

# Laretti

**GB** AIR FRYER

**UA** МУЛЬТИПІЧ

**CZ** HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

**SK** TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA

**PL** FRYTKOWNICA POWIETRZNA

**DE** LUFTFRITTEUSE

**HU** LÉGSÜTŐ

**RO** FRITEUZA CU AER

**BG** ВЪЗДУШЕН ФРИТЮРНИК

**SL** ZRAČNI CVRTNIK

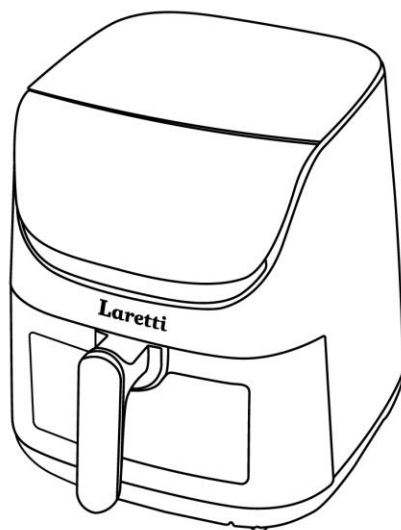
**HR** ZRAČNA FRITEZA

**LT** ORO GRUZDINTUVĖ

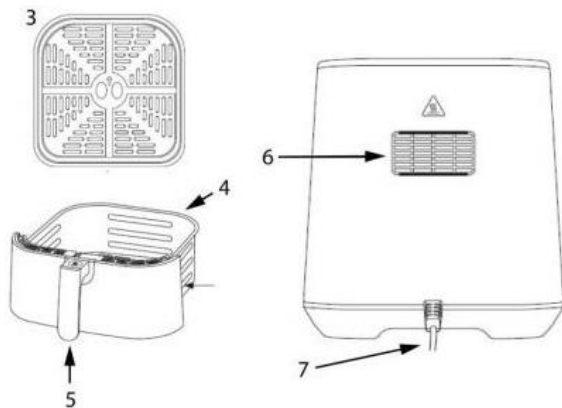
**LV** GAISA CEPEŠKRĀSNS

**EST** ÕHUFRIITÜÜR

**FIN** MONIKÄYTTÖINEN UUNI



LR-CO3312



### **GB**

- 1 - Touch screen
- 2 - Fryer body
- 3 - Basket rack
- 4 - Pull-out drawer basket
- 5 - Pull-out drawer handle
- 6 - Air outlet
- 7 - Power cable

### **UA**

1. Сенсорний екран
2. Корпус
3. Решітка
4. Висувний кошик
5. Ручка висувного кошика
6. Отвір для виходу повітря
7. Кабель живлення

### **CZ**

- 1 - Ovládací panel
- 2 - Tělo fritézy
- 3 - Rošt
- 4 - Vyjímatelný koš
- 5 - Rukojeť vyjímatelného koše
- 6 - Otvor výstupu vzduchu
- 7 - Napájecí kabel

### **SK**

- 1 - Ovládací panel
- 2 - Telo fritézy
- 3 - Rošt
- 4 - Vyberateľný kôš
- 5 - Rukoväť vyberateľného koša
- 6 - Otvor výstupu vzduchu
- 7 - Napájací kábel

### **PL**

- 1 - Ekran dotykowy
- 2 - Korpus frytownicy
- 3 - Stojak na kosze
- 4 - Wysuwany kosz z szufladą
- 5 - Wysuwany uchwyty szuflady
- 6 - Wylot powietrza
- 7 - Kabel zasilający

### **DE**

- 1 - Touchscreen
- 2 - Frittiergehäuse
- 3 - Korbgestell
- 4 - Ausziehbarer Schubladenkorb
- 5 - Griff der ausziehbaren Schublade
- 6 - Luftauslass
- 7 - Netzkabel

### **HU**

- 1 - Érintőképernyő
- 2 - Fritőztest
- 3 - Kosártartó
- 4 - Kihúzható fiókkosár
- 5 - Kihúzható fiókfogantyú
- 6 - Levegő kimenet
- 7 - Tápkábel

### **RO**

- 1 - Ecran tactil
- 2 - Corpul friteuzei
- 3 - Raft pentru coș
- 4 - Coș de sertar extras
- 5 - Mâner pentru sertar
- 6 - Ieșirea aerului
- 7 - Cablu de alimentare

**BG**

- 1 - Сензорен екран
- 2 - Корпус на фритюрника
- 3 - Поставка за кошница
- 4 - Изтегляща се кошница
- 5 - Изтегляща се дръжка за чекмедже
- 6 - Изход за въздух
- 7 - Захранващ кабел

**SL**

- 1 - Zaslon na dotik
- 2 - Telo cvrtnika
- 3 - Stojalo za košare
- 4 - Izvlečna košara za predale
- 5 - Izvlečni ročaj predala
- 6 - Izhod zraka
- 7 - Napajalni kabel

**HR**

- 1 - Zaslon osjetljiv na dodir
- 2 - Tijelo friteze
- 3 - Stalak za košare
- 4 - Košara za ladice na izvlačenje
- 5 - Ručka ladice na izvlačenje
- 6 - Izlaz zraka
- 7 - Kabel za napajanje

**LT**

- 1 – Jutiklinis ekranas
- 2 – Gruzdintuvės korpusas
- 3 – Krepšelio lentyna
- 4 – Ištraukiamas stalčiaus krepšelis
- 5 – Ištraukiama stalčiaus rankena
- 6 – Oro išleidimo anga
- 7 – Maitinimo kabelis

**LV**

- 1 - Skārienekrāns
- 2 - Fryer korpus
- 3 - Grozu plaukts
- 4 - Izvelkams atvilktnes grozs
- 5 - Izvelkams atvilktnes rokturis
- 6 - Gaisa izplūde
- 7 - Strāvas kabelis

**EST**

- 1 – Puuteekraan
- 2 – Fritüüri korpus
- 3 – Korviriil
- 4 – Väljatõmmatav sahtli korv
- 5 – Väljatõmmatav sahtli käepide
- 6 – Õhu Väljalaskeava
- 7 – Toitekaabel

**FIN**

- 1 - Kosketusnäyttö
- 2 - Rasvakeittimen runko
- 3 - Koriteline
- 4 - Ulosvedettävä laatikon kori
- 5 - Ulosvedettävä laatikon kahva
- 6 - Ilmanpoistoaukko
- 7 - Virtajohto



**GB**

- 1 - Increase button
- 2 - Reduce button
- 3 - Pre-set programs
- 4 - Temperature / time indicator
- 5 - Unit indicator
- 6 - Temperature / time selector
- 7 - Mode selector
- 8 - Start/Pause button
- 9 - On/Off button
- 10- Resistance on indicator
- 11- Active program indicator

**CZ**

- 1 - Tlačítko pro zvýšení
- 2 - Tlačítko snížení
- 3 - Přednastavené programy
- 4 - Indikátor teploty / času
- 5 - Indikátor jednotky
- 6 - Volič teploty / času
- 7 - Volič režimu
- 8 - Tlačítko Start/Pauza
- 9 - Tlačítko zapnutí/vypnutí
- 10- Odpor na indikátoru
- 11- Indikátor aktivního programu

**PL**

- 1 - Przycisk zwiększania
- 2 - Przycisk Zmniejsz
- 3 - Wstępnie ustawione programy
- 4 - Wskaźnik temperatury/czasu
- 5 - Wskaźnik jednostki
- 6 - Przełącznik temperatury/czasu
- 7 - Selektor trybu
- 8 - Przycisk Start/Pauza
- 9 - Przycisk włączania/wyłączania
- 10- Opór na wskaźniku
- 11- Wskaźnik aktywnego programu

**HU**

- 1 - Növelés gomb
- 2 - Kicsinyítés gomb
- 3 - Előre beállított programok
- 4 - Hőmérséklet/idő jelző
- 5 - Egységjelző
- 6 - Hőmérséklet/idő választó
- 7 - Üzemmódválasztó
- 8 - Start/Szünet gomb
- 9 - Be/Ki gomb
- 10- Ellenállás a kijelzőn
- 11- Aktív programjelző

**UA**

1. Кнопка збільшення
2. Кнопка зменшення
3. Програми меню
4. Індикатор температури/часу
5. Індикатор одиниці виміру
6. Перемикач температури/часу
7. Вибір меню
8. Кнопка пуску/паузи
9. Кнопка ввімкнення/вимкнення
10. Індикатор живлення
11. Індикатор активної програми

**SK**

- 1 - Tlačidlo pre zvýšenie
- 2 - Tlačidlo zníženie
- 3 - Prednastavené programy
- 4 - Indikátor teploty / času
- 5 - Indikátor jednotky
- 6 - Volič teploty / času
- 7 - Volič režimu
- 8 - Tlačidlo Štart/Pauza
- 9 - Tlačidlo zapnutia/vypnutia
- 10- Odpor na indikátore
- 11- Indikátor aktívneho programu

**DE**

- 1 - Schaltfläche zum Erhöhen
- 2 - Schaltfläche „Reduzieren“.
- 3 - Voreingestellte Programme
- 4 - Temperatur-/Zeitanzeige
- 5 - Einheitenanzeige
- 6 - Temperatur-/Zeitwähler
- 7 - Moduswahlschalter
- 8 - Start/Pause-Taste
- 9 - Ein-/Aus-Taste
- 10- Widerstand der Anzeige
- 11- Anzeige für aktives Programm

**RO**

- 1 - Buton de creștere
- 2 - Buton de reducere
- 3 - Programe prestabilite
- 4 - Indicator temperatura/timp
- 5 - Indicator de unitate
- 6 - Selector temperatură/timp
- 7 - Selector de mod
- 8 - Butonul Start/Pauză
- 9 - Buton Pornit/Oprit
- 10- Rezistență pe indicator
- 11- Indicator program activ

**BG**

- 1 - Бутон за увеличаване
- 2 - Бутон за намаляване
- 3 - Предварително зададени програми
- 4 - Индикатор за температура / време
- 5 - Индикатор за единица
- 6 - Селектор на температура/време
- 7 - Селектор на режим
- 8 - Бутон Старт/Пауза
- 9 - Бутон за включване/изключване
- 10- Съпротивление на индикатор
- 11- Индикатор за активна програма

**HR**

- 1 - Gumb za povećanje
- 2 - Gumb za smanjenje
- 3 - Unaprijed postavljeni programi
- 4 - Indikator temperature / vremena
- 5 - Indikator jedinice
- 6 - Birač temperature/vremena
- 7 - Izbornik načina rada
- 8 - Tipka Start/Pauza
- 9 - Tipka za uključivanje/isključivanje
- 10- Otpor na indikatoru
- 11- Indikator aktivnog programa

**LV**

- 1 - Palielināšanas poga
- 2 - Samazināšanas poga
- 3 - Iepriekš iestatītas programmas
- 4 - Temperatūras / laika indikators
- 5 - Vienības indikators
- 6 - Temperatūras / laika selektors
- 7 - Režīma atlasītājs
- 8 - Sākt/pauzes poga
- 9 - Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
- 10- Pretestība uz indikatora
- 11- Aktivās programmas indikators

**FIN**

- 1 - Suurena-painike
- 2 - Pienennä-painike
- 3 - Esiasetetut ohjelmat
- 4 - Lämpötilan/ajan ilmaisin
- 5 - Yksikön ilmaisin
- 6 - Lämpötilan/ajan valitsin
- 7 - Tilan valitsin
- 8 - Käynnistys/Tauko-painike
- 9 - On/Off-painike
- 10- Ilmaisimen vastus
- 11- Aktiivisen ohjelman ilmaisin

**SL**

- 1 - Gumb za povečanje
- 2 - Gumb za zmanjšanje
- 3 - Prednastavljeni programi
- 4 - Indikator temperature/časa
- 5 - Indikator enote
- 6 - Izbirnik temperature/časa
- 7 - Izbirnik načina
- 8 - Gumb za začetek/pavzo
- 9 - Gumb za vklop/izklop
- 10- Upor na indikatorju
- 11- Indikator aktivnega programa

**LT**

- 1 – Didinimo mygtukas
- 2 – Sumažinimo mygtukas
- 3 - Iš anksto nustatytos programos
- 4 - Temperatūros / laiko indikatorius
- 5 – Vieneto indikatorius
- 6 - Temperatūros / laiko parinkiklis
- 7 – Režimo parinkiklis
- 8 – Paleidimo/pauzės mygtukas
- 9 - Įjungimo/išjungimo mygtukas
- 10- Indikatoriaus pasipriešinimas
- 11- Aktyvios programos indikatorius

**EST**

- 1 - Suurendamisnupp
- 2 - Vähendamise nupp
- 3 - Eelseadistatud programmid
- 4 - Temperatuuri/aja indikaator
- 5 - Ühiku indikaator
- 6 - Temperatuuri/aja valija
- 7 - Režiimi valija
- 8 - Start/Paus nupp
- 9 - Sisse/välja nupp
- 10- Indikaatori takistus
- 11- Aktiivse programmi indikaator

**AIR FRYER**

**Dear buyer!**

We congratulate you on having bought the device under trade name "Laretti". We are sure that our devices will become essential and reliable assistance in your housekeeping.

*Avoid extreme temperature changes. Rapid temperature change (e.g., when the unit is moved from freezing temperature to a warm room) may cause condensation inside the unit and a malfunction when it is switched on. In this case leave the unit at room temperature for at least 1.5 hours before switching it on. If the unit has been in transit, leave it indoors for at least 1.5 hours before starting operation.*

Please read these instructions before operating and retain for future reference.

**IMPORTANT SAFEGUARDS**

You must always follow the basic safety precautions when using electrical appliances:

- Read the instructions completely.
- This appliance can be used by children aged 8 years and over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children aged 3 years and under 8 years should not connect, adjust and clean the appliance or perform maintenance.
- Children must not play with the appliance.
- Keep the device and its cord out of reach of children under 8 years old.
- To avoid danger in case the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or at its service center or by persons with similar qualifications.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed-and-breakfast type environments.
- **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- Never pull on the cord when unplugging.
- Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.

- Do not handle the appliance with wet hands.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
- This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
- **WARNING:** In case of misuse, there is a risk of possible injury.

### **Special Safety Instructions**

- Never let the cord touch hot surfaces or hang down over the worktop edge – a child could grab it and pull the fryer down.
- After cleaning, ensure all parts are completely dry before use.
- Never leave your fryer on unattended.
- Do not use if there is any damage to the fryer, cord or plug. Get it checked or repaired.
- Watch out for steam during cooking and when you open the lid.
- Never put your fryer near or on cooker hot plates.
- This fryer is for domestic use only.
- The appliances not intended to be immersed in water for cleaning.
- Do not use the device outdoors.
- Always unplug the fryer after use.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- This kind of appliance should be placed on a stable surface with the handles (if has) put to avoid a spill of hot liquids.



**CAUTION: HOT SURFACE!** The surface remains hot during and after use.

THIS APPLIANCE IS FOR THE HOUSEHOLD USE ONLY.

**Service life – 3 years.**

**Before putting into operation shelf life is unlimited.**

#### **BEFORE USING FOR THE FIRST TIME**

1. Your air fryer has the fry basket stuck in the bowl, inside the body of the air fryer. Grasp the handle to open the air fryer drawer and remove the bowl from the appliance placing it on a clean flat surface.

2. Remove all packing material and labels from both the inside and outside of the air fryer and check that there is no packing under or around the fry basket or pan.
3. Wash the fry basket in hot, soapy water.
4. **DO NOT IMMERSER THE BODY OF THE FRYER IN WATER.** Clean the body of the air fryer with a damp cloth and dry each component part thoroughly.

### **OPERATING INSTRUCTIONS**

**WARNING!** This appliance must not be used to boil water.

**NOTE:** During the first use, the air fryer may emit a slight odor. This is normal.

1. Place the fryer on a flat, heat-resistant surface near a power outlet.
  2. Grasp the handle firmly and remove the bowl from the appliance by placing it on a clean, flat surface.
  3. Place food in the basket without overfilling it. **NEVER** fill the fry basket more than 2/3 full. When frying fresh vegetables we recommend that you add no more than 3 cups of food to the basket.
  4. Insert the tray with the frying basket into the front of the fryer, always making sure that the drawer is closed properly.
  5. Plug the appliance into the socket.
  6. To turn on the fryer, press the "Standby" button. The led panel will light up.
  7. Then press Mode Selector to select one of the 7 preset programs.
  8. The temperature can be reset by pressing the temperature/ time selector and using the + and - buttons.
  9. Once you have selected the preset program, temperature and cooking time, press the Start/Pause button and the appliance will start up. A blue indicator will light up. During operation, the red resistance on indicator will turn on and off.
- NOTE:** Some of the preset recipes require the food to be turned halfway through the cooking process.
10. You can manually pause the fryer by pressing the Start/Pause button. To turn on, press the same key again.
- WARNING:** Until the basket drawer has been closed properly, the air fryer will not heat and the display will remain off.
11. Once the selected program ends, "Off" will appear on the display and the appliance will emit 5 beeps to notify you of the end of the program.

### **TIPS AND RECOMMENDATIONS**

- Leave the cooked food inside for about 5 to 10 minutes before removing it from the basket or pulling out the drawer.
  - For even cooking/browning, open the fry basket drawer halfway through the cooking time and check as necessary. Pull out the basket, move or shake the food. Once done, replace the drawer and adjust the temperature if necessary. The timer will stop when the drawer is open and the air fryer will stop heating until the bowl is snapped back into place.
- NOTE:** You can pause the selected program by pressing the Start/Pause button or by removing the basket from the appliance. To resume the program, press the Start/Pause button again or insert the basket back into the appliance.
- WARNING:** Use extreme caution when handling the fry basket while it is hot. Avoid escaping steam from the basket or from the food.
- CAUTION:** Always use oven mitts when handling the hot fry basket.
- It is advisable to use olive oil spray or vegetable oil for air frying.
  - Use your air fryer to cook food with little oil and in no time! As a general rule, reduce the cooking temperature of the recipe by about 10°C depending on the type of food and the quantity.
  - **NEVER** fill the fry basket more than 2/3 full. When frying fresh vegetables we recommend that you add no more than 3 cups of food to the basket.
  - To achieve the best result, some foods need to be shaken vigorously or turned over during cooking time. Please refer to the table below and use it as a guide.
  - When cooking high-fat foods, such as chicken wings or sausages, drain the fat from the fryer basket drawer between batches of food to avoid excess smoke.
  - Always dry the food before cooking it to avoid excess smoke and to achieve an ideal browning.
  - Fry small batches of freshly breaded foods. Press the breaded dough onto the food to help achieve better adhesion. Place the food in the basket so that they do not touch each other to allow for better air circulation.
  - You can use the air fryer to reheat food.

TIP: You can use a thermometer to ensure that meat and fish are fully cooked before eating.

- Remember to fry in small batches, thus shortening cooking times and obtaining higher quality. Adjust the temperature and cooking time needed to cook food to your liking.

IMPORTANT NOTE: Unless food is canned or pre-oiled, it should be lightly brushed with oil first to get it crisp and golden.

- The term blanching refers to the pre-cooking of food at a low temperature prior to cooking in the air fryer.

- To allow the fryer to preheat, add 3 minutes to the cooking time.

## AIR FRYING TABLE

Food	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)	After this time (minutes) carry out this action:		
Vegetables (roasted)	200	15 -20	8	shake	
Broccoli (roasted)	200	15 -20	8	shake	
Onion rings (frozen)	200	12 - 18	8	shake	
Spring rolls (frozen)	180	8 - 12	-	-	
French fries (fresh, hand-cut, 1.5mm to 3mm thick)	Blanch (step 1)	160	15	8	shake
	Air fry (step 2)	180	10 - 15	5	shake
Thin French Fries (frozen) 3 cups	200	12 - 16	8	shake	
Chunky French Fries (frozen) 3 cups	200	17 - 21	10	shake	
Meat roll, 0.5 kg.	180	35 - 40	-	-	
Hamburgers, 100g. up to 200g.	180	10 - 14	(little or well done)	-	
Hot Dogs / Sausages	180	10 - 15	6	flip	
Chicken wings (fresh/thawed) Blanch (step 1)	160	15	8	shake	
Chicken wings (fresh/thawed) Air fry (step 2)	180	10	5	shake	
Chicken sticks - Blanch (step 1)	180	13	13	flip	
Chicken sticks - Air fry (step 2)	200	5	3	shake	
Chicken pieces	180	20 -30	10	flip	
Chicken Nuggets (frozen)	180	10 - 15	5	shake	
Catfish sticks (thawed, battered)	200	10 - 15	5	flip	
Fish sticks (frozen)	200	10 - 15	5	flip	
Apple pie	200	10	-	-	
Fritters	180	8	4	flip	
Fried biscuits	180	8	4	flip	

## MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This device does not require much maintenance. Contains no user serviceable parts. Apart from cleaning, any service that requires the appliance to be disassembled must be carried out by a qualified technician.

## Care and Cleaning Instructions

WARNING! Allow the fryer to cool completely before cleaning.

1. Unplug fryer and remove drawer. Make sure it has cooled down sufficiently before cleaning.
2. Wash the bowl and rack in hot, soapy water. Do not use metal cookware or abrasive cleaners or cleaning products, this could damage the non-stick coating.
3. You can put the bowl and rack in the dishwasher. For best results, place them in the top rack of the dishwasher.
4. Clean the body of the air fryer with a damp, soft, non-abrasive cloth.

## Storage Instructions

1. Make sure you have unplugged the fryer and have cleaned and dried all parts before storing.
2. Never store the Air Fryer if it is hot or humid.
3. Store the Air Fryer in its box or in a clean, dry place.

## STORAGE CONDITIONS

The product is recommended to be stored under warehouse or home conditions and to be transported by any type of public closed transport in an available individual consumer packaging. The storage location (transporting) should not be exposed to moisture, direct sunlight and should exclude the possibility of mechanical damage. If the appliance is not used for a long time, it should be dust protected and stored in a clean, dry place.

## SPECIFICATIONS

Power:	1600 W
Rated voltage:	220-240 V~
Rated frequency:	50/60 Hz
Rated current:	6.7 A
Net weight:	4,4 kg
Gross weight:	5,0 kg

## SET

AIR FRYER	1
INSTRUCTION MANUAL	
WITH WARRANTY BOOK	1
PACKAGE	1

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center.

**The manufacturer reserves the right to change the specification and design of goods.**

**UA**

## МУЛЬТИПІЧ

### Шановний покупцю!

Вітаємо Вас із придбанням виробу торгівельної марки "Laretti". Ми впевнені, що наші вироби будуть вірними й надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

**Не піддавайте пристрій різким перепадам температур. Різка зміна температури (наприклад, внесення пристрою з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині пристрою та порушити його працездатність при вмиканні. Пристрій повинен відстоятися в теплому приміщенні не менше ніж 1,5 години. Введення пристрою в експлуатацію після транспортування проводите не раніше, ніж через 1,5 години після внесення його в приміщення.**

Будь ласка, прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією та збережіть для подальшого використання.

## **ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ**

Необхідно завжди дотримуватися основних заходів безпеки при використанні електричних приладів, а саме:

- Повністю прочитайте інструкцію.
- Цей прилад може використовуватися дітьми у віці від 8 років і старше і особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або відсутністю досвіду і знань, якщо їм було надано нагляд або інструкція щодо безпечного використання приладу і розуміння пов'язаної з цим небезпеки.
- Діти у віці від 3 років і менше 8 років не повинні підключати, регулювати і чистити прилад або виконувати обслуговування.
- Діти не повинні грати з приладом.
- Зберігайте прилад і його шнур поза досяжністю дітей молодше 8 років.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити у виробника, або в його сервісному центрі, або особами з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
- Прилад призначений лише для використання в побутових та аналогічних приміщеннях, зокрема:
  - в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах і інших виробничих приміщеннях;
  - на сільськогосподарських фермах;
  - клієнтами в готелях, мотелях та інших приміщеннях житлового типу;
  - в приватних пансіонах.
- **УВАГА:** Щоб забезпечити безпеку ваших дітей, зберігайте всю упаковку (пластикові пакети, коробки, полістирол тощо) у недоступному для них місці.
- Ніколи не тягніть за шнур при відключенні від електромережі.
- Не використовуйте пристрій із пошкодженим шнуром або вишкою, або якщо він не працює належним чином.
- Не торкайтеся до приладу мокрими руками.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду або будь-яку іншу рідину.
- Перед очищенням переконайтеся, що прилад відключений від електромережі.
- Цей прилад має бути встановлено згідно з національними правилами для електроустановок.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** У разі неправильного використання існує ризик травми.

## Особливі інструкції з техніки безпеки

- Стежте, щоб шнур не торкався гарячих поверхонь та не звисав з краю стільниці – дитина може схопити його та стягнути електроприлад.
- Після очищення перед використанням переконайтеся, що всі деталі повністю висохли.
- Ніколи не залишайте увімкнену мультипіч без нагляду.
- Не використовуйте, якщо є пошкодження приладу, шнура чи вилки. Зверніться у сервіс для перевірки або ремонту.
- Бережіться гарячої пари під час готування та при відкритті кришки.
- Ніколи не ставте мультипіч поблизу гарячих поверхонь або на них (наприклад, на плиту).
- Ця мультипіч призначена тільки для домашнього використання.
- Прилад заборонено занурювати в воду для очищення.
- Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- Завжди відключайте мультипіч від електромережі після використання.
- Щоб уникнути небезпеки через ненавмисне скидання термозапобіжника, цей прилад не можна живити через зовнішній комутаційний пристрій, такий як таймер, або підключати до ланцюга, який регулярно вмикається та вимикається комунальним підприємством.
- Такий прилад слід розміщувати на стійкій поверхні з ручками (якщо є), щоб уникнути розливання гарячої рідини.



**УВАГА: ГАРЯЧА ПОВЕРХНЯ!** Поверхня може залишатися гарячою під час та після використання приладу.

ЦЕЙ ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ У ПОБУТІ.

**Термін служби – 3 роки.**

**До введення в експлуатацію термін зберігання необмежений.**

### **ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ**

1. Кошик для смаження у вашій мультипічці закріплено в чаші, всередині корпусу. Візьміться за ручку, щоб відкрити секцію мультипічки, і вийміть чашу з приладу, поставивши її на чисту рівну поверхню.
2. Зніміть увесь пакувальний матеріал і етикетки з внутрішньої та зовнішньої сторони мультипічки та переконайтеся, що під або навколо кошика для смаження немає упаковки.
3. Вимийте кошик для смаження в гарячій воді з милом.
4. **НЕ ЗАНУРЮЙТЕ КОРПУС ПРИЛАДУ В ВОДУ.** Протріть корпус мультипічки вологою тканиною та ретельно висушіть кожну частину.

## **ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Даний прилад не можна використовувати для кип'ятіння води.

**ПРИМІТКА:** При першому використанні мультипіч може видавати легкий запах. Це нормально.

1. Поставте мультипіч на пласку, термостійку поверхню біля розетки.
  2. Міцно візьміться за ручку і вийміть чашу з приладу, поставивши її на чисту рівну поверхню.
  3. Покладіть продукти в кошик, не переповнюючи її. Ніколи не заповнюйте кошик для смаження більш ніж на 2/3. При обсмажуванні свіжих овочів ми рекомендуємо додавати в кошик не більше 3 чашок продуктів.
  4. Вставте піддон з кошиком для смаження в передню частину мультипічки, завжди стежачи за тим, щоб секція була правильно закрита.
  5. Підключіть прилад до електричної розетки.
  6. Щоб увімкнути мультипіч, натисніть кнопку "Standby". Засвітиться світлодіодна панель.
  7. Потім натисніть кнопку вибору режиму, щоб вибрати одну з 7 попередньо встановлених програм.
  8. Температуру можна скинути, натиснувши перемикач температури / часу і використовуючи кнопки + і -.
  9. Після того як ви вибрали встановлену програму, температуру і час приготування, натисніть кнопку Пуск/пауза, і прилад запуститься. Загориться синій індикатор. Під час роботи червоний індикатор опору вмикається та вимикається.
- ПРИМІТКА:** Деякі з попередньо встановлених рецептів вимагають перевертання страви в середині процесу приготування.
10. Ви можете вручну призупинити роботу мультипічки, натиснувши кнопку Пуск/Пауза. Щоб увімкнути, натисніть ту саму кнопку ще раз.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** До тих пір, поки секція кошика не буде закрита належним чином, мультипіч не буде нагріватися, а дисплей залишиться вимкненим.
11. Після завершення вибраної програми на дисплеї з'явиться напис «Off», а прилад видасть 5 звукових сигналів, щоб сповістити вас про завершення програми.

## **ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ**

-Залиште приготовані продукти всередині приблизно на 5-10 хвилин, перш ніж виймати їх з кошика або висувати секцію.

-Для рівномірного приготування / підрум'янення відкрийте секцію кошика для смаження в середині часу приготування і перевірте при необхідності. Дістаньте кошик, пересуньте або струсіть продукти. Після цього встановіть секцію на місце і при необхідності відрегулюйте температуру. Таймер зупиниться, коли секція буде відкрита, і мультипіч припинить нагрівання, доки чаша не повернеться на місце.

**ПРИМІТКА:** Ви можете призупинити обрану програму, натиснувши кнопку Пуск/пауза або вийнявши кошик з приладу. Щоб відновити програму, знову натисніть кнопку Пуск / пауза або вставте кошик назад в прилад

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Будьте дуже обережні при поводженні з кошиком для смаження, поки він гарячий. Уникайте пара, що виділяється з кошика або від продуктів.

**УВАГА:** При роботі з кошиком для смаження завжди використовуйте прихватки для духовки.

-Для смаження бажано використовувати оливкову або рослинну олію.

-Використовуйте свою мультипіч, щоб готувати страви з невеликою кількістю олії і в найкоротші терміни! Як правило, зменшіть температуру приготування за рецептом приблизно на 10°C залежно від типу та кількості їжі.

-Ніколи не заповнюйте кошик для смаження більш ніж на 2/3. При обсмажуванні свіжих овочів ми рекомендуємо додавати в кошик не більше 3 чашок продуктів.

-Для досягнення найкращого результату деякі продукти потрібно енергійно струшувати або перевертати під час приготування. Будь ласка, ознайомтеся з наведеною нижче таблицею та використовуйте її як посібник.

-Готуючи продукти з високим вмістом жиру, такі як курячі крильця або сосиски, зливайте жир із секції кошика мультипічки між партіями їжі, щоб уникнути надлишку диму.

-Завжди висушуйте продукти перед приготуванням, щоб уникнути зайвого задимлення і домогтися ідеального підрум'янення.

-Смажте невеликі порції шойно запланованих продуктів. Притисніть паніроване тісто до продукту, щоб домогтися кращого прилипання. Покладіть продукти в кошик так, щоб вони не торкалися один одного, щоб забезпечити кращу циркуляцію повітря.

-Ви можете використовувати мультипіч для розігріву продуктів.

**ПОРАДА:** Ви можете скористатися термометром, щоб переконатися, що м'ясо та риба повністю приготовані перед вживанням.

-Не забувайте обсмажувати невеликими порціями, що скоротить час приготування і підвищить якість. Відрегулюйте температуру та час приготування, необхідні для приготування їжі на свій смак.

**ВАЖЛИВА ПРИМІТКА:** Якщо продукти не консервовані або попередньо не змащені маслом, їх слід спочатку злегка змастити маслом, щоб вони стали хрусткими і золотистими.

-Термін «бланшування» означає попереднє приготування їжі при низькій температурі перед приготуванням у мультиварці.

-Щоб дозволити мультиварці попередньо нагрітись, додайте 3 хвилини до часу готування.

### ТАБЛИЦЯ ЩОДО СМАЖЕННЯ ПРОДУКТІВ

Продукт	Температура (°C)	Час приготування (хвилини)	Після закінчення цього часу (хвилини) виконайте цю дію:		
Овочі (смажені)	200	15 - 20	8	струсіть	
Броколі (смажена)	200	15 - 20	8	струсіть	
Кільця цибулі (заморожені)	200	12 - 18	8	струсіть	
Спрінг-ролли (заморожені)	180	8 - 12	-	-	
Картопля фрі (свіжа, нарізана вручну, товщиною від 1,5 мм до 3 мм)	Бланшуйте (крок 1)	160	15	8	струсіть
	Готуйте в мультиварці (крок 2)	180	10 - 15	5	струсіть
Тонка картопля фрі (заморожена) 3 склянки	200	12 - 16	8	струсіть	
Товста картопля фрі (заморожена) 3 склянки	200	17 - 21	10	струсіть	
М'ясний рулет, 0,5 кг.	180	35 - 40	-	-	
Гамбургери, 100гр. до 200гр.	180	10 - 14	(злегка чи добре підсмажені)	-	
Хот-доги / сосиски	180	10 - 15	6	переверніть	
Курячі крильця (свіжі/розморожені) бланшуйте (крок 1)	160	15	8	струсіть	
Курячі крильця (свіжі/розморожені) готуйте в мультиварці (крок 2)	180	10	5	струсіть	
Курячі палички - Бланшуйте (крок 1)	180	13	13	переверніть	
Курячі палички - готуйте в мультиварці (крок 2)	200	5	3	струсіть	
Шматочки курки	180	20 - 30	10	переверніть	
Курячі нагетси (заморожені)	180	10 - 15	5	струсіть	
Палички з сома (розморожені, в клярі)	200	10 - 15	5	переверніть	
Рибні палички (заморожені)	200	10 - 15	5	переверніть	
Яблучний пиріг	200	10	-	-	
Оладки	180	8	4	переверніть	
Смажене печиво	180	8	4	переверніть	

## ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ

Цей пристрій не вимагає особливого догляду. Не містить деталей, придатних для обслуговування користувачем. Окрім чищення, будь-яке обслуговування, яке потребує розбирання приладу, має виконуватися кваліфікованим фахівцем.

### Інструкції з догляду та чищення

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Перед чищенням дайте мультипічці повністю охолонути.

1. Відключіть мультипіч від електромережі та вийміть секцію. Перед чищенням переконайтеся, що вона достатньо охолонула.
2. Вимийте чашу і решітку в гарячій воді з милом. Не використовуйте металеві щітки або абразивні засоби для чищення, це може пошкодити антипригарне покриття.
3. Ви можете поставити чашу та решітку в посудомийну машину. Для найкращих результатів покладіть їх на верхню полицю посудомийної машини.
4. Протріть корпус мультипічки вологою м'якою неабразивною тканиною.

### Інструкції зі зберігання

1. Перед зберіганням переконайтеся, що ви відключили мультипіч від електромережі, а також очистили і висушили всі деталі.
2. Ніколи не ставте на зберігання мультипіч, якщо вона гаряча або волога.
3. Зберігайте мультипіч в упаковці або в чистому, сухому місці.

### УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Виріб рекомендується зберігати в складських або домашніх умовах і при необхідності транспортувати будь-яким видом громадського критого транспорту в наявній індивідуальній споживчій тарі. Місце зберігання (транспортування) повинне бути недоступним для потрапляння вологи, прямого сонячного світла і повинне виключати можливість механічних ушкоджень. Якщо прилад не використовується протягом тривалого часу, він повинен бути захищений від пилу і зберігатися в чистому, сухому місці.

### ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність	1600 Вт
Номинальна напруга:	220-240 В~
Номинальна частота:	50/60 Гц
Номинальна сила струму:	6,7 А
Вага нетто:	4,4 кг
Вага брутто:	5,0 кг

### КОМПЛЕКТАЦІЯ

МУЛЬТИПІЧ	1
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	
З ГАРАНТІЙНИМ ТАЛОНОМ	1
УПАКОВКА	1

### БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА. УТИЛІЗАЦІЯ

Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища! Будь ласка, дотримуйтесь місцевих правил: передавайте непрацююче електричне обладнання у відповідний центр утилізації відходів.



**Виробник залишає за собою право вносити зміни в технічні характеристики й дизайн виробів.**



### Horkovzdušná fritéza

#### Vážený zákazník!

Gratulujeme vám k zakúpeniu produktu značky „Laretti“. Sme presvedčení, že naše výrobky budú vernými a spoľahlivými pomocníkmi vo vašej domácnosti.

**Nevystavujte prístroj prudkým zmenám teploty. Náhla zmena teploty (napr. prenos prístroja z chladného prostredia do teplej miestnosti) môže spôsobiť kondenzáciu vlhkosti vo vnútri zariadenia a zhoršiť výkon pri zapnutí. V takom prípade nechajte prístroj pred zapnutím najmenej 1,5 hodiny pri izbovej teplote. Spotrebič môže byť uvedený do prevádzky po preprave najskôr o 1,5 hodiny po tom, ako bude premiestnený do miestnosti.**

*Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu.*

**Tento výrobek je vhodný pouze pro dobře izolované prostory nebo občasně používání.**

## **DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ**

Při používání elektrických spotřebičů musíte vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření:

- Přečtěte si celý návod.

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí související nebezpečí.

- Děti ve věku 3 let a mladší 8 let by neměly připojovat, nastavovat a čistit spotřebič nebo provádět údržbu.

- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.

- Udržujte zařízení a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

- Aby se předešlo nebezpečí v případě poškození napájecího kabelu, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho servisní středisko nebo osoby s podobnou kvalifikací.

- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných aplikacích, jako jsou:

- kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;

- statky;

- klienty v hotelech, motelech a jiných prostředích rezidenčního typu;

- prostředí typu nocleh se snídaní.

- **VAROVÁNÍ:** Pro zajištění bezpečnosti vašich dětí uchovávejte všechny obaly (plastové sáčky, krabice, polystyren atd.) mimo jejich dosah.

- Při odpojování nikdy netahejte za kabel.

- Nepoužívejte jednotku s poškozeným kabelem nebo zástrčkou, nebo pokud nepracuje správně.

- Nemanipulujte se spotřebičem mokřými rukama.

- Nikdy neponořujte přístroj do vody nebo jiné kapaliny.

- Před čištěním se ujistěte, že je spotřebič odpojený.

- Tento spotřebič musí být instalován v souladu s národními předpisy pro elektrické instalace.

- **VAROVÁNÍ:** V případě nesprávného použití existuje riziko možného zranění.

## **Speciální bezpečnostní pokyny**

- Nikdy nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů nebo viset přes okraj pracovní desky – dítě by ho mohlo uchopit a strhnout fritézu dolů.

- Po vyčištění se před použitím ujistěte, že jsou všechny části zcela suché.
- Nikdy nenechávejte fritézu zapnutou bez dozoru.
- Nepoužívejte, pokud je fritéza, kabel nebo zástrčka poškozená. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit.
- Dávejte pozor na páru během vaření a při otevírání víka.
- Nikdy nepokládejte fritézu do blízkosti nebo na horké plotýnky sporáku.
- Tato fritéza je určena pouze pro domácí použití.
- Spotřebiče nejsou určeny k ponoření do vody za účelem čištění.
- Nepoužívejte zařízení venku.
- Po použití fritézu vždy odpojte ze sítě.
- Aby se předešlo nebezpečí způsobenému neúmyslným resetováním tepelné pojistky, nesmí být tento spotřebič napájen přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojen k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán ze strany veřejné sítě.
- Tento druh spotřebiče by měl být umístěn na stabilním povrchu s madly (pokud má), aby se zabránilo rozlití horkých tekutin.



**POZOR, HORKÝ POVRCH!** Povrch zůstává horký během a po použití.

TENTO PŘÍSTROJ JE URČEN POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

**Životnost – 3 roky.**

**Před uvedením do provozu životnost není omezená.**

### **PŘED PRVNÍM POUŽITÍM**

1. Vaše fritéza má fritovací koš zaseknutý v misce uvnitř těla fritézy. Uchopte rukojeť, otevřete zásuvku fritézy a vyjměte nádobu ze spotřebiče a položte ji na čistý rovný povrch.
2. Odstraňte veškerý obalový materiál a štítky z vnitřní i vnější strany fritézy a zkontrolujte, zda se pod nebo kolem fritovacího koše nebo pánve nenachází žádný obal.
3. Umyjte fritovací koš v horké mýdlové vodě.
4. **NEPONORUJTE TĚLO FRITÉZY DO VODY.** Tělo fritézy očistěte vlhkým hadříkem a důkladně osušte každou součást.

### **POKYNY K POUŽÍVÁNÍ**

**VAROVÁNÍ!** Tento spotřebič se nesmí používat k vaření vody.

**POZNAMKA:** Při prvním použití může fritéza vydávat mírný zápach. To je normální.

1. Umístěte fritézu na rovný, tepelně odolný povrch v blízkosti elektrické zásuvky.
2. Pevně uchopte rukojeť a vyjměte misku z přístroje tak, že ji položíte na čistý, rovný povrch.
3. Vložte potraviny do koše, aniž byste jej přeplnili. **NIKDY** nenaplňujte fritovací koš více než do 2/3. Při smažení čerstvé zeleniny doporučujeme, abyste do košíku nepřidávali více než 3 šálky jídla.
4. Vložte táč s košíkem na smažení do přední části fritézy a vždy se ujistěte, že je zásuvka správně uzavřena.
5. Zapojte spotřebič do zásuvky.
6. Chcete-li fritézu zapnout, stiskněte tlačítko „Standby“. LED panel se rozsvítí.

7. Poté stiskněte volič režimu a vyberte jeden ze 7 přednastavených programů.
8. Teplotu lze vypulovat stisknutím voliče teploty/času a pomocí tlačítek + a -.
9. Jakmile zvolíte přednastavený program, teplotu a dobu vaření, stiskněte tlačítka Start/Pauza a spotřebič se spustí. Rozsvítí se modrý indikátor. Během provozu se bude rozsvěcet a zhasínat červený indikátor odporu.
- POZNAMKA: Některé z přednastavených receptů vyžadují, aby bylo jídlo v polovině procesu vaření otočeno.
10. Fritézu můžete ručně pozastavit stisknutím tlačítka Start/Pauza. Pro zapnutí znovu stiskněte stejnou klávesu.
- VAROVÁNÍ: Dokud nebude zásuvka koše správně uzavřena, nebude se horkovzdušná fritéza zahřívat a displej zůstane vypnutý.
11. Jakmile vybraný program skončí, na displeji se zobrazí „Vypnuto“ a spotřebič vydá 5 pípnutí, aby vás upozornil na konec programu.

## TIPY A DOPORUČENÍ

- Nechte uvařené jídlo uvnitř asi 5 až 10 minut, než je vyjmete z koše nebo vytáhnete zásuvku.
- Pro rovnoměrné vaření/zhnědnutí otevřete v polovině doby vaření zásuvku fritovacího koše a podle potřeby zkontrolujte. Vytáhněte koš, přesuňte nebo protřepejte jídlo. Po dokončení vyměňte zásuvku a v případě potřeby upravte teplotu. Casovač se zastaví, když je zásuvka otevřená, a fritéza přestane hrát, dokud míša nezapadne zpět na místo.
- POZNAMKA: Zvolený program můžete pozastavit stisknutím tlačítka Start/Pauza nebo vyjmutím koše ze spotřebiče. Pro obnovení programu stiskněte znovu tlačítka Start/Pauza nebo vložte koš zpět do spotřebiče.
- VAROVÁNÍ: Při manipulaci s horkým fritovacím košem buďte velmi opatrní. Zabraňte úniku páry z koše nebo z jídla.
- POZOR: Při manipulaci s horkým fritovacím košem vždy používejte chňapky.
- Pro smažení na vzduchu je vhodné použít olivový olej ve spreji nebo rostlinný olej.
- Použijte svou fritézu k vaření jídla s malým množstvím oleje a během okamžiku! Obecným pravidlem je, že snižte teplotu vaření podle receptu asi o 10°C v závislosti na typu a množství jídla.
- NIKDY nenaplnějte fritovací koš více než do 2/3. Při smažení čerstvé zeleniny doporučujeme, abyste do košíku nepřidávali více než 3 šálky jídla.
- Pro dosažení nejlepšího výsledku je třeba některá jídla během vaření silně protřepat nebo obrátit. Podívejte se prosím na níže uvedenou tabulku a použijte ji jako vodítko.
- Při vaření potravin s vysokým obsahem tuku, jako jsou kuřecí křidélka nebo klobásy, mezi jednotlivými dávkami potravin vypusťte tuk ze zásuvky fritovacího koše, abyste zabránili nadměrnému kouři.
- Před vařením jídlo vždy osušte, abyste zabránili nadměrnému kouři a dosáhli ideálního zhnědnutí.
- Smažte malé dávky čerstvě obalených potravin. Přitiskněte obalované těsto na jídlo, abyste dosáhli lepší přilnavosti. Potraviny vložte do koše tak, aby se vzájemně nedotýkaly, aby byla umožněna lepší cirkulace vzduchu.
- Vzduchovou fritézu můžete použít k ohřívání jídla.

TIP: Pomocí teploměru můžete zajistit, aby maso a ryby byly před konzumací zcela propečené.

- Nezapomínejte smažit po malých dávkách, zkrátíte tak dobu vaření a získáte vyšší kvalitu. Upravte teplotu a dobu vaření potřebnou k vaření jídla podle svých představ.

**DŮLEŽITÁ POZNÁMKA:** Pokud nejsou potraviny konzervované nebo předem naolejované, měly by být nejprve lehce potřeny olejem, aby byly křupavé a zlaté.

- Termín blanšování se vztahuje k předvaření jídla při nízké teplotě před vařením ve fritéze.

- Aby se fritéza předežhřála, přidejte k době vaření 3 minuty.

## DOPORUČENÍ PRO SMAŽENÍ

Potravina	Teplota (°C)	Čas přípravy (min)	Po uplynutí této doby (minuty) proveďte tuto akci:
Zelenina (pečená)	200	15 -20	8 protřeste
Brokolice (pražená)	200	15 -20	8 protřeste
Cibulové kroužky (mražené)	200	12 - 18	8 protřeste

Jarní závitky (mražené)		180	8 - 12	-	-
Hranolky, (čerstvé, ručně krajené, o tloušťce 1,5 mm až 3 mm) Blanch (krok 1)	Blanch (krok 1)	160	15	8	protřeste
	Fritování na vzduchu (krok 2)	180	10 - 15	5	protřeste
Tenké hranolky (mražené) 3 šálky		200	12 - 16	8	protřeste
Hrubé hranolky (mražené) 3 šálky		200	17 - 21	10	protřeste
Masová roláda, 0,5 kg.		180	35 - 40	-	-
Hamburgery, 100 g. až 200 g.		180	10 - 14	(málo nebo dobře opečeno)	-
Párky v rohlíku / párky		180	10 - 15	6	převrátit
Kuřecí křídla (čerstvá/rozmražená) Blanch (krok 1)		160	15	8	protřeste
Kuřecí křídla (čerstvá/rozmražená) Fritování na vzduchu (krok 2)		180	10	5	protřeste
Kuřecí tyčinky - Blanch (krok 1)		180	13	13	převrátit
Kuřecí tyčinky - smažení na vzduchu (krok 2)		200	5	3	protřeste
Kuřecí kousky		180	20 -30	10	převrátit
Kuřecí nugety (mražené)		180	10 - 15	5	protřeste
Sumčí tyčinky (rozmražené, otlučené)		200	10 - 15	5	převrátit
Rybí tyčinky (mražené)		200	10 - 15	5	převrátit
Jablečný koláč		200	10	-	-
Lívanečky		180	8	4	převrátit
Smažené sušenky		180	8	4	převrátit

## POKYNY K ÚDRŽBĚ

Toto zařízení nevyžaduje velkou údržbu. Neobsahuje žádné díly opravitelné uživatelem. Kromě čištění musí každý servis, který vyžaduje rozebrání spotřebiče, provést kvalifikovaný technik.

### Pokyny pro údržbu a čištění

VAROVÁNÍ! Před čištěním nechte fritézu úplně vychladnout.

1. Odpojte fritézu a vyjměte zásuvku. Před čištěním se ujistěte, že dostatečně vychladl.
2. Umyjte misku a stojan v horké mýdlové vodě. Nepoužívejte kovové nádoby ani abrazivní čisticí nebo čistící prostředky, mohlo by dojít k poškození nepřilnavé vrstvy.
3. Misku a stojan můžete vložit do myčky nádobí. Pro dosažení nejlepších výsledků je umístěte do horního koše myčky.
4. Očistěte tělo fritézy vlhkým, měkkým, neabrazivním hadříkem.

### Pokyny pro skladování

1. Ujistěte se, že jste fritézu odpojili a před uložením vyčistili a vysušili všechny části.
2. Nikdy neskladujte fritézu, pokud je horká nebo vlhká.
3. Uchovávejte fritézu v krabici nebo na čistém a suchém místě.

### PODMÍNKY SKLADOVÁNÍ

Výrobek se doporučuje skladovat ve skladovacích nebo domácích podmínkách a v případě potřeby přepravovat jakýmkoli druhem veřejné kryté dopravy ve stávajícím individuálním spotřebitelském balení. Místo skladování (přepravy) by mělo být nepřístupné vlhkosti, přímému slunečnímu záření a mělo by vylučovat možnost mechanického poškození. Pokud se zařízení nepoužívá po dlouhou dobu, musí být chráněno před prachem a skladováno na čistém a suchém místě.

## TECHNICKÁ SPECIFIKACE

Jmenovitý výkon: 1600 W  
Jmenovitý rozsah napětí: 220-240 V~  
Jmenovitý kmitočet: 50/60 Hz  
Jmenovitý proud: 6,7 A  
Hmotnost netto: 4,4 kg  
Hmotnost brutto: 5,0 kg

## SADA

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA 1  
NÁVOD K OBSLUZE  
SE ZARUČNÍM LISTEM 1  
OBAL 1

## POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

## LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

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.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnic EU, které se na něj vztahují.

**Výrobce si vyhrazuje právo měnit technické vlastnosti a design výrobků.**

Prohlášení o shodě výrobku s technickými předpisy ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a nařízení vlády č. 426/2000 Sb., kterým se stanoví vybrané výrobky k posuzování shody, v platném znění. Zástupce v České republice: KTD iHOME s.r.o., Borského 1011/1, 15200 Praha 5.



**KTD** iHome s.r.o

## ZÁRUČNÍ LIST

**KTD IHOME S.R.O., BORSKÉHO 1011/1, 152 00 PRAHA 5**

**ICQ: 07545045,**

**DIC: CZ07545045**

**Model:**

**Datum prodeje:**

**Razítko a podpis prodejce:**

**Zákonná záruční doba: 36 měsíců**

Záruka na tento spotřebič představuje 36 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu části spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, křemíkové a halogenové trubice.

## Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho částí
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávné používání, skladování nebo přenášení.

- na záruku 36 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.

- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.

- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.

- závada byla způsobena vnějšími a živelními podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)

-----  
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

Prohlášení o shodě výrobku s technickými předpisy ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a nařízení vlády č. 426/2000 Sb., kterým se stanoví vybrané výrobky k posuzování shody, v platném znění. Zástupce v České republice: KTD iHOME s.r.o., Borského 1011/1, 152 00 Praha 5.

#### **AUTORIZOVANÝ SERVIS:**

**„Výborná varianta-servis“**

**K Libuši 5, 148 00 Praha-Kunratice**

**[+420602606267](tel:+420602606267)**

**[mail@vyborny-servis.cz](mailto:mail@vyborny-servis.cz)**



#### **Horkovzdušná fritéza**

**Vážený zákazníku!**

**Gratulujeme vám k zakoupení výrobku naší značky. Jsme přesvědčeni, že naše výrobky budou věrnými a spolehlivými pomocníky ve vaší domácnosti.**

***Nevystavujte přístroj prudkým změnám teploty. Náhla zmena teploty (napr. prenos prístroja z chladného prostredia do teplej miestnosti) môže spôsobiť kondenzáciu vlhkosti vo vnútri zariadenia a zhoršiť výkon pri zapnutí. V takom prípade nechajte prístroj pred zapnutím najmenej 1,5 hodiny pri izbovej teplote. Spotrebič môže byť uvedený do prevádzky po preprave najskôr o 1,5 hodiny po tom, ako bude premiestnený do miestnosti.***

*Pred prvým uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu.*

***Tento výrobek je vhodný pouze pro dobře izolované prostory nebo občasné používání.***

#### **DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ**

Při používání elektrických spotřebičů musíte vždy dodržovat základné bezpečnostné opatrenia:

- Prečítajte si celý návod.

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo sú poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú súvisiace nebezpečenstvo.

- Deti vo veku 3 rokov a mladšie ako 8 rokov by nemali pripájať, nastavovať a čistiť spotrebič alebo vykonávať údržbu.

- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

- Udržujte zariadenie a jeho kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu v prípade poškodenia napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca alebo jeho servisné stredisko alebo osoby s podobnou kvalifikáciou.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných aplikáciách, ako sú:
  - kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach;
  - statky;
  - klientov v hoteloch, motelloch a iných prostrediach rezidenčného typu;
  - prostredie typu nocľah s raňajkami.
- **VAROVANIE:** Pre zaistenie bezpečnosti vašich detí uchovávajte všetky obaly (plastové vrecká, krabice, polystyrén atď.) mimo ich dosahu.
- Pri odpájaní nikdy neťahajte za kábel.
- Nepoužívajte jednotku s poškodeným káblom alebo zástrčkou, alebo pokiaľ nepracuje správne.
- Nemanipulujte so spotrebičom mokrými rukami.
- Nikdy neponárajte prístroj do vody alebo inej kvapaliny.
- Pred čistením sa uistite, že je spotrebič odpojený.
- Tento spotrebič musí byť inštalovaný v súlade s národnými predpismi pre elektrické inštalácie.
- **VAROVANIE:** V prípade nesprávneho použitia existuje riziko možného zranenia.

### **Špeciálne bezpečnostné pokyny**

- Nikdy nedovoľte, aby sa kábel dotýkal horúcich povrchov alebo visieť cez okraj pracovnej dosky – dieťa by ho mohlo uchopiť a strhnúť fritézu dole.
- Po vyčistení sa pred použitím uistite, že sú všetky časti úplne suché.
- Nikdy nenechávajte fritézu zapnutú bez dozoru.
- Nepoužívajte, ak je fritéza, kábel alebo zástrčka poškodená. Nechajte ho skontrolovať alebo opraviť.
- Dávajte pozor na paru počas varenia a pri otváraní veka.
- Nikdy nekladte fritézu do blízkosti alebo na horúce platničky sporáka.
- Táto fritéza je určená iba na domáce použitie.
- Spotrebiče nie sú určené na ponorenie do vody za účelom čistenia.
- Nepoužívajte zariadenie vonku.
- Po použití fritézu vždy odpojte zo siete.

- Aby sa predišlo nebezpečenstvu spôsobenému neúmyselným resetovaním tepelnej poistky, nesmie byť tento spotrebič napájaný cez externé spínacie zariadenie, ako je časovač, alebo pripojený k okruhu, ktorý je pravidelne zapínaný a vypínaný zo strany verejnej siete.
- Tento druh spotrebiča by mal byť umiestnený na stabilnom povrchu s madlami (ak má), aby sa zabránilo rozliatiu horúcich tekutín.



**POZOR, HORÚCI POVRCH!** Povrch zostáva horúci počas a po použití.

VÝROBOK JE URČENÝ LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI.

**Životnosť – 3 roky. Pred uvedením do prevádzky je doba použiteľnosti neobmedzená.**

### **PRED PRVÝM POUŽITÍM**

1. Vaša fritéza má fritovací kôš zaseknutý v miske vo vnútri tela fritézy. Uchopte rukoväť, otvorte zásuvku fritézy a vyberte nádobu zo spotrebiča a položte ju na čistý rovný povrch.
2. Odstráňte všetok obalový materiál a štítky z vnútornej i vonkajšej strany fritézy a skontrolujte, či sa pod alebo okolo fritovacieho koša alebo panvice nenachádza žiadny obal.
3. Umyte fritovací kôš v horúcej mydlovej vode.
4. **NEPONÁRAJTE TELO FRITÉZY DO VODY.** Telo fritézy očistite vlhkou handričkou a dôkladne osušte každú súčasť.

### **POKYNY NA POUŽÍVANIE**

**VÁROVANIE!** Tento spotrebič sa nesmie používať na varenie vody.

**POZNAMKA:** Pri prvom použití môže fritéza vydávať mierny zápach. To je normálne.

1. Umiestnite fritézu na rovný, tepelne odolný povrch v blízkosti elektrickej zásuvky.
2. Pevne uchopte rukoväť a vyberte misku z prístroja tak, že ju položíte na čistý, rovný povrch.
3. Vložte potraviny do koša bez toho, aby ste ho prepĺnili. **NIKDY** nenapĺňajte fritovací kôš viac ako do 2/3. Pri vyprášaní čerstvej zeleniny odporúčame, aby ste do košíka nepridávali viac ako 3 šálky jedla.
4. Vložte tácku s košíkom na vyprážanie do prednej časti fritézy a vždy sa uistite, že je zásuvka správne uzavretá.
5. Zapojte spotrebič do zásuvky.
6. Ak chcete fritézu zapnúť, stlačte tlačidlo „Standby“. LED panel sa rozsvieti.
7. Potom stlačte volič režimu a vyberte jeden zo 7 prednastavených programov.
8. Teplotu je možné vynulovať stlačením voliča teploty/času a pomocou tlačidiel + a -.
9. Akonáhle zvolíte prednastavený program, teplotu a dobu varenia, stlačte tlačidlo Start/Pauza a spotrebič sa spustí. Rozsvieti sa modrý indikátor. Počas prevádzky sa bude rozsvieť a zhasínať červený indikátor odporu.
- POZNAMKA:** Niektoré z prednastavených receptov vyžadujú, aby bolo jedlo v polovici procesu varenia otočené.
10. Fritézu môžete ručne pozastaviť stlačením tlačidla Štart/Pauza. Pre zapnutie znova stlačte ten istý kláves.
- VÁROVANIE:** Kým nebude zásuvka koša správne uzavretá, nebude sa teplovzdušná fritéza zahrievať a displej zostane vypnutý.
11. Akonáhle vybraný program skončí, na displeji sa zobrazí „Vypnuté“ a spotrebič vydá 5 pípnutí, aby vás upozornil na koniec programu.

### **TIPY A ODPORÚČANIA**

- Nechajte uvarené jedlo vo vnútri asi 5 až 10 minút, než ich vyberiete z koša alebo vytiahnete zásuvku.
- Pre rovnomerné varenie/zhnednutie otvorte v polovici doby varenia zásuvku fritovacieho koša a podľa potreby skontrolujte. Vytiahnite kôš, presuňte alebo pretrepte jedlo. Po

dokončení vymeňte zásuvku av prípade potreby upravte teplotu. Časovač sa zastaví, keď je zásuvka otvorená, a fritéza prestane hriať, kým misa nezapadne späť na miesto.

**POZNAMKA:** Zvolený program môžete pozastaviť stlačením tlačidla Start/Pauza alebo vybratím koša zo spotrebiča. Pre obnovenie programu stlačte znovu tlačidlo Start/Pauza alebo vložte kôš späť do spotrebiča.

**VAROVANIE:** Pri manipulácii s horúcim fritovacím košom budte veľmi opatrní. Zabráňte uniknú pary z koša alebo z jedla.

**POZOR:** Pri manipulácii s horúcim fritovacím košom vždy používajte chňapky.

- Na smaženie na vzduchu je vhodné použiť olivový olej v spreji alebo rastlinný olej.

- Použite svoju fritézu na varenie jedla s malým množstvom oleja a behom okamihu! Všeobecným pravidlom je, že znížte teplotu varenia podľa receptu asi o 10°C v závislosti od typu a množstva jedla.

- **NIKDY** nenaplnajte fritovací kôš viac ako do 2/3. Pri vyprášaní čerstvej zeleniny odporúčame, aby ste do košíka nepridávali viac ako 3 šálky jedla.

- Na dosiahnutie najlepšieho výsledku je potrebné niektoré jedlá počas varenia silne pretrepať alebo obrátiť. Pozrite sa prosím na nižšie uvedenú tabuľku a použite ju ako vodítko.

- Pri varení potravín s vysokým obsahom tuku, ako sú kuracie krídelká alebo klobásy, medzi jednotlivými dávkami potravín vypustite tuk zo zásuvky fritovacieho koša, aby ste zabránili nadmernému dymu.

- Pred varením jedlo vždy osušte, aby ste zabránili nadmernému dymu a dosiahli ideálne zhnednutie.

- Zmažte malé dávky čerstvo obalených potravín. Priťlačte obalované cesto na jedlo, aby ste dosiahli lepšiu príľnavosť. Potraviny vložte do koša tak, aby sa vzájomne nedotýkali, aby bola umožnená lepšia cirkulácia vzduchu.

- Vzduchovú fritézu môžete použiť na ohrievanie jedla.

**TIP:** Môžete použiť teplomer, aby ste sa uistili, že mäso a ryby sú pred konzumáciou úplne upečené.

- Nezabudnite vyprážať v malých dávkach, čím sa skráti doba varenia a dosiahne sa vyššia kvalita. Upravte teplotu a čas varenia potrebný na varenie jedla podľa vašich predstáv.

**DÔLEŽITÁ POZNAMKA:** Pokiaľ potraviny nie sú konzervované alebo vopred naolejované, mali by ste ich najskôr jemne potrieť olejom, aby boli chrumkavé a zlaté.

- Termín blanširovania sa vzťahuje na predvarenie jedla pri nízkej teplote pred varením vo vzduchovej fritéze.

- Aby sa fritéza predhriala, pridajte 3 minúty k času varenia.

## ODPORÚČANIA NA SMAŽENIE

Potravina	Teplota (°C)	Čas prípravy (min)	Po uplynutí této doby (minuty) provedte tuto akci:	
Zelenina (pečená)	200	15 -20	8 protřeste	
Brokolice (pražená)	200	15 -20	8 protřeste	
Cibulové kroužky (mražené)	200	12 - 18	8 protřeste	
Jarní závitky (mražené)	180	8 - 12	- -	
Hranolky (čerstvé, ručně krájené, o tloušťce 1,5 mm až 3 mm) Blanch (krok 1)	Blanch (krok 1)	160	15	8 protřeste
	Fritování na vzduchu (krok 2)	180	10 - 15	5 protřeste
Tenké hranolky (mražené) 3 šálky	200	12 - 16	8 protřeste	
Hrubé hranolky (mražené) 3 šálky	200	17 - 21	10 protřeste	
Masová roláda, 0,5 kg.	180	35 - 40	- -	
Hamburgery, 100 g. až 200 g.	180	10 - 14	(málo nebo dobře opečeno) -	
Párky v rohlíku / párky	180	10 - 15	6 převrátit	
Kuřecí křídla (čerstvá/rozmražená) Blanch (krok 1)	160	15	8 protřeste	

Kuřecí křídla (čerstvá/rozmražená) Fritování na vzduchu (krok 2)	180	10	5	protřeste
Kuřecí tyčinky - Blanch (krok 1)	180	13	13	převrátit
Kuřecí tyčinky - smažení na vzduchu (krok 2)	200	5	3	protřeste
Kuřecí kousky	180	20 -30	10	převrátit
Kuřecí nugety (mražené)	180	10 - 15	5	protřeste
Sumčí tyčinky (rozmražené, otlučené)	200	10 - 15	5	převrátit
Rybí tyčinky (mražené)	200	10 - 15	5	převrátit
Jablečný koláč	200	10	-	-
Lívanečky	180	8	4	převrátit
Smažené sušenky	180	8	4	převrátit

## NÁVOD NA ÚDRŽBU

Toto zariadenie nevyžaduje veľkú údržbu. Neobsahuje žiadne časti opraviteľné používateľom. Okrem čistenia musí každý servis, ktorý vyžaduje demontáž spotrebiča, vykonať kvalifikovaný technik.

### Pokyny na údržbu a čistenie

**POZOR!** Pred čistením nechajte fritézu úplne vychladnúť.

1. Odpojte fritézu a vyberte zásuvku. Pred čistením sa uistite, že dostatočne vychladol.
2. Umyte misku a stojan v horúcej mydlovej vode. Nepoužívajte kovové riady ani abrazívne čistiace prostriedky alebo čistiace prostriedky, mohli by ste poškodiť neprínavý povlak.
3. Misku a stojan môžete vložiť do umývačky riadu. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak ich umiestnite do horného koša umývačky riadu.
4. Vyčistite telo fritézy vlhkou, mäkkou, neabrazívnou handričkou.

### Pokyny na skladovanie

1. Uistite sa, že ste fritézu odpojili zo siete a pred uložením vyčistili a vysušili všetky časti.
2. Nikdy neskladujte vzduchovú fritézu, ak je horúca alebo vlhká.
3. Vzduchovú fritézu skladujte v krabici alebo na čistom a suchom mieste.

### PODMIENKY NA SKLADOVANIE

Odporúča sa spotrebič skladovať v skladovacích alebo domácich podmienkach a v prípade potreby prepravovať akýkoľvek druhom verejnej krytej dopravy v dostupnom samostatnom spotrebiteľskom obale. Miesto skladovania (prepravy) by malo byť neprístupné pre prenikanie vlhkosti, priamemu slnečnému žiareniu a má zahŕňať možnosti mechanického poškodenia. Ak sa spotrebič dlhšiu dobu nepoužíva, musí byť chránený voči prachu a skladovaný na čistom a suchom mieste.

### TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIA

Menovitý príkon:	1600 W
Menovitý rozsah napätia	220-240 V~
Menovitá frekvencia	50/60 Hz
Menovitý prúd:	6,7 A
Hmotnosť netto:	4,4 kg
Hmotnosť brutto:	5,0 kg

### SÚPRAVA

HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA	1
NAVOD NA OBSLUHU	
SO ZARUČNÝM LÍSTOM	1
OBAL	1

## POKYNY A INFORMÁCIE O

### NAKLADANÍ S POUŽITÝM OBALOM

Použitý obalový materiál odložte na miesto určené obcou na ukladanie odpadu.

### LIKVIDÁCIA POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ



Tento symbol na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu odovzdajte tieto výrobky na určené zberné miesta. Alternatívne v niektorých krajinách Európskej únie alebo v iných európskych krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu.

Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov.



Tento výrobok spĺňa všetky základné požiadavky smerníc EÚ, ktoré sa naň vzťahujú.

### **Výrobca si vyhradzuje právo meniť technické vlastnosti a design výrobkov.**

Vyhĺasenie o zhode výrobku s technickými predpismi v zmysle zákona č. 22/1997 Zb., o technických požiadavkách na výrobky a nariadenia vlády č. 426/2000 Zb., ktorým sa ustanovujú vybrané výrobky na posudzovanie zhody, v platnom znení. Zástupca v Českej republike: KTD iHOME s.r.o., Borského 1011/1, 15200 Praha 5.



## **FRYTOWNICA POWIETRZNA**

### **Drogi kupujący!**

**Gratulujemy zakupu urządzenia pod nazwą handlową „Laretti”. Jesteśmy pewni, że nasze urządzenia staną się nieodzowną i niezawodną pomocą w Państwa gospodarstwie domowym.**

**Unikaj ekstremalnych zmian temperatury. Gwałtowna zmiana temperatury (np. gdy urządzenie zostanie przeniesione z temperatury zamrażania do ciepłego pomieszczenia) może spowodować skraplanie się pary wodnej wewnątrz urządzenia i awarię po włączeniu. W takim przypadku pozostaw urządzenie w temperaturze pokojowej na co najmniej 1,5 godziny przed włączeniem.**

**Jeśli urządzenie było transportowane, pozostaw je w pomieszczeniu na co najmniej 1,5 godziny przed rozpoczęciem pracy.**

Prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed uruchomieniem i zachowanie jej na przyszłość.

### **WAŻNI OCHRONIARZE**

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa:

- Przeczytaj całą instrukcję.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją zasady związane z tym zagrożenia.
- Dzieci w wieku od 3 lat do 8 lat nie powinny podłączać, regulować i czyścić urządzenia ani przeprowadzać jego konserwacji.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, musi on zostać wymieniony przez producenta lub w jego centrum serwisowym lub przez osoby o podobnych kwalifikacjach.

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
  - kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - zagrody gospodarcze;
  - przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach mieszkalnych;
  - Środowiska typu bed-and-breakfast.
- UWAGA: W trosce o bezpieczeństwo dzieci prosimy o przechowywanie wszystkich opakowań (plastikowych toreb, pudełek, styropianu itp.) poza ich zasięgiem.
- Nigdy nie ciągnij za przewód podczas odłączania zasilania.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub jeśli nie działa prawidłowo.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
- Przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie zostało odłączone od zasilania.
- To urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z krajowymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- UWAGA: W przypadku niewłaściwego użytkowania istnieje ryzyko obrażeń.

### **Specjalne instrukcje bezpieczeństwa**

- Nigdy nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni lub zwiisał z krawędzi blatu – dziecko może go chwycić i pociągnąć frytownicę w dół.
- Po wyczyszczeniu upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche przed użyciem.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonej frytownicy bez nadzoru.
- Nie używaj, jeśli frytownica, przewód lub wtyczka są uszkodzone. Zleć sprawdzenie lub naprawę.
- Uważaj na parę podczas gotowania i otwierania pokrywy.
- Nigdy nie stawiaj frytownicy w pobliżu lub na płytach grzewczych kuchenki.
- Ta frytownica jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenia nie są przeznaczone do zanurzania w wodzie w celu czyszczenia.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Zawsze odłączaj frytownicę po użyciu.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne

urządzenie przełączające, takie jak timer, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć.

- Tego rodzaju urządzenie należy ustawić na stabilnej powierzchni z uchwytem (jeśli jest), aby uniknąć rozlania gorących płynów.



**UWAGA: GORĄCA POWIERZCHNIA!** Powierzchnia pozostaje gorąca podczas i po użyciu.

TO URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

**Żywotność – 3 lata.**

**Przed oddaniem do użytku okres przydatności do spożycia jest nieograniczony.**

### **PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

1. Twoja frytownica powietrzna ma kosz do smażenia utknęty w misce, wewnątrz korpusu frytownicy. Chwyć za uchwyt, aby otworzyć szufladę frytownicy i wyjmij miskę z urządzenia, umieszczając ją na czystej, płaskiej powierzchni.
2. Usuń wszystkie materiały, opakowaniowe i etykiety zarówno z wewnątrz, jak i na zewnątrz frytownicy i sprawdź, czy nie ma opakowania pod koszem do smażenia lub patelnią lub wokół niego.
3. Umyj kosz do smażenia w gorącej wodzie z mydłem.
4. **NIE ZANURZAJ KORPUSU FRYTOWNICY W WODZIE.** Wyczyść korpus frytownicy za pomocą adamp szmatką i dokładnie osusz każdą część składową.

### **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

**OSTRZEŻENIE!** Tego urządzenia nie wolno używać do gotowania wody.  
**UWAGA:** Podczas pierwszego użycia frytownica powietrzna może wydzielać lekki zapach. To normalne.

1. Umieść frytownicę na płaskiej, żaroodpornej powierzchni w pobliżu gniazdka elektrycznego.
2. Chwyć mocno uchwyt i wyjmij miskę z urządzenia, umieszczając ją na czystej, płaskiej powierzchni.
3. Umieść żywność w koszu, nie przepelniając go. **NIGDY** nie napełniaj kosza do smażenia więcej niż 2/3. Podczas smażenia świeżych warzyw zalecamy dodanie do kosza nie więcej niż 3 filiżanek jedzenia.
4. Włóż tacę z koszem do smażenia z przodu frytownicy, zawsze upewniając się, że szuflada jest prawidłowo zamknięta.
5. Podłącz urządzenie do gniazdka.
6. Aby włączyć frytownicę, naciśnij przycisk "Standby". Zaświeci się panel led.
7. Następnie naciśnij Mode Selector, aby wybrać jeden z 7 zaprogramowanych programów.
8. Temperaturę można zresetować, naciskając przełącznik temperatury/czasu i używając przycisków + i -.
9. Po wybraniu zaprogramowanego programu, temperatury i czasu gotowania naciśnij przycisk Start/Pause, a urządzenie uruchomi się. Zaświeci się niebieski wskaźnik. Podczas pracy czerwony wskaźnik oporu włącza się i wyłącza.  
**UWAGA:** Niektóre z gotowych przepisów wymagają obrócenia żywności w połowie procesu gotowania.
10. Możesz ręcznie wstrzymać frytownicę, naciskając przycisk Start/Pause. Aby włączyć, ponownie naciśnij ten sam.
- UWAGA:** Dopóki szuflada kosza nie zostanie prawidłowo zamknięta, frytownica powietrzna nie będzie się nagrzewać, a wyświetlacz pozostanie wyłączony.
11. Po zakończeniu wybranego programu na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Off", a urządzenie wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych informujących o zakończeniu programu.

### **WSKAZÓWKI I ZALECENIA**

- Pozostaw ugotowane jedzenie w środku na około 5 do 10 minut przed wyjęciem go z kosza lub wyciągnięciem szuflady.

- Aby uzyskać równomierne gotowanie/przrumienienie, otwórz szufladę kosza do smażenia w połowie czasu gotowania i sprawdź w razie potrzeby. Wyciągnij kosz, przesuń lub potrząśnij jedzeniem. Po zakończeniu wymień szufladę i w razie potrzeby wyreguluj temperaturę. Timer zatrzyma się, gdy szuflada zostanie otwarta, a frytownica powietrzna przestanie się nagrzewać, dopóki miska nie zostanie zatrzaśnięta z powrotem na swoim miejscu.

UWAGA: Wybrany program można wstrzymać, naciskając przycisk Start/Pause lub wyjmując kosz z urządzenia. Aby wznowić program, ponownie naciśnij przycisk Start/Pause lub włóż kosz z powrotem do urządzenia.

UWAGA: Zachowaj szczególną ostrożność podczas obchodzenia się z koszem do smażenia, gdy jest gorący. Unikaj ułatniania się pary z kosza lub z żywności.

UWAGA: Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas obsługi kosza do smażenia na gorąco.

- Do smażenia na powietrzu zaleca się stosowanie oliwy z oliwek w sprayu lub oleju roślinnego.

- Użyj frytownicy do gotowania potraw z niewielką ilością oleju i w mgnieniu oka! Zasadniczo należy obniżyć temperaturę gotowania przepisu o około 10°C w zależności od rodzaju żywności i ilości.

- NIGDY nie napełniaj kosza do smażenia więcej niż w 2/3. Podczas smażenia świeżych warzyw zalecamy dodanie do kosza nie więcej niż 3 filiżanek jedzenia.

- Aby osiągnąć najlepszy efekt, niektóre potrawy należy energicznie wstrząsnąć lub odwrócić podczas gotowania. Zapoznaj się z poniższą tabelą i użyj jej jako przewodnika.

- Podczas gotowania potraw o wysokiej zawartości tłuszczu, takich jak skrzydełka z kurczaka lub kielbaski, spuść tłuszcz z szuflady kosza frytownicy między partiami żywności, aby uniknąć nadmiernego dymu.

- Zawsze susz żywność przed gotowaniem, aby uniknąć nadmiernego dymu i uzyskać idealne przrumienienie.

- Smaż małe porcje świeżo panierowanych potraw. Docisnij panierowane ciasto do żywności, aby uzyskać lepszą przyczepność. Umieść żywność w koszu tak, aby się nie stykały, aby umożliwić lepszą cyrkulację powietrza.

- Możesz użyć frytownicy powietrznej do podgrzewania potraw.

WSKAZÓWKA: Możesz użyć termometru, aby upewnić się, że mięso i ryby są w pełni ugotowane przed jedzeniem.

- Pamiętaj o smażeniu w małych partiach, skracając w ten sposób czas gotowania i uzyskując wyższą jakość. Dostosuj temperaturę i czas gotowania potrzebny do ugotowania potraw według własnych upodobań.

WAŻNA UWAGA: O ile żywność nie jest konserwowana lub wstępnie naoliwiona, należy ją najpierw lekko posmarować olejem, aby była chrupiąca i złocista.

- Termin blanszowania odnosi się do wstępnego gotowania żywności w niskiej temperaturze przed gotowaniem we frytownicy.

- Aby frytownica się rozgrzała, dodaj 3 minuty do czasu gotowania.

## STÓŁ DO SMAŻENIA NA POWIETRZU

Żywność		Temperatura (°C)	Czas gotowania (minuty)	Po tym czasie (minutach) wykonaj tę czynność:	
Warzywa (pieczone)		200	15 - 20	8	trząść
Brokuły (pieczone)		200	15 - 20	8	trząść
Krażki cebulowe (mrożone)		200	12 - 18	8	trząść
Sajgonki (mrożone)		180	8 - 12	-	-
Frytki (świeże, ręcznie krojone, o grubości od 1,5 mm do 3 mm)	Blanszowanie (krok 1)	160	15	8	trząść
	Smażenie na powietrzu (krok 2)	180	10 - 15	5	trząść
Cienkie frytki (mrożone) 3 szklanki		200	12 - 16	8	trząść

Grube frytki (mrożone) 3 filiżanki	200	17 - 21	10	trząść
Rolada mięsna, 0,5 kg.	180	35 - 40	-	-
Hamburgery, 100g. do 200g.	180	10 - 14	(mało lub dobrze zrobione)	-
Hot dogi / Kiełbaski	180	10 - 15	6	przerzucać
Skrzydółka z kurczaka (świeże/rozrożone) Blanszuj (krok 1)	160	15	8	trząść
Skrzydółka z kurczaka (świeże/rozrożone) Smażone na powietrzu (krok 2)	180	10	5	trząść
Paluszki z kurczaka - Blanszuj (krok 1)	180	13	13	przerzucać
Paluszki z kurczaka - Smażone na powietrzu (krok 2)	200	5	3	trząść
Kawałki kurczaka	180	20 -30	10	przerzucać
Nuggetsy z kurczaka (mrożone)	180	10 - 15	5	trząść
Paluszki sumowe (rozrożone, panierowane)	200	10 - 15	5	przerzucać
Paluszki rybne (mrożone)	200	10 - 15	5	przerzucać
Jabłecznik	200	10	-	-
Fritters	180	8	4	przerzucać
Smażone herbatniki	180	8	4	przerzucać

### **INSTRUKCJE KONSERWACJI**

To urządzenie nie wymaga dużej konserwacji. Nie zawiera części, które mogą być naprawiane przez użytkownika. Oprócz czyszczenia, wszelkie czynności serwisowe wymagające demontażu urządzenia muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

### **Instrukcje dotyczące pielęgnacji i czyszczenia**

**OSTRZEŻENIE!** Przed czyszczeniem poczekaj, aż frytownica całkowicie ostygnie.

1. Odłącz frytownicę i wyjmij szufladę. Przed czyszczeniem upewnij się, że wystarczająco ostygł.
2. Umyj miskę i ruszt w gorącej wodzie z mydłem. Nie używaj metalowych naczyń kuchennych, ściernych środków czyszczących ani środków czyszczących, ponieważ może to uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
3. Miskę i ruszt można myć w zmywarce. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, umieść je w górnym koszu zmywarki.
4. Wyczyść korpus frytownicy wilgotną, miękką, nierysującą szmatką.

### **Instrukcje przechowywania**

1. Upewnij się, że odłączyłeś frytownicę oraz wyczyściłeś i wysuszyłeś wszystkie części przed przechowywaniem.
2. Nigdy nie przechowuj frytownicy, jeśli jest gorąca lub wilgotna.
3. Przechowuj frytownicę powietrzną w pudełku lub w czystym, suchym miejscu.

### **WARUNKI PRZECHOWYWANIA**

Produkt zaleca się przechowywać w warunkach magazynowych lub domowych oraz przewozić dowolnym rodzajem publicznego transportu zamkniętego w dostępnym indywidualnym opakowaniu konsumenckim. Miejsce przechowywania (transportu) nie powinno być narażone na działanie wilgoci, bezpośredniego nasłonecznienia oraz powinno wykluczać możliwość uszkodzeń mechanicznych. Jeśli urządzenie nie jest używane przez

dłuższy czas, należy je chronić przed kurzem i przechowywać w czystym, suchym miejscu.

#### DANE TECHNICZNE

Moc: 1600 W  
Napięcie znamionowe: 220-240 V~  
Częstotliwość znamionowa: 50/60 Hz  
Prąd znamionowy: 6,7 A  
Waga netto: 4,4 kg  
Waga brutto: 5,0 kg

#### USTAWIĆ

FRYTOWNICA POWIETRZNA 1  
INSTRUKCJA OBSŁUGI  
Z KSIĄŻKĄ GWARANCYJNĄ 1  
PAKIET 1

#### UTYLIZACJA PRZYJAZNA ŚRODOWISKU



Możesz pomóc chronić środowisko! Należy pamiętać o przestrzeganiu lokalnych przepisów: przekazać niesprawny sprzęt elektryczny do odpowiedniego punktu utylizacji odpadów.

**Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji i konstrukcji towaru.**

**DE**

#### Luftfritteuse

##### Lieber Käufer!

**Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des Gerätes unter dem Handelsnamen „Laretti“.** Wir sind sicher, dass unsere Geräte eine unverzichtbare und zuverlässige Hilfe bei Ihrer Haushaltsführung sein werden.

**Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen. Schnelle Temperaturänderungen (z. B. wenn das Gerät von der Gefriertemperatur in einen warmen Raum gebracht wird) können zu Kondensation im Inneren des Geräts und zu Fehlfunktionen beim Einschalten führen. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall mindestens 1,5 Stunden bei Raumtemperatur stehen, bevor Sie es einschalten.**

**Wenn das Gerät unterwegs war, lassen Sie es mindestens 1,5 Stunden im Haus, bevor Sie es in Betrieb nehmen.**

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

#### WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen Sie stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachten:

- Lesen Sie die Anleitung vollständig durch.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und dies verstehen damit verbundene Gefahren.
- Kinder im Alter von 3 Jahren und unter 8 Jahren sollten das Gerät nicht anschließen, einstellen, reinigen oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Um Gefahren im Falle einer Beschädigung des Netzkabels zu vermeiden, muss es vom Hersteller oder in seinem Servicecenter oder von Personen mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
  - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Bauernhöfe;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  - Bed-and-Breakfast-Umgebungen.
- **WARNUNG:** Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie bitte alle Verpackungen (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.
- Ziehen Sie niemals am Kabel, wenn Sie den Netzstecker ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder wenn es nicht richtig funktioniert.
- Fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz getrennt wurde.
- Dieses Gerät muss gemäß den nationalen Vorschriften für Elektroinstallationen installiert werden.
- **WARNUNG:** Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr.

### **Besondere Sicherheitshinweise**

- Lassen Sie das Kabel niemals heiße Oberflächen berühren oder über den Rand der Arbeitsplatte hängen – ein Kind könnte es greifen und die Fritteuse herunterziehen.
- Stellen Sie nach der Reinigung sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie sie verwenden.
- Lassen Sie Ihre Fritteuse niemals unbeaufsichtigt eingeschaltet.
- Nicht verwenden, wenn die Fritteuse, das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Lassen Sie es überprüfen oder reparieren.
- Achten Sie beim Kochen und beim Öffnen des Deckels auf Dampf.

- Stellen Sie Ihre Fritteuse niemals in die Nähe oder auf Herdplatten.
- Diese Fritteuse ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Die Geräte dürfen zur Reinigung nicht in Wasser getaucht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Um eine Gefährdung durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen des Thermoschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie z. B. eine Zeitschaltuhr, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der vom Versorgungsunternehmen regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Diese Art von Gerät sollte auf eine stabile Oberfläche gestellt werden, wobei die Griffe (falls vorhanden) angebracht werden sollten, um ein Verschütten heißer Flüssigkeiten zu vermeiden.



**ACHTUNG: HEISSE OBERFLÄCHE!** Die Oberfläche bleibt während und nach dem Gebrauch heiß.

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT.

**Lebensdauer – 3 Jahre.**

**Vor der Inbetriebnahme ist die Haltbarkeit unbegrenzt.**

#### **VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

1. Bei Ihrer Heißluftfritteuse steckt der Frittierkorb in der Schüssel im Inneren des Gehäuses der Heißluftfritteuse. Fassen Sie den Griff, um die Schublade der Heißluftfritteuse zu öffnen, und nehmen Sie die Schüssel aus dem Gerät, indem Sie sie auf eine saubere, ebene Fläche stellen.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Etiketten sowohl von der Innen- als auch von der Außenseite der Heißluftfritteuse und stellen Sie sicher, dass sich keine Verpackung unter oder um den Frittierkorb oder die Pfanne befindet.
3. Waschen Sie den Frittierkorb in heißem Seifenwasser.
4. **TAUCHEN SIE DAS GEHÄUSE DER FRITTEUSE NICHT IN WASSER.** Reinigen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie jedes Bauteil gründlich ab.

#### **BEDIENUNGSANLEITUNG**

**WARNUNG!** Dieses Gerät darf nicht zum Abkochen von Wasser verwendet werden.

**HINWEIS:** Bei der ersten Verwendung kann die Heißluftfritteuse einen leichten Geruch abgeben. Das ist normal.

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine flache, hitzebeständige Oberfläche in der Nähe einer Steckdose.
2. Fassen Sie den Griff fest und nehmen Sie die Schüssel aus dem Gerät, indem Sie sie auf eine saubere, ebene Oberfläche stellen.
3. Legen Sie Lebensmittel in den Korb, ohne ihn zu überfüllen. Füllen Sie den Frittierkorb **NIE** zu mehr als 2/3 voll. Beim Braten von frischem Gemüse empfehlen wir, nicht mehr als 3 Tassen Lebensmittel in den Korb zu legen.
4. Setzen Sie das Tablett mit dem Frittierkorb in die Vorderseite der Fritteuse ein und achten Sie dabei immer darauf, dass die Schublade richtig geschlossen ist.
5. Stecken Sie das Gerät in die Steckdose.

6. Um die Fritteuse einzuschalten, drücken Sie die Taste "Standby". Das LED-Panel leuchtet auf.

7. Drücken Sie dann die Moduswahl, um eines der 7 voreingestellten Programme auszuwählen.

8. Die Temperatur kann durch Drücken des Temperatur-/Zeitwählers und Verwenden der Tasten + und - zurückgesetzt werden.

9. Nachdem Sie das voreingestellte Programm, die Temperatur und die Garzeit ausgewählt haben, drücken Sie die Start/Pause-Taste und das Gerät wird gestartet. Eine blaue Anzeige leuchtet auf. Während des Betriebs schaltet sich die rote Widerstandsanzeige ein und aus.

HINWEIS: Einige der voreingestellten Rezepte erfordern, dass das Essen nach der Hälfte des Garvorgangs gewendet wird.

10. Sie können die Fritteuse manuell pausieren, indem Sie die Start/Pause-Taste drücken. Drücken Sie zum Einschalten erneut dieselbe Taste.

WARNUNG: Solange die Korbschublade nicht richtig geschlossen ist, heizt sich die Heißluftfritteuse nicht auf und das Display bleibt ausgeschaltet.

11. Sobald das ausgewählte Programm beendet ist, erscheint "Off" auf dem Display und das Gerät gibt 5 Pieptöne aus, um Sie über das Ende des Programms zu informieren.

## **TIPPS UND EMPFEHLUNGEN**

- Lassen Sie das gekochte Essen etwa 5 bis 10 Minuten drinnen, bevor Sie es aus dem Korb nehmen oder die Schublade herausziehen.

- Für ein gleichmäßiges Garen/Bräunen die Frittierkorbschublade nach der Hälfte der Garzeit öffnen und bei Bedarf prüfen. Ziehen Sie den Korb heraus, bewegen oder schütteln Sie das Futter. Wenn Sie fertig sind, setzen Sie die Schublade wieder ein und passen Sie die Temperatur bei Bedarf an. Der Timer stoppt, wenn die Schublade geöffnet ist, und die Heißluftfritteuse hört auf zu heizen, bis die Schüssel wieder einrastet.

HINWEIS: Sie können das ausgewählte Programm anhalten, indem Sie die Start/Pause-Taste drücken oder den Korb aus dem Gerät nehmen. Um das Programm fortzusetzen, drücken Sie erneut die Start/Pause-Taste oder setzen Sie den Korb wieder in das Gerät ein.

WARNUNG: Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie den Frittierkorb heiß handhaben. Vermeiden Sie es, Dampf aus dem Korb oder aus den Lebensmitteln zu entweichen.

ACHTUNG: Verwenden Sie immer Topflappen, wenn Sie den heißen Frittierkorb anfassen.

- Es ist ratsam, Olivenölspray oder Pflanzenöl zum Heißluftfrittieren zu verwenden.

- Verwenden Sie Ihre Heißluftfritteuse, um Speisen mit wenig Öl und im Handumdrehen zuzubereiten! In der Regel sollten Sie die Kochtemperatur des Rezepts je nach Art des Lebensmittels und Menge um etwa 10°C reduzieren.

- Füllen Sie den Frittierkorb NIE zu mehr als 2/3 voll. Beim Braten von frischem Gemüse empfehlen wir, nicht mehr als 3 Tassen Lebensmittel in den Korb zu legen.

- Um das beste Ergebnis zu erzielen, müssen einige Lebensmittel während der Garzeit kräftig geschüttelt oder gewendet werden. Bitte orientieren Sie sich an der folgenden Tabelle.

- Wenn Sie fettreiche Lebensmittel wie Hähnchenflügel oder Würstchen zubereiten, lassen Sie das Fett zwischen den Chargen des Fritteusekorbs abtropfen, um übermäßigen Rauch zu vermeiden.

- Trocknen Sie die Lebensmittel vor dem Kochen immer ab, um übermäßigen Rauch zu vermeiden und eine ideale Bräunung zu erreichen.

- Braten Sie kleine Mengen frisch paniertes Lebensmittel. Drücken Sie den panierten Teig auf die Speisen, um eine bessere Haftung zu erreichen. Legen Sie die Lebensmittel so in den Korb, dass sie sich nicht berühren, um eine bessere Luftzirkulation zu ermöglichen.

- Sie können die Heißluftfritteuse zum Aufwärmen von Speisen verwenden.

TIPP: Sie können ein Thermometer verwenden, um sicherzustellen, dass Fleisch und Fisch vor dem Verzehr vollständig durchgegart sind.

- Denken Sie daran, in kleinen Chargen zu braten, um die Garzeiten zu verkürzen und eine höhere Qualität zu erhalten. Passen Sie die Temperatur und die Garzeit an, die zum Kochen von Speisen erforderlich sind, nach Ihren Wünschen.

WICHTIGER HINWEIS: Sofern Lebensmittel nicht in Dosen oder vorgeölt sind, sollten sie zuerst leicht mit Öl bestrichen werden, damit sie knusprig und goldbraun werden.

- Der Begriff Blanchieren bezieht sich auf das Vorgaren von Speisen bei niedriger Temperatur vor dem Garen in der Heißluftfritteuse.

- Damit die Fritteuse vorheizen kann, addieren Sie 3 Minuten zur Garzeit.

## HEISSLUFT-FRITTIERTISCH

Essen	Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)	Führen Sie nach Ablauf dieser Zeit (Minuten) die folgende Aktion aus:		
Gemüse (geröstet)	200	15 - 20	8	schütteln	
Brokkoli (geröstet)	200	15 - 20	8	schütteln	
Zwiebelringe (gefroren)	200	12 - 18	8	schütteln	
Frühlingsrollen (tiefgekühlt)	180	8 - 12	-	-	
Pommes frites (frisch, handgeschnitten, 1,5 mm bis 3 mm dick)	Blanchieren (Schritt 1)	160	15	8	schütteln
	Heißluftfritteuse (Schritt 2)	180	10 - 15	5	schütteln
Dünne Pommes frites (gefroren) 3 Tassen	200	12 - 16	8	schütteln	
Chunky Pommes Frites (gefroren) 3 Tassen	200	17 - 21	10	schütteln	
Fleischbrötchen, 0,5 kg.	180	35 - 40	-	-	
Hamburger, 100g. bis 200g.	180	10 - 14	(wenig oder gut gemacht)	-	
Hot Dogs / Würstchen	180	10 - 15	6	schnipsen	
Hähnchenflügel (frisch/aufgetaut) blanchieren (Schritt 1)	160	15	8	schütteln	
Hähnchenflügel (frisch/aufgetaut) Heißluftfrittieren (Schritt 2)	180	10	5	schütteln	
Hähnchenstäbchen - blanchieren (Schritt 1)	180	13	13	schnipsen	
Hähnchenstäbchen - Heißluftfrittieren (Schritt 2)	200	5	3	schütteln	
Hähnchenstücke	180	20 - 30	10	schnipsen	
Chicken Nuggets (gefroren)	180	10 - 15	5	schütteln	
Welsstäbchen (aufgetaut, paniert)	200	10 - 15	5	schnipsen	
Fischstäbchen (tiefgekühlt)	200	10 - 15	5	schnipsen	
Apfelkuchen	200	10	-	-	
Krapfen	180	8	4	schnipsen	
Frittierte Kekse	180	8	4	schnipsen	

### WARTUNGSHINWEISE

Dieses Gerät erfordert nicht viel Wartung. Enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Abgesehen von der Reinigung müssen alle Arbeiten, bei denen das Gerät demontiert werden muss, von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

### Pflege- und Reinigungshinweise

WARNUNG! Lassen Sie die Fritteuse vor der Reinigung vollständig abkühlen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Fritteuse und entfernen Sie die Schublade. Stellen Sie sicher, dass es vor der Reinigung ausreichend abgekühlt ist.

2. Waschen Sie die Schüssel und den Rost in heißem Seifenwasser. Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen könnte.

3. Sie können die Schüssel und den Korb in die Spülmaschine geben. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie sie in den oberen Korb der Spülmaschine stellen.

4. Reinigen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse mit einem feuchten, weichen, nicht scheuernden Tuch.

### Hinweise zur Lagerung

1. Stellen Sie sicher, dass Sie die Fritteuse vom Stromnetz getrennt und alle Teile vor der Lagerung gereinigt und getrocknet haben.

2. Bewahren Sie die Heißluftfritteuse niemals auf, wenn sie heiß oder feucht ist.

3. Bewahren Sie die Heißluftfritteuse in ihrer Box oder an einem sauberen, trockenen Ort auf.

### LAGERBEDINGUNGEN

Es wird empfohlen, das Produkt unter Lager- oder Heimbedingungen zu lagern und mit jedem öffentlichen geschlossenen Transportmittel in einer verfügbaren individuellen Verbraucherverpackung zu transportieren. Der Lagerort (Transport) sollte keiner Feuchtigkeit und keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt sein und die Möglichkeit einer mechanischen Beschädigung ausschließen. Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, sollte es staubgeschützt und an einem sauberen, trockenen Ort aufbewahrt werden.

### TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1600 W
Nennspannung:	220-240 V~
Nennfrequenz:	50/60 Hz
Nennstrom:	6,7 A
Nettogewicht:	4,4 kg
Bruttogewicht:	5,0 kg

### SATZ

LUFTFRITTEUSE	1
BEDIENUNGSANLEITUNG	
MIT GARANTIEBUCH	1
PAKET	1

### UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG



Helfen Sie mit, die Umwelt zu schützen! Bitte beachten Sie die örtlichen Vorschriften: Geben Sie nicht funktionsfähige Elektrogeräte bei einer entsprechenden Entsorgungsstelle ab.

**Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Spezifikation und das Design der Waren zu ändern.**

**HU**

### LÉGSÜTŐ

**Kedves vásárló!**

**Gratulálunk, hogy „Laretti” márkanéven vásárolta meg a készüléket. Biztosak vagyunk benne, hogy készülékeink nélkülözhetetlen és megbízható segítséget nyújtanak az Ön takarításában.**

**Kerülje a szélsőséges hőmérsékletváltozásokat. A gyors hőmérséklet-változás (például amikor a készüléket fagypontról meleg helyiségbe helyezi) páralecsapódást okozhat a készülék belsejében, és meghibásodást okozhat, amikor be van kapcsolva. Ebben az esetben hagyja a készüléket szobahőmérsékleten legalább 1,5 órán át, mielőtt bekapcsolná.**

**Ha az egység szállítás alatt volt, hagyja bent 1,5 órán keresztül, mielőtt üzembe helyezné.**

Kérjük, használat előtt olvassa el ezeket az utasításokat, és őrizze meg későbbi használatra.

## **FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK**

Az elektromos készülékek használatakor mindig be kell tartania az alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

- Olvassa el teljesen az utasításokat.
- Ezt a készüléket 8 évesnél idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, ha felügyeletet kaptak, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kaptak, és megértették a veszélyeket.
- 3 éves és 8 év alatti gyermekek ne csatlakoztassák, állítsák be és ne tisztítsák a készüléket, és ne végezzenek karbantartást.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Tartsa távol a készüléket és annak kábelét 8 év alatti gyermekektől.
- Annak érdekében, hogy a tápkábel megsérüljön a veszélyek elkerülése érdekében, azt a gyártónak, annak szervizközpontjában vagy hasonló képesítésű személynek kell kicserélnie.
  - Ezt a készüléket háztartási és hasonló alkalmazásokban való használatra szánják, mint például:
    - személyzeti konyhai területek üzletekben, irodákban és egyéb munkakörnyezetekben;
    - parasztházak;
    - az ügyfelek által szállodákban, motelekben és más lakókörnyezetben tartózkodnak;
    - ágy és reggeli típusú környezet.
  - **FIGYELMEZTETÉS:** Gyermekei biztonsága érdekében kérjük, tartsa az összes csomagolást (műanyag zacskók, dobozok, polisztírol stb.) a kezüktől elzárva.
  - Soha ne húzza meg a kábelt, amikor kihúzza a konnektorból.
  - Ne használja a készüléket sérült vezetékkel vagy dugóval, vagy ha nem működik megfelelően.
  - Ne kezelje nedves kézzel a készüléket.
  - Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
  - Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kihúzta a konnektorból.
  - Ezt a készüléket az elektromos berendezésekre vonatkozó nemzeti előírásoknak megfelelően kell telepíteni.
  - **FIGYELMEZTETÉS:** Visszaélés esetén fennáll a lehetséges sérülés veszélye.

## **Különleges biztonsági utasítások**

- Soha ne hagyja, hogy a zsinór forró felületekhez érjen, vagy lógjon le a munkalap szélén – a gyermek megragadhatja és lehúzhatja az olajsütőt.
- Tisztítás után használat előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész teljesen száraz.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül az olajsütőt.
- Ne használja, ha az olajsütő, a zsinór vagy a dugó megsérült. Ellenőriztesse vagy javíttassa meg.
- Vigyázzon a gőzre főzés közben és a fedél felnyitásakor.
- Soha ne tegye az olajsütőt tűzhely főzőlapja közelébe vagy tetejére.
- Ez az olajsütő csak háztartási használatra szolgál.
- A készülékeket tisztítás céljából nem vízbe merítésre szánják.
- Ne használja a készüléket szabadban.
- Használat után mindig húzza ki az olajsütő konnektorát.
- A hőszigetelés véletlen visszaállításából eredő veszély elkerülése érdekében ezt a készüléket nem szabad külső kapcsolóberendezésen, például időzítőn keresztül táplálni, vagy olyan áramkörhöz csatlakoztatni, amelyet a közmű rendszeresen be- és kikapcsol.
- Az ilyen típusú készüléket stabil felületre kell helyezni, a fogantyúkat (ha van) fel kell helyezni, hogy elkerülje a forró folyadékok kiömlését.



**VIGYÁZAT: FORRÓ FELÜLET!** A felület használat közben és után forró marad.

EZ A KÉSZÜLÉK CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA SZOLGÁL.

**Élettartam – 3 év.**

**Az üzembe helyezés előtt az eltarthatósági idő korlátlan.**

### **AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT**

1. A légsütőben a sütőkosár a tálba ragadt, a légsütő testében. Fogja meg a fogantyút a légsütő fiókjának kinyitásához, és vegye ki a tálat a készülékből, tiszta, sík felületre helyezve.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és címkét a légsütő belsejéből és külsejéből egyaránt, és ellenőrizze, hogy nincs-e csomagolás a sütőkosár vagy serpenyő alatt vagy körül.
3. Mossa el a sütőkosarat forró, szappanos vízben.
4. NE MERÍTSE VÍZBE AZ OLAJSÜTŐ TESTÉT. Tisztítsa meg a légsütő testét nedves ruhával, és alaposan szárítsa meg az egyes alkatrészeket.

### **HASZNÁLATI UTASÍTÁS**

**FIGYELMEZTETÉS!** Ezt a készüléket nem szabad víz forralására használni.

**JEGYZET:** Az első használat során a légsütő enyhe szagot bocsáthat ki. Ez normális.

1. Helyezze az olajsütőt sík, hőálló felületre a konnektor közelében.
2. Fogja meg erősen a fogantyút, és távolítsa el a tálat a készülékről úgy, hogy tiszta, sima felületre helyezze.

3. Helyezze az ételt a kosárba anélkül, hogy túltöltené. SOHA ne töltsen meg a sütőkosarat 2/3-nál többel. Friss zöldségek sütésekor javasoljuk, hogy legfeljebb 3 csésze ételt adjon a kosárba.
4. Helyezze be a tálcát a sütőkosárral az olajsütő elejébe, mindig ügyelve arra, hogy a fiók megfelelően zárva legyen.
5. Dugja be a készüléket az aljzatba.
6. Az olajsütő bekapcsolásához nyomja meg a "Standby" gombot. A led panel kigyullad.
7. Ezután nyomja meg a gombot Módválasztó a 7 előre beállított program egyikének kiválasztásához.
8. A hőmérséklet visszaállítható a hőmérséklet / idő választó megnyomásával és a + és - gombok használatával.
9. Miután kiválasztotta az előre beállított programot, hőmérsékletet és főzési időt, nyomja meg a Start/Pause gombot, és a készülék elindul. Egy kék jelzőfény világít. Működés közben a piros ellenállás jelzőfény be- és kikapcsol.
- MEGJEGYZÉS: Néhány előre beállított recept megköveteli, hogy az ételt a főzési folyamat felénél megfordítsák.
10. Manuálisan szüneteltetheti az olajsütőt a Start/Pause gomb megnyomásával. A bekapcsoláshoz nyomja meg ismét ugyanazt a billentyűt.
- FIGYELMEZTETÉS: Amíg a kosárfiókot megfelelően be nem zárják, a légsütő nem melegszik fel, és a kijelző kikapcsolva marad.
11. A kiválasztott program befejezése után a kijelzőn megjelenik a "Off" felirat, és a készülék 5 hangjelzést ad ki, hogy értesítse Önt a program végétől.

### TIPPEK ÉS AJÁNLÁSOK

- Hagyja benne a főtt ételt körülbelül 5-10 percig, mielőtt kivesszi a kosárból vagy kihúzza a fiókot.
- Az egyenletes főzés/barnulás érdekében nyissa ki a sütőkosár fiókját a főzési idő felénél, és szükség szerint ellenőrizze. Húzza ki a kosarat, mozgassa vagy rázza meg az ételt. Ha elkészült, cserélje ki a fiókot, és szükség esetén állítsa be a hőmérsékletet. Az időzítő leáll, amikor a fiók nyitva van, és a légsütő leállítja a fűtést, amíg a tál vissza nem pattan a helyére.
- MEGJEGYZÉS: A kiválasztott programot szüneteltetheti a Start/Pause gomb megnyomásával vagy a kosár eltávolításával a készülékből. A program folytatásához nyomja meg ismét a Start/Pause gombot, vagy helyezze vissza a kosarat a készülékbe.
- FIGYELMEZTETÉS: Legyen rendkívül óvatos, amikor forró állapotban kezeli a sütőkosarat. Kerülje a gőz távozását a kosárból vagy az ételből.
- VIGYAZAT! A forró sütőkosár kezelésekor mindig használjon sütőkesztyűt.
- A légsütéshez ajánlott olívaolaj spray-t vagy növényi olajat használni.
- Használja légsütőjét, hogy kevés olajjal és pillanatok alatt főzze az ételt! Általános szabályként csökkentse a recept főzési hőmérsékletét körülbelül 10°C-kal az élelmiszer típusától és mennyiségétől függően.
- SOHA ne töltsen meg a sütőkosarat 2/3-nál többel. Friss zöldségek sütésekor javasoljuk, hogy legfeljebb 3 csésze ételt adjon a kosárba.
- A legjobb eredmény elérése érdekében egyes ételeket erőteljesen fel kell rázni, vagy főzés közben meg kell fordítani. Kérjük, olvassa el az alábbi táblázatot, és használja útmutatóként.
- Magas zsírtartalmú ételek, például csirkeszárny vagy kolbász főzésénél engedje le a zsírt az olajsütő kosárfiókjából az ételtételek között, hogy elkerülje a túlzott füstöt.
- Mindig szárítsa meg az ételt főzés előtt, hogy elkerülje a túlzott füstöt és elérje az ideális barnulást.
- Kis adag frissen panírozott ételt süssön meg. Nyomja rá a panírozott tésztát az ételre a jobb tapadás elérése érdekében. Helyezze az ételt a kosárba úgy, hogy ne érjenek egymáshoz a jobb légáramlás érdekében.
- A légsütővel felmelegítheti az ételt.

TIPP: Hőmérővel biztosíthatja, hogy a hús és a hal teljesen megfőjön étkezés előtt.

- Ne felejtse el kis adagokban sütni, így lerövidíti a főzési időt és jobb minőséget ér el. Állítsa be az étel tetszés szerinti főzéséhez szükséges hőmérsékletet és főzési időt.

FONTOS MEGJEGYZÉS: Hacsak az étel nem konzervált vagy előolajozott, először enyhén meg kell kenni olajjal, hogy ropogós és aranyszínű legyen.

- A blansírozás kifejezés az étel alacsony hőmérsékleten történő előfőzésére utal, mielőtt a légsütőben főznének.
- Ahhoz, hogy az olajsütő előmelegedjen, adjon hozzá 3 percet a főzési időhöz.

## LÉGSÜTŐ ASZTAL

Élelmiszer	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc)	Ezután az idő (perc) után hajtsa végre ezt a műveletet:		
Zöldségek (pörkölt)	200	15 - 20	8	ráz	
Brokkoli (pörkölt)	200	15 - 20	8	ráz	
Hagymakarikák (fagyasztva)	200	12 - 18	8	ráz	
Tavaszi tekercs (fagyasztva)	180	8 - 12	-	-	
Hasábburgonya (friss, kézzel vágott, 1,5-3 mm vastag)	Blanch (1. lépés)	160	15	8	ráz
	Légsütés (2. lépés)	180	10 - 15	5	ráz
Vékony hasábburgonya (fagyasztott) 3 csésze	200	12 - 16	8	ráz	
Vaskos hasábburgonya (fagyasztott) 3 csésze	200	17 - 21	10	ráz	
Hús tekercs, 0,5 kg.	180	35 - 40	-	-	
Hamburger, 100g. 200g-ig.	180	10 - 14	(kevés vagy jól sikerült)	-	
Hot dog / kolbász	180	10 - 15	6	megfricskáz	
Csirkeszárnyak (friss/felolvasztott) Blansírozás (1. lépés)	160	15	8	ráz	
Csirkeszárny (friss/felolvasztott) Levegőn történő sütés (2. lépés)	180	10	5	ráz	
Csirke rudak - Blanch (1. lépés)	180	13	13	megfricskáz	
Csirke rudak - Légsütés (2. lépés)	200	5	3	ráz	
Csirke darabok	180	20 - 30	10	megfricskáz	
Csirke Nuggets (fagyasztott)	180	10 - 15	5	ráz	
Harcsabotók (felolvasztott, megrongálódott)	200	10 - 15	5	megfricskáz	
Halrudak (fagyasztva)	200	10 - 15	5	megfricskáz	
Almás lepény	200	10	-	-	
Fritters	180	8	4	megfricskáz	
Sült keksz	180	8	4	megfricskáz	

### KARBANTARTÁSI UTASÍTÁSOK

Ez az eszköz nem igényel sok karbantartást. Nem tartalmaz felhasználó által szervizelhető alkatrészeket. A tisztításon kívül minden olyan szolgáltatást, amely a készülék szétszerelését igényli, szakképzett technikusnak kell elvégeznie.

### Kezelési és tisztítási utasítások

FIGYELMEZTETÉS! Tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni az olajsütőt.

1. Húzza ki az olajsütőt és távolítsa el a fiókot. Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy megfelelően lehűlt.
2. Mossa le a tálat és az állványt forró, szappanos vízben. Ne használjon fém edényeket, súrolószereket vagy tisztítószereket, mert ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.
3. A tálat és az állványt beteheti a mosogatógépbe. A legjobb eredmény érdekében helyezze őket a mosogatógép felső állványába.

4. Tisztítsa meg a légsütő testét nedves, puha, nem koptató ruhával.

### Tárolási utasítások

1. Győződjön meg róla, hogy kihúzta az olajsütőt, és tárolás előtt megtisztította és megszáritotta az összes alkatrészt.
2. Soha ne tárolja a légsütőt, ha forró vagy nedves.
3. Tárolja a légsütőt a dobozában vagy tiszta, száraz helyen.

### TÁROLÁSI FELTÉTELEK

A terméket raktári vagy otthoni körülmények között javasolt tárolni és bármilyen típusú zárt tömegközlekedéssel szállítani, elérhető egyedi fogyasztói csomagolásban. A tárolási (szállítási) helyet nem szabad nedvességnek, közvetlen napsugárzásnak kitenni, és ki kell zárni a mechanikai sérülések lehetőségét. Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, porvédelmet kell biztosítani, és tiszta, száraz helyen kell tárolni.

### MŰSZAKI ADATOK

Teljesítmény:	1600 W
Névleges feszültség:	220-240 V~
Névleges frekvencia:	50/60 Hz
Névleges áram:	6,7 A
Nettó tömeg:	4,4 kg
Bruttó tömeg:	5,0 kg

### KÉSZLET

LÉGSÜTŐ	1
HASZNÁLATI UTASÍTÁS	1
GARANCIAKÖNYVVEL	1
CSOMAG	1

### KÖRNYEZETBARÁT ÁRTALMATLANÍTÁS



Segíthetsz a környezet védelmében! Ne felejtse el bejuttatni a helyi előírásokat; adja le a nem működő elektromos berendezést a megfelelő hulladékgyűjtő központba.

**A gyártó fenntartja a jogot az áruk műszaki jellemzőinek és kialakításának megváltoztatására.**



### FRITEUZA CU AER

#### Dragă cumpărător!

Vă felicităm pentru că ați cumpărat dispozitivul sub numele comercial „Laretti”. Suntem siguri că dispozitivele noastre vor deveni o asistență esențială și de încredere în îngrijirea dumneavoastră.

Evitați schimbările extreme de temperatură. Schimbarea rapidă a temperaturii (de exemplu, atunci când unitatea este mutată de la temperatura de îngheț la o cameră caldă) poate provoca condens în interiorul unității și o defecțiune atunci când este pornită. În acest caz, lăsați unitatea la temperatura camerei timp de cel puțin 1,5 ore înainte de a o porni.

Dacă unitatea a fost în tranzit, lăsați-o în interior cel puțin 1,5 ore înainte de a începe funcționarea.

Vă rugăm să citiți aceste instrucțiuni înainte de utilizare și să le păstrați pentru referințe ulterioare.

#### MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Trebuie să respectați întotdeauna măsurile de siguranță de bază atunci când utilizați aparate electrice:

- Citiți complet instrucțiunile.

- Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au primit supraveghere sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului în condiții de siguranță și înțeleg pericolele implicate.

- Copiii cu vârsta de 3 ani și sub 8 ani nu trebuie să conecteze, să regleze și să curețe aparatul sau să efectueze întreținere.

- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

- Nu lăsați dispozitivul și cablul acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.

- Pentru a evita pericolul în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau la centrul său de service sau de către persoane cu calificare similară.

- Acest aparat este destinat utilizării în aplicații casnice și similare, cum ar fi:

- zone de bucătărie pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru;

- case agroturistice;

- de către clienți din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;

- Medii de tip cazare și mic dejun.

- **AVERTISMENT:** Pentru a asigura siguranța copiilor dumneavoastră, vă rugăm să nu lăsați toate ambalajele (pungi de plastic, cuții, polistiren etc.) la îndemâna lor.

- Nu trageți niciodată de cablu când îl deconectați.

- Nu utilizați aparatul cu un cablu sau ștecher deteriorat sau dacă nu funcționează corect.

- Nu manipulați aparatul cu mâinile ude.

- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid.

- Așigurați-vă că aparatul a fost scos din priză înainte de curățare.

- Acest aparat trebuie instalat în conformitate cu reglementările naționale pentru instalațiile electrice.

- **AVERTISMENT:** În caz de utilizare necorespunzătoare, există riscul unei posibile vătămări.

### **Instrucțiuni speciale de siguranță**

- Nu lăsați niciodată cablul să atingă suprafețe fierbinți sau să atârne peste marginea blatului de lucru – un copil ar putea să-l apuce și să tragă friteuza în jos.

- După curățare, asigurați-vă că toate piesele sunt complet uscate înainte de utilizare.
- Nu lăsați niciodată friteuza nesupravegheată.
- Nu utilizați dacă există vreo deteriorare a friteuzei, a cablului sau a ștecherului. Verificați-l sau reparați-l.
- Aveți grijă la abur în timpul gătitului și când deschideți capacul.
- Nu puneți niciodată friteuza lângă sau pe plitele aragazului.
- Această friteuză este doar pentru uz casnic.
- Aparatele care nu sunt destinate scufundării în apă pentru curățare.
- Nu utilizați dispozitivul în aer liber.
- Deconectați întotdeauna friteuza după utilizare.
- Pentru a evita un pericol datorat resetării accidentale a întreruperii termice, acest aparat nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv extern de comutare, cum ar fi un cronometru, sau conectat la un circuit care este pornit și oprit în mod regulat de către utilitar.
- Acest tip de aparat trebuie așezat pe o suprafață stabilă, cu mânerul (dacă are) pus pentru a evita vărsarea lichidelor fierbinți.



**ATENȚIE: SUPRAFAȚĂ FIERBINTE!** Suprafața rămâne fierbinte în timpul și după utilizare.

ACEST APARAT ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC.

**Durata de viață – 3 ani.**

**Înainte de punerea în funcțiune termenul de valabilitate este nelimitat.**

#### **ÎNAINTE DE UTILIZARE PENTRU PRIMA DATĂ**

1. Friteuza cu aer are coșul de prăjit blocat în castron, în interiorul corpului friteuzei cu aer. Prindeți mânerul pentru a deschide sertarul friteuzei cu aer și scoateți vasul din aparat, așezându-l pe o suprafață plană curată.
2. Îndepărtați toate materialele de ambalare și etichetele atât din interiorul, cât și din exteriorul friteuzei cu aer cald și verificați dacă nu există niciun ambalaj sub sau în jurul coșului sau tigăii.
3. Spălați coșul de prăjit în apă fierbinte și săpun.
4. **NU SCUFUNDAȚI CORPUL FRITEUZEI ÎN APĂ.** Curățați corpul friteuzei cu aer cu o cârpă umedă și uscați bine fiecare parte a componentei.

#### **INSTRUCȚIUNILE**

**AVERTISMENT!** Acest aparat nu trebuie utilizat pentru fierberea apei.

**NOTA:** În timpul primei utilizări, friteuza cu aer poate emite un miros ușor. Acest lucru este normal.

1. Așezați friteuza pe o suprafață plană, rezistentă la căldură, lângă o priză.
2. Prindeți ferm mânerul și scoateți vasul din aparat așezându-l pe o suprafață curată și plană.
3. Puneți alimentele în coș fără a le supraîncărca. **NICIODATĂ** nu umpleți coșul de prăjit mai mult de 2/3 plin. Când prăjiți legume proaspete, vă recomandăm să nu adăugați mai mult de 3 cești de alimente în coș.

4. Introduceți tava cu coșul de prăjit în partea din față a friteuzei, asigurându-vă întotdeauna că sertarul este închis corect.

5. Conectați aparatul la priză.

6. Pentru a porni friteuza, apăsați butonul "Standby". Panoul led se va aprinde.

7. Apoi apăsați Selector mod pentru a selecta unul dintre cele 7 programe presetate.

8. Temperatura poate fi resetată apăsând selectorul de temperatură / timp și folosind butoanele + și -.

9. După ce ați selectat programul prestabilit, temperatura și timpul de gătire, apăsați butonul Start/Pause și aparatul va porni. Se va aprinde un indicator albastru. În timpul funcționării, indicatorul de rezistență roșie se va aprinde și se va opri.

NOTĂ: Unele dintre rețetele prestabilite necesită ca mâncarea să fie întoarsă la jumătatea procesului de gătire.

10. Puteți întrerupe manual friteuza apăsând butonul Start/Pause.

Pentru a porni, apăsați din nou aceeași tastă.

AVERTISMENT: Până când sertarul coșului nu a fost închis corect, friteuza cu aer nu se va încălzi și afișajul va rămâne oprit.

11. Odată ce programul selectat se termină, pe afișaj va apărea "Off" și aparatul va emite 5 bipuri pentru a vă anunța despre sfârșitul programului.

## SFATURI ȘI RECOMANDĂRI

- Lăsați mâncarea gătită înăuntru timp de aproximativ 5 până la 10 minute înainte de a o scoate din coș sau de a scoate sertarul.

- Pentru gătire/rumenire uniformă, deschideți sertarul coșului de prăjit la jumătatea timpului de gătire și verificați dacă este necesar. Scoateți coșul, mutați sau agitați mâncarea. După ce ați terminat, înlocuiți sertarul și reglați temperatura, dacă este necesar. Cronometrul se va opri atunci când sertarul este deschis și friteuza cu aer va opri încălzirea până când vasul este fixat înapoi în poziție.

NOTĂ: Puteți întrerupe programul selectat apăsând butonul Start/Pause sau scoțând coșul din aparat. Pentru a relua programul, apăsați din nou butonul Start/Pause sau introduceți coșul înapoi în aparat.

AVERTISMENT: Aveți grijă extremă atunci când manipulați coșul de prăjit în timp ce este fierbinte. Evitați să scăpați aburul din coș sau din alimente.

ATENȚIE: Utilizați întotdeauna mânușile de cuptor atunci când manipulați coșul fierbinte.

- Se recomandă utilizarea spray-ului cu ulei de măsline sau a uleiului vegetal pentru prăjirea cu aer.

- Utilizați friteuza cu aer pentru a găti alimente cu puțin ulei și în cel mai scurt timp! Ca regulă generală, reduceți temperatura de gătire a rețetei cu aproximativ 10°C, în funcție de tipul de hrană și de cantitate.

- NICIODATA nu umpleți coșul de prăjit mai mult de 2/3 plin. Când prăjiți legume proaspete, vă recomandăm să nu adăugați mai mult de 3 cești de alimente în coș.

Pentru a obține cel mai bun rezultat, unele alimente trebuie să fie agitate puternic sau întoarse în timpul gătitului. Vă rugăm să consultați tabelul de mai jos și să îl utilizați ca ghid.

- Când gătiți alimente bogate în grăsimi, cum ar fi aripiorele de pui sau cârnații, scurgeți grăsimea din sertarul coșului friteuzei între loturile de alimente pentru a evita excesul de fum.

- Uscăți întotdeauna alimentele înainte de a le găti pentru a evita excesul de fum și pentru a obține o rumenire ideală.

- Prăjiți loturi mici de alimente proaspăt pane. Apăsați aluatul pane pe alimente pentru a ajuta la obținerea unei aderențe mai bune. Așezați alimentele în coș astfel încât să nu se atingă reciproc pentru a permite o circulație mai bună a aerului.

- Puteți folosi friteuza cu aer pentru a reîncălzi alimentele.

SFAT: Puteți utiliza un termometru pentru a vă asigura că carnea și peștele sunt complet găsite înainte de a mânca.

- Nu uitați să prăjiți în loturi mici, scurtând astfel timpul de gătire și obținând o calitate superioară. Reglați temperatura și timpul de gătire necesare pentru a găti alimente după bunul plac.

NOTĂ IMPORTANTĂ: Cu excepția cazului în care alimentele sunt conservate sau preuleiate, ar trebui să fie ușor periate cu ulei mai întâi pentru a obține crocante și aurii.

- Termenul de albire se referă la pre-gătirea alimentelor la o temperatură scăzută înainte de gătit în friteuza cu aer.

- Pentru a permite friteuzii să se preîncălzească, adăugați 3 minute la timpul de gătire.

## MASĂ DE PRĂJIT CU AER

Hrană	Temperatură (°C)	TimP de gătit (minute)	După acest timp (minute) efectuați această acțiune:		
Legume (prăjite)	200	15 -20	8	scutura	
Broccoli (prăjit)	200	15 -20	8	scutura	
Inele de ceapă (congelate)	200	12 - 18	8	scutura	
Rulouri de primăvară (congelate)	180	8 - 12	-	-	
Cartofi prăjiți (proaspeți, tăiați manual, cu grosimea cuprinsă între 1,5 mm și 3 mm)	Blanch (pasul 1)	160	15	8	scutura
	Prăjiți cu aer (pasul 2)	180	10 - 15	5	scutura
Cartofi prajiti subtiri (congelati) 3 cani	200	12 - 16	8	scutura	
Cartofi prajiti (congelati) 3 cani	200	17 - 21	10	scutura	
Rulouri de carne, 0,5 kg.	180	35 - 40	-	-	
Hamburgeri, 100g. până la 200g.	180	10 - 14	(ușor sau bine prăjită)	-	
Crenvurști / cârnați	180	10 - 15	6	Flip	
Aripioare de pui (proaspete/dezghețate) Blanch (pasul 1)	160	15	8	scutura	
Aripioare de pui (proaspete/dezghețate) Prăjiți la aer (pasul 2)	180	10	5	scutura	
Batoane de pui - Blanch (pasul 1)	180	13	13	Flip	
Batoane de pui - Prăjiți cu aer (pasul 2)	200	5	3	scutura	
Bucăți de pui	180	20 -30	10	Flip	
Nuggets de pui (congelate)	180	10 - 15	5	scutura	
Bastoane de somn (dezghețate, bătute)	200	10 - 15	5	Flip	
Bețe de pește (congelate)	200	10 - 15	5	Flip	
Plăcintă cu mere	200	10	-	-	
Fritters	180	8	4	Flip	
Biscuiți prăjiți	180	8	4	Flip	

### INSTRUCȚIUNI DE ÎNTREȚINERE

Acest dispozitiv nu necesită multă întreținere. Nu conține piese care pot fi reparate de utilizator. În afară de curățare, orice serviciu care necesită dezasamblarea aparatului trebuie efectuat de un tehnician calificat.

### Instrucțiuni de îngrijire și curățare

AVERTISMENT! Lăsați friteuza să se răcească complet înainte de curățare.

1. Deconectați friteuza și scoateți sertarul. Asigurați-vă că s-a răcit suficient înainte de curățare.
2. Spălați vasul și suportul în apă fierbinte și săpun. Nu utilizați vase metalice sau produse de curățare abrazive sau produse de curățare, acest lucru ar putea deteriora stratul antiaderent.



умствени способности или липса на опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и разбират включени опасности.

- Деца на възраст от 3 години и под 8 години не трябва да свързват, настройват и почистват уреда или да извършват поддръжка.

- Децата не трябва да си играят с уреда.

- Пазете устройството и неговия кабел далеч от деца под 8 години.

- За да избегнете опасност, в случай че захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя или в неговия сервизен център или от лица с подобна квалификация.

- Този уред е предназначен за употреба в домакинството и подобни приложения, като например:

- кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни среди;

- селски къщи;

- от клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип;

- среда тип легло и закуска.

- **ВНИМАНИЕ:** За да гарантирате безопасността на децата си, моля, пазете всички опаковки (найлонови торбички, кутии, полистирол и т.н.) на място, недостъпно за тях.

- Никога не дърпайте кабела, когато изключвате.

- Не използвайте устройството с повреден кабел или щепсел, или ако не работи правилно.

- Не боравете с уреда с мокри ръце.

- Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност.

- Уверете се, че уредът е изключен преди почистване.

- Този уред трябва да бъде монтиран в съответствие с националните разпоредби за електрически инсталации.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В случай на неправилна употреба съществува риск от възможни наранявания.

### **Специални инструкции за безопасност**

- Никога не позволявайте на кабела да докосва горещи повърхности или да виси над ръба на работния плот – дете може да го хване и да издърпа фритюрника надолу.

- След почистване се уверете, че всички части са напълно сухи преди употреба.

- Никога не оставяйте фритюрника си без надзор.

- Не използвайте, ако има някаква повреда на фритюрника, кабела или щепсела. Проверете или поправете го.
- Внимавайте за пара по време на готвене и когато отворите капака.
- Никога не поставяйте фритюрника близо до или на котлоните на готварската печка.
- Този фритюрник е само за домашна употреба.
- Уредите, които не са предназначени да бъдат потопени във вода за почистване.
- Не използвайте устройството на открито.
- Винаги изключвайте фритюрника след употреба.
- За да се избегне опасност, дължаща се на непреднамерено нулиране на термичното изключване, този уред не трябва да се захранва чрез външно превключващо устройство, като таймер, или да се свързва към верига, която редовно се включва и изключва от комуналната услуга.
- Този вид уред трябва да се постави на стабилна повърхност с дръжките (ако има) поставени, за да се избегне разлив на горещи течности.



**ВНИМАНИЕ: ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ!** Повърхността остава гореща по време и след употреба.

ТОЗИ УРЕД Е ПРЕДНАЗНАЧЕН САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА.

**Експлоатационен живот – 3 години.**

**Преди пускането в експлоатация срокът на годност е неограничен.**

#### **ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ**

1. Вашият въздушен фритюрник има кошницата за пържене, залепена в купата, вътре в тялото на въздушния фритюрник. Хванете дръжката, за да отворите чекмеджето на въздушния фритюрник и извадете купата от уреда, като я поставите върху чиста равна повърхност.
2. Отстранете всички опаковъчни материали и етикети както от вътрешната, така и от външната страна на въздушния фритюрник и проверете дали няма опаковка под или около кошницата или тигана.
3. Измийте кошницата за пържене в гореща, сапунена вода.
4. **НЕ ПОТАПАЙТЕ ТЯЛОТО НА ФРИТЮРНИКА ВЪВ ВОДА.** Почистете тялото на въздушния фритюрник с влажна кърпа и подсушете добре всяка съставна част.

#### **Инструкции за експлоатация**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Този уред не трябва да се използва за кипене на вода.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** По време на първата употреба фритюрникът може да излъчва лека мириса. Това е нормално.

1. Поставете фритюрника върху плоска, топлоустойчива повърхност близо до електрически контакт.
2. Хванете здраво дръжката и извадете купата от уреда, като я поставите върху чиста, равна повърхност.
3. Поставете храната в кошницата, без да я препълвате. **НИКОГА** не пълнете кошницата за пържене повече от 2/3 пълна. При пържене на пресни зеленчуци препоръчваме да добавите не повече от 3 чаши храна в кошницата.
4. Поставете тавата с кошницата за пържене в предната част на фритюрника, като винаги се уверете, че чекмеджето е затворено правилно.

5. Включете уреда в контакта.
6. За да включите фритюрника, натиснете бутона "Standby". Светодиодният панел ще светне.
7. След това натиснете Mode Selector, за да изберете една от 7-те предварително зададени програми.
8. Температурата може да се нулира чрез натискане на селектора за температура / време и с помощта на бутоните + и -.
9. След като сте избрали предварително зададената програма, температура и време за готвене, натиснете бутона Start/Pause и уредът ще стартира. Ще светне син индикатор. По време на работа индикаторът за червено съпротивление на индикатора ще се включва и изключва.
- ЗАБЕЛЕЖКА:** Някои от предварително зададените рецепти изискват храната да бъде обърната по средата на процеса на готвене.
10. Можете ръчно да поставите фритюрника на пауза, като натиснете бутона Start/Pause.
- За да включите, натиснете отново същия клавиш.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Докато чекмеджето на кошницата не бъде затворено правилно, въздушният фритюрник няма да се нагрее и дисплеят ще остане изключен.
11. След като избраната програма приключи, на дисплея ще се появи "Off" и уредът ще издаде 5 звукови сигнала, за да ви уведоми за края на програмата.

## **СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ**

- Оставете сготвената храна вътре за около 5 до 10 минути, преди да я извадите от кошницата или да извадите чекмеджето.
- За равномерно готвене / покафеняване, отворете чекмеджето на кошницата за пържене по средата на времето за готвене и проверете при необходимост. Издърпайте кошницата, преместете или разклатете храната. След като приключите, сменете чекмеджето и регулирайте температурата, ако е необходимо. Таймерът ще спре, когато чекмеджето е отворено и въздушният фритюрник ще спре да се нагрее, докато купата не се счупи обратно на мястото си.
- ЗАБЕЛЕЖКА:** Можете да поставите на пауза избраната програма, като натиснете бутона Start/Pause или като извадите кошницата от уреда. За да възобновите програмата, натиснете отново бутона Start/Pause или поставете кошницата обратно в уреда.
- ВНИМАНИЕ:** Бъдете изключително внимателни, когато боравите с кошницата за пържене, докато е гореща. Избягвайте да изпускате пара от кошницата или от храната.
- ВНИМАНИЕ:** Винаги използвайте ръкавици за фурна, когато боравите с кошницата за горещо пържене.
- Препоръчително е да се използва спрей със зехтин или растително масло за пържене на въздух.
- Използвайте вашия въздушен фритюрник, за да готвите храна с малко олио и за нула време! Като общо правило, намалете температурата на готвене на рецептата с около 10°C в зависимост от вида на храната и количеството.
- НИКОГА не пълнете кошницата за пържене повече от 2/3 пълна. При пържене на пресни зеленчуци препоръчваме да добавите не повече от 3 чаши храна в кошницата.
- За да се постигне най-добър резултат, някои храни трябва да се разклатят енергично или да се обърнат по време на готвене. Моля, вижте таблицата по-долу и я използвайте като ръководство.
- Когато готвите храни с високо съдържание на мазнини, като пилешки крилки или колбаси, източете мазнината от чекмеджето на кошницата за фритюрника между партидите храна, за да избегнете излишния дим.
- Винаги изсушавайте храната преди готвене, за да избегнете излишния дим и да постигнете идеално покафеняване.
- Запържете малки партиди прясно панирани храни. Притиснете панирано тесто върху храната, за да постигнете по-добра адхезия. Поставете храната в кошницата, така че да не се допират една до друга, за да се даде възможност за по-добра циркулация на въздуха.
- Можете да използвате въздушния фритюрник за претопляне на храна.

**СЪВЕТ:** Можете да използвате термометър, за да сте сигурни, че месото и рибата са напълно приготвени преди хранене.

- Не забравяйте да пържите на малки партиди, като по този начин съкращавате времето за готвене и получавате по-високо качество. Регулирайте температурата и времето за готвене, необходими за приготвяне на храна по ваш вкус.

**ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА:** Освен ако храната не е консервирана или предварително намазана, първо трябва леко да се намаже с масло, за да стане хрупкава и златиста.  
 - Терминът бланширане се отнася до предварителното готвене на храна при ниска температура преди готвене във фритюрника.  
 - За да позволите на фритюрника да се загрее предварително, добавете 3 минути към времето за готвене.

## МАСА ЗА ПЪРЖЕНЕ НА ВЪЗДУХ

Храна	Температура (°C)	Време за готвене (минути)	След това време (минути) извършете това действие:		
Зеленчуци (печени)	200	15 -20	8	треперя	
Броколи (печени)	200	15 -20	8	треперя	
Лучени кръгчета (замразени)	200	12 - 18	8	треперя	
Пролетни рулца (замразени)	180	8 - 12	-	-	
Пържени картофи (пресни, ръчно нарязани, с дебелина от 1,5 мм до 3 мм)	Бланш (стъпка 1)	160	15	8	треперя
	Пържене на въздух (стъпка 2)	180	10 - 15	5	треперя
Тънки пържени картофи (замразени) 3 чаши	200	12 - 16	8	треперя	
Пържени картофи (замразени) 3 чаши	200	17 - 21	10	треперя	
Месно руло, 0,5 кг.	180	35 - 40	-	-	
Хамбургери, 100г до 200г	180	10 - 14	(леко или добре препечени)	-	
Хот-дог / Колбаси	180	10 - 15	6	Флип	
Пилешки крилца (пресни/размразени) Бланш (стъпка 1)	160	15	8	треперя	
Пилешки крилца (пресни/размразени) Пържени на въздух (стъпка 2)	180	10	5	треперя	
Пилешки пръчици - Бланш (стъпка 1)	180	13	13	Флип	
Пилешки пръчици - Пържени на въздух (стъпка 2)	200	5	3	треперя	
Пилешки късчета	180	20 -30	10	Флип	
Пилешки хапки (замразени)	180	10 - 15	5	треперя	
Сомови пръчици (размразени, очукани)	200	10 - 15	5	Флип	
Рибни пръчици (замразени)	200	10 - 15	5	Флип	
Ябълков пай	200	10	-	-	
Бухти	180	8	4	Флип	
Пържени бисквити	180	8	4	Флип	

## ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОДДРЪЖКА

Това устройство не изисква много поддръжка. Не съдържа части, които могат да се обслужват от потребителя. Освен почистването, всяка услуга, която изисква уредът да бъде разглобен, трябва да се извършва от квалифициран техник.

## Инструкции за грижа и почистване

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Оставете фритюрника да се охлади напълно преди почистване.

1. Изключете фритюрника и извадете чекмеджето. Уверете се, че е изстинала достатъчно преди почистване.
2. Измийте купата и решетката в гореща, сапунена вода. Не използвайте метални съдове за готвене или абразивни почистващи препарати или почистващи продукти, това може да повреди незалепващото покритие.
3. Можете да поставите купата и багажника в съдомиялната машина. За най-добри резултати ги поставете в горната стойка на съдомиялната машина.
4. Почистете тялото на въздушния фритюрник с влажна, мека, неабразивна кърпа.

## Инструкции за съхранение

1. Уверете се, че сте изключили фритюрника и сте почистили и изсушили всички части преди съхранение.
2. Никога не съхранявайте фритюрника, ако е горещ или влажен.
3. Съхранявайте фритюрника в кутията му или на чисто, сухо място.

## УСЛОВИЯ ЗА СЪХРАНЕНИЕ

Продуктът се препоръчва да се съхранява при складови или домашни условия и да се транспортира с всякакъв вид обществен затворен транспорт в налична индивидуална потребителска опаковка. Мястото за съхранение (транспортиране) не трябва да бъде изложено на влага, пряка слънчева светлина и трябва да изключва възможността от механични повреди. Ако уредът не се използва дълго време, той трябва да бъде защитен от прах и да се съхранява на чисто и сухо място.

## ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощност:	1600 W
Номинално напрежение:	220-240 V~
Номинална честота:	50/60 Hz
Номинален ток:	6,7 A
Тегло нето:	4,4 кг
Тегло бруто:	5,0 кг

## КОМПЛЕКТ

ВЪЗДУШЕН ФРИТЮРНИК	1
ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА	
С ГАРАНЦИОННА КНИЖКА	1
ПАКЕТ	1

## ЕКОЛОГИЧНО ИЗХВЪРЛЯНЕ



Можете да помогнете за опазването на околната среда! Моля, не забравяйте да спазвате местните разпоредби: предайте неработещото електрическо оборудване в подходящ център за изхвърляне на отпадъци.

**Производителят си запазва правото да променя спецификацията и дизайна на стоките.**



## ZRAČNI CVRTNIK

### Spoštovani kupec!

Cestitamo vam za nakup naprave pod trgovskim imenom "Laretti". Prepričani smo, da bodo naše naprave postale nujna in zanesljiva pomoč pri vašem gospodinjstvu.

Izogibajte se ekstremnim temperaturnim spremembam. Hitra sprememba temperature (npr. ko enoto premaknete z nizke temperature v toplo sobo) lahko povzroči kondenzacijo v notranjosti enote in okvaro, ko je vklopljena. V tem primeru pustite enoto na sobni temperaturi vsaj 1,5 ure, preden jo vklopite.

Ce je bila enota v tranzitu, jo pustite v zaprtih prostorih vsaj 1,5 ure pred začetkom delovanja.

Pred uporabo preberite ta navodila in jih shranite za prihodnjo uporabo.

## **POMEMBNI VAROVALNI UKREPI**

Pri uporabi električnih naprav morate vedno upoštevati osnovne varnostne ukrepe:

- V celoti preberite navodila.
- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so jim poučeni o varni uporabi naprave in razumejo vključene nevarnosti.
- Otroci, stari 3 leta in mlajši od 8 let, ne smejo priklapljati, prilagajati in čistiti naprave ali opravljati vzdrževanja.
- Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
- Napravo in njen kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Da bi se izognili nevarnosti, če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov servisni center ali osebe s podobnimi kvalifikacijami.
- Ta naprava je namenjena uporabi v gospodinjstvih in podobnih aplikacijah, kot so:
  - kuhinjski prostori za zaposlene v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
  - kmetije;
  - s strani strank v hotelih, motelih in drugih bivalnih okoljih;
  - okolja tipa nočitev z zajtrkom.
- **OPOZORILO:** Da bi zagotovili varnost vaših otrok, vso embalažo (plastične vrečke, škatle, polistiren itd.) hranite izven njihovega dosega.
- Med odklapanjem nikoli ne vlecite kabla.
- Enote ne uporabljajte s poškodovanim kablom ali vtičem ali če ne deluje pravilno.
- Z napravo ne ravnajte z mokrimi rokami.
- Naprave nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.
- Pred čiščenjem se prepričajte, da je naprava izključena.
- Ta naprava mora biti nameščena v skladu z nacionalnimi predpisi za električne napeljave.
- **OPOZORILO:** V primeru zlorabe obstaja nevarnost poškodb.

## **Posebna varnostna navodila**

- Nikoli ne pustite, da bi se kabel dotaknil vročih površin ali visel nad robom delovne plošče - otrok bi ga lahko zgrabil in cvrtnik potegnil navzdol.

- Po čiščenju se pred uporabo prepričajte, da so vsi deli popolnoma suhi.
- Cvrtnika nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Ne uporabljajte, če je cvrtnik, kabel ali vtič poškodovan. Preverite ali popravite.
- Pazite na paro med kuhanjem in ko odprete pokrov.
- Cvrtnika nikoli ne postavljajte blizu ali na kuhalne plošče.
- Ta cvrtnik je namenjen samo domači uporabi.
- Naprave, ki niso namenjene potopitvi v vodo za čiščenje.
- Naprave ne uporabljajte na prostem.
- Po uporabi cvrtnik vedno izključite.
- Da bi se izognili nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve toplotne prekinitve, se ta naprava ne sme napajati prek zunanje stikalne naprave, kot je časovnik, ali priključene na tokokrog, ki ga pripomoček redno vklaplja in izklaplja.
- Tovrstno napravo je treba namestiti na stabilno površino z ročaji (če so), da se prepreči razlitje vročih tekočin.



**POZOR: VROČA POVRŠINA!** Površina ostane vroča med uporabo in po njej.

TA NAPRAVA JE SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO.

**Življenjska doba - 3 leta.**

**Pred začetkom obratovanja je rok uporabnosti neomejen.**

#### **PRED PRVO UPORABO**

1. Vaš cvrtnik ima košaro za mladice, ki je obtičala v skledi, znotraj telesa cvrtnika. Primite ročaj, da odprete predal cvrtnika, in odstranite posodo iz naprave ter jo položite na čisto ravno površino.
2. Odstranite ves embalažni material in nalepke z notranje in zunanje strani cvrtnika ter preverite, da pod ali okoli košare ali ponve ni embalaže.
3. Košaro za mladice operite v vroči, milnici.
4. **TELESA CVRTRNIKA NE POTOPITE V VODO.** Telo cvrtnika očistite z vlažno krpo in temeljito posušite vsak sestavni del.

#### **NAVODILA ZA UPORABO**

**OPOZORILO!** Ta naprava se ne sme uporabljati za vrenje vode.

**OPOMBA:** Med prvo uporabo lahko cvrtnik oddaja rahel vonj. To je normalno.

1. Cvrtnik postavite na ravno, toplotno odporno površino blizu vtičnice.
2. Ročaj trdno primite in posodo odstranite iz naprave, tako da jo položite na čisto, ravno površino.
3. Postavite hrano v košaro, ne da bi jo prenapolnili. **NIKOLI** ne napolnite košare za mladice več kot 2/3 polne. Pri cvrtju sveže zelenjave priporočamo, da v košarico dodate največ 3 skodeljce hrane.
4. Pladenj s košaro za cvrtje vstavite v sprednji del cvrtnika in vedno pazite, da je predal pravilno zaprt.
5. Napravo priključite v vtičnico.
6. Če želite vklopiti cvrtnik, pritisnite gumb "Standby". Led plošča bo zasvetila.
7. Nato pritisnite izbirnik načina, da izberete enega od 7 prednastavljenih programov.
8. Temperaturo lahko ponastavite s pritiskom na izbirnik temperature / časa in z gumboma + in -.

9. Ko izberete prednastavljeni program, temperaturo in čas kuhanja, pritisnite gumb Start/Pause in naprava se bo zagnala. Zasvetil bo modri indikator. Med delovanjem se rdeči upor na indikatorju vklopi in izklopi.

OPOMBA: Nekateri prednastavljeni recepti zahtevajo, da se hrana obrne na polovici postopka kuhanja.

10. Cvrtnik lahko ročno zaustavite s pritiskom na gumb Start/Pause.

Če ga želite vklopiti, znova pritisnite isto tipko.

OPOZORILO: Dokler predal košare ni pravilno zaprt, se cvrtnik ne segreje in zaslon ostane izklopljen.

11. Ko se izbrani program konča, se na zaslonu prikaže "Off" in naprava bo oddajala 5 piskov, da vas obvesti o koncu programa.

## NASVETI IN PRIPOROČILA

- Kuhanjo hrano pustite v notranjosti približno 5 do 10 minut, preden jo vzamete iz košare ali izvlečete predal.

- Za celo kuhanje/porjavitev odprite predal za mladice na polovici časa kuhanja in po potrebi preverite. Izvlecite košaro, premaknite ali pretresite hrano. Ko končate, zamenjajte predal in po potrebi prilagodite temperaturo. Časovnik se bo ustavil, ko bo predal odprt, cvrtnik pa se bo prenehal segreti, dokler se posoda ne zatakne nazaj na svoje mesto.

OPOMBA: Izbrani program lahko začasno ustavite s pritiskom na gumb Start/Pause ali tako, da košarico odstranite iz naprave. Če želite nadaljevati program, znova pritisnite gumb Start/Pause ali vstavite košarico nazaj v aparat.

OPOZORILO: Pri ravnanju s košaro za mladice bodite izjemno previdni, ko je vroča. Izogibajte se uhajanju pare iz košare ali iz hrane.

POZOR: Pri rokovanju s košaro za vroče mladice vedno uporabljajte rokavice za pečico.

- Priporočljivo je, da za cvrtje na zraku uporabite pršilo za oljčno olje ali rastlinsko olje.

- Uporabite cvrtnik za kuhanje hrane z malo olja in v kratkem času! Praviloma znižajte temperaturo kuhanja recepta za približno 10°C, odvisno od vrste hrane in količine.

- NIKOLI ne napolnite košare za mladice več kot 2/3 polne. Pri cvrtju sveže zelenjave priporočamo, da v košarico dodate največ 3 skodelice hrane.

- Da bi dosegli najboljši rezultat, je treba nekatera živila med kuhanjem močno pretresti ali obrniti. Oglejte si spodnjo tabelo in jo uporabite kot vodilo.

- Pri kuhanju živil z visoko vsebnostjo maščob, kot so piščančja krila ali klobase, odcedite maščobo iz predala za cvrtnik med serijami hrane, da se izognete odvečnemu dimu.

- Pred kuhanjem vedno posušite hrano, da se izognete odvečnemu dimu in dosežete idealno porjavitev.

- Popecite majhne serije sveže paniranih živil. Potisnite panirano testo na hrano, da dosežete boljši oprijem. Hrano postavite v košaro, da se ne dotikajo, da omogočite boljše kroženje zraka.

- Zračni cvrtnik lahko uporabite za ogrevanje hrane.

NASVET: S termometrom lahko zagotovite, da so meso in ribe pred jedjo popolnoma kuhani.

- Ne pozabite prepražiti v majhnih serijah, s čimer skrajšate čas kuhanja in pridobite višjo kakovost. Prilagodite temperaturo in čas kuhanja, ki sta potrebna za kuhanje hrane po vaših željah.

POMEMBNA OPOMBA: Če hrana ni konzervirana ali predhodno naoljena, jo je treba najprej rahlo brusiti z oljem, da postane hrustljava in zlata.

- Izraz blanširanje se nanaša na predhodno kuhanje hrane pri nizki temperaturi pred kuhanjem v cvrtniku.

- Če želite, da se cvrtnik predgreje, dodajte 3 minute v čas kuhanja.

## ZRAČNA MIZA ZA CVRTJE

Hrana	Temperatura (°C)	Čas kuhanja (minute)	Po tem času (minutah) izvedite to dejanje:
Zelenjava (pražena)	200	15 -20	8 tresti
Brokoli (pražen)	200	15 -20	8 tresti
Čebulni obročki (zamrznjeni)	200	12 - 18	8 tresti

Vzmetni zvitki (zamrznjeni)		180	8 - 12	-	-
Pomfrit (svež, ročno narezan, debel od 1,5 mm do 3 mm)	Blanširanje (1. korak)	160	15	8	tresti
	Mladice na zraku (2. korak)	180	10 - 15	5	tresti
Tanek pomfrit (zamrznjen) 3 skodelice		200	12 - 16	8	tresti
Chunky pomfrit (zamrznjen) 3 skodelice		200	17 - 21	10	tresti
Zvitek mesa, 0,5 kg.		180	35 - 40	-	-
Hamburgerji, 100g. do 200g.		180	10 - 14	(malo ali dobro opravljeno)	-
Hrenovke / klobase		180	10 - 15	6	Flip
Piščančja peruta (sveža/odmrznjena) Blanširanje (1. korak)		160	15	8	tresti
Piščančja peruta (sveža/odmrznjena) Zračna mladica (2. korak)		180	10	5	tresti
Piščančje palčke - Blanširanje (1. korak)		180	13	13	Flip
Piščančje palice - Zračne mladice (2. korak)		200	5	3	tresti
Piščančji kosi		180	20 -30	10	Flip
Piščančji nuggets (zamrznjeni)		180	10 - 15	5	tresti
Somske palice (odmrznjene, pohabljene)		200	10 - 15	5	Flip
Ribje palice (zamrznjene)		200	10 - 15	5	Flip
Jabolčna pita		200	10	-	-
Fritters		180	8	4	Flip
Ocvrti piškoti		180	8	4	Flip

## NAVODILA ZA VZDRŽEVANJE

Ta naprava ne zahteva veliko vzdrževanja. Ne vsebuje delov, ki bi jih uporabnik lahko servisiral. Poleg čiščenja mora vsako storitev, ki zahteva razstavljanje naprave, opraviti usposobljen tehnik.

### Navodila za nego in čiščenje

OPOZORILO! Pred čiščenjem pustite, da se cvrtnik popolnoma ohladi.

1. Odklopite cvrtnik in odstranite predal. Pred čiščenjem se prepričajte, da se je dovolj ohladil.
2. Posodo in stojalo operite v vroči, milnici. Ne uporabljajte kovinske posode ali abrazivnih čistil ali čistilnih sredstev, saj lahko to poškoduje nelepljiv premaz.
3. Posodo in stojalo lahko postavite v pomivalni stroj. Za najboljše rezultate jih postavite v zgornjo stojalo pomivalnega stroja.
4. Telo cvrtnika očistite z vlažno, mehko, neabrazivno krpo.

### Navodila za shranjevanje

1. Pred shranjevanjem se prepričajte, da ste cvrtnik izključili ter očistili in posušili vse dele.
2. Cvrtnika nikoli ne shranjujte, če je vroč ali vlažen.
3. Cvrtnik shranjujte v škatli ali na čistem in suhem mestu.

### POGOJI SHRANJEVANJA

Priporočljivo je, da izdelek skladiščite v skladišču ali doma in ga prevažate s katero koli vrsto zaprtega javnega prevoza v razpoložljivi individualni potrošniški embalaži. Mesto

skladišćenja (transporta) ne sme biti izpostavljeno vlazi, neposredni sončni svetlobi in mora izključevati možnost mehanskih poškodb. Če aparata dlje časa ne boste uporabljali, ga zaščitite pred prahom in shranite na čistem in suhem mestu.

#### **SPECIFIKACIJE**

Moč:	1600 W
Nazivna napetost:	220-240 V~
Nazivna frekvenca:	50/60 Hz
Nazivni tok:	6,7 A
Neto teža:	4,4 kg
Bruto teža:	5,0 kg

#### **OPREMO**

ZRAČNI CVRTNIK	1
NAVODILA	
Z GARANCIJSKO KNJIGO	1
PAKET	1

#### **OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE**



Lahko pomagate varovati okolje! Upoštevajte lokalne predpise: nedelujočo električno opremo oddajte ustreznemu centru za odstranjevanje odpadkov.

**Proizvajalec si pridržuje pravico do spremembe specifikacije in dizajna blaga.**

**HR**

#### **ZRAČNA FRITEZA**

##### **Poštovani kupče!**

**Cestitamo vam na kupnji uređaja pod trgovačkim imenom "Laretti". Sigurni smo da će naši uređaji postati neophodna i pouzdana pomoć u vašem domaćinstvu.**

**Izbjegavajte ekstremne promjene temperature. Brza promjena temperature (npr. kada se jedinica premjesti s temperature smrzavanja u toplu prostoriju) može uzrokovati kondenzaciju unutar jedinice i kvar kada je uključena. U tom slučaju ostavite uređaj na sobnoj temperaturi najmanje 1,5 sat prije nego što ga uključite.**

**Ako je jedinica bila u transportu, ostavite je u zatvorenom prostoru najmanje 1,5 sat prije početka rada.**

Prije rada pročitajte ove upute i sačuvajte ih za buduću upotrebu.

#### **VAŽNE MJERE ZAŠTITE**

Uvijek se morate pridržavati osnovnih sigurnosnih mjera opreza pri korištenju električnih uređaja:

- U potpunosti pročitajte upute.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su ih podučili u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i ako razumiju uključene opasnosti.
- Djeca u dobi od 3 godine i ispod 8 godina ne bi smjela spajati, podešavati i čistiti uređaj ili obavljati održavanje.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

- Kako biste izbjegli opasnost u slučaju oštećenja kabela za napajanje, mora ga zamijeniti proizvođač ili njegov servisni centar ili osobe sa sličnim kvalifikacijama.
- Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u kućanstvu i sličnim primjenama kao što su:
  - kuhinjske prostore za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
  - seoske kuće;
  - od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
  - okruženja tipa noćenja s doručkom.
- UPOZORENJE: Kako biste osigurali sigurnost svoje djece, molimo vas da svu ambalažu (plastične vrećice, kutije, polistiren itd.) držite izvan dohvata.
- Nikada ne povlačite kabel prilikom isključivanja.
- Ne koristite uređaj s oštećenim kablom ili utikačem ili ako ne radi ispravno.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama.
- Nikada ne uranjajte uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Prije čišćenja provjerite je li uređaj isključen.
- Ovaj uređaj mora biti instaliran u skladu s nacionalnim propisima za električne instalacije.
- UPOZORENJE: U slučaju zlouporabe postoji opasnost od mogućih ozljeda.

### **Posebne sigurnosne upute**

- Nikada ne dopustite da kabel dodiruje vruće površine ili visi preko ruba radne ploče - dijete bi ga moglo zgrabiti i povući fritezu prema dolje.
- Nakon čišćenja provjerite jesu li svi dijelovi prije uporabe potpuno suhi.
- Nikada ne ostavljajte fritezu bez nadzora.
- Ne koristite ako je došlo do oštećenja friteze, kabela ili utikača. Provjerite ili popravite.
- Pazite na paru tijekom kuhanja i kada otvorite poklopac.
- Nikada ne stavljajte fritezu blizu ili na vruće tanjure štednjaka.
- Ova friteza je samo za kućnu upotrebu.
- Aparati koji nisu namijenjeni za uranjanje u vodu za čišćenje.
- Ne koristite uređaj na otvorenom.
- Uvijek isključite fritezu nakon upotrebe.

- Kako bi se izbjegla opasnost zbog nenamjernog resetiranja toplinskog izreza, ovaj se uređaj ne smije napajati putem vanjskog uređaja za prebačivanje, kao što je tajmer, ili priključiti na krug koji uslužni program redovito uključuje i isključuje.

- Ovu vrstu uređaja treba postaviti na stabilnu površinu s ručkama (ako jesu) staviti kako bi se izbjeglo prolijevanje vrućih tekućina.



**OPREZ: VRUĆA POVRŠINA!** Površina ostaje vruća tijekom i nakon uporabe.

OVAJ UREĐAJ JE SAMO ZA KUĆNU UPOTREBU.

**Životni vijek – 3 godine.**  
**Prije puštanja u rad rok trajanja je neograničen.**

### **PRIJE PRVE UPORABE**

1. Vaša friteza ima košaru za prženje zaglavljenu u zdjeli, unutar tijela friteze. Uхватите руčku за отварање ладике фритезе и извадите посуду из апарата, стављајући је на чисту, равну површину.
2. Уклоните сав материјал за пакирање и налјепнице с унутарње и ванске стране фритезе и провјерите да нема пакирања испод или око кошаре или таве за пржење.
3. Оперите кошару за пржење у врућој, сапунци.
4. НЕ УРАНЈАЈТЕ ТИЈЕЛО ФРИТЕЗЕ У ВОДУ. Очистите тјело фритезе влажном крпом и темелјито осушите сваки саставни дио.

### **UPUTE ZA UPORABU**

**UPOZORENJE!** Ovaj se uređaj ne smije koristiti za prokuhavanje vode.

**NAPOMENA:** Tijekom prve uporabe friteza može emitirati blagi miris. To je normalno.

1. Stavite fritezu na ravnu površinu otpornu na toplinu u blizini utičnice.
  2. Čvrsto uhvatite ručku i izvadite посуду из апарата тако да је ставите на чисту, равну површину.
  3. Stavite hranu u košaru bez prekomjernog punjenja. NIKADA ne punitе кошару за пржење више од 2/3 pune. Prilikom пржења свјежег поврća препоручујемо да у кошару додате не више од 3 шalice hrane.
  4. Umetnite pladanj s košarom за пржење у предњи дио фритезе, увјек пазећи да ладика буде правилно затворена.
  5. Прикључите уређај у утичницу.
  6. Да бисте укључили фритезу, притисните гумб "Standby". LED ploča će zasvijetliti.
  7. Zatim притисните Birač načina rada да бисте одабрали један од 7 unaprijed постављених програма.
  8. Temperatura se može resetirati pritiskom на бирач temperature/ vremena и коришћењем tipki + i - .
  9. Nakon što одaberete unaprijed постављени програм, температуру и vrijeme кухања, притисните гумб Start/Pause и уређај ће се покренути. Zасвјетлит ће плави индикатор. Tijekom rada, crveni otpor на индикатору ће се укључити и искључити.
- NAPOMENA:** Neki od unaprijed постављених recepata заhtijevaju да се hrana okrene на pola procesa кухања.
10. Fritezu možete ručno pauzirati pritiskom на гумб Start/Pause. Да бисте укључили, поновно притисните исту tipku.
- UPOZORENJE:** Dok ладика кошаре не буде правилно затворена, фритеза се неће загријати и заслон ће остати искључен.
11. Nakon завршетка одабраног програма, на zaslonу ће се појавити "Off" и уређај ће емитирати 5 звучних сигнала како би вас обавијестио о крају програма.

### **SAVJETI I PREPORUKE**

- Ostavite kuhanu hranu unutra oko 5 до 10 минута prije nego što је извадите из кошаре или извадите лadicu.

- Za ravnomjerno kuhanje/posmeđivanje otvorite ladicu košare za prženje na pola vremena kuhanja i provjerite po potrebi. Izvucite košaru, pomaknite ili protresite hranu. Nakon što završite, zamijenite ladicu i po potrebi prilagodite temperaturu. Tajmer će se zaustaviti kada je ladicu otvorena i friteza će se prestati zagrijavati dok se posuda ne vrati na svoje mjesto.

**NAPOMENA:** Odabrani program možete pauzirati pritiskom na gumb Start/Pause ili uklanjanjem košare iz uređaja. Da biste nastavili s programom, ponovno pritisnite gumb Start/Pause ili ponovno umetnite košaru u uređaj.

**UPOZORENJE:** Budite izuzetno oprezni prilikom rukovanja košarom za prženje dok je vruća. Izbjegavajte izbacivanje pare iz košare ili iz hrane.

**OPREZ:** Prilikom rukovanja košarom za vruće prženje uvijek koristite rukavice za pećnicu.

- Preporučljivo je koristiti sprej za maslinovo ulje ili biljno ulje za prženje na zraku.

- Koristite fritezu za kuhanje hrane s malo ulja i začas! Kao opće pravilo, smanjite temperaturu kuhanja recepta za oko 10°C, ovisno o vrsti hrane i količini.

- **NIKADA** ne punite košaru za prženje više od 2/3 pune. Prilikom prženja svježeg povrća preporučujemo da u košaru dodate ne više od 3 šalice hrane.

- Da bi se postigao najbolji rezultat, neke namirnice treba snažno protresti ili preokrenuti tijekom kuhanja. Pogledajte donju tablicu i koristite je kao vodič.

- Prilikom kuhanja hrane s visokim udjelom masti, poput pilećih krilaca ili kobasica, oćijeditite masnoću iz ladice košare friteze između serija hrane kako biste izbjegli višak dima.

- Uvijek osušite hranu prije kuhanja kako biste izbjegli višak dima i postigli idealno posmeđivanje.

- Pržite male serije svježe pohane hrane. Pritisnite pohano tijesto na hranu kako biste postigli bolje priranje. Stavite hranu u košaru tako da se ne dodiruju kako bi se omogućila bolja cirkulacija zraka.

- Fritezu možete koristiti za podgrijavanje hrane.

**SAVJET:** Termometar možete koristiti kako biste osigurali da su meso i riba potpuno kuhani prije jela.

- Ne zaboravite pržiti u malim serijama, skraćujući tako vrijeme kuhanja i dobivajući veću kvalitetu. Prilagodite temperaturu i vrijeme kuhanja potrebno za kuhanje hrane po želji.

**VAŽNA NAPOMENA:** Osim ako hrana nije konzervirana ili prethodno nauljena, prvo je treba lagano premazati uljem kako bi postala hrskava i zlatna.

- Pojam blanširanje odnosi se na prethodno kuhanje hrane na niskoj temperaturi prije kuhanja u fritezi.

- Da bi se friteza zagrijala, dodajte 3 minute vremenu kuhanja.

## STOL ZA PRŽENJE NA ZRAKU

Hrana	Temperatura (°C)	Vrijeme kuhanja (minute)	Nakon tog vremena (minuta) izvršite ovu radnju:	
Povrće (pečeno)	200	15 -20	8	tresti
Brokula (pečena)	200	15 -20	8	tresti
Kolutiče luka (smrznuti)	200	12 - 18	8	tresti
Proletne rollice (smrznute)	180	8 - 12	-	-
Pomfrit (svježi, ručno rezani, debljine od 1,5 mm do 3 mm)	Blanširanje (korak 1)	160	15	8
	Pržiti na zraku (korak 2)	180	10 - 15	5
Tanki pomfrit (smrznuti) 3 šalice	200	12 - 16	8	tresti
Chunky pomfrit (smrznuti) 3 šalice	200	17 - 21	10	tresti
Rolada od mesa, 0,5 kg.	180	35 - 40	-	-
Hamburgeri, 100g. do 200g.	180	10 - 14	(malo ili dobro učinjeno)	-

Hrenovke / kobasice	180	10 - 15	6	okrenuti
Pileća krilca (svježa/odmrznuta) Blanširana (korak 1)	160	15	8	tresti
Pileća krilca (svježa/odmrznuta) Prženje na zraku (korak 2)	180	10	5	tresti
Pileći štapići - Blanch (korak 1)	180	13	13	okrenuti
Pileći štapići - Prženje na zraku (korak 2)	200	5	3	tresti
Pileći komadići	180	20 -30	10	okrenuti
Pileći grumenčići (smrznuti)	180	10 - 15	5	tresti
Štapići soma (odmrznuti, pohabani)	200	10 - 15	5	okrenuti
Ribljí štapići (smrznuti)	200	10 - 15	5	okrenuti
Pita od jabuka	200	10	-	-
Fritule	180	8	4	okrenuti
Prženi keksi	180	8	4	okrenuti

### UPUTE ZA ODRŽAVANJE

Ovaj uređaj ne zahtijeva puno održavanja. Ne sadrži dijelove koje korisnik može servisirati. Osim čišćenja, sve usluge koje zahtijevaju rastavljanje uređaja mora obaviti kvalificirani tehničar.

### Upute za njegu i čišćenje

**UPOZORENJE!** Ostavite fritezu da se potpuno ohladi prije čišćenja.

1. Isključite fritezu i uklonite ladicu. Prije čišćenja provjerite je li se dovoljno ohladio.
2. Operite zdjelu i stalak u vrućoj sapunici. Ne koristite metalno posuđe ili abrazivna sredstva za čišćenje ili sredstva za čišćenje, to bi moglo oštetiti neprijanjajući premaz.
3. Posudu i stalak možete staviti u perilicu posuđa. Za najbolje rezultate stavite ih u gornji stalak perilice posuđa.
4. Očistite tijelo friteze vlažnom, mekom, neabrazivnom krpom.

### Upute za pohranu

1. Provjerite jeste li isključili fritezu i očistili i osušili sve dijelove prije skladištenja.
2. Nikada ne čuvajte fritezu ako je vruća ili vlažna.
3. Fritezu čuvajte u kutiji ili na čistom i suhom mjestu.

### UVJETI ČUVANJA

Proizvod se preporuča skladištiti u skladišnim ili kućnim uvjetima te transportirati bilo kojom vrstom javnog zatvorenog prijevoza u dostupnoj pojedinačnoj potrošačkoj ambalaži. Mjesto skladištenja (transporta) ne smije biti izloženo vlazi, izravnoj sunčevoj svjetlosti i treba isključiti mogućnost mehaničkih oštećenja. Ako se uređaj ne koristi dulje vrijeme, treba ga zaštiti od prašine i pohraniti na čisto i suho mjesto.

### TEHNIČKI PODACI

Snaga:	1600 W
Nazivni napon:	220-240 V~
Nazivna frekvencija:	50/60 Hz
Nazivna struja:	6,7 A
Neto težina:	4,4 kg
Bruto težina:	5,0 kg

### OPREMA

ZRAČNA FRITEZA	1
UPUTE ZA UPORABU	
SA JAMSTVENOM KNJIŽICOM	1
PAKET	1

## OKOLIŠ PRIJATELJNO ODLAGANJE



Možete pomoći u zaštiti okoliša! Ne zaboravite poštivati lokalne propise: neispravnu električnu opremu predajte odgovarajućem centru za zbrinjavanje otpada.

Proizvođač zadržava pravo promjene specifikacije i dizajna robe.

**LT**

### ORO GRUZDINTUVĖ

**Mielas pirkėju!**

Sveikiname jus įsigijus įrenginį prekiniu pavadinimu "Laretti". Esame tikri, kad mūsų prietaisai taps būtina ir patikima pagalba tvarkant namus.

*Venkite ekstremalių temperatūros pokyčių. Staigus temperatūros pokytis (pvz., kai įrenginys perkeliamas iš užšalimo temperatūros į šiltą patalpą) gali sukelti kondensaciją įrenginio viduje ir gedimą, kai jis įjungiamas. Tokiu atveju prieš įjungdami įrenginį palikite kambario temperatūroje mažiausiai 1,5 valandos.*

*Jeį įrenginys buvo gabenamas tranzitu, prieš pradėdami veikti, palikite jį patalpoje mažiausiai 1,5 valandos.*

Prieš pradėdami naudoti, perskaitykite šias instrukcijas ir pasilikite ateičiai.

### SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS

Naudodamiesi elektros prietaisais, visada turite laikytis pagrindinių saugos priemonių:

- Vėsiškai perskaitykite instrukcijas.

- Sūo prietaisu gali naudotis 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, turintys ribotas fizines, jūtimines ar protines galimybes arba neturintys patirties ir žinių, jei jiems buvo suteikta priežiūra ar nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusius pavojus.

- Vaikai nuo 3 metų ir iki 8 metų neturėtų prijungti, reguliuoti ir valyti prietaiso ar atlikti techninės priežiūros.

- Vaikai neturi žaisti su prietaisu.

- Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.

- Norint išvengti pavojaus, jei maitinimo laidas yra pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas arba jo aptarnavimo centre, arba asmenys, turintys panašią kvalifikaciją.

- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir panašioms reikmėms, tokioms kaip:

- darbuotojų virtuvės zonos parduotuvėse, biuruose ir kitoje darbo aplinkoje;
- ūkiniai namai;
- klientams viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamojo tipo aplinkose;
- nakvynės ir pusryčių tipo aplinka.

- ĮSPĖJIMAS: Norėdami užtikrinti savo vaikų saugumą, visas pakuotes (plastikinius maišelius, dėžutes, polistireną ir kt.) laikykite joms nepasiekiamoje vietoje.
- Atjungdami niekada netraukite laido.
- Nenaudokite įrenginio su pažeistu laidu ar kištuku arba jei jis neveikia tinkamai.
- Nenaudokite prietaiso šlapiomis rankomis.
- Niekada nemerkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį.
- Prieš valydami įsitikinkite, kad prietaisas buvo atjungtas.
- Šis prietaisas turi būti sumontuotas laikantis nacionalinių elektros įrenginių taisyklių.
- ĮSPĖJIMAS: Netinkamo naudojimo atveju kyla pavojus susižeisti.

### **Specialios saugos instrukcijos**

- Niekada neleiskite virvei liesti karštų paviršių ar pakabinti virš stalviršio krašto—vaikas galėtų jį patraukti ir traukti gruzdintuvę žemyn.
- Po valymo prieš naudojimą įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.
- Niekada nepalikite gruzdintuvės be priežiūros.
- Nenaudokite, jei yra pažeista gruzdintuvė, laidas ar kištukas. Patikrinkite ar pataisykite.
- Kepdami ir atidarę dangtį saugokitės garų.
- Niekada nedėkite gruzdintuvės šalia ar ant viryklės kaitlentės.
- Ši gruzdintuvė skirta tik buitiniam naudojimui.
- prietaisai, kurie nėra skirti mirkyti į vandenį valymui.
- Nenaudokite prietaiso lauke.
- Po naudojimo visada atjunkite gruzdintuvę.
- Siekiant išvengti pavojaus dėl netyčinio šiluminio išjungimo atstatymo, šis prietaisas neturi būti tiekiamas per išorinį perjungimo įtaisą, pvz., Laikmatį, arba prijungtas prie grandinės, kurią programa reguliariai įjungia ir išjungia.
- Tokio tipo prietaisą reikia pastatyti ant stabilaus paviršiaus su rankenomis (jei yra), kad būtų išvengta karštų skysčių išsiliejimo.



**ATSARGIAI: KARŠTAS PAVIRŠIUS!** Naudojimo metu ir po jo paviršius išlieka karštas.

ŠIS PRIETAISAS SKIRTAS NAUDOTI TIK BUIITYJE.

## **Tarnavimo laikas–3 metai.**

**Prieš pradėdant eksploatuoti, tinkamumo laikas yra neribotas.**

### **PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ**

1. Jūsų oro gruzdintuvėje kepmo krepšelis įstrigo dubenyje, oro gruzdintuvės korpuso viduje. Suimkite rankeną, kad atidarytumėte oro gruzdintuvės stalčių, ir išimkite dubenį iš prietaiso, padėdami jį ant švaraus lygaus paviršiaus.
2. Išimkite visą pakavimo medžiagą ir etiketes iš oro gruzdintuvės vidaus ir išorės ir patikrinkite, ar po kepimo krepšiu ar keptuve ar aplink jį nėra pakuotės.
3. Kepimo krepšį nuplaukite karštu, muiluotu vandeniu.
4. **NEMERKITE GRUZDINTUVĖS KUNO Į VANDENĮ.** Nuvalykite oro gruzdintuvės korpusą drėgnu skudurėliu ir kruopščiai išdžiovinkite kiekvieną sudedamąją dalį.

### **NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS**

**ISPĖJIMAS!** Šio prietaiso negalima naudoti vandeniui virti.

**PASTABA:** Pirmojo naudojimo metu oro gruzdintuvė gali skleisti nedidelį kvapą. Tai normalu.

1. Padėkite gruzdintuvę ant lygaus, karščiui atsparaus paviršiaus šalia elektros lizdo.
  2. Tvirtai suimkite rankeną ir išimkite dubenį iš prietaiso, padėdami jį ant švaraus, lygaus paviršiaus.
  3. Įdėkite maistą į krepšelį jo neperpildydami. **NIEKADA** neužpildykite kepimo krepšelio daugiau nei 2/3 pilno. Kepant šviežias daržoves rekomenduojame į krepšelį pridėti ne daugiau kaip 3 puodelius maisto.
  4. Įdėkite dėklą su kepimo krepšiu į gruzdintuvės priekį, visada įsitikinkite, kad stalčius tinkamai uždarytas.
  5. Ikiškite prietaisą į lizdą.
  6. Norėdami įjungti gruzdintuvę, paspauskite mygtuką "Budėjimo režimas". Užsidegs LED skydelis.
  7. Tada paspauskite Režimo parinkiklis norėdami pasirinkti vieną iš 7 iš anksto nustatytų programų.
  8. Temperatūrą galima atstatyti paspaudus temperatūros/laiko parinkiklį ir naudojant + ir -mygtukus.
  9. Pasirinkę iš anksto nustatytą programą, temperatūrą ir kepimo laiką, paspauskite mygtuką Pradėti/pristabdyti ir prietaisas įsijungs. Užsidegs mėlynas indikatorius. Veikimo metu įsijungs ir išsijungs raudonas indikatorius pasipriešinimas.
- PASTABA:** Kai kurie iš anksto nustatyti receptai reikalauja, kad maistas būtų pasuktas įpusėjus gaminimo procesui.
10. Galite rankiniu būdu pristabdyti gruzdintuvę paspausdami mygtuką Pradėti/Pristabdyti.
- Norėdami įjungti, dar kartą paspauskite tą patį klavišą.
- ISPĖJIMAS:** Kol krepšio stalčius nebus tinkamai uždarytas, oro gruzdintuvė neįkaiš ir ekranas liks išjungtas.
11. Kai pasirinkta programa baigsis, ekrane pasirodys "Išjungta" ir prietaisas skleis 5 pyptelėjimus, kad praneštų apie programos pabaigą.

### **PATARIMAI IR REKOMENDACIJOS**

- Paruoštą maistą palikite viduje maždaug 5–10 minučių, prieš išimdami jį iš krepšio ar ištraukdami stalčių.
  - Norėdami tolygiai iškepti/paruduoti, įpusėjus kepimo laikui atidarykite kepimo krepšelio stalčių ir, jei reikia, patikrinkite. Ištraukite krepšį, perkelkite arba suplakite maistą. Baigę pakeiskite stalčių ir, jei reikia, sureguliuokite temperatūrą. Laikmatis sustos, kai stalčius bus atidarytas, o oro gruzdintuvė nustos kaisti, kol dubuo vėl užsifiksuos į vietą.
- PASTABA:** Galite pristabdyti pasirinktą programą paspausdami mygtuką Pradėti/Pristabdyti arba išimdami krepšį iš prietaiso. Norėdami tęsti programą, dar kartą paspauskite mygtuką Pradėti / Pristabdyti arba įdėkite krepšį atgal į prietaisą.
- ISPĖJIMAS:** Būkite ypač atsargūs tvarkydami kepimo krepšį, kol jis karštas. Venkite išbėgti garų iš krepšio ar maisto.
- ATSARGIAI:** Tvarkydami karšto kepimo krepšį, visada naudokite orkaitės pirštines.
- Kepimui ore patartina naudoti alyvuogių aliejų arba augalinį aliejų.
  - Naudokite savo oro gruzdintuvę, kad gamintumėte maistą su mažai aliejaus ir greitai! Paprastai sumažinkite recepto virimo temperatūrą apie 10°C, priklausomai nuo maisto rūšies ir kiekio.
  - **NIEKADA** neužpildykite kepimo krepšelio daugiau nei 2/3 pilno. Kepant šviežias daržoves rekomenduojame į krepšelį pridėti ne daugiau kaip 3 puodelius maisto.
  - Norint pasiekti geriausią rezultatą, kai kuriuos maisto produktus kepimo metu reikia stipriai suplakti arba apversti. Žiūrėkite toliau pateiktą lentelę ir naudokite ją kaip vadovą.

- Kepdami riebę maistą, pavyzdžiui, vištienos sparnelius ar dešreles, nusauskite riebalus iš gruzdintuvės krepšelio stalčiaus tarp maisto partijų, kad išvengtumėte dūmų pertekliaus.
- Prieš gamindami maistą, visada išdžiovinkite, kad išvengtumėte dūmų pertekliaus ir pasiektumėte idealų parudavimą.
- Kepkite nedideles šviežiai duonos, maisto produktų partijas. Prispauskite duoną tešla ant maisto, kad pasiektumėte geresnį sukibimą. Įdėkite maistą į krepšį taip, kad jie nesilietų vienas prie kito, kad būtų užtikrinta geresnė oro cirkuliacija.
- Oro gruzdintuvę galite naudoti maistui pašildyti.

**PATARIMAS:** Galite naudoti termometrą, kad prieš valgant mėsa ir žuvis būtų visiškai iškepę.

- Nepamirškite kepti mažomis partijomis, taip sutrumpindami kepimo laiką ir gaudami aukštesnę kokybę. Sureguliuokite temperatūrą ir gaminimo laiką, reikalingą maistui gaminti pagal savo skonį.

**SVARBI PASTABA:** Jei maistas nėra konservuotas ar iš anksto suteptas, pirmiausia jį reikia lengvai aptepti aliejumi, kad jis būtų traškus ir auksinis.

- Terminas blanširavimas reiškia išankstinį maisto gaminimą žemoje temperatūroje prieš kepat oro gruzdintuvėje.
- Kad gruzdintuvė įkaistų, prieš kepimo laiko pridėkite 3 minutes.

## ORO KEPIMO STALAS

Maistas	Temperatūra (°C)	Virimo laikas (minutėmis)	Po šio laiko (minučių) atlikite šį veiksmą:		
Daržovės (skrudintos)	200	15-20	8	Purtyti	
Brokoliai (skrudinti)	200	15-20	8	Purtyti	
Svogūnų žiedai (užšaldyti)	200	12-18	8	Purtyti	
Pavasario ritiniai (užšaldyti)	180	8-12	-	-	
Gruzdintos bulvytės (šviežios, supjaustytos rankomis, nuo 1,5 mm iki 3 mm storio)	Blanširavimas (1 žingsnis)	160	15	8	Purtyti
	Kepimas ore (2 žingsnis)	180	10-15	5	Purtyti
Plonos gruzdintos bulvytės (šaldytos) 3 puodeliai	200	12-16	8	Purtyti	
Stambios gruzdintos bulvytės (šaldytos) 3 puodeliai	200	17-21	10	Purtyti	
Mėsos ritinys, 0,5 kg.	180	35-40	-	-	
Mėsainiai, 100 g. iki 200 g.	180	10-14	(maža arba gerai padaryta)	-	
Dešrainiai / dešrelės	180	10-15	6	Apversti	
Vištienos sparneliai (švieži/atšildyti)	160	15	8	Purtyti	
Blanširavimas (1 etapas)					
Vištienos sparneliai (švieži/atšildyti)	180	10	5	Purtyti	
Kepimas ore (2 etapas)					
Vištienos lazdelės-Blanch (1 žingsnis)	180	13	13	Apversti	
Vištienos lazdelės-kepimas ore (2 žingsnis)	200	5	3	Purtyti	

Vištienos gabaliukai	180	20-30	10	Apversti
Vištienos grynuoliai (užšaldyti)	180	10-15	5	Purtyti
Šamų lazdelės (atšildytos, sudaužytos)	200	10-15	5	Apversti
Žuvų lazdelės (užšaldytos)	200	10-15	5	Apversti
Obuolių pyragas	200	10	-	-
Fritters	180	8	4	Apversti
Kepti sausainiai	180	8	4	Apversti

### TECHNINĖS PRIEŽIŪROS NURODYMAI

Sis įrenginys nereikalauja daug priežiūros. Sudėtyje nėra vartotojo prižiūrimų dalių. Be valymo, bet kokią paslaugą, kuriai reikia išardyti prietaisą, turi atlikti kvalifikuotas technikas.

### Priežiūros ir valymo instrukcijos

ĮSPĖJIMAS! Prieš valydami leiskite gruzdintuvei visiškai atvėsti.

1. Atjunkite gruzdintuvę ir nuimkite stalčių. Prieš valydami įsitikinkite, kad jis pakankamai atvėso.
2. Nuplaukite dubenį ir stelažą karštame, muiluotame vandenyje. Nenaudokite metalinių indų, abrazyvinių valiklių ar valymo priemonių, nes tai gali sugadinti nelipnią dangą.
3. Dubenį ir stelažą galite įdėti į indaplovę. Norėdami gauti geriausius rezultatus, įdėkite juos į viršutinę indaplovės lentyną.
4. Oro gruzdintuvės korpusą nuvalykite drėgna, minkšta, neabrazyvine šluoste.

### Saugojimo instrukcijos

1. Prieš laikydami įsitikinkite, kad atjungėte gruzdintuvę ir išvalėte bei išdžiovinote visas dalis.
2. Niekada nelaikykite oro gruzdintuvės, jei ji karšta ar drėgna.
3. Laikykite oro gruzdintuvę dėžutėje arba švarioje, sausoje vietoje.

### LAIKYMO SĄLYGOS

Produktą rekomenduojama laikyti sandėlio ar namų sąlygomis ir gabenti bet kokio tipo viešuoju uždaru transportu prieinamoje individualioje vartotojų pakuotėje. Sandėliavimo vieta (transportavimas) neturėtų būti veikiamą drėgmės, tiesioginių saulės spindulių ir turėtų atmesti mechaninių pažeidimų galimybę. Jei prietaisas ilgą laiką nenaudojamas, jį reikia apsaugoti nuo dulkių ir laikyti švarioje, sausoje vietoje.

### SPECIFIKACIJOS

Galia:	1600 W
Nominali įtampa:	220-240 V~
Nominalus dažnis:	50/60 Hz
Nominali srovė:	6,7 A
Grynasis svoris:	4,4 kg
Bruto svoris:	5,0 kg

### RINKINYS

ORO GRUZDINTUVĖ	1
INSTRUKCIJA	
SU GARANTIJOS KNYGA	1
PAKETAS	1

### APLINKAI NEKENKSMINGAS ŠALINIMAS



Jūs galite padėti apsaugoti aplinką! Nepamirškite laikyti vietinių taisyklių: atiduokite neveikiančią elektros įrangą atitinkamam atliekų šalinimo centrui.

**Gamintojas pasilieka teisę keisti prekių specifikaciją ir dizainą.**

## GAISA CEPESKRĀSNS

### Cienījamais pircējs!

Mēs apsveicam jūs ar to, ka esat iegādājies ierīci ar tirdzniecības nosaukumu "Laretti". Mēs esam pārliecināti, ka mūsu ierīces kļūs par būtisku un uzticamu palīdzību jūsu mājturībā.

*Izvairieties no ekstremālām temperatūras izmaiņām. Straujas temperatūras izmaiņas (piemēram, kad iekārta tiek pārvietota no sasalšanas temperatūras uz siltu telpu) var izraisīt kondensāciju ierīces iekšienē un darbības traucējumus, kad tā ir ieslēgta. Šajā gadījumā atstājiet ierīci istabas temperatūrā vismaz 1,5 stundas pirms ieslēgšanas.*

*Ja iekārta ir bijusi tranzītā, pirms darbības uzsākšanas atstājiet to telpās vismaz 1,5 stundas.*

Lūdzu, izlasiet šos norādījumus pirms darba sākšanas un saglabājiet turpmākai atsaucei.

### SVARĪGI AIZSARDZĪBAS PASĀKUMI

Lietojot elektroierīces, vienmēr jāievēro galvenie drošības pasākumi:

- Pilnībā izlasiet instrukcijas.

- So ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņiem ir sniegta uzraudzība vai norādījumi par ierīces drošu lietošanu un viņi izprot ar to saistītos apdraudējumus.

- Bērniem vecumā no 3 gadiem un līdz 8 gadu vecumam nevajadzētu pieslēgt, pielāgot un tīrīt ierīci vai veikt apkopi.

- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.

- Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem līdz 8 gadu vecumam nepieejamā vietā.

- Lai izvairītos no briesmām gadījumā, ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam vai tā servisa centrā, vai personām ar līdzīgu kvalifikāciju.

- Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājtsaimniecībā un līdzīgās vajadzībām, piemēram:

- personāla virtuves zonas veikalos, birojos un citās darba vidēs;

- lauku mājas;

- klientiem viesnīcās, moteļos un citās dzīvojamās telpās;

- gultas un brokastu tipa vide.

- BRĪDINĀJUMS: Lai nodrošinātu savu bērnu drošību, lūdzu, glabājiet visus iepakojumus (plastmasas maisiņus, kastes, polistirolu u.c.) nepieejamā vietā.

- Atvienojot, nekad nevelciet vadu.

- Nelietojiet ierīci ar bojātu vadu vai kontaktdakšu, vai arī, ja tā nedarbojas pareizi.

- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām.

- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.

- Pirms tīrīšanas pārlicinieties, vai ierīce ir atvienota.
- Šī ierīce jāuzstāda, ievērojot valsts noteikumus par elektroinstalācijām.
- BRĪDINĀJUMS: Nepareizas lietošanas gadījumā pastāv iespējamas traumas risks.

## **Īpašas drošības instrukcijas**

- Nekad neļaujiet auklai pieskarties karstām virsmām vai nokarāties virs darba virsmas malas – bērns to var satvert un vilkt ceptuvi uz leju.
- Pēc tīrīšanas pirms lietošanas pārlicinieties, ka visas detaļas ir pilnīgi sausas.
- Nekad neatstājiet savu ceptuvi bez uzraudzības.
- Nelietojiet, ja ir bojāts ceptuve, vads vai kontaktdakša. Pārbaudiet vai salabojiet to.
- Uzmanieties no tvaika gatavošanas laikā un atverot vāku.
- Nekad nelieciet ceptuvi pie vai uz plīts plītim.
- Šī cepeškrāsns ir paredzēta tikai lietošanai mājās.
- Ierīces, kuras nav paredzēts iegremdēt ūdenī tīrīšanai.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ceptuvi.
- Lai izvairītos no apdraudējuma, ko rada termiskā izslēguma nejauša atiestatīšana, šo ierīci nedrīkst piegādāt caur ārēju komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai savienot ar ķēdi, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz lietderība.
- Šāda veida ierīce jānovieto uz stabilas virsmas ar rokturiem (ja tādi ir), lai izvairītos no karstu šķidrumu noplūdes.



**UZMANĪBU: KARSTA VIRSMA!** Lietošanas laikā un pēc tās virsma paliek karsta.

ŠĪ IERĪCE IR PAREDZĒTA TIKAI MĀJSAIMNIECĪBAS LIETOŠANAI.

**Kalpošanas laiks–3 gadi.**

**Pirms nodošanas ekspluatācijā glabāšanas laiks ir neierobežots.**

### **PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES**

1. Jūsu gaisa ceptuvei ir cepšanas grozs, kas iestrēdzis blodā, gaisa ceptuves korpusa iekšpusē. Satveriet rokturi, lai atvērtu gaisa ceptuves atvilktni, un noņemiet blodu no ierīces, novietojot to uz tīras, līdzenas virsmas.
2. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un etiķetes gan no gaisa fritiera iekšpusēs, gan ārpusēs un pārbaudiet, vai zem cepšanas groza vai pannas vai ap to nav iepakojuma.
3. Nomazgājiet cepamo grozu karstā, ziepjūdenī.
4. NEIEGREMDEJIET CEPTUVES KORPUSU ŪDENĪ. Notīriet gaisa fritiera korpusu ar mitru drānu un rūpīgi nosusiniet katru sastāvdaļu.

### **LIETOŠANAS INSTRUKCIJA**

**BRĪDINĀJUMS!** Šo ierīci nedrīkst izmantot ūdens vārīšanai.

**PIEZĪME:** Pirmās lietošanas laikā gaisa fritieris var izdalīt nelielu smaku. Tas ir normāli.

1. Novietojiet ceptuvi uz līdzenas, karstumizturīgas virsmas pie strāvas kontaktligzdas.

2. Stingri satveriet rokturi un noņemiet bļodu no ierīces, novietojot to uz tīras, līdzenas virsmas.
3. Ievietojiet ēdienu grozā, nepārpildot to. NEKAD nepiepildiet cepšanas grozu vairāk kā 2/3 pilnu. Cepot svaigus dārzeņus, mēs iesakām grozam pievienot ne vairāk kā 3 glāzes pārtikas.
4. Ievietojiet paplāti ar cepšanas grozu ceptuves priekšpusē, vienmēr pārlicinoties, ka atvilktnē ir pareizi aizvērts.
5. Pievienojiet ierīci kontaktligzdai.
6. Lai ieslēgtu ceptuvi, nospiediet pogu "Standby". LED panelis iedegsies.
7. Pēc tam nospiediet Mode Selector, lai atlasītu vienu no 7 iepriekš iestatītajām programmām.
8. Temperatūru var atiestatīt, nospiežot temperatūras / laika selektoru un izmantojot pogas + un -.
9. Kad esat izvēlējies iepriekš iestatīto programmu, temperatūru un gatavošanas laiku, nospiediet pogu Sākt / Pauze, un ierīce sāks darboties. Iedegsies zils indikators. Darbības laikā indikatora sarkanā pretestība ieslēgsies un izslēgsies.
- PIEZĪME: Dažas no iepriekš iestatītajām receptēm prasa, lai ēdiens gatavošanas procesā tiktu pagriezts līdz pusei.
10. Jūs varat manuāli apturēt ceptuvi, nospiežot pogu Sākt/ Pauze. Lai ieslēgtu, vēlreiz nospiediet to pašu taustiņu.
- BRĪDINĀJUMS: Kamēr grozu atvilktnē nav pareizi aizvērts, gaisa fritieris nesakarsīs un displejs paliks izslēgts.
11. Kad izvēlētā programma beidzas, displejā parādīsies "Izslēgts", un ierīce izstāros 5 pīkstienus, lai paziņotu jums par programmas beigām.

## **PADOMI UN IETEIKUMI**

- Atstājiet vārīto ēdienu iekšā apmēram 5 līdz 10 minūtes, pirms to izņemat no groza vai izvelkat atvilktni.

- Lai vienmērīgi pagatavotu/apbrūninātu, atveriet cepamo grozu atvilktni līdz pusei gatavošanas laikā un pārbaudiet pēc vajadzības. Izvelciet grozu, pārvietojiet vai sakratiet ēdienu. Kad tas ir izdarīts, nomainiet atvilktni un, ja nepieciešams, noregulējiet temperatūru. Taimeris apstāties, kad atvilktnē būs atvērta, un gaisa ceptuve pārtrauks sildīšanu, līdz bļoda tiks fiksēta atpakaļ vietā.

PIEZĪME: Jūs varat apturēt izvēlēto programmu, nospiežot pogu Sākt/Pauze vai noņemot grozu no ierīces. Lai atsāktu programmu, vēlreiz nospiediet pogu Sākt/Pauze vai ievietojiet grozu atpakaļ ierīcē.

BRĪDINĀJUMS: Ievērojiet īpašu piesardzību, rīkojoties ar cepšanas grozu, kamēr tas ir karsts. Izvairieties no tvaika izplūšanas no groza vai no ēdiena.

UZMANĪBU: Rīkojoties ar karsto cepeškrāsns grozu, vienmēr izmantojiet cepeškrāsns dūraiņus.

- Cepšanai gaisā ieteicams izmantot olīveļļas aerosolu vai augu eļļu.

- Izmantojiet gaisa fritieri, lai pagatavotu ēdienu ar nelielu daudzumu eļļas un īsā laikā! Parasti samaziniet receptes gatavošanas temperatūru par aptuveni 10°C atkarībā no pārtikas veida un daudzuma.

- NEKAD nepiepildiet cepšanas grozu vairāk kā 2/3 pilnu. Cepot svaigus dārzeņus, mēs iesakām grozam pievienot ne vairāk kā 3 glāzes pārtikas.

- Lai sasniegtu vislabāko rezultātu, dažī ēdieni gatavošanas laikā ir enerģiski jāsakrata vai jāapgriež. Lūdzu, skatiet zemāk esošo tabulu un izmantojiet to kā ceļvedi.

- Gatavojot ēdienus ar augstu tauku saturu, piemēram, vistas spārniņus vai desas, noteciniet taukus no cepšanas groza atvilktnes starp pārtikas partijām, lai izvairītos no liekiem dūmiem.

- Pirms vārīšanas vienmēr izžāvējiet ēdienu, lai izvairītos no liekiem dūmiem un panāktu ideālu brūnināšanu.

- Apcep nelielas svaigi panētu ēdienu partijas. Piespiediet panētu mīklu uz ēdiena, lai palīdzētu sasniegt labāku saķeri. Ievietojiet ēdienu grozā tā, lai tie nepieskartos viens otram, lai nodrošinātu labāku gaisa cirkulāciju.

- Jūs varat izmantot gaisa fritieri, lai uzslidītu ēdienu.

PADOMS: Jūs varat izmantot termometru, lai nodrošinātu, ka gaļa un zivis pirms ēšanas ir pilnībā pagatavotas.

- Atceries cept nelielās partijās, tādējādi saīsinot gatavošanas laiku un iegūstot augstāku kvalitāti. Pielāgojiet temperatūru un gatavošanas laiku, kas nepieciešams, lai pagatavotu ēdienu pēc jūsu vēlmēm.

SVARĪGA PIEZĪME: Ja vien ēdiens nav konservēts vai iepriekš ieeļļots, tas vispirms ir viegli jātīra ar eļļu, lai iegūtu to kraukšķīgu un zeltainu.

- Termiņš blanšēšana attiecas uz ēdiena iepriekšēju gatavošanu zemā temperatūrā pirms vārīšanas gaisa fritētājā.
- Lai ļautu ceptuvei uzkarstēt, gatavošanas laikam pievieno 3 minūtes.

## GAISA CEPŠANAS GALDIS

Pārtika		Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (minūtes)	Pēc šī laika (minūtes) veiciet šo darbību:	
Dārzeņi (grauddēti)		200	15-20	8	kratīt
Brokoļi (grauddēti)		200	15-20	8	kratīt
Sīpolu gredzeni (saldēti)		200	12-18	8	kratīt
Atsperu rullji (saldēti)		180	8-12	-	-
Frī kartupeļi (svaigi, ar rokām griezti, 1,5 mm līdz 3 mm biezi)	Blanša (1. solis)	160	15	8	Kratīt
	Gaisa cepšana (2. solis)	180	10-15	5	Kratīt
Plānie frī kartupeļi (saldēti) 3 tases		200	12-16	8	Kratīt
Chunky frī kartupeļi (saldēti) 3 tases		200	17-21	10	Kratīt
Gaļas rullis, 0,5 kg.		180	35-40	-	-
Hamburgeri, 100 g. līdz 200 g.		180	10-14	(maz vai labi padarīts)	-
Cīsiņi/desas		180	10-15	6	Flip
Vistas spārniņi (svaigi/atkausēti) Blanša (1. solis)		160	15	8	Kratīt
Vistas spārniņi (svaigi/atkausēti) Cepšana gaisā (2. solis)		180	10	5	Kratīt
Vistas nūjas-Blanša (1. solis)		180	13	13	Flip
Vistas nūjiņas-gaisa cepšana (2. solis)		200	5	3	Kratīt
Vistas gabaliņi		180	20-30	10	Flip
Vistas tīrradņi (saldēti)		180	10-15	5	Kratīt
Sams nūjas (atkausētas, sasmalcinātas)		200	10-15	5	Flip
Zivju nūjiņas (saldētas)		200	10-15	5	Flip
Ābolu pīrāgs		200	10	-	-
Pankūkas		180	8	4	Flip
Cepti cepumi		180	8	4	Flip

### TEHNISKĀS APKOPES INSTRUKCIJAS

Šai ierīcei nav nepieciešama liela apkope. Nesatur lietotāja apkalpojamas daļas. Izņemot tīrīšanu, visi pakalpojumi, kuru veikšanai nepieciešama ierīces izjaukšana, jāveic kvalificētam tehnikim.

### Kopšanas un tīrīšanas instrukcijas

**BRĪDINĀJUMS!** Pirms tīrīšanas ļaujiet ceptuvei pilnībā atdzist.

1. Atvienojiet ceptuvi un noņemiet atvilktni. Pirms tīrīšanas pārliecinieties, vai tas ir pietiekami atdzisis.

2. Nomazgājiet bļodu un plauktu karstā, ziepjūdenī. Nelietojiet metāla virtuves traukus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai tīrīšanas līdzekļus, tas var sabojāt nepiedegošo pārklājumu.

3. Jūs varat ievietot bļodu un plauktu trauku mazgājamajā mašīnā. Lai iegūtu vislabākos rezultātus, novietojiet tos trauku mazgājamās mašīnas augšējā plauktā.

4. Notīriet gaisa fritiera korpusu ar mitru, mīkstu, neabrazīvu drānu.

### Uzglabāšanas instrukcijas

1. Pārlicinieties, ka esat atvienojis ceptuvi un pirms uzglabāšanas esat iztīrījis un izžāvējis visas detaļas.

2. Nekad neuzglabājiet gaisa fritieri, ja tas ir karsts vai mitrs.

3. Uzglabājiet gaisa fritieri savā kastē vai tīrā, sausā vietā.

### UZGLABĀŠANAS NOSACĪJUMI

Produktu ieteicams uzglabāt noliktavas vai mājas apstākļos un transportēt ar jebkāda veida sabiedrisko slēgto transportu pieejamā individuālā patērētāja iepakojumā. Uzglabāšanas vietu (transportēšanu) nedrīkst pakļaut mitrumam, tiešiem saules stariem, un tai jāizslēdz mehānisku bojājumu iespēja. Ja ierīce netiek izmantota ilgu laiku, tai jābūt aizsargātai pret putekliem un jāuzglabā tīrā, sausā vietā.

### SPECIFIKĀCIJAS

Jauda:	1600 W
Nominālais spriegums:	220-240 V~
Nominālā frekvence:	50/60 Hz
Nominālā strāva:	6,7 A
Neto svars:	4,4 kg
Bruto svars:	5,0 kg

### KOPA

GAISA CEPEŠKRĀSNS	1
INSTRUKCIJU	
AR GARANTIJAS GRĀMATU	1
IEPAKOJUMS	1

### VIDEI DRAUDZĪGA UTILIZĀCIJA



Jūs varat palīdzēt aizsargāt vidi! Lūdzu, atcerieties ievērot vietējos noteikumus: nododiet nestrādājošo elektroiekārtu atbilstošam atkritumu apglabāšanas centram.

Ražotājs patur tiesības mainīt preču specifikāciju un dizainu.

### EST

### ŌHUFRITŪÜR

#### Hea ostja!

Ōnittleme teid, et ostsite seadme kaubanime "Laretti" all. Oleme kindlad, et meie seadmetest saab teie majapidamises oluline ja usaldusväärne abi.

**Vältige äärmuslikke temperatuurimuutusi. Kiire temperatuurimuutus (nt kui seade viiakse külmumistemperatuurist sooja ruumi) võib põhjustada kondenseerumist seadme sees ja talitlushäireid selle sisselülitamisel. Sellisel juhul jätkake seade enne sisselülitamist toatemperatuuril vähemalt 1,5 tundi.**

**Kui seade on olnud transiidil, jätkake see enne töö alustamist vähemalt 1,5 tundi siseruumidesse.**

Enne kasutamist lugege need juhised läbi ja säilitage edaspidiseks kasutamiseks.

### OLULISED KAITSEMEETMED

Elektriseadmete kasutamisel peate alati järgima põhilisi ohutuspõhiseid:

- Lugege juhised täielikult läbi.

- Seda seadet saavad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning isikud, kellel on vähenenud füüsilised,

sensoorsed või vaimsed võimed või kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neile on antud järelevalvet või juhiseid seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad kaasnevaid ohte.

- 3-aastased ja alla 8-aastased lapsed ei tohi seadet ühendada, reguleerida ja puhastada ega hooldust teha.

- Lapsed ei tohi seadmega mängida.

- Hoidke seadet ja selle juhett alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.

- Ohu vältimiseks toitejuhtme kahjustamise korral peab selle asendama tootja või selle teeninduskeskus või sarnase kvalifikatsiooniga isikud.

- See seade on ette nähtud kasutamiseks majapidamises ja muudes sarnastes rakendustes, näiteks:

- personali köögi ruumid kauplustes, kontorites ja muudes töökeskkondades;

- talumajad;

- klientide poolt hotellides, motellides ja muudes elamutüüpi keskkondades;

- Hommikusöögiga keskkond.

- HOIATUS: Laste ohutuse tagamiseks palume hoida kõik pakendid (kilekotid, karbid, polüstüreen jne) neile kättesaamatus kohas.

- Ärge kunagi tõmmake juhtmest lahtiühendamisel juhett.

- Ärge kasutage seadet kahjustatud juhtme või pistikuga või kui see ei tööta korralikult.

- Ärge käsitsege seadet märgade kätega.

- Ärge kunagi kastke seadet vette ega muusse vedelikku.

- Enne puhastamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahti ühendatud.

- See seade tuleb paigaldada vastavalt elektripaigaldisi reguleerivatele riiklikele eeskirjadele.

- HOIATUS: Väärkasutuse korral on oht võimalikuks vigastuseks.

## **Erilised ohutusjuhised**

- Ära kunagi lase juhtmel puudutada kuumi pindu ega rip-puda üle tööpinna serva-laps võiks sellest kinni haarata ja fritüüri alla tõmmata.

- Pärast puhastamist veenduge, et kõik osad oleksid enne kasutamist täiesti kuivad.

- Ärge kunagi jätke oma fritüüri järelevalveta.

- Ärge kasutage, kui fritüüril, juhtmel või pistikul on kahjustusi. Laske seda kontrollida või parandada.

- Jälgige auru keetmise ajal ja kaane avamisel.
- Ärge kunagi pange oma fritüüri pliidi kuumutusplaatide lähedale ega peale.
- See fritüür on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.
- Seadmed, mis ei ole ette nähtud puhastamiseks vette.
- Ärge kasutage seadet õues.
- Pärast kasutamist eemaldage fritüür alati vooluvõrgust.
- Termilise väljalülituse tahtmatust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi seda seadet tarnida välise lülitus-seadme, näiteks taimeri kaudu ega ühendada vooluahelaga, mida utiliit regulaarselt sisse ja välja lülitab.
- Selline seade tuleks asetada stabiilsele pinnale, kus käepidemed (kui on) asetatud, et vältida kuumade vedelike lek-kimist.



**ETTEVAATUST: KUUM PIND!** Pind jääb kasutamise ajal ja pärast seda kuumaks.

SEE SEADE ON MÕELDUD AINULT KODUSEKS KASUTAMISEKS.

**Kasutusiga–3 aastat.**

**Enne kasutuselevõttu on kõlblikkusaeg piiramatu.**

#### **ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST**

1. Teie fritüüri on praekorb kinni kaussi, õhufritüüri korpuse sees. Õhufritüüri sahtli avamiseks haarake käepidemest ja eemaldage kausid seadmest, asetades selle puhtale tasasele pinnale.
2. Eemaldage kogu pakkematerjal ja sildid nii fritüüri seest kui ka väljast ja kontrollige, et praekorvi või panni all ega ümber ei oleks pakke.
3. Peske praadekorvi kuumas seebivees.
4. **ÄRGE KASTKE FRITÜÜRI KEHA VETTE.** Puhastage fritüüri korpus niiske lapiga ja kuivatage iga komponendi osa põhjalikult.

#### **KASUTUSJUHE**

**HOIATUS!** Seda seadet ei tohi kasutada vee keetmiseks.

**MÄRKUS:** Esimesel kasutamisel võib fritüür eraldada kergelt lõhna. See on normaalne.

1. Asetage fritüür tasasele, kuumuskindlale pinnale pistikupesa lähedale.
2. Haarake käepidemest kindlalt ja eemaldage kausid seadmest, asetades selle puhtale tasasele pinnale.
3. Asetage toit korvi ilma seda üle täitmata. **ÄRGE KUNAGI** täitke praadekorvi rohkem kui 2/3 täis. Värsketete köögiviljade praadimisel soovitame korvi lisada mitte rohkem kui 3 tassi toitu.
4. Sisestage salv koos praekorviga fritüüri esiküljele, veendudes alati, et sahtel on korralikult suletud.
5. Ühendage seade pistikupessa.
6. Praepanni sisselülitamiseks vajutage nuppu "Ooterežiim". LED-paneel süttib.
7. Seejärel vajutage režiimi valija, et valida üks 7 eelseadistatud programmi.
8. Temperatuuri saab lähtestada, vajutades temperatuuri/aja valijat ja kasutades nuppe + ja - .
9. Kui olete eelseadistatud programmi, temperatuuri ja küpsetusaja valinud, vajutage nuppu Start/Paus ja seade käivitub. Süttib sinine indikaator. Töötamise ajal lülitub punane takistus indikaator sisse ja välja.
- MÄRKUS:** Mõned eelseadistatud retseptid nõuavad, et toit pööratakse toiduvalmistamise protsessi pooleks.
10. Saate fritüüri käsitsi peatada, vajutades nuppu Start/Paus. Sisselülitamiseks vajutage sama klahvi uuesti.

HOIATUS: Kuni korvisahtel pole korralikult suletud, õhufritüür ei kuumene ja ekraan jääb välja.

11. Kui valitud programm lõpeb, ilmub ekraanile "Väljas" ja seade väljastab 5 piiksu, et teavitada teid programmi lõppemisest.

## NÕUANDED JA SOOVITUSED

- Jäta keedetud toit umbes 5–10 minutiks sisse, enne kui selle korvist välja võtad või sahtlist välja tõmbad.

- Uhtlaseks küpsetamiseks/pruunistamiseks avage praekorvi sahtel poole küpsetusaja jooksul ja kontrollige vastavalt vajadusele. Tõmmake korv välja, liigutage või raputage toitu. Kui see on tehtud, vahetage sahtel välja ja reguleerige vajadusel temperatuuri. Taimer peatub, kui sahtel on avatud ja õhufritüür lõpetab kuumutamise, kuni kauss on oma kohale tagasi tõmmatud.

MARKUS: Saate valitud programmi peatada, vajutades nuppu Start/Paus või eemaldades korvi seadmest. Programmi jätkamiseks vajutage uuesti nuppu Start / Paus või sisestage korv tagasi seadmesse.

HOIATUS: Olge kuumaal ajal praekorvi käsitsemisel äärmiselt ettevaatlik. Vältige auru põgenemist korvist või toidust.

ETTEVAATUST: Kuuma praekorvi käsitsemisel kasutage alati ahjukindaid.

- Öhu käes praadimiseks on soovitatav kasutada oliiviõli pihustit või taimeõli.

- Kasutage oma fritüüri, et valmistada toitu vähese õliga ja kiiresti! Üldreeglina vähendage retsepti küpsetustemperatuuri umbes 10°C võrra, sõltuvalt toidu tüübist ja kogusest.

- ARGE KUNAGI täitke praekorvi rohkem kui 2/3 täis. Värskeste köögiviljade praadimisel soovitage korvi lisada mitte rohkem kui 3 tassi toitu.

- Parima tulemuse saavutamiseks tuleb mõnda toitu küpsetamise ajal tugevalt raputada või ümber pöörata. Palun vaadake allolevat tabelit ja kasutage seda juhendina.

- Kõrge rasvasisaldusega toitude, näiteks kanatiibade või vorstide valmistamisel tühjendage rasv fritüürikorvi sahtlist toidupartiide vahel, et vältida liigset suitsu.

- Kuivatage toit alati enne küpsetamist, et vältida liigset suitsu ja saavutada ideaalne pruunistumine.

- Prae väikesed partiid värskest paneeritud toite. Vajutage paneeritud tainas toidule, et saavutada parem nakkumine. Asetage toit korvi nii, et need ei puutuks üksteisega kokku, et võimaldada paremat õhuringlust.

- Öhu fritüüri saate kasutada toidu uuesti soojendamiseks.

NÕUANNE: Võite kasutada termomeetrit, et tagada liha ja kala täielik küpsetamine enne söömist.

- Arge unustage praadida väikeste partiidenä, lühendades nii küpsetusaegu ja saavutades kõrgema kvaliteedi. Reguleerige temperatuuri ja küpsetusaega, mis on vajalik toidu valmistamiseks oma maitse järgi.

OLULINE MÄRKUS: Kui toit pole konserveeritud või eelnevalt õlitatud, tuleks seda kõigepealt kergelt õliga harjata, et see oleks karge ja kuldne.

- Termin blanšeerimine viitab toidu eelküpsetamisele madalal temperatuuril enne fritüüri küpsetamist.

- Selleks, et fritüür saaks eelsoojendada, lisage küpsetusajale 3 minutit.

## ÕHU PRAADIMISLAUD

Toit	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (minutites)	Pärast seda aega (minutites) toimige järgmiselt.		
Köögiviljad (röstitud)	200	15 -20	8	Loksutatakse	
Brokkoli (röstitud)	200	15 -20	8	Loksutatakse	
Sibularõngad (külmutatud)	200	12 - 18	8	Loksutatakse	
Kevadrullid (külmutatud)	180	8 - 12	-	-	
Friikartulid (värsked, käsitsi lõigatud, pakusega 1,5–3 mm)	Blanšeerimine (1. samm)	160	15	8	Loksutatakse
	Öhu praadimine (2. samm)	180	10 - 15	5	Loksutatakse

Õhukesed friikartulid (külmutatud) 3 tassi	200	12 - 16	8	Loksutatakse
Paksud friikartulid (külmutatud) 3 tassi	200	17 - 21	10	Loksutatakse
Liha rull, 0,5 kg.	180	35 - 40	-	-
Hamburgerid, 100 g. kuni 200 g.	180	10 - 14	(vähe või hästi tehtud)	-
Hot Dogid/Vorstid	180	10 - 15	6	Flip
Kanatiivad (värsked/sulatatud) Blanšeerimine (1. etapp)	160	15	8	Loksutatakse
Kanatiivad (värsked/sulatatud) Õhus praadimine (2. etapp)	180	10	5	Loksutatakse
Kanapulgad - blanšeerimine (1. samm)	180	13	13	Flip
Kanapulgad - õhu praadimine (2. samm)	200	5	3	Loksutatakse
Kana tükid	180	20 -30	10	Flip
Kanafileed (külmutatud)	180	10 - 15	5	Loksutatakse
Säga pulgad (sulatatud, pekstud)	200	10 - 15	5	Flip
Kalapulgad (külmutatud)	200	10 - 15	5	Flip
Õunakook	200	10	-	-
Fritterid	180	8	4	Flip
Praetud küpsised	180	8	4	Flip

## HOOLDUSJUHEND

See seade ei vaja palju hooldust. Ei sisalda kasutaja poolt hooldatavaid osi. Lisaks puhastamisele peab kõik hooldused, mis nõuavad seadme lahtivõtmist, läbi viima kvalifitseeritud tehnik.

### Hooldus- ja puhastusjuhised

HOIATUS! Enne puhastamist laske fritüüriil täielikult jahtuda.

1. Eemaldage fritüür vooluvõrgust ja eemaldage sahtel. Enne puhastamist veenduge, et see oleks piisavalt jahtunud.
2. Peske kauss ja riul kuumas seebives. Ärge kasutage metallist kööginõusid, abrasiivseid puhastusvahendeid ega puhastusvahendeid, see võib kahjustada mittentakkuvat katet.
3. Võite panna kausi ja riuli nõudepesumasinasse. Parimate tulemuste saavutamiseks asetage need nõudepesumasina ülemisele riulile.
4. Puhastage fritüüri korpus niiske, pehme, mitteabrasiivse lapiga.

### Säilitamise juhised

1. Enne hoiustamist veenduge, et olete fritüüri vooluvõrgust lahti ühendanud ning kõik osad puhastanud ja kuivatanud.
2. Ärge kunagi hoidke õhufritüüri, kui see on kuum või niiske.
3. Hoidke fritüüri karbis või puhtas ja kuivas kohas.

### SÄILITAMISE TINGIMUSED

Toodet soovitatakse ladustada laos või kodus ja transportida mis tahes tüüpi suletud ühis-transportiga kättesaadavas individuaalses tarbijapakendis. Ladustamiskohta (transportimine) ei tohiks kokku puutuda niiskuse, otsese päikesevalgusega ja see peaks välistama mehaaniliste kahjustuste võimaluse. Kui seadet ei kasutata pikka aega, tuleb see tolmu eest kaitsta ja hoida puhtas, kuivas kohas.

## SPETSIFIKATSIOONID

Võimsus:	1600 W
Nimipinge:	220-240 V~
Nimisagedus:	50/60 Hz
Nimivool:	6,7 A
Netokaal:	4,4 kg
Täismass:	5,0 kg

## KOMPLEKT

ÕHUFRITÜÜR	1
KASUTUSJUHE	
GARANTIIRAAMATUGA	1
PAKETT	1

## KESKKONNASÕBRALIK KÕRVALDAMINE



Saad aidata keskkonda kaitsta! Ärge unustage järgida kohalikke eeskirju: andke mittetöötav elektriseade sobivasse jäätmekäitluskeskusesse.

**Tootja jätab endale õiguse muuta kaupade spetsifikatsiooni ja disaini.**



## MONIKÄYTTÖINEN UUNI

### Hyvä ostaja!

Onnittelemme sinua siitä, että ostit laitteen kaupanimestä "Laretti". Olemme varmoja, että laitteistamme tulee välttämätön ja luotettava apu taloudenhoidossasi.

*Vältä äärimmäisiä lämpötilan muutoksia. Nopea lämpötilan muutos (esim. kun laite siirretään jäätymislämpötilasta lämpimään huoneeseen) voi aiheuttaa kosteuden tiivistymistä laitteen sisälle ja toimintahäiriön, kun se kytketään päälle. Jätä tässä tapauksessa laite huoneenlämpöön vähintään 1,5 tunniksi ennen virran kytkemistä.*

*Jos laite on ollut kuljetuksessa, jätä se sisätiloihin vähintään 1,5 tunniksi ennen käytön aloittamista.*

Lue nämä ohjeet ennen käyttöä ja säilytä ne myöhempäa tarvetta varten.

## TÄRKEITÄ SUOJATOIMIA

Sinun on aina noudatettava perusturvaohjeita, kun käytät sähkölaitteita:

- Lue ohjeet kokonaan.
- Tätä laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
- 3-vuotiaat ja alle 8-vuotiaat lapset eivät saa kytkeä, säätää ja puhdistaa laitetta tai suorittaa huoltoa.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden ulottuvilta.
- Vaaran välttämiseksi, jos virtajohto vaurioituu, valmistajan tai sen huoltokeskuksen tai vastaavan pätevyyden omaavien henkilöiden on vaihdettava se.

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalous- ja vastaavissa sovelluksissa, kuten:
  - henkilökunnan keittiötilat myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
  - maalaistalot;
  - asiakkaat hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä;
  - bed and breakfast-tyyppiset ympäristöt.
- VAROITUS: Varmistaaksesi lastesi turvallisuuden, pidä kaikki pakkaukset (muovipussit, laatikot, polystyreeni jne.) poissa heidän ulottuviltaan.
- Älä koskaan vedä johdosta, kun irrotat pistokkeen.
- Älä käytä laitetta, jos johto tai pistoke on vaurioitunut tai jos se ei toimi kunnolla.
- Älä käsittele laitetta märillä käsillä.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Varmista ennen puhdistamista, että laite on irrotettu pistorasiasta.
- Tämä laite on asennettava sähköasennuksia koskevien kansallisten määräysten mukaisesti.
- VAROITUS: Väärinkäytön yhteydessä on olemassa loukkaantumisvaara.

### **Erityiset turvallisuusohjeet**

- Älä koskaan anna johdon koskettaa kuumia pintoja tai roikkua työtason reunan yli–lapsi voi tarttua siihen ja vetää rasvakeittimen alas.
- Varmista puhdistuksen jälkeen, että kaikki osat ovat täysin kuivia ennen käyttöä.
- Älä koskaan jätä rasvakeitintä päälle ilman valvontaa.
- Älä käytä, jos rasvakeitin, johto tai pistoke on vaurioitunut. Tarkistuta tai korjauta se.
- Varo höyryä kypsennyksen aikana ja kun avaat kannen.
- Älä koskaan laita rasvakeitintä liedon keittolevyjen lähelle tai päälle.
- Tämä rasvakeitin on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- Laitteet, joita ei ole tarkoitettu upotettavaksi veteen puhdistusta varten.
- Älä käytä laitetta ulkona.
- Irrota rasvakeitin aina pistorasiasta käytön jälkeen.
- Lämpökatkaisun tahattomasta nollaamisesta aiheutuvan vaaran välttämiseksi tätä laitetta ei saa syöttää ulkoisen kytkinlaitteen, kuten ajastimen, kautta eikä kytkeä piiriin,

jonka apuohjelma kytkee säännöllisesti päälle ja pois päältä.

- Tällainen laite tulee sijoittaa vakaalle alustalle kahvojen kanssa (jos on), jotta vältetään kuumien nesteiden vuotaminen.



**VAROITUS: KUUMA PINTA!** Pinta pysyy kuumana käytön aikana ja sen jälkeen.

TÄMÄ LAITE ON TARKOITETTU VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.

**Käyttöikä-3 vuotta.**

**Ennen käyttöönottoa säilyvyysaika on rajaton.**

### **ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA**

1. Ilmakeittimessäsi paistokori on juuttunut kulhoon, ilmakeittimen rungon sisään. Avaa ilmakeittimen laatikko tarttumalla kahvaan ja poista kulho laitteesta asettamalla se puhtaalle, tasaiselle alustalle.
2. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja etiketit sekä ilmakeittimen sisä- että ulkopuolelta ja tarkista, ettei paistokorin tai pannun alla tai ympärillä ole pakkausta.
3. Pese paistokori kuumassa saippuavedessä.
4. ÄLÄ UPOTA RASVAKEITTIMEN RUNKOA VETEEN. Puhdista ilmakeittimen runko kostealla liinalla ja kuivaa jokainen komponentti huolellisesti.

### **KÄYTTÖOHJEET**

**VAROITUS!** Tätä laitetta ei saa käyttää veden keittämiseen.

**HUOMAUTUS:** Ensimmäisen käytön aikana ilmakeittimestä voi tulla lievää hajua. Tämä on normaalia.

1. Aseta rasvakeitin tasaiselle, kuumuutta kestäväälle alustalle pistorasian lähelle.
2. Tartu kahvaan tiukasti ja poista kulho laitteesta asettamalla se puhtaalle, tasaiselle alustalle.
3. Aseta ruoka koriin täyttämättä sitä liikaa. ÄLÄ KOSKAAN täytä paistokoria enempää kuin 2/3 täynnä. Kun paistat tuoreita vihanneksia, suosittelimme, että lisäät koriin enintään 3 kupillista ruokaa.
4. Aseta tarjotin paistokorin kanssa rasvakeittimen etuosaan varmistaen aina, että laatikko on suljettu kunnolla.
5. Kytke laite pistorasiaan.
6. Käynnistä rasvakeitin painamalla "Standby" -painiketta. LED-paneeli syttyy.
7. Paina sitten Mode Selector valitaksesi yhden 7 esiasetetusta ohjelmasta.
8. Lämpötila voidaan nollata painamalla lämpötilan/ajan valitsinta ja käyttämällä + ja -painikkeita.
9. Kun olet valinnut esiasetetun ohjelman, lämpötilan ja kypsennysajan, paina Käynnistä / Tauko-painiketta ja laite käynnistyy. Sininen merkkivalo syttyy. Käytön aikana punainen merkkivalo syttyy ja sammuu.

**HUOMAUTUS:** Jotkut esiasetetuista resepteistä edellyttävät, että ruoka käännetään kypsennysprosessin puolivälissä.

10. Voit keskeyttää rasvakeittimen manuaalisesti painamalla Start/Pause-painiketta. Ota virta käyttöön painamalla samaa näppäintä uudelleen.

**VAROITUS:** Ennen kuin korilaatikko on suljettu kunnolla, ilmakeitin ei kuumene ja näyttö pysyy pois päältä.

11. Kun valittu ohjelma päättyy, näyttöön tulee "Off" ja laite antaa 5 piippausta ilmoittaakseen sinulle ohjelman päättymisestä.

**VINKKEJÄ JA SUOSITUKSIA**

- Jätä kypsennetty ruoka sisälle noin 5-10 minuutiksi ennen kuin poistat sen korista tai vedät laatikon ulos.

- Tasaisen kypsennyksen/ruskistumisen varmistamiseksi avaa paistokorin laatikko kypsennysajan puolivälissä ja tarkista tarvittaessa. Vedä kori ulos, siirrä tai ravista ruokaa. Kun olet valmis, vaihda laatikko ja säädä lämpötilaa tarvittaessa. Ajastin pysähtyy, kun laatikko on auki, ja ilmakeitin lopettaa lämmityksen, kunnes kulho napsautetaan takaisin paikalleen.

**HUOMAUTUS:** Voit keskeyttää valitun ohjelman painamalla Start/Pause-painiketta tai poistamalla korin laitteesta. Voit jatkaa ohjelmaa painamalla käynnistys-/taukopainiketta uudelleen tai asettamalla korin takaisin laitteeseen.

**VAROITUS:** Ole erittäin varovainen, kun käsittelet paistokoria kuumana. Vältä höyryn karkaamista korista tai ruoasta.

**HUOMIO:** Käytä aina uunikintaita, kun käsittelet kuumaa paistokoria.

- Ilmapaistamiseen on suositeltavaa käyttää oliiviöljysuihketta tai kasviöljyä.
- Käytä ilmakeitintäsi ruoan valmistamiseen pienellä öljyllä ja hetkessä! Yleensä alenna reseptin kypsennyslämpötilaa noin 10°C ruoan tyyppistä ja määrästä riippuen.
- **ALA KOSKAAN** täytä paistokoria enempää kuin 2/3 täynnä. Kun paistat tuoreita vihanneksia, suosittelemme, että lisäät koriin enintään 3 kupillista ruokaa.
- Parhaan tuloksen saavuttamiseksi joitain ruokia on ravistettava voimakkaasti tai käännettävä kypsennyksen aikana. Katso alla olevaa taulukkoa ja käytä sitä oppaana.
- Kun valmistat rasvaisia ruokia, kuten kanansiipiä tai makkaroita, tyhjennä rasva rasvakeittimen korin laatikosta ruokaerien välillä liiallisen savun välttämiseksi.
- Kuivaa ruoka aina ennen kypsennystä liiallisen savun välttämiseksi ja ihanteellisen ruskistumisen saavuttamiseksi.
- Paista pieniä eriä vastaleivottuja ruokia. Paina leivitetty taikina ruoan päälle paremman tarttuvuuden saavuttamiseksi. Aseta ruoka koriin niin, että ne eivät kosketa toisiaan ilmankierroksen parantamiseksi.
- Voit käyttää ilmakeitintä ruoan lämmittämiseen.

**VINKKI:** Voit käyttää lämpömittaria varmistaaksesi, että liha ja kala ovat täysin kypsiä ennen syömistä.

- Muista paistaa pienissä erissä, jolloin kypsennysajat lyhenevät ja laatu paranee. Säädä lämpötila ja kypsennysaika, joka tarvitaan ruoan kypsentämiseen mieleiseksesi.

**TÄRKEÄ HUOMAUTUS:** Ellei ruokaa ole purkitettu tai esiöljytty, se tulee ensin harjata kevyesti öljyllä, jotta se olisi rapea ja kultainen.

- Termi valkaisu viittaa ruoan esikypsentämiseen matalassa lämpötilassa ennen kypsentämistä ilmakeittimessä.

- Jotta rasvakeitin voi esilämmetä, lisää kypsennysaikaan 3 minuuttia.

## ILMAPAISTOPÖYTÄ

Ruoka		Lämpötila (°C)	Kypsennysaika (minuuttia)	Tämän jälkeen (minuuttia) suorita tämä toimenpide:	
Vihannekset (paahdetut)		200	15 -20	8	täristä
Parsakaali (paahdettu)		200	15 -20	8	täristä
Sipulirenkaat (jäädetyt)		200	12 - 18	8	täristä
Kevätrullat (jäädetyt)		180	8 - 12	-	-
Ranskalaiset perunat (tuoreet, käsin leikatut, 1,5–3 mm paksut)	Blanch (vaihe 1)	160	15	8	täristä
	Ilmapaista (vaihe 2)	180	10 - 15	5	täristä
Ohuet ranskalaiset perunat (jäädetyt) 3 kuppia		200	12 - 16	8	täristä
Paksut ranskalaiset perunat (jäädetyt) 3 kuppia		200	17 - 21	10	täristä
Liharulla, 0,5 kg.		180	35 - 40	-	-
Hampurilaiset, 100 g. jopa 200 g.		180	10 - 14	(vähän tai hyvin tehty)	-
Hot dogit / makkarat		180	10 - 15	6	kääntää
Kanansiivet (tuoreet/sulatetut) Blanch (vaihe 1)		160	15	8	täristä
Kanansiivet (tuoreet/sulatetut) Ilmapaista (vaihe 2)		180	10	5	täristä

Kanatikut - Blanch (vaihe 1)	180	13	13	kääntää
Kanatikut - ilmaista (vaihe 2)	200	5	3	täristä
Kanan palat	180	20 -30	10	kääntää
Kananugetit (jäädetyt)	180	10 - 15	5	täristä
Monni sauvat (sulatettu, pahoinpidelty)	200	10 - 15	5	kääntää
Kalapuikot (jäädetyt)	200	10 - 15	5	kääntää
Omenapiirakka	200	10	-	-
Fritters	180	8	4	kääntää
Paistettuja keksejä	180	8	4	kääntää

### HUOLTO-OHJEET

Tämä laite ei vaadi paljon huoltoa. Ei sisällä käyttäjän huollettavia osia. Puhdistuksen lisäksi pätevä teknikon on suoritettava kaikki huollot, jotka edellyttävät laitteen purkamista.

### Hoito- ja puhdistusohjeet

**VAROITUS!** Anna rasvakeittimen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.

1. Irrota rasvakeitin pistorasiasta ja poista laatikko. Varmista, että se on jäähtynyt riittävästi ennen puhdistamista.
2. Pese kulho ja teline kuumalla saippuavedellä. Älä käytä metallisia astioita tai hankaa- via puhdistusaineita tai puhdistusaineita, sillä ne voivat vahingoittaa tarttumaton pintoja.
3. Voit laittaa kulhon ja telineen astianpesukoneeseen. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi aseta ne astianpesukoneen yläritilälle.
4. Puhdista ilmakeittimen runko kostealla, pehmeällä, hankaamattomalla liinalla.

### Säilytysohjeet

1. Varmista, että olet irrottanut rasvakeittimen pistorasiasta ja puhdistanut ja kuivannut kaikki osat ennen varastointia.
2. Älä koskaan säilytä ilmakeitintä, jos se on kuuma tai kostea.
3. Säilytä ilmakeitin laatikossaan tai puhtaassa, kuivassa paikassa.

### VARASTOINTILOSUHTEET

Tuotetta suositellaan säilytettäväksi varasto- tai kotiolosuhteissa ja kuljetettavaksi millä tahansa julkisella suljetulla kuljetuksella saatavilla olevassa yksittäisessä kuluttajapak- kauskassa. Varastointipaikkaa (kuljetusta) ei saa altistaa kosteudelle, suoralle aurin- gonvalolle, eikä mekaanisten vaurioiden mahdollisuutta saa sulkea pois. Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan, se on suojeleminen ja säilytettävä puhtaassa, kuivassa paikassa.

### ERITELMÄT

Teho:	1600 W
Nimellisjännite:	220-240 V~
Nimellinen taajuus:	50/60 Hz
Nimellinen virta:	6,7 A
Nettopaino:	4,4 kg
Kokonaispaino:	5,0 kg

### JOUKKO

MONIKÄYTTÖINEN UUNI	1
KÄYTTÖOHJEET	
TAKUUKIRJA	1
PAKETTI	1

### YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN



Voit auttaa suojelemaan ympäristöä! Muista noudattaa paikallisia määräyksiä: luovuta toimimattomat sähkölaitteet asianmukaiseen jätehu- oltokeskukseen.

**Valmistaja pidättää oikeuden muuttaa tavaroiden eritelmiä ja suunnittelua.**



# *Laretti*

<b>GB</b>	MANUFACTURER'S WARRANTY
<b>UA</b>	ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ
<b>CZ</b>	ZÁRUKA OD VÝROBCE
<b>SK</b>	ZÁRUKA OD VÝROBCU
<b>PL</b>	GWARANCJA PRODUCENTA
<b>DE</b>	HERSTELLERGARANTIE
<b>HU</b>	GYÁRTÓI GARANCIA
<b>RO</b>	GARANTIA PRODUCATORULUI
<b>BG</b>	ГАРАНЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ
<b>SL</b>	GARANCIJA PROIZVAJALCA
<b>HR</b>	GARANCIJA PROIZVOĐAČA
<b>LT</b>	GAMINTOJO GARANTIJA
<b>LV</b>	RAŽOTĀJA GARANTIJA
<b>EST</b>	TOOTJA GARANTII
<b>FIN</b>	VALMISTAJAN TAKUU

**GB**

### **MANUFACTURER'S WARRANTY**

The Warranty is provided for the period of 3 years or more if the Law on User Right of the country where the appliance was bought provides for a greater minimum warranty period.

All terms of warranty comply with to the Law on Protection of the Consumer Rights and are governed by the legislation of the country where the product was bought.

The warranty and free of charge repair are provided in any country where the product is delivered to, and where no restriction of import or other legal provisions interfere with rendering of warranty services and free of charge repair.

The warranty only covers products that are used under normal conditions with sufficient maintenance. Wear parts (knives, external trim) and defects due to wear and tear during normal use are excluded from the warranty; any damage caused by violation of the rules of operation or handling (falls, impacts, etc.); damage due to non-compliance with safety regulations.

#### **Cases uncovered by the warranty and free of charge repair:**

1. Guarantee coupon is filled in improperly.
2. The product has become inoperable because of the Buyer's nonobservance of the service regulations indicated in the instruction.
3. The product was used for professional, commercial or industrial purposes (except for the models, specially intended for this purpose that is indicated in the instruction).
4. The product has external mechanical damage or damage caused by penetration of the liquid inside, dust, insects and other foreign objects.
5. The product has damages caused by non-observance of the rules of power supply from batteries, mains or accumulators.
6. The product was exposed to opening, repair or modification of design by the persons, unauthorized to repair; independent cleaning of internal mechanisms etc. was made.
7. The product has natural wear of parts with limited service life, expendables etc.
8. The product has deposits of scale inside or outside of fire-bar elements, irrespective of used water quality.
9. The product has damages caused by effect of high (low) temperatures or fire on non-heat resistant parts of the product.
10. The product has damages of accessories and nozzles which are included into the complete set of product shipment (filters, grids, bags, flasks, cups, covers, knives, sealing rings, graters, disks, plates, tubes, hoses, brushes, and also power cords, headphone cords etc.).
11. A defect was a result of inappropriate installing of the appliance by non-specialists of the supplier's authorized service center.

*Note: the product should be clean before handing over to the service center.*

**For warranty service and repair, contact the company's specialized service centers or its representative in the country of supply.**

### **WARRANTY COUPON**

**When purchasing the product, please require its checking to be sure that the goods sold to you, are functional and complete, and that the warranty coupon is filled in correctly.**

This warranty coupon confirms the absence of any defects in the product you purchased and provides for free of charge repair of the product failed through the fault of the manufacturer throughout the period of warranty service and free of charge repair.

Failing the presentation of this coupon, in case of its improper filling in, in the absence of the payment document proving the purchasing fact, infringement of factory seals (if any), and also in cases indicated in the warranty obligations, the claims are not accepted, and no warranty service and free of charge repair is made!

The warranty coupon is valid only in the original copy with the stamp of trading organization, signature of the seller, date of sale and signature of the buyer.

Complex home appliances should be installed by supplier's authorized service centers, authorized specialists. In the case of a malfunction of the home appliance because of incorrect installation, the buyer must pay the cost of the visit (call) of the specialist, as well as the cost of fault diagnostics if necessary.

**UA**

### **ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ**

Гарантія на виріб надається на термін 3 роки чи більше у випадку, якщо Законом про захист прав споживачів країни, в якій був придбаний виріб, передбачений більший мінімальний термін гарантії.

Всі умови гарантії відповідають Закону про захист прав споживачів і регулюються законодавством країни, у якій придбано виріб.

Гарантія і безкоштовний ремонт надаються в будь-якій країні, у яку виріб постачається компанією «KTD iHome s.r.o.» чи її уповноваженим представником, і де ніякі обмеження по імпорту чи іншій правовій положення не перешкоджають наданню гарантійного обслуговування і безкоштовного ремонту.

Гарантія поширюється лише на вироби, які використовуються у нормальних умовах із достатнім обслуговуванням.

З гарантії виключаються частини, що зношуються (ножі, зовнішнє оздоблення), та дефекти, пов'язані зі зносом при нормальній експлуатації; будь-які uszkodження, спричинені порушенням правил експлуатації або поводження (падіння, удари та ін.); пошкодження через недотримання техніки безпеки.

#### **Випадки, на які гарантія і безкоштовний ремонт не поширюються:**

1. Гарантійний талон заповнений неправильно.
2. Виріб вийшов з ладу через недотримання Покупцем правил експлуатації, зазначених в інструкції.
3. Виріб використовувався в професійних, комерційних чи промислових цілях (крім спеціально призначених для цих моделей, про що зазначене в інструкції).

4. Виріб має зовнішні механічні ушкодження, або ушкодження, викликані потраплянням всередину рідини, пилу, комах та інших сторонніх предметів.
5. Виріб має ушкодження, викликані недотриманням правил живлення від батарей, мережі чи акумуляторів.
6. Виріб подавався розкриттю, ремонту чи зміні конструкції особами, не уповноваженими на ремонт; проводилося самостійне чищення внутрішніх механізмів тощо.
7. Виріб має природний знос частин з обмеженим терміном служби, витратних матеріалів і т. д.
8. Виріб має відкладення накипу всередині чи зовні ТЕНів, незалежно від якості використовуваної води.
9. Виріб має ушкодження, які викликані впливом високих (низьких) температур чи вогню на термостійкої частини виробу.
10. Виріб має ушкодження приладдя і насадок, що входять у комплект постачання виробу (фільтрів, сіток, мішків, колб, чаш, кришок, ножів, вінчиків, терок, дисків, тарілок, трубок, шлангів, щіток, а також мережних шнурів, шнурів навушників тощо).
11. Дефект виник внаслідок некоректного встановлення виробу не фахівцями уповноваженого сервісного центру постачальника.

*Примітка: Виріб здається в ремонт виключно в чистому вигляді.*

**З питань гарантійного обслуговування і ремонту звертайтеся до спеціалізованих сервісних центрів фірми «KTD iHome s.r.o.» або її представника в країні постачання.**

**Актуальний перелік спеціалізованих сервісних центрів можна дізнатися за посиланням <https://saturn.ua/uk/servisnye-tsentry> або за телефоном: +38 (096)-015-39-54**

### ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

**При придбанні виробу вимагайте його перевірки у Вашій присутності. Переконайтеся, що проданий Вам товар справний і цілком укомплектований, гарантійний талон заповнений правильно.**

Даний гарантійний талон підтверджує відсутність будь-яких дефектів у купленому Вами виробі і забезпечує безкоштовний ремонт виробу, що вийшов з ладу, з вини виробника протягом всього терміну гарантійного обслуговування і безкоштовного ремонту.

Без пред'явлення даного талона, при його невірному заповненні, при відсутності розрахункового документу, що засвідчує факт покупки, порушенні заводських пломб (якщо вони є на виробі), а також у випадках, зазначених у гарантійних зобов'язаннях, претензії не приймаються, а гарантійний і безкоштовний ремонт не проводиться!

Гарантійний талон дійсний тільки в оригіналі зі штампом торгуючої організації, підписом продавця, датою продажу і підписом покупця.

Встановлення складних побутових приладів повинно здійснюватися уповноваженими постачальником сервісними центрами, фахівцями. В разі виникнення поломки з причини некоректного встановлення виробу покупець повинен сплатити вартість виїзду (виклику) фахівця, а в разі необхідності і вартість діагностування несправності.



### ZÁRUKA OD VÝROBCE

Záruka se poskytuje na dobu 3 roky.V případě že Zákon na ochranu spotřebitele dané země nařizuje delší dobu, prodlužuje se záruka na tuto dobu.

Veškeré záruční podmínky odpovídají Zákonu o ochraně práv uživatelů a jsou řízené zákonodárstvím státu, kde byl výrobek koupen.

Záruka a bezplatná oprava se poskytují v každém státě,kam jsou výrobky dodané společností «KTD iHome s.r.o.» nebo jejím zplnomocněným zástupcem a kde nejsou žádná omezení na dovoz nebo jiné právní předpisy omezující poskytnutí záručního servisu a bezplatné opravy.

Záruka se vztahuje pouze na výrobky, které jsou používány za normálních podmínek s odpovídající údržbou.

Ze záruky jsou vyloučeny díly, které se opotřebovávají (nože, vnější dekorace) a vady související s opotřebením při běžném provozu; jakákoli zranění způsobená porušením pravidel provozu nebo manipulace (pád, úderý apod.); poškození v důsledku nedodržení bezpečnostních podmínek.

**Případy, na které se záruka a bezplatná oprava nevztahují:**

1. Záruční list je vyplněn nesprávně.
2. Výrobek byl poškozen kvůli tomu, že zákazník nesplnil pravidla použití, která jsou uvedena v návodu.
3. Výrobek byl používán k profesionálním, komerčním nebo průmyslovým účelům (kromě modelů speciálně určených pro tyto účely, což je uvedeno v návodu).
4. Výrobek má vnější mechanická poškození nebo poškození, vyvolaná tím, že se dovnitř dostala tekutina, prach, hmyz a jiné cizí předměty.
5. Výrobek má poškození, která jsou vyvolaná nesplněním pravidel napájení od baterií, sítě nebo akumulátorů.
6. Výrobek rozebírali, opravovali nebo měnili jeho konstrukci lidé, kteří nebyli zplnomocněni k opravě, bylo provedeno samostatné čištění vnitřních mechanismů a pod.
7. Výrobek má přirozené opotřebování dílů s omezenou dobou použití, spotřebních materiálů atd.
8. Výrobek má vrstvu usazeniny uvnitř nebo zvenku termoelektrických ohříváčů, bez ohledu na kvalitu používané vody.
9. Výrobek má poškození, která jsou vyvolaná působením vysokých (nízkých) teplot nebo ohně na termonestabilní části výrobku.
10. Výrobek má poškození příslušenství a nástavce, které jsou dodané spolu s výrobkem (filtry, sítky, sáčky, baňky, mísy, víka, nože, šlehače, struhadla, kotouče, talíře, trubky, hadice, kartáče a také síťové šňůry, sluchátkové šňůry atd.).
11. Vada je důsledkem nesprávné instalace výrobku neoprávněnou osobou.

**Poznámka: výrobek se musí dávat na opravu pouze v čisté podobě.**

## **Všeobecné záruční podmínky**

Děkujeme Vám, že jste se rozhodli zakoupit výrobek značky Laretti. Dovožce odpovídá za kvalitu výrobku po celou záruční dobu. Záruční doba začíná dnem prodeje a trvá 36 měsíců.

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční lhůty vznikly vadou použitých materiálů nebo součástí. Záruka bude uznána pouze tehdy, je-li výrobek používán dle návodu k obsluze.

Autorizované servisní středisko společnosti KTD iHOME s.r.o. provede bezplatnou záruční opravu na základě prodejního dokladu s čitelnými údaji a datem prodeje. Výrobek se předává k záruční opravě úplný vč. příslušenství a v originálním obalu, jinak zákazník nese riziko za poškození výrobku během přepravy.

### **Nárok na záruční opravu zaniká v těchto případech:**

1. Výrobek byl instalován a obsluhován v rozporu s návodem k obsluze nebo v rozporu s bezpečnostními předpisy a normami platnými v České republice.
  2. Výrobek byl používán pro jiné účely, než je obvyklé, zejména se jedná o použití k profesionální nebo výdělečné činnosti.
  3. Bylo poškozeno, odstraněno nebo změněno výrobní číslo nebo čárový kód výrobku.
  4. Záruka se nevztahuje na závady vzniklé běžným opotřebením výrobku obvyklým užíváním.
  5. Byl-li proveden zásah do přístroje neoprávněnou osobou, neautorizovaným servisem nebo prodejcem.
  6. Poškození výrobku bylo způsobeno živelnou událostí nebo vlivem přírodních jevů (jako například bouřka, požár, přepětí v síti, vniknutím kapaliny, apod.)
  7. Záruka se nevztahuje na reklamaci parametrů, které nejsou uvedeny v návodu k obsluze nebo v technické dokumentaci.
  8. Neoprávněná reklamacie bude účtována dle skutečných nákladů na přezkoušení a poštovné zpět k zákazníkovi nebo prodejci.
- Prohlášení o shodě výrobku s technickými předpisy ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a nařízení vlády č. 426/2000 Sb., kterým se stanoví vybrané výrobky k posuzování shody, v platném znění. Zástupce v České republice:  
KTD iHOME s.r.o., Borského 1011/1, 152 00 Praha 5.

**V otázkách záručního servisu a oprav se obraťte na autorizovaná servisní střediska společnosti «KTD iHome s.r.o.».**

## **ZÁRUČNÍ LIST**

**Při koupi výrobku žádejte o jeho vyzkoušení ve Vaší přítomnosti, přesvědčte se, že Vám prodaný výrobek je dobře fungující a kompletní a že záruční list je vyplněn správně.**

Tento záruční list potvrzuje, že na Vámi koupeném výrobku nejsou žádné vady a zajišťuje bezplatnou opravu nefungujícího přístroje z viny výrobce, během celé záruční doby.

Bez předložení tohoto listu, při jeho nesprávném vyplnění, v případě nepřítomnosti platebních dokumentů, který potvrzuje nákup, porušení plomb výrobce (jsou-li na výrobku) a také v případech, které jsou uvedené v záručním listě, nároky se nepřijímají a záruční oprava se neprovádí! Záruční list je platný jenom jako originál s razítkem obchodní organizace, podpisem prodáváče, termínem prodeje a podpisem zákazníka.

Instalace komplexní spotřebiče musí být provedena autorizovaným servisním střediskem, specialistou. V případě poruchy v důsledku nesprávné instalace výrobku, kupující je povinen uhradit náklady na výjezd (volání) odborný, pokud je to nezbytné, a náklady na diagnostiku poruch.



## **ZÁRUKA OD VÝROBCU**

Záruka sa poskytuje na dobu 3 roky. V prípade že Zákon na ochranu spotrebiteľa danej krajiny nariaďuje dlhšiu dobu, predlžuje sa záruka na túto dobu.

Všetky záručné podmienky zodpovedajú Zákonom o ochrane práv užívateľov a sú riadené zákonodarstvom štátu, kde bol výrobok kúpený.

Záruka a bezplatná oprava sú poskytované v ktorejkoľvek krajine, do ktorej je produkt dodaný a kde žiadne obmedzenie dovozu alebo iné zákonné ustanovenia nezasahujú do poskytovania záručných služieb a bezplatnej opravy.

Záruka sa vzťahuje iba na výrobky, ktoré sú používané za normálnych podmienok so zodpovedajúcou údržbou.

Zo záruky sú vylúčené diely, ktoré sa opotrebovávajú (nože, vonkajšie dekorácie) a vady súvisiace s opotrebovaním pri bežnej prevádzke; akékoľvek zranenia spôsobené porušením pravidiel prevádzky alebo manipulácie (pád, úder a pod.); poškodenie v dôsledku nedodržania bezpečnostných podmienok.

### **Případy, na které sa záruka a bezplatná oprava nevzťahujú:**

1. Záruční list je vyplněn nesprávně.
2. Výrobek bol poškodený kvôli tomu, že zákazník nespĺnil pravidlá použitia, ktoré sú uvedené v návode.
3. Výrobok bol používaný k profesionálnym, komerčným alebo priemyselným cieľom (okrem modelov špeciálne určených pre tieto ciele, čo je uvedené v návode).
4. Výrobok má vonkajšie mechanické poškodenia alebo poškodenia, vyvolané tým, že sa dovnútra dostala tekutina, prach, hmyz a iné cudzie predmety.
5. Výrobok má poškodenia, ktoré sú vyvolané nespĺnením pravidiel napájania od batérií, siete alebo akumulátorov.
6. Výrobok rozoberali, opravovali alebo menili jeho konštrukciu ľudia, ktorí neboli splnomocnení na opravu, bolo vykonané samostatné čistenie vnútorných mechanizmov a pod.
7. Výrobok má prirodzené opotrebovanie dielov s obmedzenou dobou použitia, spotrebných materiálov atď.
8. Výrobok má vrstvu usadeniny vo vnútri alebo zvonku termoelektrických ohrievačov, bez ohľadu na kvalitu používanej vody.

9. Výrobok má poškodenia, ktoré sú vyvolané pôsobením vysokých (nízkych) teplôt alebo ohňa na termonestabilnej časti výrobku.

10. Výrobok má poškodené príslušenstvo a nástavce, ktoré sú dodané spolu s výrobkom (filtre, sieťky, vrecká, banky, misy, veká, nože, šľahače, strúhadlá, kotúče, taniere, rúrky, hadice, kefa a tiež sieťové šnúry, slúchadlové šnúry atď.).

11. Vada je dôsledkom nesprávnej inštalácie výrobku neoprávnenou osobou.

**Poznámka:** Výrobok sa musí dávať na opravu iba v čistej podobe.

#### **Všeobecné záručné podmienky**

Dakujeme, že ste sa rozhodli zakúpiť výrobok značky Laretti. Dovozca zodpovedá za kvalitu výrobku počas celej záručnej doby. Záručná doba začína dňom predaja a trvá 36 mesiacov.

Záruka sa vzťahuje na poruchy a závady, ktoré v priebehu záručnej lehoty vznikli chybou použitých materiálov alebo súčiastok. Záruka bude uznaná iba vtedy, ak je výrobok používaný podľa návodu na obsluhu.

Autorizované servisné stredisko vykoná bezplatnú záručnú opravu na základe predajného dokladu s čitateľnými údajmi a dátumom predaja. Výrobok sa odovzdáva k záručnej oprave úplný vr. príslušenstvo av originálnom obale, inak zákazník nesie riziko za poškodenie výrobku počas prepravy.

#### **Nárok na záručnú opravu zaniká v týchto prípadoch:**

1. Výrobok bol inštalovaný a obsluhovaný v rozpore s návodom na obsluhu alebo v rozpore s bezpečnostnými predpismi a normami platnými.

2. Výrobok bol používaný na iné účely, než je obvyklé, najmä sa jedná o použitie na profesionálnu alebo zárobkovú činnosť.

3. Bolo poškodené, odstránené alebo zmenené výrobné číslo alebo čiarový kód výrobku.

4. Záruka sa nevzťahuje na závady vzniknuté bežným potrebovaním výrobku obvyklým užívaním.

5. Ak bol vykonaný zásah do prístroja neoprávnenou osobou, neautorizovaným servisom alebo predajcom.

6. Poškodenie výrobku bolo spôsobené živelnou udalosťou alebo vplyvom prírodných javov (ako napríklad búrka, požiar, prepätie v sieti, vniknutím kvapaliny, apod.)

7. Záruka sa nevzťahuje na reklamáciu parametrov, ktoré nie sú uvedené v návode na obsluhu alebo v technickej dokumentácii.

8. Neoprávnená reklamácia bude účtovaná podľa skutočných nákladov na preskúšanie a poštovné späť k zákazníkovi alebo predajcovi.

Vyhlasenie o zhode výrobku s technickými predpismi v zmysle zákona č. 22/1997 Zb., o technických požiadavkách na výrobky a nariadenia vlády č. 426/2000 Zb., ktorým sa ustanovujú vybrané výrobky na posudzovanie zhody, v platnom znení. Zástupca v Českej republike:

KTD iHOME s.r.o., Borského 1011/1, 152 00 Praha 5.

**Pre záručný servis a opravu kontaktujte špecializované servisné strediská spoločnosti alebo jej zástupcu v krajine dodávky.**

#### **ZÁRUČNÝ LIST**

**Pri kúpe výrobku žiadajte o jeho vyskúšanie vo Vašej prítomnosti, presvedčte sa, že Vám predaný výrobok je dobre fungujúci a kompletný a že záručný list je vyplnený správne.**

Tento záručný list potvrdzuje, že na Vami kúpenom výrobku nie sú žiadne vady a zaisťuje bezplatnú opravu nefungujúceho prístroja z viny výrobcu, počas celej záručnej doby.

Bez predloženia tohto listu, pri jeho nesprávnom vyplnení, v prípade neprítomnosti platobných dokumentov, ktoré potvrdzujú nákup, porušenie plomb výrobcu (ak sú na výrobku) a tiež v prípadoch, ktoré sú uvedené v záručnom liste, nároky sa neprijímajú a záručná oprava sa nevykonáva!

Záručný list je platný iba ako originál s pečiatkou obchodnej organizácie, podpisom predavača, termínom predaja a podpisom zákazníka.

Inštalácia komplexného spotrebiča musí byť vykonaná autorizovaným servisným strediskom, špecialistom. V prípade poruchy v dôsledku nesprávnej inštalácie výrobku, kupujúci je povinný uhradiť náklady na výjazd (volanie) odborný, pokiaľ je to nevyhnutné, a náklady na diagnostiku porúch.

**PG** **GWARANCJA PRODUCENTA**  
Gwarancja udzielana jest na okres 3 lat lub dluzszy, jezeli ustawa o prawach uzytkownika kraju, w ktorym zakupiono urzadzenie, przewiduje dluzszy minimalny okres gwarancji.

Wszystkie warunki gwarancji sa zgdne z ustawa o ochrone prav konsumentov i podlegaju pravu kraju, w ktorom produkt zostal zakupiony.

Gwarancja i bezplatna naprawa swiadczona jest w kazdym kraju, do ktorego dostarczany jest produkt iw ktorym zadne ograniczenia importowe lub inne przepisy prawa nie koliduja z wykonywaniem uslug gwarancyjnych i bezplatnej naprawy.

Gwarancja obejmuje wylicznie produkty uzywane w normalnych warunkach przy wystarczajacej konserwacji.

Czesci ulegajace zuzywciu (noze, wykończenia zewnetrzne) oraz wady wynikajace ze zuzycia podczas normalnego uzytkowania nie sa objete gwarancja; wszelkie uszkodzenia spowodowane naruszeniem zasad eksploatacji lub obslugi (upadki, uderzenia itp.); szkody wynikajace z nieprzestrzegania przepisow bezpieczenstwa.

**Przypadki nieobjete gwarancja i bezplatna naprawa:**

1. Kupon gwarancyjny jest wypelniony nieprawidlowo.

2. Produkt stal sie niesprawny z powodu nieprzestrzegania przez Kupujacego regulaminu serwisu wskazanego w instrukcji.

3. Produkt byl uzywany do celow profesjonalnych, handlowych lub przemyslowych (z wyjatkiem modeli specjalnie do tego przeznaczonych, wskazanych w instrukcji).

4. Produkt posiada zewnetrzne uszkodzenia mechaniczne lub uszkodzenia spowodowane przedostaniem sie do srodka cieczy, kurzu, owadow i innych ciol obcych.

5. Produkt posiada uszkodzenia spowodowane nieprzestrzeganiem zasad zasilania z baterii, sieci lub akumulatorów.
  6. Produkt był narażony na otwieranie, naprawę lub modyfikację konstrukcyjną przez osoby nieuprawnione do naprawy; dokonano samodzielnego czyszczenia mechanizmów wewnętrznych itp.
  7. Produkt posiada naturalne zużycie części o ograniczonej żywotności, części eksploatacyjnych itp.
  8. Produkt posiada osady kamienia wewnątrz lub na zewnątrz elementów paleniska, niezależnie od jakości używanej wody.
  9. Produkt posiada uszkodzenia spowodowane działaniem wysokich (niskich) temperatur lub pożaru na części nieodporne na ciepło.
  10. Produkt posiada uszkodzenia akcesoriów i dysz wchodzących w skład kompletu przesyłki (filtry, kratki, worki, kolby, kubki, pokrywki, noże, pierścienie uszczelniające, tarki, tarcze, talerze, rurki, węże, szczotki, a także kable zasilające, kable słuchawkowe itp.).
  11. Usterka powstała w wyniku nieprawidłowej instalacji urządzenia przez osoby niebędące specjalistami autoryzowanego serwisu dostawcy.
- Uwaga: produkt powinien być czysty przed przekazaniem do serwisu.**  
**W sprawie obsługi gwarancyjnej i naprawy należy skontaktować się z wyspecjalizowanymi centrami serwisowymi firmy lub jej przedstawicielem w kraju dostawy.**

#### **KARTA GWARANCYJNA**

**Przy zakupie produktu prosimy o jego sprawdzenie, aby mieć pewność, że sprzedawany towar jest sprawny i kompletny oraz że karta gwarancyjna jest prawidłowo wypełniona.**

Niniejsza karta gwarancyjna potwierdza brak jakichkolwiek wad zakupionego produktu oraz zapewnienia bezpłatną naprawę produktu uszkodzonego z winy producenta przez cały okres świadczenia gwarancyjnego oraz bezpłatną naprawę.

W przypadku braku okazania tego kuponu, w przypadku jego nieprawidłowego wypełnienia, braku dokumentu płatniczego potwierdzającego fakt zakupu, naruszenia plomb fabrycznych (ewentualnych), a także w przypadkach wskazanych w zobowiązaniach gwarancyjnych, reklamacje nie są akceptowane, a serwis gwarancyjny i bezpłatna naprawa nie są wykonywane!

Karta gwarancyjna jest ważna tylko w oryginale z pieczęcią organizacji handlowej, podpisem sprzedającego, datą sprzedaży i podpisem kupującego.

Złożone urządzenia gospodarstwa domowego powinny być instalowane przez autoryzowane serwisy dostawcy, autoryzowanych specjalistów. W przypadku wadliwego działania sprzętu AGD spowodowanego niewłaściwą instalacją, kupujący musi pokryć koszt wizyty (wezwania) specjalisty, a także koszt diagnostyki usterki, jeśli to konieczne.

#### **DE HERSTELLERGARANTIE**

Die Garantie wird für einen Zeitraum von 3 Jahren oder länger gewährt, wenn das Gesetz über Benutzerrechte des Landes, in dem das Gerät gekauft wurde, eine längere Mindestgarantiezeit vorsieht.

Alle Garantiebedingungen entsprechen dem Gesetz zum Schutz der Verbraucherrechte und unterliegen der Gesetzgebung des Landes, in dem das Produkt gekauft wurde.

Die Garantie und die kostenlose Reparatur werden in jedem Land gewährt, in das das Produkt geliefert wird und in dem keine Einfuhrbeschränkungen oder andere gesetzliche Bestimmungen die Erbringung von Garantieleistungen und die kostenlose Reparatur beeinträchtigen.

Die Garantie erstreckt sich nur auf Produkte, die unter normalen Bedingungen und mit ausreichender Wartung verwendet werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Verschleißteile (Messer, Außenbesatz) und Mängel, die auf Abnutzung bei normalem Gebrauch zurückzuführen sind; Schäden, die durch Verstöße gegen die Betriebs- oder Handhabungsregeln verursacht wurden (Stürze, Stöße usw.); Schäden aufgrund der Nichtbeachtung von Sicherheitsvorschriften.

**Fälle, die nicht von der Garantie und der kostenlosen Reparatur abgedeckt sind:**

1. Der Garantieschein ist falsch ausgefüllt.
2. Das Produkt ist funktionsuntüchtig geworden, weil der Käufer die in der Anleitung angegebenen Wartungsvorschriften nicht beachtet hat.
3. Das Produkt wurde für professionelle, kommerzielle oder industrielle Zwecke verwendet (mit Ausnahme der in der Anleitung angegebenen Modelle, die speziell für diesen Zweck bestimmt sind).
4. Das Produkt weist äußere mechanische Schäden oder Schäden auf, die durch das Eindringen von Flüssigkeit im Inneren, Staub, Insekten und anderen Fremdkörpern verursacht wurden.
5. Das Produkt weist Schäden auf, die durch Nichtbeachtung der Regeln für die Stromversorgung über Batterien, Netz oder Akkus verursacht wurden.
6. Das Produkt wurde einer Öffnung, Reparatur oder einer Designänderung durch Personen ausgesetzt, die nicht zur Reparatur berechtigt sind; Es wurde eine unabhängige Reinigung interner Mechanismen usw. durchgeführt.
7. Das Produkt weist einen natürlichen Verschleiß von Teilen mit begrenzter Lebensdauer, Verbrauchsmaterialien usw. auf.
8. Das Produkt weist Kalkablagerungen innerhalb oder außerhalb der Feuerstabelemente auf, unabhängig von der Qualität des verwendeten Wassers.
9. Das Produkt weist Schäden auf, die durch die Einwirkung hoher (niedriger) Temperaturen oder Feuer auf nicht hitzebeständige Teile des Produkts verursacht wurden.
10. Das Produkt weist Schäden an Zubehörteilen und Düsen auf, die im kompletten Produktpaket enthalten sind (Filter, Gitter, Beutel, Flaschen, Becher, Deckel, Messer, Dichtungsringe, Reiben, Scheiben, Platten, Röhre, Schläuche, Bürsten, und auch Netzkabel, Kopfhörerkabel usw.).
11. Ein Defekt war auf eine unsachgemäße Installation des Geräts durch Nichtfachleute des autorisierten Servicecenters des Lieferanten zurückzuführen.

**Hinweis:** Das Produkt sollte sauber sein, bevor es an das Servicecenter übergeben wird.

**Für Garantieleistungen und Reparaturen wenden Sie sich an die spezialisierten Servicezentren des Unternehmens oder seinen Vertreter im Lieferland.**

### **GARANTIEGUTSCHEIN**

**Bitte lassen Sie sich beim Kauf des Produkts überprüfen, ob die an Sie verkaufte Ware funktionsfähig und vollständig ist und dass der Garantieschein korrekt ausgefüllt ist.**

Dieser Garantiegutschein bestätigt die Abwesenheit von Mängeln an dem von Ihnen gekauften Produkt und bietet eine kostenlose Reparatur des Produkts, das durch ein Verschulden des Herstellers während der gesamten Garantiezeit ausgefallen ist, sowie eine kostenlose Reparatur.

Bei Nichtvorlage dieses Gutscheins, bei unsachgemäßer Ausfüllung, bei Fehlen des den Kauf belegenden Zahlungsbelegs, bei Verletzung von Werksiegeln (sofern vorhanden) sowie in den in den Gewährleistungspflichten genannten Fällen erlöschen die Ansprüche werden nicht akzeptiert, es erfolgt keine Garantieleistung und keine kostenlose Reparatur!

Der Garantieschein ist nur im Original mit Stempel der Handelsorganisation, Unterschrift des Verkäufers, Verkaufsdatum und Unterschrift des Käufers gültig.

Komplexe Haushaltsgeräte sollten von autorisierten Servicezentren des Lieferanten und autorisierten Spezialisten installiert werden. Im Falle einer Fehlfunktion des Haushaltsgeräts aufgrund einer fehlerhaften Installation hat der Käufer die Kosten für den Besuch (Anruf) des Fachmanns sowie gegebenenfalls die Kosten für die Fehlerdiagnose zu tragen.

**[HU]**

### **GYÁRTÓI GARANCIA**

A garancia legalább 3 évre szól, ha a készülék vásárlásának helye szerinti ország felhasználoi jogairól szóló törvény hosszabb minimális jótállási időt ír elő.

Minden jótállási feltétel megfelel a fogyasztói jogok védelméről szóló törvénynek, és annak az országnak a jogszabályai az irányadók, ahol a terméket vásárolták.

A jótállást és az ingyenes javítást minden olyan országban biztosítjuk, ahová a terméket szállítják, és ahol az import korlátozása vagy egyéb jogszabályi rendelkezések nem akadályozzák a garanciális szolgáltatások nyújtását és az ingyenes javítást.

A garancia csak azokra a termékekre vonatkozik, amelyeket normál körülmények között, megfelelő karbantartás mellett használnak.

A kopó alkatrészek (kések, külső kárpitok) és a normál használat során fellépő kopásból eredő hibák nem tartoznak a garancia hatálya alá, az üzemeltetési vagy kezelési szabályok megsértésével okozott károk (esések, ütések stb.); a biztonsági előírások be nem tartásából eredő károk.

#### **Garanciális esetek és ingyenes javítás:**

1. A garanciaszelvény nem megfelelően van kitöltve.
2. A termék üzemképtelenné vált, mert a Vevő nem tartotta be a használati utasításban megjelölt szolgáltatási szabályzatot.
3. A terméket professzionális, kereskedelmi vagy ipari célokra használták (kivéve az utasításban feltüntetett, kifejezetten erre a célra szánt modelleket).
4. A terméken külső mechanikai sérülések vagy sérülések vannak, amelyeket a belsejében lévő folyadék, por, rovarok és egyéb idegen tárgyak behatolása okoz.
5. A terméken az elemről, hálózatról vagy akkumulátorról történő áramellátás szabályainak be nem tartása miatt keletkezett károk keletkeztek.
6. A terméket a javításra jogosulatlan személyek felnyitották, megjavították vagy módosították; belső mechanizmusok független tisztítása stb.
7. A termék korlátozott élettartamú alkatrészek, fogyóeszközök stb.
8. A terméken vízkölerakódások vannak a tűzrúd elemeken belül vagy kívül, függetlenül a használt víz minőségétől.
9. A termék magas (alacsony) hőmérséklet vagy tűz által okozott károkat a termék nem hőálló részein.
10. A terméken a teljes termékcsomagban található tartozékok és fűvókák sérültek (szűrők, rácsok, zacskók, kulacsok, csészek, fedők, kések, tömítőgyűrűk, reszelők, korongok, tányérok, csövek, tömlők, kefék, valamint tápkábelek, fejhallgató vezetékek stb.).
11. A hiba abból ered, hogy a beszállító hivatalos szervizközpontjának nem szakemberei nem megfelelően telepítették a készüléket.

*Megjegyzés: a terméknek tisztának kell lennie, mielőtt átadná a szervizközpontnak.*

**Garanciális szervizzel és javítással kapcsolatban forduljon a vállalat szakszervizéhez vagy annak a szállító országban működő képviselőjéhez.**

### **JÓTÁLLÁSI JEGY**

**A termék megvásárlásakor kérje annak ellenőrzését, hogy megbizonyosodjon arról, hogy az Önnek értékesített áru működőképes és hiánytalan, valamint a jótállási szelvény megfelelően van kitöltve.**

Ez a jótállási szelvény megerősíti, hogy az Ön által vásárolt termék hibás, és biztosítja a gyártó hibájából meghibásodott termék ingyenes javítását a garanciális szolgáltatás időtartama alatt, valamint ingyenes javítást.

Jelen kupon felmutatásának elmulasztása, szakszerűtlen kitöltése esetén a vásárlás tényét igazoló fizetési bizonylat hiányában, a gyári plomba (ha van) megsértésével, valamint a jótállási kötelezettségben megjelölt esetekben a reklamációt nem fogadják el, és garanciális szerviz és ingyenes javítás nem történik!

A jótállási jegy csak eredeti példányban érvényes, a kereskedési szervezet bélyegzőjével, az eladó aláírásával, az eladás dátumával és a vevő aláírásával.

A komplex háztartási gépeket a szállító felhatalmazott szervizközpontjainak, felhatalmazott szakembereinek kell beszereznie. A háztartási gép hibás beszerelés miatti meghibásodása esetén a vevő köteles megfizetni a szakember látogatásának (hívásának), valamint szükség esetén a hibadiagnosztika költségét.

[RO]

## GARANTIA PRODUCATORULUI

Garanția se acordă pentru o perioadă de 3 ani sau mai mult dacă Legea privind Dreptul Utilizatorului din țara în care a fost cumpărat aparatul prevede o perioadă minimă de garanție mai mare.

Toți termenii de garanție respectă Legea privind Protecția Drepturilor Consumatorului și sunt guvernate de legislația țării în care a fost cumpărat produsul.

Garanția și reparația gratuită sunt furnizate în orice țară în care produsul este livrat și unde nicio restricție de import sau alte prevederi legale nu interferează cu prestarea serviciilor de garanție și repararea gratuită.

Garanția acoperă numai produsele care sunt utilizate în condiții normale cu întreținere suficientă.

Piesele de uzură (cuțite, ornamente exterioare) și defectele datorate uzurii în timpul utilizării normale sunt excluse din garanție; orice daune cauzate de încălcarea regulilor de exploatare sau manipulare (căderi, impacturi etc.); daune datorate nerespectării normelor de siguranță.

### **Cazuri descoperite de garanție și reparație gratuită:**

1. Cuponul de garanție este completat incorect.
2. Produsul a devenit inoperabil din cauza nerespectării de către Cumpărător a reglementărilor de service indicate în instrucțiune.
3. Produsul a fost utilizat în scopuri profesionale, comerciale sau industriale (cu excepția modelelor, special destinate acestui scop care este indicat în instrucțiune).
4. Produsul are daune mecanice externe sau daune cauzate de pătrunderea lichidului în interior, praf, insecte și alte obiecte străine.
5. Produsul prezintă avarii cauzate de nerespectarea regulilor de alimentare de la baterii, rețea sau acumulatori.
6. Produsul a fost expus la deschidere, reparație sau modificare a designului de către persoane, neautorizate la reparație; s-a făcut curățarea independentă a mecanismelor interne etc.
7. Produsul are uzură naturală a pieselor cu durată de viață limitată, a materialelor consumabile etc.
8. Produsul prezintă depuneri de calcar în interiorul sau în exteriorul elementelor barei de foc, indiferent de calitatea apei uzate.
9. Produsul are daune cauzate de efectul temperaturilor ridicate (scăzute) sau a incendiului asupra părților nerezistente la căldură ale produsului.
10. Produsul are deteriorări ale accesoriilor și duzelor care sunt incluse în setul complet de expediere a produsului (filtre, grile, pungi, baloane, câni, capace, cuțite, inele de etanșare, răzătoare, discuri, farfuri, tuburi, furtunuri, perii, precum și cabluri de alimentare, cabluri de căști etc.).
11. Un defect a fost rezultatul instalării inadecvate a aparatului de către nespecialiști ai centrului de service autorizat al furnizorului.

*Notă: produsul trebuie să fie curat înainte de a fi predat centrului de service.*

**Pentru service și reparații în garanție, contactați centrele de service specializate ale companiei sau reprezentanții acesteia din țara de furnizare.**

## CUPON DE GARANTIE

**La achiziționarea produsului, vă rugăm să solicitați verificarea acestuia pentru a vă asigura că bunurile vândute, sunt funcționale și complete și că cuponul de garanție este completat corect.**

Acest cupon de garanție confirmă absența oricăror defecte în produsul pe care l-ați achiziționat și oferă reparația gratuită a produsului eșuat din vina producătorului pe toată perioada de service în garanție și repararea gratuită.

În lipsa prezentării acestui cupon, în cazul completării necorespunzătoare a acestuia, în lipsa documentului de plată care să ateste fapta achiziției, încălcarea sigiliilor de fabrică (dacă există), precum și în cazurile indicate în obligațiile de garanție, pretențiile nu sunt acceptate și nu se face service în garanție și reparații gratuite!

Cuponul de garanție este valabil numai în exemplarul original cu ștampila organizației comerciale, semnătura vânzătorului, data vânzării și semnătura cumpărătorului.

Aparatele electrocasnice complexe trebuie instalate de către centrele de service autorizate ale furnizorului, specialiști autorizați. În cazul unei defecțiuni a aparatului electrocasnic din cauza unei instalări incorecte, cumpărătorul trebuie să plătească costul vizitei (apelului) specialistului, precum și costul diagnosticării defecțiunilor dacă este necesar.

[BG]

## ГАРАНЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Гаранцията се предоставя за период от 3 години или повече, ако Законът за правата на потребителя на страната, в която е закупен уредът, предвижда по-дълъг минимален гаранционен период.

Всички гаранционни условия са в съответствие със Закона за защита правата на потребителите и се уреждат от законодателството на страната, в която е закупен продуктът.

Гаранцията и безплатният ремонт се предоставят във всяка държава, в която се доставя продуктът и където няма ограничения за внос или други законови разпоредби, които пречат на предоставянето на гаранционни услуги и безплатен ремонт.

Гаранцията обхваща само продукти, които се използват при нормални условия с достатъчна поддръжка.

Износващи се части (ножове, външна облицовка) и дефекти, дължащи се на износване по време на нормална употреба, са изключени от гаранцията; всякакви щети, причинени от нарушаване на правилата за експлоатация или боравене (падания, удари и др.); щети поради неспазване на правилата за безопасност.

### **Случаи, непокрити от гаранцията и безплатен ремонт:**

1. Гаранционният талон е попълнен неправилно.
2. Продуктът е станал неработоспособен поради неспазване от Купувача на правилата за обслужване, посочени в инструкцията.
3. Продуктът е използван за професионални, търговски или индустриални цели (с изключение на моделите, специално предназначени за тази цел, посочени в инструкцията).

4. Продуктът има външни механични повреди или повреди, причинени от проникване на течност вътре, прах, насекоми и други чужди тела.
5. Продуктът има повреди, причинени от неспазване на правилата за хранене от батерии, мрежа или акумулатори.
6. Продуктът е бил подложен на отваряне, ремонт или промяна на дизайна от неупълномощени за ремонт лица; извършено е самостоятелно почистване на вътрешни механизми и др.
7. Продуктът има естествено износване на части с ограничен експлоатационен живот, консумативи и др.
8. Продуктът има отлагания от котлен камък вътре или извън огнеупорните елементи, независимо от качеството на използваната вода.
9. Продуктът има повреди, причинени от въздействието на високи (ниски) температури или пожар върху неустойчиви на топлина части на продукта.
10. Продуктът има повреди на аксесоари и дюзи, които са включени в пълния комплект на доставката на продукта (филтри, решетки, торби, колби, чаши, капаци, ножове, уплътнителни пръстени, рендета, дискове, плочи, тръби, маркучи, четки, както и захранващи кабели, кабели за слушалки и др.).
11. Дефектът е резултат от неправилно инсталиране на уреда от неспециалисти на оторизирания сервиз на доставчика.

*Забележка: продуктът трябва да е чист, преди да бъде предаден на сервизния център.*

**За гаранционно обслужване и ремонт се обрънете към специализираните сервиси на фирмата или към неин представител в страната доставчик.**

#### ГАРАНЦИОНЕН КУПОН

**При закупуване на продукта, моля, изисквайте неговата проверка, за да сте сигурни, че стоките, които продавате, са функционални и пълни, както и че гаранционният талон е попълнен правилно.**

Този гаранционен купон потвърждава липсата на дефекти в закупения от вас продукт и осигурява безплатен ремонт на продукта, повреден по вина на производителя, през целия период на гаранционно обслужване и безплатен ремонт.

При непредставяне на този талон, при неправилното му попълване, при липса на платежен документ, доказващ факта на покупката, нарушаване на фабричните пломби (ако има такива), както и в случаите, посочени в гаранционните задължения, искове не се приемат и не се извършва гаранционно обслужване и безплатен ремонт!

Гаранционният талон е валиден само в оригинален екземпляр с печат на търговска организация, подпис на продавача, дата на продажба и подпис на купувача.

Сложните домакински уреди трябва да се монтират от оторизирани сервизни центрове на доставчика, оторизирани специалисти. В случай на неизправност на домакинския уред, дължаща се на неправилен монтаж, купувачът заплаща разходите за посещение (обаждане) на специалист, както и разходите за диагностика на повреда, ако е необходимо.

#### **ГАРАНЦИЈА ПРОИЗВОЈАЛКА**

Гаранција важи за обдobje 3 лет али већ, че закон о правичах употребника државе, кјер је бил апарат купљен, предвидева даљше минимално гаранцијско обдobje.

Вси погoји гаранције со в складу з Законом о varstvu pravic potrošnikov и јих уреја законодaja државе, кјер је бил изделек купљен.

Гаранција ип брезплагчно поправило ста заgotовљена в katerи коли држави, в katerо је изделек достављен, ип кјер nobена oмејитев увoза али друга законска долочила не овирајо заgotављања гаранцијских сторитев ип брезплагчнега поправила.

Гаранција zajема само изделке, ки се употребљајо в normalних погoјих з задостним vzдржењем. Обрабљени delи (ножи, зупанје облоге) и окваре заради обрабе меd normalно употребо со изкључени из гаранције; какршна коли škoda, ки је настала заради крштиве правил деловања али равнања (падци, ударци итд.); škoda заради неупоштевања varnostnih predpisov.

**Примери, за katere не ваља гаранција ип брезплагчно поправило:**

1. Гаранцијски купон је неправилно изпољнjen.
2. Изделек је postal неупорабен заради купчевега неупоштевања сервисних предписов, наведених в navodilih.
3. Изделек је бил употребљен в професионалне, комерциалне али индустријске namene (разен за modele, посебје namenјене за та namen, ки со наведени в navodilih).
4. Изделек има зупанје мeханске поškodbe али поškodbe заради вдора tekočине в notranјost, праху, зуželк ип других тујков.
5. Изделек је поškodovan заради неупоштевања правил napajања из батериј, omрежја али акумулаторjev.
6. Изделек је бил изpostављен osebam, ки нiso пооблагчене за поправило, odpirањо, поправљањо али спремijaњо dizajна; оправљено је било самостојно чишченје notranјих mehanizmov итd.
7. Изделек има наравно obrabo delov з oмејено живљенјско dobo, потрошнега материала итd.
8. Изделек има obloge vodnega kamna зnotraj али зunaj elementov protipoжарне palice, не glede на кakovost употребљене vode.
9. Изделек је поškodovan заради деловања visokih (низkih) temperatur али ognja на toplotно neodpornih delih izdelka.
10. На izdelku со поškodovani dodatki ип šobe, ки со вкључене в celoten komplet pošilјке izdelka (филтри, rešetke, вречке, буčke, skodelice, pokrovi, ножи, tesnilni obroči, тргала, diski, plošče, cevi, cevi, šetke, ип други napajални kabli, kabli за слушалке итd.).
11. Okvara је bila posledica neustrezne namestitve aparata с strani nestrokovnjakov dobaviteljevега пооблагченега servisa.

*Opomba: izdelek mora biti čist, preden ga predate servisnemu centru.*

**За гаранцијски servis ип поправило се обрните на специјализиране сервисне centre podjetја али његовега представника в држави dobavitelја.**

## GARANCIJSKI KUPON

**Prosimo, da ob nakupu izdelka zahtevate njegov pregled, da se prepričate, da je blago, ki vam ga prodajate, funkcionalno in popolno ter da je garancijski kupon pravilno izpolnjen.**

Ta garancijski kupon potrjuje odsotnost napak na izdelku, ki ste ga kupili, in zagotavlja brezplačno popravilo izdelka, ki je pokvaril po krivdi proizvajalca v celotnem obdobju garancijskega servisa in brezplačno popravilo.

V primeru nepredložitve tega kupona, v primeru njegove nepravilne izpolnitve, v odsotnosti plačilnega dokumenta, ki dokazuje dejstvo nakupa, kršitve tovarniških pečatov (če obstajajo) in tudi v primerih, navedenih v garancijskih obveznostih, terjatve, niso sprejeti in ni garancijskega servisa in brezplačnega popravila!

Garancijski kupon velja samo v originalnem izvodu z žigom trgovske organizacije, podpisom prodajalca, datumom prodaje in podpisom kupca.

Kompleksne gospodinjске aparate naj vgradijo pooblašćeni servisni centri dobavitelja, pooblašćeni strokovnjaki. V primeru okvare gospodinjскеga aparata zaradi nepravilne vgradnje, mora kupec plaćati stroške obiska (klica) strokovnjaka ter stroške diagnostike okvare, če je potrebno.



## GARANCIJA PROIZVOĐAĆA

Jamstvo se daje na razdoblje od 3 godine ili više ako Zakon o pravima korisnika zemlje u kojoj je uređaj kupljen predviđa dulje minimalno jamstveno razdoblje.

Svi uvjeti jamstva u skladu su sa Zakonom o zaštiti prava potrošaća i regulirani su zakonodavstvom zemlje u kojoj je proizvod kupljen.

Jamstvo i besplatni popravak osigurani su u bilo kojoj zemlji u koju se proizvod isporučuje i gdje nikakva ogranićenja uvoza ili druge zakonske odredbe ne ometaju pružanje jamstvenih usluga i besplatnih popravka.

Jamstvo pokriva samo proizvode koji se koriste u normalnim uvjetima uz dostatno održavanje.

Potrošni dijelovi (noževi, vanjske obloge) i nedostaci uzrokovani istrošenošću tijekom normalne uporabe iskljućeni su iz jamstva; sva oštećenja uzrokovana kršenjem pravila rada ili rukovanja (padovi, udarci itd.); štete zbog nepoštivanja sigurnosnih propisa.

### **Slućajevi koji nisu obuhvaćeni jamstvom i besplatnim popravkom:**

1. Jamstveni kupon je neispravno ispunjen.
2. Proizvod je postao neispravan zbog toga što se Kupac nije pridržavao servisnih propisa navedenih u uputama.
3. Proizvod je korišten u profesionalne, komercijalne ili industrijske svrhe (osim za modele, posebno namijenjene za ovu namjenu koja je navedena u uputama).
4. Proizvod ima vanjska mehanićka oštećenja ili oštećenja uzrokovana prodorom tekućine u unutrašnjost, prašine, insekata i drugih stranih tijela.
5. Proizvod ima oštećenja uzrokovana nepoštivanjem pravila napajanja iz baterija, mreže ili akumulatora.
6. Proizvod je bio izložen otvaranju, popravku ili modificiranju dizajna od strane osoba koje nisu ovlaštene za popravak; napravljeno je samostalno ćišćenje unutarnjih mehanizama itd.
7. Proizvod ima prirodno trošenje dijelova s ogranićenim vijekom trajanja, potrošnog materijala itd.
8. Proizvod ima naslage kamenca unutar ili izvan protupožarnih elemenata, bez obzira na kvalitetu korištene vode.
9. Proizvod ima oštećenja uzrokovana djelovanjem visokih (niskih) temperatura ili vatre na dijelove proizvoda koji nisu otporni na toplinu.
10. Proizvod ima oštećenje pribora i mlaznica koje su uključene u kompletan set pošiljke proizvoda (filteri, rešetke, vrećice, boće, ćaše, poklopci, noževi, brtveni prstenovi, ribalice, diskovi, ploće, cijevi, crijeva, ćetke, kao i kablove za napajanje, kablove za slušalice itd.).
11. Kvar je bio rezultat neprikladne instalacije uređaja od strane nestrućnjaka ovlaštenog servisnog centra dobavljaća.

*Napomena: proizvod mora biti ćist prije predaje u servisni centar.*

**Za jamstveni servis i popravak obratite se specijaliziranim servisnim centrima tvrtke ili njezinom predstavniku u zemlji isporuke.**

## JAMSTVENI KUPON

**Molimo Vas da prilikom kupnje proizvoda zatražite njegovu provjeru kako biste bili sigurni da je roba koju prodajete ispravna i kompletna, te da je jamstveni kupon ispravno popunjen.**

Ovaj jamstveni kupon potvrđuje nepostojanje bilo kakvih nedostataka u proizvodu koji ste kupili i omogućuje besplatan popravak proizvoda koji je pokvaren krivnjom proizvođaća tijekom cijelog razdoblja jamstvenog servisa i besplatnog popravka.

Nepredodćenjem ovog kupona, u slućaju njegovog nepravilnog popunjavanja, u nedostatku dokumenta o plaćanju koji dokazuje ćiinjenicu kupnje, povrede tvornićkih pečata (ako ih ima), te u slućajevima navedenim u jamstvenim obvezama, potraživanja se ne prihvaćaju, nema jamstvenog servisa i besplatnog popravka!

Jamstveni kupon vrijedi samo u originalnom primjerku s pečatom trgovaćke organizacije, potpisom prodavatelja, datumom prodaje i potpisom kupca.

Složené kućanske aparate trebaju instalirati ovlaštene servisni centri dobavljaća, ovlaštene strućnjaci. U slućaju kvara kućanskog aparata zbog neispravne montaže, kupac mora platiti trošak posjeta (poziva) strućnjaka, kao i trošak dijagnostike kvara ako je potrebno.

# Saturn®

# Laretti

KTD iHOME s.r.o., Borského 1011/1, 152 00 Praha 5

**WARRANTY COUPON / ГАРАНТИЙНИЙ ТАЛОН / ZÁRUČNÍ LIST /  
KARTA GWARANCYJNA / GARANTIEGUTSCHEIN / JÓTÁLLÁSI JEGY /  
CUPON DE GARANȚIE / ГАРАНЦИОНЕН КУПОН / GARANCIJSKI KUPON/  
JAMSTVENI KUPON / GARANTIJOS KORTELÉ / GARANTIJAS KARTE /  
GARANTII KAART / TAKUUKORTTI**

Product model / Модель виробу / Oznacení výrobku / Oznacenie výrobku /  
Oznaczenie produktu / Produktbezeichnung / Termék megnevezése /  
Denumirea produsului / Обозначение на продукта / Oznaka izdelka /  
Označavanje proizvoda / Gaminio modelis / Produkta modelis /  
Toote mudel / Tuotemalli

Serial number / Серійний номер / Výrobní číslo / Výrobne číslo / Numer  
seryjny / Die Seriennummer / Gyártási szám / Numărul de serie / Серийн  
номер / Serijska številka / Serijski broj / Serijos numeris / Sērijas numurs /  
Seerianumber / Sarjanumero

Date of sale / Дата продажу / Datum prodeje / Dátum predaja / Data  
wypredaży / Verkaufsdatum / Eladás dátuma / Data vânzării / Дата на  
продажба / Datum prodaje / Datum prodaje / Pardavimo data /  
Pārdošanas datums / Müügikuupäev / Myyntipäivämäärä

Seller's stamp / Печатка продавця /  
Razítko prodávajícího / Pečiatka  
predávajúceho / Pieczęćka sprzedawcy /  
Stempel des Verkäufers / Eladó  
pecsétje / Ştampila vânzătorului /  
Печат от продавача / Žig prodajalca /  
Pečat prodavača / Pardavėjo antspaudas /  
Pārdevēja zīmogs / Műűja pitser /  
Myyjän sinetti

Seller's signature / Підпис  
продавця / Podpis prodávajícího /  
Podpis predávajúceho / Podpis  
sprzedawcy / Signatur des  
Verkäufers / Eladó aláírása /  
Semnătura vânzătorului / Подпис  
от продавача / Podpis prodajalca /  
Potpis prodavatelja / Pardavėjo parašas /  
Pārdevēja paraksts / Műűja allkiri /  
Myyjän allekirjoitus

KTD Slovakia s.r.o. Čemeraňská 685, 072 22 Strážske - Chemko, Slovenská republika  
IČO: 54 367 751

Autorizovaný servis na Slovensku:  
SERVIS ELEKTRONIKY s. r. o. Pri smaltovni č. 3603/4, Bratislava 851 01  
Tel: 02/68 245 245, 0905 353 130  
E-mail: servis@elektroniky.sk

**NOTES ABOUT THE INSTALLATION OF THE DEVICE\***

Installation date	Name of organization, Service Center	Order №	Repairer ' s surname, name, patronymic and signature Client' s surname, name, patronymic and signature **

\*Household appliances for commissioning of which installation and mounting works are required should be commissioned by the supplier' s authorized service center specialists. In case of a malfunction of the product because of incorrect installation, the product may become invalid for warranty service, and the buyer must pay the cost of the visit (call) of the specialist, as well as the cost of a fault diagnostics if necessary.

**NOTES ABOUT CARRYING OUT SERVICE MAINTENANCE**

Date of receipt for repair	Client' s declared problem	Order №	Name of organization, Service Center	List of performed work	List of installed spare parts	The repair end date	Repairer ' s surname, name, patronymic and signature Client' s surname, name, patronymic and signature **

\*\* Client' s signature certifies the appliance' s receipt at a working condition.

### ВІДМІТКИ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ ВИРОБУ\*

Дата встановлення	Назва організації, СЦ	№ наряду	Прізвище, ім'я, по батькові та підпис майстра
			Прізвище, ім'я, по батькові та підпис клієнта**

\*Побутові прилади, для введення в експлуатацію котрих необхідні установочні, монтажні роботи, повинні вводитись в експлуатацію уповноваженими спеціалістами сервісних центрів постачальника. В разі виникнення несправності виробу з причини некоректної установки, вироб може бути знятий з гарантійного обслуговування, а покупець повинен сплатити вартість виїзду (виклику) фахівця, а в разі необхідності і вартість діагностування несправності.

### ВІДМІТКИ ПРО ПРОВЕДЕННЯ СЕРВІСНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Дата прийому в ремонт	Заявлений споживачем дефект	№ наряду	Назва організації, СЦ	Перелік виконаних робіт	Перелік встановлених запчастин	Дата завершення ремонту	Підпис та підпис майстра	
							Підпис споживача**	Підпис майстра

\*\* Підпис споживача свідчить про прийняття виробу в робочому стані.

# Laretti

Model/ Артикул

Date of sale/ Дата продажу

Serial number/ Серійний номер

Name of the Trade Company and Stamp/

Назва торгової організації і штамп

Stamp/ м. п.

Customer' s address, phone#, name, surname/ Адреса, телефон, ПІБ споживача

Date of Receiving/ Дата прийому

Date of Return/ Дата видачі

Defect / Дефект

Stamp of the Service Center, signature/ Печатка сервісного центру, підпис

Stamp/ м. п.

COUPON 1

# Laretti

Model/ Артикул

Date of sale/ Дата продажу

Serial number/ Серійний номер

Name of the Trade Company and Stamp/

Назва торгової організації і штамп

Stamp/ м. п.

Customer' s address, phone#, name, surname/ Адреса, телефон, ПІБ споживача

Date of Receiving/ Дата прийому

Date of Return/ Дата видачі

Defect / Дефект

Stamp of the Service Center, signature/ Печатка сервісного центру, підпис

Stamp/ м. п.

COUPON 2

# Laretti

Model/ Артикул

Date of sale/ Дата продажу

Serial number/ Серійний номер

Name of the Trade Company and Stamp/

Назва торгової організації і штамп

Stamp/ м. п.

Customer' s address, phone#, name, surname/ Адреса, телефон, ПІБ споживача

Date of Receiving/ Дата прийому

Date of Return/ Дата видачі

Defect / Дефект

Stamp of the Service Center, signature/ Печатка сервісного центру, підпис

Stamp/ м. п.

COUPON 3

Клієнт дає згоду на обробку своїх персональних даних, відповідно до закону України Про захист персональних даних від 01 червня 2010 року №2297 VI.