Lauben
by TIGMON GmbH



LAUBEN COOKPILOT+® AIRTOWER FRYER 10000SB

Benutzeranleitung – Übersetzung der Originalbenutzeranleitung | User Guide – translation of the original user guide | Uživatelský manuál v původním znění | Používateľská príručka – preklad pôvodného manuálu | Instrukcja obsługi – tłumaczenie oryginalnej instrukcji | Felhasználói kézikönyv – az eredeti kézikönyv fordítása | Uporabniški priročnik – prevod izvirnega uporabniškega priročnika | Korisnički vodič – prijevod izvornog korisničkog vodiča

DE
EN
CZ
SK
PL
HU
SL
HR

DE	Lauben CookPilot+® AirTower Fryer 10000SB – Übersetzung der Originalbenutzeranleitung	03
EN	Lauben CookPilot+® AirTower Fryer 10000SB – Translation of the original user guide	18
CZ	Lauben CookPilot+® AirTower Fryer 10000SB – Uživatelský manuál v původním znění	33
SK	Lauben CookPilot+® AirTower Fryer 10000SB – Preklad pôvodného manuálu	48
PL	Lauben CookPilot+® AirTower Fryer 10000SB– Tłumaczenie oryginalnej instrukcji	63
HU	Lauben CookPilot+® AirTower Fryer 10000SB – Az eredeti kézikönyv fordítása	78
SL	Lauben CookPilot+® AirTower Fryer 10000SB– Prevod izvirnega uporabniškega priročnika	93
HR	Lauben CookPilot+® AirTower Fryer 10000SB – Prijevod izvornog korisničkog vodiča	108

TECHNISCHE DATEN UND FUNKTIONEN

Modell	Lauben CookPilot+® AirTower Fryer 10000SB REF.: AF-9019
Spannung	220–240 V~, 50–60 Hz
Eingangsleistung	2500 W
Temperatureinstellung	60–200 °C
Einstellung der Zubereitungszeit	0–60 Minuten
Gesamtvolumen	10 l
Abmessungen	458 × 251 × 405 mm
Gewicht	8 kg
Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand	0,3 W
Dauer bis zum Wechsel des Geräts in den ausgeschalteten Zustand	10 Minuten

SICHERHEITSHINWEISE – ALLGEMEINES

LESEN SIE BITTE ALLE HINWEISE, BEVOR SIE DAS GERÄT BENUTZEN. BEWAHREN SIE DIESE BENUTZERANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH BESTIMMT.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, sie werden dabei beaufsichtigt oder sie wurden in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen und verstehen die möglicherweise damit verbundenen Gefahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Geräts und seiner Versorgungsquellen aufhalten.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Servicetechniker oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden. Die Verwendung des Geräts ist untersagt, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Tauchen Sie weder das Gerät, noch das Kabel oder den Stecker in

Wasser oder in andere Flüssigkeiten.

- Reinigen Sie die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gemäß dieser Anleitung.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann erhöht sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Das Gerät kann auch nach dem Ausschalten noch heiß sein. Vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen, warten oder anderweitig damit umgehen.



Warnung: HEISSE OBERFLÄCHE.

SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTS

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Nicht im Freien verwenden.
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und in Bereichen wie den folgenden vorgesehen:
  – Küchen für das Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsstätten;
  – Hotel- oder Motelzimmer und andere Unterkünfte;
  – Arbeitsküchen, z.B. auf Bauernhöfen;
  – Frühstückspensionen.
- Verwenden Sie es nicht für kommerzielle Zwecke.
- Das Gerät ist für die Zubereitung von Lebensmitteln vorgesehen. Verwenden Sie es nicht für andere als die vorgesehenen Einsatzzwecke. Es ist verboten, das Gerät für andere Einsatzzwecke zu modifizieren. Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Befolgen Sie die Hinweise in dieser Benutzeranleitung.

ELEKTRISCHE SICHERHEIT

- Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Netzkabels, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Spannung in der Steckdose übereinstimmt. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an eine Elektrofachkraft.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen oder Adapter.
- Es wird empfohlen, das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.
- Tauchen Sie weder das Gerät, das Kabel noch den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht die Gefahr von strombedingten Verletzungen.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen an, insbesondere nicht, wenn Sie ihn in die Steckdose stecken oder aus ihr herausziehen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen und dass man nicht darauf treten oder darüber stolpern kann. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante oder die Arbeitsplatte hängt, sich nicht verheddert, nicht übermäßig geknickt wird und nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommt.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, es nicht in Gebrauch ist, bevor Sie es bewegen, reinigen oder lagern. Lassen Sie das Gerät vor Reinigungsarbeiten abkühlen.
- Ziehen Sie das Kabel nur aus der Steckdose, indem Sie am Stecker ziehen, nicht am Kabel selbst. Anderenfalls besteht die Gefahr, dass das Kabel oder die Steckdose beschädigt wird.

SICHERE AUFSTELLUNG DES GERÄTS

- Stellen Sie das Gerät nicht auf Fensterbänke, Abflüsse oder instabile Oberflächen. Stellen Sie es ausschließlich auf eine stabile, flache und trockene Oberfläche.
- Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe eines Elektro- oder Gasherdes, in der Nähe von offenen Flammen oder von Geräten, die Wärme abgeben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Waschbecken, Schwimmbecken oder anderen Wasserquellen.

- Die Taste auf dem Bedienfeld dient zum Ausschalten des Geräts. Schalten Sie das Gerät also nicht dadurch aus, dass Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Achten Sie darauf, dass um das Gerät herum genügend Platz für eine ausreichende Luftzirkulation vorhanden ist.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine feste und hitzebeständige Unterlage. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine mit einem Tuch bedeckte Oberfläche (z. B. einer Tischdecke) oder auf hitzeempfindliche Oberflächen. Stellen Sie es nicht in der Nähe von hitzeempfindlichen Gegenständen auf (z. B. Vorhänge, Gardinen).
- Stellen Sie das Gerät nicht nah an Wänden oder anderen Geräten auf. Der Mindestabstand muss auf allen Seiten 10 cm betragen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht an einem Ort, an dem entflammbare, flüchtige oder explosive Stoffe verwendet oder gelagert werden.

SICHERER BETRIEB DES GERÄTS

- Bereiten Sie die Speisen in dem Frittierbehälter auf dem Frittiergitter zu. Verwenden Sie den Frittierbehälter nicht, wenn das Frittiergitter nicht richtig eingesetzt ist.
- Während des Betriebs kann heißer Dampf aus dem Gerät austreten. Achten Sie darauf, dass sich in der Nähe des Geräts keine Gegenstände befinden, die durch heißen Dampf beschädigt werden können.
- Das Frittiergut im Frittierbehälter darf das Heizelement nicht berühren.
- Berühren Sie das Heizelement nicht, wenn es heiß ist, es besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen.
- Beim ersten Einschalten des Geräts können ein schwacher Geruch und etwas Rauch wahrnehmbar sein. Das ist normal, da das Heizelement eingebrannt wird. Der Geruch vergeht bei der weiteren Nutzung.
- Blockieren Sie keinesfalls die Lüftungsöffnungen des Geräts. Anderenfalls besteht die Gefahr der Überhitzung und damit der Beschädigung.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Löcher an der Vorder- und Rückseite des Geräts. Es besteht die Gefahr von strombedingten Verletzungen sowie einer Beschädigung des Geräts.
- Falls Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie es sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Frittierbehälter so lange im Gerät, bis kein Rauch mehr austritt und der vorhandene Rauch abgezogen ist. Schütten Sie kein Wasser in den Rauch!
- Verwenden Sie bei der Handhabung des Frittierbehälters den Griff und schützende Küchenhandschuhe.

SICHERE WARTUNG

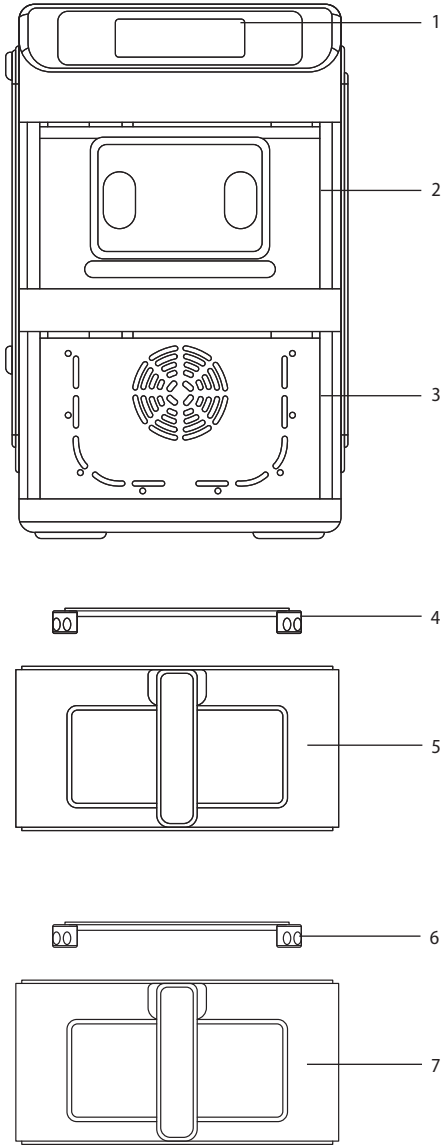
- Befolgen Sie die Reinigungshinweise in dieser Benutzeranleitung.
- Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker beschädigt sind oder das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, verwenden Sie es nicht mehr und wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle. Nehmen Sie Reparaturen nicht selbst vor.
- Weder der Hersteller, noch der Importeur oder der Händler übernehmen die Haftung für Schäden, die durch eine unsachgemäße Montage oder Verwendung des Produkts entstehen.
- Die Steckdose muss sich in der Nähe des Geräts befinden und stets leicht zugänglich sein.

INFORMATIONEN ZU FREQUENZBÄNDERN UND FUNKFREQUENZBÄNDERN:

- Frequenzband (Frequenzbänder), in dem (denen) das Funkgerät betrieben wird: 2,4–2,48 GHz
- Maximale Hochfrequenzleistung, die in dem/den Frequenzband/Frequenzbändern übertragen wird, in dem/denen das Funkgerät betrieben wird: 18,78 dBm

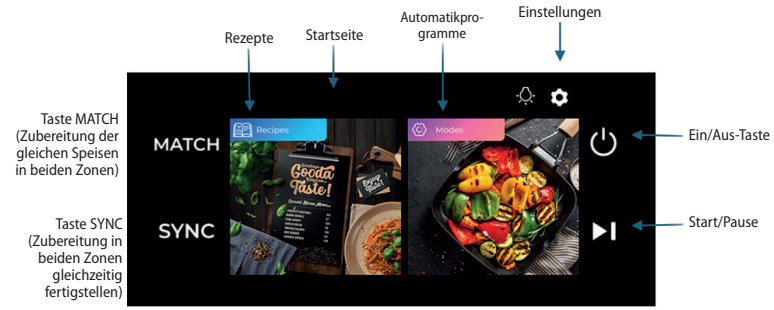
PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Bedienfeld
2. Innenraum des oberen Behälters
3. Innenraum des unteren Behälters
4. Frittiergitter
5. Oberer Frittierbehälter mit Griff und Sichtfenster
6. Frittiergitter
7. Unterer Frittierbehälter mit Griff und Sichtfenster

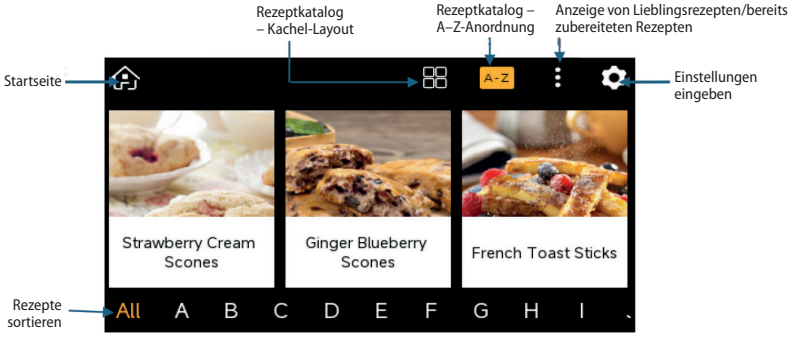


BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

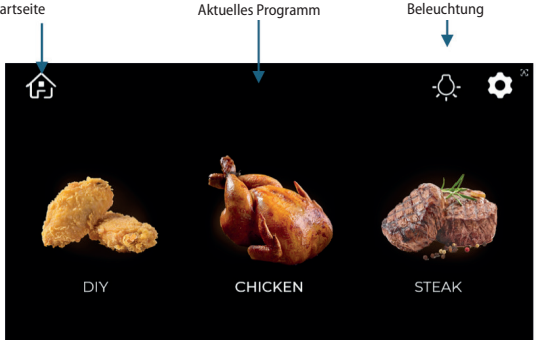
Bedienfeld



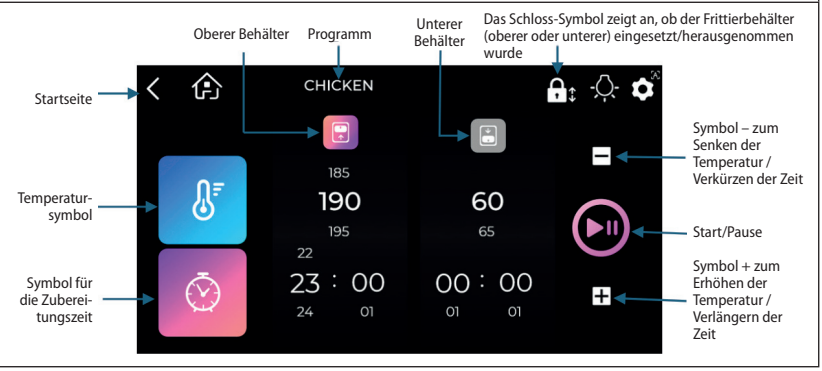
Rezept-Oberfläche



Oberfläche für Automatikpro-gramme



Bedienoberfläche



DE EN CZ SK PL HU SL HR

BETRIEBSSYMBOLE

				
Zeit abgelaufen	Hinweis „Frittiergut wenden“	Zutaten	Rezeptschritte	Zubehör

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungen und Folien und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.
- Nehmen Sie die Frittierbehälter mit den Frittiergittern heraus. Reinigen Sie diese Teile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel, spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie ab.
- Setzen Sie das Frittiergitter in den Frittierbehälter und stellen Sie beides in die Fritteuse. Wiederholen Sie dies für den anderen Frittierbehälter.
- Wischen Sie das Äußere der Fritteuse mit einem weichen, mit etwas warmem Wasser angefeuchteten Schwamm ab. Wischen Sie sie dann mit einem sauberen Tuch trocken.
- Es empfiehlt sich, die Fritteuse etwa 10 Minuten bei höchster Leistung zu betreiben, damit das Heizelement einbrennen kann. Dabei kann leichter Rauch oder ein unangenehmer Geruch entstehen. Diese vergehen bei der weiteren Nutzung.

WARNUNG:
Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten der Fritteuse, dass alle abwaschbaren Teile vollständig trocken sind.

Hinweis:

Entfernen Sie die Schutzfolie vom Bedienfeld, bevor Sie die Fritteuse verwenden.

AUFSTELLUNG

- Stellen Sie die Fritteuse auf eine feste, ebene und hitzebeständige Unterlage in ausreichender Entfernung von der Steckdose. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine mit einem Tuch bedeckte Oberfläche (z. B. einer Tischdecke) oder auf hitzeempfindliche Oberflächen. Stellen Sie es nicht in der Nähe von hitzeempfindlichen Gegenständen auf (z. B. Vorhänge, Gardinen).
- Achten Sie darauf, dass um die Fritteuse herum genügend Freiraum vorhanden ist, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät nicht nah an Wänden oder anderen Geräten auf. Der Mindestabstand muss auf allen Seiten 10 cm betragen.
- Während des Betriebs kann heißer Dampf aus dem Gerät austreten. Achten Sie darauf, dass sich in der Nähe des Geräts keine Gegenstände befinden, die durch heißen Dampf beschädigt werden können.

VERWENDUNGSZWECK

Die Fritteuse ist für das Garen von Speisen mit Heißluft vorgesehen. Sie ist auch für die Zubereitung von Fertigprodukten (z. B. vorfrittierte Pommes) geeignet.

AUTOMATIKPROGRAMME – GRUNDLEGENDE VERWENDUNG

In diesem Abschnitt wird die Bedienung beschrieben, wenn sich in jedem Frittierbehälter unterschiedliche Speisen befinden und es nicht wichtig ist, dass sie gleichzeitig fertig sind.

1. Nehmen Sie den Frittierbehälter heraus und legen Sie das Frittiergitter in den jeweiligen Behälter hinein.
2. Geben Sie die gewünschten Speisen in den Behälter und stellen Sie den Behälter dann in die Fritteuse.

WARNUNG:
Überfüllen Sie den Frittierbehälter nicht.

3. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Die Taste ⏻ leuchtet auf.
4. Drücken Sie die Taste ⏻, um die Fritteuse einzuschalten. Daraufhin leuchtet das Display auf.

5. Wählen Sie auf dem Startbildschirm „Modes“ (Programme) und wählen Sie im angezeigten Menü eines der automatischen Zubereitungsprogramme aus. Wischen Sie zum Auswählen eines Programms mit dem Finger auf dem Display nach rechts oder links und tippen Sie dann auf das Symbol für das Automatikprogramm.
6. Die Zubereitungsangaben für den oberen Behälter wird automatisch oben im Display hervorgehoben.
7. Das Display zeigt auch die Standardtemperatur und die Standardzubereitungszeit für das gewählte Automatikprogramm an.
8. Sie können die Standardtemperatur und die Standardzubereitungszeit nach Bedarf anpassen, indem Sie auf der Anzeige der Temperatur oder Zubereitungszeit nach oben oder unten wischen. Die Temperatur und die Zubereitungszeit können auch mit den Tasten +/– auf der rechten Seite des Displays eingestellt werden. Zur Verwendung der Tasten +/– müssen Sie zuerst auf die Anzeige der Temperatur oder Zubereitungszeit drücken. Der Wert für die Temperatur oder die Zubereitungszeit wird dann hervorgehoben.
   Wenn Sie bei der Zubereitungszeit auf das Feld „Sekunden“ drücken, können Sie die Zubereitungszeit auch in Sekunden einstellen.
9. Drücken Sie oben auf dem Display auf das Symbol für den unteren Behälter. Auf dem Display erscheint die Frage, ob Sie die Werte für den unteren Behälter einstellen möchten. Durch Drücken auf „Yes“ (Ja) wird dann der Bildschirm für die Auswahl eines Automatikprogramms angezeigt.
10. Wählen Sie eines der automatischen Zubereitungsprogramme aus und stellen Sie die Temperatur oder die Zubereitungszeit nach Bedarf ein, wie in Schritt 8 oben beschrieben.
11. Drücken Sie zum Starten der Fritteuse auf das Symbol ⏯ oder auf die Taste ⏯.

Hinweis:
Wenn Sie die Fritteuse nach Schritt 8 gestartet haben, ist es nicht möglich, für den unteren Behälter ein Programm auszuwählen und dessen Werte einzustellen. Starten Sie die Fritteuse also erst, wenn Sie die Programme für beide Frittierbehälter eingestellt haben.

12. Bei der Nutzung des gewählten Zubereitungprogramms ertönt ein Signalton, um sie darauf hinzuweisen, das Frittiergut zu wenden, zu verrühren oder zu schwenken. Auf dem Display erscheint auch eine grafische Darstellung. Wenn Sie den Frittierbehälter zu diesem Zweck herausnehmen, wird die Zubereitung unterbrochen. Wenden, verrühren oder schwenken Sie das Frittiergut und stellen Sie den Behälter in die Fritteuse zurück. Die Zubereitung wird automatisch fortgesetzt.
13. Überprüfen Sie während der Zubereitung den Gargrad. Nehmen Sie dazu den Frittierbehälter gegebenenfalls heraus. Die Zubereitung wird so lange unterbrochen. Wenden, verrühren oder schwenken Sie das Frittiergut und stellen Sie den Behälter in die Fritteuse zurück. Die Zubereitung wird automatisch fortgesetzt.
14. Nach Ablauf der eingestellten Zubereitungszeit für einen der Frittierbehälter ertönt ein Warnsignal und auf dem Display erscheint „Done“ (Fertig). Drücken Sie auf „OK“. Nach Ablauf der Zubereitungszeit für den zweiten Frittierbehälter ertönt ein Warnsignal und auf dem Display erscheint „Done“ (Fertig). Drücken Sie auf „OK“. Das Display leuchtet weiterhin und das Gebläse läuft weiter, um das Innere schnell abzukühlen. Die Fritteuse wechselt in den Bereitschaftsmodus.
15. Nehmen Sie den Frittierbehälter aus der Fritteuse und überprüfen Sie den Bräunungsgrad. Wenn das Frittiergut ausreichend gegart ist, nehmen Sie es aus dem Frittierbehälter und servieren es. Wenn es noch nicht ausreichend gegart ist, stellen Sie den Frittierbehälter zurück und stellen Sie die Temperatur und die Zubereitungszeit nach Bedarf ein.
16. Wenn Sie die Fritteuse nicht mehr verwenden, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie reinigen.

WARNUNG:
Verwenden Sie schützende Küchenhandschuhe. Die Fritteuse und der Frittierbehälter erhitzen sich während des Gebrauchs und bei falschem Umgang besteht die Gefahr schwerer Verbrennungen.

WARNUNG:
Stellen Sie den heißen Frittierbehälter nur auf einer hitzebeständigen Unterlage ab. Hitzeempfindliche Oberflächen können beschädigt werden.

Hinweis:
Nach Abschluss der Zubereitung läuft das Gebläse noch etwa 5 Minuten lang. Es schaltet sich dann automatisch aus. Das ist normal.

AUTOMATIKPROGRAMME – SYNCHRONISIERTE ZUBEREITUNG

In diesem Abschnitt wird die Bedienung beschrieben, wenn sich in jedem Frittierbehälter unterschiedliche Speisen befinden und es wichtig ist, dass die Automatikprogramme gleichzeitig abgeschlossen werden.

1. Nehmen Sie den Frittierbehälter heraus und legen Sie das Frittiergitter in den jeweiligen Behälter hinein.
2. Geben Sie die gewünschten Speisen in den Behälter und stellen Sie den Behälter dann in die Fritteuse.

WARNUNG:
Überfüllen Sie den Frittierbehälter nicht.

3. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Die Taste ⏻ leuchtet auf.
4. Drücken Sie die Taste ⏻, um die Fritteuse einzuschalten. Daraufhin leuchtet das Display auf.
5. Wählen Sie zunächst das Automatikprogramm für jeden Frittierbehälter wie oben beschrieben aus.
6. Drücken Sie dann die **SYNC-Taste**, um die Funktion für die synchronisierte Zubereitung zu aktivieren. In einer Aufforderung auf dem Display werden Sie gefragt, ob Sie möchten, dass beide Behälter die Zubereitung gleichzeitig fertigstellen. Drücken Sie „Yes" (Ja), um diese Funktion zu bestätigen.
7. Drücken Sie zum Starten der Fritteuse auf das Symbol ⏯ oder auf die Taste ⏯.
8. Das Programm mit der längeren Zubereitungszeit wird zuerst gestartet.
9. Nach Ablauf der Zeitdifferenz zwischen den Programmen startet auch das zweite Programm und beide Programme werden gleichzeitig abgeschlossen.

AUTOMATIKPROGRAMME – ZUBEREITUNG DER GLEICHEN SPEISEN IN BEIDEN BEHÄLTERN

In diesem Abschnitt wird die Bedienung beschrieben, wenn sich in beiden Frittierbehältern das gleiche Frittiergut befindet.

1. Nehmen Sie den Frittierbehälter heraus und legen Sie das Frittiergitter in den jeweiligen Behälter hinein.
2. Geben Sie die gewünschten Speisen in den Behälter und stellen Sie den Behälter dann in die Fritteuse.

WARNUNG:
Überfüllen Sie den Frittierbehälter nicht.

3. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Die Taste ⏻ leuchtet auf.
4. Drücken Sie die Taste ⏻, um die Fritteuse einzuschalten. Daraufhin leuchtet das Display auf.
5. Wählen Sie zunächst wie oben beschrieben ein Automatikprogramm für einen der Frittierbehälter aus.
6. Drücken Sie dann die **MATCH-Taste**, um die Funktion zum Zubereiten derselben Speisen in beiden Behältern zu aktivieren. In einer Aufforderung auf dem Display werden Sie gefragt, ob Sie für beide Behälter die gleichen Zubereitungseinstellungen verwenden möchten. Drücken Sie Yes" (Ja), um diese Funktion zu bestätigen.
7. Drücken Sie auf das Symbol ⏯ oder die Taste ⏯, um die Fritteuse zu starten.
8. Die Speisen werden in beiden Behältern mit demselben Programm und derselben Zubereitungszeit zubereitet.

ABBRUCH DER ZUBEREITUNG

Wenn Sie die Zubereitung abbrechen möchten, während die Fritteuse in Betrieb ist, halten Sie die Taste ⏯ länger gedrückt. Die Fritteuse beendet die Zubereitung und geht in den Bereitschaftsmodus. Das Display leuchtet weiterhin.

Hinweis: Während die Fritteuse in Betrieb ist, können Sie sie ausschalten, indem Sie die Taste ⏻ länger gedrückt halten. Die Zubereitung wird daraufhin abgebrochen, das Display wird dunkel und die Fritteuse schaltet sich aus.

AUTOMATISCHE ZUBEREITUNGSPROGRAMME

Automatikprogramm	Temperatur	Zeit	Hinweis „Frittiergut wenden“
EIGENE EINSTELLUNG	180 °C	15 min	Ja
BACKEN	130 °C	18 min	Ja
BRATEN	170 °C	15 min	Ja
GRILLEN	180 °C	11 min	Ja
WARMHALTEN	60 °C	5 min	--
AUFWÄRMEN	200 °C	5 min	--
TIEFGEKÜHLT	180 °C	26 min	Ja
GEMÜSE	160 °C	14 min	Ja
POMMES	150 °C	25 min	Ja
MEERESFRÜCHTE	180 °C	13 min	--
STEAK	180 °C	15 min	Ja
HÄHNCHEN	180 °C	38 min	Ja
PASTEL DE NATA	170 °C	13 min	--
PIZZA	170 °C	12 min	--
VORHEIZEN	185 °C	3 min	--

Hinweis:
Ausgewählte Automatikprogramme verfügen über eine Erinnerungsfunktion, um die Speisen nach der Hälfte der Zubereitungszeit zu wenden. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir, die Speisen zu wenden.
Rezepte außerhalb des Standardmenüs können im EIGENE EINSTELLUNG-Programm frei eingestellt werden.
Das Automatikprogramm TIEFGEKÜHLT ist ein Programm für die Zubereitung von gefrorenen Zutaten.
Wenn das Programm VORHEIZEN läuft, blinkt das Vorheizsymbol in der oberen rechten Ecke gelb. Wenn das Programm VORHEIZEN beendet ist und ein anderes Programm gestartet wird, ist das Symbol für das Vorheizen grau.
Das Vorheizen dauert etwa 3 Minuten und die Temperatur beträgt 185 °C.

TABELLE ZUR ZUBEREITUNG AUSGEWÄHLTER SPEISEN

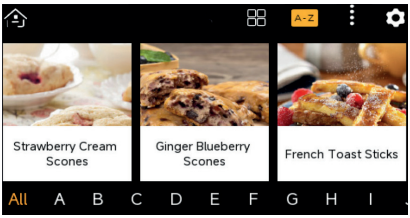
Automatikprogramm	Zutaten	Temperatur	Zubereitungszeit	Gewicht	Hinweis „Frittiergut wenden“
BACKEN	Kuchen	150 °C	25–35 min	--	--
	Kekse	170 °C	12–15 min	--	--
	Brot	120 °C	18–20 min	--	--
BRATEN	Schweinelende mit Knochen	200 °C	16–18 min	225 g	Ja
	Hamburger	200 °C	10–15 min	170 g	Ja
	Lammfleisch in Scheiben	200 °C	20–30 min	455 g	Ja
GRILLEN	Würstchen	200 °C	15–17 min	500 g	Ja
	Fisch	180 °C	10–15 min	140 g	Ja
TIEFGEKÜHLT	Gefrorene Garnelen	185 °C	15–17 min	455 g	Ja
	Chicken Nuggets	190 °C	20–25 min	225 g	Ja
GEMÜSE	Auberginen	200 °C	8–15 min	455 g	--
	Pilze	200 °C	8–15 min	340 g	Ja
	Zuckermais	200 °C	10–15 min	455 g	--
	Rote Paprika	200 °C	25–30 min	2 Stk.	Ja
POMMES	Pommes (frisch, dünn)	150 °C	20–25 min	300 g	Ja
	Pommes (frisch, dick)	150 °C	27–33 min	300 g	Ja
	Pommes	150 °C	25–30 min	300 g	Ja
	Ganze Süßkartoffeln	150 °C	40–45 min	455 g	Ja
MEERESFRÜCHTE	Miesmuscheln	200 °C	10–13 min	455 g	--
	Garnelen	185 °C	13–15 min	455 g	Ja
STEAK	Steak	185 °C	7–9 min	455 g	Medium Rare
			10–12 min		Medium
			13–17 min		Well done
HÄHNCHEN	Chicken Wings	195 °C	15–20 min	455 g	Ja
	Hähnchenschenkel	195 °C	25–30 min	455 g	Ja
PASTEL DE NATA	Eierkuchen	190 °C	12–15 min	340 g	--
PIZZA	Pizzaschnecken	180 °C	15–20 min	225 g	--

Hinweis:
Die Zubereitungszeiten in der Tabelle sind nur ungefähre Angaben und können an unterschiedliche Mengen/Gewichte des Frittierguts angepasst werden. Die tatsächliche Zubereitungszeit kann daher variieren.

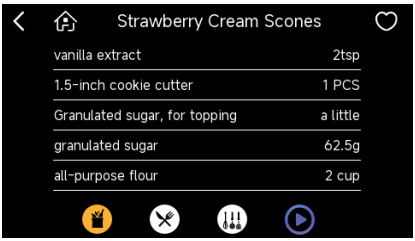
ZUBEREITUNG NACH REZEPTEN

Die Fritteuse besitzt einen Bereich mit Rezepten, nach denen Sie Speisen zubereiten können. Die Fritteuse selbst führt Sie Schritt für Schritt durch die Zubereitung.

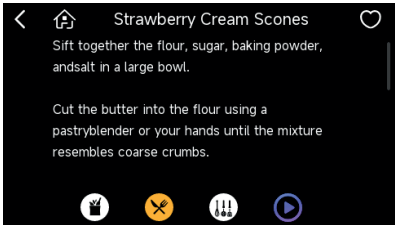
1. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Die Taste ⏻ leuchtet auf.
2. Drücken Sie die Taste ⏻, um die Fritteuse einzuschalten. Daraufhin leuchtet das Display auf.
3. Drücken Sie auf dem Display auf „Rezepte“ um die Rezept-Oberfläche anzuzeigen.
4. Wischen Sie mit dem Finger auf dem Bildschirm vorwärts oder rückwärts, um ein Rezept auszuwählen, oder drücken Sie auf einen Buchstaben am unteren Bildschirmrand, um alle Rezepte anzuzeigen, die mit diesem Buchstaben beginnen.

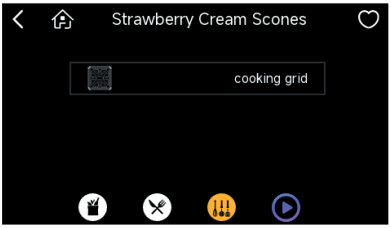


5. Drücken Sie auf das Rezept, um die Liste der entsprechenden Zutaten anzuzeigen.



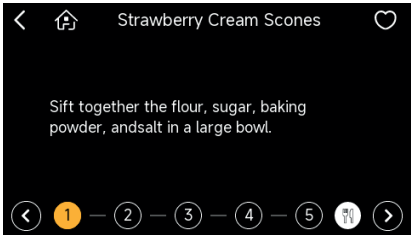
6. Wischen Sie mit dem Finger von rechts nach links über den Bildschirm, um zusätzliche Informationen zum Rezept in der folgenden Reihenfolge anzuzeigen: Zubereitungsmethode, benötigte Utensilien.





Hinweis:
Wenn Sie das Rezept zu Ihren „Favoriten“ hinzufügen möchten, drücken Sie auf das Symbol ♡ in der oberen rechten Ecke des Displays.

7. Drücken Sie das Symbol ▶, um mit der Zubereitung zu beginnen. Auf dem Display wird dann der erste Schritt der Zubereitung angezeigt.

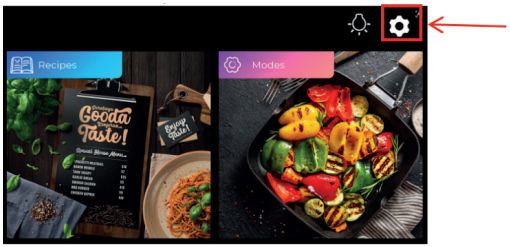


8. Drücken Sie nach Abschluss dieses Schritts auf das Symbol ›, um den nächsten Schritt anzuzeigen.
9. Setzen Sie dies fort, bis Sie das Gericht gemäß dem Rezept zubereitet haben.

Hinweis:
Sie können die Rezepte in Ihrer bevorzugten Sprache anzeigen lassen. Das Verfahren zur Auswahl der Sprache finden Sie im Abschnitt „EINSTELLUNGEN DER FRITTEUSE“ im nächsten Teil des Handbuchs.

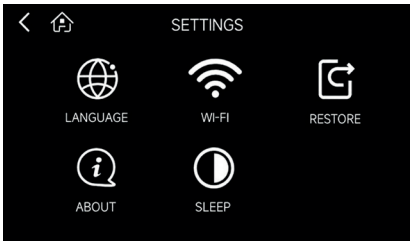
EINSTELLUNGEN DER FRITTEUSE

- Drücken Sie auf das Einstellungssymbol in der oberen rechten Ecke des Startbildschirms. Dadurch gelangen Sie zu den Einstellungen der Fritteuse.



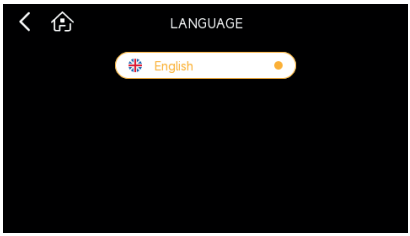
Hier stehen Ihnen folgende Elemente zur Verfügung:

- Sprache
- WLAN
- Werkseinstellungen wiederherstellen
- Über das Gerät
- Ruhemodus



Sprache

- Drücken Sie auf das Symbol **SPRACHE** und wählen Sie aus den Optionen eine der Benutzersprachen für Menüs, Rezepte und Meldungen auf dem Display aus.
- Die Standardsprache ist Englisch. Folgende Sprachen sind verfügbar: Tschechisch, Deutsch und Ungarisch.

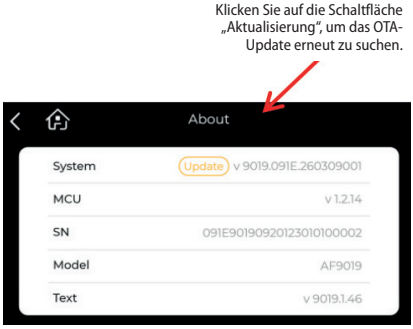


WLAN

- Drücken Sie auf das **WI-FI**-Symbol. Die Fritteuse beginnt dann, nach verfügbaren WLAN-Netzwerken in ihrer Nähe zu suchen. Drücken Sie auf das gewünschte WLAN-Netzwerk und stellen Sie mit dem Passwort eine Verbindung dazu her.
- Wenn die Fritteuse mit dem WLAN verbunden ist, erkennt sie automatisch eine neue Version, sobald diese verfügbar ist. In einem solchen Fall werden Sie in einer Benachrichtigung gefragt, ob Sie nach einer neuen Version suchen möchten.



- Drücken Sie im obigen Bild auf „JA“, um das Update über das Internet (OTA) durchzuführen, oder drücken Sie auf „NEIN“, um das Update abzubrechen. (Hinweis: Das Gerät erkennt OTA-Updates nur automatisch, wenn es sich mit dem WLAN verbindet. Wenn Sie zum Abbrechen „NEIN“ drücken, wird das OTA-Update nicht automatisch erkannt, aber Sie können auf der Seite „INFO“ auf „Aktualisierung“ drücken und das OTA-Update erneut suchen.)



- Falls das Update fehlschlägt, wird das Fehlersymbol angezeigt (wie unten gezeigt), und wenn Sie das Fenster schließen, kehren Sie zur Seite „INFO“ zurück. Klicken Sie erneut auf die Schaltfläche „Aktualisierung“, um nach OTA-Updates zu suchen.



Zurücksetzen auf Werkseinstellungen

- Durch Drücken auf das Symbol **WIEDERHERSTELLEN** erscheint eine Meldung, in der Sie gefragt werden, ob Sie die Werkseinstellungen wiederherstellen möchten. Drücken Sie „JA“, um Ihre Auswahl zu bestätigen. Die Werte der Fritteuse werden dann auf die ursprünglichen Werkseinstellungen zurückgesetzt. Dadurch werden alle von Ihnen vorgenommenen Einstellungen gelöscht, einschließlich der Liste der Lieblingsrezepte, der verbundenen WLAN-Netzwerke usw.



Über uns

Um Informationen über die Fritteuse anzuzeigen, wie z. B. Modell, System, Seriennummer usw., drücken Sie auf das Symbol **INFO**.

Ruhemodus

Drücken Sie auf das **RUHEMODUS** Symbol, um die Dauer anzuzeigen, nach welcher der Bildschirm in den Ruhemodus wechselt. Zur Auswahl stehen 5 Minuten, 10 Minuten und 20 Minuten.
Die Standardeinstellung beträgt 10 Minuten.

ZUBEREITUNGSTIPPS

Das fertige Frittiergut sollte eine eher goldene bis hellbraune Farbe haben. Eine dunkelbraune bis schwarze Farbe kann bedeuten, dass das Frittiergut verbrannt ist. Der Verzehr von verbrannten Speisen wird nicht empfohlen.
Wir empfehlen, frische Pommes bei einer Temperatur von maximal 180°C zuzubereiten.
Die Fritteuse kann ohne Frittiergut im Frittierbehälter 3 Minuten lang vorgeheizt werden.
Flüssigkeiten und überschüssiges Fett aus dem Frittiergut sammeln sich am Boden der Fritteuse unter dem Frittiergitter. Benutzen Sie daher eine Zange, wenn Sie das Frittiergut herausnehmen.
Überfüllen Sie den Frittierbehälter nicht. Teilen Sie größere Mengen an Frittiergut in kleinere Partien auf, die Sie nacheinander frittieren.

REINIGUNG UND WARTUNG

Schalten Sie die Fritteuse vor der Reinigung und Wartung aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie sie abkühlen.

WARNUNG:
Tauchen Sie weder das Gerät, das Kabel noch den Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht die Gefahr von strombedingten Verletzungen.

Hinweis:
Verwenden Sie zur Reinigung keine scheuernden oder chemischen Reinigungsmittel, Benzol, Lösungsmittel, Alkohol usw. Verwenden Sie keine Bürsten oder andere Utensilien, welche die Oberfläche zerkratzen könnten.

FRITTIERBEHÄLTER UND -GITTER

Nehmen Sie die Frittierbehälter mit den Frittiergittern heraus. Reinigen Sie diese Teile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel, spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie ab.
Setzen Sie die Frittiergitter in die Frittierbehälter und stellen Sie beides in die Fritteuse.
Wenn Frittiergut auf dem Frittiergitter verbrennt oder wenn Flüssigkeiten oder Fett am Boden des Frittierbehälters kleben bleiben, gießen Sie heißes Wasser in den Behälter und fügen Sie etwas Spülmittel hinzu. Alles etwa 10 Minuten einwirken lassen und dann wie gewohnt reinigen.

FRITTEUSE

Wischen Sie das Äußere der Fritteuse mit einem weichen, mit etwas warmem Wasser angefeuchteten Schwamm ab. Wischen Sie sie dann mit einem sauberen Tuch trocken.

AUFBEWAHRUNG

Reinigen Sie die Fritteuse vor der Aufbewahrung gemäß den zuvor genannten Hinweisen.
Bewahren Sie die Fritteuse in der Originalverpackung an einem trockenen und lichtgeschützten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf.

FEHLERSUCHE UND FEHLERMELDUNGEN

Problem / Fehlermeldung	Lösung
Aus der Fritteuse kommt dunkler Rauch.	Trennen Sie die Fritteuse sofort vom Stromnetz. Dunkler Rauch bedeutet, dass das Frittiergut verbrennt oder dass ein Problem mit dem Stromkreis vorliegt. Ziehen Sie den Frittierbehälter heraus. Wenn die Ursache nicht verbranntes Frittiergut war, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Fritteuse gibt bei Betrieb bei hoher Temperatur einen Geruch nach Kunststoff ab.	Bei der ersten Verwendung kann das Gerät einen leichten Geruch abgeben. Das ist normal. Wir empfehlen, die Fritteuse vor der ersten Verwendung 10 Minuten lang bei maximaler Temperatur zu betreiben. Wenn der Geruch nach Kunststoff weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Der Bildschirm leuchtet, aber das Programm startet nicht.	a. Sie haben das Programm nicht gestartet; b. Achten Sie darauf, dass der Frittierbehälter richtig in der Fritteuse sitzt.
Die Speisen werden nicht vollständig gegart.	a. Es befinden sich zu viele Zutaten im Behälter; teilen Sie sie in kleinere Portionen auf; b. Erhöhen Sie die Zubereitungszeit.
Der Bildschirm leuchtet nicht, wenn das Gerät an eine Steckdose angeschlossen wird.	a. Kein Strom. Stellen Sie sicher, dass die Fritteuse an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist; b. Ausfall einer internen Komponente. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E1	Vorsicht: Anormaler NTC des oberen Teils der Fritteuse.
E2	Anormale Kommunikation mit dem Motherboard.
E3	Warnung: Überhitzungsschutz der Fritteuse. Sie können sie nach dem Abkühlen weiter verwenden.
E5	Warnung: Setzen Sie den Behälter ein.

1. Das Symbol auf dem Produkt oder in den Begleitunterlagen weist daraufhin, dass gebrauchte elektrische oder elektronische Produkte nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Um eine ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts sicherzustellen, bringen Sie es bitte zu den dafür vorgesehenen Sammelstellen, wo es kostenlos angenommen wird. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei, wertvolle natürliche Ressourcen zu erhalten und mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Abfallentsorgung entstehen könnten. Weitere Informationen dazu erhalten Sie bei den lokalen Behörden oder Ihrem Entsorgungsbetrieb. Die unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Abfällen kann gemäß den nationalen Vorschriften zu Geldstrafen führen.

Benutzerinformationen über die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (betriebliche und geschäftliche Nutzung): Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten erhalten Sie von Ihrem Händler oder Lieferanten.

Informationen für Nutzer über die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in Ländern außerhalb der Europäischen Union: Das obige Symbol gilt nur in den Ländern der Europäischen Union. Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten erhalten Sie von Ihren (örtlichen) Behörden oder dem Gerätehändler. Dies wird durch das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Produkt, der Verpackung oder dem Druckmaterial dargestellt.

2. Für Garantiereparaturen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Bei technischen Problemen und Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, der Sie über die weiteren Schritte informieren wird. Beachten Sie stets die Regeln für den Umgang mit elektrischen Geräten. Der Benutzer ist nicht befugt, das Gerät zu zerlegen oder Teile davon auszutauschen. Wenn Abdeckungen geöffnet oder entfernt werden, besteht die Gefahr von strombedingten Verletzungen. Auch bei unsachgemäßem Zusammenbau und Wiederanschluss des Geräts besteht die Gefahr von Verletzungen durch Stromschlag.

Die **Garantiezeit** für Produkte beträgt 24 Monate, sofern nicht anders angegeben. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch nicht-standardmäßigen Gebrauch, mechanische Beschädigungen, aggressive Bedingungen, Handhabung entgegen der Benutzeranleitung und normalen Verschleiß entstanden sind. Die Garantiezeit für den Akku beträgt 24 Monate und die Garantiezeit für seine Kapazität beträgt 6 Monate. Weitere Informationen über die Garantie finden Sie unter www.elem6.com/warranty.

Weder der Hersteller, noch der Importeur oder der Händler haften für Schäden, die durch den Zusammenbau oder den unsachgemäßen Gebrauch des Produkts entstehen.

EU-Konformitätserklärung

elem6 s.r.o. erklärt hiermit, dass der Lauben CookPilot+® AirTower Fryer 10000SB den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der Richtlinien **2014/30/EU** und **2014/35/EU, 2014/53/EU** entspricht. Alle Lauben-Produkte sind für den uneingeschränkten Verkauf in Deutschland, der Tschechischen Republik, der Slowakei, Polen, Ungarn und anderen EU-Mitgliedstaaten bestimmt. Die vollständige Konformitätserklärung kann hier heruntergeladen werden: www.lauben.com/support/doc.

Importeure in die EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Prag 6, Tschechische Republik
www.lauben.com

Hersteller

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Druckfehler und Änderungen in der Benutzeranleitung sind vorbehalten.

SPECIFICATIONS AND FEATURES

Model	Lauben CookPilot+® AirTower Fryer 10000SB REF: AF-9019
Voltage	220–240 V~, 50–60 Hz
Input power	2500 W
Temperature setting	60–200 °C
Setting the preparation time	0–60 minutes
Total volume	10 l
Dimensions	458 × 251 × 405 mm
Weight	8 kg
Power consumption in off state	0.3 W
Time after which the appliance switches to the off state	10 minutes

SAFETY INSTRUCTIONS – GENERAL

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.
KEEP THIS USER GUIDE FOR FUTURE REFERENCE.
THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

- This appliance may be used by children aged 8 years or older and persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the potential hazards.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are at least 8 years old and supervised.
- Children under 8 years of age must stay away from the appliance and its supply.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service technician or a similarly qualified person to avoid a dangerous situation. It is forbidden to use the appliance with a damaged power cord or plug.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or other liquids.
- Clean the surfaces that come into contact with the food according to the instructions in this manual.

- The appliance is not designed to be operated via an external time switch or remote control.
- The temperature of accessible surfaces may be higher when the appliance is in operation. The appliance may be hot even after it has been switched off. Make sure the appliance is completely cool before cleaning, maintaining or otherwise handling it.



Warning: Hot surface.

SAFE USE OF THE APPLIANCE

- The appliance is intended for indoor use only. Do not use it outdoors.
- The appliance is intended for use only in the home and in areas such as:
  – kitchenettes for staff in shops, offices and other workplaces;
  – hotel or motel rooms and other living areas;
  – farms;
  – bed and breakfast establishments.
- Do not use it for commercial purposes.
- The appliance is designed for food preparation. Do not use it for any purpose other than that for which it is intended. It is forbidden to modify the appliance for another purpose. Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.
- Follow the instructions provided in this user guide.

ELECTRICAL SAFETY

- Before plugging in the power cord, make sure that the voltage on the rating plate of the appliance matches the voltage in the mains socket. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Plug the power cord plug into a properly earthed mains socket.
- Do not use extension cords, multiple sockets or adapters.
- It is recommended to connect the appliance to a separate electrical circuit.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid. There is a risk of electrical injury.
- Do not touch the plug with wet or damp hands, especially when plugging in or unplugging from the power supply.
- Route the power cord so that it does not touch hot surfaces, so that it cannot be stepped on or tripped over. Make sure that the power cord does not hang over the edge of the table or worktop, does not become tangled, is not excessively bent, or does not touch sharp objects.
- Switch off the appliance, unplug the power cord from the mains socket when leaving it unattended, not in use, before moving, cleaning, or storing. Allow the appliance to cool down before cleaning.
- Disconnect the power cord from the mains socket by pulling the plug, not by pulling the cord. There is a risk of damage to the power cord or the mains socket.

SAFE PLACEMENT OF THE APPLIANCE

- Do not place the appliance on window sills, sink drains or unstable surfaces. Always place it on a stable, flat and dry surface.
- Do not place the appliance on or near an electric or gas stove, or near open flames or appliances that are sources of heat.
- Do not use the appliance near a bathtub, sink, swimming pool or other water source.
- The button on the control panel is used to switch off the appliance. Do not switch off the appliance by removing the power plug from the mains socket.
- Ensure that there is sufficient clearance around the appliance for adequate air circulation.
- Always place the appliance on a solid and heat-resistant surface. Do not place it on a surface covered with fabric (e.g. tablecloth) or on a heat-sensitive surface. Do not place it near heat-sensitive objects (e.g. curtains, drapes, etc.).
- Do not place the appliance near walls or other appliances. The minimum distance is 10 cm on all sides.
- Do not use the appliance in a place where flammable, volatile or explosive substances are used or stored.

SAFE APPLIANCE OPERATION

- Prepare the food in the frying container on the frying rack. Do not use the frying container without the frying rack properly inserted.
- Hot steam may escape from the appliance when it is in operation. Make sure there are no objects sensitive to hot steam near the appliance.
- The food in the frying container must not touch the heating element.
- Do not touch the heating element when it is hot, there is a risk of serious burns.
- You may notice a faint smell and smoke when first switching the appliance on. This is normal, as the heating element burns off. The smell disappears with use.
- Do not block the ventilation openings of the appliance. There is a risk of overheating and subsequent damage.
- Do not insert any objects into the holes in the front or rear part. There is a risk of electrical injury and damage to the appliance.
- If smoke escapes from the appliance, switch it off immediately and disconnect the power plug from the mains socket. Leave the frying container inside the appliance until the smoke stops escaping and disappears. Don't throw smoke with water!
- When handling the frying container, use the handle and protective kitchen gloves.

SAFE MAINTENANCE

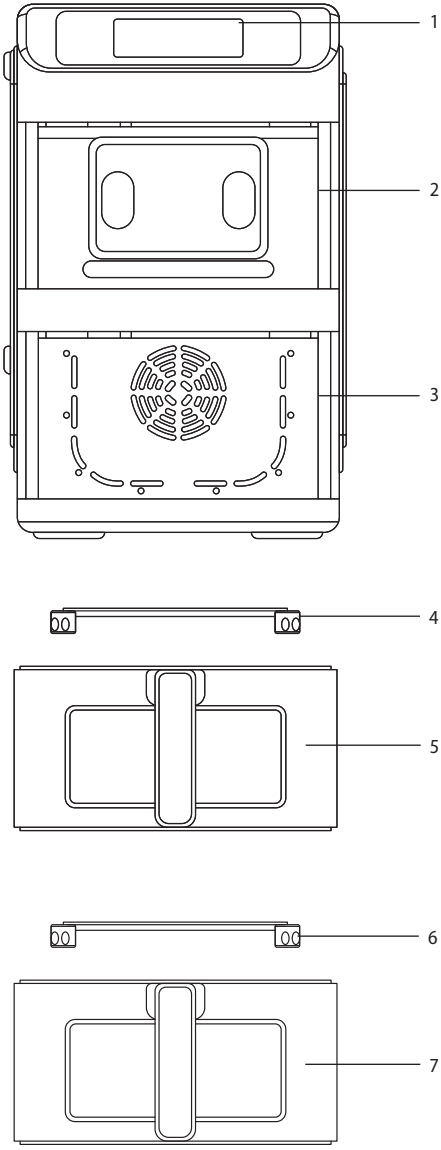
- Follow the cleaning instructions in this user's guide.
- If the appliance, power cord or plug are damaged or the appliance is not working properly, stop using it and contact an authorised service centre. Do not carry out the repair yourself.
- Neither the manufacturer, the importer nor the dealer accepts liability for any damage caused by incorrect assembly or use of the product.
- The socket must be located close to the appliance and must be easily accessible.

INFORMATION ON FREQUENCY BANDS AND RADIO FREQUENCY BANDS:

- Frequency band (frequency bands) in which the radio equipment operates: 2.4-2.48GHz
- Maximum radio frequency power transmitted in the frequency band(s) in which the radio equipment is operated: 18.78 dBm

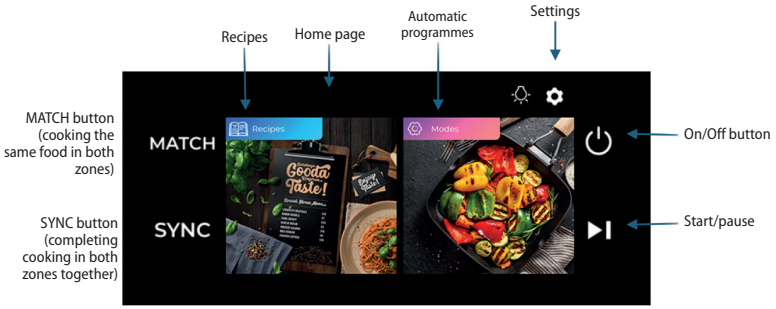
PRODUCT DESCRIPTION

1. Control panel
2. Inner space of the upper container
3. Inner space of the lower container
4. Frying rack
5. Upper frying container with handle and window
6. Frying rack
7. Lower frying container with handle and window

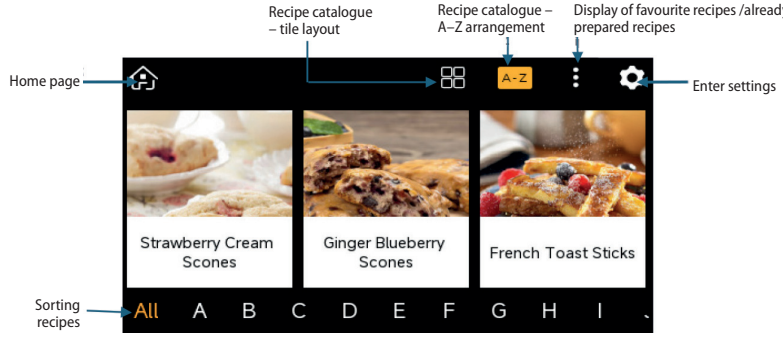


DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

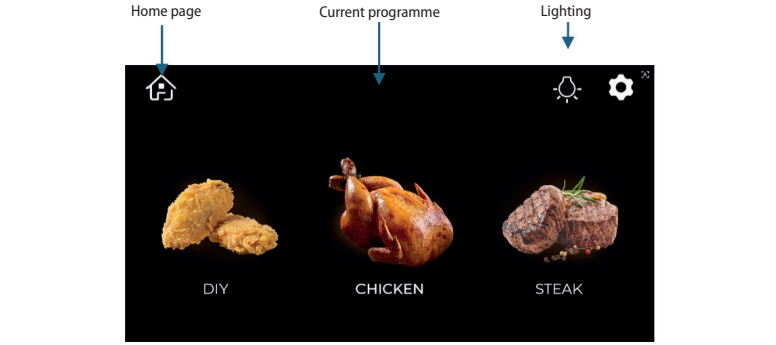
Control panel



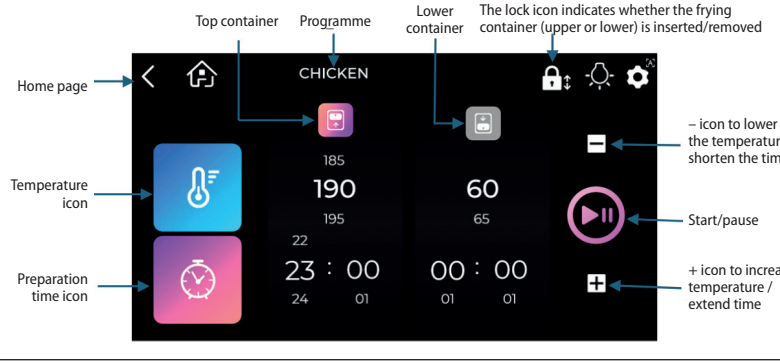
Recipe interface



Automatic programme interface



Control interface



DE
EN
CZ
SK
PL
HU
SL
HR

OPERATING ICONS

				
Time expired	Turn food alert	Ingredients	Recipe steps	Accessories

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging and foils and store them for later use.
- Remove the frying containers with the frying racks. Wash these parts in warm water with a little kitchen detergent, rinse with clean water and wipe dry.
- Place the frying rack in the frying container and insert it into the fryer. Repeat the same for the other frying container.
- Wipe the outer surface of the fryer with a soft sponge slightly dampened in warm water. Wipe dry with a clean cloth.
- We recommend turning the fryer on at maximum power for approximately 10 minutes to burn off the heating element. During this time, you may notice some slight smoke or an unpleasant odour. This will disappear with use.

WARNING:
Before switching on the fryer, make sure that all washable parts are completely dry.

Note:

Remove the protective tape from the control panel before using the fryer.

PLACEMENT

- Place the fryer on a firm, flat, dry and heat-resistant surface well away from the mains socket. Do not place it on a surface covered with a cloth (e.g. tablecloth) or on a heat-sensitive surface. Do not place it near heat-sensitive objects (e.g. curtains, drapes, etc.).
- Ensure that there is sufficient clearance around the fryer to ensure air circulation.
- Do not place the appliance near walls or other appliances. The minimum distance is 10 cm on all sides.
- Hot steam may escape from the appliance when it is in operation. Make sure there are no objects sensitive to hot steam near the appliance.

INTENDED USE

The fryer is designed for cooking food using hot air. It is also intended for the preparation of pre-prepared foods (e.g. pre-fried chips).

AUTOMATIC PROGRAMMES – BASIC USE

This section describes the controls when there are different foods in each frying container and it is not important whether they are completed at the same time.

1. Remove the frying container and place the frying rack on the bottom of each container.
2. Place the food you are going to prepare in the container and put the container back in the fryer.

WARNING:
Do not overfill the frying container.

3. Plug the power supply plug into a mains socket. The ⏻ button will light up.
4. Press the ⏻ button to switch the fryer on. After a while, the display will light up.
5. On the home screen, select "Programmes" and select one of the automatic cooking programmes from the menu displayed. To select programmes, swipe your finger right or left on the display and then tap the automatic programme icon.
6. The preparation for the upper container is automatically highlighted at the top of the display.
7. The display will also show the default temperature and cooking time for the selected automatic programme.
8. You can adjust the default temperature and cooking time as needed by swiping up/down on the displayed temperature or

cooking time. The temperature and cooking time can also be adjusted using the +/– buttons on the right side of the display. When using the +/– buttons, you must first press the displayed temperature or cooking time. The temperature or cooking time value is highlighted.
If you press the "seconds" field on the cooking time, you will also be able to adjust the cooking time in seconds.

9. At the top of the display, press the lower container icon and the display will show a prompt asking if you want to set the parameters for the lower container. Press "Yes" and the automatic programme selection screen will be displayed.
10. Select one of the automatic preparation programmes and adjust the temperature or preparation time as needed, as described in step 8 above.
11. To start the fryer, press the ⏯ icon or the ⏯ button.

Note:
If you start the fryer after step 8, it will not be possible to select a programme and adjust its parameters for the lower container. Start the fryer only when you have set the programmes for both frying containers.

12. With selected cooking programmes, a beep will sound to alert you to turn the food. The display will also show a graphic representation. Remove the frying container; the fryer will pause. Turn or stir the food and put it back into the fryer. The fryer will automatically restart.
13. During the cooking process, check the state of doneness. If necessary, remove the frying container; the fryer will pause. Turn or stir the food and put it back into the fryer. The fryer will automatically restart.
14. When the set cooking time for one of the frying baskets has elapsed, a warning will sound and the display will show "Done". Press "OK". When the cooking time for the second frying container has elapsed, a warning will sound and the display will show "Done". Press "OK". The display will remain lit and the fan will continue to operate to quickly cool the interior. The fryer switches to standby mode.
15. Remove the frying container from the fryer and check the browning status. When the food is cooked through, remove it from the frying container and serve. If the food is not cooked sufficiently, reset the food and adjust the temperature and cooking time as required.
16. If you will not be using the fryer, unplug the power plug from the mains socket and allow it to cool down before cleaning.

WARNING:
Use protective kitchen mitts. The fryer and frying container heat up during use and there is a risk of serious burns if not handled correctly.

WARNING:
Always place the hot frying container on a heat-resistant surface. Heat-sensitive surfaces can be damaged.

Note:
After cooking is complete, the fan will remain in operation for approximately 5 minutes. It then switches off automatically. This is a normal sign.

AUTOMATIC PROGRAMMES – SYNCHRONISED COMPLETION

This section describes the operation when there are different foods in each frying container, and it is important that the automatic programmes are completed simultaneously.

1. Remove the frying container and place the frying rack on the bottom of each container.
2. Place the food you are going to prepare in the container and put the container back in the fryer.

WARNING:
Do not overfill the frying container.

3. Plug the power supply plug into a mains socket. The ⏻ button will light up.
4. Press the ⏻ button to switch the fryer on. After a while, the display will light up.
5. First, select the automatic programmes for each frying container as described above.
6. Then press the **SYNC** button to activate the synchronised cooking completion function. The display will show a prompt asking if you want both containers to finish cooking at the same time. Press "Yes" to confirm the function.
7. To start the fryer, press the ⏯ icon or the ⏯ button.
8. The programme with the longer cooking time will start first.
9. Once the time difference between the programmes has elapsed, the second programme will also start and both programmes will be completed at the same time.

AUTOMATIC PROGRAMMES – COOKING THE SAME FOOD IN BOTH CONTAINERS

This section describes the controls when the same food is in both frying containers.

1. Remove the frying container and place the frying rack on the bottom of each container.
2. Place the food you are going to prepare in the container and put the container back in the fryer.

WARNING:
Do not overfill the frying container.

3. Plug the power supply plug into a mains socket. The ⏻ button will light up.
4. Press the ⏻ button to switch the fryer on. After a while, the display will light up.
5. First, select an automatic program for one of the frying baskets as described above.
6. Then press the **MATCH** button to activate the function of preparing the same food in both containers. The display will show a prompt asking if you want both containers to use the same cooking settings. Press "Yes" to confirm the function.
7. Press the ⏯ icon or the ▶❙ button to start the fryer.
8. Food will be cooked in both containers using the same programme and cooking time.

CANCELLING THE COOKING PROCESS

- If you need to cancel cooking while the fryer is in operation, press the ▶❙ button for a long time. The fryer will stop cooking and switch to standby mode. The display will remain lit.

Note: While the fryer is running, you can switch it off by long pressing the button ⏻. The cooking will be cancelled, the display will go dark and the fryer will switch off.

AUTOMATIC FOOD PREPARATION PROGRAMMES

Automatic programme	Temperature	Time	Turn food alert
DIY	180°C	15 min	Yes
BAKE	130°C	18 min	Yes
ROAST	170°C	15 min	Yes
BROIL	180°C	11 min	Yes
KEEP WARM	60°C	5 min	--
REHEAT	200°C	5 min	--
FROZEN	180°C	26 min	Yes
VEGGIES	160°C	14 min	Yes
FRIES	150°C	25 min	Yes
SEAFOOD	180°C	13 min	--
STEAK	180°C	15 min	Yes
CHICKEN	180°C	38 min	Yes
EGG TART	170°C	13 min	--
PIZZA	170°C	12 min	--
PREHEAT	185°C	3 min	--

Note:
Selected automatic programmes have a reminder function to turn the food halfway through the baking time. For optimal baking results, we recommend turning the food.
Ingredients outside the default menu can be freely set in the DIY programme.
The automatic FROZEN programme is a programme for baking frozen ingredients.
When the PREHEAT program is running, the preheat icon in the top right corner flashes yellow. If the PREHEAT programme is finished and another programme is started, the preheat icon is grey.
The preheating time is approximately 3 minutes and the temperature is 185°C.

TABLE OF PREPARATION OF SELECTED FOODS

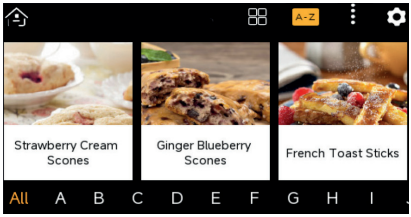
Automatic programme	Ingredients	Temperature	Cooking time	Weight	Turn food alert
BAKE	Cake	150°C	25–35 min	--	--
	Biscuits	170°C	12–15 min	--	--
	Bread	120°C	18–20 min	--	--
ROAST	Pork loin with bone	200°C	16–18 min	225 g	Yes
	Hamburger	200°C	10–15 min	170 g	Yes
	Slice of mutton	200°C	20–30 min	455 g	Yes
BROIL	Sausage	200°C	15–17 min	500 g	Yes
	Fish	180°C	10–15 min	140 g	Yes
FROZEN	Frozen prawns	185°C	15–17 min	455 g	Yes
	Chicken nuggets	190°C	20–25 min	225 g	Yes
VEGETABLE	Aubergine	200°C	8–15 min	455 g	--
	Mushrooms	200°C	8–15 min	340 g	Yes
	Sweetcorn	200°C	10–15 min	455 g	--
	Red pepper	200°C	25–30 min	2 pcs	Yes
FRIES	Fries (fresh, thin)	150°C	20–25 min	300 g	Yes
	Fries (fresh, thick)	150°C	27–33 min	300 g	Yes
	Fries	150°C	25–30 min	300 g	Yes
	Whole sweet potatoes	150°C	40–45 min	455 g	Yes
SEAFOOD	Mussels	200°C	10–13 min	455 g	--
	Shrimp	185°C	13–15 min	455 g	Yes
STEAK	Steak	185°C	7–9 min	455 g	Medium Rare
			10–12 min		Medium
			13–17 min		Well done
CHICKEN	Chicken wings	195°C	15–20 min	455 g	Yes
	Chicken thighs	195°C	25–30 min	455 g	Yes
EGG TART	Egg tart	190°C	12–15 min	340 g	--
PIZZA	Pizza rolls	180°C	15–20 min	225 g	--

Note:
The cooking times in the table are only approximate and can be adjusted for different quantities/weights of food. The actual cooking time may therefore vary.

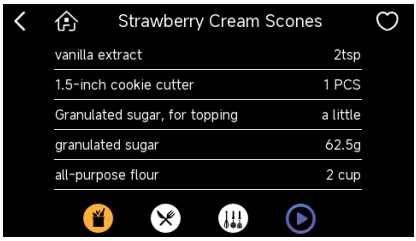
PREPARATION ACCORDING TO RECIPES

The fryer is equipped with a section with recipes, according to which you will be able to prepare food. The fryer itself will guide you through the preparation step by step.

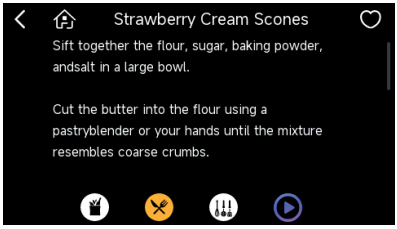
1. Plug the power supply plug into a mains socket. The ⏻ button will light up.
2. Press the ⏻ button to switch the fryer on. After a while, the display will light up.
3. Press "Recipes" on the display and the recipe interface will appear.
4. Swipe your finger forward or backward on the screen to select a recipe, or press a letter at the screen bottom to display all recipes starting with that letter.

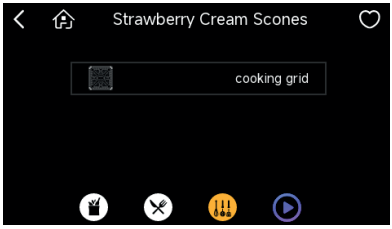


5. Press the recipe to display the list of ingredients for that recipe.



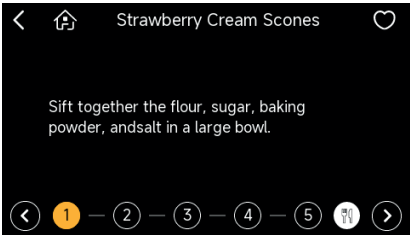
6. Swipe your finger across the screen from right to left to display additional information about the recipe in the following order: method, utensils used.





Note:
If you want to add the recipe to your "favourite recipes", press the ♡ icon in the top right corner of the display.

7. Press the ▶ icon to start preparation. The display will show the first step of the cooking process.

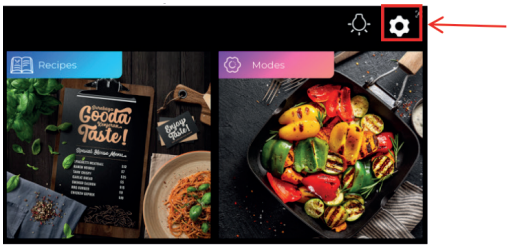


8. Once you have completed it, press the (›) icon and the next step will be displayed.
9. Follow this procedure until you have prepared the food according to the recipe.

Note:
Select a language to display the recipes in your preferred language. The procedure for selecting the language can be found in the "FRYER SETTINGS" section in the next part of the manual.

FRYER SETTINGS

■ Press the settings icon in the top right corner of the home screen. This will take you to the fryer settings.

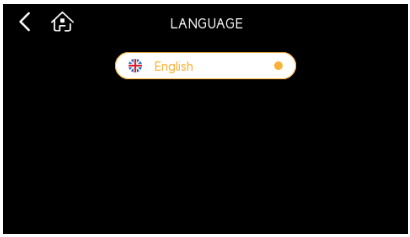


Here you will have the following items available:
– Language
– Wi-Fi
– Restore factory settings
– About the device
– Sleep mode



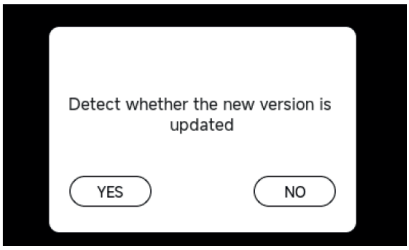
Language

■ Press the **LANGUAGE** icon and select one of the user languages for menus, recipes and messages on the display from the options shown.
■ The default language is English and the following are available: Czech, German and Hungarian.

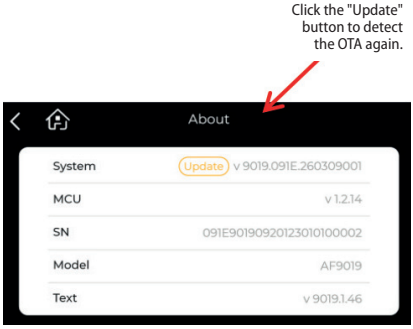


Wi-Fi

- Press the **WI-FI** icon and the fryer will start searching for available Wi-Fi networks in its vicinity. Press the selected Wi-Fi network and connect to it with the password.
- When the fryer is connected to Wi-Fi, it automatically detects a new updated version as soon as it is available. In this case, a notification will appear asking if you want to check for a new version.



- Press "YES" in the image above to perform the OTA update or press "NO" to cancel the OTA update. (Note: The device only automatically detects OTA every time it connects to Wi-Fi. If you press "NO" to cancel, the OTA update will not be automatically detected, but you can press "Update" on the About Us page and detect the OTA update again.)



- If the update fails, the failure icon will be displayed (as shown below), and closing the window will return you to the About Us page. Click the update button again to detect OTA.



Factory settings reset

- Press the **RESTORE** icon and a prompt will appear asking if you want to restore the factory settings. Press "YES" to confirm your selection and the fryer parameters will be restored to the original factory values. All settings you have made, including the list of favourite recipes, connected Wi-Fi networks, etc., will be deleted.



About us

- To display information about the fryer, such as the model, system, serial number, etc., press the **ABOUT** icon.

Sleep mode

- Press the **SLEEP** icon to display the time setting after which the screen switches to sleep mode. There are 5 minutes, 10 minutes or 20 minutes available.
- The default setting is 10 minutes.

COOKING TIPS

- Finished food should have a rather golden to light brown colour. A dark brown to black colour may indicate that the food is burnt. Consumption of burnt food is not recommended.
- We recommend preparing fresh potato fries at a maximum temperature of 180°C.
- The fryer can be preheated without food in the frying container for 3 minutes.
- Juice and excess fat from the food accumulates at the bottom of the fryer under the frying grid. Therefore, use food tongs when removing food.
- Do not overfill the frying container. Divide larger amounts of food into smaller batches that you will process gradually.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning and maintenance, switch off the fryer, unplug the power plug from the mains socket and allow it to cool down.

WARNING:
Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid. There is a risk of electrical injury.

Note:
Do not use any abrasive or chemical cleaners, benzene, solvents, alcohol, etc. for cleaning. Do not use wire brushes or any other tools that could scratch the surface.

FRYING CONTAINERS AND RACKS

- Remove the frying containers with the frying racks. Wash these parts in warm water with a little kitchen detergent, rinse with clean water and wipe dry.
- Place the frying racks in the frying containers and insert it into the fryer.
- If the food gets burnt on the grid or if juices or fat sticks to the bottom of the frying container, pour hot water into the container and add kitchen detergent. Leave on for about 10 minutes and then cleanse in the normal way.

FRYER

- Wipe the outer surface of the fryer with a soft sponge slightly dampened in warm water. Wipe dry with a clean cloth.

STORAGE

- Before storing, clean the fryer according to the instructions above.
- Store the fryer in its original box or other packaging in a dry and shady place out of reach of children and pets.

TROUBLESHOOTING AND ERROR MESSAGES

Problem / error message	Solution
There is dark smoke coming from the fryer.	Immediately disconnect the fryer from the mains. Dark smoke means that the food is burning or there is a problem with the circuit. Pull out the frying container. If the cause was not burnt food, please contact customer support.
The fryer gives off a plastic smell when operating at a high temperature.	You may notice a slight odour when using it for the first time. This is a normal sign. We recommend running the fryer at maximum temperature for 10 minutes before using it for the first time. If the plastic smell still persists, please contact customer support.
The screen is lit, but the programme does not start.	a. You have not started the programme; b. Make sure the frying container is securely seated in the fryer.
The food is undercooked.	a. There are too many ingredients in the container; divide them into small batches; b. Extend the baking time.
The screen does not light up when plugged into a power outlet.	a. Power failure. Make sure the fryer is plugged into a working socket; b. Internal component failure. Contact customer support.
E1	Caution: Abnormal NTC of the upper part of the fryer.
E2	Abnormal communication with the motherboard.
E3	Warning: Fryer overheating protection. You can use it again after it has cooled down.
E5	Warning: Put the container in place.



1. The symbol on the product or in the accompanying documentation indicates that used electrical or electronic products must not be disposed of with municipal waste. To ensure proper disposal of the product, please take it to the designated collection points where it will be accepted free of charge. By disposing of this product correctly, you will help conserve valuable natural resources and help prevent potential negative impacts on the environment and human health that could result from improper waste disposal. For more details, contact your local authority or nearest collection point. Improper disposal of this type of waste may result in fines in accordance with national regulations.

User information for disposal of electrical and electronic equipment (corporate and business use): For proper disposal of electrical and electronic equipment, ask your dealer or supplier for details.

Information for users on the disposal of electrical and electronic equipment in other countries outside the European Union: The above symbol is valid only in European Union countries. For proper disposal of electrical and electronic equipment elsewhere, ask your (respective, local) authorities or equipment dealer for details. This is represented by the crossed-out wheeled bin symbol on the product, packaging, or printed materials.

2. Please contact your dealer for warranty repairs. In case of technical problems and questions, please contact your dealer who will inform you of the next steps. Observe the rules for working with electrical equipment. The user is not authorised to disassemble the equipment or replace any of its components. There is a risk of electrical injury if the covers are opened or removed. Incorrect assembly and reconnection of the equipment also pose a risk of electrical injury.

The **warranty period** for products is 24 months, unless otherwise stated. The warranty does not cover damage caused by non-standard use, mechanical damage, exposure to aggressive conditions, handling contrary to the user guide and normal wear and tear. The warranty period for the battery is 24 months, with a capacity warranty of 6 months. For more information on the warranty, please visit www.elem6.com/warranty.

Neither the manufacturer, importer nor distributor shall be liable for any damage caused by the assembly or improper use of the product.

EU Declaration of Conformity

elem6 s.r.o. hereby declares that the Lauben CookPilot+® AirTower Fryer 10000SB complies with the essential requirements and other relevant provisions of Directive **2014/30/EU** and **2014/35/EU, 2014/53/EU**. All Lauben products are intended for sale without restriction in Germany, the Czech Republic, Slovakia, Poland, Hungary and other EU member states. The full Declaration of Conformity can be downloaded from www.lauben.com/support/doc.

Importers to the EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Česká republika
www.lauben.com

Manufacturer

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Printing errors and changes to the user guide are subject to change.



SPECIFIKACE A VLASTNOSTI

Model	Lauben CookPilot+® AirTower Fryer 10000SB REF: AF-9019
Napětí	220–240 V~, 50–60 Hz
Příkon	2500 W
Nastavení teploty	60–200 °C
Nastavení doby přípravy	0–60 minut
Celkový objem	10 l
Rozměry	458 × 251 × 405 mm
Hmotnost	8 kg
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	0,3 W
Doba, po které se zařízení přepne do vypnutého stavu	10 minut

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY – VŠEOBECNÉ

PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI PROSÍM PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY. TENTO NÁVOD SI USCHOVEJTE PRO DALŠÍ POTŘEBU. TENTO SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO POUŽÍVÁNÍ V DOMÁCNOSTI.

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem.
- Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
- Pokud je napájecí přívod poškozen, musí být nahrazen výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným napájecím přívodem nebo zástrčkou je zakázáno používat.
- Neponořujte spotřebič, přívodní kabel ani vidlici do vody nebo jiné tekutiny.
- Povrchy, které přicházejí do kontaktu s pokrmem, čistěte podle pokynů, které jsou v tomto návodu uvedeny.

- Spotřebič není určen pro činnost prostřednictvím vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Teplota přístupných povrchů může být vyšší, je-li spotřebič v činnosti. Spotřebič může být horký i po jeho vypnutí. Před čištěním, údržbou nebo jinou manipulací se ujistěte, že je spotřebič zcela vychladlý.



Upozornění: Horký povrch.

BEZPEČNÉ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

- Spotřebič je určen k použití pouze uvnitř budovy. Nepoužívejte jej venku.
- Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a prostorách, jako jsou:
  – kuchyňské kouty pro personál v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích;
  – hotelové nebo motelové pokoje a jiné obytné prostory;
  – zemědělské farmy;
  – podniky zajišťující nocleh se snídaní.
- Nepoužívejte jej ke komerčním účelům.
- Spotřebič je určen k přípravě potravin. Nepoužívejte jej k jinému účelu, než ke kterému je určen. Je zakázáno přestavovat spotřebič k jinému účelu. Nepoužívejte žádná příslušenství, která výrobce nedoporučuje.
- Dodržujte pokyny uvedené v této uživatelské příručce.

ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST

- Před zapojením zástrčky napájecího přívodu se ujistěte, že napětí na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí ve vaší síťové zásuvce. Pokud máte pochybnosti, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
- Zástrčku napájecího přívodu zapojujte jen do řádně uzemněné síťové zásuvky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, vícenásobné zásuvky ani adaptéry.
- Doporučujeme zapojit spotřebič do samostatného elektrického obvodu.
- Neponořujte spotřebič, napájecí přívod ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny. Hrozí riziko úrazu elektrickým proudem.
- Nedotýkejte se zástrčky mokrýma nebo vlhkýma rukama, a to zvláště při zapojení nebo odpojení od zdroje napájení.
- Napájecí přívod veďte tak, aby se nedotýkal horkých povrchů, aby se přes něj nešlapalo, nebylo možné o něj zakopnout. Zajistěte, aby napájecí přívod nevisel přes okraj stolu nebo pracovní desky, aby se nezamotal, aby nebyl nadměrně ohýbán nebo aby se nedotýkal ostrých předmětů.
- Spotřebič vypněte, odpojte zástrčku napájecího přívodu od síťové zásuvky vždy, když jej necháváte bez dozoru, nebudete jej používat, před přemístěním, čištěním nebo uložením. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.
- Napájecí přívod odpojujte od síťové zásuvky tahem za zástrčku, nikoli tahem za přívod. Hrozí poškození napájecího přívodu nebo síťové zásuvky.

BEZPEČNÉ UMÍSTĚNÍ SPOTŘEBIČE

- Spotřebič neumísťujte na parapety oken, odkapávací desku dřezu nebo na nestabilní povrchy. Vždy jej umístěte na stabilní, rovný a suchý povrch.
- Spotřebič nepokládejte na elektrický ani plynový vařič nebo do jeho blízkosti, neumísťujte jej do blízkosti otevřeného ohně nebo zařízení, která jsou zdrojem tepla.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti vany, dřezu, plaveckého bazénu nebo jiného zdroje vody.
- K vypnutí spotřebiče slouží tlačítko na ovládacím panelu. Spotřebič nevypínejte vytažením zástrčky napájecího přívodu ze síťové zásuvky.
- Zajistěte okolo spotřebiče dostatečně volný prostor k zabezpečení cirkulace vzduchu.
- Spotřebič postavte vždy na pevný a žáruvzdorný povrch. Nestavte jej na povrch opatřený látkou (např. ubrus) nebo na povrch citlivý na teplo. Nestavte jej do blízkosti předmětů citlivých na teplo (např. záclon, závěsů apod.).
- Spotřebič nestavte do blízkosti stěn nebo jiných spotřebičů. Minimální vzdálenost je 10 cm, a to na všech stranách.
- Nepoužívejte spotřebič v místě, kde se používají nebo skladují hořlavé, těkavé nebo výbušné látky.

BEZPEČNÝ PROVOZ SPOTŘEBIČE

- Potraviny připravujte ve fritovací nádobě na fritovací mřížce. Nepoužívejte fritovací nádobu bez řádně vložené fritovací mřížky.
- Ze spotřebiče může unikat horká pára, když je v provozu. Ujistěte se, že v blízkosti spotřebiče nejsou žádné předměty citlivé na horkou páru.
- Potraviny ve fritovací nádobě se nesmí dotýkat topného tělesa.
- Nedotýkejte se zahřátého topného tělesa, hrozí vážné popálení.
- Při prvním zapnutí můžete zaznamenat slabý kouř či zápach. Jedná se o běžný jev, kdy se vypaluje topné těleso. Používáním se zápach odstraní.
- Neblokujte ventilační otvory spotřebiče. Hrozí jeho přehřátí a následné poškození.
- Do otvorů v přední ani v zadní části nevkládejte žádné předměty. Hrozí riziko úrazu elektrickým proudem a poškození spotřebiče.
- V případě, že ze spotřebiče uniká kouř, neprodleně jej vypněte a odpojte zástrčku napájecího přívodu od síťové zásuvky. Nechte fritovací nádobu uvnitř spotřebiče, dokud kouř nepřestane unikat a nezmizí. Nehaste kouř vodou!
- Při manipulaci s fritovací nádobou používejte rukojeť a ochranné kuchyňské chňapky.

BEZPEČNÁ ÚDRŽBA

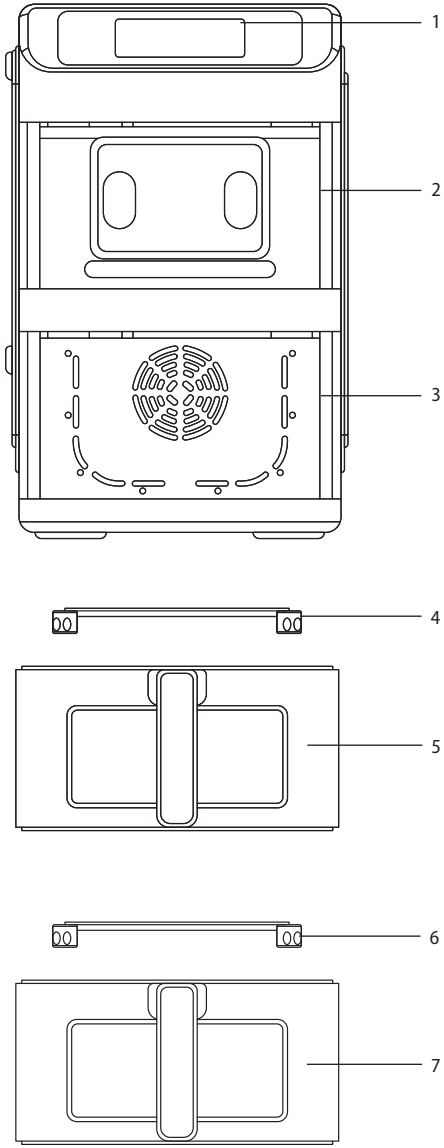
- Dodržujte pokyny k čištění uvedené v této uživatelské příručce.
- Jestliže jsou spotřebič, napájecí přívod nebo zástrčka poškozeny nebo spotřebič nefunguje správně, přestaňte jej používat a obraťte se na autorizovaný servis. Neprovádějte opravu sami.
- Výrobce, dovozce ani prodejce nepřebírají odpovědnost za jakékoli poškození způsobené nesprávným sestavením nebo používáním produktu.
- Zásuvka musí být umístěna v blízkosti zařízení a musí být snadno přístupná.

INFORMACE O KMITOČTOVÝCH PÁSMECH A RADIOFREKVENČNÍCH PÁSMECH:

- Kmitočtové pásmo (kmitočtová pásma), v němž (v nichž) rádiové zařízení pracuje: 2,4-2,48 GHz
- Maximální radiofrekvenční výkon vysílaný v kmitočtovém pásmu (v kmitočtových pásmech), v němž (v nichž) je rádiové zařízení provozováno: 18,78 dBm

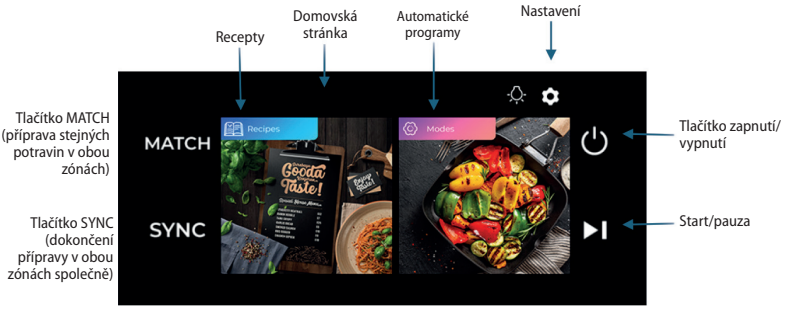
POPIS PRODUKTU

1. Ovládací panel
2. Vnitřní prostor horní nádoby
3. Vnitřní prostor spodní nádoby
4. Fritovací mřížka
5. Horní fritovací nádoba s rukojetí a průzorem
6. Fritovací mřížka
7. Spodní fritovací nádoba s rukojetí a průzorem

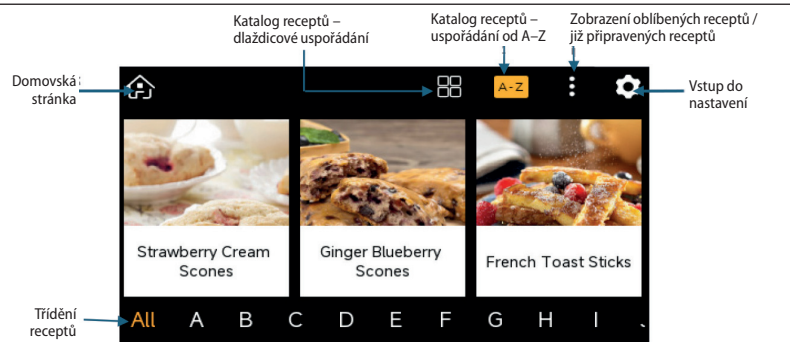


POPIS ROZHRANÍ OVLÁDACÍHO PANELU

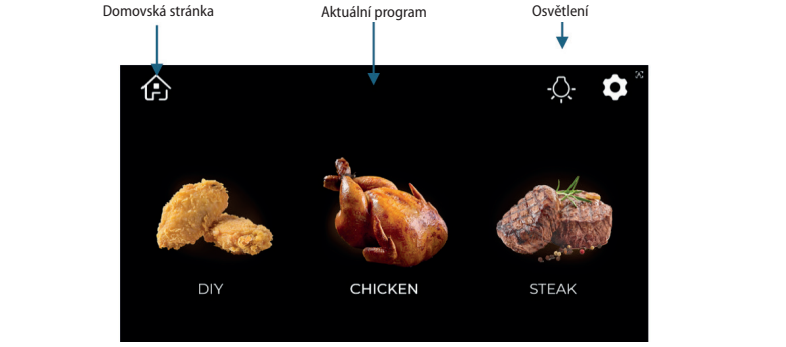
Ovládací panel



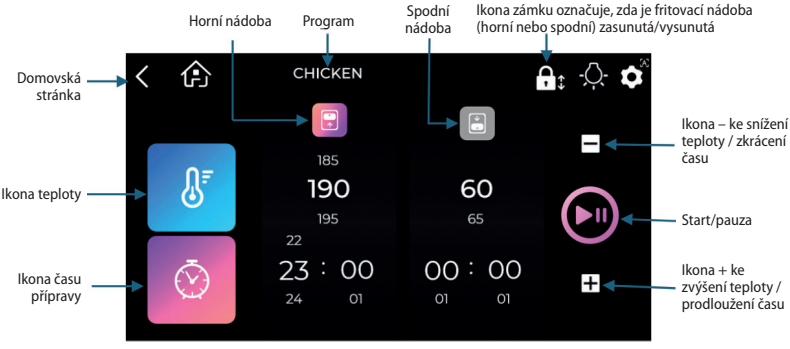
Rozhraní receptů



Rozhraní automatických programů



Rozhraní ovládání



DE EN CZ SK PL HU SL HR

PROVOZNÍ IKONY

				
Čas uplynul	Upozornění na otočení	Suroviny	Kroky receptu	Příslušenství

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškeré obaly a fólie a uložte je pro případné pozdější použití.
- Vyjměte fritovací nádoby s fritovacími mřížkami. Omyjte tyto části v teplé vodě s trochou kuchyňského saponátu, opláchněte čistou vodou a otřete dosucha.
- Fritovací mřížku vložte do fritovací nádoby a tu vložte do fritézy. Totéž opakujte pro druhou fritovací nádobu.
- Vnější povrch fritézy otřete měkkou houbičkou mírně navlhčenou v teplé vodě. Otřete čistou utěrkou dosucha.
- Doporučujeme fritézu zapnout na maximální výkon po dobu přibližně 10 minut, abyste tzv. vypálili topné těleso. Během této doby můžete zaznamenat slabý kouř či nepříjemný zápach. Ten používáním zmizí.

VAROVÁNÍ:
Před zapnutím fritézy se ujistěte, že jsou všechny omyvatelné části zcela suché.

Poznámka:

Sejměte ochrannou pásku z ovládacího panelu před použitím fritézy.

UMÍSTĚNÍ

- Umístěte fritézu na pevný, rovný, suchý a žáruvzdorný povrch v dostatečné vzdálenosti od síťové zásuvky. Nestavte ji na povrch opatřený látkou (např. ubrus) nebo na povrch citlivý na teplo. Nestavte ji do blízkosti předmětů citlivých na teplo (např. záclon, závěsů apod.).
- Zajistěte okolo fritézy dostatečně volný prostor k zabezpečení cirkulace vzduchu.
- Spotřebič nestavte do blízkosti stěn nebo jiných spotřebičů. Minimální vzdálenost je 10 cm, a to na všech stranách.
- Ze spotřebiče může unikat horká pára, když je v provozu. Ujistěte se, že v blízkosti spotřebiče nejsou žádné předměty citlivé na horkou páru.

ÚČEL POUŽITÍ

Fritéza je určena k tepelné úpravě potravin pomocí horkého vzduchu. Je rovněž určena k úpravě předpřipravených potravin (např. předsmažených hranolků).

AUTOMATICKÉ PROGRAMY – ZÁKLADNÍ POUŽITÍ

Tato část popisuje ovládání, kdy v každé fritovací nádobě jsou jiné potraviny a není důležité, zda budou dokončeny současně.

1. Vyjměte fritovací nádoby a na dno každé nádoby položte fritovací mřížku.
2. Do nádob vložte potraviny, které budete připravovat, a vložte nádoby zpět do fritézy.

VAROVÁNÍ:
Fritovací nádoby nepřeplňujte.

3. Zapojte zástrčku napájecího přívodu do síťové zásuvky. Tlačítko ⏻ se rozsvítí.
4. Stiskněte tlačítko ⏻, abyste fritézu zapnuli. Po chvilce se rozsvítí displej.
5. Na úvodní obrazovce vyberte „Programy“ a ze zobrazené nabídky vyberte jeden z automatických programů přípravy. Programy vyberete přejetím prstu po displeji doprava nebo doleva a následným dotykem na ikonu automatického programu.
6. V horní části displeje se automaticky zvýrazní příprava pro horní nádobu.
7. Na displeji se dále zobrazí výchozí teplota a čas přípravy vybraného automatického programu.

8. Podle potřeby můžete výchozí teplotu i čas přípravy upravit, a to přejetím po zobrazené teplotě či času přípravy směrem nahoru/dolů. Teplotu i čas přípravy je možné upravit i pomocí tlačítek +/– v pravé části displeje. Při použití tlačítek +/– je nejdříve nutné stisknout zobrazenou teplotu nebo čas přípravy. Hodnota teploty nebo času přípravy se zvýrazní. Pokud stisknete pole „sekundy" na času přípravy, budete moci upravit i čas přípravy v sekundách.
9. V horní části displeje stiskněte ikonu spodní nádoby a na displeji se zobrazí upozornění, zda chcete nastavit parametry pro spodní nádobu. Stiskněte „Ano" a zobrazí se obrazovka s výběrem automatických programů.
10. Vyberte jeden z automatických programů přípravy a podle potřeby upravte teplotu či čas přípravy, jak je popsáno v kroku 8 výše.
11. Pro spuštění fritézy stiskněte ikonu ⏯ nebo tlačítko ▶❙.

Poznámka:
Pokud po kroku č. 8 spustíte fritézu, nebude možné zvolit program a upravit jeho parametry pro spodní nádobu. Spusťte fritézu až v okamžiku, kdy máte nastavené programy pro obě fritovací nádoby.

12. U vybraných programů přípravy zazní upozornění na otočení potravin. Na displeji se zobrazí i grafické znázornění. Vyjměte fritovací nádobu, chod fritézy se přeruší. Potraviny otočte nebo promíchejte a vložte zpět do fritézy. Chod fritézy se automaticky obnoví.
13. V průběhu přípravy kontrolujte stav propečení. V případě potřeby vyjměte fritovací nádobu, chod fritézy se přeruší. Potraviny otočte nebo promíchejte a vložte zpět do fritézy. Chod fritézy se automaticky obnoví.
14. Jakmile uplyne nastavený čas přípravy jedné z fritovacích nádob, zazní upozornění a na displeji se zobrazí „Hotovo". Stiskněte „OK". Jakmile uplyne čas přípravy i druhé fritovací nádoby, zazní upozornění a na displeji se zobrazí „Hotovo". Stiskněte „OK". Displej zůstane rozsvícený a ventilátor bude dále v provozu, aby došlo k rychlému ochlazení vnitřního prostoru. Fritéza se přepne do pohotovostního režimu.
15. Vytáhněte fritovací nádobu z fritézy a zkontrolujte stav propečení. Pokud jsou potraviny propečené, vyjměte je z fritovací nádoby a podávejte. Pokud potraviny nejsou dostatečně propečené, nastavte znovu přípravu potravin a upravte teplotu a dobu přípravy podle potřeby.
16. Pokud nebudete fritézu používat, odpojte zástrčku napájecího přívodu od síťové zásuvky a nechte ji před vyčištěním vychladnout.

VAROVÁNÍ:
Používejte ochranné kuchyňské chňapky. Fritéza a fritovací nádoba se během používání zahřívají a hrozí riziko vážného popálení při nesprávné manipulaci.

VAROVÁNÍ:
Horkou fritovací nádobu pokládejte vždy na žáruvzdorný povrch. Povrchy citlivé na teplo se mohou poškodit.

Poznámka:
Po dokončení přípravy zůstane ventilátor v provozu po dobu přibližně 5 minut. Poté se automaticky vypne. Jedná se o běžný jev.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY – SYNCHRONIZOVANÉ DOKONČENÍ

Tato část popisuje ovládání, kdy v každé fritovací nádobě jsou jiné potraviny a je důležité, aby automatické programy byly dokončeny současně.

1. Vyjměte fritovací nádoby a na dno každé nádoby položte fritovací mřížku.
2. Do nádob vložte potraviny, které budete připravovat, a vložte nádoby zpět do fritézy.

VAROVÁNÍ:
Fritovací nádoby nepřeplňujte.

3. Zapojte zástrčku napájecího přívodu do síťové zásuvky. Tlačítko ⏻ se rozsvítí.
4. Stiskněte tlačítko ⏻, abyste fritézu zapnuli. Po chvilce se rozsvítí displej.
5. Nejdříve vyberte automatické programy pro jednotlivé fritovací nádoby, jak je popsáno výše.
6. Následně stiskněte tlačítko **SYNC**, abyste zapnuli funkci synchronizovaného dokončení přípravy. Na displeji se zobrazí upozornění, zda chcete, aby obě nádoby dokončily přípravu ve stejný čas. Stisknutím „Ano" potvrdíte funkci.
7. Pro spuštění fritézy stiskněte ikonu ⏯ nebo tlačítko ▶❙.
8. Nejdříve se spustí program s delším časem přípravy.
9. Jakmile uplyne časový rozdíl mezi programy, spustí se i druhý program a oba programy se dokončí ve stejný čas.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY – PŘÍPRAVA STEJNÝCH POTRAVIN V OBOU NÁDOBÁCH

Tato část popisuje ovládání, kdy v obou fritovacích nádobách jsou stejné potraviny.

1. Vyjměte fritovací nádoby a na dno každé nádoby položte fritovací mřížku.
2. Do nádob vložte potraviny, které budete připravovat, a vložte nádoby zpět do fritézy.

VAROVÁNÍ:
Fritovací nádoby nepřeplňujte.

3. Zapojte zástrčku napájecího přívodu do síťové zásuvky. Tlačítko ⏻ se rozsvítí.
4. Stiskněte tlačítko ⏻, abyste fritézu zapnuli. Po chvilce se rozsvítí displej.
5. Nejdříve vyberte automatický program pro jednu z fritovacích nádob, jak je popsáno výše.
6. Následně stiskněte tlačítko **MATCH**, abyste zapnuli funkci přípravy stejných potravin v obou nádobách. Na displeji se zobrazí upozornění, zda chcete, aby obě nádoby použily stejné nastavení přípravy. Stisknutím „Ano“ potvrdíte funkci.
7. Pro spuštění fritézy stiskněte ikonu ⏯ nebo tlačítko ⏯.
8. V obou nádobách se budou připravovat potraviny na stejný program a čas přípravy.

ZRUŠENÍ PŘÍPRAVY

- Pokud potřebujete zrušit přípravu potravin, zatímco je fritéza v provozu, stiskněte dlouze tlačítko ⏯. Příprava se ukončí a fritéza se přepne do pohotovostního režimu. Displej zůstane rozsvícený.

Poznámka: Zatímco je fritéza v chodu, můžete ji vypnout dlouhým stisknutím tlačítka ⏻. Příprava se zruší, displej zhasne a fritéza se vypne.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY PŘÍPRAVY POTRAVIN

Automatický program	Teplota	Čas	Upozornění na otočení
VLASTNÍ REŽIM	180 °C	15 min	Ano
PEČENÍ	130 °C	18 min	Ano
OPÉKÁNÍ	170 °C	15 min	Ano
GRIL	180 °C	11 min	Ano
UDRŽOVÁNÍ TEPLOTY	60 °C	5 min	--
OHŘEV	200 °C	5 min	--
MRAŽENÉ	180 °C	26 min	Ano
ZELENINA	160 °C	14 min	Ano
HRANOLKY	150 °C	25 min	Ano
MOŘSKÉ PLODY	180 °C	13 min	--
STEAK	180 °C	15 min	Ano
KUŘE	180 °C	38 min	Ano
PASTEL DE NATA	170 °C	13 min	--
PIZZA	170 °C	12 min	--
PŘEDEHŘEV	185 °C	3 min	--

Poznámky:
Vybrané automatické programy disponují funkcí připomenutí otočení potravin v polovině doby pečení. Pro dosažení optimálních výsledků pečení doporučujeme jídlo otočit.
Suroviny mimo výchozí menu lze volně nastavit v programu VLASTNÍ REŽIM.
Automatický program MRAŽENÉ představuje program pro pečení zmražených ingrediencí.
Pokud je spuštěn program PŘEDEHŘEV, ikona předehřátí v pravém horním rohu bliká žlutě. Pokud je program PŘEDEHŘEV ukončen a je spuštěn jiný program, ikona předehřátí je šedá.
Doba trvání předehřátí je přibližně 3 minuty a teplota je 185 °C.

TABULKA PŘÍPRAVY VYBRANÝCH POTRAVIN

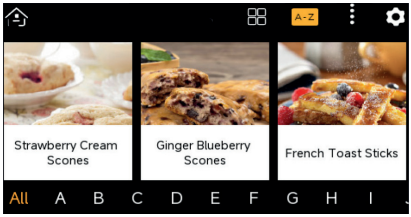
Automatický program	Suroviny	Teplota	Čas přípravy	Hmotnost	Upozornění na otočení
PEČENÍ	Koláč	150 °C	25–35 min	--	--
	Sušenky	170 °C	12–15 min	--	--
	Chleba	120 °C	18–20 min	--	--
OPÉKÁNÍ	Vepřový plátek s kostí	200 °C	16–18 min	225 g	Ano
	Hamburger	200 °C	10–15 min	170 g	Ano
	Plátek skopového masa	200 °C	20–30 min	455 g	Ano
GRIL	Klobása	200 °C	15–17 min	500 g	Ano
	Ryba	180 °C	10–15 min	140 g	Ano
MRAŽENÉ	Mražené krevety	185 °C	15–17 min	455 g	Ano
	Kuřecí nugety	190 °C	20–25 min	225 g	Ano
ZELENINA	Lilek	200 °C	8–15 min	455 g	--
	Houby	200 °C	8–15 min	340 g	Ano
	Kukuřice	200 °C	10–15 min	455 g	--
	Červená paprika	200 °C	25–30 min	2 ks	Ano
HRANOLKY	Hranolky (čerstvé, tenké)	150 °C	20–25 min	300 g	Ano
	Hranolky (čerstvé, silné)	150 °C	27–33 min	300 g	Ano
	Hranolky	150 °C	25–30 min	300 g	Ano
	Celé sladké brambory	150 °C	40–45 min	455 g	Ano
MOŘSKÉ PLODY	Mušle	200 °C	10–13 min	455 g	--
	Krevety	185 °C	13–15 min	455 g	Ano
STEAK	Steak	185 °C	7–9 min	455 g	Medium Rare
			10–12 min		Medium
			13–17 min		Well done
KUŘE	Kuřecí křídla	195 °C	15–20 min	455 g	Ano
	Kuřecí stehna	195 °C	25–30 min	455 g	Ano
PASTEL DE NATA	Vaječný koláč	190 °C	12–15 min	340 g	--
PIZZA	Pizza rolky	180 °C	15–20 min	225 g	--

Poznámka:
Doba přípravy v tabulce je pouze orientační a lze ji upravit pro různé množství/hmotnost potravin. Skutečná doba přípravy se proto může lišit.

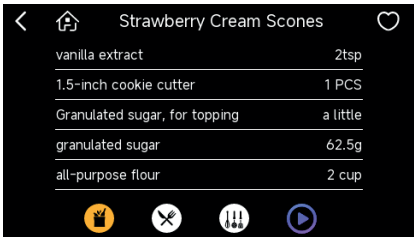
PŘÍPRAVA PODLE RECEPTŮ

Fritéza je vybavena sekcí s recepty, podle kterých si budete moci připravit jídlo. Fritéza sama vás provede přípravou krok za krokem.

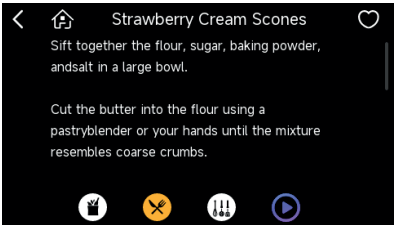
1. Zapojte zástrčku napájecího přívodu do síťové zásuvky. Tlačítko ⏻ se rozsvítí.
2. Stiskněte tlačítko ⏻, abyste fritézu zapnuli. Po chvilce se rozsvítí displej.
3. Na displeji stiskněte „Recepty“ a zobrazí se rozhraní s recepty.
4. Přejetím prstu po obrazovce dopředu nebo dozadu vyberte recept, v příp. stiskněte písmeno v dolní části obrazovky a zobrazí se všechny recepty od daného písmene.

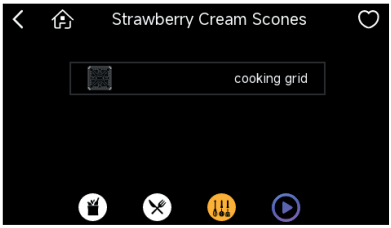


5. Stisknutím receptu zobrazíte seznam surovin pro daný recept.



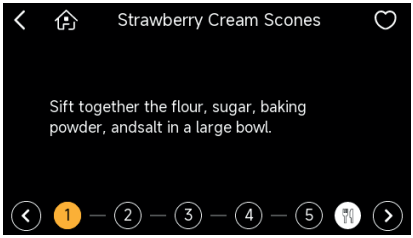
6. Přejetím prstu po obrazovce zprava doleva zobrazíte další informace o receptu v pořadí: postup, použité náčiní.





Poznámka:
Pokud chcete recept zařadit do tzv. „oblíbených receptů“, stiskněte ikonu ♡ v pravém horním rohu displeje.

7. Stisknutím ikony ▶ spustíte přípravu. Na displeji se zobrazí první krok postupu přípravy.

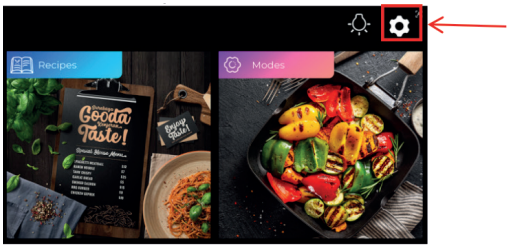


8. Jakmile jej provedete, stiskněte ikonu (›) a zobrazí se další krok.
9. Postupujte tímto způsobem, až připravíte jídlo podle receptu.

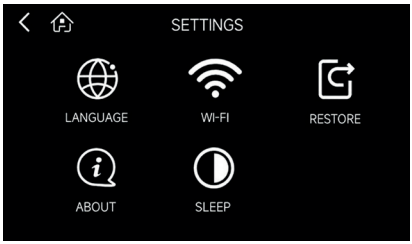
Poznámka:
Vyberte jazyk, aby se recepty zobrazily ve vámi požadovaném jazyce. Postup výběru jazyka naleznete v kapitole „NASTAVENÍ FRITÉZY“ v další části návodu.

NASTAVENÍ FRITÉZY

■ Stiskněte ikonu nastavení v pravém horním rohu úvodní obrazovky. Tím vstoupíte do nastavení fritézy.

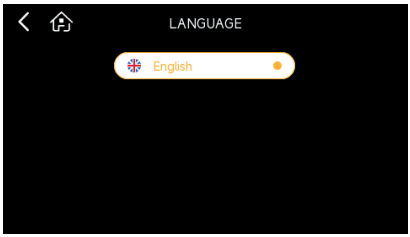


Zde budete mít k dispozici následující položky:
- Jazyk
- Wi-Fi
- Obnova továrního nastavení
- O zařízení
- Režim spánku



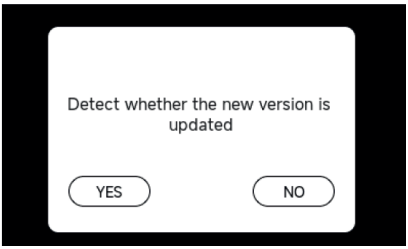
Jazyk

■ Stiskněte ikonu **JAZYK** a ze zobrazených možností vyberte jeden z uživatelských jazyků pro menu, recepty a hlášení na displeji.
■ Výchozím jazykem je angličtina a k dispozici jsou: čeština, němčina a maďarština.

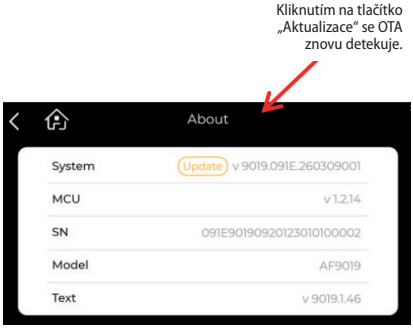


Wi-Fi

- Stiskněte ikonu **WI-FI** a fritéza začne vyhledávat dostupné Wi-Fi sítě ve svém okolí. Stiskněte vybranou Wi-Fi síť a připojte se k ní heslem.
- Když je fritéza připojena k Wi-Fi, automaticky detekuje novou aktualizovanou verzi, jakmile je k dispozici. V takovém případě se zobrazí upozornění, jestli chcete zkontrolovat, zda je dispozici nová verze.



- Stiskněte „ANO“ na výše uvedeném obrázku pro provedení aktualizace OTA nebo stisknutím „NE“ aktualizaci OTA zrušíte. (Poznámka: Zařízení automaticky detekuje pouze OTA při každém připojení k Wi-Fi. Pokud stisknete „NE“ pro zrušení, aktualizace OTA nebude automaticky detekována, ale můžete stisknout „Aktualizace“ na stránce O nás a aktualizaci OTA znovu detekovat.)



- Pokud se aktualizace nezdaří, zobrazí se ikona selhání (jak je znázorněno níže) a vypnutím okna se vrátíte na stránku O zařízení. Dalším kliknutím na tlačítko aktualizace zjistíte OTA.



Obnova továrního nastavení

- Stiskněte ikonu **OBNOVIT** a zobrazí se upozornění, zda chcete obnovit tovární nastavení. Stisknutím „ANO“ svůj výběr potvrdíte a dojde k obnově parametrů fritézy na původní hodnoty z továrny. Všechna vámi provedená nastavení, včetně seznamu oblíbených receptů, připojené Wi-Fi sítě apod., budou smazána.



O nás

- Stiskněte ikonu **O ZAŘÍZENÍ** a zobrazí se informace o fritéze, např. model, systém, sériové číslo apod.

Režim spánku

- Stiskněte ikonu **REŽIM SPÁNKU** a zobrazí se nastavení času, po jehož uplynutí se obrazovka přepne do režimu spánku. K dispozici je 5 minut, 10 minut nebo 20 minut.
- Výchozí nastavení je 10 minut.

TIPY NA PŘÍPRAVU POTRAVIN

- Hotové potraviny mají mít spíše zlatavou až světle hnědou barvu. Tmavě hnědá až černá barva může znamenat, že jsou potraviny spálené. Nedoporučujeme konzumaci spálených potravin.
- Hranolky z čerstvých brambor doporučujeme připravovat při teplotě maximálně 180 °C.
- Fritézu můžete předehřát bez vložených potravin ve fritovací nádobě po dobu 3 minut.
- Šťáva a přebytečný tuk z potravin se hromadí na dně fritézy pod fritovací mřížkou. Při vyjímání potravin proto používejte kleště na potraviny.
- Fritovací nádobu nepřeplňujte. Větší množství potravin rozdělte na menší dávky, které budete postupně zpracovávat.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním a údržbou vypněte fritézu, odpojte zástrčku napájecího přívodu od síťové zásuvky a nechte ji zcela vychladnout.

VAROVÁNÍ:
Neponořujte spotřebič, napájecí přívod ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny. Hrozí riziko úrazu elektrickým proudem.

Poznámka:
K čištění nepoužívejte žádné abrazivní nebo chemické čisticí prostředky, benzen, rozpouštědla, alkohol apod. Nepoužívejte drátěnky ani jiné pomůcky, které by mohly poškrábat povrch.

FRITOVACÍ NÁDOBY A MŘÍŽKY

- Vyjměte fritovací nádoby s fritovacími mřížkami. Tyto části omyjte v teplé vodě s trochou kuchyňského saponátu, opláchněte čistou vodou a otřete dosucha.
- Fritovací mřížky vložte do fritovacích nádob a ty vložte do fritézy.
- Pokud se potraviny připečou na mřížku nebo se na dně fritovací nádoby připeče šťáva nebo tuk, nalijte do nádoby horkou vodu a přidejte kuchyňský saponát. Nechte působit asi 10 minut a poté vyčistěte běžným způsobem.

FRITÉZA

- Vnější povrch fritézy otřete měkkou houbičkou mírně navlhčenou v teplé vodě. Otřete čistou utěrkou dosucha.

ULOŽENÍ

- Před uložením vyčistěte fritézu podle pokynů výše.
- Uložte fritézu do originální krabice, příp. do jiného obalu na suché a stinné místo mimo dosah dětí a domácích mazlíčků.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ A CHYBOVÁ HLÁŠENÍ

Problém / chybové hlášení	**Řešení**
Z fritézy vychází tmavý kouř.	Okamžitě odpojte fritézu od sítě. Tmavý kouř znamená, že se jídlo připaluje nebo je problém s obvodem. Vytáhněte fritovací nádobu. Pokud příčinou nebylo spálené jídlo, kontaktujte zákaznickou podporu.
Fritéza při provozu na vysokou teplotu zapáchá plastem.	Při prvním spuštění můžete zaznamenat mírný zápach. Jedná se o běžný jev. Doporučujeme před prvním použitím fritézu spustit na maximální teplotu po dobu 10 minut. Pokud zápach plastu stále přetrvává, kontaktujte zákaznickou podporu.
Obrazovka svítí, ale program se nespustí.	a. Nespustili jste program; b. Ujistěte se, že je fritovací nádoba bezpečně usazena ve fritéze.
Jídlo je nedovařené.	a. V nádobě je příliš mnoho surovin, rozdělte je na malé dávky; b. Prodlužte dobu pečení.
Po zapojení do zásuvky obrazovka nesvítí.	a. Výpadek proudu. Ujistěte se, že je fritéza zapojena do funkční zásuvky; b. Vnitřní selhání součástky. Kontaktujte zákaznickou podporu.
E1	Pozor: Abnormální NTC horní části fritézy.
E2	Abnormální komunikace se základní deskou.
E3	Varování: Ochrana fritézy proti přehřátí. Po vychladnutí ji můžete znovu použít.
E5	Varování: Vložte nádobu na místo.



1. Uvedený symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech, kde bude přijat zdarma. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (firemní a podnikové použití): Pro správnou likvidaci elektrických a elektronických zařízení si vyžádejte podrobné informace u svého prodejce nebo dodavatele.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení v ostatních zemích mimo Evropskou unii: Výše uvedený symbol je platný pouze v zemích Evropské unie. Pro správnou likvidaci elektrických a elektronických zařízení jinde si vyžádejte podrobné informace u svých (příslušných, místních) úřadů nebo prodejce zařízení. Vše vyjadřuje symbol přeškrtnutého kontejneru na výrobku, obalu nebo tištěných materiálech.

2. Záruční opravy zařízení uplatňujte u svého prodejce. V případě technických problémů a dotazů kontaktujte svého prodejce, který vás bude informovat o dalším postupu. Dodržujte pravidla pro práci s elektrickými zařízeními. Uživatel není oprávněn rozebírat zařízení ani vyměňovat žádnou jeho součást. Při otevření nebo odstranění krytů hrozí riziko úrazu elektrickým proudem. Při nesprávném sestavení zařízení a jeho opětovném zapojení se rovněž vystavujete riziku úrazu elektrickým proudem.

Záruční lhůta je na produkty 24 měsíců, pokud není stanoveno jinak. Záruka se nevztahuje na poškození způsobené nestandardním používáním, mechanickým poškozením, vystavením agresivním podmínkám, zacházením v rozporu s manuálem a běžným opotřebením. Záruční doba na baterii je 24 měsíců, na její kapacitu 6 měsíců. Více informací ohledně záruky naleznete na www.elem6.com/warranty.

Výrobce, dovozce ani distributor nenesou žádnou odpovědnost za jakékoli škody způsobené montáží nebo nesprávným užíváním produktu.

EU Prohlášení o shodě

Společnost elem6 s.r.o. tímto prohlašuje, že zařízení Lauben CookPilot+® AirTower Fryer 10000SB je ve shodě se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními směrnice **2014/30/EU** a **2014/35/EU, 2014/53/EU**. Všechny produkty Lauben jsou určeny pro prodej bez omezení v Německu, České republice, Slovensku, Polsku, Maďarsku a v dalších členských zemích EU. Úplné prohlášení o shodě lze stáhnout z webu www.lauben.com/support/doc.

Dovozce do EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Česká republika
www.lauben.com

Výrobce

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Tiskové chyby a změny v manuálu jsou vyhrazeny.



ŠPECIFIKÁCIE A VLASTNOSTI

Model	Lauben CookPilot+® AirTower Fryer 10000SB REF: AF-9019
Napätie	220 – 240 V~, 50 – 60 Hz
Príkon	2500 W
Nastavenie teploty	60 – 200 °C
Nastavenie času prípravy	0–60 minút
Celkový objem	10 l
Rozmery	458 × 251 × 405 mm
Hmotnosť	8 kg
Spotreba energie vo vypnutom stave	0,3 W
Čas, po ktorom sa zariadenie prepne do vypnutého stavu	10 minút

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY – VŠEOBECNÉ

PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA SI, PROSÍM, PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY.
TENTO NÁVOD SI USCHOVAJTE NA ĎALŠIU POTREBU.
TENTO SPOTREBIČ JE URČENÝ IBA NA POUŽÍVANIE V DOMÁCNOSTI.

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
- Ak je napájací prívod poškodený, musí ho nahradiť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo vzniku nebezpečnej situácie. Spotrebič s poškodeným napájacím prívodom alebo zástrčkou je zakázané používať.
- Neponárajte spotrebič, prívodný kábel ani vidlicu do vody alebo inej tekutiny.
- Povrchy, ktoré prichádzajú do kontaktu s pokrmom, čistite podľa

pokynov, ktoré sú v tomto návode uvedené.

- Spotrebič nie je určený pre činnosť prostredníctvom vonkajšieho časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Teplota prístupných povrchov môže byť vyššia, ak je spotrebič v činnosti. Spotrebič môže byť horúci aj po jeho vypnutí. Pred čistením, údržbou alebo inou manipuláciou sa uistite, že je spotrebič úplne vychladnutý.



Upozornenie: Horúci povrch.

BEZPEČNÉ POUŽITIE SPOTREBIČA

- Spotrebič je určený na použitie iba vnútri budovy. Nepoužívajte ho vonku.
- Spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti a priestoroch, ako sú:
  – kuchynské kúty pre personál v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách;
  – hotelové alebo motelové izby a iné obytné priestory;
  – poľnohospodárske farmy;
  – podniky zaisťujúce nocľah s raňajkami.
- Nepoužívajte ho na komerčné účely.
- Spotrebič je určený na prípravu potravín. Nepoužívajte ho na iný účel, než na ktorý je určený. Je zakázané prestavovať spotrebič na iný účel. Nepoužívajte žiadne príslušenstvá, ktoré výrobca neodporúča.
- Dodržujte pokyny uvedené v tejto používateľskej príručke.

ELEKTRICKÁ BEZPEČNOSŤ

- Pred zapojením zástrčky napájacieho prívodu sa uistite, že napätie na typovom štítku spotrebiča zodpovedá napätiu vo vašej sieťovej zásuvke. Ak máte pochybnosti, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
- Zástrčku napájacieho prívodu zapájajte len do riadne uzemnenej sieťovej zásuvky.
- Nepoužívajte predlžovacie káble, viacnásobné zásuvky ani adaptéry.
- Odporúčame zapojiť spotrebič do samostatného elektrického obvodu.
- Neponárajte spotrebič, napájací prívod ani zástrčku do vody alebo inej tekutiny. Hrozí riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Nedotýkajte sa zástrčky mokrými alebo vlhkými rukami, a to obzvlášť pri zapojení alebo odpojení od zdroja napájania.
- Napájací prívod veďte tak, aby sa nedotýkal horúcich povrchov, aby sa cez neho nešliapalo, nebolo možné oň zakopnúť. Zaistite, aby napájací prívod nevisel cez okraj stola alebo pracovnej dosky, aby sa nezamotal, aby sa nadmerne neohýbal alebo aby sa nedotýkal ostrých predmetov.
- Spotrebič vypnite, odpojte zástrčku napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky vždy, keď ho nechávate bez dozoru, nebudete ho používať, pred premiestnením, čistením alebo uložením. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Napájací prívod odpájajte od sieťovej zásuvky ťahom za zástrčku, nie ťahom za prívod. Hrozí poškodenie napájacieho prívodu alebo sieťovej zásuvky.

BEZPEČNÉ UMIESTNENIE SPOTREBIČA

- Spotrebič neumiestňujte na parapety okien, odkvapkávaciu dosku drezu alebo na nestabilné povrchy. Vždy ho umiestnite na stabilný, rovný a suchý povrch.
- Spotrebič neklaďte na elektrický ani plynový varič alebo do jeho blízkosti, neumiestňujte ho do blízkosti otvoreného ohňa alebo zariadení, ktoré sú zdrojom tepla.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti vane, drezu, plaveckého bazéna alebo iného zdroja vody.
- Na vypnutie spotrebiča slúži tlačidlo na ovládacom paneli. Spotrebič nevypínajte vytiahnutím zástrčky napájacieho prívodu zo sieťovej zásuvky.
- Zaistite okolo spotrebiča dostatočne voľný priestor na zabezpečenie cirkulácie vzduchu.
- Spotrebič postavte vždy na pevný a žiaruvzdorný povrch. Neumiestňujte ho na povrch opatrený látkou (napr. obrus) alebo na povrch citlivý na teplo. Neumiestňujte ho do blízkosti predmetov citlivých na teplo (napr. záclon, závesov a pod.).
- Spotrebič neumiestňujte do blízkosti stien alebo iných spotrebičov. Minimálna vzdialenosť je 10 cm, a to na všetkých stranách.
- Nepoužívajte spotrebič v mieste, kde sa používajú alebo skladujú horľavé, prchavé alebo výbušné látky.

BEZPEČNÁ PREVÁDZKA SPOTREBIČA

- Potraviny pripravujte vo fritovacej nádobe na fritovacej mriežke. Nepoužívajte fritovaciu nádobu bez riadne vloženej fritovacej mriežky.
- Zo spotrebiča môže unikať horúca para, keď je v prevádzke. Uistite sa, že v blízkosti spotrebiča nie sú žiadne predmety citlivé na horúcu paru.
- Potraviny vo fritovacej nádobe sa nesmú dotýkať ohrievacieho telesa.
- Nedotýkajte sa zahriateho ohrievacieho telesa, hrozí vážne popálenie.
- Pri prvom zapnutí môžete zaznamenať slabý dym či zápach. Ide o bežný jav, keď sa vypaľuje ohrievacie teleso. Používaním sa zápach odstráni.
- Neblokujte ventilačné otvory spotrebiča. Hrozí jeho prehriatie a následné poškodenie.
- Do otvorov v prednej ani v zadnej časti nevkladajte žiadne predmety. Hrozí riziko úrazu elektrickým prúdom a poškodenie spotrebiča.
- V prípade, že zo spotrebiča uniká dym, bezodkladne ho vypnite a odpojte zástrčku napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky. Nechajte fritovaciu nádobu vnútri spotrebiča, kým dym neprestane unikať a nezmizne. Nehaste dym vodou!
- Pri manipulácii s fritovacou nádobou používajte rukoväť a ochranné kuchynské lapky.

BEZPEČNÁ ÚDRŽBA

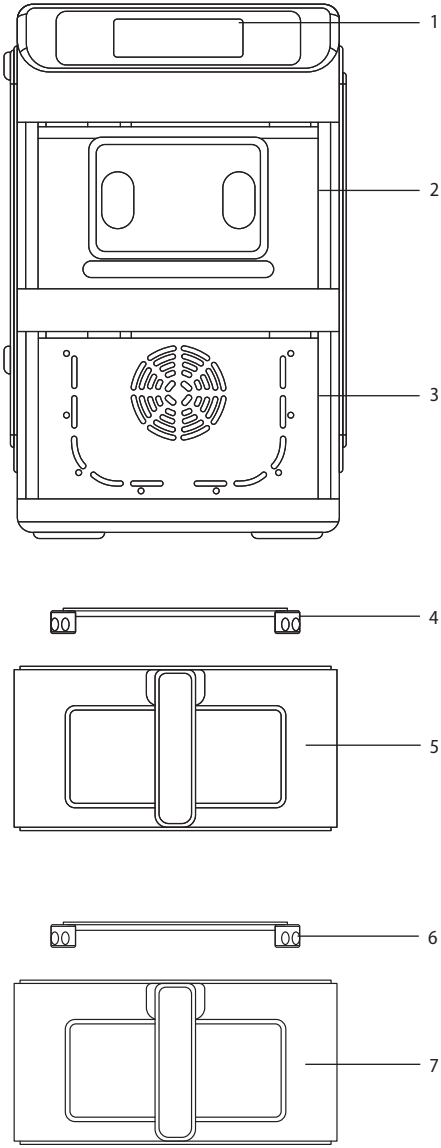
- Dodržujte pokyny na čistenie uvedené v tejto používateľskej príručke.
- Ak sú spotrebič, napájací prívod alebo zástrčka poškodené alebo spotrebič nefunguje správne, prestaňte ho používať a obráťte sa na autorizovaný servis. Nevykonávajte opravu sami.
- Výrobca, dovozca ani predajca nepreberajú zodpovednosť za akékoľvek poškodenie spôsobené nesprávnym zostavením alebo používaním produktu.
- Zásuvka musí byť umiestnená v blízkosti zariadenia a musí byť ľahko prístupná.

INFORMÁCIE O KMITOČTOVÝCH PÁSMACH A RÁDIOFREKVENČNÝCH PÁSMACH:

- Kmitočtové pásmo (kmitočtové pásma), v ktorom (v ktorých) rádiové zariadenie pracuje: 2,4 – 2,48 GHz
- Maximálny rádiofrekvenčný výkon vysielaný v kmitočtovom pásme (v kmitočtových pásmach), v ktorom (v ktorých) sa rádiové zariadenie prevádzkuje: 18,78 dBm

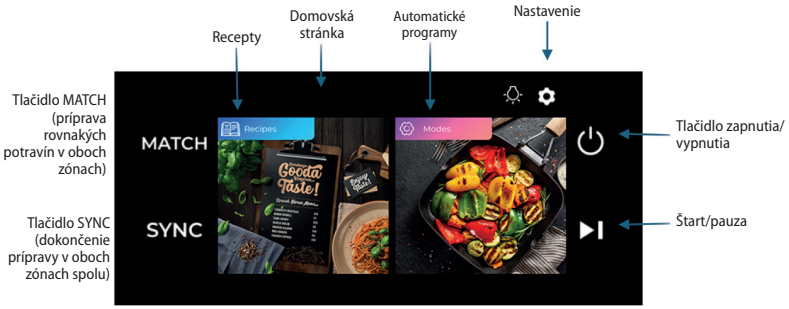
OPIS PRODUKTU

1. Ovládací panel
2. Vnútorný priestor hornej nádoby
3. Vnútorný priestor spodnej nádoby
4. Fritovacia mriežka
5. Horná fritovacia nádoba s rukoväťou a priezorom
6. Fritovacia mriežka
7. Spodná fritovacia nádoba s rukoväťou a priezorom

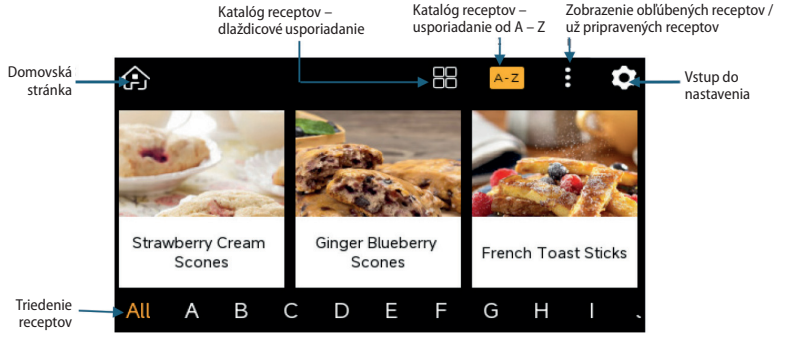


OPIS ROZHRANIA OVLÁDACIEHO PANELU

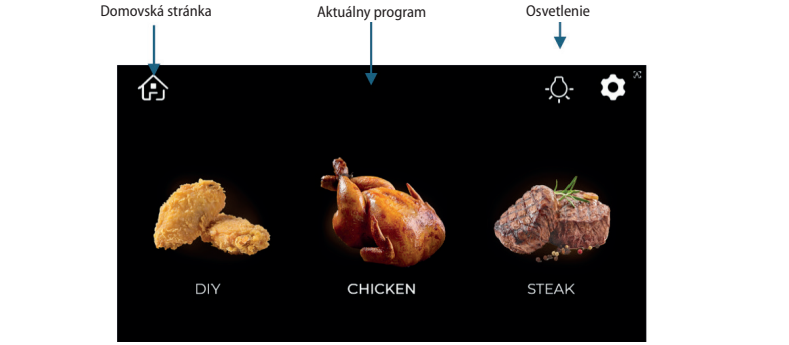
Ovládací panel



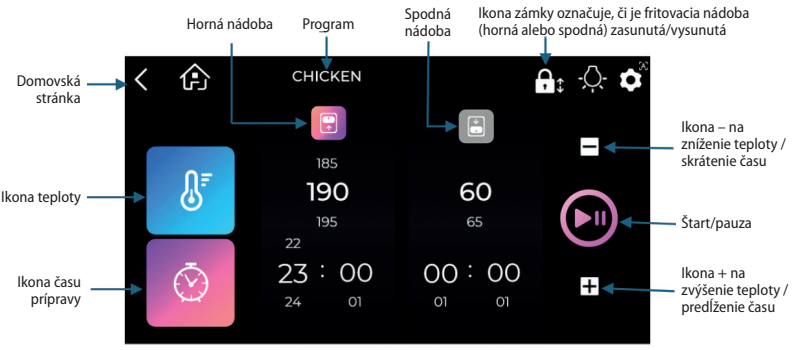
Rozhranie receptov



Rozhranie automatických programov



Rozhranie ovládania



DE EN CZ SK PL HU SL HR

PREVÁDZKOVÉ IKONY

				
Čas uplynul	Upozornenie na otočenie	Suroviny	Kroky receptu	Príslušenstvo

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetky obaly a fólie a uložte ich na prípadné neskoršie použitie.
- Vyberte fritovacie nádoby s fritovacími mriežkami. Umyte tieto časti v teplej vode s trochou kuchynského saponátu, opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.
- Fritovaciu mriežku vložte do fritovacej nádoby a tú vložte do fritézy. To isté opakujte pre druhú fritovaciu nádobu.
- Vonkajší povrch fritézy utrite mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite čistou utierkou dosucha.
- Odporúčame fritézu zapnúť na maximálny výkon počas približne 10 minút, aby ste tzv. vypálili výhrevné teleso. Počas tejto doby môžete zaznamenať slabý dym alebo nepríjemný zápach. Ten používaním zmizne.

VAROVANIE:
Pred zapnutím fritézy sa uistite, že sú všetky umývateľné časti úplne suché.

Poznámka:

Odoberte ochrannú pásku z ovládacieho panelu pred použitím fritézy.

UMIESTNENIE

- Umiestnite fritézu na pevný, rovný, suchý a žiaruvzdorný povrch v dostatočnej vzdialenosti od sieťovej zásuvky. Neumiestňujte ju na povrch opatrený látkou (napr. obrus) alebo na povrch citlivý na teplo. Neumiestňujte ju do blízkosti predmetov citlivých na teplo (napr. záclon, závesov a pod.).
- Zaistite okolo fritézy dostatočne voľný priestor na zabezpečenie cirkulácie vzduchu.
- Spotrebič neumiestňujte do blízkosti stien alebo iných spotrebičov. Minimálna vzdialenosť je 10 cm, a to na všetkých stranách.
- Zo spotrebiča môže unikať horúca para, keď je v prevádzke. Uistite sa, že v blízkosti spotrebiča nie sú žiadne predmety citlivé na horúcu paru.

ÚČEL POUŽITIA

Fritéza je určená na tepelnú úpravu potravín pomocou horúceho vzduchu. Je takisto určená na úpravu predpripravených potravín (napr. predsmažených hranolčekov).

AUTOMATICKÉ PROGRAMY – ZÁKLADNÉ POUŽITIE

Táto časť opisuje ovládanie, keď v každej fritovacej nádobe sú iné potraviny a nie je dôležité, či budú dokončené súčasne.

1. Vyberte fritovacie nádoby a na dno každej nádoby položte fritovaciu mriežku.
2. Do nádob vložte potraviny, ktoré budete pripravovať, a vložte nádoby späť do fritézy.

VAROVANIE:
Fritovacie nádoby nepreplňujte.

3. Zapojte zástrčku napájacieho prívodu do sieťovej zásuvky. Tlačidlo ⏻ sa rozsvieti.
4. Stlačte tlačidlo ⏻, aby ste fritézu zapli. Po chvíľke sa rozsvieti displej.
5. Na úvodnej obrazovke vyberte „Programy“ a zo zobrazenej ponuky vyberte jeden z automatických programov prípravy. Programy vyberiete prejdením prsta po displeji doprava alebo doľava a následným dotykom na ikonu automatického programu.
6. V hornej časti displeja sa automaticky zvýrazní príprava pre hornú nádobu.
7. Na displeji sa ďalej zobrazí východisková teplota a čas prípravy vybraného automatického programu.

8. Podľa potreby môžete východiskovú teplotu aj čas prípravy upraviť, a to prejdením po zobrazenej teplote či čase prípravy smerom hore/dole. Teplotu aj čas prípravy je možné upraviť aj pomocou tlačidiel +/– v pravej časti displeja. Pri použití tlačidiel +/– je najskôr nutné stlačiť zobrazenú teplotu alebo čas prípravy. Hodnota teploty alebo času prípravy sa zvýrazní. Ak stlačíte pole „sekundy" na čase prípravy, budete môcť upraviť aj čas prípravy v sekundách.
9. V hornej časti displeja stlačte ikonu spodnej nádoby a na displeji sa zobrazí upozornenie, či chcete nastaviť parametre pre spodnú nádobu. Stlačte „Áno" a zobrazí sa obrazovka s výberom automatických programov.
10. Vyberte jeden z automatických programov prípravy a podľa potreby upravte teplotu či čas prípravy, ako je opísané v kroku 8 vyššie.
11. Na spustenie fritézy stlačte ikonu ⏯ alebo tlačidlo ⏭.

Poznámka:
Ak po kroku č. 8 spustíte fritézu, nebude možné zvoliť program a upraviť jeho parametre pre spodnú nádobu. Spustite fritézu až v okamihu, keď máte nastavené programy pre obe fritovacie nádoby.

12. Pri vybraných programoch prípravy zaznie upozornenie na otočenie potravín. Na displeji sa zobrazí aj grafické znázornenie. Vyberte fritovaciu nádobu, chod fritézy sa preruší. Potraviny otočte alebo premiešajte a vložte späť do fritézy. Chod fritézy sa automaticky obnoví.
13. V priebehu prípravy kontrolujte stav prepečenia. V prípade potreby vyberte fritovaciu nádobu, chod fritézy sa preruší. Potraviny otočte alebo premiešajte a vložte späť do fritézy. Chod fritézy sa automaticky obnoví.
14. Hneď ako uplynie nastavený čas prípravy jednej z fritovacích nádob, zaznie upozornenie a na displeji sa zobrazí „Hotovo". Stlačte „OK". Hneď ako uplynie čas prípravy aj druhej fritovacej nádoby, zaznie upozornenie a na displeji sa zobrazí „Hotovo". Stlačte „OK". Displej zostane rozsvietený a ventilátor bude ďalej v prevádzke, aby došlo k rýchlemu ochladeniu vnútorného priestoru. Fritéza sa prepne do pohotovostného režimu.
15. Vytiahnite fritovaciu nádobu z fritézy a skontrolujte stav prepečenia. Ak sú potraviny prepečené, vyberte ich z fritovacej nádoby a podávajte. Ak potraviny nie sú dostatočne prepečené, nastavte znovu prípravu potravín a upravte teplotu a čas prípravy podľa potreby.
16. Ak nebudete fritézu používať, odpojte zástrčku napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky a nechajte ju pred vyčistením vychladnúť.

VAROVANIE:
Používajte ochranné kuchynské lapky. Fritéza a fritovacia nádoba sa počas používania zahrievajú a hrozí riziko vážneho popálenia pri nesprávnej manipulácii.

VAROVANIE:
Horúcu fritovaciu nádobu ukladajte vždy na žiaruvzdorný povrch. Povrchy citlivé na teplo sa môžu poškodiť.

Poznámka:
Po dokončení prípravy zostane ventilátor v prevádzke približne 5 minút. Potom sa automaticky vypne. Ide o bežný jav.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY – SYNCHRONIZOVANÉ DOKONČENIE

Táto časť opisuje ovládanie, keď v každej fritovacej nádobe sú iné potraviny a je dôležité, aby automatické programy boli dokončené súčasne.

1. Vyberte fritovacie nádoby a na dno každej nádoby položte fritovaciu mriežku.
2. Do nádob vložte potraviny, ktoré budete pripravovať, a vložte nádoby späť do fritézy.

VAROVANIE:
Fritovacie nádoby nepreplňujte.

3. Zapojte zástrčku napájacieho prívodu do sieťovej zásuvky. Tlačidlo ⏻ sa rozsvieti.
4 Stlačte tlačidlo ⏻, aby ste fritézu zapli. Po chvíľke sa rozsvieti displej.
5. Najskôr vyberte automatické programy pre jednotlivé fritovacie nádoby, ako je opísané vyššie.
6. Následne stlačte tlačidlo **SYNC**, aby ste zapli funkciu synchronizovaného dokončenia prípravy. Na displeji sa zobrazí upozornenie, či chcete, aby obe nádoby dokončili prípravu v rovnakom čase. Stlačením „Áno" potvrdíte funkciu.
7. Na spustenie fritézy stlačte ikonu ⏯ alebo tlačidlo ⏭.
8. Najskôr sa spustí program s dlhším časom prípravy.
9. Hneď ako uplynie časový rozdiel medzi programami, spustí sa aj druhý program a oba programy sa dokončia v rovnakom čase.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY – PRÍPRAVA ROVNAKÝCH POTRAVÍN V OBOCH NÁDOBÁCH

Táto časť opisuje ovládanie, keď v oboch fritovacích nádobách sú rovnaké potraviny.

1. Vyberte fritovacie nádoby a na dno každej nádoby položte fritovaciu mriežku.
2. Do nádob vložte potraviny, ktoré budete pripravovať, a vložte nádoby späť do fritézy.

VAROVANIE:
Fritovacie nádoby nepreplňujte.

3. Zapojte zástrčku napájacieho prívodu do sieťovej zásuvky. Tlačidlo ⏻ sa rozsvieti.
4. Stlačte tlačidlo ⏻, aby ste fritézu zapli. Po chvíľke sa rozsvieti displej.
5. Najskôr vyberte automatický program pre jednu z fritovacích nádob, ako je opísané vyššie.
6. Následne stlačte tlačidlo **MATCH**, aby ste zapli funkciu prípravy rovnakých potravín v oboch nádobách. Na displeji sa zobrazí upozornenie, či chcete, aby obe nádoby použili rovnaké nastavenie prípravy. Stlačením „Áno“ potvrdíte funkciu.
7. Na spustenie fritézy stlačte ikonu ⏯ alebo tlačidlo ▶❙.
8. V oboch nádobách sa budú pripravovať potraviny na rovnaký program a čas prípravy.

ZRUŠENIE PRÍPRAVY

- Ak potrebujete zrušiť prípravu potravín, zatiaľ čo je fritéza v prevádzke, stlačte dlho tlačidlo ▶❙. Príprava sa ukončí a fritéza sa prepne do pohotovostného režimu. Displej zostane rozsvietený.

Poznámka: Zatiaľ čo je fritéza v chode, môžete ju vypnúť dlhým stlačením tlačidla ⏻. Príprava sa zruší, displej zhasne a fritéza sa vypne.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY PRÍPRAVY POTRAVÍN

Automatický program	Teplota	Čas	Upozornenie na otočenie
DIY (Vlastné nastavenie)	180 °C	15 min	Áno
Bake (Pečenie)	130 °C	18 min	Áno
Roast (Pečenie mäsa)	170 °C	15 min	Áno
Broil (Grilovanie)	180 °C	11 min	Áno
Keep warm (Udržiavanie teploty)	60 °C	5 min	--
Reheat (Ohrievanie)	200 °C	5 min	--
Frozen (Mrazené potraviny)	180 °C	26 min	Áno
Veggies (Zelenina)	160 °C	14 min	Áno
Fries (Hranolčeky)	150 °C	25 min	Áno
Seafood (Morské plody)	180 °C	13 min	--
Steak	180 °C	15 min	Áno
Chicken (Kuracie mäso)	180 °C	38 min	Áno
Egg Tart (Vaječný koláč)	170 °C	13 min	--
Pizza	170 °C	12 min	--
Preheat (Predhrievanie)	185 °C	3 min	--

Poznámky:
Vybrané automatické programy disponujú funkciou pripomenutia otočenia potravín v polovici času pečenia. Na dosiahnutie optimálnych výsledkov pečenia odporúčame jedlo otočiť.
Suroviny mimo predvoleného menu je možné voľne nastaviť v programe DIY.
Automatický program FROZEN predstavuje program pre pečenie zmrazených ingrediencií.
Ak je spustený program PREHEAT, ikona predhriatia v pravom hornom rohu bliká žlto. Ak je program PREHEAT ukončený a je spustený iný program, ikona predhriatia je sivá.
Dĺžka trvania predhriatia je približne 3 minúty a teplota je 185 °C.

TABUĽKA PRÍPRAVY VYBRANÝCH POTRAVÍN

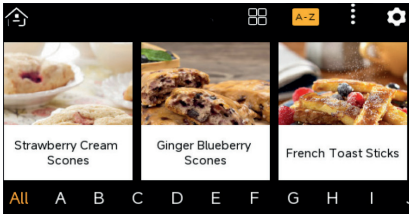
Automatický program	Suroviny	Teplota	Čas prípravy	Hmotnosť	Upozornenie na otočenie
Bake (Pečenie)	Koláč	150 °C	25 – 35 min	--	--
	Sušienky	170 °C	12 – 15 min	--	--
	Chlieb	120 °C	18 – 20 min	--	--
Roast (Pečenie mäsa)	Bravčový plátok s kosťou	200 °C	16 – 18 min	225 g	Áno
	Hamburger	200 °C	10 – 15 min	170 g	Áno
	Plátok baranieho mäsa	200 °C	20 – 30 min	455 g	Áno
Broil (Grilovanie)	Klobása	200 °C	15 – 17 min	500 g	Áno
	Ryba	180 °C	10 – 15 min	140 g	Áno
Frozen (Mrazené potraviny)	Mrazené krevety	185 °C	15 – 17 min	455 g	Áno
	Kuracie nugety	190 °C	20 – 25 min	225 g	Áno
Veggies (Zelenina)	Baklažán	200 °C	8 – 15 min	455 g	--
	Huby	200 °C	8 – 15 min	340 g	Áno
	Kukurica	200 °C	10 – 15 min	455 g	--
	Červená paprika	200 °C	25 – 30 min	2 ks	Áno
Fries (Hranolčeky)	Hranolčeky (čerstvé, tenké)	150 °C	20 – 25 min	300 g	Áno
	Hranolčeky (čerstvé, hrubé)	150 °C	27 – 33 min	300 g	Áno
	Hranolčeky	150 °C	25 – 30 min	300 g	Áno
	Celé sladké zemiaky	150 °C	40 – 45 min	455 g	Áno
Seafood (Morské plody)	Mušle	200 °C	10 – 13 min	455 g	--
	Krevety	185 °C	13 – 15 min	455 g	Áno
Steak	Steak	185 °C	7 – 9 min	455 g	Medium Rare
			10 – 12 min		Medium
			13 – 17 min		Well done
Chicken (Kuracie mäso)	Kuracie krídla	195 °C	15 – 20 min	455 g	Áno
	Kuracie stehná	195 °C	25 – 30 min	455 g	Áno
Egg Tart (Vaječný koláč)	Vaječný koláč	190 °C	12 – 15 min	340 g	--
Pizza	Pizza rolky	180 °C	15 – 20 min	225 g	--

Poznámka:
Čas prípravy v tabuľke je iba orientačný a je možné ho upraviť pre rôzne množstvá/hmotnosť potravín. Skutočný čas prípravy sa preto môže líšiť.

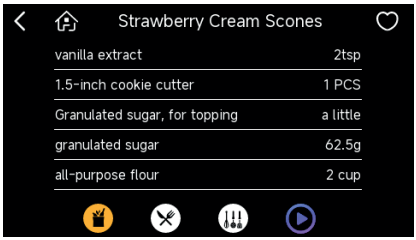
PRÍPRAVA PODĽA RECEPTOV

Fritéza je vybavená sekciou s receptami, podľa ktorých si budete môcť pripraviť jedlo. Fritéza vás sama prevedie prípravou krok za krokom.

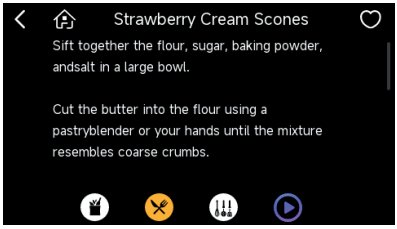
1. Zapojte zástrčku napájacieho prívodu do sieťovej zásuvky. Tlačidlo ⏻ sa rozsvieti.
2. Stlačte tlačidlo ⏻, aby ste fritézu zapli. Po chvíľke sa rozsvieti displej.
3. Na displeji stlačte „Recepty“ a zobrazí sa rozhranie s receptami.
4. Prejdením prsta po obrazovke dopredu alebo dozadu vyberte recept, príp. stlačte písmeno v dolnej časti obrazovky a zobrazia sa všetky recepty od daného písmena.

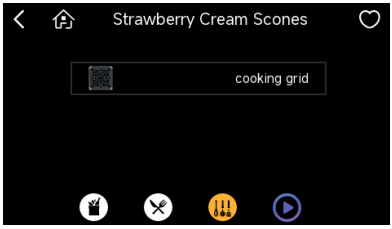


5. Stlačením receptu zobrazíte zoznam surovín pre daný recept.



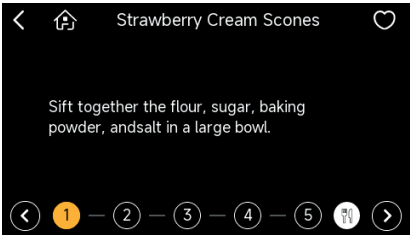
6. Prejdením prsta po obrazovke sprava doľava zobrazíte ďalšie informácie o recepte v poradí: postup, použité náčinie.





Poznámka:
Ak chcete recept zaradiť do tzv. „obľúbených receptov“, stlačte ikonu ♡ v pravom hornom rohu displeja.

7. Stlačením ikony ▶ spustíte prípravu. Na displeji sa zobrazí prvý krok postupu prípravy.

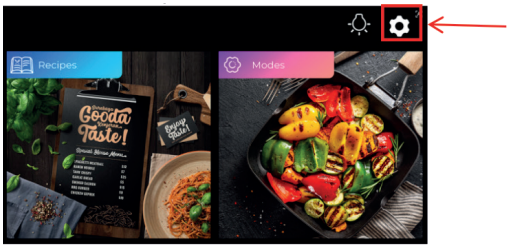


8. Hneď ako ho vykonáte, stlačte ikonu ⓘ a zobrazí sa ďalší krok.
9. Postupujte týmto spôsobom, až pripravíte jedlo podľa receptu.

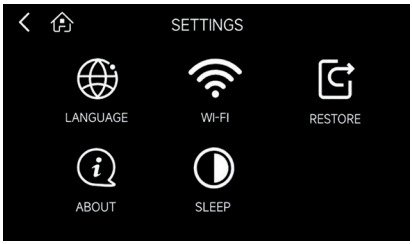
Poznámka:
Vyberte jazyk, aby sa recepty zobrazili vo vami požadovanom jazyku. Postup výberu jazyka nájdete v kapitole „NASTAVENIE FRITÉZY“ v ďalšej časti návodu.

NASTAVENIE FRITÉZY

■ Stlačte ikonu nastavenia v pravom hornom rohu úvodnej obrazovky. Tým vstúpite do nastavenia fritézy.

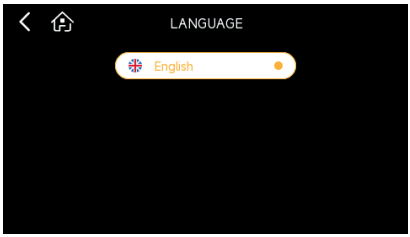


Tu budete mať k dispozícii nasledujúce položky:
– Jazyk
– Wi-Fi
– Obnova továrenského nastavenia
– O zariadení
– Režim spánku



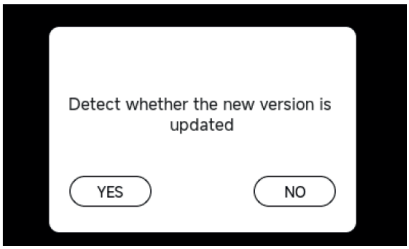
Jazyk

■ Stlačte ikonu **LANGUAGE** a zo zobrazených možností vyberte jeden z používateľských jazykov pre menu, recepty a hlásenia na displeji.
■ Predvoleným jazykom je angličtina a k dispozícii sú: čeština, nemčina a maďarčina.

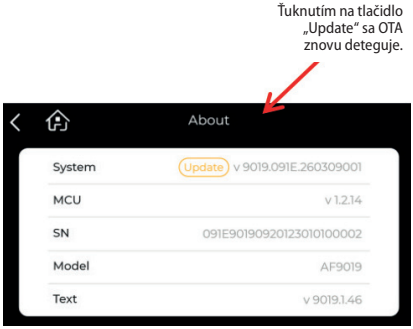


Wi-Fi

- Stlačte ikonu **WI-FI** a fritéza začne vyhľadávať dostupné Wi-Fi siete vo svojom okolí. Stlačte vybranú Wi-Fi sieť a pripojte sa k nej heslom.
- Keď je fritéza pripojená k Wi-Fi, automaticky deteguje novú aktualizovanú verziu, hneď ako je k dispozícii. V takom prípade sa zobrazí upozornenie, či chcete skontrolovať, či je k dispozícii nová verzia.



- Stlačte „YES“ na vyššie uvedenom obrázku na vykonanie aktualizácie OTA alebo stlačením „NO“ aktualizáciu OTA zrušíte. (Poznámka: Zariadenie automaticky deteguje iba OTA pri každom pripojení k Wi-Fi. Ak stlačíte „NO“ na zrušenie, aktualizácia OTA nebude automaticky detegovaná, ale môžete stlačiť „Update“ na stránke O nás a aktualizáciu OTA znovu detegovať.)



- Ak sa aktualizácia nepodarí, zobrazí sa ikona zlyhania (ako je znázornené nižšie) a vypnutím okna sa vrátite na stránku O nás. Ďalším ťuknutím na tlačidlo aktualizácie zistíte OTA.



Obnova továrenského nastavenia

- Stlačte ikonu **RESTORE** a zobrazí sa upozornenie, či chcete obnoviť továrenské nastavenie. Stlačením „YES“ svoj výber potvrdíte a dôjde k obnove parametrov fritézy na pôvodné hodnoty z továrne. Všetky vami vykonané nastavenia, vrátane zoznamu obľúbených receptov, pripojené Wi-Fi siete a pod., budú zmazané.



O nás

- Stlačte ikonu **ABOUT** a zobrazia sa informácie o fritéze, napr. model, systém, sériové číslo a pod.

Režim spánku

- Stlačte ikonu **SLEEP** a zobrazí sa nastavenie času, po ktorého uplynutí sa obrazovka prepne do režimu spánku. K dispozícii je 5 minút, 10 minút alebo 20 minút.
- Predvolené nastavenie je 10 minút.

TIPY NA PRÍPRAVU POTRAVÍN

- Hotové potraviny majú mať skôr zlatistú až svetlohnedú farbu. Tmavohnedá až čierna farba môže znamenať, že sú potraviny spálené. Neodporúčame konzumáciu spálených potravín.
- Hranolčeky z čerstvých zemiakov odporúčame pripravovať pri teplote maximálne 180 °C.
- Fritézu môžete predhriať bez vložených potravín vo fritovacej nádobe počas 3 minút.
- Šťava a prebytočný tuk z potravín sa hromadia na dne fritézy pod fritovacou mriežkou. Pri vyberaní potravín preto používajte kliešte na potraviny.
- Fritovaciu nádobu nepreplňujte. Väčšie množstvo potravín rozdeľte na menšie dávky, ktoré budete postupne spracovávať.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením a údržbou vypnite fritézu, odpojte zástrčku napájacieho prívodu od sieťovej zásuvky a nechajte ju úplne vychladnúť.

VAROVANIE:
Neponárajte spotrebič, napájací prívod ani zástrčku do vody alebo inej tekutiny. Hrozí riziko úrazu elektrickým prúdom.

Poznámka:
Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne alebo chemické čistiace prostriedky, benzén, rozpúšťadlá, alkohol a pod. Nepoužívajte drôtenky ani iné pomôcky, ktoré by mohli poškriabať povrch.

FRITOVACIE NÁDOBY A MRIEŽKY

- Vyberte fritovacie nádoby s fritovacími mriežkami. Tieto časti umyte v teplej vode s trochou kuchynského saponátu, opláchnite čistou vodou a utrite dosucha.
- Fritovacie mriežky vložte do fritovacích nádob a tie vložte do fritézy.
- Ak sa potraviny pripečú na mriežku alebo sa na dne fritovacej nádoby pripečie šťava alebo tuk, nalejte do nádoby horúcu vodu a pridajte kuchynský saponát. Nechajte pôsobiť asi 10 minút a potom vyčistite bežným spôsobom.

FRITÉZA

- Vonkajší povrch fritézy utrite mäkkou hubkou mierne navlhčenou v teplej vode. Utrite čistou utierkou dosucha.

ULOŽENIE

- Pred uložením vyčistite fritézu podľa pokynov vyššie.
- Uložte fritézu do originálnej škatule, príp. do iného obalu na suché a tienisté miesto mimo dosahu detí a domácich maznáčikov.

RIEŠENIE PROBLÉMOV A CHYBOVÉ HLÁSENIA

Problém / chybové hlásenie	**Riešenie**
Z fritézy vychádza tmavý dym.	Okamžite odpojte fritézu od siete. Tmavý dym znamená, že sa jedlo pripaľuje alebo je problém s obvodom. Vytiahnite fritovaciu nádobu. Ak príčinou nebolo spálené jedlo, kontaktujte zákaznícku podporu.
Fritéza pri prevádzke na vysokú teplotu zapácha plastom.	Pri prvom spustení môžete zaznamenať mierny zápach. Ide o bežný jav. Odporúčame pred prvým použitím fritézu spustiť na maximálnu teplotu na 10 minút. Ak zápach plastu stále pretrváva, kontaktujte zákaznícku podporu.
Obrazovka svieti, ale program sa nespustí.	a. Nespustili ste program; b. Uistite sa, že je fritovacia nádoba bezpečne usadená vo fritéze.
Jedlo je nedovarené.	a. V nádobe je príliš mnoho surovín, rozdeľte ich na malé dávky; b. Predĺžte čas pečenia.
Po zapojení do zásuvky obrazovka nesvieti.	a. Výpadok prúdu. Uistite sa, že je fritéza zapojená do funkčnej zásuvky; b. Vnútorné zlyhanie súčiastky. Kontaktujte zákaznícku podporu.
E1	Pozor: Abnormálny NTC hornej časti fritézy.
E2	Abnormálna komunikácia so základnou doskou.
E3	Varovanie: Ochrana fritézy proti prehriatiu. Po vychladnutí ju môžete znovu použiť.
E5	Varovanie: Vložte nádobu na miesto.



1. Uvedený symbol na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že použité elektrické alebo elektronické výrobky sa nesmú likvidovať spolu s komunálnym odpadom. S cieľom správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zberných miestach, kde bude prijatý zadarmo. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a prispievate k prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu sa môžu v súlade s národnými predpismi udeliť pokuty.

Informácie pre používateľov o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (firemné a podnikové použitie): Pre správnu likvidáciu elektrických a elektronických zariadení si vyžiadajte podrobné informácie u svojho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie pre používateľov o likvidácii elektrických a elektronických zariadení v ostatných krajinách mimo Európskej únie: Vyššie uvedený symbol je platný iba v krajinách Európskej únie. Pre správnu likvidáciu elektrických a elektronických zariadení v inej oblasti si vyžiadajte podrobné informácie na svojich (príslušných, miestnych) úradoch alebo u predajcu zariadenia. Všetko vyjadruje symbol preškrtnutého kontajnera na výrobku, obale alebo tlačených materiáloch.

2. Záručné opravy zariadenia uplatňujte u svojho predajcu. V prípade technických problémov a otázok kontaktujte svojho predajcu, ktorý vás bude informovať o ďalšom postupe. Dodržujte pravidlá pre prácu s elektrickými zariadeniami. Používateľ nie je oprávnený rozoberať zariadenie ani vymieňať žiadnu jeho súčasť. Pri otvorení alebo odstránení krytov hrozí riziko úrazu elektrickým prúdom. Pri nesprávnom zostavení zariadenia a jeho opätovnom zapojení sa zároveň vystavujete riziku úrazu elektrickým prúdom.

Záručná lehota je na produkty 24 mesiacov, ak nie je stanovené inak. Záruka sa nevzťahuje na poškodenie spôsobené neštandardným používaním, mechanickým poškodením, vystavením agresívnym podmienkam, zaobchádzaním v rozpore s manuálom a bežným opotrebením. Záručná lehota na batériu je 24 mesiacov, na jej kapacitu 6 mesiacov. Viac informácií týkajúcich sa záruky nájdete na www.elem6.com/warranty.

Výrobca, dovozca ani distribútor nenesú žiadnu zodpovednosť za akékoľvek škody spôsobené montážou alebo nesprávnym používaním produktu.

EÚ Vyhlásenie o zhode

Spoločnosť elem6 s.r.o. týmto vyhlasuje, že zariadenie Lauben CookPilot+® AirTower Fryer 10000SB je v zhode so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami smernice **2014/30/EÚ** a **2014/35/EÚ, 2014/53/EU**. Všetky produkty Lauben sú určené na predaj bez obmedzení v Nemecku, Českej republike, na Slovensku, v Poľsku, Maďarsku a v ďalších členských krajinách EÚ. Úplné vyhlásenie o zhode je možné prevziať z webu www.lauben.com/support/doc.

Dovozca do EÚ

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Česká republika
www.lauben.com

Výrobca

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Tlačové chyby a zmeny v manuáli sú vyhradené.

SPECYFIKACJA I FUNKCJE

Model	Lauben CookPilot+® AirTower Fryer 10000SB REF: AF-9019
Napięcie	220–240 V~, 50–60 Hz
Moc	2500 W
Ustawienie temperatury	60–200°C
Ustawianie czasu przygotowania	0–60 minut
Całkowita pojemność	10 l
Wymiary	458 × 251 × 405 mm
Waga	8 kg
Zużycie energii w wyłączonego urządzenia	0,3 W
Czas, po którym urządzenie wyłącza się	10 minut

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA – OGÓLNE

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY SIĘ ZAPOZNAĆ ZE WSZYSTKIMI WYTYCZNYMI.

NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ ZACHOWAJ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYTKU.

NINIEJSZE URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci do zabawy.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły one 8 rok życia i są nadzorowane.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat muszą przebywać poza zasięgiem urządzenia i jego zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego technika serwisowego lub osobę o podobnych kwalifikacjach – pozwoli to uniknąć niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką.

- Urządzenia, kabla zasilającego i wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie ani innej cieczy.
- Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego i pilota zdalnego sterowania.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa podczas pracy urządzenia. Urządzenie może być gorące nawet po jego wyłączeniu. Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji i innych czynności upewnij się, że urządzenie w całości wystygło.



Uwaga: Gorąca powierzchnia.

BEZPIECZNA EKSPLOATACJA URZĄDZENIA

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach. Nie używaj go na zewnątrz.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku wyłącznie w domu i w miejscach takich jak:
  – aneksy kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  – pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
  – gospodarstwa rolne;
  – pensjonaty oferujące zakwaterowanie ze śniadaniem.
- Nie używaj urządzenia do celów komercyjnych.
- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania żywności. Nie używaj produktu do celów innych niż te, do których jest przeznaczony. Zabrania się ingerencji w urządzenie i adaptowania go do innych celów. Nie używaj akcesoriów niezalecanych przez producenta.
- Postępuj zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji użytkowania.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w gniazdku elektrycznym. W razie wątpliwości skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
- Wtyczkę przewodu zasilającego podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Nie używaj przedłużaczy, w tym przedłużaczy, rozdzielników ani adapterów.
- Zaleca się podłączenie urządzenia do oddzielnego obwodu elektrycznego.
- Urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie ani innej cieczy. Istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Nie dotykaj wtyczki mokrymi lub wilgotnymi rękami, zwłaszcza podczas podłączania lub odłączania od źródła zasilania.
- Przewód zasilający należy poprowadzić tak, aby nie dotykał on gorących powierzchni i aby nie można było na niego nadepnąć czy też potknąć się o niego. Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa ponad krawędzią stołu lub blatu roboczego, nie plącze się, nie wygina nadmiernie ani nie dotyka ostrych przedmiotów.
- Przed przeniesieniem, czyszczeniem i przechowywaniem sprzętu lub w chwili, gdy chcesz go pozostawić bez nadzoru, urządzenie należy wyłączyć, wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego. Przed czyszczeniem poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Przewód zasilający odłączaj od gniazdka elektrycznego, ciągnąc za wtyczkę, a nie za przewód. Istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka elektrycznego.

BEZPIECZNE UMIESZCZENIE URZĄDZENIA

- Nie umieszczaj urządzenia na parapetach, zlewozmywakach i niestabilnych powierzchniach. Urządzenie umieszczaj zawsze na stabilnej, płaskiej i suchej powierzchni.
- Urządzenia nie umieszczaj na kuchence elektrycznej lub gazowej, w pobliżu otwartego ognia lub urządzeń będących źródłem ciepła.

- Nie używaj urządzenia w pobliżu wanny, zlewu, basenu lub innego źródła wody.
- Przycisk na panelu sterowania służy do wyłączania urządzenia. Nie wyłączaj urządzenia poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka elektrycznego.
- Upewnij się, że wokół urządzenia jest wystarczająco dużo wolnej przestrzeni do cyrkulacji powietrza.
- Urządzenie należy zawsze umieszczać na stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni pokrytej tkaniną (np. obrusem) i na powierzchni wrażliwej na ciepło. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu obiektów wrażliwych na ciepło (np. zasłon, firanek itp.).
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu ścian i innych urządzeń. Minimalna odległość ze wszystkich stron wynosi 10 cm.
- Nie używaj urządzenia w miejscu, w którym używane lub przechowywane są substancje łatwopalne, lotne bądź wybuchowe.

BEZPIECZNA EKSPLOATACJA URZĄDZENIA

- Przygotuj składniki w pojemniku frytkownicy na ruszcie do smażenia. Nie używaj pojemnika frytkownicy bez prawidłowo założonej kratki smażenia.
- Podczas pracy z urządzenia może ulatniać się gorąca para. Upewnij się, że w pobliżu urządzenia nie znajdują się przedmioty wrażliwe na gorącą parę.
- Żywność we frytkownicy nie może dotykać elementu grzejnego.
- Nie dotykaj rozgrzanej grzałki, gdyż grozi to poważnymi oparzeniami.
- Przy pierwszym uruchomieniu można zauważyć niewielką ilość dymu lub nieprzyjemny zapach. Jest to normalne zjawisko, gdy element grzejny się przepala. Używanie produktu usuwa nieprzyjemny zapach.
- Nie blokuj otworów wentylacyjnych urządzenia. Istnieje ryzyko przegrzania i późniejszego uszkodzenia.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów z przodu lub z tyłu. Istnieje ryzyko porażenia prądem i uszkodzenia urządzenia.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się dym, należy je natychmiast wyłączyć i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazdka sieciowego. Pozostaw zbiornik frytkownicy wewnątrz urządzenia, aż dym przestanie się ulatniać i zniknie. Nie gaś dymu wodą!
- Podczas obsługi frytkownicy należy używać uchwytu i ochronnych rękawic kuchennych.

BEZPIECZNA KONSERWACJA

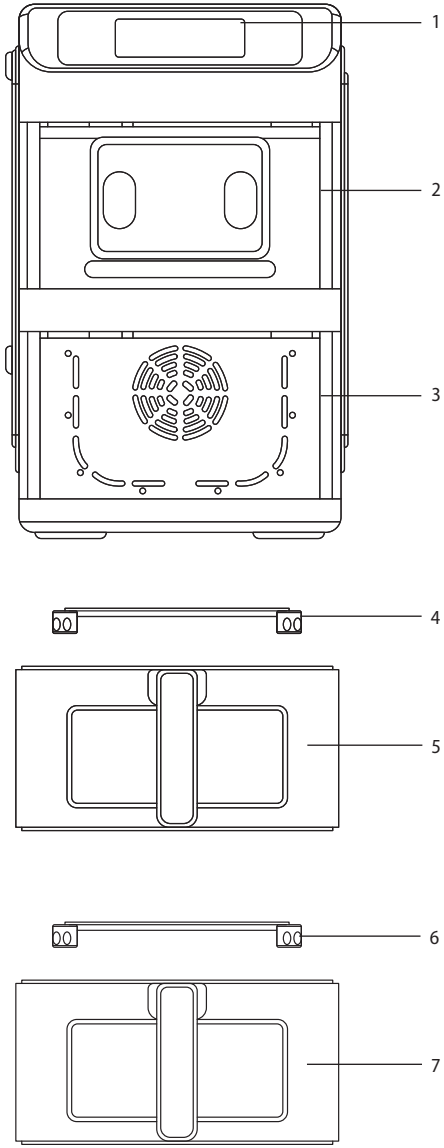
- Postępuj zgodnie z zaleceniami czyszczenia urządzenia zawartymi w niniejszej instrukcji użytkowania.
- Jeśli urządzenie, przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone lub urządzenie nie działa prawidłowo, przestań go używać i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym. Nie dokonuj samodzielnych napraw.
- Zarówno producent, jak i importer oraz sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za żadne szkody spowodowane nieprawidłowym montażem lub użytkowaniem produktu.
- Gniazdko musi znajdować się w pobliżu urządzenia i musi być łatwo dostępne.

INFORMACJE O PASMACH CZĘSTOTLIWOŚCI I PASMACH CZĘSTOTLIWOŚCI RADIOWYCH:

- Pasmo (pasma) częstotliwości, w którym (w których) działa urządzenie radiowe: 2,4–2,48 GHz
- Maksymalna moc częstotliwości radiowej emitowana w paśmie (pasmach) częstotliwości, w którym (których) działa urządzenie radiowe: 18,78 dBm

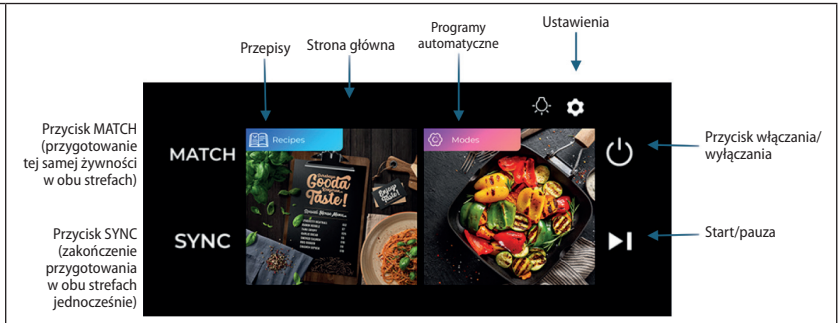
OPIS PRODUKTU

1. Panel sterowania
2. Wewnętrzna przestrzeń górnego pojemnika
3. Wewnętrzna przestrzeń dolnego pojemnika
4. Ruszt do smażenia
5. Górny pojemnik frytkownicy z uchwytem i okienkiem
6. Ruszt do smażenia
7. Dolny pojemnik frytkownicy z uchwytem i okienkiem

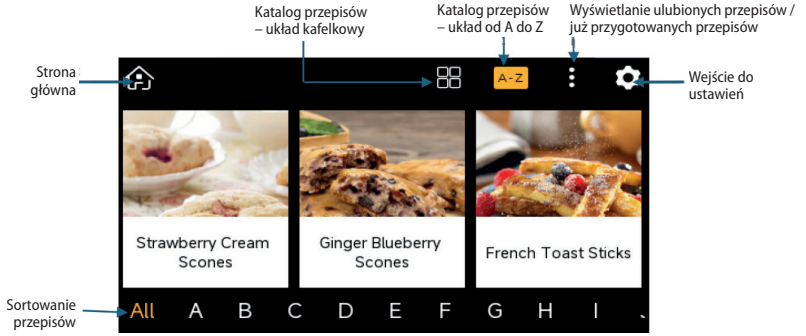


OPIS INTERFEJSU PANELU STEROWANIA

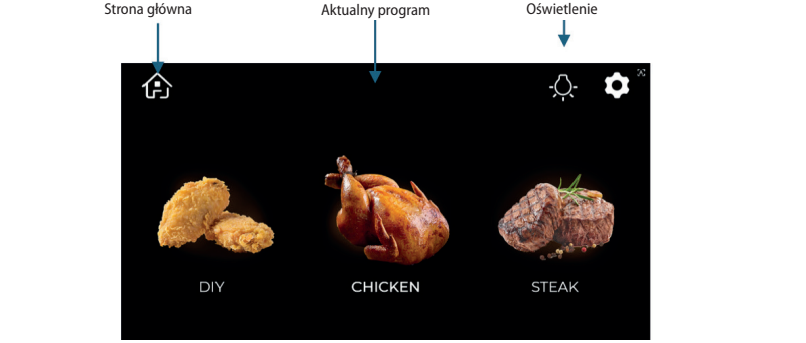
Panel sterowania



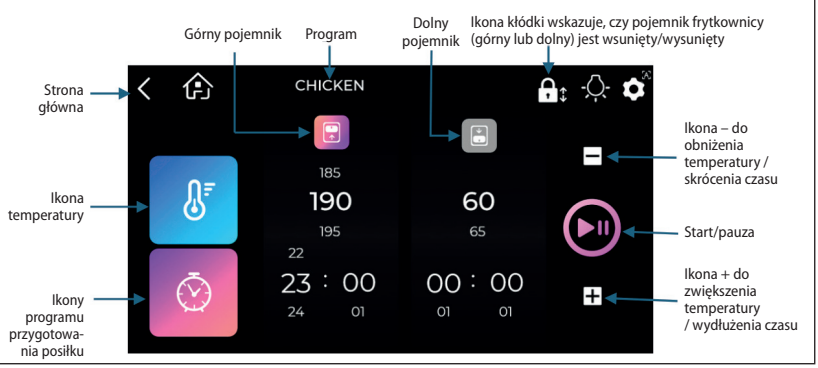
Interfejs przepisów



Interfejs programów automatycznych



Interfejs sterowania



DE EN CZ SK PL HU SL HR

IKONY PRACY

				
Czas upłynął	Ostrzeżenie dot. obrócenia potrawy	Składniki	Kroki przepisu	Akcesoria

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie opakowania oraz folie i zachowaj je do późniejszego wykorzystania.
- Wyjmij pojemnik frytkownicy wraz z kratkami do smażenia. Umyj te części w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, spłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha.
- Umieść ruszt do smażenia w pojemniku frytkownicy, a następnie włóż go do frytkownicy. Powtórz to samo dla drugiego pojemnika frytkownicy.
- Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię frytkownicy miękką gąbką lekko zwilżoną ciepłą wodą. Wytrzyj do sucha czystą szmatką.
- Zalecamy włączenie frytkownicy na maksymalną moc na około 10 minut, aby „przepalić" element grzejny. W tym czasie może pojawić się lekki dym lub nieprzyjemny zapach. To zniknie wraz z użytkowaniem.

OSTRZEŻENIE:
Przed włączeniem frytkownicy upewnij się, że wszystkie części, które można myć, są całkowicie suche.

Uwaga:
Przed użyciem frytkownicy usuń taśmę ochronną z panelu sterowania.

INSTALACJA

- Umieść frytkownicę na twardej, równej i suchej powierzchni, w odpowiedniej odległości od gniazda zasilania. Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchni pokrytej tkaniną (np. obrusem) lub na powierzchni wrażliwej na ciepło. Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu obiektów wrażliwych na ciepło (np. zasłon, firanek itp.).
- Należy zapewnić wystarczającą wolną przestrzeń wokół frytkownicy, aby możliwa była cyrkulacja powietrza.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu ścian i innych urządzeń. Minimalna odległość ze wszystkich stron wynosi 10 cm.
- Podczaspracy z urządzenia może ulatniać się gorąca para. Upewnij się, że w pobliżu urządzenia nie znajdują się przedmioty wrażliwe na gorącą parę.

PRZEZNACZENIE

- Frytkownica służy do podgrzewania żywności za pomocą gorącego powietrza. Jest również przeznaczona do przygotowywania wstępnie przygotowanej żywności (np. wstępnie smażonych frytek).

PROGRAMY AUTOMATYCZNE – PODSTAWOWE UŻYTKOWANIE

W tej części opisano sterowanie, gdy w każdym pojemniku frytkownicy znajdują się różne potrawy i nie jest ważne, czy zostaną one przygotowane w tym samym czasie.

1. Wyjmij pojemniki frytkownicy, a na dnie każdego pojemnika umieść ruszt do smażenia.
2. W pojemniku umieść żywność, którą zamierzasz przygotować, a następnie włóż pojemnik z powrotem do frytkownicy.

OSTRZEŻENIE:
Nie przepełniaj pojemników frytkownicy.

3. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego. Przycisk zaświeci ⏻ się.
4. Naciśnij przycisk ⏻, aby włączyć frytkownicę. Po chwili wyświetlacz zaświeci się.
5. Na ekranie głównym wybierz „Programy" i wybierz jeden z automatycznych programów przygotowania z wyświetlonego menu. Programy wybierasz, przesuwając palcem po wyświetlaczu w prawo lub w lewo, a następnie dotykając ikony programu automatycznego.
6. W górnej części wyświetlacza automatycznie zostanie podświetlone przygotowanie dla górnego pojemnika.

7. Na wyświetlaczu pojawi się również domyślna temperatura i czas przygotowania dla wybranego programu automatycznego.
8. W razie potrzeby możesz dostosować temperaturę początkową i czas gotowania, przesuwając palcem po wyświetlanej temperaturze lub czasie gotowania w górę/w dół. Temperaturę i czas gotowania można również regulować za pomocą przycisków +/– po prawej stronie wyświetlacza. W przypadku korzystania z przycisków +/– należy najpierw nacisnąć wyświetlaną temperaturę lub czas gotowania. Wartość temperatury lub czasu przygotowania zostanie podświetlona. Jeśli naciśniesz pole „sekundy" na czasie przygotowania, będziesz mógł również dostosować czas przygotowania w sekundach.
9. W górnej części wyświetlacza naciśnij ikonę dolnego naczynia, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat z pytaniem, czy chcesz ustawić parametry dla dolnego naczynia. Naciśnij „Tak", aby wyświetlić ekran wyboru programów automatycznych.
10. Wybierz jeden z automatycznych programów przygotowania i w razie potrzeby dostosuj temperaturę lub czas przygotowania, jak opisano w punkcie 8 powyżej.
11. Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij ikonę ⏯ lub przycisk ▶❙.

Uwaga:
Jeżeli po wykonaniu kroku nr 8 uruchomisz frytkownicę, nie będzie możliwe wybranie programu i dostosowanie jego parametrów dla dolnego pojemnika. Uruchom frytkownicę dopiero po ustawieniu programów dla obu pojemników do smażenia.

12. Przy wybranych programach przygotowywania rozlegnie się ostrzeżenie o konieczności obrócenia potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się również graficzna ilustracja. Wyjmij pojemnik frytkownicy, a urządzenie się wyłączy. Odwróć lub wymieszaj potrawy i włóż pojemnik z powrotem do frytkownicy. Frytkownica automatycznie wznowi pracę.
13. Podczas procesu przygotowania należy sprawdzać stan wysmażenia. W razie potrzeby wyjmij pojemnik frytkownicy, a praca urządzenia zostanie przerwana. Odwróć lub wymieszaj potrawy i włóż pojemnik z powrotem do frytkownicy. Frytkownica automatycznie wznowi pracę.
14. Po upływie ustawionego czasu przygotowania jednego z pojemników do smażenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Gotowe". Naciśnij „OK". Po upływie czasu przygotowania drugiego zbiornika do smażenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Gotowe". Naciśnij „OK". Wyświetlacz pozostanie podświetlony, a wentylator będzie nadal pracował, aby szybko schłodzić wnętrze. Frytkownica przejdzie w tryb czuwania.
15. Wyjmij zbiornik z frytkownicy i sprawdź stan wypieczenia. Gdy potrawa będzie gotowa, można ją wyjąć z frytkownicy i podać. Jeśli potrawa nie jest wystarczająco przepieczona, należy ponownie ustawić program przygotowania i odpowiednio dostosować temperaturę i czas gotowania.
16. Jeśli frytkownica nie będzie używana, należy odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego i pozostawić ją do ostygnięcia przed czyszczeniem.

OSTRZEŻENIE:
Używaj ochronnych rękawic kuchennych. Frytkownica i zbiornik nagrzewają się podczas użytkowania i istnieje ryzyko poważnych oparzeń w przypadku nieprawidłowej obsługi.

OSTRZEŻENIE:
Gorący pojemnik frytkownicy zawsze umieszczaj na żaroodpornej powierzchni. Powierzchnie wrażliwe na ciepło mogą zostać uszkodzone.

Uwaga:
Po zakończeniu gotowania wentylator będzie działał przez około 5 minut. Następnie wyłączy się automatycznie. Jest to normalne zjawisko.

PROGRAMY AUTOMATYCZNE – SYNCHRONIZOWANE ZAKOŃCZENIE

W tej części opisano sterowanie, gdy w każdym pojemniku do smażenia znajdują się inne produkty spożywcze i ważne jest, aby programy automatyczne zostały zakończone w tym samym czasie.

1. Wyjmij pojemniki frytkownicy, a na dnie każdego pojemnika umieść ruszt do smażenia.
2. W pojemniku umieść żywność, którą zamierzasz przygotować, a następnie włóż pojemnik z powrotem do frytkownicy.

OSTRZEŻENIE:
Nie przepełniaj pojemników frytkownicy.

3. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego. Przycisk zaświeci ⏻ się.
4 Naciśnij przycisk ⏻, aby włączyć frytkownicę. Po chwili wyświetlacz zaświeci się.
5. Najpierw wybierz programy automatyczne dla poszczególnych pojemników do smażenia, jak opisano powyżej.
6. Następnie naciśnij przycisk **SYNC**, aby włączyć funkcję zsynchronizowanego zakończenia przygotowania. Na wyświetlaczu pojawi się pytanie, czy chcesz, aby oba pojemniki zakończyły przygotowanie w tym samym czasie. Naciśnij „Tak", aby potwierdzić funkcję.
7. Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij ikonę ⏯ lub przycisk ▶❙.
8. Najpierw uruchomi się program z dłuższym czasem przygotowania.
9. Po upływie różnicy czasu między programami uruchomi się również drugi program i oba programy zakończą się w tym samym czasie.

PROGRAMY AUTOMATYCZNE – PRZYGOTOWYWANIE TEJ SAMEJ ŻYWNOŚCI W OBU POJEMNIKACH

W tej części opisano sterowanie, gdy w obu pojemnikach do smażenia znajdują się te same produkty.

1. Wyjmij pojemniki frytkownicy, a na dnie każdego pojemnika umieść ruszt do smażenia.
2. W pojemniku umieść żywność, którą zamierzasz przygotować, a następnie włóż pojemnik z powrotem do frytkownicy.

OSTRZEŻENIE:
Nie przepełniaj pojemników frytkownicy.

3. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego. Przycisk zaświeci ⏻ się.
4. Naciśnij przycisk ⏻, aby włączyć frytkownicę. Po chwili wyświetlacz zaświeci się.
5. Najpierw wybierz program automatyczny dla jednego z pojemników do smażenia, jak opisano powyżej.
6. Następnie naciśnij przycisk **MATCH**, aby włączyć funkcję przygotowywania tych samych potraw w obu pojemnikach. Na wyświetlaczu pojawi się pytanie, czy chcesz, aby oba pojemniki używały tych samych ustawień przygotowania. Naciśnij „Tak", aby potwierdzić funkcję.
7. Aby uruchomić frytkownicę, naciśnij ikonę ⏯ lub przycisk ▶❙.
8. W obu pojemnikach jedzenie będzie przygotowywane według tego samego programu i czasu przygotowania.

ANULOWANIE PRZYGOTOWANIA

Aby anulować przygotowywanie żywności podczas pracy frytkownicy, należy nacisnąć przez dłuższy czas przycisk ▶❙. Przygotowywanie zostanie zakończone, a frytkownica przejdzie w tryb czuwania. Wyświetlacz pozostanie podświetlony.

Uwaga: Gdy frytkownica jest włączona, możesz ją wyłączyć poprzez długie wciśnięcie przycisku ⏻. Przygotowywanie zostanie anulowane, wyświetlacz zgaśnie, a frytkownica wyłączy się.

PROGRAM PRZYGOTOWANIA ŻYWNOŚCI

Program automatyczny	Temperatura	Czas	Ostrzeżenie dot. obrócenia potrawy
DIY	180°C	15 min	Tak
Bake (Pieczenie)	130°C	18 min	Tak
Roast (Smażenie)	170°C	15 min	Tak
Broil (Grillowanie)	180°C	11 min	Tak
Keep warm (Utrzymywanie ciepła)	60°C	5 min	--
Reheat (Odgrzewanie)	200°C	5 min	--
Frozen (Mrożonki)	180°C	26 min	Tak
Veggies (Warzywa)	160°C	14 min	Tak
Fries (Frytki	150°C	25 min	Tak
Seafood (Owoce morza)	180°C	13 min	--
Steak	180°C	15 min	Tak
Chicken (Kurczak)	180°C	38 min	Tak
Egg Tart (Tarta jajeczna)	170°C	13 min	--
Pizza	170°C	12 min	--
Preheat (Wstępne nagrzewanie)	185°C	3 min	--

Uwaga:
Wybrane programy automatyczne mają funkcję przypominającą o konieczności obrócenia potrawy w połowie czasu pieczenia. Aby uzyskać optymalne wyniki pieczenia, zalecamy obrócenie potrawy.
Składniki spoza menu domyślnego można dowolnie ustawić w programie DIY.
Automatyczny program FROZEN to program do pieczenia mrożonych składników.
Gdy program PREHEAT jest uruchomiony, ikona podgrzewania wstępnego w prawym górnym rogu miga na żółto. Jeśli program PREHEAT zostanie zakończony i uruchomiony zostanie inny program, ikona podgrzewania wstępnego będzie szara.
Czas trwania podgrzewania wstępnego wynosi około 3 minut, a temperatura wynosi 185°C.

TABELA PRZYGOTOWANIA WYBRANYCH POTRAW

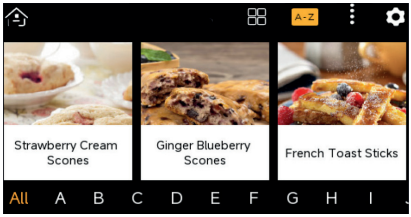
Program automatyczny	Składniki	Temperatura	Czas gotowania	Waga	Ostrzeżenie dot. obrócenia potrawy
Bake (Pieczenie)	Ciasto	150°C	25–35 min	--	--
	Ciastka	170°C	12–15 min	--	--
	Chleb	120°C	18–20 min	--	--
Roast (Smażenie)	Polędwica wieprzowa z kością	200°C	16–18 min	225 g	Tak
	Hamburger	200°C	10–15 min	170 g	Tak
	Plaster mięsa baraniny	200°C	20–30 min	455 g	Tak
Broil (Grillowanie)	Kiełbasa	200°C	15–17 min	500 g	Tak
	Ryba	180°C	10–15 min	140 g	Tak
Frozen (Mrożonki)	Mrożone krewetki	185°C	15–17 min	455 g	Tak
	Nuggetsy z kurczaka	190°C	20–25 min	225 g	Tak
Veggies (Warzywa)	Bakłażan	200°C	8–15 min	455 g	--
	Grzyby	200°C	8–15 min	340 g	Tak
	Kukurydza	200°C	10–15 min	455 g	--
	Czerwona papryka	200°C	25–30 min	2 szt.	Tak
Fries (Frytki)	Frytki (świeże, cienkie)	150°C	20–25 min	300 g	Tak
	Frytki (świeże, grube)	150°C	27–33 min	300 g	Tak
	Frytki	150°C	25–30 min	300 g	Tak
	Całe bataty	150°C	40–45 min	455 g	Tak
Seafood (Owoce morza)	Małże	200°C	10–13 min	455 g	--
	Krewetki	185°C	13–15 min	455 g	Tak
Steak	Steak	185°C	7–9 min	455 g	Medium Rare
			10–12 min		Medium
			13–17 min		Well done
Chicken (Kurczak)	Skrzydełka z kurczaka	195°C	15–20 min	455 g	Tak
	Udka z kurczaka	195°C	25–30 min	455 g	Tak
Egg Tart (Tarta jajeczna)	Ciasto jajeczne	190°C	12–15 min	340 g	--
Pizza	Rollini	180°C	15–20 min	225 g	--

Uwaga:
Czasy gotowania podane w tabeli są orientacyjne i mogą być dostosowane do różnych ilości/wag produktów. Rzeczywisty czas przygotowania może się zatem różnić.

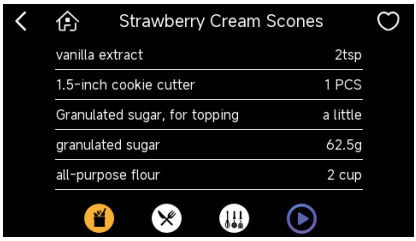
PRZYGOTOWANIE WEDŁUG PRZEPISÓW

Frytkownica jest wyposażona w sekcję z przepisami, według których będzie można przygotować potrawy. Frytkownica sama poprowadzi Cię przez proces przygotowania krok po kroku.

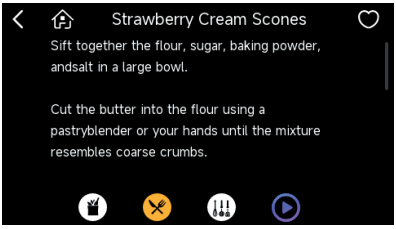
1. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego. Przycisk ⏻ zaświeci się.
2. Naciśnij przycisk ⏻, aby włączyć frytkownicę. Po chwili wyświetlacz zaświeci się.
3. Naciśnij „Przepisy" na wyświetlaczu, aby wyświetlić interfejs przepisów.
4. Przesuń palcem po ekranie do przodu lub do tyłu, aby wybrać przepis, lub naciśnij literę w dolnej części ekranu, a wyświetlą się wszystkie przepisy od tej litery.

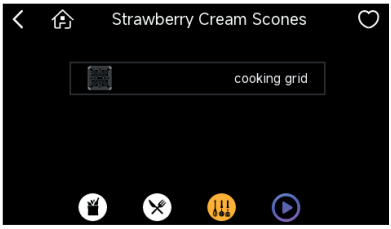


5. Naciśnij przepis, aby wyświetlić listę składników do danego przepisu.



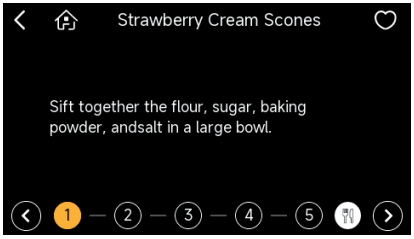
6. Przesuwając palcem po ekranie od prawej do lewej, wyświetlisz dodatkowe informacje o przepisie w kolejności: sposób przygotowania, użyte przybory kuchenne.





Uwaga:
Jeśli chcesz dodać przepis do tzw. „ulubionych przepisów", naciśnij ikonę ♡ w prawym górnym rogu wyświetlacza.

7. Naciśnij ikonę ▶ aby uruchomić przygotowanie. Na wyświetlaczu pojawi się pierwszy krok procesu przygotowania.

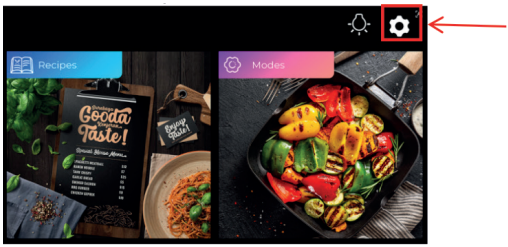


8. Po jego wykonaniu naciśnij ikonę (›), aby wyświetlić następny krok.
9. Postępuj w ten sposób, aż przygotujesz potrawę zgodnie z przepisem.

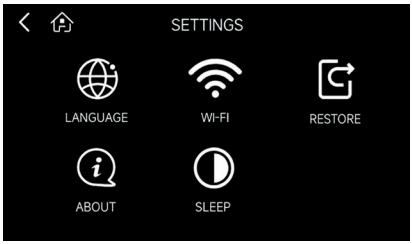
Uwaga:
Wybierz język, aby przepisy były wyświetlane w preferowanym języku. Procedurę wyboru języka znajdziesz w rozdziale „USTAWIENIA FRYTKOWNICY" w dalszej części instrukcji.

USTAWIENIA FRYTKOWNICY

■ Naciśnij ikonę ustawień w prawym górnym rogu menu głównego. Spowoduje to przejście do ustawień frytkownicy.

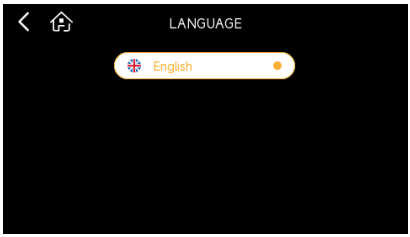


Tutaj będą dostępne następujące elementy:
- Język
- Wi-Fi
- Przywrócenie ustawień fabrycznych
- O urządzeniu
- Tryb uśpienia



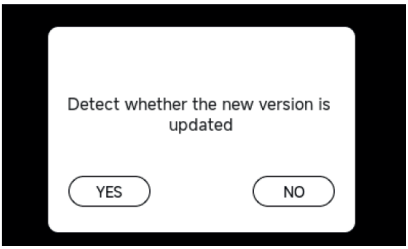
Język

■ Naciśnij ikonę **LANGUAGE** i wybierz jeden z języków użytkownika dla menu, przepisów i komunikatów na wyświetlaczu spośród wyświetlonych opcji.
■ Domyślnym językiem jest angielski, a dostępne są: czeski, niemiecki i węgierski.

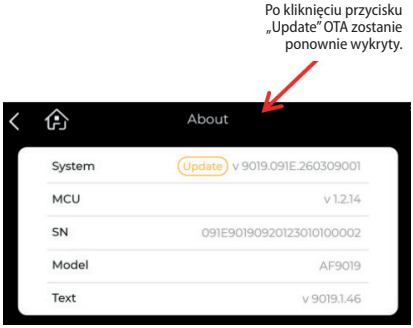


Wi-Fi

- Naciśnij ikonę **WI-FI**, a frytkownica rozpocznie wyszukiwanie dostępnych sieci Wi-Fi w swoim otoczeniu. Naciśnij wybraną sieć Wi-Fi i połącz się z nią za pomocą hasła.
- Gdy frytkownica jest podłączona do Wi-Fi, automatycznie wykrywa nową zaktualizowaną wersję, gdy tylko jest dostępna. W takim przypadku pojawi się powiadomienie, czy chcesz sprawdzić, czy dostępna jest nowa wersja.



- Naciśnij „YES" na powyższym obrazku, aby przeprowadzić aktualizację OTA, lub naciśnij „NO", aby anulować aktualizację OTA. (Uwaga: Urządzenie automatycznie wykrywa tylko OTA za każdym razem, gdy jest podłączone do Wi-Fi. Jeśli naciśniesz „NO", aby anulować, aktualizacja OTA nie zostanie automatycznie wykryta, ale możesz nacisnąć „Update" na stronie O nas i ponownie wykryć aktualizację OTA.)



- Jeśli aktualizacja się nie powiedzie, pojawi się ikona błędu (jak pokazano poniżej), a zamknięcie okna spowoduje powrót do strony O nas. Kliknij ponownie przycisk aktualizacji, aby wykryć OTA.



Przywrócenie ustawień fabrycznych

- Naciśnij ikonę **RESTORE**, a pojawi się powiadomienie z pytaniem, czy chcesz przywrócić ustawienia fabryczne. Naciśnij „YES", aby potwierdzić swój wybór, a parametry frytkownicy zostaną przywrócone do pierwotnych wartości fabrycznych. Wszystkie wprowadzone przez Ciebie ustawienia, w tym lista ulubionych przepisów, podłączona sieć Wi-Fi itp., zostaną usunięte.



O nas

- Naciśnij ikonę **ABOUT**, aby wyświetlić informacje o frytkownicy, takie jak model, system, numer seryjny itp.

Tryb uśpienia

- Naciśnij ikonę **SLEEP**, aby wyświetlić ustawienie czasu, po którym ekran przejdzie w tryb uśpienia. Dostępne są opcje 5 minut, 10 minut lub 20 minut.
- Domyślny czas wynosi 10 minut.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA ŻYWNOŚCI

- Gotowa potrawa powinna mieć raczej złoty lub jasnobrązowy kolor. Kolor od ciemnobrązowego do czarnego może wskazywać, że jedzenie jest przypalone. Spożywanie przypalonej żywności nie jest zalecane.
- Zalecamy przygotowywanie frytek ze świeżych ziemniaków w maksymalnej temperaturze 180°C.
- Frytkownicę można podgrzewać bez jedzenia w pojemniku do smażenia przez 3 minuty.
- Sok i nadmiar tłuszczu z żywności gromadzi się na dnie frytkownicy pod rusztem do smażenia. Dlatego do wyjmowania żywności należy używać szczypiec do żywności.
- Nie przepełniaj frytkownicy. Podziel większe ilości jedzenia na mniejsze partie, które będziesz stopniowo przygotowywać.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem i konserwacją należy wyłączyć frytkownicę, wyjąć wtyczkę zasilania z gniazdka sieciowego i odczekać, aż ostygnie.

OSTRZEŻENIE:
Urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki nie wolno zanurzać w wodzie ani innej cieczy. Istnieje ryzyko porażenia prądem.

Uwaga:
Do czyszczenia nie należy używać ściernych oraz chemicznych środków czyszczących, benzenu, rozpuszczalników, alkoholu itp. Nie używaj drucianych ściereczek ani innych narzędzi, które mogą porysować powierzchnię.

POJEMNIKI FRYTKOWNICY I RUSZTY

- Wyjmij pojemnik frytkownicy wraz z kratkami do smażenia. Części te umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, spłucz czystą wodą i wytrzyj do sucha.
- Umieść ruszty do smażenia w pojemnikach frytkownicy, a następnie włóż je do frytkownicy.
- Jeśli jedzenie przypali się na ruszcie lub jeśli soki lub tłuszcz przywierają do dna zbiornika, wlej gorącą wodę na patelnię i dodaj detergent kuchenny. Pozostaw na około 10 minut, a następnie zmyj w normalny sposób.

FRYTKOWNICA

- Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię frytkownicy miękką gąbką lekko zwilżoną ciepłą wodą. Wytrzyj do sucha czystą szmatką.

PRZECHOWYWANIE

- Przed przechowywaniem wyczyść frytkownicę zgodnie z zawartymi powyżej wskazówkami.
- Urządzenie należy przechowywać w oryginalnym pudełku lub innym opakowaniu w suchym i zacienionym miejscu, niedostępnym dla dzieci i zwierząt domowych.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I KOMUNIKATY O BŁĘDACH

Problem / komunikat o błędzie	**Rozwiązanie**
Z urządzenia wydobywa się ciemny dym.	Natychmiast odłącz frytkownicę od zasilania. Ciemny dym oznacza, że jedzenie się przypala lub występuje problem z obwodem. Wyjmij zbiornik pojemnik do smażenia. Jeśli przyczyną nie było przypalone jedzenie, skontaktuj się z obsługą klienta.
Frytkownica wydziela zapach plastiku podczas pracy w wysokiej temperaturze.	Przy pierwszym użyciu może być wyczuwalny delikatny zapach. Jest to normalne zjawisko. Przed pierwszym użyciem zalecamy uruchomienie frytkownicy na maksymalną temperaturę na 10 minut. Jeśli zapach plastiku nadal się utrzymuje, skontaktuj się z działem obsługi klienta.
Wyświetlacz świeci, ale program nie uruchamia się.	a. Nie uruchomiłeś programu; b. Upewnij się, że pojemnik frytkownicy jest bezpiecznie osadzony w urządzeniu.
Jedzenie jest niedogotowane.	a. W pojemniku jest zbyt dużo składników, podziel je na małe porcje; b. Wydłuż czas pieczenia.
Po podłączeniu do gniazdka ekran nie świeci.	a. Awaria zasilania. Upewnij się, że frytkownica jest podłączona do działającego gniazdka; b. Awaria elementu wewnętrznego. Skontaktuj się z obsługą klienta.
E1	Uwaga: Nieprawidłowy NTC górnej części frytkownicy.
E2	Nieprawidłowa komunikacja z płytą główną.
E3	Ostrzeżenie: Ochrona frytkownicy przed przegrzaniem. Po ostygnięciu można z niej ponownie korzystać.
E5	Ostrzeżenie: Umieść pojemnik na swoim miejscu.



1. Symbol na produkcie lub w dołączonej dokumentacji oznacza, że zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać razem z odpadami komunalnymi. W celu prawidłowej utylizacji produktu prosimy o dostarczenie go do wyznaczonych punktów zbiórki, gdzie zostanie przyjęty bezpłatnie. Prawidłowa utylizacja tego produktu pomoże chronić cenne zasoby naturalne i zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogą wynikać z niewłaściwej utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub najbliższym punktem zbiórki. Niewłaściwa utylizacja tego typu odpadów może skutkować grzywnami zgodnie z przepisami krajowymi.

Informacje dla użytkowników dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego (do użytku korporacyjnego i biznesowego): Szczegółowe informacje na temat prawidłowej utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych można uzyskać u sprzedawcy lub dostawcy.

Informacje dla użytkowników dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego w innych krajach poza Unią Europejską: Powyższy symbol jest ważny tylko w krajach Unii Europejskiej. W celu prawidłowej utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego w innym miejscu należy skontaktować się z lokalnymi (właściwymi) władzami lub sprzedawcą urządzenia. Przekreślony symbol pojemnika na produkcie, opakowaniu lub materiałach drukowanych przekazuje takie informacje.

2. W celu naprawy gwarancyjnej urządzenia skontaktuj się ze sprzedawcą. W przypadku problemów technicznych i pytań prosimy o kontakt ze sprzedawcą, który poinformuje o dalszych krokach. Należy przestrzegać zasad pracy z urządzeniami elektrycznymi. Użytkownik nie jest upoważniony do demontażu urządzenia lub wymiany jakichkolwiek jego komponentów. W przypadku otwarcia lub zdjęcia pokryw istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Nieprawidłowy montaż i ponowne podłączenie urządzenia również wiąże się z ryzykiem porażenia prądem.

Okres gwarancji na produkty wynosi 24 miesiące, chyba że określono inaczej. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niestandardowym użytkowaniem, uszkodzeniami mechanicznymi, narażeniem na agresywne warunki, obsługą niezgodną z instrukcją oraz normalnym zużyciem. Okres gwarancji na baterie wynosi 24 miesiące, a na pojemność baterii 6 miesięcy. Więcej informacji na temat gwarancji można znaleźć na stronie www.elem6.com/warranty.

Producent, importer ani dystrybutor nie ponoszą odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody spowodowane instalacją lub niewłaściwym użytkowaniem produktu.

Deklaracja zgodności UE

Firma elem6 s.r.o. niniejszym oświadcza, że urządzenie Lauben CookPilot+® AirTower Fryer 10000SB spełnia zasadnicze wymagania oraz inne odpowiednie przepisy dyrektywy **2014/30/EU** oraz **2014/35/EU, 2014/53/EU**. Wszystkie produkty Lauben są przeznaczone do sprzedaży bez ograniczeń w Niemczech, Czechach, Słowacji, Polsce, na Węgrzech i w innych państwach członkowskich UE. Pełną deklarację zgodności można pobrać ze strony www.lauben.com/support/doc.

Importer do UE

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Republika Czeska
www.lauben.com

Producent

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Korekty błędów w druku i zmiany w instrukcji zastrzeżone.



MŰSZAKI ADATOK ÉS JELLEMZŐK

Modell	Lauben CookPilot+® AirTower Fryer 10000SB REF: AF-9019
Feszültség	220–240 V~, 50–60 Hz
Energiafelhasználás	2500 W
A hőmérséklet beállítása	60–200 °C
A készítési idő beállítása	0-60 perc
Teljes űrtartalom	10 l
Méret	458 × 251 × 405 mm
Súly	8 kg
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban	0,3 W
Az az időtartam, amelynek eltelte után a készülék kikapcsolt állapotba lép	10 perc

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK – ÁLTALÁNOS

KÉRJÜK, A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSON EL MINDEN UTASÍTÁST.

ŐRIZZE MEG EZT AZ ÚTMUTATÓT KÉSŐBBI HASZNÁLATRA.

EZ A KÉSZÜLÉK CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA AJÁNLOTT.

- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt vannak, vagy utasítást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és megértik az ezzel járó veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet alatt állnak.
- A 8 éven aluli gyermekeket a készüléktől és annak tartozékától távol kell tartani.
- Ha a tápegység megsérül, azt a gyártónak, annak szerviztechnikusának vagy egy hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie a veszélyes helyzetek elkerülése érdekében. Sérült tápkábellel vagy csatlakozódugóval a készüléket használni tilos.
- Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozódugót.

- Tisztítsa meg az étellel érintkezésbe kerülő felületeket a jelen kézikönyv utasításai szerint.
- A készülék nem használható külső időzítő kapcsolóval vagy távirányítóval.
- Az elérhető felületek hőmérséklete megnövekedhet, amikor a készülék működésben van. A készülék még kikapcsolás után is forró lehet. Tisztítás, karbantartás vagy bármilyen más kezelés előtt győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen lehűlt.



Figyelmeztetés: Forró felület.

A KÉSZÜLÉK BIZTONSÁGOS HASZNÁLATA

- A készülék kizárólag beltéri használatra készült. Ne használja a szabadban.
- A készülék kizárólag háztartásokban és olyan helyeken való használatra készült, mint pl.:
  – személyzeti konyhasarok üzletekben, irodákban és más munkahelyeken;
  – hotel- vagy motelszobák és más lakóterek;
  – mezőgazdasági farmok;
  – szállást és reggelit biztosító vendéglátóhelyeken.
- Ne használja kereskedelmi célokra.
- A készülék ételkészítésre szolgál. Ne használja a rendeltetésétől eltérő célra. Tilos a készüléket más célra átalakítani. Ne használjon a gyártó által nem ajánlott tartozékokat.
- Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.

ELEKTROMOS BIZTONSÁG

- A tápcsatlakozó csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy a készülék adattábláján szereplő feszültség megegyezik a hálózati aljzat feszültségével. Ha kétségei vannak, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- A tápcsatlakozót csak megfelelően földelt hálózati aljzathoz csatlakoztassa.
- Ne használjon hosszabbítót, elosztót vagy adaptert.
- Javasoljuk, hogy a készüléket külön elektromos áramkörhöz csatlakoztassa.
- Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozódugót. Fennáll az áramütés veszélye.
- Ne érintse meg a csatlakozódugót vizes vagy nedves kézzel, különösen az áramforráshoz való csatlakoztatáskor vagy leválasztáskor.
- A tápkábelt úgy vezesse, hogy ne érjen forró felületekhez, ne lehessen rálépni vagy megbotlani benne. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne lógjon túl az asztal vagy a munkalap szélén, ne gabalyodjon össze, ne görbüljön meg túlzottan, és ne érintkezzen éles tárgyakkal.
- Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a hálózati csatlakozódugót az aljzatból, ha felügyelet nélkül hagyja, nincs használatban, mozgatás, tisztítás vagy tárolás előtt. Tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket.
- A tápkábelt a hálózati aljzatból a csatlakozónál, ne a vezetéknél fogva húzza ki. Fennáll a tápegység vagy a hálózati aljzat károsodásának veszélye.

A KÉSZÜLÉK BIZTONSÁGOS ELHELYEZÉSE

- Ne helyezze a készüléket ablakpárkányra, mosogató lecsöpögtető tálcájára vagy instabil felületre. Mindig stabil, vízszintes és száraz felületre helyezze.
- Ne helyezze a készüléket elektromos vagy gáztűzhelyre vagy közelébe, ne tegye nyílt tűz vagy hőforrás közelébe.
- Ne használja a készüléket fürdőkád, mosogató, úszómedence vagy más vízforrás közelében.
- A készülék kikapcsolására a kezelőpanel gombja szolgál. Ne kapcsolja ki a készüléket úgy, hogy a csatlakozódugót kihúzza a fali aljzatból.
- Biztosítson elegendő szabad helyet a készülék körül, hogy biztosítsa a levegő keringését.

- A készüléket mindig szilárd és hőálló felületre helyezze. Ne helyezze szövettel borított felületre (például terítőre) vagy hőérzékeny felületre. Ne helyezze hőre érzékeny tárgyak (pl. függöny, sötétítő stb.) közelébe.
- Ne helyezze a készüléket falak vagy más készülékek közelébe. A minimális távolság 10 cm minden oldalon.
- Ne használja a készüléket olyan helyen, ahol gyúlékony, illékony vagy robbanásveszélyes anyagokat használnak vagy tárolnak.

A KÉSZÜLÉK BIZTONSÁGOS MŰKÖDTETÉSE

- Az ételt a rácson lévő sütőedényben készítse el. Ne használja a sütőedényt, ha a sütőrács nincs megfelelően behelyezve.
- Működés közben forró gőz távozhat a készülékből. Ügyeljen arra, hogy a készülék közelében ne legyenek forró gőzre érzékeny tárgyak.
- A fritőzben lévő étel nem érhet hozzá a fűtőelemhez.
- Ne érintse meg a felforrósodott fűtőelemet, súlyos égési sérülések veszélye áll fenn.
- Az első bekapcsolásnál enyhe füstöt vagy szagot tapasztalhat. Ez mindennapos jelenség, a fűtőelem kiégetését jelzi. A használat során a szag eltűnik.
- Ne takarja el a készülék szellőzőnyílásait. Túlmelegedést és meghibásodást okozhat.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat az elülső vagy hátsó nyílásokba. Fennáll az áramütés és a készülék károsodásának veszélye.
- Ha füst jön ki a készülékből, azonnal kapcsolja ki, és húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzatból. Hagyja a sütőedényt a készülékben, amíg a füst el nem száll és el nem tűnik. Ne oltsa a füstöt vízzel!
- A sütőedény kezelésekor használjon fogantyút és konyhai védőkesztyűt.

BIZTONSÁGOS KARBANTARTÁS

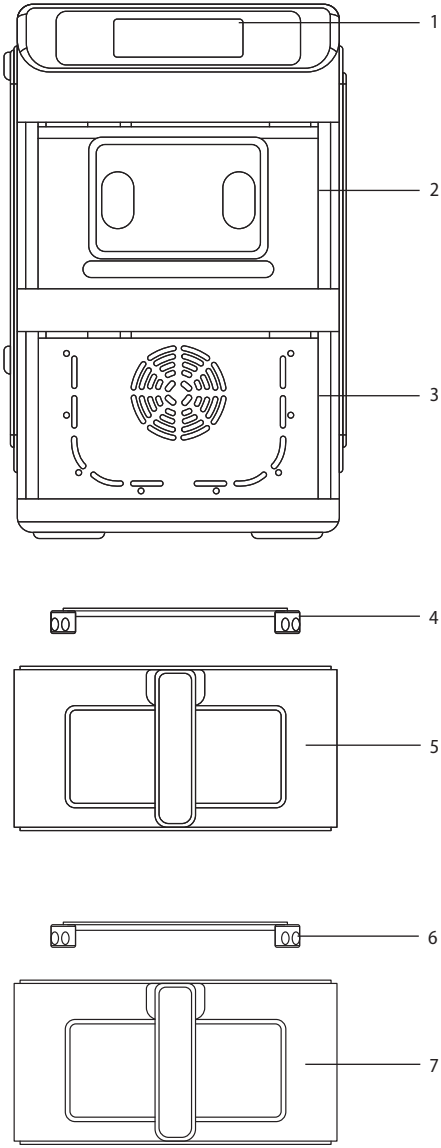
- Kövesse a felhasználói kézikönyv tisztítási utasításait.
- Ha a készülék, a tápkábel vagy a csatlakozó megsérül, vagy a készülék nem működik megfelelően, hagyja abba a használatát, és forduljon egy hivatalos szervizközponthoz. Ne végezze el saját maga a javítást.
- A gyártó, az importőr és az eladó sem vállal felelősséget a termék nem megfelelő összeszereléséből vagy használatából eredő károkért.
- A csatlakozónak a készülék közelében, és könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

INFORMÁCIÓK A FREKVENCIASÁVOKRÓL ÉS A RÁDIÓFREKVENCIÁS SÁVOKRÓL:

- Frekvenciasáv(ok), amely(ek)ben a rádióberendezés működik: 2,4-2,48 GHz
- A rádiófrekvenciás berendezés által használt frekvenciasáv(ok)on kibocsátott maximális rádiófrekvenciás teljesítmény: 18,78 dBm

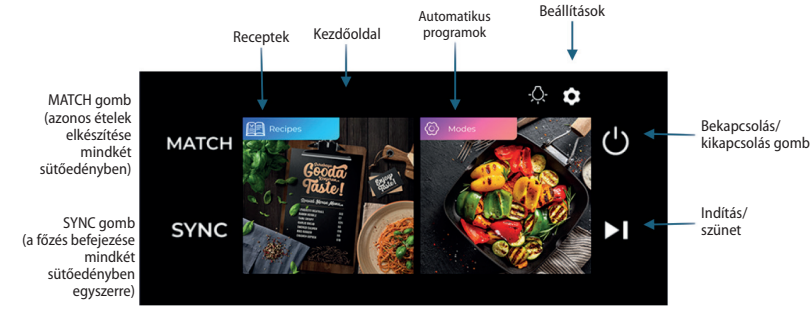
A TERMÉK LEÍRÁSA

1. Kezelőpanel
2. A felső edény belső tere
3. Az alsó edény belső tere
4. Sütőrács
5. Felső sütőedény fogantyúval és ablakkal
6. Sütőrács
7. Alsó sütőedény fogantyúval és ablakkal

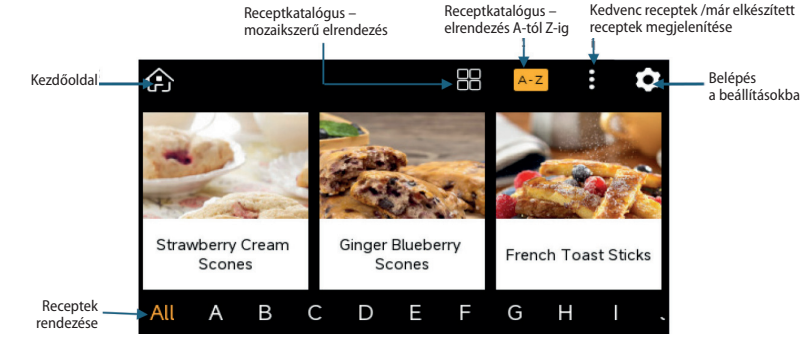


A KEZELŐPANEL FELÜLETÉNEK LEÍRÁSA

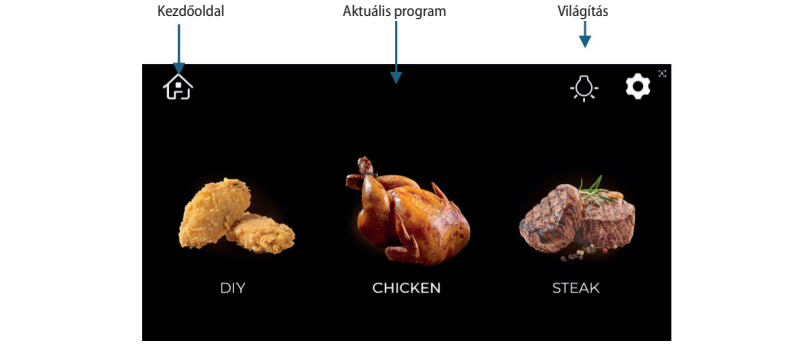
Kezelőpanel



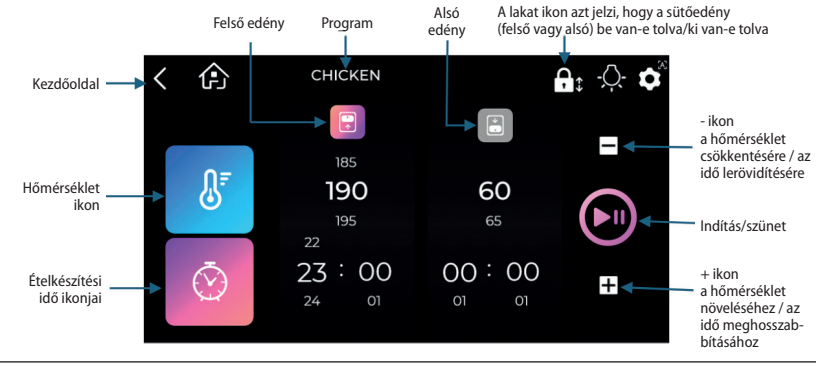
Receptfelület



Automatikus programok felülete



Kezelőfelület



DE EN CZ SK PL HU SL HR

ÜZEMMÓD IKONOK

				
Az idő lejárt	Figyelmeztetés a megfordításra	Hozzávalók	Receptlépések	Tartozékok

ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS ELŐTT

- Távolítson el minden csomagolást és fóliát, és őrizze meg későbbi használatra.
- Vegye ki a sütőedényeket a sütőráccsal együtt. Mosogassa el ezeket a részeket meleg vízben, kevés mosogatószerrel, öblítse le tiszta vízzel, és törölje szárazra.
- A sütőrácsot tegye be a sütőedénybe, azt pedig a fritőzbe. Ismételje meg ugyanezt a másik sütőedénnyel.
- Meleg vízben enyhén megnedvesített puha szivaccsal törölje le a fritőz külső felületét. Törölje szárazra egy tiszta ronggyal.
- Javasoljuk, hogy a fritőzt maximális teljesítményre kapcsolja be körülbelül 10 percre, hogy a fűtőelemet ún. kiégesse. Ez alatt az idő alatt enyhe füstöt vagy kellemetlen szagot tapasztalhat. Ez a használat során megszűnik.

FIGYELEM:
A fritőz bekapcsolása előtt győződjön meg arról, hogy minden mosható alkatrész teljesen megszáradt.

Megjegyzés:

A fritőz használata előtt távolítsa el a védőszalagot a kezelőpanelről.

ELHELYEZÉS

- Helyezze a fritőzt szilárd, vízszintes, száraz és hőálló felületre, megfelelő távolságra a hálózati aljzattól. Ne helyezze szövetfelületre (például terítőre) vagy hőérzékeny felületre. Ne helyezze hőre érzékeny tárgyak (pl. függöny, sötétítő stb.) közelébe.
- Biztosítson elegendő szabad helyet a fritőz körül, hogy biztosítsa a levegő keringését.
- Ne helyezze a készüléket falak vagy más készülékek közelébe. A minimális távolság 10 cm minden oldalon.
- A készülékből működés közben forró gőz távozhat. Ügyeljen arra, hogy a készülék közelében ne legyenek forró gőzre érzékeny tárgyak.

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

A fritőz élelmiszerek forró levegővel történő hőkezelésére szolgál. Előre elkészített ételek (pl. elősütött hasábburgonya) feldolgozására is szolgál.

AUTOMATIKUS PROGRAMOK – ALAPVETŐ HASZNÁLAT

Ez a rész azt a kezelést írja le, amikor minden sütőedényben más étel van, és nem fontos, hogy egyszerre készülnek-e el.

1. Vegye ki a sütőedényeket, és minden edény aljára tegye be a sütőrácsot.
2. Helyezze az edénybe a hőkezelni kívánt élelmiszereket, és tegye vissza az edényeket a fritőzbe.

FIGYELEM:
Ne töltse túl a sütőedényeket.

3. Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati aljzathoz. A ⏻ gomb világítani kezd.
4. Nyomja meg a ⏻ gombot a fritőz bekapcsolásához. Egy kis idő múlva a kijelző kigyullad.
5. A kezdőképernyőn válassza a „Programok” lehetőséget, és válassza ki az egyik automatikus főzési programot a megjelenő menüből. Húzza az ujját jobbra vagy balra a kijelzőn a programok kiválasztásához, majd érintse meg az automatikus program ikont.
6. A kijelző felső részén automatikusan kiemelésre kerül a felső edényben sütés.
7. A kijelzőn megjelenik továbbá a kiválasztott automatikus program alapértelmezett hőmérséklete és főzési ideje.

8. Szükség szerint módosíthatja az alapértelmezett hőmérsékletet és az elkészítési időt úgy, hogy a kijelzett hőmérséklet vagy elkészítési idő fölött felfelé/lefelé húzza az ujját. A hőmérséklet és a készítési idő a kijelző jobb oldalán található +/– gombokkal is állítható be. A +/– gombok használatakor először meg kell nyomni a kijelzett hőmérsékletet vagy a készítési időt. A hőmérséklet vagy az elkészítési idő értéke kiemelve jelenik meg.
   Ha megnyomja a „másodperc" mezőt az elkészítési időnél, akkor az elkészítési időt másodpercekben is beállíthatja.
9. A kijelző felső részén nyomja meg az alsó edény ikonját, és a kijelzőn megjelenik egy értesítés, hogy be szeretné-e állítani az alsó edény paramétereit. Nyomja meg az „Igen" gombot, és megjelenik az automatikus programválasztó képernyő.
10. Válasszon ki egy automatikus sütési programot, és szükség szerint módosítsa a hőmérsékletet vagy a sütési időt a fenti 8. lépésben leírtak szerint.
11. A fritőz elindításához nyomja meg az ⏯ ikont vagy a ⏯ gombot.

Megjegyzés:
Ha a 8. lépés után indítja el a fritőzt, már nem kiválasztható ki program és nem állítható be paraméter az alsó edényhez. Csak akkor indítsa el a fritőzt, ha mindkét sütőedényhez beállította a programokat.

12. Egyes programoknál megszólal az étel megfordításra figyelmeztető hangjelzés. A kijelzőn egy erre figyelmeztető grafikus ábra is megjelenik. Vegye ki a sütőedényt, és a fritőz működése félbeszakad. Fordítsa meg vagy keverje meg az ételt, és tegye vissza a fritőzbe. A fritőz működése automatikusan folytatódik.
13. Elkészítés közben ellenőrizze az átsülés állapotát. Szükség esetén vegye ki a sütőedényt, és a fritőz működése félbeszakad. Fordítsa meg vagy keverje meg az ételt, és tegye vissza a fritőzbe. A fritőz működése automatikusan folytatódik.
14. Az egyik sütőedény beállított készítési idejének letelte után hangjelzés hallatszik, majd a kijelzőn megjelenik a „Kész" felirat. Nyomja meg az „OK" gombot. A másik sütőedény készítési idejének letelte után hangjelzés hallatszik, majd a kijelzőn megjelenik a „Kész" felirat. Nyomja meg az „OK" gombot. A kijelző továbbra is világít, és a ventilátor továbbra is működik, hogy gyorsan lehűtse a belső teret. A fritőz készenléti üzemmódba kapcsol.
15. Vegye ki a sütőedényt a fritőzből, és ellenőrizze az elkészültséget. Ha átsült az étel, vegye ki a sütőedényből és tálalja. Ha az étel nem sült meg eléggé, állítsa be újra az ételkészítést, és szükség szerint állítsa be a hőmérsékletet és a főzési időt.
16. Ha a fritőzt nem használja, húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, és tisztítás előtt hagyja kihűlni.

FIGYELEM:
Használjon konyhai edényfogót. A fritőz és a sütőedény használat közben felforrósodik, és helytelen kezelés esetén súlyos égési sérülések veszélye áll fenn.

FIGYELEM:
A forró sütőedényt mindig hőálló felületre helyezze. A hőérzékeny felületek megsérülhetnek.

Megjegyzés:
A főzés befejezése után a ventilátor körülbelül 5 percig forog. Ezután automatikusan kikapcsol. Ez normális jelenség.

AUTOMATIKUS PROGRAMOK – SZINKRONIZÁLT BEFEJEZÉS

Ez a rész azt a kezelést írja le, amikor minden fritőz sütőedényben más-más étel van, és fontos, hogy az automatikus programok egyszerre fejeződjenek be.

1. Vegye ki a sütőedényeket, és minden edény aljára tegye be a sütőrácsot.
2. Helyezze az edénybe a hőkezelni kívánt élelmiszereket, és tegye vissza az edényeket a fritőzbe.

FIGYELEM:
Ne töltse túl a sütőedényeket.

3. Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati aljzathoz. A ⏻ gomb világítani kezd.
4. Nyomja meg a ⏻ gombot a fritőz bekapcsolásához. Egy kis idő múlva a kijelző kigyullad.
5. Először válassza ki az automatikus programokat az egyes sütőedényekhez a fent leírtak szerint.
6. Ezután nyomja meg a **SYNC** gombot a szinkronizált főzés befejezésének bekapcsolásához. A kijelzőn megjelenik egy értesítés, amely megkérdezi, hogy szeretné-e, hogy mindkét edény egyszerre fejezze be a készítést. Nyomja meg az „Igen" gombot a funkció megerősítéséhez.
7. A fritőz elindításához nyomja meg az ⏯ ikont vagy a ⏯ gombot.
8. Először a hosszabb elkészítési idejű program indul el.
9. Amint a programok közötti időeltérés letelik, a második program is elindul, és mindkét program egyszerre fejeződik be.

AUTOMATIKUS PROGRAMOK – AZONOS ÉTELEK ELKÉSZÍTÉSE MINDKÉT SÜTŐEDÉNYBEN

Ez a rész azt a kezelést írja le, amikor mindkét sütőedényben ugyanaz az étel van.

1. Vegye ki a sütőedényeket, és minden edény aljára tegye be a sütőrácsot.
2. Helyezze az edénybe a hőkezelni kívánt élelmiszereket, és tegye vissza az edényeket a fritőzbe.

FIGYELEM:
Ne töltse túl a sütőedényeket.

3. Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati aljzathoz. A ⏻ gomb világítani kezd.
4. Nyomja meg a ⏻ gombot a fritőz bekapcsolásához. Egy kis idő múlva a kijelző kigyullad.
5. Először válassza ki az automatikus programot az egyik sütőedényhez a fent leírtak szerint.
6. Ezután nyomja meg a **MATCH** gombot, hogy bekapcsolja a funkciót, amely ugyanazt az ételt készíti el mindkét sütőedényben. A kijelzőn megjelenik egy kérdés, hogy szeretné-e az elkészítési beállítást mindkét sütőedényre alkalmazni. Nyomja meg az „Igen" gombot a funkció megerősítéséhez.
7. A fritőz elindításához nyomja meg a ⏯ ikont vagy a ▶❙ gombot.
8. Mindkét edényben ugyanazzal a programmal és azonos elkészítési idővel készül az étel.

A SÜTÉS MEGSZAKÍTÁSA

Ha meg kell szakítania az ételkészítést, miközben a fritőz üzemel, nyomja meg hosszan a ▶❙ gombot. A sütés befejeződik, a fritőz készenléti üzemmódba vált. A kijelző továbbra is világít.

Megjegyzés: Amíg a fritőz működik, a ⏻ gomb hosszú megnyomásával kikapcsolhatja. A sütés megszakad, a kijelző kialszik, és a fritőz kikapcsol.

AUTOMATIKUS ÉTELKÉSZÍTÉSI PROGRAMOK

Automatikus program	Hőmérséklet	Idő	Figyelmeztetés a megfordításra
DIY	180 °C	15 min	Igen
SÜTÉS	130 °C	18 min	Igen
PIRÍTÁS	170 °C	15 min	Igen
GRILL	180 °C	11 min	Igen
MELEGEN TARTÁS	60 °C	5 min	--
ÚJRAMELEGÍTÉS	200 °C	5 min	--
FAGYASZTOTT	180 °C	26 min	Igen
ZÖLDSÉGEK	160 °C	14 min	Igen
HASÁBBURGONYA	150 °C	25 min	Igen
TENGER GYÜMÖLCSEI	180 °C	13 min	--
STEAK	180 °C	15 min	Igen
CSIRKE	180 °C	38 min	Igen
PASTEL DE NATA	170 °C	13 min	--
PIZZA	170 °C	12 min	--
ELŐMELEGÍTÉS	185 °C	3 min	--

Megjegyzések:
Egyes automatikus programok emlékeztető funkcióval rendelkeznek, és a sütési idő felénél figyelmeztetnek az étel megfordítására. Az optimális sütési eredmény elérése érdekében javasoljuk, hogy fordítsa meg az ételt.
Az alapértelmezett menün kívül eső hozzávalókat szabadon be lehet állítani a DIY programban.
Az automatikus FAGYASZTOTT program a fagyasztott hozzávalók sütésére szolgáló program.
Ha a ELŐMELEGÍTÉS program fut, a jobb felső sarokban lévő előmelegítés ikon sárgán villog. Ha a ELŐMELEGÍTÉS program befejeződött, és egy másik program fut, az előmelegítés ikonja szürke.
Az előmelegítés időtartama körülbelül 3 perc, a hőmérséklet pedig 185 °C.

KIVÁLASZTOTT ÉTELEK ELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZATA

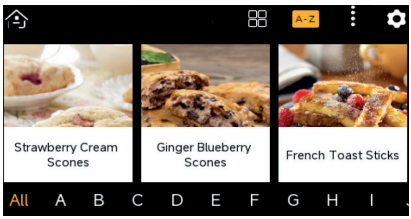
Automatikus program	Hozzávalók	Hőmérséklet	Elkészítési idő	Súly	Figyelmeztetés a megfordításra
SÜTÉS	Sütemény	150 °C	25–35 min	--	--
	Keksz	170 °C	12–15 min	--	--
	Kenyér	120 °C	18–20 min	--	--
PIRÍTÁS	Sertésszelet csonttal	200 °C	16–18 min	225 g	Igen
	Hamburger	200 °C	10–15 min	170 g	Igen
	Birkahússzelet	200 °C	20–30 min	455 g	Igen
GRILL	Kolbász	200 °C	15–17 min	500 g	Igen
	Hal	180 °C	10–15 min	140 g	Igen
FAGYASZTOTT	Fagyasztott garnélarák	185 °C	15–17 min	455 g	Igen
	Csirke szeletek	190 °C	20–25 min	225 g	Igen
ZÖLDSÉGEK	Padlizsán	200 °C	8–15 min	455 g	--
	Gomba	200 °C	8–15 min	340 g	Igen
	Kukorica	200 °C	10–15 min	455 g	--
	Pirospaprika	200 °C	25–30 min	2 db	Igen
HASÁBBURGONYA	Hasábburgonya (friss, vékony)	150 °C	20–25 min	300 g	Igen
	Hasábburgonya (friss, vastag)	150 °C	27–33 min	300 g	Igen
	Hasábburgonya	150 °C	25–30 min	300 g	Igen
	Egész édesburgonya	150 °C	40–45 min	455 g	Igen
TENGER GYÜMÖLCSEI	Kagyló	200 °C	10–13 min	455 g	--
	Garnélarák	185 °C	13–15 min	455 g	Igen
STEAK	Steak	185 °C	7–9 min	455 g	Medium Rare
			10–12 min		Medium
			13–17 min		Well done
CSIRKE	Csirkeszárny	195 °C	15–20 min	455 g	Igen
	Csirkecomb	195 °C	25–30 min	455 g	Igen
PASTEL DE NATA	Tojásos pite	190 °C	12–15 min	340 g	--
PIZZA	Pizzatekercsek	180 °C	15–20 min	225 g	--

Megjegyzés:
A táblázatban szereplő elkészítési idő csak tájékoztató jellegű, és a különböző mennyiségű/súlyú ételhez állítható. A tényleges elkészítési idő ezért változhat.

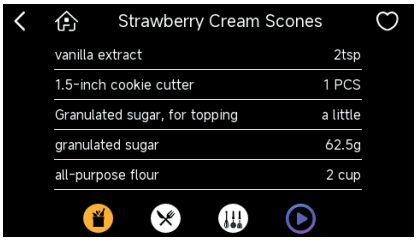
ELKÉSZÍTÉS RECEPTEK SZERINT

A fritőz receptrészekkel van ellátva, amelyek alapján elkészítheti az ételeket. Maga a fritőz végigvezeti Önt az elkészítés lépésről lépésre történő folyamatán.

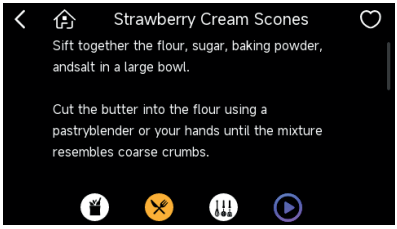
1. Csatlakoztassa a tápkábelt a hálózati aljzathoz. A ⏻ gomb világítani kezd.
2. Nyomja meg a ⏻ gombot a fritőz bekapcsolásához. Egy kis idő múlva a kijelző kigyullad.
3. Nyomja meg a „Receptek" gombot a kijelzőn, és megjelenik a receptfelület.
4. Ujját a képernyőn előre vagy hátra húzva válassza ki a receptet, vagy nyomja meg a képernyő alján lévő betűt, és megjelenik az adott betűvel kezdődő összes recept.

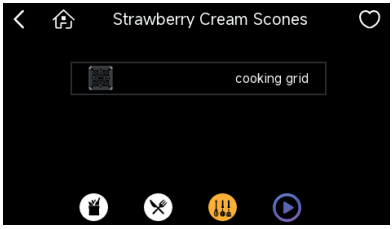


5. A recept megnyomásával megjelenik az adott recept hozzávalóinak listája.



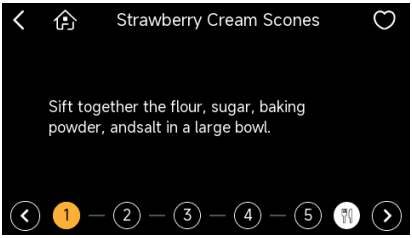
6. Húzza az ujját jobbról balra a képernyőn, hogy további információkat jelenítsen meg a receptről a következő sorrendben: eljárás, használt eszközök.





Megjegyzés:
Ha hozzá szeretné adni a receptet az úgynevezett „Kedvencek", nyomja meg a ♡ ikont a kijelző jobb felső sarkában.

7. A ▶ ikon megnyomásával elindíthatja az ételkészítést. A kijelzőn megjelenik az elkészítési folyamat első lépése.

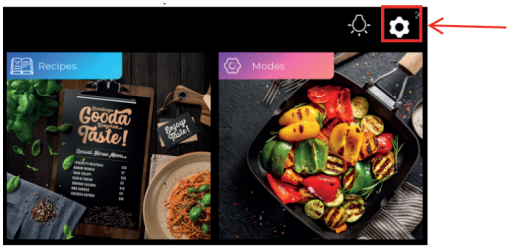


8. Miután elvégezte, nyomja meg a ikont, és megjelenik a következő lépés.
9. Folytassa a műveletet, amíg el nem készíti az ételt a recept szerint.

Megjegyzés:
Válassza ki a nyelvet, hogy a receptek a kívánt nyelven jelenjenek meg. A nyelv kiválasztásának módját az útmutató következő részében, a „FRITŐZ BEÁLLÍTÁSA" fejezetben találja.

A FRITŐZ BEÁLLÍTÁSA

Nyomja meg a beállítások ikont a kezdőképernyő jobb felső sarkában. Ezzel belép a fritőz beállításaiba.

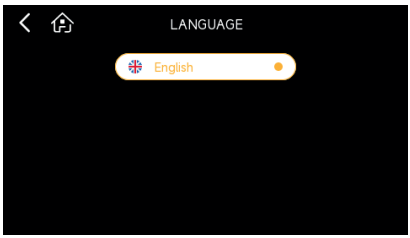


Itt a következő beállítható lehetőségek állnak rendelkezésre:
- Nyelv
- Wi-Fi
- Gyári beállítások visszaállítása
- Készülékről
- Alvó üzemmód



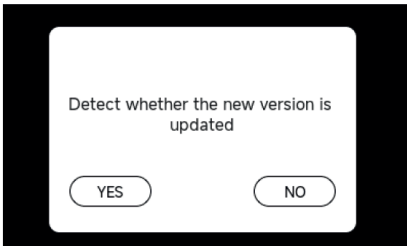
Nyelv

- Nyomja meg a **NYELV** ikont, és válassza ki a megjelenő lehetőségek közül a menük, receptek és kijelzőn megjelenő üzenetek egyik felhasználói nyelvét.
- Az alapértelmezett nyelv az angol, és a következő nyelvek állnak rendelkezésre: cseh, német és magyar.

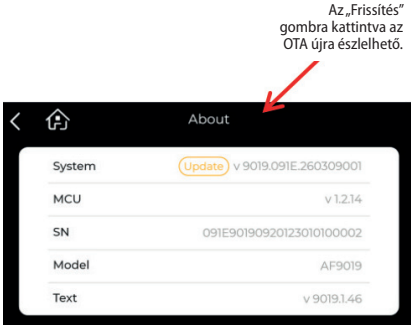


Wi-Fi

- Nyomja meg a **WI-FI** ikont, és a fritőz elkezdi keresni a közelben elérhető Wi-Fi hálózatokat. Nyomja meg a kiválasztott Wi-Fi hálózatot, és csatlakozzon hozzá a jelszóval.
- Amikor a fritőz csatlakozik a Wi-Fi-hez, automatikusan észleli az új frissített verziót, amint az elérhetővé válik. Ebben az esetben megjelenik egy értesítés, hogy szeretné-e ellenőrizni, hogy elérhető-e egy új verzió.



- Nyomja meg a „IGEN" gombot a fenti képen az OTA-frissítés elvégzéséhez, vagy nyomja meg a „NEM" gombot az OTA-frissítés megszakításához. (Megjegyzés: A készülék csak akkor érzékeli automatikusan az OTA-t, ha Wi-Fi-hez csatlakozik. Ha a „NEM" gombot megnyomja a megszakításhoz, az OTA-frissítést a készülék nem fogja automatikusan észlelni, de a Készülékről oldalon az „Frissítés" gomb megnyomásával újra észlelheti az OTA-frissítést.)



- Ha a frissítés sikertelen, megjelenik a hiba ikon (az alábbiak szerint), és az ablak bezárásával visszatér a Készülékről oldalra. Kattintson ismét a frissítés gombra az OTA észleléséhez.



Gyári beállítások visszaállítása

- Nyomja meg a **VISSZAÁLLÍTÁS** ikont, és megjelenik egy értesítés, amely megkérdezi, hogy szeretné-e visszaállítani a gyári beállításokat. Nyomja meg a „IGEN" gombot a választás megerősítéséhez, és a fritőz paraméterei visszaállnak az eredeti gyári értékekre. Minden beállítás törlődik, beleértve a kedvenc receptek listáját, a csatlakoztatott Wi-Fi hálózatot stb.



Készülékről

- Nyomja meg az **INFORMÁCIÓK** ikont, és megjelennek az fritőzre vonatkozó információk, például a modell, a rendszer, a sorozatszám stb.

Alvó üzemmód

- Nyomja meg a **ALVÓ MÓD** ikont, és megjelenik az időbeállítás, amely után a képernyő alvó üzemmódba kapcsol. 5 perc, 10 perc vagy 20 perc áll rendelkezésre.
- Az alapértelmezett időbeállítás 10 perc.

ÉTELKÉSZÍTÉSI TIPPEK

- A kész ételnek arany-világosbarna színűnek kell lennie. A sötétbarna vagy fekete szín azt jelentheti, hogy az étel megégett. Égett étel elfogyasztását nem javasoljuk.
- Friss burgonyából a hasábburgonyát maximum 180 °C-on javasoljuk elkészíteni.
- A fritőzt behelyezett étel nélkül 3 percig előmelegítheti.
- Az élelmiszerekből származó szaft és felesleges zsír a fritőz alján, a sütőrács alatt halmozódik fel. Ezért az étel eltávolításakor használjon ételfogót.
- Ne töltse túl a sütőedényt. A nagyobb mennyiségű ételt ossza szét kisebb adagokra, amelyeket fokozatosan feldolgozhat.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás és karbantartás előtt kapcsolja ki a fritőzt, húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból, és hagyja kihűlni.

FIGYELEM:
Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készüléket, a tápkábelt vagy a csatlakozódugót. Fennáll az áramütés veszélye.

Megjegyzés:
Ne használjon súroló hatású vagy vegyi tisztítószert, benzint, oldószert, alkoholt stb. Ne használjon drótkefét vagy más olyan eszközt, amely megkarcolhatja a felületet.

SÜTŐEDÉNY ÉS RÁCS

- Vegye ki a sütőedényeket a sütőráccsal együtt. Ezeket az alkatrészeket mossogassa el meleg vízben, kevés mosogatószerrel, öblítse le tiszta vízzel és törölje szárazra.
- A sütőrácsot tegye be a sütőedényekbe, azt pedig a fritőzbe.
- Ha az étel rátapad a rácsra, vagy ha szaft vagy zsír tapad a sütőedény aljára, öntsön forró vizet az edénybe, és adjon hozzá mosogatószert. Hagyja hatni körülbelül 10 percig, majd a szokásos módon tisztítsa meg.

FRITŐZ

Meleg vízben enyhén megnedvesített puha szivaccsal törölje le a fritőz külső felületét. Törölje szárazra egy tiszta ronggyal.

TÁROLÁS

- Tárolás előtt tisztítsa meg a fritőzt a fenti utasítások szerint.
- A fritőzt az eredeti dobozában, esetleg másik csomagolásban tárolja száraz és árnyékos helyen, gyermekektől és háziállatoktól elzárva.

PROBLÉMAMEGOLDÁS ÉS HIBAÜZENETEK

Probléma / hibaüzenet	Megoldás
A készülékből sötét füst távozik.	Azonnal húzza ki a fritőz kábelét a hálózatból. A sötét füst azt jelenti, hogy az étel odaégett, vagy probléma van az áramkörrel. Húzza ki a sütőedényt. Ha nem az odaégett étel az ok, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A magas hőmérsékleten működő fritőz műanyagszagot áraszt.	Első használatkor enyhe kellemetlen szagot észlelhet. Ez normális jelenség. Javasoljuk, hogy az első használat előtt 10 percig működtesse a fritőzt maximális hőmérsékleten. Ha a műanyag szaga továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A képernyő világít, de a program nem indul el.	a. Nem indította el a programot; b. Ellenőrizze, hogy a sütőedény biztonságosan illeszkedik a fritőzbe.
Az étel nem főtt meg.	a. Túl sok a hozzávaló az edényben, ossza fel kis adagokra; b. Növelje a sütési időt.
A konnektorba való csatlakoztatás után a képernyő nem világít.	a. Áramkimaradás. Ellenőrizze, hogy a fritőz egy működő aljzathoz van csatlakoztatva; b. Belső alkatrész meghibásodása. Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.
E1	Figyelem: Rendellenes NTC a fritőz felső részén.
E2	Rendellenes kommunikáció az alaplappal.
E3	Figyelmeztetés: A fritőz túlmelegedés elleni védelme. Lehűlés után újra használhatja.
E5	Figyelmeztetés: Tegye vissza a sütőedényt a helyére.



1. A terméken vagy a kísérő dokumentációban feltüntetett szimbólum azt jelenti, hogy a használt elektromos vagy elektronikus termékeket nem szabad a kommunális hulladékkal együtt kidobni. A termék megfelelő ártalmatlanítása érdekében adja le azt a kijelölt gyűjtőhelyeken, ahol ingyenesen átveszik. A termék megfelelő ártalmatlanításával segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív hatásokat, amelyek a nem megfelelő hulladékkezelésből származhatnak. További részletekért forduljon a helyi hatósághoz vagy a legközelebbi gyűjtőhelyhez. Az ilyen típusú hulladékok szakszerűtlen ártalmatlanítása a nemzeti előírásoknak megfelelően bírságot vonhat maga után.

Tájékoztatás a felhasználók számára az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanításához (üzleti és vállalati használat): Az elektromos és elektronikus berendezések megfelelő megsemmisítésével kapcsolatban kérjen részletes tájékoztatást kereskedőjétől vagy szállítójától.

Felhasználói információk az elektromos és elektronikus eszközök ártalmatlanításhoz az Európai Unión kívüli országokban: A fenti szimbólum csak az Európai Unió országaiban érvényes. Az elektromos és elektronikus berendezések máshol történő megfelelő ártalmatlanításával kapcsolatban kérjen részletes tájékoztatást a (helyi, illetékes) hatóságoktól vagy a készülék forgalmazójától. Mindent az áthúzott szemétkosár szimbólum fejez ki a terméken, a csomagoláson vagy a nyomtatott anyagokon.

2. A készülék garanciális javítását igényelje a kereskedőjénél. Technikai problémák és kérdések esetén forduljon a kereskedőhöz, aki tanácsot ad a további teendőkre vonatkozóan. Tartsa be az elektromos készülékekkel végzett munka szabályait. A felhasználó nem jogosult a készüléket szétszerelni vagy az alkatrészeit kicserélni. A burkolatok kinyitásakor vagy eltávolításakor áramütés veszélye fenyeget. Akkor is fennáll az áramütés veszélye, ha nem megfelelően szereli össze és csatlakoztatja a készüléket.

A termékek **jótállási ideje** 24 hónap, hacsak nem szerepel másként. A garancia nem terjed ki a nem szabványos használatból, mechanikai sérülésekből, agresszív körülményeknek való kitettségből, a kézikönyv utasításaitól eltérő kezelésből és a normál elhasználódásból eredő károkra. Az akkumulátor jótállási ideje 24 hónap, kapacitására 6 hónap jótállás érvényes. A jótállásról további információkat a www.elem6.com/warranty weboldalon talál.

Sem a gyártó, sem az importőr, sem a forgalmazó nem vállal felelősséget a termék beszereléséből vagy helytelen használatából eredő károkért.

EU megfelelőségi nyilatkozat

Az elem6 s.r.o. ezennel kijelenti, hogy a Lauben CookPilot+® AirTower Fryer 10000SB készülék megfelel a **2014/30/EU** és a **2014/35/EU, 2014/53/EU** irányelv alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Valamennyi Lauben termék korlátozás nélkül értékesíthető Németországban, Csehországban, Szlovákiában, Lengyelországban, Magyarországon és más EU-tagállamokban. A teljes megfelelőségi nyilatkozat letölthető a www.lauben.com/support/doc oldalról.

Importőr az EU-ba

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Cseh Köztársaság
www.lauben.com

Gyártó

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

A nyomdai hibák és a kézikönyv változtatásainak joga fenntartva.



SPECIFIKACIJE IN ZNAČILNOSTI

Model	Cvrtnik Lauben CookPilot+® AirTower 10000SB REF: AF-9019
Napetost	220–240 V~, 50–60 Hz
Vhodna moč	2500 W
Nastavitev temperature	60–200 °C
Nastavitev časa priprave	0–60 minut
Skupna prostornina	10 l
Mere	458 × 251 × 405 mm
Teža	8 kg
Poraba energije v izklopljenem stanju	0,3 W
Čas, po katerem se naprava izklopi	10 minut

VARNOSTNA NAVODILA – SPLOŠNO

PRED UPORABO NAPRAVE PREBERITE VSA NAVODILA. TA UPORABNIŠKI PRIROČNIK SHRANITE ZA PRIHODNJO UPORABO. TA NAPRAVA JE NAMENJENA SAMO ZA UPORABO V GOSPODINJSTVU.

- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let ali več, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pod nadzorom ali so bili poučeni o varni uporabi naprave in razumejo morebitne nevarnosti.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Otroci lahko čiščenje in vzdrževanje izvajajo le, če so starejši od 8 let in so pod nadzorom odrasle osebe.
- Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo biti v bližini naprave in njenega napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni tehnik ali podobno usposobljena oseba. Le tako lahko preprečite morebitno nevarno situacijo. Napravo je prepovedano uporabljati s poškodovanim napajalnim kablom ali vtičem.
- Naprave, napajalnega kabla ali vtiča ne potapljajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.
- Površine, ki so v stiku z živili, očistite v skladu z navodili v tem priročniku.

- Ta naprava ni zasnovana za upravljanje z zunanjim časovnim stikalom ali daljinskim upravljalnikom.
- Temperatura dostopnih površin je lahko med delovanjem naprave višja. Naprava je lahko vroča tudi po izklopu. Pred čiščenjem, vzdrževanjem ali drugim ravnanjem z napravo se prepričajte, da se je popolnoma ohladila.



Opozorilo: Vroča površina.

VARNA UPORABA NAPRAVE

- Naprava je namenjena samo za uporabo v zaprtih prostorih. Ne uporabljajte ga na prostem.
- Naprava je namenjena samo za uporabo doma in na območjih, kot so:
  – kuhinjice za osebje v trgovinah, pisarnah in na drugih delovnih mestih;
  – hotelske ali motelske sobe in drugi bivalni prostori;
  – kmetije in
  – v okoljih, ki nudijo nastanitev z zajtrkom.
- Ne uporabljajte je v komercialne namene.
- Naprava je namenjena pripravi hrane. Ne uporabljajte je za namene, za katere ni predvidena. Napravo je prepovedano predelati za drug namen. Ne uporabljajte priključkov, ki jih proizvajalec ne priporoča.
- Upoštevajte navodila v tem uporabniškem priročniku.

ELEKTRIČNA VARNOST

- Pred priključitvijo napajalnega kabla se prepričajte, da se napetost na tipski ploščici naprave ujema z napetostjo v omrežni vtičnici. Če ste v dvomih, se posvetujte z usposobljenim električarjem.
- Vtič napajalnega kabla vstavite v ustrezno ozemljeno omrežno vtičnico.
- Ne uporabljajte podaljškov, več vtičnic ali vmesnikov.
- Priporočljivo je, da napravo priključite na ločen električni tokokrog.
- Naprave, napajalnega kabla ali vtiča ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino. Obstaja nevarnost električnih poškodb.
- Ne dotikajte se vtiča z mokrimi ali vlažnimi rokami, zlasti ko ga priključujete v električno omrežje ali izključujete iz njega.
- Napajalni kabel napeljite tako, da se ne dotika vročih površin in da nanj ne morete stopiti ali se spotakniti. Prepričajte se, da napajalni kabel ne visi čez rob mize ali delovne površine, da se ne zapleta, pretirano upogiba ali dotika ostrih predmetov.
- Izklopite napravo in izvlecite vtič iz vtičnice, ko jo pustite brez nadzora, je ne uporabljate in preden jo prestavljate, očistite ali shranite. Pred čiščenjem počakajte, da se naprava ohladi.
- Napajalni kabel izvlecite iz vtičnice tako, da primete za vtič, in ne tako, da potegnete za kabel. Obstaja nevarnost poškodbe napajalnega kabla ali omrežne vtičnice.

VARNA NAMESTITEV NAPRAVE

- Naprave ne postavljajte na okenske police, umivalnike ali nestabilne površine. Vedno jo postavite na stabilno, ravno in suho površino.
- Naprave ne postavljajte na električni ali plinski štedilnik ali v njegovo bližino, v bližino odprtega ognja ali naprav, ki so vir toplote.
- Naprave ne uporabljajte v bližini kadi, umivalnika, bazena ali drugega vira vode.
- Gumb na nadzorni plošči se uporablja za izklop naprave. Naprave ne izklopite tako, da izvlečete vtič iz omrežne vtičnice.
- Poskrbite, da je okoli naprave dovolj prostora za kroženje zraka.
- Napravo vedno postavite na trdno površino, ki je odporna na toploto. Ne postavljajte ga na površino, prekrito s krpo (npr. namizni prt), ali na površino, ki je občutljiva na toploto. Ne postavljajte je v bližino predmetov, občutljivih na toploto (npr. zaves, zastorov itd.).
- Naprave ne postavljajte v bližino sten ali drugih naprav. Najmanjša razdalja mora biti 10 cm na vseh straneh.
- Naprave ne uporabljajte v prostorih, kjer se uporabljajo ali skladiščijo vnetljive, hlapljive ali eksplozivne snovi.

VARNO UPRAVLJANJE NAPRAVE

- Hrano pripravite v posodi za cvrtje na rešetki za cvrtje. Posode za cvrtje ne uporabljajte brez pravilno vstavljene rešetke za cvrtje.
- Med delovanjem naprave lahko iz slednje izhaja vroča para. Prepričajte se, da v bližini naprave ni predmetov, občutljivih na vročo paro.
- Hrana v posodi za cvrtje se ne sme dotikati grelnega elementa.
- Ne dotikajte se vročega grelnega elementa, saj obstaja nevarnost hudih opeklin.
- Ob prvem vklopu naprave boste morda zaznali rahel vonj in dim. To je normalno, saj grelni element pregori. Vonj z uporabo izgine.
- Ne zapirajte prezračevalnih odprtin naprave. Obstaja nevarnost pregrevanja in posledične škode.
- V odprtine v sprednjem ali zadnjem delu ne vstavljajte nobenih predmetov. Obstaja nevarnost električnih poškodb in poškodb naprave.
- Če se iz naprave uhaja dim, jo takoj izklopite in izvlecite napajalni vtič iz električne vtičnice. Posodo za cvrtje pustite v napravi, dokler dim ne preneha uhajati in izgine. Ne škropite dima z vodo!
- Pri ravnanju s posodo za cvrtje uporabljajte ročaj in zaščitne kuhinjske rokavice.

VARNO VZDRŽEVANJE

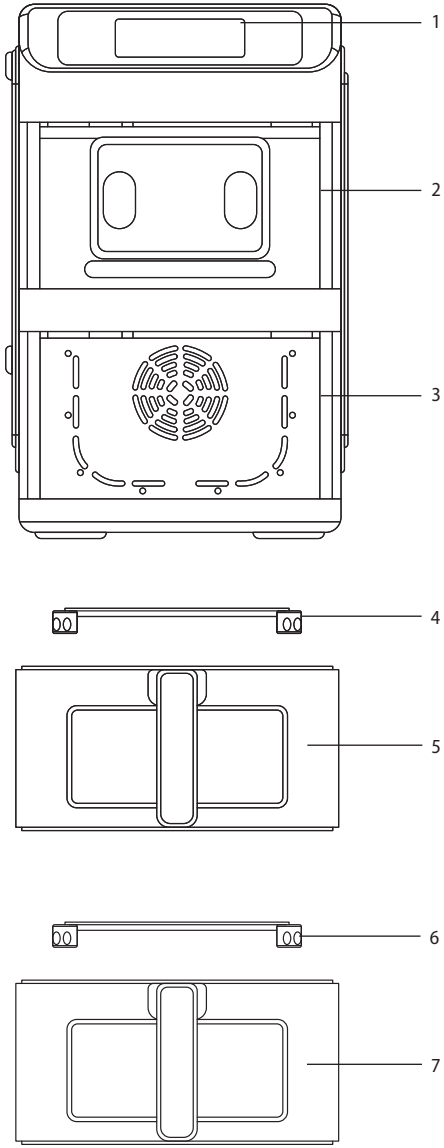
- Upoštevajte navodila za čiščenje v tem uporabniškem priročniku.
- Če so naprava, napajalni kabel ali vtič poškodovani ali naprava ne deluje pravilno, jo prenehajte uporabljati in se obrnite na pooblaščen servisni center. Popravila ne izvajajte sami.
- Proizvajalec, uvoznik in prodajalec ne prevzemajo odgovornosti za morebitno škodo, nastalo zaradi nepravilnega sestavljanja ali uporabe izdelka.
- Vtičnica mora biti nameščena v bližini naprave in mora biti lahko dostopna.

INFORMACIJE O FREKVENČNIH PASOVIH IN RADIJSKIH FREKVENČNIH PASOVIH:

- Frekvenčni pas (frekvenčni pasovi), v katerem deluje radijska oprema: 2,4–2,48 GHz
- Največja radiofrekvenčna moč, oddana v frekvenčnem pasu ali pasovih, v katerih deluje radijska oprema: 18,78 dBm

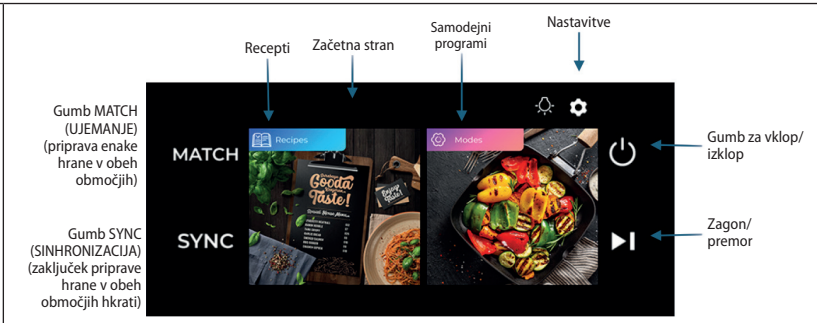
OPIS IZDELKA

1. Nadzorna plošča
2. Notranjost zgornje posode
3. Notranjost spodnje posode
4. Rešetka za cvrtje
5. Zgornja posoda za cvrtje z ročajem in okencem
6. Rešetka za cvrtje
7. Spodnja posoda za cvrtje z ročajem in okencem

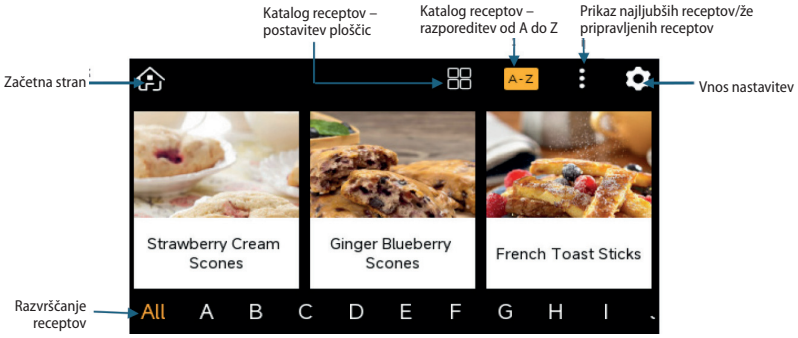


OPIS NADZORNE PLOŠČE

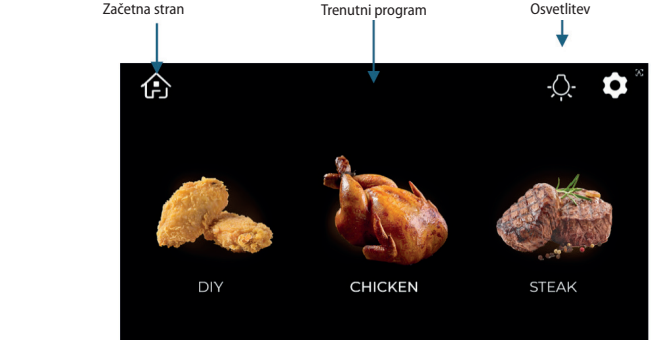
Nadzorna plošča



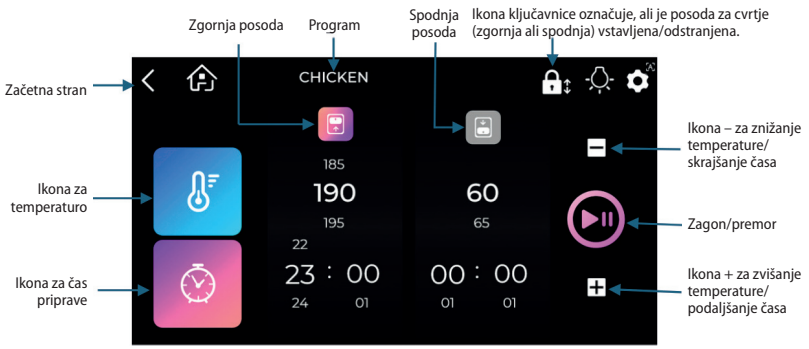
Vmesnik za recepte



Vmesnik za samodejni program



Vmesnik za upravljanje



IKONE ZA UPRAVLJANJE

				
Pretečeni čas	Opozorilo za obračanje hrane	Sestavine	Koraki recepta	Priključki

PRED PRVO UPORABO

- Odstranite vso embalažo in folije ter jih shranite za poznejšo uporabo.
- Odstranite posodi za cvrtje z rešetkama za cvrtje. Te dele operite v topli vodi z malo kuhinjskega detergenta, sperite s čisto vodo in obrišite do suhega.
- Rešetko za cvrtje namestite v posodo za cvrtje in jo vstavite v cvrtnik. Enako ponovite pri drugi posodi za cvrtje.
- Zunanjo površino cvrtnika obrišite z mehko gobo, rahlo navlaženo v topli vodi. Obrišite do suhega s čisto krpo.
- Priporočamo, da cvrtnik vklopite pri največji moči za približno 10 minut, da se grelni element izgori. Med tem časom boste morda opazili rahel dim ali neprijeten vonj. To bo z uporabo izginilo.

OPOZORILO:
Pred vklopom cvrtnika se prepričajte, da so vsi pralni deli popolnoma suhi.

Opomba:

Pred uporabo cvrtnika z nadzorne plošče odstranite zaščitni trak.

NAMESTITEV

- Cvrtnik postavite na trdno, ravno in suho površino, ki je odporna na toploto, daleč stran od električne vtičnice. Ne postavljajte je na površino, prekrito s krpo (npr. namizni prt), ali na površino, občutljivo na toploto. Ne postavljajte je v bližino predmetov, občutljivih na toploto (npr. zaves, zastorov itd.).
- Poskrbite, da je okoli cvrtnika dovolj prostora za kroženje zraka.
- Naprave ne postavljajte v bližino sten ali drugih naprav. Najmanjša razdalja mora biti 10 cm na vseh straneh.
- Med delovanjem naprave lahko iz slednje izhaja vroča para. Prepričajte se, da v bližini naprave ni predmetov, občutljivih na vročo paro.

PREDVIDENA UPORABA

- Cvrtnik je zasnovan za kuhanje hrane z uporabo vročega zraka. Namenjena je tudi pripravi vnaprej pripravljenih živil (npr. vnaprej ocvrtega krompirčka).

SAMODEJNI PROGRAMI – OSNOVNA UPORABA

V tem razdelku so opisani krmilniki, kadar so v vsaki posodi za cvrtje različna živila in ni pomembno, ali so pripravljena istočasno.

1. Odstranite posodo za cvrtje in na dno vsake posode namestite rešetko za cvrtje.
2. V posodo položite hrano, ki jo boste pripravili, in namestite posodo v cvrtnik.

OPOZORILO:
Posode za cvrtje ne napolnite prekomerno.

3. Vtič napajalnika priključite v omrežno vtičnico. Gumb ⏻ bo zasvetil.
4. Za vklop cvrtnika pritisnite gumb ⏻. Čez nekaj časa se vklopi zaslon.
5. Na začetnem zaslonu izberite možnost »Modes« (Programi) in v prikazanem meniju izberite enega od programov za samodejno pripravo hrane. Za izbiro programov s prstom podrsajte desno ali levo po zaslonu in nato tapnite ikono samodejnega programa.
6. Priprava za zgornjo posodo je samodejno označena na vrhu zaslona.

7. Na zaslonu bosta prikazana tudi privzeta temperatura in čas priprave za izbrani samodejni program.
8. Privzeto temperaturo in čas priprave lahko po potrebi prilagodite, tako da po prikazani temperaturi ali času priprave povlečete navzgor/navzdol. Temperaturo in čas priprave lahko prilagodite tudi z gumboma +/– na desni strani zaslona. Ko uporabljate gumba +/–, morate najprej pritisniti prikazano temperaturo ali čas priprave. Temperatura ali čas priprave je označen.
   Če pritisnete polje »sekunde« pri času priprave, boste lahko čas priprave prilagodili tudi v sekundah.
9. Na vrhu zaslona pritisnite ikono spodnje posode in na zaslonu se bo prikazal poziv z vprašanjem, ali želite nastaviti parametre za spodnjo posodo. Pritisnite »Yes« (Da) in prikazal se bo zaslon za samodejno izbiro programa.
10. Izberite enega od programov samodejne priprave in po potrebi prilagodite temperaturo ali čas priprave, kot je opisano v zgornjem 8. koraku.
11. Za vklop cvrtnika pritisnite ikono ⏯ ali gumb ▶❙.

Opomba:
Če cvrtnik zaženete po 8. koraku, ne bo mogoče izbrati programa in prilagoditi njegovih parametrov za spodnjo posodo. Cvrtnik vklopite le po nastavitvi programov za obe posodi za cvrtje.

12. Pri izbranih programih kuhanja se bo oglasil pisk, ki vas bo opozoril, da morate jed obrniti. Na zaslonu se bo prikazal tudi grafični prikaz. Odstranite posodo za cvrtje; cvrtnik se bo ustavil. Jed obrnite ali premešajte in jo vrnite v cvrtnik. Cvrtnik se bo samodejno znova zagnal.
13. Med kuhanjem preverite, ali je hrana kuhana. Po potrebi odstranite posodo za cvrtje; cvrtnik se bo ustavil. Jed obrnite ali premešajte in jo vrnite v cvrtnik. Cvrtnik se bo samodejno znova zagnal.
14. Ko nastavljeni čas priprave za eno od košar za cvrtje poteče, se zasliši opozorilo in na zaslonu se prikaže napis »Done« (Končano). Pritisnite »OK«. Ko poteče čas priprave za drugo posodo za cvrtje, se zasliši opozorilo in na zaslonu se prikaže napis »Done« (Končano). Pritisnite »OK«. Zaslon ostane osvetljen, ventilator pa še naprej deluje, da hitro ohladi notranjost. Cvrtnik preklopi v stanje pripravljenosti.
15. Odstranite posodo za cvrtje iz cvrtnika in preverite, ali je hrana dovolj pečena. Če je hrana dovolj pečena, jo vzemite iz posode za cvrtje in jo postrezite. Če hrana ni dovolj pečena, jo znova vstavite v posodo za cvrtje ter po potrebi prilagodite temperaturo in čas kuhanja.
16. Če cvrtnika ne boste več uporabljali, izvlecite napajalni vtič iz električne vtičnice in pred čiščenjem počakajte, da se ohladi.

OPOZORILO:
Uporabljajte zaščitne kuhinjske rokavice. Cvrtnik in posoda za cvrtje se med uporabo segrejeta, zato ob nepravilnem ravnanju obstaja nevarnost hudih opeklin.

OPOZORILO:
Vročo posodo za cvrtje vedno postavite na površino, ki je odporna na toploto. Površine, občutljive na toploto, se lahko poškodujejo.

Opomba:
Po končani pripravi bo ventilator deloval še približno 5 minut. Nato se samodejno izklopi. To je popolnoma normalno.

SAMODEJNI PROGRAMI – SINHRONIZIRAN ZAKLJUČEK

V tem razdelku je opisano delovanje, ko so v vsaki posodi za cvrtje različna živila, pri čemer je pomembno, da se samodejni programi zaključijo istočasno.

1. Odstranite posodo za cvrtje in na dno vsake posode namestite rešetko za cvrtje.
2. V posodo položite hrano, ki jo boste pripravili, in namestite posodo v cvrtnik.

OPOZORILO:
Posode za cvrtje ne napolnite prekomerno.

3. Vtič napajalnika priključite v omrežno vtičnico. Gumb ⏻ bo zasvetil.
4. Za vklop cvrtnika pritisnite gumb ⏻. Čez nekaj časa se vklopi zaslon.
5. Najprej v skladu z zgornjim opisom izberite samodejne programe za vsako posodo za cvrtje.
6. Nato pritisnite gumb **SYNC** (SINHRONIZACIJA), da aktivirate funkcijo sinhroniziranega zaključka priprave. Na zaslonu se prikaže poziv z vprašanjem, ali želite, da se priprava v obeh posodah zaključi istočasno. Za potrditev funkcije pritisnite »Yes« (Da).
7. Za vklop cvrtnika pritisnite ikono ⏯ ali gumb ▶❙.
8. Najprej se bo zagnal program z daljšim časom priprave.
9. Ko poteče časovna razlika med programoma, se bo zagnal tudi drugi program in oba programa bosta zaključena istočasno.

SAMODEJNI PROGRAMI – PRIPRAVA ENAKIH ŽIVIL V OBEH POSODAH

V tem razdelku so opisani krmilniki, kadar so v obeh posodah za cvrtje enaka živila.

1. Odstranite posodo za cvrtje in na dno vsake posode namestite rešetko za cvrtje.
2. V posodo položite hrano, ki jo boste pripravili, in namestite posodo v cvrtnik.

OPOZORILO:
Posode za cvrtje ne napolnite prekomerno.

3. Vtič napajalnika priključite v omrežno vtičnico. Gumb ⏻ bo zasvetil.
4. Za vklop cvrtnika pritisnite gumb ⏻. Čez nekaj časa se vklopi zaslon.
5. Najprej za eno izmed košar za cvrtje izberite samodejni program, kot je opisano zgoraj.
6. Nato pritisnite gumb **MATCH** (UJEMANJE), da aktivirate funkcijo priprave enakih živil v obeh posodah. Na zaslonu se prikaže poziv z vprašanjem, ali želite, da obe posodi uporabljata enake nastavitve priprave. Za potrditev funkcije pritisnite »Yes« (Da).
7. Pritisnite ikono ⏯ ali gumb ▶❙ za zagon cvrtnika.
8. Živila se bodo v obeh posodah pripravljala z enakim programom in časom priprave.

PREKINITEV POSTOPKA KUHANJA

Če morate med delovanjem cvrtnika prekiniti pripravo, za dlje časa pritisnite gumb ▶❙. Cvrtnik bo prenehal kuhati in preklopil v stanje pripravljenosti. Zaslon bo ostal osvetljen.

Opomba: Med delovanjem cvrtnika slednjega lahko izklopite z dolgim pritiskom na gumb ⏻. Priprava bo preklicana, zaslon bo ugasnil in cvrtnik se bo izklopil.

SAMODEJNI PROGRAMI ZA PRIPRAVO HRANE

Samodejni program	Temperatura	Čas	Opozorilo za obračanje hrane
DIY (Samostojna priprava)	180 °C	15 min.	Da
Bake (Pečenje)	130 °C	18 min.	Da
Roast (Pečenka)	170 °C	15 min.	Da
Broil (Pečenje na žaru)	180 °C	11 min.	Da
Keep warm (Ohranjanje toplote)	60 °C	5 min.	--
Reheat (Pogrevanje)	200 °C	5 min.	--
Frozen (Zamrznjeno)	180 °C	26 min.	Da
Veggies (Zelenjava)	160 °C	14 min.	Da
Fries (Ocvrt krompirček)	150 °C	25 min.	Da
Seafood (Morski sadeži)	180 °C	13 min.	--
Steak (Zrezek)	180 °C	15 min.	Da
Chicken (Piščanec)	180 °C	38 min.	Da
Egg Tart (Jajčna pita)	170 °C	13 min.	--
Pizza (Pica)	170 °C	12 min.	--
Preheat (Predgrevanje)	185 °C	3 min.	--

Opomba:
Izbrani samodejni programi imajo funkcijo opomnika za obračanje hrane po polovici časa pečenja. Za optimalne rezultate peke priporočamo, da hrano obrnete.
Sestavine zunaj privzetega menija lahko prosto nastavite v programu za samostojno pripravo.
Samodejni program za zamrznjeno hrano je program za peko zamrznjenih sestavin.
Ko se izvaja program predgrevanja, ikona predgrevanja v zgornjem desnem kotu utripa rumeno. Če je program predgrevanja končan in se zažene drug program, je ikona predgrevanja obarvana sivo.
Čas predgrevanja je približno 3 minute, temperatura pa 185 °C.

TABELA PRIPRAVE IZBRANIH ŽIVIL

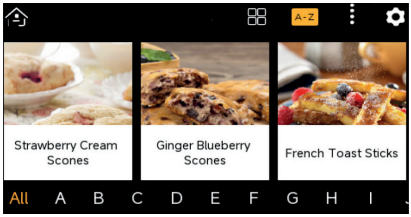
Samodejni program	Sestavine	Temperatura	Čas priprave	Teža	Opozorilo za obračanje hrane
Bake (Pečenje)	Pecivo	150 °C	25–35 min.	--	--
	Piškoti	170 °C	12–15 min.	--	--
	Kruh	120 °C	18–20 min.	--	--
Roast (Pečenka)	Svinjska ledvena pečenka s kostjo	200 °C	16–18 min.	225 g	Da
	Hamburger	200 °C	10–15 min.	170 g	Da
	Kos ovčetine	200 °C	20–30 min.	455 g	Da
Broil (Pečenje na žaru)	Klobasa	200 °C	15–17 min.	500 g	Da
	Riba	180 °C	10–15 min.	140 g	Da
Frozen (Zamrznjeno)	Zamrznjene kozice	185 °C	15–17 min.	455 g	Da
	Piščančji medaljoni	190 °C	20–25 min.	225 g	Da
Veggies (Zelenjava)	Jajčevec	200 °C	8–15 min.	455 g	--
	Gobe	200 °C	8–15 min.	340 g	Da
	Sladka koruza	200 °C	10–15 min.	455 g	--
	Rdeča paprika	200 °C	25–30 min.	2 kosa	Da
Fries (Ocvrt krompirček)	Ocvrt krompirček (svež, tanek)	150 °C	20–25 min.	300 g	Da
	Ocvrt krompirček (svež, debel)	150 °C	27–33 min.	300 g	Da
	Ocvrt krompirček	150 °C	25–30 min.	300 g	Da
	Cel sladki krompir	150 °C	40–45 min.	455 g	Da
Seafood (Morski sadeži)	Klapavice	200 °C	10–13 min.	455 g	--
	Kozice	185 °C	13–15 min.	455 g	Da
Steak (Zrezek)	Zrezek	185 °C	7–9 min.	455 g	Srednje pečeno
			10–12 min.		Srednje pečeno
			13–17 min.		Zapečeno
Chicken (Piščanec)	Piščančja krilca	195 °C	15–20 min.	455 g	Da
	Piščančja bedra	195 °C	25–30 min.	455 g	Da
Egg Tart (Jajčna pita)	Jajčna pita	190 °C	12–15 min.	340 g	--
Pizza (Pica)	Pica zvitki	180 °C	15–20 min.	225 g	--

Opomba:
Časi kuhanja v tabeli so zgolj okvirni in jih lahko prilagodite različnim količinam/teži živil. Dejanski čas kuhanja se zato lahko razlikuje.

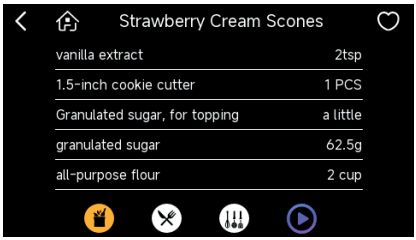
PRIPRAVA PO RECEPTIH

Cvrtnik je opremljen z razdelkom z recepti, po katerih boste lahko pripravili hrano. Cvrtnik vas bo korak za korakom sam vodil skozi pripravo.

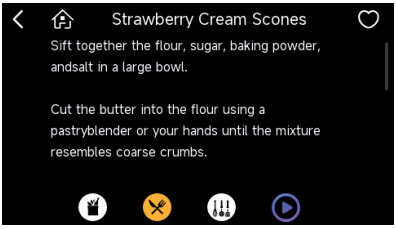
1. Vtič napajalnika priključite v omrežno vtičnico. Gumb ⏻ bo zasvetil.
2. Za vklop cvrtnika pritisnite gumb ⏻. Čez nekaj časa se vklopi zaslon.
3. Na zaslonu pritisnite gumb za recepte in prikazal se bo vmesnik za recepte.
4. S prstom podrsajte naprej ali nazaj po zaslonu, da izberete recept, ali pa pritisnite črko na dnu zaslona, da prikažete vse recepte, ki se začnejo na to črko.

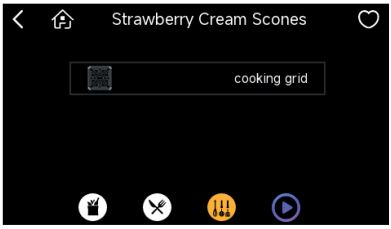


5. Za prikaz seznama sestavin za ta recept pritisnite izbrani recept.



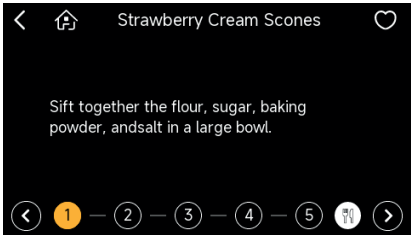
6. S prstom podrsajte od leve proti desni po zaslonu, da prikažete dodatne informacije o receptu v naslednjem vrstnem redu: način priprave, uporabljeni pripomočki.





Opomba:
Če želite dodati recept med svoje najljubše recepte, pritisnite ikono ♡ v zgornjem desnem kotu zaslona.

7. Pritisnite ikono ▶ za začetek priprave. Na zaslonu se bo prikazal prvi korak postopka priprave.

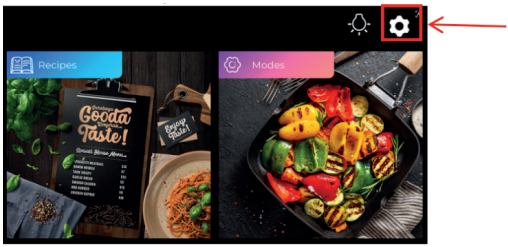


8. Po zaključku enega koraka pritisnite ikono (›) in prikazal se bo naslednji korak.
9. Temu postopku sledite, dokler ne pripravite hrane v skladu z receptom.

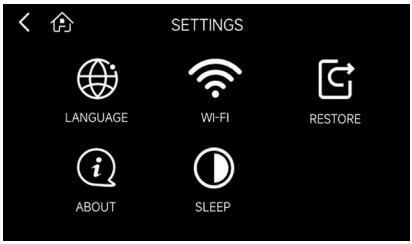
Opomba:
Izberite jezik za prikaz receptov v želenem jeziku. Postopek za izbiro jezika najdete v razdelku »NASTAVITVE CVRTNIKA« v naslednjem delu priročnika.

NASTAVITVE CVRTNIKA

■ Pritisnite ikono za nastavitve v zgornjem desnem kotu začetnega zaslona. To vas bo pripeljalo do nastavitev cvrtnika.

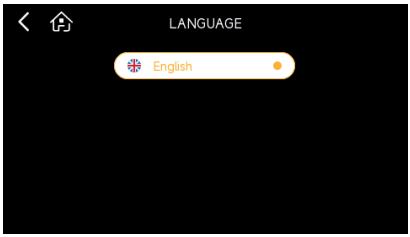


Tukaj boste imeli na voljo naslednje elemente:
- Jezik
- Wi-Fi
- Obnovitev na tovarniške nastavitve
- O napravi
- Način mirovanja



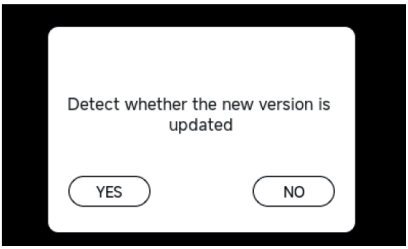
Jezik

■ Pritisnite ikono za **LANGUAGE** in med prikazanimi možnostmi izberite enega od uporabniških jezikov za menije, recepte in sporočila na zaslonu.
■ Privzeti jezik je angleščina, na voljo pa so tudi naslednji jeziki: češčina, nemščina in madžarščina.

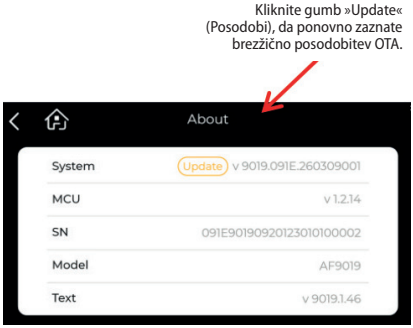


Wi-Fi

- Pritisnite ikono za **WI-FI** in cvrtnik bo začel iskati omrežja Wi-Fi, ki so na voljo v njegovi bližini. Pritisnite izbrano omrežje Wi-Fi in s pomočjo gesla vzpostavite povezavo z njim.
- Ko je cvrtnik povezan z omrežjem Wi-Fi, samodejno zazna novo posodobljeno različico takoj, ko je ta na voljo. V tem primeru se bo prikazalo obvestilo z vprašanjem, ali želite preveriti, ali je na voljo nova različica.



- Pritisnite »YES« (DA) na zgornji sliki, da izvedete brezžično posodobitev OTA, ali pa pritisnite »NO« (NE), da prekličete brezžično posodobitev OTA. (Opomba: Naprava samodejno zazna brezžično posodobitev OTA le, kadar se poveže z omrežjem Wi-Fi. Če pritisnete »NO« (NE) za preklic, brezžična posodobitev OTA ne bo samodejno zaznana, vendar lahko pritisnete »Update« (Posodobitev) na strani »O nas« in znova zaznate brezžično posodobitev OTA.)



- Če posodobitev ni uspešna, se prikaže ikona za napako (kot je prikazano spodaj), z zaprtjem okna pa se vrnete na stran »ABOUT«. Ponovno kliknite gumb za posodobitev, da zaznate brezžično posodobitev OTA.



Ponastavitev na tovarniške nastavitve

- Pritisnite ikono za **RESTORE** in prikazal se bo poziv z vprašanjem, ali želite napravo ponastaviti na tovarniške nastavitve. Pritisnite »YES« (DA), da potrdite svojo izbiro, in parametri cvrtnika bodo ponastavljeni na prvotne tovarniške vrednosti. Vse nastavitve, ki ste jih izvedli, vključno s seznamom priljubljenih receptov, povezanimi omrežji Wi-Fi itd., bodo izbrisane.



O nas

- Za prikaz informacij o cvrtniku, kot so model, sistem, serijska številka itd., pritisnite ikono **ABOUT**.

Način mirovanja

- Pritisnite ikono za **SLEEP** za prikaz nastavitve časa, po katerem zaslon preklopi v način mirovanja. Na voljo so možnosti 5 minut, 10 minut ali 20 minut.
- Privzeta nastavitev je 10 minut.

NASVETI ZA PRIPRAVO

- Pečena hrana morajo biti precej zlate do svetlo rjave barve. Temno rjava do črna barva lahko pomeni, da je hrana zažgana. Uživanje zažgane hrane ni priporočljivo.
- Priporočamo pripravo svežega ocvrtega krompirčka pri temperaturi največ 180 °C.
- Cvrtnik lahko 3 minute vnaprej segrevate brez hrane v posodi za cvrtje.
- Sok in odvečna maščoba iz hrane se nabirajo na dnu cvrtnika pod mrežo za cvrtje, zato pri odstranjevanju hrane uporabljajte klešče za hrano.
- Posode za cvrtje ne napolnite prekomerno. Večje količine hrane razdelite na manjše porcije, ki jih boste kuhali postopoma.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pred čiščenjem in vzdrževanjem izključite cvrtnik, izvlecite napajalni vtič iz električne vtičnice in počakajte, da se ohladi.

OPOZORILO:
Naprave, napajalnega kabla ali vtiča ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino. Obstaja nevarnost električnih poškodb.

Opomba:
Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih ali kemičnih čistil, benzena, topil, alkohola itd. Ne uporabljajte kovinskih žičnih krp ali drugega orodja, s katerim lahko opraskate površino.

POSODI IN REŠETKE ZA CVRTJE

- Odstranite posodi za cvrtje z rešetkama za cvrtje. Te dele operite v topli vodi z malo kuhinjskega detergenta, sperite s čisto vodo in obrišite do suhega.
- Rešetki za cvrtje postavite v posodi za cvrtje in vstavite v cvrtnik.
- Če se hrana na mreži zažge ali če se sokovi ali maščoba prilepijo na dno posode za cvrtje, v posodo nalijte vročo vodo in dodajte kuhinjski detergent. Pustite delovati približno 10 minut in nato očistite na običajen način.

CVRTNIK

- Zunanjo površino cvrtnika obrišite z mehko gobo, rahlo navlaženo v topli vodi. Obrišite do suhega s čisto krpo.

SHRANJEVANJE

- Pred shranjevanjem očistite cvrtnik v skladu z zgornjimi navodili.
- Cvrtnik hranite v originalni škatli ali drugi embalaži na suhem in senčnem mestu, ki je zunaj dosega otrok in hišnih ljubljenčkov.

ODPRAVLJANJE TEŽAV IN SPOROČILA O NAPAKAH

Težava/sporočilo o napaki	**Rešitev**
Iz cvrtnika izhaja temen dim.	Cvrtnik nemudoma izključite iz električnega omrežja. Temni dim pomeni, da se je hrana zažgala ali pa je prišlo do težave z vezjem. Izvlecite posodo za cvrtje. Če vzrok ni bila zažgana hrana, se obrnite na službo za pomoč strankam.
Cvrtnik oddaja vonj po plastiki, kadar deluje pri visoki temperaturi.	Ob prvi uporabi boste morda opazili rahel neprijeten vonj. To je popolnoma normalno. Priporočamo, da cvrtnik pred prvo uporabo 10 minut deluje pri najvišji temperaturi. Če vonj po plastiki še vedno ostaja, se obrnite na službo za pomoč strankam.
Zaslon je osvetljen, vendar se program ne zažene.	a. Niste zagnali programa. b. Prepričajte se, da je posoda za cvrtje varno nameščena v cvrtniku.
Hrana ni dovolj kuhana.	A. V posodi je preveč sestavin. Razdelite jih na manjše količine. b. Podaljšajte čas priprave.
Zaslon se ne prižge, ko je naprava priključena v električno vtičnico.	a. Izpad električne energije. Prepričajte se, da je cvrtnik priključen v delujočo vtičnico. b. Okvara notranje komponente. Obrnite se na podporo za stranke.
E1	Pozor: Neobičajen NTC zgornjega dela cvrtnika.
E2	Neobičajna komunikacija z matično ploščo.
E3	Opozorilo: Zaščita pred pregrevanjem cvrtnika. Ko se cvrtnik ohladi, ga lahko ponovno uporabljate.
E5	Opozorilo: Posodo namestite na predvideno mesto.



1. Simbol na izdelku ali v priloženi dokumentaciji pomeni, da izrabljenih električnih ali elektronskih izdelkov ne smete odlagati med komunalne odpadke. Odslužen izdelek odnesite na določena zbirna mesta, kjer ga bodo brezplačno prevzeli in ustrezno odstranili. S pravilnim odstranjevanjem tega izdelka boste pomagali ohraniti dragocene naravne vire in preprečili morebitne negativne vplive na okolje in zdravje ljudi, ki bi lahko nastali zaradi nepravilnega odstranjevanja odpadkov. Za več informacij se obrnite na lokalni organ ali najbližje zbirno mesto. Zaradi nepravilnega odlaganja te vrste odpadkov je lahko v skladu z nacionalnimi predpisi izrečena globa.

Informacije za uporabnike o odlaganju električne in elektronske opreme (za podjetniško in poslovno rabo):
Za pravilno odstranjevanje električne in elektronske opreme se pozanimajte pri prodajalcu ali dobavitelju.

Informacije za uporabnike o odstranjevanju električne in elektronske opreme v drugih državah zunaj Evropske unije:
Zgornji simbol velja samo v državah Evropske unije. Navodila za ustrezno odlaganje električne in elektronske opreme drugje najdete pri (ustreznih, lokalnih) oblasteh ali prodajalcu opreme. Na izdelku, embalaži ali v tiskanem gradivu je to označeno s simbolom prečrtanega zabojnika na kolesih.

2. Za garancijska popravila se obrnite na prodajalca. V primeru tehničnih težav in vprašanj se obrnite na prodajalca, ki vas bo obvestil o nadaljnjih korakih. Upoštevajte pravila za delo z električno opremo. Uporabnik ne sme razstavljati opreme ali zamenjati katere koli njene komponente. Če so pokrovi odprti ali odstranjeni, obstaja nevarnost električnih poškodb. Nevarnost električnih poškodb predstavlja tudi nepravilna montaža in ponovna priključitev opreme.

Garancijski rok za izdelke je 24 mesecev, razen če je navedeno drugače. Garancija ne krije škode, nastale zaradi neustrezne uporabe, mehanskih poškodb, izpostavljenosti skrajnim pogojem uporabe, ravnanja v nasprotju z navodili za uporabo in običajne obrabe. Garancijski rok za baterijo je 24 mesecev, za njeno zmogljivost pa 6 mesecev. Za več informacij o garanciji obiščite spletno mesto www.elem6.com/warranty.

Proizvajalec, uvoznik in prodajalec ne prevzemajo odgovornosti za morebitno škodo, nastalo zaradi nepravilne montaže ali uporabe izdelka.

Izjava EU o skladnosti

elem6 s.r.o. izjavlja, da je cvrtnik Lauben CookPilot+® AirTower 10000SB skladen z bistvenimi zahtevami in drugimi ustreznimi določbami Direktiv **2014/30/EU** in **2014/35/EU, 2014/53/EU**. Vsi izdelki Lauben so namenjeni neomejeni prodaji v Nemčiji, na Češkem, Slovaškem, Poljskem, Madžarskem in v drugih državah članicah EU. Celotno izjavo o skladnosti lahko prenesete s spletne strani www.lauben.com/support/doc.

Uvozniki v EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Češka republika
www.lauben.com

Proizvajalec

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Nemčija

Napake pri tiskanju in spremembe uporabniškega priročnika se lahko spremenijo.



SPECIFIKACIJE I ZNAČAJKE

Model	Lauben CookPilot+® AirTower zračna friteza 10000SB REF: AF-9019
Napon	220–240 V~, 50–60 Hz
Ulazna snaga	2500 W
Podešavanje temperature	60–200°C
Podešavanje vremena pripreme	0–60 minuta
Ukupna zapremina	10 l
Dimenzije	458 × 251 × 405 mm
Težina	8 kg
Potrošnja energije u isključenom stanju	0,3 W
Vrijem nakon kojeg se uređaj prebacuje u isključeno stanje	10 minute

SIGURNOSNE UPUTE – OPĆENITO

PRIJE UPOTREBE UREĐAJA PROČITAJTE SVE UPUTE.
OVAJ KORISNIČKI VODIČ ČUVAJTE ZA BUDUĆE POTREBE.
OVAJ JE UREĐAJ DIZAJNIRAN ISKLJUČIVO ZA UPOTREBU U KUĆANSTVU.

- Ovaj uređaj smiju koristiti djeca mlađa od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili s nedovoljnim iskustvom i znanjem, ako su pod nadzorom ili ako su obaviještene o sigurnoj upotrebi proizvoda te da razumiju potencijalne opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su pod nadzorom i stara barem 8 godina.
- Djecu mlađu od 8 godina držite podalje od uređaja i kabela napajanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njihov ovlašteni servis ili podjednako kvalificirana osoba kako biste izbjegli opasne situacije. Uređaj je zabranjeno koristiti ako je kabel napajanja ili utikač oštećen.
- Uređaj, kabel ili utikač napajanja ne uranjajte u vodu ili druge tekućine.
- Očistite površine koje dolaze u kontakt s hranom prema uputama u ovom priručniku.
- Uređaj nije namijenjen za upotrebu s vanjskim mjeračem vremena ili daljinskim upravljačem.

- Temperatura izloženih površina može biti visoka kada je uređaj uključen. Uređaj može ostati vruć čak i nakon isključivanja. Prije čišćenja, održavanja i drugih radova na uređaju provjerite je li se uređaj potpuno ohladio.



Upozorenje: Vruća površina.

SIGURNA UPOTREBA UREĐAJA

- Uređaj je predviđen isključivo za upotrebu u zatvorenim prostorima. Nemojte koristiti na otvorenom.
- Uređaj je predviđen samo za upotrebu kod kuće i na mjestima kao što su:
  – čajne kuhinje u trgovinama, uredima i drugim radnim mjestima;
  – hotelske sobe i drugi životni prostori;
  – poljoprivredna imanja;
  – prenoćišta.
- Ne koristite u komercijalne svrhe.
- Uređaj je predviđen za pripremu hrane. Nemojte ga koristiti u bilo koje druge svrhe izuzev u one za koje je namijenjen. Zabranjena je preinaka uređaja za druge svrhe. Ne upotrebljavajte nikakav pribor koji nije preporučio proizvođač.
- Pridržavajte se uputa navedenih u ovom korisničkom priručniku.

ZAŠTITA OD ELEKTRIČNE STRUJE

- Prije spajanja kabela napajanja, provjerite odgovara li napon na nazivnoj pločici uređaj naponu vaše električne mreže. Ako niste sigurni, potražite savjet kvalificiranog električara.
- Utikač kabela napajanja priključite samo u pravilno uzemljenu električnu utičnicu.
- Nemojte koristiti produžne kabele, višestruke utičnice ili prilagodnike.
- Preporučujemo da uređaj priključite na zasebni električni krug.
- Nemojte uređaj, kabel napajanja ili utikač uranjati u vodu ili drugu tekućinu. Postoji opasnost od električne ozljede.
- Nemojte utikač dodirivati mokrim ili vlažnim rukama, posebice kada spajate ili odspajate iz električnog napajanja.
- Provedite kabel napajanja tako da ne dodiruje vruće površine, da se ne može ugaziti na njega ili se zapeti nogom. Pobrinite se da kabel napajanja ne visi preko ruba stola ili radne površine, da se ne zapliće, pretjerano savija te da ne dodiruje oštre predmete.
- Isključite uređaj i odspojite kabel napajanja iz električne utičnice svaki puta kada ga ostavljate bez nadzora, ne koristite, prije premještanja, čišćenja ili spremanja. Pustite neka se uređaj ohladi prije čišćenja.
- Kabel napajanja odspojite od električne utičnice povlačenjem za utikač, a ne za sam kabel. Postoji rizik od oštećivanja kabela napajanja ili električne utičnice.

SIGURNO POSTAVLJANJE UREĐAJA

- Ne postavljajte uređaj na prozorske daske, plohe za sušenje posuđa na sudoperu ili druge nestabilne površine. Uređaj uvijek postavljajte na stabilnu, ravnu i suhu površinu.
- Uređaj ne postavljajte u blizini električnih ili plinskih štednjaka, u blizini otvorenog plamena i drugih naprava i uređaja koji su izvori topline.
- Uređaj nemojte upotrebljavati blizu kade, sudopera, bazena ili drugih izvora vode.
- Tipka na upravljačkoj ploči služi za isključivanje uređaja. Nemojte uređaj isključivati odvajanjem utikača napajanja iz električne utičnice.
- Osigurajte dovoljno prostora oko uređaja kako biste omogućili cirkulaciju zraka.
- Uređaj uvijek postavite na stabilnu površinu otpornu na vrućinu. Ne stavljajte ga na površine prekrivene tkaninom (npr. stolnjakom) ili na površine osjetljive na vrućinu. Nemojte ga postavljati na predmete osjetljive na vrućinu (zavjese, prekrivače i sl.).
- Uređaj nemojte postavljati blizu zidova ili drugih uređaja. Minimalni razmak je 10 cm sa svih strana uređaja.
- Uređaj ne koristite na mjestima gdje se čuvaju zapaljive, hlapljive ili eksplozivne tvari.

SIGURAN RAD UREĐAJA

- Pripremite hranu u posudi za prženje i na rešetci za prženje. Posudu za prženje nemojte upotrebljavati ako rešetka za prženje nije pravilno umetnuta.
- Tijekom rada iz uređaja može izlaziti vruća para. Pazite da u blizini uređaja nema predmeta osjetljivih na vruću paru.
- Hrana u posudi za prženje ne smije dodirivati grijač.
- Nemojte dodirivati grijač dok je vruć kako se ne biste opekli.
- Kod prvog uključivanja uređaja mogli biste primijetiti blagi miris i dim. Ovo je normalna pojava dok se grijaći po prvi put zagrijavaju. Miris će nestati tijekom upotrebe.
- Nemojte prekrivati otvore za prozračivanje na uređaju. Postoji rizik od pregrijavanja i posljedičnog oštećivanja.
- Nemojte umetati nikakve predmete u otvore s prednje ili stražnje strane. Postoji opasnost od električne ozljede ili oštećivanja uređaja.
- Ako iz uređaja izlazi dim, odmah ga isključite i odspojite iz napajanja. Posudu za prženje ostavite u uređaju dok dim ne prestane izlaziti. Uređaj koji dimi nemojte polijevati vodom!
- Prilikom rukovanja posudom za prženje upotrijebite ručku i zaštitne kuhinjske rukavice.

SIGURNO ODRŽAVANJE

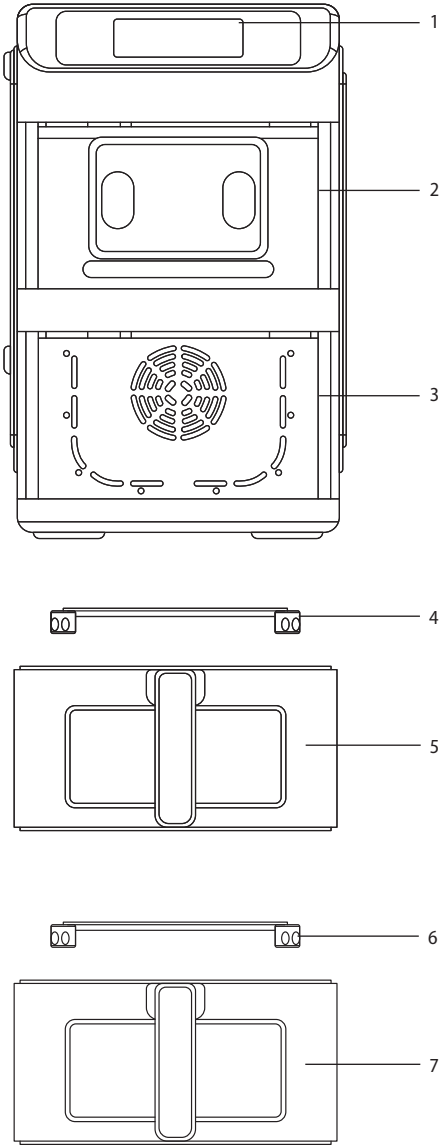
- Pridržavajte se uputa za čišćenje u ovom korisničkom priručniku.
- Ako su uređaj, kabel ili utikač napajanja oštećeni ili ako uređaj ne radi pravilno, prestanite ga koristiti i kontaktirajte ovlašteno servisno središte. Nemojte sami izvoditi popravke.
- Niti proizvođač, niti uvoznik ili prodavač ne prihvaćaju odgovornost za bilo kakva oštećenja uzrokovana nepravilnim sklapanjem ili upotrebom proizvoda.
- Utičnica se mora nalaziti blizu uređaja i mora biti lako dostupna.

INFORMACIJE O FREKVENCIJSKIM POJASEVIMA I RADIOFREKVENCIJSKIM POJASEVIMA:

- Frekvencijski pojas (frekvencijski pojasevi) u kojem radi radijska oprema: 2,4–2,48 GHz
- Maksimalna radiofrekvencijska snaga koja se prenosi u frekvencijskom pojasu (frekvencijskim pojasevima) u kojem (kojima) radi radijska oprema: 18,78 dBm

OPIS PROIZVODA

1. Upravljačka ploča
2. Unutarnji prostor gornje posude
3. Unutarnji prostor donje posude
4. Rešetka za prženje
5. Gornja posuda za prženje s ručkom i oknom
6. Rešetka za prženje
7. Donja posuda za prženje s ručkom i oknom

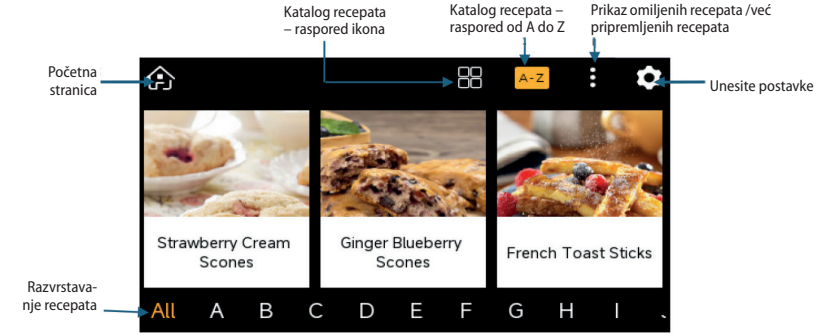


OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE

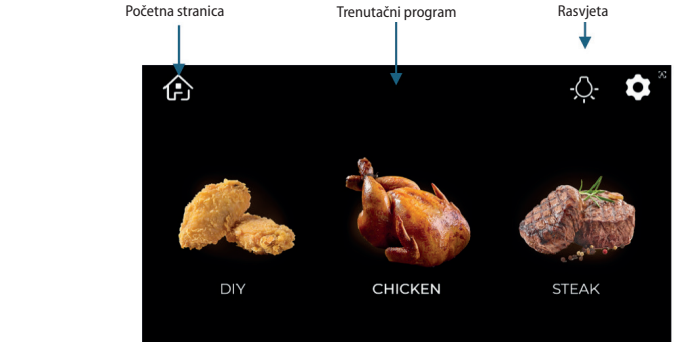
Upravljačka ploča



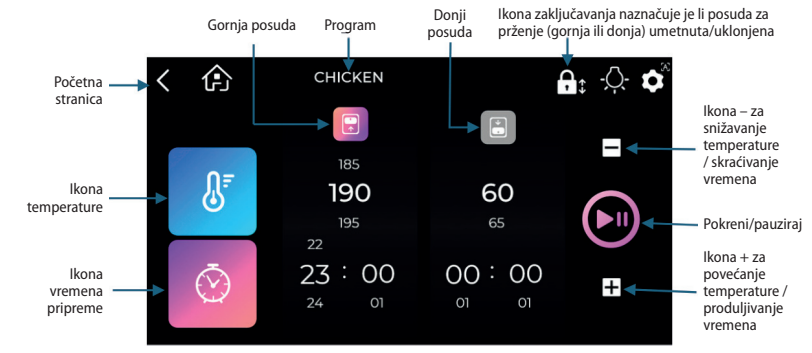
Sučelje za recepte



Sučelje automatskog programa



Upravljačko sučelje



DE
EN
CZ
SK
PL
HU
SL
HR

RADNE IKONE

				
Vrijeme je isteklo	Upozorenje za okretanje hrane	Sastojci	Koraci recepta	Pribor

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Uklonite sav pakirni materijal i folije, te ih spremite radi kasnije upotrebe.
- Uklonite posude za prženje s rešetkama za prženje. Ove dijelove operite toplom vodom s malo kuhinjskog deterdženta, isperite i obrišite.
- Postavite rešetku za prženje u posudu za prženje i umetnite je u fritezu. Ponovite isto za drugu posudu za prženje.
- Vanjsku površinu friteze obrišite mekom spužvom blago navlaženom toplom vodom. Obrišite suhom krpom.
- Preporučujemo da fritezu uključite na maksimalnoj snazi na približno 10 minuta kako bi potpuno razgorjeli grijaći element. Tijekom toga vremena možete uočiti malo dima ili neugodan miris. Ovo će nestati tijekom upotrebe.

UPOZORENJE:
Prije uključivanja friteze provjerite jesu li svi perivi dijelovi potpuno suhi.

Napomena:

Prije upotrebe friteze uklonite zaštitnu traku s upravljačke ploče.

SMJEŠTAJ

- Fritezu postavite na čvrstu, ravnu i suhu površinu otpornu na vrućinu podalje od električne utičnice. Nemojte ga postavljati na površine prekrivene tkaninom (npr. stolnjakom) ili na površine osjetljive na vrućinu. Nemojte ga postavljati na predmete osjetljive na vrućinu (zavjese, prekrivače i sl.).
- Osigurajte dovoljno prostora oko friteze kako biste omogućili cirkulaciju zraka.
- Uređaj nemojte postavljati blizu zidova ili drugih uređaja. Minimalni razmak je 10 cm sa svih strana uređaja.
- Tijekom rada iz uređaja može izlaziti vruća para. Pazite da u blizini uređaja nema predmeta osjetljivih na vruću paru.

NAMJENA

- Friteza je dizajnirana za pripremu hrane pomoću vrućeg zraka. Također je predviđena za pripremu polugotovih jela (npr. poluprženog pomfrita).

AUTOMATSKI PROGRAMI – OSNOVNA UPOTREBA

Ovaj odjeljak opisuje kontrole kada se u svakoj posudi za prženje nalaze različite namirnice i nije važno jesu li istovremeno pripremljene.

1. Uklonite posudu za prženje i postavite rešetku za prženje na dno svake posude.
2. Hranu koju pripremate stavite u posudu, a posudu vratite u fritezu.

UPOZORENJE:
Posudu za prženje nemojte prepunjivati hranom.

3. Utikač napajanja priključite u električnu utičnicu. Tipka ⏻ će zasvijetliti.
4. Pritisnite tipku ⏻ da biste uključili fritezu. Nakon nekog vremena zasvijetlit će zaslon.
5. Na početnom zaslonu odaberite "Modes" (Programi) i odaberite jedan od automatskih programa kuhanja na prikazanom izborniku. Za odabir programa prijeđite prstom udesno ili ulijevo na zaslonu, a zatim dodirnite ikonu automatskog programa.
6. Priprema za gornju posudu automatski je istaknuta na vrhu zaslona.
7. Na zaslonu će se također prikazati zadana temperatura i vrijeme pripreme za odabrani automatski program.

8. Prema potrebi možete prilagoditi zadanu temperaturu i vrijeme pripreme tako da povučete prstom gore/dolje po prikazanoj temperaturi ili vremenu pripreme. Temperatura i vrijeme pripreme mogu se podesiti i pomoću tipki +/– na desnoj strani zaslona. Kada upotrebljavate tipke +/–, prvo morate pritisnuti prikazanu temperaturu ili vrijeme kuhanja. Vrijednost temperature ili vremena pripreme je istaknuta.
   Ako pritisnete polje "sekunde" na vremenu kuhanja, također ćete moći podesiti vrijeme kuhanja u sekundama.
9. Na vrhu zaslona pritisnite ikonu donje posude i na zaslonu će se prikazati upit želite li podesiti parametre za donju posudu. Pritisnite "Yes" (Da) i prikazat će se zaslon za automatski odabir programa.
10. Odaberite jedan od programa automatske pripreme i po potrebi podesite temperaturu ili vrijeme pripreme, kako je opisano u gornjem koraku 8.
11. Za pokretanje friteze pritisnite ikonu ⏯ ili tipku ⏯.

Napomena:
Ako fritezu pokrenete nakon koraka 8, neće biti moguće odabrati program i prilagoditi njegove parametre za donju posudu. Pokrenite fritezu tek nakon što postavite programe za obje posude za prženje.

12. Kada odabirete programe pripreme, oglasit će se zvučni signal radi upozorenja o potrebi za preokretanjem hrane. Zaslon će također prikazati grafički prikaz. Uklonite posudu za prženje i friteza će se pauzirati. Preokrenite ili promiješajte hranu i vratite je u fritezu. Friteza će se automatski ponovno pokrenuti.
13. Tijekom pripreme hrane možete provjeriti njezinu dovršenost. Ako je potrebno, uklonite posudu za prženje i friteza će se pauzirati. Preokrenite ili promiješajte hranu i vratite je u fritezu. Friteza će se automatski ponovno pokrenuti.
14. Kada istekne postavljeno vrijeme pripreme za jednu od košara za prženje, oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati "Done" (Gotovo). Pritisnite "OK" (U redu). Kada istekne vrijeme kuhanja za drugu posudu za prženje, oglasit će se upozorenje i na zaslonu će se prikazati "Done" (Završeno). Pritisnite "OK" (U redu). Zaslon će ostati svijetliti i ventilator će nastaviti raditi kako bi se unutrašnjost brzo ohladila. Friteza se prebacuje u način rada pripravnosti.
15. Izvadite posudu za prženje iz friteze i provjerite koliko je li hrana pripremljena. Kada je hrana dobro pripremljena, izvadite je iz posude za prženje i poslužite. Ako hrana nije dovoljno pripremljena, vratite je u uređaj te po potrebi podesite temperaturu i vrijeme pripreme.
16. Ako uređaj nećete upotrebljavati dulje vrijeme, kao i prije čišćenja, odspojite utikač napajanja iz električne utičnice i pustite da se ohladi.

UPOZORENJE:
Upotrijebite zaštitne kuhinjske rukavice. Friteza i posuda za prženje zagrijavaju se tijekom upotrebe te postoji rizik od ozbiljnih opeklina ako se njima ne rukuje pravilno.

UPOZORENJE:
Vruću posudu za prženje uvijek postavite na površinu otpornu na vrućinu. Površine osjetljive na vrućinu mogu se oštetiti.

Napomena:
Kada je kuhanje završeno, ventilator će ostati u radu približno 5 minuta. Zatim se automatski isključuje. To je normalna pojava.

AUTOMATSKI PROGRAMI – SINKRONIZIRANI ZAVRŠETAK

Ovaj odjeljak opisuje rad kada se u svakoj posudi za prženje nalaze različite namirnice, a važno je da se automatski programi dovrše istodobno.

1. Uklonite posudu za prženje i postavite rešetku za prženje na dno svake posude.
2. Hranu koju pripremate stavite u posudu, a posudu vratite u fritezu.

UPOZORENJE:
Posudu za prženje nemojte prepunjivati hranom.

3. Utikač napajanja priključite u električnu utičnicu. Tipka ⏻ će zasvijetliti.
4. Pritisnite tipku ⏻ da biste uključili fritezu. Nakon nekog vremena zasvijetlit će zaslon.
5. Prvo odaberite automatske programe za svaku posudu za prženje, kako je iznad opisano.
6. Zatim pritisnite tipku **SYNC** kako biste aktivirali funkciju sinkroniziranog završetka kuhanja. Na zaslonu će se prikazati upit želite li da obje posude istovremeno završe kuhanje. Pritisnite "Yes" (Da) da potvrdite funkciju.
7. Za pokretanje friteze pritisnite ikonu ⏯ ili tipku ⏯.
8. Prvo će započeti program s dužim vremenom kuhanja.
9. Nakon što prođe vremenska razlika između programa, pokrenut će se i drugi program te će oba programa biti dovršena istovremeno.

AUTOMATSKI PROGRAMI – KUHANJE ISTE HRANE U OBJE POSUDE

Ovaj odjeljak opisuje kontrole kada je ista hrana u obje posude za prženje.

1. Uklonite posudu za prženje i postavite rešetku za prženje na dno svake posude.
2. Hranu koju pripremate stavite u posudu, a posudu vratite u fritezu.

UPOZORENJE:
Posudu za prženje nemojte prepunjivati hranom.

3. Utikač napajanja priključite u električnu utičnicu. Tipka ⏻ će zasvijetliti.
4. Pritisnite tipku ⏻ da biste uključili fritezu. Nakon nekog vremena zasvijetlit će zaslon.
5. Prvo odaberite automatski program za jednu od košara za prženje, kako je iznad opisano.
6. Zatim pritisnite tipku **MATCH** kako biste aktivirali funkciju pripreme iste hrane u obje posude. Na zaslonu će se prikazati upit želite li da obje posude upotrebljavaju iste postavke kuhanja. Pritisnite "Yes" (Da) da potvrdite funkciju.
7. Pritisnite ikonu ⏯ ili tipku ▶❙ da biste pokrenuli fritezu.
8. Hrana će se pripremati u obje posude uz isti program i vrijeme pripreme.

PREKIDANJE POSTUPKA KUHANJA

- Ako želite poništiti pripremu hrane dok friteza radi, držite pritisnutom tipku ▶❙. Friteza će prestati s obradom hrane i prijeći u način rada pripravnosti. Zaslon će ostati svijetliti.

Napomena: Dok friteza radi, možete je isključiti dugim pritiskom na tipku ⏻. Priprema će biti otkazana, zaslon će se zatamniti i friteza će se isključiti.

AUTOMATSKI PROGRAMI PRIPREME HRANE

Automatski program	Temperatura	Vrijeme	Upozorenje za okretanje hrane
DIY (Vlastiti proizvod)	180°C	15 min	Da
Bake (Kolač/torta)	130°C	18 min	Da
Roast (Pečenje)	170°C	15 min	Da
Broil (Prženje)	180°C	11 min	Da
Keep warm (Održavanje topline)	60°C	5 min	--
Reheat (Podgrijavanje)	200°C	5 min	--
Frozen (Smrznuto)	180°C	26 min	Da
Veggies (Povrće)	160°C	14 min	Da
Fries (Prženi krumpirići)	150°C	25 min	Da
Seafood (Morski plodovi)	180°C	13 min	--
Steak (Odrezak)	180°C	15 min	Da
Chicken (Piletina)	180°C	38 min	Da
Egg Tart (Flan od jaja)	170°C	13 min	--
Pizza	170°C	12 min	--
Preheat (Predgrijavanje)	185°C	3 min	--

Napomena:
Odabrani automatski programi imaju funkciju podsjetnika za preokretanje hrane na polovini vremena pečenja. Za optimalne rezultate pečenja preporučujemo preokretanje hrane.
Sastojci izvan zadanog izbornika mogu se slobodno postaviti u programu DIY (Vlastiti proizvod).
Automatski program FROZEN (Smrznuto) je za pečenje smrznutih sastojaka.
Kada je program PREHEAT (Predgrijavanje) u tijeku, ikona zagrijavanja u gornjem desnom kutu treperi žuto. Ako je program PREHEAT (Predgrijavanje) završen i pokrenut je drugi program, ikona zagrijavanja je siva.
Vrijeme predgrijavanja je približno 3 minute, a temperatura je 185°C.

TABLICA PRIPREME ODABRANIH NAMIRNICA

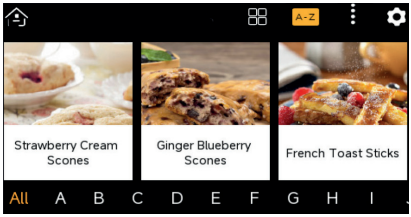
Automatski program	Sastojci	Temperatura	Vrijeme kuhanja	Težina	Upozorenje za okretanje hrane
Bake (Kolač/ torta)	Kolač	150°C	25–35 min	--	--
	Keksi	170°C	12–15 min	--	--
	Kruh	120°C	18–20 min	--	--
Roast (Pečenje)	Svinjska but s kosti	200°C	16–18 min	225 g	Da
	Hamburger	200°C	10–15 min	170 g	Da
	Odrezak ovčetine	200°C	20–30 min	455 g	Da
Broil (Prženje)	Kobasica	200°C	15–17 min	500 g	Da
	Riba	180°C	10–15 min	140 g	Da
Frozen (Smrznuto)	Smrznute kozice	185°C	15–17 min	455 g	Da
	Pileći medaljoni	190°C	20–25 min	225 g	Da
Veggies (Povrće)	Patlidžan	200°C	8–15 min	455 g	--
	Gljive	200°C	8–15 min	340 g	Da
	Slatki kukuruz	200°C	10–15 min	455 g	--
	Crvena paprika	200°C	25–30 min	2 kom	Da
Fries (Prženi krumpirići)	Krumpirići (svježi, tanki)	150°C	20–25 min	300 g	Da
	Krumpirići (svježi, debeli)	150°C	27–33 min	300 g	Da
	Krumpirići	150°C	25–30 min	300 g	Da
	Cijeli slatki krumpir	150°C	40–45 min	455 g	Da
Seafood (Morski plodovi)	Dagnje	200°C	10–13 min	455 g	--
	Račići	185°C	13–15 min	455 g	Da
Steak (Odrezak)	Odrezak	185°C	7–9 min	455 g	Srednje do slabije pečeno
			10–12 min		Srednje pečeno
			13–17 min		Dobro pečeno
Chicken (Piletina)	Pileća krila	195°C	15–20 min	455 g	Da
	Pileći bataci	195°C	25–30 min	455 g	Da
Egg Tart (Flan od jaja)	Flan od jaja	190°C	12–15 min	340 g	--
Pizza	Pizza rolice	180°C	15–20 min	225 g	--

Napomena:
Vremena pripreme navedena u tablici samo su približna i mogu se podesiti za različite količine/težine hrane. Stvarno vrijeme pripreme stoga može varirati.

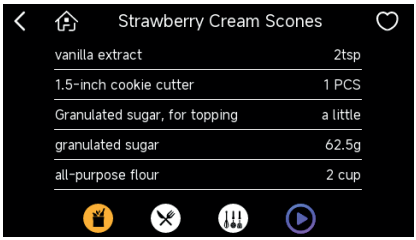
PRIPREMA PREMA RECEPTIMA

Friteza je opremljena odjeljkom s receptima prema kojima ćete moći pripremati hranu. Sama friteza će vas voditi kroz pripremu korak po korak.

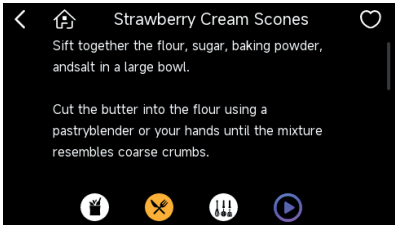
1. Utikač napajanja priključite u električnu utičnicu. Tipka ⏻ će zasvijetliti.
2. Pritisnite tipku ⏻ da biste uključili fritezu. Nakon nekog vremena zasvijetlit će zaslon.
3. Pritisnite "Recipes" (Recepti) na zaslonu i pojavit će se sučelje s receptima.
4. Povucite prstom prema naprijed ili natrag po zaslonu kako biste odabrali recept ili pritisnite slovo pri dnu zaslona kako bi se prikazali svi recepti koji počinju tim slovom.

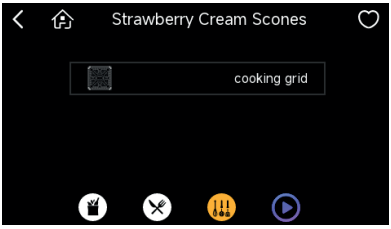


5. Pritisnite recept da biste prikazali popis sastojaka za taj recept.



6. Povucite prstom preko zaslona zdesna ulijevo kako biste prikazali dodatne informacije o receptu sljedećim redoslijedom: način pripreme, korišteni pribor.

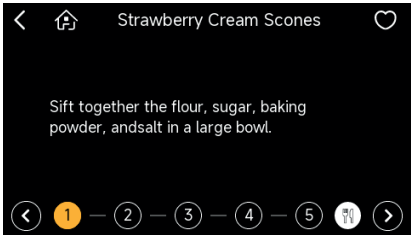




Napomena:

■ Ako želite dodati recept u svoje "omiljene recepte", pritisnite ikonu ♡ u gornjem desnom kutu zaslona.

7. Pritisnite ikonu ▶ za početak pripreme. Na zaslonu će se prikazati prvi korak postupka pripreme hrane.

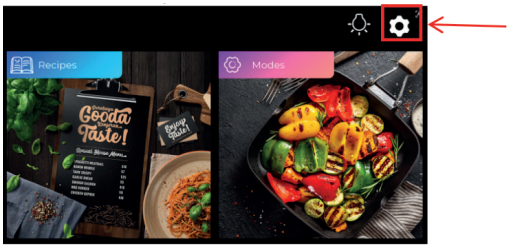


8. Nakon što ga dovršite, pritisnite ikonu (›) i prikazat će se sljedeći korak.
9. Slijedite ovaj postupak dok ne pripremite hranu prema receptu.

Napomena:
Odaberite jezik za prikaz recepata na željenom jeziku. Postupak odabira jezika nalazi se u dijelu "POSTAVKE FRITEZE" u sljedećem dijelu priručnika.

POSTAVKE FRITEZE

■ Pritisnite ikonu postavljanja u gornjem desnom kutu početnog zaslona. To će vas odvesti do postavki friteze.

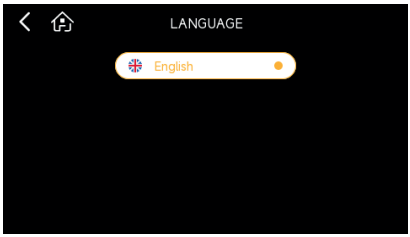


Ovdje će vam biti dostupne sljedeće stavke:
– Jezik
– Wi-Fi
– Obnavljanje tvorničkih postavki
– Informacije o uređaju
– Način mirovanja



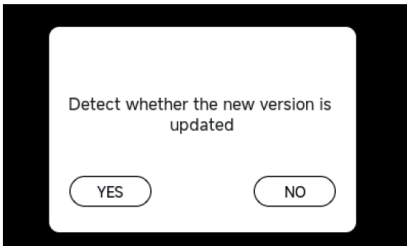
Jezik

■ Pritisnite ikonu **LANGUAGE** (Jezik) i odaberite jedan od korisničkih jezika za izbornike, recepte i poruke na zaslonu među prikazanim opcijama.
■ Zadani jezik je engleski, a dostupni su sljedeći jezici: češki, njemački i mađarski.

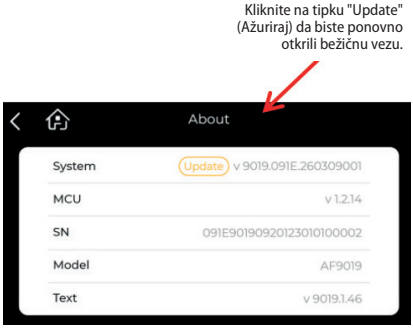


Wi-Fi

- Pritisnite ikonu **WI-FI** i friteza će početi tražiti dostupne Wi-Fi mreže u svojoj blizini. Pritisnite odabranu Wi-Fi mrežu i povežite se s njom pomoću zaporke.
- Kada je friteza povezana s Wi-Fi mrežom, automatski otkriva novu ažuriranu verziju čim ona postane dostupna. U tom slučaju pojavit će se obavijest s pitanjem želite li provjeriti postoji li nova verzija.



- Pritisnite "YES" (Da) na gornjoj slici da biste izveli bežično ažuriranje ili pritisnite "NO" (Ne) da biste otkazali bežično ažuriranje. (Napomena: Uređaj automatski otkriva bežičnu vezu samo svaki put kada se poveže s Wi-Fi mrežom. Ako pritisnete "NO" (Ne) da otkažete, bežično ažuriranje neće se automatski otkriti, ali možete pritisnuti "Update" (Ažuriraj) na stranici "About Us" (O nama) i ponovno otkriti bežično ažuriranje.)



- Ako ažuriranje ne uspije, prikazat će se ikona pogreške (kao što je prikazano u nastavku), a zatvaranjem prozora vratit ćete se na stranicu "About Us" (O nama). Ponovno kliknite na tipku za ažuriranje da biste otkrili bežičnu vezu.



Poništavanje tvorničkih postavki

- Pritisnite ikonu **RESTORE** (Obnovi) i pojavit će se upit želite li vratiti tvorničke postavke. Pritisnite "YES" (Da) da biste potvrdili svoj odabir i parametri friteze vratit će se na izvorne tvorničke vrijednosti. Sve postavke koje ste unijeli, uključujući popis omiljenih recepata, povezane Wi-Fi mreže itd., bit će izbrisane.



O nama

- Za prikaz informacija o fritezi, kao što su model, sustav, serijski broj itd., pritisnite ikonu **ABOUT** (O nama).

Način mirovanja

- Pritisnite ikonu **SLEEP** (Mirovanje) za prikaz postavke vremena nakon kojeg se zaslon prebacuje u način mirovanja. Dostupne su opcije od 5 minuta, 10 minuta ili 20 minuta.
- Zadana postavka je 10 minuta.

SAVJETI ZA PRIPREMU HRANE

- Pripremljena hrana treba biti zlatne do svijetlosmeđe boje. Tamnosmeđa do crna boja može značiti da je hrana zagorjela. Ne preporučuje se konzumiranje zagorjele hrane.
- Preporučujemo pripremu svježeg pomfrita na maksimalnoj temperaturi od 180°C.
- Friteza se može unaprijed zagrijati 3 minute bez hrane u posudi za prženje.
- Na dnu friteze ispod rešetke za prženje nakupljaju se sokovi i prekomjerna masnoća iz hrane. Stoga prilikom uklanjanja hrane upotrijebite hvataljke za hranu.
- Posudu za prženje nemojte prepunjivati hranom. Veće količine hrane podijelite u manje količine koje ćete postupno pripremati.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja i održavanja isključite fritezu, odspojite utikač napajanja iz električne utičnice i pustite da se ohladi.

UPOZORENJE:
Nemojte uređaj, kabel napajanja ili utikač uranjati u vodu ili drugu tekućinu. Postoji opasnost od električne ozljede.

Napomena:
Nemojte za čišćenje koristiti nikakva abrazivna ili kemijska sredstva za čišćenje, benzene, otapala, alkohol itd. Ne koristite žičane četke ili alate koji mogu ogrepsti površinu.

POSUDA I REŠETKA ZA PRŽENJE

- Uklonite posude za prženje s rešetkama za prženje. Ove dijelove operite toplom vodom s malo kuhinjskog deterdženta, isperite i obrišite.
- Postavite rešetke za prženje u posude za prženje i umetnite ih u fritezu.
- Ako hrana zagori na rešetci ili ako se sokovi ili masnoća prilijepe za dno posude za prženje, ulijte vruću vodu u posudu i dodajte kuhinjskog deterdženta. Ostavite oko 10 minuta, a zatim isperite na uobičajeni način.

FRITEZA

- Vanjsku površinu friteze obrišite mekom spužvom blago navlaženom toplom vodom. Obrišite suhom krpom.

SPREMANJE

- Prije pohrane očistite fritezu prema prethodnim uputama.
- Fritezu pohranite u njezinoj izvornoj kutiji ili drugoj ambalaži na suhom i tamnom mjestu izvan dosega djece i kućnih ljubimaca.

RJEŠAVANJE PROBLEMA I PORUKE O POGREŠKAMA

Problem / poruka o pogrešci	**Rješenje**
Iz friteze izlazi bijeli dim.	Odmah odspojite fritezu iz električne mreže. Tamni dim znači da hrana zagorijeva ili da postoji problem s krugom. Izvadite posudu za prženje. Ako uzrok nije bila zagorjela hrana, kontaktirajte korisničku podršku.
Friteza ispušta miris plastike tijekom rada pri visokoj temperaturi.	Kod prve upotrebe mogli biste primijetiti lagani miris. To je normalna pojava. Preporučujemo da prije prve upotrebe uključite fritezu na maksimalnu temperaturu na 10 minuta. Ako miris plastike i dalje ustraje, kontaktirajte korisničku podršku.
Zaslon svijetli, ali program ne započinje s radom.	a. Niste pokrenuli program; b. Pobrinite se da je posuda za prženje sigurno namještena u fritezi.
Hrana nije dovoljno kuhana.	a. Previše je sastojaka u posudi; podijelite ih u manje količine; b. Produljite vrijeme pečenja.
Zaslon ne svijetli kada je uređaj priključen u utičnicu električnog napajanja.	a. Neispravnost napajanja. Pobrinite se da je friteza priključena u ispravnu utičnicu; B. Neispravnost unutarnje komponente. Kontaktirajte korisničku podršku.
E1	Oprez: Abnormalan negativni temperaturni koeficijent gornjeg dijela friteze.
E2	Neuobičajena komunikacija s matičnom pločom.
E3	Upozorenje: Zaštita od pregrijavanja friteze. Možete je ponovno koristiti nakon što se ohladi.
E5	Upozorenje: Stavite posudu na mjesto.



1. Simbol na proizvodu ili popratnoj dokumentaciji naznačuju da se rabljeni električni i elektronički proizvodi ne smiju zbrinjavati s uobičajenim komunalnim otpadom. Osigurajte ispravno zbrinjavanje proizvoda i odnesite ga na zato namijenjena mjesta prikupljanja gdje će ga preuzeti bez naplate. Pravilnim zbrinjavanjem ovog proizvoda pomažete u očuvanju dragocjenih prirodnih resursa i pridonosite sprječavanju mogućih štetnih utjecaja na okoliš i ljudsko zdravlje, koji proizlaze iz nepravilnog zbrinjavanja otpada. Za više informacija kontaktirajte lokalne vlasti ili najbliži sabirni centar za odlaganje otpada. Nepravilno zbrinjavanje ove vrste otpada može rezultirati kaznama sukladno nacionalnim propisima.

Informacije za korisnike o odlaganju električne i elektroničke opreme (korporacijska i poslovna upotreba): Za pojedinosti o pravilnom zbrinjavanju električne i elektroničke opreme kontaktirajte svog prodavača ili dobavljača.

Informacije za korisnike o odlaganju električne i elektroničke opreme u zemljama izvan Europske Unije: Gornji simboli važeći su u zemljama Europske Unije. Za pojedinosti o pravilnom odlaganju električne i elektroničke opreme u drugim zemljama, kontaktirajte vašu nadležnu lokalnu ustanovu ili prodavača opreme. Simbol prekrižene kante za otpad na proizvodu, pakiranju i tiskanom materijalu predstavlja sve gore navedeno.

2. Za jamstvene popravke kontaktirajte vašeg prodavača. U slučaju tehničkih problema i pitanja, kontaktirajte svog prodavača koji će vas obavijestiti o sljedećim koracima. Pridržavajte se pravila o radu s električnom opremom. Korisnik nije ovlašten za rastavljanje opreme ili zamjenu bilo koje njezine komponente. Postoji opasnost od električne ozljede ako se pokrovi otvore ili uklone. Neispravno sastavljanje ili ponovno priključivanje opreme također predstavlja opasnost od ozljeđivanja električnom strujom.

Jamstveno razdoblje za proizvode je 24 mjeseci, izuzev ako nije drukčije navedeno. Jamstvo ne obuhvaća oštećenja izazvana nestandardnom upotrebom, mehaničkim oštećenjem, izlaganjem agresivnim uvjetima, rukovanjem suprotnim od navedenog u korisničkom priručniku te uobičajenim trošenjem i habanjem. Jamstveno razdoblje za baterije je 24 mjeseca, a za njezin kapacitet 6 mjeseci. Za dodatne informacije o jamstvu posjetite www.elem6.com/warranty.

Proizvođač, uvoznik ni prodavač ne prihvaćaju odgovornost za bilo kakva oštećenja uzrokovana nepravilnim sklapanjem ili upotrebom proizvoda.

EU izjava o sukladnosti

elem6 s.r.o. ovim putem izjavljuje da je uređaj Lauben CookPilot+® AirTower friteza 10000SB sukladan s osnovnim zahtjevima i drugim relevantnim odredbama smjernice **2014/30/EU** i **2014/35/EU, 2014/53/EU**. Svi proizvodi tvrtke Lauben predviđeni su za prodaju bez ograničenja unutar Njemačke, Češće Republike, Slovačke, Poljske, Mađarske i drugih zemlja članica EU. Potpunu Izjavu o sukladnosti možete preuzeti na adresi: www.lauben.com/support/doc.

Uvoznici za EU

elem6 s.r.o., Braškovská 308/15, 16100 Praha 6, Česká republika
www.lauben.com

Proizvođač

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Pogreške u tisku i korisnički priručnik podložni su izmjenama.



Lauben. The Right Way.

www.lauben.com