

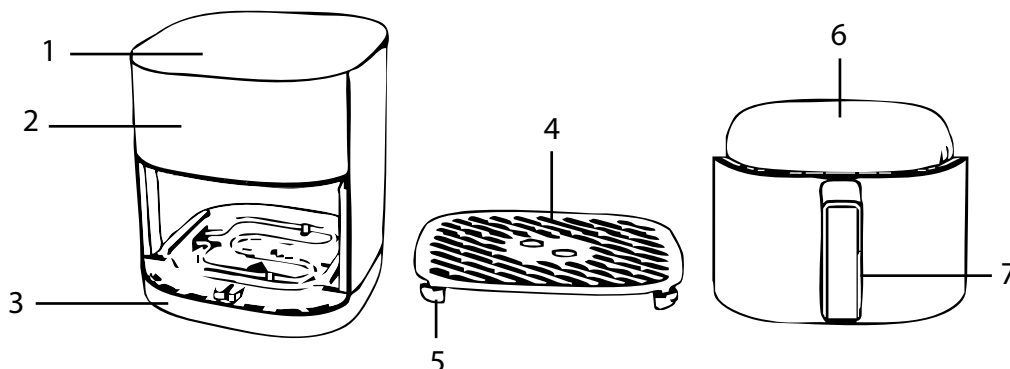
KATALOG

TKG AFT 2100
220-240V ~50/60Hz
2000W

Frytownica z podwójnym elementem grzejnym Dual Heating Air Fryer





**PL**

1. Cyfrowy panel dotykowy
2. Obudowa
3. Podstawa
4. Ruszt
5. Silikonowa stopka
6. Kosz do smażenia
7. Uchwyt

SK

1. Digitálny dotykový panel
2. Telo
3. Základňa
4. Rošt
5. Silikonová nožička
6. Košík na smaženie
7. Rukoväť

EN

1. Digital panel control
2. Body
3. Base
4. Rack
5. Silicone foot
6. Frying basket
7. Handle

CZ

1. Digitální dotykový panel
2. Tělo
3. Základna
4. Rošt
5. Silikonová nožka
6. Koš na smažení
7. Rukojeť

DE

1. Digitales Touch-Bedienfeld
2. Gehäuse
3. Basis
4. Rost
5. Silikonfuß
6. Frittierkorb
7. Griff

HU

1. Digitális érintőpanel
2. Ház
3. Alap
4. Rács
5. Szilikon láb
6. Sütőkosár
7. Fogantyú

PL ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz używać urządzenie przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie zgodnie z jej wskazaniami.

Ważne: Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi, albo osoby nie mające doświadczenia i znajomości sprzętu, jeśli zastosowano nad nimi nadzór lub udzielono im instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym niebezpieczeństw. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem. Nigdy nie zostawiaj włączonego urządzenia wraz z przewodem bez nadzoru, trzymaj z dala od dzieci poniżej 8 roku życia i osób niepowołanych kiedy jest podłączone do sieci lub się chłodzi.

- Sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada podanemu na urządzeniu.
- Urządzenie podłączaj wyłącznie do uziemionego gniazdka ściennego.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Od czasu do czasu sprawdzaj urządzenie pod kątem uszkodzeń. Nigdy

nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub urządzenie wykazuje jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia. W takim przypadku naprawy powinny być wykonywane przez kompetentnego i wykwalifikowanego elektryka (*), aby uniknąć wszelkiego niebezpieczeństwa.

- Używaj urządzenia wyłącznie do celów domowych oraz w sposób wskazany w niniejszej instrukcji.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innej cieczy z jakiegokolwiek powodu. Nigdy nie wkładaj go do zmywarki.
- Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu gorących powierzchni.
- Przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania.
- Nigdy nie używaj urządzenia na zewnątrz i zawsze umieszczaj je w suchym otoczeniu.
- Przed czyszczeniem i przechowywaniem upewnij się, że urządzenie ostygło.
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta. Mogą stanowić zagrożenie dla użytkownika oraz ryzyko uszkodzenia urządzenia.
- Nigdy nie przesuwaj urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Upewnij się, że przewód zasilający nie może zostać w żaden sposób przytrzaśnięty. Nie owijaj przewodu zasilającego wokół urządzenia i nie zginaj go.
- Aby uniknąć ewentualnych uszkodzeń spowodowanych normalną temperaturą używanego urządzenia, należy przestrzegać następujących instrukcji instalacji:- umieść tylną stronę jak najbliżej ściany. - pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z każdej strony i nad urządzeniem.
- Zasadniczo należy zapewnić wystarczającą wentylację w pomieszczeniu wokół urządzenia podczas pracy. Ustaw urządzenie na stabilnej, odpornej na ciepło powierzchni (nie na lakierowanym stole lub obrusie).
- Gotuj wyłącznie produkty spożywcze. Nie umieszczaj we frytownicy dużych kawałków jedzenia ani metalowych przyborów, aby uniknąć wszelkiego ryzyka pożaru lub porażenia prądem. Nigdy nie umieszczaj we frytownicy powietrznej następujących materiałów: papieru, kartonu, plastiku itp.
- Absolutnie konieczne jest utrzymywanie tego urządzenia w czystości przez cały czas, ponieważ ma ono kontakt z żywnością.
- Upewnij się, że przewód zasilający nigdy nie styka się z gorącymi częściami urządzenia.
- Temperatura dostępnych powierzchni, takich jak drzwi frytownicy, może być bardzo wysoka, gdy urządzenie jest używane. Nigdy nie dotykaj tych powierzchni podczas użytkowania ani przed całkowitym ostygnięciem urządzenia, a uchwytu i panelu sterowania dotykaj tylko podczas pracy.
- Upewnij się, że gorące części urządzenia nigdy nie stykają się z materiałami łatwopalnymi, takimi jak zasłony, tkaniny itp., gdy jest ono używane, ponieważ może dojść do pożaru. Upewnij się również, że nie przykrywasz urządzenia i niczego na nim nie kładziesz.
- Upewnij się, że nic nie styka się z elementem grzeijnym urządzenia.

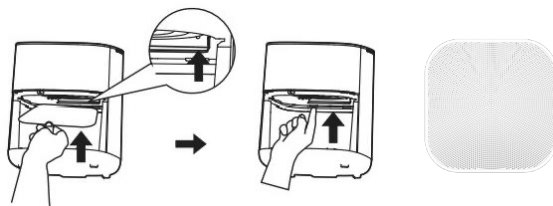
- **UWAGA:** urządzenie może osiągać wysokie temperatury podczas użytkowania. Preparaty mogą się zapalić, jeśli są przegrzane. Przed wyciągnięciem wtyczki z gniazdka wyłącz urządzenie.
- W przypadku używania urządzenia pod okapem kuchennym należy przestrzegać minimalnej odległości zalecanej przez producenta.
- Cokolwiek się stanie, nigdy nie dodawaj więcej niż 4 łyżki oleju lub innego płynu do przygotowania żywności, aby uniknąć zagrożenia pożarowego.
- Zawsze odłączaj urządzenie po użyciu i pozwól mu ostygnąć przed przeniesieniem lub przechowywaniem.
- Nie wkładaj do koszyka artykułów spożywczych, które wypełniają całą objętość komory pieczenia, ponieważ może to spowodować pożar i zniszczyć urządzenie.
- Nie napełniaj garnka olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj metalowych skrobaków. Odpadające odłamki mogą mieć kontakt z metalowymi częściami, co grozi porażeniem prądem.
- Nie używaj urządzenia, jeśli kosz nie jest na swoim miejscu.
- Smażone składniki należy zawsze wkładać do koszyka, aby nie stykały się z grzałką.
- Nie wolno włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub innego rodzaju oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Podczas smażenia w gorącym powietrzu przez otwory wylotowe powietrza uwalniana jest gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza.
- Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania kosza i miski olejowej z urządzenia.

(*) Wykwalifikowany elektryk: Osoba wskazana przez dział sprzedaży producenta lub importera lub każda osoba posiadająca niezbędne kwalifikacje umożliwiające dokonywanie tego typu napraw bez stwarzania zagrożenia. W każdym przypadku urządzenie należy przekazywać tym osobom.

PRZYPOMNIENIA I UWAGI



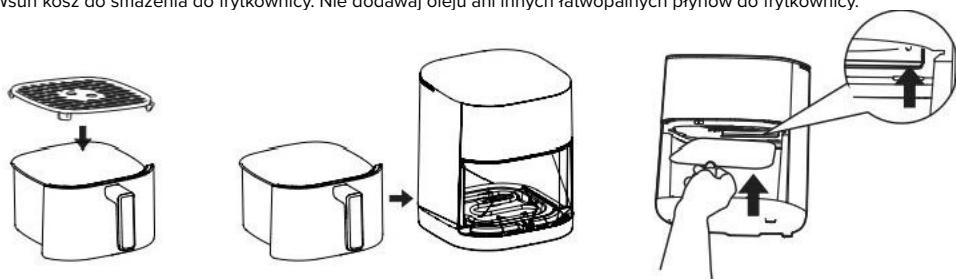
- Silikonowa osłona rusztu spełnia normy bezpieczeństwa żywności i zapobiega uszkodzeniu powłoki na skutek tarcia między patelnią a płytą do smażenia. Jest przeznaczona do używania razem z płytą do smażenia bez konieczności demontażu.
- Podczas czyszczenia siatki ochronnej należy ją wyjąć z wnętrza urządzenia. Po wyczyszczeniu siatkę ochronną należy ponownie zamontować przed ponownym użyciem urządzenia.



PIERWSZE UŻYCIE

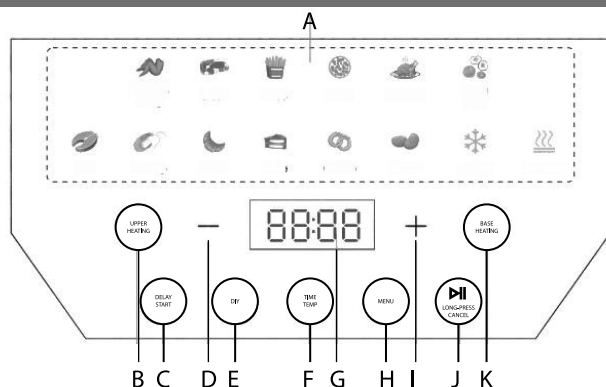


- Przed użyciem tego produktu ważne jest dokładne przeczytanie instrukcji obsługi.
- Używaj produktu wyłącznie zgodnie z opisem i przeznaczeniem. Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu.
- Jeśli przekazujesz ten produkt innej osobie, upewnij się, że dołączasz do niego całą dokumentację.
- Umieść produkt na stabilnej powierzchni. Nie stawiaj go na powierzchni, która nie jest odporna na ciepło.
- Włóż ruszt płasko do kosza do smażenia, a następnie umieść na nim jedzenie.
- Wsuń kosz do smażenia do frytkownicy. Nie dodawaj oleju ani innych łatwopalnych płynów do frytkownicy.

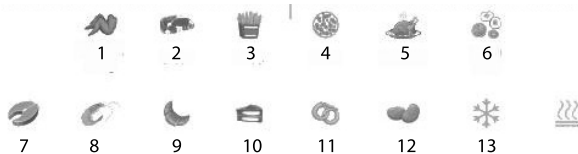


- Umieść siatkę ochronną w frytkownicy podczas użytkowania.
- Włóż kosz do smażenia do urządzenia we właściwy sposób i upewnij się, że frytkownica jest gotowa do pracy.
- Obsługuj frytkownicę zgodnie z rodzajem i wielkością potrawy, ustawiając odpowiedni czas i temperaturę na podstawie przepisu oraz osobistych preferencji.
- Podczas gotowania możesz wyjąć kosz do smażenia – urządzenie automatycznie się zatrzyma. Po ponownym wsunięciu kosza urządzenie wznowi działanie.
- Uwaga: Po wyjęciu kosza do smażenia nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia, aby uniknąć poparzeń spowodowanych wysoką temperaturą resztkową.
- Nie ma potrzeby przewracania składników podczas gotowania, ponieważ frytkownica ma zarówno górne, jak i dolne elementy grzewcze.
- Jeśli przygotowujesz dużą ilość jedzenia jednocześnie, możesz obrócić składniki, aby zapewnić bardziej równomierne smażenie.
- Po zakończeniu gotowania możesz wyjąć kosz i sprawdzić, czy potrawa jest odpowiednio przygotowana.
- Uwaga: Jeśli potrawa nie jest w pełni ugotowana, możesz ponownie ustawić czas lub temperaturę i kontynuować gotowanie.
- Po zakończeniu gotowania wyjmij kosz, umieść go na odpornej na ciepło podkładce, a następnie przełóż jedzenie na talerz.
- Uwaga: Nie odwracaj kosza do góry nogami ani nie potrząsaj nim gwałtownie, aby zapobiec przywieraniu jedzenia do pozostałego tłuszczu.

PANEL STEROWANIA:



- | | |
|---|--|
| A. Menu. Ustawiony czas i temperatura będą wyświetlane w obszarze wyświetlacza (G). | F. Przycisk wyboru czasu/temperatury |
| B. Przycisk górnego grzania | G. Wyświetlacz czasu/temperatury |
| C. Przycisk opóźnienia/startu | H. Przycisk wyboru menu |
| D. Przycisk zmniejszania czasu/temperatury | I. Przycisk zwiększania czasu/temperatury |
| E. Przycisk wyboru trybu DIY | J. Przycisk start/stop. Długie naciśnięcie anuluje |
| | K. Przycisk dolnego grzania |



- | | | |
|------------------------|------------------|-----------------|
| 1. Skrzydełka kurczaka | 6. Suszone owoce | 11. Ciasteczko |
| 2. Stek | 7. Ryba | 12. Ziemniak |
| 3. Frytki | 8. Krewetki | 13. Rozmrażanie |
| 4. Pizza | 9. Chleb | |
| 5. Kurczak | 10. Ciasto | |

WSTĘPNIE USTAWIONA TEMPERATURA I CZAS GOTOWANIA

Menu	Czas (Min)	Temperatura (°C)	Regulowany czas (min)	Regulowana temperatura (°C)
Skrzydełka kurczaka	17	160	1-120	40-200
Stek	10	190	1-120	40-200
Frytki	15	200	1-120	40-200
Pizza	12	150	1-120	40-200
Kurczak	40	140	1-120	40-200
Suszone owoce	2H	80	1-12H	40-200
Ryba	20	200	1-120	40-200
Krewetki	10	160	1-120	40-200
Chleb	22	170	1-120	40-200
Ciasto	15	180	1-120	40-200
Ciasteczka	10	165	1-120	40-200
Ziemniaki	15	200	1-120	40-200
Rozmrażanie	8	80	1-120	40-200
Podgrzewanie	3	180	1-120	40-200

Ta tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla składników.

Uwaga: Pamiętaj, że te ustawienia są jedynie orientacyjne. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszego ustawienia dla Twoich produktów.

Dzięki technologii Rapid Air, która natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, krótkie wyjęcie kosza podczas smażenia gorącym powietrzem nie zakłóca procesu gotowania.

OBSŁUGA

Tryb czuwania

Po włączeniu zasilania brzęczyk wydaje sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki funkcji gotowania świecą, przycisk „Menu” miga, a wyświetlacz pokazuje „—”. Po 2 minutach bezczynności urządzenie przechodzi w tryb czuwania, a wskaźnik przycisku „DII” nadal miga. Po 5 minutach bezczynności w trybie czuwania frytkownica powietrzna wyłączy się.

Tryb pracy

W trybie czuwania naciśnij przycisk „DII”, a następnie użyj przycisku „Menu”, aby przełączać się między funkcjami menu. Wskaźnik wybranej funkcji menu zacznie migać, a panel cyfrowy będzie naprzemiennie wyświetlał domyślny czas i temperaturę.

Po wybraniu menu naciśnij przycisk „Menu”, aby potwierdzić program gotowania.

Po wybraniu menu naciśnij przycisk „Czas/Temperatura”, aby dostosować ustawienia, a następnie użyj przycisków „+/-”, aby zmodyfikować wartości.

Po ustawieniu parametrów naciśnij przycisk „DII”, aby rozpocząć gotowanie. Na panelu cyfrowym zostanie wyświetlony pozostały czas gotowania.

Podczas gotowania możesz krótko nacisnąć przycisk „DII”, aby wstrzymać gotowanie.

Przytrzymaj przycisk „DII”, aby anulować gotowanie.

Funkcja DIY

W trybie czuwania naciśnij przycisk „DIY”. Wskaźnik programu gotowania zgaśnie, a przyciski „Górne grzanie” i „Dolne grzanie” zostaną włączone.

Domyślny czas funkcji DIY to 15 minut, a domyślna temperatura to 175°C. Można dostosować czas i temperaturę według potrzeb. W trybie DIY naciśnij „Górne grzanie” lub „Dolne grzanie”:

Jeśli przycisk miga, oznacza to, że funkcja jest aktywna.

Naciśnij ponownie, a przycisk pozostanie podświetlony, co oznacza, że funkcja została anulowana.

Możesz wybrać tylko górne grzanie, tylko dolne grzanie lub obie funkcje jednocześnie.

Gdy „Górne grzanie” lub „Dolne grzanie” miga, można regulować czas/temperaturę. Jednak podczas dostosowywania czasu/temperatury funkcje grzania nie mogą być wybierane.

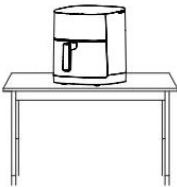
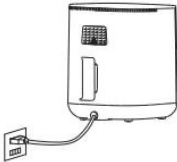
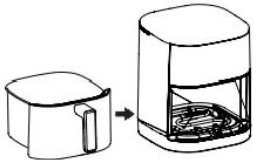
Po dostosowaniu czasu i temperatury wyświetlacz zacznie migać. W tym momencie możesz wybrać „Górne grzanie” i „Dolne grzanie” lub nacisnąć „DII”, aby rozpocząć gotowanie.

Tryb opóźnionego startu

Po wybraniu funkcji menu naciśnij przycisk „Opóźniony start”, aby aktywować funkcję opóźnienia. Naciśnij przyciski „+/-”, aby ustawić czas opóźnienia w zakresie od 1 do 24 godzin.

Naciśnij przycisk „DII”, aby rozpocząć opóźniony proces gotowania.

Szybki start

1. Produkt należy umieścić na płaskim i stabilnym stole, aby zapewnić prawidłowe działanie.		2. Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby można go było podłączyć do gniazdka. Upewnij się, że wokół urządzenia jest wystarczająca przestrzeń na cyrkulację powietrza oraz że w pobliżu nie ma łatwopalnych przedmiotów.	
3. Przed użyciem umieść ruszt na dnie kosza.		4. Umieść składniki w koszu do smażenia, a następnie wsun go do urządzenia.	

5. Naciśnij przycisk „Menu”, aby wybrać funkcję „Skrzydółka kurczaka”. Domyślny czas wynosi 17 minut, a temperatura 160°C. Możesz dostosować czas i temperaturę według własnych preferencji. Po ustawieniu parametrów naciśnij „DII”, aby rozpocząć proces gotowania.

6. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych i wyświetli komunikat „End”. Odłącz przewód zasilający, jedną ręką przytrzymaj górę urządzenia, a drugą chwyć za uchwyt kosza do smażenia, aby go wyjąć. Umieść kosz na stabilnym stole i użyj narzędzi pomocniczych (np. pałeczek lub szczypiec) do wyjęcia ugotowanego jedzenia. Podczas tego procesu zachowaj ostrożność, aby uniknąć poparzeń.

CZYSZCZENIE

1. Czyść urządzenie po każdym użyciu.
2. Czyść frytkownicę powietrzną dopiero po jej całkowitym ostygnięciu do temperatury pokojowej.
3. Po każdym użyciu usuń resztki jedzenia i plamy tłuszczu z kosza do smażenia i rusztu, aby zapobiec uszkodzeniu powłoki. Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych.
4. Do czyszczenia frytkownicy używaj miękkiej, czystej ściereczki. Unikaj używania nadmiernie mokrej ściereczki, aby zapobiec przedostaniu się wody do wnętrza urządzenia, co mogłoby spowodować zwarcie lub pożar. Kosz do smażenia i ruszt czyść za pomocą nieściernych środków czyszczących lub wody. Wnętrze urządzenia czyść gorącą wodą i nieścierną gąbką. Element grzewczy czyść szczoteczką, aby usunąć resztki jedzenia.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Alarm E1/E2	Przerwane połączenie NTC	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym
Alarm E5/E6	Przerwane połączenie NTC	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym
Urządzenie nie działa	Przewód zasilający nie jest podłączony do gniazdka	Podłącz przewód zasilający do innego gniazdka
	Frytkownica nie jest prawidłowo złożona	Wyjmij kosz do smażenia i ponownie włóż go do obudowy
Wentylator nie działa lub wydaje nietypowy dźwięk	Wentylator jest zablokowany	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym
	Silnik jest uszkodzony lub inne komponenty są uszkodzone	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym

Dlaczego z urządzenia wydobywa się para lub skrapla się woda?	Podczas przygotowywania tłustych potraw olej może dostawać się do miski i wytwarzać parę. Nie wpływa to na działanie urządzenia ani końcowy rezultat. Para może zaparować okno podglądu po bokach lub w rogach.	To normalne, że podczas grillowania tłustych potraw może wydobywać się duża ilość dymu.
	Miska, kosz lub dno piekarnika mogą zawierać pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia. Należy dokładnie czyścić miskę po każdym użyciu.	Upewnij się, że frytkownica powietrzna jest czyszczona po każdej sesji gotowania.
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się	Element grzewczy lub inne komponenty są uszkodzone	Skontaktuj się z serwisem posprzedażowym

OCHRONA ŚRODOWISKA



Symbol  na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Polskie prawo zabrania pod karą grzywny łączenia zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami.

System zbierania zużytego sprzętu jest zgodny z obowiązującymi na terenie Rzeczypospolitej Polskiej normami prawnymi, (Ustawa z dnia 29 lipca 2005, Dziennik Ustaw Nr 180 poz.1494 i 1495) obowiązki wynikające z ustawy przejęła w imieniu przedsiębiorcy Organizacja Odzysku.

DEKLARACJA ERP – ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1275/2008

My, Team Polska sp. z o.o., niniejszym oświadczamy, że nasz produkt spełnia wymagania Rozporządzenia Komisji Europejskiej (WE) nr 1275/2008. Nasz produkt nie posiada funkcji tryb czuwania, ponieważ po zakończeniu użytkowania termostat wyłącza urządzenie całkowicie i w konsekwencji nie pobiera już więcej prądu!

Na prośbę Klienta, instrukcja obsługi jest również dostępna w formie elektronicznej w ramach obsługi posprzedażowej (zobacz karta gwarancyjna).



EN IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.

Important: This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are older than 8 years and supervised. Never leave the appliance and its cord unsupervised and within reach of children less than 8 years old or irresponsible persons when it is plugged into the wall or when it is cooling down.

- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if power cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent and qualified electrician(*). Should the power cord be damaged, it must be replaced by a competent and qualified electrician(*) in order to avoid all danger.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.

- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the power cord. Make sure the power cord cannot get caught in any way. Do not wind the power cord around the appliance and do not bend it.
- In order to avoid any possible damage due to the normal temperatures of the appliance in use, please respect the following installation instructions:
 - place the back side as close to the wall as possible.
 - leave at least 10 cm of free space on each side and above the appliance.
- As a general rule, make sure there is enough ventilation in the room around this appliance during operation. Stand the appliance on a stable heat-resistant surface (not a varnished table or a table cloth).
- Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
- Only cook consumable food. Do not place large pieces of food or metallic utensils in the air fryer in order to avoid all risk of fire or electrocution. Also never place the following materials in the air fryer: paper, cardboard or plastic, etc.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into contact with food.
- Make sure the power cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
- The temperature of the accessible surfaces, such as the door of the air fryer, may be very high when the appliance is in use. Never touch those surfaces during use nor before the appliance has totally cooled down, and only handle the knobs.
- Make sure the hot parts of the appliance never come into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur. Also make sure not to cover the appliance and do not put anything on top of it. Make sure nothing comes into contact with the heating element of the appliance.
- CAUTION: the appliance can reach high temperatures when in use. Preparations might catch fire if they are overheated. Before pulling the mains plug, set the temperature selector to „MIN”.
- If you use the appliance under a cooking hob, make sure to respect the minimum distance advised by the manufacturer.
- Whatever happens, never add more than 4 tablespoons of oil or any other liquid to prepare the food to avoid fire hazards.
- Always unplug the appliance after use and let it cool down before handling

or storing it.

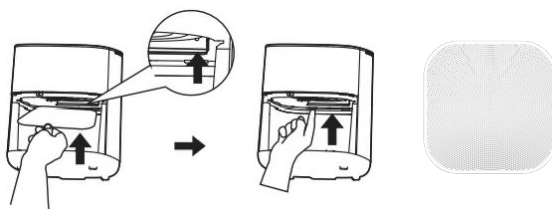
- Do not put foodstuffs into the basket that fill the entire volume of the cooking chamber, as this may cause a fire and damage the appliance.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Do not use metal scrapers to clean the appliance. Fragments coming off the scrapers might come into contact with metal parts which would entail a risk of electrocution.
- Do not use the appliance if the cooking baskets are not in place.
- Always put the ingredients to be fried in the cooking basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the cooking baskets from the appliance.

(*) Competent and qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.

REMINDERS AND NOTES



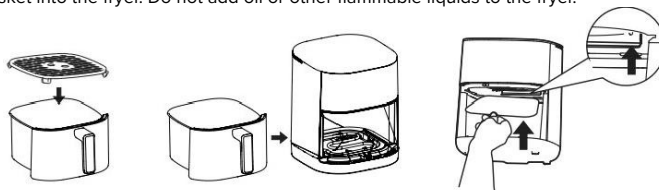
- The silicone sleeve of the rack complies with food safety standards and prevents the coating from being damaged by friction between the frying pan and the frying plate. It is designed to be used together with the frying plate without disassembly.
- When cleaning the protective net, remove it from the inside. After cleaning, the protective net must be reinstalled before using the machine again.



FIRST USE

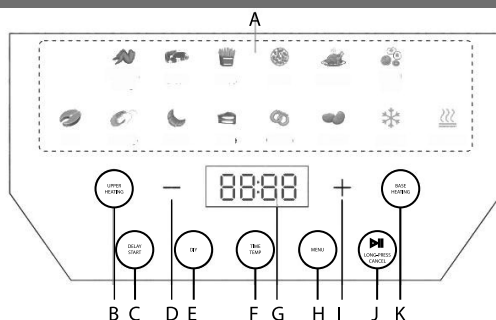


- Before using this product, it is important to read this instruction manual carefully.
- Use the product only as described and for the intended purpose. Keep this manual in a safe place.
- If you hand this product to anyone else, ensure that you also provide all related documentation.
- Place the product on a stable surface. Do not place it on a surface that is not heat-resistant.
- Insert the rack flatly into the frying basket, then place the food on the rack.
- Insert the frying basket into the fryer. Do not add oil or other flammable liquids to the fryer.



- Place the protective net into the air fryer when in use.
- Insert the basket into the machine correctly and ensure that the machine is ready.
- Operate the fryer according to the type and size of the food, setting the appropriate time and temperature based on the recipe and personal preference.
- Pull out the frying basket during cooking, and the product will stop working. Once the frying basket is pushed back in, the product will continue operating.
- Note: After removing the frying basket, never touch the inside of the product to avoid burns from residual heat due to high temperatures.
- There is no need to flip the ingredients during the cooking process, as the air fryer has both top and bottom heating elements.
- If you are cooking a large amount of food at the same time, you may flip the ingredients if desired to ensure more even cooking.
- After cooking, you can pull out the basket to check if the food is properly cooked.
- Note: If the food is not fully cooked, you can reset the time or temperature and continue cooking.
- After cooking, remove the basket and place it on a heat-resistant pad, then transfer the food onto a plate.
- Note: Do not turn the basket upside down or shake it vigorously to prevent food from sticking to residual fat.

CONTROL PANEL



A. Menu. The preset time and temperature will be displayed in the display area (G).

B. Upperheating button

C. Delay/start button

D. Time/temperature reduce button

E. DIY selection button

F. Time/temperature selection button

G. Time/temperature display

H. Menu selection button

I. Time/temperature increase button

J. Start/stop button. Longpress to cancel

K. Baseheating button



1. Chicken Wing

2. Steak

3. Fries

4. Pizza

5. Chicken

6. Dried Fruit

7. Fish

8. Shrimp

9. Bread

10. Cake

11. Cookie

12. Potato

13. Defrost

PRESET COOKING TEMPERATURE AND TIME



Menu	Time (Min)	Temperature	Adjustable time (min)	Adjustable temperature
Chicken wings	17	160	1-120	40-20C
Steak	10	190	1-120	40-200
Fries	15	200	1-120	40-200
Pizza	12	150	1-120	40-200
Chicken	40	140	1-120	40-200
Dried fruit	2H	80	1-12H	40-20C
Fish	20	200	1-120	40-200
Shrimp	10	160	1-120	40-200
Bread	22	170	1-120	40-200

Cake	15	180	1-120	40-200
Cookies	10	165	1-120	40-200
Potato	15	200	1-120	40-200
Defrost	8	80	1-120	40-200
Pre-Heat	3	180	1-120	40-200

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

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

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, briefly pulling the pan out during hot air frying barely disrupts the process.

OPERATION



Standby Mode

- When the power is turned on, the buzzer beeps, all cooking function indicator lights stay on, the "Menu" button keeps flashing, and the display shows "—". After 2 minutes of no operation, the device enters standby mode, and the "DII" button indicator keeps flashing. After 5 minutes of inactivity in standby mode, the air fryer will turn off.

Operating Mode

- In standby mode, click the "DII" button, then use the "Menu" button to cycle through the menu functions. The indicator light of the selected menu function will flash, and the digital panel will alternately display the corresponding default time and temperature.
- After selecting the menu, click the "Menu" button to confirm the cooking program.
- After selecting the menu, click the "Time/Temperature" button to adjust the temperature and time, then press the "+/-" button to modify the settings.
- When the parameters are set, click the "DII" button to start cooking. The digital panel will display the remaining cooking time.
 - During cooking, you can briefly press the "DII" button to pause cooking.
 - Long press the "DII" button to cancel cooking.

DIY Function

- In standby mode, click the "DIY" button. The indicator light of the cooking program will turn off, while the "Upper Heating" and "Base Heating" buttons will turn on.
- The DIY function has a default time of 15 minutes and a default temperature of 175°C. The time and temperature can be adjusted as needed.
- In DIY mode, click "Upper Heating" or "Base Heating":
 - If the button flashes, it means the function is selected.
 - Click the button again, and it will stay on, meaning the function has been canceled.
 - You can select only Upper Heating, only Base Heating, or both together.
- When "Upper Heating" or "Base Heating" is flashing, you can adjust the Time/Temperature settings. However, while adjusting Time/Temperature, the heating functions cannot be selected.
- After adjusting time and temperature, the display will start flashing. At this point, you can select "Upper Heating" and "Base Heating", or click the "DII" button to start cooking.

Delay Start Mode

- After selecting a menu function, click the "Delay Start" button to activate the delay function. Press the "+/-" button to set the delay time, which ranges from 1 to 24 hours.
- Press the "DII" button to start the delayed cooking process.

Quick Start

1. The product should be placed on a flat and stable table to ensure proper operation.		2. The power cord should have sufficient length to be plugged into the socket. Ensure there is enough space for air circulation around the product and that there are no flammable items nearby.	
3. Place the rack at the bottom of the basket before use.		4. Put the ingredients into the frying basket, then push it into the main unit.	

- Click the "Menu" button to select the "Chicken Wings" function. The default time is 17 minutes, and the temperature is 160°C. You can adjust the time and temperature according to your personal preference. After setting, click "DII" to start the cooking process.

- When the product emits 5 beeps and displays "End", the cooking is complete. Unplug the power cord, hold the top of the machine with one hand, and use the other hand to hold the frying basket handle to pull out the frying basket. Place the frying basket on a stable table and use auxiliary tools (such as chopsticks or tongs) to remove the cooked food. Be careful to prevent burns during the process.

CLEANING

- Clean the appliance after each use.
- Clean the air fryer only after it has cooled down to room temperature.
- After each use, remove food residue and grease stains from the frying basket and rack to prevent damage to the coating. Do not clean the appliance with abrasive cleaning materials.
- Use a soft, clean cloth to wipe the air fryer. Avoid using a soaking wet cloth to prevent water from entering the appliance, which may cause a short circuit or fire. Clean the frying basket and rack with non-abrasive cleaning materials or water. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause(s)	Solution
E1/E2 alarm	NTC open circuit	Send to after-sales service
E5/E6 alarm	NTC open circuit	Send to after-sales service
Product not working	Power cord is not plugged into an electrical outlet	Plug the power cord into another socket
	Fryer is not fully assembled	Pull out the frying basket and push it back into the housing again
The fan does not work or has an abnormal sound	The fan is stuck	Send to after-sales service
	The motor is damaged or other components are damaged	Send to after-sales service
Why does condensation and steam come out of my unit?	When preparing greasy foods, oil may leak into the pan and produce steam. This will not affect the unit or the end result. It may fog up the viewing window on the sides or corners.	It is normal for a large amount of smoke to leak out when grilling greasy food.
	The pan, basket, or bottom of the oven may contain grease residue from previous use. Make sure to clean the pan properly after each use.	Be sure to clean the air fryer after each cooking session.
Product is powered on but not heating	The heating element or other components are damaged	Send to after-sales service

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol



on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

ERP DECLARATION – REGULATION 1275/2008/EC

We, Team Polska sp. z o.o., hereby confirm that our product meets the requirements of Regulation 1275/2008/EC. Our product does not dispose of a standby mode as this product switches off completely immediately after the operation is finished and as a consequence does not consume electricity!

The user manual is by simple request also available in electronic format from the after-sales service (see warranty card).

DE IMPORTANT SAFEGUARDS

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.

Wichtig: Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Lassen Sie Ihr Gerät und sein Netzkabel nie unbeaufsichtigt und in Reichweite von Kindern jünger als 8 Jahre oder unverantwortlichen Personen, wenn es an der Steckdose hängt oder wenn es abkühlt.

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Schließen Sie das Gerät nur an Schukosteckdosen an.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Fachmann(*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem Fachmann(*) ausgewechselt werden, damit jede Gefahr gemieden wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Stellen Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht zufälligerweise irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät herum und knicken Sie sie nicht.
- Um eventuelle Schäden infolge der normalen Temperaturen des Gerätes während des Gebrauchs zu vermeiden, befolgen Sie bitte die nachfolgenden Installationsvorschriften:
 - - Stellen Sie die Rückseite möglichst dicht zur Wand
 - Lassen Sie mindestens 10 cm freien Raum auf beide Seiten und oberhalb

des Gerätes.

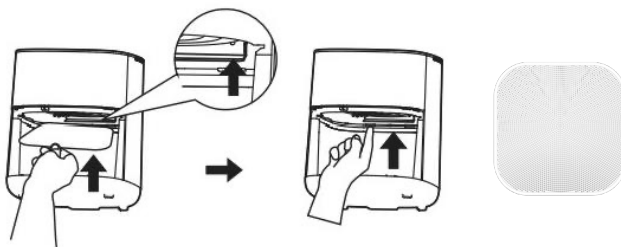
- Vergewissern Sie sich in der Regel, dass der Raum, in dem sich der Airfryer befindet, während des Gebrauches genügend belüftet wird. Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene, hitzebeständige Fläche (keinen lackierten Tisch oder Tischtuch) damit es nicht umfällt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel, die zum Kochen und zum Verzehr geeignet sind. Legen Sie keine zu großen Stücke Nahrung oder Metallgegenstände in den Airfryer, um Brandrisiken auszuschließen. Legen Sie auch kein Papier, Karton oder Plastik in den Airfryer.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Gerätes, wie zum Beispiel die Tür, eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie diese Teile nicht während des Gebrauchs und bevor das Gerät völlig erkaltet ist, sondern betätigen Sie nur die Regelknöpfe.
- Achten Sie darauf, dass die heißen Teile nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr! Decken Sie das Gerät nicht ab und legen Sie nichts auf das Gerät. Achten Sie darauf, dass das Heizelement nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommt.
- **ACHTUNG:** Während des Gebrauchs kann das Gerät eine sehr hohe Temperatur erreichen. Zubereitungen können bei Überhitzung brennen. Seien Sie äußerst vorsichtig! Bevor Sie den Stecker ziehen, stellen Sie den Thermostat auf die niedrigste Temperatur ("MIN").
- Wenn Sie den Airfryer unter einer Dunstabzugshaube benutzen, beachten Sie bitte den vom Hersteller empfohlenen Mindestabstand.
- Fügen Sie niemals mehr als 4 Teelöffel Öl oder irgendwelche andere Flüssigkeit hinzu, um die Nahrung zuzubereiten.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Geben Sie keine Nahrungsmittel in den Ofen, die den Garraum ganz auffüllen, denn dies könnte einen Brand verursachen und das Gerät vernichten.
- Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie den Korb und die Ölwanne aus dem Gerät nehmen.
- Benutzen Sie keine Metallspachtel um das Gerät zu reinigen, da ansonsten Fragmente der Spachtel mit Metallteilen in Berührung kommen könnten, was eine Stromschlaggefahr mit sich bringen würde.
- Benutzen Sie das Gerät niemals ohne den Behälter.

- Während des Heißluftbratvorgangs wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen abgegeben. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand vom Dampf und von den Öffnungen.
 - Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.
- (*) Fachmann: Anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen an diesen Kundendienst.

ERINNERUNGEN UND HINWEISE



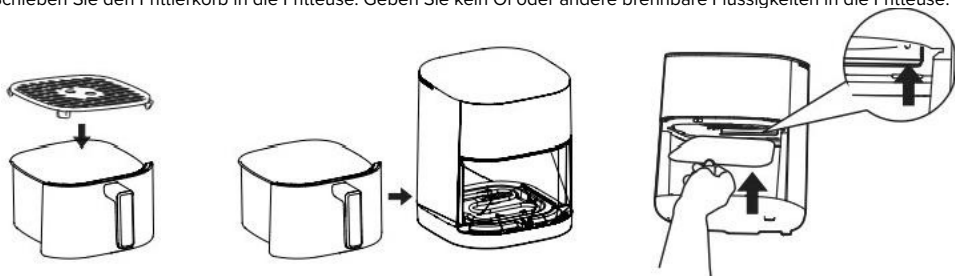
- Die Silikonhülle des Rosts entspricht den Lebensmittel-Sicherheitsstandards und verhindert, dass die Beschichtung durch Reibung zwischen der Bratpfanne und der Bratplatte beschädigt wird. Sie ist so konzipiert, dass sie zusammen mit der Bratplatte verwendet werden kann, ohne dass sie demontiert werden muss.
- Beim Reinigen des Schutznetzes entfernen Sie es aus dem Inneren des Geräts. Nach der Reinigung muss das Schutznetz wieder installiert werden, bevor das Gerät erneut verwendet wird.



ERSTER GEBRAUCH



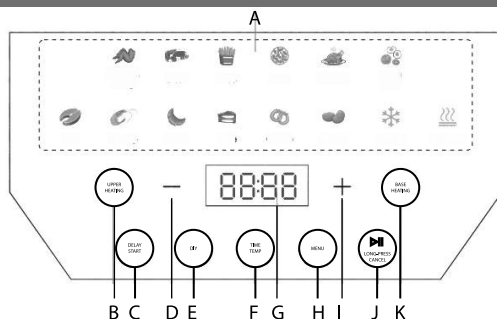
- Vor der Verwendung dieses Produkts ist es wichtig, die Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen.
- Verwenden Sie das Produkt nur wie beschrieben und für den vorgesehenen Zweck. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf.
- Falls Sie das Produkt an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie alle zugehörigen Dokumente mitgeben.
- Stellen Sie das Produkt auf eine stabile Oberfläche. Platzieren Sie es nicht auf einer Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.
- Legen Sie den Rost flach in den Frittierkorb und platzieren Sie dann die Lebensmittel darauf.
- Schieben Sie den Frittierkorb in die Fritteuse. Geben Sie kein Öl oder andere brennbare Flüssigkeiten in die Fritteuse.



- Setzen Sie das Schutzgitter in die Heißluftfritteuse ein, wenn sie in Betrieb ist. Setzen Sie den Frittierkorb korrekt in das Gerät ein und stellen Sie sicher, dass die Fritteuse betriebsbereit ist. Betreiben Sie die Fritteuse entsprechend der Art und Größe der Lebensmittel, indem Sie die geeignete Zeit und Temperatur basierend auf dem Rezept und Ihren persönlichen Vorlieben einstellen. Ziehen Sie während des Kochvorgangs den Frittierkorb heraus – das Gerät wird automatisch angehalten. Sobald der Frittierkorb wieder eingesetzt wird, setzt das Gerät den Betrieb fort.
- Hinweis: Berühren Sie nach dem Herausnehmen des Frittierkorbs niemals das Innere des Geräts, um Verbrennungen durch Restwärme bei hohen Temperaturen zu vermeiden. Es ist nicht notwendig, die Zutaten während des Garprozesses zu wenden, da die Heißluftfritteuse über obere und untere Heizelemente verfügt. Wenn Sie eine große Menge Lebensmittel gleichzeitig zubereiten, können Sie die Zutaten wenden, um ein gleichmäßigeres Garen zu gewährleisten.
- Nach dem Kochen können Sie den Korb herausziehen, um zu überprüfen, ob das Essen richtig gegart ist.
- Hinweis: Wenn das Essen nicht vollständig gegart ist, können Sie die Zeit oder Temperatur erneut einstellen und das Kochen fortsetzen.
- Nach dem Kochen den Korb herausnehmen, auf eine hitzebeständige Unterlage stellen und die Speisen auf einen Teller geben.

- Hinweis: Drehen Sie den Korb nicht auf den Kopf und schütteln Sie ihn nicht kräftig, um zu verhindern, dass Lebensmittel an verbleibendem Fett haften bleiben.

BEDIENFELD



- A. Menü. Die voreingestellte Zeit und Temperatur werden im Anzeigebereich (G) angezeigt.
 B. Obere Heiztaste
 C. Verzögerungs-/Starttaste
 D. Taste zur Verringerung von Zeit/Temperatur
 E. DIY-Auswahl taste
 F. Taste zur Auswahl von Zeit/Temperatur
 G. Anzeige für Zeit/Temperatur
 H. Menüauswahl taste
 I. Taste zur Erhöhung von Zeit/Temperatur
 J. Start-/Stopptaste. Langes Drücken zum Abbrechen
 K. Untere Heiztaste



1. Hähnchenflügel
 2. Steak
 3. Pommes frites
 4. Pizza
 5. Hähnchen
 6. Getrocknete Früchte
 7. Fisch
 8. Garnelen
 9. Brot
 10. Kuchen
 11. Kekse
 12. Kartoffel
 13. Auftauen

VOREINGESTELLTE KOCHTEMPERATUR UND -ZEIT



Menü	Zeit (Min)	Temperatur (°C)	Einstellbare Zeit (Min)	Einstellbare Temperatur (°C)
Hähnchenflügel	17	160	1-120	40-200
Steak	10	190	1-120	40-200
Pommes frites	15	200	1-120	40-200
Pizza	12	150	1-120	40-200
Hähnchen	40	140	1-120	40-200
Getrocknete Früchte	2H	80	1-12H	40-200
Fisch	20	200	1-120	40-200
Garnelen	10	160	1-120	40-200
Brot	22	170	1-120	40-200
Kuchen	15	180	1-120	40-200
Kekse	10	165	1-120	40-200
Kartoffeln	15	200	1-120	40-200
Auftauen	8	80	1-120	40-200
Vorheizen	3	180	1-120	40-200

Diese Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Richtwerte sind. Da sich die Zutaten in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass die besten Einstellungen für Ihre Zutaten geeignet sind.

Dank der Rapid-Air-Technologie, die die Luft im Gerät sofort aufheizt, wird der Garprozess kaum gestört, wenn der Korb während des Heißluftfritters kurz herausgezogen wird.

Standby-Modus

Wenn das Gerät eingeschaltet wird, gibt der Summer einen Signalton ab, alle Kochfunktionsanzeigen leuchten, die „Menü“-Taste blinkt und das Display zeigt „—“. Nach 2 Minuten Inaktivität wechselt das Gerät in den Standby-Modus, und die Anzeige der „DII“-Taste blinkt weiter. Nach 5 Minuten Inaktivität im Standby-Modus schaltet sich die Heißluftfritteuse aus.

Betriebsmodus

Im Standby-Modus drücken Sie die „DII“-Taste und dann die „Menü“-Taste, um durch die Menüfunktionen zu wechseln. Die Anzeige der gewählten Funktion blinkt, und das digitale Display zeigt abwechselnd die voreingestellte Zeit und Temperatur an. Nach der Auswahl des Menüs drücken Sie die „Menü“-Taste, um das Kochprogramm zu bestätigen.

Nach der Auswahl des Menüs drücken Sie die „Zeit/Temperatur“-Taste, um die Temperatur und Zeit anzupassen, und verwenden Sie die „+/-“-Tasten zur Feinabstimmung.

Sobald die Parameter eingestellt sind, drücken Sie die „DII“-Taste, um das Kochen zu starten. Das digitale Display zeigt die verbleibende Garzeit an.

Während des Kochvorgangs können Sie die „DII“-Taste kurz drücken, um das Kochen zu unterbrechen.

Halten Sie die „DII“-Taste gedrückt, um das Kochen abubrechen.

DIY-Funktion

Im Standby-Modus drücken Sie die „DIY“-Taste. Die Anzeige des Kochprogramms erlischt, während die Tasten „Oberhitze“ und „Unterhitze“ aktiviert werden.

Die Standardzeit für die DIY-Funktion beträgt 15 Minuten und die Standardtemperatur 175°C. Die Zeit und Temperatur können nach Bedarf angepasst werden.

Im DIY-Modus drücken Sie „Oberhitze“ oder „Unterhitze“:

Wenn die Taste blinkt, ist die Funktion ausgewählt.

Drücken Sie die Taste erneut, und sie bleibt eingeschaltet, was bedeutet, dass die Funktion deaktiviert wurde.

Sie können entweder nur Oberhitze, nur Unterhitze oder beide Funktionen zusammen auswählen.

Wenn „Oberhitze“ oder „Unterhitze“ blinkt, können Sie die Zeit/Temperatur-Einstellungen anpassen. Während der Anpassung der Zeit/Temperatur können die Heizfunktionen jedoch nicht ausgewählt werden.

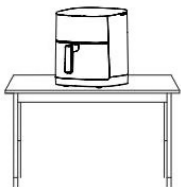
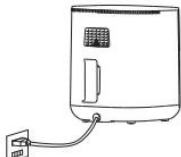
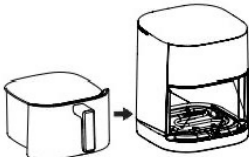
Nach der Anpassung von Zeit und Temperatur beginnt das Display zu blinken. Sie können nun „Oberhitze“ und „Unterhitze“ auswählen oder die „DII“-Taste drücken, um den Kochvorgang zu starten.

Verzögerter Start-Modus

Nach der Auswahl einer Menüfunktion drücken Sie die „Verzögerter Start“-Taste, um die Verzögerungsfunktion zu aktivieren. Drücken Sie die „+/-“-Tasten, um die Verzögerungszeit zwischen 1 und 24 Stunden einzustellen.

Drücken Sie die „DII“-Taste, um den verzögerten Kochvorgang zu starten.

Schnellstart

1. Das Produkt sollte auf einem flachen und stabilen Tisch platziert werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.		2. Das Netzkabel sollte ausreichend lang sein, um in die Steckdose eingesteckt zu werden. Stellen Sie sicher, dass genügend Platz für die Luftzirkulation um das Gerät herum vorhanden ist und dass sich in der Nähe keine brennbaren Gegenstände befinden.	
3. Legen Sie vor dem Gebrauch den Rost auf den Boden des Korbs.		4. Legen Sie die Zutaten in den Frittierkorb und schieben Sie ihn dann in das Hauptgerät.	

5. Drücken Sie die „Menü“-Taste, um die Funktion „Hähnchenflügel“ auszuwählen. Die Standardzeit beträgt 17 Minuten und die Temperatur 160°C. Sie können die Zeit und Temperatur nach Ihren persönlichen Vorlieben anpassen. Nach der Einstellung drücken Sie „DII“, um den Garvorgang zu starten.

6. Sobald das Gerät 5 Signaltöne ausgibt und „Ende“ anzeigt, ist das Kochen abgeschlossen. Ziehen Sie den Netzstecker, halten Sie das Gerät mit einer Hand am oberen Gehäuse fest und ziehen Sie mit der anderen Hand den Frittierkorb am Griff heraus. Stellen Sie den Frittierkorb auf eine stabile Oberfläche und verwenden Sie Hilfswerkzeuge (z. B. Essstäbchen oder eine Zange), um das gegarte Essen zu entnehmen. Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.

REINIGUNG



1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
2. Reinigen Sie die Heißluftfritteuse erst, nachdem sie auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
3. Entfernen Sie nach jedem Gebrauch Speisereste und Fettflecken aus dem Frittierkorb und dem Rost, um Schäden an der Beschichtung zu vermeiden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
4. Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch, um die Heißluftfritteuse abzuwischen. Vermeiden Sie es, ein tropfnasses Tuch zu verwenden, um zu verhindern, dass Wasser in das Gerät eindringt, was zu einem Kurzschluss oder Brand führen könnte. Reinigen Sie den Frittierkorb und den Rost mit nicht scheuernden Reinigungsmitteln oder Wasser. Das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen. Den Heizelement mit einer Reinigungsbürste von Speiseresten befreien.

FEHLERBEHEBUNG



Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
E1/E2 Alarm	NTC-Unterbrechung	Kundendienst kontaktieren
E5/E6 Alarm	NTC-Unterbrechung	Kundendienst kontaktieren
Gerät funktioniert nicht	Netzkabel nicht in Steckdose eingesteckt	Netzkabel in eine andere Steckdose einstecken
	Fritteuse nicht richtig montiert	Frittierkorb herausziehen und erneut einsetzen
Lüfter funktioniert nicht oder macht Geräusche	Lüfter blockiert	Kundendienst kontaktieren
	Motor oder andere Bauteile beschädigt	Kundendienst kontaktieren
Warum tritt Kondenswasser oder Dampf aus?	Beim Braten von fettigen Speisen kann Öl verdampfen.	Es ist normal, dass beim Grillen von fettigen Speisen viel Rauch entsteht.
	Frittierkorb oder Boden enthalten Fettreste	Fritteuse nach jeder Benutzung reinigen
Gerät eingeschaltet, aber keine Wärme	Heizelement oder andere Komponenten beschädigt	Kundendienst kontaktieren

SCHUTZ DER UMWELT – RICHTLINIE 2012/19/EU



Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den sortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

ERP DEKLARATION – VO 1275/2008/EG

Wir, die Team Polska sp. z o.o., bestätigen hiermit, dass unser Produkt den Anforderungen der VO 1275/2008/EG entspricht. Unser Produkt verfügt über keinen Bereitschaftszustand, da das Gerät direkt nach Beendigung des Vorganges komplett abschaltet und somit keine Energie verbraucht!

Die Bedienungsanleitung ist auf einfache Nachfrage auch verfügbar in elektronischem Format bei dem Kundendienst (siehe Garantiekarte).



SK DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tieto pokyny a vždy dodržiavajte bezpečnostné a prevádzkové pokyny.

Dôležité: Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností alebo znalostí, ak boli pod dohľadom alebo dostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania spotrebiča a súvisiacich rizík. Deti by sa so spotrebičom nemali hrať. Čistenie a používateľskú údržbu by nemali vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Nikdy nenechávajte spotrebič a jeho kábel bez dozoru a v dosahu detí mladších

ako 8 rokov alebo nezodpovedných osôb, keď je zapojený do steny alebo keď chladne.

Skontrolujte, či napätie vo vašej sieti zodpovedá napätiu uvedenému na zaříadení.

- Spotřebič zapájajte iba do uzemnenej zásuvky
- Nikdy nenechávajte spotřebič počas používania bez dozoru.
- Z času na čas skontrolujte, či spotřebič nie je poškodený. Spotřebič nikdy nepoužívajte, ak napájací kábel alebo spotřebič vykazuje známky poškodenia. V takom prípade by mal opravy vykonať kompetentný a kvalifikovaný elektrikár(*). Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť kompetentný a kvalifikovaný elektrikár(*), aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu.
- Spotřebič používajte iba na domáce účely a spôsobom uvedeným v tomto návode.
- Nikdy z akéhokoľvek dôvodu neponárajte spotřebič do vody alebo inej tekutiny. Nikdy ho nedávajte do umývačky riadu.
- Spotřebič nikdy nepoužívajte v blízkosti horúcich povrchov.
- Pred čistením vždy odpojte spotřebič od elektrickej siete.
- Spotřebič nikdy nepoužívajte vonku a vždy ho umiestnite do suchého prostredia.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré neodporúča výrobca. Mohli by predstavovať nebezpečenstvo pre používateľa a riziko poškodenia spotřebiča.
- Nikdy nepremiestňujte spotřebič ťahaním za napájací kábel. Uistite sa, že sa napájací kábel nemôže žiadnym spôsobom zachytiť. Napájací kábel neotáčajte okolo spotřebiča a neohýbajte ho.
- Aby ste predišli akémukoľvek možnému poškodeniu v dôsledku bežných teplôt používaného spotřebiča, dodržiavajte nasledujúce pokyny na inštaláciu:
 - zadnú stranu umiestnite čo najbližšie k stene.
 - ponechajte aspoň 10 cm voľného miesta na každej strane a nad spotřebičom.
- Vo všeobecnosti sa uistite, že je v miestnosti okolo tohto spotřebiča počas prevádzky dostatočné vetranie. Postavte spotřebič na stabilný tepelne odolný povrch (nie na lakovaný stôl alebo obrus).
- Pred čistením a uskladnením sa uistite, že spotřebič vychladol.
- Varte iba konzumné jedlá. Do fritézy neumiestňujte veľké kusy jedla alebo kovové náčinie, aby ste predišli akémukoľvek riziku požiaru alebo úrazu elektrickým prúdom. Do fritézy tiež nikdy nevkladajte nasledujúce materiály: papier, kartón alebo plast atď.
- Je absolútne nevyhnutné udržiavať tento spotřebič vždy čistý, pretože prichádza do styku s potravinami.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nikdy nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotřebiča.
- Teplota prístupných povrchov, ako sú dvierka fritézy, môže byť pri používaní

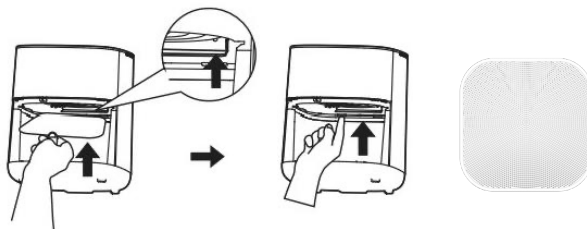
spotrebiča veľmi vysoká. Nikdy sa nedotýkajte týchto povrchov počas používania ani pred úplným vychladnutím spotrebiča a manipulujte iba s gombíkmi.

- Dbajte na to, aby sa horúce časti spotrebiča počas používania nikdy nedostali do kontaktu s horľavými materiálmi, ako sú záclony, handrička atď., pretože by mohlo dôjsť k požiaru. Tiež sa uistite, že spotrebič nezakrývate a nič naň nekladíte. Dbajte na to, aby sa nič nedostalo do kontaktu s vykurovacím telesom spotrebiča.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič môže pri používaní dosahovať vysoké teploty. Prípravky sa môžu pri prehriatí vznietiť. Pred vytiahnutím sieťovej zástrčky nastavte volič teploty na „MIN“.
- Ak používate spotrebič pod varnou doskou, dbajte na dodržanie minimálnej vzdialenosti odporúčanej výrobcom.
- Nech sa stane čokoľvek, nikdy nepridávajte viac ako 4 polievkové lyžice oleja alebo inej tekutiny na prípravu jedla, aby ste predišli nebezpečenstvu požiaru.
- Po použití spotrebič vždy odpojte a pred manipuláciou alebo uskladnením ho nechajte vychladnúť.
- Do koša nevkladajte potraviny, ktoré vyplňajú celý objem varnej komory, pretože by to mohlo spôsobiť požiar a poškodiť spotrebič.
- Neplňte hrniec olejom, pretože to môže spôsobiť požiar.
- Nikdy sa nedotýkajte vnútorných častí spotrebiča, keď je v prevádzke.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte kovové škrabky. Úlomky vychádzajúce zo škrabiek by sa mohli dostať do kontaktu s kovovými časťami, čo by znamenalo riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebič nepoužívajte, ak nie sú na svojom mieste varné koše.
- Suroviny na vyprážanie vždy vkladajte do košíka, aby sa nedostali do kontaktu s ohrievacími prvkami.
- Váš spotrebič sa nikdy nesmie zapínať pomocou externého časovača alebo akéhokoľvek samostatného systému diaľkového ovládania.
- Počas smaženia horúcim vzduchom sa cez otvory na výstup vzduchu uvoľňuje horúca para. Udržujte ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od pary a od výstupných otvorov vzduchu.
- Dávajte pozor aj na horúcu paru a vzduch, keď zo spotrebiča vyberáte varné košíky.

(*) Kompetentný a kvalifikovaný elektrikár: popredajné oddelenie výrobcu alebo dovozcu alebo akákoľvek osoba, ktorá je kvalifikovaná, schválená a kompetentná vykonávať tento druh opráv, aby sa predišlo všetkým nebezpečenstvám. V prípade potreby vráťte spotrebič tomuto elektrikárovi.

PRIPOMIENKY A POZNÁMKY

- Silikónový obal roštu spĺňa normy bezpečnosti potravín a zabraňuje poškodeniu povlaku trením medzi panvicou a platňou na vyprážanie. Je navrhnutý tak, aby sa používal spolu s platňou na vyprážanie bez nutnosti demontáže.
- Pri čistení ochranného sita ho vyberte z vnútra zariadenia. Po vyčistení musí byť ochranné sito znovu nainštalované pred opätovným použitím zariadenia.

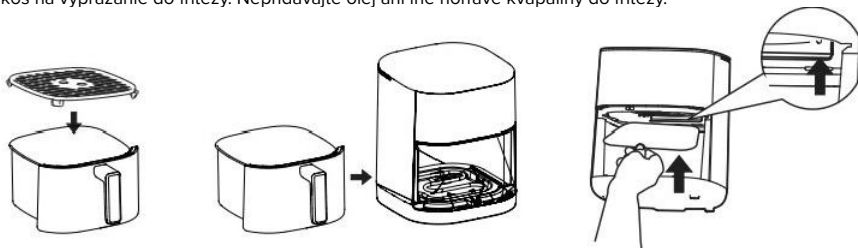


PRVÉ POUŽITIE



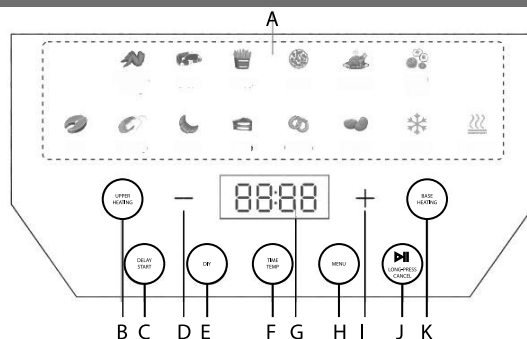
- Pred použitím tohto produktu si pozorne prečítajte návod na použitie.
- Používajte produkt iba podľa popisu a určenia. Uchovajte tento návod na bezpečnom mieste.
- Ak tento produkt odovzdáte inej osobe, uistite sa, že k nemu priložíte všetku dokumentáciu.
- Umiestnite produkt na stabilný povrch. Nepokladajte ho na povrch, ktorý nie je odolný voči teplu.
- Vložte rošt naplocho do koša na vyprážanie a potom naň položte jedlo.
- Vložte koš na vyprážanie do fritézy. Nepridávajte olej ani iné horľavé kvapaliny do fritézy.

SK

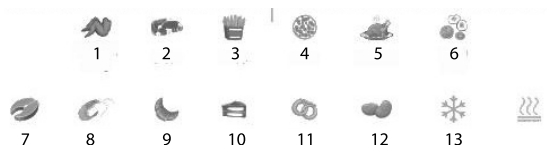


- Vložte ochrannú sieť do fritézy počas používania. Vložte koš na vyprážanie správne do zariadenia a uistite sa, že fritéza je pripravená na použitie. Používajte fritézu podľa typu a veľkosti potravín, pričom nastavte vhodný čas a teplotu na základe receptu a osobných preferencií. Počas varenia môžete koš na vyprážanie vytiahnuť – zariadenie sa automaticky zastaví. Po opätovnom zasunutí koša sa zariadenie znova spustí.
- Upozornenie: Po vybratí koša na vyprážanie sa nikdy nedotýkajte vnútra zariadenia, aby ste predišli popáleniu zvyškovým teplom. Nie je potrebné obracať ingrediencie počas varenia, pretože fritéza má horné aj dolné výhrevné telesá. Ak pripravujete väčšie množstvo jedla naraz, môžete ingrediencie otočiť, aby sa zabezpečilo rovnomernejšie varenie.
- Po dokončení varenia môžete vytiahnuť koš a skontrolovať, či je jedlo správne uvarené.
- Upozornenie: Ak jedlo nie je úplne pripravené, môžete znova nastaviť čas alebo teplotu a pokračovať vo varení.
- Po dokončení varenia vyberte koš, položte ho na tepelnú podložku a potom preneste jedlo na tanier.
- Upozornenie: Neprevracajte koš hore dnom ani ním prudko netraste, aby ste zabránili prílepeniu jedla na zvyškový tuk.

OVLÁDACÍ PANEL



- | | |
|--|--|
| A. Menu. Prednastavený čas a teplota sa zobrazia v oblasti displeja (G). | F. Tlačidlo výberu času/teploty |
| B. Tlačidlo horného ohrevu | G. Displej času/teploty |
| C. Tlačidlo oneskorenia/spustenia | H. Tlačidlo výberu menu |
| D. Tlačidlo zníženia času/teploty | I. Tlačidlo zvýšenia času/teploty |
| E. Tlačidlo výberu režimu DIY | J. Tlačidlo štart/stop. Dlhé stlačenie zruší |
| | K. Tlačidlo dolného ohrevu |



1. Kuracie krídla
2. Steak
3. Hranolky
4. Pizza
5. Kuracie mäso

6. Sušené ovocie
7. Ryba
8. Krevety
9. Chlieb
10. Koláč

11. Sušienka
12. Zemiak
13. Rozmrazovanie

PREDNASTAVENÁ TEPLOTA A ČAS VARENIA

Menu	Čas (Min)	Teplota (°C)	Nastaviteľný čas (Min)	Nastaviteľná teplota (°C)
Kuracie krídla	17	160	1-120	40-200
Steak	10	190	1-120	40-200
Hranolky	15	200	1-120	40-200
Pizza	12	150	1-120	40-200
Kuracie mäso	40	140	1-120	40-200
Sušené ovocie	2H	80	1-12H	40-200
Ryba	20	200	1-120	40-200
Krevety	10	160	1-120	40-200
Chlieb	22	170	1-120	40-200
Koláč	15	180	1-120	40-200
Sušienky	10	165	1-120	40-200
Zemiaky	15	200	1-120	40-200
Rozmrazovanie	8	80	1-120	40-200
Predhriatie	3	180	1-120	40-200

Táto tabuľka vám pomôže vybrať základné nastavenia pre prísady.

Poznámka: Pamätajte, že tieto nastavenia sú iba orientačné. Keďže sa prísady líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme zaručiť najlepšie nastavenie pre vaše ingrediencie.

Vďaka technológii Rapid Air, ktorá okamžite ohrieva vzduch vo vnútri zariadenia, krátke vybratie koša počas horúceho vzdušného vyprážania sotva naruší proces varenia.

PREVÁDZKA

Režim pohotovosti

Po zapnutí napájania bzučiac vydá zvukový signál, všetky indikátory funkcií varenia zostanú zapnuté, tlačidlo „Menu“ bliká a displej zobrazuje „—“. Po 2 minútach nečinnosti sa zariadenie prepne do pohotovostného režimu a indikátor tlačidla „DII“ bude naďalej blikáť. Po 5 minútach nečinnosti v pohotovostnom režime sa teplovzdušná fritéza vypne.

Prevádzkový režim

V pohotovostnom režime kliknite na tlačidlo „DII“, potom použite tlačidlo „Menu“ na prepínanie medzi funkciami menu. Indikátor vybranej funkcie menu bude blikáť a digitálny panel bude striedavo zobrazovať predvolený čas a teplotu.

Po výbere menu stlačte tlačidlo „Menu“ na potvrdenie programu varenia.

Po výbere menu kliknite na tlačidlo „Čas/Teplota“, aby ste upravili teplotu a čas, a potom použite tlačidlá „+/-“ na úpravu nastavení.

Po nastavení parametrov kliknite na tlačidlo „DII“, aby ste spustili varenie. Na digitálnom paneli sa zobrazí zostávajúci čas varenia.

Počas varenia môžete krátko stlačiť tlačidlo „DII“ na pozastavenie varenia.

Dlhým stlačením tlačidla „DII“ môžete varenie zrušiť.

Funkcia DIY

V pohotovostnom režime stlačte tlačidlo „DIY“. Indikátor programu varenia zhasne, zatiaľ čo tlačidlá „Horné ohrev“ a „Spodné ohrev“ sa zapnú.

Predvolený čas funkcie DIY je 15 minút a predvolená teplota je 175°C. Čas a teplotu je možné upraviť podľa potreby.

V režime DIY kliknite na „Horné ohrev“ alebo „Spodné ohrev“:

Ak tlačidlo bliká, znamená to, že funkcia je vybraná.

Znova ho stlačte a zostane zapnuté, čo znamená, že funkcia bola zrušená.

Môžete vybrať iba horný ohrev, iba spodný ohrev alebo obe funkcie súčasne.

Keď „Horné ohrev“ alebo „Spodné ohrev“ bliká, môžete nastaviť čas/teplotu. Počas úpravy času/teploty však nie je možné vybrať funkcie ohrevu.

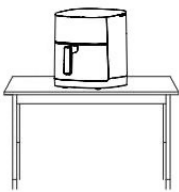
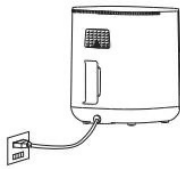
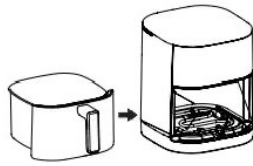
Po úprave času a teploty začne displej blikáť. V tomto bode môžete vybrať „Horné ohrev“ a „Spodné ohrev“ alebo kliknúť na tlačidlo „DII“ na spustenie varenia.

Režim oneskoreného štartu

Po výbere funkcie menu kliknite na tlačidlo „Oneskorený štart“, aby ste aktivovali funkciu oneskorenia. Stlačte tlačidlá „+/-“ na nastavenie času oneskorenia v rozsahu od 1 do 24 hodín.

Stlačte tlačidlo „DII“ na spustenie oneskoreného varenia.

Rýchly štart

1. Produkt by mal byť umiestnený na rovnom a stabilnom stole, aby bola zabezpečená správna prevádzka.		2. Napájací kábel by mal mať dostatočnú dĺžku na zapojenie do zásuvky. Uistite sa, že okolo zariadenia je dostatok priestoru na cirkuláciu vzduchu a že v jeho blízkosti sa nenachádzajú horľavé predmety.	
3. Pred použitím umiestnite rošt na dno koša.		4. Vložte ingrediencie do koša na vyprážanie a potom ho zasunte do hlavnej jednotky.	

5. Stlačte tlačidlo „Menu“ a vyberte funkciu „Kuracie krídelká“. Predvolený čas je 17 minút a teplota 160°C. Čas a teplotu môžete upraviť podľa svojich preferencií. Po nastavení parametrov stlačte „DII“ na spustenie procesu varenia.

6. Keď zariadenie vydá 5 pípnutí a zobrazí „End“, varenie je dokončené. Odpojte napájací kábel, jednou rukou držte hornú časť zariadenia a druhou rukou uchopte rukoväť koša na vyprážanie, aby ste ho vytiahli. Umiestnite kôš na stabilný stôl a pomocou pomocných nástrojov (napr. paličiek alebo klieští) vyberte uvarenú potravinu. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili.

ČISTENIE

1. Čistíte zariadenie po každom použití.
2. Teplovzdušnú fritézu čistite až po úplnom vychladnutí na izbovú teplotu.
3. Po každom použití odstráňte zvyšky jedla a masné škvrny z koša na vyprážanie a roštu, aby ste predišli poškodeniu povrchu. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
4. Na čistenie fritézy používajte mäkkú, čistú handričku. Vyhnite sa používaniu príliš mokrej handričky, aby sa voda nedostala do vnútra zariadenia, čo by mohlo spôsobiť skrat alebo požiar. Kôš na vyprážanie a rošt čistite neabrazívnymi čistiacimi prostriedkami alebo vodou. Vnútro zariadenia čistite horúcou vodou a neabrazívnou hubkou. Ohrievací prvok čistite čistiacou kefkou na odstránenie zvyškov jedla.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Alarm E1/E2	Prerušený obvod NTC	Kontaktujte servisné stredisko
Alarm E5/E6	Prerušený obvod NTC	Kontaktujte servisné stredisko
Zariadenie nefunguje	Napájací kábel nie je zapojený do zásuvky	Zapojte napájací kábel do inej zásuvky
	Fritéza nie je správne zostavená	Vyberte kôš a vložte ho späť do zariadenia
Ventilátor nefunguje alebo vydáva zvláštny zvuk	Ventilátor je zaseknutý	Kontaktujte servisné stredisko
	Motor alebo iné súčasti sú poškodené	Kontaktujte servisné stredisko
Prečo sa z jednotky uvoľňuje para?	Pri príprave mastných jedál môže olej odparovať.	Je normálne, že pri grilovaní mastných jedál uniká veľa dymu.
	Kôš alebo dno fritézy môže obsahovať masnotu	Fritézu čistite po každom použití
Zariadenie je zapnuté, ale nehreje	Poškodený výhrevný prvok alebo iné komponenty	Kontaktujte servisné stredisko



Aby sme zachovali naše životné prostredie a chránili ľudské zdravie, odpad z elektrických a elektronických zariadení by sa mal likvidovať v súlade so špecifickými pravidlami, ktoré sa týkajú dodávateľov aj používateľov. Z tohto dôvodu, ako naznačuje symbol



na typovom štítku alebo na obale, by sa váš spotrebič nemal likvidovať ako netriedený komunálny odpad. Používateľ má právo odovzdať ho na komunálne zberné miesto vykonávajúce zhodnocovanie odpadu prostredníctvom opätovného použitia, recyklácie alebo použitia na iné účely v súlade so smernicou.

VYHLÁSENIE ERP – NARIADENIE 1275/2008/ES

My, Team Polska sp. z o.o., týmto potvrdzujeme, že náš výrobok spĺňa požiadavky nariadenia 1275/2008/ES. Náš výrobok nedisponuje pohotovostným režimom, pretože tento výrobok sa úplne vypne ihneď po ukončení prevádzky a v dôsledku toho nespotrebovávajú elektrickú energiu!

Návod na použitie je na požiadanie k dispozícii aj v elektronickej forme v popredajnom servise (pozri záručný list).



CZ DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



Před použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny a vždy dodržujte bezpečnostní a provozní pokyny.

Důležité: Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, pokud byly pod dohledem nebo dostaly pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a souvisejících rizik. Děti by si se spotřebičem neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Nikdy nenechávejte spotřebič a jeho kabel bez dozoru a v dosahu dětí mladších 8 let nebo nezodpovědných osob, když je zapojen do zdi nebo když chladne.

Zkontrolujte, zda napětí ve vaší síti odpovídá napětí uvedenému na zařízení.

- Spotřebič zapojujte pouze do uzemněné zásuvky
- Nikdy nenechávejte spotřebič během používání bez dozoru.
- Čas od času zkontrolujte, zda spotřebič není poškozen. Spotřebič nikdy nepoužívejte, pokud napájecí kabel nebo spotřebič vykazuje známky poškození. V takovém případě by měl opravy provést kompetentní a kvalifikovaný elektrikář (*). Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit kompetentní a kvalifikovaný elektrikář (*), aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Spotřebič používejte pouze pro domácí účely a způsobem uvedeným v tomto návodu.
- Nikdy z jakéhokoli důvodu neponořujte spotřebič do vody nebo jiné tekutiny. Nikdy jej nedávejte do myčky nádobí.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte v blízkosti horkých povrchů.
- Před čištěním vždy odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte venku a vždy jej umístěte do suchého prostředí.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které nedoporučuje výrobce. Mohly by představovat nebezpečí pro uživatele a riziko poškození spotřebiče.
- Nikdy nepřemísťujte spotřebič tažením za napájecí kabel. Ujistěte se, že se napájecí kabel nemůže žádným způsobem zachytit. Napájecí kabel neotáčejte kolem spotřebiče a neohýbejte jej.

- Abyste předešli jakémukoli možnému poškození v důsledku běžných teplot používaného spotřebiče, dodržujte následující pokyny k instalaci:
 - - zadní stranu umístěte co nejbližší stěně.
 - - ponechte alespoň 10 cm volného místa na každé straně a nad spotřebičem.
- Obecně se ujistěte, že je v místnosti kolem tohoto spotřebiče během provozu dostatečné větrání. Postavte spotřebič na stabilní tepelně odolný povrch (ne na lakovaný stůl nebo ubrus).
- Před čištěním a uskladněním se ujistěte, že spotřebič vychladl.
- Vařte pouze konzumní jídla. Do fritézy neumísťujte velké kusy jídla nebo kovové náčiní, abyste předešli jakémukoli riziku požáru nebo úrazu elektrickým proudem. Nikdy nevkládejte do fritézy následující materiály: papír, karton nebo plast atp.
- Je naprosto nezbytné udržovat tento spotřebič vždy čistý, protože přichází do styku s potravinami.
- Dbejte na to, aby se napájecí kabel nikdy nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Teplota přístupných povrchů, jako jsou dvířka fritézy, může být při používání spotřebiče velmi vysoká. Nikdy se nedotýkejte těchto povrchů během používání ani před úplným vychladnutím spotřebiče a manipulujte pouze s knoflíky.
- Dbejte na to, aby se horké části spotřebiče během používání nikdy nedostaly do kontaktu s hořlavými materiály, jako jsou záclony, hadřík atd., protože by mohlo dojít k požáru. Také se ujistěte, že spotřebič nezakrýváte a nic na něj nepokládáte. Dbejte na to, aby se nic nedostalo do kontaktu s topným tělesem spotřebiče.
- **UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič může při používání dosahovat vysokých teplot. Přípravky se mohou při přehřátí vznítit. Před vytažením síťové zástrčky nastavte volič teploty na „MIN“.
- Pokud používáte spotřebič pod varnou deskou, dbejte na dodržení minimální vzdálenosti doporučené výrobcem.
- Ať se stane cokoliv, nikdy nepřidávejte více než 4 polévkové lžíce oleje nebo jiné tekutiny pro přípravu jídla, abyste předešli nebezpečí požáru.
- Po použití spotřebič vždy odpojte a před manipulací nebo uskladněním jej nechte vychladnout.
- Do koše nevkládajte potraviny, které vyplňují celý objem varné komory, protože by to mohlo způsobit požár a poškodit spotřebič.
- Neplňte hrnec olejem, protože to může způsobit požár.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřních částí spotřebiče, když je v provozu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte kovové škrabky. Úlomky vycházející ze škrabek by se mohly dostat do kontaktu s kovovými částmi, což by znamenalo riziko úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud nejsou na svém místě varné koše.

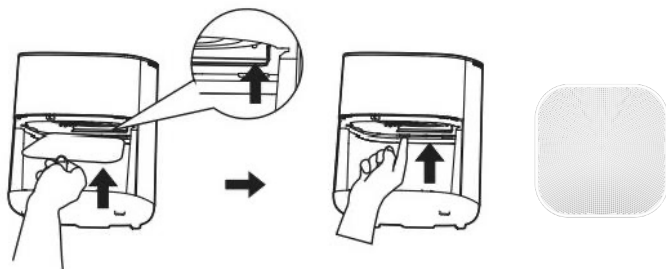
- Suroviny ke smažení vždy vkládejte do košíku, aby se nedostaly do kontaktu s topnými prvky.
- Váš spotřebič se nikdy nesmí zapínat pomocí externího časovače nebo jakéhokoli samostatného systému dálkového ovládání.
- Během smažení horkým vzduchem se přes otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a od výstupních otvorů vzduchu.
- Dávejte pozor i na horkou páru a vzduch, když ze spotřebiče vybíráte varné košíky.

(*) Kompetentní a kvalifikovaný elektrikář: poprodejní oddělení výrobce nebo dovozce nebo jakákoli osoba, která je kvalifikovaná, schválená a kompetentní provádět tento druh oprav, aby se předešlo všem nebezpečím. V případě potřeby vraťte spotřebič tomuto elektrikáři.

PŘIPOMÍNKY A POZNÁMKY



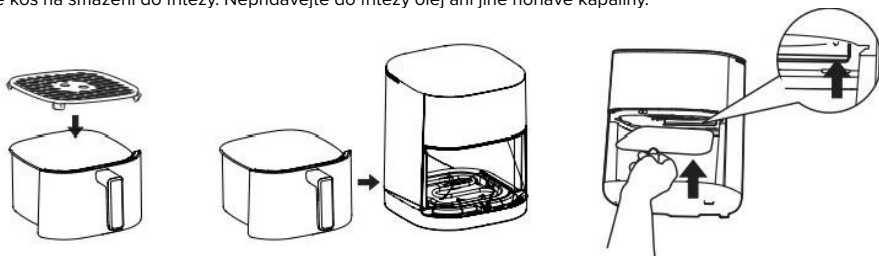
- Silikonový kryt roštu splňuje normy bezpečnosti potravin a zabráňuje poškození povlaku třením mezi pánví a smažicí deskou. Je navržen tak, aby byl používán společně se smažicí deskou bez nutnosti demontáže.
- Při čištění ochranné sítě ji vyjměte z vnitřku zařízení. Po vyčištění musí být ochranná síť znovu nainstalována před dalším použitím zařízení.



PRVNÍ POUŽITÍ



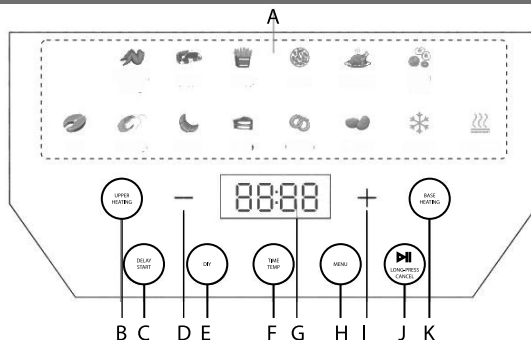
- Před použitím tohoto produktu si pečlivě přečtěte návod k použití.
- Používejte výrobek pouze podle popisu a k určenému účelu. Uchovávejte tento návod na bezpečném místě.
- Pokud tento produkt předáváte jiné osobě, ujistěte se, že k němu přikládáte veškerou dokumentaci.
- Umístěte produkt na stabilní povrch. Nepokládejte jej na povrch, který není odolný vůči teplotě.
- Vložte rošt naplocho do koše na smažení a poté na něj položte potraviny.
- Vložte koš na smažení do fritézy. Nepřidávejte do fritézy olej ani jiné hořlavé kapaliny.



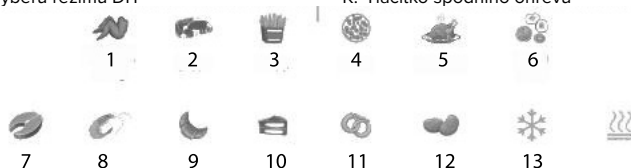
- Vložte ochrannou síť do fritézy během používání. Vložte koš na smažení správně do zařízení a ujistěte se, že fritéza je připravena k použití. Používejte fritézu podle typu a velikosti potravin, přičemž nastavte vhodný čas a teplotu na základě receptu a osobních preferencí. Během vaření můžete koš na smažení vytáhnout – zařízení se automaticky zastaví. Po opětovném zasunutí koše se zařízení znovu spustí.
- Upozornění: Po vyjmutí koše na smažení se nikdy nedotýkejte vnitřku zařízení, abyste předešli popálení zbytkovým teplem. Není nutné během vaření otáčet ingredience, protože fritéza má horní i dolní topná tělesa. Pokud připravujete větší množství jídla najednou, můžete ingredience otočit, aby se zajistilo rovnoměrnější smažení.

- Po dokončení vaření můžete vytáhnout koš a zkontrolovat, zda je jídlo správně připraveno.
- Upozornění: Pokud jídlo není plně uvařené, můžete znovu nastavit čas nebo teplotu a pokračovat ve vaření.
- Po dokončení vaření vyjměte koš, položte jej na tepelně odolnou podložku a poté přendejte jídlo na talíř.
- Upozornění: Koš neotácejte vzhůru nohama ani s ním prudce netřepte, aby se zabránilo přilepení jídla na zbytky tuku.

OVLÁDACÍ PANEL



- A. Menu. Přednastavený čas a teplota budou zobrazeny v oblasti displeje (G).
- B. Tlačítko horního ohřevu
- C. Tlačítko zpoždění/startu
- D. Tlačítko snížení času/teploty
- E. Tlačítko výběru režimu DIY
- F. Tlačítko výběru času/teploty
- G. Displej času/teploty
- H. Tlačítko výběru menu
- I. Tlačítko zvýšení času/teploty
- J. Tlačítko start/stop. Dlouhým stisknutím zrušíte
- K. Tlačítko spodního ohřevu



1. Kuřecí křídla
2. Steak
3. Hranolky
4. Pizza
5. Kuřecí maso
6. Sušené ovoce
7. Ryba
8. Krevety
9. Chléb
10. Dort
11. Sušenka
12. Brambora
13. Rozmrazování

PŘEDNASTAVENÁ TEPLOTA A ČAS VAŘENÍ



Menu	Čas (Min)	Teplota (°C)	Nastavitelný čas (Min)	Nastavitelná teplota (°C)
Kuřecí křídla	17	160	1-120	40-200
Steak	10	190	1-120	40-200
Hranolky	15	200	1-120	40-200
Pizza	12	150	1-120	40-200
Kuřecí maso	40	140	1-120	40-200
Sušené ovoce	2H	80	1-12H	40-200
Ryba	20	200	1-120	40-200
Krevety	10	160	1-120	40-200
Chléb	22	170	1-120	40-200
Dort	15	180	1-120	40-200
Sušenky	10	165	1-120	40-200
Brambory	15	200	1-120	40-200
Rozmrazování	8	80	1-120	40-200
Předeheřev	3	180	1-120	40-200

Tato tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro ingredience.

Poznámka: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou pouze orientační. Protože se ingredience liší původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše suroviny.

Díky technologii Rapid Air, která okamžitě ohřívá vzduch uvnitř zařízení, krátké vytažení koše během smažení horkým vzduchem téměř nenaruší proces vaření.

PROVOZ



Režim pohotovosti

Po zapnutí napájení vydá bzučák zvukový signál, všechny indikátory funkcí vaření zůstanou zapnuté, tlačítko „Menu“ bude blikat a displej zobrazí „—“. Po 2 minutách nečinnosti zařízení přejde do pohotovostního režimu a indikátor tlačítka „DII“ bude stále blikat. Po 5 minutách nečinnosti v pohotovostním režimu se horkovzdušná fritéza vypne.

Provozní režim

V pohotovostním režimu klikněte na tlačítko „DII“, poté použijte tlačítko „Menu“ k přepínání mezi funkcemi menu. Indikátor vybrané funkce menu bude blikat a digitální panel bude střídavě zobrazovat výchozí čas a teplotu.

Po výběru menu stiskněte tlačítko „Menu“ pro potvrzení programu vaření.

Po výběru menu klikněte na tlačítko „Čas/Teplota“, abyste upravili teplotu a čas, a poté použijte tlačítka „+/-“ k úpravě nastavení.

Po nastavení parametrů klikněte na tlačítko „DII“ pro spuštění vaření. Na digitálním panelu se zobrazí zbývající čas vaření.

Během vaření můžete krátce stisknout tlačítko „DII“ pro pozastavení vaření.

Dlouhým stisknutím tlačítka „DII“ můžete vaření zrušit.

Funkce DIY

V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko „DIY“. Indikátor programu vaření zhasne, zatímco tlačítka „Horní ohřev“ a „Spodní ohřev“ se zapnou.

Výchozí čas funkce DIY je 15 minut a výchozí teplota je 175°C. Čas a teplotu lze upravit podle potřeby.

V režimu DIY klikněte na „Horní ohřev“ nebo „Spodní ohřev“:

Pokud tlačítko bliká, znamená to, že je funkce vybrána.

Znovu jej stiskněte a zůstane zapnuté, což znamená, že funkce byla zrušena.

Můžete vybrat pouze horní ohřev, pouze spodní ohřev nebo obě funkce současně.

Když „Horní ohřev“ nebo „Spodní ohřev“ bliká, můžete nastavit čas/teplotu. Během úpravy času/teploty však nelze vybrat funkce ohřevu.

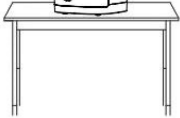
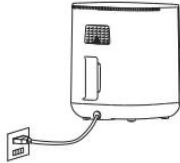
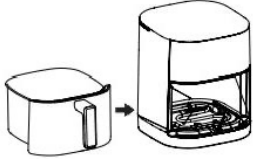
Po úpravě času a teploty začne displej blikat. V tomto okamžiku můžete vybrat „Horní ohřev“ a „Spodní ohřev“ nebo kliknout na tlačítko „DII“ pro spuštění vaření.

Režim odloženého startu

Po výběru funkce menu klikněte na tlačítko „Odložený start“, abyste aktivovali funkci odložení. Stiskněte tlačítka „+/-“ pro nastavení doby odložení v rozsahu od 1 do 24 hodin.

Stiskněte tlačítko „DII“ pro spuštění odloženého vaření.

Rychlý start

1. Produkt by měl být umístěn na rovný a stabilní stůl, aby bylo zajištěno správné fungování.		2. Napájecí kabel by měl mít dostatečnou délku pro připojení do zásuvky. Ujistěte se, že kolem zařízení je dostatek prostoru pro cirkulaci vzduchu a že se v jeho blízkosti nenacházejí hořlavé předměty.	
3. Před použitím umístěte rošt na dno koše.		4. Vložte ingredience do fritovacího koše a poté jej zasuňte do hlavní jednotky.	

5. Stiskněte tlačítko „Menu“ a vyberte funkci „Kuřecí křídélka“. Výchozí doba je 17 minut a teplota 160°C. Čas a teplotu můžete upravit podle svých preferencí. Po nastavení parametrů stiskněte „DII“ pro spuštění procesu vaření.

6. Jakmile zařízení vydá 5 pípnutí a zobrazí „End“, vaření je dokončeno. Odpojte napájecí kabel, jednou rukou držte horní část zařízení a druhou rukou uchopte rukojeť fritovacího koše a vytáhněte jej. Umístěte koš na stabilní stůl a pomocí pomocných nástrojů (např. hůlek nebo kleští) vyjměte uvažené jídlo. Dávejte pozor, abyste se nespálili.

ČIŠTĚNÍ



1. Čistíte zařízení po každém použití.
2. Horkovzdušnou fritézu čistíte až po úplném vychladnutí na pokojovou teplotu.
3. Po každém použití odstraňte zbytky jídla a mastné skvrny z fritovacího koše a roštu, abyste zabránili poškození povrchové úpravy. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
4. K čištění fritézy používejte měkký, čistý hadřík. Vyhněte se používání příliš mokrého hadříku, aby se voda nedostala do vnitřku zařízení, což by mohlo způsobit zkrat nebo požár. Fritovací koš a rošt čistíte neabrazivními čisticími prostředky nebo vodou. Vnitřek zařízení čistíte horkou vodou a neabrazivní houbou. Topné těleso čistíte čisticím kartáčem k odstranění zbytků jídla.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ



Problém	Možné příčiny	Řešení
Alarm E1/E2	Přerušený obvod NTC	Kontaktujte servis
Alarm E5/E6	Přerušený obvod NTC	Kontaktujte servis
Zařízení nefunguje	Napájecí kabel není zapojen	Zapojte kabel do jiné zásuvky
	Fritéza není správně sestavena	Vyjměte a znovu vložte koš
Ventilátor nefunguje nebo vydává hluk	Ventilátor je zaseknutý	Kontaktujte servis
	Motor nebo jiné součásti jsou poškozené	Kontaktujte servis
Proč z jednotky vychází pára?	Při přípravě mastných jídel může olej vytvářet páru.	Je normální, že při grilování mastných jídel vzniká hodně kouře.
	Koš nebo dno fritézy obsahuje zbytky tuku	Fritézu čistíte po každém použití
Zařízení je zapnuté, ale neheje	Poškozený topný prvek nebo jiné součásti	Kontaktujte servis

CZ

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ – SMĚRNICE 2012/19/EU



Abychom zachovali naše životní prostředí a chránili lidské zdraví, odpad z elektrických a elektronických zařízení by se měl likvi-



dovat v souladu se specifickými pravidly, která se týkají dodavatelů i uživatelů. Z tohoto důvodu, jak naznačuje symbol  na typovém štítku nebo na obalu, by se váš spotřebič neměl likvidovat jako netříděný komunální odpad. Uživatel má právo předat jej na komunální sběrné místo provádějící zhodnocování odpadu prostřednictvím opětovného použití, recyklace nebo použití pro jiné účely v souladu se směrnicí.

PROHLÁŠENÍ ERP – NAŘÍZENÍ 1275/2008/ES

My, Team Polska sp. z o.o., tímto potvrzujeme, že náš výrobek splňuje požadavky nařízení 1275/2008/ES. Náš výrobek nedisponuje pohotovostním režimem, protože tento výrobek se zcela vypne ihned po ukončení provozu a v důsledku toho nespotebovává elektrickou energii!

Návod k použití je na požádání k dispozici také v elektronické formě v poprodejním servisu (viz záruční list).



Kérjük, alaposan olvassa el ezeket az utasításokat a készülék használata előtt, és mindig kövesse a biztonsági és üzemeltetési utasításokat. Fontos: Ezt a készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalattal vagy tudással nem rendelkező személyek használhatják, ha felügyeletet kaptak vagy utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatáról és a kockázatokról. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a karbantartást nem szabad gyermekekre bízni, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelik őket. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket és annak vezetéket, amikor az a falba van dugva, vagy amikor hűl.

- Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken feltüntetett értéknek.
- Csak földelt falira csatlakoztassa a készüléket.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket használat közben.
- Időnként ellenőrizze a készüléket a sérülések szempontjából. Soha ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a készülék bármilyen sérülést mutat. Ebben az esetben a javításokat szakértő és képzett villanyszerelő() végezze. Ha a tápkábel sérült, azt szakértő és képzett villanyszerelő() cserélje ki, hogy elkerülje a veszélyeket.
- Csak háztartási célokra használja a készüléket, és az utasításoknak megfelelően.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy bármilyen más folyadékba. Soha ne helyezze mosogatógépbe.
- Soha ne használja a készüléket forró felületek közelében.
- Tisztítás előtt mindig húzza ki a készüléket az áramforrásból.
- Soha ne használja a készüléket kültéren, és mindig száraz környezetben helyezze el.
- Soha ne használjon olyan kiegészítőket, amelyeket a gyártó nem ajánlott. Ezek veszélyt jelenthetnek a felhasználóra, és kárt okozhatnak a készülékben.
- Soha ne mozgassa a készüléket a tápkábel meghúzásával. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne akadjon el. Ne tekerje a tápkábelt a készülékre, és ne hajlítsa meg.
- A készülék használat közbeni normál hőmérsékletek miatti esetleges károsodások elkerülése érdekében kérjük, tartsa be az alábbi telepítési utasításokat:
 - helyezze a készülék hátsó oldalát a falhoz minél közelebb.
 - hagyjon legalább 10 cm szabad teret minden oldalán és fölötté.
 - Általános szabályként győződjön meg róla, hogy a készülék működése közben elegendő szellőzés van a helyiségben. Állítsa a készüléket stabil, hőálló felületre (ne lakkozott asztalra vagy terítőre).

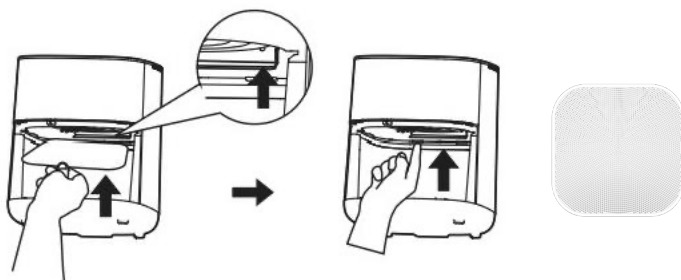
- Győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt, mielőtt tisztítaná és tárolná.
- Csak fogyasztható ételeket főzzön. Ne helyezzen nagy darab ételeket vagy fém eszközöket a légsütőbe, hogy elkerülje a tűz- vagy áramütés veszélyét. Papírt, kartont vagy műanyagot, stb. se helyezzen a légsütőbe.
- Abszolút szükséges, hogy a készülék mindig tiszta maradjon, mivel ételekkel érintkeznek.
- Győződjön meg róla, hogy a tápkábel soha ne érintkezzen a készülék forró részeivel.
- A hozzáférhető felületek, mint például a légsütő ajtaja, nagyon forróak lehetnek a készülék használata közben. Soha ne érintse meg ezeket a felületeket használat közben vagy amíg a készülék teljesen le nem hűlt, és csak a gombokat kezelje.
- Győződjön meg róla, hogy a készülék forró részei soha ne érintkezzenek gyúlékony anyagokkal, például függönnyel, szövettel stb. használat közben, mivel tűz keletkezhet. Ne takarja le a készüléket, és ne helyezzen semmit a tetejére. Ügyeljen arra, hogy semmi ne érintkezzen a készülék fűtőelemével.
- **FIGYELEM:** a készülék használat közben magas hőmérsékletet érhet el. Az előkészületek lángra kaphatnak, ha túlmelegednek. Az áramforrás dugaszolása előtt állítsa a hőmérséklet-választót „MIN” állásba.
- Ha a készüléket főzőlap alatt használja, győződjön meg arról, hogy betartja a gyártó által javasolt minimális távolságot.
- Bármilyen körülmények között ne adjon hozzá több mint 4 evőkanál olajat vagy bármilyen folyadékot az ételek elkészítéséhez, hogy elkerülje a tűzveszélyt.
- Mindig húzza ki a készüléket használat után, és hagyja kihűlni, mielőtt kezelné vagy tárolná.
- Ne helyezzen olyan élelmiszereket a kosárba, amelyek kitöltik a főzési kamra teljes térfogatát, mivel ez tűzveszélyt okozhat és károsíthatja a készüléket.
- Ne töltse fel az edényt olajjal, mivel ez tűzveszélyt okozhat.
- Soha ne érintse meg a készülék belső részét működés közben.
- Ne használjon fém kaparókat a készülék tisztításához. A kaparók darabjai érintkezhetnek a fém alkatrészekkel, ami áramütést okozhat.
- Ne használja a készüléket, ha a főzőkosarak nincsenek a helyükön.
- Mindig tegye az összes hozzávalót a főzőkosárba, hogy elkerülje, hogy azok érintkezzenek a fűtőelemekkel.
- A készüléket soha ne kapcsolja be külső időzítőn vagy bármilyen különálló távirányító rendszerrel.
- Forró levegő sütés közben forró gőz távozik a légkiömlő nyílásokon keresztül. Tartsa kezét és arcát biztonságos távolságban a gőztől és a légkiömlő nyílásoktól.
- Legyen óvatos a forró gőz és levegő kezelésekor, amikor eltávolítja a

főzőkosarakat a készülékből.

(*) Szakértő és képzett villanszerelő: a gyártó vagy importőr után-értékesítési osztálya, vagy bármilyen személy, aki képzett, engedélyezett és kompetens az ilyen típusú javítások elvégzésére a veszélyek elkerülése érdekében. Szükség esetén a készüléket vissza kell küldeni ehhez a villanszerelőhöz.

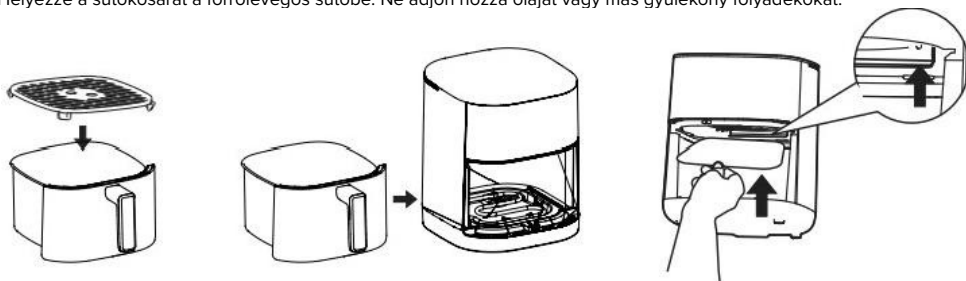
EMLÉKEZTETŐK ÉS MEGJEGYZÉSEK

- A rács szilikonburkolata megfelel az élelmiszer-biztonsági előírásoknak, és megakadályozza a bevonat sérülését a serpenyő és a sütőlap közötti súrlódás miatt. Úgy van kialakítva, hogy a sütőlappal együtt használható legyen anélkül, hogy szétszerelésre lenne szükség.
- A védőháló tisztításakor távolítsa el a készülék belsejéből. Tisztítás után a védőhálót újra kell telepíteni, mielőtt újra használná a készüléket.

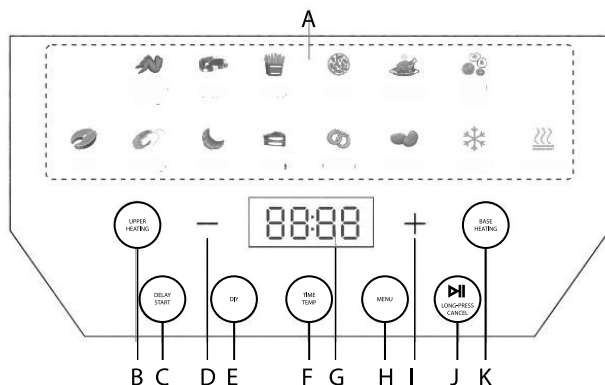


ELSŐ HASZNÁLAT

- A termék használata előtt fontos, hogy figyelmesen elolvassa a használati útmutatót.
- A terméket kizárólag az előírt módon és rendeltetésszerűen használja. Őrizze meg ezt az útmutatót biztonságos helyen.
- Ha a terméket másnak adja át, győződjön meg róla, hogy az összes vonatkozó dokumentumot is mellékeli.
- Helyezze a terméket stabil felületre. Ne helyezze olyan felületre, amely nem hőálló.
- Helyezze a rácsot laposan a sütőkosárba, majd tegye rá az ételt.
- Helyezze a sütőkosarat a forrólevegős sütőbe. Ne adjon hozzá olajat vagy más gyúlékony folyadékokat.



- Helyezze be a védőhálót a forrólevegős sütőbe használat közben. Helyezze be a sütőkosarat megfelelően a készülékbe, és győződjön meg róla, hogy a sütő készen áll a használatra. Használja a sütőt az étel típusa és mérete szerint, és állítsa be a megfelelő időt és hőmérsékletet a recept és személyes preferenciák alapján. Főzés közben kihúzhatja a sütőkosarat – a készülék automatikusan leáll. Miután visszahelyezi a kosarat, a készülék újraindul.
- Megjegyzés: A sütőkosár eltávolítása után soha ne érintse meg a készülék belsejét, hogy elkerülje az égési sérüléseket a maradék hő miatt. Nem szükséges az összetevőket forgatni a főzés során, mivel a sütő felső és alsó fűtőelemekkel rendelkezik. Ha egyszerre nagyobb mennyiségű ételt készít, az egyenletesebb sütés érdekében megfordíthatja az alapanyagokat.
- Főzés után kihúzhatja a kosarat, hogy ellenőrizze, megfelelően elkészült-e az étel.
- Megjegyzés: Ha az étel nem sült át teljesen, állítsa be újra az időt vagy a hőmérsékletet, és folytassa a sütést.
- Főzés után vegye ki a kosarat, helyezze egy hőálló alátétre, majd tegye át az ételt egy táányra.
- Megjegyzés: Ne fordítsa meg a kosarat fejjel lefelé, és ne rázza erőteljesen, hogy elkerülje az étel rátapadását a maradék zsírra.



- A. Menü. Az előre beállított idő és hőmérséklet megjelenik a kijelző területén (G).
 B. Felső fűtés gomb
 C. Késleltetés/indítás gomb
 D. Idő/hőmérséklet csökkentő gomb
 E. DIY kiválasztó gomb
 F. Idő/hőmérséklet választó gomb
 G. Idő/hőmérséklet kijelző
 H. Menüválasztó gomb
 I. Idő/hőmérséklet növelő gomb
 J. Start/stop gomb. Hosszan nyomva tartva megszakítja
 K. Alsó fűtés gomb



1. Csirkeszárny
 2. Steak
 3. Sült krumpli
 4. Pizza
 5. Csirkehús
 6. Aszalt gyümölcs
 7. Hal
 8. Rák
 9. Kenyér
 10. Torta
 11. Keksz
 12. Burgonya
 13. Kiolvasztás

ELŐRE BEÁLLÍTOTT FŐZÉSI HŐMÉRSÉKLET ÉS IDŐ

Menü	Idő (Perc)	Hőmérséklet (°C)	Állítható idő (Perc)	Állítható hőmérséklet (°C)
Csirkeszárny	17	160	1-120	40-200
Steak	10	190	1-120	40-200
Sült krumpli	15	200	1-120	40-200
Pizza	12	150	1-120	40-200
Csirkehús	40	140	1-120	40-200
Aszalt gyümölcs	2H	80	1-12H	40-200
Hal	20	200	1-120	40-200
Rák	10	160	1-120	40-200
Kenyér	22	170	1-120	40-200
Torta	15	180	1-120	40-200
Keksz	10	165	1-120	40-200
Burgonya	15	200	1-120	40-200
Kiolvasztás	8	80	1-120	40-200
Előmelegítés	3	180	1-120	40-200

Ez a táblázat segít kiválasztani az alapbeállításokat az összetevők számára.

Megjegyzés: Ne feledje, hogy ezek a beállítások csak tájékoztató jellegűek. Mivel az összetevők eredete, mérete, alakja és márkája eltérő lehet, nem tudjuk garantálni a legjobb beállítást az Ön alapanyagaihoz.

A Rapid Air technológia azonnal felmelegíti a levegőt a készüléken belül, így a sütőkosár rövid időre történő kihúzása a forrólevegős sütés során alig befolyásolja a főzési folyamatot.

MŰKÖDÉS



Készlenléti mód

Bekapcsoláskor a csipogó hangjelzést ad, az összes főzési funkció jelzőfénye világít, a „Menu” gomb villog, és a kijelzőn „—” jelenik meg. Ha 2 percig nem történik semmilyen művelet, az eszköz készlenléti módba lép, és a „DII” gomb jelzőfénye tovább villog. Ha a készlenléti módban 5 percig nincs művelet, a forrólevegős sütő kikapcsol.

Működési mód

Készlenléti módban nyomja meg a „DII” gombot, majd a „Menu” gombbal válassza ki a kívánt menüfunkciót. A kiválasztott funkció jelzőfénye villog, a digitális kijelző pedig felváltva mutatja az alapértelmezett időt és hőmérsékletet.

A menü kiválasztása után nyomja meg a „Menu” gombot a főzési program megerősítéséhez.

A menü kiválasztása után nyomja meg az „Idő/Hőmérséklet” gombot az idő és a hőmérséklet beállításához, majd a „+/-” gombbal módosítsa az értékeket.

Miután a paramétereket beállította, nyomja meg a „DII” gombot a főzés elindításához. A digitális kijelzőn megjelenik a hátralévő főzési idő.

A főzés során röviden megnyomhatja a „DII” gombot a főzés szüneteltetéséhez.

A főzés megszakításához tartsa lenyomva a „DII” gombot.

DIY Funkció

Készlenléti módban nyomja meg a „DIY” gombot. A főzési program jelzőfénye kialszik, miközben a „Felső fűtés” és „Alsó fűtés” gombok bekapcsolnak.

A DIY funkció alapértelmezett időtartama 15 perc, a hőmérséklet pedig 175°C. Az idő és a hőmérséklet szükség szerint módosítható.

A DIY módban nyomja meg a „Felső fűtés” vagy „Alsó fűtés” gombot:

Ha a gomb villog, az azt jelzi, hogy a funkció aktív.

Nyomja meg újra, és a gomb folyamatosan világít, ami azt jelenti, hogy a funkciót kikapcsolta.

Kiválaszthatja csak a felső fűtést, csak az alsó fűtést, vagy mindkettőt egyszerre.

Ha a „Felső fűtés” vagy „Alsó fűtés” villog, beállíthatja az időt és a hőmérsékletet. Azonban az idő/hőmérséklet beállítása közben nem választható ki a fűtési funkció.

Miután az időt és hőmérsékletet beállította, a kijelző villogni kezd. Ebben a pillanatban kiválaszthatja a „Felső fűtés” és „Alsó fűtés” funkciókat, vagy megnyomhatja a „DII” gombot a főzés elindításához.

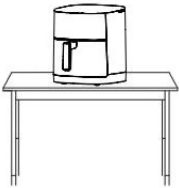
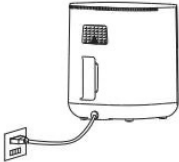
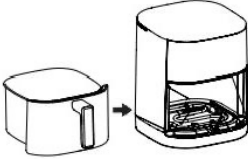
Késleltetett indítás mód

A menüfunkció kiválasztása után nyomja meg a „Késleltetett indítás” gombot a késleltetési funkció aktiválásához.

A „+/-” gombokkal állítsa be a késleltetési időt 1 és 24 óra között.

Nyomja meg a „DII” gombot a késleltetett főzési folyamat elindításához.

Gyorsindítás

1. A terméket sík és stabil asztalra kell helyezni a megfelelő működés biztosítása érdekében.		2. A tápkábelnek elegendő hosszúságúnak kell lennie a konnektorba történő csatlakoztatáshoz. Győződjön meg arról, hogy a készülék körül elegendő hely van a levegő keringéséhez, és hogy a közelben nincsenek gyúlékony tárgyak.	
3. Használat előtt helyezze a rácsot a kosár aljára.		4. Tegye az összetevőket a sütőkosárba, majd tolja be a főegységbe.	

5. Nyomja meg a „Menu” gombot, és válassza ki a „Csirkeszárny” funkciót. Az alapértelmezett idő 17 perc, a hőmérséklet pedig 160°C. Az időt és a hőmérsékletet saját preferenciái szerint módosíthatja. A beállítások elvégzése után nyomja meg a „DII” gombot a főzési folyamat elindításához.

6. Amikor a készülék 5 sípoló hangot ad ki és megjeleníti az „End” feliratot, a főzés befejeződött. Húzza ki a tápkábelt, egyik kezével tartsa a készülék tetejét, a másik kezével pedig fogja meg a sütőkosár fogantyúját és húzza ki a kosarat. Helyezze a sütőkosarat egy stabil asztalra, majd segédeszközök (például evőpálcikák vagy csipeszek) segítségével vegye ki az elkészült ételt. Az égési sérülések elkerülése érdekében legyen óvatos a folyamat során.

TISZTÍTÁS



1. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
2. A forrólevegős sütőt csak akkor tisztítsa meg, ha teljesen lehűlt szobahőmérsékletre.
3. Minden használat után távolítsa el az ételmaradékokat és a zsíros foltokat a sütőkosárból és a rácsból, hogy elkerülje a bevonat sérülését. Ne használjon súroló hatású tisztítószeret.
4. A sütő tisztításához használjon puha, tiszta ruhát. Kerülje a túlzottan nedves ruhák használatát, hogy megakadályozza a víz bejutását a készülék belsejébe, ami rövidzárlatot vagy tüzet okozhat. A sütőkosarat és a rácsot ne használjon súrolószeret, csak enyhe tisztítószeret vagy vizet. A készülék belsejét tisztítsa forró vízzel és nem súroló hatású szivaccsal. A fűtőelemet tisztítsa meg tisztítókefével az ételmaradványok eltávolítása érdekében.

HIBAKERESÉS



Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
E1/E2 riasztás	NTC szakadás	Forduljon az ügyfélszolgálathoz
E5/E6 riasztás	NTC szakadás	Forduljon az ügyfélszolgálathoz
A készülék nem működik	A hálózati kábel nincs csatlakoztatva	Csatlakoztassa a kábelt egy másik aljzathoz
	A forrólevegős sütő nincs megfelelően összeszerelve	Vegye ki és helyezze vissza a kosarat
A ventilátor nem működik vagy zajos	A ventilátor elakadt	Forduljon az ügyfélszolgálathoz
	A motor vagy más alkatrészek sérültek	Forduljon az ügyfélszolgálathoz
Miért jön ki pára a készülékből?	A zsíros ételek sütése közben olajgőz keletkezhet.	Zsíros ételek grillezése közben a füst kibocsátás normális.
	A sütőkosár vagy az alja zsíros maradékot tartalmazhat	Tisztítsa meg a sütőt minden használat után
A készülék be van kapcsolva, de nem melegít	A fűtőelem vagy más alkatrészek sérültek	Forduljon az ügyfélszolgálathoz

HU

KÖRNYEZETVÉDELMI VÉDELEM – 2012/19/EU IRÁNYELV



A környezetünk megőrzése és az emberi egészség védelme érdekében a hulladék elektromos és elektronikus berendezéseket a vonatkozó szabályok szerint kell ártalmatlanítani, amely mind a beszállítókra, mind a felhasználókra vonatkozik. Ennek érdekében,



ahogyan azt a szimbólum is jelzi  a készüléket nem szabad kezeletlen kommunális hulladékként kezelni. A felhasználónak joga van a készüléket egy önkormányzati hulladékgyűjtő pontra eljuttatni, ahol az eszközt újrahasználat, újrahasznosítás vagy egyéb alkalmazások céljára történő hasznosítás révén ártalmatlanítják, a vonatkozó irányelvnek megfelelően.

ERP NYILATKOZAT – 1275/2008/EK RENDELET

Mi, a Team Polska sp. z o.o., ezúton megerősítjük, hogy termékünk megfelel a 1275/2008/EK rendelet követelményeinek. Termékünk nem rendelkezik készenléti üzemmóddal, mivel a készülék teljesen kikapcsol az üzemeltetés befejezése után, így nem fogyaszt áramot!

A felhasználói kézikönyv kérésre elektronikus formátumban is elérhető az ügyfélszolgálattól (lásd a garanciajegyet).

WARUNKI GWARANCJI obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Team Polska Sp. z o.o., ul. krakowska 87, 32-050 Skawina zapewnia Użytkownika o dobrej jakości sprzętu, na który wydana jest niniejsza karta gwarancyjna i udziela 24 miesięcznej gwarancji, która liczy się od daty zakupu sprzętu.

Usługi gwarancyjne świadczone są po okazaniu prawidłowo wypełnionej karty gwarancyjnej. Wady lub uszkodzenia sprzętu ujawnione w okresie gwarancji usuwane będą bezpłatnie przez serwis producenta. W przypadku zakupu sprzętu przez przedsiębiorcę (faktura VAT) okres gwarancji wynosi 12 miesięcy. Powyższy zapis nie dotyczy jednoosobowych działalności gospodarczych, o ile rodzaj zakupionego sprzętu, nie jest związany z profilem prowadzonej działalności gospodarczej – weryfikacja w CEIDG. W przypadku wymiany rzeczy na nową, albo po dokonaniu istotnej naprawy, okres gwarancji biegnie na nowo od chwili dostarczenia klientowi rzeczy wolnej od wad, lub zwrócenia rzeczy naprawionej. Jeżeli gwarant wymienił część rzeczy, przepis powyższy stosuje się odpowiednio do części wymienionej. Gwarant zobowiązuje się pokryć koszty dostarczenia rzeczy do serwisu na adres wskazany w karcie gwarancyjnej. Jednakże uprawniony z gwarancji powinien zachować rozsądek, wybierając środek transportu. Uprawnionemu z gwarancji nie przysługuje od gwaranta zwrot kosztów dostarczenia towaru – rzeczy do naprawy gwarancyjnej, przekraczający ekonomicznie uzasadnione koszty przewozu. W przypadku wadliwego wyposażenia dodatkowego, bezpłatnie zostanie wymienione jedynie samo wyposażenie (bez urządzenia). Gwarancja nie obejmuje czyszczenia i konserwacji urządzenia reklamowanego, w związku z powyższym serwis może nałożyć dodatkowe koszty na klienta związane z czyszczeniem i konserwacją urządzenia.

UWAGA: Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Naprawami gwarancyjnymi nie są objęte czynności związane z odkamienianiem, konserwacją, czyszczeniem urządzenia oraz części i akcesoria ulegające zużyciu przy normalnym użytkowaniu.

Gwarancja nie obejmuje mechanicznych uszkodzeń sprzętu oraz wad i uszkodzeń wynikłych wskutek:

- niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, przechowywania i konserwacji;
- nadmiernego zużycia na wskutek intensywnego użytkowania (użytkowanie komercyjne);
- ingerencji nieautoryzowanego serwisu, samowolnych napraw, przeróbek i zmian konstrukcyjnych;
- użycia niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych;
- uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych i powstałych na skutek przepięcia w sieci;
- karta gwarancyjna jest nieważna bez dokumentu zakupu;
- gwarancją nie są objęte elementy eksploatacyjne i akcesoria w tym: elementy szklane (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe, sieciowe, żarówki, baterie, nożyki i folie do urządzeń tnących, nasadki miksujące, trzepaczki, mieszaki, ssawkoszczotki, rury, węże, kubki miksujące, głowice tnące i sita.

Reklamowany sprzęt jest dostarczany do serwisu producenta przez Klienta w stanie kompletnym i odpowiednio zabezpieczony na czas transportu. Za uszkodzenia powstałe w czasie transportu odpowiada klient. Po dokonanej naprawie reklamowany sprzęt odsyłany jest do Klienta na wskazany przez niego adres.

Termin usunięcia wady może zostać wydłużony o czas potrzebny do importu niezbędnych części, nie dłuższy niż 30 dni roboczych. W każdym takim przypadku serwis powiadomi klienta o wydłużeniu terminu naprawy gwarancyjnej. W związku z koniecznością sprowadzenia części zamiennych i poinformuje o nowym terminie usunięcia wady.

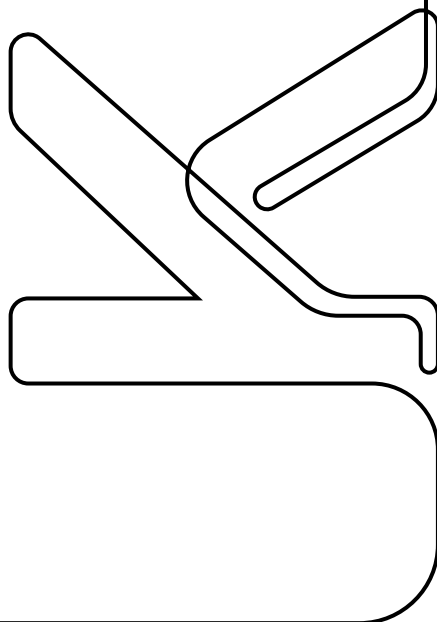
W przypadku stwierdzenia usterki należy ją zgłosić w punkcie sprzedaży lub w serwisie producenta, ul. Krakowska 87, 32-050 Skawina, tel. 728-805-730 lub e-mail: serwis@kalorik.pl.

W zgłoszeniu proszę podać swój adres, nr telefonu i opis usterki. Do reklamacji konieczne jest dołączenie kopii dokumentu zakupu.

Gwarancja nie wyłącza ani nie ogranicza oraz nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

UWAGA: Po upływie ustawowego okresu gwarancji naprawy mogą być wykonywane odpłatnie przez serwis producenta lub wykwalifikowanego technika. Na życzenie klienta instrukcja obsługi jest dostępna w formie elektronicznej w serwisie posprzedażowym.

Team Polska Sp. z o.o.
ul. Krakowska 87
Skawina 32-050, POLSKA



PL	3
EN	9
DE	14
SK	20
CZ	26
HU	32

TKG AFT 2100
220-240V~ 50/60Hz 2000W

IB N° 032025_04

