

Návod k obsluze - horkovzdušná fritéza JAGO



Děkujeme, že jste si vybrali náš produkt. Před montáží nebo používáním výrobku si prosím pečlivě přečtěte tento návod, abyste se vyhnuli poškození způsobené nesprávným používáním. Pokud je výrobek předáván třetím osobám, měl by být tento návod předán spolu s výrobkem.

PŘED POUŽITÍM

1. Je velmi důležité, abyste si přečetli celý tento návod a ujistili se, že jste zcela obeznámeni s jeho obsluhou a bezpečnostními opatřeními.

2. Odstraňte všechny obalové materiály, štítky a nálepky.

3. Všechny části a příslušenství používané při vaření omyjte teplou mýdlovou vodou.

POZNÁMKA: Pouze příslušenství lze mýt v myčce nádobí.

4. Vnitřní a vnější stranu varné jednotky otřete čistým vlhkým hadříkem.

POZNÁMKA: Varnou jednotku nikdy nemyjte ani neponořujte do vody.

POZNÁMKA: Nikdy neplňte nádoby v tomto přístroji olejem nebo jiným druhem olejnaté kapaliny.

Tento přístroj vaří pouze horkým vzduchem.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Nikdy neponořujte kryt hlavní jednotky, který obsahuje elektrické součásti a topná tělesa, do vody. Neoplachujte ji pod vodovodním kohoutkem.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, nelejte do krytu hlavní jednotky žádné tekutiny.
- Tento spotřebič má polarizovanou zástrčku (jedna čepel je širší než druhá). Aby se snížilo riziko úrazu elektrickým proudem, je tato zástrčka určena k zasunutí do polarizovaného zásuvky pouze jedním směrem. Pokud zástrčka do zásuvky zcela nezapadne, otočte ji. Pokud stále nepasuje, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře. Nepokoušejte se zástrčku jakkoliv upravovat.
- Ujistěte se, že je spotřebič zapojen do zásuvky. Vždy se ujistěte, že je zástrčka správně zasunuta do zásuvky.
- Abyste zabránili kontaktu potravin s vnitřním horním sítím a tepelným prvkem, nepřeplyňte rotující síťový koš.
- Nezakrývejte větrací otvor pro přívod vzduchu ani větrací otvor pro odvod vzduchu, když je fritéza v provozu. Mohlo by dojít k poškození přístroje nebo k jeho přehřátí.
- Do rotujícího síťového koše nikdy nelijte olej. Mohlo by to mít za následek požár nebo ke zranění osob.
- Během vaření je vnitřní teplota přístroje příliš vysoká. Abyste zabránili zranění osob, nikdy nevkládejte ruce dovnitř přístroje, dokud není důkladně vychladlý.
- Tento spotřebič není určen pro osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem odpovědné osoby nebo pokud nebyly řádně poučeni o používání spotřebiče. Tento spotřebič není určen k používání dětmi.
- Při vaření nestavte spotřebič ke stěně nebo k jiným spotřebičům. Na zadní straně a po stranách a nad spotřebičem ponechte volný prostor alespoň 10 cm. Na horní část spotřebiče nic nepokládejte.
- Nepoužívejte tento přístroj, pokud je zástrčka, napájecí kabel nebo samotný spotřebič jakkoliv poškozen.
- Přístroj neumísťujte na povrch varné desky.
- Pokud žárovka přestane fungovat, musí ji vyměnit příslušně kvalifikovaná osoba.
- Pokud je poškozený napájecí kabel, musíte jej nechat vyměnit výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, abyste předešli nebezpečí.
- Spotřebič a jeho napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí, pokud je v provozu nebo v procesu "ochlazování".
- Napájecí kabel udržujte mimo dosah horkých povrchů. Nezapojujte napájecí kabel ani neobsluhujte ovládací prvky přístroje mokřýma rukama.

- Nikdy nepřipojujte tento spotřebič k externímu časovému spínači nebo samostatnému systému dálkového ovládní.
- Nikdy nepoužívejte tento spotřebič s prodlužovacím kabelem jakéhokoli druhu.
- Nepoužívejte spotřebič na hořlavých materiálech nebo v jejich blízkosti, jako jsou např. ubrusy a záclony.
- Nepoužívejte fritézu k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu.
- Spotřebič nikdy nenechávejte běžet bez dozoru.
- Za provozu se vzduch vypouští ventilačním otvorem. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od výstupního otvoru vzduchu. Vzduchu se vyhněte také při vyjímání otočného síťového koše ze spotřebiče.
- Vnější povrchy přístroje se mohou během používání zahřát. Rotační síťový koš bude horký. Při manipulaci s horkými nádobami používejte chňapky.
- Pokud přístroj vydává černý kouř, okamžitě jej odpojte od sítě a počkejte, až kouřit přestane, a teprve poté vyjměte obsah trouby.
- Po uplynutí času se vaření zastaví, ale ventilátor bude pokračovat v chodu po dobu 20 sekund, aby se přístroj "ochladil".
- Spotřebič vždy provozujte na vodorovném povrchu, který je rovný, stabilní a nehořlavý.
- Pokud se fritéza nepoužívá v souladu s pokyny uvedenými v uživatelském v návodu k obsluze, záruka pozbývá platnosti a my neneseme odpovědnost za škody.
- Po použití spotřebič vždy odpojte ze zásuvky. Nechte spotřebič přibližně 30 minut vychladnout, než jej s ním začnete manipulovat, čistit nebo ukládat.
- Ujistěte se, že jídlo připravené v tomto přístroji má nádech zlatožluté barvy, nikoliv tmavé nebo hnědé. Odstraňte připálené zbytky.

Ochrana proti přehřátí

V případě selhání vnitřního systému regulace teploty a přehřátí se aktivuje systém ochrany proti přehřátí a jednotka nebude fungovat. V případě, že k tomu dojde, odpojte napájecí kabel. Vyčkejte, než jednotka vychladne před opětovným spuštěním nebo uskladněním.

Automatické vypnutí

Spotřebič je vybaven vestavěným zařízením "vypnutí", které automaticky vypne zařízení, když kontrolka časovače dosáhne nuly. Můžete jej zapnout ručně výběrem tlačítka napájení. Ventilátor bude pokračovat a poběží po dobu 20 sekund, aby přístroj "ochladil".

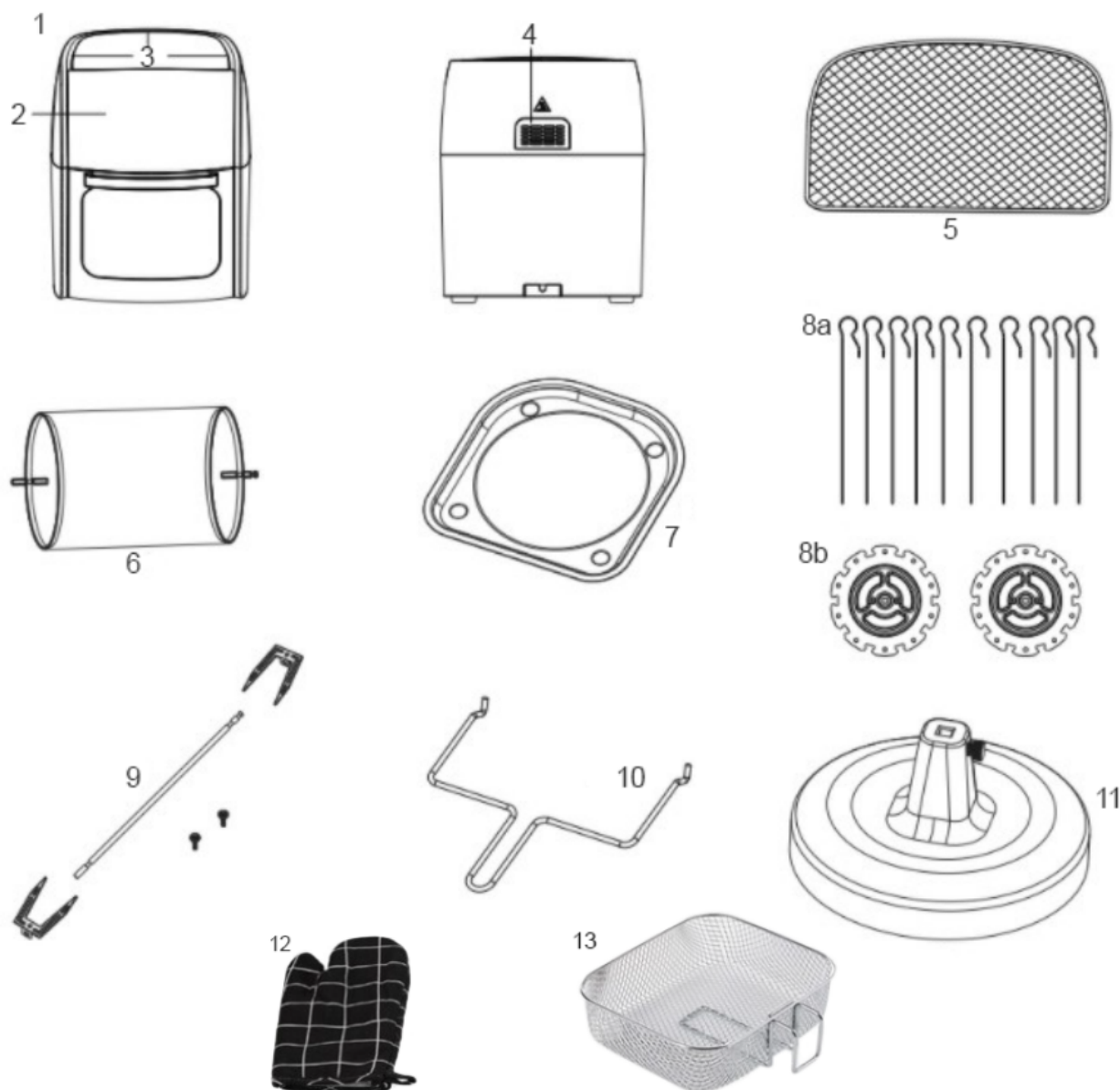
Elektrická energie

Pokud je elektrický obvod přetížen jinými spotřebiči, nemusí toto zařízení fungovat správně. Mělo by být provozováno na vyhrazeném elektrickém obvodu.

Elektromagnetická pole (EMF)

Tento spotřebič splňuje všechny normy týkající se elektromagnetického pole (EMF). Při správné manipulaci a v souladu s pokyny uvedenými v tomto manuálu, je používání spotřebiče bezpečné.

DÍLY A PŘÍSLUŠENSTVÍ



1. Hlavní část	8a. Špejle na špízy
2. Ovládací panel	8b. Rotační nástavce na špízy
3. Větrací otvor pro přívod vzduchu	9. Hřídel a rožeň
4. Výsuvný otvor pro horký vzduch	10. Nástroj pro uchopení rozně
5. Mřížka Air flow	11. Stojan na rožeň
6. Otočný síťový koš	12. Rukavice
7. Odkapávací miska	13. Fritovací koš

POZNÁMKA: Vybalte veškerý obsah balení. Odstraňte všechny průhledné a modré fólie ze všech součástí a zkontrolujte, že žádná z částí nevykazuje vady. Pokud ano, tak ihned kontaktujte prodejce a spotřebič nepoužívejte.

Mřížka Air flow (díl 5)

Mřížku je možné využít na několik způsobů - nejen k sušení. Uvítáte ji také pro přípravu křupavých svačinek nebo ohřívání pizzy.

Rotační síťový koš (díl 6)

Koš je skvělý na hranolky, pražení ořechů a přípravu dalších pochoutek. Pro manipulaci se síťovým košem použijte prosím díl 10 - pro uchopení rožně.

Odkapávací miska (díl 7)

Misku uvítáte zejména díky lehčímu čištění. Pokud budete pravidelně misku používat bude následné čištění spotřebiče hračka.

Špízy (díl 8a)

Skvělé na klasické špízy, maso, ryby, zeleninu nebo kebab

Nástavec na špízy (díl 8b)

Používají se pro kebab. Nástavce se nasadí na hřídel a zajistí se.

Hřídel rožně a vidlice (díl 9)

Používá se pro pečeně a celá kuřata. Hřídel protlačte středem masa. Nasadte vidličky z obou stran na hřídel a zajistěte je pomocí šroubů. Na hřídeli jsou zářezy pro umístění šroubů. V případě potřeby můžete šrouby umístit blíže ke středu, ale nikdy ne směrem ven.

POZNÁMKA: Ujistěte se, že pečeně nebo kuře nejsou příliš velké, aby se mohli v troubě volně otáčet. Maximální hmotnost kuřete nebo pečeně je 1 - 1,5 kg.

Nástroj pro přenesení rožně/špízu (díl 10)

Slouží k bezpečnému vyjmutí rožně nebo špízů ze spotřebiče. Umístěte úchop pod hřídele a jemně zvedněte nejdřív levou stranu a poté rožeň na nástavci opatrně vyjměte.

Stojan na rožeň (díl 11)

Slouží k umístění hřídele rožně v případě vyjmutí z trouby.

POZOR! Vidličky, špízy a další kovové části tohoto spotřebiče jsou ostré a extrémně se zahřívají. Při jejich manipulaci je nutno dbát velké opatrnosti, aby nedošlo ke zranění osob. Vždy používejte ochranné pomůcky, které jsou součástí a také chňapky nebo rukavice.

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Umístěte mřížku do spotřebiče

1. Vložte odkapávací misku do spodní části spotřebiče.
2. Vložte mřížky zasunutím do drážek na bocích (obrázek A).
3. Pro rychlejší pečení a vytvoření krusty umístěte mřížky blíže k hornímu topnému tělesu (obrázek B).
4. Čas od času mřížku otočte, abyste zajistili rovnoměrné pečení.



A

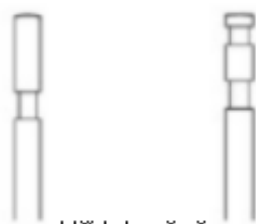


B

SOUČÁSTKY



Rotační držák na špíz
(2x)



Hřídels rožně
Levá strana Pravá strana



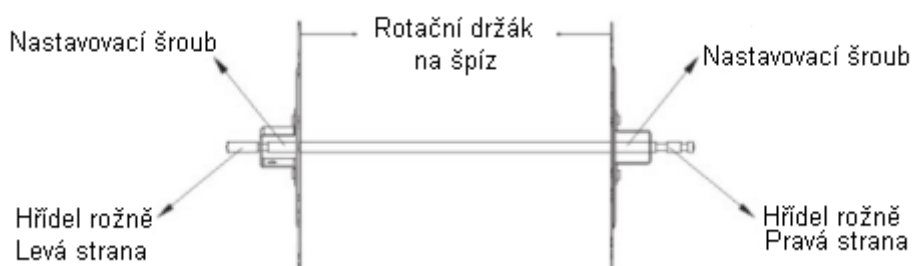
Špíz(10x)



Nastavovací šrouby(2x)

ROTAČNÍ DRŽÁK A HŘÍDEL ROŽNĚ

1. Na každý konec hřídele rožně umístěte držák na špízy. Ujistěte se, že nastavovací šrouby jsou na vnější straně hřídele rožně.
2. Mírně utáhněte šrouby. Neutahujte je příliš, protože po vložení špejlí může být nutné dotažení upravit.
3. Opatrně do jídla zapíchněte špejle na špíz.



SESTAVENÍ ROŽNĚ

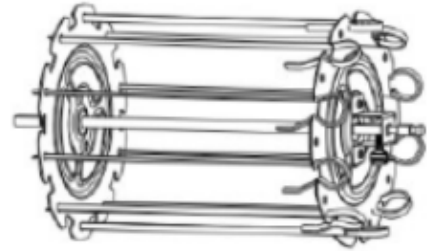
1. Vložte každý hrot špejle špízu do otvorů v levém držáku na špejle (obr. C).
2. Při zasouvání špejle do protilehlého otvoru v držáku stiskněte konec špejle (klip), abyste ji zajistili.
3. Uvolněte klip tak, aby bezpečně spočíval v drážce podle obrázku (obr. D).
4. Postup opakujte rovnoměrně kolem držáku na špízy. Ujistěte se, že jsou špízy rovnoměrně rozmístěny.
5. Utáhněte šrouby a ujistěte se, že jsou pevně na svém místě.
6. Při vkládání rožně do přístroje dbejte zvýšené opatrnosti, abyste se nepíchli o konce špejlí.



C Levá strana



Konečná montáž



D Pravá strana

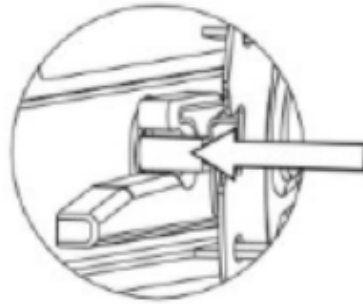
VLOŽENÍ DO PŘÍSTROJE

1. Nejprve vložte levou stranu sestaveného rožně nebo koše do hřídele rožně. Ujistěte se, že je hřídel rožně na svém místě, aby se zajistilo otáčení (obr. E).
2. Umístěte pravou stranu na závěs (obr. F).

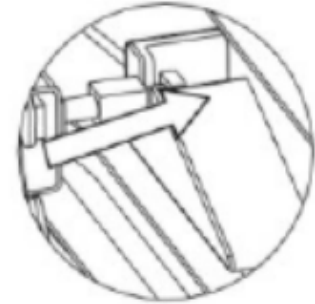
DŮLEŽITÉ: Podívejte se na schéma konečné montáže (první obrázek nad textem), které vám pomůže identifikovat levou a pravou stranu hřídele rotačního rožně před jeho vložením do jednotky. Pravá strana má dva zářezy a levá jeden.

VYJMUTÍ Z PŘÍSTROJE

1. Otevřete dvířka přístroje, abyste pozastavili cyklus pečení, nebo přístroj vypněte tím, že stisknete tlačítko napájení.
2. Pod hřídel otočného rožně vložte nástroj na uchopení rožně.
3. Zvedněte pravou stranu nástroje na uchopení rožně pod mírným úhlem, abyste uvolnili hřídel držáku, pak ji posuňte doprava, dokud se levá strana hřídele nevysune ven..
4. Opatrně vyjměte pokrm z trouby.



E-Levá strana



F-Pravá strana

POUŽITÍ DIGITÁLNÍHO OVLÁDACÍHO PANELU

1. Tlačítko Power/Start-stop

Po zapojení přístroje do sítě se rozsvítí tlačítko napájení. Prvním stiskem tlačítka napájení se rozsvítí celý panel. Druhým stiskem tlačítka napájení se aktivuje proces vaření při výchozí teplotě 190 °C a době 15 minut. Výběrem tlačítka napájení kdykoli během procesu vaření vypnete přístroj, což způsobí okamžité ztmavnutí displeje a zhasnutí kontrolky chodu do 20 sekund. Ventilátor bude pokračovat v chodu po dobu 20 sekund, aby se ochladilo celé zařízení.

2. Vnitřní světlo

Výběr tohoto tlačítka vám pomůže zkontrolovat průběh vaření, když je přístroj v provozu. POZNÁMKA: Otevřením dvířek během vaření se přístroj pozastaví. Vnitřní kontrolka se rozsvítí, pokud jsou dvířka otevřena.

3. Tlačítko otáčení

Toto tlačítko zvolte, když připravujete pokrm v režimu rotačního grilu. Funkci lze použít s jakoukoli předvolbou. Během používání bude ikona blikat.

4. Tlačítko regulace teploty

Tato tlačítka umožňují zvýšit nebo snížit teplotu vaření v intervalech po 2,7 °C od 65 °C do 200 °C. Dehydratace probíhá při teplotách od 30 °C do 75 °C.

5. Tlačítka pro ovládání času

Tato tlačítka umožňují zvolit přesnou dobu vaření na minuty, a to od 1 do 60 minut ve všech režimech s výjimkou dehydratace, kdy se používají 30 minutové intervaly a provozní doba od 2 do 24 hodin.

6. Digitální displej LED

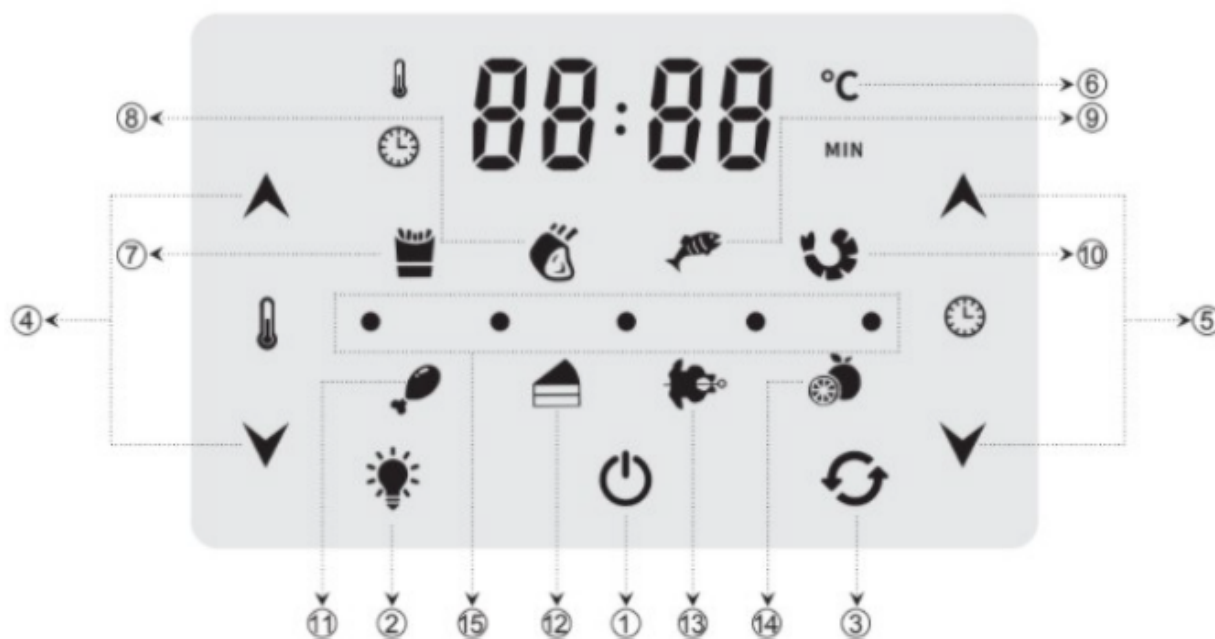
Digitální číselný displej přepíná mezi teplotou a zbývajícím časem během vaření.

7. - 14. Předvolby vaření

Výběrem některé z nich nastavíte čas a teplotu na výchozí hodnoty pro danou potravinu. Tyto předvolby můžete zrušit pomocí tlačítek času a teploty.

15. Běžící světla

Tyto kontrolky budou během vaření postupně blikat a po vypnutí přístroje budou blikat až 20 sekund.



PŘEDVOLBY PRO VAŘENÍ

Tabulka vaření s přednastavenými tlačítky

Doba přípravy celého kuřete se liší podle hmotnosti. Ke kontrole vnitřní teploty použijte teploměr na maso podle níže uvedené tabulky.

Tlačítko předvolby	Teplota (°C)	Trvání
Hranolky	200	15 min.
Steaky / kotlety	185	25 min.
Ryby	200	15 min.
Krevety	160	12 min.
Drůbež	185	40 min.
Baking	175	30 min.
Rotační gril	200	30 min.
Dehydratace	30	4 h (2-24 h)

Varování

Nikdy v tomto přístroji nepoužívejte nádobu naplněnou olejem nebo jinou tekutinou ! Mohlo by dojít k nebezpečí požáru nebo zranění osob.

Tabulka vnitřní teploty masa

Tato tabulka slouží ke kontrole vnitřní teploty vařeného masa. (Normy USDA pro bezpečnost potravin.)

Potravina	Typ	Vnitřní teplota (°C)
hovězí maso a telecí	mleté	70
	steaky, pečeně - medium	70
	steaky, pečeně - rare	63
kuřecí a krůtí maso	prsa	75
	mleté, plněně	75
	celé, stehna, křídla	75
ryby a měkkýši	všechny druhy	63
jehněčí maso	mleté	70
	steaky, pečeně - medium	70
	steaky, pečeně - rare	63
vepřové maso	kotlety, mleté, žebra, pečeně	70
	plně uvařená šunka	60

OBEČNÝ NÁVOD K OBSLUZE

Příprava k používání

1. Spotřebič postavte na stabilní, rovný a tepelně odolný povrch.
2. Zvolte příslušenství pro vaření podle receptu.

UPOZORNĚNÍ

1. Na spotřebič nikdy nic nepokládejte.
2. Nikdy nezakrývejte větrací otvory na horní a zadní straně varné jednotky.
3. Nikdy nenaplňujte nádoby na vaření olejem nebo jakoukoli tekutinou. Tento přístroj vaří pouze horkým vzduchem.
4. Nikdy nepoužívejte dvířka trouby jako místo, kam se odkládá horký fritovací koš naplněný jídlem. Horký fritovací koš by mohl poškodit dvířka trouby nebo způsobit její převrácení. Mohlo by dojít ke zranění osob.
5. Při vyjímání příslušenství vždy používejte kuchyňské chňapky.

VAŘENÍ V HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZE

1. Ingredience položte na stojan s proudícím vzduchem, na jedno z příslušenství rožně nebo do rotujícího koše.
2. Vložte rošt, otočný koš nebo rožeň na grilování do přístroje a zavřete dvířka trouby. Zapojte napájecí kabel do vyhrazené zásuvky.
3. Když je koš nebo rožeň a potraviny na místě, stiskněte jednou tlačítko napájení.
4. Zvolte přednastavenou funkci nebo ručně nastavte teplotu a poté čas.
5. Pokud byla zvolena přednastavená funkce, přístroj automaticky spustí cyklus vaření. Naopak, pokud byla teplota a čas nastavena ručně, musíte pro zahájení cyklu vaření stisknout tlačítko napájení.

POZNÁMKA: Kdykoli během pečení můžete otevřít dvířka trouby a zkontrolovat průběh pečení.

POZNÁMKA: Správné nastavení určete podle tabulek v této příručce nebo podle receptu.

TIPY

- Potraviny menších rozměrů obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření.
- Obracení nebo otáčení potravin menších rozměrů v polovině vaření zajistí, že všechny kousky budou rovnoměrně propečené.
- Čerstvé brambory je vhodné zalít trochou rostlinného oleje, aby byly křupavější. Pokud přidáváte trochu oleje, udělejte to těsně před vařením.
- Občerstvení, které se běžně připravuje v troubě, lze připravit i v horkovzdušné fritéze.
- K rychlé a snadné přípravě plněných svačinek použijte předem připravené těsto. Předpřipravené těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než těsto domácí.
- Při pečení koláčů nebo dortů umístěte do trouby fritézy plech nebo misku na pečení. Plech nebo mísu doporučujeme také při přípravě křehkých nebo plněných pokrmů.
- Fritézu můžete použít k ohřívání potravin. Stačí nastavit teplotu na 150 °C a ohřívat potraviny 10 minut.

DŮLEŽITÉ

Při vyjímání uvařených nebo horkých potravin používejte nástroj pro vytahování rozně nebo kuchyňské chňapky.

VAROVÁNÍ

Během procesu vaření je příslušenství velmi horké. Když je vyjmete, abyste zkontrolovali průběh vaření, ujistěte se, že máte poblíž odkládací podložku nebo žáruvzdorný povrch, na který jej můžete položit. Horké příslušenství nikdy nepokládejte přímo na pracovní desku nebo stůl. Používejte chňapky a manipulujte s nimi opatrně, aby nedošlo ke zranění.

TABULKA K PŘÍPRAVĚ POKRMŮ

potravina	množství (min-max)	doba přípravy	teplota °C	poznámky
tenké mražené hranolky	1 ¼ - 3 hrnky	15 - 16 min	200	
silné mražené hranolky	1 ¼ - 3 hrnky	15 - 20 min	200	
domácí hranolky	1 ¼ - 3 ¼ hrnku	10 - 16 min	200	přidejte půl lžičky oleje
domácí americké brambory	2 ¼ - 3 ¼ hrnku	18 - 22 min	182	přidejte půl lžičky oleje
domácí brambory na kostičky	3 ¼ - 3 hrnky	15 - 18 min	182	přidejte půl lžičky oleje
hash brown	1 hrnek	15 - 18 min	182	
gratinované brambory	2 hrnky	15 - 18 min	200	
steak	125 g - 500 g	8 - 12 min	182	
vepřové kotlety	125 g - 500 g	10 - 14 min	182	
hamburger	125 g - 500 g	7 - 14 min	182	
párek v těstíčku	125 g - 500 g	13 - 15 min	200	
kuřecí paličky	125 g - 500 g	18 - 22 min	182	
kuřecí prso	125 g - 500 g	10 - 15 min	182	
jarní závitky	125 g - 500 g	15 - 20 min	200	použijte produkt určený do trouby
mražené kuřecí nugety	125 g - 500 g	10 - 15 min	200	použijte produkt určený do trouby
mražené rybí prsty	125 g - 500 g	6 - 10 min	200	použijte produkt určený do trouby
mozzarellové tyčinky	125 g - 500 g	8 - 10 min	182	použijte produkt určený do trouby
plněná zelenina	125 g - 500 g	10 min	160	
koláč	1 ¼ hrnku	20 - 25 min	160	použijte plech/formu
slaný koláč	1 ½ hrnku	20 - 22 min	182	použijte plech/formu
muffiny	1 ¼ hrnku	15 - 18 min	200	použijte plech/formu
sladké svačinky	1 ½ hrnku	20 min	160	použijte plech/formu
mražené cibulové kroužky	450 g	15 min	200	

Tato tabulka vám pomůže zvolit správnou teplotu a čas pro dosažení nejlepších výsledků. Jakmile se s procesem přípravy pokrmů ve fritéze lépe seznámíte, můžete tato nastavení upravit podle vlastních chutí.

Výše uvedená tabulka vám pomůže zvolit základní nastavení pro vybrané ingredience.

Pokud začínáte se studeným spotřebičem, přidejte k době vaření 3 minuty.

Mějte prosím na paměti, že tato nastavení jsou orientační, protože se ingredience liší původem, velikostí, tvarem a značkou.

TIP: Nastavte časovač na 1/2 času potřebného pro daný recept a zvonek časovače vás upozorní, až bude čas jídlo "obrátit". Jakmile uslyšíte zvonek časovače, přednastavená doba přípravy uplynula.

ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

Po každém použití fritézu vyčistěte. Otočný koš a další příslušenství jsou vyrobeny z odolné nerezové oceli a lze je mýt v myčce nádobí. Na tyto povrchy nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí materiály nebo náčiní. Připálené potraviny by se měly pro snadné odstranění namáčet v teplé mýdlové vodě.

1. Vyjměte napájecí kabel ze zásuvky a ujistěte se, že před čištěním spotřebič vychladl.
2. Vnější stranu spotřebiče otřete teplým vlhkým hadříkem s jemným čisticím prostředkem.
3. Dvířka trouby vyčistíte tak, že je zvednete do úhlu 45° a jemně vytáhnete směrem nahoru. Obě strany vyčistěte teplou mýdlovou vodou na vlhkém hadříku. Dvířka nenamáčejte ani neponořujte do vody a nemyjte v myčce nádobí.
4. Vnitřek spotřebiče čistěte horkou vodou, jemným čisticím prostředkem a neabrazivní houbou.
5. V případě potřeby odstraňte nežádoucí zbytky potravin z horního síta pomocí čisticího kartáčku.

Skladování

1. Odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej důkladně vychladnout.
2. Ujistěte se, že jsou všechny součásti čisté a suché.
3. Umístěte spotřebič na čisté a suché místo.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

1. **Problém:** Horkovzdušná fritéza nefunguje

Pravděpodobná příčina: Spotřebič není zapojen do sítě. Příklad jste nezapnuli, nastavením doby přípravy a teploty.

Řešení: Zapojte napájecí kabel do zásuvky. S košem uvnitř nastavte teplotu a čas. Zkontrolujte, zda jsou dvířka zavřená.

2. **Problém:** Jídlo není uvařeno

Pravděpodobná příčina: Rotační síťový koš je přetížený. Teplota je nastavena příliš nízkou.

Řešení: Pro rovnoměrnější smažení používejte menší dávky. Zvyšte teplotu a pokračujte ve vaření.

3. **Problém:** Jídlo se nesmaží rovnoměrně

Pravděpodobná příčina: Některé potraviny je třeba během vaření obrátit.

Řešení: Viz obecný provoz v této příručce.

4. **Problém:** Bílý kouř vycházející z jednotky.

Pravděpodobná příčina: Používá se olej. V příslušenství jsou přebytečné zbytky tuku z předchozího vaření

Řešení: Vychladlé zařízení otřete, abyste odstranili přebytečný olej. Vyčistěte koš po každém použití.

5. **Problém:** Hranolky se nesmaží rovnoměrně

Pravděpodobná příčina: Používá se nesprávný typ brambor. Brambory nebyly během přípravy řádně opláchnuty.

Řešení: Použijte čerstvé, pevné brambory. Použijte nakrájené tyčinky a osušte je, abyste odstranili přebytečný škrob

6. **Problém:** Hranolky nejsou křupavé

Pravděpodobná příčina: Syrové hranolky obsahují příliš mnoho vody.

Řešení: Hranolky před potřením olejem řádně osušte. Brambory nakrájejte na menší velikost. Přidejte trochu více oleje.

7. **Problém:** Dveře se uvolnily

Pravděpodobná příčina: Dveře vypadly z pantů.

Řešení: Vyrovnajte panty tak, aby klouby zapadly do drážek. Poté dvířka zavřete.

Napětí	220 - 240 V
Frekvence	50 / 60 Hz
Výkon	1800 W
Objem	12 L

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Zlikvidujte přístroj, jeho příslušenství a obal šetrně k životnímu prostředí a nevyhazujte je do domovního odpadu. V rámci EU tento symbol označuje, že tento výrobek nesmí být likvidován společně s domovním odpadem. Tento výrobek obsahuje recyklovatelné materiály a měl by být odevzdán do recyklačního zařízení, aby bylo chráněno životní prostředí a lidské zdraví, které by mohlo být poškozeno nekontrolovatelnou likvidací odpadu. Výrobek prosím likvidujte pomocí vhodných sběrných systémů, například sběrného dvora. Chcete-li získat informace týkající se veřejných sběrných míst obraťte se na příslušný místní úřad.

EC Declaration of Conformity

We Herewith declare,

that the following product complies with the appropriate basic safety and health requirement of the EC Directive based on its design and type, as brought into circulation by us. This declaration relates exclusively to the products in the state in which it was placed on the market and excludes components which are added and/or operations carried out subsequently by the final user. In case of alternation of the product, not agreed upon by us, this declaration will lose its validity.

Product description: Air fryer oven
Product type (Model): ARFR03
Rated Voltage: 220-240V
Frequency: 50/60 Hz
Power: 1800W

Applicable EC directive:

- Electromagnetic Compatibility Directive (2014/30/EU)
- Low Voltage Directive (2014/35/EU)
- Directive on the Restriction of the use of certain Hazardous substances in Electrical and Electronic Equipment (2011/65/EU and Amendment (EU)2015/863)

Applicable harmonized standards:

- EN 55014-1:2017+A11:2020
- EN 55014-2:2015
- EN 61000-3-2:2019
- EN 61000-3-3:2013+A1:2019
- EN 60335-2-9:2003+A1:2004+A2:2006+A12:2007+A13:2010
- EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A2:2019
- EN 6223:2008
- AfPS GS 2019:01 PAK
- EN 62321-2:2013
- EN 62321-1:2013
- EN 62321-3-1:2013
- EN 62321-5:2013
- EN 62321-4:2013+A1:2017
- EN 62321-7-1:2015
- EN 62321-7-2:2017
- EN 62321-6:2015
- EN 62321-8:2017

Place / Date: Ober-Ramstadt, 16.06.2021.

Chief Executive Officer: Jürgen Röder

Authorized signature:



FF Europe E-Commerce GmbH
Dr. Robert-Murjahn-Str. 7
64372 Ober-Ramstadt