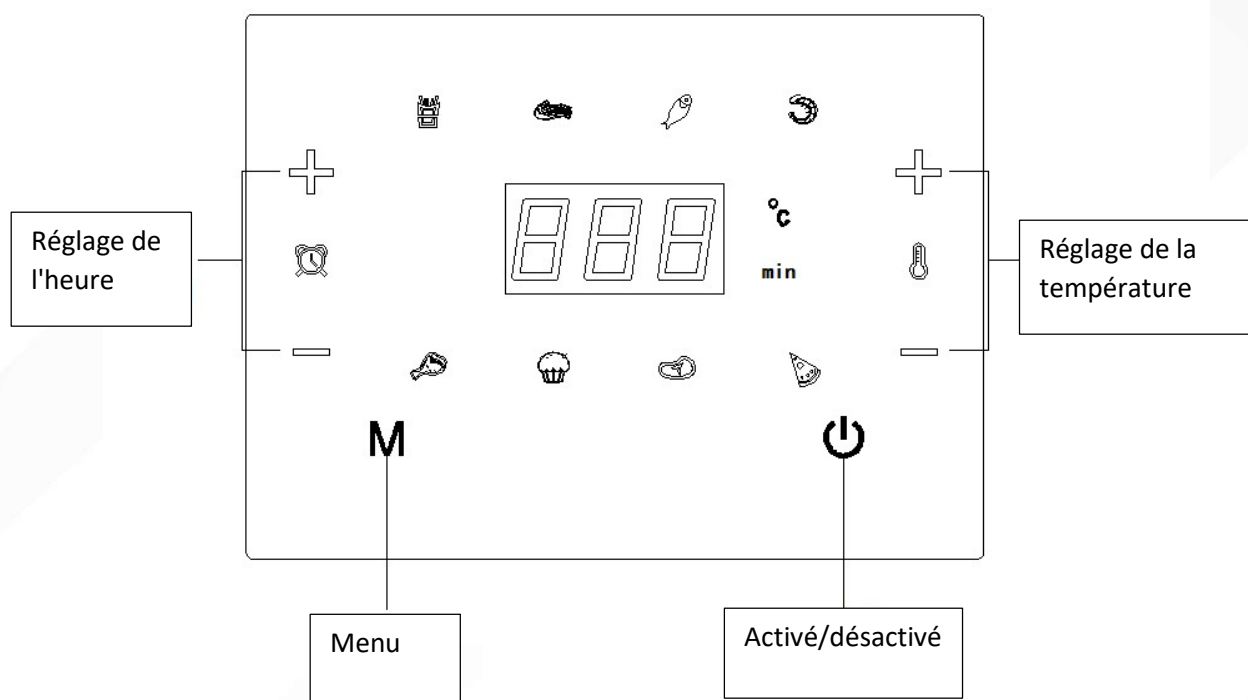
RISQUE RÉSIDUEL

Même si l'appareil est utilisé conformément à sa destination et que toutes les directives de ce mode d'emploi sont respectées, il n'est pas possible d'éliminer les risques résiduels. Faites preuve de bon sens lorsque vous utilisez l'appareil. Il convient d'être prudent.

LISTE DES COMPOSANTS ET CONSTRUCTION



1	Panneau de contrôle	4	Pan
2	Sortie d'air	5	Bol
3	Câble	6	Poignée



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer la friteuse sans graisse de son emballage.
- Retirer tous les matériaux de sécurité, les autocollants ou les étiquettes.
- S'assurer qu'aucun des composants n'est endommagé.
- Nettoyez le panier et le bol avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle et une éponge ou un chiffon doux, puis essuyez-les avec une serviette en papier ou un chiffon sec.
- Essuyez l'appareil avec un chiffon propre et doux. Il n'est pas nécessaire de remplir la poêle d'huile et de graisse pour la friture, car l'appareil fonctionne grâce à la technologie de l'air chaud.
- Avant de procéder au branchement, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- Branchez la friteuse sur l'alimentation électrique et vérifiez que l'écran LED est allumé.
- L'appareil est prêt à l'emploi.

Remarque : Lors de la première utilisation du grille-pain four, un léger voile de fumée peut apparaître. Ce phénomène est normal et est dû au chauffage initial des composants internes. Veuillez lire attentivement ces instructions avant la première utilisation.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

1. Placez la friteuse non grasse sur une surface stable, horizontale et plane. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles.
2. Pour allumer l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation. 

3. Faites chauffer l'appareil pendant 3 minutes. Appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation pour démarrer l'appareil et le faire chauffer progressivement. Une fois l'appareil réchauffé, retirez avec précaution le panier de la friteuse sans graisse.

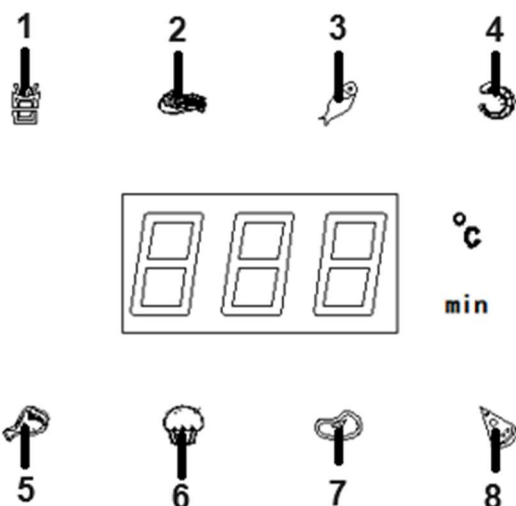
4. Placez les ingrédients dans le panier, puis placez le panier avec le plateau dans la machine.

5. Sélectionnez le programme approprié pour les ingrédients à cuire à l'aide des

touches **M** et appuyez à nouveau sur . Vous pouvez personnaliser vos propres réglages de temps de cuisson et de température en les ajustant à l'aide des boutons + et - dédiés.

- Les petits produits nécessitent généralement un temps de préparation un peu plus court que les ingrédients plus importants.
- Secouer ou retourner les petits produits à la moitié du temps de préparation permet d'optimiser le résultat final et d'éviter que les produits ne soient pas uniformément frits.
- Ajouter un peu d'huile aux pommes de terre fraîches et les faire frire pendant quelques minutes supplémentaires permet d'obtenir une croûte croustillante.
- Les produits très dégraissés tels que les saucisses ne doivent pas être préparés dans la friteuse.
- Si l'emballage du produit indique qu'il faut le préparer au four, vous pouvez utiliser une friteuse sans matière grasse à cet effet.
- La quantité optimale de frites croustillantes à préparer est de 500 grammes..
- Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour des en-cas rapides et faciles à préparer. Les pâtes prêtes à l'emploi nécessitent également moins de temps de préparation que les pâtes faites maison.

Description des modes de fonctionnement:



No	Nom du mode	Durée de fonctionnement (minutes)	Température (°C)
1	Frites	15	190
2	Porc	12	180
3	Poisson	20	180

4	Crevettes	12	180
5	Cuisses de poulet	20	180
6	Gâteaux	15	180
7	Steaks	10	180
8	Pizza	15	180

Veillez noter que le temps de cuisson peut varier en fonction de la taille de la portion, du type de viande ou des préférences de l'utilisateur. Le niveau de cuisson doit être surveillé.

	Poids minimal et maximal (g)	Temps de préparation (min.)	Temp. (°C/°F)	Secouer ou incliner les produits	Informations complémentaires
Pommes de terre et frites					
Chips surgelés	300-400	18-25	200/395	Yes	
Chips surgelés	300-400	20-25	200/395	Yes	
Ragoût de pommes de terre	500	20-25	200/395	Yes	
Viande et volaille					
Steak	100-500	10-20	180/355	No	
Côtelettes de porc	100-500	10-20	180/355	No	
Hamburger	100-500	10-20	180/355	No	
Saucisse en pâte	100-500	13-15	200/395	No	
Cuisses de poulet	100-500	25-30	180/355	No	
Blanc de poulet	100-500	15-20	180/355	No	
En-cas					
Saigons	100-400	8-10	200/395	Yes	Utilisation de produits prêts à l'emploi
Nuggets de poulet surgelés	100-500	10-15	200/395	Yes	
Doigts de poisson surgelés	100-400	6-10	200/395	No	
Chapelure surgelée	100-400	8-10	180/355	No	

snacks au fromage					
Légumes farcis	100-400	10	160/320	No	
Produits de boulangerie					
Gâteau	300	20-25	160/320	No	Utiliser un moule supplémentaire
Quiche	400	20-22	180/355	No	
Muffins	300	15-18	200/395	No	Utiliser un moule/plat de cuisson
En-cas sucrés	400	20	160/320	No	

SPECIFICATION

Puissance nominale/maximale	1400W
Tension et fréquence	220-240V/50-60Hz

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne jamais utiliser de nettoyeurs caustiques ou abrasifs, car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

- Avant de procéder au nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laissez l'appareil en position ouverte et attendez qu'il refroidisse.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau. Ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- Avant de nettoyer le panier et le bol, éliminez d'abord l'excès d'huile à l'aide d'un morceau d'essuie-tout.
- Utilisez une spatule en bois ou en plastique pour retirer les débris alimentaires du panier ou du bol (par exemple, le fromage solidifié). N'utilisez pas d'outils métalliques, tranchants ou rugueux.
- Nettoyez le panier et la cuve avec un chiffon doux ou une éponge humide. Ne nettoyez pas la surface des tables de cuisson avec des chiffons rugueux ou de la laine d'acier, car ils risquent d'endommager la couche antiadhésive.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Ne pas nettoyer l'extérieur avec des chiffons rugueux ou de la laine d'acier, qui risqueraient d'endommager la finition. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Avant de ranger l'appareil, assurez-vous qu'il est frais et sec.
- Le cordon d'alimentation peut être enroulé autour de la base pour être rangé.

UTILISATION



L'appareil ne doit pas être éliminé avec le reste des déchets. Afin de prévenir les effets nocifs des déchets sur l'environnement et la santé humaine, il est interdit de placer les appareils usagés avec les autres déchets. Chaque utilisateur est tenu de remettre ces appareils à un point de collecte.

GARANTIE

Les conditions de garantie applicables dans chaque pays ont été publiées par nos distributeurs nationaux respectifs. Nous réparerons gratuitement les éventuels défauts de votre appareil pendant la période de garantie, dans la mesure où ces défauts sont dus à des vices de matériaux ou de fabrication. Les demandes de garantie doivent être adressées à votre revendeur ou au centre de service après-vente agréé le plus proche, accompagnées d'une preuve d'achat.

BEVEZETÉS

A készülék összeszerelése, összeszerelése és használata előtt olvassa el ezt a kézikönyvet. A kézikönyv betartásával elkerülhetők olyan helyzetek, amelyek a készülék károsodásához, illetve a felhasználó és a közelben tartózkodó személyek sérüléséhez vagy akár halálához vezethetnek. A gyártó nem vállal felelősséget a készülék nem megfelelő vagy helytelen használatából eredő károkért. Őrizze meg a kézikönyvet a későbbi használatra.

BIZTONSÁGI SZABÁLYOK

A készülék használata előtt olvassa el figyelmesen a használati utasítást, és őrizze meg a későbbi használatra.

FIGYELEM! Működés közben forró gőz szabadul fel a légkivezető nyílásokból. Tartsa kezét és arcát biztonságos távolságban a gőz és a légkivezető nyílásoktól.

Égési sérülések veszélye! Vigyázzon a kamrából kiáramló forró gőzre és levegőre is, amikor kiveszi a tálat a készülékből. Amikor a készülék felmelegszik, kerülje a készülék megérintését, mert nagyon forróvá válik. Szükség esetén használjon fogantyút vagy sütőkesztyűt. Tárolás előtt várja meg, amíg a készülék teljesen kihűl!

- A készülék csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a készülék címtábláján feltüntetett feszültség megfelel-e a helyi hálózati feszültségnek.

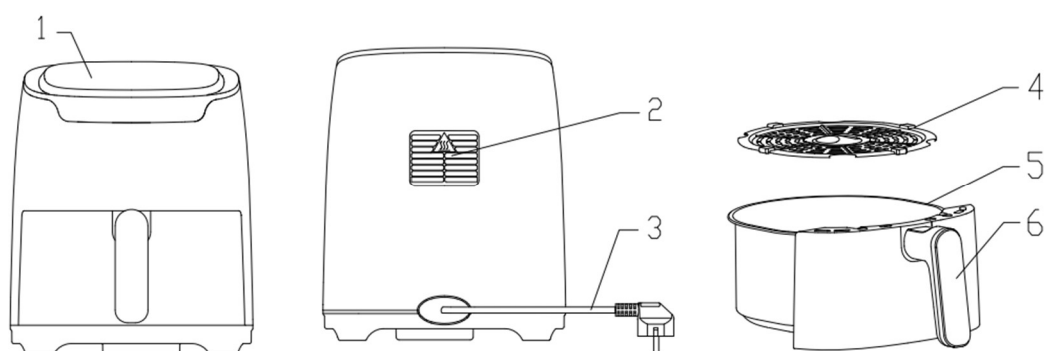
- A készüléket nem lehet külső időzítővel vagy külön távirányítóval, pl. távirányító aljzattal működtetni.
- Mindig győződjön meg arról, hogy a készüléket földelt konnektorba csatlakoztatta, és hogy a dugó megfelelően be van dugva a konnektorba.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra szánják. Ne használja a készüléket kültéren.
- Ne helyezze a készüléket közvetlenül a falhoz vagy egy másik készülék tetejére. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a készülék körül. Ne helyezzen semmit a készülék tetejére.
- Kerülje a készülék megérintését, amíg melegszik. A készülék egyes részei nagyon felforrósodnak. A fogantyú és a hőmérséklet-szabályozó képernyő nem vezeti a hőt.
- Soha ne érintse meg a készülék belsejét, és ne tegyen bele eszközöket.
- Soha ne merítse vagy öblítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ha víz kerül a készülékbe, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót, és a készüléket szakképzett szakemberrel javíttassa meg.
- Ne csatlakoztassa a készüléket vagy kezelje a kezelőpanelt nedves kézzel.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagokra vagy azok közelébe.
- Tartsa az összes hozzávalót a kosárban vagy tálban, hogy azok ne érintkezzenek a fűtőelemekkel.
- Az áramütés vagy rövidzárlat elkerülése érdekében ne engedjen folyadékot a készülékbe.
- A készülék működése közben ne takarja le a levegő be- és kimeneti nyílását.
- A készüléket korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel, illetve tapasztalat és ismeretek hiányával rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy használati utasítást kaptak a készülék használatára vonatkozóan, és teljes mértékben megértették az összes kockázatot és óvintézkedést. A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül. Szoros felügyelet szükséges, ha a készüléket gyermekek használják, vagy ha gyermekek közelében használják.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Használat után mindig válassza le a készüléket a tápegységről.
- Soha ne használjon éles vagy durva tárgyakat a készülék tisztításához, mivel ezek károsíthatják a főzőlapok tapadásmentes felületét.
- Használat után mindig tisztítsa meg a készüléket. Először húzza ki a dugót a konnektorból, és hagyja a készüléket lehűlni.
- Ha a tápkábel vagy a készülék sérült, ne próbálkozzon saját maga a javítással. A nem megfelelő javítás és telepítés áramütés veszélyét okozhatja a készülék használata során. Vigye a készüléket a gyártó hivatalos szervizközpontjába vagy egy hasonlóan képzett személyhez a hiba ellenőrzésére és javítására.
- Soha ne használjon olyan tartozékokat, amelyek nem közvetlenül a gyártótól származnak. Tűzet, áramütést vagy egyéb sérülésveszélyt okozhatnak.
- A berendezés kizárólag háztartási használatra készült. Kereskedelmi célú használat esetén a berendezés elveszíti a rá vonatkozó garanciális feltételeket.
- Ne hagyja, hogy a tápkábel az asztal vagy a munkalap széle fölé lógjon, és ne érjen forró felületekhez.
- Győződjön meg róla, hogy a készülék vízszintes, vízszintes és stabil felületen áll. Ne helyezze a készüléket éghető anyagokra vagy azok közelébe.
- Ne helyezze a készüléket forró gáz- vagy elektromos égőre, fűtött sütőre vagy annak közelébe.
- Ne mozgassa a készüléket használat közben

- Legyen különösen óvatos, ha a tartály olajjal van töltve, mivel az gyúlékony anyag, és tüzet okozhat.
- Ne használja a készüléket a jelen kézikönyvben leírtaktól eltérő célokra.
- Azonnal húzza ki a dugót a konnektorból, ha a készülékből sötét füstöt lát. Várja meg, amíg a füstkibocsátás megszűnik, mielőtt kivenné a tálat a készülékből.

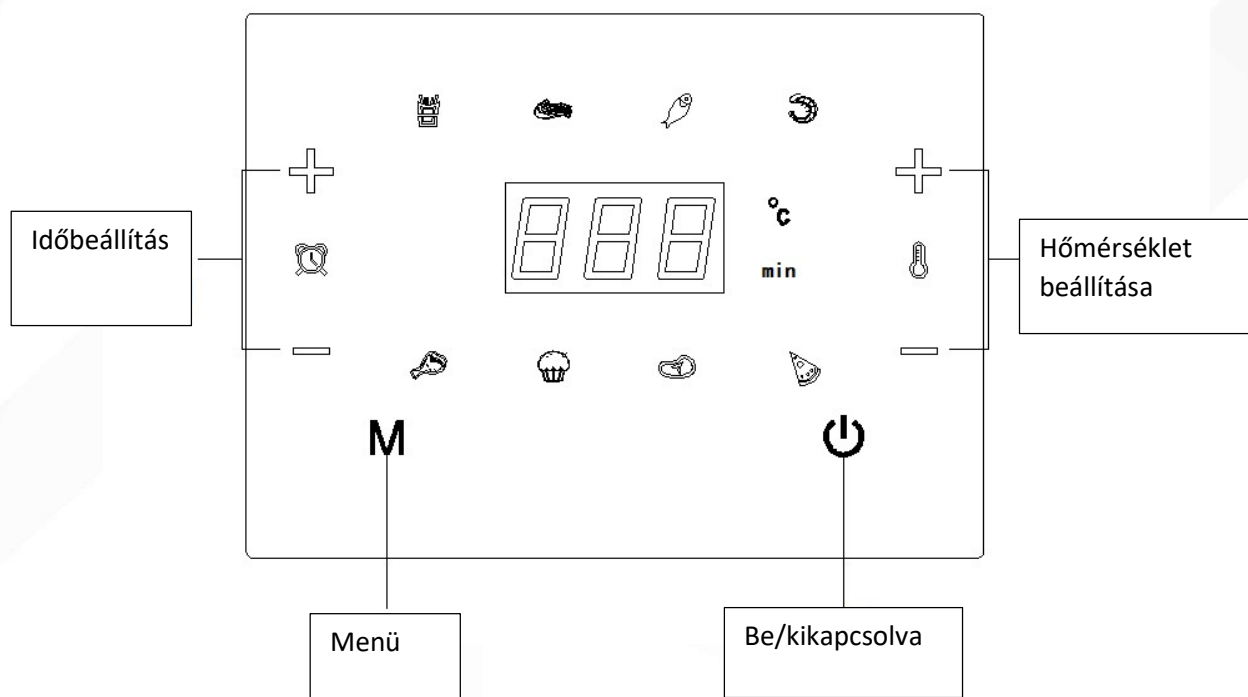
RESIDUÁLIS KOCKÁZAT

Még ha a készüléket rendeltetésszerűen használják is, és betartják a jelen használati utasításban szereplő összes iránymutatást, a fennmaradó kockázatokat nem lehet kiküszöbölni. Használja a józan ésszt a készülék működtetésekor. Óvatosságot kell tanúsítani.

AZ ALKATRÉSZEK LISTÁJA ÉS FELÉPÍTÉSE



1	Vezérlőpanel	4	Pan
2	Levegő kimenet	5	Tál
3	Kábel	6	Fogantyú



AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Vegye ki a zsírmentes sütőt a csomagolásból.
- Távolítsa el minden biztonsági anyagot, matricát vagy címkét.
- Győződjön meg róla, hogy egyik alkatrész sem sérült meg.
- Tisztítsa meg a kosarat és a tálat forró vízzel, mosogatószerrel és puha szivaccsal vagy ruhával, majd törölje szárazra papírtörülővel vagy száraz ruhával.
- Törölje át a készüléket tiszta, puha ruhával. A sütéshez nem kell a serpenyőt olajjal és zsírral feltölteni, mivel a készülék forrólevegő-technológiával működik.
- A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a készülék címtábláján feltüntetett feszültség megfelel-e a helyi hálózati feszültségnek.
- Csatlakoztassa a zsírmentes sütőt a tápegységhez, és ellenőrizze, hogy a LED-képernyő világít-e
- A készülék használatra kész.

Megjegyzés: A kenyérpirító első használatakor előfordulhat, hogy a sütő kissé füstölni kezd. Ez a belső alkatrészek kezdeti felmelegedése miatt normális. Kérjük, hogy az első használat előtt figyelmesen olvassa el ezeket az utasításokat.

A KÉSZÜLÉK MŰKÖDÉSE

1. Helyezze a zsírmentes sütőt stabil, vízszintes és egyenletes felületre. Ne helyezze a készüléket éghető anyagokra vagy azok közelébe.
2. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a bekapcsológombot. 

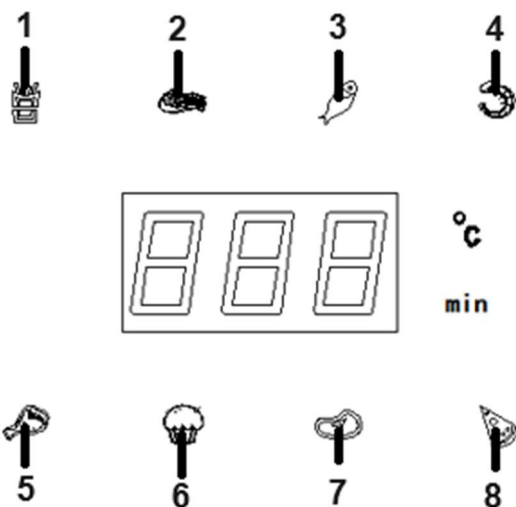
3. Melegítse fel a készüléket 3 percig. Nyomja meg újra a bekapcsológombot a készülék indításához és fokozatos felmelegítéséhez. Miután felmelegedett, óvatosan vegye ki a kosarat a zsírmentes sütőből.

4. Tegye a hozzávalókat a kosárba, majd helyezze a kosarat a tálcával együtt a gépbe.

5. Válassza ki a megfelelő programot a főzni kívánt hozzávalókhoz a **M** és nyomja meg újra . A főzési idő és a hőmérséklet beállításait személyre szabhatja az erre a célra szolgáló + és - gombok segítségével.

- A kis termékek általában valamivel rövidebb előkészítési időt igényelnek, mint a nagyobb összetevők.
- A kisebb termékek felrázása vagy megfordítása az elkészítési idő felénél optimalizálja a végeredményt, és segíthet megelőzni az egyenetlenül sült termékeket.
- Ha egy kis olajat adunk a friss burgonyához, és még néhány percig sütjük, ropogós kérget kapunk.
- A rendkívül zsírtalan termékeket, mint például a kolbászokat, nem szabad a sütőben elkészíteni.
- Ha a termék csomagolásán az áll, hogy sütőben kell elkészíteni, akkor erre a célra használhat egy zsírmentes sütőt.
- A ropogós sült krumpli optimális mennyisége 500 gramm.
- Használjon kész tésztát a gyors és egyszerű nassolnivalókhoz. A kész tészta kevesebb előkészítési időt igényel, mint a házi készítésű tészta.

A működési módok leírása:



No	Mód neve	Működési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)
1	Francia sült	15	190
2	Sertéshús	12	180
3	Halak	20	180
4	Garnélarák	12	180
5	Csirkecombok	20	180
6	Sütemények	15	180
7	Steakek	10	180
8	Pizza	15	180

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a sütési idő az adagok méretétől, a hús típusától vagy a felhasználó preferenciáitól függően változhat. A sütés mértékét figyelemmel kell kísérni.

	Minimális és maximális tömeg (g)	Előkészítési idő (perc)	Temp. (°C/°F)	A termékek rázása vagy billenése	További információk
Burgonya és chips					
Rövidre fagyasztott chips	300-400	18-25	200/395	Igen	
Hosszú ideig fagyasztott chips	300-400	20-25	200/395	Igen	
Burgonyás rakott krumppli	500	20-25	200/395	Igen	
Hús és baromfi					
Steak	100-500	10-20	180/355	Nem	
Sertésszelet	100-500	10-20	180/355	Nem	
Hamburger	100-500	10-20	180/355	Nem	
Kolbász tésztában	100-500	13-15	200/395	Nem	
Csirkecombok	100-500	25-30	180/355	Nem	
Csirkemell	100-500	15-20	180/355	Nem	
Rágcsálnivalók					
Saigons	100-400	8-10	200/395	Igen	Késztermékek használata
Fagyasztott csirkefalatkák	100-500	10-15	200/395	Igen	
Fagyasztott halrudacskák	100-400	6-10	200/395	Nem	
Fagyasztott zsemlemorzsa sajtos rágcsálnivalók	100-400	8-10	180/355	Nem	
Töltött zöldségek	100-400	10	160/320	Nem	
Sütött áruk					
Torta	300	20-25	160/320	Nem	

Quiche	400	20-22	180/355	Nem	Használjon egy további sütőformát
Muffinok	300	15-18	200/395	Nem	Használjon sütőformát/sütőedényt
Édes rágcsálnivalók	400	20	160/320	Nem	

MŰSZAKI ADATOK

Névleges/maximális teljesítmény	1400W
Feszültség és frekvencia	220-240V/50-60Hz

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Soha ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret, mivel ezek károsíthatják a lemezek tapadásmentes bevonatát.

- Tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápegységről.
- Hagyja a készüléket nyitott helyzetben, és várja meg, amíg lehűl.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe. Ne tegye a mosogatógépbe.
- A kosár és a tál tisztítása előtt először távolítsa el a felesleges olajat egy darab papírtörlővel.
- Egy fa vagy műanyag spatula segítségével távolítsa el az ételmaradékot a kosárból vagy a tálból (például a megszilárdult sajtot). Ne használjon fém, éles vagy durva eszközöket.
- A kosarat és a tálat nedves, puha ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg. Ne tisztítsa a főzőlapok felületét durva súroló kendővel vagy acélgyapottal, mert ezek károsíthatják a tapadásmentes réteget.
- Tisztítsa meg a készülék külsejét nedves ruhával. Ne tisztítsa a készülék külsejét durva súroló kendővel vagy acélgyapottal, mivel ezek károsíthatják a felületet. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- A készülék tárolása előtt győződjön meg róla, hogy hűvös és száraz helyen van.
- A tápkábel a tárolás érdekében a talp alá tekerhető.

HASZNÁLAT



A készüléket nem szabad a többi hulladékkal azonos módon ártalmatlanítani. A hulladék környezetre és az emberi egészségre gyakorolt káros hatásainak megelőzése érdekében tilos a használt készüléket más hulladékkal együtt elhelyezni. Minden felhasználó köteles az ilyen berendezéseket egy gyűjtőhelyre visszavinni.

GARANCIA

Az egyes országokban alkalmazandó garanciális feltételeket az adott nemzeti forgalmazóink tették közzé. Az Ön készülékének esetleges hibáit a garanciaidőn belül ingyenesen javítjuk, amennyiben a hibákat anyaghiba vagy hibás kivitelezés okozza. A garanciális igényeket az Ön kereskedőjéhez vagy a legközelebbi hivatalos ügyfélszolgálati központhoz kell benyújtani, a vásárlást igazoló dokumentumokkal alátámasztva.

ÚVOD

Před montáží, sestavením a používáním spotřebiče si přečtěte tento návod. Je nutné se jím řídit, abyste předešli situacím, které mohou vést k poškození spotřebiče nebo ke zranění či dokonce smrti uživatele a osob v jeho blízkosti. Výrobce neručí za škody způsobené nesprávným nebo chybným používáním zařízení.

Návod k použití si uschovejte pro budoucí použití.

BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA

Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte návod k použití a uschovejte si jej pro budoucí použití.

POZOR! Během provozu se z vývodů vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a výstupů vzduchu.

Nebezpečí popálení! Pozor také na horkou páru a vzduch vycházející z komory při vyjímání mísy ze spotřebiče. Když se spotřebič zahřívá, nedotýkejte se ho, protože je velmi horký. V případě potřeby použijte rukojeti nebo kuchyňské rukavice. Před uložením spotřebiče počkejte, až zcela vychladne!

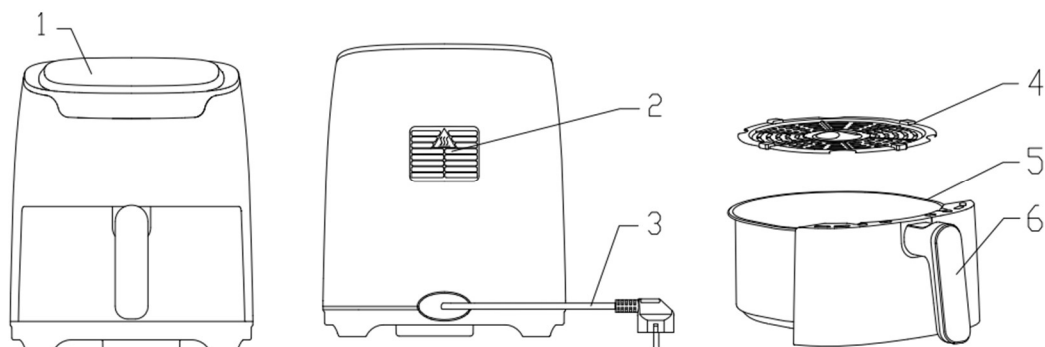
- Před připojením jednotky zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku jednotky odpovídá napětí v místní síti.
- Spotřebič nelze ovládat pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání, např. zásuvky dálkového ovládání.
- Vždy se ujistěte, že je spotřebič připojen k uzemněné elektrické zásuvce a že je zástrčka správně zasunuta do elektrické zásuvky.
- Zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Zařízení nepoužívejte ve venkovním prostředí.
- Spotřebič nestavte přímo ke stěně nebo na jiný spotřebič. Kolem spotřebiče ponechte alespoň 10 cm volného prostoru. Na horní část spotřebiče nic nepokládejte.
- Během zahřívání se spotřebiče nedotýkejte. Některé části spotřebiče jsou velmi horké. Rukojeť a obrazovka ovládání teploty nevedou teplo.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče ani do něj nevkládejte nádoby
- Spotřebič nikdy neponořujte ani neoplachujte ve vodě nebo jiné tekutině. Pokud se do spotřebiče dostane voda, okamžitě odpojte zástrčku od elektrické sítě a nechte spotřebič opravit kvalifikovaným odborníkem.
- Nepřipojujte zařízení ani neobsluhujte ovládací panel mokřima rukama.
- Přístroj neumísťujte na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti.

- Všechny přísady uchovávejte v koši nebo míse, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem nebo zkratu, nesmí se do spotřebiče dostat žádná kapalina.
- Nezakrývejte přívod a odvod vzduchu, pokud je spotřebič v provozu.
- Spotřebič mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o používání spotřebiče a plně rozumí všem souvisejícím rizikům a bezpečnostním opatřením. Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Je-li spotřebič používán dětmi nebo v jejich blízkosti, je nutný přísný dohled.
- Děti by si se zařízením neměly hrát.
- Po použití zařízení vždy odpojte od napájení.
- K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte ostré nebo hrubé předměty, protože by mohly poškodit nepřilnavý povrch varné desky.
- Po použití spotřebič vždy vyčistěte. Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
- Pokud je poškozený napájecí kabel nebo spotřebič, nepokoušejte se o opravu sami. Nesprávná oprava a instalace může při používání přístroje způsobit riziko úrazu elektrickým proudem. Spotřebič odneste do autorizovaného servisního střediska výrobce nebo k podobně kvalifikované osobě, aby závadu ověřila a opravila.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které nepochází přímo od výrobce. Mohou způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo jiné riziko zranění.
- Zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Pokud je zařízení používáno pro komerční účely, ztrácí záruční podmínky, které se na něj vztahují.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky a nedotýkejte se horkých povrchů.
- Ujistěte se, že je jednotka umístěna na vodorovném, rovném a stabilním povrchu. Neumísťujte jednotku na hořlavé materiály nebo do jejich blízkosti.
- Nepokládejte spotřebič na horký plynový nebo elektrický hořák, vyhřívanou troubu nebo do jejich blízkosti.
- Během používání zařízení nehýbejte
- Dbejte zvýšené opatrnosti, pokud je nádoba naplněna olejem, protože se jedná o hořlavou látku, která může způsobit požár.
- Nepoužívejte zařízení k jiným účelům, než je popsáno v této příručce.
- Pokud ze spotřebiče vychází tmavý kouř, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Před vyjmutím mísy ze spotřebiče vyčkejte, dokud kouř nepřestane vycházet.

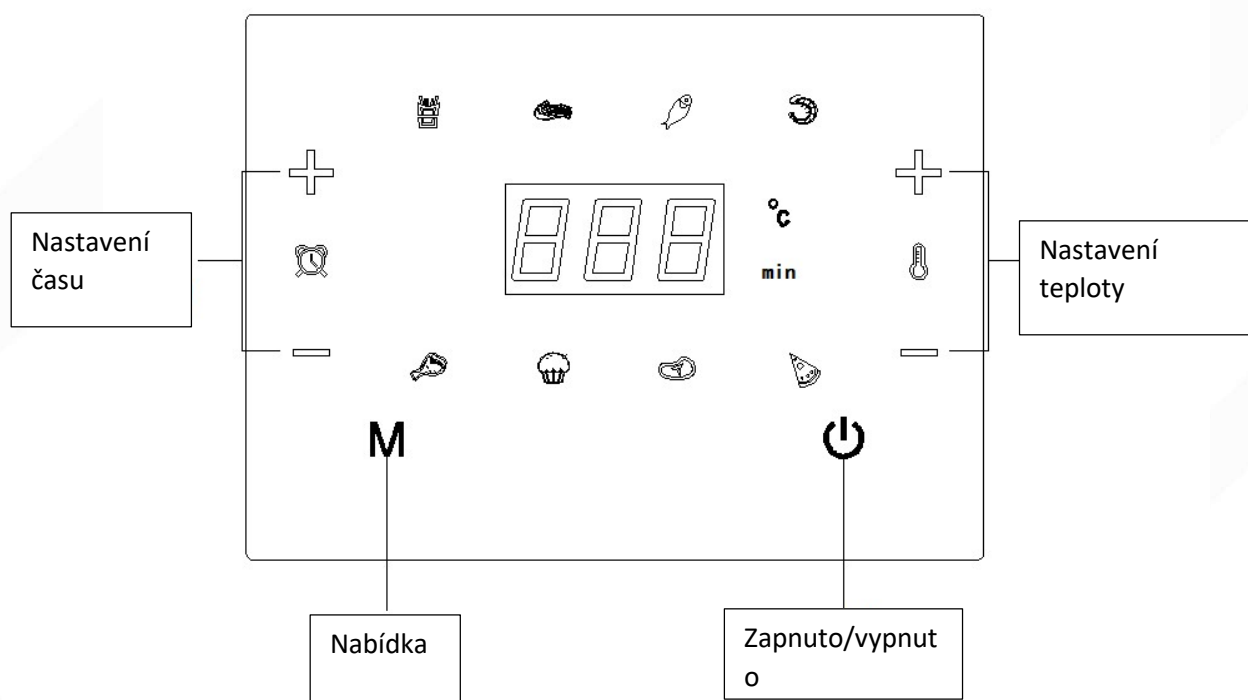
RESIDUÁLNÍ RIZIKA

I když je spotřebič používán k určenému účelu a jsou dodržovány všechny pokyny uvedené v tomto návodu, není možné vyloučit zbytková rizika. Při obsluze spotřebiče používejte zdravý rozum. Je třeba dbát zvýšené opatrnosti.

SEZNAM SOUČÁSTÍ A KONSTRUKCE



1	Ovládací panel	4	Pan
2	Výstup vzduchu	5	Mísa
3	Kabel	6	Rukojeť



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vyjměte fritézu bez tuku z obalu.
- Odstraňte všechny bezpečnostní materiály, nálepky nebo štítky.
- Ujistěte se, že žádná z komponent není poškozena.

- Vyčistěte koš a mísu horkou vodou s mycím prostředkem a měkkou houbou nebo hadříkem a poté je otřete do sucha papírovou utěrkou nebo suchým hadříkem.
- Spotřebič otřete čistým měkkým hadříkem. Pánev není třeba plnit olejem a tukem na smažení, protože spotřebič pracuje pomocí technologie horkého vzduchu.
- Před připojením zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku jednotky odpovídá napětí v místní síti.
- Připojte fritézu bez tuku k napájení a zkontrolujte, zda svítí LED displej.
- Zařízení je připraveno k použití.

Poznámka: Při prvním použití topinkovače se může objevit mírný kouřový opar. To je normální v důsledku počátečního zahřívání vnitřních součástí. Před prvním použitím si pečlivě přečtěte tyto pokyny.

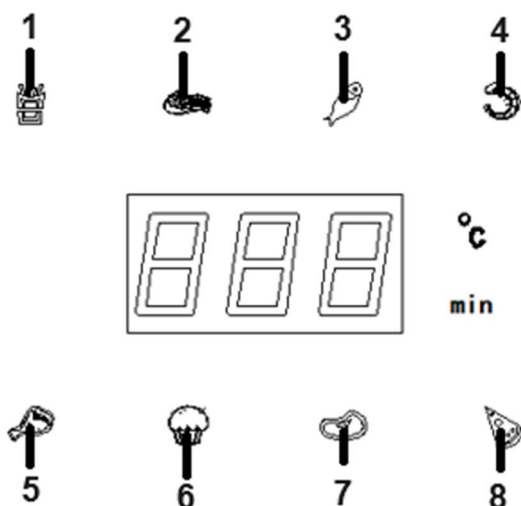
PROVOZ ZAŘÍZENÍ

1. Umístěte fritézu na stabilní, vodorovný a rovný povrch. Spotřebič nestavte na hořlavé materiály ani do jejich blízkosti.
2. Chcete-li zařízení zapnout, stiskněte tlačítko napájení. 
3. Spotřebič zahřívá 3 minuty. Opětovným stisknutím tlačítka napájení spotřebič spustíte a postupně jej zahříváte. Po zahřátí opatrně vyjměte koš z fritézy bez tuku.
4. Vložte ingredience do koše a poté vložte koš se zásobníkem do přístroje.

5. Zvolte vhodný program pro vaření suroviny pomocí tlačítka **M** a znovu stiskněte . Nastavení doby vaření a teploty si můžete sami přizpůsobit pomocí speciálních tlačítek + a -

- Malé výrobky obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší ingredience.
- Protřepání nebo obracení menších výrobků v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému propečení výrobků.
- Přidáním trochy oleje do čerstvých brambor a jejich dalším několikaminutovým smažením docílíte křupavé kůrky.
- Ve fritéze se nesmí připravovat výrobky s extrémně nízkým obsahem tuku, jako jsou například klobásy.
- Pokud je na obalu výrobku uvedeno, že se má připravovat v troubě, můžete k tomuto účelu použít fritézu bez tuku.
- Optimální množství křupavých hranolek je 500 gramů.
- Pro rychlé a snadné občerstvení použijte hotové těsto. Hotové těsto také vyžaduje méně času na přípravu než těsto domácí.

Popis provozních režimů:



No	Název režimu	Provozní doba (minuty)	Teplota (°C)
1	Francouzsky smažené	15	190
2	Vepřové maso	12	180
3	Ryby	20	180
4	Krevety	12	180
5	Kuřecí stehna	20	180
6	Dorty	15	180
7	Steaky	10	180
8	Pizza	15	180

Upozorňujeme, že doba pečení se může lišit v závislosti na velikosti porce, druhu masa nebo preferencích uživatele. Úroveň propečení je třeba sledovat.

	Minimální a maximální hmotnost (g)	Doba přípravy (min.)	Temp. (°C/°F)	Třesení nebo převrácení výrobků	Další informace
Brambory a hranolky					
Krátkce zmrazené chipsy	300-400	18-25	200/395	Ano	
Dlouhodobě zmrazené chipsy	300-400	20-25	200/395	Ano	
Bramborový nákyp	500	20-25	200/395	Ano	
Maso a drůbež					
Steak	100-500	10-20	180/355	Ne	
Vepřové kotlety	100-500	10-20	180/355	Ne	
Hamburger	100-500	10-20	180/355	Ne	
Klobása v pečivu	100-500	13-15	200/395	Ne	
Kuřecí stehna	100-500	25-30	180/355	Ne	
Kuřecí prsa	100-500	15-20	180/355	Ne	
Občerstvení					

Saigons	100-400	8-10	200/395	Ano	Používání hotových výrobků
Mražené kuřecí nugetky	100-500	10-15	200/395	Ano	
Mražené rybí prsty	100-400	6-10	200/395	Ne	
Mražená strouhanka sýrové svačinky	100-400	8-10	180/355	Ne	
Plněná zelenina	100-400	10	160/320	Ne	
Pečivo					
Dort	300	20-25	160/320	Ne	Použijte další plech na pečení
Quiche	400	20-22	180/355	Ne	
Muffiny	300	15-18	200/395	Ne	Použití pečicí pánve/nádoby na pečení
Sladké občerstvení	400	20	160/320	Ne	

SPECIFIKACE

Jmenovitý/maximální výkon	1400W
Napětí a frekvence	220-240V/50-60Hz

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nikdy nepoužívejte žíravé nebo abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškodit nepřilnavý povrch desek.

- Před čištěním odpojte zařízení od napájení.
- Nechte přístroj v otevřené poloze a počkejte, až vychladne.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody. Nevkládejte jej do myčky nádobí.
- Před čištěním koše a mísy nejprve odstraňte přebytečný olej papírovou utěrkou.
- Dřevěnou nebo plastovou sťerkou odstraňte z koše nebo mísy zbytky potravin (například ztuhlý sýr). Nepoužívejte kovové, ostré nebo hrubé nástroje.
- Koš a mísu čistěte vlhkým měkkým hadříkem nebo houbou. Povrch varných desek nečistěte drsnými drátěnkami nebo ocelovou vlnou, protože by mohly poškodit nepřilnavou vrstvu.
- Očistěte vnější část přístroje vlhkým hadříkem. Vnější povrch nečistěte drsnými drátěnkami nebo ocelovou vlnou, protože by mohly poškodit povrchovou úpravu. Neponořujte do vody ani jiné tekutiny.
- Před uložením zařízení se ujistěte, že je chladné a suché.
- Napájecí kabel lze při skladování omotat kolem spodní části základny.

POUŽITÍ



Zařízení by nemělo být likvidováno stejným způsobem jako ostatní odpad. Aby se zabránilo škodlivým účinkům odpadu na životní prostředí a lidské zdraví, je zakázáno ukládat použité zařízení společně s ostatním odpadem. Každý uživatel je povinen takové zařízení odevzdat na sběrném místě.

ZÁRUKA

Podmínky záruky platné v jednotlivých zemích zveřejnili naši národní distributoři. Případné závady na vašem přístroji opravíme bezplatně v záruční době, pokud jsou závady způsobeny vadami materiálu nebo vadným zpracováním. Nároky ze záruky je třeba adresovat vašemu prodejci nebo nejbližšímu autorizovanému středisku zákaznického servisu a doložit je dokladem o koupi.

ВСТУП

Прочитайте цей посібник перед складанням, монтажем і використанням приладу. Його необхідно дотримуватися, щоб уникнути ситуацій, які можуть призвести до пошкодження приладу, травмування або навіть смерті користувача та людей, які знаходяться поблизу. Виробник не несе відповідальності за шкоду, спричинену неналежним або неправильним використанням обладнання. Зберігайте інструкцію для подальшого використання

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Перед використанням пристрою уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.

УВАГА! Під час роботи з вентиляційних отворів виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та вентиляційних отворів.

Небезпека опіків! Під час виймання чаші з приладу також слідкуйте за гарячою парою та повітрям, що виходять з камери. Коли прилад нагрівається, не торкайтеся його, оскільки він стає дуже гарячим. За необхідності використовуйте ручки або кухонні рукавички. Перед тим, як ставити прилад на зберігання, зачекайте, доки він повністю охолоне!

- Перед підключенням пристрою перевірте, чи відповідає напруга, зазначена на заводській табличці пристрою, напрузі місцевої електромережі.
- Приладом не можна керувати за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування, наприклад, розетки дистанційного керування.

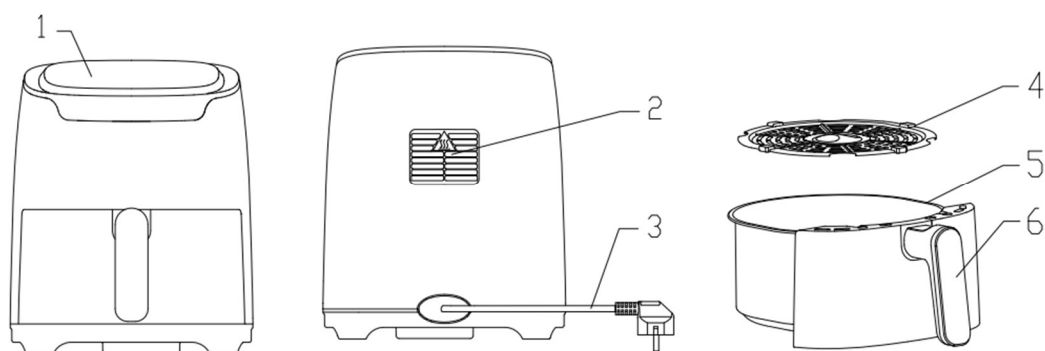
- Завжди перевіряйте, щоб прилад був підключений до заземленої електричної розетки, а вилка була правильно вставлена в розетку.
- Пристрій призначений лише для побутового використання. Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Не ставте прилад безпосередньо біля стіни або на інший прилад. Залиште принаймні 10 см вільного простору навколо приладу. Не кладіть нічого на прилад зверху.
- Не торкайтеся приладу, коли він нагрівається. Деякі частини приладу сильно нагріваються. Ручка та екран регулювання температури не проводять тепло.
- Ніколи не торкайтеся внутрішньої частини приладу та не кладіть у нього посуд.
- Ніколи не занурюйте і не промивайте прилад у воді або будь-якій іншій рідині. Якщо вода потрапила всередину приладу, негайно від'єднайте штепсельну вилку від мережі та зверніться до кваліфікованого спеціаліста для ремонту приладу.
- Не підключайте пристрій і не користуйтеся панеллю керування мокримися руками.
- Не розміщуйте пристрій на легкозаймистих матеріалах або поблизу них.
- Зберігайте всі інгредієнти в кошику або мисці, щоб запобігти їхньому контакту з нагрівальними елементами.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом або короткого замикання, не допускайте потрапляння рідини всередину приладу.
- Не закривайте вхід і вихід повітря під час роботи приладу.
- Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції з використання приладу і повністю розуміють усі пов'язані з цим ризики та запобіжні заходи. Діти повинні перебувати під наглядом, щоб переконатися, що вони не граються з приладом.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду. Необхідний пильний нагляд, коли приладом користуються діти або знаходяться поруч з ним.
- Діти не повинні гратися з пристроєм.
- Завжди відключайте пристрій від джерела живлення після використання.
- Ніколи не використовуйте гострі або шорсткі предмети для чищення приладу, оскільки вони можуть пошкодити антипригарну поверхню варильних панелей.
- Завжди чистіть прилад після використання. Спочатку вийміть вилку з розетки і дайте приладу охолонути.
- Якщо шнур живлення або прилад пошкоджено, не намагайтеся відремонтувати його самостійно. Неправильний ремонт і встановлення можуть створити ризик ураження електричним струмом під час використання пристрою. Віднесіть прилад до авторизованого сервісного центру виробника або до фахівця з аналогічною кваліфікацією для перевірки та усунення несправності.
- Ніколи не використовуйте аксесуари, які не постачаються безпосередньо виробником. Вони можуть спричинити пожежу, ураження електричним струмом або інший ризик травмування.
- Обладнання призначене лише для побутового використання. У разі використання в комерційних цілях обладнання втрачає гарантійні умови, на які воно поширюється.
- Не дозволяйте шнуру живлення звисати над краєм столу або стільниці та торкатися гарячих поверхонь.
- Переконайтеся, що пристрій розміщено на горизонтальній, рівній і стійкій поверхні. Не розміщуйте пристрій на горючих матеріалах або поблизу них.
- Не ставте прилад на гарячу газову або електричну конфорку, нагріту духовку або поблизу них.

- Не рухайте пристрій під час використання
- Будьте особливо обережні, якщо контейнер заповнений маслом, оскільки воно є легкозаймистою речовиною і може спричинити пожежу.
- Не використовуйте пристрій для цілей, відмінних від описаних у цьому посібнику.
- Негайно витягніть вилку з розетки, якщо побачите, що з приладу йде темний дим. Зачекайте, поки дим не припиниться, перш ніж виймати чашу з приладу.

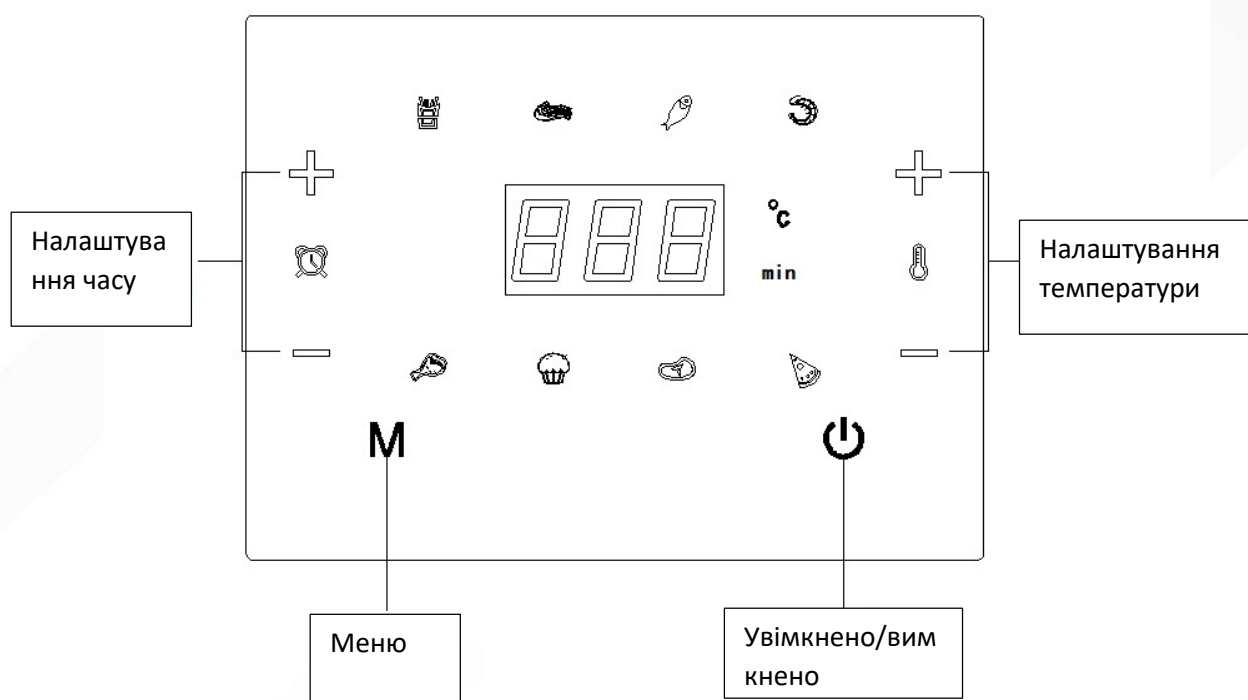
ЗАЛИШКОВИЙ РИЗИК

Навіть якщо прилад використовується за призначенням і дотримуються всі вказівки, наведені в цій інструкції, неможливо усунути залишкові ризики. Під час експлуатації приладу керуйтеся здоровим глуздом. Слід дотримуватися обережності.

ПЕРЕЛІК КОМПОНЕНТІВ І КОНСТРУКЦІЯ



1	Панель керування	4	Сковорода
2	Вихід повітря	5	Чаша.
3	Кабель	6	Ручка.



ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Вийміть фритюрницю без жиру з упаковки.
- Зніміть усі захисні матеріали, наклейки та етикетки.
- Переконайтеся, що жоден з компонентів не пошкоджений.
- Очистіть кошик і миску гарячою водою з м'яким засобом і м'якою губкою або ганчіркою, а потім витріть їх насухо паперовим рушником або сухою ганчіркою.
- Протирайте прилад чистою м'якою тканиною. Не потрібно наливати олію та жир для смаження, оскільки прилад працює за технологією гарячого повітря.
- Перед підключенням перевірте, чи відповідає напруга, вказана на паспортній табличці пристрою, напрузі місцевої електромережі.
- Підключіть фритюрницю до електромережі та перевірте, чи світиться світлодіодний екран
- Пристрій готовий до використання.

Примітка: Під час першого використання тостера може з'явитися невеликий димок. Це нормальне явище, пов'язане з початковим нагріванням внутрішніх компонентів. Будь ласка, уважно прочитайте ці інструкції перед першим використанням.

РОБОТА ПРИСТРОЮ

1. Встановіть фритюрницю на стійку, горизонтальну та рівну поверхню. Не ставте прилад на або поблизу горючих матеріалів.
2. Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку живлення. 

3. Прогрійте прилад протягом 3 хвилин. Знову натисніть кнопку ввімкнення, щоб увімкнути прилад і поступово нагріти його. Після нагрівання обережно вийміть кошик з фритюрниці для смаження без жиру.

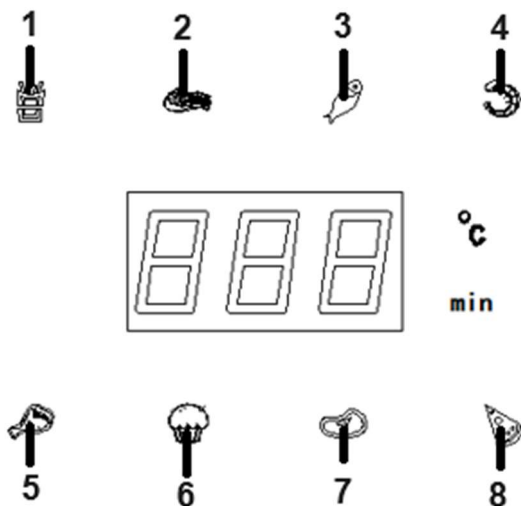
4. Покладіть інгредієнти в кошик, а потім встановіть кошик з піддоном в машину.

5. Виберіть відповідну програму для інгредієнтів, які потрібно приготувати, за

допомогою кнопки **M** і натисніть ще раз **⏻**. Ви можете налаштувати власний час приготування та температуру, регулюючи їх за допомогою спеціальних кнопок + та -

- Дрібні продукти зазвичай вимагають трохи менше часу на приготування, ніж великі інгредієнти.
- Струшування або перевертання невеликих продуктів на половині часу приготування оптимізує кінцевий результат і може допомогти запобігти нерівномірному просмажуванню продуктів.
- Якщо додати до свіжої картоплі трохи олії та обсмажити її ще кілька хвилин, можна досягти хрусткої скоринки.
- У фритюрниці не можна готувати дуже знежирені продукти, такі як сосиски.
- Якщо на упаковці продукту вказано, що його потрібно готувати в духовці, ви можете використовувати для цього знежирену фритюрницю.
- Оптимальна кількість хрусткої картоплі фрі для приготування - 500 грамів.
- Використовуйте готове тісто для швидких і простих закусок. Готове тісто також потребує менше часу на приготування, ніж домашнє.

Опис режимів роботи:



No	Назва режиму	Час роботи (хвилини)	Температура (°C)
1	Картопля фрі	15	190
2	Свинина	12	180
3	Риба	20	180
4	Креветки	12	180
5	Курячі ніжки	20	180
6	Торти	15	180
7	Стейки	10	180
8	Піца	15	180

Зверніть увагу, що час випікання може змінюватися залежно від розміру порції, типу м'яса або уподобань користувача. Слід контролювати рівень пропікання.

	Мінімал ьна та максима льна вага (г)	Час приготув ання (хв.)	Темп. (°C/°F)	Струшув ання або перекид ання продукті в	Додаткова інформація
Картопля з чіпсами					
Короткозаморожені чіпси	300-400	18-25	200/395	Так.	
Довгозаморожені чіпси	300-400	20-25	200/395	Так.	
Картопляна запіканка	500	20-25	200/395	Так.	
М'ясо та птиця					
Стейк.	100-500	10-20	180/355	Ні.	
Свинячі відбивні	100-500	10-20	180/355	Ні.	
Гамбургер	100-500	10-20	180/355	Ні.	
Ковбаса в тісті	100-500	13-15	200/395	Ні.	
Курячі стегенця	100-500	25-30	180/355	Ні.	
Куряча грудка	100-500	15-20	180/355	Ні.	
Закуси					
Сайгон	100-400	8-10	200/395	Так.	Використання готових продуктів
Заморожені курячі нагетси	100-500	10-15	200/395	Так.	
Заморожені рибні палички	100-400	6-10	200/395	Ні.	
Заморожені панірувальні сухарі сирні закуски	100-400	8-10	180/355	Ні.	
Фаршировані овочі	100-400	10	160/320	Ні.	
Хлібобулочні вироби					
Торт.	300	20-25	160/320	Ні.	

Пиріг.	400	20-22	180/355	Ні.	Використовуйте додаткову форму для випікання
Кекси	300	15-18	200/395	Ні.	Використовуйте деко/форму для випікання
Солодкі закуски	400	20	160/320	Ні.	

СПЕЦИФІКАЦІЯ

Номінальна/максимальна потужність	1400W
Напруга та частота	220-240V/50-60Hz

ПРИБИРАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Ніколи не використовуйте їдкі або абразивні миючі засоби, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття пластин.

- Перед чищенням від'єднайте пристрій від джерела живлення.
- Залиште пристрій у відкритому положенні та зачекайте, поки він охолоне.
- Ніколи не занурюйте пристрій у воду. Не кладіть його в посудомийну машину.
- Перед тим, як очистити кошик і чашу, спочатку видаліть надлишки олії за допомогою паперового рушника.
- Використовуйте дерев'яну або пластикову лопатку для видалення залишків їжі з кошика або миски (наприклад, затверділого сиру). Не використовуйте металеві, гострі або шорсткі інструменти.
- Очищайте кошик і чашу вологою м'якою тканиною або губкою. Не чистіть поверхню варильних поверхонь грубими мочалками або сталеву вату, оскільки вони можуть пошкодити антипригарний шар.
- Очищайте зовнішню поверхню приладу вологою ганчіркою. Не чистіть зовнішню поверхню грубими ганчірками для чищення або сталеву вату, оскільки вони можуть пошкодити покриття. Не занурюйте у воду або іншу рідину.
- Перед тим, як зберігати пристрій, переконайтеся, що він прохолодний і сухий.
- Для зберігання шнур живлення можна обернути навколо нижньої частини основи.

УТИЛІЗАЦІЯ



Пристрій не слід утилізувати так само, як решту відходів. Щоб запобігти шкідливому впливу відходів на навколишнє середовище та здоров'я людей, забороняється розміщувати використане обладнання разом з іншими відходами. Кожен користувач зобов'язаний повернути таке обладнання в пункт збору.

ГАРАНТІЯ

Умови гарантії, що застосовуються в кожній країні, були опубліковані нашими відповідними національними дистриб'юторами. Протягом гарантійного терміну ми безкоштовно усунемо можливі несправності вашого пристрою, якщо вони спричинені дефектами матеріалів або дефектами виготовлення. Гарантійні претензії слід надсилати дилеру або до найближчого авторизованого центру обслуговування клієнтів разом із документами, що підтверджують покупку.

ВЪВЕДЕНИЕ

Прочетете това ръководство преди да сглобите, монтирате и използвате уреда. То трябва да се спазва, за да се избегнат ситуации, които могат да доведат до повреда на уреда или до нараняване или дори смърт на потребителя и хората в близост. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна или некоректна употреба на уреда. Съхранявайте ръководството за бъдещи справки.

ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди да използвате устройството, прочетете внимателно инструкциите и ги запазете за бъдещи справки.

ВНИМАНИЕ! По време на работа от въздушните отвори се отделя гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и въздушните отвори.

Опасност от изгаряния! Също така внимавайте за гореща пара и въздух, излизащи от камерата, когато изваждате купата от уреда. Когато уредът се нагрява, избягвайте да го докосвате, тъй като той става много горещ. Ако е необходимо, използвайте дръжки или ръкавици за фурна. Изчакайте, докато уредът изстине напълно, преди да го съхранявате!

- Преди да свържете устройството, проверете дали напрежението, посочено на табелката на устройството, съответства на напрежението в местната електрическа мрежа.
- Уредът не може да бъде управляван с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление, напр. гнездо за дистанционно управление.

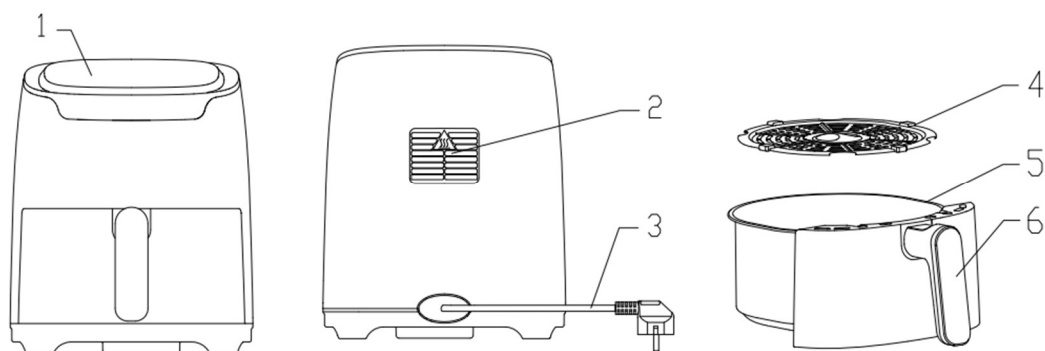
- Винаги се уверявайте, че уредът е свързан към заземен електрически контакт и че щепселът е правилно поставен в електрическия контакт.
- Устройството е предназначено само за домашна употреба. Не използвайте устройството на открито.
- Не поставяйте уреда директно срещу стена или върху друг уред. Оставете поне 10 см свободно пространство около уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
- Избягвайте да докосвате уреда, докато се нагрива. Някои части на уреда стават много горещи. Дръжката и екранът за контрол на температурата не провеждат топлина.
- Никога не докосвайте вътрешността на уреда и не поставяйте прибори в него.
- Никога не потапяйте и не изплаквайте уреда във вода или друга течност. Ако в уреда попадне вода, незабавно изключете щепсела от електрическата мрежа и потърсете ремонт на уреда от квалифициран специалист.
- Не свързвайте устройството и не работете с контролния панел с мокри ръце.
- Не поставяйте устройството върху или в близост до запалими материали.
- Дръжте всички съставки в кошницата или купата, за да предотвратите контакта им с нагревателните елементи.
- За да избегнете токов удар или късо съединение, не допускайте попадане на течност в уреда.
- Не покривайте входа и изхода за въздух, докато уредът работи.
- Уредът може да се използва от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако са получили надзор или инструкции за използването на уреда и напълно разбират всички рискове и предпазни мерки. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
- Никога не оставяйте уреда без надзор. Когато уредът се използва от или в близост до деца, е необходим строг надзор.
- Децата не трябва да играят с устройството.
- Винаги изключвайте устройството от електрическата мрежа след употреба.
- Никога не използвайте остри или груби предмети за почистване на уреда, тъй като те могат да повредят незалепващата повърхност на котлоните.
- Винаги почиствайте уреда след употреба. Първо извадете щепсела от електрическия контакт и оставете уреда да изстине.
- Ако хранящият кабел или уредът са повредени, не се опитвайте да ги ремонтирате сами. Неправилният ремонт и монтаж могат да създадат риск от токов удар при използване на устройството. Отнесете уреда в оторизирания сервизен център на производителя или при лице с подобна квалификация, за да бъде проверена и отстранена повреда.
- Никога не използвайте аксесоари, които не са произведени директно от производителя. Те могат да причинят пожар, електрически удар или друг риск от нараняване.
- Оборудването е предназначено само за домашна употреба. Ако се използва за търговски цели, оборудването губи гаранционните условия, на които е подложено.
- Не оставяйте хранящия кабел да виси над ръба на масата или плота и не докосвайте горещи повърхности.
- Уверете се, че устройството е поставено върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност. Не поставяйте устройството върху или в близост до горими материали.

- Не поставяйте уреда върху или в близост до гореща газова или електрическа горелка, нагрятата фурна.
- Не премествайте устройството по време на употреба
- Обърнете специално внимание, ако контейнерът е пълен с масло, тъй като то е запалимо вещество и може да предизвика пожар.
- Не използвайте устройството за цели, различни от описаните в това ръководство.
- Незабавно извадете щепсела от контакта, ако видите, че от уреда излиза тъмен дим. Изчакайте, докато димът спре, преди да извадите купата от уреда.

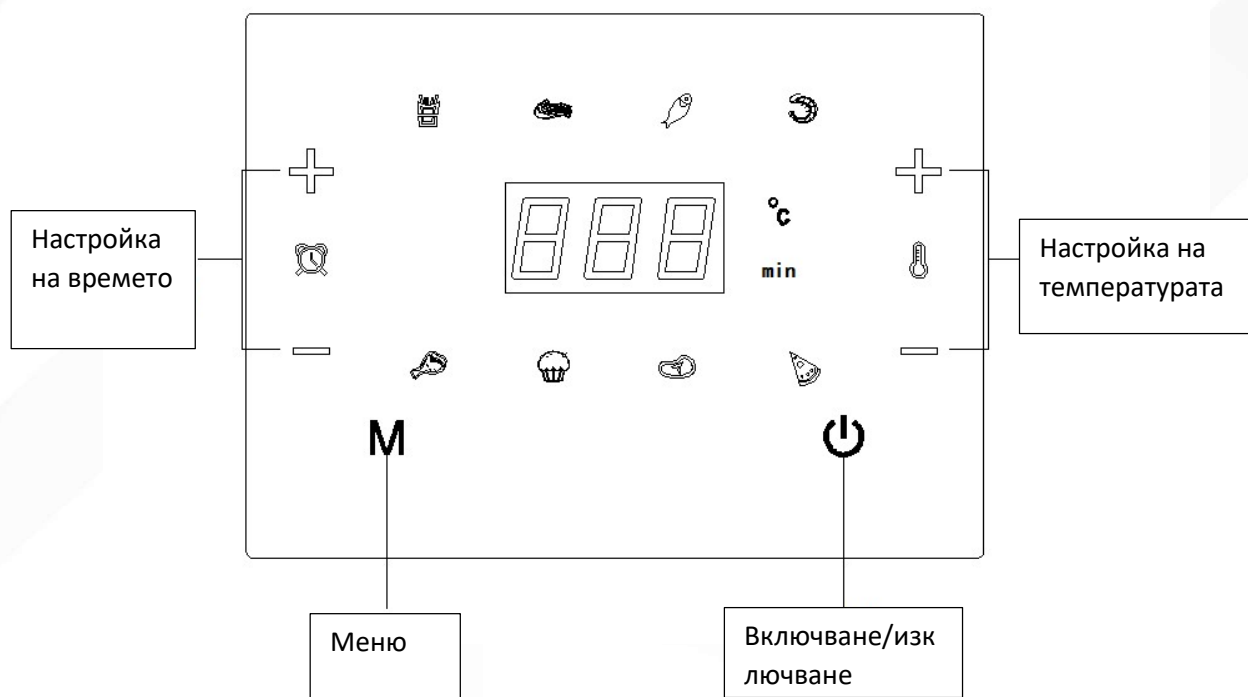
РЕЗИДУАЛЕН РИСК

Дори ако уредът се използва по предназначение и се спазват всички указания в тези инструкции, не е възможно да се елиминират остатъчните рискове. Използвайте здрав разум при работа с уреда. Трябва да се проявява предпазливост.

СПИСЪК НА КОМПОНЕНТИТЕ И КОНСТРУКЦИЯТА



1	Контролен панел	4	Пан
2	Изход за въздух	5	Купа
3	Кабел	6	Дръжка



ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- Извадете фритюрника без мазнина от опаковката.
- Премахване на всички защитни материали, стикери или етикети.
- Уверете се, че никой от компонентите не е повреден.
- Почистете кошницата и купата с гореща вода и течност за миене на съдове и мека гъба или кърпа, след което ги избършете до сухо с хартиена кърпа или суха кърпа.
- Избършете уреда с чиста, мека кърпа. Не е необходимо да пълните тигана с олио и мазнина за пържене, тъй като уредът работи по технологията на горещия въздух.
- Преди свързване проверете дали напрежението, посочено на табелката на уреда, съответства на напрежението в местната електрическа мрежа.
- Свържете фритюрника без мазнина към захранването и проверете дали светодиодният екран свети
- Устройството е готово за употреба.

Забележка: Когато използвате тостера за първи път, може да се появи лека мъгла от дим. Това е нормално поради първоначалното загряване на вътрешните компоненти. Моля, прочетете внимателно тези инструкции, преди да използвате за първи път.

РАБОТА НА УСТРОЙСТВОТО

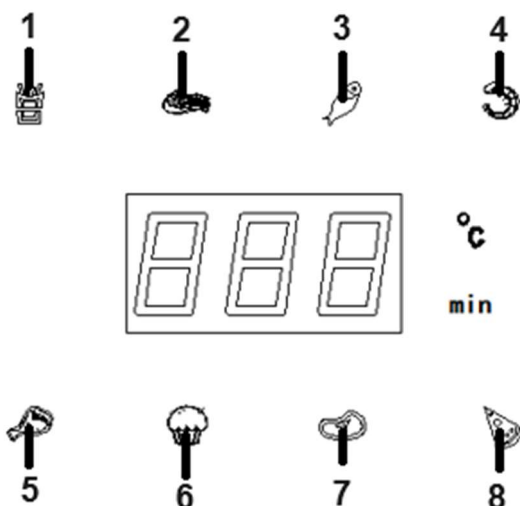
1. Поставете фритюрника без мазнина върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност. Не поставяйте уреда върху или в близост до запалими материали.
2. За да включите устройството, натиснете бутона за захранване. 

3. Загрейте уреда за 3 минути. Натиснете отново бутона за включване, за да стартирате уреда и постепенно да го загреете. След като се загрее, внимателно извадете кошницата от фритюрника без мазнина.
4. Поставете съставките в кошницата, след което поставете кошницата с тавата в машината.
5. Изберете подходящата програма за готвените съставки, като използвате

M и натиснете отново **⏻**. Можете да персонализирате настройките на времето за готвене и температурата, като ги регулирате с помощта на специалните бутони + и –

- Малките продукти обикновено изискват малко по-кратко време за приготвяне, отколкото по-големите съставки.
- Разклащането или обръщането на по-малките продукти по средата на времето за приготвяне оптимизира крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерно изпържени продукти.
- Добавянето на малко олио към пресните картофи и пърженето им за още няколко минути ще помогне за постигане на хрупкава коричка.
- Във фритюрника не трябва да се приготвят продукти с изключително ниско съдържание на мазнини, като например колбаси.
- Ако на опаковката на продукта е посочено, че трябва да се приготи във фурната, можете да използвате за тази цел фритюрник без мазнина.
- Оптималното количество хрупкави картофки за приготвяне е 500 грама.
- Използвайте готово тесто за бързи и лесни закуски. Готовото тесто също изисква по-малко време за приготвяне от домашното тесто.

Описание на режимите на работа:



№	Име на режима	Време за работа (минути)	Температура (°C)
1	Френски пържени	15	190
2	Свинско месо	12	180
3	Риба	20	180
4	Скариди	12	180
5	Пилешки бутчета	20	180

6	Торти	15	180
7	Пържол	10	180
8	Пица	15	180

Моля, имайте предвид, че времето за печене може да варира в зависимост от размера на порцията, вида на месото или предпочитанията на потребителя. Степента на изпичане трябва да се следи.

	Минимално и максимално тегло (g)	Време за приготвяне (мин.)	Температура . (°C/°F)	Разклащане или преобръщане на продуктите	Допълнителна информация
Картофи и чипс					
Кратко замразени чипсове	300-400	18-25	200/395	Да	
Дълго замразени чипсове	300-400	20-25	200/395	Да	
Картофена запеканка	500	20-25	200/395	Да	
Месо и домашни птици					
Пържола	100-500	10-20	180/355	Не	
Свински котлети	100-500	10-20	180/355	Не	
Хамбург	100-500	10-20	180/355	Не	
Колбас в тесто	100-500	13-15	200/395	Не	
Пилешки бутчета	100-500	25-30	180/355	Не	
Пилешки гърди	100-500	15-20	180/355	Не	
Закуски					
Сайгон	100-400	8-10	200/395	Да	Използване на готови продукти
Замразени пилешки хапки	100-500	10-15	200/395	Да	
Замразени рибни пръчици	100-400	6-10	200/395	Не	
Замразени галета и сирене	100-400	8-10	180/355	Не	

Пълнени зеленчуци	100-400	10	160/320	He	
Печени изделия					
Торта	300	20-25	160/320	He	Използвайте допълнителна форма за печене
Киш	400	20-22	180/355	He	
Мъфини	300	15-18	200/395	He	Използвайте тавичка за печене
Сладки закуски	400	20	160/320	He	

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Номинална/максимална мощност	1400W
Напрежение и честота	220-240V/50-60Hz

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Никога не използвайте разяждащи или абразивни почистващи препарати, тъй като те могат да повредят незалепващото покритие на плочите.

- Преди почистване изключете устройството от захранването.
- Оставете устройството в отворено положение и изчакайте да изстине.
- Никога не потапяйте устройството във вода. Не го поставяйте в съдомиялна машина.
- Преди да почистите кошницата и купата, първо отстранете излишното масло с хартиена кърпа.
- Използвайте дървена или пластмасова шпатула, за да отстраните остатъците от храна от кошницата или купата (например втвърдено сирене). Не използвайте метални, остри или груби инструменти.
- Почистете кошницата и купата с влажна мека кърпа или гъба. Не почиствайте повърхността на готварските плотове с груби кърпи или стоманена вълна, тъй като те могат да повредят незалепващия слой.
- Почистете външната част на устройството с влажна кърпа. Не почиствайте външната част с груби кърпи за почистване или стоманена вълна, тъй като те могат да повредят покритието. Не потапяйте във вода или друга течност.
- Преди да съхранявате устройството, се уверете, че е хладно и сухо.
- Захранващият кабел може да се увие около дъното на основата за съхранение.

ИЗПОЛЗВАЙТЕ



Устройството не трябва да се изхвърля по същия начин, както останалите отпадъци. За да се предотврати вредното въздействие на отпадъците върху околната среда и човешкото здраве, е забранено използването на оборудване да се поставя заедно с други отпадъци. Всеки потребител е длъжен да върне такова оборудване в пункт за събиране на отпадъци.

ГАРАНЦИЯ

Условията на гаранцията, приложими във всяка страна, са публикувани от съответните ни национални дистрибутори. В рамките на гаранционния срок ще отстраним безплатно възможните повреди на вашия уред, доколкото те са причинени от дефекти на материала или дефектна изработка. Гаранционните претенции трябва да бъдат адресирани до вашия дилър или до най-близкия оторизиран център за обслужване на клиенти и да бъдат подкрепени с документи, доказващи покупката.

ĮVADAS

Prieš surinkdami, montuodami ir naudodami prietaisą, perskaitykite šį vadovą. Jo būtina laikytis, kad būtų išvengta situacijų, dėl kurių gali būti sugadintas prietaisas arba sužalotas ar net mirtinai sužalotas naudotojas ir šalia esantys žmonės. Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią dėl netinkamo ar neteisingo prietaiso naudojimo. Saugokite vadovą, kad galėtumėte juo naudotis ateityje.

SAUGUMO TAISYKLĖS

Prieš naudodami prietaisą atidžiai perskaitykite instrukcijas ir išsaugokite jas ateityje.

DĖMESIO! Eksploatacijos metu iš oro išleidimo angų išsiskiria karšti garai. Laikykite rankas ir veidą saugiu atstumu nuo garų ir oro išleidimo angų.

Nudegimų pavojus! Taip pat saugokitės iš kameros kylančių karštų garų ir oro, kai išimate dubenį iš prietaiso. Kai prietaisas įkaista, venkite jį liesti, nes jis tampa labai karštas. Jei reikia, naudokite rankenas arba orkaitės pirštines. Prieš laikydami prietaisą palaukite, kol jis visiškai atvės!

- Prieš prijungdami įrenginį patikrinkite, ar įrenginio vardinėje plokštelėje nurodyta įtampa atitinka vietinę elektros tinklo įtampą.

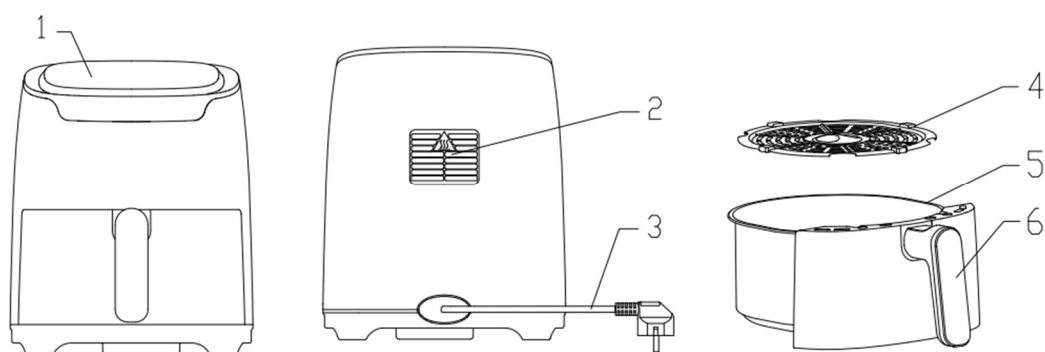
- Prietaiso negalima valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą, pvz., nuotolinio valdymo lizdą.
- Visada įsitikinkite, kad prietaisas prijungtas prie įžeminto elektros lizdo ir kad kištukas tinkamai įkištas į elektros lizdą.
- Prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Nenaudokite prietaiso lauke.
- Nestatykite prietaiso tiesiai prie sienos arba ant kito prietaiso. Aplink prietaisą palikite bent 10 cm laisvos erdvės. Nedėkite nieko ant prietaiso viršaus.
- Venkite liesti prietaisą, kol jis įkaista. Kai kurios prietaiso dalys labai įkaista. Rankena ir temperatūros reguliavimo ekranas nelaido šilumos.
- Niekada nelieskite prietaiso vidaus ir nedėkite į jį indų.
- Niekada nemerkite ir neplaukite prietaiso vandenyje ar kitame skystyje. Jei į prietaisą pateko vandens, nedelsdami ištraukite elektros tinklo kištuką ir kreipkitės į kvalifikuotą specialistą dėl prietaiso remonto.
- Neprijunkite prietaiso ir nedirbkite su valdymo skydeliu šlapiomis rankomis.
- Nestatykite įrenginio ant degių medžiagų arba šalia jų.
- Visus ingredientus laikykite krepšyje arba dubenyje, kad jie nesiliestų su kaitinimo elementais.
- Kad išvengtumėte elektros smūgio ar trumpojo jungimo, neleiskite į prietaisą patekti skysčiui.
- Neuždenkite oro įleidimo ir išleidimo angos, kol prietaisas veikia.
- Prietaisą gali naudoti ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenys arba asmenys, kuriems trūksta patirties ir žinių, jei jie buvo prižiūrimi arba gavo instrukcijas, kaip naudotis prietaisu, ir visiškai supranta visus su tuo susijusius pavojus ir atsargumo priemones. Vaikai turi būti prižiūrimi, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros. Būtina atidžiai prižiūrėti, kai prietaisą naudoja vaikai arba kai jis naudojamas šalia vaikų.
- Vaikai neturėtų žaisti su prietaisu.
- Po naudojimo visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio.
- Niekada nenaudokite aštrių ar šiurkščių daiktų prietaisui valyti, nes jie gali pažeisti neprilydomą kaitlentės paviršių.
- Po naudojimo visada išvalykite prietaisą. Pirmiausia ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir leiskite prietaisui atvėsti.
- Jei maitinimo laidas arba prietaisas yra pažeistas, nebandykite jo taisyti patys. Netinkamai taisant ir montuojant prietaisą gali kilti elektros smūgio pavojus. Nuneškite prietaisą į gamintojo įgaliotąjį techninės priežiūros centrą arba pas panašią kvalifikaciją turintį asmenį, kad būtų patikrintas ir pašalintas gedimas.
- Niekada nenaudokite jokių priedų, kurie nėra tiesiogiai pagaminti gamintojo. Jie gali sukelti gaisrą, elektros smūgį ar kitą sužeidimo riziką.
- Įranga skirta naudoti tik buityje. Jei įranga naudojama komerciniais tikslais, jai netaikomos garantijos sąlygos.
- Neleiskite, kad maitinimo laidas kabotų ant stalo ar stalviršio krašto ir neliestų karštų paviršių.
- Įsitikinkite, kad įrenginys pastatytas ant horizontalaus, lygaus ir stabilaus paviršiaus. Nestatykite įrenginio ant degių medžiagų arba šalia jų.
- Nestatykite prietaiso ant karšto dujinio ar elektrinio degiklio, įkaitusios orkaitės arba šalia jų.
- Naudojimo metu prietaiso nejudinkite
- Būkite ypač atsargūs, jei talpa pripildyta alyvos, nes ji yra degi medžiaga ir gali sukelti gaisrą.
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, nei aprašyta šiame vadove.

- Jei pastebėjote, kad iš prietaiso sklinda tamsūs dūmai, nedelsdami ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Prieš išimdami dubenį iš prietaiso palaukite, kol dūmai nustos sklisti.

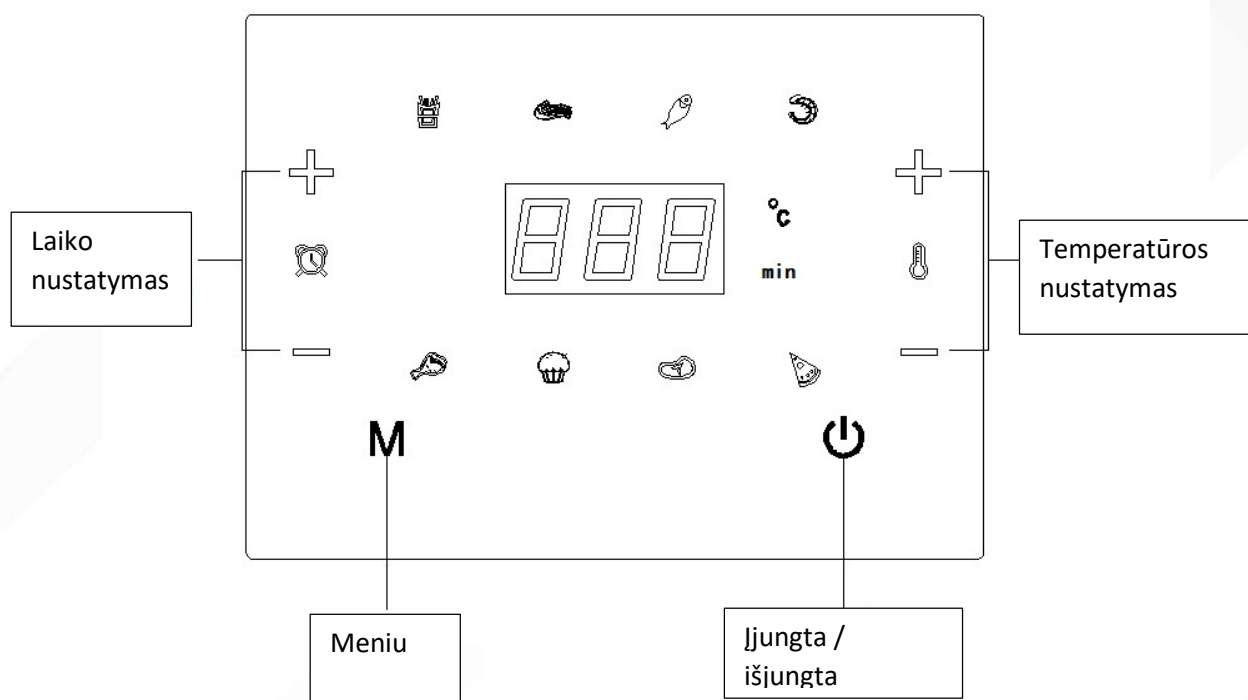
REZIDUALI RIZIKA

Net jei prietaisas naudojamas pagal paskirtį ir laikomasi visų šiose instrukcijose pateiktų nurodymų, neįmanoma pašalinti likusių pavojų. Naudodamiesi prietaisu vadovaukitės sveiku protu. Reikėtų būti atsargiems.

NUDEKAMŲJŲ DALIŲ IR KONSTRUKCIJOS SĄRAŠAS



1	Valdymo skydelis	4	Pan
2	Oro išleidimo anga	5	Mišinys
3	Kabelis	6	Rankena



PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Išimkite neriebalinę keptuvę iš pakuotės.
- Nuimkite visas apsaugos medžiagas, lipdukus ar etiketes.
- Įsitikinkite, kad nė vienas komponentas nėra pažeistas.
- Išvalykite krepšį ir dubenį karštu vandeniu su skalbimo skysčiu ir minkšta kempine ar šluoste, tada nušluostykite popieriniu rankšluosčiu ar sausa šluoste.
- Nuvalykite prietaisą švaria, minkšta šluoste. Keptuvės nereikia pripildyti aliejaus ir riebalų, nes prietaisas veikia pagal karšto oro technologiją.
- Prieš prijungdami patikrinkite, ar įrenginio vardinėje plokštelėje nurodyta įtampa atitinka vietinę elektros tinklo įtampą.
- Prijunkite neriebalinę keptuvę prie maitinimo šaltinio ir patikrinkite, ar šviečia LED ekranas
- Įrenginys paruoštas naudoti.

Pastaba: pirmą kartą naudojant skrudintuvą gali atsirasti nedidelis dūmų rūkas. Tai normalu dėl pradinio vidinių komponentų įkaitimo. Prieš naudodami pirmą kartą atidžiai perskaitykite šias instrukcijas.

PRIETAISO VEIKIMAS

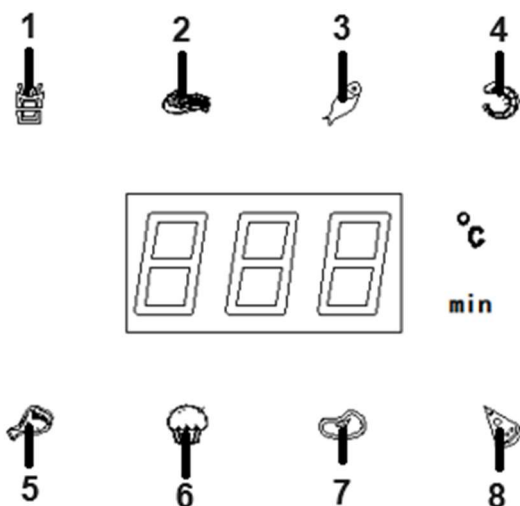
1. Pastatykite neriebią keptuvę ant stabilaus, horizontalaus ir lygaus paviršiaus. Nestatykite prietaiso ant degių medžiagų arba šalia jų.
2. Norėdami įjungti prietaisą, paspauskite įjungimo mygtuką. 
3. Šildykite prietaisą 3 minutes. Dar kartą paspauskite įjungimo mygtuką, kad prietaisas įsijungtų ir palaipsniui įkaistų. Kai įšils, atsargiai išimkite krepšį iš neriebalinės keptuvės.

4. Sudėkite ingredientus į krepšelį, tada įdėkite krepšelį su padėklu į mašiną.

5. Pasirinkite tinkamą programą ruošiamiems ingredientams naudodami **M** ir dar kartą paspauskite . Kepimo laiko ir temperatūros nustatymus galite pritaikyti savo nuožiūra naudodami tam skirtus + ir - mygtukus.

- Mažiesiems produktams paprastai reikia šiek tiek trumpesnio paruošimo laiko nei didesniems ingredientams.
- Mažesnių produktų kratymas arba apvertimas įpusėjus kepimo laikui pagerina galutinį rezultatą ir padeda išvengti netolygiai iškeptų produktų.
- Į šviežias bulves įpilkite šiek tiek aliejaus ir kepkite jas dar kelias minutes, kad bulvių plutelė taptų traški.
- Keptuvėje negalima ruošti itin neriebių produktų, pavyzdžiui, dešrelių.
- Jei ant gaminio pakuotės nurodyta, kad jį reikia ruošti orkaitėje, šiam tikslui galite naudoti neriebią keptuvę.
- Optimalus paruošiamų traškių bulvyčių kiekis yra 500 g.
- Naudokite paruoštą tešlą greitiems ir paprastiems užkandžiams. Paruoštai tešlai paruošti taip pat reikia mažiau laiko nei namie pagamintai tešlai.

Veikimo režimų aprašymas:



Ne	Režimo pavadinimas	Darbo laikas (minutės)	Temperatūra (°C)
1	Prancūziškai keptas	15	190
2	Kiaulienos mėsa	12	180
3	Žuvis	20	180
4	Krevetės	12	180
5	Vištienos kojos	20	180
6	Tortai	15	180
7	Kepsniai	10	180
8	Pica	15	180

Atkreipkite dėmesį, kad kepimo laikas gali skirtis priklausomai nuo porcijos dydžio, mėsos rūšies ar naudotojo pageidavimų. Reikėtų stebėti kepimo lygį.

	Mažiausi as ir didžiausi as svoris (g)	Paruoši mo laikas (min.)	Temp . (°C/°F)	Produktų kratymas arba apvertim as	Papildoma informacija
Bulvės ir traškučiai					
Trumpai užšaldyti traškučiai	300-400	18-25	200/395	Taip	
Ilgai šaldyti traškučiai	300-400	20-25	200/395	Taip	
Bulvių troškinys	500	20-25	200/395	Taip	
Mėsa ir paukštiena					
Kepsnys	100-500	10-20	180/355	Ne	
Kiaulienos kotletai	100-500	10-20	180/355	Ne	
Hamburgas	100-500	10-20	180/355	Ne	
Dešra tešloje	100-500	13-15	200/395	Ne	
Vištienos šlaunelės	100-500	25-30	180/355	Ne	
Vištienos krūtinėlė	100-500	15-20	180/355	Ne	
Užkandžiai					
Saigonas	100-400	8-10	200/395	Taip	Paruoštų produktų naudojimas
Šaldyti vištienos grynuoliai	100-500	10-15	200/395	Taip	
Šaldytos žuvies lazdelės	100-400	6-10	200/395	Ne	
Šaldyti džiūvėsėlių sūrio užkandžiai	100-400	8-10	180/355	Ne	
Įdarytos daržovės	100-400	10	160/320	Ne	
Kepiniai					
Tortas	300	20-25	160/320	Ne	Naudokite papildomą kepimo skardą
Quiche	400	20-22	180/355	Ne	
Keksiukai	300	15-18	200/395	Ne	Naudokite kepimo skardą / kepimo indą
Saldūs užkandžiai	400	20	160/320	Ne	

SPECIFIKACIJA

Nominalioji / maksimali galia	1400W
Įtampa ir dažnis	220-240V/50-60Hz

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Niekada nenaudokite ėsdinančių ar abrazyvinių valiklių, nes jie gali pažeisti nelimpančią plokščių dangą.

- Prieš valydami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio.
- Palikite prietaisą atidarytoje padėtyje ir palaukite, kol jis atvės.
- Niekada nemerkite prietaiso į vandenį. Nedėkite jo į indaplovę.
- Prieš valydami krepšį ir dubenį, pirmiausia popieriniu rankšluosčiu pašalinkite aliejaus perteklių.
- Medine arba plastikine mentele pašalinkite maisto likučius iš krepšio arba dubens (pvz., sukietėjusį sūrį). Nenaudokite metalinių, aštrių ar šiurkščių įrankių.
- Košę ir dubenį valykite drėgna minkšta šluoste arba kempine. Nevalykite kaitlentės paviršiaus šiurkščiais šveitikliais ar plienine vata, nes jie gali pažeisti nepritegantį sluoksnį.
- Įrenginio išorę valykite drėgnu skudurėliu. Išorės nevalykite šiurkščiais šveitikliais ar plienine vata, nes jie gali pažeisti apdailą. Nemerkite į vandenį ar kitą skystį.
- Prieš laikydami prietaisą įsitikinkite, kad jis yra vėsus ir sausas.
- Maitinimo laidą galima apvynioti aplink pagrindo dugną ir laikyti.

NAUDOKITE



Prietaiso negalima išmesti taip pat, kaip ir kitų atliekų. Siekiant užkirsti kelią žalingam atliekų poveikiui aplinkai ir žmonių sveikatai, draudžiama naudotą įrenginį dėti kartu su kitomis atliekomis. Kiekvienas naudotojas privalo grąžinti tokią įrangą į surinkimo punktą.

GARANTIJA

Kiekvienoje šalyje taikomas garantijos sąlygas paskelbė atitinkami mūsų nacionaliniai platintojai. Galimus įrenginio gedimus nemokamai pašalinsime per garantijos laikotarpį, jei gedimai atsirado dėl medžiagų defektų arba nekokybiško darbo. Pretenzijas dėl garantijos reikia pateikti savo platintojui arba artimiausiam įgaliotajam klientų aptarnavimo centrui ir pridėti pirkinį patvirtinančius dokumentus.

IEVADS

Pirms ierīces montāžas, salikšanas un lietošanas izlasiet šo rokasgrāmatu. Tā jāievēro, lai izvairītos no situācijām, kas var izraisīt ierīces bojājumus vai lietotāja un tuvumā esošo cilvēku traumas vai pat nāvi. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies nepareizas vai nepareizas iekārtas lietošanas rezultātā. Saglabāiet rokasgrāmatu turpmākai lietošanai.

DROŠĪBAS NOTEIKUMI

Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju un saglabāiet to turpmākai lietošanai.

UZMANĪBU! Darbības laikā no gaisa izplūdes atverēm izdalās karsts tvaiks. Rokas un seju turiet drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm.

Apdegumu briesmas! Uzmanieties arī no karstiem tvaikiem un gaisa, kas izplūst no kameras, kad no ierīces izņemat trauku. Kad ierīce sakarst, izvairieties tai pieskarties, jo tā kļūst ļoti karsta. Nepieciešamības gadījumā izmantojiet rokturus vai cimdus. Pirms ierīces uzglabāšanas pagaidiet, līdz tā ir pilnībā atdzisusi!

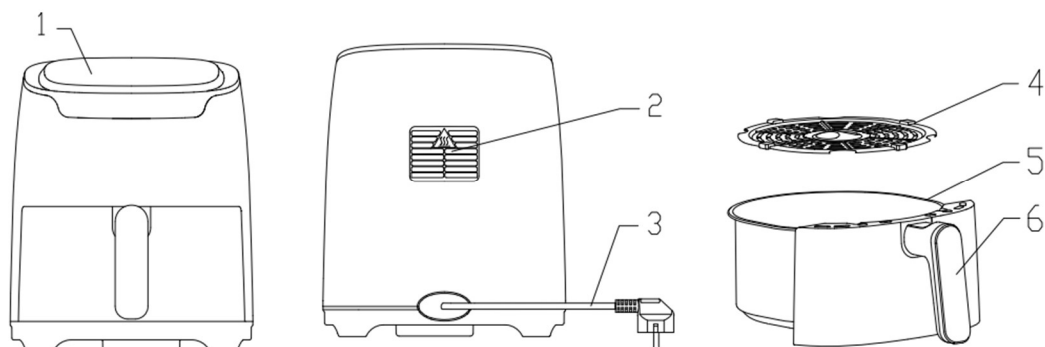
- Pirms ierīces pieslēgšanas pārbaudiet, vai uz ierīces datu plāksnītes norādītais spriegums atbilst vietējam elektrotīkla spriegumam.
- Ierīci nevar darbināt, izmantojot ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības pults sistēmu, piemēram, tālvadības pults ligzdu.
- Vienmēr pārliecinieties, ka ierīce ir pieslēgta pie iezemētas elektriskās rozetes un ka kontaktdakša ir pareizi ievietota elektrības kontaktligzdā.
- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājas apstākļos. Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Nenovietojiet ierīci tieši pret sienu vai uz citas ierīces. Atstājiet vismaz 10 cm brīvu vietu ap ierīci. Nenovietojiet neko uz ierīces virsmas.
- Izvairieties pieskarties ierīcei, kamēr tā sakarst. Dažas ierīces daļas kļūst ļoti karstas. Rokturis un temperatūras regulēšanas ekrāns nevadīs siltumu.
- Nekad nepieskarieties ierīces iekšpusei un nenovietojiet tajā traukus.
- Nekad neiegremdējiet vai neizskalojiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā. Ja ierīcē iekļūst ūdens, nekavējoties atvienojiet strāvas kontaktdakšu un uzticiet ierīces remontu kvalificētam speciālistam.
- Neieslēdziet ierīci un nelietojiet vadības paneli ar slapjām rokām.
- Nenovietojiet ierīci uz uzliesmojošiem materiāliem vai to tuvumā.
- Visas sastāvdaļas turiet grozā vai bļodā, lai novērstu to saskari ar sildelementiem.
- Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena vai īssavienojuma, neļaujiet ierīcei iekļūt šķidrumam.
- Ierīces darbības laikā neaizsedziet gaisa ieplūdes un izplūdes atveri.
- Ierīci drīkst lietot personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tās ir saņēmušas uzraudzību vai instrukcijas par ierīces lietošanu un pilnībā izprot visus ar to saistītos riskus un piesardzības pasākumus. Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar ierīci.
- Nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības. Ja ierīci lieto bērni vai tās tuvumā, ir nepieciešama cieša uzraudzība.

- Bērni nedrīkst spēlēt ar ierīci.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Ierīces tīrīšanai nelietojiet asus vai rupjus priekšmetus, jo tie var sabojāt plīts virsmu, kas nav lipīga.
- Pēc lietošanas vienmēr notīriet ierīci. Vispirms izņemiet kontaktdakšu no elektriskās rozetes un ļaujiet ierīcei atdzist.
- Ja strāvas vads vai ierīce ir bojāta, nemēģiniet to labot paši. Neatbilstoši veikts remonts un uzstādīšana var radīt elektriskās strāvas trieciena risku, lietojot ierīci. Ierīci nogādājiēt ražotāja pilnvarotajā servisa centrā vai pie līdzīgi kvalificētas personas, lai pārbaudītu un novērstu bojājumu.
- Nekad neizmantojiet piederumus, kas nav ražoti tieši no ražotāja. Tie var izraisīt ugunsgrēku, elektriskās strāvas triecienu vai citu traumu risku.
- Iekārta ir paredzēta tikai lietošanai mājas apstākļos. Ja tas tiek izmantots komerciāliem mērķiem, uz iekārtu neattiecas garantijas nosacījumi, kas tai ir spēkā.
- Neļaujiet strāvas vadam karāties pāri galda malai vai darba virsmai vai pieskarties karstām virsmām.
- Pārliecinieties, ka ierīce ir novietota uz horizontālas, līdzenas un stabilas virsmas. Nenovietojiet ierīci uz degošiem materiāliem vai to tuvumā.
- Nenovietojiet ierīci uz karsta gāzes vai elektriskā degļa, uzkarasētas cepeškrāsns vai to tuvumā.
- Lietošanas laikā nepārvietojiet ierīci
- Ja tvertne ir piepildīta ar eļļu, ievērojiet īpašu piesardzību, jo tā ir viegli uzliesmojoša viela un var izraisīt ugunsgrēku.
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kas nav aprakstīti šajā rokasgrāmatā.
- Ja no ierīces izplūst tumši dūmi, nekavējoties izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas. Pirms izņemiet blodu no ierīces, pagaidiet, līdz dūmu izplūde pārtrauksies.

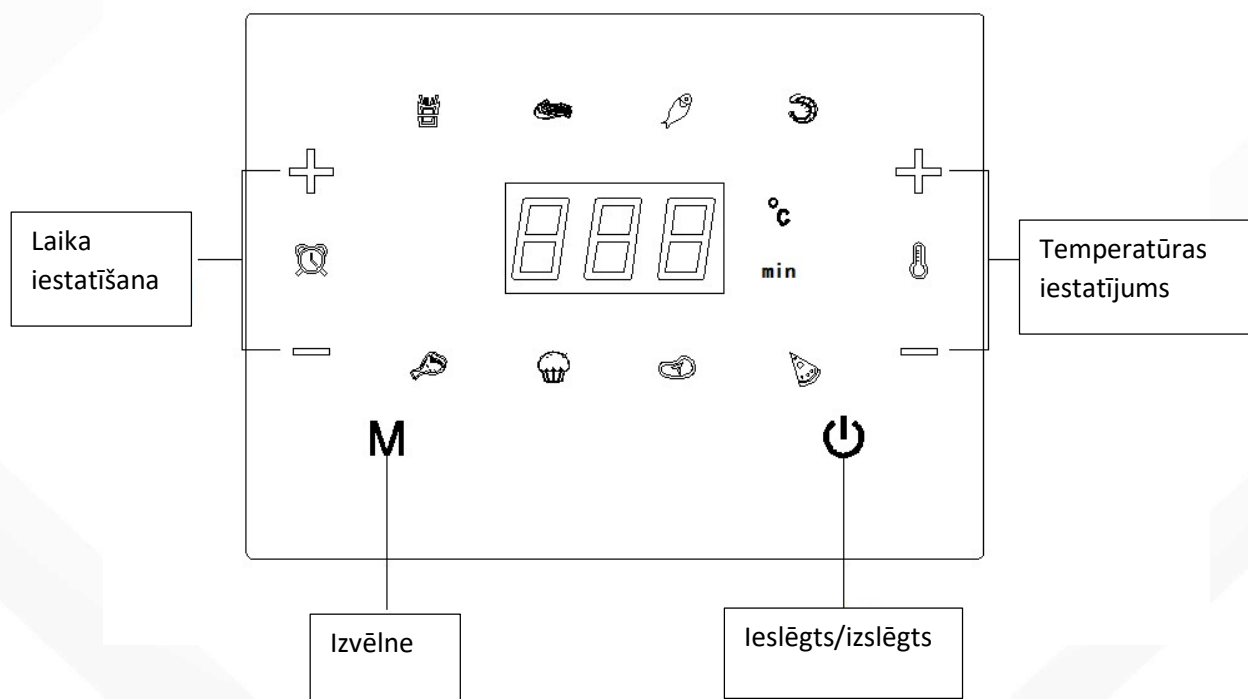
REZIDUĀLAIS RISKS

Pat tad, ja ierīce tiek lietota paredzētajam mērķim un tiek ievēroti visi šajos norādījumos sniegtie norādījumi, nav iespējams novērst atlikušos riskus. Lietojot ierīci, rīkojieties ar veselo saprātu. Jāievēro piesardzība.

SASTĀVDAĻU UN KONSTRUKCIJAS SARAKSTS



1	Vadības panelis	4	Pan
2	Gaisa izplūdes atvere	5	Bļoda
3	Kabeļi	6	Rokturis



PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

- Izņemiet friteri bez taukiem no iepakojuma.
- Noņemiet visus drošības materiālus, uzlīmes vai etiķetes.
- Pārlicinieties, ka neviens no komponentiem nav bojāts.
- Notīriet grozu un trauku ar karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli un mīkstu sūkli vai drānu un pēc tam noslaukiet tos līdz sausumam ar papīra dvieli vai sausu drānu.
- Noslaukiet ierīci ar tīru, mīkstu drānu. Lai ceptu, panna nav jāpiepilda ar eļļu un taukiem, jo ierīce darbojas, izmantojot karstā gaisa tehnoloģiju.
- Pirms pieslēgšanas pārbaudiet, vai uz ierīces datu plāksnītes norādītais spriegums atbilst vietējam elektrotīkla spriegumam.
- Pievienojiet fritēzi bez taukiem barošanas avotam un pārbaudiet, vai LED ekrāns ir ieslēgts
- Ierīce ir gatava lietošanai.

Piezīme: Ja tosteris tiek izmantots pirmo reizi, var parādīties neliela dūmu migla. Tas ir normāli, jo iekšējās sastāvdaļas sākotnēji sakarst. Pirms pirmās lietošanas reizes uzmanīgi izlasiet šos norādījumus.

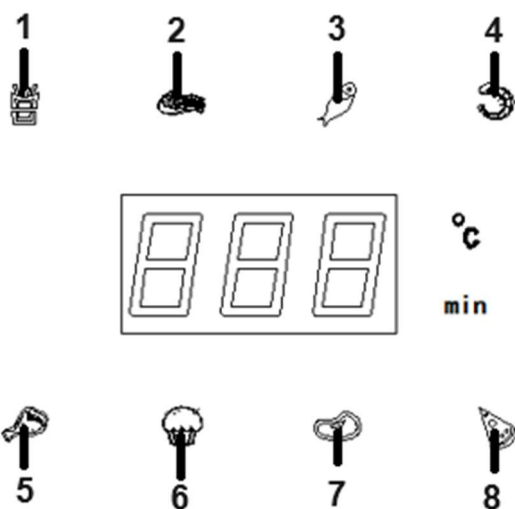
IERĪCES DARBĪBA

1. Novietojiet beztauku friteri uz stabilas, horizontālas un līdzenas virsmas. Nenovietojiet ierīci uz degošiem materiāliem vai to tuvumā.
2. Lai ieslēgtu ierīci, nospiediet ieslēgšanas pogu. 
3. Uzkarsējiet ierīci 3 minūtes. Vēlreiz nospiediet ieslēgšanas pogu, lai iedarbinātu ierīci un pakāpeniski to uzsildītu. Kad ierīce ir uzsildīta, uzmanīgi izņemiet grozu no beztauku fritēšanas ierīces.
4. Levietojiet sastāvdaļas grozā, pēc tam ievietojiet grozu ar paplāti mašīnā.
5. Izvēlieties atbilstošu programmu gatavojamajām sastāvdaļām, izmantojot pogu

M un vēlreiz nospiediet . Varat pielāgot gatavošanas laiku un temperatūras iestatījumus, pielāgojot tos, izmantojot tam paredzētās + un - pogas.

- Maziem produktiem parasti nepieciešams nedaudz īsāks sagatavošanas laiks nekā lielākām sastāvdaļām.
- Mazāku produktu sakratīšana vai apgriešana pusgatavošanas laikā optimizē galarezultātu un var palīdzēt novērst nevienmērīgi apceptus produktus.
- Svaigiem kartupeļiem pievienojiet nedaudz eļļas un apcepiet tos vēl dažas minūtes, lai iegūtu kraukšķīgu garoziņu.
- Fritētavā nedrīkst gatavot produktus ar ļoti zemu tauku saturu, piemēram, desas.
- Ja uz produkta iepakojuma norādīts, ka tas jāsagatavo cepeškrāsnī, šim nolūkam varat izmantot beztauku fritieri.
- Optimālais pagatavojamo kraukšķīgo kartupeļu daudzums ir 500 g.
- Izmantojiet gatavu mīklu, lai ātri un viegli pagatavotu uzkodas. Gatavai mīklai arī nepieciešams mazāk sagatavošanas laika nekā paštaisītai mīklai.

Darbības režīmu apraksts:



Nē	Režīma nosaukums	Darbības laiks (minūtes)	Temperatūra (C°)
1	Franču ceptas	15	190
2	Cūkgala	12	180
3	Zivis	20	180
4	Garneles	12	180
5	Vistas kājas	20	180
6	Kūkas	15	180
7	Steiki	10	180
8	Pica	15	180

Lūdzu, ņemiet vērā, ka cepšanas laiks var atšķirties atkarībā no porcijas lieluma, gaļas veida vai lietotāja vēlmēm. Jākontrolē cepšanas līmenis.

	Minimālais un maksimālais svars (g)	Pagatavošanas laiks (min.)	Temp . (°C/°F)	Produktu kratīšana vai apgānīšana	Papildu informācija
Kartupeļi un čipsi					
Īsi saldēti čipsi	300-400	18-25	200/395	Jā	
Ilgstoši saldēti čipsi	300-400	20-25	200/395	Jā	
Kartupeļu kastrolis	500	20-25	200/395	Jā	
Gaļa un mājputnu gaļa					
Steiks	100-500	10-20	180/355	Nē	

Cūkgaļas kotletes	100-500	10-20	180/355	Nē	
Hamburga	100-500	10-20	180/355	Nē	
Sausage in pastry	100-500	13-15	200/395	Nē	
Chicken thighs	100-500	25-30	180/355	Nē	
Chicken breast	100-500	15-20	180/355	Nē	
Snacks					
Saigons	100-400	8-10	200/395	Jā	Gatavu produktu izmantošana
Frozen chicken nuggets	100-500	10-15	200/395	Jā	
Frozen fish sticks	100-400	6-10	200/395	Nē	
Frozen breadcrumbs cheese snacks	100-400	8-10	180/355	Nē	
Stuffed vegetables	100-400	10	160/320	Nē	
Baked goods					
Cake	300	20-25	160/320	Nē	Izmantojiet papildu cepamo skārdu
Quiche	400	20-22	180/355	Nē	
Muffins	300	15-18	200/395	Nē	Izmantojiet cepamo pannu/cepamo trauku
Sweet snacks	400	20	160/320	Nē	

SPECIFIKĀCIJA

Nominālā/maksimālā jauda	1400W
Spriegums un frekvence	220-240V/50-60Hz

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Nekad nelietojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt plākšņu nepielipīgo pārklājumu.

- Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no barošanas avota.
- Atstājiet ierīci atvērtā stāvoklī un pagaidiet, līdz tā atdziest.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī. Nelieciet to trauku mazgājamajā mašīnā.

- Pirms groza un trauka tīrīšanas vispirms noņemiet lieko eļļu ar papīra dvieli.
- Izmantojiet koka vai plastmasas lāpstiņu, lai no groza vai trauka izņemtu ēdiena atliekas (piemēram, sacietējušu sieru). Nelietojiet metāla, asus vai raupjus instrumentus.
- Notīriet grozu un trauku ar mitru mīkstu drānu vai sūkli. Neattīriet plīts virsmu ar rupjām tīrīšanas lupatiņām vai tērauda vati, jo tās var sabojāt pretpielipšanas slāni.
- Notīriet ierīces ārpusi ar mitru drānu. Netīriet ārpusi ar rupjām tīrīšanas lupatiņām vai tērauda vati, jo tās var sabojāt virsmu. Neiegremdējiet ūdenī vai citā šķidrumā.
- Pirms ierīces uzglabāšanas pārliecinieties, ka tā ir vēsā un sausā vietā.
- Strāvas vadu var aptīt ap pamatnes apakšdaļu, lai to varētu uzglabāt.

USE



Ierīci nedrīkst izmest tāpat kā pārējos atkritumus. Lai novērstu atkritumu kaitīgo ietekmi uz vidi un cilvēku veselību, ir aizliegts izlietotās iekārtas novietot kopā ar citiem atkritumiem. Katra lietotāja pienākums ir nodot šādu iekārtu savākšanas punktā.

GARANTĪJA

Katrā valstī piemērojamās garantijas noteikumus ir publicējuši mūsu attiecīgie izplatītāji. Mēs bez maksas garantijas laikā novērsīsim iespējamās ierīces defektus, ja tie radušies materiālu defektu vai nekvalitatīvas izgatavošanas dēļ. Garantijas pretenzijas ir jāadresē savam izplatītājam vai tuvākajam pilnvarotajam klientu apkalpošanas centram, un tām jāpievieno pirkumu apliecinošs dokuments.

SISSEJUHATUS

Enne seadme kokkupanekut, kokkupanekut ja kasutamist lugege käesolevat kasutusjuhendit. Seda tuleb järgida, et vältida olukordi, mis võivad põhjustada seadme kahjustusi või vigastusi või isegi surma kasutajale ja läheduses viibivatele inimestele. Tootja ei vastuta kahju eest, mis on põhjustatud seadme ebaõigest või valest kasutamisest. Hoidke kasutusjuhend edaspidiseks kasutamiseks alles.

TURVAMEETMED

Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhend hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks alles.

TÄHELEPANU! Töötamise ajal eraldub õhu väljalaskeavadest kuuma auru. Hoidke oma käed ja nägu auru ja õhu väljalaskeavade vahelt ohutusse kaugusesse.

Põletusohu! Jälgige ka kuuma auru ja õhku, mis tuleb kambrist välja, kui võtate kausi seadmest välja. Kui seade kuumeneb, vältige selle puudutamist, sest see muutub väga kuumaks. Vajadusel kasutage käepidemeid või ahjukindaid. Enne seadme hoiustamist oodake, kuni seade on täielikult maha jahtunud!

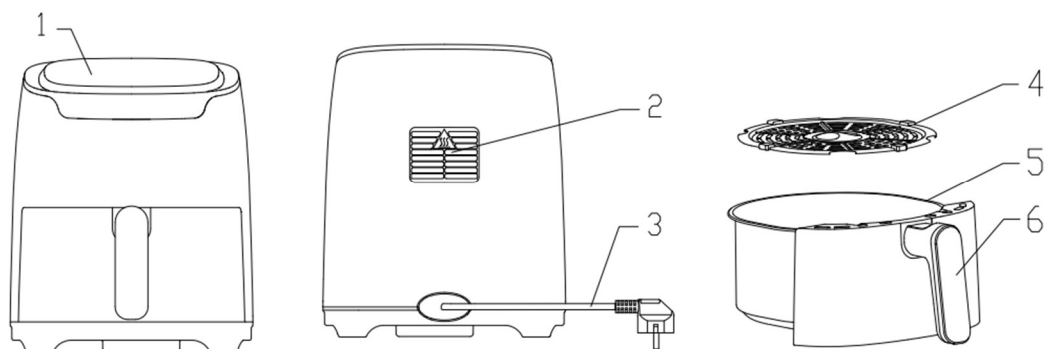
- Enne seadme ühendamist kontrollige, et seadme nimesildil märgitud pinged vastab kohalikule võrgupinge.
- Seadet ei saa juhtida välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi, nt kaugjuhtimispesa abil.
- Veenduge alati, et seade on ühendatud maandatud pistikupesaga ja et pistik on korralikult pistikupesaga sisestatud.
- Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.
- Ärge asetage seadet otse vastu seina või teise seadme peale. Jätke seadme ümber vähemalt 10 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi seadme peale.
- Vältige seadme puudutamist kuumutamise ajal. Mõned seadme osad muutuvad väga kuumaks. Käepide ja temperatuuri reguleerimise ekraan ei juhi soojust.
- Ärge kunagi puudutage seadme sisemust ega asetage sinna tööriistu.
- Ärge kunagi kastke ega loputage seadet vette või mõnda muusse vedelikku. Kui vesi satub seadmesse, tõmmake viivitamatult võrgupistik välja ja laske seadet parandada kvalifitseeritud spetsialistil.
- Ärge ühendage seadet ega kasutage juhtpaneeli märgade kätega.
- Ärge asetage seadet tuleohtlikele materjalidele või nende lähedusse.
- Hoidke kõiki koostisosi korvis või kausis, et vältida nende kokkupuudet kütteelementidega.
- Elektrilöögi või lühise vältimiseks ärge laske seadmesse vedelikku sattuda.
- Ärge katke õhu sisse- ja väljalaskeava, kui seade töötab.
- Seadet võivad kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või kogemuste ja teadmiste puudumisega isikud, kui nad on saanud järelevalvet või juhiseid seadme kasutamise kohta ja mõistavad täielikult kõiki sellega seotud riske ja ettevaatusabinõusid. Lapsi tuleb jälgida, et nad ei mängiks seadmega.
- Ärge kunagi jätke seadet järelevalveta. Kui seadet kasutavad lapsed või selle läheduses, on vajalik tihe järelevalve.
- Lapsed ei tohiks seadmega mängida.
- Ühendage seade pärast kasutamist alati vooluvõrgust lahti.
- Ärge kunagi kasutage seadme puhastamiseks teravaid või jämedaid esemeid, kuna need võivad kahjustada pliidi mittekleepuvat pinda.
- Puhastage seade alati pärast kasutamist. Eemaldage kõigepealt pistik pistikupesast ja laske seadmel jahtuda.
- Kui toitejuhe või seade on kahjustatud, ärge püüdke seda ise parandada. Ebaõige remont ja paigaldamine võib seadme kasutamisel tekitada elektrilöögi ohtu. Viige seade tootja volitatud teeninduskeskusesse või sarnase kvalifikatsiooniga isikule, et lasta viga kontrollida ja parandada.
- Ärge kunagi kasutage lisaseadmeid, mis ei pärine otse tootjalt. Need võivad põhjustada tulekahju, elektrilöögi või muud vigastusohu.
- Seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Kui seadet kasutatakse kaubanduslikul eesmärgil, kaotab seade garantiitingimused, mis on kaetud järgmisega.
- Ärge laske toitejuhtmel rippuda üle laua või töölaua serva ega puudutada kuuma pinda.

- Veenduge, et seade on asetatud horisontaalsele, tasasele ja stabiilsele pinnale. Ärge asetage seadet põlevatele materjalidele või nende lähedusse.
- Ärge asetage seadet kuuma gaasi- või elektripõleti, kuumutatud ahju või selle lähedusse.
- Ärge liigutage seadet kasutamise ajal
- Olge eriti ettevaatlik, kui mahuti on täidetud õliga, sest see on tuleohtlik aine ja võib põhjustada tulekahju.
- Ärge kasutage seadet muudel kui käesolevas kasutusjuhendis kirjeldatud eesmärkidel.
- Kui näete, et seadmest tuleb tumedat suitsu, tõmmake pistik kohe pistikupesa pistikupesast välja. Oodake enne kausi seadmest eemaldamist, kuni suitsu eraldumine lõpeb.

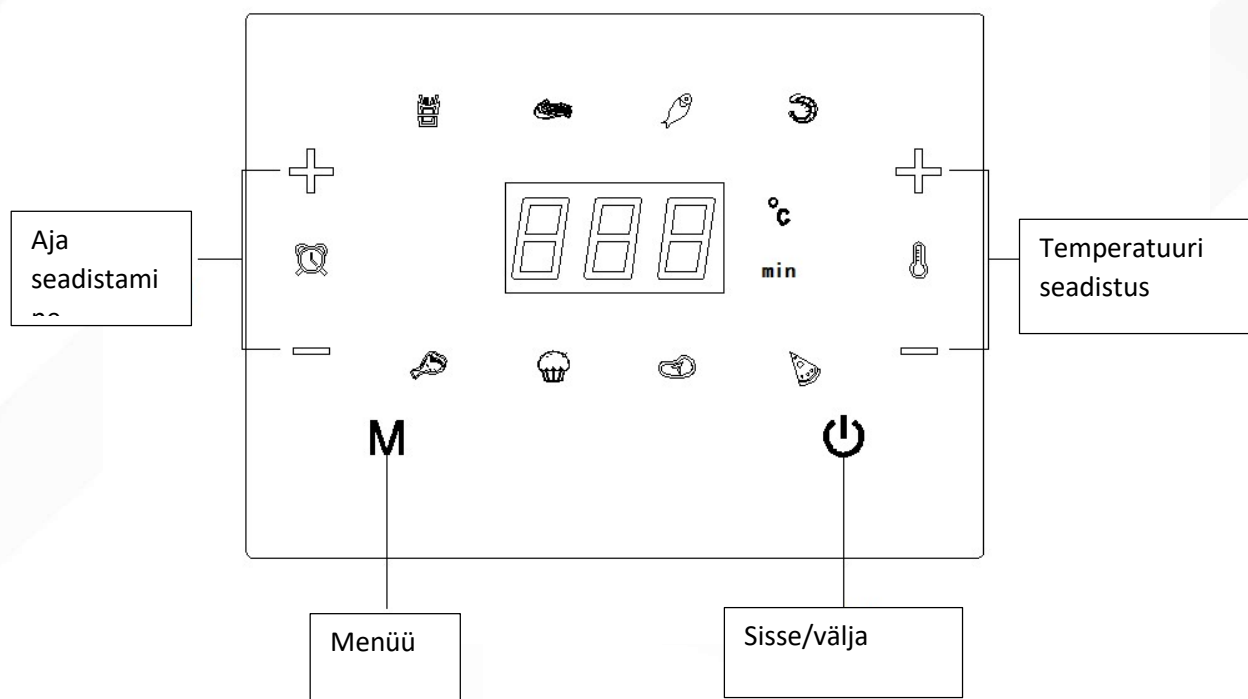
JÄÄMISRISK

Isegi kui seadet kasutatakse ettenähtud otstarbel ja järgitakse kõiki käesolevas kasutusjuhendis toodud juhiseid, ei ole võimalik jääkohustusi kõrvaldada. Kasutage seadme kasutamisel tervet mõistust. Tuleb olla ettevaatlik.

KOMPONENTIDE JA KONSTRUKTSIOONI LOETELU



1	Juhtpaneel	4	Pan
2	Õhu väljalaskeava	5	Kauss
3	Kaabel	6	Käepide



ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

- Võtke rasvavaba fritüür pakendist välja.
- Eemaldage kõik turvamaterjalid, kleebsid või sildid.
- Veenduge, et ükski komponent ei ole kahjustatud.
- Puhastage korv ja kauss kuuma vee ja pesuvahendi ning pehme käsna või lapiga ning pühkige need seejärel paberrätikuga või kuiva lapiga kuivaks.
- Pühkige seadet puhta pehme lapiga. Panni ei ole vaja praadimiseks õli ja rasvaga täita, kuna seade töötab kuumaõhutehnoloogiaga.
- Enne ühendamist kontrollige, et seadme nimesildil märgitud pinge vastab kohalikule võrgupingele.
- Ühendage rasvavaba fritüür vooluvõrku ja kontrollige, et LED-ekraan oleks sisse lülitatud.
- Seade on kasutusvalmis.

Märkus: Kui te kasutate rösterit esimest korda, võib tekkida kerge suitsusus. See on normaalne, kuna sisemised komponendid on esialgu kuumenenud. Palun lugege enne esmakordset kasutamist tähelepanelikult läbi need juhised.

SEADME TÖÖ

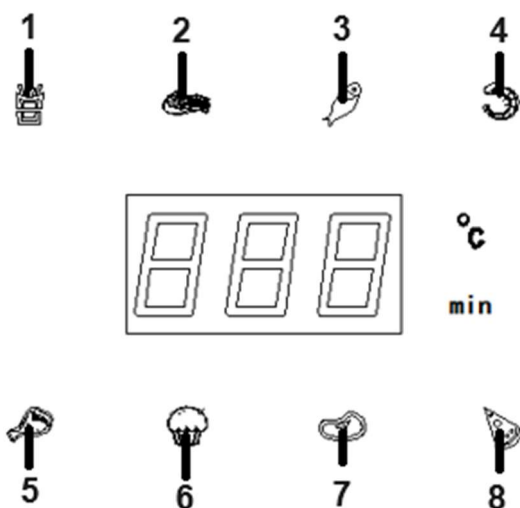
1. Asetage rasvavaba fritüür stabiilsele, horisontaalsele ja tasasele pinnale. Ärge asetage seadet põlevatele materjalidele või nende lähedusse.
2. Seadme sisselülitamiseks vajutage toitenuppu. 
3. Soojendage seadet 3 minutit. Seadme käivitamiseks vajutage uuesti toitenuppu ja soojendage seda järk-järgult. Pärast soojendamist eemaldage korv ettevaatlikult rasvavaba fritüürist.

4. Asetage koostisosad korvi ja seejärel asetage korv koos salvega masinasse.

5. Valige küpsetatavatele koostisosadele sobiv programm, kasutades selleks **M** ja vajutage uuesti . Saate oma küpsetusaega ja temperatuuri seadistusi kohandada, kasutades selleks ettenähtud + ja - nuppe.

- Väikesed tooted nõuavad tavaliselt veidi lühemat ettevalmistusaega kui suuremad koostisosad.
- Väiksemate toodete raputamine või ümberpööramine poole valmistamise aja jooksul optimeerib lõpptulemust ja aitab vältida ebaühtlaselt praetud tooteid.
- Krõbeda kooriku saamiseks aitab värsketele kartulitele lisada veidi õli ja praadida neid veel paar minutit.
- Äärmiselt rasvata tooteid, nagu näiteks vorstid, ei tohi valmistada fritüüris.
- Kui toote pakendil on kirjas, et seda tuleb valmistada ahjus, võite selleks kasutada rasvavaba fritüürit.
- Optimaalne kogus krõbedate friikartulite valmistamiseks on 500 grammi.
- Kasutage kiirete ja lihtsate suupistete jaoks valmis tainast. Valmis tainas nõuab ka vähem ettevalmistusaega kui omatehtud tainas.

Töörežiimide kirjeldus:



Ei	Režiimi nimi	Tööaeg (minutit)	Temperatuur (°C)
1	Prantsuse praetud	15	190
2	Sealiha	12	180
3	Kala	20	180
4	Krevetid	12	180
5	Kana jalad	20	180
6	Koogid	15	180
7	Steigid	10	180
8	Pizza	15	180

Pange tähele, et küpsetusaeg võib erineda sõltuvalt portsjoni suurusest, liha tüübist või kasutaja eelistustest. Küpsetamistaset tuleb jälgida.

	Minimaalne ja maksimumaalne kaal (g)	Ettevalmistusaeg (min.)	Temp . (°C/°F)	Toodete raputamise või kallutamise	Täiendav teave
Kartulid ja friikartulid					
Lühikülmutatud kiibid	300-400	18-25	200/395	Jah	
Pikaajaliselt külmutatud kiibid	300-400	20-25	200/395	Jah	
Kartuli pajaroog	500	20-25	200/395	Jah	
Liha ja kodulinnuliha					
Steak	100-500	10-20	180/355	Ei	
Seakotletid	100-500	10-20	180/355	Ei	
Hamburg	100-500	10-20	180/355	Ei	
Vorstid saias	100-500	13-15	200/395	Ei	
Kana reied	100-500	25-30	180/355	Ei	
Kana rind	100-500	15-20	180/355	Ei	
Suupisted					
Saigonid	100-400	8-10	200/395	Jah	Valmis toodete kasutamine
Külmutatud kananugetid	100-500	10-15	200/395	Jah	
Külmutatud kalapulgad	100-400	6-10	200/395	Ei	
Külmutatud riivitud juustu suupisted	100-400	8-10	180/355	Ei	
Täidisega köögiviljad	100-400	10	160/320	Ei	
Pagaritooted					
Kook	300	20-25	160/320	Ei	Kasutage täiendavat küpsetusvormi
Quiche	400	20-22	180/355	Ei	
Muffinid	300	15-18	200/395	Ei	Kasutage küpsetuspanni/küpsetusnõusid
Magusad suupisted	400	20	160/320	Ei	

SPETSIFIKATSIOON

Nimivõimsus / maksimaalne võimsus	1400W
Pinge ja sagedus	220-240V/50-60Hz

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Ärge kunagi kasutage söövitavaid või abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad kahjustada plaatide mittekleepuvat katet.

- Enne puhastamist ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Jätke seade avatud asendisse ja oodake, kuni see jahtub.
- Ärge kunagi kastke seadet vette. Ärge pange seda nõudepesumasinasse.
- Enne korvi ja kausi puhastamist eemaldage esmalt liigne õli paberrätikuga.
- Kasutage puidust või plastist spaatlit, et eemaldada korvi või kausi toidujäätmel (näiteks tahkestunud juust). Ärge kasutage metallist, teravaid või krobelisi tööriistu.
- Puhastage korvi ja kaussi niiske pehme lapiga või käsnaga. Ärge puhastage pliidipinda jämeda küürimislapi või terasvillaga, sest need võivad kahjustada mittekleepuvat kihti.
- Puhastage seadme välispinda niiske lapiga. Ärge puhastage seadme väliskülge jämeda puhastusvilla või terasvillaga, kuna need võivad viimistlust kahjustada. Ärge kastke vette või muusse vedelikku.
- Enne seadme hoiustamist veenduge, et see on jahe ja kuiv.
- Toitekaabli saab hoiustamiseks ümber aluse põhja keerata.

KASUTA



Seadet ei tohi hävitada samamoodi nagu ülejäänud jäätmeid. Et vältida jäätmete kahjulikku mõju keskkonnale ja inimeste tervisele, on keelatud kasutatud seadmeid koos muude jäätmetega paigutada. Iga kasutaja on kohustatud sellised seadmed tagastama kogumispunkti.

GARANTII

Igas riigis kohaldatavad garantiitingimused on avaldatud meie vastavate riiklike turustajate poolt. Me parandame teie seadme võimalikud vead garantiiaja jooksul tasuta, kui vead on põhjustatud materjalivigadest või puudulikust valmistamisest. Garantiinõuded tuleb esitada oma edasimüüjale või lähimale volitatud klienditeeninduskeskusele, millele tuleb lisada ostudokumendid.

ВВЕДЕНИЕ

Прочтите данное руководство перед сборкой, монтажом и использованием прибора. Его необходимо соблюдать, чтобы избежать ситуаций, которые могут привести к повреждению прибора, травмам или даже смерти пользователя и находящихся рядом людей. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильным или неаккуратным использованием оборудования. Сохраните руководство для дальнейшего использования.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием устройства внимательно прочитайте инструкцию и сохраните ее для дальнейшего использования.

ВНИМАНИЕ! Во время работы из вентиляционных отверстий выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и воздуховыпускных отверстий.

Опасность ожогов! Также следите за горячим паром и воздухом, выходящим из камеры при извлечении чаши из прибора. Когда прибор нагревается, не прикасайтесь к нему, так как он становится очень горячим. При необходимости используйте ручки или печные перчатки. Перед хранением дождитесь полного остывания прибора!

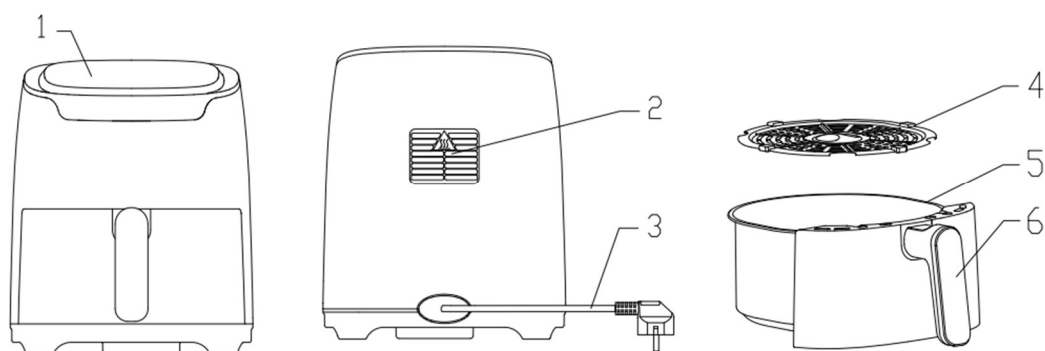
- Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение, указанное на его фирменной табличке, соответствует напряжению местной электросети.
- Прибор не может управляться с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления, например, с помощью розетки дистанционного управления.
- Всегда следите за тем, чтобы прибор был подключен к заземленной электрической розетке и чтобы вилка была правильно вставлена в розетку.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не ставьте прибор непосредственно у стены или на другой прибор. Оставьте вокруг прибора не менее 10 см свободного пространства. Не ставьте ничего на верхнюю часть прибора.
- Не прикасайтесь к прибору во время его нагрева. Некоторые части прибора сильно нагреваются. Ручка и экран терморегулятора не проводят тепло.
- Никогда не прикасайтесь к внутренним частям прибора и не кладите в него посуду.
- Никогда не погружайте и не промывайте прибор в воде или любой другой жидкости. Если в прибор попала вода, немедленно выньте вилку из розетки и обратитесь за ремонтом к квалифицированному специалисту.

- Не подключайте устройство и не управляйте панелью управления мокрыми руками.
- Не ставьте устройство на легковоспламеняющиеся материалы или рядом с ними.
- Держите все ингредиенты в корзине или чаше, чтобы они не соприкасались с нагревательными элементами.
- Во избежание поражения электрическим током или короткого замыкания не допускайте попадания жидкости внутрь прибора.
- Не закрывайте воздухозаборник и выходное отверстие во время работы прибора.
- Прибор может использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они получили надзор или инструкции по использованию прибора и полностью понимают все связанные с ним риски и меры предосторожности. Дети должны находиться под присмотром, чтобы не играть с прибором.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Если прибор используется детьми или вблизи них, необходим тщательный контроль.
- Дети не должны играть с устройством.
- После использования всегда отключайте устройство от источника питания.
- Никогда не используйте острые или грубые предметы для чистки прибора, так как они могут повредить антипригарную поверхность варочной панели.
- Всегда очищайте прибор после использования. Сначала выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Если шнур питания или прибор повреждены, не пытайтесь выполнить ремонт самостоятельно. Неправильный ремонт и установка могут создать опасность поражения электрическим током при использовании прибора. Отнесите прибор в авторизованный сервисный центр производителя или к специалисту с аналогичной квалификацией для проверки и устранения неисправности.
- Никогда не используйте аксессуары, не поставляемые непосредственно производителем. Они могут стать причиной пожара, поражения электрическим током или других рисков получения травм.
- Оборудование предназначено только для домашнего использования. Если оборудование используется в коммерческих целях, на него утрачиваются гарантийные условия, на которые оно распространяется.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал через край стола или столешницы или касался горячих поверхностей.
- Убедитесь, что устройство установлено на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности. Не ставьте устройство на горючие материалы или рядом с ними.
- Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую горелку, нагретую духовку или рядом с ними.
- Не перемещайте устройство во время использования
- Будьте особенно осторожны, если контейнер заполнен маслом, так как оно является легковоспламеняющимся веществом и может вызвать пожар.
- Не используйте устройство в целях, отличных от описанных в данном руководстве.
- Немедленно выньте вилку из розетки, если из прибора идет темный дым. Подождите, пока выделение дыма прекратится, прежде чем вынимать чашу из прибора.

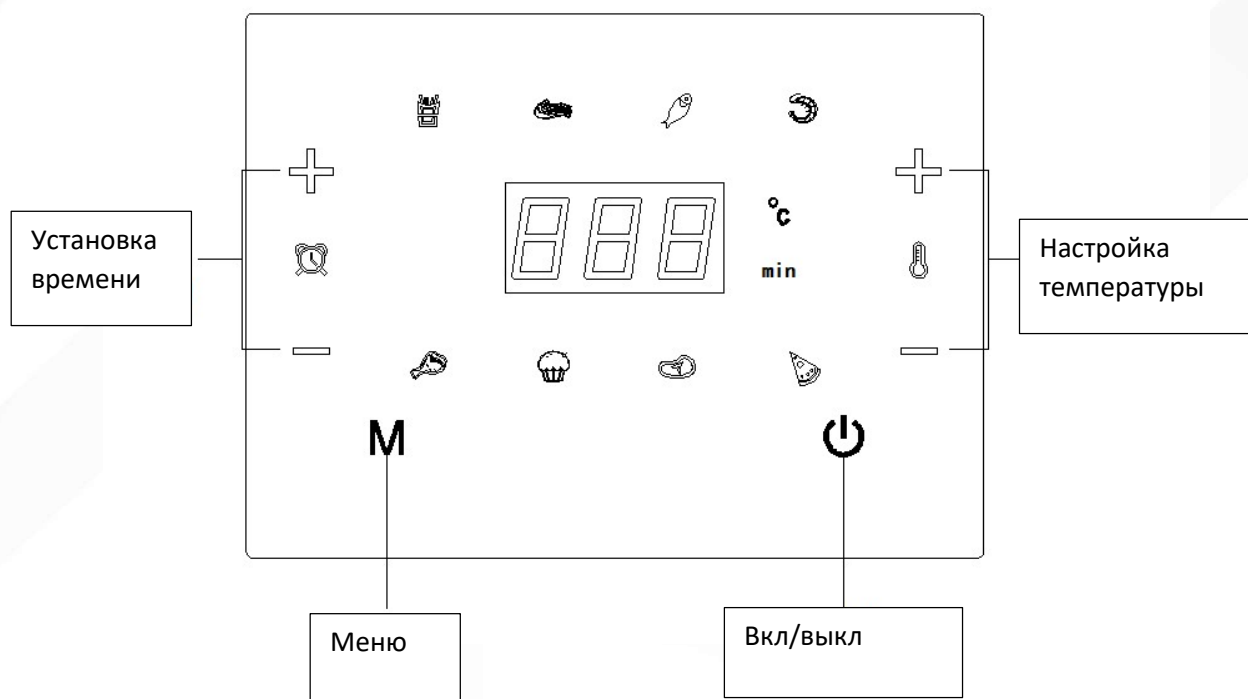
РЕЗИДЕНТНЫЙ РИСК

Даже если прибор используется по назначению и соблюдаются все указания данной инструкции, невозможно устранить остаточные риски. При эксплуатации прибора руководствуйтесь здравым смыслом. Следует соблюдать осторожность.

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПОНЕНТОВ И КОНСТРУКЦИЯ



1	Панель управления	4	Пан
2	Выпуск воздуха	5	Чаша
3	Кабель	6	Ручка



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Извлеките фритюрницу без жира из упаковки.
- Удалите все защитные материалы, наклейки и ярлыки.
- Убедитесь, что ни один из компонентов не поврежден.
- Очистите корзину и чашу горячей водой с моющим средством и мягкой губкой или тканью, а затем вытрите насухо бумажным полотенцем или сухой тканью.
- Протрите прибор чистой мягкой тканью. Нет необходимости наполнять сковороду маслом и жиром для жарки, так как прибор работает по технологии горячего воздуха.
- Перед подключением убедитесь, что напряжение, указанное на фирменной табличке устройства, соответствует напряжению местной сети.
- Подключите фритюрницу к источнику питания и убедитесь, что светодиодный экран включен
- Устройство готово к использованию.

Примечание: При первом использовании тостерной печи может появиться легкая дымка. Это нормальное явление, вызванное начальным нагревом внутренних компонентов. Пожалуйста, внимательно прочитайте эти инструкции перед первым использованием.

РАБОТА УСТРОЙСТВА

1. Установите фритюрницу на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность. Не ставьте прибор на горючие материалы или рядом с ними.
2. Чтобы включить устройство, нажмите кнопку питания. 

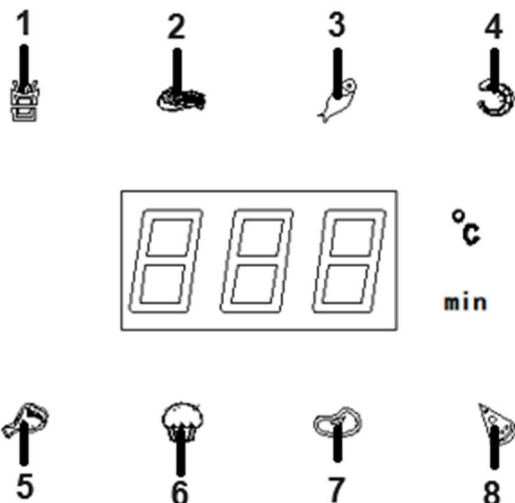
3. Прогрейте прибор в течение 3 минут. Снова нажмите кнопку питания, чтобы включить прибор и постепенно разогреть его. Когда прибор нагреется, осторожно извлеките корзину из фритюрницы без жира.

4. Поместите ингредиенты в корзину, затем установите корзину с лотком в машину.

5. Выберите соответствующую программу для ингредиентов, которые необходимо приготовить, с помощью кнопки **M** и нажмите еще раз **⏻**. Вы можете самостоятельно настроить время приготовления и температуру, регулируя их с помощью специальных кнопок + и -

- Для приготовления мелких продуктов обычно требуется немного меньше времени, чем для крупных ингредиентов.
- Встряхивание или переворачивание небольших продуктов в середине времени приготовления оптимизирует конечный результат и поможет избежать неравномерного прожаривания.
- Добавьте к свежему картофелю немного масла и обжаривайте его еще несколько минут - это поможет добиться хрустящей корочки.
- Во фритюрнице нельзя готовить продукты с высоким содержанием жира, например, сосиски.
- Если на упаковке продукта указано, что его нужно готовить в духовке, можно использовать для этого обезжиренную фритюрницу.
- Оптимальное количество хрустящего картофеля фри для приготовления - 500 граммов.
- Используйте готовое тесто, чтобы быстро и легко перекусить. Готовое тесто также требует меньше времени на приготовление, чем домашнее.

Описание режимов работы:



Нет	Название режима	Время работы (минуты)	Температура (°C)
1	Жареный по-французски	15	190
2	Мясо свинины	12	180
3	Рыба	20	180
4	Креветки	12	180

5	Куриные ножки	20	180
6	Торты	15	180
7	Steaks	10	180
8	Pizza	15	180

Please note that the baking time may vary depending on the portion size, type of meat or user preference. The level of baking should be monitored.

	Minimum and maximum weight(g)	Preparation time (min.)	Temp. (°C/°F)	Shaking or tipping the products	Additional information
Potatoes and chips					
Short-frozen Chips	300-400	18-25	200/395	Yes	
Long-frozen Chips	300-400	20-25	200/395	Yes	
Potato casserole	500	20-25	200/395	Yes	
Meat and poultry					
Steak	100-500	10-20	180/355	No	
Pork chops	100-500	10-20	180/355	No	
Hamburger	100-500	10-20	180/355	No	
Sausage in pastry	100-500	13-15	200/395	No	
Chicken thighs	100-500	25-30	180/355	No	
Chicken breast	100-500	15-20	180/355	No	
Snacks					
Saigons	100-400	8-10	200/395	Yes	Using ready-made products
Frozen chicken nuggets	100-500	10-15	200/395	Yes	
Frozen fish sticks	100-400	6-10	200/395	No	
Frozen breadcrumbs cheese snacks	100-400	8-10	180/355	No	
Stuffed vegetables	100-400	10	160/320	No	
Baked goods					
Cake	300	20-25	160/320	No	

Киш	400	20-22	180/355	Нет	Используйте дополнительную форму для выпечки
Маффины	300	15-18	200/395	Нет	Используйте противень/форму для выпечки
Сладкие закуски	400	20	160/320	Нет	

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Номинальная/максимальная мощность	1400W
Напряжение и частота	220-240V/50-60Hz

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Никогда не используйте едкие или абразивные чистящие средства, так как они могут повредить антипригарное покрытие пластин.

- Перед очисткой отключите прибор от источника питания.
- Оставьте прибор в открытом положении и подождите, пока он не остынет.
- Никогда не погружайте прибор в воду. Не кладите его в посудомоечную машину.
- Перед очисткой корзины и чаши сначала удалите излишки масла бумажным полотенцем.
- Для удаления остатков пищи из корзины или чаши (например, затвердевшего сыра) используйте деревянную или пластиковую лопатку. Не используйте металлические, острые или грубые инструменты.
- Очищайте корзину и чашу влажной мягкой тканью или губкой. Не чистите поверхность варочных панелей грубыми тряпками или стальной ватой, так как они могут повредить антипригарный слой.
- Протрите внешнюю поверхность устройства влажной тканью. Не чистите внешнюю поверхность грубыми тряпками или стальной ватой, так как они могут повредить покрытие. Не погружайте устройство в воду или другую жидкость.
- Перед тем как убрать устройство на хранение, убедитесь, что оно прохладное и сухое.
- Сетевой шнур можно обернуть вокруг нижней части основания для хранения.

ИСПОЛЬЗОВАТЬ



Устройство не должно утилизироваться так же, как и остальные отходы. Чтобы предотвратить вредное воздействие отходов на окружающую среду и здоровье человека, запрещается помещать использованное оборудование вместе с другими отходами. Каждый пользователь обязан сдать такое оборудование в пункт приема.

ГАРАНТИЯ

Условия гарантии, действующие в каждой стране, были опубликованы нашими соответствующими национальными дистрибьюторами. Мы бесплатно устраним возможные неисправности вашего устройства в течение гарантийного срока, если они вызваны дефектами материала или некачественным изготовлением. Претензии по гарантии должны быть направлены вашему дилеру или в ближайший авторизованный центр обслуживания клиентов и подкреплены документальным подтверждением покупки.

INTRODUZIONE

Leggere il presente manuale prima di montare, assemblare e utilizzare l'apparecchio. È necessario seguirlo per evitare situazioni che possono causare danni all'apparecchio o lesioni o addirittura la morte dell'utente e delle persone che si trovano nelle vicinanze. Il produttore non è responsabile per i danni causati da un uso improprio o non corretto dell'apparecchiatura. Conservare il manuale per future consultazioni.

REGOLE DI SICUREZZA

Prima di utilizzare il dispositivo, leggere attentamente le istruzioni e conservarle per riferimento futuro.

ATTENZIONE! Durante il funzionamento, dalle uscite dell'aria fuoriesce vapore caldo. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria.

Pericolo di ustioni! Fare attenzione anche al vapore e all'aria calda che fuoriescono dalla camera quando si estrae la ciotola dall'apparecchio. Quando l'apparecchio si riscalda, evitare di toccarlo perché diventa molto caldo. Se necessario, utilizzare manici o guanti da forno. Attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di riporlo!

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.

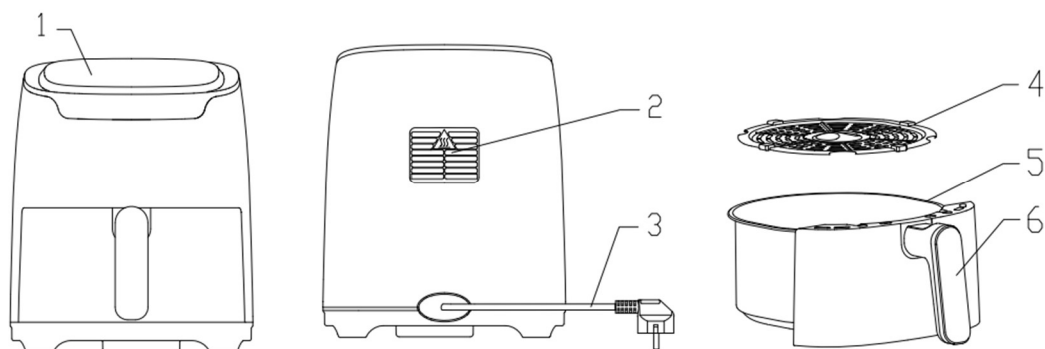
- L'apparecchio non può essere azionato con un timer esterno o con un sistema di controllo a distanza separato, ad esempio una presa di corrente a distanza.
- Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia collegato a una presa elettrica con messa a terra e che la spina sia inserita correttamente nella presa elettrica.
- Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non collocare l'apparecchio direttamente contro una parete o sopra un altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero intorno all'apparecchio. Non collocare nulla sopra l'apparecchio.
- Evitare di toccare l'apparecchio durante il riscaldamento. Alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde. L'impugnatura e lo schermo di controllo della temperatura non conducono il calore.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio e non inserirvi utensili.
- Non immergere o sciacquare mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Se l'acqua penetra nell'apparecchio, staccare immediatamente la spina e far riparare l'apparecchio da un tecnico qualificato.
- Non collegare il dispositivo e non azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non collocare l'unità sopra o vicino a materiali infiammabili.
- Tenere tutti gli ingredienti nel cestello o nella ciotola per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Per evitare scosse elettriche o cortocircuiti, non far entrare alcun liquido nell'apparecchio.
- Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto la supervisione o le istruzioni per l'uso dell'apparecchio e che comprendano appieno tutti i rischi e le precauzioni che esso comporta. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito. È necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- Dopo l'uso, scollegare sempre il dispositivo dall'alimentazione.
- Non utilizzare mai oggetti appuntiti o ruvidi per pulire l'apparecchio, poiché potrebbero danneggiare la superficie antiaderente dei piani di cottura.
- Pulire sempre l'apparecchio dopo l'uso. Per prima cosa togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione o l'apparecchio è danneggiato, non tentare di ripararlo da soli. Riparazioni e installazioni inadeguate possono comportare il rischio di scosse elettriche durante l'uso dell'apparecchio. Portare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato dal produttore o a una persona altrettanto qualificata per far verificare e riparare il guasto.
- Non utilizzare mai accessori che non provengano direttamente dal produttore. Potrebbero causare incendi, scosse elettriche o altri rischi di lesioni.
- L'apparecchiatura è destinata esclusivamente all'uso domestico. Se viene utilizzata per scopi commerciali, l'apparecchiatura perde le condizioni di garanzia da cui è coperta.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda sul bordo di un tavolo o di un piano di lavoro e non toccare superfici calde.
- Assicurarsi che l'unità sia collocata su una superficie orizzontale, piana e stabile. Non collocare l'unità sopra o vicino a materiali combustibili.

- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a un bruciatore a gas o elettrico caldo, a un forno riscaldato o a un'altra fonte di calore.
- Non spostare il dispositivo durante l'uso
- Prestare particolare attenzione se il contenitore è pieno di olio, in quanto si tratta di una sostanza infiammabile che può provocare un incendio.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Togliere immediatamente la spina dalla presa di corrente se si nota un fumo scuro proveniente dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere la ciotola dall'apparecchio.

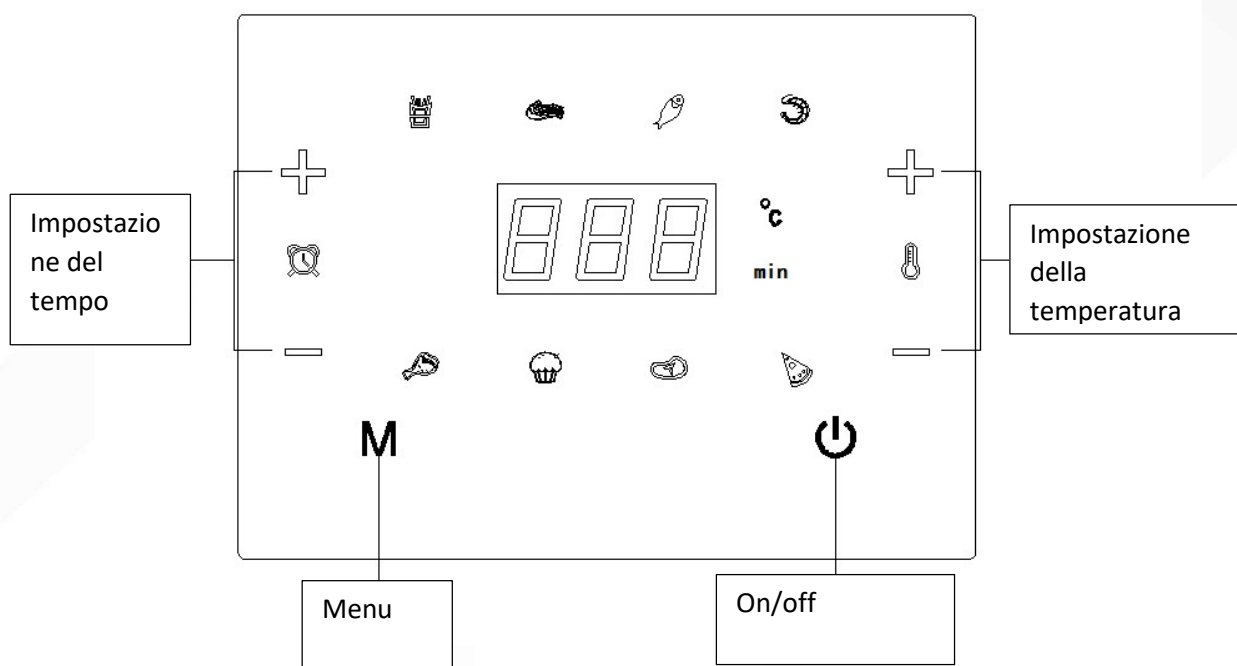
RISCHIO RESIDUO

Anche se l'apparecchio viene utilizzato per lo scopo previsto e vengono seguite tutte le indicazioni contenute nelle presenti istruzioni, non è possibile eliminare i rischi residui. Usare il buon senso quando si utilizza l'apparecchio. Occorre prestare attenzione.

ELENCO DEI COMPONENTI E COSTRUZIONE



1	Pannello di controllo	4	Pan
2	Uscita aria	5	Ciotola
3	Cavo	6	Maniglia



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Togliere la friggitrice senza grassi dalla confezione.
- Rimuovere tutti i materiali di sicurezza, gli adesivi o le etichette.
- Assicursi che nessun componente sia danneggiato.
- Pulire il cestino e la ciotola con acqua calda e detersivo e una spugna o un panno morbido, quindi asciugarli con un panno di carta o un panno asciutto.
- Pulire l'apparecchio con un panno morbido e pulito. Non è necessario riempire la padella di olio e grasso per friggere, poiché l'apparecchio funziona con la tecnologia dell'aria calda.
- Prima di effettuare il collegamento, verificare che la tensione indicata sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Collegare la friggitrice senza grassi all'alimentazione e verificare che lo schermo LED sia acceso
- Il dispositivo è pronto per l'uso.

Nota: quando si utilizza il tostapane per la prima volta, è possibile che si manifesti una leggera nebbiolina di fumo. Ciò è normale a causa del riscaldamento iniziale dei componenti interni. Si prega di leggere attentamente le istruzioni prima del primo utilizzo.

FUNZIONAMENTO DEL DISPOSITIVO

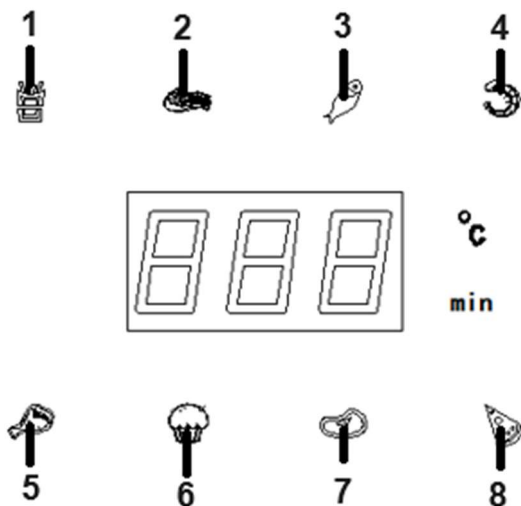
1. Collocare la friggitrice non grassa su una superficie stabile, orizzontale e uniforme. Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili.
2. Per accendere il dispositivo, premere il pulsante di accensione. 

3. Riscaldare l'apparecchio per 3 minuti. Premere nuovamente il pulsante di accensione per avviare l'apparecchio e riscaldarlo gradualmente. Una volta riscaldato, rimuovere con cautela il cestello dalla friggitrice senza grassi.
4. Mettere gli ingredienti nel cestello, quindi inserire il cestello con il vassoio nella macchina.
5. Selezionare il programma appropriato per gli ingredienti da cuocere utilizzando il

tasto **M** e premere di nuovo . È possibile personalizzare le impostazioni di tempo e temperatura di cottura regolandole con i pulsanti dedicati + e –

- I prodotti di piccole dimensioni richiedono di solito un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto agli ingredienti più grandi.
- Scuotere o girare i prodotti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una frittura non uniforme.
- Aggiungendo un po' di olio alle patate fresche e friggendole per qualche minuto in più, si otterrà una crosta croccante.
- I prodotti estremamente privi di grassi, come le salsicce, non devono essere preparati nella friggitrice.
- Se sulla confezione del prodotto c'è scritto di prepararlo al forno, si può utilizzare a questo scopo una friggitrice senza grassi.
- La quantità ottimale di patatine fritte da preparare è di 500 grammi.
- Utilizzate la pasta pronta per spuntini facili e veloci. L'impasto pronto richiede anche meno tempo di preparazione rispetto a quello fatto in casa.

Descrizione delle modalità di funzionamento:



No	Nome della modalità	Tempo di funzionamento (minuti)	Temperatura (°C)
1	Fritto	15	190
2	Carne di maiale	12	180
3	Pesce	20	180
4	Gamberi	12	180
5	Cosce di pollo	20	180
6	Torte	15	180

7	Bistecche	10	180
8	Pizza	15	180

Il tempo di cottura può variare a seconda delle dimensioni della porzione, del tipo di carne o delle preferenze dell'utente. Il livello di cottura deve essere monitorato.

	Peso minimo e massimo (g)	Tempo di preparazione (min.)	Temp . (°C/°F)	Scuotere o rovesciare i prodotti	Informazioni aggiuntive
Patate e patatine fritte					
Patatine fritte surgelate	300-400	18-25	200/395	No	
Patatine fritte surgelate	300-400	20-25	200/395	No	
Potato casserole	500	20-25	200/395	No	
Carne e pollame					
Bistecca	100-500	10-20	180/355	No	
Costolette di maiale	100-500	10-20	180/355	No	
Amburgo	100-500	10-20	180/355	No	
Salsiccia in pasta	100-500	13-15	200/395	No	
Cosce di pollo	100-500	25-30	180/355	No	
Petto di pollo	100-500	15-20	180/355	No	
Spuntini					
Saigons	100-400	8-10	200/395	Sì	Utilizzo di prodotti pronti per l'uso
Crocchette di pollo congelate	100-500	10-15	200/395	Sì	
Bastoncini di pesce congelati	100-400	6-10	200/395	No	
Pangrattato congelato snack al formaggio	100-400	8-10	180/355	No	
Verdure ripiene	100-400	10	160/320	No	
Prodotti da forno					
Torta	300	20-25	160/320	No	

Quiche	400	20-22	180/355	No	Utilizzare una teglia supplementare
Muffin	300	15-18	200/395	No	Utilizzare una teglia/pirofila
Spuntini dolci	400	20	160/320	No	

SPECIFICA

Potenza nominale/massima	1400W
Tensione e frequenza	220-240V/50-60Hz

PULIZIA E MANUTENZIONE

Non utilizzare mai detergenti caustici o abrasivi, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

- Prima di procedere alla pulizia, scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- Lasciare il dispositivo in posizione aperta e attendere che si raffreddi.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua. Non metterlo in lavastoviglie.
- Prima di pulire il cestello e la ciotola, rimuovere l'olio in eccesso con un pezzo di carta assorbente.
- Utilizzare una spatola di legno o di plastica per rimuovere i residui di cibo dal cestello o dalla ciotola (ad esempio, il formaggio solidificato). Non utilizzare utensili metallici, affilati o ruvidi.
- Pulire il cestello e la vasca con un panno morbido umido o una spugna. Non pulire la superficie dei piani di cottura con panni ruvidi o lana d'acciaio, perché potrebbero danneggiare lo strato antiaderente.
- Pulire l'esterno dell'unità con un panno umido. Non pulire l'esterno con panni ruvidi o lana d'acciaio perché potrebbero danneggiare la finitura. Non immergere in acqua o altri liquidi.
- Prima di riporre il dispositivo, assicurarsi che sia fresco e asciutto.
- Il cavo di alimentazione può essere avvolto sul fondo della base per essere riposto.

UTILIZZO



Il dispositivo non deve essere smaltito come il resto dei rifiuti. Per evitare gli effetti nocivi dei rifiuti sull'ambiente e sulla salute umana, è vietato mettere le apparecchiature usate insieme ad altri rifiuti. Ogni utente è tenuto a restituire tali apparecchiature a un punto di raccolta.

GUARANTEE

I termini della garanzia applicabili in ciascun paese sono stati pubblicati dai nostri rispettivi distributori nazionali. La garanzia prevede la riparazione gratuita di eventuali guasti dell'unità entro il periodo di garanzia, nella misura in cui tali guasti siano causati da difetti di materiale o di lavorazione. Le richieste di garanzia devono essere indirizzate al proprio rivenditore o al più vicino centro di assistenza clienti autorizzato e supportate da una prova d'acquisto.

INLEIDING

Lees deze handleiding voordat u het apparaat in elkaar zet, monteert en gebruikt. De handleiding moet worden gevolgd om situaties te voorkomen die kunnen leiden tot schade aan het apparaat of letsel of zelfs de dood van de gebruiker en mensen in de omgeving. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onjuist of oneigenlijk gebruik van het apparaat.

Bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEIDSREGELS

Lees de instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

ATTENTIE! Tijdens het gebruik komt er hete stoom vrij uit de luchttuitlaten. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchttuitlaten.

Verbrandingsgevaar! Let ook op voor hete stoom en lucht die uit de kamer komt wanneer u de kom uit het apparaat haalt. Raak het apparaat tijdens het opwarmen niet aan, want het wordt erg heet. Gebruik indien nodig handgrepen of ovenwanten. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het opbergt!

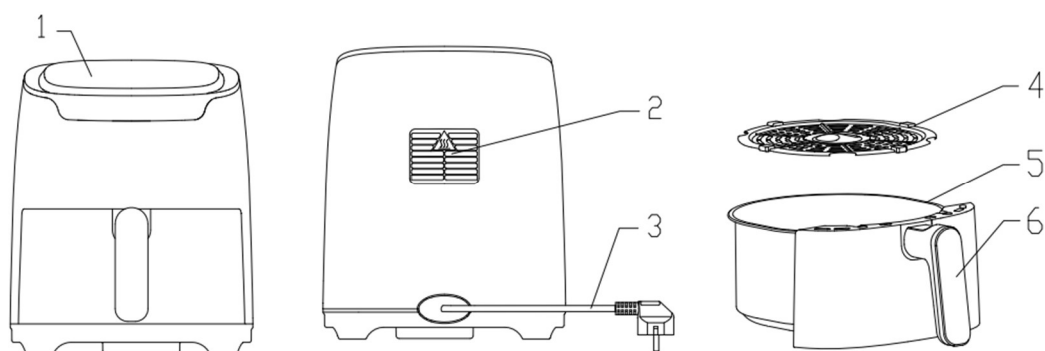
- Controleer voordat u de unit aansluit of de spanning op het typeplaatje van de unit overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Het apparaat kan niet worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem, bijvoorbeeld een stopcontact met afstandsbediening.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact en dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Plaats het apparaat niet direct tegen een muur of bovenop een ander apparaat. Laat minstens 10 cm vrije ruimte rond het apparaat. Plaats niets op het apparaat.
- Raak het apparaat niet aan tijdens het opwarmen. Sommige delen van het apparaat worden erg heet. De handgreep en het temperatuurregelscherm geleiden niet.

- Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan en plaats er geen keukengerei in.
- Dompel of spoel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Als er water in het apparaat komt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat repareren door een gekwalificeerde specialist.
- Sluit het apparaat niet aan en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van ontvlambare materialen.
- Houd alle ingrediënten in de mand of kom om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Om een elektrische schok of kortsluiting te voorkomen, mag er geen vloeistof in het apparaat komen.
- Dek de luchtinlaat en -uitlaat niet af terwijl het apparaat in werking is.
- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden of met een gebrek aan ervaring en kennis, als ze toezicht of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en alle risico's en voorzorgsmaatregelen volledig begrijpen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik nooit scherpe of ruwe voorwerpen om het apparaat schoon te maken, omdat deze het antiaanbakoppervlak van de kookplaten kunnen beschadigen.
- Maak het apparaat altijd schoon na gebruik. Haal eerst de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren als het netsnoer of het apparaat beschadigd is. Ondeskundige reparatie en installatie kunnen leiden tot een risico op elektrische schokken tijdens het gebruik van het apparaat. Breng het apparaat naar het geautoriseerde servicecentrum van de fabrikant of naar een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om de storing te laten controleren en repareren.
- Gebruik nooit accessoires die niet rechtstreeks van de fabrikant afkomstig zijn. Deze kunnen brand, elektrische schokken of ander letsel veroorzaken.
- De apparatuur is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Als de apparatuur voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, vervalt de garantie die erop van toepassing is.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen of hete oppervlakken aanraken.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond staat. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, verwarmde oven.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik
- Wees extra voorzichtig als de container is gevuld met olie, omdat dit een ontvlambare stof is die brand kan veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling stopt voordat u de kom uit het apparaat haalt.

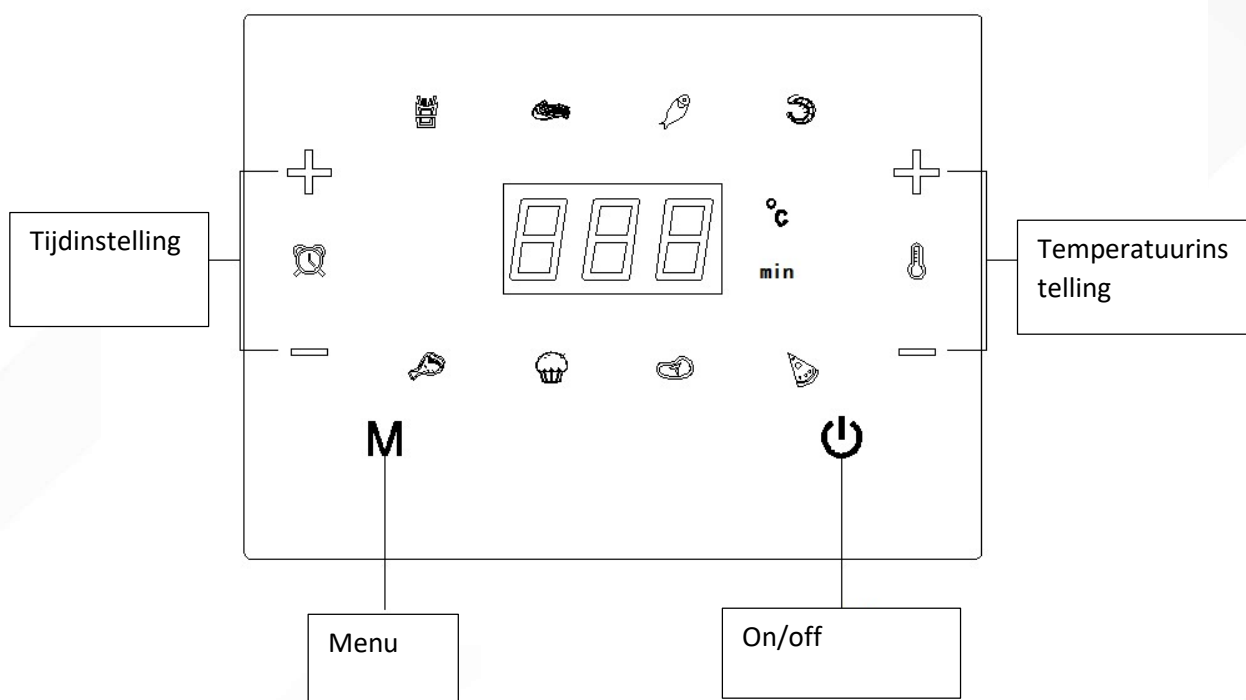
RESIDUEEL RISICO

Zelfs als het apparaat wordt gebruikt waarvoor het bedoeld is en alle richtlijnen in deze instructies worden opgevolgd, is het niet mogelijk om restrisico's uit te sluiten. Gebruik uw gezond verstand wanneer u het apparaat gebruikt. Wees voorzichtig.

LIJST VAN ONDERDELEN EN CONSTRUCTIE



1	Bedieningspaneel	4	Pan
2	Luchtuitlaat	5	Kom
3	Kabel	6	Handgreep



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal de vetvrije friteuse uit de verpakking.
- Verwijder alle beveiligingsmaterialen, stickers of labels.
- Controleer of geen van de onderdelen beschadigd is.
- Maak de mand en de kom schoon met heet water en afwasmiddel en een zachte spons of doek en veeg ze daarna droog met een papieren handdoek of droge doek.
- Neem het apparaat af met een schone, zachte doek. Het is niet nodig om de pan te vullen met olie en vet om te frituren, omdat het apparaat werkt op basis van heteluchttechnologie.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Sluit de vetvrije friteuse aan op de voeding en controleer of het LED-scherm brandt
- Het apparaat is klaar voor gebruik.

Opmerking: Wanneer u de broodrooster voor het eerst gebruikt, kan er een lichte waas van rook zijn. Dit is normaal door de initiële opwarming van de interne onderdelen. Lees deze instructies zorgvuldig door voor het eerste gebruik.

WERKING VAN HET APPARAAT

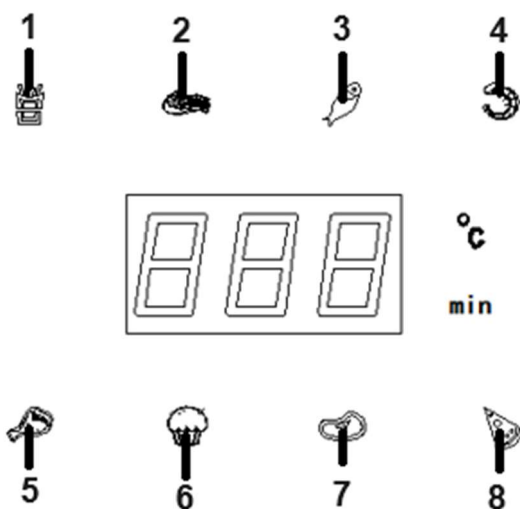
1. Plaats de vetvrije friteuse op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen.
2. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. 
3. Laat het apparaat 3 minuten opwarmen. Druk nogmaals op de aan/uit-knop om het apparaat te starten en geleidelijk op te warmen. Eenmaal opgewarmd, verwijdert u voorzichtig het mandje uit de vetvrije friteuse.

4. Doe de ingrediënten in het mandje en plaats het mandje met het bakje in de machine.

5. Selecteer het juiste programma voor de te koken ingrediënten met de knop **M** en druk nogmaals op Je kunt je eigen instellingen voor kooktijd en temperatuur aanpassen met de speciale + en - knoppen.

- Kleine producten hebben meestal een iets kortere bereidingstijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Het schudden of omdraaien van kleinere producten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gebakken producten helpen voorkomen.
- Door een beetje olie aan de verse aardappelen toe te voegen en ze nog een paar minuten te bakken, krijg je een knapperig korstje.
- Extreem vetvrije producten zoals worst mogen niet worden bereid in de friteuse.
- Als op de verpakking van het product staat dat je het in de oven moet bereiden, kun je hiervoor een vetvrije friteuse gebruiken.
- De optimale hoeveelheid krokante friet om te bereiden is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg voor snelle en gemakkelijke snacks. Kant-en-klaar deeg vereist ook minder voorbereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.

Beschrijving van bedrijfsmodi:



Geen	Mode name	Bedrijfstijd (minuten)	Temperatuur (°C)
1	Frans gebakken	15	190
2	Vlees van varkensvlees	12	180
3	Vis	20	180
4	Garnalen	12	180
5	Kippenpoten	20	180
6	Taarten	15	180
7	Steaks	10	180
8	Pizza	15	180

Houd er rekening mee dat de baktijd kan variëren afhankelijk van de portiegrootte, het soort vlees of de voorkeur van de gebruiker. Het bakniveau moet in de gaten worden gehouden.

	Minimu m- en maximu mgewich t (g)	Bereidin gstijd (min.)	Temp. (°C/°F)	De producte n schudde n of kantelen	Aanvullende informatie
Aardappelen en friet					
Kortvries Chips	300-400	18-25	200/395	Ja	
Long-frozen Chips	300-400	20-25	200/395	Ja	
Potato casserole	500	20-25	200/395	Ja	
Vlees en gevogelte					
Biefstuk	100-500	10-20	180/355	Geen	
Karbonades	100-500	10-20	180/355	Geen	
Hamburg	100-500	10-20	180/355	Geen	
Worst in deeg	100-500	13-15	200/395	Geen	
Kippendijen	100-500	25-30	180/355	Geen	
Kipfilet	100-500	15-20	180/355	Geen	
Snacks					
Saigons	100-400	8-10	200/395	Ja	Kant-en-klare producten gebruiken
Diepvries kipnuggets	100-500	10-15	200/395	Ja	
Bevroren vissticks	100-400	6-10	200/395	Geen	
Bevroren broodkruimels kaassnacks	100-400	8-10	180/355	Geen	
Gevulde groenten	100-400	10	160/320	Geen	
Gebakken goederen					
Taart	300	20-25	160/320	Geen	Gebruik een extra bakvorm
Quiche	400	20-22	180/355	Geen	
Muffins	300	15-18	200/395	Geen	

Zoete snacks	400	20	160/320	Geen	Gebruik een bakvorm/baksch aal
--------------	-----	----	---------	------	--------------------------------

SPECIFICATIE

Nominaal/maximaal vermogen	1400W
Spanning en frequentie	220-240V/50-60Hz

REINIGING EN ONDERHOUD

Gebruik nooit bijtende of schurende reinigingsmiddelen, omdat deze de antiaanbaklaag van de platen kunnen beschadigen.

- Voordat u het apparaat reinigt, moet u het loskoppelen van de voeding.
- Laat het apparaat in de open stand staan en wacht tot het is afgekoeld.
- Dompel het apparaat nooit onder in water. Stop het niet in de vaatwasser.
- Voordat je het mandje en de kom schoonmaakt, verwijder je eerst overtollige olie met een stuk keukenpapier.
- Gebruik een houten of plastic spatel om voedselresten uit de mand of kom te verwijderen (bijvoorbeeld gestolde kaas). Gebruik geen metalen, scherp of ruw gereedschap.
- Reinig de mand en de kom met een vochtige zachte doek of spons. Reinig het oppervlak van de kookplaten niet met ruwe schuursponsjes of staalwol, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.
- Maak de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Maak de buitenkant niet schoon met ruwe schuursponsjes of staalwol, aangezien deze de afwerking kunnen beschadigen. Niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Zorg ervoor dat het apparaat koel en droog is voordat u het opbergt.
- Het netsnoer kan om de onderkant van de basis worden gewikkeld voor opslag.

GEBRUIK



Het apparaat mag niet op dezelfde manier worden weggegooid als de rest van het afval. Om de schadelijke effecten van afval op het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen, is het verboden om gebruikte apparatuur samen met ander afval te plaatsen. Elke gebruiker is verplicht om dergelijke apparatuur in te leveren bij een inzamelpunt.

GARANTIE

De garantievoorwaarden die in elk land van toepassing zijn, zijn gepubliceerd door onze respectieve nationale distributeurs. Wij zullen eventuele defecten aan uw apparaat binnen de garantieperiode kosteloos repareren, voor zover de defecten worden veroorzaakt door materiaal- of fabricagefouten. Garantieclaims moeten worden gericht aan uw dealer of het dichtstbijzijnde geautoriseerde klantenservicecentrum en moeten worden gestaafd met aankoopdocumenten.

UVOD

Pročitajte ovaj priručnik prije sastavljanja, sastavljanja i korištenja uređaja. Morate ga se pridržavati kako biste izbjegli situacije koje mogu dovesti do oštećenja uređaja ili ozljeda ili čak smrti korisnika i ljudi u blizini. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu nepravilnom ili neispravnom uporabom opreme. Sačuvajte priručnik za buduću upotrebu.

SIGURNOSNA PRAVILA

Prije uporabe uređaja pažljivo pročitajte upute i sačuvajte ih za buduću upotrebu.

PAŽNJA! Vruća para izlazi iz otvora za zrak tijekom rada. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od otvora za paru i zraka.

Opasnost od opekline! Također pazite na vruću paru i zrak koji izlaze iz komore kada vadite zdjelu iz uređaja. Dok se uređaj zagrijava, nemojte ga dodirivati jer postaje jako vruć. Ako je potrebno, koristite drške ili rukavice za pećnicu. Prije pohranjivanja pričekajte dok se uređaj potpuno ne ohladi!

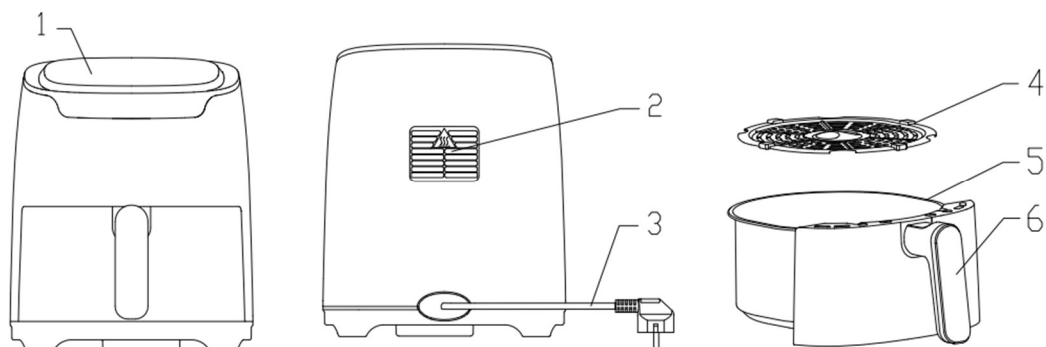
- Prije spajanja jedinice, provjerite odgovara li napon naveden na pločici jedinice s naponom lokalne mreže.
- Uređajem se ne može upravljati pomoću vanjskog timera ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja, npr. utičnica za daljinsko upravljanje.
- Uvijek provjerite je li uređaj spojen na uzemljenu električnu utičnicu i je li utikač ispravno umetnut u električnu utičnicu.
- Uređaj je namijenjen samo za kućnu upotrebu. Nemojte koristiti uređaj na otvorenom.
- Nemojte postavljati uređaj izravno uza zid ili na vrh drugog uređaja. Ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora oko uređaja. Ne stavljajte ništa na uređaj.
- Izbjegavajte dodirivanje uređaja dok se zagrijava. Neki dijelovi uređaja postaju jako vrući. Ručka i zaslon za kontrolu temperature ne provode toplinu.
- Nikada ne dodirujte unutrašnjost uređaja i ne stavljajte posuđe u njega.
- Nikada nemojte uranjati ili ispirati uređaj u vodi ili bilo kojoj drugoj tekućini. Ako voda uđe u uređaj, odmah odspojite mrežni utikač i dajte uređaj na popravak kvalificiranom stručnjaku.

- Nemojte spajati uređaj niti upravljati upravljačkom pločom mokrim rukama.
- Nemojte postavljati jedinicu na ili blizu zapaljivih materijala.
- Držite sve sastojke u košari ili zdjeli kako biste spriječili da dođu u dodir s grijaćim elementima.
- Kako biste izbjegli strujni udar ili kratki spoj, ne dopustite da tekućina uđe u uređaj.
- Nemojte prekrivati ulaz i izlaz zraka dok uređaj radi.
- Aparat smiju koristiti osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su dobile upute o korištenju aparata i u potpunosti razumiju sve rizike i mjere opreza koje su uključene. Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora. Neophodan je strogi nadzor kada uređaj koriste djeca ili u njegovoj blizini.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Uvijek isključite uređaj iz napajanja nakon uporabe.
- Nikada nemojte koristiti oštre ili grube predmete za čišćenje uređaja, jer oni mogu oštetiti neljepljivu površinu ploče za kuhanje.
- Uvijek očistite uređaj nakon upotrebe. Najprije izvucite utikač iz električne utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
- Ako je kabel za napajanje ili uređaj oštećen, ne pokušavajte sami popraviti. Neodgovarajući popravak i instalacija mogu stvoriti opasnost od strujnog udara tijekom korištenja uređaja. Odnosite uređaj u ovlaštenu servisnu centar proizvođača ili slično kvalificiranoj osobi da provjeri i popravi kvar.
- Nikada ne koristite pribor koji ne dolazi izravno od proizvođača. Mogu uzrokovati požar, električni udar ili drugu opasnost od ozljeda.
- Oprema je namijenjena samo za kućnu upotrebu. Ako se koristi u komercijalne svrhe, oprema gubi uvjete jamstva kojima je obuhvaćena.
- Nemojte dopustiti da kabel za napajanje visi preko ruba stola ili radne površine ili da dodiruje vruće površine.
- Provjerite je li jedinica postavljena na vodoravnu, ravnu i stabilnu površinu. Ne postavljajte jedinicu na ili blizu zapaljivih materijala.
- Ne postavljajte uređaj na ili blizu vrućeg plinskog ili električnog plamenika, zagrijane pećnice.
- Nemojte pomicati uređaj tijekom uporabe
- Budite posebno oprezni ako je posuda napunjena uljem, jer je to zapaljiva tvar i može izazvati požar.
- Nemojte koristiti uređaj u svrhe koje nisu opisane u ovom priručniku.
- Odmah izvucite utikač iz utičnice ako vidite tamni dim koji izlazi iz uređaja. Pričekajte da prestane ispuštanje dima prije nego što uklonite posudu iz uređaja.

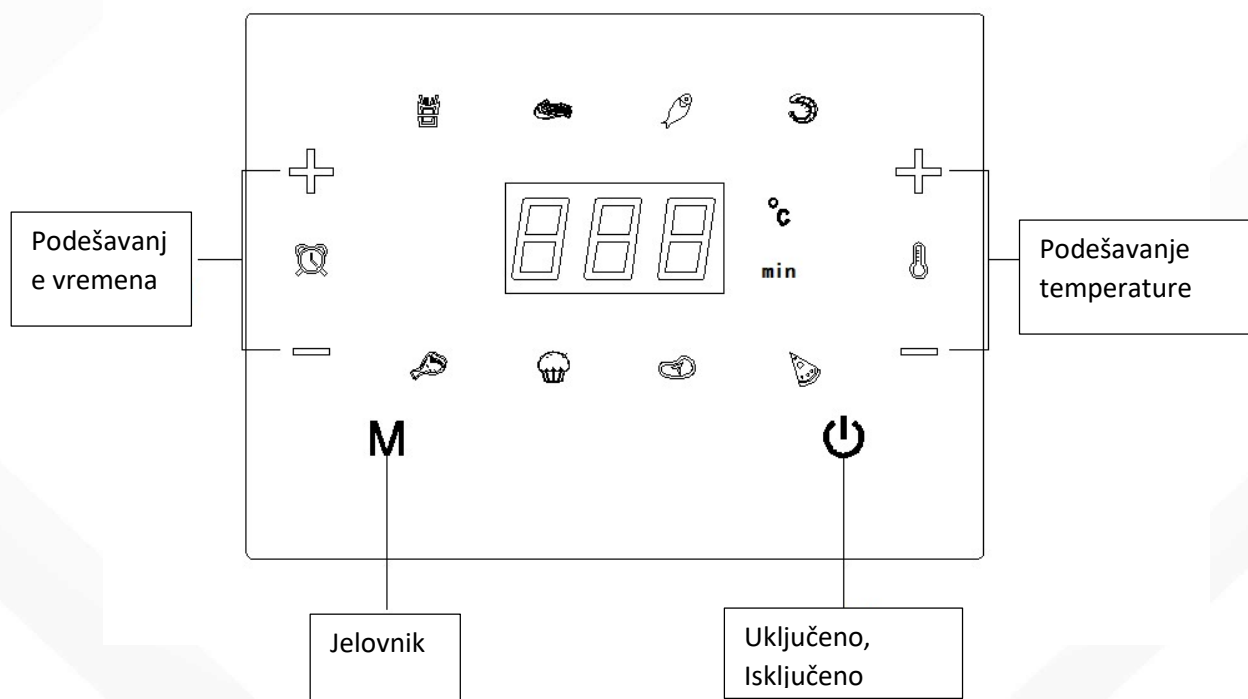
PREOSTALI RIZIK

Čak i ako se uređaj koristi za njegovu namjenu i poštuju se sve smjernice u ovim uputama, nije moguće eliminirati preostale rizike. Pri radu s uređajem vodite se zdravim razumom. Treba biti oprezan.

POPIS KOMPONENTI I KONSTRUKCIJE



1	Upravljačka ploča	4	Pan
2	Odvod zraka	5	Zdjela
3	Kabel	6	Ručka



PRIJE PRVE UPOTREBE

- Izvadite fritezu bez masnoće iz pakiranja.
- Uklonite sve sigurnosne materijale, naljepnice ili oznake.
- Uvjerite se da niti jedna komponenta nije oštećena.
- Očistite košaru i zdjelu vrućom vodom i tekućinom za pranje posuđa te mekom spužvom ili krpom, a zatim ih osušite papirnatim ručnikom ili suhom krpom.
- Obrišite uređaj čistom, mekom krpom. Nema potrebe puniti tavu uljem i mašću za prženje jer uređaj radi pomoću tehnologije vrućeg zraka.
- Prije spajanja provjerite odgovara li napon naveden na nazivnoj pločici jedinice naponu lokalne mreže.
- Spojite fritezu bez masnoće na napajanje i provjerite je li LED zaslon uključen
- Uređaj je spreman za upotrebu.

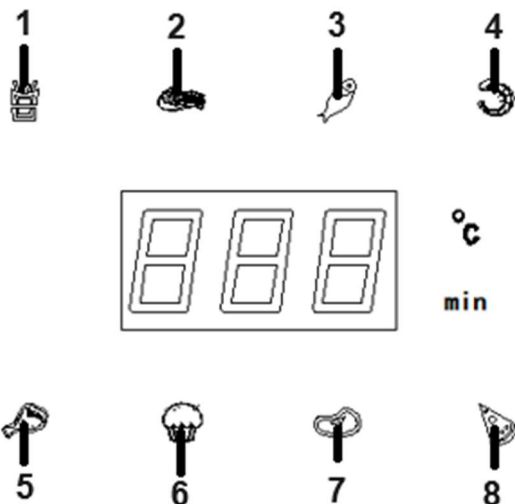
Napomena: kada prvi put koristite toster, može se pojaviti lagana maglica dima. To je normalno zbog početnog zagrijavanja unutarnjih komponenti. Prije prve uporabe pažljivo pročitajte ove upute.

RAD UREĐAJA

1. Postavite fritezu na stabilnu, vodoravnu i ravnu površinu. Nemojte postavljati uređaj na ili blizu zapaljivih materijala.
2. Da biste uključili uređaj, pritisnite tipku za napajanje. 
3. Zagrijte uređaj 3 minute. Ponovno pritisnite gumb za uključivanje kako biste pokrenuli uređaj i postupno ga zagrijali. Nakon što se zagrije, pažljivo izvadite košaricu iz friteze.
4. Stavite sastojke u košaru, zatim stavite košaru s pladnjem u stroj.
5. Tipkom odaberite odgovarajući program za sastojke koje želite pripremiti **M** ponovno pritisnite tipku  Možete prilagoditi vlastite postavke vremena kuhanja i temperature tako da ih prilagodite pomoću namjenskih gumba + i -

- Mali proizvodi obično zahtijevaju nešto kraće vrijeme pripreme od većih sastojaka.
- Protresanje ili preokretanje manjih proizvoda na pola vremena pripreme optimizira krajnji rezultat i može spriječiti neravnomjerno prženje proizvoda.
- Dodajte malo ulja svježim krumpirima i pržite ih još nekoliko minuta kako biste dobili hrskavu koricu.
- U fritezi se ne smiju pripremati proizvodi koji su izrazito nemasni, poput kobasica.
- Ako na pakiranju proizvoda stoji da ga pripremate u pećnici, u tu svrhu možete koristiti fritezu bez masnoće
- Optimalna količina hrskavih krumpirića za pripremu je 500 grama.
- Koristite gotovo tijesto za brze i jednostavne zalogaje. Gotovo tijesto također zahtijeva manje vremena za pripremu od domaćeg tijesta.

Opis načina rada:



No	Naziv načina rada	Vrijeme rada (minute)	Temperatura (°C)
1	pohani po francuski	15	190
2	Svinjsko meso	12	180
3	Riba	20	180
4	škampi	12	180
5	Pileće nogice	20	180
6	Kolači	15	180
7	Odresci	10	180
8	Pizza	15	180

Imajte na umu da vrijeme pečenja može varirati ovisno o veličini porcije, vrsti mesa ili željama korisnika. Treba pratiti stupanj pečenja.

	Minimalna i najveća težina (g)	Vrijeme pripreme (min.)	Temp. (°C/°F)	Protresanje ili prevrtanje proizvoda	Dodatne informacije
Krumpir i čips					
Kratko smrznuti čips	300-400	18-25	200/395	Da	
Dugo zamrznuti čips	300-400	20-25	200/395	Da	
Tepsija od krumpira	500	20-25	200/395	Da	
Meso i perad					

Odrezak	100-500	10-20	180/355	Ne	
Svinjski odresci	100-500	10-20	180/355	Ne	
Hamburger	100-500	10-20	180/355	Ne	
Kobasica u pecivu	100-500	13-15	200/395	Ne	
Pileći batak	100-500	25-30	180/355	Ne	
Pileća prsa	100-500	15-20	180/355	Ne	
grickalice					
Saigonci	100-400	8-10	200/395	Da	Korištenje gotovih proizvoda
Smrznuti pileći nuggets	100-500	10-15	200/395	Da	
Smrznuti riblji štapići	100-400	6-10	200/395	Ne	
Smrznute krušne mrvice grickalice sa sirom	100-400	8-10	180/355	Ne	
Stuffed vegetables	100-400	10	160/320	Ne	
Pekarski proizvodi					
Torta	300	20-25	160/320	Ne	Koristite dodatni kalup za pečenje
Quiche	400	20-22	180/355	Ne	
Muffini	300	15-18	200/395	Ne	Koristite tepsiju/posudu za pečenje
Slatki zalogaji	400	20	160/320	Ne	

SPECIFIKACIJA

Nazivna/maksimalna snaga	1400W
Napon i frekvencija	220-240V/50-60Hz

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Nikada nemojte koristiti kaustična ili abrazivna sredstva za čišćenje, jer mogu oštetiti neprianjajući sloj ploča.

- Prije čišćenja isključite uređaj iz napajanja.
- Ostavite uređaj u otvorenom položaju i pričekajte da se ohladi.

- Nikada ne uranjajte uređaj u vodu. Nemojte ga stavljati u perilicu posuđa.
- Prije čišćenja košare i zdjele prvo uklonite višak ulja papirnatim ručnikom.
- Koristite drvenu ili plastičnu lopaticu za uklanjanje ostataka hrane iz košare ili zdjele (na primjer, stvrdnuti sir). Ne koristite metalne, oštre ili grube alate.
- Očistite košaru i zdjelu vlažnom mekom krpom ili spužvom. Nemojte čistiti površinu ploča za kuhanje grubim krpama za ribanje ili čeličnom vunom, jer mogu oštetiti neljepljivi sloj.
- Očistite vanjski dio jedinice vlažnom krpom. Ne čistite vanjski dio grubim krpama za ribanje ili čeličnom vunom jer mogu oštetiti završni sloj. Nemojte uranjati u vodu ili drugu tekućinu.
- Prije pohranjivanja uređaja provjerite je li hladan i suh.
- Kabel za napajanje može se omotati oko dna baze radi pohrane.

ISKORIŠTENJE



Uređaj se ne smije odlagati na isti način kao i ostatak otpada. Radi sprječavanja štetnog utjecaja otpada na okoliš i zdravlje ljudi, zabranjeno je odlaganje rabljene opreme zajedno s drugim otpadom. Svaki korisnik je dužan takvu opremu vratiti na sabirno mjesto.

JAMČITI

Uvjete jamstva primjenjive u svakoj zemlji objavili su naši nacionalni distributeri. Eventualne kvarove na vašem uređaju ćemo popraviti besplatno unutar jamstvenog roka, ako su kvarovi uzrokovani nedostatkom materijala ili nedostatkom u izradi. Jamstveni zahtjevi trebaju biti upućeni vašem prodavaču ili najbližem ovlaštenom centru za korisničku podršku i potkrijepljeni dokumentiranim dokazom o kupnji.

UVOD

Pred montažu, sastavljanjem in uporabo naprave preberite ta priročnik. Upoštevati ga je treba, da bi se izognili situacijam, ki bi lahko povzročile poškodbe aparata ali poškodbe ali celo smrt uporabnika in ljudi v bližini. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki nastane zaradi nepravilne ali napačne uporabe opreme. Priročnik shranite za poznejšo uporabo.

VARNOSTNA PRAVILA

Pred uporabo naprave natančno preberite navodila in jih shranite za poznejšo uporabo.

POZOR! Med delovanjem se iz zračnih odprtih sprošča vroča para. Roke in obraz naj bodo na varni razdalji od pare in zračnih odprtih.

Nevarnost opeklin! Pazite tudi na vročo paro in zrak, ki izstopata iz komore, ko odstranjujete posodo iz aparata. Ko se aparat segreva, se ga ne dotikajte, saj postane zelo vroč. Po potrebi uporabite ročaje ali rokavice za peko v pečici. Pred shranjevanjem počakajte, da se aparat popolnoma ohladi!

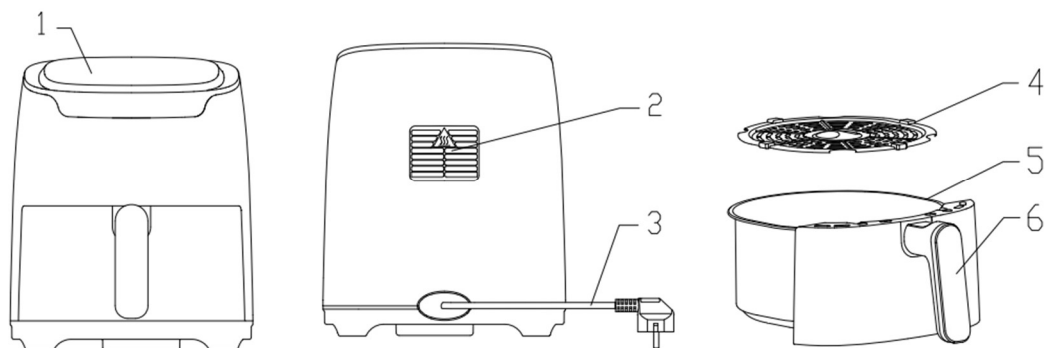
- Pred priključitvijo enote preverite, ali napetost, navedena na tipski ploščici enote, ustreza lokalni omrežni napetosti.
- Naprave ni mogoče upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja, npr. z vtičnico daljinskega upravljalnika.
- Vedno se prepričajte, da je naprava priključena na ozemljeno električno vtičnico in da je vtič pravilno vstavljen v električno vtičnico.
- Naprava je namenjena samo za domačo uporabo. Naprave ne uporabljajte na prostem.
- Naprave ne postavljajte neposredno ob steno ali na drugo napravo. Okoli aparata pustite vsaj 10 cm prostega prostora. Ne postavljajte ničesar na vrh aparata.
- Med segrevanjem se naprave ne dotikajte. Nekateri deli aparata so zelo vroči. Ročaj in zaslon za nadzor temperature ne prevajata toplote.
- Nikoli se ne dotikajte notranjosti aparata in vanj ne polagajte posode.
- Naprave nikoli ne potopite ali sperite v vodo ali katero koli drugo tekočino. Če v aparat vdre voda, takoj iztaknite vtič iz električnega omrežja in dajte aparat popraviti usposobljenemu strokovnjaku.
- Naprave ne priključujte ali upravljajte nadzorne plošče z mokrimi rokami.
- Naprave ne postavljajte na vnetljive materiale ali v njihovo bližino.
- Vse sestavine hranite v košari ali posodi, da ne pridejo v stik z grelnimi elementi.
- Da bi se izognili električnemu udaru ali kratkemu stiku, ne dovolite, da bi v napravo vstopila tekočina.
- Med delovanjem naprave ne pokrivajte dovoda in odvoda zraka.
- Napravo lahko uporabljajo osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so prejele nadzor ali navodila za uporabo naprave in v celoti razumejo vsa tveganja in previdnostne ukrepe. Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z aparatom.
- Naprave nikoli ne puščajte brez nadzora. Če aparat uporabljajo otroci ali v njegovi bližini, je potreben strog nadzor.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Po uporabi napravo vedno izključite iz električnega omrežja.
- Za čiščenje naprave nikoli ne uporabljajte ostrih ali grobih predmetov, saj lahko poškodujejo površino kuhalne plošče, ki se ne prijema.
- Po uporabi napravo vedno očistite. Najprej izvalcite vtič iz električne vtičnice in počakajte, da se naprava ohladi.
- Če je napajalni kabel ali naprava poškodovana, je ne poskušajte popraviti sami. Nepravilno popravilo in namestitve lahko povzročita nevarnost električnega udara pri uporabi naprave. Napravo odnesite v pooblaščen servisni center proizvajalca ali k podobno usposobljeni osebi, da preveri in odpravi napako.
- Nikoli ne uporabljajte dodatne opreme, ki je ni dobavil neposredno proizvajalec. Lahko povzročijo požar, električni udar ali drugo nevarnost poškodb.
- Oprema je namenjena samo za domačo uporabo. Če se oprema uporablja v komercialne namene, izgubi garancijske pogoje, ki veljajo zanjo.

- Napajalni kabel ne sme viseti čez rob mize ali pulta ali se dotikati vročih površin.
- Prepričajte se, da je enota postavljena na vodoravni, ravni in stabilni površini. Enote ne postavljajte na gorljive materiale ali v njihovo bližino.
- Naprave ne postavljajte na vroče plinske ali električne gorilnike, ogrevane pečice ali v njihovo bližino.
- Med uporabo naprave ne premikajte
- Če je posoda napolnjena z oljem, bodite še posebej previdni, saj je to vnetljiva snov in lahko povzroči požar.
- Naprave ne uporabljajte za druge namene, kot so opisani v tem priročniku
- Če iz naprave prihaja temen dim, takoj izvlecite vtič iz vtičnice. Preden odstranite posodo iz aparata, počakajte, da se izločanje dima ustavi.

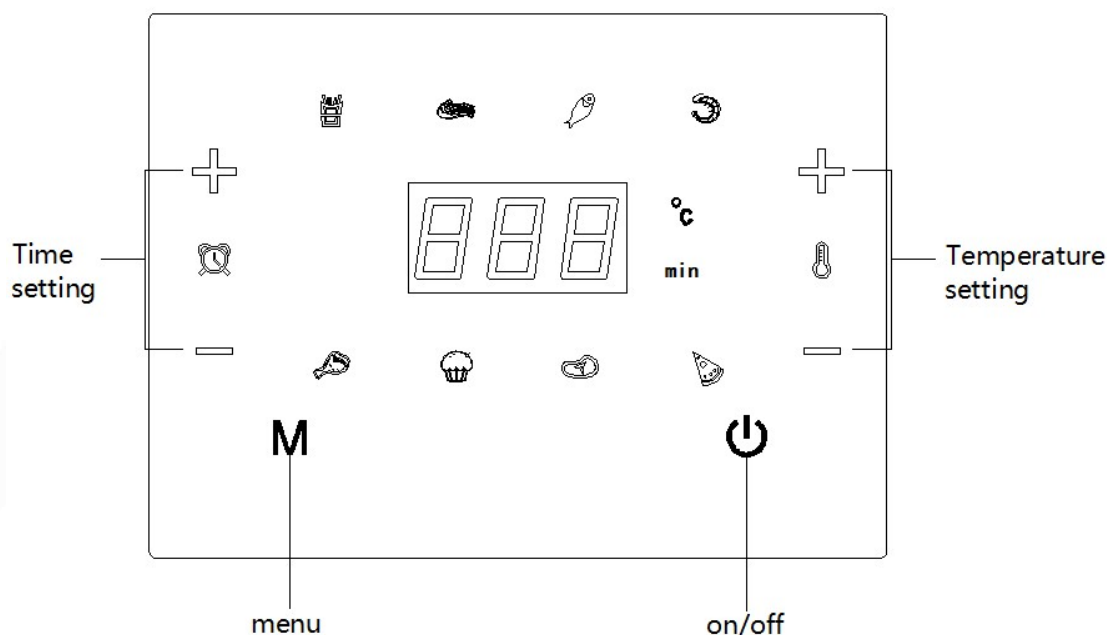
REZIDUALNO RIZIKO

Tudi če napravo uporabljate v skladu z njenim namenom in upoštevate vse smernice iz teh navodil, preostalih tveganj ni mogoče odpraviti. Pri uporabi naprave uporabljajte zdravo pamet. Potrebna je previdnost.

SEZNAM SESTAVNIH DELOV IN KONSTRUKCIJA



1	Nadzorna plošča	4	Pan
2	Izhod za zrak	5	Skleda
3	Kabel	6	Ročaj



PRED PRVO UPORABO

- Fritezo brez maščobe odstranite iz embalaže.
- Odstranite vse varnostne materiale, nalepke ali etikete.
- Prepričajte se, da nobena od komponent ni poškodovana.
- Košarico in posodo očistite z vročo vodo in tekočino za pranje perila ter mehko gobo ali krpo, nato pa ju osušite s papirnato brisačo ali suho krpo.
- Napravo obrišite s čisto, mehko krpo. Posode za cvrtje ni treba napolniti z oljem in maščobo, saj naprava deluje s tehnologijo vročega zraka.
- Pred priključitvijo preverite, ali napetost, navedena na tablici z nazivom enote, ustreza lokalni omrežni napetosti.
- Fritezo brez maščobe priključite na električno omrežje in preverite, ali je zaslon LED prižgan
- Naprava je pripravljena za uporabo.

Opomba: Ob prvi uporabi opekača se lahko pojavi rahla meglica dima. To je normalno zaradi začetnega segrevanja notranjih sestavnih delov. Pred prvo uporabo natančno preberite ta navodila.

DELOVANJE NAPRAVE

1. Cvrtnik brez maščobe postavite na stabilno, vodoravno in ravno površino. Naprave ne postavljajte na vnetljive materiale ali v njihovo bližino.
2. Za vklop naprave pritisnite gumb za vklop. 

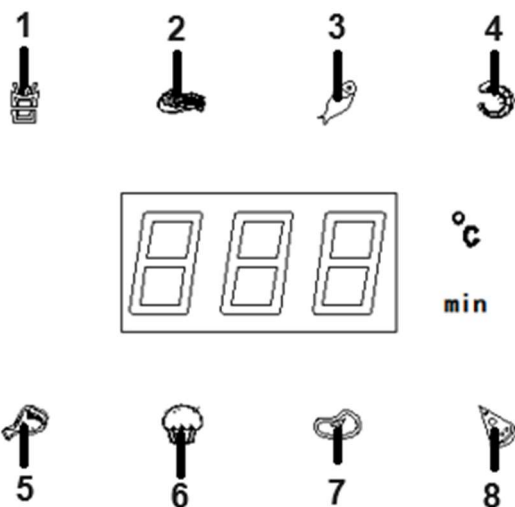
3. Napravo segrevajte 3 minute. Ponovno pritisnite gumb za vklop, da zaženete aparat in ga postopoma segrejete. Ko se segreje, previdno odstranite košaro iz cvrtnika brez maščobe.

4. Sestavine položite v košarico, nato pa košarico s pladnjem vstavite v stroj.

5. Izberite ustrezen program za sestavine, ki jih želite skuhati, s pomočjo **M** in znova pritisnite . Nastavitve časa in temperature kuhanja lahko prilagodite sami, in sicer z namenskima gumboma + in -

- Za majhne izdelke je običajno potreben nekoliko krajši čas priprave kot za večje sestavine.
- Pretresanje ali obračanje manjših izdelkov na polovici časa priprave optimizira končni rezultat in lahko prepreči neenakomerno ocvrte izdelke.
- Če svežemu krompirju dodamo malo olja in ga cvremo še nekaj minut, dobimo hrustljivo skorjico.
- V cvrtniku ne smete pripravljati izdelkov, ki ne vsebujejo veliko maščob, kot so klobase.
- Če je na embalaži izdelka navedeno, da ga pripravite v pečici, lahko v ta namen uporabite cvrtnik brez maščobe.
- Optimalna količina hrustljavega krompirčka za pripravo je 500 gramov.
- Za hitre in enostavne prigrizke uporabite pripravljeno testo. Pripravljeno testo zahteva tudi manj časa za pripravo kot doma pripravljeno testo.

Opis načinov delovanja:



No	Ime načina	Čas delovanja (minute)	Temperatura (°C)
1	ocvrto francosko	15	190
2	Svinjsko meso	12	180
3	Ribe	20	180
4	Kozice	12	180
5	Piščančja stegna	20	180
6	Torte	15	180
7	Zrezki	10	180
8	Pizza	15	180

Upoštevajte, da se lahko čas peke razlikuje glede na velikost porcije, vrsto mesa ali želje uporabnika. Stopnjo pečenja je treba spremljati.

	Najmanjša in največja teža (g)	Čas priprave (min.)	Temp. (°C/°F)	stresanje ali prevračanje izdelkov	Dodatne informacije
Krompir in čips					
Kratko zamrznjeni čips	300-400	18-25	200/395	Da	
Dolgo zamrznjeni čips	300-400	20-25	200/395	Da	
Krompirjeva enolončnica	500	20-25	200/395	Da	
Meso in perutnina					
Steak	100-500	10-20	180/355	Ne	
Svinjske kotlete	100-500	10-20	180/355	Ne	
Hamburg	100-500	10-20	180/355	Ne	
Klobase v pecivu	100-500	13-15	200/395	Ne	
Piščančja stegna	100-500	25-30	180/355	Ne	
Piščančje prsi	100-500	15-20	180/355	Ne	
Prigrizki					
Saigons	100-400	8-10	200/395	Da	Uporaba pripravljenih izdelkov
Zamrznjeni piščančji koščki	100-500	10-15	200/395	Da	
Zamrznjene ribje palčke	100-400	6-10	200/395	Ne	
Zamrznjene drobtine sirovi prigrizki	100-400	8-10	180/355	Ne	
Polnjena zelenjava	100-400	10	160/320	Ne	
Pečeni izdelki					
Torta	300	20-25	160/320	No	Uporabite dodaten pekač
Quiche	400	20-22	180/355	No	
Muffini	300	15-18	200/395	No	

Sladki prigrizki	400	20	160/320	No	Uporabite posodo za peko
------------------	-----	----	---------	----	--------------------------

SPECIFIKACIJA

Nazivna/najvišja moč	1400W
Napetost in frekvenca	220-240V/50-60Hz

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Nikoli ne uporabljajte jedkih ali abrazivnih čistil, saj lahko poškodujejo nelepljivo prevleko plošč.

- Pred čiščenjem napravo izključite iz električnega napajanja.
- Napravo pustite v odprtem položaju in počakajte, da se ohladi.
- Naprave nikoli ne potopite v vodo. Naprave ne polagajte v pomivalni stroj.
- Pred čiščenjem košare in posode najprej s papirnato brisačo odstranite odvečno olje.
- Z leseno ali plastično lopatico odstranite ostanke hrane iz košare ali posode (na primer strjeni sir). Ne uporabljajte kovinskih, ostrih ali grobih orodij.
- Koš in posodo očistite z vlažno mehko krpo ali gobo. Površine kuhalnih plošč ne čistite z grobimi krpami za čiščenje ali jekleno volno, saj lahko poškodujejo neprijemljivo plast.
- Zunanost enote očistite z vlažno krpo. Zunanosti ne čistite z grobimi krpami ali jekleno volno, saj lahko poškodujejo zaključek. Ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino.
- Pred shranjevanjem naprave se prepričajte, da je hladna in suha.
- Napajalni kabel lahko zavijete okoli dna podstavka za shranjevanje.

UPORABA



Naprave ne smete odstraniti na enak način kot ostale odpadke. Da bi preprečili škodljive učinke odpadkov na okolje in zdravje ljudi, je prepovedano odlagati izrabljeno opremo skupaj z drugimi odpadki. Vsak uporabnik je dolžan takšno opremo oddati na zbirnem mestu.

GARANCIJA

Pogoje jamstva, ki veljajo v posameznih državah, so objavili naši nacionalni distributerji. Morebitne napake na vaši enoti bomo v garancijskem roku brezplačno odpravili, če so napake posledica napak v materialu ali pomanjkljive izdelave. Garancijske zahteve je treba nasloviti na vašega prodajalca ali najbližji pooblaščen

servisni center za stranke in jim priložiti dokazila o nakupu.