

· · HOME · ·



HM-AF-B250B

Air Fryer

User Manual

ENGLISH	4
DEUTSCH	15
ČESKY	27
SLOVENSKY	38
MAGYAR	49
WARRANTY & SUPPORT	60
GARANTIE & BETREUUNG	60
ZÁRUKA & PODPORA	60
ZÁRUKA & PODPORA	60
GARANCIA & TÁMOGATÁS	60



Please read this manual carefully before use and keep it for future reference. The manufacturer declines any liability for damage caused by improper use or failure to follow the instructions in this manual. Improper use or non-compliance with the instructions will void the warranty.

1. This appliance is intended for use by children 8 years of age and older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they are under supervision or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe manner and understand the potential hazards.
2. Children must not play with the device.
3. Cleaning and user maintenance should not be performed by unsupervised children, and never by children under 8 years of age.
4. Children under 8 should keep clear of the appliance and its power supply.
5. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a dangerous situation.



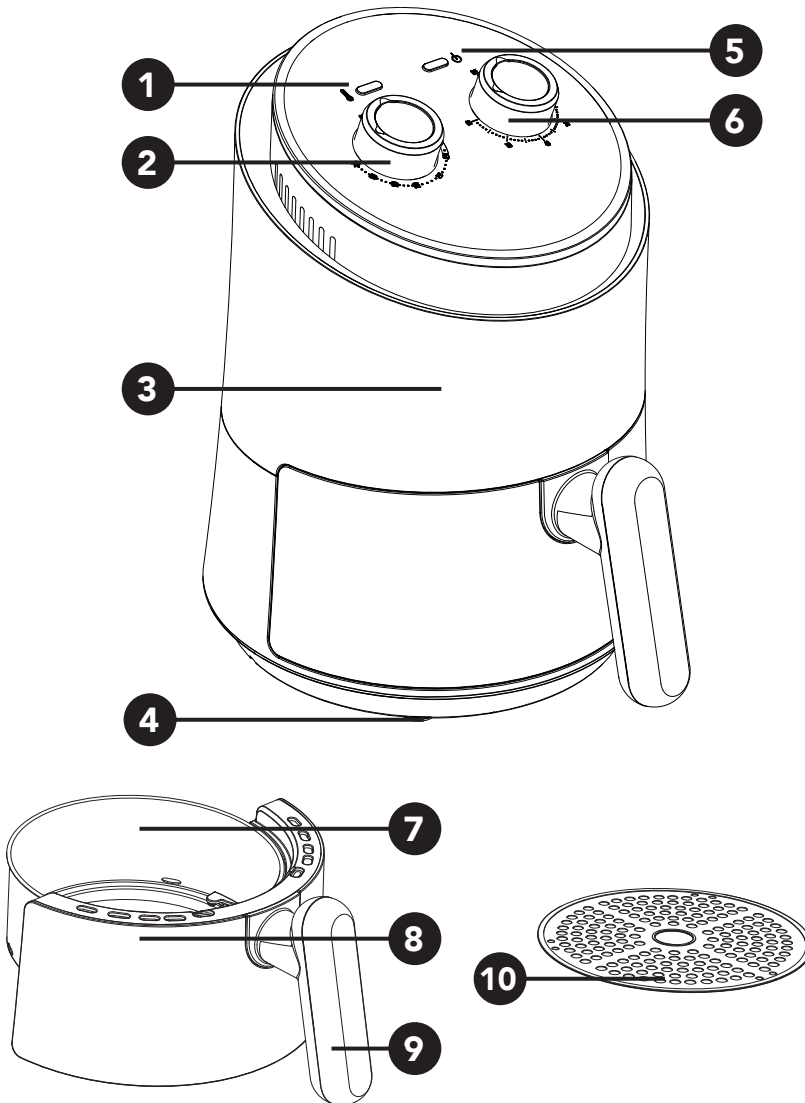
WARNING: Hot surface. The temperature of accessible surfaces may be higher when the appliance is in operation.

6. The appliance is not designed for operation using an external timer or remote control.
7. Clean the parts of the appliance that come into contact with food according to the instructions in this manual.
8. This appliance is designed for home cooking. Use it only for its intended purpose. Do not use it for commercial purposes, in an industrial or laboratory environment, or outdoors.
9. Before connecting the plug of the power supply to the mains socket, make sure that the voltage indicated on the type plate is the same as the voltage in your socket.
10. Connect the plug of the power cable only to a properly grounded mains socket.
11. Do not touch hot surfaces. Use handles or controls. Always wear protective kitchen gloves when handling hot accessories.

12. Use only the accessories supplied with the appliance or recommended by the manufacturer.
13. To avoid the risk of electric shock, do not immerse the appliance, its power cord or plug in water or any other liquid.
14. Route the power cord so that it does not touch a hot surface. Do not let the power cord hang over the edge of a table or work surface.
15. Place the appliance on a firm, flat and dry surface at a sufficient distance from the mains socket. Ensure sufficient free space around the appliance to ensure proper air circulation.
16. Do not place the appliance against a wall or another appliance.
17. Do not place the appliance on/near an electric or gas stove, oven or other heat sources.
18. Do not install the appliance under upper kitchen cabinets, near flammable materials or objects sensitive to heat.
19. This appliance is designed to be free-standing. It must not be installed or used as a built-in or placed in a cabinet.
20. Always have the appliance properly and correctly assembled before use. Never use the appliance without the frying basket or container.
21. Before switching on the appliance, make sure that there are no foreign objects in it.
22. Do not leave the appliance unattended while it is running.
23. Never handle the appliance when it is switched on and plugged into the mains socket.
24. Be careful when carrying the appliance with hot oil or hot water.
25. Cook food in glass or metal containers that are intended for use in this type of appliance. It is forbidden to cook food in containers made of paper, cardboard, plastic, etc.
26. Do not overfill the frying basket.
27. When removing the container, be careful not to get scalded by the escaping steam, hot air or hot oil. Keep face and hands away from escaping steam and hot air.
28. Do not place any objects on top of the appliance, even when not in use. The top of the appliance is not intended for storage.
29. Be very careful when taking the container out of the fryer. The container, frying basket and food are very hot. Fat and juices drip into the container and may be very hot. Depending on the cooking time, very hot steam may escape when the container is taken out of the body of the fryer. There is a risk of serious burns.
30. Do not touch the heater while the fryer is running. There is a risk of serious burns.
31. Hot steam may escape from the vents during hot air frying. Keep your hands and face away from the vents. There is a risk of scalding from hot steam.
32. Do not cover any accessories or food with aluminium foil or similar material. There is a risk of the appliance overheating.
33. Do not put in large pieces of food, food in aluminium foil or other metal packaging. There is a risk of fire or electric shock.
34. The appliance is equipped with a safety fuse that automatically interrupts operation of the appliance when you take the container out.
35. Do not cover the ventilation holes. There is a risk of the appliance overheating.
36. You can switch the appliance off by pressing the on/off button. You can switch the appliance off even when it is running.
37. Switch off and unplug the appliance when not in use, if it stays unattended, before cleaning, moving or storing. Always allow the appliance to cool completely before cleaning, moving or storing it.
38. Do not use metal scouring pads for cleaning, as pieces of metal can cause a short circuit and electric shock.
39. Do not use the appliance if it is damaged, fell, does not work properly or the power cable or plug is damaged. Do not use the appliance with damaged accessories. Entrust

the repair to an authorized service center only. The appliance does not contain parts that can be repaired by the user. All repairs, adjustments or other than normal maintenance may only be carried out by a qualified authorized service person.

40. If you notice smoke coming out of the appliance, immediately switch the appliance off and unplug it. Wait for the smoke to stop coming out before you take the container out of the appliance.
41. You can store the supplied accessories in the appliance. Do not store other objects in the appliance.
42. Store the appliance in a well-ventilated place, out of the reach of children and pets. Make sure the appliance is unplugged before storing.



- 1 Thermostat light indicator
- 2 Thermostat
- 3 Body of the fryer
- 4 Anti-slip feet
- 5 Power indicator light

- 6 Timer controller
- 7 Frying basket
- 8 Removable container
- 9 Handle
- 10 Fryer mat

SPECIFICATIONS

Power	220–240 V~, 50/60 Hz
Power input	1,230 W
Dimensions	23.2 × 29.8 × 31.8 cm
Weight	3 kg
Frying basket volume	1.5 l

USE

Before first use

Remove the appliance and its accessories from the packaging. Before disposing of the packaging, be sure to remove all components. Check the appliance and accessories for damage.

Wipe the outer surface of the appliance with a soft and dry sponge.

Wash the accessories in warm water with a little washing-up liquid. Rinse and wipe dry.

Location

Place the hot air fryer on a firm, level and heat-resistant surface at a sufficient distance from the mains socket. Make sure that there is sufficient free space around it for proper circulation and removal of excess heat (at least 15 cm). Check that it is placed at a safe distance from flammable materials or objects.

Switching on for the first time

Before first use, we recommend to switch the empty fryer on for around 20 minutes in order to remove any grease left over after manufacture and to remove unpleasant smell of a new appliance.

During this time, you may notice faint smoke and mild unpleasant smell. It is a normal occurrence which does not affect correct operation of the appliance. Ventilate the room properly afterwards.

Warning: When carrying the fryer, make sure to hold it safely from the bottom. Never carry the appliance by the handle.

Using the fryer

1. Place the hot air fryer on a firm, level and heat-resistant surface at a sufficient distance from the mains socket.
2. Hold the container by the handle and take it, together with the frying basket, out of the body of the fryer.
3. Put the food you want to cook in the frying basket.

Warning: Do not overfill the frying basket. Always use the amount of food recommended for the respective type of cooking.

4. Insert the container with the frying basket into the body of the fryer.

Warning: Do not use the fryer without a properly installed container and the frying basket inside.

5. Plug the power cord into an electrical outlet.

6. Use the thermostat to set the required temperature according to the type of food cooked – see more in the table below.

7. Use the timer controller to set the required cooking time according to the type of food cooked – see more in the table below.

8. The fryer starts running and the countdown of the set cooking time starts. The power indicator and thermostat lights turn on.

Note: We recommend setting the cooking time longer by about 3 minutes if the fryer is cold.

9. If you need to heat the fryer in advance, set the timer controller to more than 3 minutes and wait for the thermostat light indicator to go off. Then place the food into the frying basket and set the required cooking time.

10. While the fryer is running, the thermostat indicator will go on and off periodically. It is a normal occurrence, the heater hereby maintains the set temperature.

11. Juice and fat will drip into the container during cooking. Be careful when taking the container out of the body of the fryer as juice and fat are very hot.

12. Some food require you to stir or turn it about halfway through cooking. Hold the container by the handle and very carefully take it, together with the frying basket, out of the body of the fryer. The fryer operation interrupts. Stir the food and insert it back into the body of the fryer. The fryer resumes operation automatically.

Note: The rapid air heating technology constantly heats the air inside the fryer, therefore taking the container out for a short time does not affect the cooking process.

13. If you need to increase the cooking time, rotate the timer and increase the cooking time as required.

14. Once the cooking process is completed (the timer controller reaches 0), there is a sound alert and the fryer turns off.

15. Hold the container by the handle and very carefully take it, together with the frying basket, out of the body of the fryer. Place the container to a heat-resistant pad.

16. Check that the food is properly cooked. If it is not yet cooked enough, insert the container with the frying basket into the body of the fryer and set the required cooking time and temperature.

Note: You can cancel the cooking by rotating the timer to 0 at any time.

Warning: When the cooking is complete, the container, the frying basket and the food will be very hot. Depending on the cooking time, very hot steam may escape when the container is taken out of the body of the fryer. Be very careful to avoid burns or scalds. Always wear kitchen gloves.

17. Take out the frying basket and empty the food from the frying basket. Always hold the frying basket by its handle and wear kitchen gloves. Use kitchen tongs to take out larger pieces of food. Use wooden, plastic or metal kitchen utensils with plastic ends. Do not use all-metal utensils as these may scratch the non-stick surface.

Note: Do not empty food from the frying basket when it's in the container as the excess fat that drained to the bottom of the container, flows onto the food.

18. If you won't use the fryer any more, unplug the power cord from the mains outlet and let the

fryer cool down completely before cleaning it.

Cooking time and manual cooking temperature table

Food	Weight	Cooking time	Temperature	Turning the food over	Note
Thin French fries (frozen)	300–700 g	14–27 min	200 °C	Yes	Drizzle ½ spoon of oil on the food.
Thick French fries (frozen)	300–700 g	16–30 min	200 °C	Yes	Drizzle ½ spoon of oil on the food.
Homemade French fries (fresh)	300–800 g	18–32 min	200 °C	Yes	Drizzle 1 spoon of oil on the food.
Homemade potato wedges (fresh)	300–800 g	14–28 min	180 °C	Yes	Drizzle 1 spoon of oil on the food.
Homemade potato cubes	200–600 g	12–22 min	180 °C	Yes	Drizzle 1 spoon of oil on the food.
Potato rösti	100–250 g	10–20 min	180 °C	No	
Scalloped potatoes	200–500 g	12–22 min	200 °C		
Steak	100–500 g	8–12 min	180 °C	Yes	
Pork slices	100–500 g	10–14 min	180 °C	Yes	
Burger	100–500 g	7–14 min	180 °C	Yes	
Chicken drumsticks	100–500 g	18–22 min	180 °C	Yes	
Chicken breast	100–500 g	10–15 min	180 °C	Yes	
Spring rolls	100–400 g	8–10 min	200 °C	Yes	Drizzle ½ spoon of oil on the food.
Frozen chicken nuggets	100–500 g	6–10 min	200 °C	Yes	Drizzle ½ spoon of oil on the food.
Frozen fish fingers	100–400 g	6–10 min	200 °C	Yes	
Wiener rolls	100–500 g	13–15 min	200 °C	No	
Breaded cheese	100–400 g	8–10 min	180 °C	Yes	

Food	Weight	Cooking time	Temperature	Turning the food over	Note
Stuffed vegetables	100–400 g	8–12 min	180 °C	No	
Cake/pie	300 g	20–25 min	160 °C	No	Use a cake tin.
Salty pie (quiche)	400 g	20–22 min	180 °C	No	Use a cake tin.
Muffin	300 g	15–18 min	200 °C	No	Use a muffin tin.
Pastry	400 g	10–20 min	160 °C	No	Use a cake tin.

Note: The above cooking times and temperatures are indicative and may differ based on the country of origin, size, shape or brand of food. Always adapt the cooking time and temperature to the current state of the food.

Fryer mat

The fryer mat is suitable for cooking two portions. Place one portion into the frying basket, place the fryer mat, place the other portion on the mat.

Warning: Do not overfill the frying basket even if you use the fryer mat. The fryer mat does not increase the capacity of the frying basket.

Tips and advice

The hot air fryer can be used to cook the same dishes as a traditional oven.

Stir any smaller pieces halfway through cooking for optimal results of cooking. This ensures that the food is cooked evenly.

You have to adjust the cooking time to the amount of food. The higher the amount of food, the longer cooking time is required. And the other way round.

Some food may stick to the frying basket during cooking. Therefore we recommend spraying the frying basket with high smoke point cooking oil and then putting the food inside.

Do not use the fryer to cook food with a high fat content (e.g. sausages) as this may cause fire.

You can get crispy French fries by sprinkling a little vegetable oil over them.

When cooking French fries, the recommended amount is 500 g.

Dough purchased at the store requires less cooking time than homemade dough.

Use cooking tins when cooking pies, cakes, salty pies (quiches) or crisp food.

You can use the hot air fridge to heat food, as well. Set the temperature to 150 °C and the cooking time to 10 minutes.

Warning: Do not pour oil or other liquids into the container. There is a risk of ignition.

Homemade French fries

1. Peel the potatoes and cut them into French fries of the same size.

2. Rinse the French fries properly and dry them with a paper towel.
3. Pour ½ cooking oil into a large bowl and add the French fries. Carefully dip the French fries in the oil.
4. Empty the French fries into a colander and let them drain.
5. Place them into the frying basket and fry them.

Note: It is important to properly dry the French fries before dipping them in the oil and let them drain before frying. Only in this way you can achieve the crispy effect.

Automatic switch-off

The appliance is equipped with a timer. When the timer reaches 0, there is a sound alert and the appliance switches off automatically. If you need to switch the appliance off manually, rotate the timer controller to 0. If you take out the container during cooking, the appliance switches off as well, however switching on again once the container is placed in the appliance again.

Overheat protection

The appliance is equipped with overheat protection. If the internal temperature control system is defective, the overheat protection activates automatically and it will not be possible to use the appliance. Disconnect the power cable from the outlet and let it cool down. Contact an authorized service center.

CLEANING AND MAINTENANCE

Always switch off the appliance, disconnect the mains plug from the mains socket and allow it to cool down completely before cleaning or any maintenance. Clean the hot air fryer after each use.

Warning: Never immerse the appliance, power cord or plug in water or other liquids.

Do not use plastic or metal scrapers, harsh cleaners, chemicals, petrol, solvents or other similar substances to clean any parts of the appliance. The surface finish could be seriously damaged.

Container, frying basket and fryer mat

Wash the container, frying pot and fryer mat in warm water with a little washing-up liquid. Rinse and wipe dry.

If any food sticks to the frying basket, pour a warm water with a washing-up liquid into the container and place the frying basket inside. Let it work for about 10 minutes and then clean.

Fryer interior space

Wipe the interior with a soft, slightly damp sponge. Dry it with a paper towel. Use a soft brush to remove dirt from the heater.

Fryer outer surface

Wipe the outer surface of the fryer with a soft, slightly damp sponge. Wipe dry.

Make sure the water does not enter the fryer through the vents.

Warning: No part of the hot air fryer is dishwasher safe.

Storage

Before storing, make sure that the appliance and its accessories are cool and clean.
Store the appliance and its accessories in a dry and well-ventilated place out of the reach of children or pets.
Do not place any objects on the appliance.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The fryer does not work.	The fryer is not plugged in.	Check that the plug is properly plugged into the socket.
	The cooking time is not set.	Set the required cooking time or choose an automatic cooking program.
	The container is not placed correctly in the fryer.	Place the container correctly in the fryer.
	The overheat protection activated.	Disconnect the power cable from the outlet and let it cool down. Contact an authorized service center.
Food is not cooked enough.	There is too much food in the frying basket.	Cook the food in smaller portions.
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature.
	The cooking time is too short.	Increase the cooking time.
Pre-fried food is not crispy.	Pre-fried food is suitable for cooking in a traditional fryer.	Use pre-fried food intended for cooking in a traditional oven and sprinkle a little cooking oil over it.
The container cannot be placed in the fryer.	There is too much food in the frying basket.	Remove some of the food. Do not overfill the frying basket.
	The frying basket is not placed correctly in the container.	Place the frying basket correctly in the container.

Problem	Cause	Solution
White smoke comes out of the fryer.	During cooking, food with a high fat content release a large amount of fat which overheats and burns, causing the white smoke.	We do not recommend using the fryer to cook food with a high fat content.
	There are residues of fat from previous cooking in the container.	Clean both the container and the frying basket properly after each use.
French fries are not fried evenly.	You have used the wrong potato type.	Use strong Type A or Type B potatoes.
	You did not rinse the French fries enough, so the excess starch was not removed.	Properly rinse fresh French fries before frying.
French fries are not crispy enough.	Crispiness of the French fries depends on the amount of oil used to sprinkle and their content of water.	Properly dry the French fries before sprinkling the oil over them. Cut the potatoes into thin French fries. Add a small amount of oil for the French fries to be properly crispy.

If the problem is not listed in the table above or if the problem persists, switch off the appliance, disconnect the plug from the electrical outlet and contact an authorized service center.



Lesen Sie vor dem Gebrauch dieses Benutzerhandbuch sorgfältig durch und bewahren es für den künftigen Gebrauch auf. Der Hersteller trägt keine Verantwortung für Schäden, die auf eine falsche Anwendung oder die Nichtbeachtung der in dieser Anleitung angeführten Anweisungen zurückzuführen sind. Unsachgemäßer Gebrauch oder Nichtbeachtung der Anweisungen führen zum Erlöschen der Garantie.

1. Dieses Gerät können Kinder im Alter von 8 Jahren und älter sowie Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzen, sofern diese beaufsichtigt werden oder über die sichere Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die möglichen Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die gewöhnlich durch den Anwender vorgenommen werden, dürfen nur Kinder durchführen, die älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.
4. Kinder unter 8 Jahre sind außer Reichweite des Geräts und des Netzkabels zu halten.
5. Wenn die Stromversorgungsleitung beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, seinen Servicetechniker oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

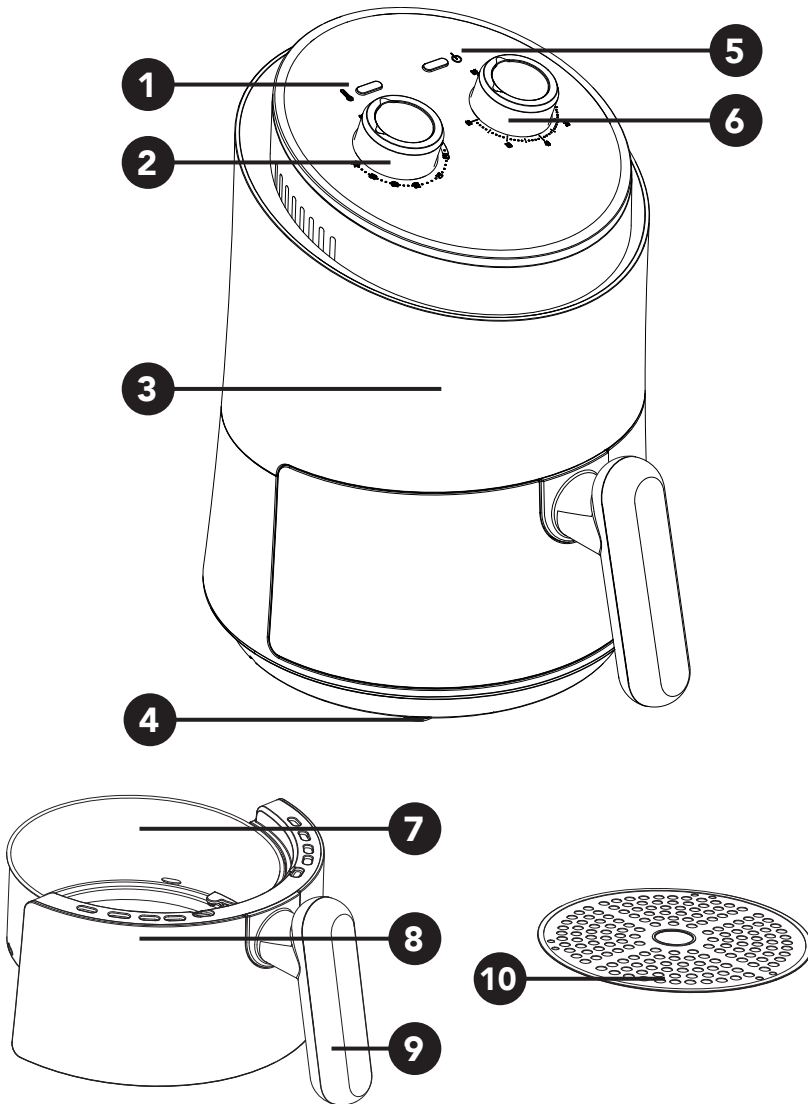


HINWEIS: Heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann höher sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

6. Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder eine Fernbedienung vorgesehen.
7. Reinigen Sie die Teile des Geräts, die in Kontakt mit dem Gericht kommen, gemäß den Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch.

8. Dieses Gerät ist für die Zubereitung von Lebensmitteln im Haushalt vorgesehen. Verwenden Sie es nur für die Zwecke, für die es bestimmt ist. Verwenden Sie es nicht für kommerzielle Zwecke, in einer Industrie- oder Laborumgebung oder im Freien.
9. Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt.
10. Stecken Sie den Netzstecker nur in eine ordnungsgemäß geerdete Netzsteckdose.
11. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Bedienelemente. Verwenden Sie stets Topflappen, wenn Sie mit dem heißen Zubehör manipulieren.
12. Verwenden Sie nur das mit dem Gerät gelieferte oder vom Hersteller empfohlene Zubehör.
13. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
14. Platzieren Sie das Netzkabel so, damit es keine heiße Oberfläche berührt. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängen.
15. Stellen Sie das Gerät auf eine feste, gerade und trockene Oberfläche in ausreichender Entfernung von der Steckdose. Sorgen Sie dafür, dass um das Gerät herum genügend Freiraum vorhanden ist, um eine gute Zirkulation zu gewährleisten.
16. Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder ein anderes Gerät.
17. Stellen Sie das Gerät nicht auf/neben einen Elektro- oder Gasherd, einen Ofen oder andere Wärmequellen.
18. Installieren Sie das Gerät nicht unter Küchenoberschränke, in der Nähe von brennbaren Materialien oder hitzeempfindlichen Gegenständen.
19. Dieses Gerät ist als freistehendes Gerät konzipiert. Es darf nicht als Einbaugerät installiert oder verwendet oder in den Schrank platziert werden.
20. Verwenden Sie das Gerät immer ordnungsgemäß und richtig zusammengebaut. Verwenden Sie es nie ohne Frittierkorb oder -behälter.
21. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Geräts, dass sich keine Fremdkörper im Inneren befinden.
22. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
23. Manipulieren Sie nicht mit dem Gerät, wenn es eingeschaltet und an die Netzsteckdose angeschlossen ist.
24. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät mit heißem Öl oder heißem Wasser umstellen.
25. Bereiten Sie die Speisen in Glas- oder Metallbehältern zu, die für die Verwendung in diesem Gerätetyp vorgesehen sind. Es ist verboten, Lebensmittel in Behältern aus Papier, Pappe, Plastik usw. zuzubereiten.
26. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
27. Seien Sie beim Herausnehmen des Behälters mit Korb besonders vorsichtig, um Verbrühungen durch austretenden Dampf, heiße Luft oder heißes Öl zu vermeiden. Halten Sie Gesicht und Hände in ausreichender Entfernung von austretendem Dampf und heißer Luft.
28. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Oberseite des Geräts, obgleich es nicht benutzt wird. Die Oberseite ist nicht zur Lagerung von Gegenständen vorgesehen.
29. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie den Behälter aus der Fritteuse herausnehmen. Der Behälter, der Frittierkorb und die Lebensmittel sind sehr heiß. Fett und Bratensaft tropfen in den Behälter und können sehr heiß sein. Je nach Länge der Kochzeit kann beim Herausziehen des Behälters aus dem Körper der Fritteuse sehr heißer Dampf entkommen. Es besteht die Gefahr von schwerwiegenden Verbrennungen.
30. Berühren Sie das Heizelement nicht, während die Fritteuse in Betrieb ist. Es besteht die Gefahr von schwerwiegenden Verbrennungen.

31. Beim Heißluftfrittieren kann heißer Dampf aus den Lüftungsöffnungen austreten. Halten Sie Hände und Gesicht in ausreichender Entfernung von den Lüftungsöffnungen entfernt. Es besteht Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf
32. Decken Sie das Zubehör oder die Lebensmittel niemals mit Alufolie oder ähnlichen Materialien ab. Das Gerät kann sich überhitzen.
33. Geben Sie keine großen Stücke von Lebensmitteln, Speisen in Alufolie oder in einer anderen Metallverpackungen hinein. Es besteht die Gefahr einer Entzündung oder eines Stromschlags.
34. Das Gerät ist mit einer Sicherheitssperre ausgestattet, die das Gerät automatisch abschaltet, wenn Sie den Behälter herausnehmen.
35. Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht ab. Das Gerät kann sich überhitzen.
36. Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste aus. Sie können das Gerät auch während des Betriebs ausschalten.
37. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie es nicht benutzen, Sie es unbeaufsichtigt lassen, bevor Sie es reinigen, umstellen oder lagern wollen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, umstellen oder lagern.
38. Verwenden Sie keine Drahtschwämme aus Metall, da Metallstücke einen Kurzschluss oder einen Stromunfall verursachen können.
39. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist, heruntergefallen ist, nicht richtig funktioniert oder das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Zubehör. Lassen Sie die Reparatur durch einen autorisierten Kundendienst vornehmen. Das Gerät enthält keine Teile, die der Benutzer selbst reparieren könnte. Lassen Sie sämtliche Reparaturen, Einstellungen oder andere nicht routinemäßige Wartungsarbeiten nur durch eine qualifizierte Person aus einer autorisierten Kundendienststelle vornehmen.
40. Schalten Sie das Gerät sofort aus und trennen Sie es vom Stromnetz, wenn Rauch aus dem Gerät entkommt. Warten Sie, bis kein Rauch austritt, bevor Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.
41. Sie können das mitgelieferte Zubehör im Gerät aufbewahren. Lagern Sie im Gerät keine anderen Gegenstände.
42. Bewahren Sie das Gerät an einem gut belüfteten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor der Lagerung vom Stromnetz getrennt ist.



- 1 Thermostat-Anzeige
- 2 Thermostat
- 3 Fritteuse-Körper
- 4 Anti-Rutsch-Füße
- 5 Anzeige für Einschalten

- 6 Timer-Bedienung
- 7 Frittierkorb
- 8 Herausnehmbarer Behälter
- 9 Griff
- 10 Frittierunterlage

Stromversorgung	220–240 V~, 50/60 Hz
Stromverbrauch	1.230 W
Abmessungen	23,2 × 29,8 × 31,8 cm
Gewicht	3 kg
Kapazität des Frittierkorbs	1,5 l

VERWENDUNG

Vor der Erstverwendung

Nehmen Sie das Gerät und sein Zubehör aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Komponenten entfernt wurden, bevor Sie die Verpackung entsorgen. Vergewissern Sie sich, dass weder Gerät noch Zubehör beschädigt sind.

Wischen Sie die Außenfläche des Geräts mit einem weichen und trockenen Schwamm ab.

Waschen Sie das Zubehör in warmem Wasser und ein wenig Geschirrspülmittel. Spülen Sie es ab und wischen Sie es trocken.

Aufstellen

Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine feste, gerade und hitzebeständige Oberfläche in ausreichender Entfernung von der Steckdose. Vergewissern Sie sich, dass um das Gerät herum genügend Freiraum ist, so dass überschüssige Wärme gut zirkulieren und abgeführt werden kann (mindestens 15 cm). Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse in einem sicheren Abstand zu brennbaren Materialien oder Gegenständen aufgestellt ist.

Erstes Einschalten

Wir empfehlen, die Fritteuse vor der Erstverwendung etwa 20 Minuten lang leer laufen zu lassen, um das Fett, das sich während der Produktion festsetzen konnte, zu entfernen und um unangenehme Gerüche aus dem neuen Gerät zu entfernen.

Während dieser Zeit kann die Fritteuse wenig Rauch oder einen unangenehmen Geruch abgeben. Es handelt sich um eine normale Erscheinung, die keinen Einfluss auf den richtigen Betrieb des Geräts hat. Sorgen Sie dafür, dass der Raum gut gelüftet wird.

Warnung: Achten Sie beim Umstellen der Fritteuse darauf, dass Sie sie gut von unten festhalten. Halten Sie das Gerät niemals am Griff, wenn Sie es umstellen.

Verwendung der Fritteuse

1. Stellen Sie die Heißluft-Fritteuse auf eine feste, gerade und hitzebeständige Oberfläche in ausreichender Entfernung von der Steckdose.
2. Fassen Sie den Behälter am Griff und ziehen Sie ihn zusammen mit dem Frittierkorb aus dem Körper der Fritteuse heraus.
3. Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Frittierkorb.

Warnung: Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht. Geben Sie immer die empfohlene Menge an Lebensmitteln für die jeweilige Zubereitungsart hinein.

4. Geben Sie den Frittierkorb in den Körper der Fritteuse.

Warnung: Verwenden Sie die Fritteuse nicht ohne ordnungsgemäß installierten Behälter und Frittierkorb.

5. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

6. Stellen Sie mit dem Thermostat die gewünschte Temperatur je nach Art der zuzubereitenden Lebensmittel ein – siehe Tabelle unten.

7. Stellen Sie mit der Thermostat-Bedienung die gewünschte Kochzeit je nach Art der zuzubereitenden Lebensmittel ein – siehe Tabelle unten.

8. Die Fritteuse schaltet sich ein und beginnt, die eingestellte Kochzeit herunterzuzählen. Die Betriebs- und Thermostatanzeigen leuchten auf.

Bemerkung: Wir empfehlen, die Kochzeit um etwa 3 Minuten länger einzustellen, wenn die Fritteuse kalt ist.

9. Wenn Sie die Fritteuse vorheizen müssen, stellen Sie den Timer auf mehr als 3 Minuten ein und warten Sie, bis die Thermostatanzeige erlischt. Legen Sie dann die Lebensmittel in den Frittierkorb und stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein.

10. Während die Fritteuse in Betrieb ist, schaltet sich die Thermostatanzeige regelmäßig ein und aus. Dies ist eine normale Erscheinung, der Heizkörper hält die eingestellte Temperatur aufrecht.

11. Beim Kochen tropfen der Bratensaft und das Fett in den Behälter. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Behälter aus der Fritteuse herausnehmen, da der Bratensaft und das Fett sehr heiß sind.

12. Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Kochzeit umgerührt oder gewendet werden. Fassen Sie den Behälter am Griff und ziehen Sie ihn und den Frittierkorb sehr vorsichtig aus dem Körper der Fritteuse. Der Betrieb der Fritteuse wird unterbrochen. Vermischen Sie die Lebensmittel und geben Sie den Behälter in den Körper der Fritteuse zurück. Die Fritteuse nimmt den Betrieb automatisch wieder auf.

Bemerkung: Die Technologie der schnellen Lufterhitzung heizt die Luft im Inneren der Fritteuse kontinuierlich auf, so dass ein kurzzeitiges Herausnehmen des Behälters den Kochvorgang nicht beeinträchtigt.

13. Wenn Sie die Kochzeit verlängern müssen, drehen Sie den Timer, um die Kochzeit wie gewünscht zu verlängern.

14. Sobald der Kochvorgang abgeschlossen ist (der Timer hat 0 erreicht) ertönt ein akustisches Signal und die Fritteuse schaltet sich aus.

15. Fassen Sie den Behälter am Griff und ziehen Sie ihn und den Frittierkorb sehr vorsichtig aus dem Körper der Fritteuse. Stellen Sie den Behälter auf eine hitzebeständige Unterlage.

16. Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittel fertig gekocht sind. Falls noch nicht fertiggekocht sind, geben Sie den Behälter mit dem Frittierkorb in den Körper der Fritteuse und stellen Sie die gewünschte Kochzeit und Temperatur ein.

Bemerkung: Sie können die Zubereitung jederzeit abbrechen, indem Sie den Timer auf 0 stellen.

Warnung: Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, sind der Behälter, der Frittierkorb und die Lebensmittel sehr heiß. Je nach Länge der Kochzeit kann beim Herausziehen des Behälters aus dem Körper der Fritteuse sehr heißer Dampf entkommen. Seien Sie besonders vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrennen oder verbrühen. Verwenden Sie stets Topflappen.

17. Nehmen Sie den Frittierkorb heraus und schütten Sie die Lebensmittel aus dem Frittierkorb aus. Fassen Sie den Frittierkorb immer am Griff an und tragen Sie Topflappen. Verwenden Sie eine Küchenzange, um größere Lebensmittelstücke herauszunehmen. Verwenden Sie Küchenutensilien aus Holz, Kunststoff oder Metall mit Kunststoffenden. Verwenden Sie keine Ganzmetallutensilien, da diese die Antihaftbeschichtung zerkratzen können.

Bemerkung: Schütten Sie die Lebensmittel nicht aus dem Frittierkorb, solange sie sich im Behälter befinden, da überschüssiges Fett, das auf den Boden des Behälters ausgelaufen ist, auf die Lebensmittel gelangen konnte.

18. Wenn Sie die Fritteuse nicht mehr benutzen, trennen Sie sie vom Stromnetz und lassen Sie sie vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Tabelle mit Kochzeiten und Temperaturen für die manuelle Zubereitung

Lebensmittel	Gewicht	Zubereitungszeit	Temperatur	Drehen der Lebensmittel	Bemerkung
Dünne Pommes frites (tiefgekühlt)	300–700 g	14–27 min.	200 °C	Ja	Mit ½ Esslöffel Öl beträufeln.
Dicke Pommes frites (tiefgekühlt)	300–700 g	16–30 min.	200 °C	Ja	Mit ½ Esslöffel Öl beträufeln.
Hausgemachte Pommes frites (frisch)	300–800 g	18–32 min.	200 °C	Ja	Mit 1 Esslöffel Öl betropfen.
Hausgemachte amerikanische Kartoffeln (frisch)	300–800 g	14–28 min.	180 °C	Ja	Mit 1 Esslöffel Öl betropfen.
Hausgemachte Kartoffelwürfel	200–600 g	12–22 min.	180 °C	Ja	Mit 1 Esslöffel Öl betropfen.
Kartoffelrösti	100–250 g	10–20 min.	180 °C	Nein	
Gebackene Kartoffeln	200–500 g	12–22 min.	200 °C		
Steak	100–500 g	8–12 min.	180 °C	Ja	
Schweinefleischscheiben	100–500 g	10–14 min.	180 °C	Ja	
Hamburger	100–500 g	7–14 min.	180 °C	Ja	

Lebensmittel	Gewicht	Zubereitungszeit	Temperatur	Drehen der Lebensmittel	Bemerkung
Hühnerkeulen	100–500 g	18–22 min.	180 °C	Ja	
Hühnerbrust	100–500 g	10–15 min.	180 °C	Ja	
Frühlingsrollen	100–400 g	8–10 min.	200 °C	Ja	Mit ½ Esslöffel Öl beträufeln.
Tiefgekühlte Chicken Nuggets	100–500 g	6–10 min.	200 °C	Ja	Mit ½ Esslöffel Öl beträufeln.
Tiefgekühlte Fischstäbchen	100–400 g	6–10 min.	200 °C	Ja	
Rolle mit Würstchen	100–500 g	13–15 min.	200 °C	Nein	
Panierter Käse	100–400 g	8–10 min.	180 °C	Ja	
Gefülltes Gemüse	100–400 g	8–12 min.	180 °C	Nein	
Torte/Kuchen	300 g	20–25 min.	160 °C	Nein	Verwenden Sie eine Kuchenform.
Salzkuchen (Quiche)	400 g	20–22 min.	180 °C	Nein	Verwenden Sie eine Kuchenform.
Muffin	300 g	15–18 min.	200 °C	Nein	Verwenden Sie eine Muffin-Form.
Süßes Gebäck	400 g	10–20 min.	160 °C	Nein	Verwenden Sie eine Kuchenform.

Bemerkung: Die oben angeführten Kochzeiten und Temperaturen sind Richtwerte und können je nach Herkunftsland, Größe, Form oder Marke des Lebensmittels variieren. Passen Sie die Kochzeit und die Temperatur immer an den aktuellen Zustand der Lebensmittel an.

Frittierunterlage

Die Frittierunterlage ist für die Zubereitung von zwei Portionen geeignet. Legen Sie eine Portion in den Frittierkorb, legen Sie die Unterlage ein, auf die Sie die zweite Portion legen.

Warnung: Füllen Sie den Frittierkorb nicht zu voll, auch wenn Sie die Frittiermatte verwenden. Die Frittierunterlage erhöht nicht die Kapazität des Frittierkorbs.

Tipps und Ratschläge

In einer Heißluftfritteuse lassen sich die gleichen Gerichte zubereiten wie in einem herkömmlichen Backofen.

Rühren Sie die kleineren Stücke nach der Hälfte der Kochzeit um, um optimale Kochergebnisse zu erzielen. So wird sichergestellt, dass die Speisen gleichmäßig zubereitet werden.

Die Kochzeit sollte an die Menge der Lebensmittel angepasst werden. Je mehr Lebensmittel, desto länger muss die Kochzeit sein. Und andersherum.

Einige Lebensmittel können während der Zubereitung am Frittierkorb festbacken. Wir empfehlen daher, den Frittierkorb zunächst mit Speiseöl mit hohem Rauchpunkt zu besprühen und erst dann die Lebensmittel hineinlegen.

Zubereiten Sie in der Fritteuse keine stark fetthaltigen Lebensmittel (z. B. Würstchen), da sie sich entzünden könnten.

Pommes frites werden knusprig, wenn Sie sie mit etwas Pflanzenöl bestreichen.

Die empfohlene Menge für Pommes frites beträgt 500 g.

Gekaufte Teige beanspruchen weniger Vorbereitungszeit als hausgemachte Teige.

Verwenden Sie ein Backblech, wenn Sie Torten, Kuchen, Salzkuchen (Quiche) oder zerbrechliche Lebensmittel zubereiten.

Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie die Temperatur auf 150 °C und die Kochzeit auf 10 Minuten ein.

Warnung: Gießen Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Behälter. Es besteht Entzündungsgefahr.

Hausgemachte Pommes frites

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in gleich große Pommes frites.
2. Spülen Sie die Pommes frites gut ab und trocknen Sie sie mit einem Papiertuch ab.
3. Geben Sie ½ Esslöffel Speiseöl in eine große Schüssel und geben Sie die Pommes frites hinzu. Tauchen Sie die Pommes frites gründlich in das Öl ein.
4. Geben Sie die Pommes frites in ein Sieb lassen Sie sie abtropfen.
5. Geben Sie sie in den Frittierkorb und frittieren Sie sie.

Bemerkung: Es ist wichtig, die Pommes frites gut zu trocknen, bevor sie in Öl eingelegt werden, und gut abzutropfen, bevor sie frittiert werden. Nur so werden sie knusprig.

Automatisches Ausschalten

Das Gerät verfügt über einen Timer. Wenn der Timer auf 0 herunterzählt, ertönt ein akustisches Warnsignal und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Wenn Sie das Gerät manuell ausschalten möchten, versetzen Sie den Timer in die Position 0. Wenn Sie den Behälter während der Zubereitung herausnehmen, schaltet sich das Gerät ebenfalls aus. Das Gerät schaltet sich aber wieder ein, wenn Sie den Behälter wieder einsetzen.

Überhitzungsschutz

Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Wenn das Kontrollsystem der inneren Temperatur defekt ist, wird der Überhitzungsschutz automatisch aktiviert und das Gerät kann nicht mehr benutzt werden. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker aus der

Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

REINIGUNG UND WARTUNG

Schalten Sie das Gerät immer aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder warten. Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch.

Warnung: Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie keine Topfkratzer aus Kunststoff oder Metall, grobe Reinigungsmittel, Chemikalien, Benzin, Lösungsmittel oder ähnliche Stoffe, um einzelne Teile des Geräts zu reinigen. Es könnte zu ernsthaften Schäden an der Oberfläche kommen.

Behälter, Frittierkorb und Frittierunterlage.

Waschen Sie den Behälter, den Frittierkorb und die Frittierunterlage in warmem Wasser mit ein wenig Geschirrspülmittel. Spülen Sie sie ab und wischen Sie sie trocken.

Wenn Lebensmittel am Frittierkorb anbrennen, gießen Sie warmes Wasser mit Geschirrspülmittel in den Behälter und geben Sie den Frittierkorb hinein. Lassen Sie es etwa 10 Minuten einwirken und reinigen Sie ihn.

Innenbereich der Fritteuse

Wischen Sie den Innenbereich mit einem weichen, leicht angefeuchteten Schwamm ab. Trocknen Sie ihn mit einem Papiertuch ab. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um Schmutz vom Heizelement zu entfernen.

Äußere Oberfläche der Fritteuse

Wischen Sie die Außenfläche der Fritteuse mit einem weichen, leicht angefeuchteten Schwamm ab. Wischen Sie sie trocken.

Sorgen Sie dafür, dass kein Wasser durch die Lüftungsöffnungen in die Fritteuse eindringt.

Warnung: Kein Teil der Heißluftfritteuse ist spülmaschinenfest.

Lagerung

Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass das Gerät und sein Zubehör abgekühlt und sauber sind.

Bewahren Sie das Gerät und sein Zubehör an einem trockenen und gut belüfteten Ort außer Reichweite von Kindern und Haustieren auf.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

PROBLEMLÖSUNG

Problem	Ursache	Lösung
Die Fritteuse funktioniert nicht.	Die Fritteuse ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
	Die Kochzeit wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein oder wählen Sie das Automatikprogramm aus.
	Der Behälter ist nicht richtig in die Fritteuse eingesetzt.	Setzen Sie den Behälter richtig in die Fritteuse ein.
	Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
Die Lebensmittel sind nicht fertig gekocht.	Im Frittierkorb befinden sich zu viele Lebensmittel.	Bereiten Sie kleinere Mengen Lebensmittel zu.
	Die Temperatur ist zu niedrig.	Ändern Sie die Temperatur.
	Die Kochzeit ist zu kurz.	Verlängern Sie die Kochzeit.
Vorgebratene Lebensmittel sind nicht knusprig.	Vorgebratene Lebensmittel sind für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse geeignet.	Verwenden Sie vorgebratene Lebensmittel, die für einen herkömmlichen Backofen bestimmt sind, und bestreichen Sie sie mit etwas Speiseöl.
Der Behälter lässt sich nicht in die Fritteuse einsetzen.	Im Frittierkorb befinden sich zu viele Lebensmittel.	Nehmen Sie einen Teil der Lebensmittel weg. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.
	Der Frittierkorb ist nicht richtig in den Behälter eingesetzt.	Setzen Sie den Frittierkorb richtig in den Behälter ein.

Problem	Ursache	Lösung
Aus der Fritteuse tritt weißer Rauch aus.	Lebensmittel mit hohem Fettgehalt setzen beim Kochen große Mengen an Fett frei, das überhitzt und überkocht, was zu weißem Rauch führt.	Wir empfehlen Ihnen, keine Lebensmittel mit hohem Fettgehalt in einer Fritteuse zuzubereiten.
	Im Behälter sind Fettreste vom vorherigen Kochvorgang geblieben.	Reinigen Sie den Behälter und den Frittierkorb nach jedem Gebrauch gründlich.
Die Pommes frites sind nicht gleichmäßig frittiert.	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie feste Kartoffeln des Kochtyps A oder B.
	Sie haben die Pommes frites nicht ausreichend abgespült, so dass die überschüssige Stärke nicht entfernt wurde.	Spülen Sie frische Pommes frites vor dem Frittieren gut ab.
Die Pommes sind nicht knusprig genug.	Wie knusprig die Pommes frites werden, hängt von der Menge des Öls ab, mit dem Sie sie bestreichen, und vom Wassergehalt.	Trocknen Sie die Pommes frites gut ab, bevor Sie sie mit Öl bestreichen. Schneiden Sie die Kartoffeln in dünne Pommes frites. Geben Sie eine kleine Menge Öl hinzu, damit die Pommes frites richtig knusprig werden.

Wenn das Problem nicht in der obigen Tabelle angeführt ist oder das Problem nicht behoben werden konnte, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose und wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.



Před použitím si prosím pozorně přečtete tento manuál a uschovejte ho pro budoucí použití. Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím nebo neuposlechnutím pokynů v tomto návodu. V případě nesprávného použití nebo nedodržení pokynů zaniká záruka.

1. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
2. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
3. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
4. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
5. Jestliže je napájecí přívod poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.



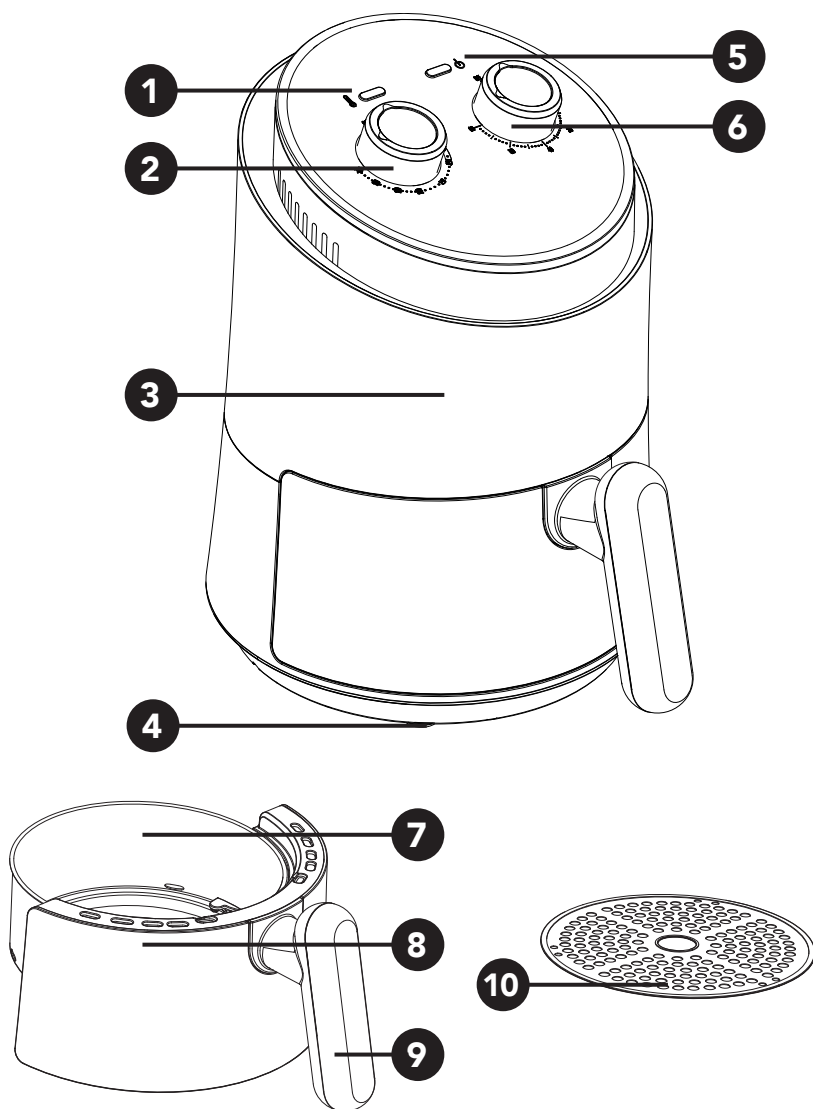
UPOZORNĚNÍ: Horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být vyšší, je-li spotřebič v činnosti.

6. Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
7. Části spotřebiče, které přicházejí do kontaktu s pokrmem, čistěte podle pokynů v tomto návodu.
8. Tento spotřebič je určen pro přípravu pokrmů v domácnosti. Používejte jej pouze k účelům, ke kterým je určen. Nepoužívejte jej ke komerčním účelům, v průmyslovém nebo laboratorním prostředí ani venku.
9. Před zapojením vidlice napájecího přívodu do síťové zásuvky se ujistěte, že napětí uvedené na typovém štítku je shodné s napětím ve vaší zásuvce.
10. Zapojte vidlici napájecího přívodu pouze do řádně uzemněné síťové zásuvky.
11. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo ovládací prvky. Při manipulaci s horkým příslušenstvím vždy používejte ochranné kuchyňské chňapky.
12. Používejte pouze příslušenství, které je se spotřebičem dodáváno nebo které výrobce

doporučuje.

13. Abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem, neponořujte spotřebič, jeho přívod ani vidlici do vody nebo jiné tekutiny.
14. Napájecí přívod ved'te tak, aby se nedotýkal horkého povrchu. Nenechávejte přívod viset přes okraj stolu nebo pracovní plochy.
15. Umístěte spotřebič na pevný, rovný a suchý povrch v dostatečné vzdálenosti od síťové zásuvky. Zajistěte okolo spotřebiče dostatečný volný prostor, aby byla zajištěna správná cirkulace.
16. Nepokládejte spotřebič proti zdi nebo jinému spotřebiči.
17. Nepokládejte spotřebič na/do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku, trouby či jiných zdrojů tepla.
18. Neinstalujte spotřebič pod horní kuchyňské skříňky, do blízkosti hořlavých materiálů nebo předmětů citlivých na teplo.
19. Tento spotřebič je určen jako volně stojící. Nesmí být instalován ani používán jako vestavný ani umístěný ve skříňce.
20. Spotřebič vždy používejte řádně a správně složený. Nikdy jej nepoužívejte bez fritovacího koše nebo nádoby.
21. Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, že v něm nejsou umístěny cizí předměty.
22. Nenechávejte spotřebič bez dozoru, zatímco je v chodu.
23. Se spotřebičem nikdy nemanipulujte, pokud je zapnutý a zapojený v síťové zásuvce.
24. Buďte opatrní při přenášení spotřebiče s horkým olejem nebo horkou vodou.
25. Připravujte pokrmy ve skleněných nebo kovových nádobách, které jsou určeny pro použití v tomto typu spotřebiče. Je zakázáno připravovat pokrmy v nádobách z papíru, kartonu, plastu apod.
26. Fritovací koš nepřeplyňte.
27. Při vyjmutí nádoby dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se neopáрили unikající párou a horkým vzduchem nebo rozpáleným olejem. Udržujte obličej a ruce v dostatečné vzdálenosti od unikající páry a horkého vzduchu.
28. Na horní povrch spotřebiče nepokládejte žádné předměty, a to ani když jej nepoužíváte. Horní povrch není určen ke skladování.
29. Buďte velmi opatrní při vyjímání nádoby z fritézy. Nádoba, fritovací koš i potraviny jsou velmi horké. Tuk a šťáva odkapávají do nádoby a mohou být velmi horké. V závislosti na délce doby přípravy může při vysunutí nádoby z těla fritézy unikat i velmi horká pára. Hrozí riziko vzniku vážných popálenin.
30. Nedotýkejte se topného tělesa, zatímco je fritéza v provozu. Hrozí riziko vzniku vážných popálenin.
31. Při horkovzdušném fritování může z ventilačních otvorů unikat horká pára. Mějte ruce a obličej v dostatečné vzdálenosti od ventilačních otvorů. Hrozí opaření horkou párou.
32. Nezakrývejte žádné příslušenství ani potraviny alobalem nebo podobným materiálem. Hrozí přehřátí spotřebiče.
33. Nevkládejte velké kusy potravin, pokrmy v alobalu nebo jiném kovovém obalu. Hrozí riziko vznícení nebo úrazu elektrickým proudem.
34. Spotřebič je vybaven bezpečnostní pojistkou, která automaticky přeruší chod spotřebiče, když z něj vyjmete nádobu.
35. Nezakrývejte ventilační otvory. Hrozí přehřátí spotřebiče.
36. Spotřebič vypnete tlačítkem zapnutí/vypnutí. Spotřebič můžete vypnout i během provozu.
37. Spotřebič vypněte a odpojte od zdroje napájení, pokud jej nebudete používat, má zůstat bez dozoru, před čištěním, přemístěním nebo uložením. Před čištěním, přemístěním nebo uložením nechte spotřebič vždy zcela vychladnout.
38. K čištění nepoužívejte kovové drátěnky, neboť kousky kovu mohou způsobit zkrat a úraz elektrickým proudem.

39. Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozený, spadl, nefunguje správně, je poškozený napájecí přívod nebo vidlice. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným příslušenstvím. Opravu svěřte pouze autorizovanému servisu. Spotřebič neobsahuje díly, které by mohl uživatel sám opravit. Veškeré opravy, seřízení či jinou než běžnou údržbu smí provádět pouze kvalifikovaná osoba autorizovaného servisu.
40. Spotřebič okamžitě vypněte a odpojte od zdroje napájení, pokud zaznamenáte kouř vycházející z něj. Vyčkejte, až kouř přestane vycházet, než vyjmete nádobu ze spotřebiče.
41. Do spotřebiče můžete uložit dodávané příslušenství. Neskladujte ve spotřebiči jiné předměty.
42. Uložte spotřebič na dobře větrané místo, mimo dosah dětí a domácích mazlíčků. Ujistěte se, že je před uložením odpojený od zdroje napájení.



- 1 Světelná kontrolka termostatu
- 2 Termostát
- 3 Tělo fritézy
- 4 Protiskluzové nohy
- 5 Světelná kontrolka zapnutí

- 6 Ovladač časovače
- 7 Fritovací koš
- 8 Vyjímatelná nádoba
- 9 Madlo
- 10 Fritovací podložka

Napájení	220–240 V~, 50/60 Hz
Příkon	1 230 W
Rozměry	23,2 × 29,8 × 31,8 cm
Hmotnost	3 kg
Objem fritovacího koše	1,5 l

POUŽITÍ

Před prvním použitím

Vyjměte spotřebič a jeho příslušenství z obalu. Před likvidací obalu se ujistěte, že jste vyjmuli všechny komponenty. Zkontrolujte, zdali nejsou spotřebič ani příslušenství poškozeny.

Otřete vnější povrch spotřebiče měkkou a suchou houbičkou.

Omyjte příslušenství v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte a otřete dosucha.

Umístění

Umístěte horkovzdušnou fritézu na pevný, rovný a teplovzdušný povrch v dostatečné vzdálenosti od sítové zásuvky. Ujistěte se, že je okolo ní dostatečný a volný prostor pro správnou cirkulaci a odvod přebytkového tepla (alespoň 15 cm). Zkontrolujte, že je umístěna v bezpečné vzdálenosti od hořlavých materiálů nebo předmětů.

První zapnutí

Před prvním použitím doporučujeme fritézu zapnout naprázdno po dobu asi 20 minut, aby došlo k odstranění mastnoty, která mohla ulpět při výrobě, a k odstranění nepříjemného zápachu z nového spotřebiče.

Během této doby můžete zaznamenat slabý kouř a mírný nepříjemný zápach. Jedná se o normální jev a neovlivňuje to správný chod spotřebiče. Místnost poté řádně vyvětrejte.

Varování: Při přenášení se ujistěte, že jste fritézu bezpečně uchopili zespodu. Nikdy nepřenášejte spotřebič za madlo.

Použití fritézy

1. Umístěte horkovzdušnou fritézu na pevný, rovný a teplovzdušný povrch v dostatečné vzdálenosti od sítové zásuvky.
2. Uchopte nádobu za madlo a vytáhněte ji i s fritovacím košem z těla fritézy.
3. Do fritovacího koše vložte potraviny, které chcete připravit.

Varování: Fritovací koš nepřepřlňujte. Vkládejte vždy doporučené množství potravin pro daný typ přípravy.

4. Nádobu s fritovacím košem vložte do těla fritézy.

Varování: Nepoužívejte fritézu bez řádně instalované nádoby a fritovacího koše v ní.

5. Zapojte zástrčku přírodního kabelu do síťové zásuvky.
6. Termostatem nastavte požadovanou teplotu podle typu připravovaných potravin – více v tabulce níže.
7. Ovladačem časovače nastavte požadovanou dobu přípravy podle typu připravovaných potravin – více v tabulce níže.
8. Fritéza se zapne a spustí se odpočítávání nastavené doby přípravy. Kontrolky zapnutí a termostatu se rozsvítí.

Poznámka: Doporučujeme nastavit o asi 3 minuty delší dobu přípravy, pokud je fritéza studená.

9. Pokud potřebujete fritézu přehřát, nastavte ovladač časovače na více než 3 minuty a vyčkejte, až světelná kontrolka termostatu zhasne. Poté vložte potraviny do fritovacího koše a nastavte požadovanou dobu přípravy.
10. Zatímco je fritéza v provozu, bude se pravidelně rozsvěcet a zhasínat kontrolka termostatu. Jedná se o normální jev, topné těleso takto udržuje nastavenou teplotu.
11. Během přípravy bude šťáva a tuk odkapávat do nádoby. Buďte opatrní při vyjímání nádoby z těla fritézy, neboť šťáva a tuk jsou velmi horké.
12. Některé potraviny vyžadují, abyste je přibližně v polovině přípravy promíchali nebo otočili. Uchopte nádobu za madlo a velmi opatrně ji vytáhněte i s fritovacím košem z těla fritézy. Chod fritézy se přeruší. Potraviny promíchejte a poté vložte zpět do těla fritézy. Chod fritézy se automaticky obnoví.

Poznámka: Technologie rychlého ohřevu vzduchu jej neustále ohřívá uvnitř fritézy, a proto vytažení nádoby na krátkou dobu neovlivní proces přípravy.

13. Pokud potřebujete dobu přípravy prodloužit, otočte časovačem a prodlužte dobu přípravy podle potřeby.
14. Jakmile je proces přípravy dokončen (ovladač časovače dosáhl 0), zazní zvukové upozornění a fritéza se vypne.
15. Uchopte nádobu za madlo a velmi opatrně ji vytáhněte i s fritovacím košem z těla fritézy. Položte nádobu na tepelně odolnou podložku.
16. Zkontrolujte, zda jsou potraviny správně opečené. Pokud ještě nejsou, vložte nádobu s fritovacím košem do těla fritézy a nastavte požadovanou dobu přípravy a teplotu.

Poznámka: Přípravu můžete kdykoli zrušit otočením časovače na hodnotu 0.

Varování: Po dokončení přípravy budou nádoba, fritovací koš i potraviny velmi horké. V závislosti na délce doby přípravy může při vysunutí nádoby z těla fritézy unikat i velmi horká pára. Buďte zvláště opatrní, abyste se nepopálili nebo neopařili. Vždy noste kuchyňské čňapky.

17. Vyjměte fritovací koš a vysypte potraviny z fritovacího koše. Vždy držte fritovací koš za jeho rukojeť a noste kuchyňské čňapky. Větší kusy potravin vyjměte pomocí kuchyňských kleští. Používejte dřevěné, plastové nebo kovové kuchyňské náčiní s plastovým zakončením. Nepoužívejte celokovové náčiní, neboť by mohlo dojít k poškrábání nepřilnavého povrchu.

Poznámka: Nevysypávejte potraviny z fritovacího koše, když je v nádobě, neboť přebytečný tuk, který odtéká na dno nádoby, vyteče na potraviny.

18. Pokud již nebudete fritézu používat, odpojte zástrčku přírodního kabelu od síťové zásuvky a nechte ji zcela vychladnout před jejím vyčištěním.

Tabulka doby přípravy a teploty pro manuální přípravu

Potraviný	Hmotnost	Doba přípravy	Teplota	Otočení potravin	Poznámka
Tenké hranolky (mražené)	300–700 g	14–27 min	200 °C	Ano	Pokapejte ½ lžící oleje.
Silné hranolky (mražené)	300–700 g	16–30 min	200 °C	Ano	Pokapejte ½ lžící oleje.
Domácí hranolky (čerstvé)	300–800 g	18–32 min	200 °C	Ano	Pokapejte 1 lžící oleje.
Domácí americké brambory (čerstvé)	300–800 g	14–28 min	180 °C	Ano	Pokapejte 1 lžící oleje.
Domácí bramborové kostičky	200–600 g	12–22 min	180 °C	Ano	Pokapejte 1 lžící oleje.
Bramborové růsti	100–250 g	10–20 min	180 °C	Ne	
Zapečené brambory	200–500 g	12–22 min	200 °C		
Steak	100–500 g	8–12 min	180 °C	Ano	
Vepřové plátky	100–500 g	10–14 min	180 °C	Ano	
Hamburger	100–500 g	7–14 min	180 °C	Ano	
Kuřecí paličky	100–500 g	18–22 min	180 °C	Ano	
Kuřecí prsa	100–500 g	10–15 min	180 °C	Ano	
Jarní závitky	100–400 g	8–10 min	200 °C	Ano	Pokapejte ½ lžící oleje.
Mražené kuřecí nugety	100–500 g	6–10 min	200 °C	Ano	Pokapejte ½ lžící oleje.
Mražené rybí prsty	100–400 g	6–10 min	200 °C	Ano	
Závitky s párkem	100–500 g	13–15 min	200 °C	Ne	
Obalovaný sýr	100–400 g	8–10 min	180 °C	Ano	
Plněná zelenina	100–400 g	8–12 min	180 °C	Ne	
Dort/koláč	300 g	20–25 min	160 °C	Ne	Použijte dortovou formu.

Potraviný	Hmotnost	Doba přípravy	Teplota	Otočení potravin	Poznámka
Slaný dort (quiche)	400 g	20–22 min	180 °C	Ne	Použijte dortovou formu.
Muffin	300 g	15–18 min	200 °C	Ne	Použijte formu na muffiny.
Sladké pečivo	400 g	10–20 min	160 °C	Ne	Použijte dortovou formu.

Poznámka: Výše uvedené doby přípravy a teploty jsou orientační a mohou se lišit v závislosti na původu, velikosti, tvaru nebo značce potravin. Vždy upravte dobu přípravy a teplotu podle aktuálního stavu potravin.

Fritovací podložka

Fritovací podložka je vhodná při přípravě dvou porcí. Vložte jednu porci do fritovací koše, vložte podložku, na kterou položte druhou porci.

Varování: Nepřepĺňujte fritovací koš, i když používáte fritovací podložku. Fritovací podložka nezvyšuje kapacitu fritovacího koše.

Tipy a rady

V horkovzdušné fritéze je možné připravit stejné pokrmy jako v tradiční troubě.

Menší kousky v polovině přípravy promíchejte, abyste dosáhli optimálních výsledků přípravy. Tím zajistíte, že potraviny budou rovnoměrně připravené.

Dobu přípravy je třeba přizpůsobit množství potravin. Čím je množství potravin vyšší, tím delší doba je nutná k jejich přípravě. A naopak.

Některé potraviny se mohou během přípravy připéct k fritovacímu koši. Doporučujeme proto nejdříve nastříkat fritovací koš stolním olejem s vysokým bodem zakouření, a poté vložit potraviny.

Ve fritéze nepřipravujte potraviny s vysokým obsahem tuku (např. klobásy), neboť by mohlo dojít ke vznícení.

Křupavých hranolků dosáhnete, když je potřete trochou rostlinného oleje.

Doporučené množství při přípravě hranolků je 500 g.

Těsta z obchodu vyžadují kratší dobu přípravy než domácí těsta.

Při přípravě koláčů, dortů, slaných koláčů (quiche) nebo křehkých potravin používejte formu na pečení.

Horkovzdušnou fritézu můžete používat i k ohřevu potravin. Nastavte teplotu na 150 °C a dobu přípravy na 10 minut.

Varování: Do nádoby nelijte olej ani jiné tekutiny. Hrozí riziko vznícení.

Domácí hranolky

1. Oloupejte brambory a nakrájejte je na stejně velké hranolky.
2. Hranolky řádně opláchněte a vysušte papírovou utěrkou.
3. Do velké mísy nalijte ½ lžice stolního oleje a přidejte hranolky. Hranolky pečlivě namočte v

oleji.

4. Hranolky přesypete do cedníku a nechte okapat.

5. Vložte do fritovacího koše a osmažte.

Poznámka: Je důležité hranolky řádně osušit, než je namočíte v oleji, a okapat, než je budete smažit. Jen tak dosáhnete křupavého efektu.

Automatické vypnutí

Spotřebič je vybaven časovačem. Když časovač odpočítá do 0, zazní zvukové upozornění a spotřebič se automaticky vypne. Pokud potřebujete spotřebič vypnout ručně, otočte ovladačem časovače na hodnotu 0. Pokud během přípravy vytáhnete nádobu, spotřebič se rovněž vypne, ale po zasunutí nádoby zpět do spotřebiče se znovu spustí.

Ochrana proti přehřátí

Spotřebič je vybaven ochranou proti přehřátí. Když je kontrolní systém vnitřní teploty chybný, automaticky se aktivuje ochrana proti přehřátí a nebude možné spotřebič používat. Odpojte přírodní kabel od síťové zásuvky a nechte jej vychladnout. Obratťe se na autorizované servisní středisko.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním nebo jakoukoli údržbou vždy spotřebič vypněte, odpojte vidlici napájecího přívodu od síťové zásuvky a nechte jej zcela vychladnout. Horkovzdušnou fritézu čistíte po každém použití.

Varování: Nikdy neponořujte spotřebič, napájecí přívod ani vidlici do vody či jiné tekutiny. K čištění žádných částí spotřebiče nepoužívejte umělohmotné nebo kovové drátěnky, hrubé čisticí prostředky, chemikálie, benzín, rozpouštědla ani jiné podobné látky. Mohlo by dojít k vážnému narušení povrchové úpravy.

Nádoba, fritovací koš a fritovací podložka

Nádobu, fritovací koš a fritovací podložku omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského prostředku na mytí nádobí. Opláchněte a otřete dosucha.

Pokud dojde k připečení potravin k fritovacímu koši, nalijte do nádoby teplou vodu s kuchyňským prostředkem na mytí nádobí a vložte fritovací koš dovnitř. Nechte působit asi 10 minut a poté vyčistěte.

Vnitřní prostor fritézy

Otřete vnitřní prostor měkkou, mírně navlhčenou houbičkou. Osušte papírovou utěrkou. K odstranění nečistot z topného tělesa použijte měkký kartáček.

Vnější povrch fritézy

Otřete vnější povrch fritézy měkkou, mírně navlhčenou houbičkou. Otřete dosucha.

Zajistěte, aby voda nevnikla dovnitř fritézy skrz ventilační otvory.

Varování: Žádná část horkovzdušného fritézy není určena pro mytí v myčce.

Uložení

Před uložením se ujistěte, že jsou spotřebič i jeho příslušenství vychladlé a čisté.

Spotřebič a jeho příslušenství uložte na suché a dobře větrané místo mimo dosah dětí nebo domácích mazlíčků.

Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčina	Řešení
Fritéza nefunguje.	Fritéza není zapojena v zásuvce.	Zkontrolujte, že je vidlice správně zapojena v zásuvce.
	Není nastavena doba přípravy.	Nastavte požadovanou dobu přípravy nebo zvolte program automatické přípravy.
	Nádoba není správně vložena ve fritézu.	Vložte nádobu řádně do fritézy.
	Aktivovala se ochrana proti přehřátí.	Odpojte přívodní kabel od síťové zásuvky a nechte jej vychladnout. Obrátte se na autorizované servisní středisko.
Potraviny nejsou dostatečně propečený.	Ve fritovacím koši je příliš mnoho potravin.	Připravujte potraviny v menších dávkách.
	Je nastavena nízká teplota.	Upravte teplotu.
	Doba přípravy je krátká.	Prodlužte dobu přípravy.
Před smažené potraviny nejsou křupavé.	Před smažené potraviny jsou vhodné pro přípravu v tradiční fritéze.	Používejte před smažené potraviny určené pro přípravu v tradiční troubě a potřete je trochou stolního oleje.
Nádoba není možné zasunout do fritézy.	Ve fritovacím koši je příliš mnoho potravin.	Odeberte část potravin. Fritovací koš nepřepĺňujte.
	Fritovací koš není správně vložený v nádobě.	Vložte fritovací koš správně do nádoby.
Z fritézy uniká bílý kouř.	Potraviny s vysokým obsahem tuku během přípravy uvolňují velké množství tuku, který se nadměrně zahřívá a přepaluje, a to způsobuje bílý kouř.	Doporučujeme nepřipravovat potraviny s vysokým obsahem tuku ve fritéze.
	V nádobě zůstaly zbytky tuku z předchozí přípravy.	Po každém použití řádně vyčistěte nádobu i fritovací koš.

Problém	Příčina	Řešení
Hranolky nejsou rovnoměrně osmažené.	Použili jste nesprávný typ brambor.	Používejte pevné brambory varného typ A nebo B.
	Hranolky jste nedostatečně opláchlí, a tak se neodstranil nadbytečný škrob.	Čerstvé hranolky před smažením řádně opláchněte.
Hranolky nejsou dostatečně křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje, kterým je potřete, a obsahu vody v nich.	Hranolky řádně osušte, než je potřete olejem. Nakrájejte brambory na tenké hranolky. Přidejte malé množství oleje, aby byly hranolky řádně křupavé.

Pokud problém není uveden v tabulce výše nebo se problém nepodařilo vyřešit, vypněte spotřebič, odpojte zástrčku přívodního kabelu od síťové zásuvky a obraťte se na autorizované servisní středisko.



Pred použitím si, prosím, pozorne prečítajte túto príručku a uschovajte ju na budúce použitie. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnym použitím alebo neuposlúchnutím pokynov v tomto návode. V prípade nesprávneho použitia alebo nedodržania pokynov zaniká záruka.

1. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
2. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
3. Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
4. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
5. Ak je napájací prívod poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie.

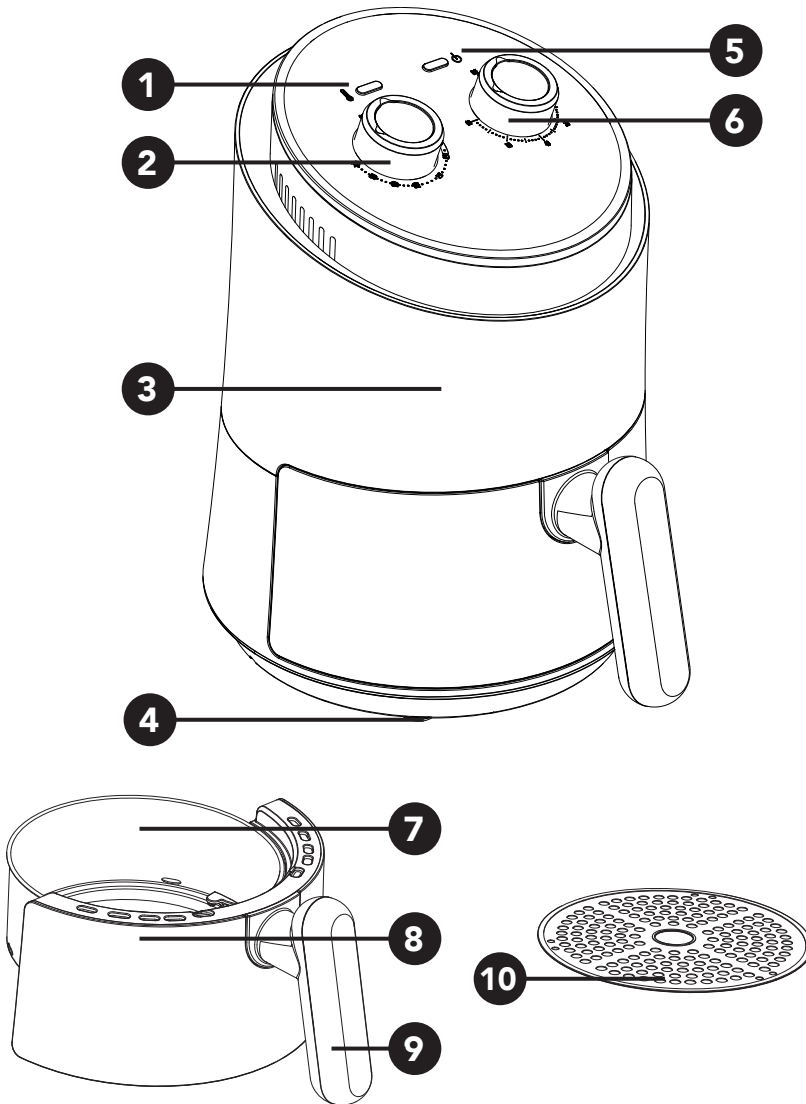


UPOZORNENIE: Horúci povrch. Teplota prístupných povrchov môže byť vyššia, ak je spotrebič v činnosti.

6. Spotrebič nie je určený na činnosť prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
7. Časti spotrebiča, ktoré prichádzajú do kontaktu s pokrmom, čistite podľa pokynov v tomto návode.
8. Tento spotrebič je určený na prípravu pokrmov v domácnosti. Používajte ho iba na účely, na ktoré je určený. Nepoužívajte ho na komerčné účely, v priemyselnom alebo laboratórnom prostredí ani vonku.
9. Pred zapojením vidlice napájacieho prívodu do sieťovej zásuvky sa uistite, že napätie uvedené na typovom štítku je zhodné s napätím vo vašej zásuvke.
10. Zapájajte vidlicu napájacieho prívodu iba do riadne uzemnenej sieťovej zásuvky.
11. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte rukoväti alebo ovládacie prvky. Pri

- manipulácii s horúcim príslušenstvom vždy používajte ochranné kuchynské lapky.
12. Používajte iba príslušenstvo, ktoré sa so spotrebičom dodáva alebo ktoré výrobca odporúča.
 13. Aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom, neponárajte spotrebič, jeho prívod ani vidlicu do vody alebo inej tekutiny.
 14. Napájací prívod ved'te tak, aby sa nedotýkal horúceho povrchu. Nenechávajte prívod visieť cez okraj stola alebo pracovnej plochy.
 15. Umiestnite spotrebič na pevný, rovný a suchý povrch v dostatočnej vzdialenosti od sieťovej zásuvky. Zaisťte okolo spotrebiča dostatočný voľný priestor, aby bola zaistená správna cirkulácia.
 16. Neklad'te spotrebič proti stene alebo inému spotrebiču.
 17. Neklad'te spotrebič na/do blízkosti elektrického alebo plynového sporáka, rúry či iných zdrojov tepla.
 18. Neinštalujte spotrebič pod horné kuchynské skrinky, do blízkosti horľavých materiálov alebo predmetov citlivých na teplo.
 19. Tento spotrebič je určený ako voľne stojaci. Nesmie sa inštalovať ani používať ako vstavaný ani umiestnený v skrinke.
 20. Spotrebič vždy používajte riadne a správne zložený. Nikdy ho nepoužívajte bez fritovacieho koša alebo nádoby.
 21. Pred zapnutím spotrebiča sa uistite, že v ňom nie sú umiestnené cudzie predmety.
 22. Nenechávajte spotrebič bez dozoru, zatiaľ čo je v chode.
 23. So spotrebičom nikdy nemanipulujte, ak je zapnutý a zapojený v sieťovej zásuvke.
 24. Buďte opatrní pri prenášaní spotrebiča s horúcim olejom alebo horúcou vodou.
 25. Pripravujte pokrmy v sklenených alebo kovových nádobách, ktoré sú určené na použitie v tomto type spotrebiča. Je zakázané pripravovať pokrmy v nádobách z papiera, kartónu, plastu a pod.
 26. Fritovací kôš nepreplňujte.
 27. Pri vybratí nádoby dbajte na zvýšenú opatrnosť, aby ste sa neoparili unikajúcou parou a horúcim vzduchom alebo rozpáleným olejom. Udržujte tvár a ruky v dostatočnej vzdialenosti od unikajúcej pary a horúceho vzduchu.
 28. Na horný povrch spotrebiča neklad'te žiadne predmety, a to ani keď ho nepoužívate. Horný povrch nie je určený na skladovanie.
 29. Buďte veľmi opatrní pri vyberaní nádoby z fritézy. Nádoba, fritovací kôš aj potraviny sú veľmi horúce. Tuk a šťava odkvapkávajú do nádoby a môžu byť veľmi horúce. V závislosti od dĺžky času prípravy môže pri vysunutí nádoby z tela fritézy unikáť aj veľmi horúca para. Hrozí riziko vzniku vážnych popálenín.
 30. Nedotýkajte sa ohrievacieho telesa, zatiaľ čo je fritéza v prevádzke. Hrozí riziko vzniku vážnych popálenín.
 31. Pri teplovzdušnom fritovaní môže z ventilačných otvorov unikáť horúca para. Majte ruky a tvár v dostatočnej vzdialenosti od ventilačných otvorov. Hrozí oparenie horúcou parou.
 32. Nezakrývajte žiadne príslušenstvo ani potraviny alobalom alebo podobným materiálom. Hrozí prehriatie spotrebiča.
 33. Nevkladajte veľké kusy potravín, pokrmy v alobalu alebo inom kovovom obale. Hrozí riziko vznietenia alebo úrazu elektrickým prúdom.
 34. Spotrebič je vybavený bezpečnostnou poistkou, ktorá automaticky preruší chod spotrebiča, keď z neho vyberiete nádobu.
 35. Nezakrývajte ventilačné otvory. Hrozí prehriatie spotrebiča.
 36. Spotrebič vypnete tlačidlom zapnutia/vypnutia. Spotrebič môžete vypnúť aj počas prevádzky.
 37. Spotrebič vypnite a odpojte od zdroja napájania, ak ho nebudete používať, má zostať bez

- dozoru, pred čistením, premiestnením alebo uložením. Pred čistením, premiestnením alebo uložením nechajte spotrebič vždy celkom vychladnúť.
38. Na čistenie nepoužívajte kovové drôtenky, pretože kúsky kovu môžu spôsobiť skrat a úraz elektrickým prúdom.
39. Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený, spadol, nefunguje správne, je poškodený napájací prívod alebo vidlica. Nepoužívajte spotrebič s poškodeným príslušenstvom. Opravu zverte iba autorizovanému servisu. Spotrebič neobsahuje diely, ktoré by mohol používateľ sám opraviť. Všetky opravy, nastavenia alebo inú než bežnú údržbu smie vykonávať iba kvalifikovaná osoba autorizovaného servisu.
40. Spotrebič okamžite vypnite a odpojte od zdroja napájania, ak zaznamenáte dym vychádzajúci z neho. Vyčkajte, až dym prestane vychádzať, než vyberiete nádobu zo spotrebiča.
41. Do spotrebiča môžete uložiť dodávané príslušenstvo. Neskladujte v spotrebiči iné predmety.
42. Uložte spotrebič na dobre vetrané miesto, mimo dosahu detí a domácich maznáčikov. Uistite sa, že je pred uložením odpojený od zdroja napájania.



- 1 Svetelná kontrolka termostatu
- 2 Termostat
- 3 Telo fritézy
- 4 Protišmykové nôžky
- 5 Svetelná kontrolka zapnutia

- 6 Ovládač časovača
- 7 Fritovací kôš
- 8 Vyberateľná nádoba
- 9 Držadlo
- 10 Fritovacia podložka

Napájanie	220 – 240 V~, 50/60 Hz
Príkon	1 230 W
Rozmery	23,2 × 29,8 × 31,8 cm
Hmotnosť	3 kg
Objem fritovacieho koša	1,5 l

POUŽITIE

Pred prvým použitím

Vyberte spotrebič a jeho príslušenstvo z obalu. Pred likvidáciou obalu sa uistite, že ste vybrali všetky komponenty. Skontrolujte, či nie sú spotrebič a príslušenstvo poškodené.

Utrite vonkajší povrch spotrebiča mäkkou a suchou hubkou.

Umyte príslušenstvo v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite a utrite dosucha.

Umiestnenie

Umiestnite teplovzdušnú fritézu na pevný, rovný a teplovzdorný povrch v dostatočnej vzdialenosti od sieťovej zásuvky. Uistite sa, že je okolo nej dostatočný a voľný priestor na správnu cirkuláciu a odvod prebytočného tepla (aspoň 15 cm). Skontrolujte, či je umiestnená v bezpečnej vzdialenosti od horľavých materiálov alebo predmetov.

Prvé zapnutie

Pred prvým použitím odporúčame fritézu zapnúť naprázdno na asi 20 minút, aby došlo k odstráneniu mastnoty, ktorá mohla prilipnúť pri výrobe, a k odstráneniu nepríjemného zápachu z nového spotrebiča.

Za tento čas môžete zaznamenať slabý dym a mierny nepríjemný zápach. Ide o normálny jav a neovplyvňuje to správny chod spotrebiča. Miestnosť potom riadne vyvetrajte.

Varovanie: Pri prenášaní sa uistite, že ste fritézu bezpečne uchopili zospodu. Nikdy neprenášajte spotrebič za držadlo.

Použitie fritézy

1. Umiestnite teplovzdušnú fritézu na pevný, rovný a teplovzdorný povrch v dostatočnej vzdialenosti od sieťovej zásuvky.
2. Uchopte nádobu za držadlo a vytiahnite ju aj s fritovacím košom z tela fritézy.
3. Do fritovacieho koša vložte potraviny, ktoré chcete pripraviť.

Varovanie: Fritovací kôš nepreplňujte. Vkladajte vždy odporúčané množstvo potravín pre daný typ prípravy.

4. Nádobu s fritovacím košom vložte do tela fritézy.

Varovanie: Nepoužívajte fritézu bez riadne inštalovanej nádoby a fritovacieho koša v nej.

5. Zapojte zástrčku prírodného kábla do sieťovej zásuvky.
6. Termostatom nastavte požadovanú teplotu podľa typu pripravovaných potravín – viac v tabuľke nižšie.
7. Ovládačom časovača nastavte požadovaný čas prípravy podľa typu pripravovaných potravín – viac v tabuľke nižšie.
8. Fritéza sa zapne a spustí sa odpočítavanie nastaveného času prípravy. Kontrolky zapnutia a termostatu sa rozsvietia.

Poznámka: Odporúčame nastaviť o asi 3 minúty dlhší čas prípravy, ak je fritéza studená.

9. Ak potrebujete fritézu predhriať, nastavte ovládač časovača na viac než 3 minúty a vyčkajte, až svetelná kontrolka termostatu zhasne. Potom vložte potraviny do fritovacieho koša a nastavte požadovaný čas prípravy.
10. Zatiaľ čo je fritéza v prevádzke, bude sa pravidelne rozsvetovať a zhasínať kontrolka termostatu. Ide o normálny jav, ohrievacie teleso takto udržiava nastavenú teplotu.
11. Počas prípravy budú štava a tuk odkvapkávať do nádoby. Buďte opatrní pri vyberaní nádoby z tela fritézy, pretože štava a tuk sú veľmi horúce.
12. Niektoré potraviny vyžadujú, aby ste ich približne v polovici prípravy premiešali alebo otočili. Uchopte nádobu za držadlo a veľmi opatrne ju vytiahnite aj s fritovacím košom z tela fritézy. Chod fritézy sa preruší. Potraviny premiešajte a potom vložte späť do tela fritézy. Chod fritézy sa automaticky obnoví.

Poznámka: Technológia rýchleho ohreву vzduchu ho neustále ohrieva vnútri fritézy, a preto vytiahnutie nádoby na krátky čas neovplyvní proces prípravy.

13. Ak potrebujete čas prípravy predĺžiť, otočte časovačom a predĺžte čas prípravy podľa potreby.
14. Hneď ako je proces prípravy dokončený (ovládač časovača dosiahol 0), zaznie zvukové upozornenie a fritéza sa vypne.
15. Uchopte nádobu za držadlo a veľmi opatrne ju vytiahnite aj s fritovacím košom z tela fritézy. Položte nádobu na tepelne odolnú podložku.
16. Skontrolujte, či sú potraviny správne opečené. Ak ešte nie sú, vložte nádobu s fritovacím košom do tela fritézy a nastavte požadovaný čas prípravy a teplotu.

Poznámka: Prípravu môžete kedykoľvek zrušiť otočením časovača na hodnotu 0.

Varovanie: Po dokončení prípravy budú nádoba, fritovací kôš aj potraviny veľmi horúce. V závislosti od dĺžky času prípravy môže pri vysunutí nádoby z tela fritézy unikať aj veľmi horúca para. Buďte obzvlášť opatrní, aby ste sa nepopáliли alebo neoparili. Vždy noste kuchynské lapky.

17. Vyberte fritovací kôš a vysypte potraviny z fritovacieho koša. Vždy držte fritovací kôš za jeho rukoväť a noste kuchynské lapky. Väčšie kusy potravín vyberte pomocou kuchynských klieští. Používajte drevené, plastové alebo kovové kuchynské náčinie s plastovým zakončením. Nepoužívajte celokovové náčinie, pretože by mohlo dôjsť k poškrabaniu nepríhlavého povrchu.

Poznámka: Nevysypávajte potraviny z fritovacieho koša, keď je v nádobe, pretože prebytočný tuk, ktorý odtiekol na dno nádoby, vytečie na potraviny.

18. Ak už nebudete fritézu používať, odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky a nechajte ju celkom vychladnúť pred jej vyčistením.

Tabuľka času prípravy a teploty pre manuálnu prípravu

Potraviny	Hmotnosť	Čas prípravy	Teplota	Otočenie potravín	Poznámka
Tenké hranolčeky (mrazené)	300 – 700 g	14 – 27 min.	200 °C	Áno	Pokvapkajte polovicou lyžice oleja.
Hrubé hranolčeky (mrazené)	300 – 700 g	16 – 30 min.	200 °C	Áno	Pokvapkajte polovicou lyžice oleja.
Domáce hranolčeky (čerstvé)	300 – 800 g	18 – 32 min.	200 °C	Áno	Pokvapkajte 1 lyžicou oleja.
Domáce americké zemiaky (čerstvé)	300 – 800 g	14 – 28 min.	180 °C	Áno	Pokvapkajte 1 lyžicou oleja.
Domáce zemiakové kocky	200 – 600 g	12 – 22 min.	180 °C	Áno	Pokvapkajte 1 lyžicou oleja.
Zemiakové rōsti	100 – 250 g	10 – 20 min.	180 °C	Nie	
Zapečené zemiaky	200 – 500 g	12 – 22 min.	200 °C		
Steak	100 – 500 g	8 – 12 min.	180 °C	Áno	
Bravčové plátky	100 – 500 g	10 – 14 min.	180 °C	Áno	
Hamburger	100 – 500 g	7 – 14 min.	180 °C	Áno	
Kuracie dolné stehná	100 – 500 g	18 – 22 min.	180 °C	Áno	
Kuracie prsia	100 – 500 g	10 – 15 min.	180 °C	Áno	
Jarné závitky	100 – 400 g	8 – 10 min.	200 °C	Áno	Pokvapkajte polovicou lyžice oleja.
Mrazené kuracie nugety	100 – 500 g	6 – 10 min.	200 °C	Áno	Pokvapkajte polovicou lyžice oleja.
Mrazené rybie prsty	100 – 400 g	6 – 10 min.	200 °C	Áno	
Závitky s párkom	100 – 500 g	13 – 15 min.	200 °C	Nie	
Obaľovaný syr	100 – 400 g	8 – 10 min.	180 °C	Áno	

Potraviný	Hmotnosť	Čas prípravy	Teplota	Otočenie potravín	Poznámka
Plnená zelenina	100 – 400 g	8 – 12 min.	180 °C	Nie	
Torta/koláč	300 g	20 – 25 min.	160 °C	Nie	Použite tortovú formu.
Slaná torta (quiche)	400 g	20 – 22 min.	180 °C	Nie	Použite tortovú formu.
Muffin	300 g	15 – 18 min.	200 °C	Nie	Použite formu na muffiny.
Sladké pečivo	400 g	10 – 20 min.	160 °C	Nie	Použite tortovú formu.

Poznámka: Vyššie uvedené časy prípravy a teploty sú orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od pôvodu, veľkosti, tvaru alebo značky potravín. Vždy upravte čas prípravy a teplotu podľa aktuálneho stavu potravín.

Fritovacia podložka

Fritovacia podložka je vhodná pri príprave dvoch porcií. Vložte jednu porciu do fritovacieho koša, vložte podložku, na ktorú položte druhú porciu.

Varovanie: Nepreplňujte fritovací kôš, aj keď používate fritovacu podložku. Fritovacia podložka nezvyšuje kapacitu fritovacieho koša.

Tipy a rady

V teplovzdušnej fritíze je možné pripraviť rovnaké pokrmy ako v tradičnej rúre.

Menšie kúsky v polovici prípravy premiešajte, aby ste dosiahli optimálne výsledky prípravy. Tým zaistíte, že potraviny budú rovnomerne pripravené.

Čas prípravy je potrebné prispôbiť množstvu potravín. Čím je množstvo potravín vyššie, tým dlhší čas je nutný na ich prípravu. A naopak.

Niektoré potraviny sa môžu počas prípravy pripieť k fritovaciemu košu. Odporúčame preto najskôr postriekať fritovací kôš stolovým olejom s vysokým bodom zadymenia, a potom vložiť potraviny.

Vo fritíze nepripravujte potraviny s vysokým obsahom tuku (napr. klobásy), pretože by mohli dôjsť k vznieteniu.

Chrumkavé hranolčeky dosiahnete, keď ich potriete trochou rastlinného oleja.

Odporúčané množstvo pri príprave hranolčekov je 500 g.

Cestá z obchodu vyžadujú kratší čas prípravy než domáce cestá.

Pri príprave koláčov, tort, slaných koláčov (quiche) alebo krehkých potravín používajte formu na pečenie.

Teplovzdušnú fritízu môžete používať aj na ohrev potravín. Nastavte teplotu na 150 °C a čas prípravy na 10 minút.

Varovanie: Do nádoby nelejte olej ani iné tekutiny. Hrozí riziko vznietenia.

Domáce hranolčky

1. Olúpte zemiaky a nakrájajte ich na rovnako veľké hranolčky.
2. Hranolčky riadne opláchnite a vysušte papierovou utierkou.
3. Do veľkej misy nalejte polovicu lyžice stolového oleja a pridajte hranolčky. Hranolčky starostlivo namočte v oleji.
4. Hranolčky presypte do sitka a nechajte odkvapkať.
5. Vložte do fritovacieho koša a osmažte.

Poznámka: Je dôležité hranolčky riadne osušiť, než ich namočíte v oleji, a odkvapkať, než ich budete smažiť. Len tak dosiahnete chrumkavý efekt.

Automatické vypnutie

Spotrebič je vybavený časovačom. Keď časovač odpočíta do 0, zaznie zvukové upozornenie a spotrebič sa automaticky vypne. Ak potrebujete spotrebič vypnúť ručne, otočte ovládačom časovača na hodnotu 0. Ak počas prípravy vytiahnete nádobu, spotrebič sa takisto vypne, ale po zasunutí nádoby späť do spotrebiča sa znovu spustí.

Ochrana proti prehriatiu

Spotrebič je vybavený ochranou proti prehriatiu. Keď je kontrolný systém vnútornej teploty chybný, automaticky sa aktivuje ochrana proti prehriatiu a nebude možné spotrebič používať. Odpojte prírodný kábel od sieťovej zásuvky a nechajte ho vychladnúť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením alebo akoukoľvek údržbou vždy spotrebič vypnite, odpojte vidlicu napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky a nechajte ho celkom vychladnúť. Teplovzdušnú fritézu čistite po každom použití.

Varovanie: Nikdy neponárajte spotrebič, napájací prívod ani vidlicu do vody či inej tekutiny.

Na čistenie žiadnych častí spotrebiča nepoužívajte umelohmotné alebo kovové drôtenky, hrubé čistiace prostriedky, chemikálie, benzín, rozpúšťadlá ani iné podobné látky. Mohlo by dôjsť k vážnemu narušeniu povrchovej úpravy.

Nádoba, fritovací kôš a fritovacia podložka

Nádobu, fritovací kôš a fritovacia podložku umyte v teplej vode s trochou kuchynského prostriedku na umývanie riadu. Opláchnite a utrite dosucha.

Ak dôjde k pripečeniu potravín k fritovaciemu košu, nalejte do nádoby teplú vodu s kuchynským prostriedkom na umývanie riadu a vložte fritovací kôš dovnútra. Nechajte pôsobiť asi 10 minút a potom vyčistite.

Vnútny priestor fritézy

Utrite vnútorný priestor mäkkou, mierne navlhčenou hubkou. Osušte papierovou utierkou. Na odstránenie nečistôt z ohrievacieho telesa použite mäkkú kefku.

Vonkajší povrch fritézy

Utrite vonkajší povrch fritézy mäkkou, mierne navlhčenou hubkou. Utrite dosucha.

Zaistite, aby voda nevnikla dovnútra fritézy cez ventilačné otvory.

Varovanie: Žiadna časť teplovzdušnej fritézy nie je určená na umývanie v umývačke.

Uloženie

Pred uložením sa uistite, že sú spotrebič aj jeho príslušenstvo vychladnuté a čisté.

Spotrebič a jeho príslušenstvo uložte na suché a dobre vetrané miesto mimo dosahu detí alebo domácich maznáčikov.

Na spotrebič nekladte žiadne predmety.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Príčina	Riešenie
Fritéza nefunguje.	Fritéza nie je zapojená v zásuvke.	Skontrolujte, či je vidlica správne zapojená v zásuvke.
	Nie je nastavený čas prípravy.	Nastavte požadovaný čas prípravy alebo zvolte program automatickej prípravy.
	Nádoba nie je správne vložená vo fritéze.	Vložte nádobu riadne do fritézy.
	Aktivovala sa ochrana proti prehriatiu.	Odpojte prírodný kábel od sieťovej zásuvky a nechajte ho vychladnúť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Potraviny nie sú dostatočne prepečené.	Vo fritovacom koši je príliš mnoho potravín.	Pripravujte potraviny v menších dávkach.
	Je nastavená nízka teplota.	Upravte teplotu.
	Čas prípravy je krátky.	Predĺžte čas prípravy.
Predsmažené potraviny nie sú chrumkavé.	Predsmažené potraviny sú vhodné na prípravu v tradičnej fritéze.	Používajte predsmažené potraviny určené na prípravu v tradičnej rúre a potrite ich trochu stolového oleja.
Nádobu nie je možné zasunúť do fritézy.	Vo fritovacom koši je príliš mnoho potravín.	Odoberte časť potravín. Fritovací kôš nepreplňujte.
	Fritovací kôš nie je správne vložený v nádobu.	Vložte fritovací kôš správne do nádoby.

Problém	Príčina	Riešenie
Z fritézy uniká biely dym.	Potraviny s vysokým obsahom tuku počas prípravy uvoľňujú veľké množstvo tuku, ktorý sa nadmerne zahrieva a prepaľuje, a to spôsobuje biely dym.	Odporúčame nepripravovať potraviny s vysokým obsahom tuku vo fritéze.
	V nádobe zostali zvyšky tuku z predchádzajúcej prípravy.	Po každom použití riadne vyčistite nádobu aj fritovací kôš.
Hranolčky nie sú rovnomerne osmažené.	Použili ste nesprávny typ zemiakov.	Používajte pevné zemiaky varného typ A alebo B.
	Hranolčky ste nedostatočne opláchni, a tak sa neodstránil nadbytočný škrob.	Čerstvé hranolčky pred smažením riadne opláchnite.
Hranolčky nie sú dostatočne chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčiek závisí od množstva oleja, ktorým ich potriete, a obsahu vody v nich.	Hranolčky riadne osušte, než ich potriete olejom. Nakrájajte zemiaky na tenké hranolčky. Pridajte malé množstvo oleja, aby boli hranolčky riadne chrumkavé.

Ak problém nie je uvedený v tabuľke vyššie alebo sa problém nepodarilo vyriešiť, vypnite spotrebič, odpojte zástrčku prírodného kábla od sieťovej zásuvky a obráťte sa na autorizované servisné stredisko.



A használatba vétel előtt figyelmesen olvassa el a jelen útmutatót, és azt későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból, vagy az útmutató előírásaitól eltérő használatból eredő meghibásodásokért és károkért. A rendeltetéstől és a használati útmutatóban leírtaktól eltérő használat esetén a garancia megszűnik.

1. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják.
2. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak.
3. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.
4. A készüléket és a hálózati vezetéket úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.
5. Az áramütések megelőzése érdekében, a készülék sérült hálózati vezetéket csak márkaszerviz, vagy villanyszerelő szakember cserélheti ki.



FIGYELMEZTETÉS! Forró felület! Ha a készülék be van kapcsolva, akkor a készülék külső felülete erősen felmelegszik.

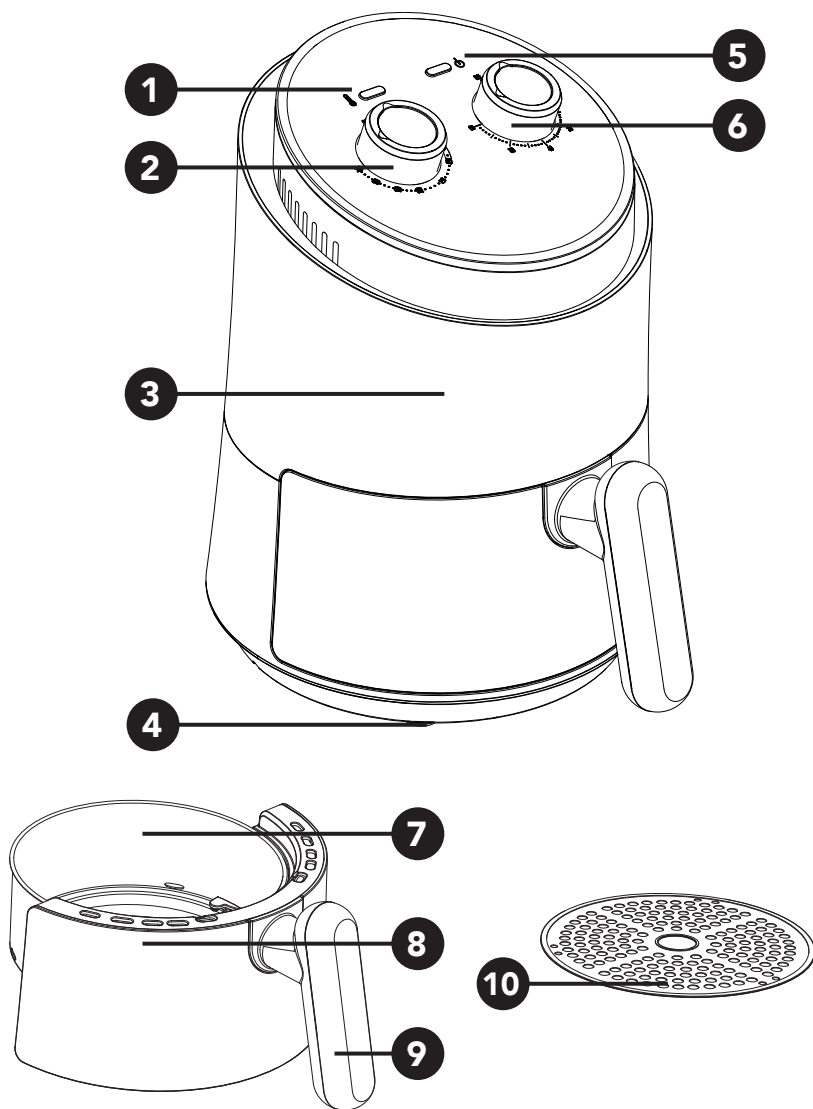
6. A készüléket nem szabad időkapcsolóval vagy más készülékkel vezérelt (távírányított) konnektorhoz csatlakoztatni.
7. Az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő felületeket és tartozékokat a jelen útmutató előírásai szerint tisztítsa meg.
8. A készülék csak háztartásokban használható, ételek készítéséhez. A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő célokra használja. A készüléket kereskedelmi célokra, ipari vagy laboratóriumi környezetben, illetve szabadban nem lehet használni.
9. A készüléket csak a típuscímkén feltüntetett tápfeszültség értékeivel megegyező hálózathoz szabad csatlakoztatni.

10. A hálózati vezetékét csatlakoztassa egy szabályszerűen leföldelt fali aljzathoz.
11. Ne érintse meg a forró felületeket. Csak a fogantyúkat és a működtető elemeket fogja meg. A forró tartozékokat konyhai kesztyűben fogja meg.
12. A készülékhez kizárólag csak a mellékelt vagy a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
13. A készüléket, a hálózati vezetékét és a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba mártani tilos, ellenkező esetben áramütés érheti.
14. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá forró felületekhez. A hálózati vezeték nem lóghat le a konyhai munkalap, vagy az asztal széléről.
15. A készüléket sima és szilárd, valamint vízszintes helyre, egy fali aljzathoz közel állítsa fel. Használat közben a készülék körül hagyjon szabad helyet a levegő megfelelő áramlásához és a készülék biztonságos használatához.
16. A készüléket ne használja a fallal vagy más elektromos készülékkel szemben.
17. A készüléket ne tegye gáz vagy elektromos tűzhelyre, illetve azok közelébe, továbbá olyan helyre, ahol forró sütőhöz vagy más hőforráshoz hozzáérhet.
18. A készüléket ne tegye falra szerelt konyhaszekrény alá, gyúlékony vagy hőre érzékeny anyagok közelébe.
19. Ez a készülék szabadon álló készülék. A készüléket nem szabad beépíteni vagy szekrényben használni.
20. A készüléket csak szabályszerűen összeszerelt és előkészített állapotban használja. A készüléket sütőkosár és sütőedény nélkül ne használja.
21. A készülék bekapcsolása előtt a készülékből az idegen tárgyakat vegye ki.
22. A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül.
23. A hálózathoz csatlakoztatott és bekapcsolt készüléket ne mozgassa és ne helyezze át.
24. Ha a készülékben forró olaj vagy víz van, akkor a készüléket óvatosan mozgassa.
25. A készülékbe csak hőálló üveg vagy fém edényeket tegyen be. Ételeket papír, karton, műanyag stb. edényekben készíteni és felmelegíteni tilos.
26. A kosárba ne tegyen túl sok alapanyagot.
27. Az edény kihúzása közben legyen óvatos, az edényből forró gőz, forró levegő áramolhat ki, vagy forró olaj fröccsenhet ki. Az arcát és a kezét tartsa távol a kiáramló gőztől és meleg levegőtől.
28. A készülék felső részére ne tegyen tárgyakat, még akkor sem, ha a készüléket nem használja. A felső rész nem tárolóhely.
29. Az edény kihúzása közben legyen nagyon óvatos. A sütőedény és a kosár, valamint az ételek forrók. Az edénybe csepegő zsír vagy lé nagyon forró lehet. A sütési időtől függően, az edényben forró gőz gyűlik össze, ami az edény kihúzása után azonnal kiáramlik. Égési sérülést szenvedhet.
30. Amikor a készülék be van kapcsolva, akkor a fűtőtestet ne érintse meg. Égési sérülést szenvedhet.
31. A készülék használata közben, a szellőztető nyílásokból forró gőz áramolhat ki. A kezét és az arcát tartsa távol a szellőztető nyílásoktól. A kiáramló gőz égési sérülést okozhat.
32. A készülék tartozékait és az étel alapanyagokat se csomagolja alufóliába. A készülék túlmelegedhet.
33. A készülékbe ne tegyen nagy méretű alapanyagokat, alufóliába vagy más fém csomagolóanyagba csomagolt alapanyagokat. Áramütés vagy tűz veszélye áll fenn.
34. Az edény kihúzása után a készülék lekapcsolja a fűtést.
35. A készülék szellőztető nyílásait ne takarja le. A készülék túlmelegedhet.
36. A készüléket a be- és kikapcsolóval kapcsolja le. A készülék üzemeltetés közben bármikor lekapcsolható.
37. A készülék tisztítása, szét- és összeszerelése, áthelyezése és eltávolítása előtt, illetve ha

a készüléket hosszabb ideig nem kívánja használni, vagy azt felügyelet nélkül hagyja, akkor kapcsolja le a készüléket, és a hálózati vezetékét is húzza ki az elektromos aljzatból. A készülék mozgatása, áthelyezése, tisztítása és eltávolítása előtt várja meg a készülék lehűlését.

38. A tisztításhoz ne használjon fém drótszivacsot, mert a drótforgácsok zárlatot okozhatnak.
39. A készüléket ne használja, ha a hálózati vezeték vagy csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék rendellenesen működik (vagy például leesett). Sérült tartozékokkal ne üzemeltesse a készüléket. A készülék javítását bízza márkaszervizre. A készülékben nincsenek olyan alkatrészek, amelyeket a felhasználó megjavíthat. Az ápolás és tisztítás kivételével, a karbantartásokat és a javításokat bízza a márkaszervizre.
40. Ha a készülékből füst áramlik ki, akkor a készüléket azonnal kapcsolja le. Várja meg a füst megszűnését, majd az edényt húzza ki a készülékből.
41. A készülékben a mellékelt tartozékokat lehet használni és tárolni. A készülékben ne tároljon idegen tárgyakat.
42. A készüléket száraz és jól szellőző, gyerekektől és háziállatoktól elzárt helyen tárolja. Az eltávolítás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI



- 1 Termosztát kijelző
- 2 Termosztát
- 3 Készülék
- 4 Csúszásgátló lábak
- 5 Működésjelző

- 6 Időkapcsoló
- 7 Sütőkosár
- 8 Kivehető edény
- 9 Fogantyú
- 10 Alátét

Tápellátás	220–240 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	1 230 W
Méret	23,2 × 29,8 × 31,8 cm
Tömeg	3 kg
Fritőz kosár térfogata	1,5 l

HASZNÁLAT

Az első használatba vétel előtt

Vegye ki a készüléket és tartozékait a dobozból. A csomagolóanyag megsemmisítése előtt ellenőrizze le, hogy abból kivett-e minden tartozékot. Ellenőrizze le a terméket és tartozékait, illetve azok sérülésmentességét.

A külső felületeket tiszta és puha vizes ruhával törölje le, majd törölje szárazra.

A tartozékokat mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el. Öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra).

Elhelyezés

A készüléket sima, szilárd és hőálló, valamint vízszintes helyre, egy fali aljzathoz közel állítsa fel. A készülék körül és felett hagyjon elegendő helyet (legalább 15 cm-t) a levegő szabad áramlásához és a keletkező hő elvezetéséhez. A készüléket biztonságos távolságban használja gyúlékony anyagoktól és tárgytól.

Első bekapcsolás

Az első használatba vétel előtt, a készüléket körülbelül 20 percre kapcsolja be a legmagasabb hőmérséklettel, hogy megszűnjön a készülék kellemetlen szaga, és kiégjen a gyártásból visszamaradt olaj.

A készülékből ezen idő alatt enyhe füst vagy kellemetlen szag áramolhat ki. Ez normális jelenség, nincs hatással a készülék működésére. A helyiséget ezt követően alaposan szellőztesse ki.

Figyelmeztetés! A készülék mozgatásához a készüléket az alsó részén fogja meg. A készüléket az edény fogantyújánál megfogva mozgatni tilos.

A készülék használata

1. A készüléket sima, szilárd és hőálló, valamint vízszintes helyre, egy fali aljzathoz közel állítsa fel.
2. Fogja meg az edény fogantyúját és a sütőedényt húzza ki a készülékből.
3. Az alapanyagokat tegye a sütőkosárba.

Figyelmeztetés! A kosárba ne tegyen túl sok alapanyagot. Az adott alapanyagból csak az

előírt mennyiséget tegye a kosárba.

4. A sütőedényt a kosárral dugja a készülékbe.

Figyelmeztetés! A készüléket a sütőedény és a kosár, valamint az alapanyagok nélkül ne kapcsolja be.

5. A hálózati vezeték csatlakoztassa a fali aljzathoz.
6. A termosztáttal állítsa be a kívánt sütési hőmérsékletet (lásd a lenti táblázatot).
7. Az időkapcsolóval állítsa be a kívánt sütési időt (lásd a lenti táblázatot).
8. A készülék bekapcsol és elindítja a beállított idő visszaszámlálását. A működésjelző és a termosztát kijelző lámpa bekapcsol.

Megjegyzés: Ha a készülék hideg, akkor javasoljuk, hogy állítson be 3 perccel hosszabb sütési időt (a készülék felmelegítéséhez).

9. A készülék előmelegítéséhez az időkapcsolót állítsa be kb. 3 percre, és várja meg a termosztát kijelző kikapcsolását (a készülék belseje elérte a kívánt hőmérsékletet). Az edényt húzza ki és az alapanyagokat tegye a kosárba, majd állítsa be a sütési időt.
10. A készülék működése közben a termosztát kijelző lámpa ki- és bekapcsol. Ez normális jelenség, mutatja a készülék fűtését.
11. A sütés közben a zsír és a lé az edénybe csepeg le. Az edény kihúzása közben legyen óvatos, az edény alján felgyülemelő folyadék forró.
12. Bizonyos alapanyagokat a sütési idő felénél össze kell rázni vagy meg kell fordítani. Fogja meg az edény fogantyúját és a sütőedényt óvatosan húzza ki a készülékből. A készülék szünetelteti a sütést. Az alapanyagokat rázza össze vagy fordítsa át, majd az edényt dugja vissza a készülékbe. A készülék automatikusan folytatja a sütést.

Megjegyzés: A készülékben lévő levegőt gyorsan felmelegítő technológiának köszönhetően az edény rövid ideig tartó kihúzása nincs hatással a sütési folyamatra.

13. A sütési idő meghosszabbításához csak fordítsa el az időkapcsolót (a kívánt időre).
14. A sütés befejezése után (az időkapcsoló gomb a 0 jelen áll), sípszó hallatszik és a készülék lekapcsol.
15. Fogja meg az edény fogantyúját és a sütőedényt óvatosan húzza ki a készülékből. A kihúzott edényt hőálló alátétre helyezze le.
16. Ellenőrizze le az étel készre sülését. Ha az étel még nincs kész, akkor az edényt dugja vissza a készülékbe és állítson be sütési paramétereket.

Megjegyzés: A sütés bármikor kikapcsolható, ehhez csak fordítsa az időkapcsoló gombot a 0 jelre.

Figyelmeztetés! A sütés befejezése után az edény, a kosár és az étel is forró. A sütési időtől függően, az edényben forró gőz gyűlik össze, ami az edény kihúzása után azonnal kiáramlik. Legyen óvatos, kerülje el az égési sérüléseket. Használjon konyhai kesztyűt.

17. A sütőkosarat emelje ki az edényből és a kész ételt öntse át például egy tányérra. A sütőkosarat csak a fogantyúnál fogja meg, viseljen konyhai kesztyűt. A nagyobb darabokat konyhai csipesszel szedje ki a kosárból. Csak fa, műanyag, vagy műanyag végű fém konyhai eszközöket használjon. Ne használjon csak fém konyhai eszközöket, ezek megkarcolhatják a tapadásmentes felületet.

Megjegyzés: A kész ételt ne öntse ki a kosárból úgy, hogy a kosár még az edényben van, mert az edény alján forró lé (zsír, olaj stb.) lehet.

18. A használat után a hálózati csatlakozódugót húzza ki a fali aljzatból. A tisztítás megkezdése

előtt várja meg a készülék teljes lehűlését.

Sütési idő és sütési hőmérséklet táblázat

Élelmiszer	Tömeg	Elkészítési idő	Hőmérséklet	Alapanyag összerázása vagy megfordítása	Megjegyzés
Szalma hasáburgonya (fagyasztott)	300 – 700 g	14–27 perc	200 °C	Igen	½ kanál olajjal locsolja meg.
Vastag hasáburgonya (fagyasztott)	300 – 700 g	16–30 perc	200 °C	Igen	½ kanál olajjal locsolja meg.
Házi hasáburgonya (friss)	300 – 800 g	18–32 perc	200 °C	Igen	1 kanál olajjal locsolja meg.
Házi amerikai burgonya (friss)	300 – 800 g	14–28 perc	180 °C	Igen	1 kanál olajjal locsolja meg.
Házi sült burgonya	200 – 600 g	12-22 perc	180 °C	Igen	1 kanál olajjal locsolja meg.
Reszelt burgonya	100 – 250 g	10–20 perc	180 °C	Nem	
Sült burgonya	200 – 500 g	12-22 perc	200 °C		
Steak	100 – 500 g	8-12 perc	180 °C	Igen	
Sertésszelet	100 – 500 g	10-14 perc	180 °C	Igen	
Hamburger	100 – 500 g	7-14 perc	180 °C	Igen	
Csirkecomb	100 – 500 g	18-22 perc	180 °C	Igen	
Csirkemell	100 – 500 g	10–15 perc	180 °C	Igen	
Töltött hússzeletek	100 – 400 g	8–10 perc	200 °C	Igen	½ kanál olajjal locsolja meg.
Rántott csirkefalatkák	100 – 500 g	6–10 perc	200 °C	Igen	½ kanál olajjal locsolja meg.
Rántott halszeletek	100 – 400 g	6–10 perc	200 °C	Igen	
Bundás virsli	100 – 500 g	13–15 perc	200 °C	Nem	
Rántott sajt	100 – 400 g	8–10 perc	180 °C	Igen	
Töltött zöldség	100 – 400 g	8-12 perc	180 °C	Nem	

Élelmiszer	Tömeg	Elkészítési idő	Hőmérséklet	Alapanyag összerázása vagy meg- fordítása	Megjegyzés
Torta / kalács	300 g	20-25 perc	160 °C	Nem	Használjon sütőedényt
Sós torta (quiche)	400 g	20-22 perc	180 °C	Nem	Használjon sütőedényt
Muffin	300 g	15-18 perc	200 °C	Nem	Használjon muffin formát
Sós sütemény	400 g	10–20 perc	160 °C	Nem	Használjon sütőedényt

Megjegyzés: A megadott sütési idők csak tájékoztató jellegűek. A tényleges sütési idő függ az alapanyagok méretétől és állagától. A sütési időket egyéni igényei és ízlés szerint változtathatja meg.

Alátét

Az alátét segítségével egyszerre süthet kétféle alapanyagot (vagy két adagot). Az első alapanyagot tegye a kosárba, erre tegye rá az alátétet, majd az alátételre tegye rá a másik alapanyagot.

Figyelmeztetés! Amikor az alátétet is használja, a sütőkosarat ne töltse túl. Az alátét nem növeli a sütőkosár kapacitását.

Tippek és tanácsok

A forrólevegős fritőzben ugyanolyan ételek készíthetők, mint a hagyományos sütőben.

A kisebb alapanyagokat a sütési idő felénél rázza össze vagy forgassa át. Erre azért van szükség, hogy az alapanyag egyenletesebben süljön át.

A sütési időt az alapanyagok mennyiségétől függően kell beállítani. Minél több az alapanyag, annál hosszabb sütési időt kell beállítani. És ez fordítva is igaz.

Bizonyos élelmiszerek hozzásülhetnek a kosárhoz. Javasoljuk, hogy a sütőkosarat magas égési hőmérsékletű olajjal (zsiradékkal) kenje be, majd a kosárba tegye bele az alapanyagokat.

A készülékben ne süssön magas zsírtartalmú alapanyagokat (pl. kolbászt), mert a kicsepegő zsír meggyulladhat.

A hasábburgonya ropogósabb lesz, ha azt kevés étolajban megforgatja.

Ne süssön egyszerre 500 g-nál több hasábburgonyát.

A bolti tészta gyorsabban elkészül, mint a házi tészta.

Kalácsok, sütemények, kis torták, sós torta (quiche) vagy más folyékonyabb alapanyagok sütéséhez használjon sütőformákat.

A forrólevegős készüléket ételek felmelegítéséhez is lehet használni. A hőmérsékletet állítsa be 150°C-ra, a sütési időt pedig 10 percre..

Figyelmeztetés! Az edénybe olajat vagy zsiradékokat önteni tilos. Ezek begyulladhatnak.

Házi hasáburgonya

1. A burgonyát hámozza meg, majd szeletelje egyforma darabokra.
2. Alaposan öblítse le vízzel és papírkendőn szárítsa meg.
3. Egy nagy edénybe öntsön ½ evőkanál olajat, és dobja rá a burgonya szeleteket. A szeleteket alaposan forgassa át az olajban.
4. A burgonyát öntse át egy nagy szitába és hagyja lecsöpögni.
5. Rakja át a sütőkosárba, majd süsse meg.

Megjegyzés: Fontos, hogy a burgonya szeleteket alaposan szárítsa meg, mielőtt az olajba forgatja. Csak így lesz ropogós a hasáburgonya.

Automatikus kikapcsolás

A készülékbe időkapcsoló van beépítve. Amikor az időkapcsoló gomb a 0-ra fordul, akkor sípszó hallatszik és a készülék automatikusan kikapcsol. A készülék kézi kikapcsolásához az időkapcsoló gombot fordítsa a 0 jelre. Ha sütés közben kihúzza a sütőedényt, akkor a készülék szünetelteti a sütési folyamatot, az edény visszahelyezése után a sütés automatikusan folytatódik.

Túlmelegedés elleni védelem

A készülék rendelkezik túlfűtés elleni védelemmel is. Ha a készülék hőmérő rendszere meghibásodik, akkor automatikusan bekapcsol a túlfűtés elleni védelem, a készüléket nem lehet tovább használni. A hálózati csatlakozódugó kihúzásával kapcsolja ki a készüléket, majd várja meg a készülék lehűlését. Forduljon a márkaszervizhez.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Bármilyen karbantartási vagy tisztítási munka megkezdése előtt a készüléket kapcsolja le, és a hálózati vezetékét is húzza ki. A forrólevegős fritőzt minden használat után tisztítsa meg.

Figyelmeztetés! A készüléket és a hálózati vezetékét vízbe vagy más folyadékba mártani, vagy folyóvíz alatt elmosni tilos.

A tisztításhoz ne használjon karcoló szemcséket tartalmazó tisztítószeret, drótszivacsot vagy fém eszközöket, illetve agresszív anyagokat (pl. benzint) tartalmazó készítményeket. Ezek a készülék és tartozékai felületén maradandó sérüléseket okozhatnak.

Sütőedény, kosár és alátét

A sütőedényt, a kosarat és az alátétet mosogatószeres meleg vízben kézzel mosogassa el. Öblítse le és szárítsa meg (vagy törölje szárazra).

Amennyiben az edény és a kosár felületéről nem tudja eltávolítani a rátapadt élelmiszereket, akkor az edénybe öntsön meleg vizet, cseppentsen bele néhány csepp mosogatószeret és tegye bele a kosarat. Hagyja 10 percig hatni, majd mosogassa el.

Készülék belső tér

A belső felületeket puha és enyhén benedvesített ruhával törölje meg. Papír törölkendővel törölje szárazra. A fűtőtestről a szennyeződéseket puha kefével távolítsa el.

Készülék külső felülete

A külső felületeket puha és enyhén benedvesített ruhával törölje meg. Majd törölje szárazra.

Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokba ne kerüljön víz.

Figyelmeztetés! A készülék tartozékait mosogatógépben elmosogatni nem lehet.

Tárolás

A tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék és tartozékai tiszták és szárazok-e.

A terméket száraz és jól szellőző, gyerekektől és háziállatoktól elzárt helyen tárolja.

A készülékre ne helyezzen rá tárgyakat.

PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Ok	Megoldás
A fritőz nem működik.	A hálózati csatlakozódugó nincs a fali aljzatba dugva.	Ellenőrizze le, hogy a csatlakozódugó be van-e dugva a fali aljzatba.
	Nincs sütési idő beállítva.	Állítson be sütési időt, vagy kapcsolja be az automatikus sütést.
	A sütőedény nincs helyesen a készülékbe helyezve.	A sütőedényt szabályszerűen tegye a készülékbe.
	Bekapcsolt a túlmelegedés elleni védelem.	A hálózati csatlakozódugó kihúzásával kapcsolja ki a készüléket, majd várja meg a készülék lehűlését. Forduljon a márkaszervizhez.
Az étel kemény, nem sült meg.	A kosárban túl sok az alapanyag.	Kisebb adagokat süssön meg.
	Túl alacsony sütési hőmérséklet van beállítva.	Állítson be magasabb hőmérsékletet.
	A sütési idő túl rövid.	Állítson be hosszabb sütési időt.
Az elősütött alapanyag ropogós.	Az elősütött alapanyagokat általában csak hagyományos fritőzben lehet elkészíteni.	Olyan elősütött alapanyagokat vásároljon, amelyeket hagyományos sütőben lehet elkészíteni.
Az edényt nem lehet a készülékbe dugni.	A kosárban túl sok az alapanyag.	A kosárból vegyen ki alapanyagot. A kosárba ne tegyen túl sok alapanyagot.
	A kosarat rosszul helyezte a sütőedénybe.	Tegye be helyesen a kosarat az edénybe.

Probléma	Ok	Megoldás
A készülékből fehér füst száll ki.	Bizonyos zsírosabb alapanyagok a sütés közben nagyobb mennyiségű zsírt eresztenek, ami miatt a készülékből fehér füst szállhat ki.	Ne süssön túl zsíros alapanyagokat a készülékben.
	Az edényben a korábbi sütésből visszamaradt zsíros szennyeződés van.	Minden használat után alaposan tisztítsa meg az edényt és a kosarat is.
A hasábburgonya nem sült át egyenletesen.	Nem jó burgonya fajtát használt.	Használjon A vagy B típusú burgonyát.
	A burgonyát nem öblítette le, a burgonyán keményítő maradt.	A friss burgonyaszeleteket alaposan le kell öblíteni.
A hasábburgonya nem ropogós.	A hasábburgonya víztartalma és az olajban való megforgatása hatással van a hasábburgonya ropogóságára.	A hasábburgonyát jól szárítsa meg, majd olajban forgassa át. A burgonyát vékony szeletekre szeletelje fel. A burgonyára csepegtessen olajat, a hasábburgonya ropogósabb lesz.

Ha a problémát a táblázatban leírtak szerint nem tudta megszüntetni, akkor a készüléket kapcsolja le és húzza ki a hálózati vezetékét a fali aljzatból, majd forduljon a vevőszolgálatunkhoz vagy a márkaszervizhez.

ENGLISH

The use of the WEEE Symbol indicates that this product should not be treated as household waste. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help protect the environment. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service provider, or the shop where you purchased the item.

This product meets all of the related basic EU regulation requirements. The EU declaration of conformity is available on www.alzashop.com/doc.

This product sold in the European Union meet the requirements of Directive 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (RoHS).

DEUTSCH

Das WEEE-Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall behandelt werden darf. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie zum Schutz der Umwelt bei. Für detailliertere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Behörde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienstleister oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt erworben haben.

Dieses Produkt erfüllt alle relevanten EU-Vorschriften. Die EU-Konformitätserklärung ist unter www.alzashop.com/DoC einsehbar.

Dieses in der Europäischen Union verkaufte Produkt erfüllt die Anforderungen der EU Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektronikgeräten (RoHS)

ČESKY

Použití symbolu WEEE označuje, že tento výrobek nesmí být považován za domovní odpad. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomáháte chránit životní prostředí. Pro podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku se prosím obraťte na místní úřad zabývající se likvidací domovního odpadu, poskytovatele služby zabývající se likvidací domovního odpadu nebo obchodu, kde jste produkt zakoupili.

Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU. EU prohlášení o shodě je k dispozici na www.alzashop.com/doc.

Tento výrobek prodávaný v Evropské unii splňuje požadavky směrnice 2011/65/EU omezující používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních (RoHS).

SLOVENSKY

Použitie symbolu WEEE označuje, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s komunálnym odpadom. Ak výrobok správne zlikvidujete, prispějete k ochrane životného prostredia. Podrobnejšie informácie o recyklácii výrobku získate na miestnom zastupiteľstve, u poskytovateľov služieb likvidácie domového odpadu alebo v predajni, v ktorej ste výrobok zakúpili.

Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ. EÚ Vyhlásenie o zhode je k dispozícii na www.alzashop.com/doc.

Tento výrobok, predávaný v Európskej únii, spĺňa požiadavky smernice 2011/65/EU obmedzujúce používanie niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach (RoHS).

MAGYAR

A WEEE szimbólum azt jelzi, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. A termék helyes megsemmisítésének biztosításával segít védeni a környezetet. A termék újrahasznosításával kapcsolatos részletesebb információkért, kérjük, forduljon a helyi hatóságokhoz, a háztartási hulladékkezelő szolgáltatóhoz vagy a bolthoz, ahol a terméket megvásárolta.

Ez a termék megfelel az összes rá vonatkozó EU-s szabályozási követelménynek.

Az EU megfeleléségi nyilatkozata a www.alzashop.com/DoC címen érhető el.

Az Európai Unióban értékesített termékek megfelelnek az elektromos és elektronikai berendezésekben való egyes veszélyes anyagok használatának korlátozására vonatkozó 2011/65/EU (RoHS) irányelvnek.





· | HOME | ·

Alza.cz, a. s., Jankovcova 1522/53, 170 00 Prague 7, Czech Republic
© 2023 Alza.cz, a. s. All Rights Reserved.