SK DIGITÁLNA TEPLOVZDUŠNA FRITÉZA

CZ DIGITÁLNÍ TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

HU DIGITÁLIS FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

RO FRITEUZĂ DIGITALĂ CU AER CALD

EN DIGITAL HOT AIR FRYER

DE DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE



ZHAF-460A

Preklad originálného návodu na použitie
Překlad originálním návodu k použití
Az eredeti használati útmutató fordítása
Traducerea manualului de utilizare original
Instruction manual
Übersetzung der Original-Gebrauchsanweisung

SK Slovenský

DIGITÁLNA TEPLOVZDUŠNA FRITÉZA

POPIS

- Moderná **digitálna teplovzdušná fritéza** s dotykovým ovládaním. Vďaka cirkulácii horúceho vzduchu pripravuje jedlo s minimálnym alebo žiadnym olejom – zdravšia alternatíva k tradičnému fritovaniu.

VLASTNOSTI A FUNKCIE:

- **360° cirkulácia horúceho vzduchu** – zabezpečuje rovnomerné prepečenie bez potreby oleja.
- **12 prednastavených programov** – umožňujú jednoduchú prípravu rôznych druhov jedál.
- **Dotykový LED displej** – prehľadné ovládanie teploty, času a voľby programu.
- **Energeticky úsporné riešenie** – nižšia spotreba oproti klasickým rúram.
- **Nepriľnavý vyberateľný kôš** – ľahké čistenie a manipulácia bez prilepenia jedla.
- **Moderný dizajn** – elegantné čierne prevedenie s lesklým povrchom a kovovým lemom.

Zariadenie používajte iba na predpísané účely. Akékoľvek iné použitie je považované ako prípad nesprávneho použitia. Používateľ/obsluha a nie výrobca bude zodpovedný za akékoľvek poškodenie, alebo zranenia spôsobené týmto nesprávnym používaním. Pamätajte si, že toto zariadenie nebolo navrhnuté pre komerčné alebo priemyselné používanie. Záruka nebude platná pokiaľ bude zariadenie používané na komerčné, priemyselné alebo podobné účely.

TECHNICKÉ PARAMETRE	
NAPÄTIE/FREKVENCIA	230 V / 50 Hz
PRÍKON	1 450 W
OBJEM NÁDOBY	5 l
NASTAVITEĽNÁ TEPLOTA	80 - 200 °C
ČASOVAČ	1 – 60 min
DĹŽKA NAPÁJACIEHO KÁBLA	1,5 m
MATERIÁL	**PP** – polypropylén; **PBT** – polybutyléntereftalát; za studena valcovaný plech
ROZMERY	35 x 26,7 x 30 cm
HMOTNOSŤ	3,65 kg

ČASTI VÝROBKU



SK Slovenský

1	**Ovládací panel** - Digitálny dotykový panel slúžiaci na výber programov, nastavenie teploty a času.
2	**Rošt -** Vkladá sa do fritovacej nádoby, umožňuje rovnomerné prúdenie horúceho vzduchu okolo pripravovaného jedla.
3	**Rukoväť** - Ergonomicky tvarovaná rukoväť pre bezpečné vyberanie a vkladanie fritovacej nádoby.
4	**Vonkajší kryt fritovacej nádoby** - Ochranný obal fritovacej nádoby, ktorý zapadá do tela teplovzdušnej fritézy a je vybavený rukoväťou.
5	**Telo teplovzdušnej fritézy** - Obsahuje vykurovacie teleso, ventilátor a elektroniku. Zabezpečuje cirkuláciu horúceho vzduchu.
6	**Fritovacia nádoba** - Nádoba s nepriľnavým povrchom, určená na prípravu jedla.
7	**Výstup vzduchu** - Otvor na odvádzanie prebytočného horúceho vzduchu zo zariadenia.
8	**Napájací kábel** - Dĺžka 1,5 m, umožňuje pohodlné zapojenie teplovzdušnej fritézy do elektrickej siete (230 V / 50 Hz).

VYSVETLIVKY SYMBOLOV	
	Pri vykonávaní opráv stroj nesmie byť zapojený do elektrickej zásuvky.
	Pred použitím si prečítajte návod na použitie.
	Varovanie.
	Výrobok je v súlade s platnými európskymi smernicami a bola vykonaná metóda hodnotenia zhody týchto smerníc.
	Nevyhadzujte do bežného domového odpadu. Namiesto toho, ekologicky prijateľnou cestou sa obráťte na recyklačné strediská. Prosím venujte starostlivosť ochrane životného prostredia.
	Riziko popálenín. Nedotýkajte sa kovových alebo horúcich častí spotrebiča holými rukami. Pred čistením alebo vyberaním príslušných časti počkajte na ich úplné vychladnutie. Pri manipulácií s horúcimi časťami používajte kuchynské rukavice alebo chňapku.
	Trieda ochrany I.
	Spotrebič nie je určené na umývanie v umývačke riadu.
	Za tento obal bol uhradený finančný príspevok na spätný odber a jeho ďalšie spracovanie recykláciou.
	Obalové materiály sú recyklovateľné. Obalové materiály láskavo nevyhadzujte do komunálneho odpadu, ale odovzdajte ich do zberne druhotných surovín.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- POZORNE SI PREČÍTAJTE TENTO NÁVOD NA POUŽITIE PREDTÝM AKO ZAČNETE DIGITÁLNU TEPLOVZDUŠNÚ FRITÉZU POUŽÍVAŤ.

- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí), ktorým fyzická, zmyslová alebo mentálna neschopnosť či nedostatok skúseností a znalostí zabraňuje v jeho bezpečnom používaní, ak na ne nebude dohliadané alebo ak neboli inštruované ohľadom použitia zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Dávajte pozor na deti, aby ste zabezpečili, že sa nebudú môcť s výrobkom hrať.
- Spotrebič držte mimo dosahu detí do 3 rokov, okrem prípadu, keď deti máte neustále pod dozorom.
- Deti staršie ako 3 roky a mladšie ako 8 rokov môžu spotrebič len zapnúť a vypnúť za predpokladu, že je umiestnený a inštalovaný vo svojej normálnej prevádzkovej polohe, ak sú deti pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili možné nebezpečenstvá pri jeho používaní.
- Deti staršie ako 3 roky a mladšie ako 8 rokov nesmú spotrebič pripojiť do elektrickej zásuvky, regulovať, čistiť alebo vykonávať jeho údržbu.
- Pred pripojením digitálnej teplovzdušnej fritézy k zdroju elektrickej energie sa uistite či napätie vo vašej

elektrickej zásuvke zodpovedá údajom na štítku spotrebiča.
- Skontrolujte, či nie je napájací kábel poškodený. V prípade že je, nechajte ho vymeniť v autorizovanom servise, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Napájací kábel úplne rozviňte!
- Napájací kábel neohýbajte, nekrúťte ani naň neklaďte ťažké predmety, aby nedošlo k jeho poškodeniu! Umiestnite ho tak, aby sa ani náhodou nevytiahol zo zásuvky, a aby sa oň nikto nemohol potknúť!
- Elektrická zásuvka do ktorej je spotrebič pripojený musí byť dobre prístupná aby sa v prípade potreby dala zástrčka napájacieho káblu rýchlo vytiahnuť.
- Digitálnu teplovzdušnú fritézu umiestnite na pevný, vodorovný nehorľavý povrch, mimo dosahu deti a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých materiálov aby sa znížilo riziko požiaru.
- Počas prevádzky neukladajte nič na vrchnú časť spotrebiča.
- Spotrebič je určený len na varenie („vyprážanie“) potravín pomocou horúceho vzduchu a len na domáce použitie. Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na ktoré je určené.
- Do fritovacej nádoby vkladajte vždy iba toľko surovín, aby ste neprekročili maximálnu označenú úroveň.
- Spotrebič nepoužívajte vonku alebo v kuchyniach pre zamestnancov, obchodných priestoroch, kanceláriách, hoteloch a podobných obytných priestoroch.
- Počas prevádzky spotrebiča neodchádzajte z domu. Pred odchodom sa uistite, že spotrebič je vypnutý a odpojený od zdroja elektrickej energie.
- Ak sa spotrebič nepoužíva, odpojte ho od elektrickej siete.
- Vždy digitálnu teplovzdušnú fritézu odpojte od zdroja elektrickej energie pred jej čistením alebo ak ju dlhšiu dobu nebudete používať. Spotrebič nikdy nevyťahujte zo zásuvky za napájací kábel pokiaľ je zapnutý a ak máte mokré alebo vlhké ruky. Uistite sa, že napájací kábel nie je poškodený.
- Používajte iba komponenty a príslušenstvo odporúčané výrobcom, aby ste predišli poškodeniu spotrebiča.
- Digitálnu teplovzdušnú fritézu nie je možné zapnúť, pokiaľ nie je fritovacia nádoba správne namontovaná.
- Počas používania digitálnou teplovzdušnou fritézou nehýbte ani s ňou netraste.
- Počas používania nikdy nezakrývajte výstup vzduchu a udržujte ho v dostatočnej vzdialenosť od iných zariadení a horľavých materiálov. Za spotrebičom, po jeho stranách a nad ním ponechajte minimálne 10 cm voľného miesta.
- Spotrebič je počas prevádzky horúci a aj po vypnutí si ešte nejaký čas udržiava teplo. Pri manipulácii so spotrebičom vždy používajte rukavice. Pred čistením nechajte spotrebič a jeho časti aspoň na 30 minút vychladnúť.
- Nepoužívajte digitálnu teplovzdušnú fritézu s programátorom, časovým spínačom, samostatný systémom na diaľkové ovládanie alebo s akýmkoľvek iným zariadením, ktoré automaticky spína digitálnu teplovzdušnú fritézu , pretože existuje nebezpečenstvo vzniku požiaru.
- Fritovaciu nádobu neumiestňujte na iné zdroje tepla napr. na indukčný alebo plynový sporák.
- Počas používania neblokujte výstup vzduchu z fritézy.
- Je **ZAKÁZANÉ** akokoľvek spotrebič upravovať.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny, ani ho vodou neoplachujte.
- V prípade zistenia akejkoľvek poruchy digitálnu teplovzdušnú fritézu okamžite vypnite a odpojte od zdroja elektrickej energie!
(*) Autorizovaný servis: Servisné oddelenie výrobcu alebo dovozcu alebo iná osoba, ktorá je kvalifikovaná, oprávnená a spôsobilá vykonávať tento typ opravy. Digitálna teplovzdušná fritéza musí byť v prípade opravy odovzdaný takémuto servisu.

PREVÁDZKA

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetky obalové materiály a štítky z vnútornej a vonkajšej strany spotrebiča.
- Fritovaciu nádobu a rošt dôkladne umyte teplou vodou, malým množstvom čistiaceho prostriedku na riad a jemnou, neabrazívnou hubkou.
- Vnútro a vonkajšiu časť spotrebiča utrite navlhčenou handričkou.

SK Slovenský

UPOZORNENIE:

- Táto digitálna teplovzdušná fritéza funguje na princípe cirkulácie horúceho vzduchu. **Nedolievajte olej ani tuk** priamo do fritovacej nádoby.
- Pri prvom zahriatí digitálnej teplovzdušnej fritézy sa môže objaviť **mierne zadymenie alebo zápach**. Ide o bežný jav pri nových spotrebičoch s výhrevným telesom a **nemá to vplyv na bezpečnosť používania spotrebiča**.

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

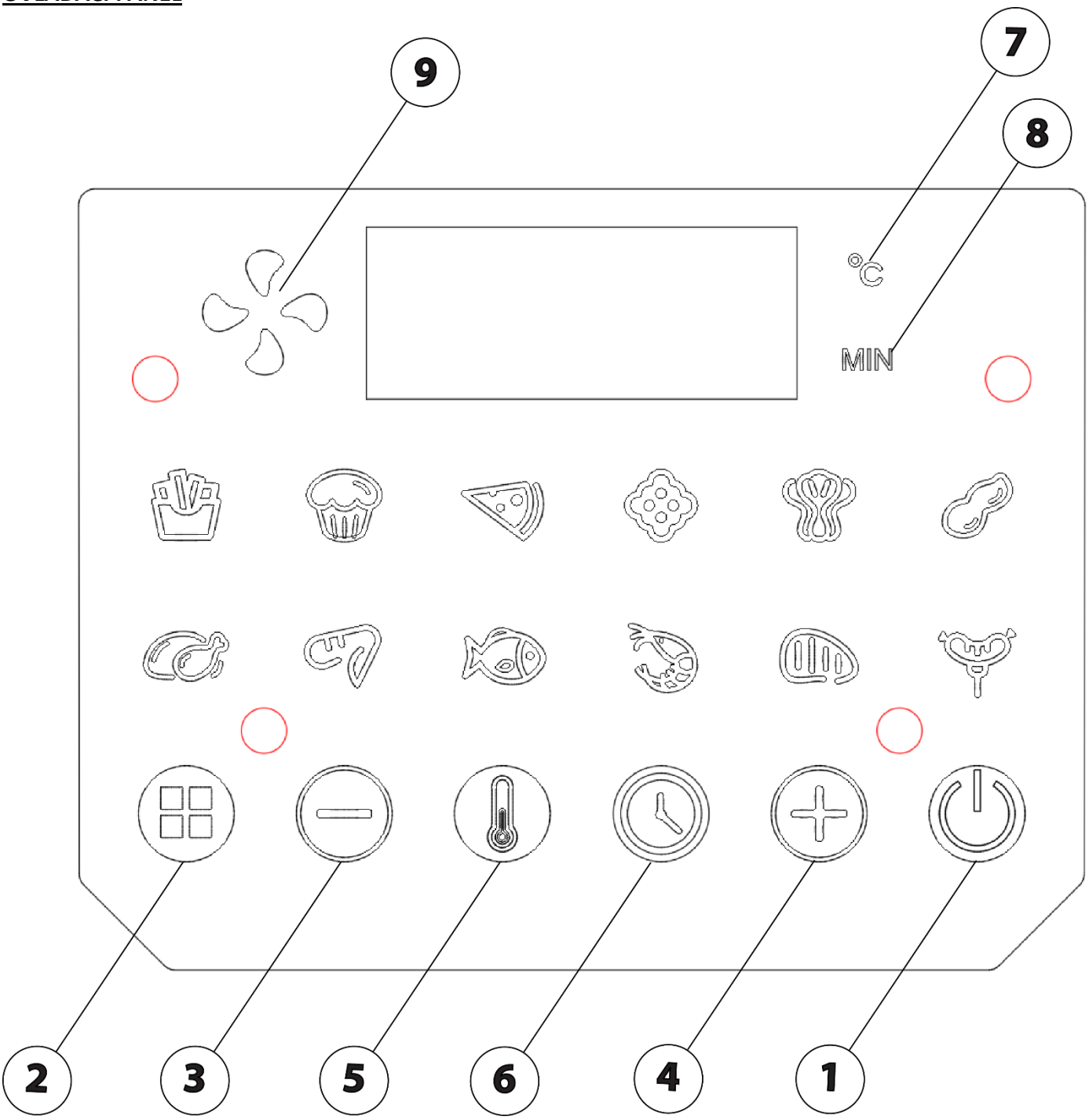
- Digitálnu teplovzdušnú fritézu umiestnite na pevný, vodorovný nehorľavý povrch, mimo dosahu deti a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých materiálov aby sa znížilo riziko požiaru.
- Do fritovacej nádoby vložte rošt. Do fritovacej nádoby nedolievajte olej ani tuk. Na hornú časť spotrebiča nič nepokladajte – narušilo by sa tým prúdenie vzduchu a ovplyvnilo by to prípravu jedla.

POUŽITIE

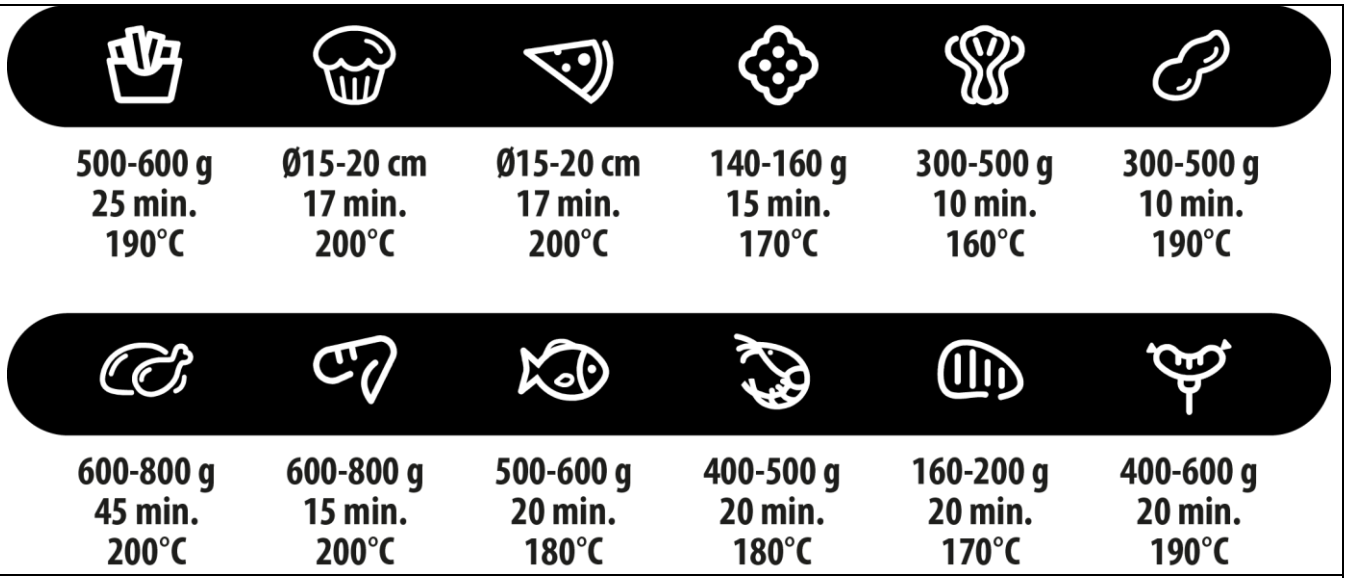
1. Zapojte zástrčku zariadenia do uzemnenej zásuvky elektrickej siete.
2. Opatrne vytiahnite fritovaciu nádobu z fritézy.
3. Do fritovacej nádoby vložte suroviny.
4. Zasuňte fritovaciu nádobu späť do tela fritézy. Uistite sa, že je správne zarovnaná s vodiacimi lištami vo vnútri zariadenia. **Nikdy nepoužívajte fritovaciu nádobu bez vloženého roštu. Upozornenie:** Nedotýkajte sa fritovacej nádoby počas a ihneď po používaní – je veľmi horúca. Vždy ju držte iba za rukoväť.
5. Nastavte požadovaný čas prípravy surovín.
6. Počas prípravy môže byť potrebné niektoré suroviny premiešať. Uchopte rukoväť a opatrne vytiahnite fritovaciu nádobu, obsah pretrepte a nádobu zasuňte späť do fritézy. **Upozornenie:** Počas pretrepávania nestláčajte tlačidlo na rukoväti.
   Tip: Ak nastavíte časovač na polovicu plánovaného času prípravy, po jeho uplynutí zaznie zvukový signál, ktorý vám pripomenie premiešanie surovín. Následne nastavte časovač na zostávajúci čas prípravy.
7. Po zaznení zvukového signálu, ktorý označuje koniec nastaveného času, opatrne vyberte fritovaciu nádobu zo spotrebiča.
   Tip: Počas prípravy môžete upraviť teplotu a čas podľa vlastných potrieb. Nastavené hodnoty zostanú zachované približne jednu minútu aj po vytiahnutí nádoby.
8. Skontrolujte, či sú suroviny dostatočne tepelne upravené. V prípade potreby vložte nádobu späť do prístroja a nastavte časovač na potrebný čas.
9. Na vybratie hotových surovín vytiahnite fritovaciu nádobu z fritézy a položte ju na stabilnú, tepelne odolnú plochu. **Nevyklápajte nádobu smerom nadol**, ak je vo vnútri stále vložený rošt – **môže dôjsť k vyliatiu zvyšného oleja na jedlo**. Upozorňujeme, že fritovacia nádoba aj pripravované jedlo sú horúce a pri určitých surovinách môže unikať para.
10. Obsah fritovacej nádoby vysypte do misky alebo na tanier.
11. Po dokončení jednej porcie je digitálna teplovzdušná fritéza okamžite pripravená na prípravu ďalšej porcie.

SK Slovenský

OVLÁDACÍ PANEL



1	**Tlačidlo napájania** - Po správnom vložení fritovacej nádoby do tela spotrebiča sa rozsvieti kontrolka napájania. **Dlhé stlačenie tlačidla** (aspoň po dobu 3 sekúnd): Aktivuje **predvolený režim prípravy surovín:** teplota 180 °C a čas 15 minút. **Krátke stlačenie tlačidla:** Aktivuje proces prípravy jedla. **Opätovné dlhé stlačenie** (aspoň po dobu 3 sekúnd): Vypne zariadenie – na displeji sa zobrazí **„OFF“** a ventilátor sa vypne približne po 20 sekundách.
2	**Tlačidlo pre výber prednastaveného programu** – po stlačení si môžete zvoliť jeden z 12 prednastavených programov na prípravu surovín. Po výbere programu sa automaticky nastaví odporúčaná teplota a čas prípravy surovín.

	
3	**Tlačidlo pre zníženie hodnoty**
4	**Tlačidlo pre zvýšenie hodnoty**
5	**Tlačidlo pre prepnutie do režimu nastavenia teploty** - po stlačení môžete nastaviť požadovanú teplotu prípravy surovín v rozsahu od 80 - 200 °C
6	**Tlačidlo pre prepnutie do režimu nastavenia času** - po stlačení môžete nastaviť požadovaný čas prípravy surovín v rozsahu od 1 – 60 min
7	**Indikátor nastavenia teploty**
8	**Indikátor nastavenia času**
9	**Indikátor ventilátora** - Označuje, že ventilátor aktívne cirkuluje horúci vzduch počas prípravy surovín

ODPORÚČANÉ RADY

- Nasledujúca tabuľka slúži ako pomôcka pri výbere vhodnej teploty a času na dosiahnutie optimálnych výsledkov. Po získaní skúseností s fritovaním si môžete tieto odporúčania prispôsobiť podľa vlastných preferencií.

SUROVINA	MNOŽSTVO	ČAS (min)	TELOTA (°C)	PREMIEŠANIE POČAS PRÍPRAVY
Pizza	6" – 8"	17	200	
Hranolky (mrazené)	500 – 600 g	25	190	✓
Kuracie mäso	600 – 800 g	45	200	✓
Ryby	500 – 600 g	20	180	✓
Krevety	400 – 500 g	20	180	✓
Zelenina	300 – 500 g	10	160	✓
Steak	160 – 200 g	20	170	✓
Koláč	120 – 160 g	15	170	
Sušienky	140 – 160 g	15	170	
Kuracie krídla	600 – 800 g	15	200	✓
Arašidy	300 – 500 g	10	190	✓
Klobása	400 – 600 g	20	190	✓

Poznámka: *Uvedené nastavenia slúžia len ako orientačné odporúčania. Vzhľadom na rozdiely v pôvode, veľkosti, tvare či značke surovín nie je možné zaručiť rovnaký výsledok pri každom použití.*

Poznámka: *Ak začínate pripravovať jedlo v studenej teplovzdušnej fritéze, pripočítajte k času prípravy približne 3 minúty navyše.*

- Vďaka technológii **Rapid Air** (moderný spôsob prípravy jedál, ktorý využívajú teplovzdušné fritézy na zdravšie varenie bez použitia alebo s minimálnym množstvom oleja), krátke vytiahnutie fritovacej nádoby

počas prípravy surovín prakticky neovplyvní proces varenia.
- Menšie suroviny zvyčajne vyžadujú **kratší čas prípravy** než väčšie.
- Pri väčšom množstve surovín sa čas prípravy predĺži len mierne, zatiaľ čo pri menšom množstve surovín je doba prípravy kratšia.
- **Premiešanie menších surovín v polovici prípravy** zlepší výsledok a pomôže predísť nerovnomernému opečeniu.
- Pre dosiahnutie chrumkavejšej konzistencie pridajte k čerstvým zemiakom malé množstvo oleja. Po ich dochutení ich odporúčame pripraviť vo fritéze bez zbytočného odkladu.
- Vyhnite sa pripravovaniu surovín s vysokým obsahom tuku, ako sú napríklad klobásy.
- Občerstvenie určené na prípravu v rúre je možné pripraviť aj v teplovzdušnej fritéze.
- Ak chcete, aby boli hranolky skutočne chrumkavé, ideálne pripravované množstvo je približne 500 gramov.
- Na rýchlu a jednoduchú prípravu plnených jedál použite hotové cesto. Hotové cesto vyžaduje kratší čas prípravy než domáce.
- Pri príprave koláčov alebo krehkých či plnených surovín odporúčame použiť formu na pečenie alebo zapekaciu misu vloženú do fritovacej nádoby aby ste zabránili ich poškodeniu.
- Digitálnu teplovzdušnú fritézu je možné využiť aj na **ohrievanie jedál** – odporúčaná teplota je **150 °C po dobu maximálne 10 minút.**

RIEŠENIE PROBLÉMOV		
PROBLÉM	MOŽNA PRÍČINA	RIEŠENIE
DIGITÁLNA TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA NEFUNGUJE	Spotrebič nie je pripojený do elektrickej siete.	Zapojte zástrčku zariadenia do uzemnenej zásuvky elektrickej siete
	Nie je nastavený požadovaný čas prípravy surovín.	Nastavte požadovaný čas prípravy surovín
JEDLO NIE JE DOSTATOČNE PREPEČENÉ	Fritovacia nádoba je preplnená surovinami.	Do fritovacej nádoby vložte menšie množstvo surovín.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Zvýšte teplotu podľa odporúčaní.
	Nastavený čas je príliš krátky.	Predĺžte čas prípravy podľa odporúčaní.
JEDLO SA FRITUJE NEROVNOMERNE	Suroviny je potrebné počas prípravy premiešať.	Premiešajte suroviny v polovici času prípravy.
VYPRÁŽANÉ OBČERSTVENIE NIE JE CHRUMKAVÉ	Použité občerstvenie nie je určené na prípravu v tomto type fritézy.	Použite občerstvenie určené pre daný typ fritézy alebo občerstvenie jemne potrite olejom.
FRITOVACIU NÁDOBU NEMOŽNO SPRÁVNE ZASUNÚŤ DO SPOTREBIČA	Príliš veľké množstvo surovín vo fritovacej nádobe.	Do fritovacej nádoby vkladajte vždy iba toľko surovín, aby ste neprekročili maximálnu označenú úroveň.
	Rošt nie je správne umiestnený.	Zatlačte rošt smerom nadol, kým pevne nezapadne.
ZO SPOTREBIČA VYCHÁDZA BIELY DYM	Pripravujete veľmi mastné suroviny.	Mastné suroviny uvoľňujú olej, ktorý spôsobuje dym. Je to normálne a nemá to vplyv na výsledok fritovania.
	Vo fritovacej nádobe sú zvyšky tuku z predchádzajúceho použitia.	Fritovaciu nádobu dôkladne vyčistite po každom použití, aby ste zabránili zadymeniu.

HRANOLKY SA PRIPRAVUJÚ NEROVNOMERNE	Použili ste nevhodný typ zemiakov.	Používajte zemiaky, ktoré si udržia tvar počas prípravy.
	Zemiaky neboli pred fritovaním dôkladne prepláchnuté.	Opláchnite zemiaky, aby ste odstránili prebytočný škrob.
HRANOLKY NIE SÚ CHRUMKAVÉ	Chrumkavosť závisí od obsahu vody a oleja.	Pred pridaním oleja zemiaky dôkladne osušte
		Zemiaky nakrájajte na tenšie kúsky a pridajte trochu viac oleja.

ÚDRŽBA A SKLADOVANIE

- Pred začatím akejkoľvek kontroly alebo údržby, spotrebič vypnite a vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Digitálnu teplovzdušnú fritézu čistite až po jej vychladnutí! **Poznámka:** *Vybratím fritovacej nádoby urýchlite chladnutie.*
- Dôkladne vyčistite vonkajšok zariadenia. Ak nečistoty nemožno odstrániť, použite mäkkú handričku navlhčenú v mydlovej vode. Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky alebo rozpúšťadlá ako je benzín, alkohol, čpavok a pod.! Tieto rozpúšťadlá môžu poškodiť plastové časti výrobku.
- Fritovaciu nádobu a rošt umývajte teplou vodou, malým množstvom prostriedku na riad a jemnou, neabrazívnou hubkou. Na odstránenie mastnoty môžete použiť aj vhodný odmasťovací prípravok.

Tip: Ak sú na rošte alebo na dne fritovacej nádoby pripálené zvyšky jedla, nalejte do fritovacej nádoby horúcu vodu s trochou saponátu, vložte rošt a nechajte všetko **odmočiť približne 10 minút**.

- Vnútorné časti spotrebiča očistite teplou vodou a jemnou, neabrazívnou hubkou.
- Zvyšky jedla z výhrevného telesa odstráňte pomocou jemnej kefky.
- Digitálna teplovzdušná fritéza nie je vhodná do umývačky riadu – čistenie vykonávajte len ručným spôsobom.
- Pravidelne kontrolujte svoje zariadenie a keď zistíte, že niektoré súčiastky sú opotrebované alebo poškodené, preventívne ich kvôli vlastnej bezpečnosti vymeňte. Opotrebené či poškodené časti zariadenia sa môžu vymeniť iba v autorizovanom servise alebo ich výmenu zaistí predajca.
- Postarajte sa o to, aby boli použité originálne náhradné súčiastky.

SKLADOVANIE

- Pred uložením sa uisti, že je **všetko suché**, aby ste predišli tvorbe plesní alebo korózii.
- Pre ochranu pred prachom môžete digitálnu teplovzdušnú fritézu zakryť látkou alebo vložiť do originálneho balenia.
- Skladujte na suchom, chladnom a dobre vetranom mieste.
- Nevystavujte zariadenie priamemu slnečnému žiareniu ani vysokým teplotám.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA



Symbol prečiarknutej nádoby na odpad na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu doručte tieto výrobky na určené zberné miesta, kde budú prijaté zdarma. Alternatívne v niektorých krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

CZ Český

DIGITÁLNÍ TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

POPIS

- Moderní **digitální horkovzdušná fritéza** s dotykovým ovládáním. Díky cirkulaci horkého vzduchu připravuje jídlo s minimálním nebo žádným olejem – zdravější alternativa k tradičnímu fritování.

VLASTNOSTI A FUNKCE:

- **360° cirkulace horkého vzduchu** – zajišťuje rovnoměrné propečení bez potřeby oleje.
- **12 přednastavených programů** – umožňují snadnou přípravu různých druhů jídel.
- **Dotykový LED displej** – přehledné ovládání teploty, času a volby programu.
- **Energeticky úsporné řešení** – nižší spotřeba oproti klasickým troubám.
- **Nepřilnavý vyjímatelný koš** – snadné čištění a manipulace bez přilepení jídla.
- **Moderní design** - elegantní černé provedení s lesklým povrchem a kovovým lemem.

Zařízení používejte pouze k předepsaným účelům. Jakékoli jiné použití je považováno jako případ nesprávného použití. Uživatel/obsluha a ne výrobce bude zodpovědný za jakékoli poškození nebo zranění způsobené tímto nesprávným používáním. Pamatujte si, že toto zařízení nebylo navrženo pro komerční nebo průmyslové používání. Záruka nebude platná pokud bude zařízení používáno pro komerční, průmyslové nebo podobné účely.

TECHNICKÉ PARAMETRY

NAPĚTÍ/FREKVENCE	230 V / 50 Hz
PŘÍKON	1 450 W
OBJEM NÁDOBY	5 l
NASTAVITELNÁ TEPLOTA	80 - 200 °C
ČASOVAČ	1 – 60 min
DÉLKA NAPÁJECÍHO KABELU	1,5 m
MATERIÁL	**PP** – polypropylen; **PBT** – polybutylentereftalát; za studena valcovaný plech
ROZMĚRY	35 x 26,7 x 30 cm
HMOTNOST	3,65 kg

ČÁSTI VÝROBKU



CZ Český

1	**Ovládací panel** - Digitální dotykový panel sloužící k výběru programů, nastavení teploty a času.
2	**Rošt** - Vkládá se do fritovací nádoby, umožňuje rovnoměrné proudění horkého vzduchu kolem připravovaného jídla.
3	**Rukojeť** - Ergonomicky tvarovaná rukojeť pro bezpečné vyjímání a vkládání fritovací nádoby.
4	**Vnější kryt fritovací nádoby** - Ochranný obal fritovací nádoby, který zapadá do těla horkovzdušné fritézy a je vybaven rukojetí.
5	**Tělo horkovzdušné fritézy** - Obsahuje topné těleso, ventilátor a elektroniku. Zajišťuje cirkulaci horkého vzduchu.
6	**Fritovací nádoba** - Nádoba s nepřilnavým povrchem, určená pro přípravu jídla.
7	**Výstup vzduchu** - Otvor pro odvádění přebytečného horkého vzduchu ze zařízení.
8	**Napájecí kabel** - Délka 1,5 m, umožňuje pohodlné zapojení horkovzdušné fritézy do elektrické sítě (230 V / 50 Hz).

VYSVĚTLIVKY SYMBOLŮ	
	Při provádění oprav stroj nesmí být zapojen do elektrické zásuvky.
	Před použitím si přečtěte návod k použití.
	Varování.
	Výrobek je v souladu s platnými evropskými směrnicemi a byla provedena metoda hodnocení shody těchto směrnic.
	Nevyhazujte do běžného domovního odpadu. Místo toho, ekologicky přijatelnou cestou se obraťte na recyklační střediska. Prosím věnujte péči ochraně životního prostředí.
	Riziko popálenin. Nedotýkejte se kovových nebo horkých částí spotřebiče holýma rukama. Před čištěním nebo vyjímáním příslušných částí počkejte na jejich úplné vychladnutí. Při manipulaci s horkými částmi používejte kuchyňské rukavice nebo chňapku.
	Třída ochrany I.
	Spotřebič není určen k mytí v myčce nádobí.
	Za tento obal byl uhrazen finanční příspěvek na zpětný odběr a jeho další zpracování recyklací.
	Obalové materiály jsou recyklovatelné. Obalové materiály laskavě nevyhazujte do komunálního odpadu, ale předejte je do sběrny druhotných surovin.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- POZORNĚ SI PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD K POUŽITÍ PŘEDTÍM JAKO ZAČNETE DIGITÁLNÍ TEPLOVZDUŠNOU FRITÉZU POUŽÍVAT.

- Spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí), kterým fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost či nedostatek zkušeností a znalostí zabraňuje v jeho bezpečném používání, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány ohledně použití zařízení osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Dávejte pozor na děti, abyste zajistili, že si nebudou moci s výrobkem hrát.
- Spotřebič držte mimo dosah dětí do 3 let, kromě případu, kdy děti máte neustále pod dozorem.
- Děti starší 3 let a mladší 8 let mohou spotřebič pouze zapnout a vypnout za předpokladu, že je umístěn a instalován ve své normální provozní poloze, jsou-li děti pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pochopily možná nebezpečí při jeho používání.
- Děti starší 3 let a mladší 8 let nesmí spotřebič připojit do elektrické zásuvky, regulovat, čistit nebo provádět jeho údržbu.
- Před připojením digitální horkovzdušné fritézy ke zdroji elektrické energie se ujistěte, zda napětí ve vaší

elektrické zásuvce odpovídá údajům na štítku spotřebiče.
- Zkontrolujte, zda není napájecí kabel poškozen. V případě že je, nechte jej vyměnit v autorizovaném servisu, aby se předešlo nebezpečí.
- Napájecí kabel zcela rozviňte!
- Napájecí kabel neohýbejte, nekruťte ani na něj nepokládejte těžké předměty, aby nedošlo k jeho poškození! Umístěte jej tak, aby se ani náhodou nevytáhl ze zásuvky, a aby se o něj nikdo nemohl klopýtnout!
- Elektrická zásuvka do které je spotřebič připojen musí být dobře přístupná aby se v případě potřeby dala zástrčka napájecího kabelu rychle vytáhnout.
- Digitální horkovzdušnou fritézu umístěte na pevný, vodorovný nehořlavý povrch, mimo dosah dětí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů aby se snížilo riziko požáru.
- Během provozu neukládejte nic na vrchní část spotřebiče.
- Spotřebič je určen pouze pro vaření („smažení“) potravin pomocí horkého vzduchu a pouze pro domácí použití. Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než pro které je určeno.
- Do fritovací nádoby vkládejte vždy pouze tolik surovin, abyste nepřekročili maximální označenou úroveň.
- Spotřebič nepoužívejte venku nebo v kuchyních pro zaměstnance, obchodních prostorách, kancelářích, hotelích a podobných obytných prostorách.
- Během provozu spotřebiče neodcházejte z domu. Před odjezdem se ujistěte, že spotřebič je vypnutý a odpojený od zdroje elektrické energie.
- Pokud se spotřebič nepoužívá, odpojte jej od elektrické sítě.
- Vždy digitální horkovzdušnou fritézu odpojte od zdroje elektrické energie před jejím čištěním nebo pokud ji delší dobu nebudete používat. Spotřebič nikdy nevytahujte ze zásuvky za napájecí kabel pokud je zapnutý a máte-li mokré nebo vlhké ruce. Ujistěte se, že napájecí kabel není poškozen.
- Používejte pouze komponenty a příslušenství doporučené výrobcem, abyste předešli poškození spotřebiče.
- Digitální horkovzdušnou fritézu nelze zapnout, pokud není fritovací nádoba správně namontována.
- Během používání digitální horkovzdušnou fritézou nehýbejte ani s ní netřeste.
- Během používání nikdy nezakrývejte výstup vzduchu a udržujte jej v dostatečné vzdálenosti od jiných zařízení a hořlavých materiálů. Za spotřebičem, po jeho stranách a nad ním ponechte minimálně 10 cm volného místa.
- Spotřebič je během provozu horký ai po vypnutí si ještě nějakou dobu udržuje teplo. Při manipulaci se spotřebičem vždy používejte rukavice. Před čištěním nechte spotřebič a jeho části alespoň na 30 minut vychladnout.
- Nepoužívejte digitální horkovzdušnou fritézu s programátorem, časovým spínačem, samostatným systémem na dálkové ovládání nebo s jakýmkoli jiným zařízením, které automaticky spíná digitální horkovzdušnou fritézu, protože existuje nebezpečí vzniku požáru.
- Fritovací nádobu neumísťujte na jiné zdroje tepla. na indukční nebo plynový sporák.
- Během používání neblokujte výstup vzduchu z fritézy.
- Je **ZAKÁZÁNO** jakkoli spotřebič upravovat.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny, ani jej vodou neoplachujte.
- V případě zjištění jakékoli poruchy digitální horkovzdušnou fritézu okamžitě vypněte a odpojte od zdroje elektrické energie!
(*) Autorizovaný servis: Servisní oddělení výrobce nebo dovozce nebo jiná osoba, která je kvalifikovaná, oprávněná a způsobilá provádět tento typ opravy. Digitální horkovzdušná fritéza musí být v případě opravy předán takovému servisu.

PROVOZ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte všechny obalové materiály a štítky z vnitřní a vnější strany spotřebiče.
- Fritovací nádobu a rošt důkladně omyjte teplou vodou, malým množstvím čisticího prostředku na nádobí a jemnou, neabrazivní houbou.
- Vnitřek a vnější část spotřebiče otřete navlhčeným hadříkem.

CZ Český

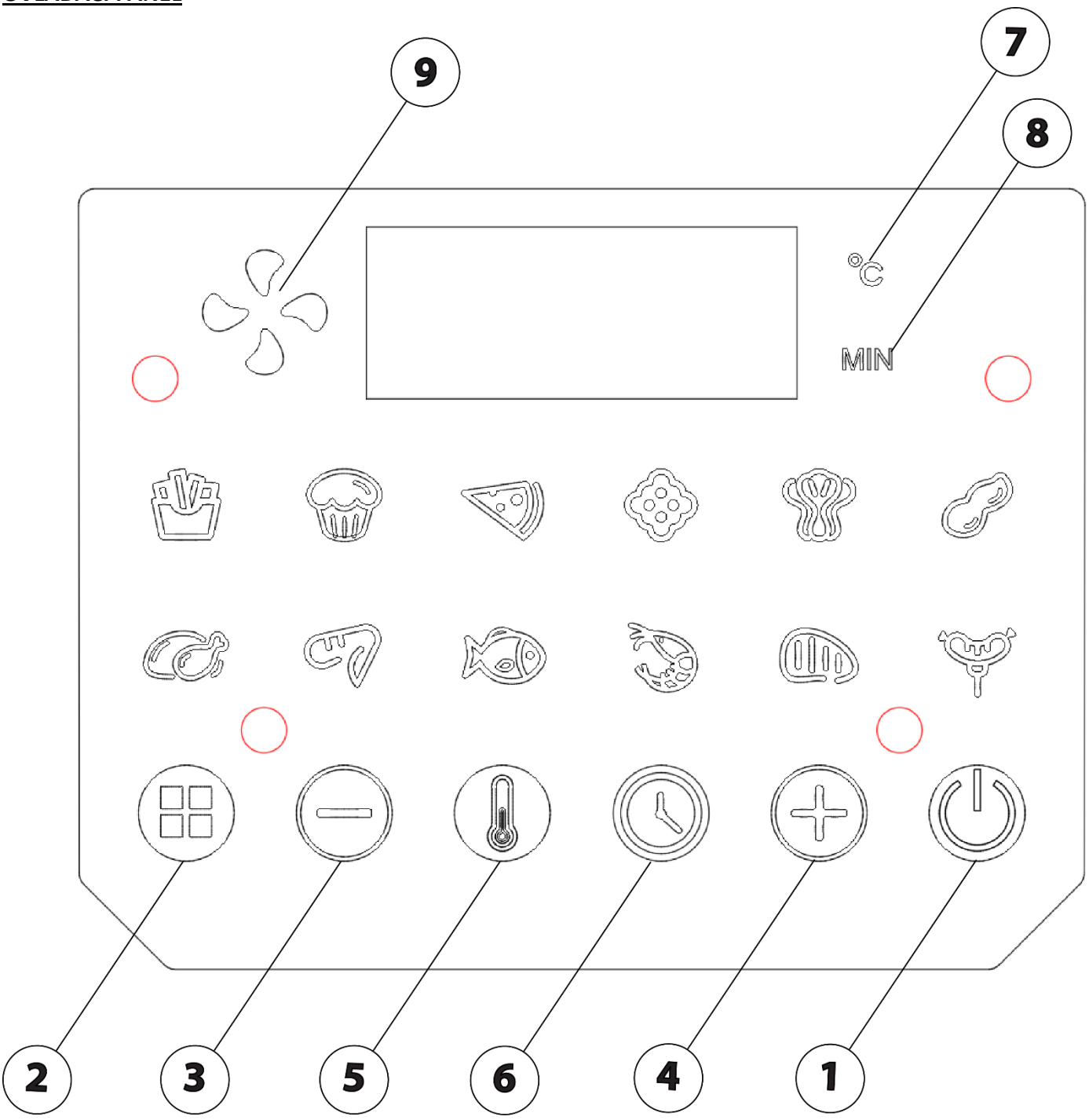
UPOZORNĚNÍ:
- Tato digitální horkovzdušná fritéza funguje na principu cirkulace horkého vzduchu. **Nedolévejte olej ani tuk** přímo do fritovací nádoby.
- Při prvním zahřátí digitální horkovzdušné fritézy se může objevit **mírné zakouření nebo zápach.** Jedná se o běžný jev u nových spotřebičů s topným tělesem a **nemá to vliv na bezpečnost používání spotřebiče.**

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ
- Digitální horkovzdušnou fritézu umístěte na pevný, vodorovný nehořlavý povrch, mimo dosah dětí a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů aby se snížilo riziko požáru.
- Do fritovací nádoby vložte rošt. Do fritovací nádoby nedolévejte olej ani tuk. Na horní část spotřebiče nic nepokládejte – narušilo by se tím proudění vzduchu a ovlivnilo by to přípravu jídla.

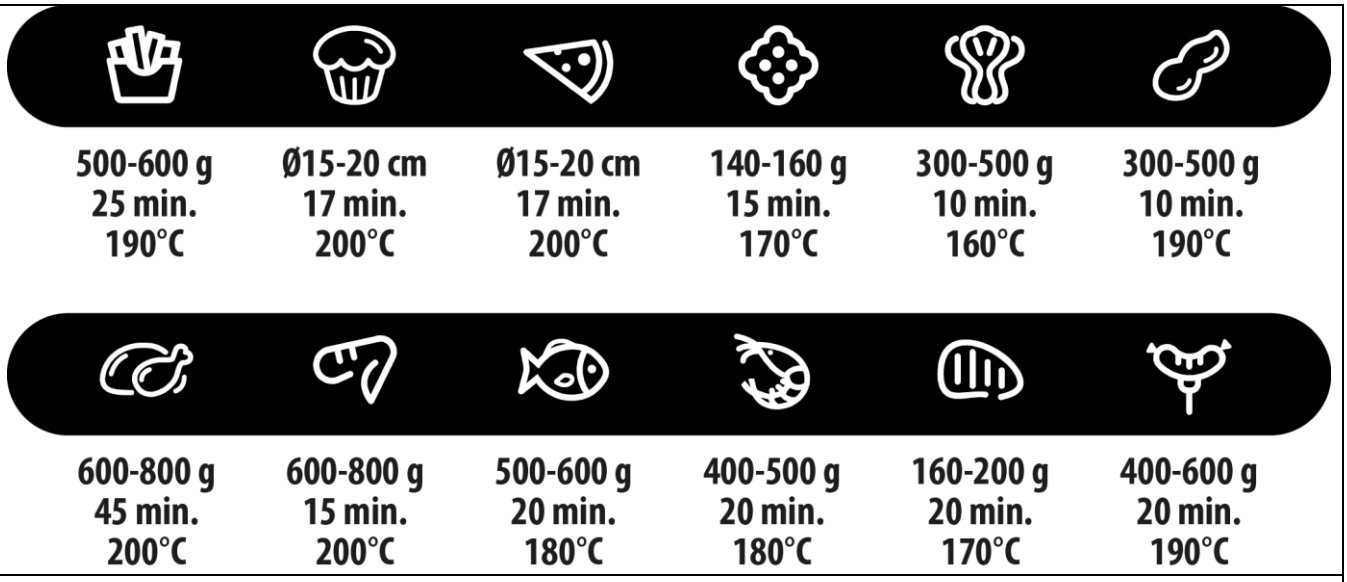
POUŽITÍ
1. Zapojte zástrčku zařízení do uzemněné zásuvky elektrické sítě.
2. Opatrně vytáhněte fritovací nádobu z fritézy.
3. Do fritovací nádoby vložte suroviny.
4. Zasuňte fritovací nádobu zpět do těla fritézy. Ujistěte se, že je správně zarovnána s vodicími lištami uvnitř zařízení. **Nikdy nepoužívejte fritovací nádobu bez vloženého roštu. Upozornění:** Nedotýkejte se fritovací nádoby během a ihned po používání – je velmi horká. Vždy ji držte pouze za rukojeť.
5. Nastavte požadovaný čas přípravy surovin.
6. Během přípravy může být nutné některé suroviny promíchat. Uchopte rukojeť a opatrně vytáhněte fritovací nádobu, obsah protřepejte a nádobu zasuňte zpět do fritézy. **Upozornění:** Během protřepávání nemačkejte tlačítko na rukojeti.
Tip: Nastavíte-li časovač na polovinu plánovaného času přípravy, po jeho uplynutí zazní zvukový signál, který vám připomene promíchání surovin. Následně nastavte časovač na zbývající dobu přípravy.
7. Po zaznění zvukového signálu, který označuje konec nastaveného času, opatrně vyjměte fritovací nádobu ze spotřebiče.
Tip: Během přípravy můžete upravit teplotu a čas podle vlastních potřeb. Nastavené hodnoty zůstanou zachovány přibližně jednu minutu i po vytažení nádoby.
8. Zkontrolujte, zda jsou suroviny dostatečně tepelně upraveny. V případě potřeby vložte nádobu zpět do přístroje a nastavte časovač na potřebný čas.
9. K vyjmutí hotových surovin vytáhněte fritovací nádobu z fritézy a položte ji na stabilní, tepelně odolnou plochu. **Nevyklápějte nádobu směrem dolů,** je-li uvnitř stále vložen rošt – **může dojít k vylití zbylého oleje na jídlo.** Upozorňujeme, že fritovací nádoba i připravované jídlo jsou horké au určitých surovin může unikat pára.
10. Obsah fritovací nádoby vysypte do misky nebo na talíř.
11. Po dokončení jedné porce je digitální horkovzdušná fritéza okamžitě připravena na přípravu další porce.

CZ Český

OVLÁDACÍ PANEL



1	**Tlačítko napájení** - Po správném vložení fritovací nádoby do těla spotřebiče se rozsvítí kontrolka napájení. **Dlouhé stisknutí tlačítka** (alespoň po dobu 3 sekund): Aktivuje **výchozí režim přípravy surovin:** teplota 180°C a čas 15 minut. **Krátké stisknutí tlačítka:** Aktivuje proces přípravy jídla. **Opětovné dlouhé stisknutí** (alespoň po dobu 3 sekund): Vypne zařízení – na displeji se zobrazí **„OFF“** a ventilátor se vypne přibližně po 20 sekundách.
2	**Tlačítko pro výběr přednastaveného programu** – po stisku si můžete zvolit jeden z 12 přednastavených programů pro přípravu surovin. Po výběru programu se automaticky nastaví doporučená teplota a doba přípravy surovin.

	
3	**Tlačítko pro znížení hodnoty**
4	**Tlačítko pro zvýšení hodnoty**
5	**Tlačítko pro přepnutí do režimu nastavení teploty** - po stisku můžete nastavit požadovanou teplotu přípravy surovin v rozsahu od 80 - 200 °C
6	**Tlačítko pro přepnutí do režimu nastavení času** - po stisku můžete nastavit požadovaný čas přípravy surovin v rozsahu od 1 – 60 min
7	**Indikátor nastavení teploty**
8	**Indikátor nastavení času**
9	**Indikátor ventilátoru** - Označuje, že ventilátor aktivně cirkuluje horký vzduch během přípravy surovin

DOPORUČENÉ RADY

- Následující tabulka slouží jako pomůcka při výběru vhodné teploty a času k dosažení optimálních výsledků. Po získání zkušeností s fritováním si můžete tato doporučení přizpůsobit dle vlastních preferencí.

SUROVINA	MNOŽSTVÍ	ČAS (min)	TEPLOTA (°C)	PROMÍCHÁNÍ BĚHEM PŘÍPRAVY
Pizza	6" – 8"	17	200	
Hranolky (zmrazené)	500 – 600 g	25	190	✓
Kuřecí maso	600 – 800 g	45	200	✓
Ryby	500 – 600 g	20	180	✓
Krevety	400 – 500 g	20	180	✓
Zelenina	300 – 500 g	10	160	✓
Steak	160 – 200 g	20	170	✓
Koláč	120 – 160 g	15	170	
Sušenky	140 – 160 g	15	170	
Kuřecí křídla	600 – 800 g	15	200	✓
Arašídy	300 – 500 g	10	190	✓
Klobása	400 – 600 g	20	190	✓

Poznámka: *Uvedená nastavení slouží pouze jako orientační doporučení. Vzhledem k rozdílům v původu, velikosti, tvaru či značce surovin nelze zaručit stejný výsledek při každém použití.*

Poznámka: *Pokud začínáte připravovat jídlo ve studené horkovzdušné fritéze, připočtěte k času přípravy přibližně 3 minuty navíc.*

- Díky technologii **Rapid Air** (moderní způsob přípravy jídel, který využívají horkovzdušné fritézy pro zdravější vaření bez použití nebo s minimálním množstvím oleje), krátké vytažení fritovací nádoby během přípravy surovin prakticky neovlivní proces vaření.

- Menší suroviny obvykle vyžadují **kratší dobu přípravy** než větší.
- Při větším množství surovin se doba přípravy prodlouží jen mírně, zatímco při menším množství surovin je doba přípravy kratší.
- **Promíchání menších surovin v polovině přípravy** zlepší výsledek a pomůže předejít nerovnoměrnému opečení.
- Pro dosažení křupavější konzistence přidejte k čerstvým bramborám malé množství oleje. Po jejich dochucení je doporučujeme připravit ve fritéze bez zbytečného odkladu.
- Vyhněte se připravování surovin s vysokým obsahem tuku, jako jsou například klobásy.
- Občerstvení určené k přípravě v troubě lze připravit i v horkovzdušné fritéze.
- Chcete-li, aby byly hranolky skutečně křupavé, ideální připravované množství je přibližně 500 gramů.
- Pro rychlou a snadnou přípravu plněných jídel použijte hotové těsto. Hotové těsto vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí.
- Při přípravě koláčů nebo křehkých či plněných surovin doporučujeme použít formu na pečení nebo zapékací mísu vloženou do fritovací nádoby abyste zabránili jejich poškození.
- Digitální horkovzdušnou fritézu lze využít i k **ohřívání jídel** – doporučená teplota je **150°C po dobu maximálně 10 minut.**

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ		
PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
DIGITÁLNÍ TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA NEFUNGUJE	Spotřebič není připojen do elektrické sítě.	Zapojte zástrčku zařízení do uzemněné zásuvky elektrické sítě.
	Není nastaven požadovaný čas přípravy surovin.	Nastavte požadovaný čas přípravy surovin.
JÍDLO NENÍ DOSTATEČNĚ PŘEPEČENÉ	Fritovací nádoba je přeplnená surovinami.	Do fritovací nádoby vložte menší množství surovin.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Zvýšte teplotu podle .doporučení
	Nastavený čas je příliš krátky.	Prodlužte dobu přípravy podle doporučení.
JÍDLO SE FRITUJE NEROVNOMĚRNĚ	Suroviny je třeba během přípravy promíchat.	Promíchejte suroviny v polovině doby přípravy.
VYPRÁŽENÉ OBČERSTVENÍ NENÍ CHRUMKAVÉ	Použité občerstvení není určeno pro přípravu v tomto typu fritézy.	Použijte občerstvení určené pro daný typ fritézy nebo občerstvení jemně potřete olejem.
FRITOVACÍ NÁDOBU NEMOŽNO SPRÁVNĚ ZASUNOUT DO SPOTŘEBIČE	Příliš velké množství surovin ve fritovací nádobě.	Do fritovací nádoby vkládejte vždy pouze tolik surovin, abyste nepřekročili maximální označenou úroveň.
	Rošt není správně umístěn.	Zatlačte rošt směrem dolů, dokud pevně nezapadne.
ZE SPOTŘEBIČE VYCHÁZÍ BÍLÝ KOUŘ	Připravujete velmi mastné suroviny.	Mastné suroviny uvolňují olej, který způsobuje kouř. Je to normální a nemá to vliv na výsledek fritování.
	Ve fritovací nádobě jsou zbytky tuku z předchozího použití.	Fritovací nádobu důkladně vyčistěte po každém použití, abyste zabránili zakouření.
HRANOLKY SE PŘIPRAVUJÍ NEROVNOMĚRNĚ	Použili jste nevhodný typ brambor.	Používejte brambory, které si udrží tvar během přípravy.

	Brambory nebyly před fritováním důkladně propláchnuty.	Opláchněte brambory, abyste odstranili přebytečný škrob.
HRANOLKY NEJSOU CHRUMKAVÉ	Křupavost závisí na obsahu vody a oleje.	Před přidáním oleje brambory důkladně osušte.
		Brambory nakrájejte na tenčí kousky a přidejte trochu více oleje.

ÚDRŽBA A SKLADOVÁNÍ

- Před zahájením jakékoli kontroly nebo údržby, spotřebič vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky.
- Digitální horkovzdušnou fritézu čistěte až po jejím vychladnutí! **Poznámka:** Vyjmutím fritovací nádoby urychlíte chladnutí.
- Důkladně vyčistěte vnějšek zařízení. Pokud nečistoty nelze odstranit, použijte měkký hadřík navlhčený v mýdlové vodě. Nikdy nepoužívejte čisticí prostředky nebo rozpouštědla jako je benzín, alkohol, čpavek apod.! Tato rozpouštědla mohou poškodit plastové části výrobku.
- Fritovací nádobu a rošt omývejte teplou vodou, malým množstvím prostředku na nádobí a jemnou, neabrazivní houbou. K odstranění mastnoty můžete použít i vhodný odmašťovací přípravek.

Tip: Pokud jsou na roštu nebo na dně fritovací nádoby připáleny zbytky jídla, nalijte do fritovací nádoby horkou vodu s trochou saponátu, vložte rošt a nechte vše **odmočit přibližně 10 minut.**

- Vnitřní části spotřebiče očistěte teplou vodou a jemnou, neabrazivní houbou.
- Zbytky jídla z topného tělesa odstraňte pomocí jemného kartáčku.
- Digitální horkovzdušná fritéza není vhodná do myčky nádobí – čištění provádějte pouze ručním způsobem.
- Pravidelně kontrolujte své zařízení a když zjistíte, že některé součástky jsou opotřebované nebo poškozené, preventivně je kvůli vlastní bezpečnosti vyměňte. Opotřebené či poškozené části zařízení se mohou vyměnit pouze v autorizovaném servisu nebo jejich výměnu zajistí prodejce.
- Postarejte se o to, aby byly použity originální náhradní součástky.

SKLADOVÁNÍ

- Před uložením se ujisti, že je **vše suché,** abyste předešli tvorbě plísní nebo korozí.
- Pro ochranu před prachem můžete digitální horkovzdušnou fritézu zakrýt látkou nebo vložit do originálního balení.
- Skladujte na suchém, chladném a dobře větraném místě.
- Nevystavujte zařízení přímému slunečnímu záření ani vysokým teplotám.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Symbol přeškrtnuté nádoby na odpad na produktech nebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Pro správnou likvidaci, obnovu a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

HU Magyar

DIGITÁLIS FORRÓLEVEGŐS FRITŐZ

LEIRÁS

Modern **digitális forrólevegős fritőz** érintőképernyős vezérléssel. A forró levegő keringetésének köszönhetően minimális olajjal vagy olaj nélkül készíti el az ételeket - egészségesebb alternatívája a hagyományos fritőznek.

JELLEMZŐK ÉS FUNKCIÓK:

- **360°-os forró levegő keringtetés** – egyenletes sütést biztosít olaj nélkül.
- **12 előre beállított program** – különféle ételek egyszerű elkészítését teszi lehetővé.
- **Érintőképernyős LED kijelző** – a hőmérséklet, az idő és a programválasztás egyértelmű szabályozása.
- **Energiatakarékos megoldás** – alacsonyabb fogyasztás a klasszikus sütőkhöz képest.
- **Tapadásmentes, kivehető kosár** – egyszerű tisztítás és kezelés anélkül, hogy az étel leragadna.
- **Modern dizájn** – elegáns fekete dizájn fényes felülettel és fém díszítéssel.

A készüléket csak rendeltetésszerűen használja. Bármilyen ettől eltérő használat nem rendeltetésszerű használatnak minősül. A nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért vagy sérülésekért a felhasználó/üzemeltető, és nem a gyártó felelős. Felhívjuk figyelmét, hogy ez a készülék nem kereskedelmi vagy ipari használatra készült. A garancia nem érvényes, ha a készüléket kereskedelmi, ipari vagy hasonló célokra használják.

TECHNIKAI ADATOK

FESZÜLTSÉG/FREKVENCIA	230 V / 50 Hz
TELJESÍTMÉNY	1 450 W
TARTÁLY TÉRFOGATA	5 l
ÁLLÍTHATÓ HŐMÉRSÉKLET	80 - 200 °C
IDŐZÍTŐ	1 – 60 perc
HÁLÓZAT KÁBEL HOSSZA	1,5 m
ANYAG	**PP** – polipropilén; **PBT** – polibutilén-tereftalát; hidegen hengerelt lemez
MÉRETEK	35 x 26,7 x 30 cm
SÚLY	3,65 kg

TERMÉK RÉSZEI



HU Magyar

1	**Vezérlőpanel** - Digitális érintőpanel a programok kiválasztásához, a hőmérséklet és az idő beállításához.
2	**Rács -** A serpenyőbe helyezhető, lehetővé teszi a forró levegő egyenletes áramlását az elkészítendő étel körül.
3	**Fogantyú -** Ergonomikus kialakítású fogantyú a serpenyő biztonságos kivételéhez és behelyezéséhez.
4	**Külső serpenyőfedél -** A serpenyő védőburkolata, amely illeszkedik a forrólevegős fritőz testébe, és fogantyúval van felszerelve.
5	**A forrólevegős fritőz teste** - Fűtőelemet, ventilátort és elektronikát tartalmaz. Biztosítja a forró levegő keringetését.
6	**Serpenyő -** Tapadásmentes felületű edény, amelyet ételek elkészítésére terveztek. Levegőkimenet -
7	**Nyílás** a felesleges forró levegő eltávolítására a készülékből.
8	**Tápkábel** - 1,5 m hosszú, lehetővé teszi a forrólevegős fritőz kényelmes csatlakoztatását az elektromos hálózathoz (230 V / 50 Hz).

SZIMBOLUMOK LEIRÁSA

	Javítások elvégzése közben a készüléket tilos a konnektorba dugni.
	Használat előtt olvassa el a használati utasítást.
	Figyelmeztetés.
	A termék megfelel a vonatkozó európai irányelveknek, és ezen irányelvek alapján megfelelőségértékelési eljárást végeztek rajta.
	Ne dobja a háztartási hulladékba. Ehelyett környezetbarát módon forduljon újrahasznosító központokhoz. Kérjük, ügyeljen a környezet védelmére.
	Égési sérülés veszélye. Ne érintse meg a készülék fém vagy forró részeit csupasz kézzel. Tisztítás vagy eltávolítás előtt várja meg, amíg az érintett alkatrészek teljesen lehűlnek. A forró alkatrészek kezelésekor használjon sütőkesztyűt vagy sütőkesztyűt.
	I. védelmi osztály.
	A készülék nem mosogatógépben mosható
	A csomagolás visszavételéért és további feldolgozásáért anyagi támogatást nyújtottunk.
	A csomagolóanyagok újrahasznosíthatók. Kérjük, ne dobja a csomagolóanyagokat a kommunális hulladékba, hanem adja le azokat egy újrahasznosító központban.

BIZTONSÁGI UTASITÁSOK

- A **DIGITÁLIS LÉGFORRÓS HASZNÁLATA ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL EZT A HASZNÁLATI UTASÍTÁST.**

- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű személyek (beleértve a gyermekeket is), illetve olyanok, akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és tudással, kivéve, ha felügyelik őket, vagy egy a biztonságukért felelős személy eligazítást ad nekik a készülék használatáról. A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a termékkel.
- Tartsa a készüléket 3 év alatti gyermekek elől elzárva, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.
- A 3 éves és 8 év alatti gyermekek csak akkor kapcsolhatják be és ki a készüléket, ha a készülék a normál üzemi helyzetébe van elhelyezve és telepítve, és ha a gyermekek felügyelet alatt állnak, vagy ha eligazítást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértik a lehetséges veszélyeket.
- A 3 éves és 8 év alatti gyermekek nem csatlakoztathatják, nem állíthatják be, nem tisztíthatják és nem karbantarthatják a készüléket.
- A digitális légforró sütő áramforráshoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék adattábláján feltüntetett adatoknak.

- Ellenőrizze, hogy a tápkábel nem sérült-e. Ha sérült, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki egy hivatalos szervizközpontban.
- Tekerje le teljesen a tápkábelt!
- A sérülések elkerülése érdekében ne hajlítsa meg, ne csavarja meg, és ne helyezzen nehéz tárgyakat a tápkábelre! Úgy helyezze el, hogy ne lehessen kihúzni a konnektorból, és senki ne botolhasson meg benne!
- A készülékhez csatlakoztatott elektromos aljzatnak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie, hogy a tápkábel csatlakozóját szükség esetén gyorsan ki lehessen húzni.
- Helyezze a digitális forrólevegős fritőzt szilárd, vízszintes, nem gyúlékony felületre, gyermekek elől elzárva, és a tűzveszély csökkentése érdekében megfelelő távolságra a gyúlékony anyagoktól.
- Működés közben ne helyezzen semmit a készülék tetejére.
- A készülék kizárólag forró levegővel történő ételek főzésére („sütésére") és kizárólag háztartási használatra készült. Ne használja a készüléket más célra, mint amire szánták.
- Mindig csak annyi hozzávalót tegyen a serpenyőbe, hogy ne lépje túl a jelzett maximális szintet.
- Ne használja a készüléket a szabadban vagy személyzeti konyhákban, kereskedelmi helyiségekben, irodákban, szállodákban és hasonló lakóövezetekben.
- Ne hagyja el a házat, amíg a készülék működik. Távozás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva és le van választva a hálózatról.
- Amikor a készülék nincs használatban, húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- Tisztítás előtt, vagy ha hosszabb ideig nem használja, mindig húzza ki a digitális légkeveréses fritőzt a konnektorból. Soha ne húzza ki a készüléket a hálózati kábelnél fogva a konnektorból, miközben be van kapcsolva, és ha a keze nedves vagy nyirkos. Győződjön meg arról, hogy a hálózati kábel nem sérült.
- A készülék károsodásának elkerülése érdekében csak a gyártó által ajánlott alkatrészeket és tartozékokat használja.
- A digitális légkeveréses fritőzt csak akkor szabad bekapcsolni, ha a serpenyő megfelelően van behelyezve.
- Használat közben ne mozgassa és ne rázza a digitális légkeveréses fritőzt.
- Használat közben soha ne takarja le a levegőkivezető nyílást, és tartsa távol más készülékektől és gyúlékony anyagoktól. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a készülék mögött, oldalán és felett.
- A készülék működés közben forró, és kikapcsolás után is egy ideig forró marad. A készülék kezelésekor mindig viseljen kesztyűt. Tisztítás előtt hagyja a készüléket és alkatrészeit legalább 30 percig hűlni.
- Ne használja a digitális forrólevegős fritőzt programozóval, időzítővel, különálló távirányító rendszerrel vagy bármilyen más olyan eszközzel, amely automatikusan bekapcsolja a digitális forrólevegős fritőzt, mert tűzveszély áll fenn.
- Ne helyezze a serpenyőt más hőforrásra, például indukciós vagy gáztűzhelyre.
- Használat közben ne takarja el a fritőz levegőkimenetét.
- **TILOS** a készüléket semmilyen módon módosítani.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba, és ne öblítse le vízzel.
- Bármilyen meghibásodás esetén azonnal kapcsolja ki a digitális forrólevegős fritőzt, és húzza ki az áramforrásból!

(*) Hivatalos szerviz: A gyártó vagy az importőr szervizrészlege, vagy más olyan személy, aki képesített, felhatalmazott és illetékes az ilyen típusú javítások elvégzésére. Javítás esetén a digitális forrólevegős fritőzt ilyen szerviznek kell átadni.

MŰKÖDTETÉS

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét a készülék belsejéből és külsejéről.
- Alaposan mossa el a serpenyőt és a rácsot meleg vízzel, kevés mosogatószerrel és puha, nem súroló szivaccsal.
- Törölje át a készülék belsejét és külsejét nedves ruhával.

FIGYELMEZTETÉS:

- Ez a digitális forrólevegős fritőz a forró levegő keringetésének elvén működik. Ne tegyen olajat vagy zsírt

közvetlenül a serpenyőbe.
- A digitális forrólevegős fritőz első felmelegítésekor **enyhe füst vagy szag** keletkezhet. Ez normális az új, fűtőelemmel ellátott készülékeknél, **és nem befolyásolja a készülék biztonságos használatát**.

HASZNÁLATRA VALÓ ELŐKÉSZÍTÉS

- A digitális forrólevegős fritőzt szilárd, vízszintes, nem gyúlékony felületre helyezze, gyermekek elől elzárva és gyúlékony anyagoktól távol, hogy csökkentse a tűzveszélyt.
- Helyezze a rácsot a serpenyőbe. Ne tegyen olajat vagy zsírt a serpenyőbe. Ne helyezzen semmit a készülék tetejére - ez zavarja a légáramlást és befolyásolja a főzési folyamatot.

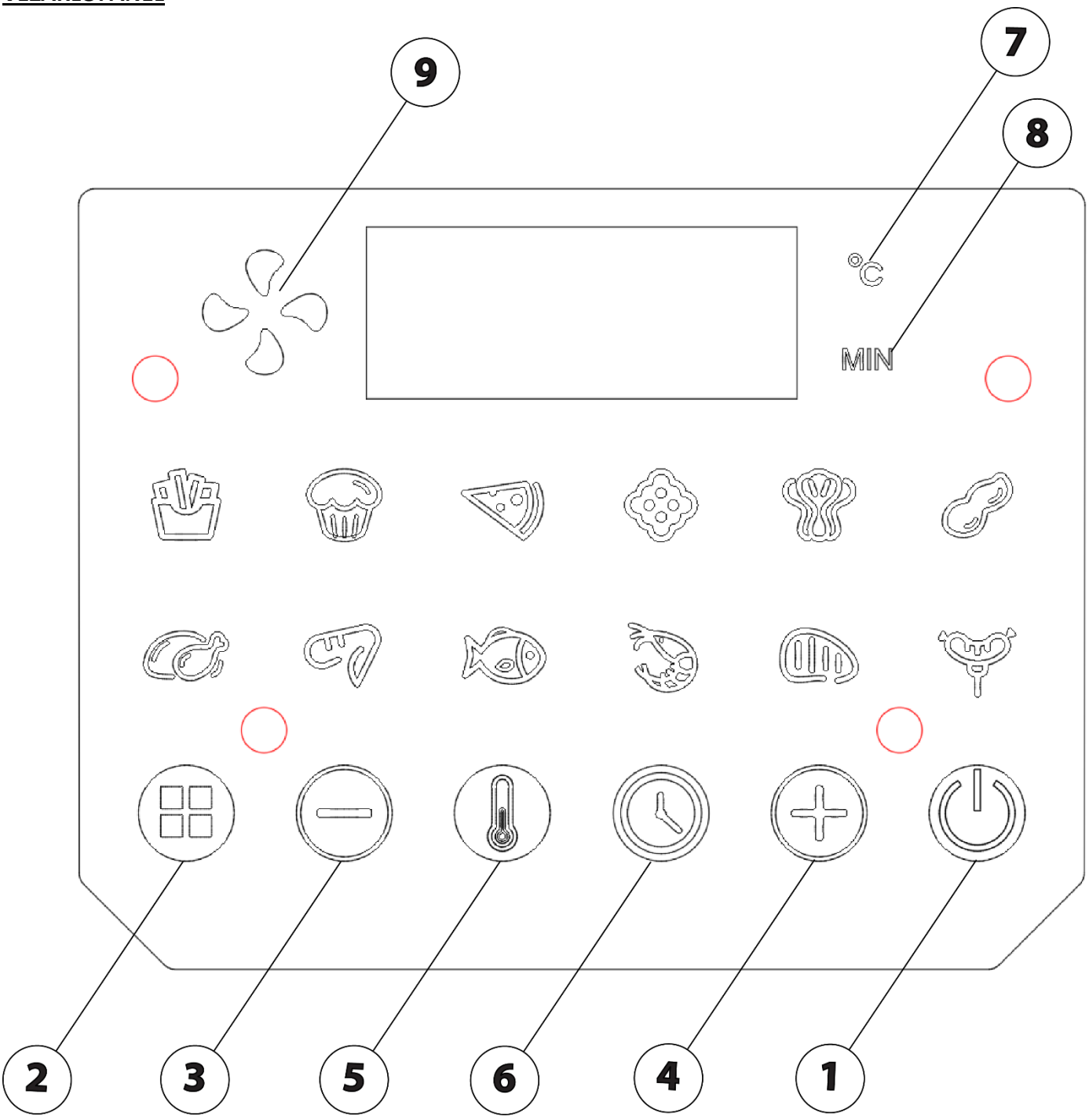
HASZNÁLAT

1. Csatlakoztassa a készüléket egy földelt elektromos aljzatba.
2. Óvatosan vegye ki a serpenyőt a fritőzből.
3. Helyezze a hozzávalókat a serpenyőbe.
4. Csúsztassa vissza a serpenyőt a fritőz testébe. Győződjön meg arról, hogy megfelelően illeszkedik a készülék belsejében lévő vezetősínekhez. **Soha ne használja a serpenyőt behelyezett rács nélkül. Figyelmeztetés**: Ne érintse meg a serpenyőt használat közben és közvetlenül utána - nagyon forró. Mindig csak a fogantyújánál fogja meg.
5. Állítsa be a hozzávalók kívánt főzési idejét.
6. Egyes hozzávalókat főzés közben meg kell keverni. Fogja meg a fogantyút, és óvatosan vegye ki a serpenyőt, rázza fel a tartalmát, és csúsztassa vissza a tartályt a fritőzbe. Figyelmeztetés: Rázás közben ne nyomja meg a fogantyún található gombot.
   Tipp: Ha a tervezett főzési idő felére állítja be az időzítőt, az idő letelte után egy sípoló hang hallatszik, amely emlékezteti Önt az hozzávalók keverésére. Ezután állítsa be az időzítőt a fennmaradó főzési időre.
7. Amikor a beállított idő végét jelző hangjelzés megszólal, óvatosan vegye ki a sütőedényt a készülékből.
   Tipp: Főzés közben a hőmérsékletet és az időt saját igényei szerint állíthatja be. A beállított értékek az edény kivétele után körülbelül egy percig megmaradnak.

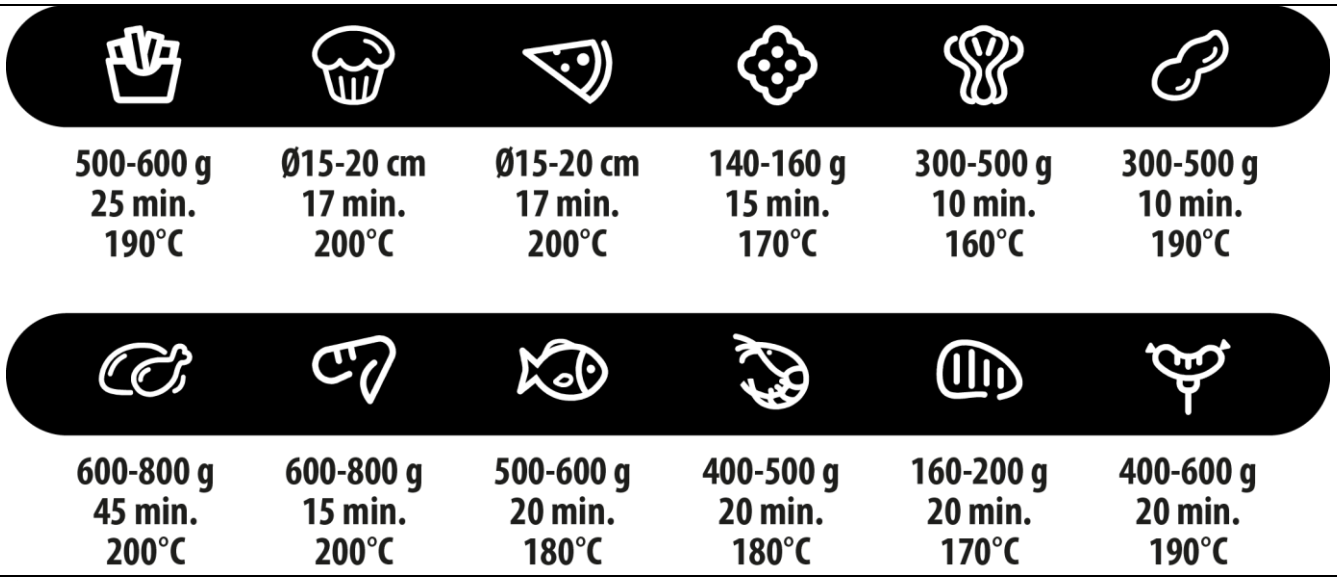
8. Ellenőrizze, hogy az alapanyagok kellően megfőttek-e. Szükség esetén tegye vissza az edényt a készülékbe, és állítsa be az időzítőt a kívánt időre.
9. A kész alapanyagok kivételéhez vegye ki a sütőedényt a sütőből, és helyezze stabil, hőálló felületre. Ne döntse lefelé az edényt, ha a rács még benne van - ettől a maradék olaj kiömölhet az ételre. Felhívjuk figyelmét, hogy a sütőedény és a főzőedény forró, és bizonyos alapanyagokból gőz távozhat.
10. Öntse a sütőedény tartalmát egy tálba vagy tányérba.
11. Egy adag elkészítése után a digitális forrólevegős sütő azonnal készen áll a következő adag elkészítésére.

HU Magyar

VEZÁRLŐPANEL



1	**Bekapcsológomb** - Miután a sütőedényt megfelelően behelyezte a készülékbe, a bekapcsolást jelző lámpa kigyullad. **A gomb hosszan tartó megnyomása** (legalább 3 másodpercig): Aktiválja az alapértelmezett nyersanyag-előkészítési módot: hőmérséklet 180°C és idő 15 perc. **A gomb rövid megnyomása:** Aktiválja az ételkészítési folyamatot. **Ismét hosszú megnyomása** (legalább 3 másodpercig): Kikapcsolja a készüléket - a kijelzőn az **„OFF”** felirat jelenik meg, és a ventilátor körülbelül 20 másodperc múlva kikapcsol.
2	**Előre beállított programválasztó gomb** – megnyomására 12 előre beállított program közül választhat az alapanyagok elkészítéséhez. A program kiválasztása után a készülék automatikusan beállítja az alapanyagok elkészítéséhez ajánlott hőmérsékletet és időt.

	
3	**Értékcsökkentő gomb**
4	**Értéknövelő gomb**
5	**Hőmérséklet-beállítás módba váltás gomb -** megnyomás után beállíthatja a hozzávalók elkészítéséhez kívánt hőmérsékletet 80 - 200 °C tartományban
6	**Időbeállítás módba váltás gomb -** megnyomás után beállíthatja a hozzávalók elkészítéséhez kívánt időt 1 - 60 perc tartományban
7	**Hőmérséklet-beállítás jelző**
8	**Időbeállítás jelző**
9	**Ventilátor jelző -** Azt jelzi, hogy a ventilátor aktívan keringteti a forró levegőt az hozzávalók elkészítése közben

AJÁNLOTT TIPPEK

- Az alábbi táblázat segít kiválasztani a megfelelő hőmérsékletet és sütési időt az optimális eredmény elérése érdekében. Miután tapasztalatot szerzett a sütési technikákban, ezeket a javaslatokat a saját preferenciái szerint módosíthatja.

NYERSANYAG	MENNYISÉG	IDŐ (perc)	HŐMÉRSÉKLET (°C)	ELKÉSZITÉS KÖZBEN MEGKEVERNI
Pizza	6" – 8"	17	200	
Sült krumpli (fagyasztott)	500 – 600 g	25	190	✓
Csirke hús	600 – 800 g	45	200	✓
Hal	500 – 600 g	20	180	✓
Garnélarák	400 – 500 g	20	180	✓
Zöldség	300 – 500 g	10	160	✓
Steak	160 – 200 g	20	170	✓
Pite	120 – 160 g	15	170	
Sütik	140 – 160 g	15	170	
Csirkeszárnyak	600 – 800 g	15	200	✓
Mogyoró	300 – 500 g	10	190	✓
Kolbász	400 – 600 g	20	190	✓

Megjegyzés: A beállítások csak tájékoztató jellegűek. Az alapanyagok eredetének, méretének, alakjának vagy márkájának különbségei miatt nem garantálható minden alkalommal ugyanaz az eredmény.

Megjegyzés: Ha hideglevegős fritőzben kezdi a sütést, adjon hozzá körülbelül 3 percet a sütési időhöz.

HU Magyar

- A **Rapid Air** technológiának (a légkeveréses fritőzök által használt modern sütési módszer az egészségesebb, minimális olajjal vagy anélküli sütéshez) köszönhetően a serpenyő rövid idejű kivétele főzés közben gyakorlatilag semmilyen hatással nincs a sütési folyamatra.
- A kisebb alapanyagok általában rövidebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- A sütési idő csak kis mértékben nő meg nagyobb mennyiségű alapanyag esetén, míg kisebb mennyiségű alapanyag esetén rövidebb lesz.
- A **kisebb alapanyagok félúton történő megkeverése** javítja az eredményt, és segít megelőzni az egyenetlen pirulást.
- A ropogósabb állag eléréséhez adjon egy kevés olajat a friss burgonyához. Fűszerezés után javasoljuk, hogy felesleges késedelem nélkül készítse el olajsütőben.
- Kerülje a magas zsírtartalmú alapanyagok, például a kolbászok elkészítését.
- A sütőben való elkészítésre szánt rágcsálnivalókat forrólevegős fritőzben is elkészítheti.
- Ha azt szeretné, hogy a krumpli igazán ropogós legyen, az ideális elkészítendő mennyiség körülbelül 500 gramm.
- A töltött ételek gyors és egyszerű elkészítéséhez használjon kész tésztát. A kész tészta kevesebb elkészítési időt igényel, mint a házi készítésű.
- Sütemények, kényes vagy töltött alapanyagok készítésekor a károsodás elkerülése érdekében sütőtál vagy a forrólevegős fritőzbe helyezett sütőtál használatát javasoljuk.
- A digitális forrólevegős fritőz **ételek melegítésére** is használható - az ajánlott hőmérséklet **150°C, maximum 10 percig.**

PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

PROBLÉMA	LEHETSÉGES OKA	MEGOLDÁS
A DIGITÁLIS LÉGFORRÓS FRITER NEM MŰKÖDIK	A készülék nincs csatlakoztatva a hálózathoz.	Csatlakoztassa a készüléket egy földelt elektromos aljzatba.
	A hozzávalókhoz szükséges főzési idő nincs beállítva.	Állítsa be a hozzávalókhoz tartozó kívánt főzési időt.
AZ ÉTEL NEM ELÉG ÁTSÜLT	A sütőedény túl van töltve hozzávalókkal	Tegyen kevesebb hozzávalót a fritőzbe.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Növelje a hőmérsékletet az ajánlott értékre.
	A beállított idő túl rövid.	Növelje a főzési időt az ajánlott értékre.
AZ ÉTEL NEMEGYENLETESEN SÜL	A hozzávalókat főzés közben keverni kell.	A főzési idő felénél keverje meg a hozzávalókat.
A SÜLT ÉTEL NEM ROPOGÓS	A használt snackek nem alkalmasak ilyen típusú sütőben való sütésre.	Használjon a fritőz típusához tervezett snackeket, vagy kenje be vékonyan olajjal.
A SÜTŐEDÉNY NEM HELYESEN HELYEZHETŐ A KÉSZÜLÉKBE	Túl sok hozzávaló van a sütőedényben.	Csak annyi hozzávalót tegyen a fritőzbe, hogy ne lépje túl a megjelölt maximális szintet.
	A rács nincs megfelelően elhelyezve.	Nyomja le a rácsot, amíg szilárdan nem rögzül.
FEHÉR FÜST SZÁRMAZIK A KÉSZÜLÉKBŐL	Nagyon zsíros hozzávalókat süt.	Az olajos hozzávalók olajat bocsátanak ki, ami füstöt okoz. Ez normális, és nem befolyásolja a sütési eredményt.
	A sütőedényben korábbi	A fritőzt minden használat után

	használatból származó zsírmaradványok vannak.	alaposan tisztítsa meg a füstölés elkerülése érdekében.
A SÜLT KRUMPLI NEM EGYENLETESEN SÜL	Nem megfelelő típusú burgonyát használt.	Használjon olyan burgonyát, amely főzés közben megtartja a formáját.
	A burgonyát sütés előtt nem öblítette le alaposan.	Öblítse le a burgonyát a felesleges keményítő eltávolítása érdekében.
A SÜLT KRUMPLI NEM ROPOGÓS	A ropogósság a víz- és olajtartalomtól függ.	Az olaj hozzáadása előtt alaposan szárítsa meg a burgonyát.
		Vágja a burgonyát vékonyabb darabokra, és adjon hozzá még egy kevés olajat.

KARBANTARTÁS ÉS TÁRTOLÁS

- Bármilyen ellenőrzés vagy karbantartás megkezdése előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból.
- Csak lehűlés után tisztítsa a digitális forrólevegős fritőzt! Megjegyzés: A hűtési folyamat felgyorsítása érdekében vegye ki a serpenyőt.
- Alaposan tisztítsa meg a készülék külsejét. Ha a szennyeződés nem távolítható el, használjon puha, szappanos vízzel megnedvesített ruhát. Soha ne használjon tisztítószereket vagy oldószereket, például benzint, alkoholt, ammóniát stb.! Ezek az oldószerek károsíthatják a termék műanyag részeit.
- Mossa el a serpenyőt és a rácsot meleg vízzel, kevés mosogatószerrel és puha, nem súroló szivaccsal. A zsír eltávolításához megfelelő zsíroldót is használhat.

Tipp: Ha a rácson vagy a serpenyő alján odaégett ételmaradékok vannak, öntsön forró vizet egy kevés mosogatószerrel a serpenyőbe, helyezze be a rácsot, és hagyja mindent ázni körülbelül 10 percig.

- Tisztítsa meg a készülék belső részeit meleg vízzel és puha, nem súroló szivaccsal.
- Távolítsa el az ételmaradékokat a fűtőszálról egy puha kefével.
- A digitális forrólevegős fritőz nem mosogatógépben mosható - csak kézzel tisztítsa.
- Rendszeresen ellenőrizze a készüléket, és ha egyes alkatrészeket kopottnak vagy sérültnek talál, saját biztonsága érdekében cserélje ki azokat. A készülék kopott vagy sérült alkatrészeit csak hivatalos szervizközpont vagy a kereskedő cserélheti ki.
- Győződjön meg róla, hogy eredeti alkatrészeket használ.

TÁROLÁS

- Tárolás előtt győződjön meg róla, hogy minden száraz, hogy elkerülje a penészesedést vagy a korróziót.
- A por elleni védelem érdekében a digitális légkeveréses fritőzt letakarhatja egy ruhával, vagy visszahelyezheti az eredeti csomagolásába.
- Száraz, hűvös és jól szellőző helyen tárolandó.
- Ne tegye ki a készüléket közvetlen napfénynek vagy magas hőmérsékletnek.

KÖRNYEZETVÉDELEM



A termékeken vagy a kísérő dokumentumokon található áthúzott szemeteskuka szimbólum azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus termékeket tilos a háztartási hulladékkal keverni. A megfelelő ártalmatlanítás, hasznosítás és újrahasznosítás érdekében kérjük, adja le ezeket a termékeket a kijelölt gyűjtőpontokon, ahol ingyenesen átveszik azokat. Egyes országokban a termékeket vissza is viheti a helyi kiskereskedőhöz, amikor egyenértékű új terméket vásárol. A termék megfelelő ártalmatlanításával segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális negatív következményeket, amelyeket egyébként a nem megfelelő

hulladékkezelés okozhatna. További részletekért forduljon a helyi önkormányzathoz vagy a legközelebbi gyűjtőponthoz. Az ilyen típusú hulladék nem megfelelő ártalmatlanítása a nemzeti előírásoknak megfelelően bírságot vonhat maga után.

RO Română

FRITEUZĂ DIGITALĂ CU AER CALD

DESCRIERE

- O friteuză **digitală modernă cu aer cald**, cu control tactil. Datorită circulației aerului fierbinte, gătește mâncarea cu puțin sau fără ulei – o alternativă mai sănătoasă la prăjirea tradițională.

CARACTERISTICI ȘI FUNCȚII:

- **360° a circulației fierbinți a aerului** – asigură o coacere uniformă, fără a fi nevoie de ulei.
- **12 programe presetate** – permit prepararea ușoară a diferitelor tipuri de mâncăruri.
- **Ecran LED tactil** – control clar al temperaturii, timpului și selecției programului.
- **Soluție cu consum redus de energie** – consum mai mic în comparație cu cuptoarele clasice.
- **Coș detașabil antiaderent** – curățare și manipulare ușoară, fără ca mâncarea să se lipească.
- **Design modern** – finisaj elegant negru, cu suprafață lucioasă și margine metalică.

Utilizați aparatul numai în scopurile prevăzute. Orice altă utilizare este considerată un caz de utilizare necorespunzătoare. Utilizatorul/operatorul și nu producătorul va fi considerat responsabil pentru orice daune sau vătămări cauzate de această utilizare necorespunzătoare. Rețineți că acest aparat nu a fost proiectat pentru utilizare comercială sau industrială. Garanția nu va fi valabilă dacă aparatul este folosit în scopuri comerciale, industriale sau similare.

PARAMETRII TEHNICI	
TENSIUNE/FRECVENȚĂ	230 V / 50 Hz
CONSUM DE PUTERE	1 450 W
VOLUM RECIPIENT	5 l
TEMPERATURĂ REGLABILĂ	80 - 200 °C
TIMER	1 – 60 min
LUNGIMEA CABLU DE ALIMENTARE	1,5 m
MATERIAL	**PP** – polipropilenă; **PBT** – tereftalat de polibutilenă; tablă laminată la rece
DIMENSIUNI	35 x 26,7 x 30 cm
GREUTATE	3,65 kg

PĂRȚI ALE PRODUSULUI



RO Română

1	**Panou de control** - Panou tactil digital pentru selectarea programelor, setarea temperaturii și a timpului.
2	**Suport grill -** Se introduce în vasul de prăjit, permite circulația uniformă a aerului fierbinte în jurul alimentelor preparate.
3	**Mâner** - Mâner ergonomic pentru scoaterea și introducerea în siguranță a vasului de prăjit.
4	**Capac exterior al vasului de prăjit -** Înveliș protector al vasului de prăjit, care se fixează în corpul friteuzei cu aer cald și este echipat cu mâner.
5	**Corpul friteuzei cu aer cald** - Conține un element de încălzire, un ventilator și componente electronice. Asigură circulația aerului fierbinte.
6	**Vas de prăjit** - Un recipient cu suprafață antiaderentă, destinat preparării alimentelor.
7	**Orificiu de evacuare a aerului** - Deschidere pentru evacuarea excesului de aer fierbinte din aparat.
8	**Cablu de alimentare** - 1,5 m lungime, permite conectarea comodă a friteuzei cu aer cald la rețeaua electrică (230 V / 50 Hz).

NOTA EXPLICATIVĂ A SIMBOLURILOR	
	În timpul efectuării reparațiilor, aparatul nu trebuie conectat la priză.
	Citiți manualul de utilizare înainte de folosire.
	Avertisment.
	Produsul este conform cu directivele europene aplicabile și a fost efectuată o metodă de evaluare a conformității cu aceste directive.
	Nu aruncați împreună cu deșeurile menajere obișnuite. În schimb, contactați centrele de reciclare într-un mod ecologic. Vă rugăm să acordați atenție protejării mediului înconjurător.
	Risc de arsuri. Nu atingeți piesele metalice sau fierbinți ale aparatului cu mâinile goale. Înainte de curățare sau scoaterea componentelor respective, așteptați să se răcească complet. Când manipulați părțile fierbinți, folosiți mănuși de bucătărie sau un suport termic.
	Clasa de protecție I.
	Aparatul nu este destinat spălării în mașina de spălat vase.
	Pentru aceste ambalaje a fost plătită o contribuție financiară pentru colectarea și prelucrarea ulterioară prin reciclare.
	Materialele de ambalare sunt reciclabile. Vă rugăm să nu le aruncați la gunoiul menajer, ci să le predați la centrele de colectare a materialelor reciclabile.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- VĂ RUGĂM SĂ CITIȚI CU ATENȚIE ACEST MANUAL DE INSTRUCȚIUNI ÎNAINTE DE A UTILIZA FRITEUZA DIGITALĂ CU AER.

- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) ale căror capacități fizice, senzoriale sau mentale, ori lipsa de experiență și cunoștințe, le împiedică să îl folosească în siguranță, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruiți privind utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Supravegheați copiii pentru a preveni folosirea sau manipularea incorectă a aparatului.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor sub 3 ani, cu excepția cazului în care aceștia sunt supravegheați în permanență.
- Copiii cu vârsta de la 3 ani și mai mici și sub 8 ani pot porni și opri aparatul numai dacă acesta este amplasat și instalat în poziția sa normală de funcționare, cu condiția să fie supravegheați sau să fi fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a aparatului și să fi înțeles pericolele posibile în utilizarea lui.
- Copiii cu vârsta peste 3 ani și sub 8 ani nu au voie să conecteze aparatul la priză, să regleze, să curețe sau să

efectueze întreținerea acestuia.
- Înainte de a conecta friteuza digitală cu aer cald la sursa de alimentare electrică, asigurați-vă că tensiunea din priză corespunde informațiilor de pe eticheta aparatului.
- Verificați dacă cablul de alimentare nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, solicitați înlocuirea acestuia într-un service autorizat pentru a preveni orice pericol.
- Derulați complet cablul de alimentare!
- Nu îndoiți, nu răsuciți și nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare pentru a evita deteriorarea acestuia! Poziționați-l astfel încât să nu poată fi scos din priză și să nu se poată împiedica de el!
- Priza electrică la care este conectat aparatul trebuie să fie ușor accesibilă, astfel încât ștecherul cablului de alimentare să poată fi scos rapid, dacă este necesar.
- Plasați friteuza digitală cu aer cald pe o suprafață fermă, orizontală și neinflamabilă, ferită de accesul copiilor și la o distanță suficientă față de materiale inflamabile, pentru a reduce riscul de incendiu.
- Pe durata funcționării, nu așezați nimic pe partea superioară a aparatului.
- Aparatul este destinat exclusiv pentru gătirea („prăjirea”) alimentelor cu ajutorul aerului fierbinte și este destinat numai pentru uz casnic. Nu folosiți dispozitivul în alte scopuri decât cele pentru care este proiectat.
- În vasul de prăjit introduceți întotdeauna doar atât de multe ingrediente încât să nu depășiți nivelul maxim marcat.
- Nu utilizați aparatul în exterior sau în bucătăriile personalului, spații comerciale, birouri, hoteluri și alte spații locative similare.
- Nu părăsiți locuința în timp ce aparatul este în funcțiune. Înainte de a pleca, asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la sursa de alimentare electrică.
- Deconectați aparatul de la priză atunci când nu îl utilizați.
- Deconectați întotdeauna friteuza digitală cu aer cald de la sursa de alimentare înainte de a o curăța sau dacă nu urmează să o utilizați pentru o perioadă lungă de timp. Nu scoateți niciodată aparatul din priză trăgând de cablul de alimentare când este pornit și când aveți mâinile ude sau umede. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu este deteriorat.
- Folosiți doar componente și accesorii recomandate de producător pentru a evita deteriorarea aparatului.
- Friteuza digitală cu aer cald nu poate fi pornită decât dacă vasul de prăjit este montat corect
- Nu mișcați și nu scuturați aparatul în timpul utilizării.
- Nu acoperiți niciodată orificiul de evacuare a aerului în timpul utilizării și mențineți o distanță suficientă față de alte aparate și materiale inflamabile. Lăsați cel puțin 10 cm spațiu liber în spatele, pe părțile laterale și deasupra aparatului.
- Aparatul se încălzește în timpul funcționării și păstrează căldura o perioadă după oprire. La manipularea aparatului folosiți întotdeauna mănuși. Înainte de curățare, lăsați aparatul și componentele să se răcească cel puțin 30 de minute.
- Nu utilizați friteuza digitală cu aer cald cu un programator, temporizator, sistem de control de la distanță sau orice alt dispozitiv care pornește automat friteuza, deoarece există riscul de incendiu.
- Nu așezați vasul de prăjit pe alte surse de căldură, cum ar fi plita cu inducție sau aragazul pe gaz.
- Nu blocați orificiul de evacuare a aerului din friteuză în timpul utilizării.
- Este **INTERZISĂ** modificarea aparatului în orice fel.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu îl clătiți cu apă.
- În cazul oricărei defecțiuni, opriți imediat friteuza digitală cu aer cald și deconectați-o de la sursa de alimentare electrică!
(*) Service autorizat: Departamentul de service al producătorului sau importatorului sau o altă persoană calificată, autorizată și competentă să efectueze acest tip de reparație. Friteuza digitală cu aer cald trebuie predată pentru reparații acestui service autorizat.

OPERAREA

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate materialele de ambalare și etichetele din interiorul și exteriorul aparatului.

- Spălați bine vasul de prăjit și grilajul cu apă caldă, o cantitate mică de detergent de vase și un burete moale, neabraziv.
- Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

AVERTISMENT:

- Această friteuză digitală cu aer cald funcționează pe principiul circulației aerului fierbinte. **Nu adăugați ulei sau grăsime** direct în vasul de prăjit.
- La prima încălzire a friteuzei digitale cu aer cald poate apărea o **ușoară degajare de fum sau miros**. Acesta este un fenomen normal la aparatele noi cu element de încălzire și **nu afectează siguranța utilizării aparatului.**

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

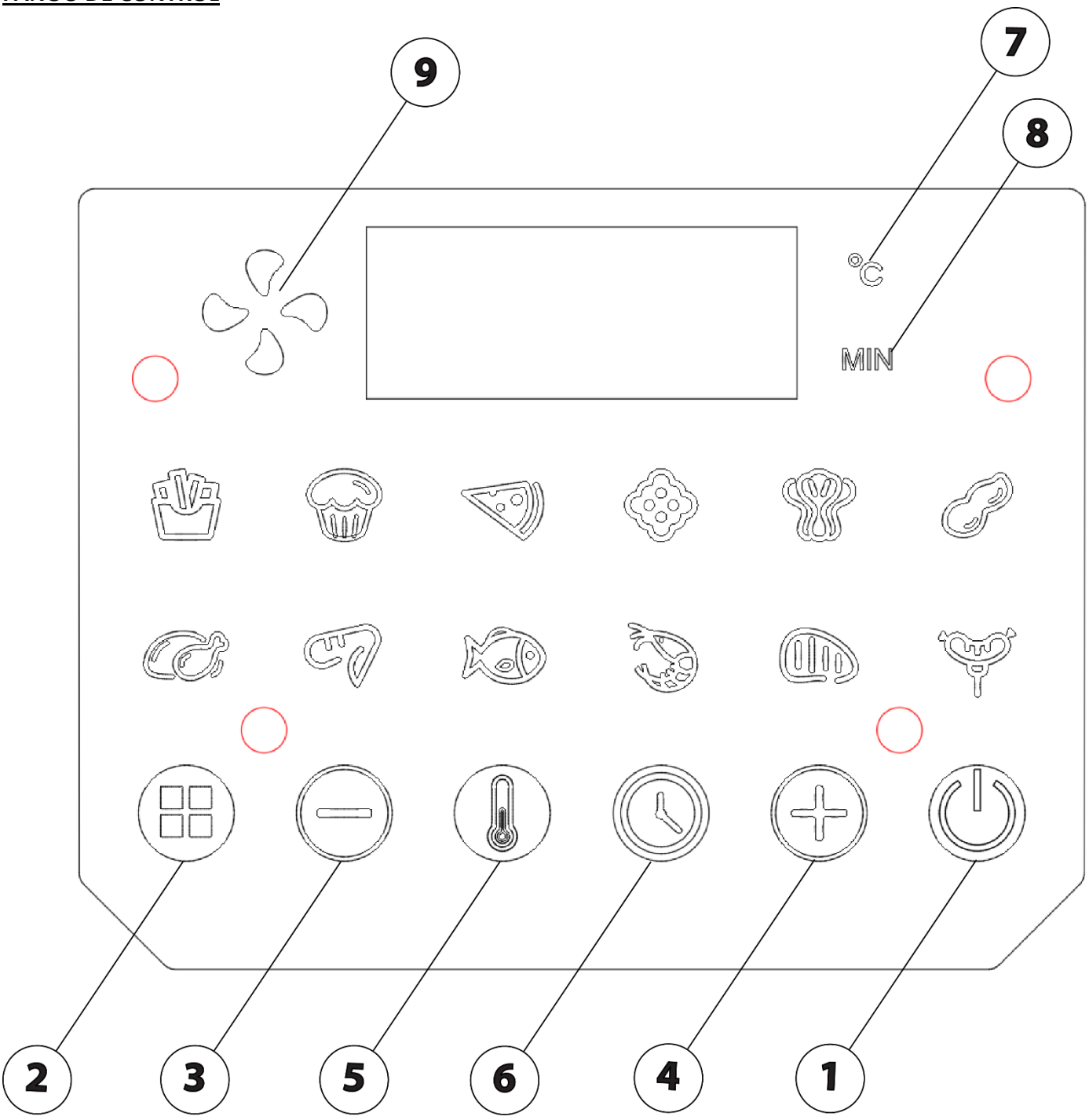
- Plasați friteuza digitală cu aer cald pe o suprafață fermă, orizontală, neinflammabilă, ferită de accesul copiilor și la o distanță suficientă față de materiale inflamabile pentru a reduce riscul de incendiu.
- Așezați suportul grill în vasul de prăjit. Nu adăugați ulei sau grăsime în vasul de prăjit. Nu așezați nimic deasupra aparatului - acest lucru va perturba fluxul de aer și va afecta procesul de gătire.

UTILIZARE

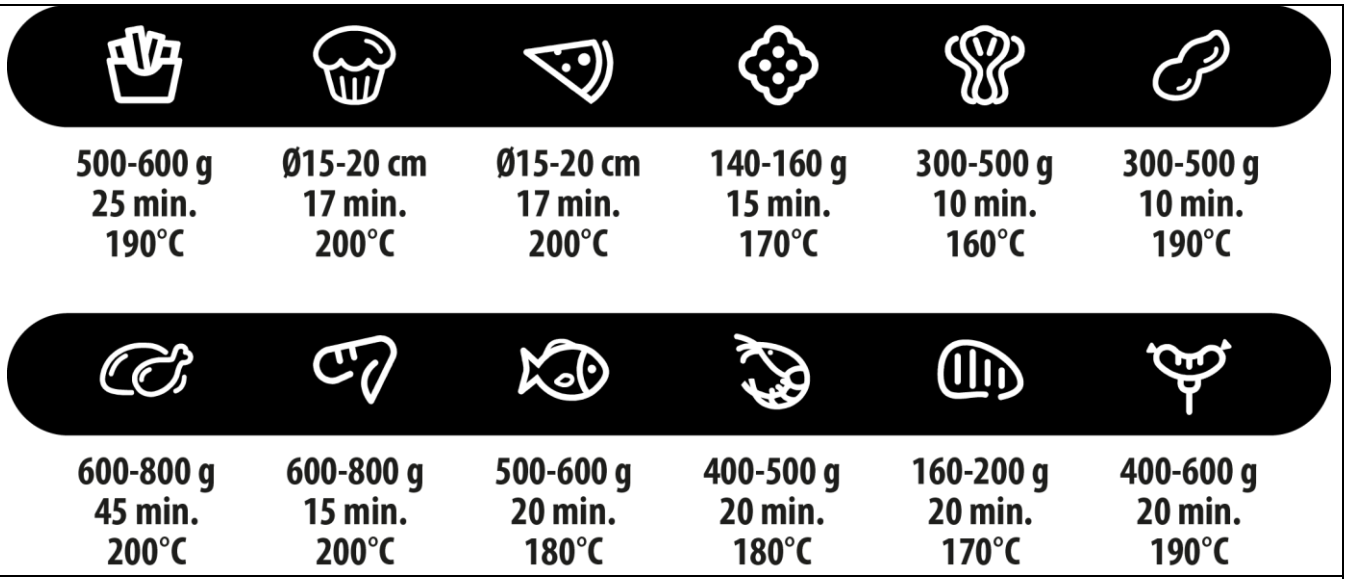
1. Conectați aparatul la o priză electrică cu împământare.
2. Scoateți cu grijă vasul de prăjit din friteuză.
3. Așezați ingredientele în vasul de prăjit.
4. Introduceți vasul de prăjit în corpul friteuzei. Asigurați-vă că este corect aliniat cu șinele de ghidaj din interiorul aparatului. **Nu folosiți niciodată vasul de prăjit fără suportul grill introdus în acesta. Atenție**: Nu atingeți vasul de prăjit în timpul folosirii și imediat după – este foarte fierbinte. Țineți-l întotdeauna doar de mâner.
5. Setați timpul de gătire dorit pentru prepararea alimentelor.
6. În timpul preparării, poate fi necesar să amestecați unele ingrediente. Apucați mânerul și scoateți cu grijă vasul de prăjit, scuturați conținutul și introduceți vasul înapoi în friteză. **Atenție**: Nu apăsați butonul de pe mâner în timpul scuturării.
   Sfat: Dacă setați temporizatorul la jumătatea timpului planificat pentru preparare, după expirarea acestuia va suna un semnal sonor care vă va reaminti să amestecați ingredientele. Apoi, setați temporizatorul pentru timpul rămas de preparare.
8. Verificați dacă ingredientele sunt suficient preparate termic. Dacă este necesar, introduceți vasul înapoi în aparat și setați temporizatorul pentru timpul necesar.
9. Pentru a scoate ingredientele gătite, scoateți vasul de prăjit din friteuză și așezați-l pe o suprafață stabilă, rezistentă la căldură. **Nu răsturnați vasul** dacă suportul grill este încă la locul lui - **există risc de vărsare a uleiului rămas peste mâncare**. Atenție că vasul de prăjit și mâncarea preparată sunt fierbinți, iar la anumite ingrediente poate ieși abur.
10. Goliți conținutul friteuzei într-un bol sau o farfurie.
11. După ce ați terminat o porție, friteuza digitală cu aer este imediat gata să pregătească următoarea porție.

RO Română

PANOU DE CONTROL



1	**Buton de alimentare** - După introducerea corectă a vasului de prăjit în corpul aparatului, se aprinde lumina de control a alimentării. **Apăsarea lungă a butonului** (cel puțin 3 secunde): activează **modul presetat de preparare a ingredientelor**: temperatura 180 °C și timpul 15 minute. **Apăsare scurtă a butonului:** Activează procesul de gătire. **Apăsarea lungă repetată** (timp de cel puțin 3 secunde): oprește aparatul - pe display apare **„OFF”**, iar ventilatorul se oprește în aproximativ 20 de secunde.
2	**Buton de selectare a programului presetat** – după apăsare, puteți alege unul dintre cele 12 programe presetate pentru prepararea ingredientelor. După selectarea programului, temperatura și timpul recomandat pentru preparare se setează automat.

	
3	**Buton pentru scăderea valorii**
4	**Buton pentru creșterea valorii**
5	**Buton pentru comutarea la modul de setare a temperaturii** - după apăsare, puteți seta temperatura dorită pentru prepararea ingredientelor în intervalul 80 - 200 °C
6	**Buton pentru comutarea la modul de setare a timpului** - după apăsare, puteți seta timpul dorit pentru prepararea ingredientelor în intervalul 1 - 60 min
7	**Indicator de setare a temperaturii**
8	**Indicator de setare a timpului**
9	**Indicator ventilator** - Indică faptul că ventilatorul circulă activ aer fierbinte în timpul preparării ingredientelor

SFATURI RECOMANDATE

- Tabelul următor servește ca un ajutor pentru alegerea temperaturii și a timpului potrivit, pentru a obține rezultate optime. După ce acumulați experiență în prăjire, puteți ajusta aceste recomandări în funcție de preferințele dumneavoastră.

INGREDIENTE	CANTITATE	TIMP (min)	TEMPERATURA (°C)	AMESTECARE ÎN TIMPUL GĂTIRII
Pizza	6" – 8"	17	200	
Cartofi prăjiți (congelați)	500 – 600 g	25	190	✓
Carne de pui	600 – 800 g	45	200	✓
Pește	500 – 600 g	20	180	✓
Creveți	400 – 500 g	20	180	✓
Legume	300 – 500 g	10	160	✓
Friptură	160 – 200 g	20	170	✓
Prăjitură	120 – 160 g	15	170	
Biscuiți	140 – 160 g	15	170	
Aripi de pui	600 – 800 g	15	200	✓
Arahide	300 – 500 g	10	190	✓
Cârnați	400 – 600 g	20	190	✓

Notă: *Setările indicate servesc doar ca recomandări orientative. Datorită diferențelor de proveniență, mărime, formă sau marcă a ingredientelor, nu se poate garanta același rezultat la fiecare utilizare.*

Notă: *Dacă începeți prepararea alimentelor cu friteuza cu aer cald rece, adăugați aproximativ 3 minute în plus la timpul de gătire.*

RO Română

- Datorită tehnologiei **Rapid Air** (o metodă modernă de preparare a mâncării folosită de friteuzele cu aer cald pentru a găti mai sănătos, fără a folosi sau cu un conținut minim de ulei), scoaterea rapidă a vasului de prăjit în timpul preparării ingredientelor practic nu afectează procesul de gătire
- Ingredientele mai mici necesită, de obicei, un **timp de preparare mai scurt** comparativ cu cele mai mari.
- Pentru o cantitate mai mare de ingrediente, timpul de gătire se prelungește doar ușor, în timp ce pentru cantități mai mici, timpul de preparare este mai scurt.
- **Amestecarea ingredientelor mai mici la jumătatea timpului** de gătire va îmbunătăți rezultatul și previne rumenirea neuniformă.
- Pentru o textură mai crocantă, adăugați puțin ulei la cartofii prospeți. După gustare, vă recomandăm să-i gătiți în friteuză fără întârziere.
- Evitați să gătiți ingrediente cu un conținut ridicat de grăsimi, cum ar fi cârnații.
- Gustările destinate gătirii la cuptor pot fi, de asemenea, gătite în friteuza cu aer cald.
- Pentru cartofii prăjiți crocanți, cantitatea ideală este în jur de 500 de grame.
- Folosiți aluat gata preparat pentru umpluturi rapide și ușoare. Aluatul gata preparat necesită mai puțin timp de gătire decât aluatul de casă.
- La gătirea prăjiturilor sau a ingredientelor fragile ori umplute, recomandăm utilizarea unei forme de copt sau a unui vas termorezistent introdus în vasul de prăjit, pentru a preveni deteriorarea acestora.
- Friteuza digitală cu aer cald poate fi folosită și pentru **încălzirea alimentelor** - temperatura recomandată este de **150°C timp de maximum 10 minute.**

REZOLVAREA PROBLEMELOR		
PROBLEMĂ	CAUZA POSIBILĂ	SOLUȚIA
FRITEUZA DIGITALĂ CU AER CALD NU FUNCȚIONEAZĂ	Aparatul nu este conectat la rețeaua electrică.	Conectați fișa aparatului într-o priză electrică împământată.
	Nu este setat timpul dorit pentru prepararea ingredientelor.	Setați timpul dorit pentru prepararea ingredientelor.
MÂNCAREA NU ESTE SUFICIENT PRĂJITĂ	Vasul de prăjit este supraîncărcat cu ingrediente.	Puneți o cantitate mai mică de ingrediente în vasul de prăjit.
	Temperatura setată este prea joasă.	Măriți temperatura conform recomandărilor.
	Timpul setat este prea scurt.	Măriți timpul de gătire conform recomandărilor.
MÂNCAREA SE PRĂJEȘTE INEGAL	Ingredientele trebuie amestecate în timpul preparării.	Amestecați ingredientele la jumătatea timpului de gătire.
GUSTAREA PRĂJITĂ NU ESTE CROCANTĂ	Gustarea folosită nu este destinată pentru acest tip de friteuză.	Folosiți gustări destinate acestui tip de friteuză sau ungeți gustarea ușor cu ulei.
VASUL DE PRĂJIT NU POATE FI INTRODUS CORECT ÎN APARAT	Cantitatea de ingrediente din vas este prea mare.	Puneți în vas doar atât cât nu depășește nivelul maxim marcat.
	Suportul grill nu este poziționat corect.	Apăsați suportul grill în jos până se fixează bine.
DIN APARAT IESE FUM ALB	Pregătiți ingrediente foarte grase.	Ingredientele grase eliberează ulei care cauzează fum, este normal și nu afectează rezultatul.
	În vas sunt resturi de grăsime de la utilizări anterioare.	Curățați vasul de prăjit temeinic după fiecare folosire pentru a preveni degajarea de fum.
CARTOFII PRĂJIȚI SE GĂTESC INEGAL	Ați folosit un tip nepotrivit de cartofi.	Folosiți cartofi care își mențin forma în timpul preparării.

	Cartofii nu au fost clătiți bine înainte de prăjire.	Clătiți cartofii pentru a elimina excesul de amidon.
CARTOFII PRĂJIȚI NU SUNT CROCANȚI	Crocantenia depinde de conținutul de apă și ulei.	Uscați bine cartofii înainte de a adăuga ulei.
		Tăiați cartofii în bucăți mai subțiri și adăugați puțin mai mult ulei.

ÎNTREȚINERE ȘI DEPOZITARE

- Înainte de a începe orice verificare sau întreținere, opriți aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Curățați friteuza digitală cu aer cald numai după ce s-a răcit! **Notă:** *Scoaterea vasului de prăjit ajută la răcirea mai rapidă.*
- Curățați bine exteriorul aparatului. Dacă murdăria nu poate fi îndepărtată ușor, folosiți o cârpă moale umezită în apă săpunată. Nu folosiți niciodată substanțe de curățat/chimice sau solvenți precum benzină, alcool, amoniac etc., deoarece acestea pot deteriora părțile din plastic ale produsului.
- Spălați recipientul de prăjit și suportul grill cu apă caldă, puțin detergent de vase și un burete moale, neabraziv. Pentru îndepărtarea grăsimii, puteți folosi și un degresant adecvat.

Sfat: Dacă pe suportul grill sau pe fundul vasului sunt resturi arse, turnați în vas apă fierbinte cu puțin detergent, introduceți suportul grill și lăsați la înmuiat **aproximativ 10 minute.**

- Curățați părțile interne ale aparatului cu apă caldă și un burete moale, neabraziv.
- Îndepărtați reziduurile alimentare de pe elementul de încălzire cu o perie moale.
- Friteuza digitală cu aer cald nu este potrivită pentru mașina de spălat vase - curățarea se face numai manual.
- Verificați periodic aparatul; dacă observați piese uzate sau deteriorate, înlocuiți-le preventiv pentru siguranța dumneavoastră. Piesele uzate sau deteriorate pot fi schimbate numai într-un service autorizat sau prin intermediul distribuitorului.
- Asigurați-vă că piesele de schimb folosite sunt originale, recomandate de producător.

DEPOZITARE

- Asigurați-vă că **totul este uscat** înainte de depozitare pentru a preveni mucegaiul sau coroziunea.
- Pentru a proteja împotriva prafului, puteți acoperi friteuza digitală cu aer cu o cârpă sau o puteți pune în ambalajul original.
- Depozitați într-un loc uscat, răcoros și bine ventilat.
- Nu expuneți dispozitivul la lumina directă a soarelui sau la temperaturi ridicate.

PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR



Simbolul cu containerul marcat pe produse sau în documentele însoțitoare înseamnă că produsele electrice și electronice folosite nu trebuie adăugate în deșeurile menajere generale. Pentru eliminarea, recuperarea și reciclarea corespunzătoare, vă rugăm să luați aceste produse la punctele de colectare desemnate unde pot fi preluate gratuit. În mod alternativ, în unele țări, puteți returna produsele uzate la comerciantul local atunci când achiziționați un produs nou echivalent. Eliminarea corectă a acestui produs va ajuta la economisirea resurselor naturale valoroase și va ajuta la prevenirea consecințelor negative potențiale asupra mediului și sănătății umane, care ar putea fi cauzate de manipularea necorespunzătoare a deșeurilor. Pentru mai multe detalii, contactați autoritatea locală sau cel mai apropiat punct de colectare. Se pot impune sancțiuni pentru eliminarea incorectă a acestui tip de deșeuri în conformitate cu reglementările naționale.

EN English

DIGITAL HOT AIR FRYER

DESCRIPTION

- Modern **digital hot air fryer** with touch controls. Thanks to the circulation of hot air, it prepares food with minimal or no oil – a healthier alternative to traditional frying.

FEATURES AND FUNCTIONS:

- **360° hot air circulation** – this ensures even cooking without the need for oil.
- **12 preset programs** – allow for easy preparation of various types of food.
- **Touch LED display** – clear control over temperature, cooking time, and program selection.
- **Energy-efficient solution** – less energy consumption compared to conventional ovens.
- **Non-stick removable basket** – easy cleaning and handling without food sticking.
- **Modern design** – elegant black finish with a glossy surface and metal trim.

Use the appliance only for the prescribed purposes. Any other use is considered improper use. The user/operator and not the manufacturer will be held responsible for any damage or injury caused by such improper use. Please note that this appliance was not designed for commercial or industrial use. The warranty will not be valid if the appliance is used for commercial, industrial or similar purposes.

TECHNICAL PARAMETERS	
VOLTAGE/FREQUENCY	230 V / 50 Hz
POWER CONSUMPTION	1 450 W
CONTAINER CAPACITY	5 l
ADJUSTABLE TEMPERATURE	80 - 200 °C
TIMER	1 – 60 min
POWER CORD LENGTH	1.5 m
MATERIAL	**PP** – polypropylene; **PBT** – polybutylene terephthalate; cold-rolled sheet metal
DIMENSIONS	35 x 26.7 x 30 cm
WEIGHT	3.65 kg

PARTS OF THE APPLIANCE



EN English

1	**Control panel** - Digital touch panel used for selecting programs, setting temperature and time.
2	**Grill rack** - Inserted into the frying container, allows even circulation of hot air around the food being prepared.
3	**Handle** - Ergonomically shaped handle for safe removal and insertion of the frying container.
4	**Outer cover of the frying container** - Protective cover for the frying container that fits into the body of the digital hot air fryer and is equipped with a handle.
5	**Digital hot air fryer body** - Contains a heating element, fan, and electronics. Ensures hot air circulation.
6	**Frying container** - Container with a non-stick surface, designed for food preparation.
7	**Air outlet** - An opening for removing excess hot air from the appliance.
8	**Power cord** - 1.5 m long, allows convenient connection of the digital hot air fryer to the mains (230 V / 50 Hz).

EXPLANATIONS OF SYMBOLS	
	When performing repairs, the appliance must not be plugged into the electrical outlet.
	Read the instruction manual before use.
	Warning.
	The product complies with the applicable European directives and the conformity assessment procedure of these directives has been carried out.
	Do not dispose of in regular household waste. Please take it to recycling centers by environmentally friendly means. Please pay attention to protecting the environment.
	Risk of burns. Do not touch metal or hot parts of the appliance with your bare hands. Before cleaning or removing the relevant parts, wait for them to cool down completely. When handling hot parts, use oven mitts or pot holders.
	Protection class I.
	The appliance is not dishwasher safe.
	A financial contribution has been paid for this packaging to be taken back and recycling of this packaging.
	Packaging materials are recyclable. Please do not dispose of packaging materials in municipal waste, but hand them over to a recycling collection point.

SAFETY INSTRUCTIONS

- READ THIS INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE DIGITAL HOT AIR FRYER.

- The appliance is not intended for use by persons (including children) whose physical, sensory or mental disabilities or lack of experience and knowledge prevent them from using it safely, unless they are supervised or have been instructed on the proper use of the appliance by a person responsible for their safety. Take care to ensure that children do not play with the product.
- Keep the appliance out of reach of children under 3 years old, except when they are under constant supervision.
- Children over 3 years old and under 8 years old may only turn the appliance on and off provided it is placed and installed in its normal operating position, and if they are supervised or have been instructed on the safe use of the appliance and understand the potential hazards involved.
- Children over 3 years old and under 8 years old must not connect the appliance to the electrical outlet, adjust it, clean it, or perform maintenance.
- Before connecting the digital hot air fryer to a power source, make sure that the voltage in your electrical

outlet matches the information on the appliance label.
- Check that the power cord is not damaged. If it is, have it replaced by an authorized service center to avoid danger.
- Fully unwind the power cord!
- Do not bend, twist, or place heavy objects on the power cable to avoid damaging it! Position it so that it cannot accidentally be pulled out of the socket and so that no one can trip over it!
- The electrical outlet to which the appliance is connected must be easily accessible so that the power cord plug can be quickly disconnected if necessary.
- Place the digital hot air fryer on a stable, horizontal, non-flammable surface, out of the reach of children and at a sufficient distance from flammable materials to reduce the risk of fire.
- Do not place any objects on top of the appliance during operation.
- The appliance is intended only for cooking ("frying") food using hot air and for home use only. Do not use the appliance for any purpose other than that for which it is intended.
- Only place enough ingredients in the frying container so that you do not exceed the maximum level indicated.
- Do not use the appliance outdoors or in staff kitchens, commercial premises, offices, hotels, or similar residential areas.
- Do not leave the house while the appliance is in operation. Before leaving, make sure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply.
-When the appliance is not in use, disconnect it from the power supply.
- Always disconnect the digital hot air fryer from the power supply before cleaning it or if you are not going to use it for a long time. Never pull the appliance out of the socket by the power cord when it is switched on or if your hands are wet or damp. Make sure that the power cord is not damaged.
- Use only components and accessories recommended by the manufacturer to prevent damage to the appliance.
- The digital hot air fryer cannot be turned on unless the frying container is properly installed.
- Do not move or shake the digital hot air fryer during use.
- Never cover the air outlet during use and keep it at a sufficient distance from other appliances and flammable materials. Leave at least 10 cm of free space behind, to the sides, and above the appliance.
- The appliance is hot during operation and remains hot for some time after being switched off. Always use gloves when handling the appliance. Before cleaning, allow the appliance and its parts to cool down for at least 30 minutes.
- Do not use the digital hot air fryer with a programmer, timer switch, separate remote control system, or any other device that automatically switches on the digital hot air fryer, as there is a risk of fire.
- Do not place the frying pan on other heat sources, such as an induction or gas stove.
- Do not block the air outlet of the fryer during use.
- It is **FORBIDDEN** to modify the appliance in any way.
- Never immerse the appliance in water or other liquids, nor rinse it with water.
- If you notice any malfunction, immediately turn off the digital hot air fryer and disconnect it from the power supply!
(*) Authorized service: The manufacturer's or importer's service department or another person who is qualified, authorized, and capable of performing this type of repair. The digital hot air fryer must be handed over to such a service for repair.

OPERATION

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials and labels from the inside and outside of the appliance.
- Wash the frying pan and rack thoroughly with warm water, a small amount of dishwashing detergent, and a soft, non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

EN English

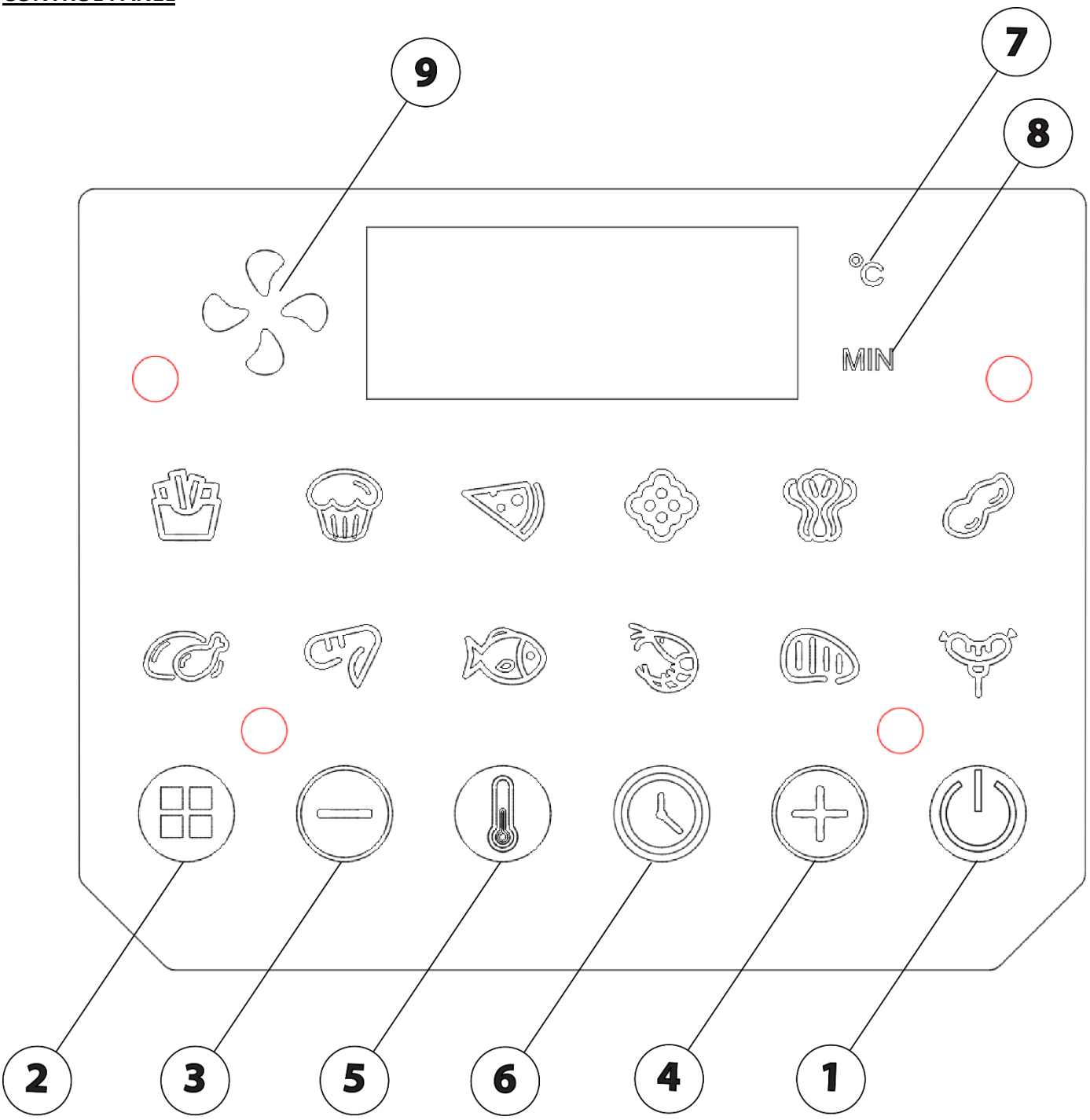
WARNING:
- This digital hot air fryer operates on the principle of hot air circulation. **Do not add oil or fat** directly into the frying container.
- When heating up the digital hot air fryer for the first time, **slight smoke or odor** may occur. This is a normal phenomenon for new appliances with a heating element and **does not affect the safety of using the appliance.**

PREPARATION FOR USE
- Place the digital hot air fryer on a stable, horizontal, non-flammable surface, out of reach of children and at a sufficient distance from flammable materials to reduce the risk of fire.
- Place the rack in the frying container. Do not add oil or fat to the frying container. Do not place anything on top of the appliance – this would disrupt the air flow and affect food preparation.

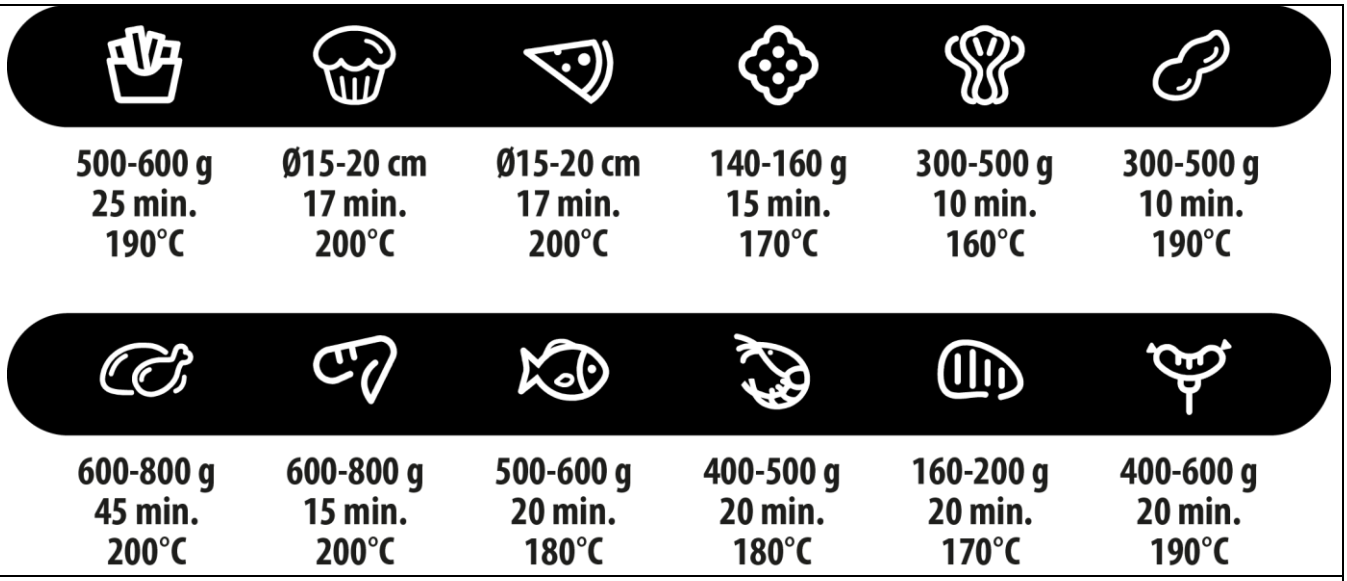
USAGE
1. Plug the appliance into a grounded electrical outlet.
2. Carefully remove the frying pan from the fryer.
3. Place the ingredients in the frying basket.
4. Slide the frying basket back into the fryer body. Make sure it is properly aligned with the guide rails inside the appliance. **Never use the frying pan without the grid inserted. Warning:** Do not touch the frying basket during and immediately after use - it is very hot. Always hold it by the handle only.
5. Set the desired cooking time for the ingredients.
6. Some ingredients may need to be stirred during cooking. Grasp the handle and carefully remove the frying basket, shake the contents and slide the basket back into the fryer. **Warning**: Do not press the button on the handle while shaking.
   Tip: If you set the timer for half of the planned cooking time, a beep signal will sound when the timer expires to remind you to stir the ingredients. Then, set the timer for the remaining cooking time.
7. After the sound signal indicating the end of the set time sounds, carefully remove the frying basket from the appliance.
   Tip: During cooking, you can adjust the temperature and time according to your own needs. The set values will be retained for approximately one minute even after removing the basket.
8. Check whether the ingredients are sufficiently cooked. If necessary, place the basket back into the appliance and set the timer for the required time.
9. To remove the cooked ingredients, pull the frying basket out of the fryer and place it on a stable, heat-resistant surface. **Do not tilt the basket downward** if the rack is still inside – **leftover oil may spill onto the food**. Please note that both the frying basket and the cooked food are hot, and steam may escape from certain ingredients.
10. Pour the contents of the frying basket into a bowl or onto a plate.
11. After completing one portion, the digital hot air fryer is immediately ready to prepare the next portion.

EN English

CONTROL PANEL



1	**Power button** - After the frying container is properly inserted into the appliance body, the power indicator light will light up. **Press and hold the button** (for at least 3 seconds): Activates the **default cooking mode**— temperature 180 °C and time 15 minutes. **Short press of the button:** Activates the cooking process. **Press and hold again** (for at least 3 seconds): Turns off the device - the display shows **"OFF"** and the fan turns off after approximately 20 seconds.
2	**Preset program selection button**– by pressing it, you can choose one of 12 preset programs for cooking ingredients. After selecting a program, the recommended temperature and cooking time are automatically set.

	
3	**Button to decrease value**
4	**Button to increase value**
5	**Button to switch to temperature setting mode** – After pressing, you can set the desired cooking temperature for the ingredients in the range from 80 to 200 °C.
6	**Button to switch to time setting mode** – After pressing, you can set the desired cooking time for the ingredients in the range from 1 to 60 minutes.
7	**Temperature setting indicator**
8	**Time setting indicator**
9	**Fan indicator** - Indicates that the fan is actively circulating hot air during the cooking process.

RECOMMENDED TIPS

- The following table serves as a guide to help you choose the appropriate temperature and time to achieve optimal results. After gaining experience with frying, you can adjust these recommendations according to your own preferences.

INGREDIENT	QUANTITY	TIME (min)	TEMPERATURE (°C)	STIRRING REQUIRED
Pizza	6" – 8"	17	200	
French fries (frozen)	500 – 600 g	25	190	✓
Chicken Meat	600 – 800 g	45	200	✓
Fish	500 – 600 g	20	180	✓
Shrimp	400 – 500 g	20	180	✓
Vegetables	300 – 500 g	10	160	✓
Steak	160 – 200 g	20	170	✓
Cake	120 – 160 g	15	170	
Cookies	140 – 160 g	15	170	
Chicken Wings	600 – 800 g	15	200	✓
Peanuts	300 – 500 g	10	190	✓
Sausage	400 – 600 g	20	190	✓

Note: *The settings listed are for guidance only. Due to differences in origin, size, shape or brand of ingredients, the same results cannot be guaranteed with each use.*

Note: *If you start cooking food in a cold digital hot air fryer, add approximately 3 minutes to the cooking time.*

- Thanks to **Rapid Air** technology (a modern cooking method used by hot air fryers for healthier cooking without or with minimal oil), briefly pulling out the frying basket during the cooking process practically does

not affect the cooking result.
- Smaller ingredients usually require **less cooking time** than larger ones.
- When cooking larger quantities of ingredients, the cooking time increases only slightly, whereas for smaller quantities, the cooking time is shorter.
- **Stirring smaller ingredients halfway** through cooking will improve the result and help prevent uneven browning.
- For a crispier texture, add a small amount of oil to fresh potatoes. After seasoning them, we recommend cooking them in the deep fryer without unnecessary delay.
- Avoid cooking ingredients with a high fat content, such as sausages.
- Snacks intended for cooking in the oven can also be cooked in a hot air fryer.
- To get truly crispy fries, an ideal batch size is approximately 500 grams..
- For quick and easy preparation of filled dishes, use ready-made dough. Ready-made dough requires a shorter cooking time than homemade dough.
- When preparing cakes or delicate or stuffed ingredients, it is recommended to use a baking pan or casserole dish placed inside the frying basket to prevent damage.
- The digital hot air fryer can also be used for **reheating food -** the recommended temperature is **150 °C for a maximum of 10 minutes.**

TROUBLESHOOTING		
PROBLÉM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
DIGITAL HOT AIR FRYER DOES NOT WORK	The appliance is not plugged into the power outlet.	Plug the device's plug into a grounded electrical outlet.
	The desired cooking time is not set.	Set the desired cooking time for the ingredients.
FOOD IS NOT COOKED ENOUGH	The frying basket is overloaded with ingredients.	Put a smaller amount of ingredients into the frying basket.
	The set temperature is too low..	Increase the temperature according to the recommendations.
	The set cooking time is too short.	Extend the cooking time according to the recommendations.
FOOD IS COOKING UNEVENLY	Ingredients need to be stirred during cooking.	Stir (or shake) the ingredients halfway through cooking.
FRIED SNACKS ARE NOT CRISPY	The snack used is not intended for this type of fryer.	Use snacks designed for this type of fryer, or lightly brush the snacks with oil.
FRYING BASKET CANNOT BE PROPERLY INSERTED INTO THE APPLIANCE	Too much food in the frying basket.	Only put as much food in the basket as to not exceed the maximum marked level.
	The rack is not correctly positioned.	Press the rack down until it snaps firmly into place.
WHITE SMOKE IS COMING FROM THE APPLIANCE	You are cooking very fatty ingredients.	Fatty ingredients release oil, which causes smoke. This is normal and does not affect the cooking result.
	There are leftover grease residues from previous use in the	Thoroughly clean the frying basket after each use to prevent

	frying basket.	smoke.
FRIES COOK UNEVENLY	An inappropriate type of potatoes was used.	Use potatoes that hold their shape well during cooking.
	Potatoes were not rinsed thoroughly before frying.	Rinse potatoes to remove excess starch.
FRIES ARE NOT CRISPY	Crispiness depends on water and oil content.	Dry the potatoes well before adding oil.
		Cut potatoes into thinner pieces and add slightly more oil.

MAINTENANCE AND STORAGE

- Before starting any inspection or maintenance, switch off the appliance and unplug it from the electrical outlet.
- Clean the digital hot air fryer only after it has cooled down! **Note**: *Removing the frying basket will speed up the cooling process.*
- Thoroughly clean the exterior of the appliance. If dirt cannot be removed, use a soft cloth dampened with soapy water. Never use cleaning agents or solvents such as petrol, alcohol, ammonia, etc.! These solvents can damage the plastic parts of the product.
- Wash the frying basket and rack with warm water, a small amount of dishwashing detergent, and a soft, non-abrasive sponge.

Tip: If there are burnt food residues on the rack or at the bottom of the frying basket, pour hot water with a little dishwashing detergent into the frying basket, place the rack inside, and let everything **soak for about 10 minutes.**

- Clean the internal parts of the appliance with warm water and a soft, non-abrasive sponge.
- Remove food residues from the heating element with a soft brush.
- The digital hot air fryer is not suitable for dishwasher use - perform cleaning only manually.
- Inspect your appliance regularly and if you find that some parts are worn or damaged, replace them as a precaution for your own safety. Worn or damaged parts of the appliance can only be replaced by an authorized service center or by the dealer.
- Ensure that only original spare parts are used.

STORAGE

- Before storing, make sure **everything is dry** to prevent mold or corrosion.
- To protect against dust, you can cover the digital air fryer with a cloth or place it in its original packaging.
- Store in a dry, cool and well-ventilated place.
- Do not expose the appliance to direct sunlight or high temperatures.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



The crossed-out waste bin symbol on products or their accompanying documents signifies that used electrical and electronic products must not be disposed of with regular household waste. To ensure proper disposal, recovery, and recycling, take these products to designated collection points where they will be accepted free of charge. In some countries, you may also return your old products to a local retailer when purchasing a new equivalent item. By disposing of this product responsibly, you contribute to the preservation of valuable natural resources and help prevent potential negative effects on the environment and human health caused by improper waste disposal. For more information, please contact your local authority or the nearest collection point. Improper disposal of this waste may result in fines in accordance with national regulations.

DE Deutsch

DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE

BESCHREIBUNG

- Moderne **Heißluftfritteuse** mit Touch-Bedienung. Dank zirkulierender Heißluft bereitet sie Speisen mit wenig oder ganz ohne Öl zu – eine gesündere Alternative zum herkömmlichen Frittieren.

MERKMALE UND FUNKTIONEN:

- **360°-Heißluftzirkulation** – für gleichmäßiges Garen ganz ohne Öl.
- **12 voreingestellte Programme** – für die einfache Zubereitung unterschiedlichster Speisen.
- **Touch-LED-Display** – übersichtliche Steuerung von Temperatur, Garzeit und Programmauswahl.
- **Energiesparend** – geringerer Stromverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Backöfen.
- **Antihaft-beschichteter, herausnehmbarer Frittierkorb** – kein Anhaften von Speisen, einfache Reinigung.
- **Modernes Design** – edles Schwarz mit glänzender Oberfläche und Metallakzenten.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Jede darüber hinausgehende Verwendung gilt als unsachgemäß. Für daraus resultierende Schäden oder Verletzungen haftet nicht der Hersteller, sondern der Benutzer bzw. Betreiber. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Einsatz vorgesehen. Bei missbräuchlicher Nutzung (z. B. im gewerblichen Umfeld) erlischt die Garantie.

TECHNISCHE DATEN

SPANNUNG/FREQUENZ	230 V / 50 Hz
LEISTUNGSAUFNAHME	1 450 W
FASSUNGSVERMÖGEN DES BEHÄLTERS	5 l
TEMPERATURREGELUNG	80 - 200 °C
TIMER	1 – 60 min
NETZKABELLÄNGE	1,5 m
MATERIAL	**PP** – Polypropylen; **PBT** – Polybutylenterephthalat; kaltgewalztes Stahlblech
ABMESSUNGEN	35 x 26,7 x 30 cm
GEWICHT	3,65 kg

GERÄTEKOMPONENTEN



DE Deutsch

1	**Bedienfeld** - Digitales Touch-Bedienfeld zur Programmauswahl sowie zur Einstellung von Temperatur und Zeit.
2	**Grillrost** - Wird in den Frittierbehälter eingesetzt und sorgt für eine gleichmäßige Heißluftzirkulation um die Speisen.
3	**Griff** - Ergonomisch geformt für sicheres Herausnehmen und Einsetzen des Frittierbehälters.
4	**Außenhülle des Frittierbehälters** - Schutzgehäuse mit Griff, das passgenau in das Gehäuse der Heißluftfritteuse eingesetzt wird.
5	**Gehäuse der Heißluftfritteuse** - Enthält Heizelement, Lüfter und Elektronik. Verantwortlich für die Heißluftzirkulation.
6	**Frittierbehälter** - Antihaft-beschichteter Behälter zur Zubereitung von Speisen.
7	**Luftauslass** - Öffnung zur Ableitung überschüssiger Heißluft.
8	**Netzkabel** - 1,5 m lang, ermöglicht den Anschluss der Heißluftfritteuse an das Stromnetz (230 V / 50 Hz).

ERKLÄRUNG DER SYMBOLE	
	Bei Reparaturen darf das Gerät nicht an das Stromnetz angeschlossen sein.
	Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung lesen.
	Warnhinweis.
	Das Produkt entspricht den geltenden EU-Richtlinien; das Konformitätsbewertungsverfahren wurde durchgeführt.
	Nicht über den Hausmüll entsorgen. Bitte umweltgerecht über Recyclinghöfe oder Sammelstellen entsorgen. Achten Sie auf den Umweltschutz.
	Verbrennungsgefahr. Berühren Sie keine Metall- oder Heißteile des Geräts mit bloßen Händen. Warten Sie vor dem Reinigen oder Entfernen von Teilen, bis diese vollständig abgekühlt sind. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
	Schutzklasse I.
	Dieses Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.
	Für diese Verpackung wurde ein finanzieller Beitrag zur Rücknahme und zum Recycling entrichtet.
	Verpackungsmaterialien sind recycelbar. Bitte nicht über den Hausmüll entsorgen, sondern dem Recycling zuführen.

SICHERHEITSHINWEISE

- LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG, BEVOR SIE DIE DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE IN BETRIEB NEHMEN.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrung und Wissen mangelt, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder wurden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Gerät von Kindern unter 3 Jahren fern, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Kinder ab 3 Jahren bis unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner normalen Betriebsposition befindet und sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder ab 3 Jahren bis unter 8 Jahren dürfen das Gerät nicht an die Steckdose anschließen, es einstellen,

reinigen oder warten.
- Bevor Sie die digitale Heißluftfritteuse an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihrer Steckdose mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Prüfen Sie, ob das Netzkabel beschädigt ist. Falls ja, lassen Sie es von einem autorisierten Kundendienst ersetzen, um Gefahren zu vermeiden.
- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab!
- Knicken oder verdrehen Sie das Kabel nicht und legen Sie keine schweren Gegenstände darauf, um Beschädigungen zu vermeiden! Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht versehentlich aus der Steckdose gezogen wird und keine Stolpergefahr besteht.
- Die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen wird, muss leicht zugänglich sein, damit Sie den Stecker im Notfall schnell herausziehen können.
- Stellen Sie die digitale Heißluftfritteuse auf eine stabile, waagerechte und nicht brennbare Oberfläche. Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und in sicherem Abstand zu brennbaren Materialien, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Legen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Garen („Frittieren“) von Lebensmitteln mit Heißluft vorgesehen und darf nur im Haushalt verwendet werden. Verwenden Sie das Gerät niemals zweckentfremdet.
- Achten Sie darauf, dass Sie die maximale Füllmenge im Frittierbehälter nicht überschreiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien sowie nicht in Teeküchen von Personalräumen, gewerblichen Bereichen, Büros, Hotels oder ähnlichen Wohnumgebungen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt. Vergewissern Sie sich vor dem Verlassen des Hauses, dass es ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker immer, bevor Sie die digitale Heißluftfritteuse reinigen oder längere Zeit nicht benutzen. Ziehen Sie niemals am Kabel aus der Steckdose, insbesondere nicht bei eingeschaltetem Gerät oder mit nassen Händen. Prüfen Sie regelmäßig, ob das Netzkabel unbeschädigt ist.
- Verwenden Sie ausschließlich Zubehör und Ersatzteile, die vom Hersteller empfohlen werden, um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden.
- Die digitale Heißluftfritteuse lässt sich nur einschalten, wenn der Frittierbehälter korrekt eingesetzt ist.
- Bewegen oder schütteln Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Decken Sie den Luftauslass während des Betriebs niemals ab. Halten Sie ausreichenden Abstand zu anderen Geräten und brennbaren Materialien. Lassen Sie mindestens 10 cm Abstand an den Seiten, nach hinten und oben frei.
- Während des Betriebs wird das Gerät sehr heiß und bleibt auch nach dem Ausschalten noch eine Zeit lang heiß. Verwenden Sie stets Schutzhandschuhe beim Umgang mit dem Gerät. Lassen Sie es vor der Reinigung mindestens 30 Minuten abkühlen.
- Verwenden Sie die digitale Heißluftfritteuse nicht in Verbindung mit einer Zeitschaltuhr, einem Fernbedienungssystem oder einem anderen automatischen Schaltgerät, da Brandgefahr besteht.
- Stellen Sie den Frittierbehälter nicht auf andere Wärmequellen, z. B. Induktions- oder Gasherde.
- Blockieren Sie den Luftauslass während des Betriebs nicht.
- Es ist strengstens **VERBOTEN**, das Gerät in irgendeiner Weise zu verändern.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie es nicht mit Wasser ab.
- Wenn Sie eine Funktionsstörung bemerken, schalten Sie die digitale Heißluftfritteuse sofort aus und trennen Sie sie vom Stromnetz!
(*) Autorisierter Kundendienst: Der Werks- oder Importeursservice bzw. eine andere fachkundige, autorisierte und befugte Person, die zur Reparatur dieses Geräts qualifiziert ist. Reparaturen dürfen ausschließlich durch einen solchen Kundendienst erfolgen.

INBETRIEBNAHME

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber von innen und außen am Gerät.
- Reinigen Sie den Frittierbehälter und den Grillrost gründlich mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

WARNHINWEIS:

- Diese digitale Heißluftfritteuse funktioniert mit zirkulierender Heißluft. **Geben Sie kein Öl oder Fett** direkt in den Frittierbehälter.
- Beim ersten Aufheizen kann es zu **leichter Rauchentwicklung oder Geruch** kommen. Dies ist bei neuen Geräten mit Heizelement normal und hat **keinen Einfluss auf die Sicherheit**.

VORBEREITUNG ZUR VERWENDUNG

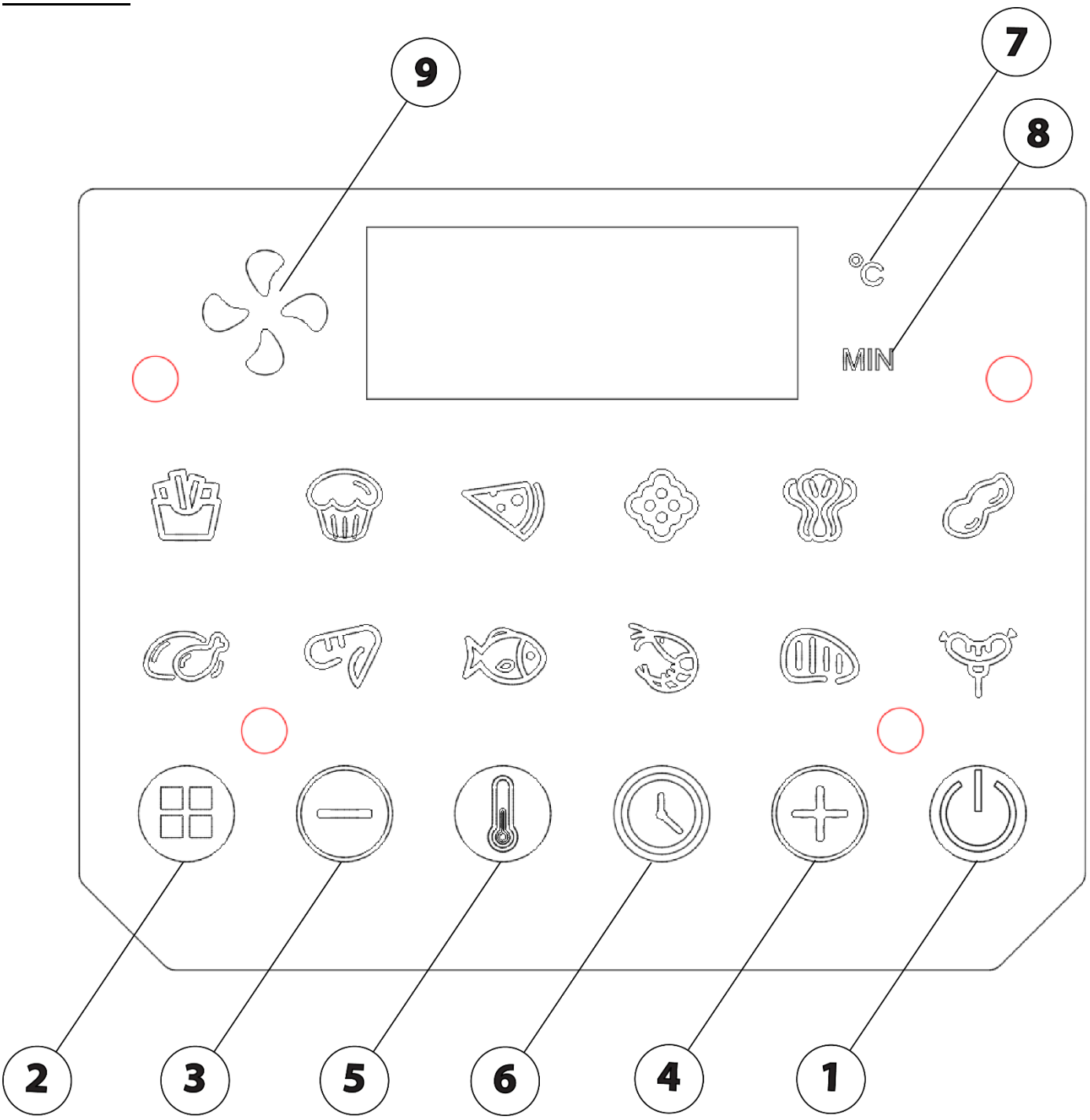
- Stellen Sie die digitale Heißluftfritteuse auf eine stabile, waagerechte und nicht brennbare Oberfläche, außerhalb der Reichweite von Kindern und in sicherem Abstand zu brennbaren Materialien, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Setzen Sie den Grillrost in den Frittierbehälter ein. Füllen Sie kein Öl oder Fett in den Behälter. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät – dies würde die Luftzirkulation behindern und die Zubereitung der Speisen beeinträchtigen.

VERWENDUNG

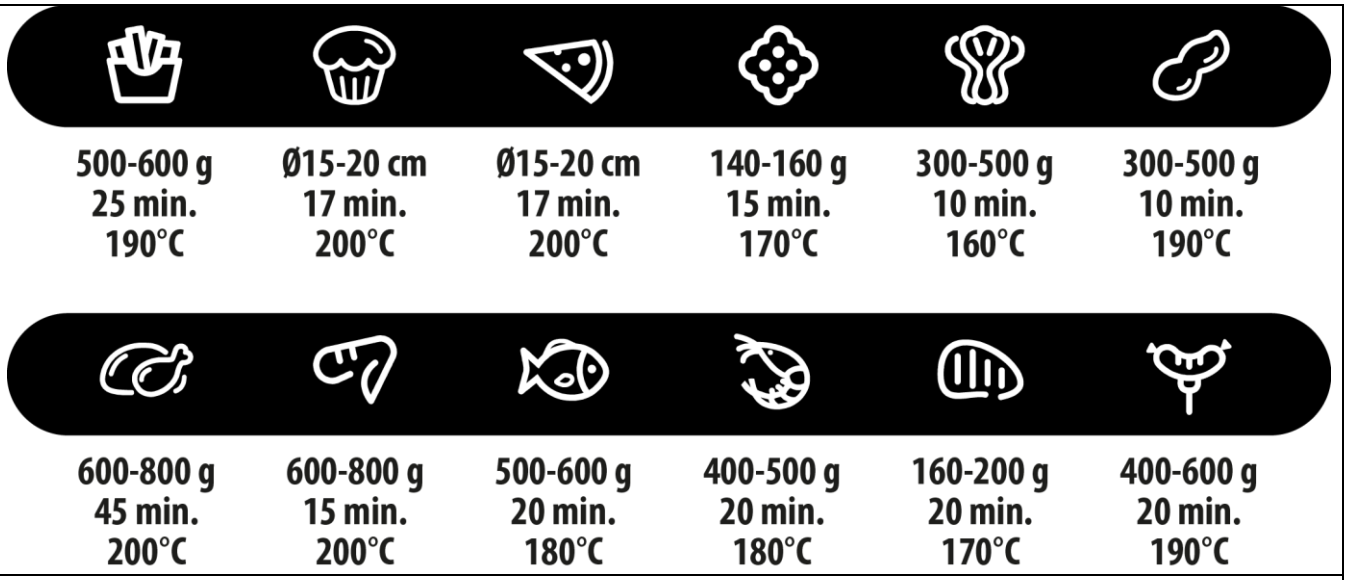
1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an.
2. Ziehen Sie den Frittierbehälter vorsichtig aus der Fritteuse.
3. Legen Sie die Zutaten in den Frittierkorb.
4. Schieben Sie den Frittierkorb wieder in das Gehäuse der Fritteuse. Achten Sie darauf, dass der Korb korrekt in die Führungsschienen eingesetzt ist. **Verwenden Sie den Frittierbehälter niemals ohne eingesetzten Grillrost. Warnhinweis:** Berühren Sie den Frittierkorb während und direkt nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie ihn immer nur am Griff.
5. Stellen Sie die gewünschte Garzeit entsprechend der Zutaten ein.
6. Manche Speisen müssen während des Garvorgangs geschüttelt oder gewendet werden. Greifen Sie den Griff, ziehen Sie den Frittierkorb vorsichtig heraus, schütteln Sie den Inhalt und schieben Sie den Korb anschließend wieder zurück in das Gerät. **Warnhinweis:** Drücken Sie beim Schütteln nicht den Knopf am Griff!
   Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der geplanten Garzeit einstellen, ertönt ein Signalton, der Sie ans Wenden oder Schütteln erinnert. Danach stellen Sie den Timer auf die verbleibende Zeit ein.
7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Ziehen Sie den Frittierkorb vorsichtig aus dem Gerät.
   Tipp: Während des Garvorgangs können Sie Temperatur und Zeit jederzeit nach Bedarf anpassen. Die eingestellten Werte bleiben für etwa eine Minute gespeichert, auch wenn Sie den Frittierkorb kurzzeitig herausnehmen.
8. Prüfen Sie, ob die Speisen ausreichend gegart sind. Falls erforderlich, setzen Sie den Korb wieder in das Gerät ein und stellen Sie die benötigte Restzeit ein.
9. Zum Entnehmen der fertigen Speisen ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und stellen ihn auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche. **Neigen Sie den Korb nicht nach vorne**, wenn der Grillrost noch eingesetzt ist – eventuell vorhandenes **Restöl könnte auf das Essen tropfen**. Beachten Sie, dass sowohl der Frittierkorb als auch die zubereiteten Speisen sehr heiß sein können und beim Öffnen ggf. Dampf austritt.
10. Geben Sie den Inhalt des Frittierkorbs vorsichtig in eine Schüssel oder auf einen Teller.
11. Nach dem Zubereiten einer Portion ist die digitale Heißluftfritteuse sofort wieder einsatzbereit für die nächste Portion.

DE Deutsch

BEDIENFELD



1	**Ein-/Ausschalter** - Nachdem der Frittierbehälter korrekt im Gerät eingesetzt wurde, leuchtet die Betriebsanzeige. **Langer Tastendruck** (mind. 3 Sekunden): Startet den **Standardmodus** – Temperatur 180 °C, Zeit 15 Minuten. **Kurzer Tastendruck:** Startet den Garvorgang. **Erneuter langer Tastendruck** (mind. 3 Sekunden): Schaltet das Gerät aus – auf dem Display erscheint **„OFF“**, der Lüfter läuft noch ca. 20 Sekunden nach und schaltet sich dann automatisch ab.
2	**Programmwahltaste** – Durch Drücken dieser Taste können Sie eines von 12 voreingestellten Programmen auswählen. Nach der Auswahl werden empfohlene Temperatur und Garzeit automatisch eingestellt.

	
3	**Taste zum Verringern des Werts**
4	**Taste zum Erhöhen des Werts**
5	**Taste zum Wechsel in den Temperaturmodus** – Nach dem Drücken können Sie die gewünschte Gartemperatur im Bereich von 80 bis 200 °C einstellen.
6	**Taste zum Wechsel in den Zeitmodus** – Nach dem Drücken können Sie die gewünschte Garzeit im Bereich von 1 bis 60 Minuten einstellen.
7	**Temperaturanzeige**
8	**Zeitanzeige**
9	**Lüfteranzeige** – Signalisiert, dass der Lüfter aktiv ist und heiße Luft im Gerät zirkuliert.

EMPFOHLENE TIPPS

- Die folgende Tabelle dient als Orientierungshilfe, um die passende Temperatur und Garzeit für optimale Ergebnisse auszuwählen. Mit zunehmender Erfahrung beim Frittieren können Sie diese Empfehlungen ganz nach Ihrem Geschmack anpassen.

ZUTAT	MENGE	ZEIT (min)	TEMPERATUR (°C)	UMRÜHREN ERFORDERLICH
Pizza	6" – 8"	17	200	
Pommes frites (tiefgekühlt)	500 – 600 g	25	190	✓
Hähnchenfleisch	600 – 800 g	45	200	✓
Fisch	500 – 600 g	20	180	✓
Garnelen	400 – 500 g	20	180	✓
Gemüse	300 – 500 g	10	160	✓
Steak	160 – 200 g	20	170	✓
Kuchen	120 – 160 g	15	170	
Kekse	140 – 160 g	15	170	
Hähnchenflügel	600 – 800 g	15	200	✓
Erdnüsse	300 – 500 g	10	190	✓
Würstchen	400 – 600 g	20	190	✓

Hinweis: *Die aufgeführten Einstellungen dienen lediglich als Orientierung. Aufgrund von Unterschieden in Herkunft, Größe, Form oder Marke der Zutaten können die Ergebnisse von Anwendung zu Anwendung variieren und nicht garantiert werden.*

Hinweis: *Wenn Sie Speisen in einer kalten digitalen Heißluftfritteuse zubereiten, fügen Sie der Garzeit etwa 3 Minuten hinzu.*

- Dank **Rapid-Air**-Technologie (einer modernen Garmethode, bei der Speisen mit heißer Luft und wenig bis gar keinem Öl zubereitet werden), hat das kurzzeitige Herausziehen des Frittierkorbs während des Garvorgangs praktisch keinen Einfluss auf das Ergebnis.
- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine **kürzere Garzeit** als größere.
- Beim Garen größerer Mengen verlängert sich die Zubereitungszeit nur geringfügig – bei kleineren Mengen verkürzt sie sich entsprechend.
- **Das Umrühren kleinerer Zutaten während der Hälfte der Garzeit** verbessert das Ergebnis und verhindert ungleichmäßige Bräunung.
- Für eine knusprigere Textur empfiehlt es sich, frische Kartoffeln mit einer kleinen Menge Öl zu beträufeln. Nach dem Würzen sollten diese möglichst zügig in der Fritteuse gegart werden.
- Vermeiden Sie die Zubereitung von Zutaten mit hohem Fettgehalt, wie z. B. Würstchen.
- Ofenfertige Snacks lassen sich auch problemlos in der Heißluftfritteuse zubereiten.
- Für besonders knusprige Pommes empfiehlt sich eine Portionsgröße von ca. 500 Gramm.
- Für gefüllte Speisen eignet sich Fertigteig besonders gut. Er benötigt weniger Garzeit als selbstgemachter Teig.
- Bei der Zubereitung von Kuchen sowie empfindlichen oder gefüllten Speisen empfiehlt es sich, eine Backform oder Auflaufform in den Frittierkorb zu stellen, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Die digitale Heißluftfritteuse eignet sich auch zum **Aufwärmen von Speisen** – empfohlen werden **150 °C bei maximal 10 Minuten** Garzeit.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
DIGITALE HEISSLUFTFRITTEUSE FUNKTIONIERT NICHT	Das Gerät ist nicht an die Steckdose angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in eine geerdete Steckdose.
	Die gewünschte Garzeit wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie die gewünschte Garzeit für die Zutaten ein.
SPEISEN SIND NICHT AUSREICHEND GEGART	Der Frittierkorb ist mit Zutaten überfüllt.	Füllen Sie eine kleinere Menge Zutaten in den Frittierkorb.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur entsprechend den Empfehlungen.
	Die eingestellte Garzeit ist zu kurz.	Verlängern Sie die Garzeit gemäß den Empfehlungen.
SPEISEN GARUNGSERGEBNIS IST UNGLEICHMÄSSIG	Die Zutaten müssen während des Garvorgangs umgerührt werden.	Rühren oder schütteln Sie die Zutaten während der Hälfte der Garzeit.
FRITTIERTE SNACKS SIND NICHT KNUSPRIG	Der verwendete Snack ist für diese Art von Fritteuse nicht geeignet.	Verwenden Sie Snacks, die für diese Fritteuse geeignet sind, oder bestreichen Sie sie leicht mit Öl.
FRITTIERKORB LÄSST SICH NICHT RICHTIG IN DAS GERÄT EINSETZEN	Zu viele Zutaten im Frittierkorb.	Füllen Sie nur so viel in den Korb, dass die maximale Markierung nicht überschritten wird.
	Der Rost ist nicht korrekt eingesetzt.	Drücken Sie den Rost nach unten, bis er hörbar einrastet.
WEISSER RAUCH TRITT AUS DEM GERÄT AUS	Sie garen sehr fetthaltige Zutaten.	Fetthaltige Zutaten setzen Öl frei, das Rauch verursachen kann. Dies ist normal und beeinträchtigt das Garergebnis

		nicht.
	Es befinden sich Fettreste von vorheriger Nutzung im Frittierkorb.	Reinigen Sie den Frittierkorb nach jedem Gebrauch gründlich, um Rauchbildung zu vermeiden.
POMMES WERDEN UNGLEICHMÄSSIG GEGART	Es wurde eine ungeeignete Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie festkochende Kartoffeln, die beim Garen ihre Form behalten.
	Die Kartoffeln wurden vor dem Frittieren nicht gründlich gewaschen.	Waschen Sie die Kartoffeln gründlich, um überschüssige Stärke zu entfernen.
POMMES SIND NICHT KNUSPRIG	Die Knusprigkeit hängt vom Wasser- und Ölgehalt ab.	Trocknen Sie die Kartoffeln gut ab, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in dünnere Stücke und geben Sie etwas mehr Öl hinzu.

- Schalten Sie das Gerät vor jeder Inspektion oder Wartung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie die digitale Heißluftfritteuse nur, wenn sie vollständig abgekühlt ist! **Hinweis:** *Das Entfernen des Frittierkorbs beschleunigt den Abkühlvorgang*.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts gründlich. Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie ein weiches Tuch, das leicht mit Seifenwasser angefeuchtet ist. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel oder Lösungsmittel wie Benzin, Alkohol, Ammoniak o. Ä.! Diese Substanzen können Kunststoffteile des Produkts beschädigen.
- Reinigen Sie den Frittierkorb und den Rost mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm.

Tipp: Bei angebrannten Speiseresten im Korb oder am Rost füllen Sie heißes Wasser mit etwas Spülmittel in den Korb, legen den Rost hinein und lassen alles **ca. 10 Minuten einweichen.**

- Reinigen Sie die Innenflächen des Geräts mit warmem Wasser und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm.
- Entfernen Sie Speisereste am Heizelement vorsichtig mit einer weichen Bürste.
- Die digitale Heißluftfritteuse ist nicht spülmaschinengeeignet – reinigen Sie alle Teile ausschließlich von Hand.
- Überprüfen Sie Ihr Gerät regelmäßig. Sollten Teile abgenutzt oder beschädigt sein, tauschen Sie diese aus Sicherheitsgründen umgehend aus. Abgenutzte oder defekte Teile dürfen nur durch ein autorisiertes Servicezentrum oder den Händler ersetzt werden.
- Achten Sie darauf, ausschließlich Original-Ersatzteile zu verwenden.

LAGERUNG

- Stellen Sie vor der Lagerung sicher, dass **alle Teile vollständig trocken sind**, um Schimmelbildung oder Korrosion zu vermeiden.
- Zum Schutz vor Staub können Sie die digitale Heißluftfritteuse mit einem Tuch abdecken oder in der Originalverpackung aufbewahren.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und gut belüfteten Ort.
- Setzen Sie das Gerät weder direkter Sonneneinstrahlung noch hohen Temperaturen aus.

UMWELTSCHUTZ

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Produkt oder dessen Verpackung bedeutet, dass gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte nicht über den Hausmüll entsorgt werden dürfen. Um eine fachgerechte Entsorgung, Rückgewinnung und Wiederverwertung zu gewährleisten, geben Sie solche Geräte



bei einer offiziellen Sammelstelle ab – diese nehmen Altgeräte in der Regel kostenlos entgegen. In einigen Ländern besteht zudem die Möglichkeit, Altgeräte beim Neukauf eines gleichwertigen Produkts beim Händler zurückzugeben. Durch eine sachgerechte Entsorgung leisten Sie einen Beitrag zum Schutz wertvoller Rohstoffe und helfen, potenziell schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Entsorgung entstehen können. Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Behörde oder der nächstgelegenen Sammelstelle. Eine unsachgemäße Entsorgung kann gemäß den nationalen Vorschriften mit Bußgeldern geahndet werden.

EU VYHLÁSENIE O ZHODE
EU DECLARATION OF CONFORMITY

vydané/issued by

Výrobca/Producer: S L O V A K I A T R E N D E X P O R T - I M P O R T, s . r . o .
Sídlo/Seated: Michalovská 87/1414, Sobrance 07301, Slovensko
IČO/ID Nr: 46512250

vyhlasuje na vlastnú zodpovednosť, že následne označené zariadenie na základe svojej koncepcie a konštrukcie, rovnako ako do obehu uvedené vyhotovenie, zodpovedá základným bezpečnostným požiadavkám príslušných legislatívnych predpisov/ hereby declares that this appliance is in compliance with all basic safety requirements of all relevant directives.

Digitálna teplovzdušná fritéza / Digital hot air fryer MagicHome, Crocante, 5.0L, 230 V, 50 Hz, 1450 W, 12 programov/programs, časovač/timer, Class I
TYP/TYPE: ZHAF-460A

bolo navrhnuté a vyrobené v zhode s nasledujúcimi normami/was constructed and produced in compliance with following standards:
EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021
EN 62233:2008
EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010+AC:2011
EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
+A15:2021+A16:2023

a nasledujúcimi predpismi (všetko v platnom znení)/and all relevant directives (all in compliance):
EMC 2014/30/EU
LVD 2014/35/EU
RoHS 2011/65/EU and its amendment (EU) 2015/863

Všetky súbory technickej dokumentácie sa nachádzajú k nahliadnutiu na adrese: /All related technical documentation and test report are available for checking at seat of company on following address: Slovakia TREND Export – Import s.r.o, Michalovská 87/1414, 073 01 Sobrance, Slovenská Republika

Last two digits when product has been introduced on market
/ Posledné dve číslice roka, kedy bol výrobok označený značkou CE: 25

JUDr. Michal ŽEŇUCH
per procuram
SLOVAKIA TREND EXPORT - IMPORT, s.r.o.
Michalovská 87/1414
073 01 SOBRANCE
IČO: 46512250, DIČ: 2023403371

Sobrance 30.7.2025
Dátum a miesto vydania vyhlásenia
Place and date of issue

.....
Vydal/Issued by. Pečiatka/Podpis, Stamp/Signature
JUDr. Michal Žeňuch, confidential clerk/prokurista

EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ
EU DECLARATION OF CONFORMITY

vydano/issued by

Výrobce/Producer: S L O V A K I A T R E N D E X P O R T - I M P O R T, s . r . o .
Sídlo/Seated: Michalovská 87/1414, Sobrance 07301, Slovensko
IČO/ID Nr: 46512250

prohlašuje na vlastní odpovědnost, že následně označené zařízení na základě své koncepce a konstrukce, stejně jako do oběhu uvedené provedení, odpovídá základním bezpečnostním požadavkům příslušných legislativních předpisů/hereby declares that this appliance is in compliance with all basic safety requirements of all relevant directives.

Digitální teplovzdušná fritéza / Digital hot air fryer MagicHome, Crocante, 5.0L, 230 V, 50 Hz, 1450 W, 12 programů/programs, časovač/timer, Class I
TYP/TYPE: ZHAF-460A

bylo navrženo a vyrobeno ve shodě s následujícími normami/was constructed and produced in compliance with following standards:
EN IEC 55014-1:2021
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021
EN 62233:2008
EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010+AC:2011
EN 60335-1:2012+AC:2014+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
+A15:2021+A16:2023

a následujícími předpisy (vše v platném znění)/and all relevant directives (all in compliance):
EMC 2014/30/EU
LVD 2014/35/EU
RoHS 2011/65/EU and its amendment (EU) 2015/863

Všechny soubory technické dokumentace se nacházejí k nahlédnutí na adrese: /All related technical documentation and test report are available for checking at seat of company on following address: Slovakia TREND Export – Import s.r.o, Michalovská 87/1414, 073 01 Sobrance, Slovenská Republika

Last two digits when product has been introduced on market
/ Poslední dvě číslice roku, kdy byl výrobek označen značkou CE: 25

JUDr. Michal ŽEŇUCH
per procuram
SLOVAKIA TREND EXPORT - IMPORT, s.r.o.
Michalovská 87/1414
073 01 SOBRANCE
IČO: 46512250, DIČ: 2023403371

Sobrance 30.7.2025
Datum a místo vydání prohlášení
Place and date of issue

.....
Vydal/Issued by. Razítko/Podpis, Stamp/Signature
JUDr. Michal Žeňuch, confidential clerk/prokurista

ZÁRUČNÝ LIST / ZÁRUČNÍ LIST / JÓTÁLLÁSI JEGY / LISTA DE GARANŢIE / WARRANTY LETTER

Sériové číslo: Sériové číslo: Sorozatszám: Nr. serie: Serial number:	Dátum predaja: Datum prodeje: Eladás dátuma: Data vânzării: Date of sale:	Podpis a pečiatka predajcu: Razitko a podpis prodejce: Az eladó aláírása és bélyegzője: Ştampila vânzătorului: Seller's stamp and signature:

PODMIENKY ZÁRUKY / ZÁRUČNÍ PODMÍNKY / A JÓTÁLLÁS FELTÉTELEI / CONDIŢIILE DE GARANŢIE / WARRANTY TERMS

SK: Na tento výrobok sa poskytuje záruka po dobu 24 mesiacov odo dňa predaja, respektíve odo dňa vyskladnenia. V dobe záruky vám záručný servis vykoná opravy všetkých závad vzniknutých následkom výrobnej chyby bezplatne. Pri uplatnení požiadavky na záručnú opravu musí byť spolu s prístrojom predložený úplne a čitateľne vyplnený záručný list. Pri odosielaní prístroja do opravy, dopravné náklady hradí zákazník. Originálny obal od výrobku starostlivo uschovajte.

Záruka sa nevzťahuje na

- prístroj poškodený počas dopravy a nesprávneho skladovania
- poruchy spôsobené nesprávnou obsluhou alebo údržbou
- poruchy spôsobené vplyvom opotrebenia výrobku a materiálu
- poruchy spôsobené používaním prístroja na iný účel než na aký je určený
- prístroj, do ktorého bol vykonaný neodborný zásah alebo úprava
- nekompletnosť výrobku, ktorú bolo možné zistiť už pri predaji

CZ: Na tento výrobek se poskytuje záruka po dobu 24 měsíců ode dne prodeje, respektive ode dne vyskladnění. V době záruky vám záruční servis provede opravy všech závad vzniklých následkem výrobní chyby bezplatně. Při uplatnění požadavku na záruční opravu musí být spolu s přístrojem předložen úplně a čitelně vyplněný záruční list. Při odesílání přístroje do opravy, dopravní náklady hradí zákazník. Originální obal od výrobku pečlivě uschovejte.

Záruka se nevztahuje na:

- přístroj poškozen během dopravy a nesprávného skladování
- poruchy způsobené nesprávnou obsluhou nebo údržbou
- poruchy způsobené vlivem opotřebení výrobku a materiálu
- poruchy způsobené používáním přístroje na jiný účel, než na jaký je určen
- přístroj, do kterého byl proveden neodborný zásah nebo úprava
- nekompletnost výrobku, kterou bylo možné zjistit již při prodeji

HU: Erre a termékre az eladás, illetve a kiraktározás dátumától számított 24 hónap jótállás érvényes. A jótállás időtartamán belül a garanciaszerviz Önnek ingyen biztosítja a gyártási hibából származó minden termékhiba javítását. A jótállás érvényesítéséhez a terméken kívül az olvashatóan és teljes korúén kitöltött jótállási jegy leadása is szükséges. A termék küldése esetén a szállítási költségek a vásárlót terhelik. A termék eredeti csomagolását gondosan őrizze meg.

A jótállás nem érvényes:

- ha a készülék a nem megfelelő szállítás vagy tárolás következtében hibásodott
- a helytelen használat vagy karbantartás következtében keletkező hibákra
- a termék vagy az anyag elhasználódása következtében keletkező hibákra
- a készülék nem rendeltetésszerű használata következtében keletkező hibákra
- a készülékre, amelyen nem szakszerű beavatkozást vagy módosítást hajtottak végre
- a termék hiányos voltára, amely az eladás során is már észrevehető volt

RO: Garanția pentru acest produs este 24 luni de la data vânzării, respectiv de la data scoaterii din depozit. În timpul garanției service-ul de garanție va efectua toate reparațiile de defecțiuni apărute ca urmare a greșelilor de producție, în mod gratuit. La revendicarea reparației de garanție solicitate, pe lângă produsul prezentat trebuie depusă și lista de garanție completată corect şi citibil. La trimiterea aparatului la reparații, cheltuielile de transport suportă clientul. Păstrați ambalajul original al produsului cu atenție.

Garanția nu se referă la:

- aparatul defectat în timpul transportului și prin depozitare necorespunzătoare
- defecțiunile pricinuite de manipularea sau întreținerea necorespunzătoare
- defecțiunile pricinuite de uzura produsului sau materialului
- defecțiunile pricinuite de folosirea aparatului în alt scop, decât pentru care este destinat
- aparatul în care s-a intervenit sau s-a efectuat reglarea în mod necalificat
- produsul fabricat incomplet, greșeala care putea fi constatată deja la vânzare

EN: This product is guaranteed for 24 months from date of sale or removal from storage. All manufacturing defects found during the warranty period will be repaired at no charge. To submit a request for warranty repairs, fill out the warranty card legibly and completely and attach it to the device. Customers pay the cost of transport when sending a device for repairs. Keep the product's original packaging in a safe place.

The warranty does not cover:

- Damage caused to the device during transit or from improper storage
- Malfunctions caused by incorrect operation or maintenance
- Malfunctions caused by product and material wear
- Malfunctions caused by using the device for purposes other than those intended
- Damage caused by tampering or modifications
- Any incomplete work not discovered on the product when it was sold

SERVISNÉ ZÁZNAMY / SERVISNÍ ZÁZNAMY / JAVÍTÁSI BEJEGYZÉSEK / NOTIFICAREA SERVICE / SERVICE RECORDS

Výrobca / Výrobce/ Gyártó / Producător / Manufacturer :
Slovakia Trend Export-Import s.r.o., Michalovská 87/1414, 073 01 Sobrance
Fax: **(056) 652-2329** Tel: **0915 392 687** E-mail: **servis@slovakia-trend.sk**