



INSTRUKCJA OBSŁUGI



FRYTOWNICA BEZTŁUSZCZOWA

MODEL: AF-06

**UWAŻNIE ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI I ZACHOWAJ
JĄ DO PÓŹNIEJSZEGO WGLĄDU.**

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych, podstawowe środki bezpieczeństwa powinny być zawsze przestrzegane, w tym następujące:

1. Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów niż zostało przeznaczone.
2. Używaj urządzenie zgodnie z przeznaczeniem.
3. Nie zostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
4. Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
5. Nie zanurzaj urządzenia (obudowy, która zawiera elementy elektryczne i grzejne), przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach. Nie płucz pod bieżącą wodą.
6. Nie można dopuścić do przedostania się jakiegokolwiek płynu do urządzenia, aby zapobiegać porażeniu prądem lub zwarceniu.
7. Trzymać wszystkie składniki żywnościowe w koszyku i zapobiegać ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
8. Nie zakrywać wlotu ani wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
9. Napełnianie miski olejem może spowodować niebezpieczeństwo pożaru.
10. Nie dotykać wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
11. Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem jego czyszczenia.
12. Jeżeli dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on zostać wymieniony przez producenta, lub jego przedstawiciela serwisowego, lub osobę o podobnych kwalifikacjach w celu zamknięcia zagrożenia.
13. Użycie akcesoriów innych niż zalecane przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.
14. W razie nietypowych dźwięków, zapachów lub dymu wydobywających się z urządzenia, należy je natychmiast wyłączyć, a następnie skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym w celu naprawy urządzenia.
Poczekaj, aż dym przestanie się wydobywać, zanim wyjmiesz szufladę (miskę) z urządzenia.
15. Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma, nie podłączaj urządzenia, nie manipuluj przy panelu sterowania.
16. Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
17. Nie pozwalaj, aby przewód zwiisał na krawędzi stołu lub lady, czy też dotykał gorących powierzchni.
18. Nie dotykaj gorących powierzchni. Korzystaj z uchwytów!
19. Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, zacienionym i suchym miejscu.
20. Urządzenie należy ustawić na stabilnym i suchym podłożu.
21. Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
22. Nie wolno stawiać urządzenia przy ścianie ani innych urządzeniach. Zostawić należy co najmniej 10cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
23. Nie wolno nic kłaść na urządzeniu.
24. Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
25. Po zakończeniu smażenia należy odczekać do całkowitego ostygnięcia urządzenia przed zamocowaniem lub zdjęciem jego elementów, a także przed czyszczeniem urządzenia.

26. Podczas smażenia gorącym powietrzem, z otworów wydobywa się gorąca para, trzymać ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i wywietrzników.
27. Należy uważać na gorącą parę i powietrze także podczas wyjmowania miski (szuflady) z urządzenia.
28. Urządzenie nadaje się jedynie do użytku domowego.
29. Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być



bardzo wysoka.

30. Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemianym o parametrach zgodnych z tabliczką znamionową. Sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu jest zgodne z lokalnym napięciem zasilającym.
31. Urządzenie należy odłączać od sieci zawsze poprzez pociągnięcie za wtyczkę, a nie za przewód zasilający.
32. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego, lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
33. Zapewnić nadzór nad dziećmi, by nie bawiły się urządzeniem.
34. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały one poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Urządzenie nie powinno być czyszczone ani konserwowane przez dzieci poniżej 8 roku życia i bez opieki.
35. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.

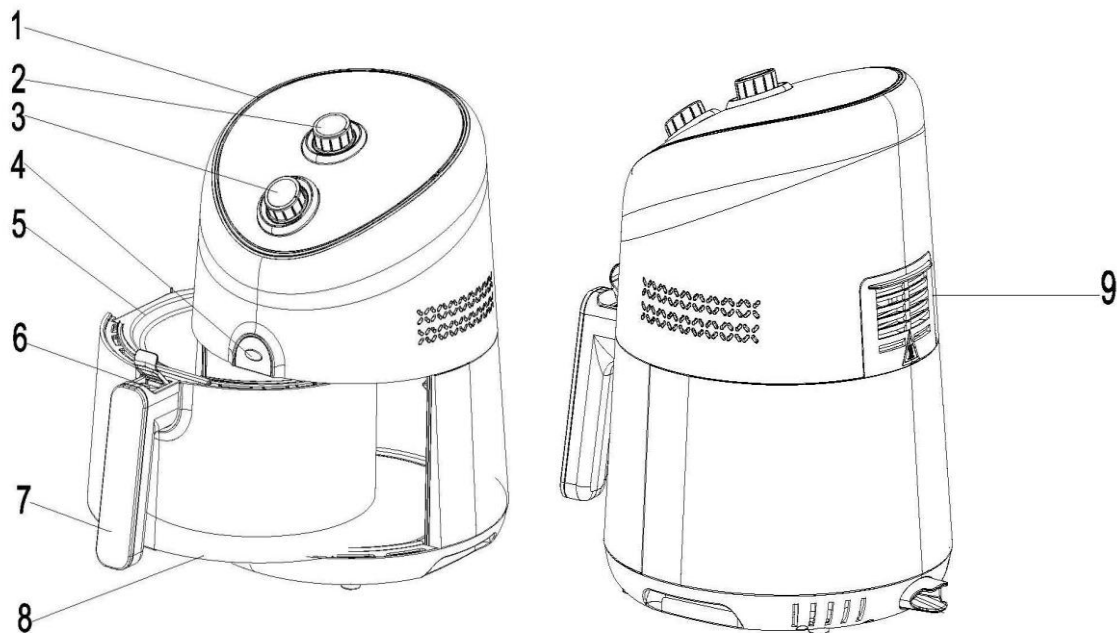
Urządzenie nowego typu "Hot-air fryer" umożliwia łatwe i zdrowe przygotowanie Twoich ulubionych posiłków. Dzięki szybkiemu obiegowi gorącego powietrza i górnemu grillowi, pozwala na przyrządzenie wielu potraw. Najlepsze jest to, że frytownica smaży jedzenie ze wszystkich stron, a większość składników nie wymaga użycia oleju.

Automatyczne wyłączenie

Urządzenie jest wyposażone w zegar/timer (regulator czasu smażenia), który pozwala zaprogramować czas smażenia do 30 minut. Urządzenie wyda dźwięk i automatycznie się wyłączy po upływie ustawionego czasu. Aby wyłączyć urządzenie ręcznie należy przekręcić pokrętkę zegara w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję 0.

Urządzenie potrzebuje około 30 minut, aby się wystudzić i aby można było się z nim bezpiecznie obchodzić i je czyścić.

OPIS URZĄDZENIA



1. OBUDOWA
2. POKRĘTŁO REGULACJI TEMPERATURY
3. POKRĘTŁO REGULACJI CZASU
4. LAMPKA KONTROLNA ZASILANIA
5. KOSZYK
6. PRZYCISK ZWALNIAJĄCY KOSZYK
7. UCHWYT KOSZYKA
8. MISKA-WYSUWANA SZUFLADA
9. WYWIETRZNIKI (WLOT/WYLOT POWIETRZA)

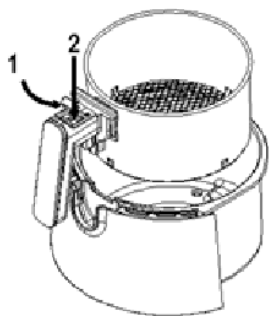
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Zdjąć opakowanie.
2. Usunąć naklejki i etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie umyć koszyk i miskę/szufladę gorącą wodą z niewielką ilością płynu do naczyń i nieścierającą gąbką. Uwaga: Te części można również umyć w zmywarce.
4. Przetrzeć urządzenie wewnątrz i na zewnątrz wilgotną ściereczką.

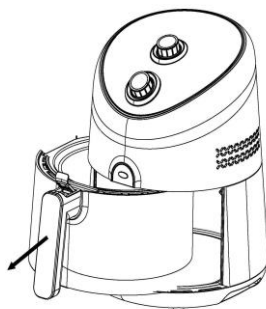
Jest to frytownica bezolejowa, wykorzystująca gorące powietrze. Nie napełniać miski olejem, ani tłuszczem do smażenia!!!

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

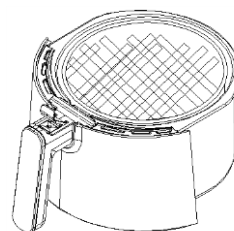
1. Umieścić urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni. Nie stawiać urządzenia na powierzchni nieodpornej na ciepło.
2. Umieścić koszyk w misce/szufladzie (Rys.1).
3. Nie wlewać oleju, ani żadnego innego płynu do miski.
4. Nie kłaść nic na urządzeniu, zaburzy to przepływ powietrza i wpłynie na proces grzania gorącym powietrzem.



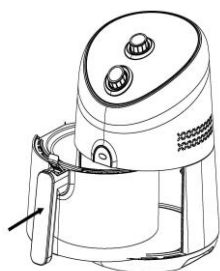
Rys.1



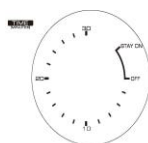
Rys.2



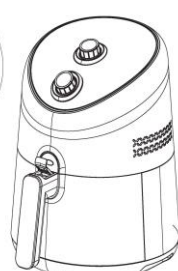
Rys.3



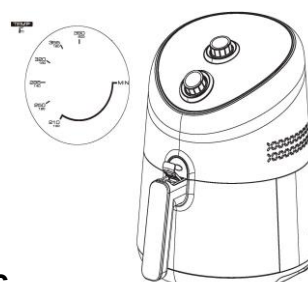
Rys.4



Rys.5



Rys.6



UŻYTKOWANIE FRYTOWNICY

1. Podłączyć kabel zasilający do uziemionego gniazdka sieciowego.
2. Ostrożnie wyjąć miskę/szufladę z frytownicy. (Rys.2)
3. Umieścić składniki w koszyku. (Rys.3)

***Wskazówka:** Użyć separatora, aby oddzielić różne produkty przygotowywane w tym samym czasie. Umieścić separator w koszyku i wypełnić każdą część koszyka produktami. Sprawdzić czas przygotowania i wymaganą temperaturę dla różnych produktów przed przygotowaniem ich w tym samym czasie. Na przykład kostki ziemniaka i sznycel można przygotować jednocześnie, bo wymagają tych samych ustawień. Proszę zauważyć, że maksymalna ilość każdego ze składników to połowa normalnej ilości.*

4. Wsunąć miskę z powrotem do frytownicy. (Rys.4)

Uważać, by delikatnie przylegała ona do przewodnic w korpusie urządzenia.

Nigdy nie używać frytownicy bez koszyka.

Uwaga: Nie dotykać frytownicy podczas jej użytkowania i jakiś czas po zakończeniu pracy, ponieważ robi się bardzo gorąca. Trzymać koszyk wyłącznie za uchwyt.

5. Ustalić wymagany czas przygotowania produktów.

6. Aby włączyć urządzenie, ustaw pokrętko zegara na wymagany czas przygotowania produktów. (Rys.5)

7. Ustaw pokrętko temperatury na wymaganą temperaturę. (Rys.6)

Dodać 3 minuty do czasu przygotowania, jeśli urządzenie jest zimne.

Uwaga: Można także rozgrzać urządzenie bez składników w środku. W takim przypadku ustawić zegar na więcej niż 3 minuty i poczekać, aż lampka nagrzewania zgaśnie (po około 3 minutach). Następnie napełnić koszyk i ustawić pokrętko zegara na wymagany czas przygotowania

a) Zegar zaczyna odliczać ustawiony czas.

b) Podczas procesu grzania gorącym powietrzem, lampka kontrolna zasilania co jakiś czas włącza się i wyłącza. Wskazuje to, że działa termostat, aby utrzymać ustawioną temperaturę.

- c) Tłuszcz wyciekający z produktów zbiera się na spodzie miski.
8. Niektóre produkty wymagają potrząśnięcia w połowie czasu przygotowania. Aby potrząsnąć produktami, należy wyciągnąć miskę z urządzenia za uchwyt i potrząsnąć nią. Następnie wsunąć miskę z powrotem do frytownicy.

Nie naciskać przycisku uchwytu podczas potrząsania

Wskazówka: Aby było łatwiej, można wyjąć koszyk z miski i potrząsnąć tylko nim. Aby to zrobić, należy wyjąć miskę z urządzenia, umieścić ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę, nacisnąć przycisk uchwytu i wyjąć koszyk z miski.

Wskazówka: Ustawiając zegar na połowę czasu przygotowania, dzwonek usłyszymy wówczas, gdy trzeba będzie potrząsnąć składnikami. Oznacza to jednak konieczność ponownego ustawienia zegara na pozostały czas po potrząsaniu.

9. Dzwonek zegara oznacza koniec czasu przygotowania. Wyjąć miskę/szufladę z urządzenia i umieścić ją na powierzchni odpornej na ciepło.

Uwaga: Urządzenie można wyłączyć także ręcznie. W tym celu ustawić pokrętkę zegara na 0.

10. Sprawdzić, czy produkty są gotowe. Jeśli nie są jeszcze gotowe, włożyć miskę z powrotem do urządzenia i ustawić zegar na kilka dodatkowych minut.

11. Aby wyjąć produkty (np. frytki) wyciągnąć miskę/szufladę z frytownicy i postawić ją na powierzchni odpornej na ciepło, następnie nacisnąć przycisk zwalnający koszyk i wyjąć go z miski/szuflady.

Nie stawiać koszyka do góry nogami jeśli nadal jest połączony z miską, ponieważ nadmiar tłuszczu, który zebrał się na dnie miski wycieknie na produkty.

Miska oraz produkty są gorące. W zależności od rodzaju produktów z frytownicy może wydobywać się para.

12. Opróżnić zawartość koszyka.

Wskazówka: Aby wyjąć duże lub delikatne produkty posługiwać się szczypcami.

13. Kiedy partia produktów jest gotowa, frytownica jest od razu gotowa do przygotowania następnej partii.

WSKAZÓWKI PRZYGOTOWANIA POŻYWIENIA

Poniższa tabela jest pomocna w wybraniu podstawowych ustawień poszczególnych produktów.

Uwaga: Ustawienia te mają charakter wskazówek. Produkty różnią się pod względem pochodzenia, wielkości, kształtu oraz producenta, więc nie możemy zagwarantować, że podane ustawienia będą dla nich najlepsze.

Ponieważ technologia gorącego powietrza natychmiast rozgrzewa powietrze wewnątrz frytownicy wyciąganie miski na krótką chwilę z urządzenia nie zaburza procesu przygotowania jedzenia.

Wskazówki:

- Mniejsze produkty zwykle wymagają nieco mniej czasu na przygotowanie niż duże produkty.
- Większa ilość produktów wymaga jedynie nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsza ilość produktów wymaga jedynie nieco krótszego czasu przygotowania.

- *Potrząsanie mniejszymi produktami w połowie procesu przygotowania daje najlepsze rezultaty końcowe i zapobiega ich nierównemu wysmażeniu.*
- *Do świeżych ziemniaków dodać trochę oleju, aby były chrupiące. Usmażyć produkty we frytownicy w ciągu kilku minut od dodania oleju.*
- *Nie przygotowywać bardzo tłustych produktów we frytownicy, takich jak kiełbaski.*
- *Przekąski, które można przygotować w piekarniku nadają się również do przygotowania we frytownicy.*
- *Optymalną ilością chrupiących frytek jest 500 gramów.*
- *Użyć gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowej roboty.*
- *W celu upieczenia zapiekanki, albo usmażenia delikatnych lub nadziewanych produktów, umieścić naczynie do pieczenia we frytownicy.*
- *Frytownica może również służyć do podgrzania produktów. Aby podgrzać produkty, ustawić temperaturę na 150°C na czas do 10 minut.*

	Min-max ilość (g)	Czas (min.)	Temperatura (°C)	Potrząsanie	Dodatkowe informacje
Ziemniaki & frytki					
Cienkie mrożone frytki	300-400	18-20	200	potrząsanie	
Grube mrożone frytki	300-400	20-25	200	potrząsanie	
Zapiekanka ziemniaczana	500	20-25	200	potrząsanie	
Mięso & Drób & Ryby					
Stek	100-500	10-15	200		
Kotlety schabowe	100-500	10-15	180		
Hamburger	100-500	10-15	180		
Bułka z kiełbasą	100-500	13-15	200		
Pałeczki kurczaka	100-500	25-30	180		
Piersi z kurczaka	100-500	15-20	180		
Ryba	100-500	18-20	200		
Przekąski					
Sajgonki	100-400	8-10	200	potrząsanie	Użyć gotowych do piekarnika
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	potrząsanie	Użyć gotowych do piekarnika
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		Użyć gotowych do piekarnika
Warzywa faszerowane	100-400	10	160		
Krewetki	100-400	12-18	180		
Pieczenie					
Ciasto	300	20-25	160		Użyć blachy do pieczenia
Zapiekanka	400	20-22	180		Użyć blachy do pieczenia/naczynia do piekarnika
Babeczki	300	15-18	200		Użyć blachy do pieczenia
Słodkie przekąski	400	20	160		Użyć blachy do pieczenia/naczynia do piekarnika

Uwaga: Do czasu przygotowania dodać 3 minuty, jeśli frytkownica jest nierozgrzana.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Po każdym użyciu wyczyścić urządzenie.

Miska i koszyk pokryte są powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie stosować metalowych przyrządów kuchennych ani ścierających środków do ich czyszczenia, bo można w ten sposób uszkodzić tę powłokę.

1. Wyjąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka i pozwolić urządzeniu ostygnąć.
Uwaga: Aby frytkownica ostygła szybciej, wyjąć miskę/szufladę.
2. Przetrzeć urządzenie z zewnątrz wilgotną ściereczką.
3. Umyć miskę/szufladę, separator i koszyk gorącą wodą z niewielką ilością płynu do naczyń i nieścierającą gąbką.
Do usunięcia pozostałego brudu można użyć płynu odtłuszczającego.
Uwaga: Miskę i koszyk można myć w zmywarce.
Wskazówka: Jeśli do koszyka lub do spodu miski przywarł brud, napęlić miskę gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włożyć koszyk do miski i namaczać przez około 10 minut.
Wyczyścić wnętrze urządzenia gorącą wodą i nieścierającą gąbką.
4. Wyczyścić element grzejny szczotką do czyszczenia, aby usunąć resztki jedzenia.
5. Upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche przed schowaniem.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Podłączyć kabel zasilający do uziemionego gniazdka w ścianie.
	Nie ustawiono zegara.	Ustawić pokrętkę zegara na żądany czas przygotowywania, aby włączyć urządzenie.
Produkty smażone gorącym powietrzem nie są gotowe.	W koszyku jest za dużo produktów.	Włożyć mniejszą partię składników do koszyka. Mniejsze partie smażą się równiej.
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Ustaw pokrętkę temperatury na wymaganą pozycję.
	Czas przygotowania jest za krótki.	Ustaw pokrętkę zegara na wymaganą pozycję.
Produkty smażą się nierówno we frytkownicy.	Pewne produkty należy potrząsnąć w połowie procesu przygotowania.	Produkty leżące na sobie, albo w poprzek siebie (np. frytki) trzeba potrząsnąć w połowie procesu przygotowania.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Użyto przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy na olej.	Użyć przekąsek przeznaczonych do przygotowania w piekarniku lub posmarować je olejem, aby były chrupiące.
Nie da się dobrze wsunąć miski w urządzenie.	W koszyku jest za dużo jedzenia.	Nie napęlić koszyka powyżej poziomu MAX.
	Koszyk nie jest umieszczony w misce we właściwy sposób.	Wpychać koszyk do miski do momentu usłyszenia kliknięcia.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są tłuste produkty.	Podczas smażenia tłustych produktów gorącym powietrzem do miski wycieka duża ilość oleju. Olej produkuje biały dym, a miska może się nagrzać bardziej, niż zazwyczaj. Nie ma to wpływu na urządzenie, ani na rezultaty smażenia.
	Miska ciągle zawiera pozostałości z poprzedniego smażenia.	Biały dym jest spowodowany tłuszczem podgrzewającym się w misce. Po każdym użyciu należy ją dobrze wyczyścić.

Świeże frytki smażą się nierówno we frytkownicy.	Nie użyto właściwego rodzaju ziemniaka.	Użyć świeżych ziemniaków i upewnić się, że podczas smażenia pozostają jędrne.
	Nie opłukano frytek przed smażeniem.	Wyplukać frytki, aby usunąć z nich skrobię.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Kruchość frytek zależy od ilości oleju i wody znajdującej się we frytkach.	Przed dodaniem oleju dobrze osuszyć frytki.
		Pociąć ziemniaki na mniejsze kawałki, aby były bardziej chrupiące.
		Dodać nieco więcej oleju, aby były bardziej chrupiące.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Moc znamionowa: 1300 W
Napięcie znamionowe: AC 220-240 V
Częstotliwość znamionowa: 50/60 Hz
Pojemność: 2,5 l



Zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 lipca 2005 roku o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym zabronione jest umieszczanie łącznie z innymi odpadami zużytego sprzętu oznakowanego symbolem przekreślonego kosza. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie produktu od innego typu odpadów oraz odpowiedzialny recykling w celu promowania ponownego użycia zasobów materialnych jako stałej praktyki. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tego produktu użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.



INSTRUCTION MANUAL



AIR FRYER

MODEL: AF-06

PLEASE READ BEFORE USE
AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Do not use the appliance for purposes other than was intended.
2. Use the appliance as intended.
3. Do not leave the appliance unattended.
4. Be careful, when children are around the appliance.
5. Do not immerse the appliance, cord and plug in water or any other liquid. Do not rinse under running water.
6. Do not allow to enter any liquid into the appliance to prevent electric shock or short circuit.
7. Keep all the ingredients in the basket and prevent their contact with the heating elements.
8. Do not cover the air inlet and outlet during operation.
9. Fill the bowl with oil can cause a fire hazard.
10. Do not touch the inside of the appliance during operation.
11. Always unplug the appliance from the main outlet, when the appliance is not in use or before cleaning.
12. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent or similarly qualified person in order to avoid danger.
13. Use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage or injury.
14. In case of unusual noises, smells or smoke coming out from the appliance, switch it off immediately, and then contact an authorized service center for repair.
Wait until the smoke stops to come out, before the drawer is removed (bowl) from the appliance.
15. Do not touch the appliance with wet hands, do not connect the appliance, do not tamper with the control panel.
16. Do not use appliance outside.
17. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
18. Do not touch hot surfaces. Use handles!
19. The appliance should be stored in a cool, shady and dry place.
20. The appliance should be placed in flat and dry surface.
21. Do not put the appliance near other electrical appliances, burners, stoves, ovens, etc.
22. Do not put the appliance next to wall or any other appliances. You have to leave at least 10cm free space from the rear and sides, and 10cm of free space above appliance.
23. Do not put anything on the appliance.
24. Always before use appliance, make sure, that all elements are correctly installed.
25. After frying, wait for cool the appliance before installing or uninstalling any other elements, and before cleaning the appliance.
26. During frying hot air, openings comes out hot steam, keep your hands and face at a safe distance from the steam and vents.
27. Be careful of the hot steam and air as well when removing the bowl (drawer) from the appliance.
28. This appliance is intended for indoor use only.

29. When appliance is working, temperature of available surfaces can be very



high.

30. The appliance should be connected to a main socket with parameters compliant with rating label.
31. The appliance should be disconnected from the main outlet always by pulling the plug, not the cord.
32. The appliance is not intended to operate with an external timer or a separate remote control system.
33. Provide supervision of children. They have not to play with the appliance.
34. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
35. Store the appliance and the plug out of reach of children under 8 years old.

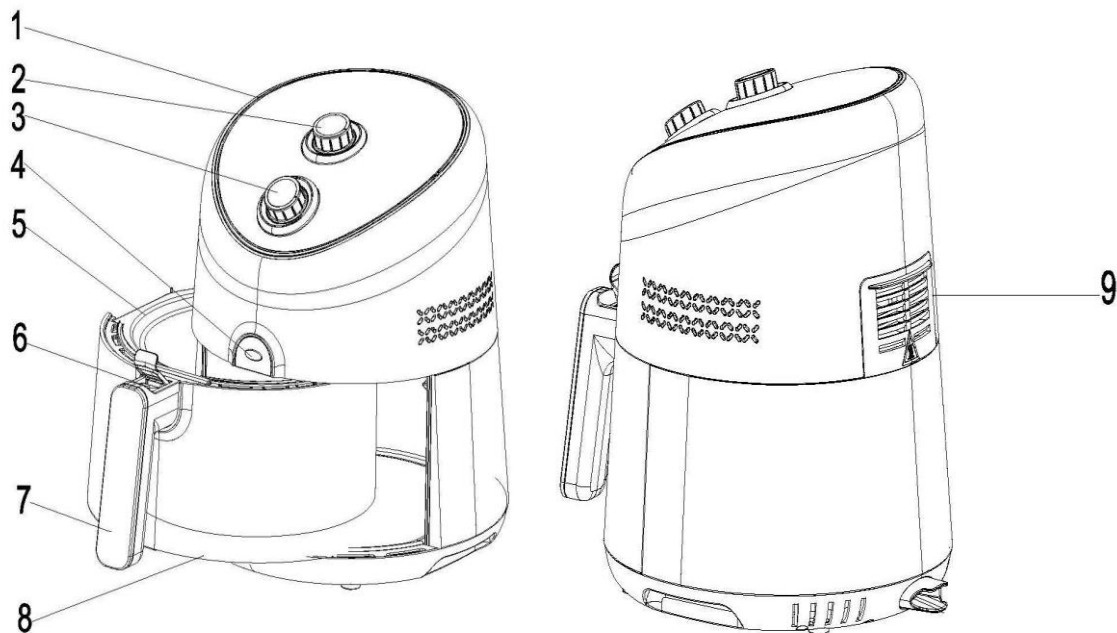
New appliance „Hot-air fryer” provides an easy and healthy way of preparing your favorite meals. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that, the air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

Automatci shut -off

The appliance is equipped with a clock/timer (controller frying time), which allows you to program the cooking time to 30 minutes. The appliance will beep and automatically shut off after a set time. To turn off the unit manually turn the knob clock in a counter-clockwise to the 0 position.

The appliance takes approximately 30 minutes to cool down and to be able to be with him safely handled and cleaning.

ITEM DESCRIPTION



1. HOUSING
2. TEMPERATURE CONTROL KNOB
3. TIMER KNOB
4. POWER-ON LIGHT
5. BASKET
6. BASKET RELEASE BUTTON
7. BASKET HANDLE
8. BOWL-SLIDING DRAWER
9. VENT (AIR INLET/OUTLET)

BEEFORE FIRST USE

1. Remove packing.
2. Remove stickers and labels from the appliance.
3. Thoroughly wash baskets bowl/tray with hot water and a small amount of washing-up liquid and sponge. Note: These parts can also be washed in the dishwasher.
4. Wipe the appliance inside and outside with a damp cloth.

It is oil-free fryer, it uses hot air. Do not fill the oil pan or frying fat!!!

PREPARATION FOR USE

1. Place the appliance on a stable, flat surface. Do not place the appliance on surfaces sensitive to heat.
2. Place the basket in the bowl/tray (Fig. 1).
3. Do not pour oil or any other liquid into the bowl.
4. Do not put anything on the appliance, it will disturb the air flow and affect the process of heating with hot air.

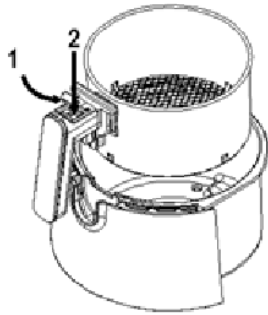


Fig.1

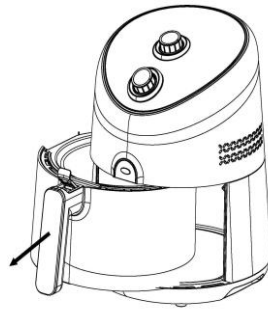


Fig.2

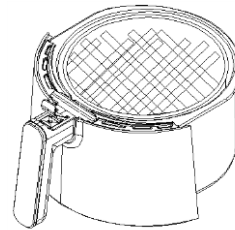


Fig.3



Fig.4

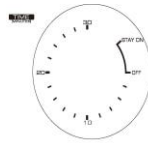


Fig.5

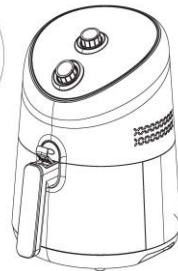
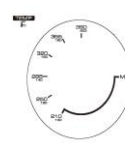


Fig.6



USING OF AIR FRYER

1. Put the plug to the main outlet.
2. Remove the bowl/tray from the air fryer. (Fig.2)
3. Put the ingredients in the basket. (Fig.3)

Tip: Use the separator to separate ingredients when you want to prepare different ingredients at the same time. Place the separator in the basket and fill up each side of the basket with the ingredients. Make sure you check the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start to prepare them simultaneously. Potato cubes and schnitzel, for example, can be prepared simultaneously because they require the same settings. Please note that the maximum amount for each of the ingredients is half the normal amount.

4. Slide the bowl back into the air fryer. (Fig.4)
Be careful to gently adhere it to the guides in the body of the appliance.
Never use the air fryer without the basket in it.
Caution: Do not touch the air fryer during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
5. Determine the required preparation time for the ingredient.
6. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (Fig.5)
7. Turn the temperature control knob to the required temperature. (Fig.6)

Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- a) The timer starts counting down the set preparation time.
- b) During the air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.

- c) Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the bowl.
8. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the air fryer.

Do not press the button the handle during shaking

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle. and lift the basket out of the pan

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

9. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the bowl/tray out of the appliance and place it on a the trial framework.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control knob to 0.

10. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

11. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pan out of the air fryer and place it on trial framework, and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the bowl will leak onto the ingredients.

The bowl and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the appliance.

12. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs

13. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

TIPS FOR PREPARING FOOD

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the rapid air technology instantly reheats the air inside the appliance pull the bowl briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- *Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.*

- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

	Min-max amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra informations
Potatoes & Fries					
Thin frozen fries	300-400	18-20	200	shake	
Thick frozen fries	300-400	20-25	200	shake	
Potatoe ratin	500	20-25	200	shake	
Meat & Poultry & Fishes					
Steak	100-500	10-15	200		
Pork chops	100-500	10-15	180		
Hamburger	100-500	10-15	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	25-30	180		
Chicken breast	100-500	15-20	180		
Fish	100-500	18-20	200		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Stuffed vegetables					
Shripms	100-400	12-18	180		
Baking					
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	20	160		Use baking tin/oven dish

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

CLEANING AND MAINTANCE

Clean the appliance after every use.

The bowl and the basket have non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the bowl/tray to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the bowl/tray, separator and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The bowl and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the bowl, fill the bowl with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the bowl and let the bowl and the basket soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
6. Make sure, that all parts are clean and dry before store.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

TECHNICAL SPECIFICATION

Power: 1300 W
Voltage: AC 220-240 V
Frequency: 50/60 Hz
Capacity: 2,5 l



In accordance with the provisions of the Act of 29 July 2005 on waste electrical and electronic equipment, it is forbidden to disposal wasted equipment marked with crossed out wheelie bin symbol.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. In order to obtain information on where and how environmentally safe recycling of this product, household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.

botti®
ELECTRONIC

NÁVOD K OBSLUZE



HOT AIR FRITÉZA

MODEL: AF-06

DŮKLADNĚ SI PŘEČTĚTE NÁVOD K OBSLUZE A PEČLIVĚ HO
USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY K POUŽITÍ

Při používání elektrických spotřebičů vždy dodržujte tyto základní bezpečnostní opatření:

1. Nepoužívejte přístroj k jiným účelům než je určeno.
2. Používejte zařízení jen tak, jak je určeno.
3. Nenechávejte přístroj pracovat bez dozoru.
4. Věnujte přístroji mimořádnou pozornost, pokud se v jeho blízkosti pohybují děti.
5. Neponořujte přístroj, kabel nebo zástrčku do vody nebo jiných tekutin.
6. Nevypouštějte jakoukoli kapalinu do zařízení, aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem nebo zkratu.
7. Pokud se přístroj nepoužívá nebo před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
8. Je-li napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen výrobcem nebo jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem.
9. Použitím příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může dojít k poškození přístroje nebo zranění osob.
10. V případě neobvyklých zvuků, zápachu nebo kouře vycházejícího z přístroje, jej okamžitě vypněte a obraťte se na autorizované servisní středisko pro opravu.
11. Nedotýkejte se zařízení mokřkýma rukama.
12. Nepoužívejte přístroj venku.
13. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu, nenechte ho dotýkat se horkých povrchů.
14. Nedotýkejte se horkých povrchů přístroje. Použijte rukojeti!
15. Přístroj by měl být skladován na chladném, stinném a suchém místě.
16. Nedávejte ruce ani předměty do nádrže na olej během provozu a nedržete ruku přes filtrační komory.
17. Umístěte zařízení na stabilní a suchém povrchu.
18. Nestavte zařízení v blízkosti jiných elektrických zařízení, hořáků, sporáků, trouby, atd.
19. Nepokládejte přístroj ke stěně nebo jiným zařízením. Nechte alespoň 10 cm volného prostoru od zadní části a po stranách a 10 cm volného místa na zařízení.
20. Nepokládejte nic na zařízení.
21. Vždy před zahájením práce se ujistěte, že všechny prvky zařízení jsou nainstalovány správně.
22. Po dokončení fritování vždy vyčkejte, až přístroj vychladne, poté teprve odeberte příslušenství nebo přístroj vyčistěte.
23. Doporučuje se, aby se s fritézou nemanipulovalo, pokud obsahuje horký olej nebo jiné horké kapaliny. Platí zde zvláštní bezpečnostní opatření ,neboť může dojít k vážnému zranění.
24. Nevylévejte horký olej z fritézy, vždy vyčkejte než vychladne.
25. Nezapínejte přístroj bez oleje. Hrozí vážné poškození při zahrátí na sucho.
26. Nepřetěžujte košík zejména mraženými produkty, aby se předešlo nebezpečí úniku většího množství oleje.
27. UPOZORNĚNÍ: Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou.
28. V případě požáru, zavřete kryt a oheň uduste!

29. Přístroj je vhodný pouze pro domácí použití. Během provozu se teplota



přístupných ploch, může být velmi vysoká.

30. Přístroj by měl být připojen do zásuvky s parametry uzemnění v souladu s typovým štítkem.

31. Přístroj by měl být odpojen od elektrické sítě vždy zatažením za zástrčku, nikoli za kabel.

32. Zařízení není určeno pro provoz s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládní.

33. Fritéza má tepelnou pojistku. V případě poruchy termostatu je elektrický obvod je vybaven jističem, aby se zabránilo přehřátí.

34. Zajistěte dohled nad dětmi, aby si se spotřebičem nehrály.

35. Přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud byly instruovány v používání zařízení bezpečným způsobem a pochopily související rizika. Děti by si neměly se spotřebičem hrát. Zařízení nesmí čistit děti do 8 let věku bez dozoru.

36. Udržujte zařízení a jeho šňůru mimo dosah dětí mladších 8 let.

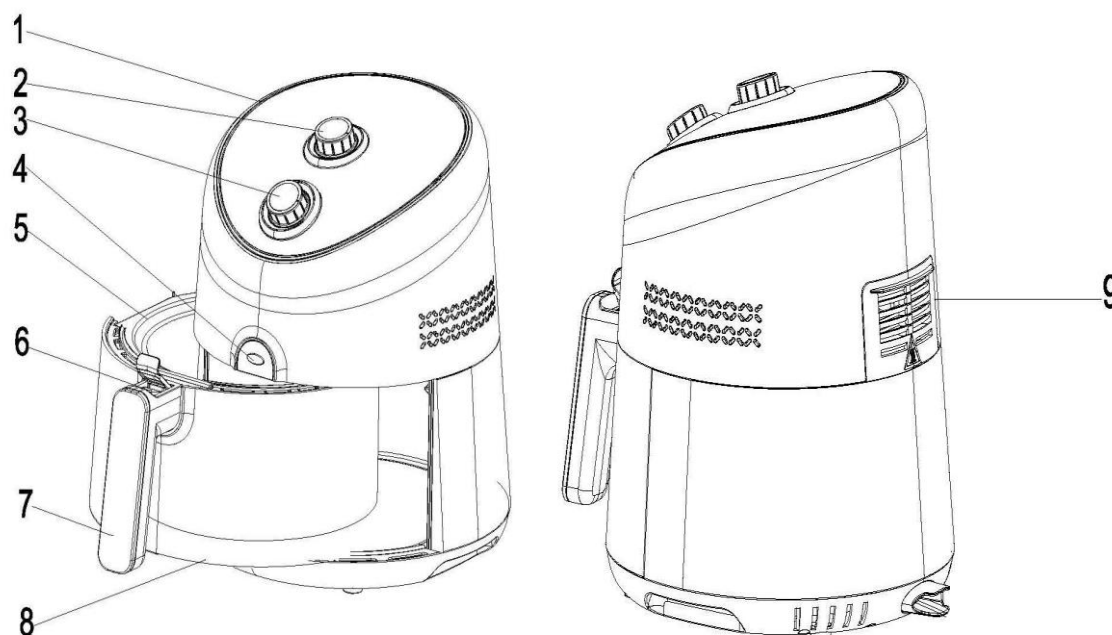
Nový typ "Hot-air fritézy" umožňuje snadně a zdravě připravit oblíbené jídlo. Díky rychlé cirkulaci teplého vzduchu a hornímu grilu, umožňuje připravit hodně chutných jídel. Tato fritéza osmaží potraviny ze všech stran, a většina z nich nevyžaduje použití oleje.

Automatické vypnutí

Přístroj je vybaven hodinami a časovačem (regulátor času smažení), který umožňuje naprogramovat dobu smažení na 30 minut. Přístroj pípne a automaticky se vypne po uplynutí nastaveného času. Chcete-li přístroj vypnout ručně otočte regulátorem času v proti směru hodinových ručiček do polohy 0.

Zařízení trvá přibližně 30 minut než vychladne, pak je možné s ním manipulovat nebo ho vyčistit.

POPIS ZAŘÍZENÍ



1. TĚLO PŘÍSTROJE
2. TLAČÍTKO REGULACE TEPLoty
3. TLAČÍTKO REGULACE ČASU
4. KONTROLKA
5. KOŠÍK NA SMAŽENÍ
6. TLAČÍTKO UVOLNĚNÍ RUKOJETI KOŠÍKU
7. RUKOJEŤ KOŠÍKU
8. VÝSUVNÁ MISKA
9. VENTILÁTOR (PŘÍVOD VZDUCHU/VÝVOD VZDUCHU)

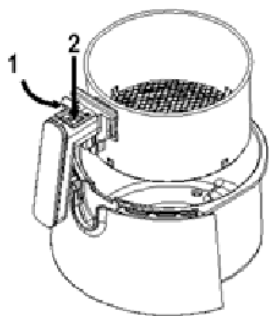
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte obal.
2. Odstraňte nálepky a etikety z přístroje.
3. Důkladně omyjte koš a zásobník teplou vodou a malým množstvím mycího prostředku. Poznámka: Tyto díly lze také mýt v myčce.
4. Spotřebič otřete uvnitř i vně vlhkým hadříkem.

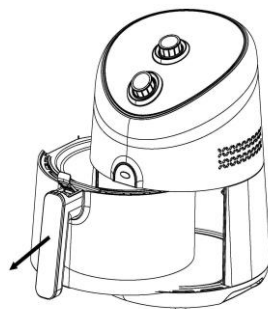
Toto je fritéza, která funguje na bázi použití horkého vzduchu. Nenaplňujte olejovou nádobu tukem na smažení!!!

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

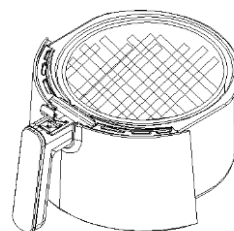
1. Zařízení umístěte na stabilní rovný povrch. Nestavte přístroj na povrchy citlivé na teplo.
2. Umístěte koš na nádobu do zásobníku (obrázek 1).
3. Nelijte olej nebo jinou tekutinu do mísy.
4. Nepokládejte nic na zařízení, můžete narušit tok vzduchu a ovlivnit proces vytápění horkým vzduchem.



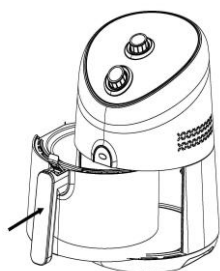
Rys.1



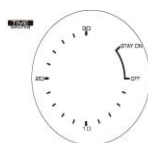
Rys.2



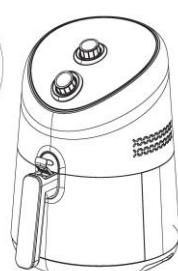
Rys.3



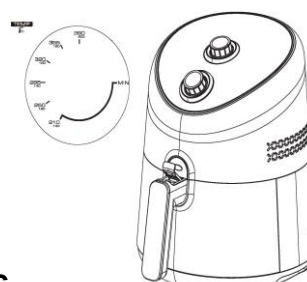
Rys.4



Rys.5



Rys.6



POUŽITÍ FRITÉZY

1. Připojte napájecí kabel do uzemněné zásuvky.
2. Vložte nádobu do zásobníku fritézy. (Obr.2)
3. Umístěte potraviny do koše. (Obrázek 3)

Tip: Pomocí separátoru, oddělte různé druhy potravin. Umístěte oddělovač do košíku a vyplňte každou jeho část jinou potravinou. Zkontrolujte dobu a teplotu přípravy pro různé potraviny, například kostky brambor a řízek lze připravovat najednou, neboť vyžadují stejnou teplotu a délku přípravy. Upozorňujeme, že maximální množství jednotlivých potravin je polovina košíku.

4. Vložte nádobu s košíkem zpět do fritézy. (Obrázek 4). Ujistěte se, že je na svém místě v těle přístroje.

Nikdy nepoužívejte fritézu bez košíku.

Poznámka: Nedotýkejte se fritézy během používání a ještě nějaký čas po použití! Povrch může být velmi horký. Držte koš pouze pomocí rukojeti.

5. Nastavte čas potřebný pro přípravu potravin.
6. Pro zapnutí přístroje, nastavte hodiny a čas potřebný pro přípravu výrobků. (Obrázek 5)
7. Nastavte tlačítko regulace teploty na požadovanou teplotu. (Obrázek 6)

Přidejte 3 minuty na dobu vaření, pokud je přístroj chladný.

Poznámka: Můžete také zahřát přístroj bez vnitřních součástí. V tomto případě nastavte hodiny po dobu delší než 3 minuty a čekejte, až kontrolka zhasne (asi 3 minuty). Pak naplňte koš a nastavte časovač na požadovanou dobu přípravy

- a) Hodiny začnou odpočítávat nastavený čas.
 - b) Během procesu ohřevu horkým vzduchem se kontrolka periodicky zapíná a vypíná. To znamená, že termostat funguje pro udržení nastavené teploty.
 - c) Tuk uniká z potravin shromážděných na dně misky.
8. Některé produkty vyžadují „otočení“ v polovině přípravy. Vyjměte misku z těla přístroje pomocí rukojeti a zatřeptejte s košíkem. Poté vložte misku zpět do fritézy.

Netlačte na tlačítko uvolnění rukojeti, když potraviny v košíku obracíte.

Tip: Aby bylo obracení jednodušší, můžete odebrat koš z misky a obrátit potraviny manuálně. K tomu vyjměte misku z přístroje, položte ji na povrch, který je odolný vůči vysokým teplotám, stiskněte tlačítko a vyjměte koš z misky.

Tip: Nastavením času na polovinu doby přípravy se alarm zapne v dobu, kdy budete muset potraviny obracet. To však znamená, že je třeba znovu nastavit hodiny po zbývající dobu po obracení.

9. Alarm znamená konec doby pečení. Vyjměte plech a zásobník ze zařízení a položte je na žáruvzdorný povrch..

Poznámka: Přístroj lze vypnout ručně. Stačí otočit regulátorem teploty na 0°C.

10. Zkontrolujte, zda jsou potraviny správně upečené. Pokud ne, dejte misku zpět do zařízení a nastavte hodiny na pár minut navíc.

11. Chcete-li odebrat potraviny (např. hranolky) vytáhněte zásobník z fritézy a umístěte jej na povrch, který je odolný vůči teple a stiskněte tlačítko uvolnění košíku a odeberte ho z misky.

Nedávejte vůz obráceně, pokud je stále připojen k misce, protože přebytečný tuk, která se shromáždila na dně mísy do kanalizace produktů.

Misku a produkty jsou horké. V závislosti na typu produktů z fritézy lze extrahovat pár.

12. Vyprázdněte obsah koše.

TIP: Chcete-li odstranit velké a jemné produkty použijte kleště.

13. Když jsou produkty připravené, fritéza je okamžitě připravena na další použití.

TIPY NA PŘÍPRAVU JÍDLA

V následující tabulce jsou užitečné informace pro přípravu potravin.

Poznámka: Tato nastavení jsou pouze orientační. Produkty se liší od původu, velikosti, tvaru a výrobce, takže nemůžeme zaručit, že tato nastavení jsou pro ně nejlepší.

Protože technologie horkého vzduchu okamžitě ohřívá vzduch uvnitř fritézy mísy, není třeba přístroj nějakým způsobem předehřívát.

TIPY:

- Menší produkty obvykle vyžadují méně času na přípravu než velké výrobky.
- Zvýšený počet výrobků vyžaduje jen nepatrně delší dobu přípravy, méně produktů vyžaduje pouze kratší dobu vaření.
- Menší produkty obraťte v polovině procesu přípravy dává nejlepší výsledky a zabraňuje nerovnoměrnému usmažení.
- U čerstvých brambor přidejte trochu oleje, aby byly křupavé. Fritéza usmaží produkty i v oleji během několika minut po jeho přidání.
- Nepřipravujte velmi tučná jídla ve fritéze, jako jsou například klobásy.
- Občerstvení, které mohou být připraveny v troubě jsou také vhodné pro přípravu ve fritéze.
- Optimální množství křupavých hranolky je 500 gramů.
- Použijte připravené těsto a rychle a snadno připravíte plněné občerstvení. Připravený koláč vyžaduje kratší dobu pečení než domácí koláč.
- Při pečení, zapékání či smažení choulostivých potravin dejte do fritézy pekáč.
- Fritéza může být také použita k ohřevu potravin. Za účelem ohřátí výrobků nastavte teplotu na 150 °C po dobu až 10 minut..

	Min-max hmot- nost (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Obracení	Dodatkové infor- mace
Brambory & hranolky					
Tenké mražené hranolky	300-400	18-20	200	Obrací se	
Silné mražené hranolky	300-400	20-25	200	Obrací se	
Brambory	500	20-25	200	Obrací se	
Maso & Drubež & Ryby					
Steak	100-500	10-15	200		
Vepřové kotlety	100-500	10-15	180		
Hamburger	100-500	10-15	180		
Kousek salámu	100-500	13-15	200		
Kuřecí paličky	100-500	25-30	180		
Kuřecí prsa	100-500	15-20	180		
Ryby	100-500	18-20	200		
Snacks					
Jarní závitky	100-400	8-10	200	Obrací se	Vhodné použití funkce trouby
Mražené kuřecí nugetky	100-500	6-10	200	Obrací se	Vhodné použití funkce trouby
Mražené rybí prsty	100-400	6-10	200		Vhodné použití funkce trouby
Zelenina	100-400	10	160		
Krevety	100-400	12-18	180		
Pečení					
Těsto	300	20-25	160		Použijte plech na pečení
Zapékání	400	20-22	180		Použijte plech nebo nádobí na pečení
Vdolky	300	15-18	200		Použijte plech na pečení
Sladké zákusky	400	20	160		Použijte plech nebo nádobí na pečení

Poznámka: Přidejte 3 minuty času, pokud fréza není rozehrátá.

ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

Po každém použití přístroj vyčistěte.

Miska a koše jsou potaženy nepřilnavým povrchem. Nepoužívejte kovové nádobí nebo abrazivní prostředky na čištění, protože by mohlo dojít k poškození povrchu.

1. Odpojte napájecí kabel a nechte přístroj vychladnout.

Poznámka: Chcete-li fritéza rychle ochladit, vyjměte košík a zásobník.

2. Otřete vnější plochu vlhkým hadříkem.

3. Omyjte košík, zásobník, oddělovač a koš teplou vodou a malým množstvím mycího prostředku.

Chcete-li odstranit zbývající nečistoty můžete použít čisticí kapalinu.

Poznámka: misku a koš lze mýt v myčce.

Poznámka: V případě, že koš nebo spodní část mísy obsahuje připečené nečistoty, naplňte misku s teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí. Vložte koš do mísy a nechte asi 10 minut odmočit.

Vyčistěte vnitřní části zařízení teplou vodou a vlhkým hadříkem.

4. Vyčistěte topné těleso kartáčkem k odstranění zbytků potravy.

5. Ujistěte se, že všechny díly jsou čisté a suché před uložením.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení
Fritéza nefunguje.	Přístroj není připojen k napájení.	Zapojte napájecí kabel do uzemněné zásuvky.
	Nejsou nastaveny hodiny	Nastavte knoflík časovače na požadovanou dobu vaření pro zapnutí přístroje.
Produkty smažené jen horkým vzduchem nejsou připraveny.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Vložte menší dávku potravin do koše.
	Nastavení teploty je příliš nízké.	Nastavte teploty na vyšší úroveň
	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte časovač na delší dobu.
Produkty ve fritéze nejsou rovnoměrně usmaženy.	Některé potraviny jsou třeba obracet v polovině přípravy.	Obraťte potraviny v polovině přípravy.
Potraviny nejsou z fritézy křupavé.	Přidejte do fritézy trochu oleje.	Pokapejte olejem potraviny.
Miska není správně zasunuta v těle přístroje.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Nenaplňujte košík do max. Úrovně.
	Košík není správně umístěn v misce.	Zasuňte koš do misky dokud nezaklapne.
Ze zařízení uniká bílý dým.	Produkty jsou příliš silné.	Během smažení mléčných výrobky s teplou vytváří olej bílý kouř, miska se může zahřát více, než je obvyklé. Tento jev nemá žádný vliv na přístroj nebo k výsledkům smažení.
	Mísa stále obsahuje zbytky předchozího smažení.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku na míse. Po každém použití přístroj dobře očistěte.
Čerstvé hranolky nejsou rovnoměrně usmaženy.	Není použit správný druh brambor.	Použivejte správnou odrůdu brambor.
	Hranolky nejsou správně opláchnuty před smažením.	Opláchněte hranolky a odstraňte škrob.
Čerstvé hranolky nejsou z fritézy křupavé.	Křupavost hranolek je závislá na množství oleje a vody.	Hranolky před fritováním vždy dobře vysušte.
		Nakrájejte hranolky na menší kousky.
		Přidejte do hranolek trochu oleje.

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Výkon: 1300 W
Napětí: AC 220-240 V
Citlivost: 50/60 Hz
Objem: 2,5 l



Podľa predpisov zákona zo dňa 29.júla 2005 o opotrebenom elektrickom a elektronickom zariadení zakazuje sa umiestňovanie spolu s iným odpadom opotrebeného zariadenia označeného symbolom prečiarknutého koša. Aby sa vyhnúť škodlivému vplyvu na životné prostredie a zdravie ľudí následkom nekontrolovaného odstraňovania odpadov, žiadame o separovanie výrobku od iného typu odpadu a zodpovedný recycling, aby sa propagovalo opätovné využívanie hmotných zásob ako stála prax. Aby získať informácie ohľadom miesta a spôsobu bezpečného pre životné prostredie recyklingu tohto výrobku, musia užívatelia v domácnostiach kontaktovať predajné stredisko, v ktorom si kúpili výrobok, alebo miestne orgány.

botti®
ELECTRONIC

NÁVOD NA OBSLUHU



HOT AIR FRITÉZA

MODEL: AF-06

DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE POKYNY A STAROSTLIVO HO
USCHOVAJTE PRE NESKORŠIE POUŽITIE.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽITIE

Pri používaní elektrických spotrebičov vždy dodržiavajte tieto základné bezpečnostné opatrenia:

1. Nepoužívajte prístroj na iné účely ako je určené.
2. Používajte zariadenie len tak, ako je určené.
3. Nenechávajte prístroj pracovať bez dozoru.
4. Venujte prístrojmi mimoriadnu pozornosť, ak sa v jeho blízkosti pohybujú deti.
5. Neponárajte prístroj, kábel alebo zástrčku do vody alebo iných tekutín.
6. Nevpúšťajte akúkoľvek kvapalinu do zariadenia, aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom alebo skratu.
7. Ak sa prístroj nepoužíva alebo pred čistením vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
8. Ak je napájací kábel poškodený, musí byť nahradený výrobcom alebo jeho servisným technikom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom.
9. Použitím príslušenstvo, ktoré nie je odporúčané výrobcom, môže dôjsť k poškodení prístroje alebo zraneniu osôb.
10. V prípade neobvyklých zvukov, zápachu alebo dymu vychádzajúceho z prístroja, ho okamžite vypnite a obráťte sa na autorizované servisné stredisko pre opravu.
11. Nedotýkajte sa zariadení mokrými rukami.
12. Nepoužívajte prístroj vonku.
13. Nenechávajte kábel visieť cez okraj stola alebo pultu, nenechajte ho dotýkať sa horúcich povrchov.
14. Nedotýkajte sa horúcich povrchov prístroja. Použite rukoväť!
15. Prístroj by mal byť skladovaný na chladnom, suchom a tmavom mieste.
16. Nedávajte ruky ani predmety do nádrže na olej počas prevádzky a nedržíte ruku cez filtračné komory.
17. Umiestnite zariadenie na stabilný a suchom povrchu.
18. Nestavajte zariadenie v blízkosti iných elektrických zariadení, horákov, sporákov, rúry, atď.
19. Nekladte prístroj k stene alebo iným zariadením. Nechajte aspoň 10 cm voľného priestoru od zadnej časti a po stranách a 10 cm voľného miesta na zariadení.
20. Nekladte nič na zariadení.
21. Vždy pred začatím práce sa uistite, že všetky prvky zariadenia sú nainštalované správne.
22. Po dokončení fritovania vždy počkajte, až prístroj vychladne, potom až odstráňte príslušenstva alebo prístroj vyčistíte.
23. Odporúča sa, aby sa s fritézou nemanipulovalo, ak obsahuje horúci olej alebo iné horúce kvapaliny. Platí tu špeciálne bezpečnostné opatrenia, pretože môže dôjsť k vážnemu zraneniu.
24. Nevylievajte horúci olej z fritézy, vždy počkajte než vychladne.
25. Nezapínajte prístroj bez oleja. Hrozí vážne poškodenie pri zahriatí na sucho.
26. Nepreťažujte košík najmä mrazenými produktmi, aby sa predišlo nebezpečenstvu úniku väčšieho množstva oleja.
27. UPOZORNENIE: Nikdy sa nepokúšajte uhasiť požiar vodou.
28. V prípade požiaru, zatvorte kryt a oheň uduste!
29. Prístroj je vhodný iba pre domáce použitie. Počas prevádzky sa teplota prístupných plôch, môže byť veľmi vysoká.

30. Prístroj by mal byť pripojený do zásuvky s parametrami uzemnenie v súlade s typovým štítkom.
31. Prístroj by mal byť odpojený od elektrickej siete vždy zatiahnutím za zástrčku, nie za kábel.
32. Zariadenie nie je určené pre prevádzku s externým časovačom alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
33. Fritéza má tepelnú poistku. V prípade poruchy termostatu je elektrický obvod je vybavený ističom, aby sa zabránilo prehriatiu.
34. Zaisťte dohľad nad deťmi, aby sa so spotrebičom nehrali.
35. Prístroj môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ boli inštruované v používaní zariadení bezpečným spôsobom a pochopili súvisiace riziká. Deti by si nemali so spotrebičom hrať. Zariadenie nesmie čistiť deti do 8 rokov veku bez dozoru.
36. Udržujte zariadenia a jeho šnúru mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

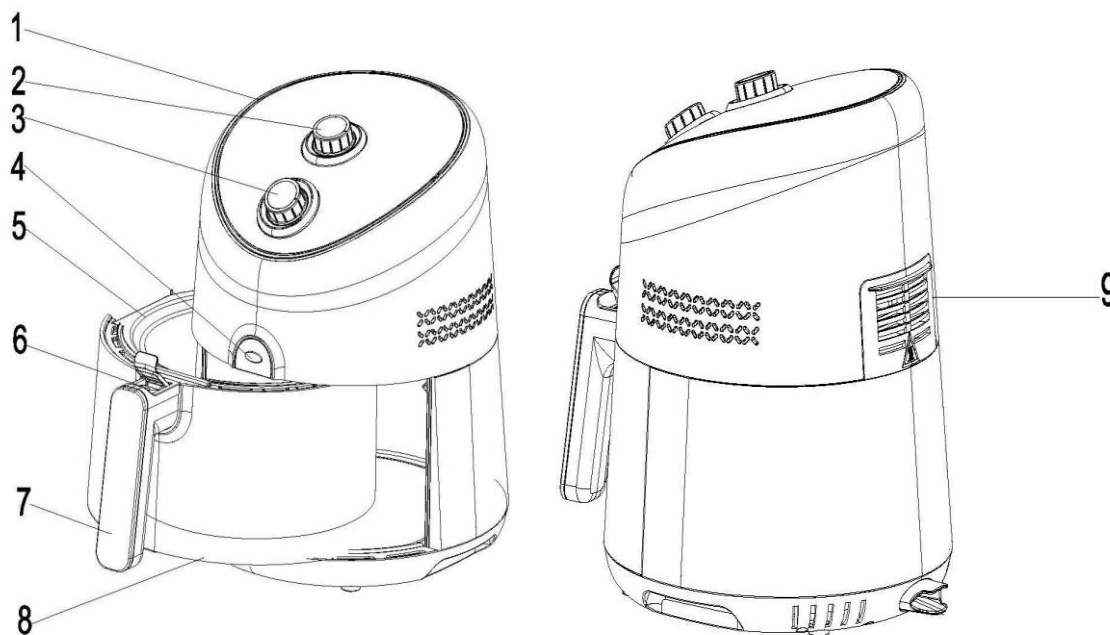
Nový typ "Hot-air fritézy" umožňuje ľahko a zdravo pripraviť obľúbené jedlo. Vďaka rýchlej cirkulácii teplého vzduchu a hornému grilu, umožňuje pripraviť veľa chutných jedál. Táto fritéza osmažia potraviny zo všetkých strán, a väčšina z nich nevyžaduje použitie oleja.

Automatické vypnutie

Prístroj je vybavený hodinami a časovačom (regulátor času vyprážanie), ktorý umožňuje naprogramovať dobu smaženia na 30 minút. Prístroj pípne a automaticky sa vypne po uplynutí nastaveného času. Ak chcete zariadenie vypnúť ručne otočte regulátorom času v proti smeru hodinových ručičiek do polohy 0.

Zariadenie trvá približne 30 minút než vychladne, potom je možné s ním manipulovať alebo ho vyčistiť.

POPIS ČÁSTÍ



1. TĚLO PŘÍSTROJE
2. TLAČÍTKO REGULACE TEPLoty
3. TLAČÍTKO REGULACE ČASU
4. KONTROLKA
5. KOŠÍK NA SMAŽENÍ
6. TLAČÍTKO UVOLNĚNÍ RUKOJETI KOŠÍKU
7. RUKOJEŤ KOŠÍKU
8. VÝSUVNÁ MISKA
9. VENTILÁTOR (PŘÍVOD VZDUCHU/VÝVOD VZDUCHU)

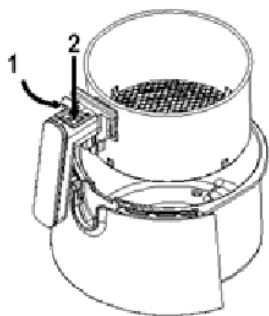
PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte obal.
2. Odstráňte nálepky a etikety z prístroja.
3. Dôkladne umyte kôš a zásobník teplou vodou a malým množstvom umývacieho prostriedku. Poznámka: Tieto diely možno tiež umývať v umývačke.
4. Spotrebič utrite vnútri aj mimo vlhkou handričkou.

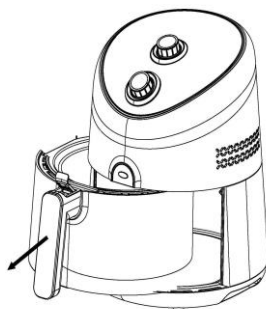
Toto je fritéza, ktorá funguje na báze použitia horúceho vzduchu. Nenaplnujte olejovú nádobu tukom na smaženie !!!

PŘÍPRAVA K POUŽITÍM

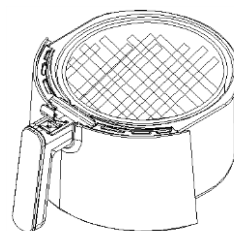
1. Zariadenie umiestnite na stabilný rovný povrch. Nestavajte prístroj na povrchy citlivé na teplo.
2. Umiestnite kôš na nádobu do zásobníka (obrázok 1).
3. Nelejte olej alebo inú tekutinu do misy.
4. Nekladte nič na zariadení, môžete narušiť tok vzduchu a ovplyvniť proces vykurovania horúcim vzduchom.



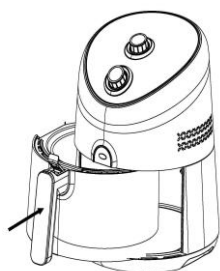
Rys.1



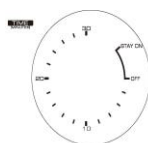
Rys.2



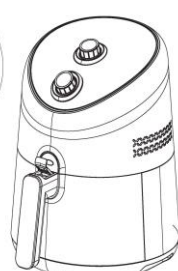
Rys.3



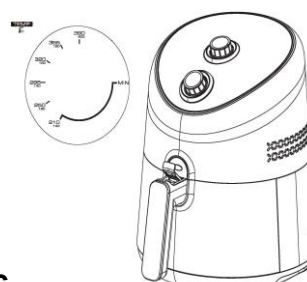
Rys.4



Rys.5



Rys.6



POUŽITIE FRITÉZY

1. Pripojte napájací kábel do uzemnenej zásuvky.

2. Vložte nádobu do zásobníka fritézy. (Obr.2)

3. Umístěte potraviny do koša. (Obrázok 3)

Tip: Pomocou separátora, oddelte rôzne druhy potravín. Umiestnite oddelovač do košíka a vyplňte každú jeho časť inou potravinou. Skontrolujte dobu a teplotu prípravy pre rôzne potraviny, napríklad kocky zemiakov a rezeň je možné pripravovať naraz, pretože vyžadujú rovnakú teplotu a dĺžku prípravy. Upozorňujeme, že maximálne množstvo jednotlivých potravín je polovica košíka.

4. Vložte nádobu s košíkom späť do fritézy. (Obrázok 4). Uistite sa, že je na svojom mieste v tele prístroja.

Nikdy nepoužívajte fritézu bez košíka.

Poznámka: Nedotýkajte sa fritézy počas používania a ešte nejaký čas po použití! Povrch môže byť veľmi horúci. Držte kôš iba pomocou rukoväte.

5. Nastavte čas potrebný na prípravu potravín.

6. Pre zapnutie prístroja, nastavte hodiny a čas potrebný na prípravu produktov. (Obrázok 5)

7. Nastavte tlačidlo regulácie teploty na požadovanú teplotu. (Obrázok 6)

Pridajte 3 minúty na dobu varenia, keď je prístroj chladný.

Poznámka: Môžete tiež zahriať prístroj bez vnútorných súčastí. V tomto prípade nastavte hodiny po dobu dlhšiu ako 3 minúty a čakajte, až kontrolka zhasne (asi 3 minúty). Potom naplňte kôš a nastavte časovač na požadovanú dobu prípravy

a) Hodiny začnú odpočítavať nastavený čas.

b) Počas procesu ohrevu horúcim vzduchom sa kontrolka periodicky zapína a vypína. To znamená, že termostat funguje pre udržanie nastavenej teploty.

c) Tuk uniká z potravín zhromaždených na dne misky.

8. Niektoré produkty vyžadujú "otočenie" v polovici prípravy. Vyberte misku z tela prístroja pomocou rukoväte a zatrepte s košíkom. Potom vložte misku späť do fritézy.

Netlačte na tlačidlo uvoľnenie rukoväte, keď potraviny v košíku obraciate.

Tip: Aby bolo obracanie jednoduchšie, môžete odobrať kôš z misky a obrátiť potraviny manuálne. K tomu vyberte misku z prístroja, položte ju na povrch, ktorý je odolný voči vysokým teplotám, stlačte tlačidlo a vyberte kôš z misky.

Tip: Nastavením času na polovicu doby prípravy sa alarm zapne v čase, kedy budete musieť potraviny obracať. To však znamená, že je potrebné znovu nastaviť hodiny po zostávajúcu dobu po obracanie.

9. Alarm znamená koniec doby pečenia. Odstráňte plech a zásobník zo zariadenia a položte ich na žiaruvzdorný povrch ..

Poznámka: Prístroj je možné vypnúť ručne. Stačí otočiť regulátorom teploty na 0°C.

10. Skontrolujte, či sú potraviny správne upečené. Ak nie, dajte misku späť do zariadenia a nastavte hodiny na pár minút navyše.

11. Ak chcete odstrániť potraviny (napr. Hranolky) vytáhnite zásobník z fritézy a umiestnite ho na povrch, ktorý je odolný voči teplu a stlačte tlačidlo uvoľnenia košíka a odstráňte ho z misky.

Nedávajte voz obrátene, ak je stále pripojený k miske, pretože prebytočný tuk, ktorá sa zhromaždila na dne misy do kanalizácie produktov.

Misku a produkty sú horúce. V závislosti od typu produktov z fritézy možno extrahovať pár.

12. Vyprázdnite obsah koša.

TIP: Ak chcete odstrániť veľké a jemné produkty použite kliešte.

13. Keď sú produkty pripravené, fritéza je okamžite pripravená na ďalšie použitie.

TIPY NA PRÍPRAVU JEDLA

V nasledujúcej tabuľke sú užitočné informácie pre prípravu potravín.

Poznámka: Tieto nastavenia sú orientačné. Produkty sa líši od pôvodu, veľkosti, tvaru a výrobcu, takže nemôžeme zaručiť, že tieto nastavenia sú pre nich najlepšie.

Pretože technológia horúceho vzduchu okamžite ohrieva vzduch vo vnútri fritézy misy, nie je potrebné prístroj nejakým spôsobom predhrievať.

TIPY:

- Menšie produkty zvyčajne vyžadujú menej času na prípravu ako veľké výrobky.
- Zvýšený počet výrobkov vyžaduje len nepatrne dlhšiu dobu prípravy, menej produktov vyžaduje iba kratšiu dobu varenia.
- Menšie produkty obracajte v polovici procese prípravy dáva najlepšie výsledky a zabraňuje nerovnomernému usmažení.
- Pri čerstvých zemiakov pridajte trochu oleja, aby boli chrumkavé. Fritéza usmaží produkty aj v oleji počas niekoľkých minút po jeho pridaní.
- Nepripravujte veľmi tučné jedlá vo fritéze, ako sú napríklad klobásy.
- Občerstvenie, ktoré môžu byť pripravené v rúre sú tiež vhodné na prípravu vo fritéze.
- Optimálne množstvo chrumkavých hranolky je 500 gramov.
- Použite pripravené cesto a rýchlo a ľahko pripravíte plnené občerstvenia. Pripravený koláč vyžaduje kratšiu dobu pečenia než domáci koláč.
- Pri pečenie, zapekanie či vyprážanie chýlostivých potravín dajte do fritézy pekáč.
- Fritéza môže byť tiež použitá k ohrevu potravín. Na zahrievanie výrobkov nastavte teplotu na 150 °C po dobu až 10 minút .

	Min-max hmot- nost (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Obracení	Dodatkové infor- mace
Brambory & hranolky					
Tenké mražené hranolky	300-400	18-20	200	Obrací se	
Silné mražené hranolky	300-400	20-25	200	Obrací se	
Brambory	500	20-25	200	Obrací se	
Maso & Drubež & Ryby					
Steak	100-500	10-15	200		
Vepřové kotlety	100-500	10-15	180		
Hamburger	100-500	10-15	180		
Kousek salámu	100-500	13-15	200		
Kuřecí paličky	100-500	25-30	180		
Kuřecí prsa	100-500	15-20	180		
Ryby	100-500	18-20	200		
Snacks					
Jarní závitky	100-400	8-10	200	Obrací se	Vhodné použití funkce trouby
Mražené kuřecí nugetky	100-500	6-10	200	Obrací se	Vhodné použití funkce trouby
Mražené rybí prsty	100-400	6-10	200		Vhodné použití funkce trouby
Zelenina	100-400	10	160		
Krevety	100-400	12-18	180		
Pečení					
Těsto	300	20-25	160		Použijte plech na pečení
Zapékání	400	20-22	180		Použijte plech nebo nádobí na pečení
Vdolky	300	15-18	200		Použijte plech na pečení
Sladké zákusky	400	20	160		Použijte plech nebo nádobí na pečení

Poznámka: Pridajte 3 minúty času, ak fréza nie je rozohriata.

ČISTENIE A SKLADOVANIE

Po každom použití prístroj vyčistite.

Miska a koše sú potiahnuté nepríľnavým povrchom. Nepoužívajte kovový riad alebo abrazívne prostriedky na čistenie, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu povrchu.

1. Odpojte napájací kábel a nechajte prístroj vychladnúť.

Poznámka: Ak chcete fritéza rýchlo ochladiť, vyberte košík a zásobník.

2. Utrite vonkajšiu plochu vlhkou handričkou.

3. Umyte košík, zásobník, oddeľovač a kôš teplou vodou a malým množstvom umývacieho prostriedku.

Ak chcete odstrániť zostávajúce nečistoty môžete použiť čistiacu kvapalinu.

Poznámka: misku a kôš možno umývať v umývačke.

Poznámka: V prípade, že kôš alebo spodná časť misy obsahuje pripečené nečistoty, naplňte misku s teplou vodou a prostriedkom na umývanie riadu. Vložte kôš do misy a nechajte asi 10 minút odmočiť.

Vyčistíte vnútorné časti zariadenia teplou vodou a vlhkou handričkou.

4. Vyčistíte vykurovacie teleso kefkou na odstránenie zvyškov potravy.

5. Uistite sa, že všetky diely sú čisté a suché pred uložením.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná příčina	Rešení
Fritéza nefunguje.	Přístroj není připojen k napájení.	Zapojte napájecí kabel do uzemněné zásuvky.
	Nejsou nastaveny hodiny	Nastavte knoflík časovače na požadovanou dobu vaření pro zapnutí přístroje.
Produkty smažené jen horkým vzduchem nejsou připraveny.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Vložte menší dávku potravin do koše.
	Nastavení teploty je příliš nízké.	Nastavte teploty na vyšší úroveň
	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte časovač na delší dobu.
Produkty ve fritéze nejsou rovnoměrně usmaženy.	Některé potraviny jsou třeba obracet v polovině přípravy.	Obraťte potraviny v polovině přípravy.
Potraviny nejsou z fritézy křupavé.	Přidejte do fritézy trochu oleje.	Pokapejte olejem potraviny.
Miska není správně zasunuta v těle přístroje.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Nenaplňujte košík do max. Úrovně.
	Košík není správně umístěn v misce.	Zasuňte koš do misky dokud nezaklapne.
Ze zařízení uniká bílý dým.	Produkty jsou příliš silné.	Během smažení mléčných výrobky s teplou vytváří olej bílý kouř, miska se může zahřát více, než je obvyklé. Tento jev nemá žádný vliv na přístroj nebo k výsledkům smažení.
	Mísa stále obsahuje zbytky předchozího smažení.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku na míse. Po každém použití přístroj dobře očistěte.
Čerstvé hranolky nejsou rovnoměrně usmaženy.	Není použit správný druh brambor.	Použivejte správnou odrůdu brambor.
	Hranolky nejsou správně opláchnuty před smažením.	Opláchněte hranolky a odstraňte škrob.
Čerstvé hranolky nejsou z fritézy křupavé.	Křupavost hranolek je závislá na množství oleje a vody.	Hranolky před fritováním vždy dobře vysušte.
		Nakrájejte hranolky na menší kousky.
		Přidejte do hranolek trochu oleje.

TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Výkon: 1300 W

Napätie: AC 220-240 V

Citlivosť: 50/60 Hz

Objem: 2,5 l



Podľa predpisov zákona zo dňa 29.júla 2005 o opotrebenom elektrickom a elektronickom zariadení zakazuje sa umiestňovanie spolu s iným odpadom opotrebeného zariadenia označeného symbolom prečiarknutého koša. Aby sa vyhnúť škodlivému vplyvu na životné prostredie a zdravie ľudí následkom nekontrolovaného odstraňovania odpadov, žiadame o separovanie výrobku od iného typu odpadu a zodpovedný recycling, aby sa propagovalo opätovné využívanie hmotných zásob ako stála prax. Aby získať informácie ohľadom miesta a spôsobu bezpečného pre životné prostredie recyklingu tohto výrobku, musia užívatelia v domácnostiach kontaktovať predajné stredisko, v ktorom si kúpili výrobok, alebo miestne orgány.