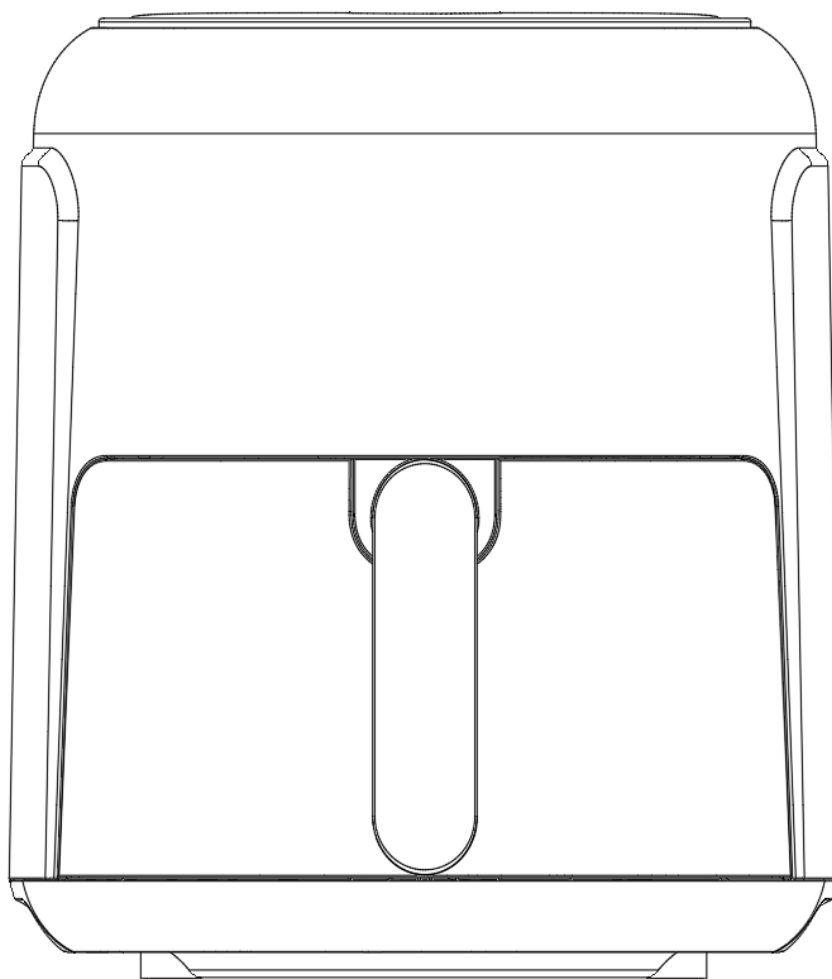


Návod k použití

Noaton A20 Essential



Pečlivě si přečtěte a uložte tento návod

Více informací a aktuální verzi návodu

naleznete na stránkách výrobce.



Obsah

Obsah	2
Obsah balení.....	3
Parametry.....	3
Popis produktu	3
Pokyny ohledně bezpečnosti a upozornění.....	4
Před prvním použitím	4
Použití	5
Čištění a údržba	5
Pokyny k ovládacímu panelu	6
Přednastavené recepty	7
Skladování produktu	7
Likvidace.....	7
Prohlášení o shodě	7
Odstraňování problémů	8
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: A20_essential_12_2023-CZ

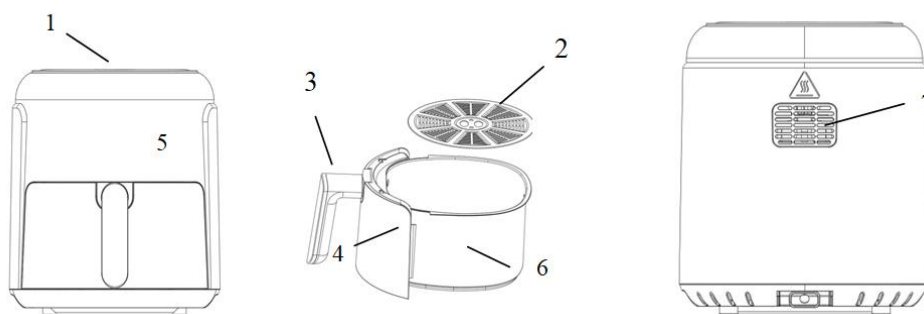
Obsah balení

- 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	1000 W
Objem nádoby	2 l
Teplota ohřevu	80°C - 200°C
Časovač	1 – 60 min
Rozměry	30,4 x 22,8 x 26,5 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



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. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.**
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Kryt, který obsahuje elektrické součásti a topná tělesa, nikdy neponořujte do vody ani jej neoplachujte pod vodovodním kohoutkem.
- 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.
- Nezapojte spotřebič do zásuvky ani neobsluhujte ovládací panel mokřima 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 vyjímání 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 povrchy se mohou během používání zahřát.



Před prvním použitím

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Odstraňte ze spotřebiče všechny nálepky nebo štítky.
3. Nádoby a síto důkladně vyčistěte horkou vodou s trochou mycího prostředku a neabrazivní houbou.
4. Vnitřek i vnějšek spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
5. Spotřebič postavte na stabilní a rovný povrch. Za fritézou a nad ní ponechte alespoň 10 cm volného prostoru.

Nepokládejte spotřebič na povrch, který není odolný vůči teplotě.



6. Vložte síto do nádoby na smažení.

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.

Upozornění: Nedotýkejte se fritézy během provozu ani potom. Vždy používejte pouze rukojeť pro manipulaci s fritézou.

5. Určete požadovanou dobu přípravy surovin (viz část "Přednastavené recepty").
6. Některé přísady vyžadují protřepání v polovině doby přípravy (viz část "Přednastavené recepty"). Chcete-li přísady protřepat, vytáhněte nádobu ze spotřebiče za rukojeť a protřepejte jej. Poté nádobu zasuněte 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 znovu 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 zasuněte 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 kleště, které jsou součástí balení.

Neotáčejte nádobu dnem vzhůru, když je na něm ještě připevněné síto, protože přebytečný olej, který se shromáždil na dně nádoby, by vytekl na ingredience.

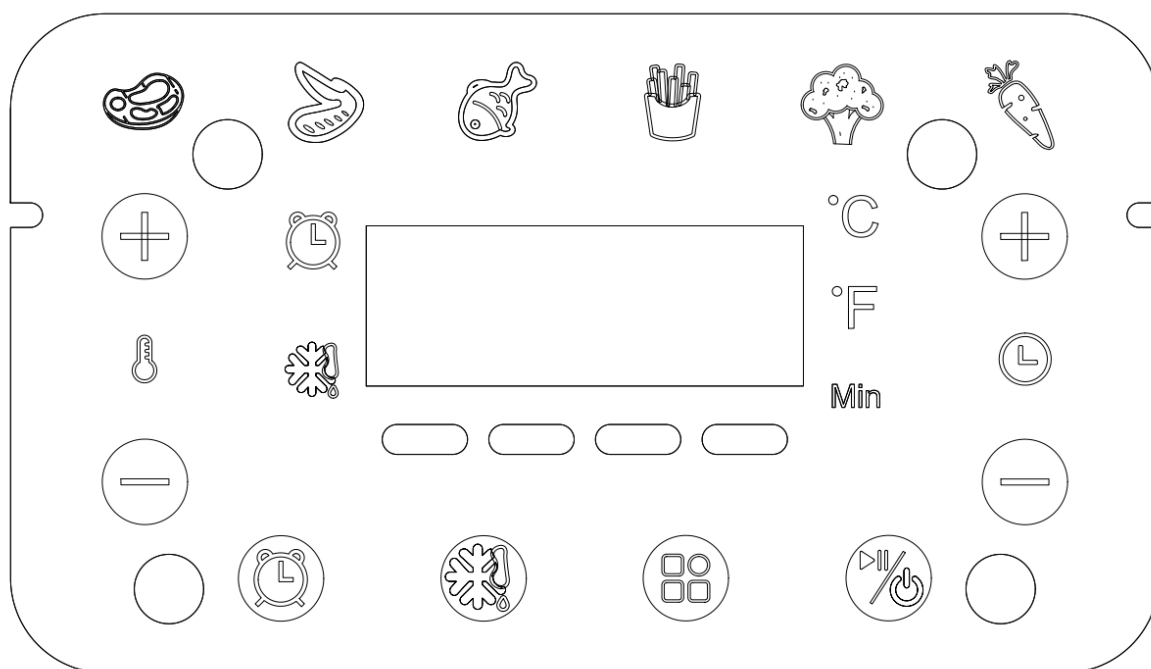
Nádoba a přísady jsou horké, v závislosti na druhu přísad ve fritéze může z nádoby unikat pára.

Čištění a údržba

Po každém použití fritézy vždy očistěte nádobu na fritování. Pro usnadnění čištění fritézy můžete před smažením vložit pečicí 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 nepřilnavé vrstvě na nádobě se vyvarujte používání kovového nádobí a abrazivních čisticích materiálů.
4. Pro silné znečištění mastnotou:
 - a) Smíchejte 30 ml jablečné sody a 15 ml vody v malé misce, abyste vytvořili pastu.

- ## Pokyny k ovládacímu panelu



- 6



5. Pokud chcete nastavit teplotu (5 ) , můžete zvýšit nebo snížit teplotu vaření o 5 °C najednou za pomoci tlačítek  a  . Podržení stisknutého tlačítka se teplota rychle změní. Rozsah regulace teploty: 80 °C-200 °C.
6. Pokud chcete nastavit čas (6 ) , můžete prodloužit nebo zkrátit dobu vaření po jedné minutě za pomoci tlačítek  a  . Podržení stisknutého tlačítka se čas rychle změní. Rozsah - 1-60 min.
7.  a  Min - indikátor času a teploty.

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.

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.

Ingredience	Čas (min)	Teplota (°C)	Protřepat	Extra info
Steak	8	200	Ne	V půlce otočit
Kuřecí křídélka	20	190	Ano	
Ryba	10	190	Ne	V půlce otočit
Hranolky	15	200	Ano	
Zelenina	10	150	Ano	
Kořenová zelenina	20	200	Ano	

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: A20 Essential

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 problémů

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 nenaplňujte nad kraj nádoby.
	Síto není v nádobě správně umístěno.	Zatlačte síto 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

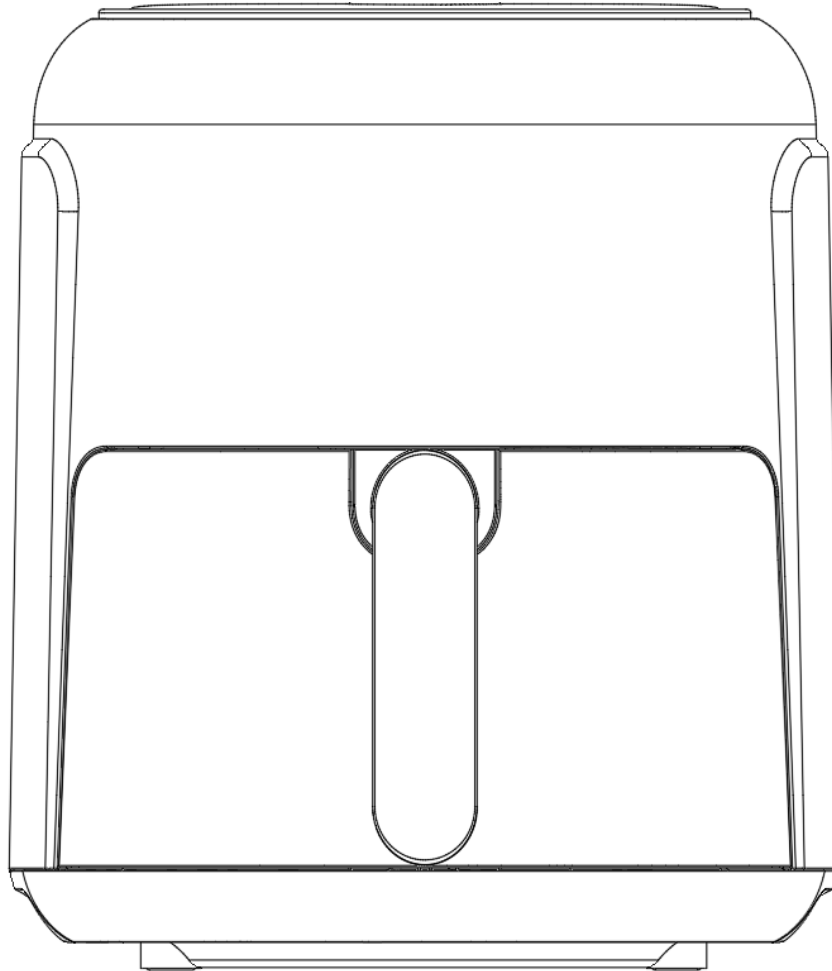
Email:

obchod@gavri.cz
info@noaton.de



Gebrauchsanweisung

Noaton A20 Essential



Lesen und speichern Sie diese Anleitung sorgfältig

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



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	10
Inhalt des Pakets.....	11
Parameter.....	11
Beschreibung des Produkts	11
Sicherheitshinweise und Warnungen	12
Vor der ersten Verwendung	13
Verwenden Sie.....	13
Reinigung und Pflege	14
Anweisungen für das Bedienfeld	15
Voreingestellte Rezepte	16
Produktlagerung	16
Entsorgung	16
Konformitätserklärung.....	16
Fehlersuche	17
Informationen über die Beschwerde	18
Herstellerinformationen:	18

Die Parameter können sich ändern. Die neueste Version des Handbuchs finden Sie auf der Website des Herstellers. Änderungen des Designs und der Spezifikationen ohne Vorankündigung vorbehalten, Druckfehler vorbehalten.

Die Originalversion des Handbuchs ist in tschechischer Sprache und stellt lediglich eine Übersetzung dar.

Version: A20_essential_12_2023-DE



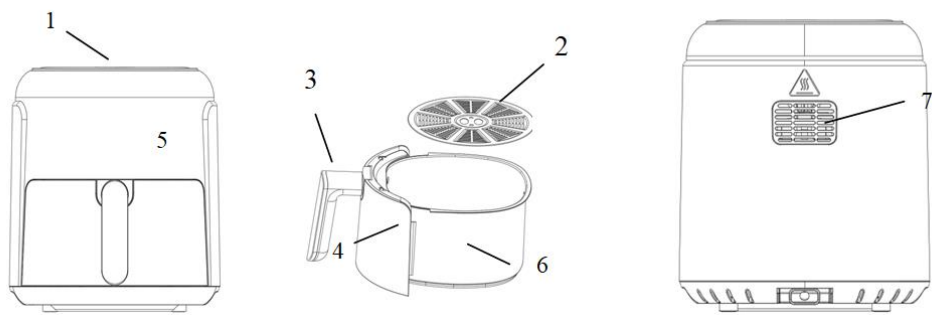
Inhalt des Pakets

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

Parameter

Parameter	Werte
Spannung	220-240 V~
Frequenz	50 Hz
Strom	1000 W
Container Volumen	2 l
Heizungstemperatur	80°C - 200°C
Zeitschaltuhr	1 - 60 min
Abmessungen	30,4 x 22,8 x 26,5 cm

Beschreibung des Produkts



Nummer	Beschreibung
1.	Anzeige
2.	Bratensieb
3.	Henkel
4.	Container-Deckel
5.	Hauptbasis des Geräts
6.	Bratpfanne
7.	Luftauslass

Sicherheitshinweise und Warnungen

- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung 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, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht 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 darstellen kann.
- 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 Freiraum und über dem Gerät 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 Heißluftfritieren wird heißer Dampf durch die Luftauslässe freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherer Entfernung von den Dampf- und Luftauslässen. Achten Sie 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 ist möglicherweise nicht für den sicheren Gebrauch in Umgebungen wie Mitarbeiterküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nicht-Wohnumgebungen geeignet. 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 Sie es sicher handhaben oder reinigen können.
- 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, etc.

Alle zugänglichen Oberflächen können während der Benutzung warm werden.



Vor der ersten Verwendung

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten von dem Gerät.
- Reinigen Sie den Behälter und das Sieb gründlich mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche. Lassen Sie hinter und über der Fritteuse einen Freiraum von mindestens 10 cm.

Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.

- Legen Sie das Sieb in die Pfanne.

Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Der Luftstrom würde gestört werden und das Ergebnis des Heißluftfritierens beeinträchtigen.

Es ist eine ölfreie Fritteuse, die nach dem Prinzip der Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Behälter nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.

Bitte beachten Sie: Die Fritteuse kann beim ersten Aufheizen einen leichten Rauch oder Geruch abgeben. Das ist bei vielen Heizgeräten normal. Dies beeinträchtigt nicht die Sicherheit Ihres Geräts. Wenn der Geruch auch nach mehrmaligem Gebrauch anhält, empfehlen wir Ihnen, die Fritteuse mehrere Stunden lang ohne Lebensmittel bei 200°F einzuschalten.

Verwenden Sie

- Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Steckdose an.
- Nehmen Sie den Frittierbehälter vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
- Geben Sie die Zutaten in eine Bratpfanne.
- 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. Verwenden Sie immer nur den Griff, um die Fritteuse zu bedienen.

- Geben Sie die gewünschte Garzeit für die Zutaten an (siehe Abschnitt "Voreingestellte Rezepte").
- 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 für etwa eine Minute erhalten, nachdem der Behälter aus der Fritteuse genommen wurde.

Tip: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Garzeit eingestellt haben, hören Sie den Piepton des Timers, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet jedoch, dass Sie nach dem Schütteln den Timer erneut für die verbleibende Garzeit einstellen müssen.

- Wenn Sie den Piepton des Timers hören, der anzeigt, dass die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, nehmen Sie den Behälter aus dem Gerät.

Tip: Während des Gebrauchs können Sie die Temperatur oder die Zeit nach Belieben einstellen.



- 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.
- Um Zutaten (z.B. Pommes frites) zu entnehmen, nehmen Sie den Behälter aus der Heißluftfritteuse und verwenden Sie die mitgelieferte Zange.

Drehen Sie den Behälter nicht auf den Kopf, während das Sieb noch angebracht ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden des Behälters gesammelt hat, auf die Zutaten überschwappt. Der Behälter und die Zutaten sind heiß. Je nach Art der Zutaten in der Fritteuse kann Dampf aus dem Behälter entweichen.

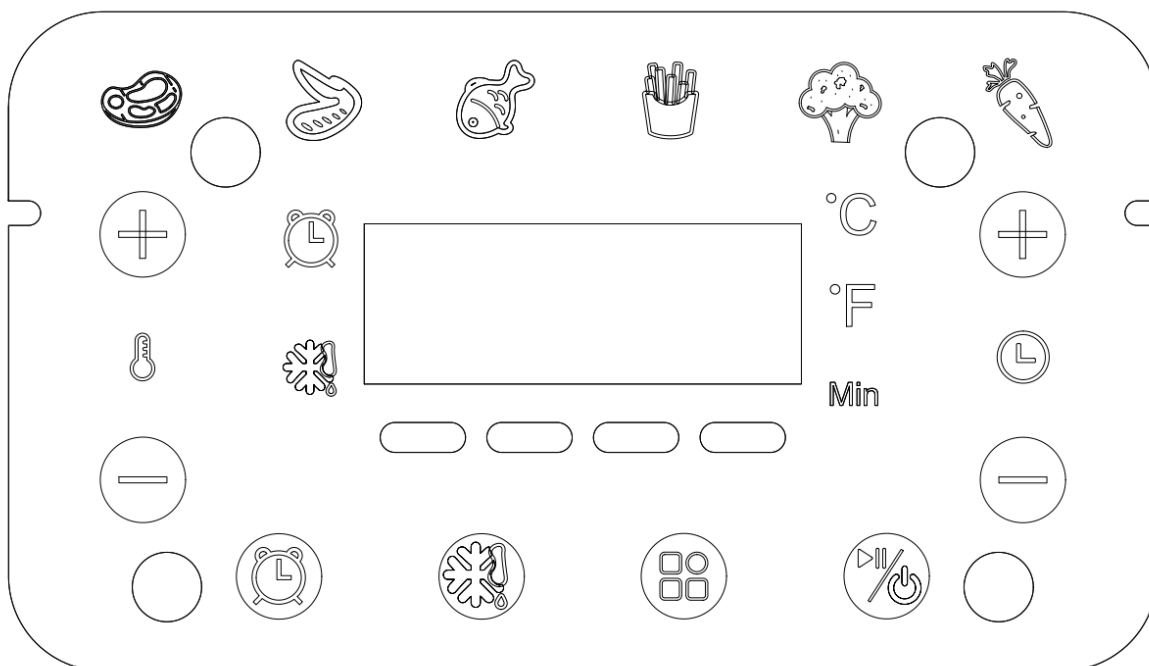
Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Frittierbehälter immer nach jedem Gebrauch der Fritteuse. Um die Reinigung der Fritteuse zu erleichtern, können Sie vor dem Frittieren Backpapier in den Frittierbehälter legen.
- 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, damit sie schneller abkühlt.
- Wischen Sie die Außenseite der Fritteuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.
- Der Behälter kann in der Spülmaschine oder mit heißer Seifenlauge und einem nicht scheuernden Schwamm gereinigt werden. Vermeiden Sie aufgrund der Antihafbeschichtung des Behälters die Verwendung von Metallutensilien und scheuernden Reinigungsmitteln.
- Bei starker Fettverschmutzung:
 - a) Mischen Sie 30 ml Backpulver 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 abspülen.
 - c) Waschen Sie den Behälter mit Wasser und Seife, bevor Sie ihn wieder verwenden.
- 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.
- Trocknen Sie die Fritteuse gründlich ab, bevor Sie sie benutzen. Stellen Sie sicher, dass die Heizspirale vollständig trocken ist, bevor Sie die Fritteuse einschalten.



Anweisungen für das Bedienfeld

DE



- **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, schaltet sich das gesamte Gerät aus. Auf dem Bildschirm wird "OFF" angezeigt. Das "OFF"-Licht erlischt und der Ventilator schaltet sich 20 Sekunden später aus und das gesamte Gerät schaltet sich vollständig ab.
Hinweis: Während des Garvorgangs können Sie die Power-Taste berühren, um den Garvorgang zu unterbrechen und zu starten.
- **Vorwahltaste**  - Mit dieser Taste können Sie zwischen 6 verschiedenen Lebensmittelvorwahlen (11-16 - siehe Tabelle unten) wechseln. Wenn Sie die Einschalttaste wählen und drücken, werden die voreingestellte Garzeit und die Temperaturfunktion aktiviert. Dies ist nur eine Empfehlung, Sie können die Temperatur und Zeit während des Bratens anpassen.
- **Taste Abtauen**  - Wählen Sie mit dieser Taste die Abtaufunktion, Standardtemperatur 80°, 5 Minuten, drücken Sie die Power-Taste zum Starten.
- **Alarmtaste**  - Drücken Sie die Taste und die Standardzeit beträgt 5 Minuten. Sie können die Zeit über die Alarmtaste einstellen. Wenn die gewählte Zeit erreicht ist, ertönt der Summer 10 Mal und das Alarmsymbol leuchtet auf. Diese Funktion kann nur während des Kochens aktiviert werden. Solange Sie die Alarmfunktion nicht ausschalten, bleibt sie während der gesamten Garzeit in Betrieb.
- Wenn Sie die Temperatur einstellen möchten (5 ), können Sie die Gartemperatur mit den Tasten   um jeweils 5°C erhöhen oder verringern. Wenn Sie die Taste gedrückt halten, ändert sich die Temperatur schnell. Temperaturregelbereich: 80°C-200°C.
- Wenn Sie die Zeit einstellen möchten (6 ), können Sie die Garzeit mit den Tasten   um eine Minute erhöhen oder verringern. Bereich - 1-60 Min.
-  und  - Zeit- und Temperaturanzeige.



Voreingestellte Rezepte

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

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Richtwerte sind. 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 Frittiervorgang kaum gestört, wenn Sie die Fritteuse für kurze Zeit aus dem Gerät nehmen, während die heiße Luft frittiert.

Zutaten	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln Sie	Extra Info
Steak	8	200	Nein	Auf halbem Weg durch die Kurve
Hähnchenflügel	20	190	Ja	
Fisch	10	190	Nein	Auf halbem Weg durch die Kurve
Pommes frites	15	200	Ja	
Gemüse	10	150	Ja	
Wurzelgemüse	20	200	Ja	

Produktlagerung

- Lagern Sie das Produkt in einer trockenen und kühlen Umgebung.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät oder auf das Netzkabel.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt versiegelt 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 richtige Entsorgungsmethode trägt zum Schutz der Umwelt bei.

Konformitätserklärung

Produzent: Gavri s.r.o.

Modell: A20 Essential

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.



Fehlersuche

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 Garzeit ein.
In der Fritteuse frittierte Zutaten sind nicht fertig	Die Menge der Zutaten in der Fritteuse ist zu groß.	Geben Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Behälter. Kleinere Chargen braten gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie den Temperaturknebel auf die gewünschte Temperatur ein (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 Fritteuse ungleichmäßig frittiert	Einige Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z.B. Pommes frites), sollten nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.
Der Frittierbehälter lässt sich nicht richtig in das Gerät einsetzen	Es sind zu viele Zutaten in dem Behälter.	Füllen Sie die Fritteuse nicht über den Rand des Behälters hinaus.
	Das Sieb ist nicht richtig im Behälter positioniert.	Drücken Sie das Sieb nach unten in den Behälter, bis es sich nicht mehr bewegen lässt.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät	Sie bereiten fetthaltige Zutaten zu.	Wenn Sie ölige Zutaten in einer Fritteuse frittieren, 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 Endergebnis.
	Der Behälter enthält noch Restfett vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts im Behälter verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie den Behälter nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

Fehlercodes

Anzeige auf dem Bildschirm	Mögliche Ursache	Lösung
E1	Unterbrochener Thermosensor-Kreislauf	Schreiben Sie an den Kundenservice
E2	Kurzschluss des Thermosensors	Schreiben Sie an den Kundenservice



Informationen über die Beschwerde

Im Schadensfall finden Sie die neuesten Informationen auf der Website des Händlers in dem betreffenden Land.

Herstellerinformationen:

Wenn Sie Fragen zu Ihrem neuen Produkt haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundensupport.

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brunn

63400

Tschechische Republik

E-Mail:

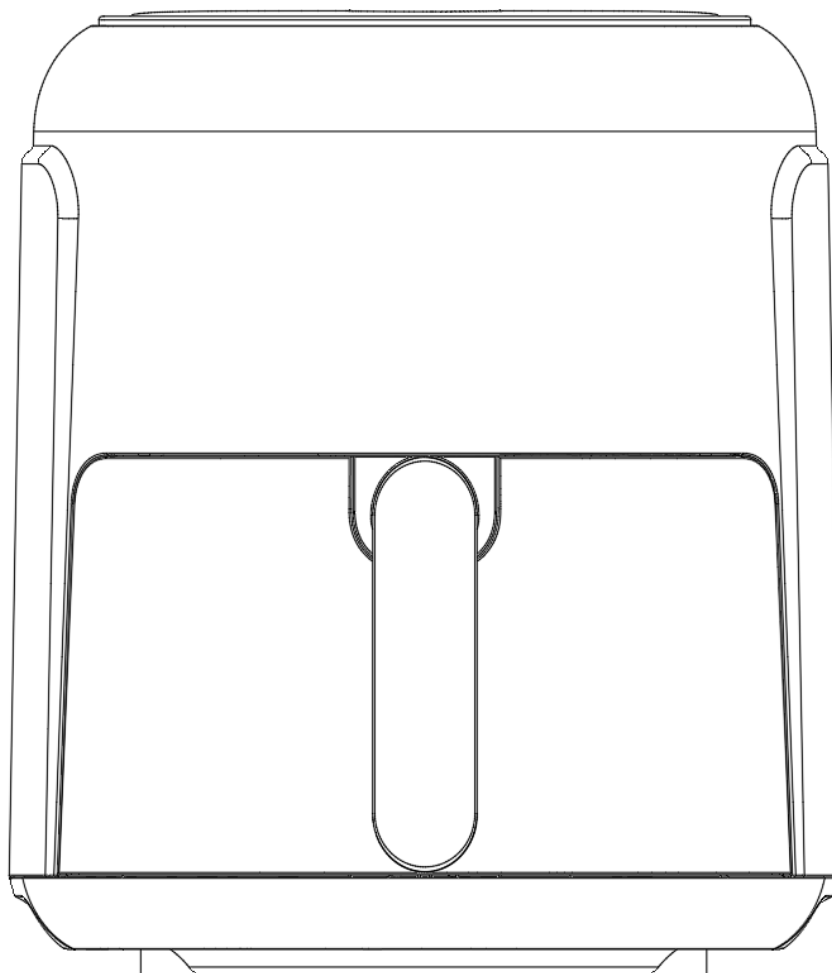
obchod@gavri.cz

info@noaton.de



Instrucciones de uso

Noaton A20 Essential



Lea y guarde cuidadosamente estas instrucciones

Más información y la última versión del manual
en la página web del fabricante.



Índice

Índice.....	20
Contenido del paquete	21
Parámetros.....	21
Descripción del producto	21
Instrucciones de seguridad y advertencias	22
Antes del primer uso.....	23
Utilice	23
Limpieza y mantenimiento.....	24
Instrucciones del panel de control	24
Recetas preestablecidas.....	25
Almacenamiento de productos	26
Eliminación	26
Declaración de conformidad	26
Solución de problemas.....	26
Información sobre la denuncia.....	27
Información del fabricante:.....	27

Parámetros sujetos a cambios. Para obtener la última versión del manual, visite la página 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: A20_essential_12_2023-ES



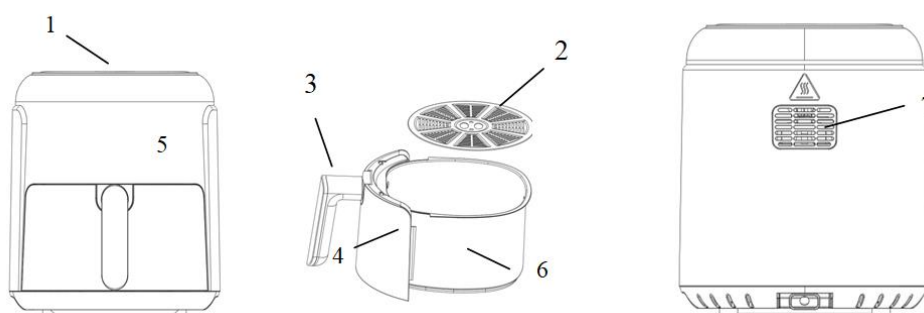
Contenido del paquete

- 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	1000 W
Volumen del contenedor	2 l
Temperatura de calentamiento	80°C - 200°C
Temporizador	1 - 60 min
Dimensiones	30,4 x 22,8 x 26,5 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

Instrucciones de seguridad y advertencias

- **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 sido instruidos en 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 puede provocar un riesgo de 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 el voltaje indicado en el aparato coincide con el 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 enchufe el aparato 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 estas instrucciones.
- 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 sacar la olla del aparato.
- Si ve 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 destinado a ser utilizado por clientes de hoteles, moteles, bed and breakfasts 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 se hacen responsables de los daños causados por el funcionamiento del aparato, como heridas, quemaduras, incendios, lesiones, daños a otras cosas, etc.

Todas las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.



Antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Retire cualquier pegatina o etiqueta del aparato.
- Limpie bien el recipiente y el tamiz con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y nivelada. Deje al menos 10 cm de espacio libre detrás y encima de la freidora.
No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.
- Ponga el tamiz en la sartén.
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, le recomendamos encender la freidora sin alimentos durante varias horas a 200°F.

Utilice

- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con toma de tierra.
- Saque con cuidado el recipiente de freír de la freidora de aire caliente.
- Ponga los ingredientes en una sartén.
- 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.
- Especifique el tiempo de cocción deseado para los ingredientes (véase el apartado "Recetas preestablecidas").
- Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de cocción (véase "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 conservarán durante aproximadamente un minuto después de retirar el recipiente de la freidora.
Consejo: Si ajusta el temporizador para la mitad del tiempo de cocción, oírás el pitido del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que después de agitarlos, deberá programar de nuevo el temporizador para el tiempo de cocción restante.
- Cuando oiga el pitido del temporizador que indica que ha transcurrido el tiempo de cocción ajustado, retire el recipiente del aparato.
Consejo: Durante el uso, puede ajustar la temperatura o el tiempo a su gusto.
- Compruebe si los ingredientes están listos o no. Si los ingredientes no están listos, simplemente vuelva a introducir el recipiente en el aparato y programe el temporizador durante unos minutos más.



- Para retirar los ingredientes (por ejemplo, las patatas fritas), saque el recipiente de la freidora de aire caliente y utilice las pinzas incluidas en el envase.

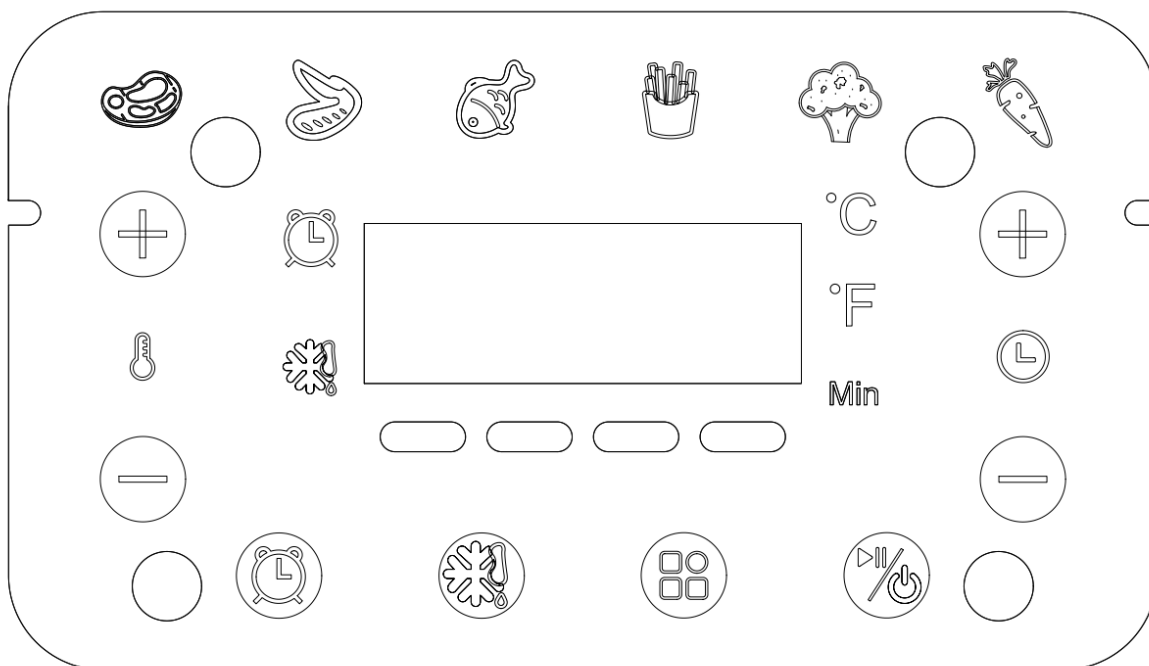
No dé la vuelta al recipiente mientras el tamiz siga sujeto, ya que el exceso de aceite que se ha acumulado en el fondo del recipiente se derramará sobre los ingredientes.

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 para freír después de cada uso de la freidora. Para facilitar la limpieza de la freidora, puede poner papel de horno en el recipiente de freír antes de freír.
- Apague la freidora y desenchúfela de la toma de corriente. Espere a que se enfríe por completo y retire el recipiente de freír para que se enfríe más rápidamente.
- Si es necesario, limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo.
- 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.
- Para una fuerte contaminación de grasa
 - a) Mezcle 30 ml de bicarbonato sódico y 15 ml de agua en un recipiente pequeño para hacer una pasta.
 - b) Aplique la pasta al recipiente y friegue con una esponja. Deje reposar el recipiente durante 15 minutos antes de enjuagarlo.
 - c) Lave el recipiente con agua y jabón antes de volver a utilizarlo.
- Limpie el interior de la freidora con una esponja o paño no abrasivo ligeramente humedecido. No sumerja nunca la freidora en agua. Si es necesario, limpie también la espiral calentadora de restos de comida.
- 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





- **Botón de encendido**  - Cuando la freidora esté correctamente colocada 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 hacer una pausa e iniciar la cocción.
- **Botón de preajuste**  - Utilice este botón para cambiar entre 6 preajustes de alimentos diferentes (11-16 - véase la tabla siguiente). Cuando se selecciona y se pulsa el botón de encendido, se activa la función de tiempo y temperatura de cocción preestablecidos. Esto es sólo una recomendación, usted puede ajustar la temperatura y el tiempo durante la fritura.
- **Botón de descongelación**  - Utilice este botón para seleccionar la función de descongelación, temperatura por defecto 80°, 5 minutos, pulse el botón de encendido para comenzar.
- **Botón de alarma**  - Pulse el botón y el tiempo predeterminado será de 5 minutos. Puede ajustar el tiempo utilizando el botón de alarma. Cuando se alcance el tiempo seleccionado, el zumbador sonará 10 veces y el icono de la alarma se iluminará. Esta función sólo puede activarse mientras cocina. Mientras no apague la función de alarma, ésta seguirá funcionando durante todo el tiempo de cocción.
- Si desea ajustar la temperatura (5 ), puede aumentar o disminuir la temperatura de cocción en 5°C cada vez utilizando los botones y  . Si mantiene pulsado el botón, la temperatura cambiará rápidamente. Rango de control de temperatura: 80°C-200°C.
- Si desea ajustar el tiempo (6 ), puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción en un minuto utilizando los botones y  . Rango - 1-60 min.
-  - indicador de tiempo y temperatura.

Recetas preestablecidas

La tabla siguiente le ayudará a seleccionar las recetas preestablecidas.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son orientativos. Dado que los ingredientes varían en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizarle los mejores ajustes para sus ingredientes.

Dado que la tecnología Rapid Air calienta instantáneamente el aire del interior del aparato, sacar la freidora del aparato durante un breve espacio de tiempo mientras el aire caliente está friendo apenas interrumpirá el proceso.

Ingredientes	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agite	Información adicional
Steak	8	200	No	A mitad de la curva
Alitas de pollo	20	190	Sí	
Pescado	10	190	No	A mitad de la curva
Patatas fritas	15	200	Sí	
Verduras	10	150	Sí	



Hortalizas de raíz	20	200	Sí	
---------------------------	----	-----	----	--

ES

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 sellado y protegido del polvo u otros contaminantes.
- **Guarde 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 minorista al que compró el producto. No deseche el producto con los residuos domésticos normales. Utilizar el método de eliminación correcto ayudará a proteger el medio ambiente.

Declaración de conformidad

Productor: Gavri s.r.o.

Modelo: A20 Essential

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, así como 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 de problemas

El problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona	El aparato no está conectado a la red eléctrica	Inserte el enchufe en una toma con toma de tierra.
	No ha ajustado el temporizador	Para encender el aparato, ajuste el botón del temporizador al tiempo de cocción deseado.
Los ingredientes fritos en la freidora no están listos	La cantidad de ingredientes en la freidora es demasiado grande.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en el recipiente. Las tandas más pequeñas se fríen más uniformemente.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste el mando de la temperatura a la temperatura deseada (consulte la sección "Recetas preestablecidas").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador a la temperatura de cocción deseada (véase el apartado "Recetas



		preajustadas").
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la freidora	Algunos tipos de ingredientes necesitan agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se colocan unos encima de otros o unos sobre otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de cocción.
El recipiente para freír no puede introducirse correctamente en el aparato	Hay demasiados ingredientes en el envase.	No llene la freidora por encima del borde del recipiente.
	El tamiz no está colocado correctamente en el recipiente.	Empuje el tamiz hacia abajo en el recipiente hasta que ya no pueda moverse.
Sale humo blanco del aparato	Está 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 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, asegúrese de limpiar bien el recipiente.

Códigos de error

Visualización en pantalla	Posible 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 la página web del concesionario del país en cuestión.

Información del fabricante:

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

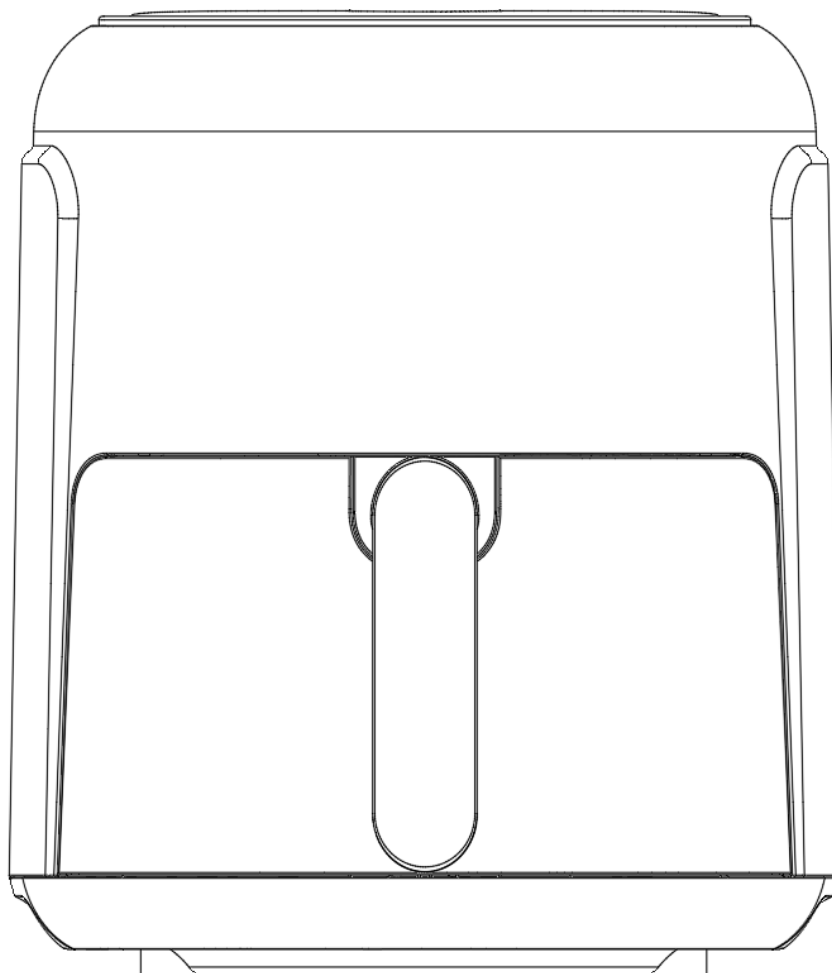
Gavri s.r.o.
Slunečná 481/6, Brno
63400
República Checa

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



Mode d'emploi

Noaton A20 Essential



Lisez et conservez soigneusement ces instructions

Plus d'informations et la dernière version du manuel
peut être consultée sur le site web du fabricant.



Table des matières

Table des matières.....	29
Contenu de l'emballage	30
Paramètres	30
Description du produit	30
Consignes de sécurité et avertissements	31
Avant la première utilisation	32
Utiliser	32
Nettoyage et entretien	33
Instructions relatives au panneau de contrôle.....	33
Recettes prédéfinies	34
Stockage des produits.....	35
Élimination	35
Déclaration de conformité	35
Dépannage	35
Informations sur la plainte	36
Informations du fabricant :	36

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 : A20_essential_12_2023-FR



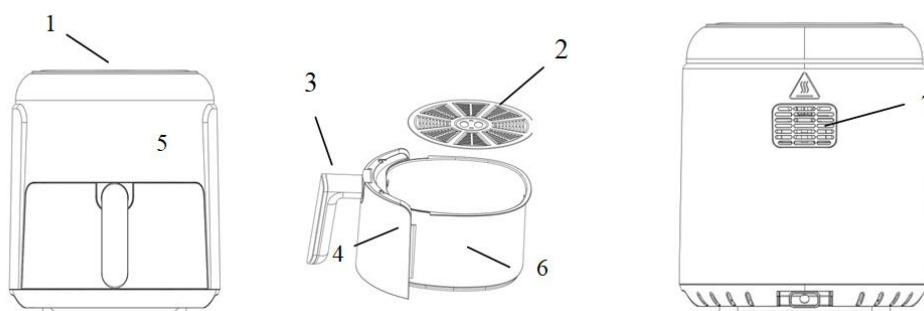
Contenu du paquet

- 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	1000 W
Volume du conteneur	2 l
Température de chauffage	80°C - 200°C
Minuterie	1 - 60 min
Dimensions	30,4 x 22,8 x 26,5 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

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, sauf s'ils sont âgés d'au moins 8 ans et qu'ils sont surveillés.**
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'immergez jamais le boîtier, qui contient des composants électriques et des éléments chauffants, dans l'eau et ne le rincez pas 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 à frire dans le récipient de friture de manière à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas le pot d'huile, car cela peut provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais 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.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil sur une prise de courant et ne manipulez pas le panneau de commande avec les 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 posez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ces instructions.
- 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 chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Si vous voyez de la fumée noire s'échapper 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, le feu, les blessures, les dommages à d'autres objets, etc.

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



Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le récipient et le tamis avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- 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.

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

- Mettez le tamis dans la poêle à frire.

Ne remplissez pas le conteneur avec de l'huile ou un autre liquide.

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°F.

Utiliser

- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant avec mise à la terre.
- Retirez délicatement la cuve de la friteuse à air chaud.
- Mettez les ingrédients dans une poêle à frire.
- 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.

- Spécifiez le temps de cuisson souhaité pour les ingrédients (voir section "Recettes prédéfinies").
- 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 la minuterie sur la moitié du temps de cuisson, vous entendrez le signal sonore de la minuterie lorsque vous devrez secouer les ingrédients. Toutefois, cela signifie qu'après avoir secoué les ingrédients, vous devez régler à nouveau la minuterie pour le temps de cuisson restant.

- Lorsque vous entendez le signal sonore de la minuterie indiquant que le temps de cuisson réglé est écoulé, retirez le récipient de l'appareil.

Conseil : En cours d'utilisation, vous pouvez régler la température ou la durée à votre convenance.



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

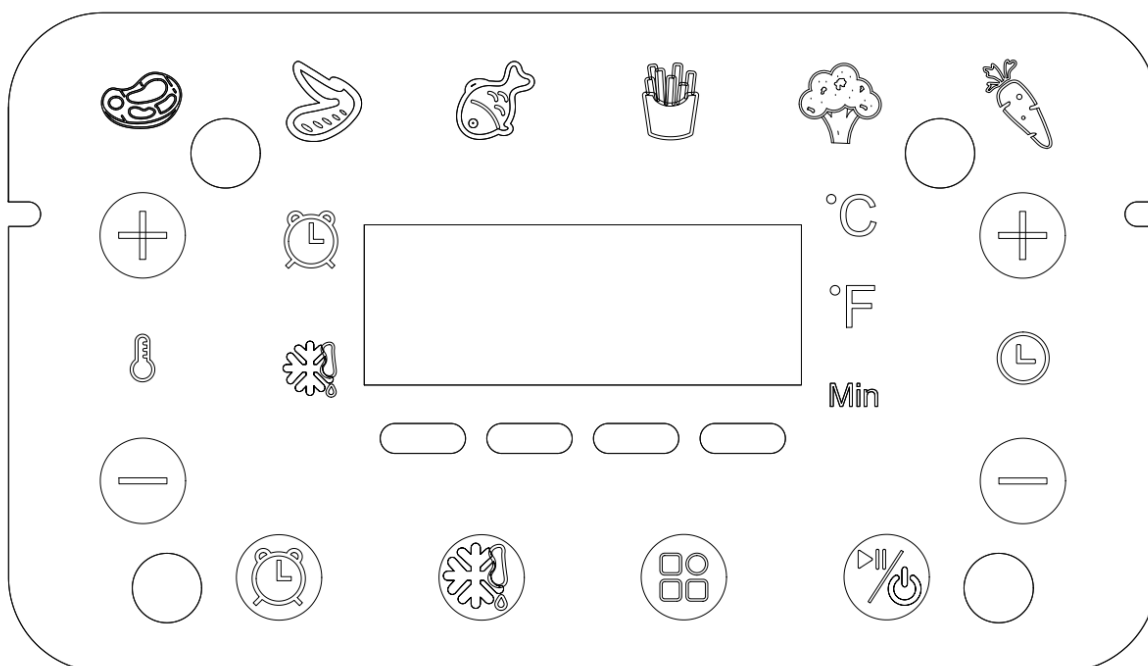
Ne retournez pas le récipient lorsque le tamis est encore attaché, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond du récipient se déverserait sur les ingrédients.

Le récipient et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients contenus 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.
- Éteignez la friteuse et débranchez-la de la prise de courant. Attendez qu'elle ait complètement refroidi, puis retirez le récipient de friture pour accélérer le refroidissement.
- Si nécessaire, essuyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide.
- 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.
- En cas de forte contamination par les graisses :
 - a) Mélangez 30 ml de bicarbonate de soude et 15 ml d'eau dans un petit bol pour obtenir une pâte.
 - b) Appliquez la pâte sur le récipient et frottez avec une éponge. Laissez le récipient reposer pendant 15 minutes avant de le rincer.
 - c) Lavez le récipient avec de l'eau et du savon avant de le réutiliser.
- 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.
- 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





- **Bouton d'alimentation**  - Lorsque la friteuse est correctement positionnée 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 mettre en pause et démarrer la cuisson.
- **Touche de préréglage**  - Cette touche permet de basculer entre 6 préréglages alimentaires différents (11-16 - voir tableau ci-dessous). Lorsque le bouton marche/arrêt est sélectionné et enfoncé, la fonction de temps de cuisson et de température pré-réglés est activée. Il s'agit d'une recommandation uniquement, vous pouvez ajuster la température et la durée pendant la friture.
- **Bouton de dégivrage**  - Utilisez ce bouton pour sélectionner la fonction de dégivrage, température par défaut 80°, 5 minutes, appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer.
- **Bouton d'alarme**  - Appuyez sur le bouton et le temps par défaut est de 5 minutes. Vous pouvez ajuster le temps à l'aide du bouton d'alarme. Lorsque le temps sélectionné est atteint, la sonnerie retentit 10 fois et l'icône de l'alarme s'allume. Cette fonction ne peut être activée que pendant la cuisson. Tant que vous ne désactivez pas la fonction d'alarme, elle continue à fonctionner pendant toute la durée de la cuisson.
- Si vous souhaitez régler la température (5 ), vous pouvez augmenter ou diminuer la température de cuisson de 5°C à la fois en utilisant les boutons et   . Maintenir le bouton enfoncé permet de modifier rapidement la température. Plage de réglage de la température : 80°C-200°C.
- Si vous souhaitez régler la durée (6 ), vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson d'une minute à l'aide des touches et   . Plage - 1-60 min.
-  et  - indicateur de l'heure et de la température.

Recettes prédéfinies

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

Remarque : N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre indicatif. Les ingrédients variant 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.

La technologie Rapid Air chauffant instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer la friteuse de l'appareil pendant un court instant alors que l'air chaud frit ne perturbera pratiquement pas le processus.

Ingrédients	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Steak	8	200	Non	À mi-parcours
Ailes de poulet	20	190	Oui	
Poisson	10	190	Non	À mi-parcours
Frites	15	200	Oui	
Légumes	10	150	Oui	



Légumes-racines	20	200	Oui	
-----------------	----	-----	-----	--

FR

Stockage des produits

- Conservez le produit dans un environnement sec et frais.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil 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.
- **Conservez le produit hors de portée des enfants et des animaux.**

Élimination



Ce produit n'est pas un déchet ordinaire. Pour vous en débarrasser, 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 : A20 Essential

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.

Dépannage

Le problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché sur le secteur	Insérez la fiche d'alimentation dans une prise de courant reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie	Pour mettre l'appareil en marche, réglez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
Les ingrédients frits dans la friteuse ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients dans la friteuse est trop importante.	Placez de plus petites quantités d'ingrédients dans le récipient. Les petits lots cuisent plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez le bouton de température sur la température souhaitée (voir la section "Recettes prédéfinies").
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie sur la température de cuisson souhaitée (voir section "Recettes prédéfinies").
Les ingrédients sont frits de manière	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de	Les ingrédients qui se superposent (par exemple les frites) doivent être



inégalité dans la friteuse.	préparation.	secoués 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 remplissez pas la friteuse au-delà du bord du récipient.
	Le tamis n'est pas correctement positionné dans le conteneur.	Enfoncez le tamis dans le récipient jusqu'à ce qu'il ne puisse plus bouger.
Fumée blanche s'échappant de l'appareil	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites 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 récipient contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse 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 du 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

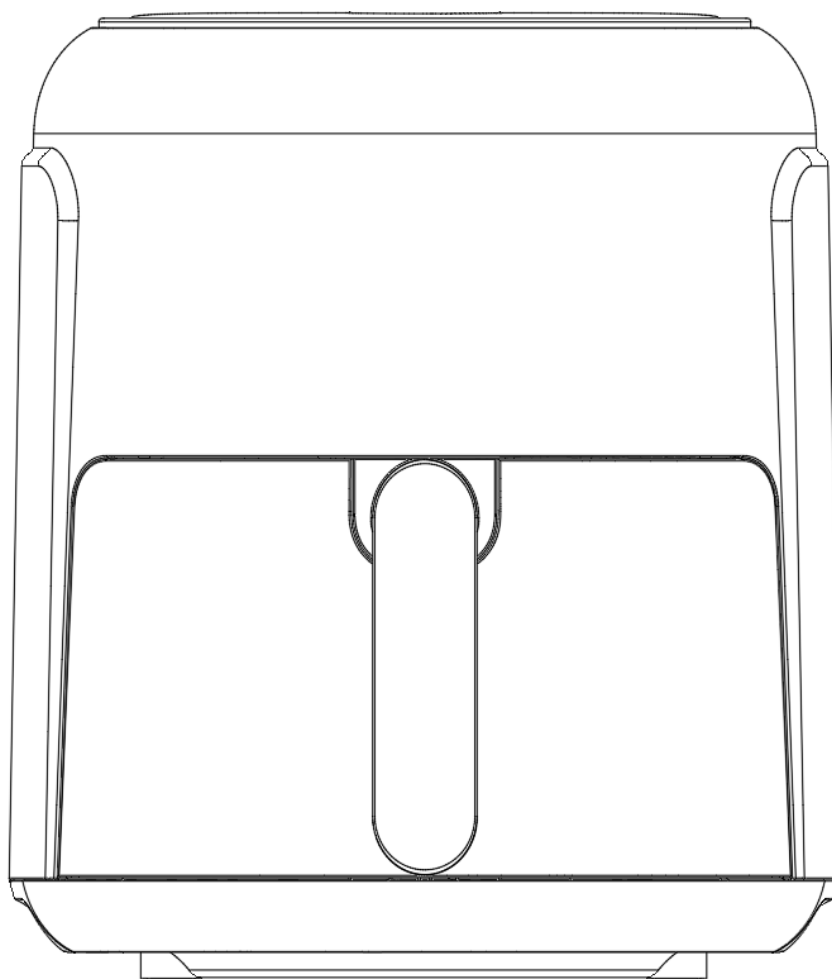
Courriel :

obchod@gavri.cz
info@noaton.de



Instrukcje użytkowania

Noaton A20 Essential



Proszę uważnie przeczytać i zapisać niniejsze instrukcje

Więcej informacji i najnowsza wersja podręcznika
można znaleźć na stronie internetowej producenta.



Spis treści

Spis treści	38
Zawartość opakowania	39
Parametry.....	39
Opis produktu.....	39
Instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia	40
Przed pierwszym użyciem	41
Używać	41
Czyszczenie i konserwacja.....	42
Instrukcje dotyczące panelu sterowania.....	42
Wstępnie ustawione receptury	43
Przechowywanie produktu.....	43
Utylizacja	44
Deklaracja zgodności.....	44
Rozwiązywanie problemów.....	44
Informacje dotyczące skargi	45
Informacje producenta:	45

Parametry mogą ulec zmianie. Aby uzyskać najnowszą wersję instrukcji, proszę odwiedzić stronę internetową producenta. Projekt i specyfikacje mogą ulec zmianie bez powiadomienia, błędy typograficzne zastrzeżone. Oryginalna wersja instrukcji jest w języku czeskim i jest tylko tłumaczeniem.

Wersja: A20_essential_12_2023-PL



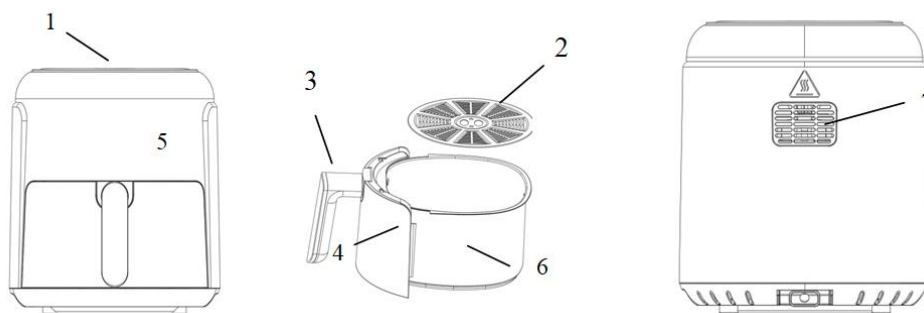
Zawartość opakowania

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

Parametry

Parametry	Wartości
Napięcie	220-240 V~
Częstotliwość	50 Hz
Moc	1000 W
Pojemność zbiornika	2 l
Temperatura ogrzewania	80°C - 200°C
Timer	1 - 60 min
Wymiary	30,4 x 22,8 x 26,5 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

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 użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i są nadzorowane.**
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nigdy nie zanurzać obudowy, w której znajdują się elementy elektryczne i grzewcze, w wodzie ani nie płucać jej pod kranem.
- Nie wolno dopuścić do przedostania się wody lub innych płynów do urządzenia, aby zapobiec porażeniu prądem.
- Proszę zawsze umieszczać smażone składniki w pojemniku do smażenia, aby nie miały kontaktu z elementami grzewczymi.
- Nie wolno zakrywać wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie należy napełniać garnka olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarem.
- Nigdy nie dotykać wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- Proszę sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu w lokalnej sieci zasilającej.
- Nie używać 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 umieszczać urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Proszę 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.
- Proszę nie używać urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Proszę nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez wyloty powietrza wydostaje się gorąca para. Proszę trzymać ręce i twarz w bezpiecznej odległości od wylotów pary i powietrza. Proszę 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.
- Proszę upewnić się, że urządzenie jest ustawione 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.
- Proszę zawsze odłączać urządzenie, gdy nie jest używane.
- 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 się nagrzewać podczas użytkowania.





Przed pierwszym użyciem

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
 - Usunąć wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
 - Dokładnie wyczyścić pojemnik i sito gorącą wodą z niewielką ilością detergentu i nieścierną gąbką.
 - Proszę przetrzeć urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną szmatką.
 - Proszę ustawić urządzenie na stabilnej i równej powierzchni. Proszę pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni za i nad frytownicą.
- Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchni, która nie jest odporna na wysoką temperaturę.**
- Umieścić sito na patelni.

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.

Proszę zwrócić uwagę: Frytkownica może wydzielać lekki 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 włączenie frytownicy bez jedzenia na kilka godzin w temperaturze 200°F.

Proszę używać

- Proszę podłączyć przewód zasilający do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Ostrożnie wyjąć pojemnik do smażenia z frytownicy na gorące powietrze.
- Umieścić składniki na patelni.
- Proszę dokładnie ustawić pojemnik we frytownicy.

Nigdy nie używać frytownicy bez włożonego pojemnika.

Uwaga: Proszę nie dotykać frytownicy podczas lub po zakończeniu pracy. Do przenoszenia frytownicy należy zawsze używać wyłącznie uchwytu.

- Proszę określić żądany czas gotowania składników (patrz rozdział "Zaprogramowane przepisy").
- Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu gotowania (patrz "Zaprogramowane przepisy"). Aby wstrząsnąć składnikami, proszę wyciągnąć pojemnik z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nim. Następnie proszę wsunąć pojemnik z powrotem do frytownicy. Państwa ustawienia zostaną zachowane przez około minutę po wyjęciu pojemnika z frytownicy.

Wskazówka: Jeśli ustawią Państwo timer na połowę czasu gotowania, usłyszają Państwo sygnał dźwiękowy timera, gdy trzeba będzie wstrząsnąć składnikami. Oznacza to jednak, że po wstrząśnięciu należy ponownie ustawić timer na pozostały czas gotowania.

- Gdy usłyszają Państwo sygnał dźwiękowy timera wskazujący, że upłynął ustawiony czas gotowania, należy wyjąć pojemnik z urządzenia.

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

- Proszę sprawdzić, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są gotowe, proszę po prostu wsunąć pojemnik z powrotem do urządzenia i ustawić minutnik na kilka dodatkowych minut.
- Aby wyjąć składniki (np. frytki), należy wyjąć pojemnik z frytownicy na gorące powietrze i użyć szczypiec dołączonych do opakowania.

Proszę nie odwracać pojemnika do góry dnem, gdy sito jest nadal przymocowane, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie pojemnika, wyleje się na składniki.

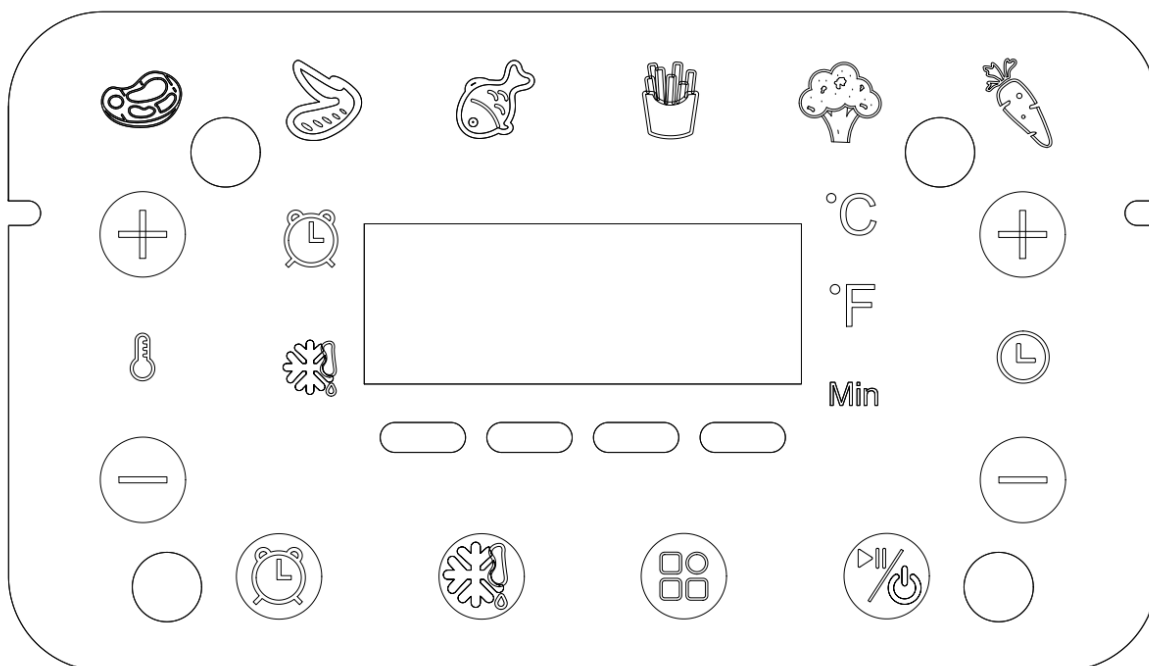


- **Pojemnik i składniki są gorące, w zależności od rodzaju składników we frytkownicy z pojemnika może wydobywać się para.**

Czyszczenie i konserwacja

- Proszę zawsze czyścić pojemnik do smażenia po każdym użyciu frytkownicy. Aby ułatwić czyszczenie frytkownicy, przed smażeniem można włożyć do niej papier do pieczenia.
- Proszę wyłączyć frytkownicę i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Proszę poczekać, aż całkowicie ostygnie, a następnie zdjąć pojemnik do smażenia w celu szybszego schłodzenia.
- W razie potrzeby proszę przetrzeć zewnętrzną część frytkownicy wilgotną ściereczką.
- Pojemnik można myć w zmywarce lub gorącą wodą z mydłem i nieścierną gąbką. Ze względu na nieprzywierającą powłokę pojemnika, proszę unikać używania metalowych przyborów i ściernych środków czyszczących.
- W przypadku silnego zabrudzenia tłuszczem:
 - a) Wymieszać 30 ml sody oczyszczonej i 15 ml wody w małej miseczce, aby uzyskać pastę.
 - b) Nałożyć pastę na pojemnik i wyszorować gąbką. Pozostawić pojemnik na 15 minut przed spłukaniem.
 - c) Przed ponownym użyciem umyć pojemnik wodą z mydłem.
- Wnętrze frytkownicy należy czyścić lekko wilgotną, nieścierną gąbką lub ściereczką. Nigdy nie moczyć frytkownicy w wodzie. W razie potrzeby proszę również oczyścić spiralę grzewczą z resztek jedzenia.
- Przed użyciem frytkownicy należy ją dokładnie wysuszyć. Przed włączeniem frytkownicy należy upewnić się, że spirala grzejna jest całkowicie sucha.

Instrukcje dotyczące panelu sterowania



- **Przycisk zasilania**  - Po prawidłowym umieszczeniu frytkownicy w pokrywie głównej zaświeci się kontrolka zasilania. Po naciśnięciu przycisku zasilania urządzenie włączy się. Proszę nacisnąć 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"



zgaśnię, a wentylator przestanie działać 20 sekund później, a całe urządzenie przestanie działać całkowicie.

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

- **Przycisk ustawień wstępnych**  - Proszę używać tego przycisku do przełączania pomiędzy 6 różnymi ustawieniami wstępnymi (11-16 - patrz tabela poniżej). Po wybraniu i naciśnięciu przycisku zasilania aktywowana zostanie funkcja zaprogramowanego czasu i temperatury gotowania. Jest to tylko zalecenie, można dostosować temperaturę i czas podczas smażenia.
- **Przycisk odszraniania**  - Proszę użyć tego przycisku, aby wybrać funkcję odszraniania, domyślna temperatura 80°, 5 minut, proszę nacisnąć przycisk zasilania, aby rozpocząć.
- **Przycisk alarmu**  - Po naciśnięciu przycisku domyślny czas wynosi 5 minut. Czas można ustawić za pomocą przycisku alarmu. Po osiągnięciu wybranego czasu brzęczyk zabrzmi 10 razy, a ikona alarmu zaświeci się. Funkcję tę można aktywować tylko podczas gotowania. Dopóki nie wyłączą Państwo funkcji alarmu, będzie ona działać przez cały czas gotowania.
- Jeśli chcą Państwo dostosować temperaturę (5 ), można zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę gotowania o 5°C na raz za pomocą przycisków  . Przytrzymanie wciśniętego przycisku spowoduje szybką zmianę temperatury. Zakres regulacji temperatury: 80°C-200°C.
- Jeśli chcą Państwo ustawić czas (6 ), można zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania o jedną minutę za pomocą przycisków  . Zakres - 1-60 min.
-  oraz  - wskaźnik czasu i temperatury.

Wstępnie ustawione receptury

Poniższa tabela pomoże Państwu wybrać wstępnie ustawione receptury.

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

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

Składniki	Czas (min)	Temperatura (°C)	Wstrząsnąć	Dodatkowe informacje
Steak	8	200	Nie	W połowie zakrętu
Skrzydółka z kurczaka	20	190	Tak	
Ryby	10	190	Nie	W połowie zakrętu
Frytki	15	200	Tak	
Warzywa	10	150	Tak	
Warzywa korzeniowe	20	200	Tak	



Przechowywanie produktu

- Produkt należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na produkcie ani na przewodzie zasilającym.
- Proszę upewnić się, że produkt jest szczelnie 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, od którego produkt został zakupiony. Proszę nie wyrzucać produktu razem ze zwykłymi odpadami domowymi. Korzystanie z prawidłowej metody utylizacji pomoże chronić środowisko.

Deklaracja zgodności

Producent: Gavri s.r.o.

Model: A20 Essential

Niniejszy produkt został zadeklarowany jako 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	Rozwiązanie
Frytkownica na gorące powietrze nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej	Proszę włożyć wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka.
	Nie ustawiono timera	Aby włączyć urządzenie, proszę ustawić przycisk timera na żądany czas gotowania.
Składniki smażone we frytkownicy nie są gotowe	Ilość składników we frytkownicy jest zbyt duża.	Proszę umieścić mniejsze partie składników w pojemniku. Mniejsze partie smażą się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustawić pokrętkę temperatury na żadaną temperaturę (patrz rozdział "Zaprogramowane przepisy").
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Proszę ustawić timer na żadaną temperaturę gotowania (patrz rozdział "Zaprogramowane przepisy").
Składniki są nierównomiernie smażone we frytkownicy	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które leżą na sobie lub nad sobą (np. frytki), należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania.



Pojemnik do smażenia nie może być prawidłowo włożony do urządzenia	W pojemniku znajduje się zbyt wiele składników.	Nie napełniać frytownicy powyżej krawędzi pojemnika.
	Sito nie jest prawidłowo umieszczone w pojemniku.	Wcisnąć sito do pojemnika, aż przestanie się poruszać.
Biały dym wydobywający się z urządzenia	Przygotowują Państwo 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 działanie urządzenia ani na efekt końcowy.
	Pojemnik nadal zawiera pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany podgrzewaniem tłuszczu w naczyniu. Po każdym użyciu proszę upewnić się, że pojemnik został prawidłowo wyczyszczony.

Kody błędów

Wyświetlanie na ekranie	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
E1	Przerwany obwód czujnika termicznego	Proszę napisać do działu obsługi klienta
E2	Zwarcie czujnika termicznego	Proszę napisać do działu obsługi klienta

Informacje dotyczące skargi

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

Informacje od producenta:

Jeśli mają Państwo jakiegokolwiek pytania dotyczące nowego produktu, prosimy o kontakt z naszym zespołem obsługi klienta.

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brno
63400
Republika Czeska

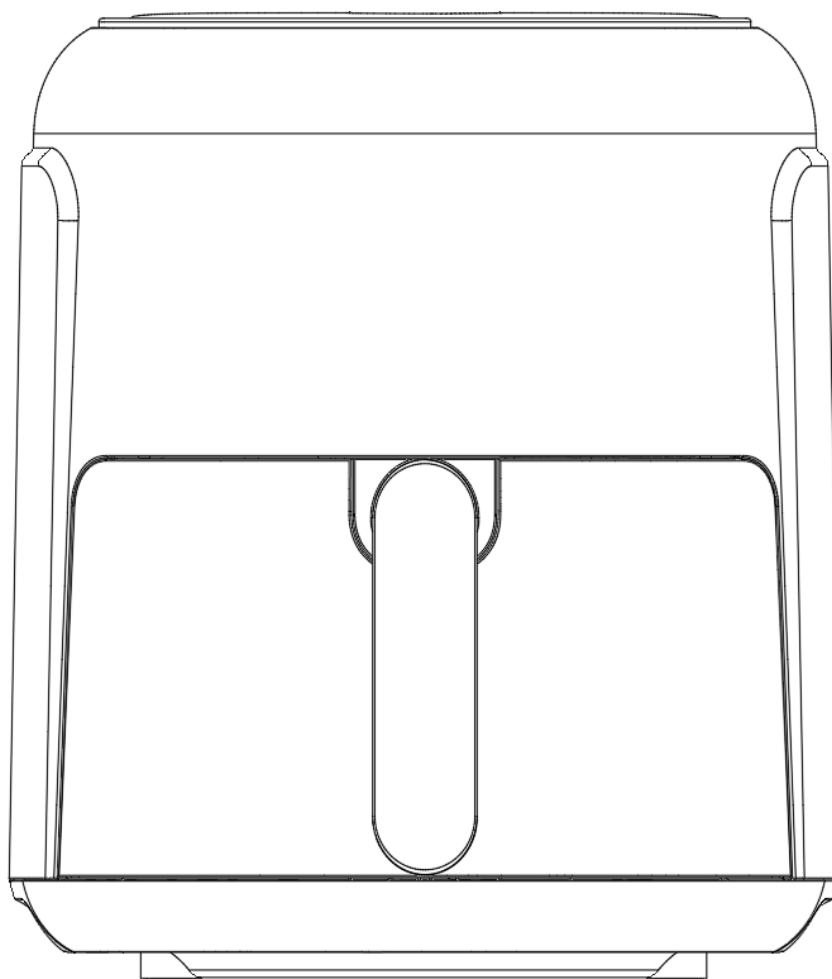
Email:

obchod@gavri.cz
info@noaton.de



Návod na použitie

Noaton A20 Essential



Pozorne si prečítajte a uložte tieto pokyny

Ďalšie informácie a najnovšia verzia príručky
nájdete na webovej stránke výrobcu.



Obsah

Obsah	47
Obsah balenia	48
Parametre.....	48
Popis produktu	48
Bezpečnostné pokyny a upozornenia	49
Pred prvým použitím.....	50
Použite	50
Čistenie a údržba	51
Pokyny pre ovládací panel.....	51
Prednastavené recepty	52
Skladovanie výrobku	52
Likvidácia	53
Vyhlásenie o zhode	53
Riešenie problémov	53
Informácie o sťažnosti.....	54
Informácie výrobcu:.....	54

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: A20_essential_12_2023-SK



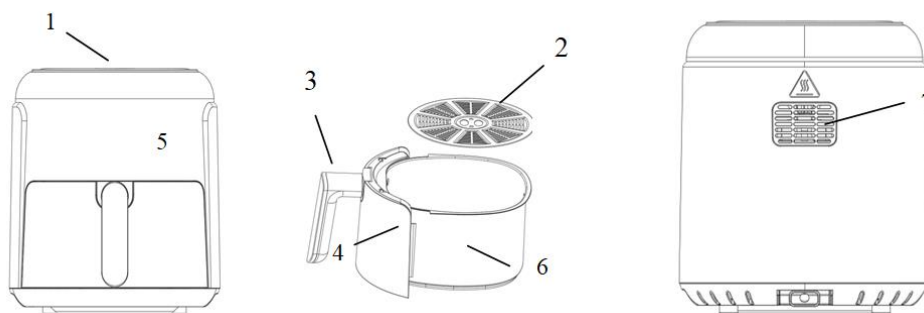
Obsah balenia

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

Parametre

Parametre	Hodnoty
Napätie	220-240 V~
Frekvencia	50 Hz
Napájanie	1000 W
Objem kontajnera	2 l
Teplota vykurovania	80°C - 200°C
Časovač	1 - 60 min
Rozmery	30,4 x 22,8 x 26,5 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

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.
- Aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom, nedovoľte, aby sa do spotrebiča dostala voda alebo iné kvapaliny.
- Smažené prísady vždy umiestnite do fritovacieho kontajnera tak, aby neprišli do kontaktu s ohrevnými telesami.
- Počas prevádzky spotrebiča nezakrývajte prívod vzduchu a výstup vzduchu.
- Hrnec 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 kábla.
- Napájací kábel držte mimo horúcich povrchov.
- Spotrebič nezapájajte do zásuvky ani neobsluhujte ovládací panel mokrými rukami.
- Neumiestňujte spotrebič k stene alebo 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 vzdialenosti 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, motelloch, penziónoch a iných obytných prostrediach.
- 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 povrchy sa môžu počas používania zahriať.





Pred prvým použitím

7. Odstráňte všetky obalové materiály.
8. Zo spotrebiča odstráňte všetky nálepky alebo štítky.
9. Nádobu a sito dôkladne vyčistite horúcou vodou s trochou saponátu a neabrazívnou špongiou.
10. Vnútro a vonkajšok spotrebiča utrite vlhkou handričkou.
11. Spotrebič umiestnite na stabilný a rovný povrch. Za fritézou a nad ňou nechajte voľný priestor aspoň 10 cm.

Neumiestňujte spotrebič na povrch, ktorý nie je odolný voči teplu.

12. Sito vložte do panvice.

Nádobu nenapĺňajte 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 nenapĺňajte 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 použitíach, odporúčame zapnúť fritézu bez potravín na niekoľko hodín pri teplote 200 °C.

Použite

- Napájací kábel pripojte k uzemnenej elektrickej zásuvke.
- Opatrne vyberte fritovacu nádobu z teplovzdušnej fritézy.
- Prísady dajte na panvicu.
- Dbajte na to, aby ste nádobu vo fritéze starostlivo zarovnali.

Nikdy nepoužívajte fritézu bez vlozenej nádoby.

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

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

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

- 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.

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

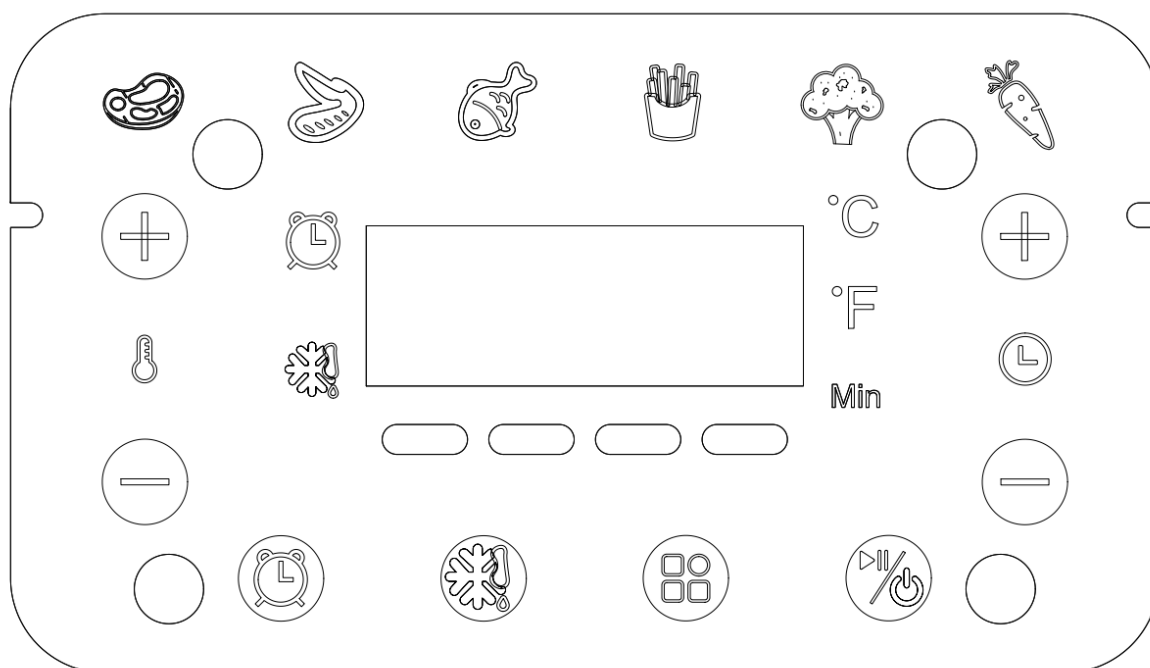
Nádobu neotáčajte hore dnom, kým je sitko stále nasadené, pretože prebytočný olej, ktorý sa nahromadil na dne nádoby, sa vyleje na prísady.

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 fritovací nádobu. Aby ste si uľahčili čistenie fritézy, môžete pred fritovaním vložiť do fritovacej nádoby papier na pečenie.
- Vypnite fritézu a odpojte ju zo zásuvky. Počkejte, kým úplne vychladne, a potom vyberte fritovací nádobu, aby sa rýchlejšie ochladila.
- V prípade potreby utrite vonkajšiu časť fritézy vlhkou handričkou.
- Nádobu možno umývať v umývačke riadu alebo horúcou mydlovou vodou a neabrazívnou špongiou. Vzhľadom na nepriľnavý povlak na nádobe nepoužívajte kovové náradie a abrazívne čistiace materiály.
- Pri silnom znečistení tukom:
Zmiešajte 30 ml jedlej sódy a 15 ml vody v malej miske, aby ste vytvorili pastu.
b) Naneste pastu na nádobu a vydrhajte ju špongiou. Pred opláchnutím nechajte nádobu 15 minút odstáť.
c) Pred ďalším použitím nádobu umyte vodou a mydlom.
- Vnútro fritézy vyčistíte mierne vlhkou neabrazívnou špongiou alebo handričkou. Fritézu nikdy nenamáčajte do vody. V prípade potreby vyčistíte 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



- Tlačidlo napájania**  - Keď 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.
- Tlačidlo predvoľby**  - Pomocou tohto tlačidla môžete prepínať medzi 6 rôznymi predvoľbami potravín (11-16 - pozri tabuľku nižšie). Po výbere a stlačení tlačidla výkonu sa aktivuje funkcia



prednastaveného času a teploty varenia. Ide len o odporúčanie, teplotu a čas môžete upravovať aj počas vyprážania.

- **Tlačidlo rozmrazovania** - Pomocou tohto tlačidla vyberte funkciu rozmrazovania, predvolená teplota 80°, 5 minút, stlačením tlačidla napájania spustíte.
- **Tlačidlo budíka** - Stlačte tlačidlo a predvolený čas je 5 minút. Čas môžete upraviť pomocou tlačidla budíka. Po dosiahnutí zvoleného času zaznie 10-krát bzučiak a rozsvieti sa ikona budíka. Túto funkciu je možné aktivovať len počas varenia. Pokiaľ funkciu budíka nevypnete, bude fungovať počas celého varenia.
- Ak chcete nastaviť teplotu (5) , môžete zvýšiť alebo znížiť teplotu varenia o 5 °C naraz pomocou tlačidiel . Podržaním tlačidla sa teplota rýchlo zmení. Rozsah regulácie teploty: 80 °C - 200 °C.
- Ak chcete nastaviť čas (6) , môžete čas varenia zvýšiť alebo znížiť o jednu minútu pomocou tlačidiel . Rozsah - 1-60 min.
- a - ukazovateľ času a teploty.

Prednastavené recepty

Nasledujúca tabuľka vám pomôže pri výbere prednastavených receptov.

Poznámka: Majte na pamäti, že tieto nastavenia sú len orientačné. Keďže sa ingrediencie líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme zaručiť najlepšie nastavenia pre vaše ingrediencie.

Keďže technológia Rapid Air okamžite ohrieva vzduch vo vnútri spotrebiča, vybratie fritézy zo spotrebiča na krátky čas počas vyprážania horúcim vzduchom tento proces takmer nenaruší.

Zložky	Čas (min)	Teplota (°C)	Shake	Ďalšie informácie
Stejk	8	200	Nie	V polovici zákruty
Kuracie krídla	20	190	Áno	
Ryby	10	190	Nie	V polovici zákruty
Hranolky	15	200	Áno	
Zelenina	10	150	Áno	
Koreňová zelenina	20	200	Áno	

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

SK

Tento výrobok nie je obyčajný odpad. Ak chcete výrobok zlikvidovať, použite miestny recyklačný 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.

Vyhlásenie o zhode

Výrobca: Gavri s.r.o.

Model: A20 Essential

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 problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Nefungujúca teplovzdušná fritéza	Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti	Sieťovú zástrčku zasuňte do uzemnenej zásuvky.
	Nenastavili ste časovač	Ak chcete spotrebič zapnúť, nastavte tlačidlo časovača na požadovaný čas varenia.
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.	Nastavte gombík teploty na požadovanú teplotu (pozri časť "Prednastavené recepty").
	Čas na prípravu je príliš krátky.	Nastavte časovač na požadovanú teplotu varenia (pozri časť "Prednastavené recepty").
Ingrediencie sa vo fritéze smažia nerovnomerne	Niektoré druhy prísad je potrebné v polovici prípravy pretrepať.	Prísady, ktoré ležia na sebe alebo nad sebou (napr. čipsy), by sa mali v polovici varenia pretrepať.
Fritovacia nádoba sa nedá správne zasunúť do spotrebiča	V nádobe je príliš veľa zložiek.	Fritézu nenapĺňajte nad okraj nádoby.
	Sito nie je v nádobe správne umiestnené.	Zatlačte sito do nádoby, kým sa už nebude môcť pohybovať.
Biely dym vychádzajúci zo spotrebiča	Pripravujete masťné prísady.	Pri vyprážaní masťných 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 konečný výsledok.
	Nádoba stále obsahuje zvyšky tuku z predchádzajúceho použitia.	Biely dym vzniká pri zahrievaní tuku v nádobe. Po každom použití sa uistite, že ste nádobu riadne vyčistili.

**Kódy chýb**

Zobrazenie na obrazovke	Možná příčina	Riešenie
E1	Prerušený obvod tepelného snímača	Napište zákazníkemu servisu
E2	Skrat tepelného snímača	Napište zákazníkemu servisu

Informácie o sťažnosti

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

Informácie výrobcu:

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

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brno

63400

Česká republika

E-mail:

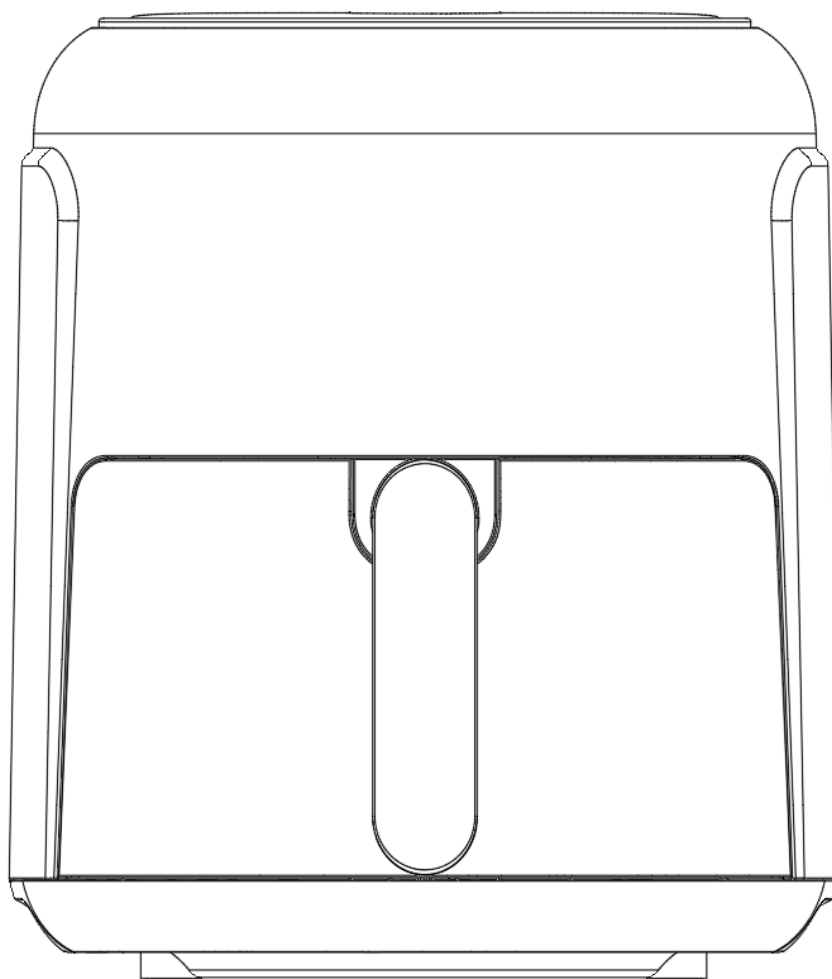
obchod@gavri.cz

info@noaton.de



Istruzioni per l'uso

Noaton A20 Essential



Leggere e conservare con attenzione queste istruzioni

Ulteriori informazioni e l'ultima versione del manuale

è reperibile sul sito web del produttore.



Indice dei contenuti

Indice dei contenuti	56
Contenuto della confezione	57
Parametri.....	57
Descrizione del prodotto.....	57
Istruzioni e avvertenze di sicurezza	58
Prima del primo utilizzo	58
Utilizzare.....	59
Pulizia e manutenzione	59
Istruzioni per il pannello di controllo	60
Ricette preimpostate	61
Stoccaggio del prodotto	61
Smaltimento	61
Dichiarazione di conformità	62
Risoluzione dei problemi.....	62
Informazioni sul reclamo.....	63
Informazioni sul produttore:	63

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: A20_essential_12_2023_IT



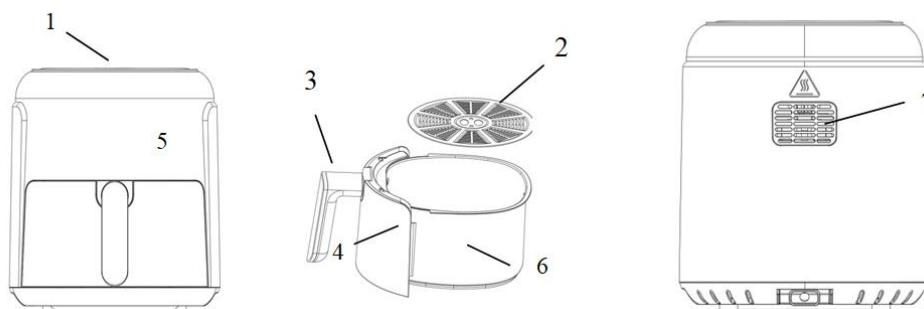
Contenuto della confezione

- 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	100-240 V~
Frequenza	50 Hz
Potenza	1000 W
Volume del contenitore	2 l
Temperatura di riscaldamento	80°C - 200°C
Timer	1 - 60 min
Dimensioni	22,5 x 22,5 x 26,5 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



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, purché siano sorvegliati o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. 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 nel presente manuale.
- 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 estrae la pentola dall'apparecchio.
- Se si nota del fumo scuro proveniente dall'apparecchio, scollegarlo 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, quali lesioni, scottature, incendi, ferite, danni ad altre cose, ecc.

Tutte le superfici accessibili possono riscaldarsi durante l'uso.



Prima del primo utilizzo

13. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
14. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
15. Pulire accuratamente il contenitore e il setaccio con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.
16. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
17. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero dietro e sopra la friggitrice.



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

18. Mettere il colino nella padella.

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

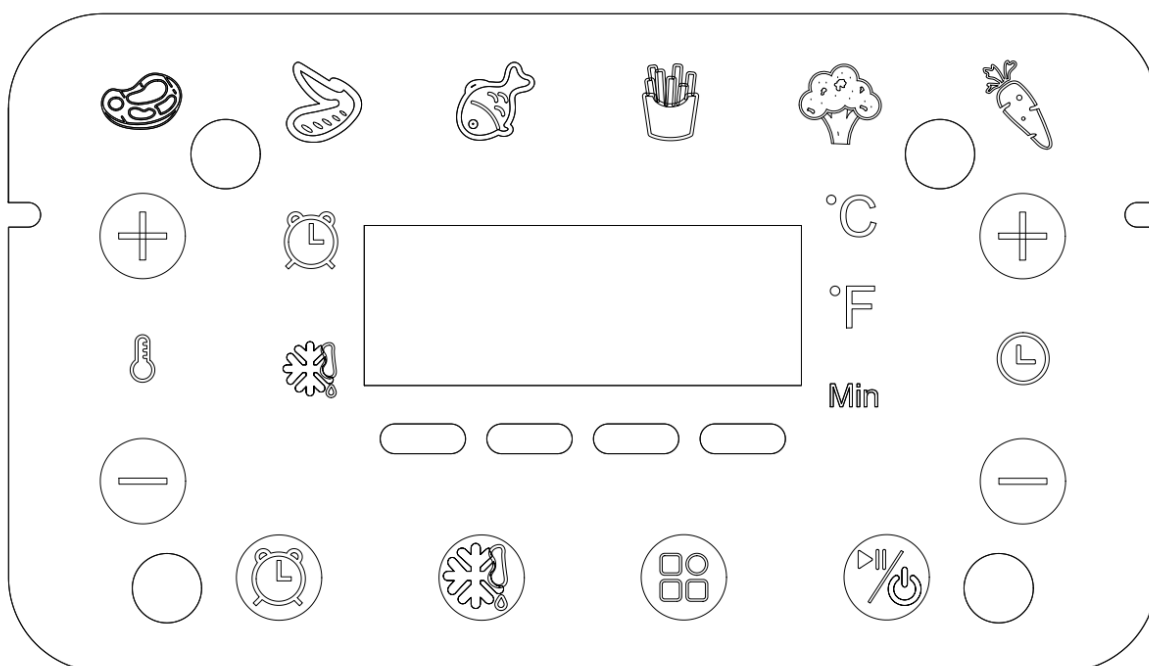
10. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.
11. Rimuovere con cautela il contenitore di frittura dalla friggitrice ad aria calda.
12. Mettere gli ingredienti in una padella.
13. Assicurarsi di allineare con cura il contenitore nella friggitrice.
Non utilizzare mai 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.
14. Specificare il tempo di cottura desiderato per gli ingredienti (vedere la sezione "Ricette preimpostate").
15. 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, questo significa che dopo aver scosso, è necessario impostare nuovamente il timer per il tempo di cottura rimanente.
16. Quando il timer emette un segnale acustico per indicare che il tempo di cottura impostato è trascorso, rimuovere il contenitore dall'apparecchio.
Suggerimento: durante l'uso, è possibile regolare la temperatura o il tempo a proprio piacimento.
17. 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.
18. 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 setaccio è ancora attaccato, perché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo del contenitore si riverserà 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.

7. Spegnerla la friggitrice e scollegarla dalla presa di corrente. Attendere che si raffreddi completamente, quindi rimuovere il contenitore di frittura per accelerare il raffreddamento.
8. Se necessario, pulire l'esterno della friggitrice con un panno umido.

- ## Istruzioni per il pannello di controllo



- 60



- 10. Pulsante di sbrinamento** - Utilizzare questo pulsante per selezionare la funzione di sbrinamento, temperatura predefinita 80°, 5 minuti, premere il pulsante di accensione per avviare.
- 11. Pulsante della sveglia** - Premendo il pulsante, il tempo predefinito è di 5 minuti. È possibile regolare il tempo utilizzando il pulsante della sveglia. Al raggiungimento dell'ora selezionata, il cicalino suona 10 volte e l'icona della sveglia si accende. Questa funzione può essere attivata solo durante la cottura. Finché non si spegne la funzione di allarme, questa continuerà a funzionare per tutto il tempo di cottura.
- 12.** Se si desidera regolare la temperatura (5) , è possibile aumentare o diminuire la temperatura di cottura di 5°C alla volta utilizzando i tasti e . Tenendo premuto il tasto si modifica rapidamente la temperatura. Gamma di controllo della temperatura: 80°C-200°C.
- 13.** Se si desidera impostare l'ora (6) , è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura di un minuto utilizzando i tasti e . Gamma - 1-60 min.
- 14.** e Min - indicatore dell'ora e della temperatura.

Ricette preimpostate

La tabella seguente vi aiuterà a selezionare le ricette preimpostate.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono solo indicative. 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 friggitrice dall'apparecchio per un breve periodo di tempo mentre l'aria calda sta friggendo non disturba il processo.

Ingredienti	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare	Informazioni aggiuntive
Stejk	8	200	No	A metà della curva
Ali di pollo	20	190	Sì	
Pesce	10	190	No	A metà della curva
Patatine fritte	15	200	Sì	
Verdure	10	150	Sì	
Ortaggi a radice	20	200	Sì	

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: A20 Essential

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 dei problemi

Il problema	Possibile causa	Soluzione
Friggitrice ad aria calda non funzionante	L'apparecchio non è collegato alla rete di alimentazione.	Inserire la spina di rete in una presa con messa a terra.
	Non è stato impostato il timer	Per accendere l'apparecchio, impostare il pulsante del timer sul tempo di cottura desiderato.
Gli ingredienti fritti nella friggitrice non sono pronti	La quantità di ingredienti nella friggitrice è eccessiva.	Mettere nel contenitore piccoli lotti di ingredienti. I piccoli lotti friggono in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare la manopola della temperatura sulla 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.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro (ad esempio le patatine) devono essere scossi 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 friggitrice oltre il bordo del contenitore.
	Il setaccio non è posizionato correttamente nel contenitore.	Spingere il setaccio verso il basso nel contenitore finché non si muove più.
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. Ciò 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, assicurarsi di pulire correttamente il recipiente.

Codici di errore

Visualizzazione sullo schermo	Possibile causa	Soluzione
E1	Circuito del sensore termico interrotto	Scrivere al servizio clienti
E2	Cortocircuito del sensore termico	Scrivere al 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:

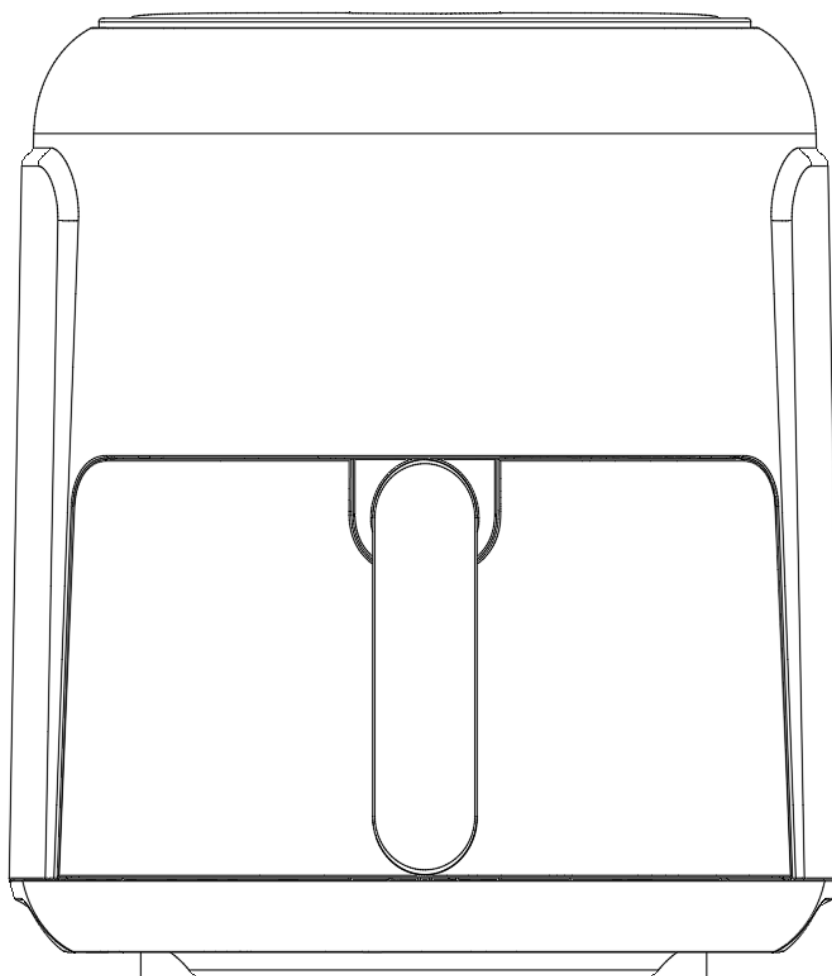
obchod@gavri.cz

info@noaton.de



Gebruiksaanwijzing

Noaton A20 Essential



Lees en bewaar deze instructies zorgvuldig

Meer informatie en de nieuwste versie van de handleiding kun je vinden op de website van de fabrikant.



Inhoudsopgave

Inhoudsopgave	65
Inhoud van de verpakking	66
Parameters	66
Product beschrijving	66
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	67
Voor het eerste gebruik	67
Gebruik	68
Reiniging en onderhoud	68
Instructies bedieningspaneel	69
Vooraf ingestelde recepten	70
Product opslag	70
Verwijdering	70
Verklaring van conformiteit	71
Problemen oplossen	71
Informatie over de klacht	72
Fabrikantgegevens:	72

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: A20_essential_12_2023-NL



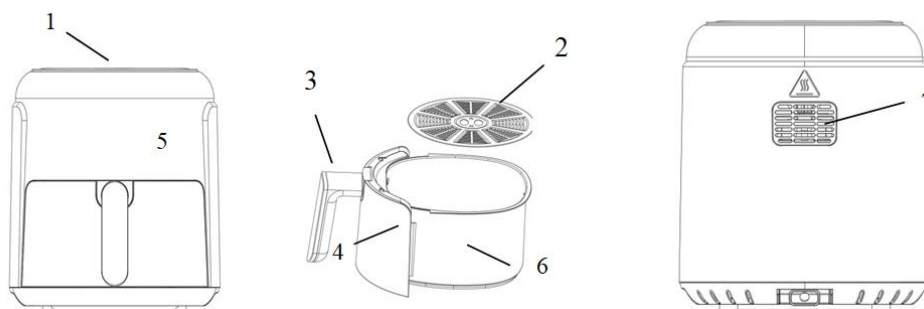
Inhoud van de verpakking

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

Parameters

Parameters	Waarden
Spanning	100-240 V~
Frequentie	50 Hz
Stroom	1000 W
Container volume	2 l
Verwarmingstemperatuur	80°C - 200°C
Timer	1 - 60 min
Afmetingen	22,5 x 22,5 x 26,5 cm

Productbeschrijving



Aantal	Beschrijving
1.	Weergave
2.	Bakzeef
3.	Handgreep
4.	Containerafdekking
5.	Hoofdbasis van het apparaat
6.	Koekenpan
7.	Luchtuitlaat



Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- **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 luchtuitlaten 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 heteluchtfruteren komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaten. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom- en luchtuitlaten. 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 werknemerskeukens, 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

19. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
20. Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
21. Maak de bak en zeef grondig schoon met heet water en een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.



22. Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
23. Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond. Laat minstens 10 cm vrije ruimte achter en boven de friteuse.

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

24. Doe de zeef in de koekenpan.

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°F te zetten.

Gebruik

19. Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact.
20. Haal de frituurpan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
21. Doe de ingrediënten in een koekenpan.
22. 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.

23. Geef de gewenste kooktijd op voor de ingrediënten (zie hoofdstuk "Vooraf ingestelde recepten").
24. 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 bereidingstijd.

25. Wanneer u de timer hoort piepen om aan te geven dat de ingestelde kooktijd is verstreken, verwijdt u de pot uit het apparaat.

Tip: Tijdens het gebruik kunt u de temperatuur of tijd naar wens aanpassen.

26. 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.
27. Om ingrediënten (bijv. frietjes) te verwijderen, haalt u de bak uit de heteluchtfriteuse en gebruikt u de bijgeleverde tang.

Draai de bak niet ondersteboven als de zeef er nog aan zit, omdat overtollige olie die zich op de bodem van de bak heeft verzameld op de ingrediënten terechtkomt.

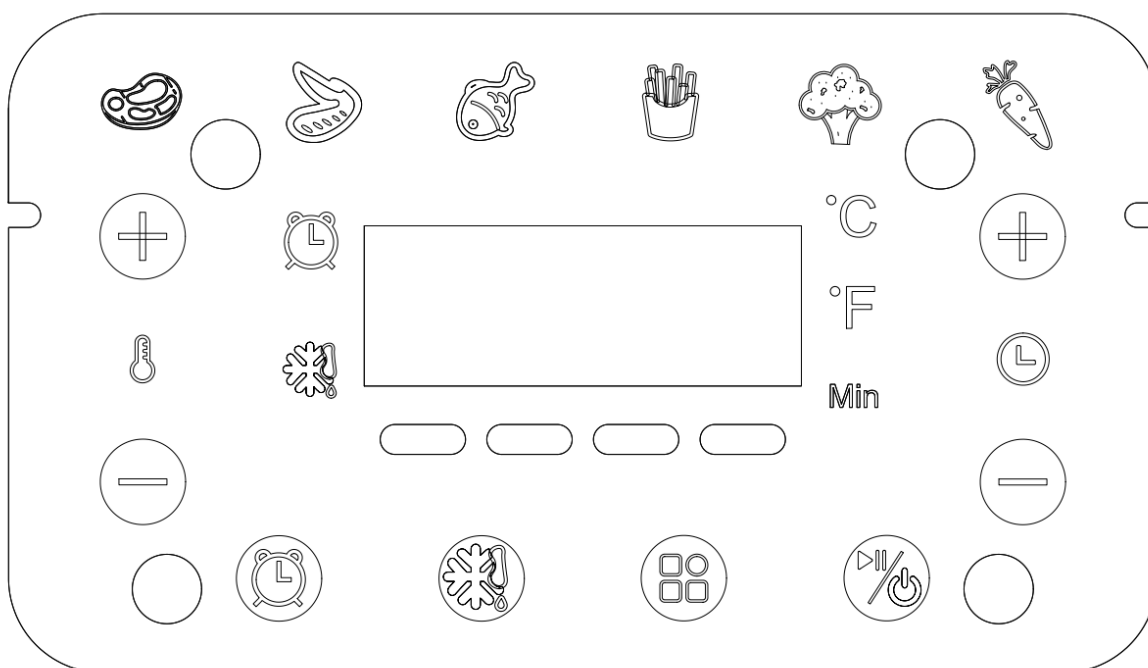
De container en ingrediënten zijn heet, afhankelijk van het type ingrediënten in de friteuse kan er stoom uit de container ontsnappen.

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.

13. 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.
14. Veeg de buitenkant van de friteuse indien nodig af met een vochtige doek.
15. 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.
16. 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 de container 15 minuten staan voordat je hem afspoelt.
 - c) Was het bakje met water en zeep voordat je het weer gebruikt.
17. Reinig de binnenkant van de friteuse met een licht vochtige, niet-schurende spons of doek. Dompel de friteuse nooit onder in water. Ontdoe indien nodig ook de verwarmingsspiraal van etensresten.
18. 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



15. **Aan/uit-knop**  - Als de friteuse correct in het hoofddekseel 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.
16. **Voorkeuzetoets**  - Gebruik deze toets om te schakelen tussen 6 verschillende voorkeuzeklassen (11-16 - zie onderstaande tabel). Wanneer de aan/uit-knop wordt geselecteerd en ingedrukt, worden de vooraf ingestelde kooktijd en temperatuurfunctie geactiveerd. Dit is alleen een aanbeveling, u kunt de temperatuur en tijd tijdens het frituren aanpassen.



17. **Ontdooiknop** - Gebruik deze knop om de ontdooifunctie te selecteren, standaard temperatuur 80°, 5 minuten, druk op de aan/uit-knop om te starten.
18. **Alarmknop** - Druk op de knop en de standaardtijd is 5 minuten. U kunt de tijd aanpassen met de alarmknop. Als de geselecteerde tijd is bereikt, klinkt de zoemer 10 keer en licht het wekkerpictogram op. Deze functie kan alleen worden geactiveerd tijdens het koken. Zolang u de wekkerfunctie niet uitschakelt, blijft deze gedurende de hele kooktijd werken.
19. Als u de temperatuur wilt aanpassen (5), kunt u de kooktemperatuur met 5°C per keer verhogen of verlagen met de knoppen en . Als u de knop ingedrukt houdt, verandert de temperatuur snel. Temperatuurbereik: 80°C-200°C.
20. Als je de tijd wilt instellen (6), kun je de kooktijd met een minuut verhogen of verlagen met de knoppen en . Bereik - 1-60 min.
21. en **Min** - tijd- en temperatuurindicator.

Vooraf ingestelde recepten

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

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

Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk verwarmt, zal het proces nauwelijks verstoord worden als u de friteuse even uit het apparaat haalt terwijl de hete lucht frituurt.

Ingrediënten	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra info
Stejk	8	200	Geen	Halverwege de bocht
Kippenvleugels	20	190	Ja	
Vis	10	190	Geen	Halverwege de bocht
Friet	15	200	Ja	
Groenten	10	150	Ja	
Wortelgroenten	20	200	Ja	

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 weggooiën van het product uw 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: A20 Essential

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.

Problemen oplossen

Het probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Hete friteuse werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten op het elektriciteitsnet	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld	Zet de timertoets op de gewenste kooktijd om het apparaat in te schakelen.
Ingrediënten gebakken in de friteuse zijn niet klaar	De hoeveelheid ingrediënten in de friteuse is te groot.	Doe kleinere porties ingrediënten in de bak. Kleinere batches bakken 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 of over elkaar liggen (bijv. chips) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.
De frituurpan kan niet goed in het apparaat worden geplaatst	Er zitten te veel ingrediënten in de verpakking.	Vul de friteuse niet boven de rand van de bak.
	De zeef is niet goed in de container geplaatst.	Duw de zeef naar beneden in de container tot hij niet meer kan 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 eindresultaat.
	De verpakking bevat nog vetresten van vorig gebruik.	De witte rook wordt veroorzaakt door de verhitting van het vet in het vat. Zorg ervoor dat je het vat na elk gebruik goed schoonmaakt.

Foutcodes

Weergave op het scherm	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E1	Onderbroken thermisch sensorcircuit	Schrijf naar de klantenservice
E2	Kortsluiting van de thermische sensor	Schrijf naar 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.

NL

Fabrikantgegevens:

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

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brno

63400

Tsjechische Republiek

E-mail:

obchod@gavri.cz

info@noaton.de