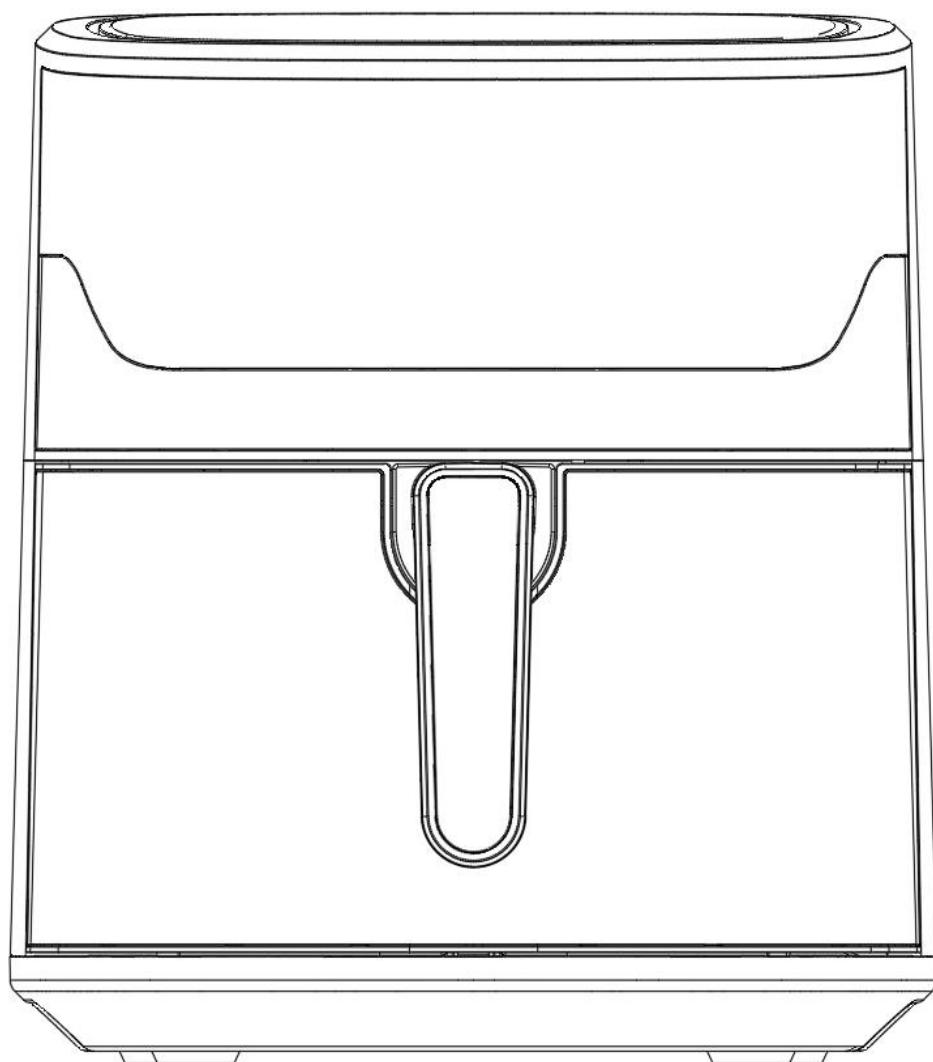




Návod k použití

Noaton A62 Pro Plus



Pečlivě si přečtěte a uložte tento návod

Více informací a aktuální verzi návodu

naleznete na stránkách výrobce.



Obsah

CZ

Obsah balení	3
Parametry	3
Popis produktu	3
Pokyny ohledně bezpečnosti a upozornění	4
Před prvním použití	4
Použití	5
Čištění a údržba	5
Pokyny k ovládacímu panelu	6
Přednastavené recepty	6
Skladování produktu	7
Likvidace	7
Prohlášení o shodě	7
Odstraňování problému	7
Informace o reklamaci	8
Informace o výrobci	8

Změna parametrů vyhrazena. Aktuální verzi návodu naleznete na stránkách výrobce. Design a specifikace mohou být změněny bez předchozího upozornění, tiskové chyby vyhrazeny. Původní verze návodu je v českém jazyce a jedná se pouze o překlad.

verze: A62_pro_plus_03_2024-CZ

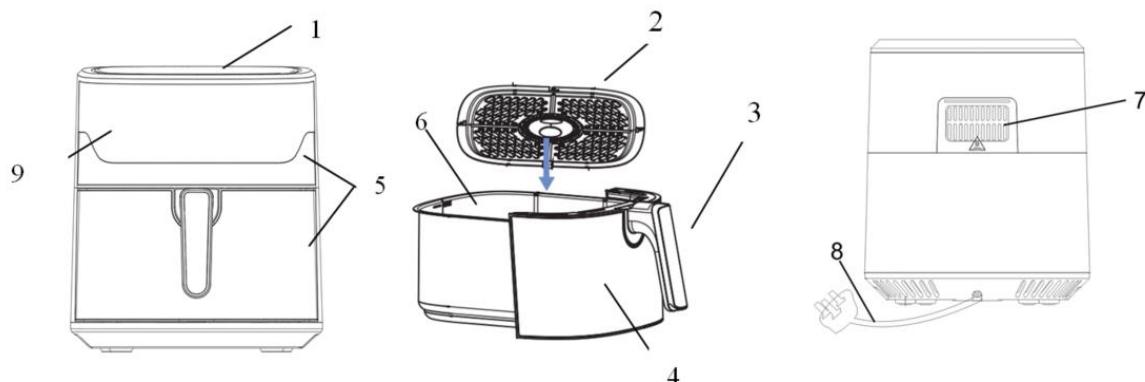
Obsah balení

- 1x horkovzdušná fritéza
- 1x smažící síto
- 1x návod k použití
- 1x kuchyňské kleště
- 1x knížka receptů

Parametry

Parametry	Hodnoty
Napětí	220–240 V~
Frekvence	50 Hz
Výkon	1600 W
Objem nádoby	6,2 l
Teplota ohřevu	80°C - 200°C
Časovač	1 – 60 min
Rozměry	38,3 x 29 x 32,8 cm

Popis produktu



Číslo	Popis
1.	Displej
2.	Smažící síto
3.	Rukojeť
4.	Kryt nádoby
5.	Hlavní základna přístroje
6.	Nádoba na smažení
7.	Vývod vzduchu
8.	Napájecí kabel
9.	Průhledné okénko

Pokyny ohledně bezpečnosti a upozornění

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čistění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Kryt, který obsahuje elektrické součásti a topná tělesa, nikdy neponořujte do vody ani jej neoplachujte pod vodovodním kohoutkem.
- Nedovolte vniknutí vody ani jiné kapaliny do spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Smažené suroviny vždy vkládejte do nádoby na smažení, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Nezakrývejte přívod vzduchu a výstupní otvory vzduchu, když je spotřebič v provozu.
- Nenaplňujte hrnec olejem, protože to může způsobit nebezpečí požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
- Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí v místní síti.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozen síťový kabel nebo jiné části.
- Neobracejte se na nepovolané osoby, aby vyměnily nebo opravily poškozený napájecí kabel.
- Napájecí kabel udržujte mimo dosah horkých povrchů.
- Nezapojujte spotřebič do zásuvky ani neobsluhujte ovládací panel mokrýma rukama.
- Spotřebič nestavte ke stěně nebo k jiným spotřebičům. Ponechte alespoň 10 cm volného prostoru na zadní straně a po stranách a 10 cm volného prostoru nad spotřebičem.
- Na horní část spotřebiče nic nepokládejte.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu.
- Nenechávejte spotřebič pracovat bez dozoru.
- Při horkovzdušném fritování se otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a od otvorů pro výstup vzduchu. Pozor také na horkou páru a vzduch při vyjmání hrnce ze spotřebiče.
- Pokud uvidíte tmavý kouř vycházející ze spotřebiče, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím hrnce ze spotřebiče vyčkejte, až se kouř přestane uvolňovat.
- Ujistěte se, že je spotřebič umístěn na vodorovném a stabilním povrchu.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Nemusí být vhodný k bezpečnému používání v prostředí, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, farmy, motely a jiná nebytová prostředí. Není také určen k používání klienty v hotelech, motelech, penzionech a jiných obytných prostředích.
- Spotřebič vždy odpojte ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte.
- Spotřebič potřebuje přibližně 30 minut na vychladnutí, aby bylo možné s ním bezpečně manipulovat nebo jej čistit.
- Výrobce a dovozce do Evropské Unie neodpovídá za škody způsobené provozem přístroje jako např. poranění, opaření, požár, zranění, znehodnocení dalších věcí apod.

Všechny přístupné povrhy se mohou během používání zahrát.



Před prvním použití

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Odstraňte ze spotřebiče všechny nálepky nebo štítky.
3. Nádobu a síto důkladně vyčistěte horkou vodou s trohou mycího prostředku a neabrazivní houbou.
4. Vnitřek i vnějšek spotřebiče otřete vlhkým hadíkem.
5. Spotřebič postavte na stabilní a rovný povrch. Za fritézou a nadní ponechejte alespoň 10 cm volného prostoru.
6. Vložte síto do nádoby na smažení.

Nepokládejte spotřebič na povrch, který není odolný vůči teplu.



Nádobu nenaplňujte olejem ani jinou tekutinou.

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

Jedná se o bezolejovou fritézu, která funguje na principu horkého vzduchu. Nenaplňujte nádobu přímo olejem nebo fritovacím tukem.

Upozornění: Při prvním zahřátí může fritéza vydávat mírný kouř nebo zápach. To je u mnoha ohřívacích zařízení normální. Nemá to vliv na bezpečnost vašeho spotřebiče. Pokud zápach přetrvává po několika použití, doporučujeme zapnout fritézu na několik hodin prázdnou bez jídla na dobu několika hodin a 200°C.

Použití

1. Připojte napájecí kabel do uzemněné zásuvky.
 2. Opatrně vytáhněte nádobu na smažení z horkovzdušné fritézy.
 3. Vložte suroviny do nádoby na smažení.
 4. Dbejte na pečlivé zarovnání nádoby ve fritéze.
Nikdy nepoužívejte fritézu bez vložené nádoby.
 5. Určete požadovanou dobu přípravy surovin (viz část "Přednastavené recepty").
 6. Některé příslušenství vyžadují protřepání v polovině doby přípravy (viz část "Přednastavené recepty"). Chcete-li příslušenství protřepat, vytáhněte nádobu ze spotřebiče za rukojeť a protřepojte jej. Poté nádobu zasuňte zpět do fritézy. Vaše nastavení bude zachováno po dobu přibližně jedné minuty po vyjmutí nádoby z fritézy.
Tip: Pokud nastavíte časovač na polovinu doby přípravy, uslyšíte zvukový signál časovače, kdy budete muset ingredience protřepat. To však znamená, že po protřepání musíte časovač znova nastavit na zbývající dobu přípravy.
 7. Jakmile uslyšíte zvukový signál časovače, který signalizuje uplynutí nastavené doby přípravy, vytáhněte nádobu ze spotřebiče.
Tip: Během používání můžete upravit teplotu nebo čas podle své chuti.
 8. Zkontrolujte, zda jsou ingredience připravené, nebo ne. Pokud ingredience ještě nejsou hotové, jednoduše zasuňte nádobu zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.
 9. Chcete-li vyjmout ingredience (např. hranolky), vytáhněte nádobu z horkovzdušné fritézy a použijte klešť, které jsou součástí balení.
- Neotáčejte nádobu dnem vzhůru, když je na něm ještě připevněné síto, protože přebytečný olej, který se shromáždí na dně nádoby, by vytekl na ingredience.**
- Nádoba a příslušenství jsou horké, v závislosti na druhu příslušenství může z nádoby unikat pára.**

Čištění a údržba

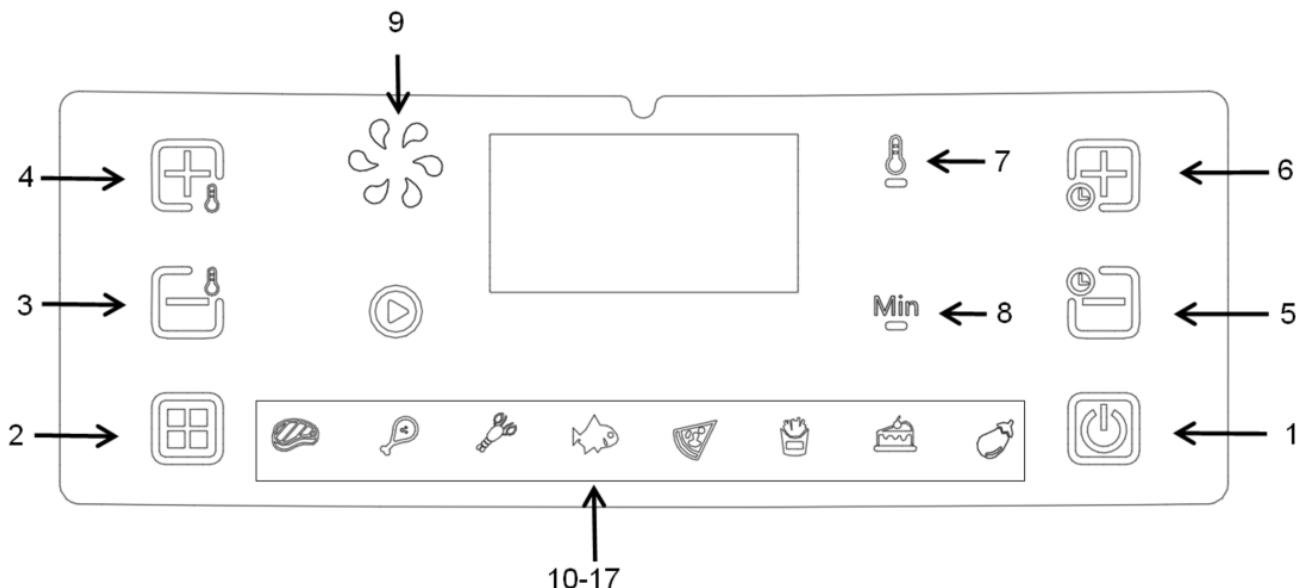
Po každém použití fritézy vždy očistěte nádobu na fritování. Pro usnadnění čištění fritézy můžete před smažením vložit pečící papír do nádoby na fritování.

1. Fritézu vypněte a odpojte ji ze zásuvky. Počkejte, až zcela vychladne, pro rychlejší ochlazení vytáhněte nádobu na fritování.
2. Pokud je potřeba, otřete vnější stranu fritézy vlhkým hadříkem.
3. Nádobu lze umýt v myčce nebo horkou mýdlovou vodou a neabrazivní houbičkou. Vzhledem k nepřílnavé vrstvě na nádobě se vyvarujte používání kovového nádobí a abrazivních čisticích materiálů.
4. Pro silné znečištění mastnotou:
 - a) Smíchejte 30 ml jedlé sody a 15 ml vody v malé misce, abyste vytvořili pastu.



- b) Naneste pastu na nádobu a vydrhněte je houbičkou. Nechte nádobu 15 minut odležet před opláchnutím.
 c) Před dalším použitím nádobu umyjte mýdlem a vodou.
5. Vnitřek fritézy očistěte mírně vlhkou neabrazivní houbičkou nebo hadříkem. Fritézu nikdy nemočte do vody. Pokud je potřeba, vyčistěte také topnou spirálu od zbytků jídla.
 6. Před použitím fritézy nezapomeňte ji důkladně vysušit. Ujistěte se, že topná spirála je zcela suchá, než zapnete fritézu.

Pokyny k ovládacímu panelu



1. Tlačítko napájení - Po správném umístění fritovací nádoby do hlavního krytu se rozsvítí kontrolka napájení. Zmačknete-li tlačítko napájení, přístroj se zapne. Druhým zmáčknutím tlačítka napájení spustíte proces vaření. Stisknutím tlačítka napájení na 3 sekundy se celý přístroj vypne. Na obrazovce se zobrazí nápis "OFF". Kontrolka "OFF" zhasne a ventilátor přestane pracovat o 20 sekund později a celé zařízení zcela přestane fungovat.

Poznámka: Během vaření můžete dotykem tlačítka napájení ovládat pozastavení a spuštění vaření.

2. Tlačítko Preset - Za pomocí tohoto tlačítka můžete přepínat mezi 8 různými předvolbami jídel (viz tabulka níže). Po zvolení a zmáčknutí tlačítka napájení se spustí funkce přednastaveného času a teploty vaření. Jedná se pouze o doporučení, teplotu i čas si můžete během fritování upravit.

3. Tlačítko snížení teploty - Pomocí tohoto tlačítka můžete snižovat teplotu po 5 °C.

4. Tlačítko zvýšení teploty - Pomocí tohoto tlačítka můžete zvyšovat teplotu po 5 °C.

5. Tlačítko snížení času - Pomocí tohoto tlačítka můžete snižovat čas fritování.

6. Tlačítko zvýšení času - Pomocí tohoto tlačítka můžete zvyšovat čas fritování.

7. Indikátor teploty - Tento indikátor znázorňuje, že se na displeji zobrazuje aktuálně nastavená teplota.

8. Indikátor času - Tento indikátor znázorňuje, že se na displeji zobrazuje aktuálně nastavený čas.

9. Indikátor ventilátoru – Tento indikátor znázorňuje, že běží ventilátor.

10 – 17. – Indikátory přednastavených receptů, viz tabulka níže.

Přednastavené recepty

Níže uvedená tabulka vám pomůže vybrat přednastavené recepty.

Poznámka: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou pouze orientační. Vzhledem k tomu, že se ingredience liší původem, velikostí, tvarem i značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše ingredience.



Ingredience	Čas (min)	Teplota (°C)	Protřepat	Extra info
Steak	8	200	Ne	V půlce otočit
Kuřecí křidélka	22	180	Ano	
Humr	12	180	Ne	V půlce otočit
Ryba	16	180	Ne	V půlce otočit
Pizza	25	180	Ne	
Hranolky	17	200	Ano	
Dort	17	160	Ne	
Zelenina	16	200	Ano	

Vzhledem k tomu, že technologie Rapid Air okamžitě ohřívá vzduch uvnitř spotřebiče, vytažení fritovacího hrnce na krátkou dobu ze spotřebiče během fritování horkým vzduchem téměř nenaruší proces.

Skladování produktu

- Skladujte produkt v suchu a chladném prostředí.
- Nepokládejte žádné předměty na produkt nebo na napájecí kabel.
- Ujistěte se, že produkt je uzavřený a že je chráněn před prachem nebo jinými nečistotami.
- **Skladujte produkt mimo dosah dětí a zvířat.**

Likvidace



Tento produkt není běžný odpad. Pro likvidaci produktu použijte místní systém pro recyklaci nebo kontaktujte prodejce, od kterého jste produkt zakoupili. Nepoužívejte produkt k likvidaci spolu s běžným domovním odpadem. Použitím správného způsobu likvidace pomůžete chránit životní prostředí.

Prohlášení o shodě

Výrobce: Gavri s.r.o.

Model: A62 Pro Plus

Tento výrobek byl prohlášen jako shodný s požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě a směrnice 2014/35/EU o nízkém napětí a všechny další příslušné požadavky směrnice EU. Prohlášení o shodě bylo vydáno podle naší odpovědnosti a je k dispozici na požádání.

Odstraňování problému

Problém	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Spotřebič není připojen k síti	Síťovou zástrčku zasuňte do uzemněné zásuvky.
	Nenastavili jste časovač	Pro zapnutí spotřebiče nastavte tlačítko časovače na požadovanou dobu přípravy.
Ingredience smažené ve fritéze nejsou hotové	Množství ingrediencí ve fritéze je příliš velké.	Do nádoby vkládejte menší dávky ingrediencí. Menší dávky se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu (viz část "přednastavené recepty").

	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte časovač na požadovanou dobu přípravy teplotu (viz část "přednastavené recepty").
Ingredience se ve fritéze smaží nerovnoměrně	Některé druhy přísad je třeba v polovině doby přípravy protřepat.	Přísady, které leží na sobě nebo přes sebe (např. hranolky), je třeba v polovině doby přípravy protřepat.
Fritovací nádobu nelze do spotřebiče správně zasunout	V nádobě je příliš mnoho ingrediencí.	Fritovací nádobu nenaplníte nad kraj nádoby.
	Sítu není v nádobě správně umístěno.	Zatlačte sítu dolů do nádoby, dokud se nebude moci dále pohybovat.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř	Připravujete mastné ingredience.	Při smažení mastných ingrediencí ve fritéze uniká do nádoby velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř a hrnec se může zahřát více než obvykle. To nemá vliv na spotřebič ani na konečný výsledek.
	Nádoba stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v nádobě. Po každém použití se ujistěte, že jste nádobu řádně vyčistili.

Chybové kódy

Zobrazení na displeji	Možná příčina	Řešení
E1	Přerušený obvod tepelného čidla	Napište na zákaznický servis
E2	Zkrat tepelného čidla	Napište na zákaznický servis

Informace o reklamaci

V případě reklamace jsou aktuální informace uvedeny na webových stránkách prodejce v dané zemi.

Informace o výrobci

Máte-li jakékoli dotazy týkající se vašeho nového produktu, kontaktujte náš tým zákaznické podpory.

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brno
63400
Česká republika

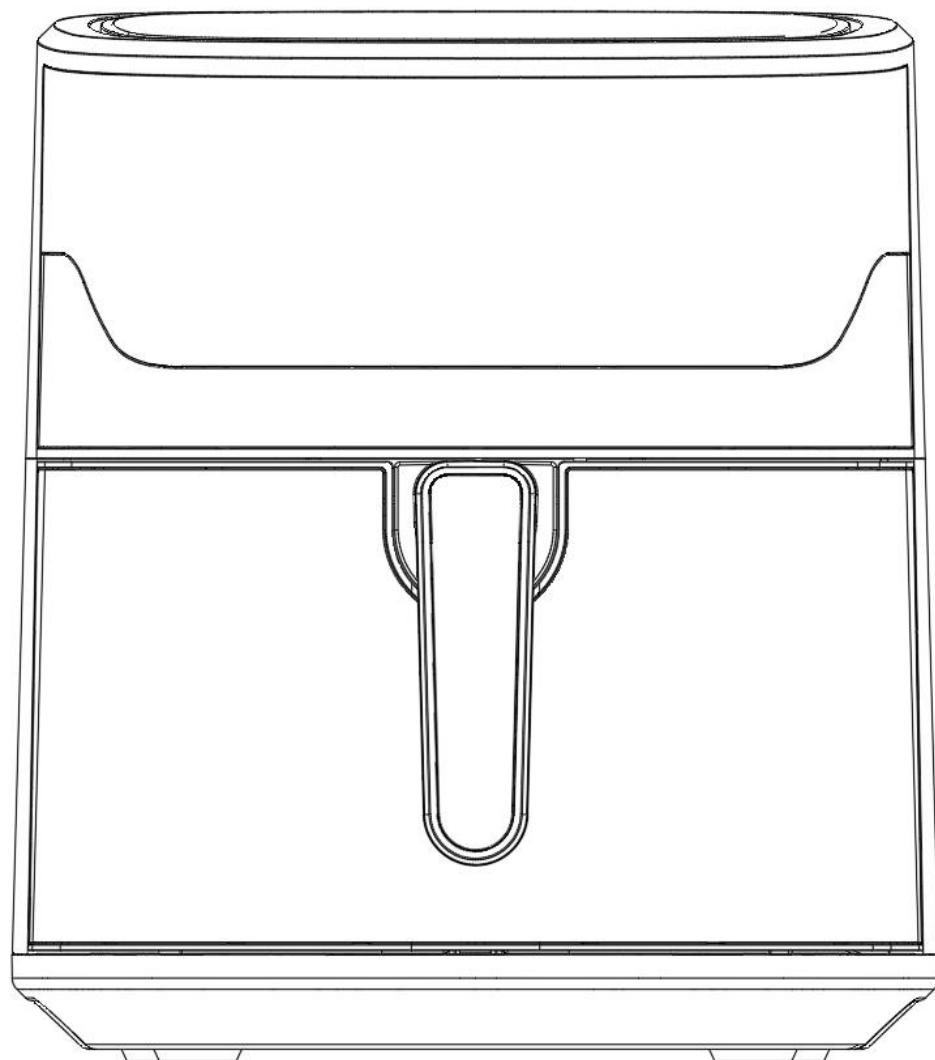
Email:

obchod@gavri.cz
info@noaton.de



Gebruiksaanwijzing

Noaton A62 Pro Plus



Lees en bewaar deze instructies zorgvuldig

Ga voor meer informatie en de nieuwste versie van
de handleiding naar de website van de fabrikant.



Inhoudsopgave

NL

Inhoud van de verpakking	3
Parameters	3
Productbeschrijving.....	3
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen.....	4
Voor het eerste gebruik.....	4
Gebruik	5
Reiniging en onderhoud	5
Instructies bedieningspaneel.....	6
Vooraf ingestelde recepten	6
Product opslag	7
Verwijdering	7
Verklaring van conformiteit.....	7
Het probleem oplossen	7
Informatie over de klacht	8
Informatie over de fabrikant	8

Parameters kunnen worden gewijzigd. Ga voor de nieuwste versie van de handleiding naar de website van de fabrikant. Ontwerp en specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd, typografische fouten voorbehouden. De originele versie van de handleiding is in het Tsjechisch en is slechts een vertaling.
Versie: A62_pro_plus_03_2024-NL

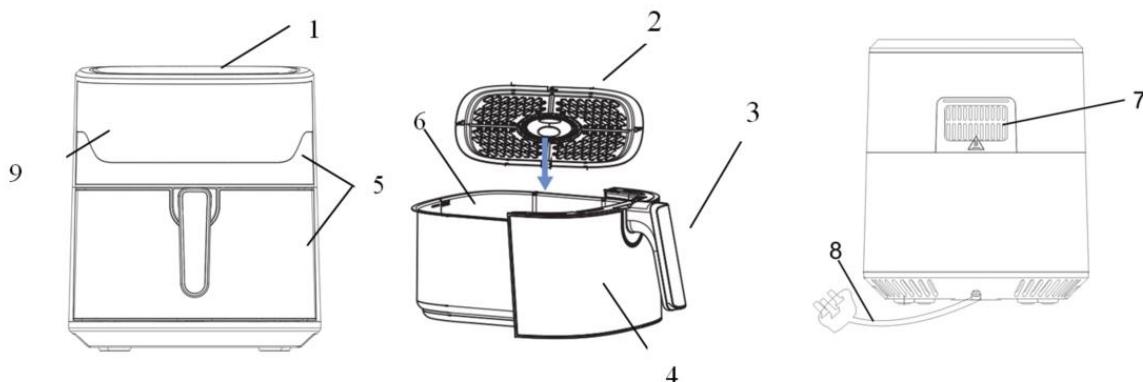
Inhoud van de verpakking

- 1x heteluchtfriteuse
- 1x frituurzeef
- 1x gebruiksaanwijzing
- 1x keukentang
- 1x receptenboek

Parameters

Parameters	Waarden
Spanning	220-240 V~
Frequentie	50 Hz
Stroom	1600 W
Container volume	6,2 l
Verwarmingstemperatuur	80°C - 200°C
Timer	1 - 60 min
Afmetingen	38,3 x 29 x 32,8 cm

Productbeschrijving



Aantal	Beschrijving
1.	Weergave
2.	Bakzeef
3.	Handgreep
4.	Containerafdekking
5.	Hoofdbasis van het apparaat
6.	Koekenpan
7.	Luchtoutlaat
8.	Stroomkabel
9.	Transparant venster



Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

NL

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dompel de behuizing, die elektrische onderdelen en verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel hem nooit af onder de kraan.
- Zorg dat er geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats de gefrituurde ingrediënten altijd in de frituurbak zodat ze niet in contact komen met de verwarmingselementen.
- Bedek de luchtinlaat en luchttuitlaten niet wanneer het apparaat in werking is.
- Vul de pan niet met olie, want dat kan brand veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan als het in werking is.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
- Controleer of de spanning die op het apparaat staat aangegeven overeenkomt met de spanning op het plaatselijke elektriciteitsnet.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Laat een beschadigde voedingskabel niet vervangen of repareren door onbevoegden.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Steek geen stekker in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten. Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Plaats niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt er hete stoom vrij via de luchttuitlaten. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom- en luchttuitlaten. Pas ook op voor hete stoom en lucht als u de pan uit het apparaat haalt.
- Als er donkere rook uit het apparaat komt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht tot de rook is opgehouden voordat u de pan uit het apparaat haalt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontaal en stabiel oppervlak staat.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is mogelijk niet geschikt voor veilig gebruik in omgevingen zoals werknelmerskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door klanten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere residentiële omgevingen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.
- Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen voordat het veilig kan worden gehanteerd of gereinigd.
- De fabrikant en importeur in de Europese Unie is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door de werking van het apparaat, zoals letsel, verbranding, brand, letsel, schade aan andere dingen, enz.

Alle toegankelijke oppervlakken kunnen warm worden tijdens het gebruik.



Voor het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
3. Maak de bak en zeef grondig schoon met heet water en een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
5. Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond. Laat minstens 10 cm vrije ruimte achter en boven de friteuse.
6. Doe de zeef in de koekenpan.

Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.



Vul de container niet met olie of een andere vloeistof.

Plaats niets bovenop het apparaat, de luchtstroom zou verstoord worden en het resultaat van het heteluchtfrituren beïnvloeden.

Het is een olievrije friteuse die werkt op het principe van hete lucht. Vul de bak niet rechtstreeks met olie of frituurvet.

Let op: De friteuse kan een lichte rook of geur verspreiden wanneer deze voor het eerst wordt opgewarmd.

Dit is normaal bij veel verwarmingsapparaten. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat. Als de geur na enkele keren gebruik aanhoudt, raden we aan de friteuse zonder voedsel enkele uren op 200°C te zetten.

Gebruik

1. Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact.
2. Haal de frituurpan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
3. Doe de ingrediënten in een koekenpan.
4. Zorg ervoor dat je de bak zorgvuldig uitlijnt in de friteuse.

Gebruik de friteuse nooit zonder de container erin.

Opmerking: Raak de friteuse niet aan tijdens of na het gebruik. Gebruik altijd alleen het handvat om de friteuse te hanteren.

5. Geef de gewenste kooktijd op voor de ingrediënten (zie hoofdstuk "Vooraf ingestelde recepten").
6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie "Vooraf ingestelde recepten"). Om de ingrediënten te schudden, trekt u de bak aan het handvat uit het apparaat en schudt u deze. Schuif de bak vervolgens terug in de friteuse. Uw instellingen blijven ongeveer een minuut bewaard nadat de bak uit de friteuse is gehaald.

Tip: Als u de timer instelt op de helft van de bereidingstijd, hoort u de timer piepen als u de ingrediënten moet schudden. Dit betekent echter dat u na het schudden de timer opnieuw moet instellen voor de resterende kooktijd.

7. Wanneer u de timer hoort piepen om aan te geven dat de ingestelde kooktijd is verstreken, verwijdert u de verpakking uit het apparaat.

Tip: Je kunt de temperatuur of tijd naar wens aanpassen tijdens het gebruik.

8. Controleer of de ingrediënten klaar zijn of niet. Als de ingrediënten niet klaar zijn, schuif je de container gewoon terug in het apparaat en stel je de timer een paar minuten langer in.
9. Om ingrediënten (bijv. frietjes) te verwijderen, haalt u de verpakking uit de heteluchtfriteuse en gebruikt u de bijgeleverde tang.

Draai de container niet ondersteboven terwijl de zeef er nog aan zit, want dan zou overtollige olie die zich op de bodem van de container heeft verzameld op de ingrediënten kunnen morsen.

De container en ingrediënten zijn heet, afhankelijk van het type ingrediënten in de friteuse kan er stoom uit de container ontsnappen.

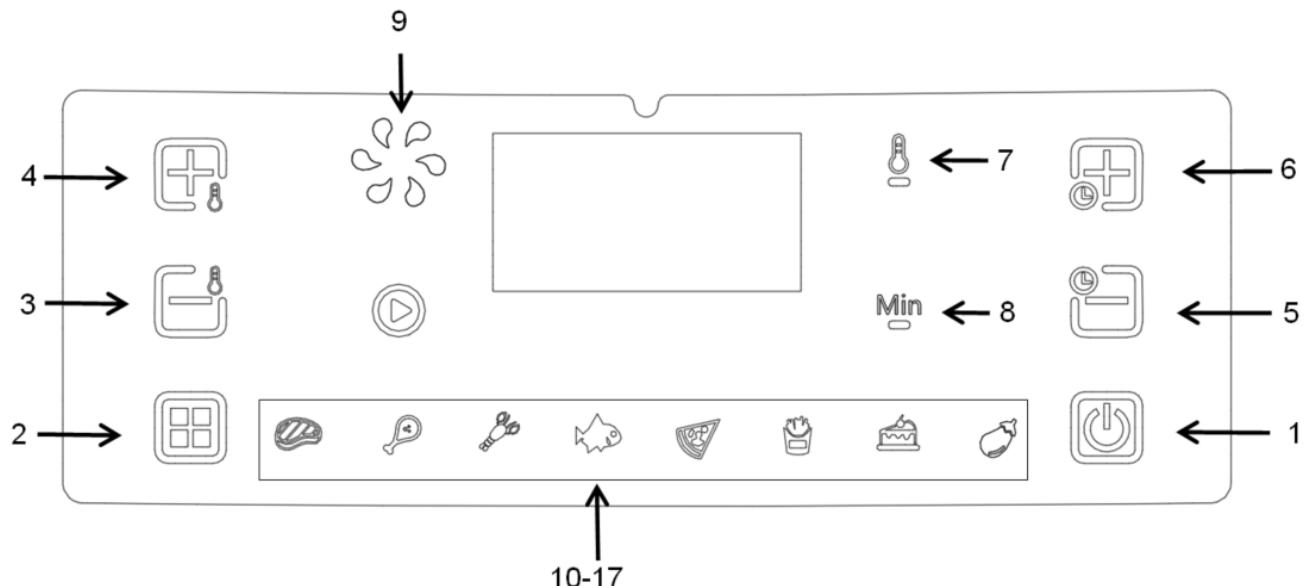
Reiniging en onderhoud

Maak de frituurpan altijd schoon na gebruik. Om het schoonmaken van de friteuse te vergemakkelijken, kunt u bakpapier in de friteuse doen voordat u gaat frituren.

1. Zet de friteuse uit en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht tot hij volledig is afgekoeld en verwijder dan de frituurpan om hem sneller te laten afkoelen.
2. Veeg de buitenkant van de friteuse indien nodig af met een vochtige doek.
3. De container kan in de vaatwasser of met een heet sopje en een niet-schurende spons worden afgewassen. Vermijd het gebruik van metalen keukengerei en schurende schoonmaakmiddelen vanwege de antiaanbaklaag op de pot.
4. Voor zware vetvervuiling:
 - a) Meng 30 ml zuiveringszout en 15 ml water in een kleine kom tot een pasta.

- b) Breng de pasta aan op de container en schrob met een spons. Laat het reservoir 15 minuten zitten voordat je het afspoelt.
- c) Was de verpakking voor verder gebruik met water en zeep.
5. Reinig de binnenkant van de friteuse met een licht vochtige, niet-schurende spons of doek. Dompel de friteuse nooit onder in water. Verwijder indien nodig ook etensresten van de verwarmingsspiraal.
 6. Zorg ervoor dat u de friteuse grondig droogt voordat u hem gebruikt. Zorg ervoor dat de verwarmingsspiraal volledig droog is voordat u de friteuse aanzet.

Instructies bedieningspaneel



1. Aan/uit-knop - Als de friteuse goed in het deksel is geplaatst, gaat het aan/uit-lampje branden. Als u op de aan/uit-knop drukt, wordt het apparaat ingeschakeld. Druk een tweede keer op de aan/uit-knop om het kookproces te starten. Als u 3 seconden op de aan/uit-knop drukt, wordt het hele apparaat uitgeschakeld. Er verschijnt "OFF" op het scherm. Het lampje "OFF" dooft, de ventilator stopt 20 seconden later met werken en het hele apparaat stopt volledig met werken.

Opmerking: Tijdens het koken kunt u de aan/uit-knop aanraken om het koken te pauzeren en te starten.

2. Voorkeuzetoets - Gebruik deze toets om te schakelen tussen 8 verschillende vooraf ingestelde gerechten (zie onderstaande tabel). Wanneer de aan/uit-knop wordt geselecteerd en ingedrukt, start de vooraf ingestelde kooktijd en temperatuurfunctie. Dit is alleen een aanbeveling, u kunt de temperatuur en tijd tijdens het frituren aanpassen.

3. Temperatuurverlagingsknop - Gebruik deze knop om de temperatuur te verlagen in stappen van 5°C.

4. Knop Temperatuurverhoging - Gebruik deze knop om de temperatuur te verhogen in stappen van 5°C.

5. Knop Tijd verkorten - Gebruik deze knop om de frituurtijd te verkorten.

6. Knop Tijd verlengen - Gebruik deze knop om de frituurtijd te verlengen.

7. Temperatuurindicator - Deze indicator geeft aan dat het display de huidige ingestelde temperatuur weergeeft.

8. Tijdindicator - Deze indicator geeft aan dat het display de huidige ingestelde tijd weergeeft.

9. Ventilatorindicator - Deze indicator geeft aan dat de ventilator draait.

10 - 17. - Vooringestelde receptindicators, zie onderstaande tabel.

Vooraf ingestelde recepten

De onderstaande tabel helpt je bij het selecteren van vooraf ingestelde recepten.



Ingrediënten	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra info
Biefstuk	8	200	Geen	Halverwege de bocht
Kippenvleugels	22	180	Ja	
Kreeft	12	180	Geen	Halverwege de bocht
Vis	16	180	Geen	Halverwege de bocht
Pizza	25	180	Geen	
Friet	17	200	Ja	
Taart	17	160	Geen	
Groenten	16	200	Ja	

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen alleen als referentie dienen. Omdat ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen wat de beste instellingen zijn voor jouw ingrediënten.

Omdat de Rapid Air technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk verwarmt, wordt het proces nauwelijks verstoord als de pan tijdens het heteluchtfrituren even uit het apparaat wordt gehaald.

Product opslag

- Bewaar het product in een droge en koele omgeving.
- Plaats geen voorwerpen op het product of op het netsnoer.
- Zorg ervoor dat het product verzegeld is en dat het beschermd is tegen stof of andere verontreinigingen.
- **Bewaar het product buiten het bereik van kinderen en dieren.**

Verwijdering



Dit product is geen gewoon afval. Gebruik voor het weggooien van het product het plaatselijke recyclingsysteem of neem contact op met de winkelier bij wie u het product hebt gekocht. Gooi het product niet weg met het gewone huishoudelijke afval. Gebruik de juiste verwijderingsmethode om het milieu te beschermen.

Verklaring van conformiteit

Producent: Gavri s.r.o.

Model: A62 Pro Plus

Er is verklaard dat dit product voldoet aan de vereisten en andere relevante bepalingen van Richtlijn 2014/30/EU inzake elektromagnetische compatibiliteit en Richtlijn 2014/35/EU inzake laagspanning en alle andere relevante vereisten van de EU-richtlijn. De conformiteitsverklaring is afgegeven onder onze verantwoordelijkheid en is op verzoek verkrijgbaar.

Het probleem oplossen

Het probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Hete friteuse werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten op het elektriciteitsnet	Steek de stekker in een gearde stopcontacten.
	U hebt de timer niet ingesteld	Om het apparaat in te schakelen, zet u de timerknop op de gewenste bereidingstijd.
	De hoeveelheid ingrediënten in de friteuse is te groot.	Doe kleinere batches ingrediënten in de container. Kleinere batches worden

Ingrediënten gebakken in de friteuse zijn niet klaar		gebakken gelijkmatiger.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur (zie hoofdstuk "Vooraf ingestelde recepten").
	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de gewenste kooktemperatuur (zie hoofdstuk "vooraf ingestelde recepten").
Ingrediënten worden ongelijk gebakken in de friteuse	Sommige soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op elkaar of over elkaar liggen zelf (bijvoorbeeld friet), moet je het halverwege de bereidingstijd schudden.
De frituurpan kan niet goed in het apparaat worden geplaatst	Er zitten te veel ingrediënten in de verpakking.	Vul de koekenpan niet boven de rand schepen.
	De zeef is niet goed in de container geplaatst.	Duw de zeef omlaag in de container tot de zal niet langer kunnen bewegen.
Witte rook uit het apparaat	Je bereidt vette ingrediënten.	Bij het frituren van vette ingrediënten in een friteuse ontsnapt een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook en de pan kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het uiteindelijke resultaat.
	De verpakking bevat nog resten van vorig gebruik.	De witte rook wordt veroorzaakt door de verhitting van het vet in het vat. Na elk gebruik moet de Zorg ervoor dat je de container goed schoonmaakt.

Foutcodes

Weergave op het scherm	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E1	Onderbroken thermisch sensorcircuit	Contact opnemen met de klantenservice
E2	Kortsluiting van de thermische sensor	Contact opnemen met de klantenservice

Informatie over de klacht

In het geval van een claim is de meest recente informatie beschikbaar op de website van de dealer in het betreffende land.

Informatie over de fabrikant

Als je vragen hebt over je nieuwe product, neem dan contact op met onze klantenservice.

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brno

63400

Tsjechië

E-mail:

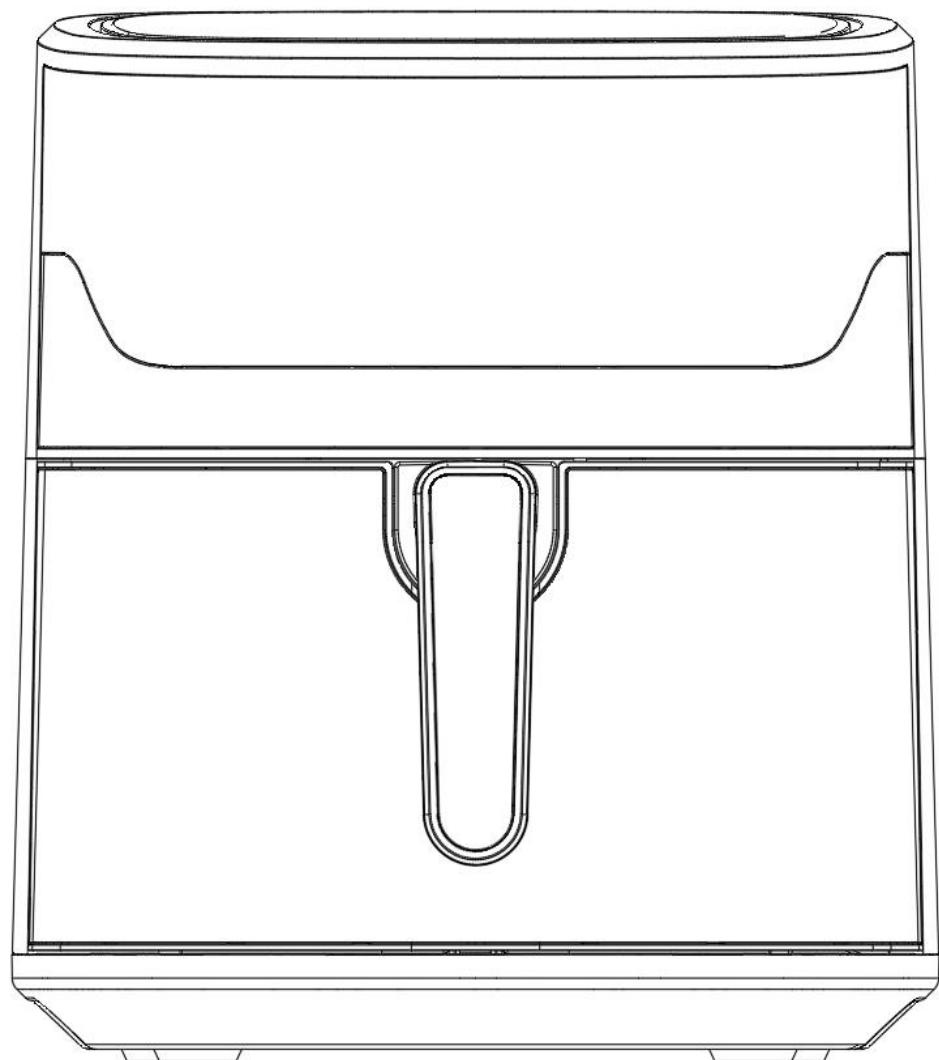
obchod@gavri.cz

info@noaton.de



Mode d'emploi

Noaton A62 Pro Plus



Lisez et conservez soigneusement ces instructions

Pour plus d'informations et la dernière version du manuel, veuillez consulter le site web du fabricant.



Table des matières

FR

Contenu de l'emballage.....	3
Paramètres	3
Description du produit	3
Consignes de sécurité et avertissements	4
Avant la première utilisation	4
Utiliser	5
Nettoyage et entretien.....	5
Instructions relatives au panneau de contrôle	6
Recettes prédéfinies.....	6
Stockage des produits	7
Élimination.....	7
Déclaration de conformité.....	7
Résolution du problème.....	7
Informations sur la plainte	8
Informations sur le fabricant	8

Les paramètres sont susceptibles d'être modifiés. Pour obtenir la dernière version du manuel, veuillez consulter le site web du fabricant. La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis, sous réserve d'erreurs typographiques. La version originale du manuel est en tchèque et n'est qu'une traduction.

Version : A62_pro_plus_03_2024-FR

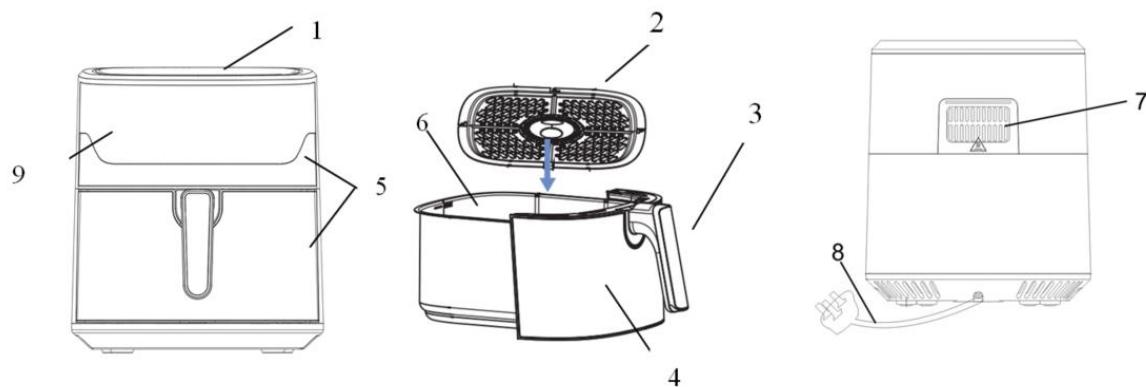
Contenu du paquet

- 1x friteuse à air chaud
- 1x tamis de friture
- 1x manuel d'instruction
- 1x pince de cuisine
- 1x livre de recettes

Paramètres

Paramètres	Valeurs
Tension	220-240 V~
Fréquence	50 Hz
Puissance	1600 W
Volume du conteneur	6,2 l
Température de chauffage	80°C - 200°C
Minuterie	1 - 60 min
Dimensions	38,3 x 29 x 32,8 cm

Description du produit



Nombre	Description
1.	Affichage
2.	Tamis de friture
3.	Poignée
4.	Couvercle du conteneur
5.	Base principale de l'appareil
6.	Poêle à frire
7.	Sortie d'air
8.	Câble d'alimentation
9.	Fenêtre transparente



FR

Consignes de sécurité et avertissements

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient supervisés.
- Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne jamais immerger le boîtier, qui contient des composants électriques et des éléments chauffants, dans l'eau ou le rincer sous le robinet.
- Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Placez toujours les ingrédients frits dans le récipient de friture de manière à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne pas couvrir l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne remplissez pas le pot d'huile, car cela peut provoquer un risque d'incendie.
- Ne jamais toucher l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne demandez pas à des personnes non autorisées de remplacer ou de réparer un câble d'alimentation endommagé.
- Tenir le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne pas brancher l'appareil dans une prise de courant ou utiliser le panneau de commande avec des mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les sorties d'air. Gardez vos mains et votre visage à distance de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Si de la fumée sombre s'échappe de l'appareil, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée ait cessé avant de retirer la casserole de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il peut ne pas convenir à une utilisation sûre dans des environnements tels que les cuisines d'employés, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir avant de pouvoir être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.
- Le fabricant et l'importateur dans l'Union européenne ne sont pas responsables des dommages causés par le fonctionnement de l'appareil, tels que les blessures, les brûlures, les incendies, les blessures, les dommages à d'autres objets, etc.

Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.



Avant la première utilisation

1. Retirer tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le récipient et le tamis avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
5. Placez l'appareil sur une surface stable et plane. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm derrière et au-dessus de la friteuse.
6. Mettre le tamis dans la poêle à frire.

Ne placez pas l'appareil sur une surface qui n'est pas résistante à la chaleur.



Ne remplissez pas le conteneur d'huile ou d'autres liquides.

Ne placez rien sur le dessus de l'appareil, le flux d'air serait perturbé et affecterait le résultat de la friture à l'air chaud.

Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne sur le principe de l'air chaud. Ne remplissez pas le récipient directement avec de l'huile ou de la graisse de friture.

Remarque : la friteuse peut dégager une légère fumée ou odeur lorsqu'elle est chauffée pour la première fois. Ce phénomène est normal pour de nombreux appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil. Si l'odeur persiste après plusieurs utilisations, nous vous recommandons de faire fonctionner la friteuse sans aliments pendant plusieurs heures à 200°C.

Utilisation

1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant avec mise à la terre.
2. Retirer avec précaution le récipient de friture de la friteuse à air chaud.
3. Mettre les ingrédients dans une poêle à frire.
4. Veillez à aligner soigneusement le récipient dans la friteuse.

N'utilisez jamais la friteuse sans le récipient inséré.

Remarque : Ne touchez pas la friteuse pendant ou après son fonctionnement. Utilisez toujours uniquement la poignée pour manipuler la friteuse.

5. Spécifiez le temps de cuisson souhaité pour les ingrédients (voir section "Recettes prédéfinies").
6. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson (voir "Recettes prédéfinies"). Pour secouer les ingrédients, sortez le récipient de l'appareil par la poignée et secouez-le. Glissez ensuite le récipient dans la friteuse. Vos réglages seront conservés pendant environ une minute après que le récipient a été retiré de la friteuse.

Conseil : si vous réglez le minutage sur la moitié du temps de cuisson, vous entendrez un signal sonore lorsque vous secouez les ingrédients. Cependant, cela signifie qu'après avoir secoué les ingrédients, vous devez régler à nouveau la minuterie pour le temps de cuisson restant.

7. Lorsque vous entendez le signal sonore du minutage indiquant que le temps de cuisson programmé est écoulé, retirez le récipient de l'appareil.

Conseil : pendant l'utilisation, vous pouvez régler la température ou la durée à votre convenance.

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts ou non. Si les ingrédients ne sont pas prêts, il suffit de glisser le récipient dans l'appareil et de régler la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.

9. Pour retirer les ingrédients (par exemple les frites), retirez le récipient de la friteuse à air chaud et utilisez les pinces incluses dans l'emballage.

Ne pas retourner le récipient lorsque le tamis est encore attaché, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond du récipient se répandrait sur les ingrédients.

Le récipient et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients contenues dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper du récipient.

Nettoyage et entretien

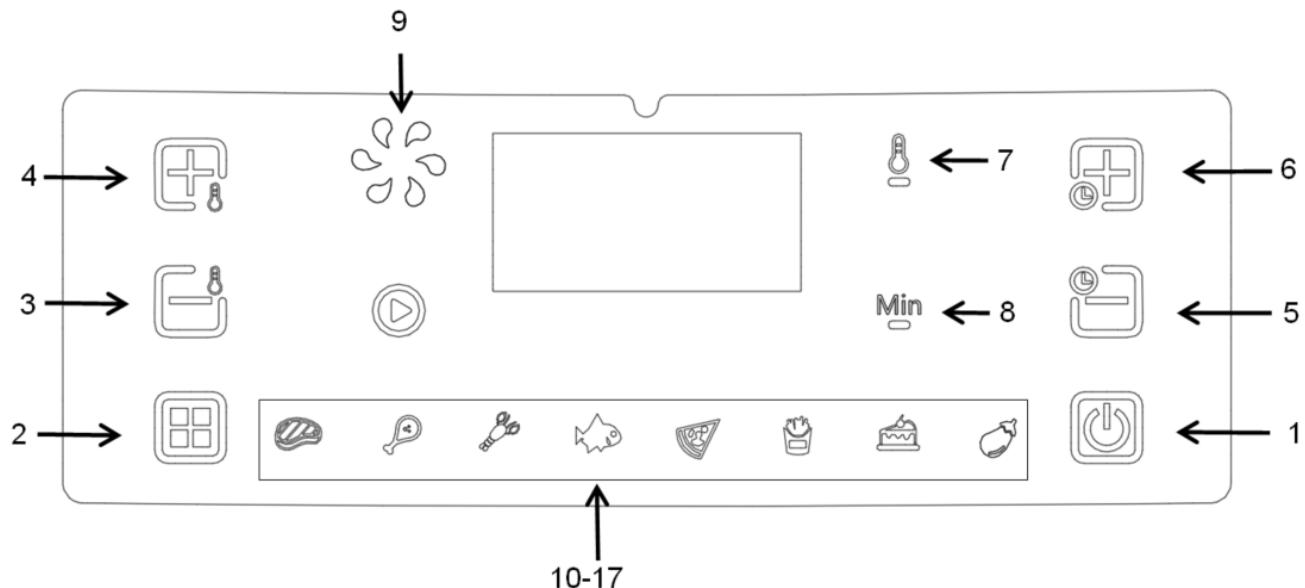
Nettoyez toujours le bac à friture après chaque utilisation de la friteuse. Pour faciliter le nettoyage de la friteuse, vous pouvez placer du papier sulfurisé dans le bac à friture avant la friture.

1. Éteignez la friteuse et débranchez-la. Attendez qu'elle ait complètement refroidi, puis retirez le récipient de friture pour la refroidir plus rapidement.
2. Si nécessaire, essuyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide.
3. Le récipient peut être lavé au lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. En raison du revêtement antiadhésif du récipient, évitez d'utiliser des ustensiles métalliques et des produits de nettoyage abrasifs.
4. En cas de forte contamination par la graisse :
 - a) Mélanger 30 ml de bicarbonate de soude et 15 ml d'eau dans un petit bol pour obtenir une pâte.



- b) Appliquer la pâte sur le récipient et frotter avec une éponge. Laisser reposer le récipient pendant 15 minutes avant de le rincer.
- c) Avant toute nouvelle utilisation, laver le récipient avec de l'eau et du savon.
5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse avec une éponge ou un chiffon légèrement humide et non abrasif. Ne trempez jamais la friteuse dans l'eau. Si nécessaire, nettoyez également le serpentin chauffant des résidus alimentaires.
6. Veillez à bien sécher la friteuse avant de l'utiliser. Assurez-vous que le serpentin chauffant est complètement sec avant de mettre la friteuse en marche.

Instructions relatives au panneau de contrôle



1) Bouton d'alimentation - Lorsque la friteuse est correctement placée dans le couvercle principal, le voyant d'alimentation s'allume. Si vous appuyez sur le bouton d'alimentation, l'appareil s'allume. Appuyez une seconde fois sur le bouton d'alimentation pour lancer le processus de cuisson. Si vous appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 3 secondes, l'appareil s'éteint. Le message "OFF" s'affiche à l'écran. Le voyant "OFF" s'éteint, le ventilateur s'arrête 20 secondes plus tard et l'appareil s'arrête complètement.

Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton d'alimentation pour interrompre et démarrer la cuisson.

2. Bouton de préréglage - Ce bouton permet de basculer entre 8 préréglages alimentaires différents (voir tableau ci-dessous). Lorsque le bouton marche/arrêt est sélectionné et appuyé, la fonction de temps de cuisson et de température préréglée démarre. Il s'agit d'une recommandation uniquement, vous pouvez ajuster la température et la durée pendant la friture.

3. Bouton de réduction de la température - Utilisez ce bouton pour réduire la température par incrément de 5°C.

4. Bouton d'augmentation de la température - Utilisez ce bouton pour augmenter la température par incrément de 5°C.

5. Bouton de réduction du temps - Utilisez ce bouton pour réduire le temps de friture.

6. Bouton d'augmentation du temps - Utilisez ce bouton pour augmenter le temps de friture.

7) Indicateur de température - Cet indicateur montre que l'écran affiche la température actuellement réglée.

8. Indicateur de l'heure - Cet indicateur montre que l'écran affiche l'heure actuellement réglée.

9) Voyant du ventilateur - Ce voyant indique que le ventilateur est en marche.

10 - 17 - Indicateurs de recettes préréglées, voir tableau ci-dessous.



Ingrédients	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Steak	8	200	Non	À mi-parcours
Ailes de poulet	22	180	Oui	
Homard	12	180	Non	À mi-parcours
Poisson	16	180	Non	À mi-parcours
Pizza	25	180	Non	
Frites	17	200	Oui	
Gâteau	17	160	Non	
Légumes	16	200	Oui	

Recettes prédefinies

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les recettes prédefinies.

Note : Gardez à l'esprit que ces paramètres ne sont donnés qu'à titre de référence. Comme les ingrédients varient en fonction de leur origine, de leur taille, de leur forme et de leur marque, nous ne pouvons pas garantir les réglages les mieux adaptés à vos ingrédients.

Comme la technologie Rapid Air chauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer le récipient de l'appareil pendant une courte durée au cours de la friture à l'air chaud ne perturbe pratiquement pas le processus.

Stockage des produits

- Stocker le produit dans un environnement sec et frais.
- Ne placez aucun objet sur le produit ou sur le cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que le produit est scellé et qu'il est protégé de la poussière ou d'autres contaminants.
- **Stocker le produit hors de portée des enfants et des animaux.**

Élimination



Ce produit n'est pas un déchet ordinaire. Pour le mettre au rebut, utilisez le système de recyclage local ou contactez le détaillant chez qui vous avez acheté le produit. Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers ordinaires. L'utilisation d'une méthode d'élimination correcte contribuera à la protection de l'environnement.

Déclaration de conformité

Producteur : Gavri s.r.o.

Modèle : A62 Pro Plus

Ce produit a été déclaré conforme aux exigences et autres dispositions pertinentes de la directive 2014/30/UE sur la compatibilité électromagnétique et de la directive 2014/35/UE sur la basse tension, ainsi qu'à toutes les autres exigences pertinentes de la directive de l'UE. La déclaration de conformité a été émise sous notre responsabilité et est disponible sur demande.

Résolution du problème

Le problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché sur le secteur	Insérer la fiche d'alimentation dans une prise de terre des prises.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie	Pour allumer l'appareil, placez le bouton de la minuterie sur la durée souhaitée. temps de préparation.

Les ingrédients frits dans la friteuse ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients dans la friteuse est trop importante.	Placer de plus petites quantités d'ingrédients dans le récipient. Les petits lots sont frits de manière plus régulière.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la touche de température sur la température souhaitée (voir section "Recettes prédefinies").
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie sur la température de cuisson souhaitée (voir section "recettes prédefinies").
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Ingrédients superposés ou superposés (par exemple, des frites), vous devez le secouer à la moitié du temps de cuisson.
Le récipient de friture ne peut pas être inséré correctement dans l'appareil	Il y a trop d'ingrédients dans le récipient.	Ne pas remplir la poêle à frire au-delà du bord navires.
	Le tamis n'est pas correctement positionné dans le conteneur.	Pousser le tamis vers le bas dans le récipient jusqu'à ce que le ne pourra plus se déplacer.
Fumée blanche s'échappant de l'appareil	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque l'on fait frire des ingrédients huileux dans une friteuse, une grande quantité d'huile s'échappe dans le récipient. L'huile produit de la fumée blanche et la marmite peut devenir plus chaude que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final le résultat.
	Le récipient contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse contenue dans le récipient. Après chaque utilisation, veillez à nettoyer correctement le récipient.

Codes d'erreur

Affichage à l'écran	Cause possible	Solution
E1	Interruption du circuit du capteur thermique	Écrire au service clientèle
E2	Court-circuit du capteur thermique	Écrire au service clientèle

Informations sur la plainte

En cas de réclamation, les dernières informations sont disponibles sur le site web du concessionnaire dans le pays concerné.

Informations sur le fabricant

Si vous avez des questions concernant votre nouveau produit, veuillez contacter notre équipe d'assistance à la clientèle.

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brno
63400
République tchèque

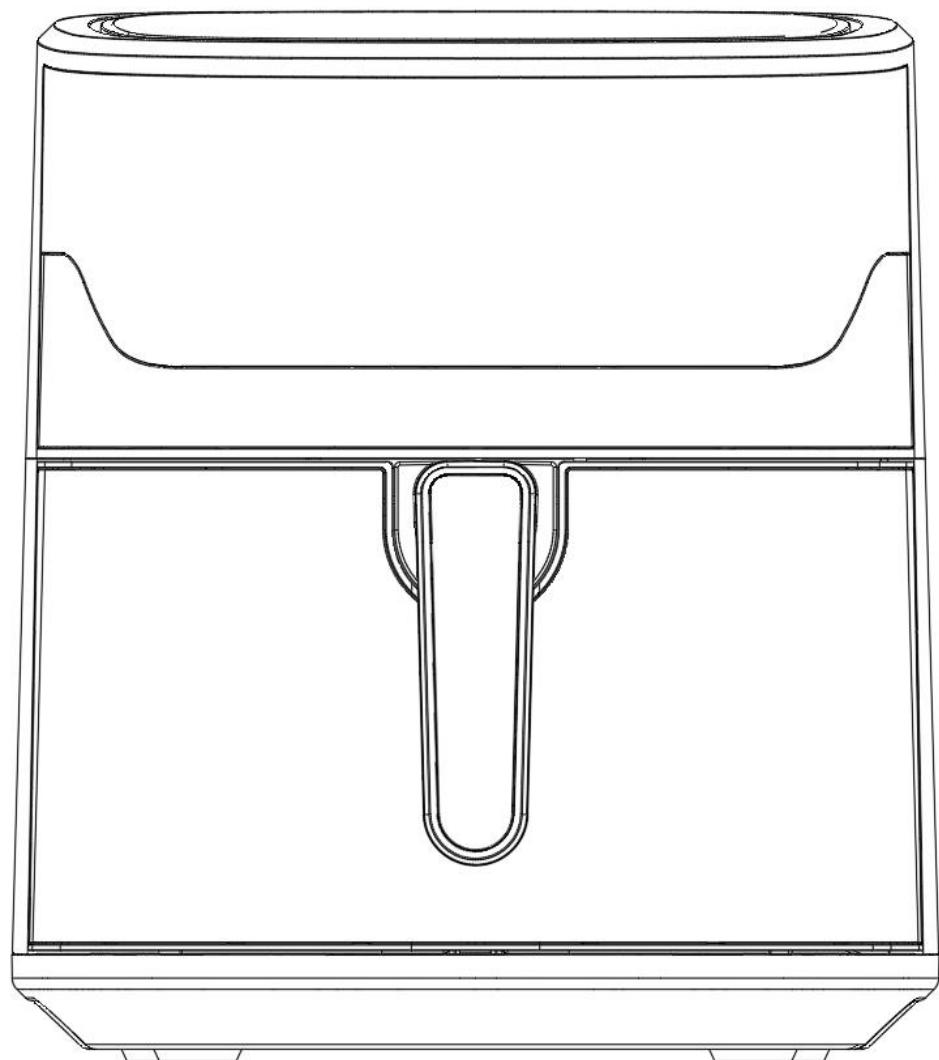
Courriel :

obchod@gavri.cz
info@noaton.de



Anweisungen für den Gebrauch

Noaton A62 Pro Plus



Lesen und speichern Sie diese Anleitung sorgfältig

Weitere Informationen und die neueste Version des Handbuchs finden Sie auf der Website des Herstellers.



Inhaltsübersicht

DE

Inhalt der Packung	3
Parameter.....	3
Beschreibung des Produkts	3
Sicherheitshinweise und Warnungen	4
Vor der ersten Benutzung	4
Verwenden Sie	5
Reinigung und Pflege.....	5
Anweisungen für das Bedienfeld	6
Voreingestellte Rezepte	6
Produktlagerung	7
Entsorgung.....	7
Konformitätserklärung	7
Behebung des Problems.....	7
Informationen über die Beschwerde	8
Informationen über den Hersteller.....	8

Änderungen der Parameter sind vorbehalten. Die neueste Version des Handbuchs finden Sie auf der Website des Herstellers. Design und Spezifikationen können ohne Vorankündigung geändert werden, Druckfehler vorbehalten. Die Originalfassung des Handbuchs ist in tschechischer Sprache und stellt lediglich eine Übersetzung dar.
Version: A62_pro_plus_03_2024-DE

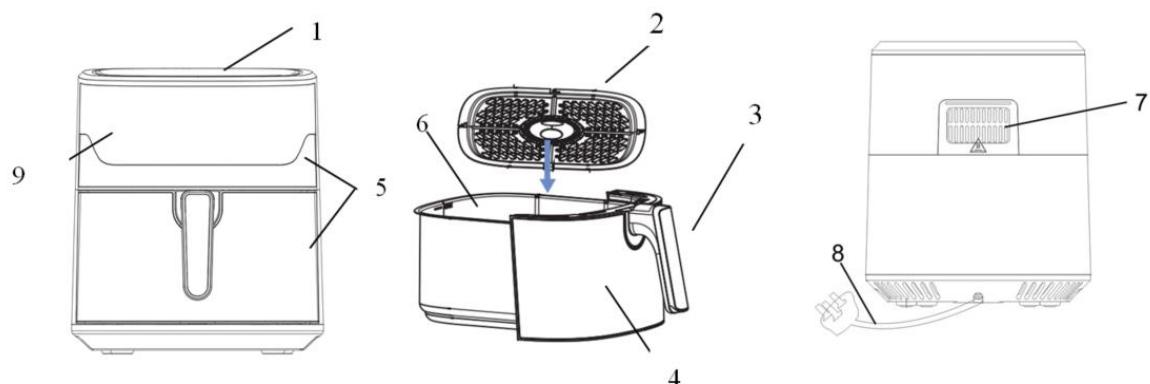
Inhalt des Pakets

- 1x Heißluftfritteuse
- 1x Bratensieb
- 1x Gebrauchsanweisung
- 1x Küchenzange
- 1x Rezeptbuch

Parameter

Parameter	Werte
Spannung	220-240 V~
Frequenz	50 Hz
Strom	1600 W
Volumen des Containers	6,2 l
Temperatur der Heizung	80°C - 200°C
Zeitschaltuhr	1 - 60 min
Abmessungen	38,3 x 29 x 32,8 cm

Beschreibung des Produkts



Nummer	Beschreibung
1.	Anzeige
2.	Bratensieb
3.	Handgriff
4.	Containerdeckel
5.	Hauptsockel des Geräts
6.	Bratpfanne
7.	Luftauslass
8.	Stromkabel
9.	Transparentes Fenster

Sicherheitshinweise und Warnungen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich elektrische Bauteile und Heizelemente befinden, niemals in Wasser oder spülen Sie es unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie die frittierten Zutaten immer so in den Frittierbehälter, dass sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie den Lufteinlass und die Luftauslässe nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellt.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, wenn es in Betrieb ist.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung des örtlichen Stromnetzes übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Bitten Sie keine unbefugten Personen, ein beschädigtes Netzkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Stecken Sie das Gerät nicht in eine Steckdose und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie an der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm und über dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die in dieser Anleitung beschriebenen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Beim Heißluftfritzieren wird heißer Dampf durch die Luftauslässe freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zu den Dampf- und Luftauslässen. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen, trennen Sie es sofort vom Stromnetz. Warten Sie, bis der Rauch aufgehört hat, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen und stabilen Fläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es eignet sich möglicherweise nicht für den sicheren Gebrauch in Umgebungen wie Mitarbeiterküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nicht-Wohnumgebungen. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen bestimmt.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät muss etwa 30 Minuten abkühlen, bevor es sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann.
- Der Hersteller und Importeur in der Europäischen Union haftet nicht für Schäden, die durch den Betrieb des Geräts verursacht werden, wie z. B. Verletzungen, Verbrühungen, Brände, Verletzungen, Schäden an anderen Dingen usw.

Alle zugänglichen Oberflächen können während der Benutzung warm werden.



Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
 2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten von dem Gerät.
 3. Reinigen Sie den Behälter und das Sieb gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
 4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
 5. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche. Lassen Sie hinter und über der Fritteuse einen Freiraum von mindestens 10 cm
 6. Das Sieb in die Bratpfanne legen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.



Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom gestört wird und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt wird.

Es handelt sich um eine ölfreie Fritteuse, die nach dem Prinzip der Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Behälter nicht direkt mit Öl oder Frittiefett.

Bitte beachten Sie: Die Fritteuse kann beim ersten Aufheizen eine leichte Rauch- oder Geruchsentwicklung aufweisen. Das ist bei vielen Heizgeräten normal. Dies beeinträchtigt nicht die Sicherheit Ihres Geräts.

Wenn der Geruch auch nach mehrmaligem Gebrauch anhält, empfehlen wir, die Fritteuse mehrere Stunden lang bei 200°F ohne Lebensmittel einzuschalten.

Verwenden Sie

1. Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Steckdose an.
2. Nehmen Sie den Frittierbehälter vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
3. Die Zutaten in eine Pfanne geben.
4. Achten Sie darauf, den Behälter sorgfältig in der Fritteuse auszurichten.

Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne eingesetzten Behälter.

Hinweis: Berühren Sie die Fritteuse nicht während oder nach dem Betrieb. Fassen Sie die Fritteuse immer nur am Griff an.

5. Geben Sie die gewünschte Garzeit für die Zutaten ein (siehe Abschnitt "Voreingestellte Rezepte").
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe "Voreingestellte Rezepte"). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Behälter am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie den Behälter dann zurück in die Fritteuse. Ihre Einstellungen bleiben noch etwa eine Minute lang erhalten, nachdem der Behälter aus der Fritteuse genommen wurde.

Tipp: Wenn Sie den Timer für die Hälfte der Garzeit eingestellt haben, ertönt ein Piepton, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet jedoch, dass Sie nach dem Schütteln den Timer erneut für die restliche Garzeit einstellen müssen.

7. Wenn Sie den Piepton des Timers hören, der anzeigt, dass die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, nehmen Sie den Behälter aus dem Gerät.
8. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind oder nicht. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Behälter einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für ein paar zusätzliche Minuten ein.
9. Zur Entnahme von Zutaten (z. B. Pommes frites) nehmen Sie den Behälter aus der Heißluftfritteuse und verwenden Sie die mitgelieferte Zange.

Drehen Sie den Behälter nicht auf den Kopf, solange das Sieb noch angebracht ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden des Behälters angesammelt hat, auf die Zutaten überschwappen würde.

Der Behälter und die Zutaten sind heiß, je nach Art der Zutaten in der Fritteuse kann Dampf aus dem Behälter entweichen.

Reinigung und Wartung

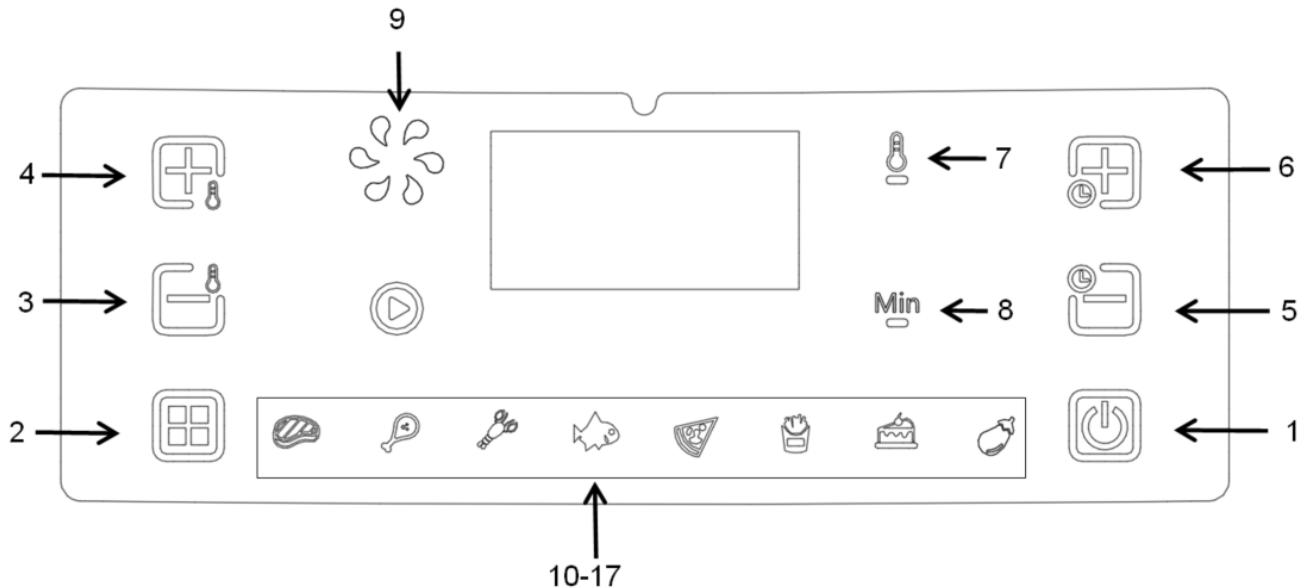
Reinigen Sie den Frittierbehälter nach jedem Gebrauch der Fritteuse. Um die Reinigung der Fritteuse zu erleichtern, können Sie vor dem Frittieren Backpapier in den Frittierbehälter legen.

1. Schalten Sie die Fritteuse aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis sie vollständig abgekühlt ist, und nehmen Sie dann den Frittierbehälter heraus, um ihn schneller abkühlen zu lassen.
2. Wischen Sie die Außenseite der Fritteuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.
3. Der Behälter kann in der Spülmaschine oder mit heißer Seifenlauge und einem nicht scheuernden Schwamm gereinigt werden. Aufgrund der Antihaftbeschichtung des Behälters sollten Sie keine Metallgegenstände und scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
4. Bei starker Fettverschmutzung:
 - a) Mischen Sie 30 ml Natron und 15 ml Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer Paste.



- b) Tragen Sie die Paste auf den Behälter auf und schrubben Sie ihn mit einem Schwamm. Lassen Sie den Behälter 15 Minuten einwirken, bevor Sie ihn ausspülen.
c) Waschen Sie den Behälter vor der weiteren Verwendung mit Wasser und Seife.
1. Reinigen Sie das Innere der Fritteuse mit einem leicht feuchten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Weichen Sie die Fritteuse niemals in Wasser ein. Reinigen Sie bei Bedarf auch die Heizspirale von Lebensmittelresten.
 2. Trocknen Sie die Fritteuse vor dem Gebrauch gründlich ab. Vergewissern Sie sich, dass die Heizspirale vollständig trocken ist, bevor Sie die Fritteuse einschalten.

Anweisungen für das Bedienfeld



1. einschalttaste - Wenn die Fritteuse richtig in der Hauptabdeckung positioniert ist, leuchtet die Betriebsanzeige auf. Wenn Sie die Einschalttaste drücken, schaltet sich das Gerät ein. Drücken Sie die Einschalttaste ein zweites Mal, um den Garvorgang zu starten. Wenn Sie die Einschalttaste 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird das gesamte Gerät ausgeschaltet. Auf dem Bildschirm wird "OFF" angezeigt. Die "OFF"-Lampe erlischt, der Ventilator schaltet sich 20 Sekunden später aus und das gesamte Gerät schaltet sich komplett ab.

Hinweis: Während des Garvorgangs können Sie die Einschalttaste berühren, um den Garvorgang zu unterbrechen und zu starten.

2. Voreinstellungstaste - Mit dieser Taste können Sie zwischen 8 verschiedenen Voreinstellungen für Speisen wechseln (siehe Tabelle unten). Wenn die Einschalttaste ausgewählt und gedrückt wird, beginnt die voreingestellte Garzeit- und Temperaturfunktion. Dies ist nur eine Empfehlung, Sie können die Temperatur und Zeit während des Bratens anpassen.

3. Taste zur Temperaturreduzierung - Mit dieser Taste können Sie die Temperatur in 5°C-Schritten reduzieren.

4. Temperaturerhöhungstaste - Verwenden Sie diese Taste, um die Temperatur in 5°C-Schritten zu erhöhen.

5. Taste "Zeit verkürzen" - Mit dieser Taste können Sie die Bratzeit verkürzen.

6. Taste "Zeit verlängern" - Verwenden Sie diese Taste, um die Bratzeit zu verlängern.

7. temperaturanzeige - Diese Anzeige gibt an, dass das Display die aktuell eingestellte Temperatur anzeigt.

8 Zeitanzeige - Diese Anzeige zeigt an, dass das Display die aktuell eingestellte Zeit anzeigt.

9. lüfteranzeige - Diese Anzeige zeigt an, dass der Lüfter in Betrieb ist.

10 - 17. - Voreingestellte Rezeptanzeigen, siehe Tabelle unten.



Inhaltsstoffe	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Steak	8	200	Nein	Auf halbem Weg durch die Kurve
Hähnchenflügel	22	180	Ja	
Hummer	12	180	Nein	Auf halbem Weg durch die Kurve
Fisch	16	180	Nein	Auf halbem Weg durch die Kurve
Pizza	25	180	Nein	
Pommes frites	17	200	Ja	
Torte	17	160	Nein	
Gemüse	16	200	Ja	

Voreingestellte Rezepte

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der voreingestellten Rezepte.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Referenz dienen. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir nicht für die besten Einstellungen für Ihre Zutaten garantieren.

Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort erhitzt, wird der Bratvorgang durch das kurzzeitige Herausnehmen des Topfes aus dem Gerät während des Heißluftfrittierens kaum gestört.

Produktlagerung

- Lagern Sie das Produkt in einer trockenen und kühlen Umgebung.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät oder auf das Netzkabel.
- Vergewissern Sie sich, dass das Produkt versiegelt ist und vor Staub oder anderen Verunreinigungen geschützt ist.
- Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.

Entsorgung



Dieses Produkt ist kein gewöhnlicher Abfall. Entsorgen Sie das Produkt über Ihr örtliches Recycling-System oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Entsorgen Sie das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll. Die Verwendung der richtigen Entsorgungsmethode trägt zum Schutz der Umwelt bei.

Konformitätserklärung

Hersteller: Gavri s.r.o.

Modell: A62 Pro Plus

Dieses Produkt wurde als konform mit den Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit und der Richtlinie 2014/35/EU über Niederspannung sowie allen anderen relevanten Anforderungen der EU-Richtlinie erklärt. Die Konformitätserklärung wurde unter unserer Verantwortung ausgestellt und ist auf Anfrage erhältlich.

Behebung des Problems

Das Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt	Um das Gerät einzuschalten, stellen Sie die Timer-Taste auf die gewünschte Vorbereitungszeit.
	Die Menge der Zutaten in der Fritteuse ist zu groß.	Geben Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Behälter. Kleinere Chargen werden gebraten gleichmäßiger.

In einer Friteuse frittierte Zutaten sind nicht fertig	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatur (siehe Abschnitt "Voreingestellte Rezepte").
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Gartemperatur ein (siehe Abschnitt "Voreingestellte Rezepte").
Die Zutaten werden in der Friteuse ungleichmäßig frittiert	Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Übereinander oder übereinander liegende Zutaten (z. B. Pommes frites), müssen Sie es nach der Hälfte der Garzeit schütteln.
Der Frittierbehälter lässt sich nicht richtig in das Gerät einsetzen	Es befinden sich zu viele Zutaten im Behälter.	Füllen Sie die Bratpfanne nicht über den Rand hinaus Schiffe.
	Das Sieb ist nicht richtig im Behälter positioniert.	Drücken Sie das Sieb nach unten in den Behälter, bis die nicht mehr bewegen können.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät	Sie bereiten fetthaltige Zutaten zu.	Beim Frittieren von öligen Zutaten in einer Fritteuse entweicht eine große Menge Öl in den Behälter. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann heißer als gewöhnlich werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endprodukt. das Ergebnis.
	Der Behälter enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch entsteht durch die Erhitzung des Fetts im Gefäß. Nach jedem Gebrauch muss das stellen Sie sicher, dass Sie den Behälter richtig reinigen.

Fehlercodes

Anzeige auf dem Bildschirm	Mögliche Ursache	Lösung
E1	Unterbrochener Thermosensor-Kreislauf	Kontakt zum Kundendienst
E2	Kurzschluss des Thermofühlers	Schreiben Sie an den Kundendienst

Informationen über die Beschwerde

Im Schadensfall sind die neuesten Informationen auf der Website des Händlers in dem betreffenden Land verfügbar.

Informationen über den Hersteller

Wenn Sie Fragen zu Ihrem neuen Produkt haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstteam.

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6,
Brünn 63400
Tschechische Republik

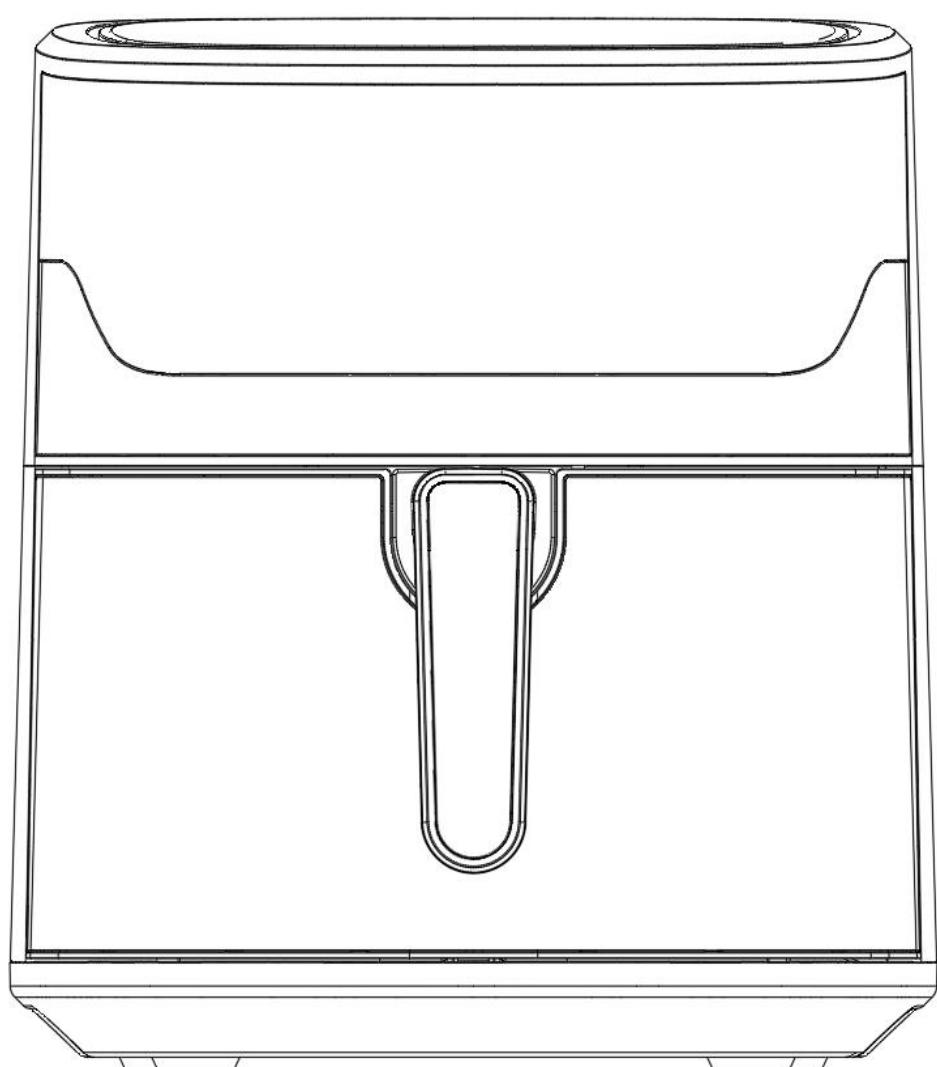
E-Mail:

obchod@gavri.cz
info@noaton.de



Istruzioni per l'uso

Noaton A62 Pro Plus



Leggere e conservare con attenzione queste istruzioni

Per ulteriori informazioni e per la versione più recente
del manuale, visitare il sito Web del produttore.



Indice dei contenuti

IT

Contenuto della confezione.....	3
Parametri.....	3
Descrizione del prodotto	3
Istruzioni e avvertenze di sicurezza.....	4
Prima del primo utilizzo.....	4
Utilizzare.....	5
Pulizia e manutenzione	5
Istruzioni per il pannello di controllo	6
Ricette preimpostate.....	6
Stoccaggio del prodotto	7
Smaltimento	7
Dichiarazione di conformità	7
Risoluzione del problema	7
Informazioni sul reclamo.....	8
Informazioni sul produttore	8

Parametri soggetti a modifiche. Per la versione più recente del manuale, visitare il sito Web del produttore. Il design e le specifiche sono soggetti a modifiche senza preavviso, con riserva di errori tipografici. La versione originale del manuale è in lingua ceca e rappresenta solo una traduzione.

Versione: A62_pro_plus_03_2024-IT

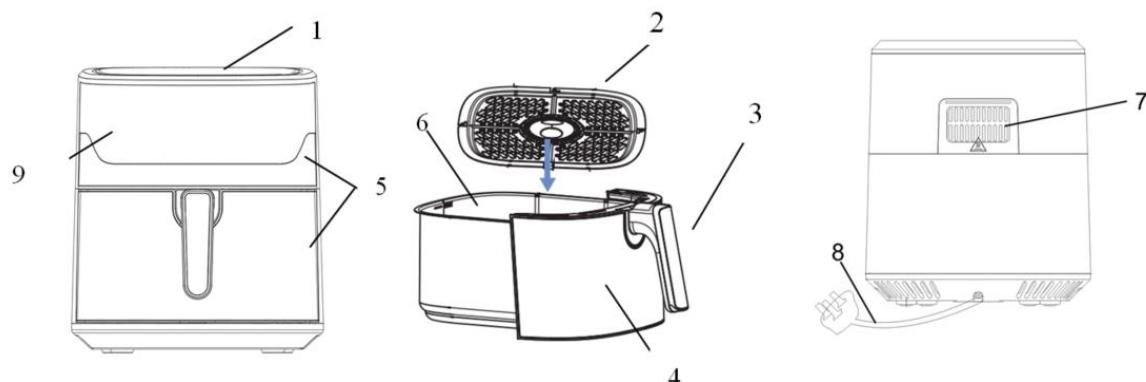
Contenuto della confezione

- 1x friggitrice ad aria calda
- 1x setaccio per frittura
- 1 manuale di istruzioni
- 1x pinze da cucina
- 1 libro di ricette

Parametri

Parametri	Valori
Tensione	220-240 V~
Frequenza	50 Hz
Potenza	1600 W
Volume del contenitore	6,2 l
Temperatura di riscaldamento	80°C - 200°C
Timer	1 - 60 min
Dimensioni	38,3 x 29 x 32,8 cm

Descrizione del prodotto



Numero	Descrizione
1.	Display
2.	Setaccio per friggere
3.	Maniglia
4.	Coperchio del contenitore
5.	Base principale del dispositivo
6.	Padella
7.	Uscita aria
8.	Cavo di alimentazione
9.	Finestra trasparente



Istruzioni e avvertenze di sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e che ne comprendano i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini che non abbiano almeno 8 anni e non siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non immergere mai l'involucro, che contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti, in acqua o sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Per evitare scosse elettriche, evitare che acqua o altri liquidi penetrino nell'apparecchio.
- Collocare sempre gli ingredienti fritti nel contenitore di frittura in modo che non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso e le uscite dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la pentola di olio per evitare il rischio di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda a quella della rete elettrica locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o altre parti sono danneggiate.
- Non chiedere a persone non autorizzate di sostituire o riparare un cavo di alimentazione danneggiato.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio alla presa di corrente e non azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Non collocare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nelle presenti istruzioni.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le uscite dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dalle uscite del vapore e dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si estraе la pentola dall'apparecchio.
- Se si nota del fumo scuro proveniente dall'apparecchio, scollarlo immediatamente dalla rete elettrica. Attendere che il fumo sia cessato prima di togliere la pentola dall'apparecchio.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia collocato su una superficie orizzontale e stabile.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Potrebbe non essere adatto a un uso sicuro in ambienti quali cucine di dipendenti, aziende agricole, motel e altri ambienti non residenziali. Inoltre, non è destinato all'uso da parte di clienti di alberghi, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
- Scollegare sempre l'apparecchio quando non viene utilizzato.
- L'apparecchio deve raffreddarsi per circa 30 minuti prima di poter essere maneggiato o pulito in modo sicuro.
- Il produttore e l'importatore nell'Unione Europea non sono responsabili per i danni causati dal funzionamento del dispositivo, come lesioni, scottature, incendi, ferite, danni ad altre cose, ecc.

Tutte le superfici accessibili possono riscaldarsi durante l'uso.



Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il contenitore e il setaccio con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
5. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero dietro e sopra la friggitrice.
6. Mettere il setaccio nella padella.

Non collocare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.



Non riempire il contenitore con olio o altri liquidi.

Non collocare nulla sopra l'apparecchio: il flusso d'aria verrebbe disturbato e il risultato della frittura ad aria calda ne risentirebbe.

È una friggitrice senza olio che funziona secondo il principio dell'aria calda. Non riempire il contenitore direttamente con olio o grasso di frittura.

Nota bene: al primo riscaldamento, la friggitrice può emettere un leggero fumo o odore. Si tratta di un fenomeno normale per molti dispositivi di riscaldamento. Ciò non influisce sulla sicurezza dell'apparecchio. Se l'odore persiste dopo diversi utilizzi, si consiglia di accendere la friggitrice senza cibo per diverse ore a 200°F.

Utilizzo

1. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.
2. Rimuovere con cautela il contenitore di frittura dalla friggitrice ad aria calda.
3. Mettere gli ingredienti in una padella.
4. Assicurarsi di allineare con cura il contenitore nella friggitrice.

Non utilizzare mai la friggitrice senza il contenitore inserito.

Nota: non toccare la friggitrice durante o dopo il funzionamento. Utilizzare sempre solo l'impugnatura per maneggiare la friggitrice.

5. Specificare il tempo di cottura desiderato per gli ingredienti (vedere la sezione "Ricette preimpostate").
6. Alcuni ingredienti devono essere scossi a metà del tempo di cottura (vedere "Ricette preimpostate"). Per scuotere gli ingredienti, estrarre il contenitore dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e scuoterlo. Quindi far rientrare il contenitore nella friggitrice. Le impostazioni vengono mantenute per circa un minuto dopo che il contenitore è stato rimosso dalla friggitrice.

Suggerimento: se si imposta il timer per metà del tempo di cottura, il timer emette un segnale acustico quando è necessario scuotere gli ingredienti. Tuttavia, ciò significa che dopo aver agitato, è necessario impostare nuovamente il timer per il tempo di cottura rimanente.

7. Quando il timer emette un segnale acustico per indicare che il tempo di cottura impostato è trascorso, togliere il contenitore dall'apparecchio.
8. **Suggerimento:** durante l'uso è possibile regolare la temperatura o il tempo a proprio piacimento.
9. Controllare se gli ingredienti sono pronti o meno. Se gli ingredienti non sono pronti, è sufficiente reinserire il contenitore nell'apparecchio e impostare il timer per qualche minuto in più.

9. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio le patatine), togliere il contenitore dalla friggitrice ad aria calda e utilizzare le pinze incluse nella confezione.

Non capovolgere il contenitore quando il colino è ancora attaccato, perché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo del contenitore si riverserebbe sugli ingredienti.

Il contenitore e gli ingredienti sono caldi; a seconda del tipo di ingredienti presenti nella friggitrice, è possibile che il vapore fuoriesca dal contenitore.

Pulizia e manutenzione

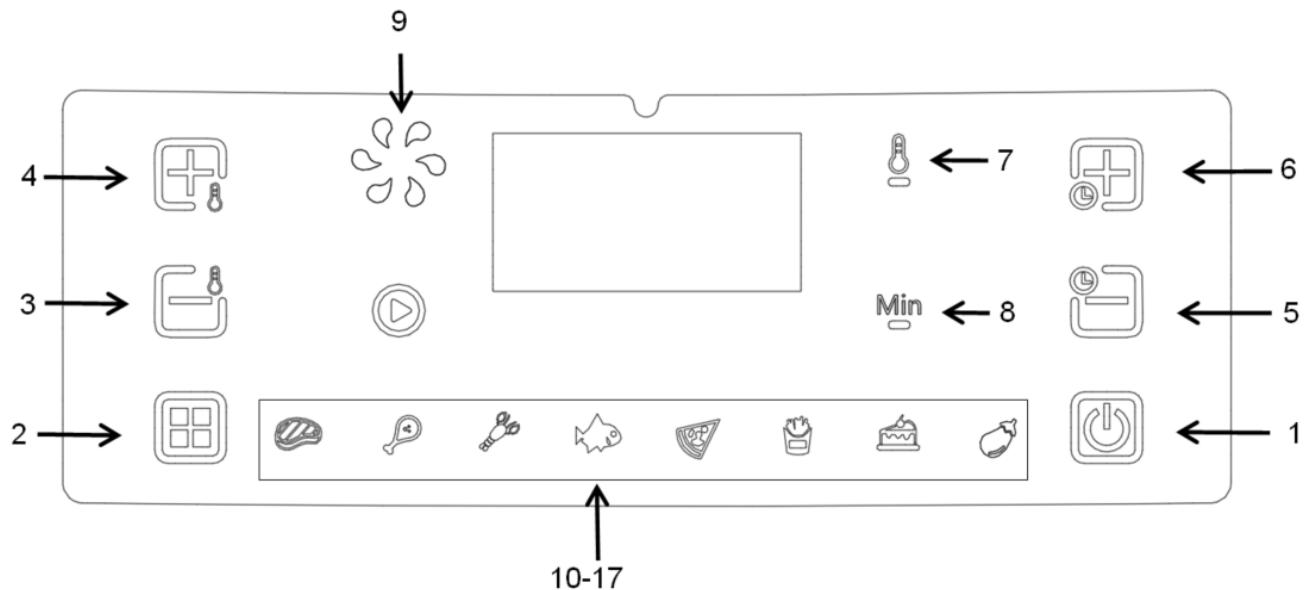
Pulire sempre il contenitore di frittura dopo ogni utilizzo della friggitrice. Per facilitare la pulizia della friggitrice, si può mettere della carta da forno nel contenitore prima di friggere.

1. Spegnere la friggitrice e scollarla dalla presa di corrente. Attendere che si raffreddi completamente, quindi rimuovere il contenitore di frittura per accelerare il raffreddamento.
2. Se necessario, pulire l'esterno della friggitrice con un panno umido.
3. Il contenitore può essere lavato in lavastoviglie o con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. A causa del rivestimento antiaderente del contenitore, evitare di utilizzare utensili metallici e materiali di pulizia abrasivi.
4. Per una forte contaminazione da grasso:
 - a) Mescolare 30 ml di bicarbonato di sodio e 15 ml di acqua in una piccola ciotola per ottenere una pasta.



- b) Applicare la pasta sul contenitore e strofinare con una spugna. Lasciare riposare il contenitore per 15 minuti prima di risciacquarlo.
- c) Prima di un ulteriore utilizzo, lavare il contenitore con acqua e sapone.
5. Pulire l'interno della friggitrice con una spugna o un panno leggermente umido e non abrasivo. Non immergere mai la friggitrice in acqua. Se necessario, pulire anche la serpentina di riscaldamento dai residui di cibo.
6. Assicurarsi di asciugare accuratamente la friggitrice prima di utilizzarla. Assicurarsi che la serpentina di riscaldamento sia completamente asciutta prima di accendere la friggitrice.

Istruzioni per il pannello di controllo



1. Pulsante di accensione - Quando la friggitrice è posizionata correttamente nel coperchio principale, la spia di accensione si accende. Premendo il pulsante di accensione, l'unità si accende. Premere il pulsante di accensione una seconda volta per avviare il processo di cottura. Premendo il pulsante di accensione per 3 secondi, l'intero apparecchio si spegne. Sullo schermo apparirà la scritta "OFF". La spia "OFF" si spegnerà e la ventola smetterà di funzionare 20 secondi dopo e l'intero apparecchio smetterà di funzionare completamente.

Nota: durante la cottura, è possibile toccare il pulsante di accensione per mettere in pausa e avviare la cottura.

2. Pulsante di preimpostazione - Utilizzare questo pulsante per passare da una all'altra 8 diverse preimpostazioni di cibo (vedi tabella sotto). Quando si seleziona e si preme il pulsante di accensione, si avvia la funzione di tempo e temperatura di cottura preimpostati. Questa è solo una raccomandazione, è possibile regolare la temperatura e il tempo durante la frittura.

3. Pulsante di riduzione della temperatura - Utilizzare questo pulsante per ridurre la temperatura con incrementi di 5°C.

4. Pulsante di aumento della temperatura - Utilizzare questo pulsante per aumentare la temperatura con incrementi di 5°C.

5. Pulsante Riduci tempo - Utilizzare questo pulsante per ridurre il tempo di frittura.

6. Pulsante Aumenta tempo - Utilizzare questo pulsante per aumentare il tempo di frittura.

7. Indicatore di temperatura - Questo indicatore indica che il display visualizza la temperatura attualmente impostata.

8. Indicatore dell'ora - Questo indicatore indica che il display visualizza l'ora attualmente impostata.

9. Indicatore della ventola - Questo indicatore segnala che la ventola è in funzione.

10 - 17. - Indicatori delle ricette preimpostate, vedi tabella seguente.



Ingredienti	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare	Informazioni aggiuntive
Bistecca	8	200	No	A metà della curva
Ali di pollo	22	180	Sì	
Aragosta	12	180	No	A metà della curva
Pesce	16	180	No	A metà della curva
Pizza	25	180	No	
Patatine fritte	17	200	Sì	
Torta	17	160	No	
Verdure	16	200	Sì	

Ricette preimpostate

La tabella seguente vi aiuterà a selezionare le ricette preimpostate.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono solo di riferimento. Poiché gli ingredienti variano per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire le impostazioni migliori per i vostri ingredienti.

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, la rimozione della pentola dall'apparecchio per un breve periodo di tempo durante la frittura ad aria calda non interrompe il processo.

Stoccaggio del prodotto

- Conservare il prodotto in un ambiente asciutto e fresco.
- Non collocare oggetti sul prodotto o sul cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il prodotto sia sigillato e che sia protetto da polvere o altri agenti contaminanti.
- **Conservare il prodotto fuori dalla portata dei bambini e degli animali.**

Smaltimento



Questo prodotto non è un rifiuto ordinario. Per smaltire il prodotto, utilizzare il sistema di riciclaggio locale o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici. L'utilizzo di un metodo di smaltimento corretto contribuisce a proteggere l'ambiente.

Dichiarazione di conformità

Produttore: Gavri s.r.o.

Modello: A62 Pro Plus

Questo prodotto è stato dichiarato conforme ai requisiti e alle altre disposizioni pertinenti della Direttiva 2014/30/UE sulla compatibilità elettromagnetica e della Direttiva 2014/35/UE sulla bassa tensione e a tutti gli altri requisiti pertinenti della Direttiva UE. La dichiarazione di conformità è stata rilasciata sotto la nostra responsabilità ed è disponibile su richiesta.

Risoluzione del problema

Il problema	Possibile causa	Soluzione
Friggitrice ad aria calda non funzionante	L'apparecchio non è collegato alla rete di alimentazione.	Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra prese.
	Non è stato impostato il timer	Per accendere l'apparecchio, impostare il tasto del timer sul valore desiderato. tempo di preparazione.
	La quantità di ingredienti nella friggitrice è eccessiva.	Mettere nel contenitore piccoli lotti di ingredienti. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.

Gli ingredienti fritti nella friggitrice non sono pronti	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare il pulsante della temperatura su la temperatura desiderata (vedere la sezione "Ricette preimpostate").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il timer sulla temperatura di cottura desiderata (vedere la sezione "ricette preimpostate").
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Ingredienti sovrapposti o in posizione sovrapposta (ad esempio le patatine fritte), è necessario scuotere lo scuotere a metà del tempo di cottura.
Il contenitore per la frittura non può essere inserito correttamente nell'apparecchio	Ci sono troppi ingredienti nel contenitore.	Non riempire la padella al di sopra del bordo navi.
	Il setaccio non è posizionato correttamente nel contenitore.	Spingere il setaccio verso il basso nel contenitore fino a quando il non sarà più in grado di muoversi.
Fumo bianco proveniente dall'apparecchio	State preparando ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti oleosi in una friggitrice, una grande quantità di olio fuoriesce nel contenitore. L'olio produce fumo bianco e la pentola può diventare più calda del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	Il contenitore contiene ancora grassi residui dall'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel recipiente. Dopo ogni utilizzo, il assicurarsi di pulire correttamente il contenitore.

Codici di errore

Visualizzazione sullo schermo	Possibile causa	Soluzione
E1	Circuito del sensore termico interrotto	Contattare il servizio clienti
E2	Cortocircuito del sensore termico	Contattare il servizio clienti

Informazioni sul reclamo

In caso di reclamo, le informazioni più recenti sono disponibili sul sito web del concessionario nel paese interessato.

Informazioni sul produttore

Se avete domande sul nuovo prodotto, contattate il nostro team di assistenza clienti.

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brno

63400

Repubblica Ceca

Email:

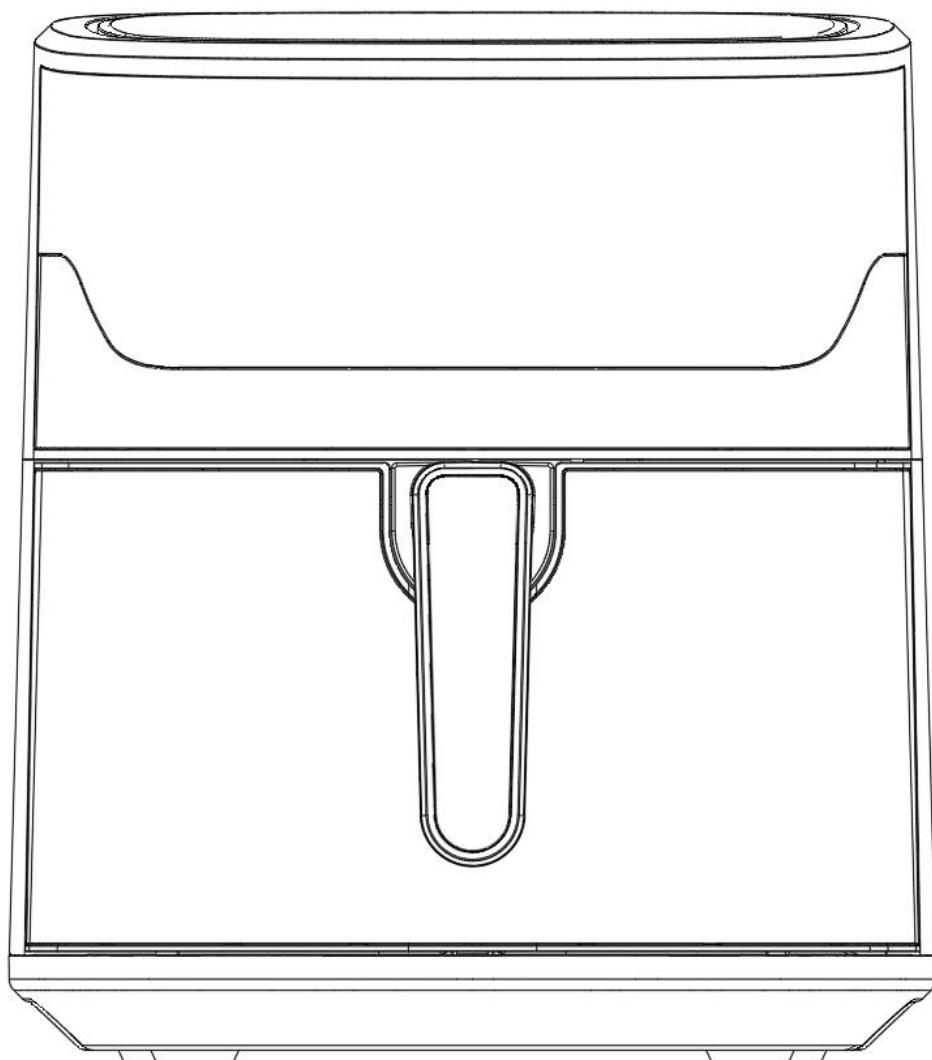
obchod@gavri.cz

info@noaton.de



Instrukcje użytkowania

Noaton A62 Pro Plus



Należy uważnie przeczytać i zapisać niniejsze instrukcje

Więcej informacji i najnowszą wersję instrukcji

można znaleźć na stronie internetowej producenta.



Spis treści

PL

Zawartość opakowania.....	3
Parametry	3
Opis produktu	3
Instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia	4
Przed pierwszym użyciem.....	4
Użycie	5
Czyszczenie i konserwacja	5
Instrukcje dotyczące panelu sterowania	6
Wstępnie ustawione przepisy.....	6
Przechowywanie produktu.....	7
Utylizacja	7
Deklaracja zgodności	7
Rozwiązywanie problemów.....	7
Informacje dotyczące skargi	8
Informacje o producencie	8

Parametry mogą ulec zmianie. Najnowszą wersję instrukcji można znaleźć na stronie internetowej producenta. Projekt i specyfikacje mogą ulec zmianie bez powiadomienia, błędy typograficzne zastrzeżone. Oryginalna wersja instrukcji jest w języku czeskim i jest tylko tłumaczeniem.

Wersja: A62_pro_plus_03_2024-PL

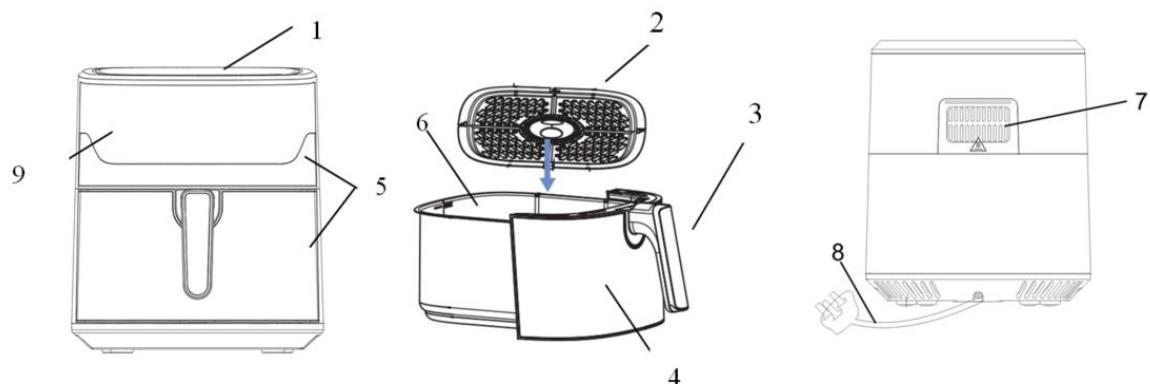
Zawartość opakowania

- 1x frytownica na gorące powietrze
- 1x sito do smażenia
- 1x instrukcja obsługi
- 1x szczypce kuchenne
- 1x książka kucharska

Parametry

Parametry	Wartości
Napięcie	220-240 V~
Częstotliwość	50 Hz
Moc	1600 W
Pojemność zbiornika	6,2 l
Temperatura ogrzewania	80°C - 200°C
Timer	1 - 60 min
Wymiary	38,3 x 29 x 32,8 cm

Opis produktu



Liczba	Opis
1.	Wyświetlacz
2.	Sito do smażenia
3.	Uchwyt
4.	Pokrywa pojemnika
5.	Główna podstawa urządzenia
6.	Patelnia
7.	Wylot powietrza
8.	Kabel zasilający
9.	Przezroczyste okno



Instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związanego z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nigdy nie zanurzaj obudowy, która zawiera komponenty elektryczne i elementy grzejne, w wodzie ani nie płucz jej pod kranem.
- Nie wolno dopuścić do przedostania się wody lub innych płynów do wnętrza urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem.
- Zawsze umieszczaj smażone składniki w pojemniku do smażenia, aby nie miały kontaktu z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywać wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj garnka olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarem.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest ono włączone.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- Sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu w lokalnej sieci zasilającej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.
- Nie należy prosić osób nieupoważnionych o wymianę lub naprawę uszkodzonego kabla zasilającego.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Nie wolno podłączać urządzenia do gniazdka ani obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez wyloty powietrza wydostaje się gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od wylotów pary i powietrza. Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania garnka z urządzenia.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem garnka z urządzenia należy poczekać, aż dym ustanie.
- Upewnij się, że urządzenie jest umieszczone na poziomej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może nie być odpowiednie do bezpiecznego użytkowania w środowiskach takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne środowiska niemieszkalne. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych środowiskach mieszkalnych.
- Nieużywane urządzenie należy zawsze odłączać od zasilania.
- Urządzenie musi ostygnąć przez około 30 minut, zanim będzie można je bezpiecznie obsługiwać lub czyścić.
- Producent i importer w Unii Europejskiej nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane działaniem urządzenia, takie jak obrażenia ciała, oparzenia, pożar, urazy, uszkodzenia innych rzeczy itp.

Wszystkie dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się podczas użytkowania.



Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie wyczyść pojemnik i sito gorącą wodą z niewielką ilością detergentu i nieścierną gąbką.
4. Wytrzyj wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną śliczeczką.
5. Umieść urządzenie na stabilnej i równej powierzchni. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni za i nad frytownicą.
6. Umieść sito na patelni.

Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchni, która nie jest odporna na wysoką temperaturę.



Nie napełniać pojemnika olejem ani innym płynem.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu, ponieważ przepływ powietrza zostanie zakłócony, co wpłynie na wyniki smażenia gorącym powietrzem.

Jest to frytkownica bezolejowa, która działa na zasadzie gorącego powietrza. Nie należy napełniać pojemnika bezpośrednio olejem lub tłuszczem do smażenia.

Uwaga: Frytkownica może wydzielać niewielki dym lub zapach podczas pierwszego nagrzewania. Jest to normalne zjawisko w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo urządzenia. Jeśli zapach utrzymuje się po kilku użyciach, zalecamy wyłączenie frytkownicy bez jedzenia na kilka godzin w temperaturze 200°C.

Użycie

10. Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdku elektrycznego.

1. Ostrożnie wyjąć pojemnik do smażenia z frytkownicy na gorące powietrze.

2. Umieść składniki na patelni.

3. Upewnij się, że pojemnik jest dokładnie ustawiony we frytkownicy.

Nigdy nie używaj frytkownicy bez włożonego pojemnika.

Uwaga: Nie wolno dotykać frytkownicy podczas pracy ani po jej zakończeniu. Do przenoszenia frytkownicy należy zawsze używać wyłącznie uchwytu.

4. Określ żądaną czas gotowania dla składników (patrz sekcja "Zaprogramowane przepisy").

5. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu gotowania (patrz "Zaprogramowane przepisy"). Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij pojemnik z urządzenia za uchwyt i potrząsnij nim. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do frytkownicy. Ustawienia zostaną zachowane przez około minutę po wyjęciu pojemnika z frytkownicy.

Wskazówka: Po ustawieniu timera na połowę czasu gotowania, usłyszysz sygnał dźwiękowy, gdy będziesz musiał wstrząsnąć składnikami. Oznacza to jednak, że po wstrząśnięciu należy ponownie ustawić minutnik na pozostały czas gotowania.

6. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego timera oznaczającego, że upłynął ustalony czas gotowania, wyjmij pojemnik z urządzenia.

Wskazówka: Podczas użytkowania można dostosować temperaturę lub czas do własnych upodobań.

7. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są gotowe, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.

8. Aby wyjąć składniki (np. frytki), należy wyjąć pojemnik z frytkownicy i użyć szczypiec dołączonych do opakowania.

Nie odwracaj pojemnika do góry dnem, gdy sito jest nadal przymocowane, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie pojemnika, mógłby wylać się na składniki.

Pojemnik i składniki są gorące, w zależności od rodzaju składników we frytkownicy z pojemnika może wydobywać się para.

Czyszczenie i konserwacja

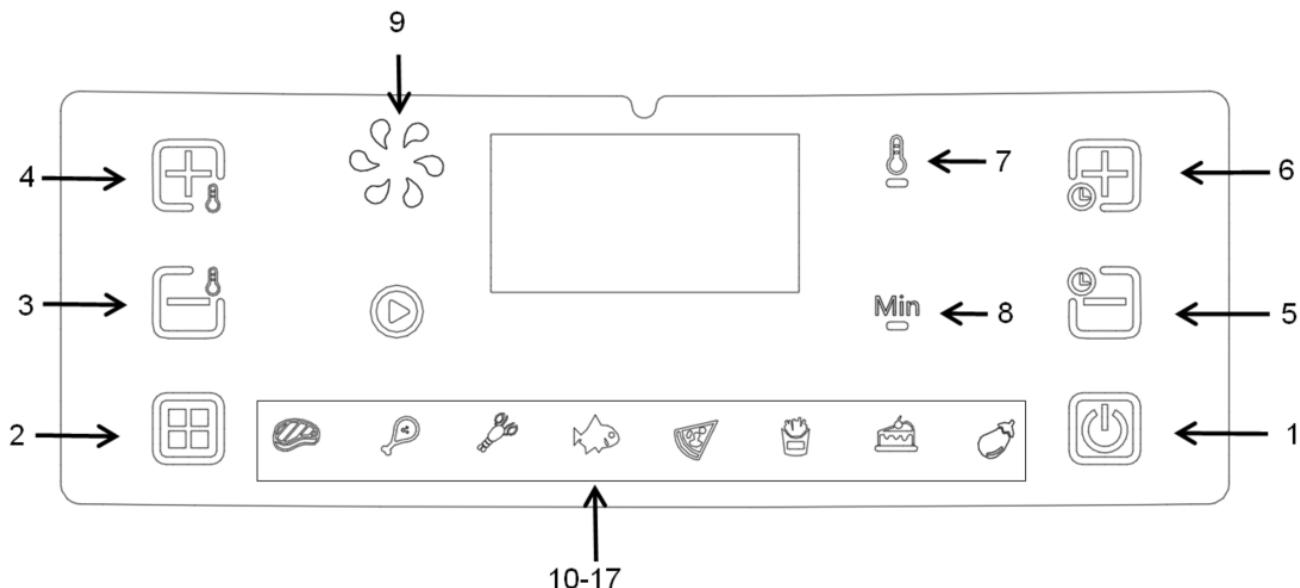
Pojemnik do smażenia należy zawsze czyścić po każdym użyciu frytkownicy. Aby ułatwić czyszczenie frytkownicy, przed smażeniem można włożyć do niej papier do pieczenia.

7. Wyłącz frytkownicę i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Poczekaj, aż całkowicie ostygnie, a następnie wyjmij pojemnik do smażenia, aby szybciej go schłodzić.
8. W razie potrzeby przetrzeć zewnętrzną część frytkownicy wilgotną szmatką.
9. Pojemnik można myć w zmywarce lub gorącą wodą z mydłem i nieścierną gąbką. Ze względu na nieprzywierającą powłokę pojemnika należy unikać używania metalowych przyborów i ściernych materiałów czyszczących.
10. W przypadku silnego zanieczyszczenia smarem:
 - a) Wymieszaj 30 ml sody oczyszczonej i 15 ml wody w małej misce, aby uzyskać pastę.



- b) Nałożyć pastę na pojemnik i wyszorować gąbką. Pozostawić pojemnik na 15 minut przed spłukaniem.
c) Przed dalszym użyciem umyć pojemnik wodą z mydłem.
1. Wnętrze frytkownicy należy czyścić lekko wilgotną, nieścierną gąbką lub ściereczką. Nigdy nie moczyć frytkownicy w wodzie. W razie potrzeby oczyść również spiralę grzewczą z resztek jedzenia.
 2. Przed użyciem frytkownicy należy ją dokładnie wysuszyć. Przed włączeniem frytkownicy upewnij się, że spirala grzejna jest całkowicie sucha.

Instrukcje dotyczące panelu sterowania



1. przycisk zasilania - gdy frytkownica jest prawidłowo umieszczona w pokrywie głównej, zaświeci się kontrolka zasilania. Po naciśnięciu przycisku zasilania urządzenie włączy się. Naciśnij przycisk zasilania po raz drugi, aby rozpocząć proces gotowania. Naciśnięcie przycisku zasilania przez 3 sekundy spowoduje wyłączenie całego urządzenia. Na ekranie pojawi się komunikat "OFF". Kontrolka "OFF" zgaśnie, a wentylator przestanie działać 20 sekund później, a całe urządzenie przestanie działać całkowicie.

Uwaga: Podczas gotowania można dotknąć przycisku zasilania, aby wstrzymać i rozpoczęć gotowanie.

2. Przycisk ustawień wstępnych - służy do przełączania między 8 różnymi ustawieniami wstępnyimi (patrz tabela poniżej). Po wybraniu i naciśnięciu przycisku zasilania uruchomi się funkcja zaprogramowanego czasu i temperatury smażenia. Jest to tylko zalecenie, można dostosować temperaturę i czas podczas smażenia.

3. Przycisk obniżania temperatury - służy do obniżania temperatury w krokach co 5°C.

4. Przycisk zwiększenia temperatury - służy do zwiększania temperatury w krokach co 5°C.

5. Przycisk Reduce Time (Skróć czas) - użyj tego przycisku, aby skrócić czas smażenia.

6. Przycisk zwiększania czasu - służy do zwiększania czasu smażenia.

7. Wskaźnik temperatury - wskaźnik ten pokazuje, że na wyświetlaczu wyświetlana jest aktualnie ustawiona temperatura.

8. Wskaźnik czasu - Wskaźnik ten pokazuje, że na wyświetlaczu znajduje się aktualnie ustawiony czas.

9 Wskaźnik wentylatora - ten wskaźnik informuje, że wentylator pracuje.

10 - 17 - Wskaźniki zaprogramowanych receptur, patrz tabela poniżej.



Składniki	Czas (min)	Temperatura (°C)	Wstrząsnąć	Dodatkowe informacje
Stek	8	200	Nie	W połowie zakrętu
Skrzydełka z kurczaka	22	180	Tak	
Homar	12	180	Nie	W połowie zakrętu
Ryba	16	180	Nie	W połowie zakrętu
Pizza	25	180	Nie	
Frytki	17	200	Tak	
Ciasto	17	160	Nie	
Warzywa	16	200	Tak	

Wstępnie ustawione receptury

Poniższa tabela pomoże wybrać wstępnie ustawione receptury.

Uwaga: Należy pamiętać, że ustawienia te mają jedynie charakter poglądowy. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień dla danych składników.

Ponieważ technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, wyjęcie garnka z urządzenia na krótki czas podczas smażenia gorącym powietrzem prawie nie zakłóca procesu.

Przechowywanie produktu

- Produkt należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na produkcie ani na przewodzie zasilającym.
- Upewnić się, że produkt jest szczerelnie zamknięty i zabezpieczony przed kurzem lub innymi zanieczyszczeniami.
- **Produkt należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt.**

Utylizacja



Ten produkt nie jest zwykłym odpadem. Aby pozbyć się produktu, należy skorzystać z lokalnego systemu recyklingu lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Nie należy wyrzucać produktu razem ze zwykłymi odpadami domowymi. Korzystanie z prawidłowej metody utylizacji pomoże chronić środowisko.

Deklaracja zgodności

Producent: Gavri s.r.o.

Model: A62 Pro Plus

Niniejszy produkt został uznany za zgodny z wymaganiami i innymi stosownymi postanowieniami dyrektywy 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej i dyrektywy 2014/35/UE w sprawie niskiego napięcia oraz wszystkimi innymi stosownymi wymaganiami dyrektywy UE. Deklaracja zgodności została wydana na naszą odpowiedzialność i jest dostępna na żądanie.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiążanie
Frytkownica na gorące powietrze nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej	Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka elektrycznego gniazda.
	Czasomierz nie został ustawiony	Aby włączyć urządzenie, ustaw przycisk wyłącznika czasowego na żądaną wartość. czas przygotowania.
	Ilość składników we frytkownicy jest zbyt duża.	Umieść mniejsze partie składników w pojemniku. Mniejsze partie są smażone bardziej równomiernie.

Składniki smażone we frytkownicy nie są gotowe	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw przycisk temperatury na żądaną temperaturę (patrz sekcja "Zaprogramowane receptury").
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw timer na żądaną temperaturę gotowania (patrz sekcja "preset recipes").
Składniki są nierównomiernie smażone we frytkownicy	Niektóre rodzaje składników wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania.	Składniki leżące jeden na drugim lub nad (np. frytki), należy wstrząsnąć nim w połowie czasu gotowania.
Pojemnik do smażenia nie może być prawidłowo włożony do urządzenia	W pojemniku znajduje się zbyt wiele składników.	Nie napełniaj patelni powyżej krawędzi statki.
	Sito nie jest prawidłowo umieszczone w pojemniku.	Wciśnij sito do pojemnika, aż do momentu, gdy nie będzie już w stanie się poruszać.
Biały dym wydobywający się z urządzenia	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy duża ilość oleju wydostaje się do pojemnika. Olej wytwarza biały dym, a garnek może być gorętszy niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na końcowy rezultat wynik.
	Pojemnik nadal zawiera pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany podgrzewaniem tłuszczu w naczyniu. Po każdym użyciu należy upewnić się, że pojemnik został prawidłowo wyczyszczony.

Kody błędów

Wyświetlanie na ekranie	Możliwa przyczyna	Rozwiążanie
E1	Przerwany obwód czujnika termicznego	Kontakt z działem obsługi klienta
E2	Zwarcie czujnika termicznego	Kontakt z działem obsługi klienta

Informacje dotyczące skargi

W przypadku reklamacji najnowsze informacje są dostępne na stronie internetowej dealera w danym kraju.

Informacje o producencie

Jeśli masz jakiekolwiek pytania dotyczące nowego produktu, skontaktuj się z naszym zespołem obsługi klienta.

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brno
63400
Republika Czeska

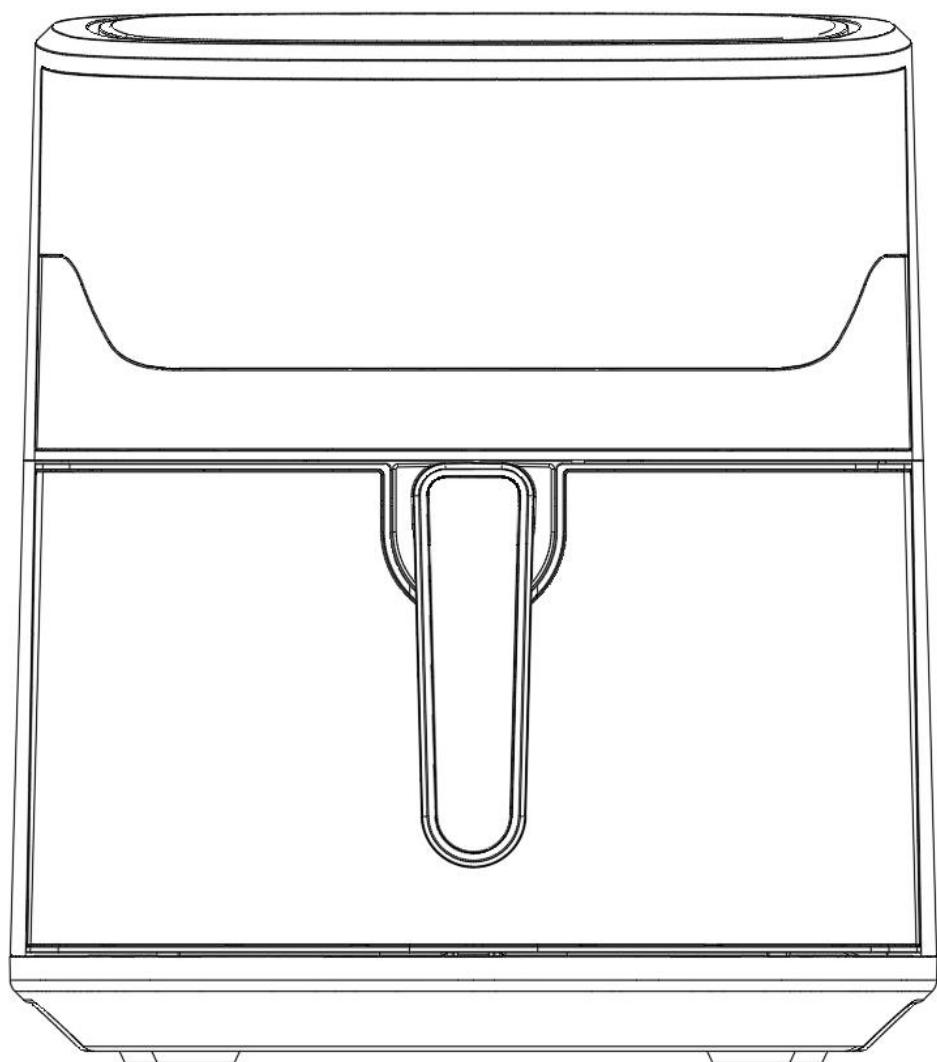
E-mail:

obchod@gavri.cz
info@noaton.de



Instrucțiuni de utilizare

Noaton A62 Pro Plus



Citiți și păstrați cu atenție aceste instrucțiuni

Pentru mai multe informații și pentru cea mai recentă versiune
a manualului, vă rugăm să vizitați site-ul web al producătorului.



Cuprins

RO

Conținutul pachetului.....	3
Parametrii	3
Descrierea produsului	3
Instructiuni de siguranță și avertismente.....	4
Înainte de prima utilizare	4
Utilizați	5
Curățare și întreținere	5
Instructiuni pentru panoul de control.....	6
Rețete preseitate	6
Depozitarea produselor.....	7
Eliminare.....	7
Declarație de conformitate.....	7
Rezolvarea problemei	7
Informații despre plângere.....	8
Informații despre producător	8

Parametrii se pot modifica. Pentru cea mai recentă versiune a manualului, vă rugăm să vizitați site-ul web al producătorului. Designul și specificațiile pot fi modificate fără notificare prealabilă, sub rezerva erorilor tipografice. Versiunea originală a manualului este în limba cehă și reprezintă doar o traducere.

Versiunea: A62_pro_plus_03_2024-RO

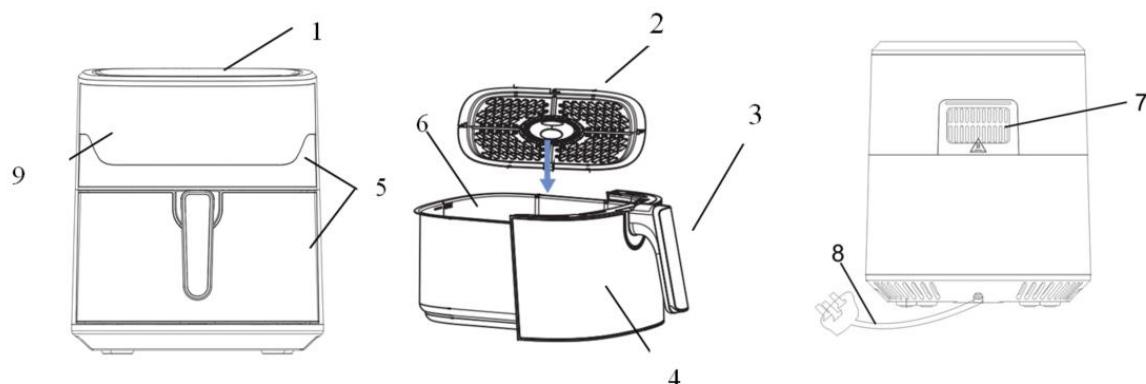
Conținutul pachetului

- 1x aparat de prăjitor cu aer cald
- 1x sită de prăjire
- 1x manual de instrucțiuni
- 1x clește de bucătărie
- 1x carte de rețete

Parametrii

Parametrii	Valori
Tensiune	220-240 V~
Frecvență	50 Hz
Putere	1600 W
Volumul containerului	6,2 l
Temperatura de încălzire	80°C - 200°C
Cronometru	1 - 60 min
Dimensiuni	38,3 x 29 x 32,8 cm

Descrierea produsului



Număr	Descriere
1.	Afișare
2.	Sită pentru prăjire
3.	Mâner
4.	Capacul containerului
5.	Baza principală a dispozitivului
6.	Tigaie
7.	Ieșire de aer
8.	Cablu de alimentare
9.	Fereastră transparentă



Instrucțiuni de siguranță și avertismente

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vîrstă de peste 8 ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau să fi fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și să înțeleagă pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie să fie efectuate de către copii decât dacă aceștia au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați.
- Tineți aparatul și cablul acestuia departe de copiii cu vîrstă sub 8 ani.
- Nu scufundați niciodată carcasa, care conține componente electrice și elemente de încălzire, în apă și nu o clătiți sub robinet.
- Nu permiteți ca apa sau alte lichide să intre în aparat pentru a preveni șocurile electrice.
- Așezați întotdeauna ingredientele prăjite în recipientul de prăjire astfel încât să nu intre în contact cu elementele de încălzire.
- Nu acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului atunci când aparatul este în funcțiune.
- Nu umpleți vasul cu ulei, deoarece acest lucru poate cauza un pericol de incendiu.
- Nu atingeți niciodată interiorul aparatului atunci când acesta este în funcțiune.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul este în funcțiune.
- Verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde cu tensiunea de la rețeaua locală.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare sau alte piese sunt deteriorate.
- Nu cereți persoanelor neautorizate să înlocuiască sau să repare un cablu de alimentare deteriorat.
- Tineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți.
- Nu conectați aparatul la o priză și nu acționați panoul de comandă cu mâinile umede.
- Nu așezați aparatul împotriva unui perete sau a altor aparițe. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 10 cm în partea din spate și pe laterale și de 10 cm deasupra aparatului.
- Nu așezați nimic deasupra aparatului.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în aceste instrucțiuni.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat.
- În timpul prăjirii cu aer cald, aburul fierbinte este eliberat prin ieșirile de aer. Păstrați-vă mâinile și fața la o distanță de siguranță față de abur și de ieșirile de aer. De asemenea, aveți grijă la aburul și aerul fierbinte atunci când scoateți vasul din aparat.
- Dacă vedeti fum închis la culoare ieșind din aparat, deconectați-l imediat de la rețeaua electrică. Așteptați până când fumul se oprește înainte de a scoate vasul din aparat.
- Asigurați-vă că aparatul este așezat pe o suprafață orizontală și stabilă.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Este posibil să nu fie adecvat pentru utilizarea în siguranță în medii precum bucătăriile angajaților, ferme, moteluri și alte medii nerezidențiale. De asemenea, nu este destinat utilizării de către clienții din hoteluri, moteluri, pensiuni și alte medii rezidențiale.
- Scoateți întotdeauna aparatul din priză atunci când nu este utilizat.
- Aparatul are nevoie de aproximativ 30 de minute pentru a se răci înainte de a putea fi manipulat sau curățat în siguranță.
- Producătorul și importatorul din Uniunea Europeană nu este răspunzător pentru daunele cauzate de funcționarea dispozitivului, cum ar fi rănirea, scaldarea, incendiul, rănirea, deteriorarea altor lucruri etc.

Toate suprafețele accesibile se pot încălzi în timpul utilizării.



Înainte de prima utilizare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Îndepărtați orice autocolant sau etichetă de pe aparat.
3. Curățați bine recipientul și sita cu apă caldă, cu puțin detergent și cu un burete neabraziv.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cărpă umedă.
5. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și plană. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 10 cm în spatele și deasupra friteuzei.
6. Puneți sita în tigaie.

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



Nu umpleți recipientul cu ulei sau alt lichid.

Nu așezați nimic deasupra aparatului, deoarece fluxul de aer ar fi perturbat și ar afecta rezultatul prăjirii cu aer cald.

Este o friteuză fără ulei care funcționează pe principiul aerului cald. Nu umpleți recipientul direct cu ulei sau grăsime de prăjit.

Vă rugăm să rețineți: Friteuza poate emite un ușor fum sau miros atunci când este încălzită pentru prima dată. Acest lucru este normal în cazul multor dispozitive de încălzire. Acest lucru nu afectează siguranța aparatului dumneavoastră. Dacă mirosul persistă după mai multe utilizări, vă recomandăm să porniți friteuza fără alimente timp de câteva ore la 200°C.

Utilizați

9. Conectați cablul de alimentare la o priză cu împământare.
10. Scoateți cu grijă recipientul de prăjire din friteuza cu aer cald.
11. Puneți ingredientele într-o tigaie.

1. Asigurați-vă că aliniați cu grijă recipientul în friteuză.

Nu utilizați niciodată friteuza fără a introduce recipientul.

Notă: Nu atingeți friteuza în timpul sau după funcționare. Folosiți întotdeauna numai mânerul pentru a manevra friteuza.

2. Specificați timpul de gătire dorit pentru ingrediente (consultați secțiunea "Rețete presestate").
3. Unele ingrediente necesită agitare la jumătatea timpului de gătire (consultați "Rețete prestabile"). Pentru a scutura ingredientele, scoateți recipientul din aparat de mâner și scuturați-l. Apoi glisați recipientul înapoi în friteuză. Setările dvs. vor fi păstrate timp de aproximativ un minut după ce recipientul este scos din friteuză.

Sfat: Dacă setați cronometrul pentru jumătate din timpul de gătire, veți auzi semnalul sonor al cronometrului atunci când trebuie săgătați ingredientele. Totuși, acest lucru înseamnă că, după agitare, trebuie să setați din nou temporizatorul pentru timpul de gătire rămas.

4. Când auziți semnalul sonor al cronometrului pentru a indica faptul că timpul de gătit setat s-a scurs, scoateți recipientul din aparat.

Sfat: Puteți regla temperatura sau timpul după bunul dumneavoastră plac în timpul utilizării.

5. Verificați dacă ingredientele sunt gata sau nu. Dacă ingredientele nu sunt gata, pur și simplu glisați recipientul înapoi în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare.
6. Pentru a scoate ingredientele (de exemplu, chipsurile), scoateți recipientul din friteuza cu aer cald și folosiți cleștele inclus în pachet.

Nu întoarceți recipientul cu susul în jos în timp ce sita este încă atașată, deoarece excesul de ulei care s-a adunat pe fundul recipientului se va vărsa pe ingrediente.

Recipientul și ingredientele sunt fierbinți, în funcție de tipul de ingrediente din friteuză, aburul poate ieși din recipient.

Curățare și întreținere

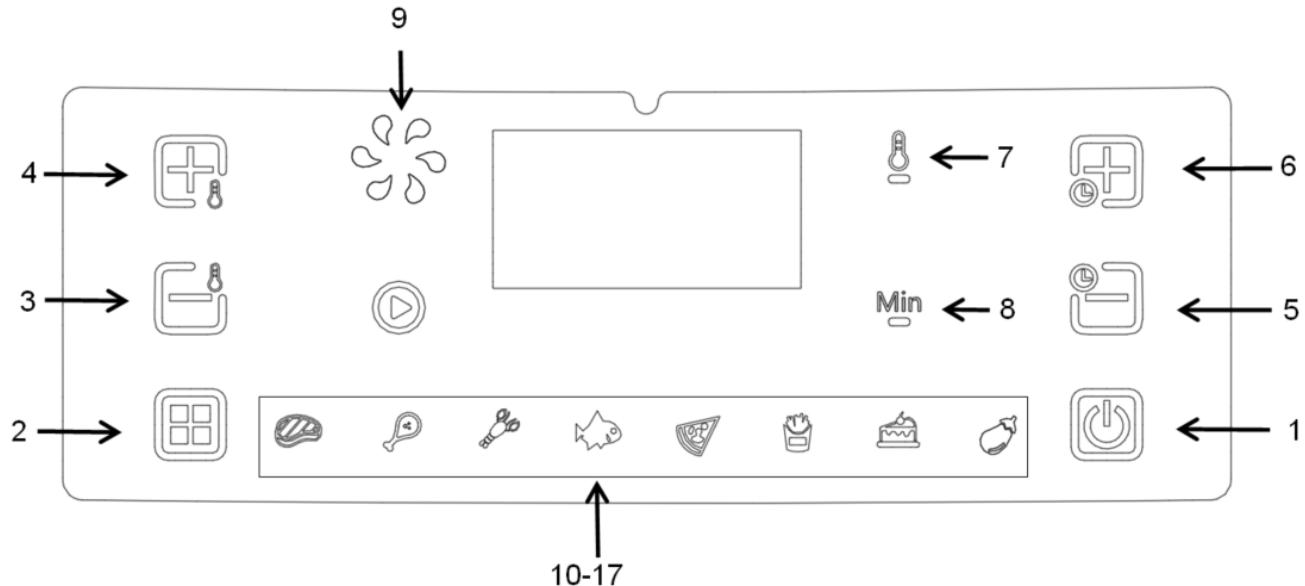
Curățați întotdeauna recipientul de prăjire după fiecare utilizare a aparatului de prăjit. Pentru a facilita curățarea friteuzei, puteți pune hârtie de copt în recipientul de prăjire înainte de a prăji.

3. Opriti friteuza și scoateți-o din priză. Așteptați până când se răcește complet, apoi scoateți recipientul de prăjire pentru a o răci mai repede.
4. Dacă este necesar, ștergeți exteriorul friteuzei cu o cârpă umedă.
5. Recipientul poate fi spălat în mașina de spălat vase sau cu apă caldă cu săpun și un burete neabraziv. Datorită stratului antiaderent de pe recipient, evitați utilizarea ustensilelor metalice și a materialelor de curățare abrazive.
6. Pentru o contaminare puternică cu grăsime:
 - a) Amestecați 30 ml de bicarbonat de sodiu și 15 ml de apă într-un bol mic pentru a obține o pastă.



- b) Aplicați pasta pe recipient și frecați cu un burete. Lăsați recipientul să stea timp de 15 minute înainte de a clăti.
 c) Înainte de utilizare ulterioară, spălați recipientul cu apă și săpun.
7. Curățați interiorul friteuzei cu un burete sau o cărpă ușor umedă, neabrazivă. Nu înmuiuați niciodată friteuza în apă. Dacă este necesar, curățați, de asemenea, bobina de încălzire de reziduurile de alimente.
 1. Asigurați-vă că uscați bine friteuza înainte de a o folosi. Asigurați-vă că bobina de încălzire este complet uscată înainte de a porni friteuza.

Instrucțiuni pentru panoul de control



1. Butonul de alimentare - Când friteuza este poziționată corect în capacul principal, se va aprinde lumina de alimentare. Dacă apăsați butonul de alimentare, unitatea se va porni. Apăsați butonul de alimentare a două ori pentru a începe procesul de gătire. Dacă apăsați butonul de alimentare timp de 3 secunde, întregul aparat se va opri. "OFF" va apărea pe ecran. Lumina "OFF" se va stinge, iar ventilatorul va înceta să mai funcționeze după 20 de secunde și întregul aparat va înceta să funcționeze complet.

Notă: În timpul gătitului, puteți atinge butonul de alimentare pentru a întrerupe și a începe gătitul.

2. Butonul de presetare - Folosiți acest buton pentru a comuta între 8 presetări diferite de alimente (a se vedea tabelul de mai jos). Atunci când butonul de pornire este selectat și apăsat, funcția de timp de gătire și temperatură presetată va începe. Aceasta este doar o recomandare, puteți ajusta temperatura și timpul în timpul prăjirii.

3. Butonul de reducere a temperaturii - Folosiți acest buton pentru a reduce temperatura în trepte de 5 °C.

4. Butonul de creștere a temperaturii - Folosiți acest buton pentru a crește temperatura în trepte de 5 °C.

5. Butonul Reduce Time (Reducere timp) - Folosiți acest buton pentru a reduce timpul de prăjire.

6. Butonul de creștere a timpului - Folosiți acest buton pentru a crește timpul de prăjire.

7. Indicatorul de temperatură - Acest indicator arată că pe afișaj este indicată temperatura setată în prezent.

8. Indicator de oră - Acest indicator arată că pe afișaj este afișată ora setată în prezent.

9. Indicator ventilator - Acest indicator arată că ventilatorul este în funcțiune.

10 - 17. - Indicatori de rețetă prestabilită, a se vedea tabelul de mai jos.



Ingrediente	Timp (min)	Temperatura (°C)	Shake	Informații suplimentare
Friptură	8	200	Nu	La jumătatea virajului
Aripi de pui	22	180	Da	
Homar	12	180	Nu	La jumătatea virajului
Pește	16	180	Nu	La jumătatea virajului
Pizza	25	180	Nu	
Cartofi prăjiți	17	200	Da	
Tort	17	160	Nu	
Legume	16	200	Da	

Rețete presestate

Tabelul de mai jos vă va ajuta să selectați rețete prestabilite.

Notă: **Rețineți** că aceste setări sunt doar de referință. Deoarece ingredientele variază în funcție de origine, dimensiune, formă și marcă, nu putem garanta cele mai bune setări pentru ingredientele dumneavoastră. Deoarece tehnologia Rapid Air încălzește instantaneu aerul din interiorul aparatului, scoaterea vasului de prăjit din aparat pentru o perioadă scurtă de timp în timpul prăjirii cu aer cald nu îintrerupe aproape deloc procesul.

Depozitarea produselor

- Depozitați produsul într-un mediu uscat și răcoros.
- Nu așezați niciun obiect pe produs sau pe cablul de alimentare.
- Asigurați-vă că produsul este sigilat și că este protejat de praf sau de alți contaminanți.
- Depozitați produsul departe de accesul copiilor și al animalelor.**

Eliminare



Acest produs nu este un deșeu obișnuit. Pentru a elibera produsul, utilizați sistemul local de reciclare sau contactați comerciantul de la care ați achiziționat produsul. Nu aruncați produsul împreună cu deșeurile menajere obișnuite. Utilizarea metodei corecte de eliminare va contribui la protejarea mediului înconjurător.

Declarație de conformitate

Producător: Gavri s.r.o.

Model: A62 Pro Plus

Acest produs a fost declarat ca fiind conform cu cerințele și cu alte prevederi relevante ale Directivei 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetică și ale Directivei 2014/35/UE privind joasa tensiune, precum și cu toate celelalte cerințe relevante ale Directivei UE. Declarația de conformitate a fost emisă sub responsabilitatea noastră și este disponibilă la cerere.

Rezolvarea problemei

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Friteuza cu aer cald nu funcționează	Aparatul nu este conectat la rețea electrică	Introduceți ștecherul de rețea într-o priză cu împământare prize.
	Nu ați setat temporizatorul	Pentru a porni aparatul, setați butonul de temporizare la valoarea dorită de timp de pregătire.
	Cantitatea de ingrediente din friteuză este prea mare.	Așezați loturi mai mici de ingrediente în recipient. Loturile mai mici se prăjesc mai uniform.

Ingredientele prăjite într-o friteuză nu sunt gata	Temperatura setată este prea scăzută.	Setați butonul de temperatură pe temperatură dorită (a se vedea secțiunea "rețete prestate").
	Timpul de pregătire este prea scurt.	Setați temporizatorul la temperatura de gătit dorită (consultați secțiunea "rețete prestate").
Ingredientele sunt prăjite neuniform în friteuzătoare	Unele tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Ingrediente aşezate unele peste altele sau peste te (de exemplu, cartofi prăjiți), trebuie să o agitați la jumătatea timpului de gătire.
Recipientul de prăjire nu poate fi introdus corect în aparat	Sunt prea multe ingrediente în recipient.	Nu umpleți tigaia deasupra marginii vasei.
	Sita nu este poziționată corect în recipient.	Împingeți sita în jos în recipient până când nu se va mai putea mișca.
Fumul alb careiese din aparat	Pregătești ingrediente grase.	Atunci când prăjiți ingrediente uleioase într-o friteuză, o cantitate mare de ulei scapă în recipient. Uleiul produce fum alb, iar vasul se poate încinge mai tare decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final rezultatul.
	Recipientul conține încă grăsimi reziduală de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii din vas. După fiecare utilizare, se verifică asigurați-vă că ati curățat recipientul în mod corespunzător.

Coduri de eroare

Afișarea pe ecran	Cauza posibilă	Soluție
E1	Circuitul senzorului termic întrerupt	Scriți la serviciul clienți
E2	Scurtcircuit al senzorului termic	Scriți la serviciul clienți

Informații despre plângere

În cazul unei reclamații, cele mai recente informații sunt disponibile pe site-ul web al dealerului din țara respectivă.

Informații despre producător

Dacă aveți întrebări despre noul produs, vă rugăm să contactați echipa noastră de asistență pentru clienți.

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brno
63400
Republica Cehă

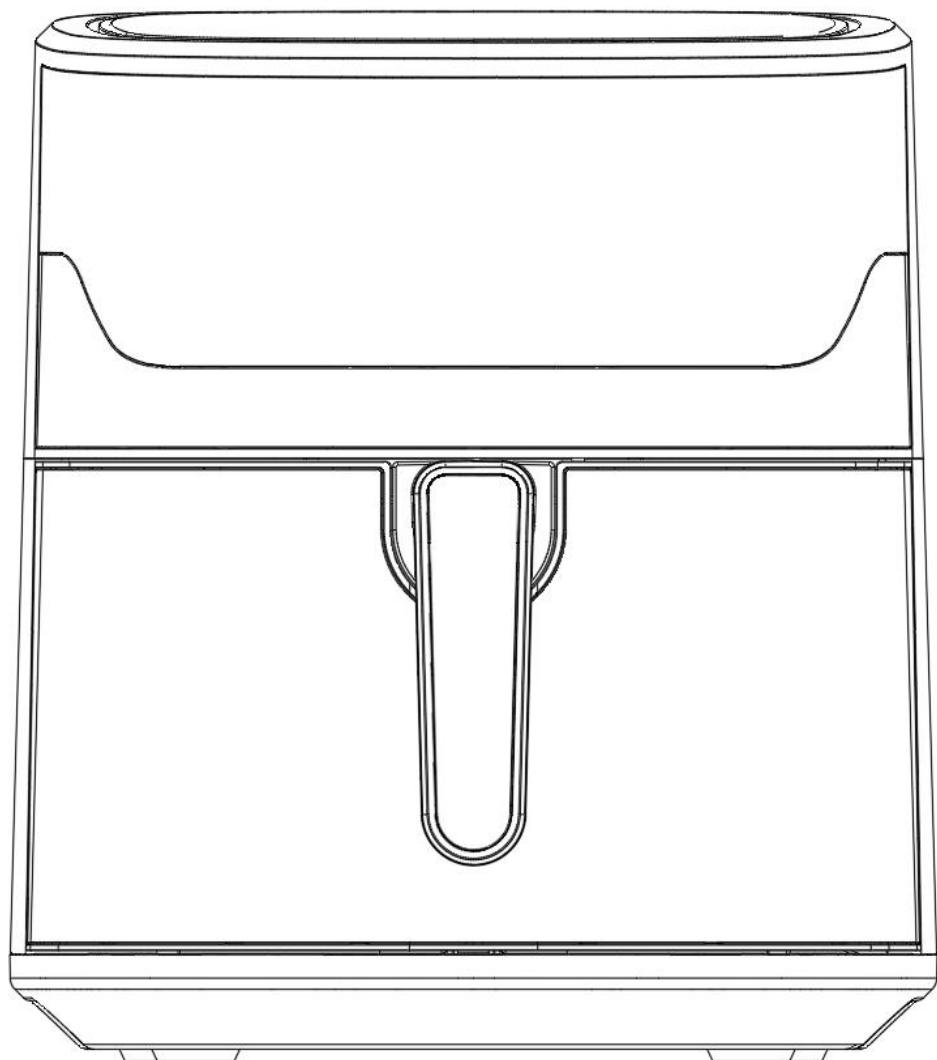
Email:

obchod@gavri.cz
info@noaton.de



Návod na použitie

Noaton A62 Pro Plus



Pozorne si prečítajte a uložte tieto pokyny

Ďalšie informácie a najnovšiu verziu príručky

nájdete na webovej stránke výrobcu.



Obsah

SK

Obsah balenia	3
Parametre	3
Popis produktu.....	3
Bezpečnostné pokyny a upozornenia	4
Pred prvým použitím.....	4
Použite.....	5
Čistenie a údržba.....	5
Pokyny pre ovládací panel.....	6
Prednastavené recepty	6
Skladovanie výrobku	7
Likvidácia	7
Vyhľásenie o zhode	7
Riešenie problému	7
Informácie o sťažnosti	8
Informácie o výrobcovi.....	8

Parametre sa môžu zmeniť. Najnovšiu verziu príručky nájdete na webovej stránke výrobcu. Dizajn a špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, typografické chyby vyhradené. Pôvodná verzia príručky je v českom jazyku a je len prekladom.

Verzia: A62_pro_plus_03_2024-SK

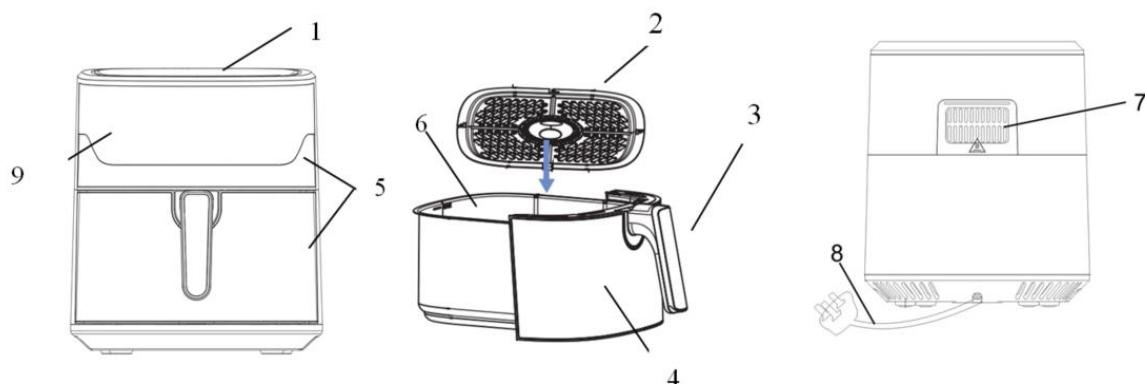
Obsah balenia

- 1x teplovzdušná fritéza
- 1x fritovacie sítu
- 1x návod na použitie
- 1x kuchynské kliešte
- 1x kniha receptov

Parametre

Parametre	Hodnoty
Napätie	220-240 V~
Frekvencia	50 Hz
Napájanie	1600 W
Objem kontajnera	6,2 l
Teplota vykurovania	80°C - 200°C
Časovač	1 - 60 min
Rozmery	38,3 x 29 x 32,8 cm

Popis produktu



Číslo	Popis
1.	Zobrazenie
2.	Sito na vyprážanie
3.	Rukoväť
4.	Kryt kontajnera
5.	Hlavná základňa zariadenia
6.	Panvica na vyprážanie
7.	Výstup vzduchu
8.	Napájací kábel
9.	Priehľadné okno

Bezpečnostné pokyny a upozornenia

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú príslušným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nemajú najmenej 8 rokov a nie sú pod dozorom.
- Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Nikdy neponárajte kryt, ktorý obsahuje elektrické komponenty a vykurovacie prvky, do vody ani ho neoplachujte pod vodovodným kohútikom.
- Do spotrebiča sa nesmie dostať voda ani iné kvapaliny, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Smažené prísady vždy umiestnite do fritovacieho kontajnera tak, aby neprišli do kontaktu s ohrevnými telesami.
- Počas prevádzky spotrebiča nezakrývajte prívod vzduchu a výstup vzduchu.
- Hrniec nenapĺňajte olejom, pretože to môže spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.
- Nikdy sa nedotýkajte vnútra spotrebiča, keď je v prevádzke.
- Teplota prístupných povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.
- Skontrolujte, či napätie uvedené na spotrebiči zodpovedá napätiu v miestnej elektrickej sieti.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený napájací kábel alebo iné časti.
- Nežiadajte neoprávnené osoby o výmenu alebo opravu poškodeného napájacieho kabla.
- Napájací kábel držte mimo horúcich povrchov.
- Spotrebič nezapájajte do zásuvky ani neobsluhujte ovládací panel mokrými rukami.
- Neumiestňujte spotrebič k stene ani k iným spotrebičom. Vzadu a po stranách nechajte aspoň 10 cm voľného priestoru a nad spotrebičom 10 cm voľného priestoru.
- Na spotrebič nič nekladte.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, ako sú popísané v tomto návode.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Počas fritovania horúcim vzduchom sa horúca para uvoľňuje cez výstupy vzduchu. Ruky a tvár udržiavajte v bezpečnej vzdialenosť od výstupov pary a vzduchu. Pozor na horúcu paru a vzduch dávajte aj pri vyberaní hrnca zo spotrebiča.
- Ak zo spotrebiča vychádza tmavý dym, okamžite ho odpojte od elektrickej siete. Pred vybratím hrnca zo spotrebiča počkajte, kým dym neprestane.
- Uistite sa, že je spotrebič umiestnený na vodorovnom a stabilnom povrchu.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Nemusí byť vhodný na bezpečné používanie v prostrediach, ako sú kuchyne zamestnancov, farmy, motely a iné nebytové prostredia. Taktiež nie je určený na používanie zákazníkmi v hoteloch, moteloch, penziónoch a iných obytných prostredia.
- Keď spotrebič nepoužívate, vždy ho odpojte zo zásuvky.
- Spotrebič potrebuje približne 30 minút na vychladnutie, aby sa s ním mohlo bezpečne manipulovať alebo ho čistiť.
- Výrobca a dovozca v Európskej únii nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou zariadenia, ako sú úrazy, obarenie, požiar, zranenie, poškodenie iných vecí atď.

Všetky prístupné povrhy sa môžu počas používania zahriatie.



Pred prvým použitím

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
 2. Zo spotrebiča odstráňte všetky nálepky alebo štítky.
 3. Nádobu a sito dôkladne vyčistite horúcou vodou s trochou saponátu a neabrazívnu špongiovou.
 4. Vnútro a vonkajšok spotrebiča utrite vlhkou handičkou.
 5. Spotrebič umiestnite na stabilný a rovný povrch. Za fritézu a nad ňou nechajte voľný priestor aspoň 10cm.
 6. Sito vložte do panvice.
- Neumiestňujte spotrebič na povrch, ktorý nie je odolný voči teplu.**



Nádobu nenapíňajte olejom ani inou tekutinou.

Na hornú časť spotrebiča nič nekladte, prúdenie vzduchu by sa narušilo a ovplyvnilo by výsledok fritovania horúcim vzduchom.

Ide o bezolejovú fritézu, ktorá funguje na princípe horúceho vzduchu. Nádobu nenapíňajte priamo olejom alebo fritovacím tukom.

Upozornenie: Pri prvom zahriatí môže fritéza vydávať mierny dym alebo zápach. Je to normálne pri mnohých vykurovacích zariadeniach. Nemá to vplyv na bezpečnosť vášho spotrebiča. Ak zápach pretrváva aj po niekoľkých použitiach, odporúčame zapnúť fritézu bez potravín na niekoľko hodín pri teplote 200 °C.

Použite

7. Napájací kábel pripojte k uzemnenej elektrickej zásuvke.
1. Opatrne vyberte fritovaciu nádobu z horúcej fritézy.
2. Prísady dajte na panvicu.
3. Dbajte na to, aby ste nádobu vo fritéze starostlivo zarovnali.

Nikdy nepoužívajte fritézu bez vloženej nádoby.

Poznámka: Počas prevádzky ani po nej sa fritézy nedotýkajte. Na manipuláciu s fritézou vždy používajte len rukoväť.

4. Zadajte požadovaný čas prípravy surovín (pozri časť "Prednastavené recepty").
5. Niektoré ingredience vyžadujú pretrepanie v polovici doby varenia (pozri "Prednastavené recepty"). Ak chcete prísady pretrepať, vytiahnite nádobu zo spotrebiča za rukoväť a pretrepte ju. Potom nádobu zasuňte späť do fritézy. Vaše nastavenia sa zachovajú približne jednu minútu po vybratí nádoby z fritézy.

Tip: Ak nastavíte časovač na polovičný čas varenia, budete počuť pípnutie časovača, keď budete musieť pretrepať prísady. To však znamená, že po pretrepaní musíte časovač znova nastaviť na zvyšný čas varenia.

6. Keď počujete pípnutie časovača, ktoré signalizuje uplynutie nastaveného času varenia, vyberte nádobu zo spotrebiča.

Tip: Počas používania môžete nastaviť teplotu alebo čas podľa svojich predstáv.

7. Skontrolujte, či sú zložky pripravené. Ak ingredience nie sú pripravené, jednoducho zasuňte nádobu späť do spotrebiča a nastavte časovač na niekoľko ďalších minút.
8. Ak chcete vybrať prísady (napr. hranolčeky), vyberte nádobu z teplovzdušnej fritézy a použite kliešte, ktoré sú súčasťou balenia.

Nádobu neotáčajte hore dnom, kým je sitko stále pripevnené, pretože prebytočný olej, ktorý sa nahromadil na dne nádoby, by sa vylial na prísady.

Nádoba a prísady sú horúce, v závislosti od typu prísad vo fritéze môže z nádoby unikať para.

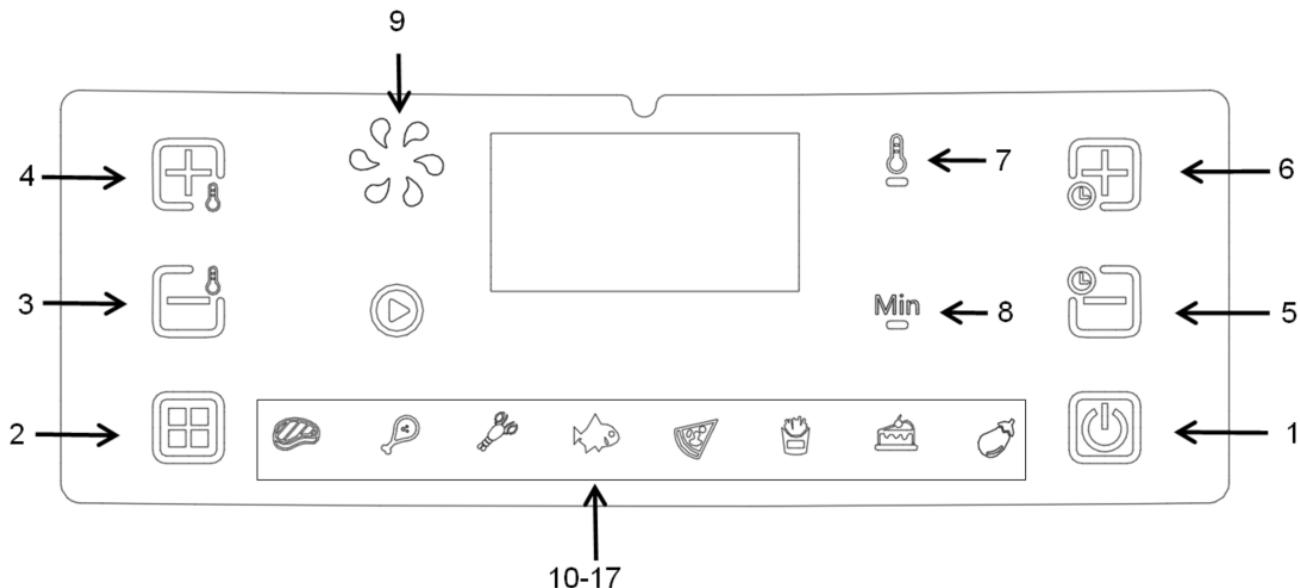
Čistenie a údržba

Po každom použití fritézy vždy vyčistite fritovaciu nádobu. Aby ste si uľahčili čistenie fritézy, môžete pred fritovaním vložiť do fritovacej nádoby papier na pečenie.

1. Vypnite fritézu a odpojte ju zo zásuvky. Počkajte, kým úplne vychladne, a potom vyberte fritovaciu nádobu, aby sa rýchlejšie ochladila.
2. V prípade potreby utrite vonkajšiu časť fritézy vlhkou handričkou.
3. Nádobu možno umývať v umývačke riadu alebo horúcou mydlovou vodou a neabrazívnu špongiou. Vzhľadom na nepríľnavý povlak na nádobe nepoužívajte kovové náradie a abrazívne čistiace materiály.
4. Pri silnom znečistení tukom:
 - a) V malej miske zmiešajte 30 ml jedlej sódy a 15 ml vody, aby ste vytvorili pastu.

- b) Naneste pastu na nádobu a vydrhnite ju špongiou. Pred opláchnutím nechajte nádobu 15 minút pôsobiť.
 c) Pred ďalším použitím umyte nádobu vodou a mydlom.
5. Vnútro fritézy vyčistite mierne vlhkou neabrazívnu špongiou alebo handričkou. Fritézu nikdy nemamáčajte do vody. V prípade potreby vyčistite aj vykurovaciu špirálu od zvyškov potravín. Pred použitím fritézu dôkladne vysušte. Pred zapnutím fritézy sa uistite, že je vykurovacia špirála úplne suchá.

Pokyny pre ovládací panel



1. Tlačidlo napájania - Ked' je fritéza správne umiestnená v hlavnom kryte, rozsvieti sa kontrolka napájania. Ak stlačíte tlačidlo napájania, zariadenie sa zapne. Druhým stlačením tlačidla napájania spustíte proces varenia. Stlačením tlačidla napájania na 3 sekundy sa celý spotrebič vypne. Na displeji sa zobrazí nápis "OFF". Kontrolka "OFF" zhasne a ventilátor prestane pracovať o 20 sekúnd neskôr a celý spotrebič prestane pracovať úplne.

Poznámka: Počas varenia sa môžete dotknúť tlačidla napájania, čím varenie pozastavíte a spustíte.

2. Tlačidlo predvolby - Pomocou tohto tlačidla môžete prepínať medzi 8 rôznymi predvolbami potravín (pozri tabuľku nižšie). Po výbere a stlačení tlačidla napájania sa spustí funkcia prednastaveného času a teploty varenia. Ide len o odporúčanie, teplotu a čas môžete upraviť aj počas vyprážania.

3. Tlačidlo zniženia teploty - Pomocou tohto tlačidla znižíte teplotu v krokoch po 5 °C.

4. Tlačidlo zvýšenia teploty - Pomocou tohto tlačidla zvýšite teplotu v krokoch po 5 °C.

5. Tlačidlo skrátenia času - Pomocou tohto tlačidla skrátite čas vyprážania.

6. Tlačidlo Zvýšenie času - Pomocou tohto tlačidla zvýšite čas fritovania.

7. Indikátor teploty - Tento indikátor ukazuje, že na displeji je zobrazená aktuálne nastavená teplota.

8. Indikátor času - Tento indikátor ukazuje, že na displeji je zobrazený aktuálne nastavený čas.

9. Indikátor ventilátora - tento indikátor ukazuje, že ventilátor je v prevádzke.

10 - 17. - Indikátory prednastavených receptov, pozri tabuľku nižšie.



Zložky	Čas (min)	Teplota (°C)	Shake	Ďalšie informácie
Steak	8	200	Nie	V polovici zákruty
Kuracie krídla	22	180	Áno	
Homár	12	180	Nie	V polovici zákruty
Ryby	16	180	Nie	V polovici zákruty
Pizza	25	180	Nie	
Hranolky	17	200	Áno	
Torta	17	160	Nie	
Zelenina	16	200	Áno	

Prednastavené recepty

Nasledujúca tabuľka vám pomôže pri výbere prednastavených receptov.

Poznámka: Majte na pamäti, že tieto nastavenia slúžia len ako referenčné. Kedže prísady sa líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme zaručiť najlepšie nastavenia pre vaše prísady.

Kedže technológia Rapid Air okamžite ohrieva vzduch vo vnútri spotrebiča, vybranie fritovacieho hrnca zo spotrebiča na krátky čas počas teplovzdušného fritovania takmer nenaruší proces.

Skladovanie výrobku

- Výrobok skladujte v suchom a chladnom prostredí.
- Na výrobok ani na napájací kábel nekladte žiadne predmety.
- Uistite sa, že je výrobok utesnený a že je chránený pred prachom alebo inými nečistotami.
- **Výrobok skladujte mimo dosahu detí a zvierat.**

Likvidácia



Tento výrobok nie je obyčajný odpad. Ak chcete výrobok zlikvidovať, použite miestny recykláčny systém alebo sa obráťte na predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili. Výrobok nelikvidujte spolu s bežným domovým odpadom. Použitím správneho spôsobu likvidácie pomôžete chrániť životné prostredie.

Vyhľásenie o zhode

Výrobca: Gavri s.r.o.

Model: A62 Pro Plus

Tento výrobok bol vyhlásený za vyhovujúci požiadavkám a ďalším príslušným ustanoveniam smernice 2014/30/EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a smernice 2014/35/EÚ o nízkom napätí a všetkým ďalším príslušným požiadavkám smernice EÚ. Vyhlásenie o zhode bolo vydané na našu zodpovednosť a je k dispozícii na požiadanie.

Riešenie problému

Problém	Možná príčina	Riešenie
Nefungujúca teplovzdušná fritéza	Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti	Sieťovú zástrčku zasuňte do uzemnej zásuvky zásuvky.
	Nenastavili ste časovač	Ak chcete spotrebič zapnúť, nastavte tlačidlo časovača na požadovanú hodnotu čas prípravy.
Ingrediencie vyprážané vo fritéze nie sú hotové	Množstvo zložiek vo fritéze je príliš veľké.	Do nádoby vložte menšie dávky prísad. Menšie dávky sa smažia rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Tlačidlo teploty nastavte na požadovanú teplotu (pozri časť "Prednastavené recepty").

	Čas na prípravu je príliš krátky.	Nastavte časovač na požadovanú teplotu varenia (pozri časť "prednastavené recepty").
Ingredience sa vo fritéze smažia nerovnomerne	Niekteré druhy prísad je potrebné v polovici prípravy pretrepať.	Zložky ležiace na sebe alebo nad sebou (napr. hranolky), musíte ju v polovici varenia pretrepať.
Fritovacia nádoba sa nedá správne zasunúť do spotrebiča	V nádobe je príliš veľa zložiek.	Panvicu nenapĺňajte nad okraj nádoby.
	Sito nie je v nádobe správne umiestnené.	Zatlačte sito do nádoby, kým sa sa už nebude môcť pohybovať.
Biely dym vychádzajúci zo spotrebiča	Pripravujete mastné prísady.	Pri vyprážaní mastných surovín vo fritéze uniká do nádoby veľké množstvo oleja. Olej produkuje biely dym a nádoba môže byť horúcejšia ako zvyčajne. Nemá to vplyv na spotrebič ani na konečnú výsledok.
	Nádoba stále obsahuje zvyšky tuku z predchádzajúceho použitia.	Biely dym je spôsobený zahrievaním tuku v nádobe. Po každom použití sa uistite sa, že ste nádobu riadne vyčistili.

Kódy chýb

Zobrazenie na obrazovke	Možná príčina	Riešenie
E1	Prerušený obvod tepelného snímača	Kontaktujte zákaznícky servis
E2	Skrat tepelného snímača	Kontaktujte zákaznícky servis

Informácie o stážnosti

V prípade reklamácie sú najnovšie informácie k dispozícii na webovej stránke predajcu v príslušnej krajine.

Informácie o výrobcovi

Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa vášho nového produktu, obráťte sa na nás tím zákazníckej podpory.

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brno
63400
Česká republika

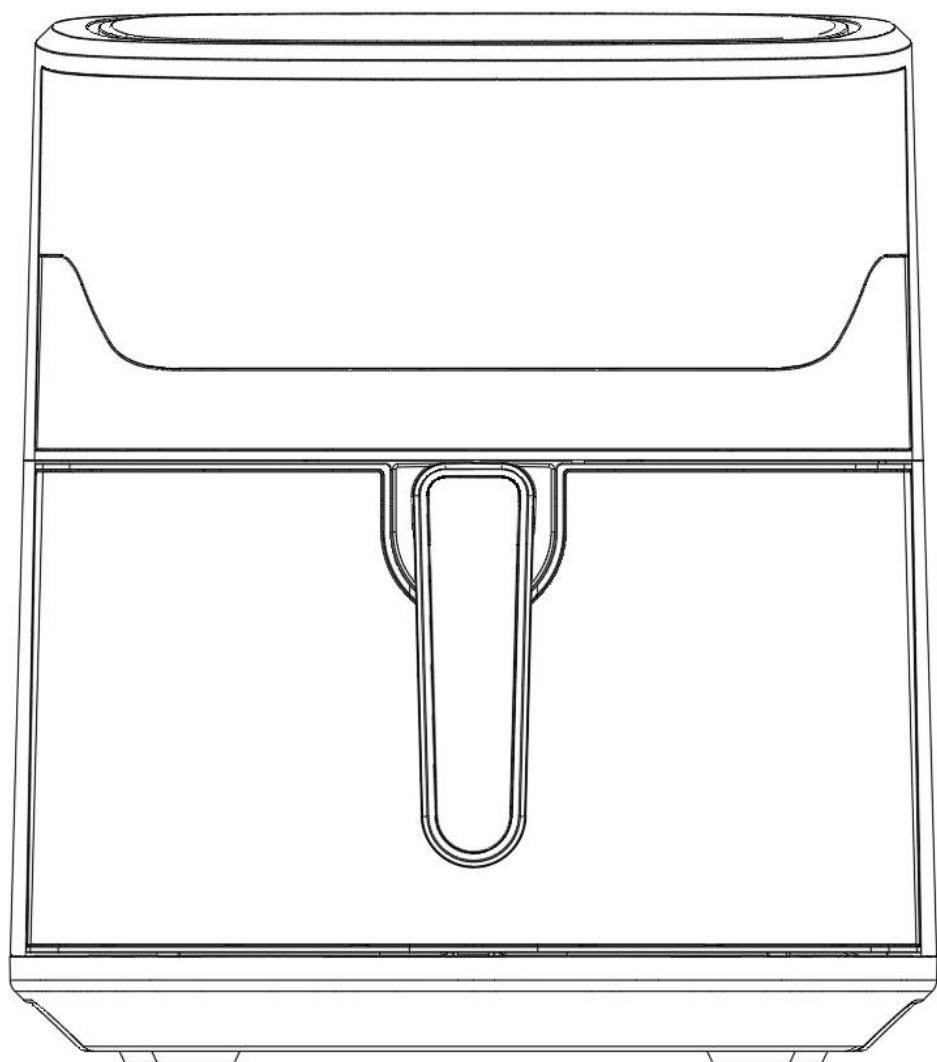
E-mail:

obchod@gavri.cz
info@noaton.de



Instrucciones de uso

Noaton A62 Pro Plus



Lea y guarde atentamente estas instrucciones

Para obtener más información y la última versión
del manual, visite el sitio web del fabricante.



Índice

ES

Contenido del paquete.....	3
Parámetros	3
Descripción del producto	3
Instrucciones de seguridad y advertencias.....	4
Antes del primer uso	4
Utilice	5
Limpieza y mantenimiento	5
Instrucciones del panel de control.....	6
Recetas preestablecidas	6
Almacenamiento de productos	7
Eliminación	7
Declaración de conformidad.....	7
Solución del problema.....	7
Información sobre la denuncia	8
Información sobre el fabricante	8

Parámetros sujetos a cambios. Para obtener la última versión del manual, visite el sitio web del fabricante. Diseño y especificaciones sujetos a cambios sin previo aviso, errores tipográficos reservados. La versión original del manual está en checo y es sólo una traducción.

Versión: A62_pro_plus_03_2024-ES

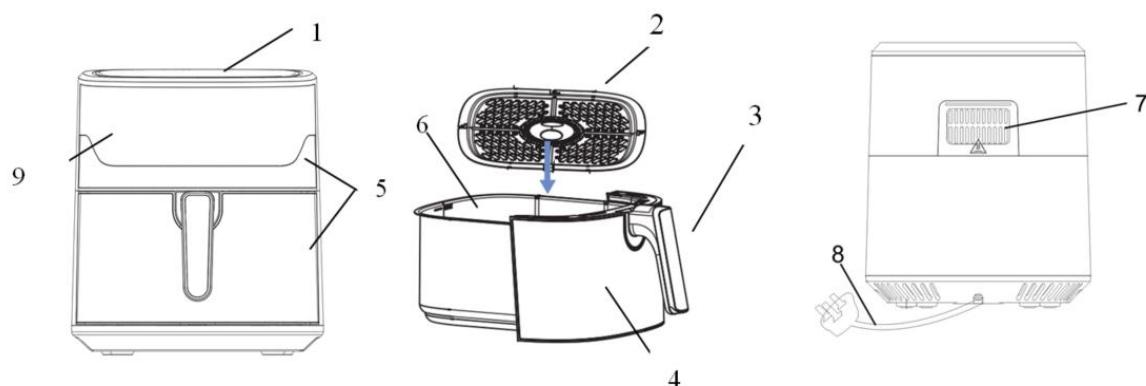
Contenido del paquete

- 1x freidora de aire caliente
- 1x tamiz para freír
- 1x manual de instrucciones
- 1x pinzas de cocina
- 1 libro de recetas

Parámetros

Parámetros	Valores
Tensión	220-240 V~
Frecuencia	50 Hz
Potencia	1600 W
Volumen del contenedor	6,2 l
Temperatura de calentamiento	80°C - 200°C
Temporizador	1 - 60 min
Dimensiones	38,3 x 29 x 32,8 cm

Descripción del producto



Número	Descripción
1.	Mostrar
2.	Tamiz para freír
3.	Mango
4.	Cubierta del contenedor
5.	Base principal del dispositivo
6.	Sartén
7.	Salida de aire
8.	Cable de alimentación
9.	Ventana transparente



Instrucciones y advertencias de seguridad

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan al menos 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No sumerja nunca la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otros líquidos en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes fritos en el recipiente de fritura para que no entren en contacto con las resistencias.
- No cubra la entrada ni las salidas de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la olla de aceite, ya que podría provocar un incendio.
- No toque nunca el interior del aparato cuando esté en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- Compruebe que la tensión indicada en el aparato se corresponde con la tensión de la red local.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación u otras piezas están dañadas.
- No pida a personas no autorizadas que sustituyan o reparen un cable de alimentación dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No conecte el aparato a una toma de corriente ni maneje el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared u otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los laterales y 10 cm por encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.
- No deje el aparato sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, sale vapor caliente por las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de las salidas de vapor y aire. Tenga cuidado también con el vapor y el aire calientes al retirar la olla del aparato.
- Si observa que sale humo oscuro del aparato, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica. Espere a que deje de salir humo antes de retirar la olla del aparato.
- Asegúrese de que el aparato está colocado sobre una superficie horizontal y estable.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. Puede no ser adecuado para un uso seguro en entornos como cocinas de empleados, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está diseñado para ser utilizado por clientes de hoteles, moteles, pensiones y otros entornos residenciales.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de que pueda manipularse o limpiarse con seguridad.
- El fabricante y el importador en la Unión Europea no son responsables de los daños causados por el funcionamiento del aparato, como lesiones, quemaduras, incendios, heridas, daños a otras cosas, etc.

Todas las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.



Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire cualquier pegatina o etiqueta del aparato.
3. Limpie bien el recipiente y el tamiz con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
5. Coloque el aparato sobre una superficie estable y nivelada. Deje al menos 10 cm de espacio libre por detrás y por encima de la freidora.
6. Poner el colador en la sartén.

No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.

No llene el recipiente con aceite u otro líquido.

No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se vería perturbado y afectaría al resultado de la fritura por aire caliente.

Es una freidora sin aceite que funciona según el principio del aire caliente. No llene el recipiente directamente con aceite o grasa de freír.

Nota: La freidora puede emitir un ligero humo u olor cuando se calienta por primera vez. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta a la seguridad de su aparato. Si el olor persiste después de varios usos, recomendamos encender la freidora sin alimentos durante varias horas a 200°C.

Utilice

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
2. Retire con cuidado el recipiente de freír de la freidora de aire caliente.
3. Poner los ingredientes en una sartén.
4. Asegúrese de alinear cuidadosamente el recipiente en la freidora.

No utilice nunca la freidora sin el recipiente introducido.

Nota: No toque la freidora durante o después de su funcionamiento. Utilice siempre sólo el asa para manipular la freidora.

5. Especifique el tiempo de cocción deseado para los ingredientes (véase el apartado "Recetas preestablecidas").
6. Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de cocción (ver "Recetas preestablecidas"). Para agitar los ingredientes, saque el recipiente del aparato por el asa y agítelo. A continuación, vuelva a introducir el recipiente en la freidora. Sus ajustes se mantendrán durante aproximadamente un minuto después de retirar el recipiente de la freidora.

Consejo: Si ajusta el temporizador para la mitad del tiempo de cocción, oirá el pitido del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que después de agitar, deberá volver a programar el temporizador para el tiempo de cocción restante.

7. Cuando oiga el pitido del temporizador para indicar que ha transcurrido el tiempo de cocción ajustado, retire el recipiente del aparato.

Consejo: Puede ajustar la temperatura o el tiempo a su gusto durante el uso.

8. Compruebe si los ingredientes están listos o no. Si los ingredientes no están listos, basta con volver a introducir el recipiente en el aparato y programar el temporizador unos minutos más.
9. Para retirar ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque el recipiente de la freidora de aire caliente y utilice las pinzas incluidas en el paquete.

No ponga el recipiente boca abajo mientras el tamiz siga sujetado, ya que el exceso de aceite que se ha acumulado en el fondo del recipiente se derramaría sobre los ingredientes.

El recipiente y los ingredientes están calientes, dependiendo del tipo de ingredientes de la freidora, puede salir vapor del recipiente.

Limpieza y mantenimiento

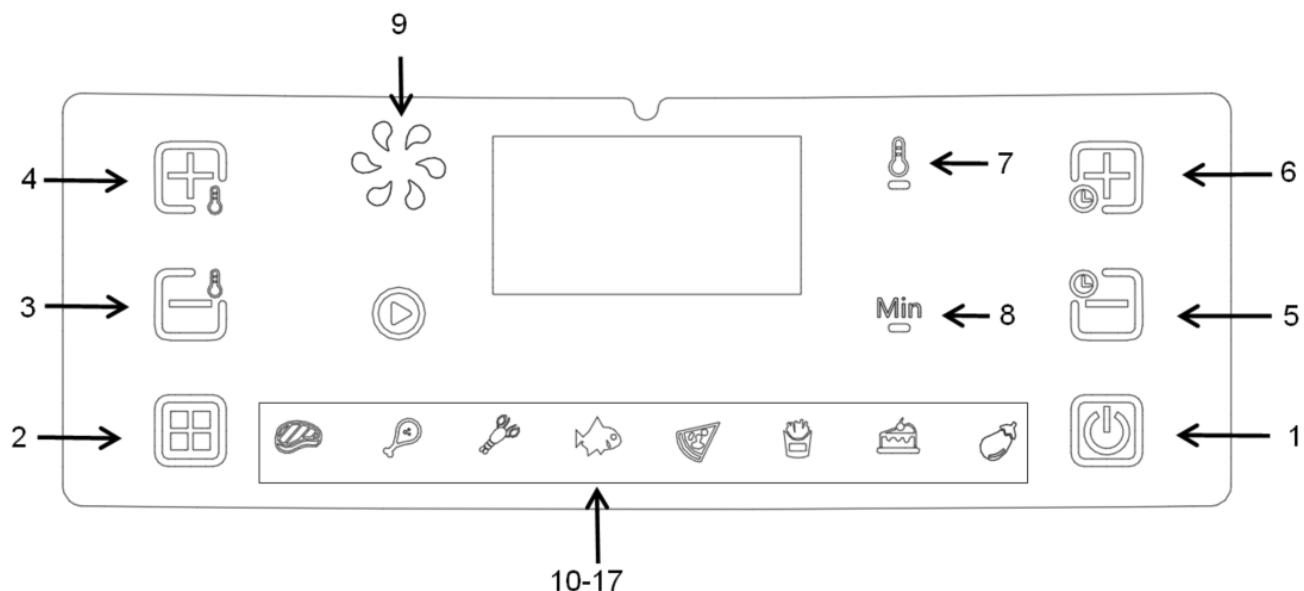
Limpie siempre el recipiente de freír después de cada uso de la freidora. Para facilitar la limpieza de la freidora, puede poner papel de horno en el recipiente antes de freír.

1. Apague la freidora y desenchufela de la toma de corriente. Espere a que se enfrie por completo y, a continuación, retire el recipiente de fritura para enfriarla más rápidamente.
2. Si es necesario, limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo.
3. El recipiente puede lavarse en el lavavajillas o con agua caliente jabonosa y una esponja no abrasiva. Debido al revestimiento antiadherente del recipiente, evite utilizar utensilios metálicos y materiales de limpieza abrasivos.
4. Para una fuerte contaminación por grasa:
a) Mezcla 30 ml de bicarbonato de sodio y 15 ml de agua en un cuenco pequeño para formar una pasta.



- b) Aplique la pasta al recipiente y frótelo con una esponja. Deje reposar el recipiente durante 15 minutos antes de aclararlo.
- c) Antes de seguir utilizándolo, lave el recipiente con agua y jabón.
5. Limpie el interior de la freidora con una esponja o paño no abrasivo ligeramente humedecido. Nunca sumerja la freidora en agua. Si es necesario, limpie también la espiral calentadora de restos de comida.
6. Asegúrese de secar bien la freidora antes de utilizarla. Asegúrese de que la bobina de calentamiento esté completamente seca antes de encender la freidora.

Instrucciones del panel de control



1. Botón de encendido - Cuando la freidora esté colocada correctamente en la tapa principal, la luz de encendido se iluminará. Si pulsa el botón de encendido, la unidad se encenderá. Pulse el botón de ~~encendido~~ una segunda vez para iniciar el proceso de cocción. Si pulsa el botón de encendido durante 3 segundos, se apagará todo el aparato. "OFF" aparecerá en la pantalla. La luz "OFF" se apagará y el ventilador dejará de funcionar 20 segundos después y todo el aparato dejará de funcionar por completo.

Nota: Durante la cocción, puede tocar el botón de encendido para pausar e iniciar la cocción.

2. Botón de preajuste - Utilice este botón para cambiar entre 8 preajustes de alimentos diferentes (consulte la tabla siguiente). Al seleccionar y pulsar el botón de encendido, se iniciará la función de tiempo y temperatura de cocción preestablecidos. Esto es sólo una recomendación, puede ajustar la temperatura y el tiempo durante la fritura.

3. Botón de reducción de temperatura - Utilice este botón para reducir la temperatura en incrementos de 5°C.

4. Botón de aumento de temperatura - Utilice este botón para aumentar la temperatura en incrementos de 5°C.

5. Botón Reducir Tiempo - Utilice este botón para reducir el tiempo de fritura.

6. Botón para aumentar el tiempo - Utilice este botón para aumentar el tiempo de fritura.

7. Indicador de temperatura - Este indicador muestra que la pantalla muestra la temperatura ajustada actualmente.

8. Indicador de la hora - Este indicador muestra que la pantalla muestra la hora ajustada actualmente.

9. Indicador del ventilador - Este indicador muestra que el ventilador está funcionando.

10 - 17. - Indicadores de recetas preestablecidas, véase la tabla siguiente.



Ingredientes	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Bistec	8	200	No	A mitad de la curva
Alitas de pollo	22	180	Sí	
Langosta	12	180	No	A mitad de la curva
Pescado	16	180	No	A mitad de la curva
Pizza	25	180	No	
Patatas fritas	17	200	Sí	
Pastel	17	160	No	
Verduras	16	200	Sí	

Recetas preestablecidas

La tabla siguiente le ayudará a seleccionar las recetas preestablecidas.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son sólo de referencia. Como los ingredientes varían en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar los mejores ajustes para sus ingredientes.

Como la tecnología Rapid Air calienta instantáneamente el aire del interior del aparato, sacar la olla del aparato durante un breve espacio de tiempo mientras se fríe con aire caliente apenas interrumpe el proceso.

Almacenamiento de productos

- Guarde el producto en un lugar seco y fresco.
- No coloque ningún objeto sobre el producto ni sobre el cable de alimentación.
- Asegúrese de que el producto está precintado y protegido del polvo u otros contaminantes.
- Almacenar el producto fuera del alcance de los niños y los animales.**

Eliminación



Este producto no es un residuo ordinario. Para deshacerse del producto, utilice el sistema de reciclaje local o póngase en contacto con el distribuidor al que compró el producto. No deseche el producto con la basura doméstica normal. Utilizar el método de eliminación correcto ayudará a proteger el medio ambiente.

Declaración de conformidad

Productor: Gavri s.r.o.

Modelo: A62 Pro Plus

Se ha declarado que este producto cumple los requisitos y otras disposiciones pertinentes de la Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética y la Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión y todos los demás requisitos pertinentes de la Directiva de la UE. La Declaración de Conformidad ha sido emitida bajo nuestra responsabilidad y está disponible bajo petición.

Solución del problema

El problema	Possible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona	El aparato no está conectado a la red eléctrica	Inserte el enchufe en una toma de tierra enchufes.
	No ha ajustado el temporizador	Para encender el aparato, coloque el botón del temporizador en la posición deseada tiempo de preparación.
	La cantidad de ingredientes en la freidora es demasiado grande.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en el recipiente. Los lotes más pequeños se fríen



Los ingredientes fritos en freidora no están listos		más uniformemente.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste el botón de temperatura a la temperatura deseada (véase el apartado "Recetas preajustadas").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador a la temperatura de cocción deseada (véase el apartado "recetas preestablecidas").
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la freidora	Algunos tipos de ingredientes necesitan agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Ingredientes colocados unos encima de otros o sobre usted mismo (por ejemplo, patatas fritas), deberá agitarlo a mitad del tiempo de cocción.
El recipiente para freír no se puede introducir correctamente en el aparato	Hay demasiados ingredientes en el envase.	No llene la sartén por encima del borde buques.
	El tamiz no está colocado correctamente en el recipiente.	Empuje el tamiz hacia abajo en el recipiente hasta que el ya no podrá moverse.
Sale humo blanco del aparato	Estás preparando ingredientes grasos.	Al freír ingredientes aceitosos en una freidora, una gran cantidad de aceite se escapa al recipiente. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final. el resultado.
	El envase aún contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en el recipiente. Después de cada uso, el asegúrese de limpiar bien el recipiente.

Códigos de error

Visualización en pantalla	Possible causa	Solución
E1	Circuito del sensor térmico interrumpido	Escriba al servicio de atención al cliente
E2	Cortocircuito del sensor térmico	Escriba al servicio de atención al cliente

Información sobre la denuncia

En caso de siniestro, la información más reciente está disponible en el sitio web del concesionario del país en cuestión.

Información sobre el fabricante

Si tiene alguna duda sobre su nuevo producto, póngase en contacto con nuestro equipo de atención al cliente.

Gavri s.r.o.
Slunečná 481/6, Brno
63400
República Checa

Correo electrónico:
obchod@gavri.cz
info@noaton.de