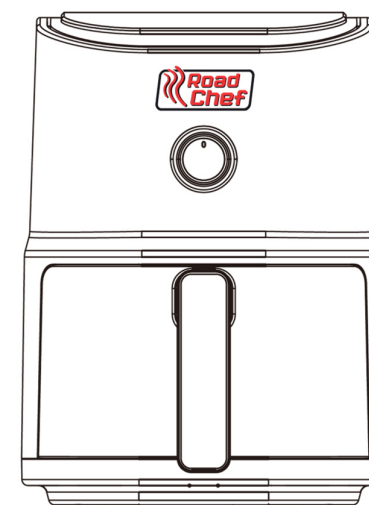




ul. Batalionów Chłopskich 1D  
83-000 Pruszcz Gdański  
info@roadchef.eu

**Frytkownica beztłuszczowa**  
**AIR FRYER**  
**Heißluftfritteuse**  
**HORKOVZDUŠNÁ FRITÉŽA**  
**Karšto oro gruzdintuvė**



*Instrukcja obsługi*

*User manual*

*Benutzerhandbuch*

*Návod k použití*

*Naudotojo vadovas*

PL

EN

DE

CZ

LT

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przed użyciem prosimy zapoznać się z instrukcją

### Spis treści

1. Dane techniczne
2. Bezpieczeństwo użytkowania
3. Poznaj swoje urządzenie
4. Przed pierwszym użyciem
5. Korzystanie z urządzenia
6. Wskazówki
7. Czyszczenie i konserwacja
8. Rozwiązywanie problemów
9. Warunki gwarancji

### DANE TECHNICZNE

|                       |                                                                      |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Moc                   | 250 [W]                                                              |
| Napięcie              | 24 [V]                                                               |
| Częstotliwość         | 50 [Hz]                                                              |
| Waga (netto)          | 2,7 [kg]                                                             |
| Wymiary opakowania:   | 275 x 230 x 330 [mm]                                                 |
| Zawartość opakowania: | Frytkownica, pojemnik na żywność, tacka grillowa, instrukcja obsługi |

Frytkownica służy do duszenia, smażenia lub zapiekania produktów spożywczych, takich jak frytki, ryby, mięso, warzywa i drobne wypieki.

**Ważne!** Urządzenie przeznaczone jest do prywatnego użytku, wewnątrz pomieszczeń i nie powinno być wykorzystywane do celów komercyjnych.

### ŚRODOWISKO



Produkt zawiera materiały nadające się do recyklingu. Nie wyrzucaj produktu razem z odpadami komunalnymi. Skontaktuj się z najbliższym punktem zbiórki odpadów lub umieść w specjalnie do tego przeznaczonym pojemniku.

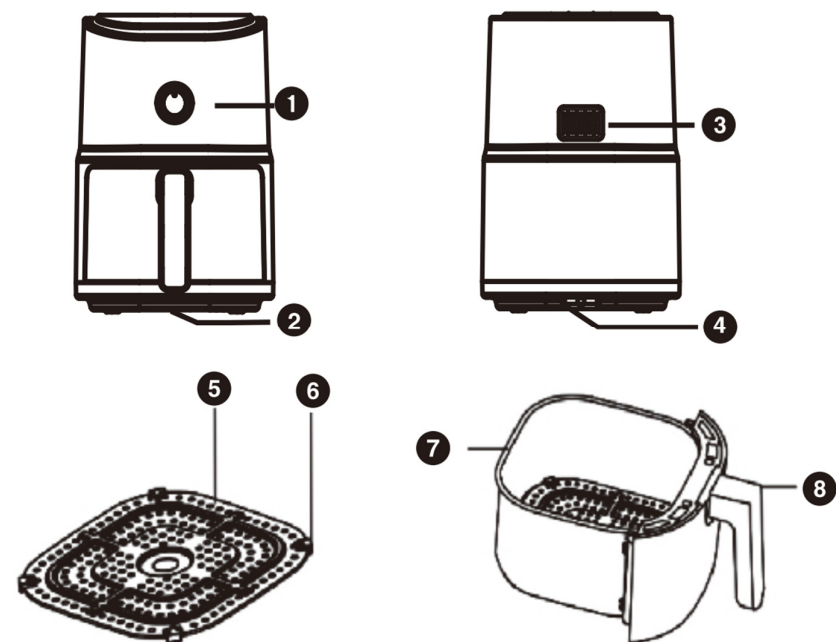
## WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

**Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa w tym następujących:**

- Przed przystąpieniem do użytkowania dokładnie zapoznaj się z niniejszą instrukcją i zachowaj ją na przyszłość.
- Upewnij się, że napięcie w gniazdku elektrycznym odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
- Upewnij się, że gniazdko jest odpowiednio uziemione.
- Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni, odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Zachowaj odstęp minimum 15 cm pomiędzy urządzeniem, a ścianą lub innymi znajdującymi się w pobliżu urządzeniami.
- Trzymaj urządzenie z dala od źródeł wilgoci, benzyny, łatwopalnych gazów, kuchenek i innych źródeł ciepła.
- Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, trzymaj tekstylia, zasłony lub inne materiały łatwopalne z dala od urządzenia.
- Nie stawiaj urządzenia na rozgrzanej kuchence gazowej, kuchence elektrycznej ani w ich pobliżu. Nie umieszczaj frytkownicy w piekarniku.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi stołu, blatu lub dotykał gorących powierzchni.
- By zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym, bądź zranieniu nie zanurzaj przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie obsługi urządzenia oraz rozumieją zagrożenia wynikające z jego użytkowania. Należy zwrócić szczególną uwagę, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez odpowiedniego nadzoru.
- Zwróć uwagę, aby dzieci poniżej 3 lat będące bez nadzoru trzymały się z dala od urządzenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączyć i wyłączyć urządzenie wyłącznie pod warunkiem, że zostało ono umieszczone lub zainstalowane w prawidłowej pozycji roboczej oraz jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie obsługi urządzenia oraz rozumieją zagrożenia wynikające z jego użytkowania. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą podłączać, regulować ani czyścić i konserwować urządzenia.
- Unikaj używania przedłużaczy kabla zasilającego.
- Gdy używasz przedłużacza upewnij się, że nie przekraczasz znamionowej mocy /obciążenia przedłużacza.
- Przed użyciem upewnij się, że frytkownica oraz załączone akcesoria są kompletne i nieuszkodzone.
- Nie korzystaj z urządzenia posiadającego uszkodzoną obudowę, przewód zasilający, wtyczkę lub w przypadku jakiegokolwiek innej awarii.
- Jeśli przewód zasilający lub inny element jest uszkodzony, może zostać naprawiony wyłącznie przez serwis producenta lub wykwalifikowaną do tego osobę, posiadającą odpowiedni certyfikat w celu uniknięcia zagrożenia.
- Wyłącz urządzenie przed wyjęciem wtyczki zasilającej. Odłączaj urządzenie od zasilania, gdy nie jest ono używane, podczas przenoszenia oraz czyszczenia.
- Przed przystąpieniem do przenoszenia lub czyszczenia pozwól, by urządzenie całkowicie ostygło.
- Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia. Podczas wysuwania miski korzystaj z uchwyty kosza. Nie napełniaj frytkownicy olejem, ani innymi cieczami, ponieważ grozi to ryzykiem pożaru.

- Nie uruchamiaj urządzenia, gdy misa wraz z koszem nie są prawidłowo umieszczone w frytkownicy.
- Nie otwieraj górnej pokrywy urządzenia.
- Nie blokuj wlotu ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie przemieszczaj ani nie potrząsaj urządzeniem podczas pracy.
- Nie używaj urządzenia mokrymi rękami lub stojąc boso, ani nie chwytaj wtyczki zasilającej mokrymi rękoma, gdyż może to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Nie przepełniaj misy. Stosuj się do wytycznych związanych z ilością składników przypisanym danym trybom.
- Nie umieszczaj metalowych przyborów w frytkownicy, gdyż może doprowadzić to do powstania pożaru lub zranień.
- Zachowaj szczególną ostrożność umieszczając w urządzeniu metalowe pojemniki, ze względu na ich wyższą temperaturę.
- Podczas pracy urządzenia z otworów wylotowych wydobywa się gorąca para. Nie zbliżaj twarzy, rąk ani innych części ciała do miejsc wylotu pary.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas wysuwania misy i kosza z frytkownicy oraz opróżniania ich zawartości.
- Jeśli podczas pracy urządzenia pojawi się nietypowy dźwięk, zapach lub ciemny dym, natychmiast wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie. W przypadku wydobywania się ciemnego dymu z urządzenia przed wyjęciem misy poczekaj, aż dym się rozproszy, a urządzenie ostygnie.
- Jeżeli urządzenie nagle przestanie działać, bezzwłocznie odłącz je od zasilania i pozwól mu stygnąć przez minimum 60 minut, podłącz urządzenie do zasilania i włącz je ponownie.
- Podczas odłączania urządzenia od zasilania trzymaj za wtyczkę, nie za przewód.
- Nie podejmuj prób naprawy, demontażu ani modyfikacji urządzenia. Wewnątrz urządzenia nie występują części, które mogą zostać naprawione samodzielnie przez użytkownika.
- Nigdy nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego regulatora czasowego, bądź odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie używaj i nie przechowuj w urządzeniu akcesoriów nierekomendowanych przez producenta, gdyż może to spowodować niepoprawną pracę urządzenia, jego uszkodzenie, bądź zranienia.
- Nigdy nie używaj przyborów wykonanych z metalu do wyjmowania potraw z kosza! Do tego celu użyj szczyptec lub innych przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury.
- Nie umieszczaj w misie urządzenia szkła, papieru, tektury, folii aluminiowej, tworzywa sztucznego itp. Zachowaj szczególną ostrożność umieszczając w misie urządzenia papier do pieczenia przeznaczony do frytek beztłuszczowych. Nie dopuść wówczas do kontaktu papieru z grzałką urządzenia.
- Nie wycieraj i nie myj urządzenia za pomocą żrących środków chemicznych takich jak alkohol czy benzyna.
- Odłącz urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do montażu lub demontażu akcesoriów.
- Nie korzystaj z urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem.
- Nie zostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nigdy nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń. Wszelkie inne użycie uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi.

## POZNAJ SWOJĄ FRYTKOWNICĘ



1. Pokrętło minutnika – reguluje długość czasu pracy urządzenia: 0-60 minut
2. Wlot powietrza (nie zakrywać!)
3. Wylot powietrza (nie zakrywać!)
4. Gniazda kabli zasilających
5. Tacka grilla
6. Stopki dystansowe
7. Pojemnik na żywność
8. Uchwyt pojemnika – pojemnik na żywność nagrzewa się do wysokiej temperatury! aby uniknąć poparzeń łap jedynie za uchwyt

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Rozpakuj urządzenie wraz z załączonymi akcesoriami.
- Zdejmij folie ochronne i umyj wszystkie akcesoria - kosz oraz misę w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń, a następnie osusz je dokładnie.
- Wnętrze urządzenia przemyj wilgotną ściereczką, a następnie osusz za pomocą papierowego ręcznika. Przed korzystaniem z urządzenia upewnij się, że urządzenie jest całkowicie suche.
- Podczas pierwszego użycia, w ciągu kilku chwil urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach. Jest to naturalne zjawisko, które szybko ustąpi. Z tego powodu zaleca się pierwsze uruchomienie przeprowadzić bez żywności.

## KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Umieść tackę grilla wewnątrz pojemnika na żywność.
- Umieść w pojemniku składniki potrawy tak, aby nie wystawały poza jego obręb.
- Podłącz urządzenie do zasilania - zaświeci się zielona kontrolka.
- Przekręć pokrętkę minutnika na odpowiednią pozycję ( 0 – 60 minut) - zaświeci się czerwona kontrolka sygnalizująca pracę urządzenia.
- Gdy upłynie ustawiony czas czerwona kontrolka zgaśnie i pojawi się charakterystyczny dźwięk sygnalizujący koniec pieczenia. Jeśli dobrze ustawiliśmy czas, potrawa będzie gotowa – przypieczona i chrupiąca.

**Uwaga:** Domyślnie urządzenie rozgrzewa się do 180 stopni zatem przy wyciąganiu potrawy należy chwycić jedynie za dedykowany uchwyt aby się nie poparzyć.

**Uwaga:** Nigdy nie używaj przyborów wykonanych z metalu do wyjmowania potraw z kosza! Do tego celu użyj szczypec do żywności lub innych przyborów kuchennych wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury.

### Podpowiedź:

- Jeśli przygotowujesz frytki ze świeżych ziemniaków, spryskaj je odrobiną oleju spożywczego lub oliwy aby uzyskać efekt przybrązowienia i chrupkości.

Podobnie warto postąpić w przypadku żywności mającej tendencję do przyklejania.

- Jeśli przygotowujesz kiełbaski nie zapomnij o ich wcześniejszym nacięciu, aby nie wystrzeliły tłuszczem w sposób niekontrolowany.

- W trakcie przyrządzania niektórych potraw należy potrząsać zawartością kosza. Potrząsanie umożliwia osiągnięcie lepszego rezultatu i pozwala na równomierne usmażenie potraw - komora urządzenia jest wyposażona w mikro wyłącznik, który przerwie pracę w momencie wysunięcia pojemnika z potrawą.

## TABELA CZASÓW PRZYZRZĄDZANIA POTRAW

| POTRAWA                     | Czas przyrządzania | Temperatura |
|-----------------------------|--------------------|-------------|
| Skrzydółka kurczaka         | 9-14 minut         | 180 °C      |
| Nóżki (pałki) kurczaka      | 16-22 minut        | 180 °C      |
| Pierś z kurczaka            | 10-15 minut        | 180 °C      |
| Stek lub kotlety schabowe   | 9-14 minut         | 180 °C      |
| Bekon                       | 12 minut           | 180 °C      |
| Frytki lub łódeczki         | 16-26 minut        | 180 °C      |
| Mufinki (wstępnie pieczone) | 6-11 minut         | 180 °C      |
| Krewetki                    | 4-11 minut         | 180 °C      |
| Ryba (kawałki)              | 11-16 minut        | 180 °C      |

**UWAGA:** Nie należy umieszczać żywności zapakowanej w papier, folię lub inne plastikowe elementy – wysoka temperatura spowoduje ich stopienie lub zapalenie!

**UWAGA:** Pojemnik na żywność nie jest uszczelniony w całości! Jeśli ilość płynów przekroczy poziom dna pojemnika, może dojść do wycieku.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

**UWAGA:** Czyszczenie urządzenia należy wykonać każdorazowo po skończonej pracy.

**UWAGA:** Nie używaj metalowych przyborów, ani żrących produktów chemicznych do czyszczenia jakichkolwiek elementów tego urządzenia.

**UWAGA:** Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie, ani nie oplukuj frytkownicy pod bieżącą wodą. Nie pozwól by woda lub inne płyny dostały się do otworów urządzenia.

- Przed przystąpieniem do którejkolwiek z poniższych czynności wyłącz urządzenie, a następnie odłącz od źródła zasilania.
- Poczekaj, aż urządzenie i wszystkie jego elementy całkowicie wystygną.
- Zdemontuj wszystkie użyte i zanieczyszczone akcesoria.
- Do czyszczenia zewnętrznej części obudowy urządzenia oraz usunięcia przyschniętych zabrudzeń z wnętrza frytkownicy użyj wilgotnej szmatki, a następnie osusz dokładnie wszystkie elementy za pomocą miękkiej, suchej ściereczki.
- By pozbyć się przypieczonych resztek żywności napełnij misę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie umieść kosz w misie i odstaw na około 10 minut. Po upływie około 10 minut umyj kosz i misę postępując zgodnie z poniższym punktem.
- Umyj pojemnik i akcesoria za pomocą ciepłej wody z płynem do mycia naczyń. Następnie oplucz i dokładnie wysusz wszystkie elementy.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| PROBLEM                                                                                                                                                                                       | PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA                                                      | ROZWIĄZANIE                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie chce się włączyć                                                                                                                                                               | Wtyczka zasilania jest odłączona lub brak napięcia w gnieździe zasilającym   | Wsuń prawidłowo wtyczkę w gniazdo zasilania, sprawdź bezpiecznik – powinna się zaświecić kontrolka zasilania                                                                    |
| Kontrolka się świeci, a urządzenie wciąż nie działa                                                                                                                                           | Nie wsunięty pojemnik na żywność, bądź nie ustawiony timer                   | Dosuń kosz na żywność do końca komory i przekręć gałkę minutnika na odpowiedni czas                                                                                             |
| Potrawy są niedopieczone*                                                                                                                                                                     | W pojemniku jest zbyt dużo wkładu lub dobrano zbyt krótki czas przyrządzania | Wymij nieco żywności** lub wydłuż czas pieczenia                                                                                                                                |
| *niektóre przekąski wymagają obracania lub potrząsania by równomiernie dopiec się z każdej strony<br>**zbyt duża ilość składników blokuje równomierny rozchód gorącego powietrza w urządzeniu |                                                                              |                                                                                                                                                                                 |
| Przyrządzone przekąski nie są chrupiące                                                                                                                                                       | Użyto składników nieprzystosowanych do pieczenia powietrznego                | Wystarczy spryskać składniki odrobiną oliwy/oleju by uzyskać lepszy efekt                                                                                                       |
| Z urządzenia wydobywa się duża ilość pary                                                                                                                                                     | Użyto składników zawierających dużą ilość płynów.                            | Podczas przyrządzania potraw na dnie kosza gromadzą się ściekające soki, które przyczyniają się do powstania pary. Nie wpływa to na efekt końcowy, ani nie uszkadza urządzenia. |
| Z urządzenia wydobywa się dziwny zapach                                                                                                                                                       | Pozostałości po poprzednim gotowaniu pod tacką grilla                        | Należy pamiętać o czyszczeniu pojemnika na żywność po każdym pieczeniu.                                                                                                         |

Jeśli pojawią się inne, nierozwiązywalne problemy, należy skontaktować się z serwisem technicznym lub ze sprzedawcą, który wskaże dalszy tok postępowania. W momencie składania reklamacji należy jak najdokładniej opisać rodzaj usterki oraz dołączyć kopię dowodu zakupu.

## WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja na produkt obejmuje usterki powstałe w wyniku błędów materiałowych lub produkcyjnych. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że urządzenie było używane zgodnie z instrukcją i nie było modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia lub transportu. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się elementów, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, czy ceramika.

Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych.

# USER MANUAL

Please read instructions carefully before use

## Table of contents

1. Technical specification
2. IMPORTANT SAFEGUARDS
3. Know your Air Fryer
4. Before first use
5. Using the device
6. Tips
7. Cleaning and maintenance
8. Troubleshooting
9. Warranty

## TECHNICAL DATA

|                  |                                               |
|------------------|-----------------------------------------------|
| Power            | 250 [W]                                       |
| Current          | 24 [V]                                        |
| Frequency        | 50 [Hz]                                       |
| Weight (net.)    | 2,7 [kg]                                      |
| Package size:    | 275 x 230 x 330 [mm]                          |
| Package content: | Air Fryer, Fryer basket, Frying grill, Manual |

The fryer is used for stewing, frying or baking food products such as french fries, fish, meat, vegetables and small baked goods.

**Important!** The device is intended for private, indoor use and should not be used for commercial purposes.

EN

## ENVIRONMENT



This product includes recyclable materials. Do not dispose it with municipal waste. Please contact your nearest waste collection point or place it in a specially designated container.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

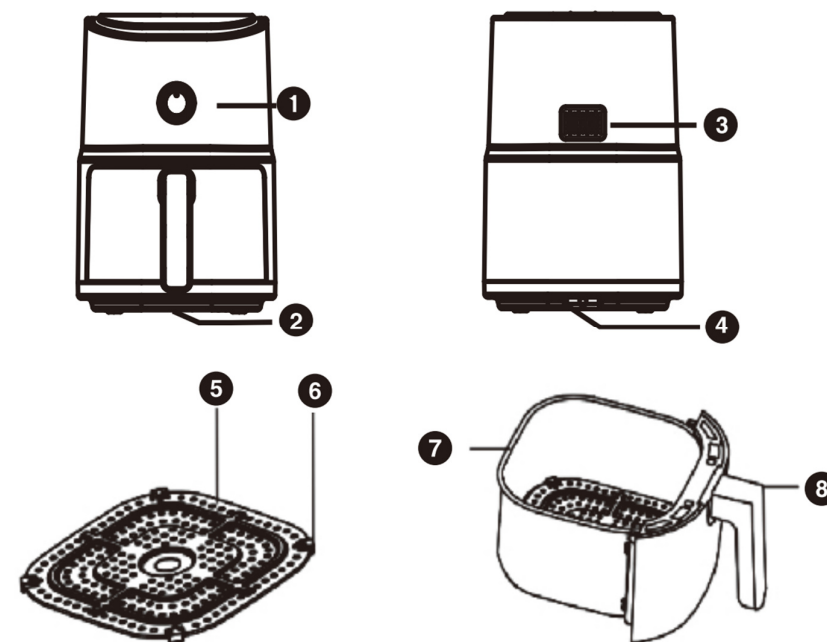
**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:**

- Read all instructions before using and keep for future reference.
- Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label.
- Make sure the outlet is properly grounded.
- Place the appliance on a flat, stable and dry surface which is resistant to high temperatures.
- Keep the appliance at least 15 cm away from the wall or other nearby appliances.
- Keep the appliance away from any damp sources, gasoline, flammable gases, stoves or any other heat sources.
- Do not allow the appliance to be covered or to touch flammable materials such as curtains.
- Do not place the device on a heated gas or electric stove or in close proximity to them. Do not insert the air fryer into an oven.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of the table, counter, or to touch hot surfaces.
- To protect against fire, electrical shock and injury do not immerse cord, plug or unit in water or other liquids.
- This appliance can be used by children aged 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be made by children without supervision.
- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only switch on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
- Avoid using an extension lead.
- CAUTION: If using an extension lead please ensure you do not exceed the maximum rated running wattage/load of the extension lead.
- Before use, make sure the air fryer and its accessories are complete and undamaged. Do not use the appliance with a damaged body, power cord or plug or after the device malfunctions, or has been damaged in any manner.
- If the supply cord or any other element is damaged, it must be replaced by the manufacturer's service agent or a qualified person with the appropriate certification in order to avoid hazard.
- Turn the device off before unplugging. Always unplug the device when not in use, before carrying or cleaning.
- Allow the appliance to cool down completely before carrying or cleaning.

EN

- Do not touch any hot surfaces of the appliance. Use the handle when removing the pan.
- Do not fill the air fryer with oil or any other fluids as this may cause a fire.
- Do not turn on the appliance with the basket or pan installed incorrectly.
- Do not open the upper cover of the appliance. This is not a lid.
- Do not block the air inlet and outlet during the operation of the air fryer.
- Do not move nor shake the appliance during its operation.
- Do not touch the power plug with wet hands, because it might cause electrical shock.
- Do not operate the device with wet hands or barefoot.
- Do not overfill the basket. Follow the manufacturer's guidelines for the amount of ingredients assigned to each mode.
- Do not insert metal utensils in the air fryer as they may cause a fire or risk of electric shock.
- Exercise special caution when placing metal containers in the device due to their high temperature.
- During the operation of the air fryer, hot steam is being released through the air outlet openings. Keep your face, hands and other parts of body away from the air outlet openings.
- Be especially careful when removing the basket and pan from the air fryer and emptying their contents.
- If during the operation of the appliance an unusual noise, smell or dark smoke appears, immediately turn it off and unplug it. If dark smoke is present, allow it to stop emitting and allow the fryer to cool down completely before removing the basket and the pan.
- If the appliance suddenly ceases its operation, unplug it immediately and allow the unit to cool down for at least 60 minutes, then plug it back in and turn it back on.
- When unplugging the device, hold by the plug, not the cord.
- Do not attempt to repair, disassemble or modify the appliance. There are no user-serviceable parts inside.
- The appliance is not intended to be controlled by an external timer or separate remote-control system.
- Never use or store any accessories not recommended by the manufacturer in the device, because it might cause the device to operate improperly, damage it, or cause harm.
- Never use metal utensils to remove dishes from the basket! Instead, use tongs or other kitchen utensils made of wood or heat-resistant plastic.
- Do not place glass, paper, cardboard, aluminum foil, plastic etc. in the pan. Exercise particular caution when placing baking paper intended for air fryers in the pan. Ensure that the paper does not come into contact with the appliance's heating element.
- Do not wipe or wash the appliance with erosive cleaning agents like alcohol or gasoline.
- Unplug the appliance before installing or removing accessories.
- Only use the appliance for its intended purposes.
- Do not leave the appliance unattended when turned on.
- The device is not intended for outdoor use.
- This appliance is intended for household indoor use only. Any other use is considered inappropriate and dangerous. The manufacturer does not accept liability for damage resulting from failure to follow the instruction sheet.

## KNOW YOUR AIR FRYER



1. Timer knob– adjust the cooking time of fryer: 0-60 minutes
2. Air inlet (do not cover!)
3. Air outlet (do not cover!)
4. Power cord plug
5. Grill
6. Grill stand
7. Food container (basket)
8. Safe Handle – the food container gets very hot! To avoid burns, hold only by the handle

# BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the device with all of its accessories.
- Remove the protective foil and wash all of the accessories, the pan and the basket in hot water with soap, and then dry them thoroughly.
- Wipe the inside of the device with a damp cloth, and then rinse with a paper towel. Before using the device make sure all of its elements are completely dry.
- There may be trace of odor during the first few minutes of initial use. This is normal and will quickly disappear.
- For this reason, it is recommended to perform the first start-up without food.

# USING THE DEVICE

- Place the grill tray inside the food container.
- Place the ingredients in the container so that they are below the edges.
- Connect the device to the power supply - the green light will turn on.
- Turn the timer knob to the appropriate position (0 - 60 minutes) - the red indicator light will come on to indicate that the device is working.
- When the time expires, the red light will turn off and a characteristic sound will appear, signaling the end of baking. If you have set the time correctly, the food will be ready - toasted and crispy.

**Warning:** By default, the device heats up to 180 degrees, so when taking out the food, you should only grab the dedicated handle to avoid burns.

**Note:** Never use metal utensils to remove food from the basket! For this purpose, use food tongs or other kitchen utensils made of wood or plastic resistant to high temperatures.

**Tip:**

- If you are making fries from fresh potatoes, spray them with a little cooking oil or olive oil to achieve a browning and crispy effect. It is worth doing the same with foods that tend to stick.
- If you are making sausages, do not forget to score them first so that they do not shoot out fat uncontrollably.
- Shake the contents of the basket when preparing certain dishes. Shaking allows you to achieve better results and allows you to fry the food evenly - the chamber for food basket is equipped with a micro switch that stops the operation when the basket with food is pulled out.

# TABLE OF RECOMENDED PREPARATION TIME

| Meal                             | Time          | Temperature |
|----------------------------------|---------------|-------------|
| Chicken wings                    | 9-14 minutes  | 180 °C      |
| Chicken drumsticks               | 16-22 minutes | 180 °C      |
| Chicken breast                   | 10-15 minutes | 180 °C      |
| Steak or pork chops              | 9-14 minutes  | 180 °C      |
| Bacon                            | 12 minutes    | 180 °C      |
| French fries or potato au gratin | 16-26 minutes | 180 °C      |
| Muffins (cup cakes)              | 6-11 minutes  | 180 °C      |
| Shrimps                          | 4-11 minutes  | 180 °C      |
| Fish (pieces)                    | 11-16 minutes | 180 °C      |

**NOTE:** Do not place food packed in paper, foil or other plastic elements - high temperature will melt or ignite them!

**ATTENTION:** The food container is not completely sealed! If the amount of liquid exceeds the level of the bottom of the container, it may leak.



# CLEANING AND MAINTENANCE

**CAUTION:** Clean the device after each use.

**CAUTION:** Do not use metal utensils or corrosive chemicals to clean any parts of this device.

**CAUTION:** Do not submerge the device in water or any other liquid, and do not rinse the fryer under running water. Do not allow water or other liquids to enter the openings of the device.

Before performing any of the following actions, turn off the device and disconnect it from the power source!

- Wait until the device and all of the elements have cooled down completely.
- Disassemble all of the used accessories.
- To clean the external part of the device casing and remove dried-on stains from the inside of the fryer, use a damp cloth, and then thoroughly dry all components with a soft, dry cloth.
- To remove food residue, fill the pan with warm water with soap, then place the basket in the bowl and let it sit for about 10 minutes. After approximately 10 minutes, wash the pan and basket following the instructions below.
- Wash all accessories using warm water with soap. Rinse and dry the components thoroughly. The basket, pan, rack, food separator, and optional accessories, except for tongs, can also be safely washed in the dishwasher.

EN

# TROUBLESHOOTING

| Problem                                                                                                                                                                                                                                                               | Possible cuse                                                                        | Solution                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The device does not work                                                                                                                                                                                                                                              | The power plug is disconnected from the socket or there is no power in socket at all | Insert the plug into power socket correctly, check the fuse - the power indicator should light up                                                                                |
| The light is on but fryer still doesn't work                                                                                                                                                                                                                          | Food container not inserted or timer not set                                         | Slide the food basket to the end of the chamber and turn the timer knob to desired time.                                                                                         |
| The food is undercooked*                                                                                                                                                                                                                                              | There is too much ingredients in the basket or time of cooking is to short           | Remove some food** or extend cooking time                                                                                                                                        |
| *some type of snacks require flipping on other side or shaking to cook evenly<br>**too many ingredients block even distribution of hot air in the device                                                                                                              |                                                                                      |                                                                                                                                                                                  |
| The prepared snacks are not crispy                                                                                                                                                                                                                                    | The ingredients used are not suitable for preparing fat-free dishes.                 | Lightly spray the ingredients with a little olive/cooking oil for better results.                                                                                                |
| A large amount of steam comes out of the device                                                                                                                                                                                                                       | Ingredients containing a large amount of liquids were used                           | During cooking, dripping and juices collect at the bottom of the basket, which contributes to the formation of steam. This does not affect the final result or damage the device |
| Strange smell coming out of the device                                                                                                                                                                                                                                | Residues from previous cooking under the grill tray                                  | Remember to clean the food container after each baking.                                                                                                                          |
| If other, unsolvable problems occur, please contact the technical service or the seller who will advise you on the further course of action. When filing a complaint, describe the type of fault as precisely as possible and attach a copy of the proof of purchase. |                                                                                      |                                                                                                                                                                                  |

# WARRANTY CONDITIONS

The product warranty covers defects resulting from material or manufacturing errors. Under the warranty, the manufacturer undertakes to repair or replace any defective components, provided that the device has been used in accordance with the instructions and has not been modified, repaired or tampered with in any way by an unauthorized person, or damaged as a result of improper use or transport. The warranty does not cover natural wear and tear of components, nor fragile components such as glass or ceramics.

This warranty does not limit the statutory rights of the consumer or other rights that the consumer has under applicable law relating to the purchase of consumer goods.

EN

# BENUTZERHANDBUCH

Bitte lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch

## Inhaltsangabe

1. Technische Daten
2. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
3. Lernen Sie Ihre Heißluftfritteuse kennen
4. Vor dem ersten Gebrauch
5. Verwendung des Geräts
6. Tipps
7. Reinigung und Wartung
8. Fehlerbehebung
9. Garantie

## TECHNISCHE DATEN

|                |                                               |
|----------------|-----------------------------------------------|
| Nennleistung   | 250 [W]                                       |
| Strom          | 24 [V]                                        |
| Frequenz       | 50 [Hz]                                       |
| Nettogewicht   | 2,7 [kg]                                      |
| Packungsgröße: | 275 x 230 x 330 [mm]                          |
| Paketinhalt:   | Air Fryer, Fryer basket, Frying grill, Manual |

Die Fritteuse dient zum Dünsten, Frittieren oder Backen von Lebensmitteln wie Pommes Frites, Fisch, Fleisch, Gemüse und Kleingebäck.

**Wichtig!** Das Gerät ist für den privaten Gebrauch in Innenräumen bestimmt und darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

## UMWELTSCHUTZ



Dieses Produkt enthält wiederverwertbare Materialien. Entsorgen Sie es nicht im Hausmüll. Bitte wenden Sie sich an die nächstgelegene Müllsammelstelle oder entsorgen Sie den Abfall in einem speziell dafür vorgesehenen Behälter.

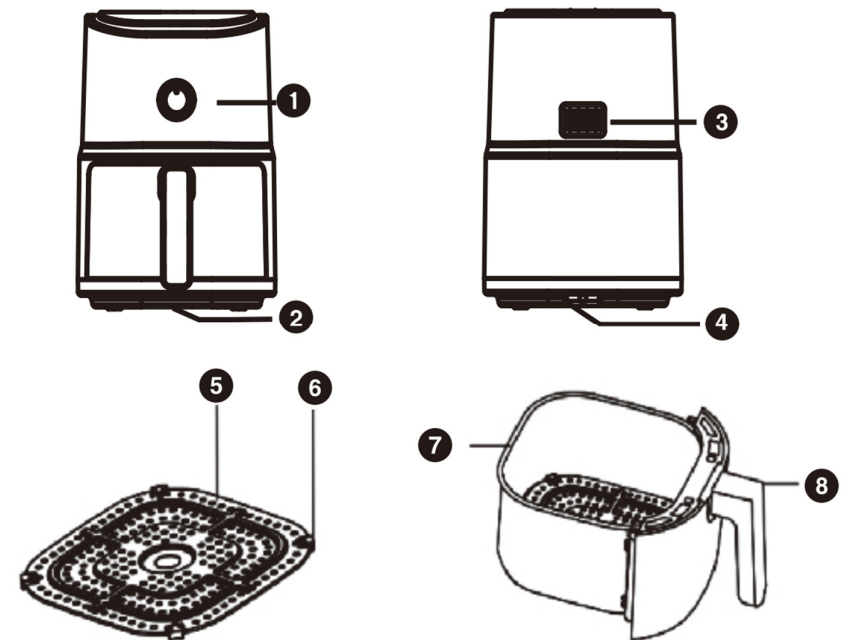
# WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

**Beim Gebrauch von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden, einschließlich der folgenden:**

- Lesen Sie alle Anweisungen vor der Verwendung durch und bewahren Sie sie zur späteren Referenz auf.
- Stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihrer Steckdose der auf dem Bewertungsetikett angegebenen Spannung entspricht.
- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist.
- Platzieren Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen und trockenen Oberfläche, die hitzebeständig ist.
- Halten Sie das Gerät mindestens 15 cm von der Wand oder anderen nahe gelegenen Geräten entfernt.
- Halten Sie das Gerät von Feuchtigkeitsquellen, Benzin, brennbaren Gasen, Herden oder anderen Wärmequellen fern.
- Decken Sie das Gerät nicht ab und lassen Sie es nicht mit brennbaren Materialien wie Vorhängen in Berührung kommen.
- Platzieren Sie das Gerät nicht auf einem beheizten Gas- oder Elektroherd oder in unmittelbarer Nähe.
- Führen Sie den Luftfritteuse nicht in einen Ofen ein.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Tischrand, die Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Um Feuer, elektrischen Schock und Verletzungen zu vermeiden, tauchen Sie Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistiger
- Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen
- verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder unter 3 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden kontinuierlich beaufsichtigt. Kinder im Alter von 3 Jahren bis unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur ein- und ausschalten, wenn es in seiner vorgesehenen normalen Betriebsposition platziert oder installiert wurde und sie eine Aufsicht oder Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder im Alter von 3 Jahren bis unter 8 Jahren dürfen das Gerät nicht anschließen, regulieren, reinigen oder Benutzerwartung durchführen.
- Vermeiden Sie die Verwendung einer Verlängerungsleitung.
- ACHTUNG: Wenn Sie eine Verlängerungsleitung verwenden, stellen Sie sicher, dass Sie die maximale bewertete Laufleistung/Last der Verlängerungsleitung nicht überschreiten.
- Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass die Luftfritteuse und ihr Zubehör vollständig und unbeschädigt sind. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Gehäuse, Netzkabel oder Stecker oder nachdem das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder auf andere Weise beschädigt wurde.
- Wenn das Netzkabel oder ein anderes Element beschädigt ist, muss es durch den Servicevertreter des Herstellers oder eine qualifizierte Person mit der entsprechenden Zertifizierung ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker ziehen. Ziehen Sie immer den Stecker des Geräts, wenn es nicht verwendet wird, bevor Sie es tragen oder reinigen.

- Lassen Sie das Gerät vor dem Tragen oder Reinigen vollständig abkühlen. Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Verwenden Sie den Griff, wenn Sie die Pfanne herausnehmen.
- Füllen Sie die Luftfritteuse nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten, da dies einen Brand verursachen kann.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Korb oder die Pfanne falsch installiert sind.
- Öffnen Sie nicht den oberen Deckel des Geräts. Dies ist kein Deckel.
- Blockieren Sie nicht den Luftansaug- und -auslass während des Betriebs der Luftfritteuse.
- Bewegen oder schütteln Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen, da dies einen elektrischen Schock verursachen kann.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß.
- Füllen Sie den Korb nicht über. Befolgen Sie die vom Hersteller festgelegten Richtlinien für die Menge der Zutaten für jeden Modus.
- Führen Sie keine Metallutensilien in die Luftfritteuse ein, da dies einen Brand oder ein Risiko eines elektrischen Schocks verursachen kann.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Metallbehälter in das Gerät stellen, da sie hohe Temperaturen erreichen können.
- Während des Betriebs der Luftfritteuse wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen abgegeben. Halten Sie Ihr Gesicht, Ihre Hände und andere Körperteile von den Luftauslassöffnungen fern.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Entfernen des Korbs und der Pfanne aus der Luftfritteuse und beim Entleeren ihres Inhalts.
- Wenn während des Betriebs des Geräts ungewöhnliche Geräusche, Gerüche oder dunkler Rauch auftreten, schalten Sie es sofort aus und ziehen Sie den Stecker. Wenn dunkler Rauch vorhanden ist, lassen Sie ihn aufhören zu emittieren und lassen Sie die Fritteuse vollständig abkühlen, bevor Sie den Korb und die Pfanne entfernen. Wenn das Gerät plötzlich seinen Betrieb einstellt, ziehen Sie sofort den Stecker und lassen Sie das Gerät mindestens 60 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder anschließen und einschalten.
- Wenn Sie das Gerät ausstecken, halten Sie es am Stecker, nicht am Kabel.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren, zu zerlegen oder zu ändern.
- Im Inneren befinden sich keine vom Benutzer wartbaren Teile.
- Das Gerät ist nicht für die Steuerung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Verwenden Sie niemals Zubehörteile, die vom Hersteller nicht empfohlen werden, in dem Gerät oder bewahren Sie sie darin auf, da dies dazu führen kann, dass das Gerät unsachgemäß funktioniert, beschädigt wird oder Schaden verursacht.
- Verwenden Sie niemals metallene Utensilien, um Speisen aus dem Korb zu nehmen! Verwenden Sie stattdessen Zangen oder andere Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.
- Platzieren Sie kein Glas, Papier, Karton, Aluminiumfolie, Kunststoff usw. in die Schüssel des Geräts. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Backpapier, das für Heißluftfritteusen geeignet ist, in die Schüssel legen. Achten Sie darauf, dass das Papier keinen Kontakt mit dem Heizelement des Geräts hat.
- Wischen oder reinigen Sie das Gerät nicht mit ätzenden Reinigungsmitteln wie Alkohol oder Benzin.
- Ziehen Sie vor dem Installieren oder Entfernen von Zubehörteilen den Stecker des Geräts.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet.
- Das Gerät ist nicht für den Außenbereich vorgesehen.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. Jede andere Verwendung wird als unangemessen und gefährlich betrachtet. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Nichteinhaltung der Anweisungen auf dem Informationsblatt entstehen.

## KENNEN SIE IHREN HEISSLUFTFRITTEUSE



1. Timer-Knopf – zum Einstellen der Garzeit der Fritteuse: 0-60 Minuten
2. Lufteinlass (nicht abdecken!)
3. Luftauslass (nicht abdecken!)
4. Netzkabelstecker
5. Grill
6. Grillständer
7. Lebensmittelbehälter
8. Sicherer Griff – der Lebensmittelbehälter wird sehr heiß! Um Verbrennungen zu vermeiden, halten Sie es nur am Griff

# VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Packen Sie das Gerät mit all seinen Zubehörteilen aus.
- Entfernen Sie die Schutzfolie und waschen Sie alle Zubehörteile, die Pfanne und den Korb in heißem Wasser mit Seife und trocknen Sie sie gründlich ab.
- Wischen Sie das Innere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab und spülen Sie es dann mit einem Papiertuch ab. Stellen Sie vor dem Gebrauch des Geräts sicher, dass alle Elemente vollständig trocken sind.
- Es kann während der ersten Minuten des ersten Gebrauchs ein Geruch auftreten. Dies ist normal und wird schnell verschwinden.

# VERWENDUNG DES GERÄTS

- Legen Sie die Grillschale in den Lebensmittelbehälter.
- Legen Sie die Zutaten so in den Behälter, dass sie unterhalb der Ränder liegen.
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an – das grüne Licht leuchtet auf.
- Drehen Sie den Timer-Knopf auf die entsprechende Position (0 – 60 Minuten) – die rote Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt damit an, dass das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, erlischt das rote Licht und es ertönt ein charakteristischer Ton, der das Ende des Backvorgangs signalisiert. Wenn Sie die Zeit richtig eingestellt haben, ist das Essen fertig – geröstet und knusprig.

**Achtung:** Standardmäßig heizt sich das Gerät auf 180 Grad auf, daher sollten Sie beim Herausnehmen der Lebensmittel nur den dafür vorgesehenen Griff anfassen, um Verbrennungen zu vermeiden.

**Hinweis:** Verwenden Sie niemals Metallutensilien, um Lebensmittel aus dem Korb zu entnehmen! Verwenden Sie zu diesem Zweck eine Lebensmittelzange oder andere Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff, die hohen Temperaturen standhalten.

**Tipp:**

- Wenn Sie Pommes frites aus frischen Kartoffeln zubereiten, besprühen Sie diese mit etwas Speiseöl oder Olivenöl, um einen bräunenden und knusprigen Effekt zu erzielen. Dasselbe gilt auch für Lebensmittel, die zum Anhaften neigen.

- Wenn Sie Würstchen zubereiten, vergessen Sie nicht, diese vorher einzuschneiden, damit das Fett nicht unkontrolliert herausspritzt.

- Schütteln Sie den Inhalt des Korbs, wenn Sie bestimmte Gerichte zubereiten. Durch das Schütteln erzielen Sie bessere Ergebnisse und können die Lebensmittel gleichmäßiger frittieren – die Kammer für den Lebensmittelkorb ist mit einem Mikroschalter ausgestattet, der den Vorgang stoppt, wenn der Korb mit den Lebensmitteln herausgezogen wird.

# TABELLE DER EMPFOHLENIEN ZUBEREITUNGSZEIT

| Mahlzeit                           | Zeit          | Temperatur |
|------------------------------------|---------------|------------|
| Hühnerflügel                       | 9-14 minutes  | 180 °C     |
| Hähnchenschenkel                   | 16-22 minutes | 180 °C     |
| Hähnchenbrust                      | 10-15 minutes | 180 °C     |
| Steak oder Schweinekoteletts       | 9-14 minutes  | 180 °C     |
| Speck                              | 12 minutes    | 180 °C     |
| Pommes Frites oder Kartoffelgratin | 16-26 minutes | 180 °C     |
| Muffins (Tassenkuchen)             | 6-11 minutes  | 180 °C     |
| Garnelen                           | 4-11 minutes  | 180 °C     |
| Fisch (Stücke)                     | 11-16 minutes | 180 °C     |

**HINWEIS:** Legen Sie keine Lebensmittel hinein, die in Papier, Folie oder anderen Kunststoffteilen verpackt sind – die hohen Temperaturen könnten sie zum Schmelzen oder Entzünden bringen!

**ACHTUNG:** Der Lebensmittelbehälter ist nicht vollständig dicht! Wenn die Flüssigkeitsmenge den Füllstand am Boden des Behälters übersteigt, kann er auslaufen.

# REINIGUNG UND WARTUNG

- ACHTUNG:** Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.
- ACHTUNG:** Verwenden Sie keine Metallutensilien oder ätzende Chemikalien, um Teile dieses Geräts zu reinigen.
- ACHTUNG:** Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, und spülen Sie die Fritteuse nicht unter fließendem Wasser ab. Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Öffnungen des Geräts gelangen.

Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vor Durchführung der folgenden Aktionen von der Stromquelle!

- Warten Sie, bis das Gerät und alle Elemente vollständig abgekühlt sind.
- Demontieren Sie alle verwendeten Zubehörteile.
- Um die äußere Gehäusepartie des Geräts zu reinigen und hartnäckige Flecken im Inneren der Fritteuse zu entfernen, verwenden Sie ein feuchtes Tuch und trocknen Sie anschließend alle Komponenten gründlich mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
- Um Essensreste zu entfernen, füllen Sie die Pfanne mit warmem Wasser und Seife, legen Sie dann den Korb in die Schüssel und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten einwirken. Nach etwa 10 Minuten waschen Sie die Pfanne und den Korb gemäß den nachstehenden Anweisungen.
- Waschen Sie alle Zubehörteile mit warmem Wasser und Seife. Spülen Sie die Komponenten gründlich aus und trocknen Sie sie ab. Der Korb, die Pfanne, das Gestell, der Lebensmitteltrenner und optionales Zubehör, mit Ausnahme der Zange, können auch sicher im Geschirrspüler gereinigt werden.

# FEHLERBEHEBUNG

| PROBLEM                                                                                                                                                                                        | Mögliche Ursache                                                                                   | Lösung                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nicht                                                                                                                                                                   | Der Netzstecker ist aus der Steckdose gezogen oder es gibt überhaupt keinen Strom in der Steckdose | Stecken Sie den Stecker richtig in die Steckdose, prüfen Sie die Sicherung – die Netzanzeige sollte aufleuchten                                                                                          |
| Das Licht ist an, aber die Fritteuse funktioniert immer noch nicht                                                                                                                             | Lebensmittelbehälter nicht eingesetzt oder Timer nicht eingestellt                                 | Schieben Sie den Lebensmittelkorb an das Ende der Kammer und stellen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Zeit ein.                                                                                     |
| Das Essen ist nicht richtig durchgegart*                                                                                                                                                       | Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb oder die Garzeit ist zu kurz                             | Entfernen Sie einige Lebensmittel** oder verlängern Sie die Garzeit                                                                                                                                      |
| *Manche Snacks müssen auf die andere Seite gewendet oder geschüttelt werden, damit sie gleichmäßig gar werden **Zu viele Zutaten verhindern eine gleichmäßige Verteilung der Heißluft im Gerät |                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                          |
| Die zubereiteten Snacks sind nicht knusprig                                                                                                                                                    | Die verwendeten Zutaten sind nicht zur Zubereitung fettfreier Gerichte geeignet.                   | Für bessere Ergebnisse besprühen Sie die Zutaten leicht mit etwas Oliven-/Speiseöl.                                                                                                                      |
| Es kommt eine große Menge Dampf aus dem Gerät                                                                                                                                                  | Zutaten mit hohem Flüssigkeitsgehalt wurden verwendet                                              | Während der Zubereitung bestimmter Gerichte können Tropfen und Säfte am Boden der Pfanne anfallen und zur Dampfbildung beitragen. Dies beeinträchtigt das Endergebnis nicht und schadet dem Gerät nicht. |
| Aus dem Gerät kommt ein seltsamer Geruch                                                                                                                                                       | Rückstände vom vorherigen Grillen unter der Grillschale                                            | Denken Sie daran, den Lebensmittelbehälter nach jedem Backen zu reinigen.                                                                                                                                |

Sollten sonstige, nicht lösbare Probleme auftreten, kontaktieren Sie bitte den technischen Service oder den Verkäufer, der Sie über das weitere Vorgehen beraten wird. Beschreiben Sie bei einer Reklamation die Art des Fehlers möglichst genau und legen Sie eine Kopie des Kaufbeleges bei.

# GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Produktgarantie deckt Mängel ab, die auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Im Rahmen der Garantie verpflichtet sich der Hersteller, alle defekten Komponenten zu reparieren oder zu ersetzen, vorausgesetzt, dass das Gerät gemäß den Anweisungen verwendet wurde und nicht von einer nicht autorisierten Person in irgendeiner Weise verändert, repariert oder manipuliert oder durch unsachgemäßen Gebrauch oder Transport beschädigt wurde. Die Garantie deckt weder den natürlichen Verschleiß von Komponenten noch zerbrechliche Komponenten wie Glas oder Keramik ab.

Diese Garantie schränkt die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers oder andere Rechte, die dem Verbraucher nach geltendem Recht im Zusammenhang mit dem Kauf von Konsumgütern zustehen, nicht ein.

## NAVOD K POUŽITÍ

Před prvním použitím si prosím pozorně přečtete návod

### Obsah

1. Technická specifikace
2. DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE
3. Seznámení se zařízením
4. Před prvním použitím
5. Používání zařízení
6. Tipy
7. Čištění a údržba
8. Řešení problémů
9. Záruční podmínky

### TECHNICKÉ ÚDAJE

|                 |                                                                    |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------|
| Výkon           | 250 [W]                                                            |
| Napětí          | 24 [V]                                                             |
| Frekvence       | 50 [Hz]                                                            |
| Váha (netto)    | 2,7 [kg]                                                           |
| Rozměry balení: | 275 x 230 x 330 [mm]                                               |
| Obsah balení:   | Horkovzdušná fritéza, Fritovací koš, Grilovací rošt, návod obsluhy |

Horkovzdušná fritéza slouží k dušení, smažení nebo pečení potravinářských výrobků, jako jsou hranolky, ryby, maso, zelenina a drobné potraviny k pečení.

**Důležité!** Zařízení je určeno pro nekomerční použití ve vnitřních prostorech!

### ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



Tento produkt se skládá s recyklovatelných materiálů. Nevhazujte ho do koše s komunálním odpadem a vyhledejte nejbližší sběrný dvůr, nebo jej umístěte do speciálního kontejneru určeného pro tento typ elektro odpadu.

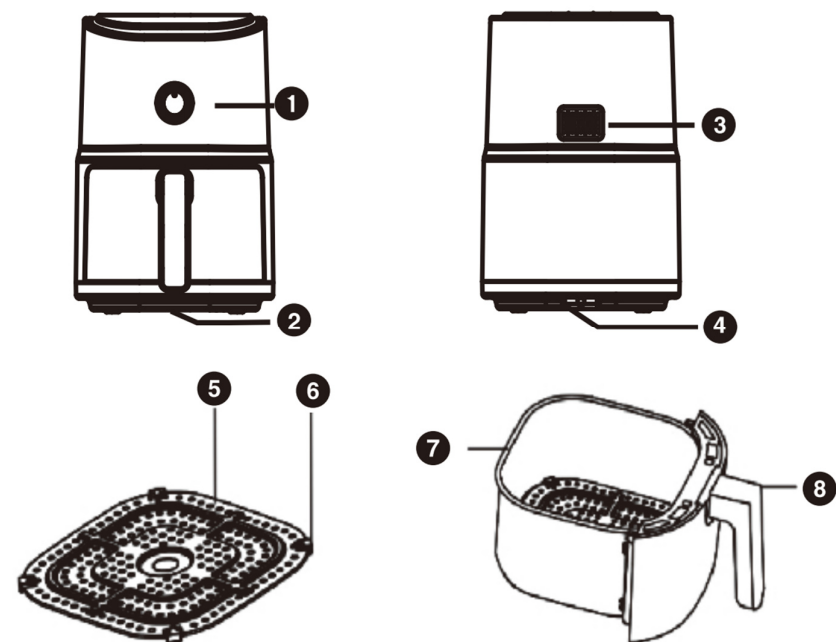
## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

**Při používání elektrických spotřebičů je třeba dodržovat základní bezpečnostní pravidla včetně následujících:**

- Před použitím si pozorně přečtete pokyny pro správné používání a uschovejte je pro budoucí použití.
- Ujistěte se, že napětí v elektrické zásuvce odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku.
- Ujistěte se, že je zásuvka řádně uzemněna.
- Umístěte zařízení na rovný, stabilní a suchý povrch, který je odolný vůči vysokým teplotám.
- Udržujte minimální vzdálenost 15 cm mezi zařízením a zdí nebo jinými blízkými předměty.
- Udržujte zařízení mimo zdroje vlhkosti, benzínu, hořlavých plynů, topení a jiných zdrojů tepla.
- Abyste snížili riziko požáru, udržujte textilie, záclony nebo jiné hořlavé materiály mimo dosah zařízení.
- Neumísťujte spotřebič na horký plynový sporák nebo elektrický sporák ani do jejich blízkosti. Neumísťujte fritézu do trouby.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pultu, nesmí se dotýkat horkých povrchů.
- Abyste předešli požáru, úrazu elektrickým proudem nebo zranění, neponořujte kabel, zástrčku ani fritézu do vody, nebo jiných kapalin/tekutin.
- Toto zařízení mohou používat děti ve věku 8 let a více, a osoby s fyzickým omezením, smyslovým nebo duševním omezením, nebo s nedostatkem vhodných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem zodpovědné a poučené dospělé osoby, nebo byli poučeni o používání zařízení a chápou rizika vyplývající z jeho používání. Zvláštní pozornost by měla být věnována dětem, které by si neměly se zařízením hrát! Čištění a údržbu zařízení by neměly provádět děti bez řádného dozoru.
- Zajistěte, aby se děti do 3 let bez dozoru nezdržovaly v blízkosti spotřebiče. Děti ve věku od 3 do 8 let mohou zařízení zapínat a vypínat pouze tehdy, pokud bylo umístěno nebo instalováno ve správné pracovní poloze a pokud jsou pod dohledem, nebo byly poučeni o obsluze zařízení a rozumějí nebezpečí vyplývajícímu z jeho používání. Děti ve věku od 3 do 8 let nesmí spotřebič připojovat, regulovat, čistit ani udržovat.
- Snažte se vyhnout používání prodlužovacího kabely.
- Při použití prodlužovacího kabelu se ujistěte, že nepřekračujete jmenovitý výkon/zatížení prodlužovacího kabelu.
- Před použitím se ujistěte, že fritéza a příložené příslušenství jsou kompletní a nepoškozené.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozen jeho kryt, napájecí kabel, zástrčka nebo jiné části, nebo v případě jakéhokoli jiného selhání.
- Pokud je poškozen napájecí kabel nebo jakákoli jiná součást, oprava musí být provedena servisem výrobce/prodejce, nebo pouze kvalifikovanou osobou, která má k této činnosti oprávnění, nebo certifikaci.
- Před odpojením napájecího kabelu zařízení vypněte. Pokud zařízení nepoužíváte, přenášíte nebo čistíte, odpojte napájecí kabel.
- Před přemístěním nebo čištěním, nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Nedotýkejte se horkých povrchů zařízení. Při vytahování mísy použijte rukojeť koše.
- Neplňte fritézu olejem nebo jinými kapalinami, protože to může představovat nebezpečí požáru.

- Neuvádějte spotřebič do provozu, pokud mísa a koš nejsou správně umístěny/zasunutý ve fritéze.
- Neotevírejte horní kryt zařízení.
- Neblokuje vstup, nebo výstup vzduchu, když je zařízení v provozu.
- Zařízením během provozu nehýbejte a netřeste s ním.
- Nepoužívejte spotřebič s mokřýma rukama nebo boso a nedotýkejte se zástrčky mokřýma rukama, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.
- Nepřeplňujte mísu. Dodržujte pokyny týkající se množství ingrediencí přiřazených ke každému režimu.
- Do fritézy nevkládějte kovové náčiní, protože by mohlo dojít k požáru nebo zranění.
- Buďte zvláště opatrní při vkládání kovových nádob do spotřebiče kvůli jejich vyšší teplotě.
- Během provozu se z výstupních/větracích otvorů uvolňuje horká pára. Nepřibližujte obličej, ruce popřípadě ostatní části těla k výstupům páry.
- Buďte zvláště opatrní při vyjímání a vyprazdňování obsahu fritézy, koše.
- Pokud se během používání spotřebiče ozve neobvyklý zvuk, zápach nebo tmavý kouř, okamžitě jej vypněte, zařízení odpojte od napájení. Pokud ze zařízení před vyjmutím mísy vychází tmavý kouř, počkejte až se kouř rozptýlí a přístroj vychladne.
- Pokud zařízení náhle přestane fungovat, okamžitě jej odpojte a nechte minimálně 60 minut vychladnout, následně připojte zařízení ke zdroji napájení a znovu jej zapněte.
- Při odpojování spotřebiče držte zástrčku, nikoli kabel.
- Nepokoušejte se zařízení opravovat, rozebírat nebo upravovat. Zařízení neobsahuje žádné vnitřní součásti a díly, které může uživatel opravit sám.
- Nikdy nepřipojujte zařízení k externímu časovači nebo samostatnému systému napájení pomocí dálkového ovládání.
- Nepoužívejte ani neskladujte v zařízení příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může to způsobit nesprávnou funkci zařízení, poškození nebo zranění.
- K vyjímání potravin z koše nikdy nepoužívejte kovové náčiní! Pro tento účel použijte kleště nebo jiné kuchyňské náčiní ze dřeva, nebo žáruvzdorného plastu odolného vůči vysokým teplotám.
- Do mísy nepokládejte sklo, papír, karton, hliníkovou fólii, plast atd.
- Zvláště opatrní buďte při vkládání pečicího papíru určeného k pečení v horkovzdušné fritéze. V tomto případě nedovolte, aby se papír dostal do kontaktu s topným tělesem zařízení.
- Neotírejte ani nemyjte přístroj agresivními chemikáliemi, jako je alkohol nebo benzín.
- Před instalací nebo vyjmutím příslušenství odpojte zařízení od napájení.
- Nepoužívejte zařízení způsobem, který není v souladu s jeho zamýšleným použitím.
- Nenechávejte zapnuté zařízení bez dozoru.
- Nikdy nepoužívejte zařízení venku.
- Spotřebič je určen pouze pro vnitřní domácí použití. Jakékoli jiné použití je považováno za nevhodné a nebezpečné. Výrobce neručí za případné škody z toho vyplývající, nedodržením tohoto návodu k obsluze.

## SEZNÁMENÍ S HORKOVZDUŠNOU FRITÉZOU



1. Knoflík časovače – reguluje délku doby provozu zařízení: 0-60 minut
2. Vstup vzduchu (nikdy nezakrývejte!)
3. Výstup vzduchu (nikdy nezakrývejte!)
4. Zásuvka napájecího kabelu
5. Grilovací tác
6. Distanční nožičky
7. Nádoba na potraviny
8. Rukojeť nádoby – nádoba na potraviny se zahřívá na vysoké teploty, abyste předešli popaleni, držte ji pouze za rukojeť!

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vybalte zařízení spolu s přiloženým příslušenstvím.
- Odstraňte ochranné fólie a umyjte veškeré příslušenství - košík a misku v teplé vodě s prostředek na mytí nádobí, poté je důkladně osušte.
- Otřete vnitřek zařízení vlhkým hadříkem a poté jej osušte papírovým ručníkem. Před použitím zařízení se ujistěte, že je zařízení zcela suché.
- Při prvním použití může zařízení na několik okamžiků vydávat zvuk, nebo nepříjemný zápach. Jde o přirozený jev, který rychle odezní. Z tohoto důvodu se doporučuje provést první spuštění bez jídla.

## POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

- Vložte grilovací táč do nádoby na potraviny.
- Potraviny vložte do nádoby tak, aby nevyčnívaly za její okraj.
- Připojte zařízení ke zdroji napájení - rozsvítí se zelená kontrolka.
- Otočte knoflík časovače do příslušné polohy (0 – 60 minut) - rozsvítí se červená kontrolka indikující, že zařízení je v provozu.
- Po uplynutí nastaveného času, červené světlo zhasne a objeví se charakteristický zvuk signalizující konec pečení. Pokud je vše nastavené správně, pokrm bude hotový – opečený a křupavý.

**POZOR:** Ve výchozím nastavení se zařízení zahřívá až na 180 stupňů, během vyjmutí potraviny držte nádobu pouze za speciální rukojeť, aby nedošlo k popálení.

**POZOR:** Nikdy nepoužívejte kovové náčiní k vyjímání potravin z koše! K tomuto účelu použijte kleště na potraviny, nebo jiné kuchyňské náčiní vyrobeno ze dřeva, nebo plastu odolného vůči vysokým teplotám.

**DOPORUČENÍ:** Pokud děláte hranolky z čerstvých brambor, pokapejte je trochu klasickým olejem, nebo olivovým olejem pro dosažení zhnědnutí a křupavého efektu.

Totéž se vyplatí udělat v případě potravin, které mají tendenci se lepit.

Pokud připravujete uzeniny, nezapomeňte je nejprve nakrájet, aby se neroztrhaly/praskly a nedošlo k nekontrolovatelně rozstříkání tuku v nádobě.

Při přípravě některých pokrmů je nutné obsah koše protřepat.

Protřepání umožňuje lepší výsledky a umožňuje rovnoměrné rozložení a smažení potravin - komora přístroje je vybavena mikrosplínačem, který po vyjmutí nádoby na potraviny zařízení vypne.

## TABULKA ČASU PŘÍPRAVY JEDNOTLIVÝCH POKRMŮ

| Jídlo                           | Doba přípravy | Teplota |
|---------------------------------|---------------|---------|
| Kuřecí křídla                   | 9-14 minut    | 180 °C  |
| Kuřecí stehýnka / paličky       | 16-22 minut   | 180 °C  |
| Kuřecí prsa                     | 10-15 minut   | 180 °C  |
| Steak nebo vepřové kotlety      | 9-14 minut    | 180 °C  |
| Slanina                         | 12 minut      | 180 °C  |
| Hranolky nebo americké brambory | 16-26 minut   | 180 °C  |
| Muffiny (předpečené)            | 6-11 minut    | 180 °C  |
| Krevetky                        | 4-11 minut    | 180 °C  |
| Ryby (kousky)                   | 11-16 minut   | 180 °C  |

**POZOR:** Nevkládejte potraviny zabalené v papíru, fólii nebo jiném plastu – vysoké teploty způsobí jejich roztavení nebo vznícení!

**POZOR:** Nádobu na potraviny není zcela utěsněna! Pokud množství tekutin přesahuje úroveň dna nádoby, může dojít k úniku.



# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- POZOR:** Zařízení by se mělo po každém použití vyčistit.
- POZOR:** Nepoužívejte kovové náčiní ani agresivní chemické přípravky k čištění jakýchkoli součástí tohoto spotřebiče.
- POZOR:** Neponořujte zařízení do vody nebo jiné tekutiny, ani neoplachujte fritézu pod tekoucí vodou. Zabraňte vniknutí vody nebo jiných kapalin skrz otvory zařízení.
- Před provedením jakékoli z následujících činností vypněte zařízení a poté odpojte od zdroje napájení.
  - Počkejte, až zařízení a všechny jeho součásti zcela vychladnou.
  - Demontujte veškeré použité a znečištěné příslušenství.
  - Chcete-li vyčistit vnější část krytu zařízení a odstranit zaschnuté nečistoty z vnitřku fritézy, použijte vlhký hadřík a poté všechny součásti důkladně osušte měkkým suchým hadříkem.
  - Chcete-li odstranit připečené zbytky jídla, naplňte misku teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí, poté vložte koš do misky a nechte asi 10 minut působit/odmočit.
  - Přibližně po 10 minutách umyjte košík a misku podle níže uvedených kroků.
  - Umyjte nádobu a příslušenství teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí.
  - Poté všechny předměty důkladně opláchněte a osušte.

# ŘEŠENÍ PROBLÉMU

| PROBLÉM                                                                                                                                                                                | PRÁVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA                                                          | ŘEŠENÍ                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zařízení se nezapne                                                                                                                                                                    | Zástrčka je odpojena nebo není napětí v napájecí zásuvce                       | Zasuňte zástrčku správně do zásuvky, zkontrolujte pojistky - měla by svítit kontrolka napájení                                                            |
| Kontrolka svítí ale zařízení stále nefunguje                                                                                                                                           | Nádoba na potraviny není správně zasunutá, nebo není nastavený časovač         | Zasuňte nádobu na potraviny až do konce komory a otočte knoflíkem časovač na správný čas                                                                  |
| Jídla jsou nedopečená*                                                                                                                                                                 | V nádobě je příliš mnoho potravin nebo je nastavená příliš krátký čas přípravy | Vyndejte část potravin** nebo Nastavte delší dobu pečení                                                                                                  |
| **některé potraviny vyžadují otáčení nebo protřepání, aby se připravily rovnoměrně ze všech stran<br>**příliš mnoho potravin blokuje rovnoměrnou distribuci horkého vzduchu v zařízení |                                                                                |                                                                                                                                                           |
| Připravené potraviny nejsou dostatečně křupavé                                                                                                                                         | Použité potraviny nejsou určené pro horkovzdušného pečení                      | Postříkejte potraviny trochou olivového oleje                                                                                                             |
| Ze zařízení vychází nadměrné množství páry                                                                                                                                             | Použité přísady obsahující velké množství vody/šťávy                           | Při přípravě jídla se na dně koše hromadí tekutiny, což může způsobit nadměrné množství páry. Nemá to vliv na finální výsledek, ani nepoškozuje zařízení. |
| Ze zařízení vychází podivný zápach                                                                                                                                                     | Zbytky potravin z předchozí přípravy zůstaly pod grilovacím košem              | Nezapomeňte vyčistit nádobu na potraviny po každé pečení.                                                                                                 |
| Pokud se vyskytnou jiné, neřešitelné problémy, kontaktujte prosím prodejce, který Vám sdělí další postup.                                                                              |                                                                                |                                                                                                                                                           |

# ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na výrobek se vztahuje na vady způsobené chybami materiálu, nebo výrobními vadami. V rámci záruky se výrobce zavazuje opravit, nebo vyměnit vadné součásti za předpokladu, že byl spotřebič používán v souladu s návodem k použití a nebyl nijak upravován, opravován nebo poškození bylo způsobeno zásahem neoprávněné osobou, nebo poškozen nesprávným používáním či přepravou. Záruka se nevztahuje na přirozené opotřebení součástí ani na snadno rozbitné předměty, jako je sklo nebo keramika. Tato záruka neomezuje zákonná práva spotřebitele ani žádná jiná práva, která má spotřebitel podle platných právních předpisů vztahujících se na nákup spotřebního zboží.

# NAUDOTOJO VADOVAS

Prieš naudojimą perskaitykite instrukciją

## Turinys

1. Techniniai duomenys
2. Naudojimo saugumas
3. Susipažinkite su savo įrenginiu
4. Prieš pirmąjį naudojimą
5. Prietaiso naudojimas
6. Patarimai
7. Valymas ir priežiūra
8. Trikčių šalinimas
9. Garantijos sąlygos

## Techniniai duomenys

|                    |                                                               |
|--------------------|---------------------------------------------------------------|
| Galia              | 250 [W]                                                       |
| Įtampa             | 24 [V]                                                        |
| Dažnis             | 50 [Hz]                                                       |
| Svoris (neto)      | 2,7 [kg]                                                      |
| Pakuotės matmenys: | 275 x 230 x 330 [mm]                                          |
| Pakuotės turinys   | Keptuvė, maisto indas, grilio padėklas, naudojimo instrukcija |

Karšto oro gruzdintuvė skirta troškinti, kepti ir gruzdinti maisto produktus, tokius kaip gruzdintos bulvytės, žuvis, mėsa, daržovės ir smulkūs kepiniai.

**Svarbu!** Prietaisas skirtas privačiam naudojimui patalpose ir neturėtų būti naudojamas komerciniais tikslais.

## Aplinka



Gaminyje yra perdirbamų medžiagų. Neišmeskite gaminio kartu su komunalinėmis atliekomis. Kreipkitės į artimiausią atliekų surinkimo punktą arba sudėkite jas į specialiai tam skirtą konteinerį.

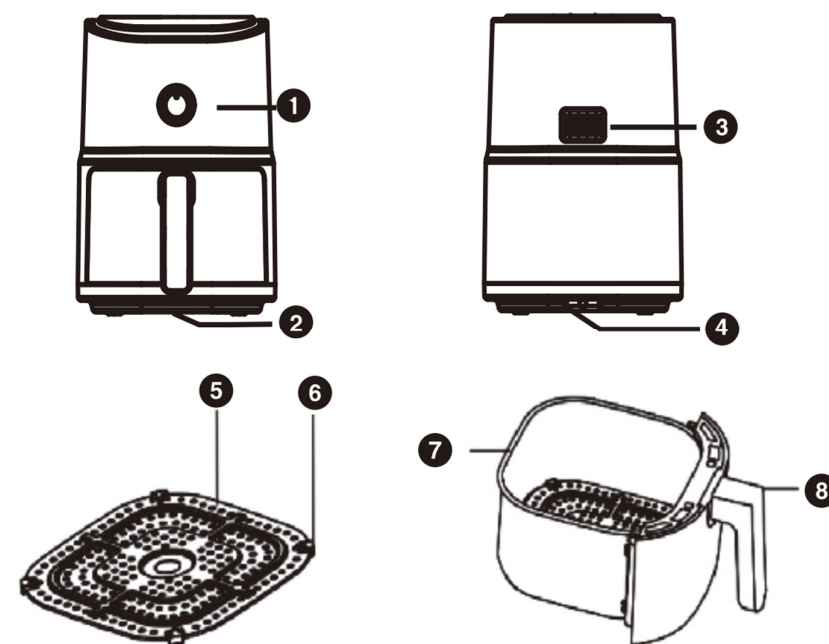
# SAUGUMO INSTRUKCIJA

Naudodami elektros prietaisus laikykitės pagrindinių saugos taisyklių, įskaitant:

- Prieš naudodami atidžiai perskaitykite su šiuo vadovu ir išsaugokite jį ateityje.
- Įsitikinkite, kad įtampa elektros lizde atitinka įtampą, nurodytą duomenų lentelėje.
- Įsitikinkite, kad lizdas tinkamai įžemintas.
- Prietaisą pastatykite ant lygaus, stabilaus ir sauso paviršiaus, atspaus aukštai temperatūrai.
- Išlaikykite bent 15 cm atstumą tarp įrenginio ir sienos ar kitų netoliese esančių įrenginių.
- Prietaisą laikykite toliau nuo drėgmės, benzino, degių dujų, viryklių ir kitų šilumos šaltinių.
- Kad sumažintumėte gaisro pavojų, tekstilės gaminius, užuolaidas ar kitas degias medžiagas laikykite toliau nuo prietaiso.
- Nestatykite prietaiso ant karštos dujinės ar elektrinės viryklės arba šalia jos.
- Nedėkite gruzdintuvės į orkaitę.
- Neleiskite maitinimo laidui kaboti virš stalo ar prekystalio krašto ir neliesti karštų paviršių.
- Kad išvengtumėte gaisro, elektros smūgio ar sužalojimų, nemerkite laido, kištuko ar prietaiso į vandenį ar kitus skysčius.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys, turintys ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba yra instruktuojami, kaip naudoti prietaisą, ir supranta su tuo susijusius pavojus.
- Atkreipkite ypatingą dėmesį, kad vaikai nežaistų su prietaisu.
- Prietaiso valymas ir priežiūra neturėtų būti atliekami vaikams be tinkamos priežiūros. Įsitikinkite, kad jaunesni nei 3 metų vaikai neprižiūrimi prie įrenginio nesiartina.
- Vaikai nuo 3 iki 8 metų gali įjungti ir išjungti prietaisą tik tada, kai jis buvo pastatytas arba sumontuotas tinkamoje eksploataavimo padėtyje ir jei jie buvo prižiūrimi arba buvo instruktuoti, kaip naudoti prietaisą, ir supranta su juo kylančius pavojus.
- Vaikams nuo 3 iki 8 metų neleidžiama prijungti, reguliuoti, valyti ar prižiūrėti prietaisą.
- Venkite naudoti maitinimo laido ilgintuvus.
- Kai naudojate ilginamąjį laidą, įsitikinkite, kad neviršijate ilginamojo laido galios / apkrovos.
- Prieš naudodami įsitikinkite, kad gruzdintuvė ir pridėdami priedai yra sukomplektuoti ir nepažeisti.
- Nenaudokite prietaiso su pažeistu korpusu, maitinimo laidu, kištuku ar kitokiu gedimu.
- Jei maitinimo laidas ar kitas komponentas yra pažeistas, siekiant išvengti pavojaus, juos taisyti gali tik gamintojo techninės priežiūros centras arba kvalifikuotas ir sertifikuotas asmuo.
- Prieš ištraukdami maitinimo kištuką, įrenginį išjunkite.
- Atjunkite prietaisą, kai jo nenaudojate, kai jį perkeliate ir valote.
- Prieš perkeldami arba valydami, leiskite prietaisui visiškai atvėsti. Nelieskite karštų prietaiso paviršių. Ištiesdami dubenį naudokite krepšio rankeną.
- Nepildykite gruzdintuvės aliejaus ar kitų skysčių, nes tai gali sukelti gaisro pavojų.

- Neįjunkite prietaiso, jei dubuo ir krepšelis netinkamai įdėti į gruzdintuvą.
- Neatidarykite viršutinio prietaiso dangtelio.
- Neužblokuokite oro įleidimo ar išleidimo angos, kai įrenginys veikia.
- Nejudinkite ir nekratykite prietaiso, kai jis veikia.
- Nenaudokite prietaiso šlapiomis rankomis arba stovėdami basomis, o maitinimo kištuko nelieskite šlapiomis rankomis, nes galite patirti elektros smūgį.
- Neperpildykite dubens. Laikykitės nurodymų, susijusių su ingredientų kiekiu, priskirtu konkrečioms režimams.
- Nedėkite metalinių indų į gruzdintuvą, nes tai gali sukelti gaisrą arba susižalojimą.
- Būkite ypač atsargūs, dėdami metalines talpyklas į prietaisą dėl aukštesnės jų temperatūros.
- Kai prietaisas veikia, iš išleidimo angų išeina karšti garai.
- Veidą, rankas ar kitas kūno dalis laikykite toliau nuo garų išleidimo angos.
- Būkite ypač atsargūs išimdami dubenį ir krepšelį iš gruzdintuvės ir ištuštinami jų turinį.
- Jei prietaisui veikiant pasigirsta neįprastas garsas, kvapas ar tamsūs dūmai, nedelsdami išjunkite prietaisą ir atjunkite maitinimą.
- Jei iš prietaiso sklinda tamsūs dūmai, prieš išimdami dubenį palaukite, kol dūmai išsisklaidys ir prietaisas atvės.
- Jei prietaisas staiga nustoja veikti, nedelsdami atjunkite jį ir leiskite jam atvėsti mažiausiai 60 minučių, prijunkite jį ir vėl įjunkite.
- Atjungdami įrenginį nuo maitinimo šaltinio, laikykite už kištuko, o ne už laido.
- Nebandykite taisyti, ardyti ar modifikuoti įrenginio. Įrenginio viduje nėra dalių, kurias galėtų pataisyti vartotojas.
- Niekada neprijunkite įrenginio prie išorinio laikmačio ar atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
- Įrenginyje nenaudokite ir nelaikykite priedų, kurių nerekomenduoja gamintojas, nes tai gali sukelti netinkamą prietaiso veikimą, jį sugadinti arba susižaloti.
- Niekada nenaudokite metalinių indų maistui išimti iš krepšelio! Tam naudokite žnyplės ar kitus virtuvės reikmenis, pagamintus iš aukštai temperatūrai atsparaus medžio ar plastiko.
- Į prietaiso dubenį nedėkite stiklo, popieriaus, kartono, aliuminio folijos, plastiko ir kt. Būkite ypač atsargūs, kai į prietaiso dubenį dėkite kepimo popierių, skirtą gruzdintuvėms be riebalų. Tokiu atveju neleiskite popieriui liestis su prietaiso šildytuvu.
- Nevalykite ir neplaukite prietaiso korozinėmis cheminėmis medžiagomis, kurų sudėtyje gali būti alkoholis ar nafta..
- Prieš montuodami arba išimdami priedus, atjunkite įrenginį nuo maitinimo šaltinio.
- Nenaudokite prietaiso tokiu būdu, kuris nesuderinamas su jo paskirtimi.
- Nepalikite įjungto įrenginio be priežiūros.
- Niekada nenaudokite prietaiso lauke. Prietaisas skirtas naudoti tik vidaus namuose. Bet koks kitoks naudojimas laikomas netinkamu ir pavojingu. Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią nesilaikant šios naudojimo instrukcijos.

## SUSIPAŽINKITE SU SAVO ORO GRUZDINTUVE



1. Laikmačio rankenėlė – reguliuoja įrenginio veikimo laiką: 0-60 minučių
2. Oro įleidimo anga (neuždenkite!)
3. Oro išleidimo anga (neuždenkite!)
4. Maitinimo kabelių lizdai
5. Grilio padėklas
6. Tarpinė
7. Maisto konteineris
8. Indo rankena – maisto indas įkaista iki aukštos temperatūros! Laikykite tik už rankenos, kad išvengtumėte nudegimų.

# PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ

Išpakuokite įrenginį su pridedamais priedais. Nuimkite apsauginę plėvelę ir visus priedus – krepšelį ir dubenį – išplaukite šiltame vandenyje su indų plovikliu, o tada gerai išdžiovinkite. Prietaiso vidų nuvalykite drėgna šluoste, tada nusauskite popieriniu rankšluosčiu. Prieš naudodami įrenginį įsitikinkite, kad jis visiškai išdžiūvo. Pirmą kartą naudojant prietaisą kelias akimirkas gali skliti nemalonūs kvapas. Tai natūralus reiškinys ir greitai išnyks. Dėl šios priežasties rekomenduojama pirmąjį kartą užkaitinti indą be maisto.

# PRIETAISO NAUDOJIMAS

- Įdėkite grilio padėklą į maisto indą.
- Patiekalo ingredientus sudėkite į indą taip, kad jie neišsikištų už jo ribų.
- Prijunkite įrenginį prie maitinimo šaltinio – užsidegs žalia lemputė.
- Pasukite laikmačio rankenėlę į reikiamą padėtį (0–60 minučių) – užsidegs raudona lemputė, rodanti, kad įrenginys veikia.
- Pasibaigus nustatytam laikui raudona lemputė užges ir pasigirs garsas, signalizuojantis apie kepimo pabaigą.
- Jei teisingai nustatysime laiką, patiekalas bus paruoštas – parudavęs ir traškus. Pastaba: Pagal numatytuosius nustatymus prietaisas įkaista iki 180 laipsnių, todėl išimdami maistą turėtumėte paimti tik už tam skirtos rankenos, kad išvengtumėte nudegimų. Pastaba: Niekada nenaudokite metalinių indų maistui išimti iš krepšelio! Tam naudokite maisto žnyplės ar kitus virtuvės reikmenis, pagamintus iš medžio arba aukštos temperatūros plastiko, silikono.

## Patarimai:

- Jei bulvytes ruošiate iš šviežių bulvių, apipurkškite jas trupučiu kepimo aliejaus arba alyvuogių aliejaus, kad apskrustų ir įgautų auksinį atspalvį. Tą patį verta daryti ir su kitais patiekalais.
- Jei ruošiate dešreles, nepamirškite iš anksto jų supjaustyti, ar padaryti skylutes, kad jos nepradėtų sproginėti ir taškyti riebalų.
- Ruošdami kai kuriuos patiekalus, pakratykite krepšelio turinį. Purtymas leidžia pasiekti geresnių rezultatų ir leidžia kepti maistą tolygiai – įrenginio kameroje yra įrengtas mikro jungiklis, kuris sustabdo veikimą ištraukus indą su maistu.

# Gaminimo laikų lentelė

| PATIEKALAS                       | Gaminimo laikas | Temperatūra |
|----------------------------------|-----------------|-------------|
| Vištienos sparneliai             | 9-14 minut      | 180 °C      |
| Vištienos šlaunelės              | 16-22 minut     | 180 °C      |
| Vištienos krūtinėlė              | 10-15 minut     | 180 °C      |
| Kiaulienos kotletai arba kepsnys | 9-14 minut      | 180 °C      |
| Šoinė                            | 12 minut        | 180 °C      |
| Gruzdintos bulvytės              | 16-26 minut     | 180 °C      |
| Šaldyti blyneliai                | 6-11 minut      | 180 °C      |
| Krevetės                         | 4-11 minut      | 180 °C      |
| Žuvis                            | 11-16 minut     | 180 °C      |

PASTABA: Nedėkite maisto, supakuoto į popierių, foliją ar kitus plastikinius elementus – aukšta temperatūra juos ištirps arba užsidegs!  
PASTABA: Maisto indas nėra visiškai sandarus! Jei skysčio kiekis viršija indo dugno lygį, gali atsirasti nuotėkis.

## VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

PASTABA: Prietaisą reikia išvalyti kiekvieną kartą baigus darbą.

PASTABA: jokioms šio prietaiso dalims valyti nenaudokite metalinių valymo priemonių ar stiprių cheminių produktų.

PASTABA: Nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį ir neplaukite gruzdintuvės po tekančiu vandeniu. Neleiskite vandeniui ar kitiems skysčiams patekti į prietaiso angas. Prieš atlikdami bet kurią iš toliau nurodytų veiksmų, išjunkite įrenginį ir atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.

- Palaukite, kol prietaisas ir visi jo komponentai visiškai atvės.
- Išmontuokite visus panaudotus ir užterštus priedus.
- Drėgna šluoste nuvalykite išorinį prietaiso korpusą ir pašalinkite išdžiūvusius nešvarumus iš gruzdintuvės vidaus, o po to visus elementus gerai nusauskinkite minkšta, sausa šluoste.
- Norėdami pašalinti prikepusius maisto likučius, į dubenį įpilkite šilto vandens ir indų ploviklio, tada įdėkite krepšelį į dubenį ir palikite apie 10 minučių. Po maždaug 10 minučių išplaukite krepšį ir dubenį, atlikdami toliau nurodytus veiksmus.
- Talpyklą ir priedus išplaukite šiltu vandeniu ir indų plovikliu. Tada kruopščiai nuplaukite ir išdžiovinkite visus elementus.

## TRIKČIŲ ŠALINIMAS

| PROBLEMA                                                                                                                                                              | GALIMA PRIEŽASTIS                                                           | SPRENDIMAS                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Įrenginys neįsijungia                                                                                                                                                 | Maitinimo kištukas atjungtas arba maitinimo lizde nėra įtampos              | Tinkamai įkiškite kištuką į elektros lizdą, patikrinkite saugiklį – maitinimo lemputė turi užsidegti                                             |
| Šviečia lemputė, o įrenginys vis tiek neveikia                                                                                                                        | Neįdėta maisto talpa arba nenustatytas laikmatis                            | Pastumkite maisto krepšelį iki kameros galo ir pasukite laikmačio rankenėlę iki reikiamo laiko                                                   |
| Maistas neiškepęs iki galo*                                                                                                                                           | Kepimo talpoje yra per didelis maisto kiekis arba kepimo laikas per trumpas | Išimkite dalį maisto** arba pailginkite kepimo laiką                                                                                             |
| *kai kuriuos užkandžius reikia apversti arba purtyti, kad iškeptų tolygiai iš visų pusių **per daug ingredientų trukdo tolygiai pasiskirstyti karštam orui įrenginyje |                                                                             |                                                                                                                                                  |
| Paruošti užkandžiai nėra traškūs                                                                                                                                      | Naudojami ingredientai, netinkami kepti karšto oro gruzdintuvėje            | Norėdami gauti geresnį efektą, tiesiog apipurkškite ingredientus trupučiu alyvuogių aliejaus                                                     |
| Iš įrenginio išeina didelis kiekis garų                                                                                                                               | Buvo naudojami ingredientai, kuriuose yra daug skysčio                      | Gaminant maistą, krepšio apačioje kaupiasi nuvarvėjusios sultys ir susidaro garai. Tai neturi įtakos galutiniam efektui ir nesugadina įrenginio. |
| Iš prietaiso sklinda keistas kvapas                                                                                                                                   | Liko po ankstesnio kepimo po grilio padėklų                                 | Nepamirškite po kiekvieno kepimo išvalyti maisto indą                                                                                            |

Jei kyla kitų, neišsprendžiamų problemų, susisiekite su technine tarnyba arba pardavėju, kuris patars dėl tolesnių veiksmų. Pateikdami skundą prašome kuo tiksliau apibūdinti defekto tipą ir pridėti pirkimo įrodymo kopiją.

**GARANTIJOS SĄLYGOS** Prekės garantija apima defektus, atsiradusius dėl medžiagų ar gamybos klaidų. Pagal garantiją gamintojas įsipareigoja pataisyti arba pakeisti sugedusias dalis, jei įrenginys buvo naudojamas pagal instrukcijas ir jokių būdu nebuvo modifikuotas, taisytas ar sugadintas pašalinių asmenų arba dėl to nebuvo pažeistas. Dėl netinkamo naudojimo ar transportavimo. Garantija netaikoma natūraliam elementų nusidėvėjimui arba lengvai dūžiantiems elementams, tokiems kaip stiklas ar keramika. Ši garantija neapriboja vartotojo įstatymų nustatytų teisių ar kitų teisių, kurias vartotojas turi pagal galiojančius įstatymus, susijusius su vartojimo prekių pirkimu.