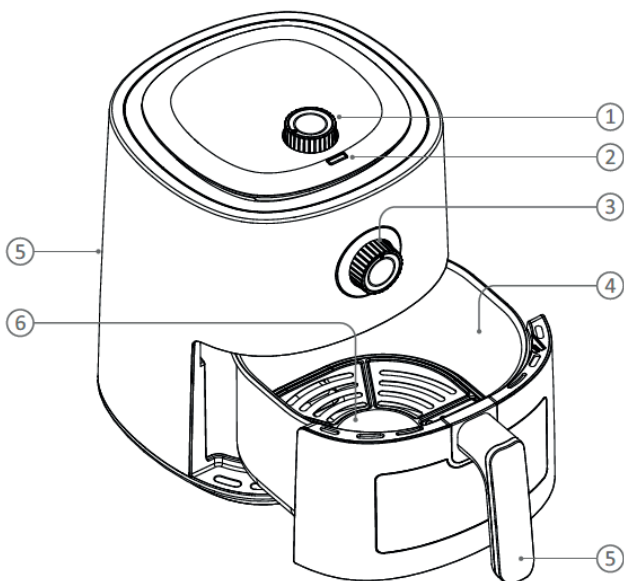


**TKG FTL 1801**  
220-240V~ 50/60Hz  
1300W





**OPIS CZĘŚCI – PARTS DESCRIPTION – TEILBESCHREIBUNG –  
POPIS DIELOV – POPIS SOUČÁSTÍ**



**PL**

1. Pokrętło regulacji temperatury
2. Kontrolka
3. Timer
4. Kosz
5. Uchwyt
6. Ruszt do gotowania
7. Wylot powietrza

**EN**

1. Temperature control knob
2. Power on indicator light
3. Timer control knob
4. Frying Basket
5. Frying Basket Handle
6. Frying plate
7. Air outlet

**DE**

1. Temperaturregler
2. Betriebskontrollleuchte
3. Garzeitregler
4. Frittierkorb
5. Handgriff des Frittierkorbs
6. Einlegerost
7. Luftauslass

**SK**

1. Ovládač teploty
2. Kontrolka zapnutia
3. Ovládací gombík časovača
4. Fritovací kôš
5. Rukoväť košíka
6. Doska na vyprážanie
7. Výstup vzduchu

**CZ**

1. Knoflík ovládání teploty
2. Kontrolka napájení
3. Ovládací knoflík časovače
4. Koš na smažení
5. Rukojeť fritovacího koše
6. Talíř na smažení
7. Výstup vzduchu



## ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz używać urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie z jej wskazaniem.

**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. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem. 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.

- Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia z urządzenie podłącz do uziemionego gniazda zasilającego.
- Podczas użycia nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Regularnie sprawdzaj urządzenie pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub urządzenie wykazują jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia. W takim przypadku napraw powinien dokonać kompetentny i wykwalifikowany elektryk (\*).
- Urządzenie służy tylko do użytku domowego i powinno być używane zgodnie ze wskazaniem niniejszej instrukcji.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Nie czyść w zmywarce do naczyń.
- Nie używaj w pobliżu źródeł ciepła z upewnij się, że przewód nie dotyka gorących części urządzenia.
- Po użyciu zawsze odłączaj urządzenie od gniazdka elektrycznego. Przed przeniesieniem, czyszczeniem i przechowywaniem urządzenia należy poczekać, aż ostygnie.
- Nigdy nie używaj urządzeń ani części nieposiadających rekomendacji producenta.
- Nigdy nie ciągnij, nie podnoś itp. urządzenia za kabel ani nie wyłączaj wtyczki z sieci w ten sposób. Nie owijaj kabla wokół urządzenia, nie zginać go, nie skręcać.
- Nie używaj na zewnątrz, zadбай, aby urządzenie pracowało w suchym otoczeniu.

- W celu uniknięcia ewentualnych uszkodzeń spowodowanych normalnymi temperaturami urządzenia w trakcie użytkowania, konieczne jest przestrzeganie następujących instrukcji montażu:
- - Stawiaj urządzenie na żaroodpornej i stabilnej powierzchni (nie na lakierowanym stole czy na obrusie).
- - Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z każdej strony i nad urządzeniem. Również nie należy przykrywać urządzenia i kłaść czegokolwiek na nim.
- Podczas używania urządzenia zapewnij mu odpowiednią cyrkulację powietrza.
- Temperatura łatwo dostępnych powierzchni, takich jak drzwiczki piekarnika, może być bardzo wysoka w czasie użytkowania urządzenia. Nigdy nie dotykaj tych powierzchni w trakcie użytkowania, ani zanim urządzenie zupełnie się nie ochłodzi, i posługuj się tylko pokrętkami i uchwyty.
- Uważaj, aby gorące części urządzenia nigdy nie stykały się z łatwopalnymi materiałami, takimi jak firanki, tkaniny itp., gdyż może to spowodować pożar.
- Nigdy nie wkładaj do urządzenia następujących materiałów: papieru, kartonu, plastiku...
- Nie używaj urządzenia bez prawidłowo zamontowanej misy.
- Zawsze umieszczaj żywność w koszu do smażenia i nigdy nie używaj urządzenia bez kosza do smażenia lub płyty do smażenia.
- Podczas pracy urządzenie może ono nagrzewać się do wysokiej temperatury. Preparaty mogą się zapalić w przypadku przegrzania.
- Sprawą absolutnie nieodzowną jest utrzymywanie urządzenia w czystości, ponieważ styka się ono z żywnością.
- Gotuj wyłącznie żywność nadającą się do spożycia. Nie wkładaj do urządzenia produktów spożywczych, które wypełniają całą objętość komory pieczenia.
- W żadnym wypadku, podczas przygotowywania potraw w urządzeniu, nie dodawaj oleju ani żadnego innego płynu.
- Korzystając z urządzenia pod okapem wyciągu zachowaj minimalną odległość zalecaną przez producenta.
- Nie czyść urządzenia za pomocą metalowych skrobaków lub ścierny detergent.
- Nie wolno włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego timera lub innego dodatkowego urządzenia sterującego.
- Podczas użytkowania przez otwory wylotowe powietrza w sposób ciągły.

gły wydobywa się gorąca para. Trzymaj dłonie i twarz w bezpiecznej odległości od wylotu powietrza.

- Należy także uważać na gorącą parę podczas wyjmowania kosza do smażenia.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku nieprzestrzegania tych instrukcji.

Należy starannie przechowywać niniejszą instrukcję obsługi.

(\*) 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.

### **PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Umyj płytę i kosz do smażenia gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia i miękkiej gąbki.
- Wytrzyj wewnątrz i zewnątrz urządzenia ściereczką.

### **UŻYTKOWANIE**

- Umieść ruszt do gotowania (6) w kosz (4) do smażenia.
- Umieść składniki w koszu i wsuń kosz z powrotem na miejsce.
- Ustawić pokrętko regulacji temperatury (1) na odpowiednią temperaturę.
- Obrócić pokrętko timera (3) na żądany czas przygotowania.
- Podczas nagrzewania zapala się czerwona kontrolka (2) i wewnętrzne oświetlenie urządzenia.
- Niektóre składniki najlepiej obrócić w połowie czasu przygotowywania: wyciągnij kosz za uchwyt (5), obróć potrawę żaroodpornymi, nieostrymi szczypcami do żywności, a następnie wsuń kosz z powrotem do frytownicy.
- Rozlegnie się alarm czasowy, gdy upłynie ustawiony czas przygotowania, urządzenie automatycznie się wyłączy.
- Wyjmij kosz do smażenia z urządzenia za pomocą uchwytu i umieść kosz na żaroodpornym talerzu, naczyniu.
- Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli nie, po prostu wsuń kosz z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut, aż potrawa będzie gotowa.
- Gdy wszystko będzie gotowe, usuń składniki z kosza za pomocą nie rysujących szczypiec do smażenia.
- Opróżniona frytownica jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii składników.
-

**Uwaga:**

- Nigdy nie umieszczaj oleju lub innego płynu bezpośrednio w koszu do smażenia.
- Patrz rozdział „Ustawienia”, aby określić właściwy czas i temperaturę.
- Jeśli chcesz, możesz również wstępnie nagrzać urządzenie bez napełniania, obracając pokrętkę na żadaną temperaturę i na 3 min.
- Podczas smażenia w gorącym powietrzu kontrolka rozgrzewania od czasu do czasu zapala się i gaśnie: oznacza to, że element grzejny jest włączany i wyłączany w celu utrzymania ustawionej temperatury.
- Urządzenie można również wyłączyć ręcznie przed upływem ustawionego czasu, ustawiając pokrętkę temperatury na 0.
- Nadmiar oleju ze składników zbiera się na dnie kosza. Aby uniknąć rozpryskiwania się oleju, nie obracaj kosza do smażenia ani nie przechylaj go.

**CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE**

- Przed czyszczeniem zawsze wyjmij wtyczkę i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu.
- Umyj płytę i kosz gorącą wodą z dodatkiem detergentu.
- Nie czyść urządzenia ani jego akcesoriów metalowymi lub ściernymi gąbkami, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powłokę.
- Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.
- NIE zanurzaj w wodzie ani innym płynie.
- Uwaga: płytę i kosz są przystosowane do mycia w zmywarce.
- Przechowuj urządzenie w czystym i suchym miejscu w oryginalnym opakowaniu, aby uniknąć kurzu i wilgoci.

**USTAWIENIA**

Poniższa tabela pomoże ci wybrać podstawowe ustawienia dla różnych składników. Te ustawienia mają charakter poglądowy, ponieważ czas i temperatura mogą się nieznacznie różnić w zależności od pochodzenia, wielkości, kształtu i wagi składników.

|                                      | Min./maks.<br>Waga (g) | Czas<br>(min) | Temp.<br>(C°) | Mie-<br>szanie | Dodatkowo    |
|--------------------------------------|------------------------|---------------|---------------|----------------|--------------|
| Mrożone cienkie frytki               | 200-400                | 12-16         | 200           | Tak            | Podgrzewanie |
| Mrożone grube frytki                 | 200-400                | 12-20         | 200           | Tak            | Podgrzewanie |
| Frytki domowe                        | 200-350                | 18-25         | 180           | Tak            | /            |
| Domowe tódeczki ziemniaczane         | 200-400                | 18-22         | 180           | Tak            | /            |
| Domowe kostki ziemniaczane           | 200                    | 15-18         | 180           | Tak            | /            |
| Röstis - placki z tartych ziemniaków | 300                    | 18-22         | 180           | Tak            | /            |
| Zapiekanka ziemniaczana              | 100-300                | 8-12          | 180           | Nie            | /            |
| Stek                                 | 100-300                | 10-14         | 180           | Tak            | /            |
| Kotlety wieprzowe                    | 100-300                | 7-14          | 180           | Tak            | /            |
| Hamburger                            | 150-300                | 13-15         | 200           | Tak            | /            |
| Roladki z kiełbasy                   | 100-300                | 10-15         | 180           | Tak            | /            |

|                             |         |       |     |     |              |
|-----------------------------|---------|-------|-----|-----|--------------|
| Pierś kurczaka              | 100-300 | 18-22 | 180 | Tak | /            |
| Udko z kurczaka             | 100-300 | 6-10  | 200 | Tak | /            |
| Mrożone nuggetsy z kurczaka | 100-300 | 6-10  | 200 | Tak | Podgrzewanie |
| Mrożone paluszki rybne      | 100-300 | 10    | 200 | Nie | Podgrzewanie |
| Mrożone krokiety z serem    | 100-300 | 8-10  | 200 | Nie | Podgrzewanie |
| Sajgonki                    | 200-400 | 12-16 | 200 | Tak | Podgrzewanie |

### **Wskazówki:**

- Większe składniki lub większa ilość potrawy wymagają dłuższego czasu smażenia.
- Gotowe ciasto wymaga krótszego czasu smażenia niż ciasto domowej roboty.
- Potrząsanie składnikami w połowie czasu smażenia zapobiega nierównomiernemu smażeniu.
- Dodaj ½ łyżeczki oleju do świeżych ziemniaków i wymieszaj, aby uzyskać chrupiący rezultat.
- Nie należy przygotowywać we frytkownicy wyjątkowo tłustych składników, takich jak kiełbaski.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek wynosi 250 gramów.
- Umieść foremkę do pieczenia lub naczynie do pieczenia w koszyku frytkownicy, aby upiec ciasta i quiche.
- Możesz podgrzewać składniki: ustaw temperaturę na 150°C na 10 minut.

### **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).





## 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made 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 and that its plug is to be connected to a grounded socket.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- Regularly check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. Any repairs should be made by a competent qualified electrician(\*) in order to avoid any 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 and make sure the power cord does not come into contact with the hot parts of the appliance.
- When not in use, before cleaning or storing, always switch off, unplug the appliance from the mains and let it cool down.
- Never use accessories that are not recommended by the producer.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.

- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- In order to avoid any possible damage due to the normal temperatures of the appliance in use, respect the following installation instructions:
- Stand the appliance on a stable heat-resistant surface (not a varnished table or a table cloth).
- Leave at least 10 cm of free space on each side and above the appliance. Never cover it or put anything on the top of it.
- Ensure enough ventilation in the room where the appliance is used.
- The temperature of the accessible surfaces, such as the door, may become very high when in use. Never touch those surfaces during use nor before the appliance has cooled down, but only the handle and knobs.
- Make sure the appliance never come into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use;
- Never place paper, cardboard, plastic or metallic utensils or dishes inside.
- Always place the food inside the frying basket and never use the appliance without its frying basket or its frying plate.
- The appliance can reach very high temperatures when in use. Preparations might catch fire if they are overheated.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into contact with food.
- Only cook consumable food. Do not cook large pieces of food that fill the entire frying basket volume.
- Do not fill the frying basket with oil, water or any other liquid.
- If you use the appliance under a cooking hob, make sure to respect the minimum distance advised by the manufacturer.
- Never use metal scrapers or abrasive detergent to clean the appliance.
- Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
- Hot steam is released through the air outlet openings continuously during use. Keep your hands and face at a safe distance from the air outlet.
- Also be careful of hot steam when you remove the frying basket.

The manufacturer will not assume any responsibility in case of non-respect of these instructions.

Keep this user manual carefully.

(\*) Competent 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.

### **BEFORE FIRST USE**

- Remove all packaging materials.
- Clean the basket and frying plate with hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a cloth.

### **USE**

- Put the frying plate (6) into the frying basket (4).
- Place the ingredients in the basket and slide the basket back in the appliance.
- Turn the temperature control knob (1) to the desired temperature.
- Turn the timer knob (3) to the required cooking time.
- When heating, the red power-on indicator light (2) and the inner light of the appliance goes on.
- Some ingredients are best turned halfway during the preparation time : pull the basket out by the handle (5), turn the food with non-abrasive cooking tongs, then slide the basket back into the air fryer.
- When you hear the timer alert, the set cooking time has elapsed and the appliance automatically switch-off.
- Remove the frying basket from the appliance using the handle, and place the basket on a heat-resistant support.
- Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the cooking basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes until the food is ready.
- When ready, remove ingredients using non-abrasive cooking tongs.
- The emptied air fryer is instantly ready for preparing another batch of ingredients.

### **Notes:**

- Never fill the basket with oil or any other liquid.
- See section 'Settings' to determine the right cooking time and temperature for your preparations.
- The power on light (2) comes on and goes out during the cooking time: this indicates that the heating element is switched on and off to maintain the settled temperature.

- The appliance can be preheated empty by turning the knobs on the desired temperature and on 3 min.
- You can also switch off the appliance manually before the end of the timer by turning the temperature knob to 0.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the basket. Don't turn over the frying basket.

### ***Cleaning and storage***

- Always remove the plug and wait for the appliance to cool down completely before cleaning.
- Clean the appliance after each use.
- Clean the frying plate and basket with hot water and some mild detergent.
- Do not clean the appliance or its accessories with metallic or abrasive sponges, as this may damage the non-stick coating.
- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- Do NOT immerse in water or any other liquid.
- Store the appliance when clean and dry in its original box to avoid dust and humidity.

## **SETTINGS**

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

These settings are for reference only as time and temperature may slightly vary depending on size, shape and weight of ingredients.

|                                 | <b>Min/max weight (g)</b> | <b>Time (min)</b> | <b>Temp (°C)</b> | <b>Flip</b> | <b>Extra</b> |
|---------------------------------|---------------------------|-------------------|------------------|-------------|--------------|
| <b>Thin Frozen fries</b>        | 200-400                   | 12-16             | 200              | Yes         | Pre-heat     |
| <b>Thick frozen fries</b>       | 200-400                   | 12-20             | 200              | Yes         | Pre-heat     |
| <b>Homemade fries</b>           | 200-350                   | 18-25             | 180              | Yes         | /            |
| <b>Homemade potato wedges</b>   | 200-400                   | 18-22             | 180              | Yes         | /            |
| <b>Röstis</b>                   | 200                       | 15-18             | 180              | Yes         | /            |
| <b>Potato gratin</b>            | 300                       | 18-22             | 180              | No          | /            |
| <b>Steak</b>                    | 100-300                   | 8-12              | 180              | Yes         | /            |
| <b>Pork chops</b>               | 100-300                   | 10-14             | 180              | Yes         | /            |
| <b>Hamburger</b>                | 100-300                   | 7-14              | 180              | Yes         | /            |
| <b>Sausage rolls</b>            | 150-300                   | 13-15             | 200              | Yes         | /            |
| <b>Chicken breast</b>           | 100-300                   | 10-15             | 180              | Yes         | /            |
| <b>Chicken drumstick</b>        | 100-300                   | 18-22             | 180              | Yes         | /            |
| <b>Frozen chicken nuggets</b>   | 100-300                   | 6-10              | 200              | Yes         | Pre-heat     |
| <b>Frozen fish fingers</b>      | 100-300                   | 6-10              | 200              | No          | Pre-heat     |
| <b>Frozen cheese croquettes</b> | 100-300                   | 10                | 200              | No          | Pre-heat     |
| <b>Frozen spring rolls</b>      | 100-300                   | 8-10              | 200              | Yes         | Pre-heat     |

### ***Tips :***

- Larger ingredients or larger amounts of food require a longer cooking time.
- Pre-made dough requires a shorter cooking time than home-made dough.

- Shaking ingredients halfway during cooking time prevents uneven frying.
- Add ½ teaspoon of oil over fresh potatoes and mingle for a crispy result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be cooked in the oven can also be cooked in the air fryer.
- The optimal amount to cook crispy fries is 250 grams.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket to bake cakes and quiches.
- You can reheat ingredients: set the temperature to 150°C for 10 minutes.

### ***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).



## WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie das 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 das Gerät und das Netzkabel nie unbeaufsichtigt und in Reichweite von Kindern jünger als 8 Jahre oder unverantwortlichen Personen, wenn es an der Steckdose angeschlossen ist oder 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 das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einer Elektrofachkraft(\*) überprüfen bzw. reparieren lassen.
- Verwenden 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. Reinigen Sie das Gerät niemals in der Spülmaschine.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel niemals in Berührung mit heißen Geräteteilen kommt.
- Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht zufälligerweise irgendwo hängen bleibt, da das Gerät sonst herunterfallen könnte. Wickeln Sie das Kabel

nicht um das Gerät herum und knicken Sie sie nicht.

- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.
- Um während des Gebrauchs Schäden zu vermeiden, die durch normale Betriebstemperaturen entstehen können, befolgen Sie bitte die folgenden Installationsvorschriften:
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Oberfläche (kein lackierter Tisch, kein Tischtuch), damit es nicht umfällt.
- Lassen Sie auf beiden Seiten sowie oberhalb des Geräts mindestens 10 cm Platz. Decken Sie das Gerät nicht ab und legen Sie nichts auf das Gerät.
- Vergewissern Sie sich, dass der Raum, in dem Sie die Heißluftfritteuse verwenden, ausreichend belüftet wird.
- Während des Betriebs können zugängliche Teile des Geräts, wie zum Beispiel der Frittierkorb, eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie diese Teile nicht während des Gebrauchs oder bevor das Gerät vollständig abgekühlt ist, sondern betätigen Sie bei Bedarf ausschließlich die Drehregler.
- Achten Sie darauf, dass die heißen Flächen und Geräteteile nicht mit leicht entflammaren Materialien wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen.
- Legen Sie niemals Gegenstände aus Papier, Pappe, Kunststoff oder Metall in die Fritteuse. Stellen Sie auch nie Geschirr hinein.
- Geben Sie die Lebensmittel stets in den Frittierkorb und verwenden Sie das Gerät niemals ohne Frittierkorb oder Einlegerost.
- Während des Gebrauchs kann das Gerät eine sehr hohe Temperatur erreichen. Die Zutaten können bei Überhitzung brennen.
- Halten Sie das Gerät stets sauber, da es mit Lebensmitteln in Kontakt kommt.
- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Kochen und zum Verzehr geeignet sind. Geben Sie keine Zutaten in das Gerät, die den Frittierkorb vollständig ausfüllen.
- Geben Sie niemals Öl, Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Frittierkorb.
- Falls Sie die Heißluftfritteuse unter einer Dunstabzugshaube verwenden, beachten Sie bitte den vom Hersteller empfohlenen Mindestabstand.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts niemals Metallschaber oder scheuernde Reinigungsmittel.

- Das Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.
- Während des Frittierens wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen abgegeben. Achten Sie auf ausreichenden Abstand! Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Luftaustrittsöffnungen.
- Achten Sie auch beim Herausnehmen des Frittierkorbs darauf, dass heißer Dampf austreten kann.

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei Nichtbeachtung dieser Anleitung und der Warnhinweise. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf

(\*) Elektrofachkraft: Anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen an diesen Kundendienst.

### **VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Reinigen Sie den Frittierkorb und den Einlegerost mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie die Außen- und Innenflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.

### **VERWENDUNG**

- Legen Sie den Einlegerost (6) in den Frittierkorb (4).
- Geben Sie die Zutaten in den Korb und schieben Sie den Korb wieder in das Gehäuse.
- Drehen Sie den Temperaturregler (1) auf die gewünschte Temperatur.
- Stellen Sie mit dem Garzeitregler (3) die gewünschte Garzeit ein.
- Beim Aufheizen leuchten die rote Betriebskontrollleuchte (2) und die Innenbeleuchtung des Geräts auf.
- Für optimale Ergebnisse sollten einige Speisen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden. Ziehen Sie den Korb am Griff (5) heraus, wenden Sie das Gargut mit einer Kunststoff- oder Holzange und schieben Sie den Korb anschließend wieder in die Fritteuse.
- Wenn der Zeitalarm ertönt, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen und das Gerät schaltet sich automatisch aus.
- Ziehen Sie den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät heraus und stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Unterlage.
- Prüfen Sie, ob die Speisen den gewünschten Gargrad erreicht haben. Falls nicht, schieben Sie den Frittierkorb einfach wieder zurück in das Gerät und stellen Sie mit dem Garzeitregler einige zusätzliche Minuten ein, bis die Speisen gar sind.
- Verwenden Sie zum Entnehmen der fertigen Speisen eine Kunststoff- oder



Holzzange.

- Die entleerte Fritteuse ist anschließend sofort wieder einsatzbereit für die Zubereitung weiterer Speisen.

### Hinweise:

- Geben Sie niemals Öl oder andere Flüssigkeiten in den Frittierkorb.
- Im Abschnitt „Einstellungen“ finden Sie die richtigen Garzeit- und Temperatureinstellungen für Ihre Gerichte.
- Die Betriebskontrollleuchte (2) schaltet sich während des Garens immer wieder ein und aus. Dadurch wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur beizubehalten.
- Das Gerät kann im leeren Zustand vorgeheizt werden. Stellen Sie dazu die gewünschte Temperatur ein und drehen Sie den Garzeitregler auf 3 Minuten.
- Sie können das Gerät auch manuell vor Ablauf der Garzeit ausschalten, indem Sie den Temperaturregler auf 0 drehen.
- Überschüssiges Öl aus den Zutaten wird auf dem Boden des Korbs gesammelt. Kippen Sie den Frittierkorb daher niemals um.

### REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

- Ziehen Sie immer den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie den Einlegerost und den Frittierkorb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts oder der Zubehöerteile niemals metallische oder scheuernde Gegenstände, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
- Reinigen Sie das Außengehäuse mit einem feuchten Tuch.
- NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Bewahren Sie das Gerät nach dem Reinigen und Trocknen in der Originalverpackung auf, um das Eindringen von Staub und Feuchtigkeit zu vermeiden.

### EINSTELLUNGEN

In der folgenden Tabelle finden Sie einige Grundeinstellungen für Ihre Speisen. Diese Einstellungen dienen lediglich als Referenz, da Garzeit und Temperatur je nach Größe, Form und Gewicht der Zutaten leicht variieren können.

|                                  | Min/Max-<br>Gewicht<br>(g) | Zeit<br>(Min.) | Tempera-<br>tur (°C) | Schüt-<br>teln/<br>Wenden | Extra     |
|----------------------------------|----------------------------|----------------|----------------------|---------------------------|-----------|
| Dünne TK-Pommes frites           | 200-400                    | 12-16          | 200                  | Ja                        | Vorheizen |
| Dicke TK-Pommes frites           | 200-400                    | 12-20          | 200                  | Ja                        | Vorheizen |
| Selbst gemachte Pommes           | 200-350                    | 18-25          | 180                  | Ja                        | /         |
| Selbst gemachte Kartoffelspalten | 200-400                    | 18-22          | 180                  | Ja                        | /         |

|                          |         |       |     |      |           |
|--------------------------|---------|-------|-----|------|-----------|
| Röstis                   | 200     | 15-18 | 180 | Ja   | /         |
| Kartoffelgratin          | 300     | 18-22 | 180 | Nein | /         |
| Steak                    | 100-300 | 8-12  | 180 | Ja   | /         |
| Schweinekoteletts        | 100-300 | 10-14 | 180 | Ja   | /         |
| Hamburger                | 100-300 | 7-14  | 180 | Ja   | /         |
| Würstchen in Blätterteig | 150-300 | 13-15 | 200 | Ja   | /         |
| Hähnchenbrust            | 100-300 | 10-15 | 180 | Ja   | /         |
| Hähnchenkeulen           | 100-300 | 18-22 | 180 | Ja   | /         |
| TK-Chicken Nuggets       | 100-300 | 6-10  | 200 | Ja   | Vorheizen |
| TK-Fischstäbchen         | 100-300 | 6-10  | 200 | Nein | Vorheizen |
| TK-Käsekroketten         | 100-300 | 10    | 200 | Nein | Vorheizen |
| TK-Frühlingsrollen       | 100-300 | 8-10  | 200 | Ja   | Vorheizen |

### **Tipps:**

- Größere Zutaten oder größere Mengen an Lebensmitteln benötigen eine längere Garzeit.
- Fertigteig benötigt eine kürzere Garzeit als selbst gemachter Teig.
- Das Schütteln bzw. Wenden der Speisen während der Hälfte der Garzeit verhindert ungleichmäßiges Frittieren.
- Mischen Sie ½ Teelöffel Speiseöl mit frischen Kartoffeln für ein knuspriges Ergebnis.
- Bereiten Sie keine sehr fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- Speisen, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt die optimale Menge 250 Gramm.
- Legen Sie eine Backform oder Ofenform in den Frittierkorb, um Kuchen oder Quiches zu backen.
- Sie können Speisen auch aufwärmen. Stellen Sie die Temperatur auf 150 °C und die Garzeit auf 10 Minuten ein.

### **UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2012/19/EU**

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altergeräte 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 unsortierten 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 Anforderun-

gen 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).

DE



## **DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**

Pred používaním zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny, a vždy dodržiajte bezpečnostné a prevádzkové pokyny v návode.

**Dôležité:** Osoby (vrátane detí nad 8 rokov), ktoré nie sú schopné používať zariadenie bezpečným spôsobom kvôli fyzickým, zmyslovým alebo duševným schopnostiam alebo kvôli nedostatku skúseností alebo vedomostí, nesmú nikdy používať toto zariadenie, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak predtým nedostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania zariadenia. Na deti je potrebné dôsledne dohliadať, aby nepoužívali toto zariadenie ako hračku. Čistenie a údržbu prístroja nesmú vykonávať deti, jedine ak dosiahli 8 rokov a sú pod dozorom dospeléj osoby. Nikdy nenechávajte spotrebič jeho el. kábel bez dozoru a v dosahu detí mladších ako 8 rokov alebo nezodpovedných osôb, hlavne ak je prístroj zapojený na sieť, či sa chladí.

- Skontrolujte, či sa napätie v elektrickej sieti zhoduje s napätím uvedeným na zariadení a prístroj zapojte iba do uzemnenej sieťovej zásuvky.
- Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru počas používania.
- Z času na čas skontrolujte, či kábel nie je poškodený. Zariadenie nikdy nepoužívajte, ak kábel alebo samotné zariadenie vykazujú akékoľvek príznaky poškodenia. Všetky opravy by mal vykonávať kompetentný, kvalifikovaný elektrikár (\*) aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Spotrebič používajte iba na domáce účely a spôsobom, ktorý je uvedený v tomto návode.
- Nikdy neponárajte spotrebič do vody alebo inej kvapaliny z akéhokoľvek dôvodu. Nikdy ho neumiestňujte do umývačky riadu.
- Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti horúcich povrchov a dajte na to, aby sa kábel nikdy nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Po použití vždy odpojte prístroj z elektrickej siete a počkajte, kým spotrebič úplne nevychladne pred jeho vyčistením alebo odložením.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré výrobca neodporúča.
- Prístroj nikdy nepreťahujte za kábel. Uistite sa, že kábel nemôže byť zachytený žiadnym spôsobom. Neťahajte kábel okolo spotrebiča a neohýbajte ho.
- Prístroj nikdy nepoužívajte vonku a vždy ho umiestnite do suchého prostredia.
- Aby sa zabránilo možnému poškodeniu v dôsledku bežnej teploty spotrebiča v prevádzke, dodržiajte tieto pokyny pre montáž:

- Zariadenie postavte na stabilný povrch odolný proti žiareniu (nie na lakovaný stôl alebo na utierku na stoličke).
- ponechajte minimálne 10 cm voľného miesta na každej strane a nad spotrebičom. Taktiež dbajte na to, aby ste nezakrývali spotrebič a nič nad ním nevešali.
- Vo všeobecnosti sa uistite, že v miestnosti okolo tohto spotrebiča je dostatočné vetranie počas prevádzky.
- Teplota vonkajších povrchov, ako sú dvierka fritézy, môže byť pri používaní spotrebiča veľmi vysoká. Nikdy sa nedotýkajte týchto plôch počas používania ani predtým, ako sa spotrebič úplne ochladí. Aj po ochladení, manipulujte len pomocou rukoväte.
- Uistite sa, že horúce časti spotrebiča nikdy neprichádzajú do styku s horľavými materiálmi, ako sú závesy, textilie atď., keď sa prístroj používa, pretože môže dôjsť k požiaru.
- Do fritézy nikdy neumiestňujte tieto materiály: papier, kartón, plast alebo kovové nádoby.
- Ingrediencie, ktoré majú byť vyprážené vždy umiestnite do koša, prístroj nikdy nepoužívajte bez koša.
- Spotrebič môže pri používaní dosiahnuť vysokú teplotu. Pri prehriatí môže dôjsť k spáleniu jedla.
- Je absolútne nevyhnutné, aby bol tento spotrebič vždy čistý, nakoľko prichádza do priameho styku s jedlom.
- Variť len potraviny. Nevkladajte potraviny do košíka, ktoré vyplňujú celý jeho objem, pretože by mohlo dôjsť k požiaru a zničeniu spotrebiča.
- Neplňte hrniec olejom, pretože by to mohlo spôsobiť požiar.
- Ak používate spotrebič pod digestorom, uistite sa, že dodržiavajte minimálnu vzdialenosť odporúčanú výrobcom.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte kovové škrabky alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Váš spotrebič nesmie byť nikdy zapnutý cez externý časovač alebo akýkoľvek iný samostatný systém diaľkového ovládania.
- Počas vyprážania horúcim vzduchom sa vypúšťa horúca para cez vývody vzduchu. Držte ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od pary a od otvorov pre výstup vzduchu.
- Pri odoberaní košíka a olejovej panvice zo spotrebiča dávajte pozor aj na horúcu paru a vzduch.

Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť v prípade nedodržania týchto pokynov. Tento návod na použitie si starostlivo uschovajte.

(\*) Kompetentný kvalifikovaný elektrikár: popredajné oddelenie výrobcu alebo dovozca alebo akákoľvek osoba, ktorá je kvalifikovaná, schválená a kompetentná na vykonávanie takýchto opráv s cieľom predchádzania akýmkoľvek nebezpečenstvám. V každom prípade by ste mali vrátiť zariadenie takémuto elektrikárovi.

## **PRED POUŽITÍM**

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Vyčistite dosku a košík na vyprážanie horúcou vodou, trochou čistiaceho prostriedku a neabrazívnej špongie.
- Vnútnú a vonkajšiu časť zariadenia utrite mierne suchou handričkou.

## **POUŽÍVANIE**

- Vložte dosku na vyprážanie (6) do fritovacieho koša (4).
- Vložte ingrediencie do košíka a zasuňte ho späť do zariadenia.
- Otočte ovládací gombík teploty (1) na požadovanú teplotu.
- Otočný gombík časovača (3) otočte na požadovaný čas prípravy.
- Pri zahrievaní sa rozsvieti červená kontrolka zapnutia (2) a vnútorné svetlo spotrebiča.
- Niektoré prísady je najlepšie v polovici pečenia otočiť: vytiahnite košík von za rukoväť (5), otočte jedlo neabrazívnymi varnými kliešťami a potom zasuňte kôš späť do teplovzdušnej fritézy.
- Keď budete počuť výstrahu časovača, nastavený čas prípravy sa skončil, a spotrebič sa automaticky vypne.
- Vyberte fritovací kôš zo spotrebiča pomocou rukoväte a kôš položte na tepelne odolnú podložku.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak nie, jednoducho zasuňte fritovací kôš späť do zariadenia a nastavte časovač na niekoľko ďalších minút, kým nie je jedlo hotové.
- Keď je jedlo pripravené, vyberte ho pomocou neabrazívnych varných klieští.
- Vyprázdnená fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky ingrediencií.

## **Poznámka:**

- Nikdy nedávajte olej ani iné tekutiny priamo do fritovacieho koša.
- Správny čas a teplotu nájdete v časti „Nastavenia“.
- Ak chcete, môžete spotrebič predhriať aj prázdny otočením gombíkov na požadovanú teplotu na 3 minúty.
- Počas pečenia horúcim vzduchom sa kontrolka ohrevu rozsvetuje a zhasína: to znamená, že ohrievacie teleso sa zapína a vypína, aby udržalo ustálenú teplotu.
- Spotrebič môžete vypnúť aj manuálne pred uplynutím stanoveného času otočením gombíka teploty na 0.
- Prebytočný olej z prísad sa zhromažďuje na dne koša. Aby ste zabránili rozliatiu oleja, neotáčajte a nenakláňajte varný kôš.

## NASTAVENIA

Tabuľka nižšie vám pomôže zvoliť základné nastavenia.

Tieto nastavenia slúžia iba ako odporúčanie, pretože čas a teplota sa môžu mierne líšiť v závislosti od rôznej veľkosti, tvaru a hmotnosti pripravovaných potravín.

### Tipy:

- Väčšie prísady alebo väčšie množstvo jedla si vyžadujú dlhšiu dobu varenia.
- Predpripravené cesto si vyžaduje kratšiu dobu varenia ako doma robené cesto.
- Pretrepanie jedla počas doby prípravy zabraňuje nerovnomernému vyprážaniu.
- Pridaním ½ čajovej lyžičky oleja na čerstvé zemiaky a následným zamiešaním, získate chrumkavý výsledok.
- Vo fritéze nepripravujte mimoriadne mastné jedlá, napríklad slaninu.
- Jedlo, ktoré sa dá uvariť v rúre, sa dá variť aj vo fritéze.
- Optimálne množstvo na pečenie chrumkavých hranoliek je 250 gramov.
- Vložením plechu alebo formy na pečenie do fritovacieho koša môžete pripraviť koláče.
- Môžete aj ohrievať jedlo: nastavte teplotu na 150°C na 10 minút.

|                         | Min/max<br>hmotnosť (g) | Čas<br>(min) | Teplo-<br>ta (°C) | Pretrepať | Extra     |
|-------------------------|-------------------------|--------------|-------------------|-----------|-----------|
| Tenké mrazené hranolky  | 200-400                 | 12-16        | 200               | Áno       | Predohrev |
| Hrubé mrazené hranolky  | 200-400                 | 12-20        | 200               | Áno       | Predohrev |
| Domáce hranolky         | 200-350                 | 18-25        | 180               | Áno       | /         |
| Domáce zemiakové plátky | 200-400                 | 18-22        | 180               | Áno       | /         |
| Domáce zemiakové kocky  | 200                     | 15-18        | 180               | Áno       | /         |
| Zemiakové placky        | 300                     | 18-22        | 180               | Áno       | /         |
| Zapekané zemiaky        | 100-300                 | 8-12         | 180               | Nie       | /         |
| Steaky                  | 100-300                 | 10-14        | 180               | Áno       | /         |
| Bravčové kotlety        | 100-300                 | 7-14         | 180               | Áno       | /         |
| Hamburger               | 150-300                 | 13-15        | 200               | Áno       | /         |
| Klobásy                 | 100-300                 | 10-15        | 180               | Áno       | /         |
| Kuracie prsia           | 100-300                 | 18-22        | 180               | Áno       | /         |
| Kuracie stehno          | 100-300                 | 6-10         | 200               | Áno       | /         |
| Mrazené kuracie nugetky | 100-300                 | 6-10         | 200               | Áno       | Predohrev |
| Mrazené rybie prsty     | 100-300                 | 10           | 200               | Nie       | Predohrev |
| Mrazené syr. krokety    | 100-300                 | 8-10         | 200               | Nie       | Predohrev |
| Jarné závitky           | 200-400                 | 12-16        | 200               | Áno       | Predohrev |

## ČISTENIE

- Pred čistením vždy vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a počkajte, kým prístroj úplne nevychladne.
- Po každom použití spotrebič vyčistite.
- Dosku na vyprážanie a fritovací košík očistite horúcou vodou a trochou čistiaceho prostriedku.

- Nečistite zariadenie ani jeho príslušenstvo kovovými alebo drsnými špongiami, pretože by to mohlo poškodiť nelepivý povlak.
- Vonkajšiu časť zariadenia utrite len mierne navlhčenou textíliou.
- NIKDY neponárajte zariadenie do vody ani inej kvapaliny.
- Poznámka: Doska na vyprážanie a fritovací košík sú vhodné do umývačky riadu.
- Keď je zariadenie

## **OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA – SMERNICA 2012/19/EÚ**

Kvôli ochrane nášho životného prostredia a ľudského zdravia by sa mal odpad z elektrických a elektronických zariadení likvidovať v súlade so špecifickými pravidlami so za-



pojením sa dodávateľov aj používateľov. Z tohto dôvodu, ako signalizuje symbol ■ na štítku s menovitými údajmi alebo na obale, by ste toto zariadenie nemali vyhadzovať spolu s netriedeným komunálnym odpadom. Používateľ má právo priniesť výrobok na zberné miesto komunálneho odpadu, ktoré vykonáva recykláciu odpadu prostredníctvom opätovného použitia, recyklácie alebo použitia na iné účely v súlade so smernicou.

## **ERP DEKLARÁCIA – NARIADENIE 1275/2008/EC**

My, TeamPolskasp.zo.o., týmto potvrdzujeme, že náš produkt spĺňa všetky požiadavky smernice 1275/2008/EC. Náš produkt nedisponuje pohotovostným režimom (režim Stand-By). Tento produkt, sa po dokončení úplne vypne, čím nespotrebuje žiadnu elektrickú energiu.

Návod na použitie je dostupný aj v elektronickej verzii, stačí si ho vyžiadať od autorizovaného servisu (pozri záručný list).



## **DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ**

Před používáním zařízení si pozorně přečtěte tyto pokyny, a vždy dodržujte bezpečnostní a provozní pokyny v návodu.

**Důležité:** Osoby (včetně dětí nad 8 let), které nejsou schopny používat zařízení bezpečným způsobem kvůli fyzickým, smyslovým nebo duševním schopnostem nebo kvůli nedostatku zkušeností nebo znalostí, nesmí nikdy používat toto zařízení, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud dříve nedostaly pokyny týkající se bezpečného používání zařízení. Na děti je třeba důsledně dohlížet, aby nepoužívaly toto zařízení jako hračku. Čištění a údržbu přístroje nesmí provádět děti, jediné pokud dosáhly 8 let a jsou pod dozorem dospělé osoby. Nikdy nenechávejte spotřebič jeho el. kabel bez dozoru a v dosahu dětí mladších 8 let nebo nezodpovědných osob, zejména pokud je přístroj zapojen na síť, zda se chladí.

- Zkontrolujte, zda se napětí v elektrické síti shoduje s napětím uvedeným na zařízení a přístroj zapojte pouze do uzemněné síťové zásuvky.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru během používání.
- Čas od času zkontrolujte, zda kabel není poškozen. Zařízení nikdy nepoužívejte, pokud kabel nebo samotné zařízení vykazují jakékoli příznaky poškození. Všechny opravy by měl provádět kompetentní, kvalifikovaný elektrikář (\*) aby se předešlo nebezpečí.
- Spotřebič používejte pouze pro domácí účely a způsobem, který je uveden v tomto návodu.
- Nikdy neponořujte spotřebič do vody nebo jiné kapaliny z jakéhokoli důvodu. Nikdy jej neumísťujte do myčky nádobí.
- Přístroj nikdy nepoužívejte v blízkosti horkých povrchů a dejte na to, aby se kabel nikdy nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Po použití vždy odpojte přístroj z elektrické sítě a počkejte, dokud spotřebič zcela nevychladne před jeho vyčištěním nebo odložením.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které výrobce nedoporučuje.
- Přístroj nikdy nepřetahujte za kabel. Ujistěte se, že kabel nemůže být zachycen žádným způsobem. Netahejte kabel kolem spotřebiče a neohýbejte jej.
- Přístroj nikdy nepoužívejte venku a vždy jej umístěte do suchého prostředí.
- Aby se zabránilo možnému poškození v důsledku běžné teploty spotřebiče v provozu, dodržujte tyto pokyny pro montáž:
- Zařízení postavte na stabilní povrch odolný proti záření (ne na lakovaný stůl nebo na utěrku na židli).

- ponechte minimálně 10 cm volného místa na každé straně a nad spotřebičem. Také dbejte na to, abyste nezakrývali spotřebič a nic nad ním nevěšeli.
- Obecně se ujistěte, že v místnosti kolem tohoto spotřebiče je dostatečné větrání během provozu.
- Teplota vnějších povrchů, jako jsou dvířka fritézy, může být při používání spotřebiče velmi vysoká. Nikdy se nedotýkejte těchto ploch během používání ani předtím, než se spotřebič zcela ochladí. I po ochlazení, manipulujte pouze pomocí rukojeti.
- Ujistěte se, že horké části spotřebiče nikdy nepřicházejí do styku s hořlavými materiály, jako jsou závěsy, textilie atd., když se přístroj používá, protože může dojít k požáru.
- Do fritézy nikdy neumísťujte tyto materiály: papír, karton, plast nebo kovové nádoby.
- Ingredience, které mají být smažené vždy umístěte do koše, přístroj nikdy nepoužívejte bez koše.
- Spotřebič může při používání dosáhnout vysoké teploty. Při přehřátí může dojít ke spálení jídla.
- Je naprosto nezbytné, aby byl tento spotřebič vždy čistý, jelikož přichází do přímého styku s jídlem.
- Vařit jen potraviny. Nevkládejte potraviny do košíku, které vyplňují celý jeho objem, neboť by mohlo dojít k požáru a zničení spotřebiče.
- Neplňte hrniec olejem, protože by to mohlo způsobit požár.
- Pokud používáte spotřebič pod digestoří, ujistěte se, že dodržujete minimální vzdálenost doporučenou výrobcem.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte kovové škrabky nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Váš spotřebič nesmí být nikdy zapnut přes externí časovač nebo jakýkoli jiný samostatný systém dálkového ovládání.
- Během smažení horkým vzduchem se vypouští horká pára přes vývody vzduchu. Držte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a od otvorů pro výstup vzduchu.
- Při odeírání košíku a olejové pánve ze spotřebiče dávejte pozor i na horkou páru a vzduch.

Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost v případě nedodržení těchto pokynů. Tento návod k použití si pečlivě uschovejte.

(\*) Kompetentní kvalifikovaný elektrikář: poprodejní oddělení výrobce nebo dovozce nebo jakákoliv osoba, která je kvalifikovaná, schválená a kompetentní k provádění takových oprav za účelem předcházení jakýmkoli nebezpečím. V každém případě byste měli vrátit zařízení takovému elektrikáři.

## **PŘED POUŽITÍM**

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Vyčistěte desku a košík na smažení horkou vodou, trochou čisticího prostředku a neabrazivní houbu.
- Vnitřní a vnější část zařízení otřete mírně suchým hadříkem.

## **POUŽÍVÁNÍ**

- Vložte desku na smažení (6) do fritovacího koše (4).
- Vložte ingredience do košíku a zasuňte jej zpět do zařízení.
- Otočte ovládací knoflík teploty (1) na požadovanou teplotu.
- Otočný knoflík časovače (3) otočte na požadovaný čas přípravy.
- Při zahřívání se rozsvítí červená kontrolka zapnutí (2) a vnitřní světlo spotřebiče.
- Některé přísady je nejlepší v polovině pečení otočit: vytáhněte košík ven za rukojeť (5), otočte jídlo neabrazivními varnými kleštěmi a poté zasuňte koš zpět do horkovzdušné fritézy.
- Když uslyšíte výstrahu časovače, nastavený čas přípravy skončil, a spotřebič se automaticky vypne.
- Vyjměte fritovací koš ze spotřebiče pomocí rukojeti a koš položte na tepelně odolnou podložku.
- Zkontrolujte, zda je jídlo připraveno. Pokud ne, jednoduše zasuňte fritovací koš zpět do zařízení a nastavte časovač na několik dalších minut, dokud není jídlo hotovo.
- Když je jídlo připraveno, vyjměte jej pomocí neabrazivních varných kleští.
- Vyprázdněná fritéza je okamžitě připravena na přípravu další dávky ingrediencí.

## **Poznámka:**

- Nikdy nedávejte olej ani jiné tekutiny přímo do fritovacího koše.
- Správný čas a teplotu naleznete v části „Nastavení“.
- Pokud chcete, můžete spotřebič přehřát i prázdný otočením knoflíků na požadovanou teplotu na 3 minuty.
- Během pečení horkým vzduchem se kontrolka ohřevu rozsvěcuje a zhasíná: to znamená, že topné těleso se zapíná a vypíná, aby udrželo ustálenou teplotu.
- Spotřebič můžete vypnout i manuálně před uplynutím stanoveného času otočením knoflíku teploty na 0.
- Přebytečný olej z přísad se shromažďuje na dně koše. Abyste zabránili rozlití oleje, neotáčejte a nenaklánějte varný koš.

## NASTAVENÍ

Tabulka níže vám pomůže zvolit základní nastavení.

Tato nastavení slouží pouze jako doporučení, protože čas a teplota se mohou mírně lišit v závislosti na různé velikosti, tvaru a hmotnosti připravovaných potravin.

### Tipy:

- Větší přísady nebo větší množství jídla vyžadují delší dobu vaření.
- Předpřipravené těsto vyžaduje kratší dobu vaření než doma dělané těsto.
- Protřepání jídla během doby přípravy zabraňuje nerovnoměrnému smažení.
- Přidáním ½ čajové lžičky oleje na čerstvé brambory a následným zamícháním získáte křupavý výsledek.
- Ve fritéze nepřipravujte mimořádně mastná jídla, například slaninu.
- Jídlo, které lze uvařit v troubě, lze vařit i ve fritéze.
- Optimální množství pro pečení křupavých hranolek je 250 gramů.
- Vložením plechu nebo pečicí formy do fritovacího koše můžete připravit koláče.
- Můžete také ohřívat jídlo: nastavte teplotu na 150°C na 10 minut.

|                          | Min/max<br>hmotnost (g) | Čas<br>(min) | Teplota<br>(c°) | Protře-<br>pat | Extra     |
|--------------------------|-------------------------|--------------|-----------------|----------------|-----------|
| Tenké mrazené hranolky   | 200-400                 | 12-16        | 200             | Ano            | Předehřev |
| Hrubé mrazené hranolky   | 200-400                 | 12-20        | 200             | Ano            | Předehřev |
| Domácí hranolky          | 200-350                 | 18-25        | 180             | Ano            | /         |
| Domácí bramborové plátky | 200-400                 | 18-22        | 180             | Ano            | /         |
| Domácí bramborové kostky | 200                     | 15-18        | 180             | Ano            | /         |
| Bramborové placky        | 300                     | 18-22        | 180             | Ano            | /         |
| Zapékané brambory        | 100-300                 | 8-12         | 180             | Ne             | /         |
| Steaky                   | 100-300                 | 10-14        | 180             | Ano            | /         |
| Vepřové kotlety          | 100-300                 | 7-14         | 180             | Ano            | /         |
| Hamburger                | 150-300                 | 13-15        | 200             | Ano            | /         |
| Klobásy                  | 100-300                 | 10-15        | 180             | Ano            | /         |
| Kuřecí prsa              | 100-300                 | 18-22        | 180             | Ano            | /         |
| Kuřecí palička           | 100-300                 | 6-10         | 200             | Ano            | /         |
| Mrazené kuřecí nugetky   | 100-300                 | 6-10         | 200             | Ano            | Předehřev |
| Mrazené rybí prsty       | 100-300                 | 10           | 200             | Ne             | Předehřev |
| Mrazené sýr. krokety     | 100-300                 | 8-10         | 200             | Ne             | Předehřev |
| Jarní závitky            | 200-400                 | 12-16        | 200             | Ano            | Předehřev |

## ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky a počkejte, dokud přístroj zcela nevychladne.
- Po každém použití spotřebič vyčistěte.

- Desku na smažení a fritovací košík očistěte horkou vodou a trochou čistícího prostředku.
- Nečistěte zařízení ani jeho příslušenství kovovými nebo drsnými houbami, protože by to mohlo poškodit nelepivý povlak.
- Vnější část zařízení otřete jen mírně navlhčenou textilií.
- NIKDY neponořujte zařízení do vody ani jiné kapaliny.
- Poznámka: Deska na smažení a fritovací košík jsou vhodné do myčky nádobí.
- Když je zařízení čisté a suché, skladujte jej v původní krabici, abyste jej ochránili před prachem a vlhkostí.

## **OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ – SMĚRNICE 2012/19/EU**

Kvůli ochraně našeho životního prostředí a lidského zdraví by se měl odpad z elektrických a elektronických zařízení likvidovat v souladu se specifickými pravidly se za-



pojením se dodavatelů i uživatelů. Z tohoto důvodu, jak signalizuje symbol  na štítku s jmenovitými údaji nebo na obalu, byste toto zařízení neměli vyhazovat spolu s netříděným komunálním odpadem. Uživatel má právo přinést výrobek na sběrné místo komunálního odpadu, které provádí recyklaci odpadu prostřednictvím opětovného použití, recyklace nebo použití k jiným účelům v souladu se směrnicí.

CZ

## **ERP DEKLARACE – NAŘÍZENÍ 1275/2008 / EC**

My, Team Polska sp. z o.o., tímto potvrzujeme, že náš produkt splňuje všechny požadavky směrnice 1275/2008 / EC. Náš produkt nedisponuje pohotovostním režimem (režim Stand-By). Tento produkt, se po dokončení zcela vypne, čímž nespotřebuje žádnou elektrickou energii.

Návod k použití je dostupný i v elektronické verzi, stačí si ho vyžádat u autorizovaného servisu (viz záruční list).

## **GWARANCJA:**

Dla naszych produktów obowiązują ustawowe warunki dotyczące roszczeń z tytułu gwarancji. W okresie ustawowym gwarancją objęte są wszystkie wady materiałowe i produkcyjne. Reklamacje nie będą uwzględniane w przypadku uszkodzonych akcesoriów, wad wynikających z niewłaściwego użytkowania lub pielęgnacji, nadmiernego zużycia na skutek intensywnego użytkowania, nieprawidłowego użytkowania na skutek nieprzestrzegania instrukcji obsługi lub normalnego zużycia. Reklamacje gwarancyjne nie będą uwzględniane, jeśli urządzenie zostało zmodyfikowane lub jeśli podjęto próby naprawy urządzenia. W takim przypadku sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności w razie wypadku. W przypadku wadliwego wyposażenia dodatkowego, bezpłatnie zostanie wymienione jedynie samo wyposażenie a kompletne urządzenie nie zostanie wymienione. W takim przypadku nie należy zwracać kompletne urządzenia, a jedynie zamówić wyposażenie dodatkowe. W przypadku uszkodzenia elementów szklanych zostaną pobrane opłaty za nie, chyba że jest to uszkodzenie transportowe przy dostawie. Części podlegające zużyciu, jak również czyszczenie i konserwacja lub wymiana zużytych części nie są objęte gwarancją i w związku z tym zostaną naliczone opłaty.

## **PO UPŁYWIE USTAWOWEGO OKRESU GWARANCJI**

Naprawy po okresie gwarancyjnym mogą być wykonywane odpłatnie przez wykwalifikowanego technika lub serwis naprawczy. Na życzenie klienta instrukcja obsługi jest dostępna również w formie elektronicznej w serwisie posprzedażnym.

## **WARRANTY:**

For our products, the legal terms concerning claims under guarantee are valid. During the legal period, all material and manufacturing defects are covered. No claims will be accepted for broken accessories, defects resulting from inappropriate use or care, excessive wear due to intensive use, wrong use due to the non-observance of the instruction manual, or normal wear and tear. No guarantee claims will be accepted if the appliance has been modified or if attempts have been made to repair the appliance. In such case, the vendor cannot be held responsible in case of accidents. In case of a defective accessory, the complete appliance will not be exchanged, but only the accessory will be sent free of charge. In such case, do not return the complete appliance but only order the accessory. In the case of glass damage, glass replacement parts will be charged unless it is a transport damage on delivery. Pieces undergoing wear and tear as well as cleaning and maintenance or the exchange of worn out pieces are not covered by the guarantee and will thus be charged.

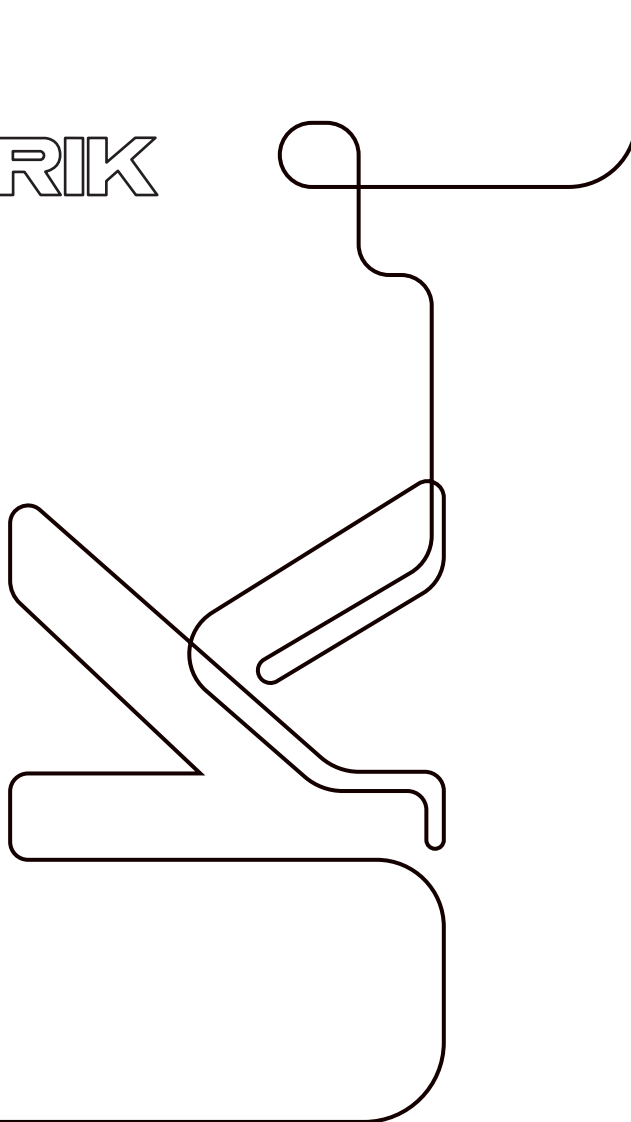
## **AFTER THE LEGAL PERIOD OF GUARANTEE**

Repairs after the guarantee period can be performed at a charge by a competent qualified technician or a repair service. The user manual is, by simple request, also available in electronic format from the after-sales service.

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



# KALORIK



|          |    |
|----------|----|
| PL ..... | 4  |
| EN ..... | 9  |
| DE ..... | 14 |
| SK ..... | 20 |
| CZ ..... | 25 |

**TKG FTL 1801**  
220-240V~ 50/60Hz 1300W

**IB N° 062024**

