

HU Meleglevegős sütő

Használati utasítás

SK Teplovzdušná fritéza

Používateľská príručka



HU – használati útmutató

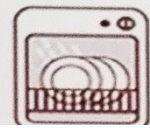
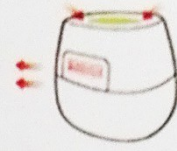
Használat előtt mindenképp olvassa el a használati útmutatót és tartsa be az abban leírtakat!

Száz féle, olajmentes, ízletes elkészítési mód.



Teljesítmény: 110V-220V
Névleges teljesítmény: 1300W
Névleges frekvencia: 50-60 Hz

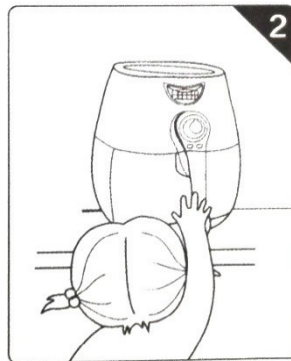
- Készítse ételeit olaj hozzáadása nélkül
- Csökkennek a főzés közben keletkező kellemetlen illatok, kisebb mértékben alakul ki felfordulás a konyhában
- Egyszerűen tisztán tartható
- 360°-os alsó légkeverés
- Hőszabályozás 200°C-ig
- Kényelmes, programozható beállítások
- Nagysebességű légkeverés
- Duplafalú szerkezet
- Biztonságos használat



HASZNÁLAT ELŐTT



1.

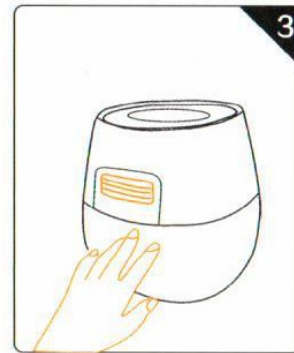


Figyeljen arra, hogy a terméket egyenes stabil felületre helyezze, ahonnan nem eshet le.

2. 8 év alatti gyermek elől elzárva tartandó.

3. Működés közben ne érjen a levegőkiömlő nyílásokhoz, mert megégetheti magát.

A kezét és arcát mindig tartsa biztonságos távolságra a levegő beömlőtől.

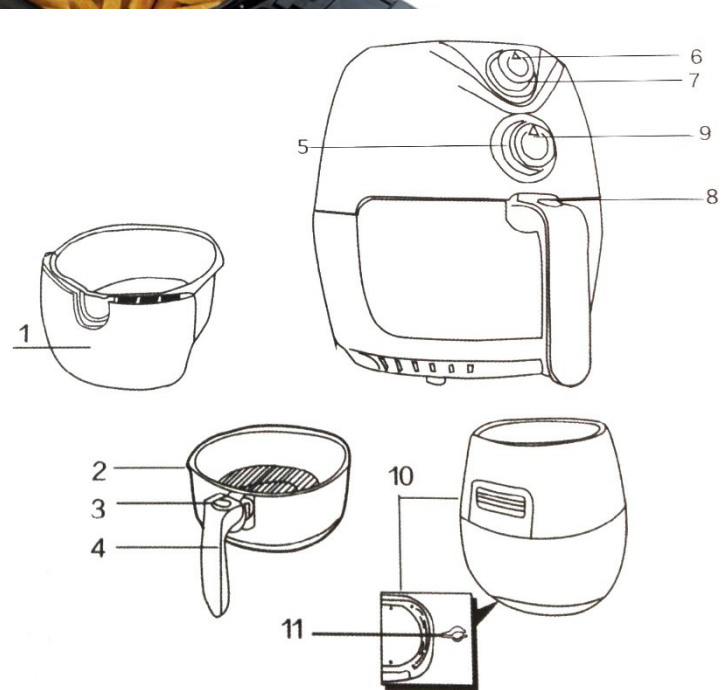


Model: LY-A3



Általános
leírás:

1.



Serpenyő/ sütőtartály

2. Kosár
3. Kosár kioldó gomb
4. Sütőedény fogantyú
5. Időzítő (0-30 perc / bekapcsoló gomb)
6. Hőmérséklet szabályozó gomb
7. Tápellátás jelzőfény
8. Fűtés jelzőfény
9. Légbeszívás
10. Levegő beömlő nyílások
11. Kábeltartó rekesz

FIGYELEM:

- Kérjük ellenőrizze le, hogy a készülék feszültség igénye megegyezik-e a helyi hálózatával.
- Ne használja a terméket, ha az sérült.
- A termék egyik elemét se próbálja kicserélni vagy javítani.
- Tartsa a terméket és a hálózati kábelt távol a gyermekektől.
- A hálózati kábelt tartsa távol meleg felületektől.
- Ne érintse meg a terméket nedves kézzel.
- Csak földelt fali konnektorhoz csatlakoztassa. Mindig ellenőrizze, hogy megfelelően van csatlakoztatva a hálózati dugó.
- Ne csatlakoztassa a készüléket külső időzítő kapcsolóhoz
- Ne helyezze a készüléket éghető anyagokra, mint például asztalterítő, vagy függöny közelébe
- Ne helyezze a készüléket a falra, vagy más készülékre. Hagyjon 10 cm szabad helyet a készülék mögött és oldalanként 10 cm-t.
- Ne tegyen a készülék tetejére semmit.
- Ne használja a készüléket a jelen kézikönyvben leírt egyéb célokra.
- Ne hagyja, hogy a készülék felügyelet nélkül működjön
- A sütő nyitáskor forró gőz szabadulhat fel, ezért tartsa a kezét és arcát biztonságos távolságra. Legyen óvatos, amikor kiveszi a serpenyőt.
- Minden felület felmelegedhet használat közben. (2. ábra)
- Azonnal húzza ki a készüléket, ha fekete füstöt észlel. Várj meg, hogy a füst csillapodjon, mielőtt eltávolítaná a serpenyőt a készülékből.

Vigyázat:

- a készüléket mindig vízszintes, egyenes és stabil felületre helyezze.
- ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Más környezetben ne használja.
- a nem megfelelő használatra a garancia nem vonatkozik.
- amikor a készülék nincs használatban mindig húzza ki a konnektorból.
- a készüléknek kb. 30 percre van szüksége, hogy teljesen lehűljön, csak ezt követően érintse meg, illetve tisztítsa.

Automatikus kikapcsolás:

- a készülékben egy beépített időzítő gondoskodik arról, hogy amikor az eléri a 0-t automatikusan kikapcsoljon. Manuálisan is kikapcsolható a készülék, az időzítő gomb 0-ra történő állításával (a gombot az óra járásával ellentétesen forgassa el).

Elektromágneses mező (EMF):

A készülék megfelel az elektromos mezőkre vonatkozó valamennyi szabványnak. Megfelelő használat során, tudományos bizonyítékok alapján, az emberi test számára nem káros.

Az első használat előtt:

1. Csomagolja ki óvatosan a terméket.
2. Langyos vízzel mossa át a sütő kosarát.
3. A termék további részeit száraz törlőkendővel törölje át.

Elő készítés a használatra:

1. A készüléket helyezze egy vízszintes egyenes felületre. **Ügyeljen arra, hogy az h□ álló legyen.**

2. Helyezze a kosarat a tartóba. 3. ábra

3. Húzza ki a zsinórt a tárolórekeszből, amely a készülék alján található.

Ne töltsse fel a süt□ t olajjal vagy más folyadékkal.

Ne helyezzen semmit a készülék tetejére, ez megakadályozhatja a megfelelő légáramlást.

A termék használata:

A sütőben többféle étel elkészíthető, tippek erről, pár oldallal odébb olvashatók.

Forró leveg□ vel történ□ sütés:

1. Csatlakoztassa a készüléket a fali aljzatba.

2. Óvatosan húzza ki a sütőtartályt a sütőből. 4. ábra

3. Helyezze az ételt a sütőkosárba. 5. ábra

Figyelem:

Ne lépje túl a MAX jelzést (lásd a beállítások fejezetben), ez hatással lehet a készített étel minőségére.

4. Helyezze vissza a sütőtartályt a sütőbe. 7. ábra

Tilos a süt□ t, süt□ tartály nélkül használni.

Figyelem: Ne érintse meg a süt□ t röviddel használat után, mert nagyon forró lehet. A süt□ t csak a fogantyúnál fogja meg.

5. Fordítsa el a hőmérsékletszabályozó gombot a megfelelő hőmérsékletre. (a helyes hőmérsékletekről a beállítások fejezetben olvashat többet)

6. Meghatározza az összetevő szükséges előkészítési idejét. (erről a beállítások fejezetben olvashat bővebben)

7. A készülék bekapcsolásához forgassa az időzítő gombot a kívánt elkészítési időhöz. 9. ábra

Ha a készülék hideg, az el□ készítéshez adjon plusz 3 percet.

Megjegy. Ha elő szeretné melegíteni a készüléket, étel behelyezése nélkül, fordítsa tovább a gombot mint 3 perc és várjon addig, amíg a melegítő jelzőfény kialszik (kb. 3 perc elteltével). Majd töltsse fel a sütőkosarat étellel és forgassa el az időzítő gombot a kívánt elkészítési időhöz.

a. a bekapcsoló fény és a felmelegedést jelző fény bekapcsol. 10. ábra

b. az időzítő elkezd számolni a beállított elkészítési időt.

c. a meleglevegős sütési folyamat alatt a felmelegedést jelző fény időről időre felgyullad és kialszik. Ez azt jelzi, hogy a fűtőelem ki-be kapcsol, hogy tartsa a beállított hőmérsékletet.

d. Az összetevőkből származó felesleges olaj a sütő tartály alján gyűl össze.

8. Egyes ételek elkészítésénél javasolt a sütőtartály kihúzása a készülékből és felrázása. Ezt követően helyezze vissza a tartályt a sütőbe. 11. ábra

Figyelem: a sütőtartály felrázása közben ne nyomja meg a fogantyún található gombot. 12. ábra

Tipp: Ha csak a felét állítja be az elkészítési időnek, amikor lejár az időzítő keverje össze az összetevőket és időzítse be újra.

9. Amikor az időzítő hangját hallja húzza ki a sütőtartályt a készülékből és helyezze hőálló felületre azt.

Figyelem: manuálisan is kikapcsolható a készülék, a hőmérséklet szabályozó gomb 0-ra történő állításával. 13. ábra

10. Ellenőrizze, hogy az étel megfelelően elkészült-e. Ha az összetevők még nincsenek készen, helyezze vissza a sütőtartályt a készülékbe néhány újabb perc erejéig.

11. A kisebb méretű ételek eltávolításához (pl sültkrumpli), nyomja meg a sütőkosáron található gombot (1) és emelje ki a kosarat a sütőtartályból (2). 14. ábra

Ne fordítsa a kosarat fejjel lefelé, mert a tál alján összegyűlt felesleges olaj ráfolyik az elkészített ételre.

Ne hagyja figyelmen kívül, hogy a sütő és a sült ételek forróak. A sütőben lévő összetevők típusától függően gőz szabadulhat fel a sütőtartályból.

12. Űrítse ki a sütőkosarat. 15. ábra

Tipp: a nagyobb összetevők eltávolításához keverje össze kicsit a tartályt.

13. Ha az első adag étel készen van, a sütő azonnal készen áll egy újabb adag étel elkészítésére.

BEÁLLÍTÁSOK

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az ételek típusához szükséges elkészítési időtartamot.

Megj: kérjük vegye figyelembe, hogy az alábbi táblázatban látható beállítások csupán tájékoztató jellegűek. Azonos ételek között is lehet különbség az elkészítési időre vonatkozóan.

A sütő azonnal felmelegíti a készülék belsejében lévő levegőt, ez idő alatt vegye ki a sütőtartályt a készülékből.

Tipp:

- vegye figyelembe, hogy kevesebb étel mennyiségnek általában rövidebb az elkészítési ideje.
- az elkészítési idő alatt, a félúton történő keverés optimalizálja a végeredményt és segít megelőzni az egyenetlen sülést.
- ne készítsen a sütőben túlságosan zsíros ételeket, mint pl. kolbász
- az optimális mennyiség ropogós sültkrumpli készítésekor 500g
- tészta sütésénél használjon előkészítettet.
- a sült ételek felmelegítése céljából is használhatja.

	Min-max mennyiség (g)	Idő (perc)	Hőfok (°C)	Keverés	Extra információ
Fagyasztott burgonyák, burgonyák					
Vékony fagyasztott burgonya	300-700	9-16	200	Keverés	
Vastag fagyasztott burgonya	300-700	11-20	200	Keverés	
Házi készítésű burgonya (8x8 mm)	300-800	16-10	200	Keverés	Adjon hozzá ½ evőkanál olajat
Házi készítésű ék alakú burgonya	300-800	18-22	180	Keverés	Adjon hozzá ½ evőkanál olajat
Házi készítésű kocka alakú burgonya	300-750	12-18	180	Keverés	Adjon hozzá ½ evőkanál olajat
Röszti	250	15-18	180	Keverés	
Reszelt burgonya	500	15-18	200	Keverés	
Hús és baromfi					
Marhahús	100-500	8-12	180		
Sertéshús	100-500	10-14	180		
Hamburger hús	100-500	7-14	180		
Kolbász	100-500	13-15	200		
Csirkecomb	100-500	18-22	180		
Csirkemell	100-500	10-15	180		
Snacks					
Tavaszi tekercs	100-400	8-10	200	Keverés	Használjon konyhakészt
Fagyasztott csirke nuggets	100-500	6-10	200	Keverés	Használjon konyhakészt
Fagyasztott hal rudak	100-400	6-10	200		Használjon konyhakészt
Fagyasztott panírozott	100-400	8-10	180		Használjon konyhakészt

sajt					
Zöldségek	100-400	10	160		
Sütés					
Torta	300	20-25	160		Használjon tepsit
Lepény	400	20-22	180		Használjon tepsit, vagy sütő edény
Muffin	300	15-18	200		Használjon tepsit
Édes snack	400	20	160		Használjon tepsit, vagy sütő edény

Házi készítés □ burgonya készítése

Kövesse az alábbi utasításokat a házi készítésű burgonya elkészítéséhez:

1. Hámozza meg, majd szelje fel a burgonyát
2. Mossa meg alaposan, majd törölje szárazra törülő papírral
3. Öntsön egy edénybe ½ evőkanál olíva olajt, adja hozzá a felszeletelt burgonyát, majd keverje össze
4. A kezével vagy egy konyhai eszközzel, vegye ki az edényből a burgonyát, azért hogy az olaj az edény alján maradjon. Tegye a krumplit a kosárba. Megjegyzés: Ne öntse át az edényből az egész adagot, hogy megakadályozza a felesleges olaj hozzáadását.
5. Süsse meg a burgonya gerezdeket a leírás szerint

Tisztítás

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Ne használjon fém konyhai tisztító eszközt, vagy súroló tisztító anyagot a készülék külsejéhez, a serpenyőhöz és a kosárhoz, mivel ezek megsérthetik a tapadásmentes bevonatot.

1. Húzza ki a hálózati dugót a falból, és várja meg, míg kihűl a készülék.
Megjegyzés: Vegye ki a serpenyőt, hogy a sütő gyorsabban kihűljön
2. Törölje meg a készülék külsejét egy nedves törölkendővel
3. Tisztítsa meg a serpenyőt, a kosarat meleg vízzel, és tisztítószerrel. Ne használjon súroló eszközt.

A maradék szennyeződést zsírodóval távolítsa el. Megjegyzés: A serpenyőt/sütőtartályt és a kosarat mosogatógépben is moshatja.

Tipp: Ha a kosár vagy a serpenyő/sütőtartály aljára szennyeződés rakódott, úgy töltsen meg a serpenyőt meleg vízzel és egy kis mosogatószerrel. Rakja a kosarat a serpenyőbe és áztassa körülbelül 10 percig.

4. Tisztítsa meg a készülék külsejét meleg vízzel. Ne használjon súroló eszközt.
5. Tisztítsa meg a melegítő eszközt tisztító kefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat

Tárolás

1. Húzza ki a hálózati kábelt, majd hagyja kihűlni a készüléket

2. Tisztítsa meg az összes tartozékot és szárítsa meg
3. Nyomja a kábelt a kábelrekeszbe. Rögzítse a kábelt úgy, hogy a rögzítő nyílásba helyezze

Környezetvédelem

Ne dobja a készüléket háztartási hulladékok közé. Amennyiben nincs már szüksége a készülékre, vigye el egy hivatalos újrahasznosító szemétygyűjtőhelyre. Ezzel hozzájárul a környezetvédelemhez.

Garancia és szerviz

Amennyiben segítségre, vagy információra van szüksége, kérjük keresse ügyfélszolgálatunkat.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik	Nincs bedugva a hálózati kábel	Dugja be a hálózati kábelt
	Nem állította be az időzítőt	Állítsa be az időzítőt a kívánt elkészítési időhöz, hogy bekapcsolja a készüléket
A hozzávalókat nem sütötte át jól a készülék	Túl sok hozzávalót tett a sütő kosarába	Rakjon kevesebb hozzávalót a kosárba, így jobban átsülnek
	A beállított hőfok kevés	Állítsa magasabbra a hőfokot, a megfelelő sütési hőfok szerint
	A beállított időzítés kevés	Állítsa magasabbra az időzítőt, a megfelelő sütési idő szerint
Az összetevők egyenetlenül sülték meg	Bizonyos összetevőket szükséges felkeverni a sütés előtt	A sütő tetején lévő hozzávalókat az elkészítési idő felénél meg kell keverni
A sült ételek nem lettek ropogósak	Olyan hozzávalót használt, amit hagyományos olajsütőben lehet megsütni	Használjon konyhakész sülteteket, vagy adjon hozzá egy kevés olajt a kívánt ropogósság eléréséhez
Nem tudom a tálat megfelelően a készülékbe csúsztatni	Túl sok hozzávalót tett a sütő kosarába	Ne tegyen a maximum mennyiségnél több hozzávalót a kosárba
	Nem megfelelően helyezte be a tálat	Nyomja be a tálat, amíg nem hallja a kattantást
Fehér füst jön a készülékből	Zsíros hozzávalót használt	Ha zsíros ételt készít a sütőben, nagy mennyiségű olaj folyhat a tálba. Az olajtól fehér füst keletkezhet, és a tál az átlagosnál jobban felmelegedhet. Ez nem befolyásolja a készülék működését, vagy a sütést.
	A tál zsíros maradt az előző sütés óta	A felmelegedett zsírtól fehér füst keletkezhet, ezért minden használat után megfelelően tisztítsa meg a készüléket
A friss burgonya nem sült át megfelelően	Nem megfelelő hozzávalót használt	Használjon friss burgonyát, és győződjön meg róla, hogy sütés közben kemény marad.
	Nem megfelelően	Sütés előtt készítse elő

	készítette elő a burgonyát sülés előtt	megfelelően a burgonyát. Távolítsa el a héját és tisztítsa meg megfelelően
A friss burgonya nem lett elég ropogós a sülés után	A sült krumplic ropogóssága függ a hozzáadott olaj- és víz mennyiségétől	Győződjön meg arról, hogy megfelelően megszáritotta a burgonyát, mielőtt az olajt hozzáadta volna
		Vágja vékonyabbra/kisebbre a burgonyát
		Adjon kicsit több olajt a megfelelő ropogóssághoz

1. Serpenyő/ sütőtartály
2. Kosár
3. Kosár kioldó gomb
4. Sütőedény fogantyú
5. Időzítő (0-30 perc / bekapcsoló gomb)
6. Hőmérséklet szabályozó gomb
7. Tápellátás jelzőfény
8. Fűtés jelzőfény
9. Légbeszívás
10. Légtelenítő nyílások
11. Kábel
12. Kábeltartó rekesz

SK Používateľská príručka

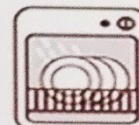
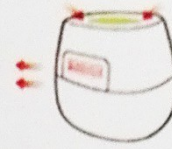
Pred použitím si prečítajte priloženú príručku a dodržajte v uvedené pokyny!

Sto spôsobov na prípravu chutného jedla.

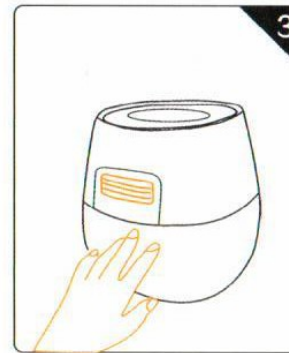
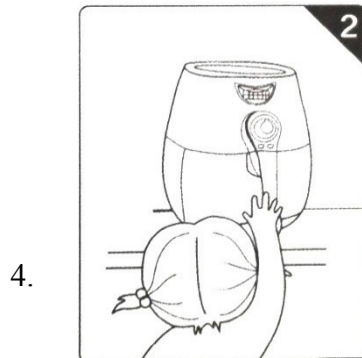


Výkon: 110V-220V
Menovitý výkon: 1300W
Menovitá frekvencia: 50-60 Hz

- Pripravte svoje pokrmy bez pridania oleja
- Menej nepríjemných zápachov počas varenia, v kuchyni sa vytvorí oveľa menší neporiadok, ako predtým
- Ľahké čistenie
- Teplovzdušná funkcia dole na 360°
- Regulácia teploty do 200°C
- Pohodlné, programovateľné nastavenia
- Vysokovýkonná teplovzdušná funkcia
- Dvojitá konštrukcia
- Bezpečné používanie



PRED POUŽITÍM

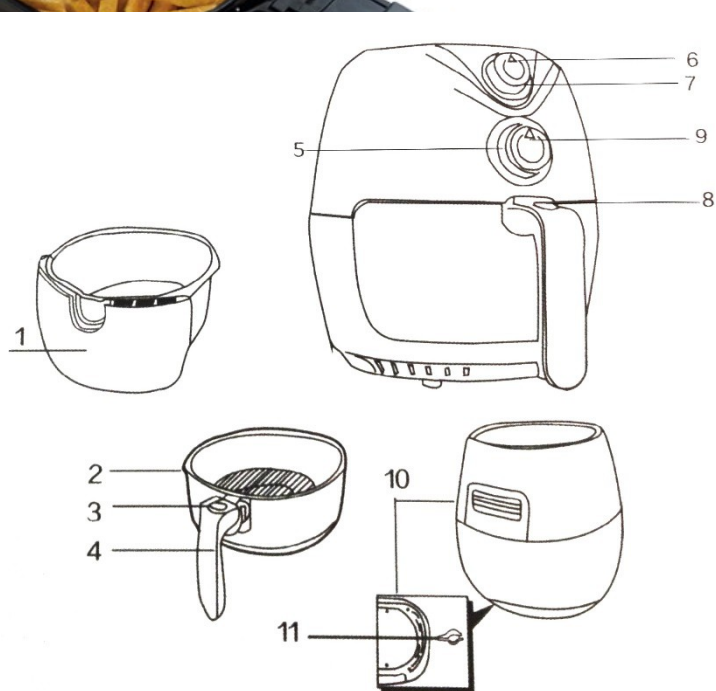


4. Dbajte na to, aby ste výrobok umiestnili na rovný, stabilný povrch, z kade nemôže spadnúť.

5. Uschovajte mimo dosahu detí pod 8 rokov.

6. Počas fungovania sa nedotknite otvorov, nakoľko by sa mohlo dôjsť k popáleninám. Ruky a tvár vždy držte v bezpečnej diaľke od vstupu horúceho vzduchu.

Model: LY-A3



Všeobecný popis:

- 12. Panvica/ nádoba na pečenie
- 13. Kôš
- 14. Tlačidlo na uvoľnenie košíka
- 15. Rukoväť nádoby na pečenie
- 16. Časovač (0-30 minút / tlačidlo zapnutia)
- 17. Tlačidlo na regulovanie teploty
- 18. Svetelný indikátor napájania
- 19. Svetelný indikátor ohrievania
- 20. Prívod vzduchu
- 21. Výstupné otvory vzduchu
- 22. Držiak kábla

POZOR:

- Prosíme, skontrolujte, že napätie elektrickej siete zariadenia je totožná s napätím miestnej siete.
- Nepoužívajte výrobok, ak je poškodený.
- Neskúšajte vymeniť alebo opraviť batérie zariadenia.
- Zariadenie a kábel uschovajte mimo dosahu detí.
- Sieťový kábel nedávajte do blízkosti teplých povrchov.
- Nedotknite sa zariadenia mokrou rukou.
- Pripojte vylúčene do uzemnenej, nástennej zásuvky. Vždy skontrolujte, či je sieťová prípojka pripojená správnym spôsobom.
- Nepripojte zariadenie k externému časovému spínaču.
- Nedávajte zariadenie na horľavé materiály, akými sú napr. obrus, alebo do blízkosti záclony.
- Nedávajte zariadenie na stenu, alebo na druhý prístroj. Nechajte 10 cm voľného miesta pri každej strane zariadenia, ako aj za zadnej časti treba vynechať 10 cm.
- Nedávajte nič na vrch zariadenia.
- Nepoužívajte zariadenie na iné účely ako je odporúčané v používateľskej príručke.
- Nenechajte zariadenie zapnuté bez dozoru.
- Počas otvorenia fritézy môže unikáť horúca para, preto držte svoje ruky a tvár v bezpečnej diaľke. Buďte opatrný, počas vyberania panvice.
- Každý povrch sa môže prehriať počas používania. (obrázok č. 2)
- Okamžite odpojte zariadenie, ak zbadáte čierny dym. Počkajte, kým dym sa zníži, predtým než by ste panvicu vybrali zo zariadenia.

Pozor:

- zariadenie vždy umiestnite na rovnomerný, rovný a stabilný povrch.
- zariadenie bolo vyrobené len na domáce použitie. Nepoužívajte v inom prostredí.
- záruka sa nevzťahuje na nevhodné používanie.
- ak je zariadenie mimo prevádzky, vždy odpojte zo zásuvky.
- zariadenie potrebuje cca. 30 minút na to, aby sa celkom vychladlo, dotknite sa zariadenia až potom, aj čistenie vykonajte až po uplynutí tejto doby.

Automatické vypnutie:

- vďaka zabudovanému časovaču sa zariadenie vypne automaticky, keď dosiahne 0. Zariadenie je možné vypnúť aj manuálne, pomocou nastavenia tlačidla časovača na 0 (tlačidlo otočte proti smeru fungovania hodinových ručičiek).

Elektromagnetické pole (EMF):

Zariadenie vyhovuje všetkým predpisom ohľadom elektromagnetických poliach. Počas vhodného používania, na základe vedeckých dôkazov nie je nebezpečný na ľudský organizmus.

Pred prvým použitím:

1. Opatrne vyberte výrobok z balenia .
2. Kôš fritézy umyte vlažnou vodou.
3. Ostatné časti produktu treba pretrieť pomocou suchej utierky.

Príprava na používanie:

1. Umiestnite zariadenie na rovnomerný, rovný povrch. **Dbajte na to, aby povrch bol teplovzdorný.**

2. Vložte košík do držiaka. Obrázok č. 3.

3. Vyberte kábel z držiaka, ktorý sa nachádza na spodnej časti zariadenia.

Nenaplnite fritézu olejom, alebo inou tekutinou.

Ni keď nedávajte na vrchnú časť zariadenia, môže to prekáčať cirkuláciu vzduchu.

Používanie výrobku:

V rúre je možné pripraviť viac druhov jedla, typy o tom sú uvedené o niekoľko strán.

Pečenie horúcim vzduchom:

1. Pripojte zariadenie do nástennej zásuvky.

2. Opatrne vytiahnite nádobu na pečenie z rúry. Obrázok č. 4.

3. Vložte jedlo do košíka na pečenie. Obrázok č. 5.

Pozor:

Neprekročte označenie MAX (viď. kapitolu nastavenia), môže to oplyvniť kvalitu hotového jedla.

4. Vložte naspäť panvicu na pečenie do rúry. Obrázok č. 7

Je zakázané používať rúru bez panvice na pečenie.

Pozor: Nedotýkajte sa rúry krátko po skončení používania, nakoľko môže byť veľmi horúci. Dotknite sa rúry vylúčne pomocou rukoväte

5. Otočte gombíkom na regulovanie teploty. (o správnej teplote môžete čítať viac v kapitole nastavenia)

6. Určuje potrebný čas na prípravu ingrediencií. (o tom môžete čítať viac v kapitole nastavenia)

7. K zapnutiu zariadenia otočte tlačidlo časovača pre želaný čas prípravy, obrázok č. 9.

Ak je zariadenie studené, pripočítajte k času prípravy 3 minúty.

Pozn. Ak chcete zariadenie predhriať bez vloženia jedla, otočte gombíkom na viac ako 3 minúty a počkajte, kým svetelný indikátor zhasne (cca. po 3 minútach). Naplnite košík na pečenie jedlom a otočte časovačom k želanému času prípravy.

a. svetelný indikátor zapnutia sa zapne. obrázok č. 10

b. časovač začne počítať nastavený čas prípravy.

c. počas teplovzdušného pečenia sa svetelný indikátor sa viackrát zapne a vypne. To indikuje, že ohrievacia jednotka sa zapne a vypne, aby udržal nastavenú teplotu.

d. Prebytočný olej z ingrediencií sa zhromadí na dne panvice na pečenie.

8. Počas prípravy jed odporúčané vytiahnuť a potriasť nádobu na pečenie zo zariadenia. Potom nádobu vložte naspäť do rúry. Obrázok č. 11.

Pozor: počas potriasania nádobou na pečenie nestlačte tlačidlo na rukoväti. obrázok č. 12

Typ: Ak nastavíte iba na polovičný čas prípravy, ak čas vyprší, pomiešajte ingrediencie a znova nastavte časovač.

9. Ak počujete zvukový signál časovača, vytiahnite panvicu na pečenie zo zariadenia a umiestnite na teplovzodrný povrch.

Pozor: zariadenie je možné vypnúť manuálne pomocou nastavenia tlačidla na regulovanie teploty na 0, obrázok č. 13.

10. Skontrolujte, či jedlo bolo vhodne pripravené. Ak ingrediencie nie sú hotové, vložte panvicu naspäť do zariadenia opakovane na niekoľko minút.

11. K vybratiu jedál menších rozmerov (napr. hranolky), stlačte tlačidlo na košíku na pečenie (1) a vyberte kôš z nádoby na pečenie (2). obrázok č. 14.

Neotočte košík hlavou dole, nakoľko zvyšný olej zo dna nádoby sa pretečie na pripravené jedlo.

Dbajte na to, že rúra a pripravené jedlo sú horúce. Podľa typu ingrediencií z rúry sa môže uvoľniť para z panvice na pečenie.

12. Vyprázdňte košík na pečenie. Obrázok č. 15.

Typ: k odstráneniu ingrediencií väčších rozmerov pomiešajte trochu nádobou.

13. Ak je prvá porcia jedla hotová, rúra je okamžite pripravená na prípravu novej porcie jedla.

NASTAVENIA

Dole uvedená tabuľka pomôže vybrať čas prípravy jednotlivých typov jedál.

Pozn: prosíme, dbajte na to, že nastavenia z dole uvedenej tabuľky sú len informatívne. Aj v prípade rovnakých jedál sa môže líšiť čas prípravy.

Rúra okamžite ohrieva vzduch vo vnútri zariadenia, počas tejto doby vyberte panvicu na pečenie zo zariadenia.

Typ:

- dbajte na to, že menej jedla vyžaduje kratší čas prípravy.
- počas prípravy premiešanie v polovici času optimalizuje výsledok a pomôže predchádzať nerovnomernému pečeniu.
- nepripravujte v rúre príliš mastné jedlá, ako napr. klobásu
- optimálne množstvo počas prípravy chrumkavých hranoliek je 500g
- v prípade pečenia cesta používajte dopredu pripravené cesto.
- rúru môžete používať aj na ohrievanie jedál.

	Min-max množstvo (g)	Čas (minút)	Teplota (°C)	Miešanie	Extra informácie
--	----------------------	-------------	--------------	----------	------------------

Tenké mrazené zemiaky	300-700	9-16	200	Miešanie	
Hrubé mrazené zemiaky	300-700	11-20	200	Miešanie	
Domáce zemiaky (8x8 mm)	300-800	16-10	200	Miešanie	Pridajte ½ PL oleja
Domáce zemiakové kúsky	300-800	18-22	180	Miešanie	Pridajte ½ PL oleja
Domáce zemiakové kocky	300-750	12-18	180	Miešanie	Pridajte ½ PL oleja
Zemiakové trojuholníky	250	15-18	180	Miešanie	
Strúhané zemiaky	500	15-18	200	Miešanie	
Mäso a hydina					
Hovädzie mäso	100-500	8-12	180		
Bravčové mäso	100-500	10-14	180		
Hamburgerové mäso	100-500	7-14	180		
Klobása	100-500	13-15	200		
Kuracie stehná	100-500	18-22	180		
Kuracie prsia	100-500	10-15	180		
Snacks					
Jarné rolky	100-400	8-10	200	Miešanie	Používajte polotovar
Mrazené kuracie nugety	100-500	6-10	200	Miešanie	Používajte polotovar
Mrazené rybie prsty	100-400	6-10	200		Používajte polotovar
Mrazený obalený syr	100-400	8-10	180		Používajte polotovar
Zelenina	100-400	10	160		
Pečenie					
Torta	300	20-25	160		Používajte pekáč
Placky	400	20-22	180		Používajte pekáč, alebo nádobu na pečenie

Muffin	300	15-18	200		Používajte pekáč
Sladký snack	400	20	160		Používajte pekáč, alebo nádobu na pečenie

Príprava domácich zemiakov

K príprave domácich zemiakov postupujte podľa dole uvedených pokynov:

6. Olúpte, potom nakrájajte zemiaky
7. Dôkladne umyte, potom pomocou papierovej utierky utrite nasucho
8. Nalejte do jednej nádoby ½ PL olivového oleja, pridajte nakrájané zemiaky, potom premiešajte
9. Pomocou Vašich rúk, alebo kuchynskej pomôcky, vyberte zemiaky z nádoby, aby olej zostal na dne nádoby. Vložte zemiaky do koša. Poznámka: Neprelejte z nádoby celú porciu, aby ste predišli pridaniu prebytočného oleja.
10. Pečte kúsky zemiakov na základe pokynov

□ istenie

Po každom použití treba prístroj vyčistiť.

Nepoužívajte kovové kuchynské náradie, alebo abrazívne látky k vonkajšiemu povrchu, na pekáč a na kôš, nakoľko tieto môžu poškodiť nepriľnavý povrch.

6. Vytiahnite sieťový kábel zo steny a počkajte, kým sa zariadenie vychladne.
Poznámka: Vyberte pekáč, aby rúra vychladla rýchlejšie
7. Pomocou vlhkej utierky utrite vonkajšiu časť zariadenia
8. Vyčistite panvicu a kôš pomocou teplej vody a čistiaceho prostriedku.
Nepoužívajte drhnuce predmety.

Zvyšné nečistoty odstráňte pomocou čistiaceho prostriedku na odstraňovanie popálenín. Poznámka: Panvicu/nádobu na pečenie a kôš môžete umyť aj v umývačke na riad.

Typ: Ak sa zhromaždila nečistota na dno panvice/ nádoby, tak naplňte panvicu teplou vodou a malým množstvom čistiaceho prostriedku. Dajte kôš do panvice a namočte do vody cca. na 10 minút.

9. Očistite vonkajšiu stranu zariadenia pomocou teplej vody. Nepoužívajte prostriedky s abrazívnym účinkom.
10. Očistite zariadenie pomocou kefy, aby sa zvyšky potravín odstránili.

Skladovanie

4. Odpojte sieťový kábel, zariadenie nechajte vychladnúť
5. Očistite všetky prvky príslušenstva a nechajte uschnúť
6. Zatlačte kábel do držiaka na káble. Zafixujte si kábel spôsobom, aby sa to umiestnilo do zafixovacieho otvoru.

Ochrana □ ivotného prostredia

Nevyhodte zariadenie do komunálneho odpadu. V prípade, že zariadenie už nepotrebujete, odovzdajte na zbernom mieste recyklovateľného odpadu. Takým spôsobom podporujete ochranu životného prostredia.

Záruka a servis

V prípade, že potrebujete pomoc, alebo informácie, prosíme kontaktujte náš zákaznícky servis.

Hibaelhárítás

Problém	Možná príčina	Riešenie
Zariadenie nefunguje	Sieťový kábel nie je zapojený	Zapojte sieťový kábel
	Nenastavili ste časovač	Nastavte časovač k požadovanému času prípravy, aby sa zariadenie zaplo
Ingrediencie sa neboli prepečené dostatočne	Dali ste príliš veľa surovín do koša	Dajte menej surovín do koša, takým spôsobom budú viac prepečené
	Nastavená teplota je nízka	Nastavte teplotu na vyššiu podľa požadovanej teploty pečenia
	Nastavený čas je krátky	Nastavte časovač na vyšší stupeň podľa času pečenia
Suroviny neboli prepečené jednotne	Niektoré suroviny treba premiešať pred pečením	Suroviny na vrchu pekáča treba premiešať v polovici času pečenia
Pečené jedlá nie sú chrumkavé	Použili ste suroviny, ktoré sú určené na prípravu v klasickej fritéze	Použite polotovary, alebo pridajte malé množstvo oleja k dosiahnutiu dostatočnej chrumkavosti
Neviem vložiť panvicu do zariadenia	Do košíka ste vložili príliš veľa surovín	Do koša nevyložte viac surovín, ako je maximálne množstvo
	Panvicu ste nevyložili dobre	Vložte panvicu kým nepočujete kliknutie
Vychádza biely dym z prístroja	Použili ste masťné suroviny	Ak pripravujete masťné jedlo, môže sa preliať príliš veľa oleja do panvice. Olej môže spôsobiť biely dym a panvica sa môže prehriať viac, ako inokedy. Neoplyvňuje fungovanie zariadenia, alebo pečenie.
	Panvica bola masťná od predošlého použitia	Horúca masť môže spôsobiť biely dym, preto po použití zakaždým vyčistite zariadenie
Čerstvé zemiaky neboli dobre prepečené	Nepoužili ste vhodné suroviny	Použite čerstvé zemiaky a skontrolujte, či sú dosť tvrdé.
	Zemiaky neboli pripravené vhodným spôsobom na pečenie	Pred pečením si pripravte zemiaky vhodným spôsobom. Odstráňte šupky a dostatočne očistite

Čerstvé zemiaky nie sú dostatočne chrumkavé po pečení	Chrumkavosť hranoliek závisí od množstva oleja a vody	Presvedčte sa o tom, že sú zemiaky dosť suché predtým než pridáte olej
		Nakrájajte zemiaky na tenšie/ menšie kúsky
		Pridajte viac oleja k dosiahnutiu chrumkavosti

13. Panvica/ nádoba na pečenie
14. Kôš
15. Tlačidlo na uvoľnenie košíka
16. Rukoväť nádoby na pečenie
17. Časovač (0-30 minút / tlačidlo zapnutia)
18. Tlačidlo na regulovanie teploty
19. Svetelný indikátor napájania
20. Svetelný indikátor ohrievania
21. Prívod vzduchu
22. Výstupné otvory vzduchu
23. Kábel
24. Držiak kábla





ROCuptor cu aer cald

Instrucțiuni de folosire



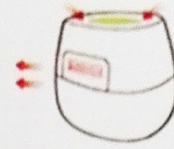
RO – instrucțiuni de folosire

Înainte de utilizare neaparat citiți și respectați instrucțiunile de utilizare!
O sută de modalități de preparare, fără ulei.

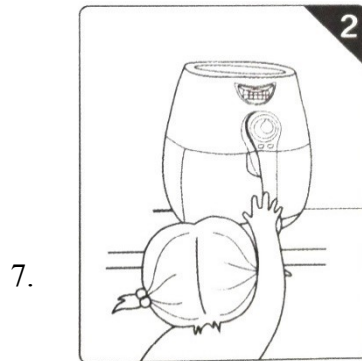


Putere: 110V-220V
Putere nominală: 1300W
Frecvență nominală: 50-60 Hz

- Pregătiți hrana fără a adăuga ulei
- Mirosurile neplăcute care sunt create în timpul gătitului sunt reduse, iar în bucătărie există mai puțin deranj
- Ușor de întreținut
- Circulație forțată inferioară a aerului de 360°
- Reglare temperatură până la 200°C
- Setări programabile comode
- Circulație aer de mare viteză
- Sistem cu perete dublu
- Utilizare sigură



ÎNAINTE DE UTILIZARE



7. Asigurați-vă că așezați aparatul

o suprafață dreaptă, stabilă de unde nu poate cade.

8. Nu lăsați la îndemâna copiilor sub 8 ani.

9. Nu atingeți în timpul funcționării orificiile de evacuare a aerului cald. Țineți mâinile și fața la distanță suficientă și sigură de orificiul de admisie a aerului.

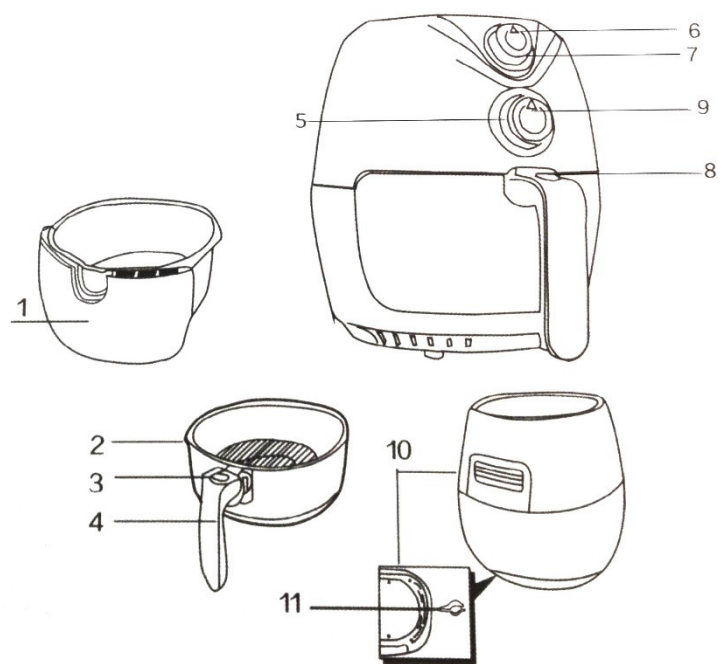
pe

Model: LY-A3



Descriere
generală:

23.



Tigaie / tavă de prăjire

24. Coș

25. Buton de deschidere coș

26. Mâner tava prăjire

27. Temporizator (0-30 minute / buton de pornire)

28. Buton pentru reglarea temperaturii

29. Indicator lumină

30. Indicator încălzire

31. Admisie aer

32. Orificiile de admisie a aerului

33. Suport cablu

ATENȚIE:

- Verificați dacă tensiunea necesară a dispozitivului se potrivește cu tensiunea din rețeaua locală.
- Nu utilizați produsul dacă s-a deteriorat.
- Nu încercați să înlocuiți sau să reparați nici o parte a produsului.
- Țineți produsul și cablul de alimentare departe de copii.
- Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele calde.
- Nu atingeți produsul cu mâinile ude.
- Conectați numai la o priză de perete împământată. Verificați întotdeauna dacă mufa de alimentare este conectată corect.
- Nu conectați aparatul la un întrerupător temporar extern.
- Nu așezați aparatul pe materiale inflamabile, cum ar fi o față de masă sau aproape de perdea.
- Nu așezați aparatul pe perete sau pe alt aparat. Lăsați 10 cm spațiu liber în spatele aparatului și 10 cm lateral.
- Nu așezați nimic pe aparat
- Nu utilizați acest aparat în alte scopuri decât cele descrise în acest manual de utilizare.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Când cuptorul este deschis, aburul fierbinte poate fi eliberat, deci țineți mâinile și fața la o distanță sigură. Aveți grijă atunci când scoateți tava.
- Toate suprafețele se pot încălzi în timpul utilizării. (figura 2).
- Deconectați imediat aparatul dacă detectați fum negru. Așteptați ca fumul să se atenuze înainte de a scoate tava din aparat.

Atenție

- amplasați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană, uniformă și stabilă.
- acest produs este destinat exclusiv pentru uz casnic. Nu utilizați în alte medii.
- utilizarea necorespunzătoare nu este acoperită de garanție.
- întotdeauna deconectați aparatul atunci când acesta nu este utilizat.
- este nevoie de aproximativ 30 de minute pentru a se răci complet aparatul, numai după acest timp îl puteți atinge și curăța.

Oprire automat :

- un temporizator încorporat în aparat asigură faptul că, atunci când atinge 0, se oprește automat. Puteți opri și manual dispozitivul, prin setarea butonului temporizatorului la 0 (roțiți butonul în sens invers acelor de ceasornic).

Câmpul electromagnetic (EMF):

Dispozitivul respectă toate standardele pentru câmpurile electrice. În cazul folosirii corecte, pe baza dovezilor științifice, nu este dăunător corpului uman.

Înainte de prima utilizare:

1. Despachetați produsul cu grijă
2. Spălați coșul cuptorului cu apă caldă.
3. Ștergeți părțile rămase ale produsului cu o cârpă uscată.

Pregătirea pentru utilizare:

1. Așezați aparatul pe o suprafață orizontală. **Asigurați-vă că este rezistent la căldură.**
2. Așezați coșul în suport. figura 3.

3. Scoateți cablul din compartimentul de depozitare situat în partea inferioară a dispozitivului.

Nu umpleți cuptorul cu ulei sau alte lichide.

Nu puneți nimic pe partea superioară a aparatului, ceea ce ar putea împiedica circulația corectă a aerului.

Utilizarea acestui produs:

Puteți pregăti mai multe tipuri de alimente în cuptor, găsiți sfaturi pentru aceasta cu câteva pagini mai în urmă.

Coacerea cu aer cald:

1. Conectați aparatul la priza de perete.
2. Scoateți ușor recipientul de copt din cuptor. figura 4.
3. Așezați alimentele în tava de copt. figura 5.

Atenție:

Nu depășiți marcajul MAX (vezi capitolul Setări), aceasta poate afecta calitatea preparatelor alimentare.

4. Introduceți tava pentru coacere în cuptor. figura 7

Nu folosiți cuptorul fără tavă de copt.

Atenție: Nu atingeți cuptorul imediat după utilizare, deoarece poate fi foarte fierbinte. Țineți cuptorul numai cu mânerul.

5. Rotiți butonul de control al temperaturii la temperatura corectă. (consultați secțiunea de setări pentru mai multe informații despre temperaturile corecte).
6. Determinați timpul de preparare necesar pentru ingredient. (pentru mai multe informații, consultați secțiunea de setări)
7. Pentru a porni aparatul pentru timpul de gătire dorit, rotiți butonul de reglare timp gătire. figura 9.

Dacă aparatul este rece, adăugați plus 3 minute la timpul de preparat.

Observație: Dacă doriți să încălziți aparatul fără a introduce hrana, rotiți butonul de reglare la 3 minute și așteptați până când lampa încălzitorului se stinge (după aproximativ 3 minute). Apoi, umpleți tava pentru coacere cu alimente și rotiți butonul temporizatorului la timpul de gătire dorit.

- a. lumina de pornire și lumina ce indică încălzirea se vor aprinde. figura 10.
 - b. temporizatorul începe să numere timpul de gătire setat.
 - c. În timpul procesului de coacere lumina care indică încălzirea se aprinde și se stinge din când în când. Aceasta indică faptul că elementul de încălzire este pornit și oprit pentru a menține temperatura setată.
 - d. Excesul de ulei din ingrediente este colectat în partea de jos a rezervorului de copt.
8. Când pregătiți alimente ce necesită amestecare, se recomandă scoaterea recipientului de gătit din cuptor și amestecați prin scuturare. Apoi puneți recipientul înapoi în cuptor. figura 11

Atenție: nu apăsați butonul de pe mâner în timp ce scuturați recipientul. figura 12

Sfat: dacă setați doar jumătate din timpul de pregătire, acesta când expiră, amestecați componentele și resetați temporizatorul.

9. Când se aude sunetul temporizatorului, scoateți recipientul de copt din aparat și lăsați-l pe o suprafață rezistentă la căldură.

Atenție: Puteți opri manual aparatul, ajustând butonul de reglare a temperaturii la 0. figura 13

10. Verificați dacă mâncarea este pregătită corespunzător. Dacă ingredientele nu sunt încă pregătite, puneți tava pentru copt înapoi în aparat timp de încă câteva minute.

11. Pentru a scoate alimente mai mici (de ex. cartofi prăjiți), apăsați butonul de pe plita de gătit (1) și ridicați coșul din tava de coacere (2). figura 14

Nu întoarceți coșul cu susul în jos, deoarece excesul de ulei colectat în partea inferioară a bolului poate curge pe mâncarea gătită.

Nu uitați că cuptorul și mâncarea gătită sunt fierbinți. În funcție de tipul de ingrediente din cuptor se eliberează aburi din rezervorul cuptorului.

12. Goliți tava de copt. figura 15

Sfat: Pentru a îndepărta ingredientele mai mari, amestecați ușor.

13. Când prima porție de alimente este gata, cuptorul este pregătit să introduceți o altă porție de alimente.

SETĂRI

Tabelul de mai jos vă ajută să alegeți timpul de gătire necesar pentru tipul de mâncare.

Observație: Rețineți că setările din tabelul de mai jos sunt doar pentru informare. Poate exista diferență pentru timpul de pregătire și la același tip de mâncare.

Cuptorul încălzește imediat aerul din interiorul aparatului și în acest timp, scoateți rezervorul din aparat.

Sugestie:

- rețineți că, în general, cantitățile mai mici de alimente au un timp de pregătire mai scurt.
- amestecarea la jumătatea timpului de coacere setat, optimizează rezultatul final și ajută la prevenirea coacerii neuniforme.
- nu pregătiți în cuptor mâncăruri cu grăsime mare, ca de ex. cârnați.
- cantitatea optimă de cartofi prăjiți este de 500g.
- pentru mâncăruri cu paste folosiți paste prealabil pregătite.
- poate fi folosit cuptorul și pentru a încălzi alimente.

	Cantitate	Timp	Temperatura	Amestecare	Informație
--	-----------	------	-------------	------------	------------

	min-max (g)	(minute)	(°C)		extra
Cartofi congealați, cartofi					
Cartofi congealați subțiri	300-700	9-16	200	Amestecare	
Cartofi congealați groși	300-700	11-20	200	Amestecare	
Cartofi proaspăt țâiați, de casă (8x8 mm)	300-800	16-10	200	Amestecare	Adăugați ½ lingură de ulei
Cartofi proaspăt țâiați sub formă de pai	300-800	18-22	180	Amestecare	Adăugați ½ lingură de ulei
Cartofi de casă, țâiați sub formă de cuburi	300-750	12-18	180	Amestecare	Adăugați ½ lingură de ulei
Crochete de cartofi	250	15-18	180	Amestecare	
Cartofi răzuiți	500	15-18	200	Amestecare	
Carne și pasăre					
Carne de vită	100-500	8-12	180		
Carne de porc	100-500	10-14	180		
Carne hamburger	100-500	7-14	180		
Cârnați	100-500	13-15	200		
Pulpă de pui	100-500	18-22	180		
Piept de pui	100-500	10-15	180		
Snacks					
Ruladă de primăvară	100-400	8-10	200	Amestecare	
Pui congelat nuggets	100-500	6-10	200	Amestecare	
Batoane congelate de pește	100-400	6-10	200		Prealabil pregătit
Cașcaval pane congelat	100-400	8-10	180		Prealabil pregătit
Legume	100-400	10	160		

Pentru coacere					
Tort	300	20-25	160		Utilizați tavă
Plăcintă	400	20-22	180		Utilizați o tavă sau un vas de cuptor
Brioșă	300	15-18	200		Utilizați o tavă
Snack dulce	400	20	160		Utilizați o tavă sau un vas de cuptor

Cartofi proaspăt pregătiți, cartofi de casă

Urmați instrucțiunile de mai jos pentru a face cartofi de casă:

11. Strângeți și curățați cartofii
12. Spălați bine și le ștergeți până la uscare
13. Adăugați în vasul cu cartofi ½ lingură de ulei de măsline și amestecați bine
14. Scoateți din vas cartofii, cu mâna sau cu o ustensilă de bucătărie, pentru ca uleiul să rămână pe fundul vasului. Așezați cartofii în coș. Observație: Nu turnați din vas întreaga cantitate de cartofi, pentru a preveni adăugarea excesului de ulei.
15. Coaceți cartofii așa cum apare în descriere

Curățare

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Nu utilizați ustensile de curățare din metal sau detergenți de frecare pentru exteriorul aparatului, pentru tigaie și coș, deoarece acest lucru poate deteriora stratul de protecție anti-adeziv.

11. Deconectați aparatul și lăsați să se răcească.
12. Ștergeți aparatul în exterior cu o cârpă umedă.
13. Curățați tigaia, coșul cu apă caldă și detergent. Nu utilizați ustensile de curățare din metal sau detergenți de frecare.

Restul murdăriei rămase puteți elimina cu un produs antidegrasare. Observație: Tigaia / recipientul de copt de asemenea pot fi spălate și în mașini de spălat vase.

Rezervorul și coșul de pan / cuptor pot fi, de asemenea, spălate într-o mașină de spălat vase. Indicație: Dacă există murdărie pe fundul coșului sau în tigaie, umpleți tigaia cu apă caldă și puțin detergent. Așezați coșul în tigaie și înmuiați timp de aproximativ 10 minute.

14. Curățați încălzitorul cu o perie de curățare pentru a îndepărta resturile de alimente.

Depozitare

7. Deconectați cablul de alimentare și lăsați aparatul să se răcească
8. Curățați toate accesoriile și să le uscați
9. Puneți cablul în compartimentul pentru cabluri. Fixați cablul prin plasarea acestuia în slotul de prindere.

Protecția mediului

Nu aruncați aparatul ca deșeu menajer. Dacă nu aveți nevoie de aparat, duceți-l la un punct oficial de colectare a deșeurilor. Contribuie la protecția mediului.

Garanție și service

Dacă aveți nevoie de ajutor sau de informații, contactați serviciul nostru pentru clienți.

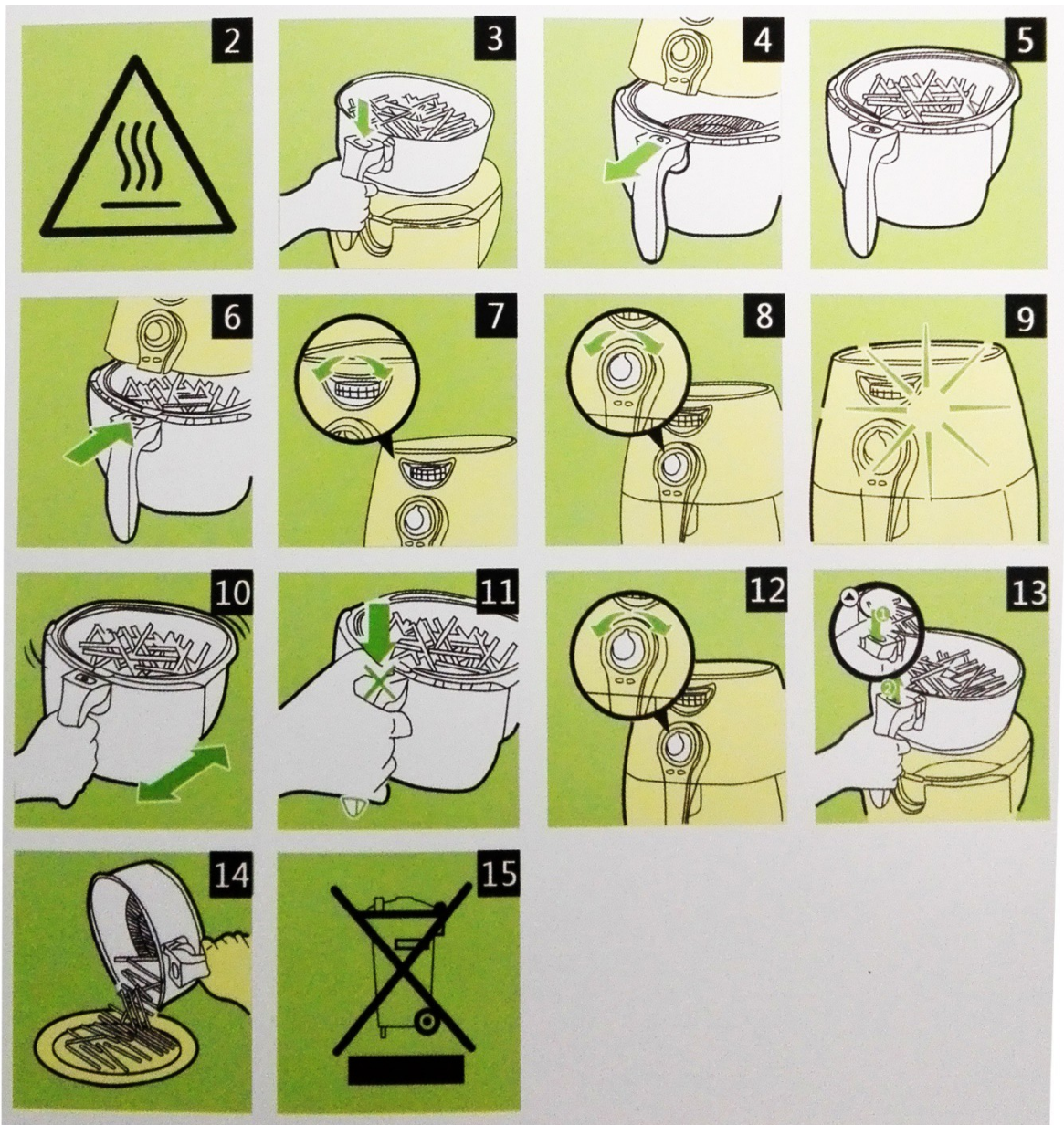
Soluționare problemă

Probleme	Cauze posibile	Soluție
Aparatul nu funcționează	Cablul de alimentare nu este conectat	Conectați cablul de alimentare
	Nu ați setat temporizatorul	Setați temporizatorul la timpul de gătire dorit pentru a porni aparatul
Ingredientele nu s-au copt bine	ați pus prea mare cantitate în coșul aparatului	Adăugați mai puține ingrediente în coș, astfel se vor coace mai ușor
	Temperatura de gătire setată este scăzută	Setați temperatură mai ridicată, temperatura corespunzătoare de gătit
	Timpul setat pentru gătire este puțin	Măriți timpul de gătire
Ingredientele nu s-au copt uniform	Unele ingrediente trebuie amestecate înainte de coacere	Ingredientele aflate în partea superioară trebuie amestecate la jumătatea timpului de preparare
Alimentele prăjite nu sunt crocante	Ați folosit un ingredient care poate fi prăjit doar într-un vas de gătit convențional	Folosiți semipreparate, sau adăugați puțin ulei până devin crocante
Vasul nu alunecă corect în aparat	Ați pus prea mare cantitate în coșul aparatului	Nu introduceți mai mult decât cantitate maximă indicată de ingrediente în coș
	Ați poziționat vasul incorect	Împingeți vasul până auziți un clic
Fum alb iese din aparat	Ați folosit un ingredient cu grăsime	Dacă pregătiți alimente cu grăsime în cuptor, în castron poate curge o cantitate mai mare de grăsime. Astfel se produce fum alb și castronul se poate încălzi mai mult decât media. Acest lucru nu afectează funcționarea aparatului sau a coacerii.
	Vasul a rămas gras de la coacerea anterioară	Fumul alb se produce din grăsimi încălzite, de aceea curățați bine aparatul după fiecare utilizare
Cartofii proaspeți nu s-au fript în mod corespunzător	Nu ați folosit ingredient corespunzător	Utilizați cartofi proaspeți și asigurați-vă că rămâne ferm în timpul coacerii.
	Nu a fost pregătit corespunzător pentru gătit	Pregătiți cartofii, curățați și tăiați în mod corespunzător pentru coacere
Cartofii proaspeți nu sunt crocanți	Cât sunt de crocanți cartofii prăjiți depinde mult de cantitatea de apă și ulei	Să vă asigurați dacă ați uscat bine cartofii înainte de a adăuga uleiul

		Tăiați-le mai subțiri / mai mici
		Adăugați puțin ulei până devin crocante

1. Tigaie / tavă de prăjire
2. Coș
3. Butonul de deschidere coș
4. Mâner tava prăjire
5. Temporizator (0-30 minute / buton de pornire)
6. Buton pentru reglarea temperaturii
7. Indicator lumină
8. Indicator încălzire
9. Admisie aer
10. Orificiile de admisie a aerului
11. Cablu
12. Suport cablu





Țara de origine: China **Distribuitor:** Atlas Net Group Kft.
1142 Budapest Erzsébet királyné útja 43/C
atlasnetgroup@gmail.com

Származási hely: Kína **Forgalmazó:** Atlas Net Group Kft.
1142 Budapest Erzsébet királyné útja 43/C
atlasnetgroup@gmail.com

Krajina pôvodu: Čína **Distribútor:** Atlas Net Group Kft.
1142 Budapest Erzsébet királyné útja 43/C
atlasnetgroup@gmail.com

