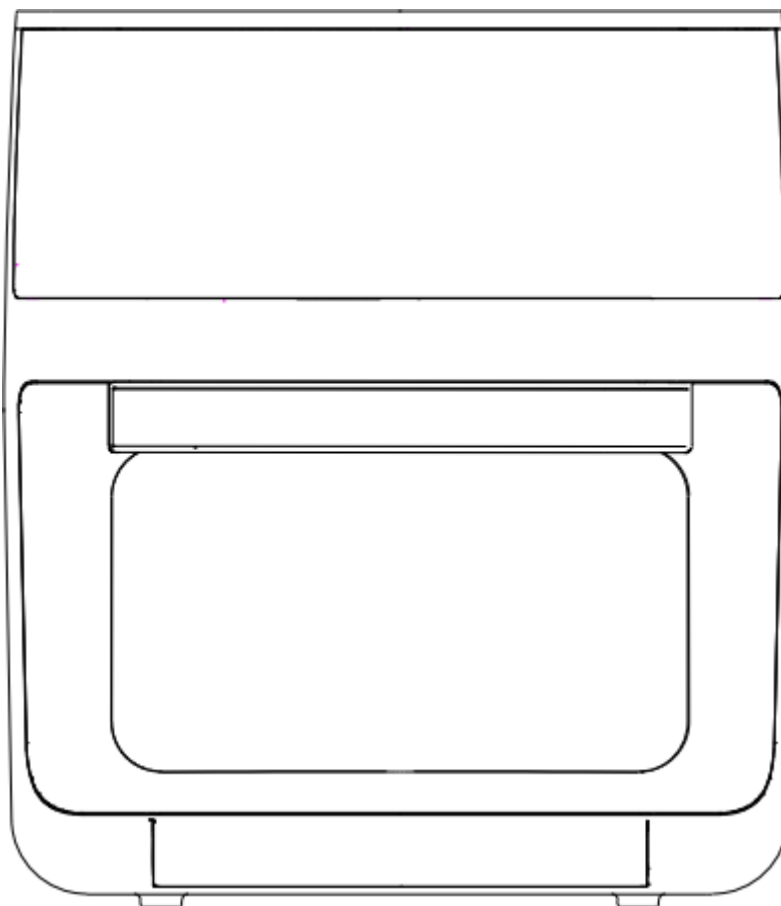




Návod k použití

Noaton A120 Ultra Pro



Pečlivě si přečtěte a uložte tento návod

Více informací a aktuální verzi návodu

naleznete na stránkách výrobce.



Obsah

Obsah.....	2
Obsah balení.....	3
Parametry.....	3
Popis produktu.....	3
Pokyny ohledně bezpečnosti a upozornění.....	4
Díly a příslušenství.....	5
Před prvním použitím.....	5
Vložení plechů do spotřebiče.....	6
Použití otočného rožně.....	6
Vyjmutí rožně.....	7
Vaření ve fritéze.....	7
Tipy.....	7
Předvolby vaření.....	7
Tabulka vaření.....	8
Čištění.....	9
Skladování produktu.....	9
Likvidace.....	9
Prohlášení o shodě.....	9
Odstraňování problémů.....	9
Chybové kódy.....	10
Informace o reklamaci.....	10
Informace o výrobci:.....	10

Změna parametrů vyhrazena. Aktuální verzi návodu naleznete na stránkách výrobce. Design a specifikace mohou být změněny bez předchozího upozornění, tiskové chyby vyhrazeny. Původní verze návodu je v českém jazyce a jedná se pouze o překlad.

verze: A120_ultra_pro_09_2023-CZ



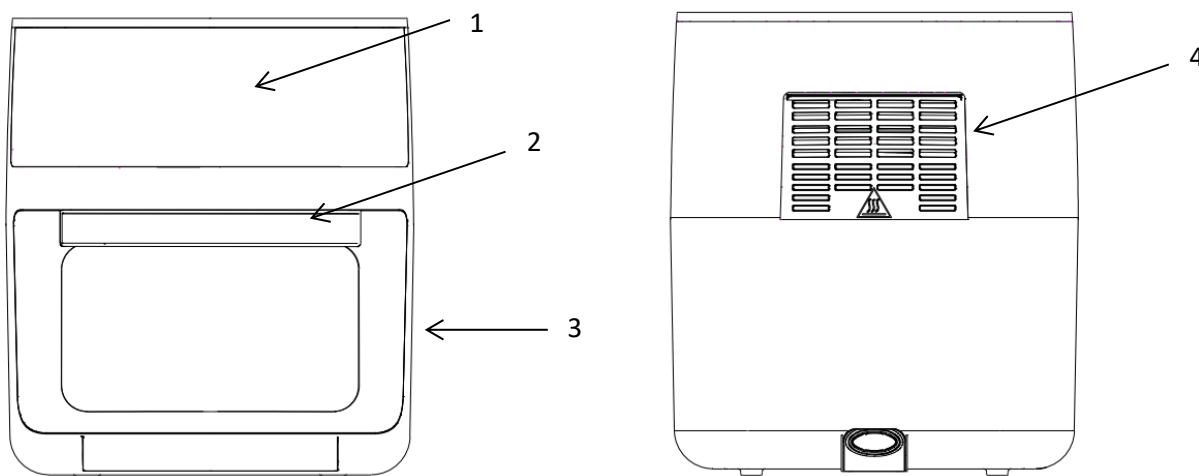
Obsah balení

- 1x horkovzdušná trouba
- 1x návod k použití
- 1x kuchyňské kleště
- 1x knížka receptů
- 1x koš na fritování (včetně rukojeti)
- 2x mřížkový plech
- 1x nepřilnavý mřížkový plech
- 1x odkapávací plech
- 1x otočný rožeň na kuře
- 1x sada na kebab (pro 8 špízů)
- 1x otočný kulatý koš
- 1x rukojeť

Parametry

Parametry	Hodnoty
Napětí	220–240 V~
Frekvence	50 Hz
Výkon	1800 W
Objem	12 l
Teplota ohřevu	80°C - 200°C
Časovač	1 – 90 min
Rozměry	37 x 31,4 x 39 cm

Popis produktu





Číslo	Popis
1.	Displej
2.	Rukojeť
3.	Horkovzdušná trouba
4.	Vývod vzduchu

Pokyny ohledně bezpečnosti a upozornění

- **Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.**
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Kryt, který obsahuje elektrické součásti a topná tělesa, nikdy neponořujte do vody ani jej neoplachujte pod vodovodním kohoutkem.
- Nedovolte vniknutí vody ani jiné kapaliny do spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Smažené suroviny vždy vkládejte do nádoby na smažení, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Nezakrývejte přívod vzduchu a výstupní otvory vzduchu, když je spotřebič v provozu.
- Nenaplňujte hrnec olejem, protože to může způsobit nebezpečí požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
- Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí v místní síti.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozen síťový kabel nebo jiné části.
- Neobracejte se na nepovolané osoby, aby vyměnily nebo opravily poškozený napájecí kabel.
- Napájecí kabel udržujte mimo dosah horkých povrchů.
- Nezapojte spotřebič do zásuvky ani neobsluhujte ovládací panel mokřima rukama.
- Spotřebič nastavte ke stěně nebo k jiným spotřebičům. Ponechte alespoň 10 cm volného prostoru na zadní straně a po stranách a 10 cm volného prostoru nad spotřebičem.
- Na horní část spotřebiče nic nepokládejte.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu.
- Nenechávejte spotřebič pracovat bez dozoru.
- Při horkovzdušném fritování se otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a od otvorů pro výstup vzduchu. Pozor také na horkou páru a vzduch při vyjímání hrnce ze spotřebiče.
- Pokud uvidíte tmavý kouř vycházející ze spotřebiče, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím hrnce ze spotřebiče vyčkejte, až se kouř přestane uvolňovat.
- Ujistěte se, že je spotřebič umístěn na vodorovném a stabilním povrchu.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Nemusí být vhodný k bezpečnému používání v prostředí, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, farmy, motely a jiná nebytová prostředí. Není také určen k používání klienty v hotelech, motelech, penzionech a jiných obytných prostředích.
- Spotřebič vždy odpojte ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte.
- Spotřebič potřebuje přibližně 30 minut na vychladnutí, aby bylo možné s ním bezpečně manipulovat nebo jej čistit.
- Výrobce a dovozce do Evropské Unie neodpovídá za škody způsobené provozem přístroje jako např. poranění, opaření, požár, zranění, znehodnocení dalších věcí apod.



Všechny přístupné povrchy se mohou během používání zahřát.



CZ

Díly a příslušenství

- **Hlavní spotřebič** - Snadno se čistí vlhkou houbou nebo hadříkem a jemným čisticím prostředkem. Vyhněte se drsným a abrazivním čisticím prostředkům. Nikdy neponořujte tento spotřebič do vody nebo jakýchkoli tekutin.
- **Ovládací panel** - umožňuje ovládat funkce spotřebiče.
- **Otvory pro přívod vzduchu** - Během provozu spotřebiče **nezakrývejte** otvory pro přívod vzduchu.
- **Výstupní otvory horkého vzduchu** - **Nezakrývejte** výstupní otvory vzduchu, pokud je spotřebič v provozu. **Neumísťujte** je do vzdálenosti menší než 15 cm od jiných předmětů.
- **Plech** - lze je použít k dehydrataci, k přípravě křupavého občerstvení a k ohřívání potravin, jako je pizza.
- **Odkapávací plech** - Pro snadné čištění vždy vařte s odkapávacím plechem.
- **Rukojeť** - k vkládání a vyjímání potravin připravených pomocí otočného rožně, špejlí nebo otočného koše by se měla používat rukojeť.
- **Otočný rožň** - Používejte na pečeně a celá kuřata. Hřídel zasuňte podélně do středu masa. Z obou konců nasadte vidličky na hřídel a poté je zasuňte do masa. Zajistěte je na místě pomocí šroubů. Na hřídeli jsou zářezy pro šrouby. V případě potřeby můžete šrouby nastavit blíže ke středu hřídele, ale nikdy ne mimo zářez.
Poznámka - Ujistěte se, že se pečeně nebo kuře ve spotřebiči volně otáčí. Pokud je připravovaný pokrm příliš velký, nebude se otáčet ani rovnoměrně vařit (1,5 - 2 kg). Maso omotejte kuchyňským provázkem, abyste napomohli rovnoměrnému otáčení.
- **Otočný kulatý koš** - Skvěle se hodí na hranolky, pražené ořechy a další občerstvení. Při vkládání a vyjímání košíku použijte rukojeť.
- **Sada na kebab** - Používá se při přípravě kebabu nebo špízu. Kotouče na špízy se nasadí na hřídel a zajistí se šrouby.
Varování - Plechy, hřídel a další kovové části tohoto spotřebiče jsou ostré a během používání se velmi zahřívají. Je třeba dbát velké opatrnosti, aby nedošlo ke zranění osob. Používejte ochranné chňapky nebo rukavice.

Před prvním použitím

- Odstraňte všechny obalové materiály.
- Odstraňte ze spotřebiče všechny nálepky nebo štítky.
- Doporučuje se mytí rukou. Všechny části a příslušenství používané při vaření myjte teplou mýdlovou vodou.
- Spotřebič nikdy neumývejte ani neponořujte do vody. Vnitřek a vnějšík spotřebiče otřete čistým vlhkým hadříkem. Opláchněte jej teplým vlhkým hadříkem.
- Spotřebič postavte na stabilní a rovný povrch. Za fritézou a nad ní ponechejte alespoň 15 cm volného prostoru.
Nepokládejte spotřebič na povrch, který není odolný vůči teplotě.
Před přípravou pokrmů spotřebič několik minut předehřívejte, aby se ochranná vrstva oleje od výrobce mohla spálit. Po tomto cyklu vypalování otřete spotřebič teplou mýdlovou vodou a utěrkou.



Nádobu nenaplňujte olejem ani jinou tekutinou.

Nepokládejte nic na horní část spotřebiče, proudění vzduchu by bylo narušeno a ovlivnilo by výsledek horkovzdušného smažení.

CZ

Upozornění: Při prvním zahřátí může trouba vydávat mírný kouř nebo zápach. To je u mnoha ohřívacích zařízení normální. Nemá to vliv na bezpečnost vašeho spotřebiče. Pokud zápach přetrvává po několika použití, doporučujeme zapnout fritézu na několik hodin prázdnou bez jídla na dobu několika hodin a 200°C.

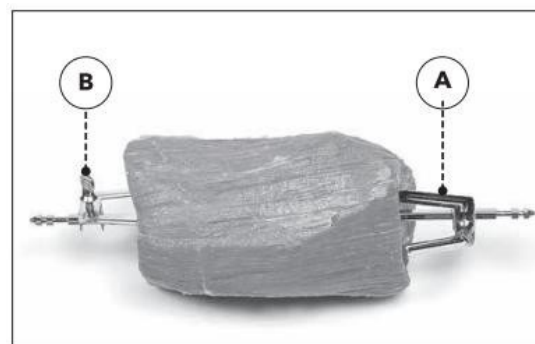
Vložení plechů do spotřebiče

- Vložte odkapávací plech do spodní části spotřebiče.
- Ostatní plechy vložte do spotřebiče tak, že je zasunete do bočních drážek.
- Umístěte plechy blíže k hornímu topnému tělesu pro rychlejší vaření a větší křupavost.
- Pro rovnoměrné vaření vyměňujte plechy místy v polovině cyklu.



Použití otočného rožně

- Po vyjmutí vidliček protáhněte hřídel rožně podélně středem potraviny.
- **POZNÁMKA:** Chcete-li potraviny na rožni lépe podepřít, zasuňte vidlice rožně do potravin pod různými úhly.
- Nasadte vidlice (A) na každou stranu rožně a zajistěte je na místě utažením dvou šroubů (B).
- Sestavený rožeň držte v mírném úhlu tak, aby pravá strana byla výše než levá, a levou stranu rožně zasuňte do přípojky rožně uvnitř spotřebiče.
- Když je levá strana pevně na svém místě, položte pravou stranu rožně do přípojky rožně na pravé straně spotřebiče.
- Pro spuštění otáčení roštu, stiskněte tlačítko otáčení.
- Chcete-li vyjmout uvažené jídlo, použijte rukojeť (viz kapitola „Vyjmutí rožně“).





Vyjmutí rožně

- Pomocí držadla zahákněte spodní část levé a pravé strany hřídele připojené k rožni.
- Pro vyjmutí otočného rožně lehce nadzvedněte pravou stranu rožně a vysuňte hřídel z levé přípojky.
- Opatrně vytáhněte a vyjměte rožeň ze spotřebiče.



Poznámka: Výše zmíněné postupy jsou aplikovatelné na otočný kulatý koš a sadu na kebab.

Vaření ve fritéze

- Umístěte přísady na vybrané příslušenství.
- Zapojte napájecí kabel do zásuvky. Vložte vybrané příslušenství do spotřebiče a zavřete dvířka.
- Jakmile je zvolené příslušenství a potraviny na místě, stiskněte jednou tlačítko napájení.
- Zvolte přednastavenou funkci (viz část "Předvolby vaření") nebo ručně nastavte teplotu a poté čas.
- Spotřebič automaticky zahájí cyklus vaření několik sekund po výběru přednastavené funkce nebo po ručním nastavení času a/nebo teploty. Případně můžete stisknutím tlačítka napájení zahájit cyklus vaření okamžitě po zvolení požadovaného času a teploty.

Poznámka: Kdykoli během procesu můžete otevřít dvířka spotřebiče a zkontrolovat průběh přípravy.

Poznámka: Správné nastavení určíte podle tabulek v tomto návodu nebo v knize receptů.




Poznámka: Pro zapnutí světla uvnitř fritézy, stiskněte tlačítko žárovky.

Tipy

- Potraviny menších rozměrů obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření než potraviny větších rozměrů.
- Větší množství potravin může vyžadovat delší dobu vaření než menší množství potravin.
- Obracení nebo otáčení pokrmů v polovině vaření zajišťuje, že je jídlo rovnoměrně uvařené.
- Pro dosažení křupavějšího výsledku se doporučuje čerstvé brambory pokapat trochou rostlinného oleje. Pokud přidáváte trochu oleje, učiňte tak těsně před vařením.
- V této fritéze lze připravovat i jídlo, které se běžně připravuje v troubě.
- K rychlé a snadné přípravě svačin použijte předem připravené těsto. Předpřipravené těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.
- Při přípravě pokrmů, jako jsou koláče nebo pirohy, lze na plech uvnitř fritézy umístit plech na pečení nebo nádobu na pečení. Použití plechu nebo nádoby se doporučuje také při přípravě křehkých nebo plněných pokrmů.

Předvolby vaření

Čas a teplota v tabulce níže se vztahují k základnímu výchozímu nastavení. Jakmile se se spotřebičem seznámíte, budete moci provést drobné úpravy podle svého vkusu.

Tlačítko předvolby	Výchozí teplota	Výchozí čas
Opětovný ohřev 	115 °C	12 min
Hranolky 	200 °C	15 min
Stejk/kotlety 	175 °C	25 min



Ryba	165 °C	15 min
Krevety	160 °C	12 min
Pizza	180 °C	15 min
Kuře	185 °C	40 min
Pečení	160 °C	30 min
Rotisserie*	190 °C	30 min
Dehydratace	30 °C	2 hod (1:30-24hod)

Tabulka vaření

Tabulka vaření vám pomůže zvolit správnou teplotu a čas pro dosažení nejlepších výsledků. Jakkmile se s procesem přípravy pokrmů ve fritéze seznámíte, můžete si tato nastavení upravit podle vlastních chutí.

Poznámka: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou orientační. Vzhledem k tomu, že se suroviny liší svým původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše suroviny.

Potravina	Min-Max	Čas	Teplota	Poznámka
Tenké mražené hranolky	250-750 g	15-16 min	200 °C	
Tlusté mražené hranolky	250-750 g	15-20 min	200 °C	
Domácí hranolky	250-750 g	10-16 min	200 °C	Přidejte půl lžice oleje
Domácí bramborové klínky	250-750 g	18-22 min	180 °C	Přidejte půl lžice oleje
Domácí bramborové kostičky	250-750 g	12-18 min	180 °C	Přidejte půl lžice oleje
Hash browns	250 g	15-18 min	180 °C	
Gratinované brambory	500 g	15-18 min	200 °C	
Steak	100 – 500 g	8-12 min	180 °C	
Vepřové kotlety	100 – 500 g	10-14 min	180 °C	
Hamburger	100 – 500 g	7-14 min	180 °C	
Rolka s klobásou	100 – 500 g	13-15 min	200 °C	
Kuřecí palička	100 – 500 g	18-22 min	180 °C	
Kuřecí prso	100 – 500 g	10-15 min	180 °C	
Jarní závitky	100 – 400 g	15-20 min	200 °C	
Mražené kuřecí nugetky	100 – 500 g	10-15 min	200 °C	
Mražené rybí prsty	100 – 500 g	6-10 min	200 °C	
Mozzarellové tyčinky	100 – 500 g	8-10 min	180 °C	
Plněná zelenina	100 – 500 g	10 min	160 °C	
Dort	300 g	20-25 min	160 °C	Použijte formu na pečení
Quiche	300 g	20-22 min	180 °C	Použijte formu na pečení
Muffiny	300 g	15-18 min	200 °C	Použijte formu na pečení
Pečivo	300 g	20 min	160 °C	Použijte formu na pečení
Mražené cibulové kroužky	450 g	15 min	200 °C	



U potravin, které je třeba obrátit, nastavte časovač na polovinu doby potřebné pro daný recept a zvonek časovače vás upozorní, až bude čas potravin obrátit nebo otočit. Jakmile uslyšíte zvonek časovače, přednastavená doba přípravy uplynula.

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

Čištění

Po každém použití fritézu vyčistěte. Příslušenství na vaření je vyrobeno z odolného materiálu a lze je mýt v myčce nádobí. Na tyto povrchy nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí materiály nebo náčiní.

Před čištěním vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky a ujistěte se, že je spotřebič důkladně vychladlý.

- Vnější část spotřebiče otřete vlhkým hadříkem s jemným čisticím prostředkem.
- Chcete-li vyčistit dvířka, jemně vydrhněte obě strany teplou mýdlovou vodou a vlhkým hadříkem. Dvířka ani spotřebič nenamáčejte ani neponořujte do vody a nemyjte v myčce nádobí. Dvířka jsou v případě potřeby vyjímatelná. Pro vyjmutí dvířek, pootevřete dvířka a vytáhněte směrem nahoru.
- Vnitřek spotřebiče čistěte horkou vodou, jemným mycím prostředkem a neabrazivní houbou. Poté spotřebič důkladně vyčistěte vlhkým hadříkem. **Nenechávejte** uvnitř spotřebiče stát vodu. Nedrhňte topné spirály, protože jsou křehké a mohly by se zlomit.
- V případě potřeby odstraňte nežádoucí zbytky potravin měkkým kartáčem s nylonovými štětinami.
- Připečené potraviny na příslušenství namočte do teplé mýdlové vody, abyste je snadno odstranili. Doporučuje se ruční mytí.

Skladování produktu

- Odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej důkladně vychladnout.
- Ujistěte se, že jsou všechny součásti čisté a suché.
- Spotřebič umístěte na čisté a suché místo.
- **Skladujte produkt mimo dosah dětí a zvířat.**

Likvidace



Tento produkt není běžný odpad. Pro likvidaci produktu použijte místní systém pro recyklaci nebo kontaktujte prodejce, od kterého jste produkt zakoupili. Nepoužívejte produkt k likvidaci spolu s běžným domovním odpadem. Použitím správného způsobu likvidace pomůžete chránit životní prostředí.

Prohlášení o shodě

Výrobce: Gavri s.r.o.

Model: A120 Ultra Pro

Tento výrobek byl prohlášen jako shodný s požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě a směrnice 2014/35/EU o nízkém napětí a všechny další příslušné požadavky směrnice EU. Prohlášení o shodě bylo vydáno podle naší odpovědnosti a je k dispozici na požádání.

Odstraňování problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Spotřebič není připojen k síti	Síťovou zástrčku zasuňte do uzemněné zásuvky.



	Nenastavili jste časovač	Pro zapnutí spotřebiče nastavte tlačítko časovače na požadovanou dobu přípravy.
Ingredience smažené ve fritéze nejsou hotové	Množství ingrediencí ve fritéze je příliš velké.	Do nádoby vkládejte menší dávky ingrediencí. Menší dávky se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu (viz část "nastavení" v kapitole "Používání spotřebiče").
	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte časovač na požadovanou dobu přípravy (viz část "Nastavení" v kapitole "Používání spotřebiče").
Ingredience se ve fritéze smaží nerovnoměrně	Některé druhy přísad je třeba v polovině doby přípravy protřepat.	Přísady, které leží na sobě nebo přes sebe (např. hranolky), je třeba v polovině doby přípravy protřepat. Viz část "Nastavení" v kapitole "Použití".
Ze spotřebiče vychází bílý kouř	Připravujete mastné ingredience.	Při smažení mastných ingrediencí ve fritéze uniká do nádoby velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř a hrnec se může zahřát více než obvykle. To nemá vliv na spotřebič ani na konečný výsledek.
	Nádoba stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v nádobě. Po každém použití se ujistěte, že jste nádobu řádně vyčistili.

Chybové kódy

Zobrazení na displeji	Možná příčina	Řešení
E1	Přerušený obvod tepelného čidla	Obratť se na zákaznický servis
E2	Zkrat tepelného čidla	Obratť se na zákaznický servis

Informace o reklamaci

V případě reklamace jsou aktuální informace uvedeny na webových stránkách prodejce v dané zemi.

Informace o výrobci:

Máte-li jakékoli dotazy nebo obavy týkající se vašeho nového produktu, kontaktujte náš tým zákaznické podpory.

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brno

63400

Česká republika

Email:

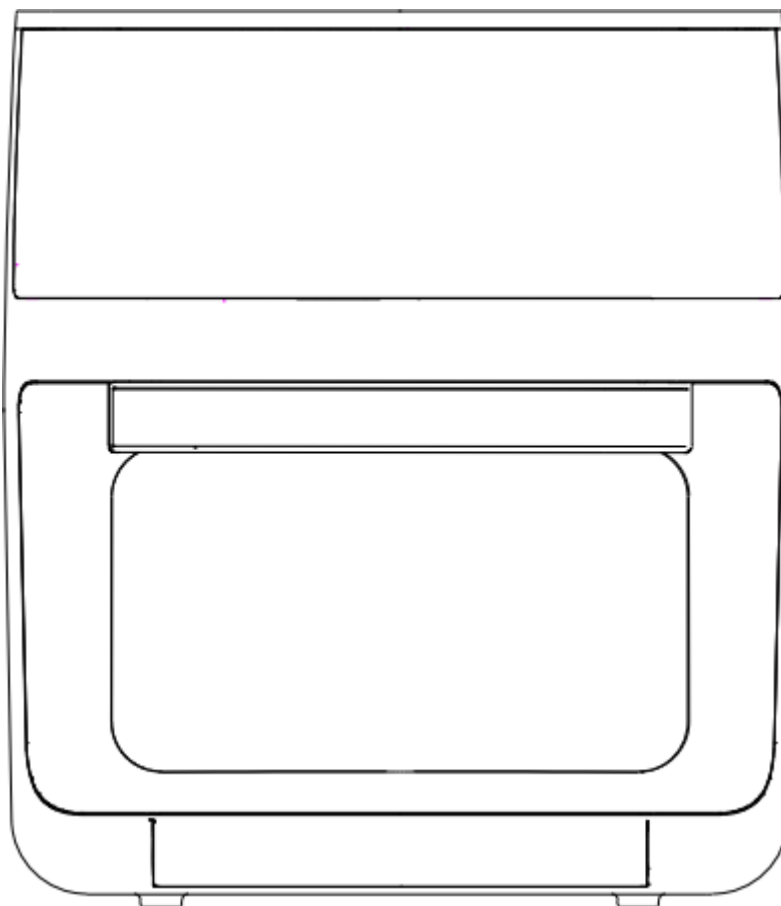
info@noaton.de

obchod@gavri.cz



Gebrauchsanweisung

Noaton A120 Ultra Pro



Lesen und speichern Sie diese Anleitung sorgfältig

Weitere Informationen und die neueste Version des Handbuchs

finden Sie auf der Website des Herstellers.



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	12
Inhalt der Packung	13
Parameter	13
Beschreibung des Produkts	13
Sicherheitshinweise und Warnungen	14
Teile und Zubehör	15
Vor der ersten Verwendung	15
Einlegen der Blätter in das Gerät	16
Verwendung des Drehspießes	16
Entfernen des Spießes	17
Garen in der Fritteuse	17
Tipps	17
Vorlieben beim Kochen	18
Tisch kochen	18
Reinigung	20
Produktlagerung	20
Entsorgung	20
Konformitätserklärung	20
Fehlersuche	21
Fehlercodes	21
Informationen über die Beschwerde	21
Herstellerinformationen:	22

Parameter können sich ändern. Die neueste Version dieses Handbuchs finden Sie auf der Website des Herstellers unter . Design und Spezifikationen können ohne Vorankündigung geändert werden, Druckfehler vorbehalten. Die Originalversion des Handbuchs ist in tschechischer Sprache und stellt lediglich eine Übersetzung dar.

Version: A120_ultra_pro_09_2023-DE



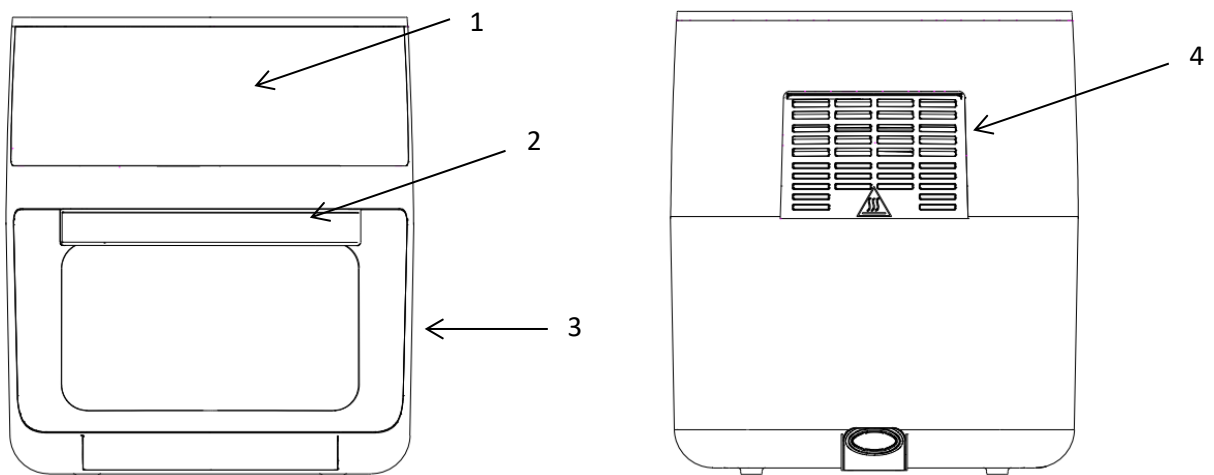
Inhalt des Pakets

- 1x Heißluftofen
- 1x Gebrauchsanweisung
- 1x Küchenzange
- 1x Rezeptbuch
- 1x Frittierkorb (einschließlich Griff)
- 2x Gitterblatt
- 1x Antihaft-Gitterplatte
- 1x Tropfschale
- 1x Drehspieß für Hähnchen
- 1x Kebab-Set (für 8 Spieße)
- 1x rotierender runder Korb
- 1x Griff

Parameter

Parameter	Werte
Spannung	220-240 V~
Frequenz	50 Hz
Strom	1800 W
Band	12 l
Heizungstemperatur	80°C - 200°C
Zeitschaltuhr	1 - 90 min
Abmessungen	37 x 31,4 x 39 cm

Beschreibung des Produkts





Nummer	Beschreibung
1.	Anzeige
2.	Handgriff
3.	Heißluftofen
4.	Luftauslass

Sicherheitshinweise und Warnungen

- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.**
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Tauchen Sie das Gehäuse, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie die frittierten Zutaten immer so in den Frittierbehälter, dass sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie den Lufteinlass und die Luftauslässe nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, wenn es in Betrieb ist.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung des örtlichen Stromnetzes übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Bitten Sie keine unbefugten Personen, ein beschädigtes Netzkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Stecken Sie das Gerät nicht in eine Steckdose und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie an der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm Freiraum und über dem Gerät 10 cm Freiraum.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die in dieser Anleitung beschriebenen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftauslässe freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherer Entfernung von den Dampf- und Luftauslässen. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen, trennen Sie es sofort vom Stromnetz. Warten Sie, bis der Rauch aufgehört hat, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer horizontalen und stabilen Fläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es ist möglicherweise nicht für den sicheren Gebrauch in Umgebungen wie Mitarbeiterküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nicht-Wohnumgebungen geeignet. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen bestimmt.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät muss etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es sicher handhaben oder reinigen können.
- Der Hersteller und Importeur in der Europäischen Union haftet nicht für Schäden, die durch den Betrieb des Geräts verursacht werden, wie z.B. Verletzungen, Verbürhungen, Brände, Verletzungen, Schäden an anderen Dingen, etc.

Alle zugänglichen Oberflächen können während der Benutzung warm werden.





Teile und Zubehör

- **Hauptgerät** - Leicht zu reinigen mit einem feuchten Schwamm oder Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Vermeiden Sie scharfe und scheuernde Reinigungsmittel. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- **Bedienfeld** - ermöglicht Ihnen die Steuerung der Funktionen des Geräts.
- **Lufteinlassöffnungen** - **Decken Sie die** Lufteinlassöffnungen **nicht ab**, während das Gerät in Betrieb ist.
- **Heißluftauslässe** - **Decken Sie die** Luftauslässe **nicht ab**, wenn das Gerät in Betrieb ist. **Stellen Sie** sie **nicht** in einem Abstand von 15 cm zu anderen Gegenständen **auf**.
- **Tabletts** - können zum Dehydrieren, zur Herstellung knuspriger Snacks und zum Erhitzen von Speisen wie Pizza verwendet werden.
- **Tropfschale** - Kochen Sie immer mit einer Tropfschale, um die Reinigung zu erleichtern.
- **Griff** - Zum Einlegen und Herausnehmen von Speisen, die mit einem Drehspieß, Spieß oder Drehkorb zubereitet wurden, sollte ein Griff verwendet werden.
- **Rotisserie** - Für Braten und ganze Hähnchen. Stecken Sie den Stiel der Länge nach in die Mitte des Fleisches. Setzen Sie die Gabeln von beiden Enden her auf den Schaft und schieben Sie sie dann in das Fleisch. Sichern Sie sie mit Schrauben. Am Schaft befinden sich Einkerbungen für die Schrauben. Falls erforderlich, können Sie die Schrauben näher an die Mitte des Schafts heranzuführen, aber niemals über die Kerbe hinaus.
Hinweis - Achten Sie darauf, dass sich der Braten oder das Hähnchen frei im Gerät drehen lässt. Wenn das Gargut zu groß ist, lässt es sich nicht drehen und gart nicht gleichmäßig (1,5 - 2 kg). Umwickeln Sie das Fleisch mit Küchengarn, damit es sich gleichmäßig dreht.
- **Drehbarer runder Korb** - Ideal für Chips, geröstete Nüsse und andere Snacks. Verwenden Sie den Griff, um den Korb einzusetzen und zu entfernen.
- **Kebab-Set** - Für die Zubereitung von Kebab oder Spießen. Die Spießscheiben sind auf der Welle montiert und mit Schrauben gesichert.
Warnung - Die Platten, die Welle und andere Metallteile dieses Geräts sind scharf und werden während des Gebrauchs sehr heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, müssen Sie sehr vorsichtig vorgehen. Tragen Sie Schutzhandschuhe oder Fäustlinge.

Vor der ersten Verwendung

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten von dem Gerät.
- Händewaschen wird empfohlen. Waschen Sie alle beim Kochen verwendeten Teile und Zubehörteile mit warmem Seifenwasser.
- Waschen oder tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Spülen Sie es mit einem warmen, feuchten Tuch ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche. Lassen Sie hinter und über der Fritteuse einen Freiraum von mindestens 15 cm.
Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Oberfläche, die nicht hitzebeständig ist.
Heizen Sie das Gerät vor dem Kochen einige Minuten lang vor, damit die vom Hersteller angegebene Schutzschicht aus Öl abbrennen kann. Wischen Sie das Gerät nach diesem Brennvorgang mit warmem Seifenwasser und einem Tuch ab.
Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.



Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Der Luftstrom würde gestört werden und das Ergebnis des Heißluftfritierens beeinträchtigen.

Bitte beachten Sie: Der Backofen kann beim ersten Aufheizen einen leichten Rauch oder Geruch abgeben. Das ist bei vielen Heizgeräten normal. Dies beeinträchtigt nicht die Sicherheit Ihres Geräts. Wenn der Geruch auch nach mehrmaligem Gebrauch anhält, empfehlen wir Ihnen, die Fritteuse mehrere Stunden lang ohne Lebensmittel bei 200°F einzuschalten.

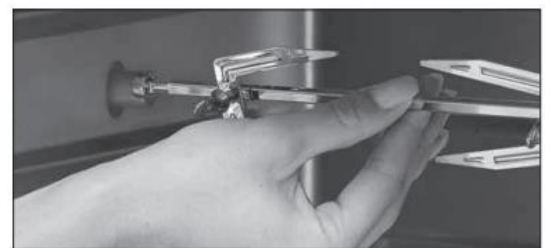
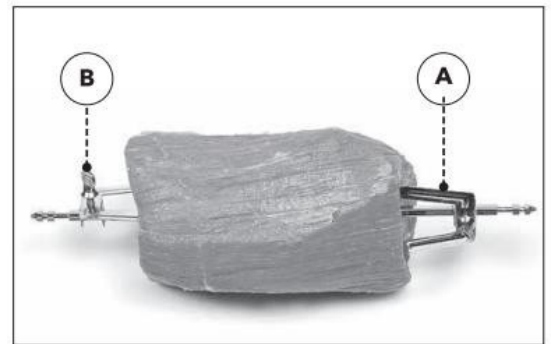
Einlegen der Blätter in das Gerät

- Setzen Sie die Tropfschale in den Boden des Geräts ein.
- Legen Sie die anderen Blätter in das Gerät ein, indem Sie sie in die seitlichen Rillen schieben.
- Stellen Sie die Bleche näher an das obere Heizelement, um schneller zu garen und knuspriger zu werden.
- Um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, wechseln Sie die Laken nach der Hälfte des Zyklus.



Verwendung des Grillgeräts

- Nachdem Sie die Gabeln entfernt haben, ziehen Sie den Spießschaft der Länge nach durch die Mitte des Essens.
- **HINWEIS:** Um das Essen besser auf dem Spieß zu halten, stecken Sie die Spießgabeln in verschiedenen Winkeln in das Essen.
- Setzen Sie die Gabeln (A) auf jede Seite des Spießes und befestigen Sie sie mit den beiden Schrauben (B).
- Halten Sie den zusammengebauten Spieß leicht schräg, so dass die rechte Seite höher als die linke Seite ist, und stecken Sie die linke Seite des Spießes in den Spießanschluss im Inneren des Geräts.
- Wenn die linke Seite fest sitzt, setzen Sie die rechte Seite des Spießes in den Spießanschluss auf der rechten Seite des Geräts.
- Um die Rotation des Rostes zu starten, drücken Sie die Rotationstaste.
- Verwenden Sie den Griff, um das gekochte Essen zu entfernen (siehe Kapitel "Entfernen des Spießes").





Entfernen der Spucke

- Haken Sie mit dem Griff die Unterseite der linken und rechten Seite des am Spieß befestigten Schafts ein.
- Um die Rotisserie zu entfernen, heben Sie die rechte Seite der Rotisserie leicht an und schieben Sie die Welle aus dem linken Anschluss.
- Ziehen Sie den Spieß vorsichtig aus dem Gerät und entfernen Sie ihn.



Hinweis: Die oben genannten Verfahren gelten für den drehbaren runden Korb und das Kebab-Set.

Garen in der Fritteuse

- Legen Sie die Zutaten auf das ausgewählte Zubehör.
- Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose. Setzen Sie das ausgewählte Zubehör in das Gerät ein und schließen Sie die Tür.
- Sobald das ausgewählte Zubehör und die Lebensmittel platziert sind, drücken Sie einmal auf die Einschalttaste.
- Wählen Sie eine voreingestellte Funktion (siehe Abschnitt "Voreinstellungen für das Garen") oder stellen Sie die Temperatur und dann die Zeit manuell ein.
- Das Gerät startet den Garvorgang automatisch einige Sekunden nach der Auswahl einer voreingestellten Funktion oder nach der manuellen Einstellung von Zeit und/oder Temperatur. Alternativ können Sie auch die Einschalttaste drücken, um den Garvorgang sofort nach Auswahl der gewünschten Zeit und Temperatur zu starten.

Hinweis: Sie können die Gerätetür während des Prozesses jederzeit öffnen, um den Fortschritt der Zubereitung zu überprüfen.

Hinweis: Schauen Sie in den Tabellen in diesem Handbuch oder im Rezeptbuch nach, um die richtigen Einstellungen zu ermitteln.

Hinweis: Um das Licht im Inneren der Fritteuse einzuschalten, drücken Sie auf die Glühbirnen-Taste.











Tipps

- Kleinere Lebensmittel benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Größere Mengen an Lebensmitteln benötigen möglicherweise längere Garzeiten als kleinere Mengen.
- Wenn Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit wenden, ist sichergestellt, dass sie gleichmäßig gegart werden.
- Für ein knusprigeres Ergebnis empfiehlt es sich, frische Kartoffeln mit ein wenig Pflanzenöl zu beträufeln. Wenn Sie ein wenig Öl hinzufügen, tun Sie dies kurz vor dem Kochen.
- Speisen, die normalerweise im Backofen zubereitet werden, können auch in dieser Fritteuse zubereitet werden.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig für die schnelle und einfache Zubereitung von Snacks. Vorgefertigter Teig erfordert auch weniger Vorbereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Wenn Sie Gerichte wie Kuchen oder Torten zubereiten, können Sie ein Backblech oder eine Backform auf das Tablett im Inneren der Fritteuse stellen. Die Verwendung eines Backblechs oder -behälters empfiehlt sich auch bei der Zubereitung von empfindlichen oder gefüllten Gerichten.



Voreinstellungen zum Kochen

Die Zeit- und Temperaturangaben in der Tabelle unten beziehen sich auf die Grundeinstellungen. Sobald Sie sich mit dem Gerät vertraut gemacht haben, können Sie kleinere Anpassungen nach Ihrem Geschmack vornehmen.

Taste Preset	Standard-Temperatur	Standardzeit
Wiedererwärmen 	115 °C	12 Minuten
Pommes frites 	200 °C	15 Minuten
Steak/Koteletts 	175 °C	25 min
Fisch 	165 °C	15 Minuten
Garnele 	160 °C	12 Minuten
Pizza 	180 °C	15 Minuten
Huhn 	185 °C	40 Minuten
Backen 	160 °C	30 Minuten
Rotisserie* 	190 °C	30 Minuten
Dehydrierung 	30 °C	2 Stunden (1:30-24h)

Tisch kochen

Die Gartabelle hilft Ihnen, die richtige Temperatur und Zeit für die besten Ergebnisse zu wählen. Sobald Sie sich mit dem Garvorgang in der Fritteuse vertraut gemacht haben, können Sie diese Einstellungen nach Ihrem eigenen Geschmack anpassen.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur ungefähre Werte sind. Da die Rohstoffe in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir die besten Einstellungen für Ihre Rohstoffe nicht garantieren.

Essen	Min-Max	Zeit	Temperatur	Notiz
Dünne gefrorene Pommes frites	250-750 g	15-16 min	200 °C	
Dicke gefrorene Pommes frites	250-750 g	15-20 min	200 °C	
Hausgemachte Pommes	250-750 g	10-16 min	200 °C	Einen halben Esslöffel Öl



frites				hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelspalten	250-750 g	18-22 min	180 °C	Einen halben Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	250-750 g	12-18 min	180 °C	Einen halben Esslöffel Öl hinzufügen
Hash Browns	250 g	15-18 min	180 °C	
Gratinierte Kartoffeln	500 g	15-18 min	200 °C	
Steak	100 - 500 g	8-12 Minuten	180 °C	
Schweinekoteletts	100 - 500 g	10-14 min	180 °C	
Hamburger	100 - 500 g	7-14 min	180 °C	
Brötchen mit Wurst	100 - 500 g	13-15 min	200 °C	
Hühnerkeule	100 - 500 g	18-22 min	180 °C	
Hühnerbrust	100 - 500 g	10-15 Minuten	180 °C	
Frühlingsrollen	100 - 400 g	15-20 min	200 °C	
Gefrorene Chicken Nuggets	100 - 500 g	10-15 Minuten	200 °C	
Gefrorene Fischstäbchen	100 - 500 g	6-10 Minuten	200 °C	
Mozzarella-Stangen	100 - 500 g	8-10 Minuten	180 °C	
Gefülltes Gemüse	100 - 500 g	10 Minuten	160 °C	
Torte	300 g	20-25 min	160 °C	Verwenden Sie eine Backform
Quiche	300 g	20-22 min	180 °C	Verwenden Sie eine Backform
Muffins	300 g	15-18 min	200 °C	Verwenden Sie eine Backform
Gebäck	300 g	20 Minuten	160 °C	Verwenden Sie eine Backform
Gefrorene Zwiebelringe	450 g	15 Minuten	200 °C	

Für Speisen, die gewendet werden müssen, stellen Sie den Timer auf die Hälfte der Zeit ein, die für das Rezept benötigt wird, und die Glocke des Timers weist Sie darauf hin, dass es Zeit ist, die Speisen zu wenden oder zu wenden. Wenn Sie die Glocke des Timers hören, ist die voreingestellte Garzeit verstrichen.

Wenn Sie mit einem kalten Gerät beginnen, addieren Sie 3 Minuten zur Garzeit hinzu.



Reinigung

Reinigen Sie die Fritteuse nach jedem Gebrauch. Das Kochzubehör ist aus strapazierfähigem Material gefertigt und spülmaschinenfest. Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder Utensilien für diese Oberflächen.

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.

- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
- Um die Tür zu reinigen, schrubben Sie beide Seiten vorsichtig mit warmem Seifenwasser und einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie die Tür oder das Gerät nicht in Wasser ein und waschen Sie sie nicht in der Spülmaschine. Die Tür ist bei Bedarf abnehmbar. Um die Tür zu entfernen, öffnen Sie die Tür und ziehen Sie sie nach oben.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Reinigen Sie das Gerät anschließend gründlich mit einem feuchten Tuch. **Lassen Sie kein Wasser** im Inneren des Geräts stehen. Schrubben Sie nicht die Heizspiralen, da diese zerbrechlich sind und brechen könnten.
- Entfernen Sie gegebenenfalls unerwünschte Essensreste mit einer weichen Bürste mit Nylonborsten.
- Weichen Sie alle angebackenen Lebensmittel auf dem Zubehör in warmem Seifenwasser ein, um sie leicht zu entfernen. Handwäsche wird empfohlen.

Produktlagerung

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät gründlich abkühlen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
- Stellen Sie das Gerät an einen sauberen und trockenen Ort.
- **Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.**

Entsorgung



Dieses Produkt ist kein gewöhnlicher Abfall. Entsorgen Sie das Produkt über Ihr örtliches Recycling-System oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Entsorgen Sie das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll. Wenn Sie die richtige Entsorgungsmethode anwenden, helfen Sie, die Umwelt zu schützen.

Konformitätserklärung

Produzent: Gavri s.r.o.

Modell: A120 Ultra Pro

Dieses Produkt wurde als konform mit den Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit und der Richtlinie 2014/35/EU über Niederspannung sowie allen anderen relevanten Anforderungen der EU-Richtlinie erklärt. Die Konformitätserklärung wurde unter unserer Verantwortung ausgestellt und ist auf Anfrage erhältlich.



Fehlersuche

Das Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt	Um das Gerät einzuschalten, stellen Sie die Timer-Taste auf die gewünschte Garzeit ein.
In der Fritteuse frittierte Zutaten sind nicht fertig	Die Menge der Zutaten in der Fritteuse ist zu groß.	Geben Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Behälter. Kleinere Chargen braten gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Benutzung des Geräts").
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein (siehe "Einstellungen" im Abschnitt "Verwendung des Geräts").
Die Zutaten werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert	Einige Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die auf oder übereinander liegen (z.B. Chips), sollten nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Siehe den Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Verwendung".
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät	Sie bereiten fetthaltige Zutaten zu.	Wenn Sie ölige Zutaten in einer Fritteuse frittieren, entweicht eine große Menge Öl in den Behälter. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann heißer als gewöhnlich werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Behälter enthält noch Restfett vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts im Behälter verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie den Behälter nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.

Fehlercodes

Anzeige auf dem Bildschirm	Mögliche Ursache	Lösung
E1	Unterbrochener Thermosensor-Kreislauf	Kontaktieren Sie den Kundenservice
E2	Kurzschluss des Thermosensors	Kontaktieren Sie den Kundenservice

Informationen über die Beschwerde

Im Schadensfall finden Sie die neuesten Informationen auf der Website des Händlers in dem betreffenden Land.



Herstellerinformationen:

Wenn Sie Fragen oder Bedenken zu Ihrem neuen Produkt haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstteam.

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brünn

63400

Tschechische Republik

E-Mail:

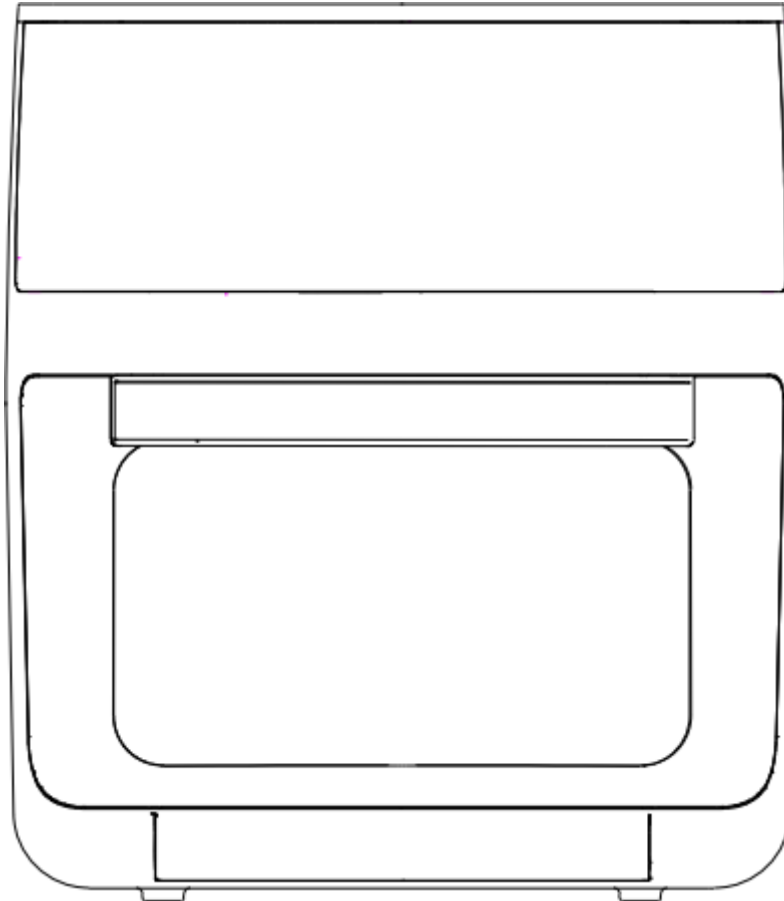
info@noaton.de

obchod@gavri.cz



Instrucciones de uso

Noaton A120 Ultra Pro



Lea y guarde cuidadosamente estas instrucciones

Más información y la última versión del manual
en la página web del fabricante.



Índice

Índice	24
Contenido del paquete	25
Parámetros	25
Descripción del producto	25
Instrucciones de seguridad y advertencias	26
Piezas y accesorios	27
Antes del primer uso	27
Inserción de las hojas en el aparato	28
Uso del asador	28
Retirar el asador	29
Cocinar en la freidora	29
Consejos	29
Preferencias culinarias	29
Mesa de cocina	30
Limpieza	31
Almacenamiento de productos	32
Eliminación	32
Declaración de conformidad	32
Solución de problemas	33
Códigos de error	33
Información sobre la denuncia	34
Información del fabricante:	34

Parámetros sujetos a cambios. Para obtener la última versión de este manual, visite la página web del fabricante en. El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso, se reservan los errores tipográficos. La versión original del manual está en checo y es sólo una traducción.

Versión: A120_ultra_pro_09_2023-ES



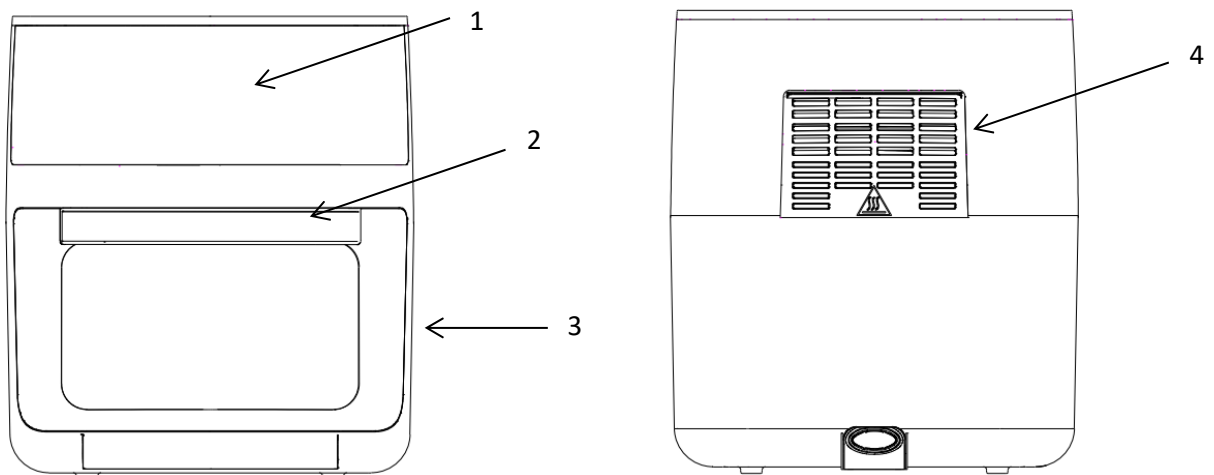
Contenido del paquete

- 1x horno de aire caliente
- 1x manual de instrucciones
- 1x pinzas de cocina
- 1 libro de recetas
- 1x cesta para freír (con asa incluida)
- 2x hoja cuadriculada
- 1x placa de rejilla antiadherente
- 1x bandeja recoge gotas
- 1x asador para pollo
- 1x juego de brochetas (para 8 brochetas)
- 1x cesta redonda giratoria
- 1x asa

Parámetros

Parámetros	Valores
Tensión	220-240 V~
Frecuencia	50 Hz
Potencia	1800 W
Volumen	12 l
Temperatura de calentamiento	80°C - 200°C
Temporizador	1 - 90 min
Dimensiones	37 x 31,4 x 39 cm

Descripción del producto





Número	Descripción
1.	Mostrar
2.	Mango
3.	Horno de aire caliente
4.	Salida de aire

Instrucciones de seguridad y advertencias

- **Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan al menos 8 años y estén supervisados.**
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No sumerja nunca la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otros líquidos en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes fritos en el recipiente de fritura para que no entren en contacto con las resistencias.
- No cubra la entrada ni las salidas de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la olla de aceite, ya que puede provocar un riesgo de incendio.
- No toque nunca el interior del aparato cuando esté en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- Compruebe que el voltaje indicado en el aparato coincide con el de la red local.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación u otras piezas están dañadas.
- No pida a personas no autorizadas que sustituyan o reparen un cable de alimentación dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni maneje el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared u otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los laterales y 10 cm por encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en estas instrucciones.
- No deje el aparato sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, sale vapor caliente por las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de las salidas de vapor y aire. Tenga cuidado también con el vapor y el aire calientes al sacar la olla del aparato.
- Si ve que sale humo oscuro del aparato, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica. Espere a que deje de salir humo antes de retirar la olla del aparato.
- Asegúrese de que el aparato está colocado sobre una superficie horizontal y estable.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. Puede no ser adecuado para un uso seguro en entornos como cocinas de empleados, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes de hoteles, moteles, bed and breakfasts y otros entornos residenciales.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de que pueda manipularse o limpiarse con seguridad.



- El fabricante y el importador en la Unión Europea no se hacen responsables de los daños causados por el funcionamiento del aparato, como heridas, quemaduras, incendios, lesiones, daños a otras cosas, etc.

ES

Todas las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.



Piezas y accesorios

- **Aparato principal** - Fácil de limpiar con una esponja o paño húmedo y detergente suave. Evite los limpiadores fuertes y abrasivos. No sumerja nunca este aparato en agua ni en ningún líquido.
- **Panel de control** - le permite controlar las funciones del aparato.
- **Rejillas** de entrada de aire - **No cubra las** rejillas de entrada de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- **Salidas de aire caliente** - **No cubra las** salidas de aire cuando el aparato esté en funcionamiento. **No las coloque** a menos de 15 cm de otros objetos.
- **Bandejas** - se pueden utilizar para deshidratar, hacer aperitivos crujientes y calentar alimentos como la pizza.
- **Bandeja de goteo** - Cocine siempre con una bandeja de goteo para facilitar la limpieza.
- **Asa** - Debe utilizarse un asa para introducir y extraer los alimentos preparados con un asador, una brocheta o una cesta giratoria.
- **Asador** - Utilícelo en asados y pollos enteros. Introduzca el eje longitudinalmente en el centro de la carne. Coloque las horquillas en el eje desde ambos extremos y luego deslícelas en la carne. Fíjelas en su sitio con tornillos. En el eje hay muescas para los tornillos. Si es necesario, puede ajustar los tornillos más cerca del centro del eje, pero nunca fuera de la muesca.

Nota - Asegúrese de que el asado o el pollo giran libremente en el aparato. Si el alimento que se está preparando es demasiado grande, no girará ni se cocinará uniformemente (1,5 - 2 kg). Envuelva la carne con hilo de cocina para facilitar un giro uniforme.

- **Cesta redonda giratoria** - Ideal para patatas fritas, frutos secos tostados y otros aperitivos. Utilice el asa para introducir y extraer la cesta.
- **Juego de brochetas** - Se utiliza para preparar brochetas o pinchos. Los discos para brochetas se montan en el eje y se fijan con tornillos.

Advertencia - Las placas, el eje y otras partes metálicas de este aparato son afiladas y se calientan mucho durante su uso. Debe tener mucho cuidado para evitar lesiones personales. Utilice guantes o manoplas de protección.

Antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Retire cualquier pegatina o etiqueta del aparato.
- Se recomienda lavar a mano. Lave todas las piezas y accesorios utilizados en la cocción con agua tibia y jabón.
- No lave ni sumerja nunca el aparato en agua. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño limpio y húmedo. Aclárelo con un paño húmedo y caliente.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y nivelada. Deje al menos 15 cm de espacio libre por detrás y por encima de la freidora.



No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.

Pre caliente el aparato durante unos minutos antes de cocinar para permitir que se queme la capa protectora de aceite del fabricante. Tras este ciclo de cocción, limpie el aparato con agua tibia jabonosa y un paño.

No llene el recipiente con aceite u otro líquido.

No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se vería perturbado y afectaría al resultado de la fritura por aire caliente.

Nota: El horno puede emitir un ligero humo u olor cuando se calienta por primera vez. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta a la seguridad de su aparato. Si el olor persiste después de varios usos, le recomendamos encender la freidora sin alimentos durante varias horas a 200°F.

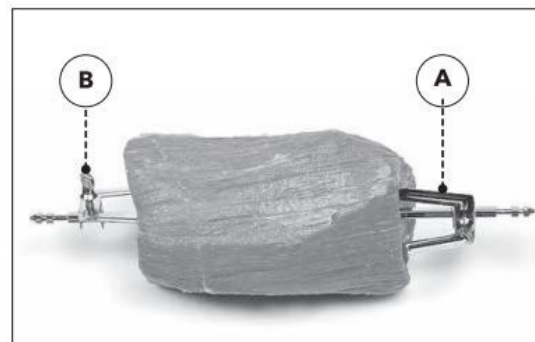
Inserción de las hojas en el aparato

- Introduzca la bandeja recoge gotas en la parte inferior del aparato.
- Introduzca las otras hojas en el aparato deslizándolas en las ranuras laterales.
- Coloque las bandejas más cerca de la resistencia superior para una cocción más rápida y más crujiente.
- Para garantizar una cocción uniforme, cambie las sábanas a mitad del ciclo.



Uso del asador

- Después de retirar los tenedores, tire del asador longitudinalmente a través del centro de los alimentos.
- **NOTA:** Para sujetar mejor los alimentos en el asador, introduzca los tenedores del asador en los alimentos en diferentes ángulos.
- Coloque las horquillas (A) a cada lado del asador y fíjelas en su sitio apretando los dos tornillos (B).
- Sujete el espetón montado ligeramente inclinado, de modo que el lado derecho quede más alto que el izquierdo, e introduzca el lado izquierdo del espetón en la conexión para espetones situada en el interior del aparato.
- Con el lado izquierdo firmemente en su sitio, coloque el lado derecho del espetón en la conexión para espetones del lado derecho del aparato.
- Para iniciar la rotación de la rejilla, pulse el botón de rotación.
- Para retirar los alimentos cocinados, utilice el asa (véase el capítulo "Retirar el asador").





Quitar la saliva

- Utilizando el mango, enganche la parte inferior de los lados izquierdo y derecho del eje unido al asador.
- Para retirar el asador, levante ligeramente el lado derecho del asador y deslice el eje fuera de la conexión izquierda.
- Tire con cuidado y retire el asador del aparato.

Nota: Los procedimientos anteriores son aplicables a la cesta redonda giratoria y al juego de brochetas.



Cocinar en la freidora

- Coloque los ingredientes en el accesorio seleccionado.
- Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente. Introduzca los accesorios seleccionados en el aparato y cierre la puerta.
- Una vez colocados los accesorios y los alimentos seleccionados, pulse una vez el botón de encendido.
- Seleccione una función preajustada (véase el apartado "Preajustes de cocción") o ajuste manualmente la temperatura y después el tiempo.
- El aparato iniciará automáticamente el ciclo de cocción unos segundos después de seleccionar una función preajustada o tras ajustar manualmente la hora y/o la temperatura. Alternativamente, puede pulsar el botón de encendido para iniciar el ciclo de cocción inmediatamente después de seleccionar el tiempo y la temperatura deseados.

Nota: Puede abrir la puerta del aparato en cualquier momento durante el proceso para comprobar el progreso de la preparación.

Nota: Consulte las tablas de este manual o el libro de recetas para determinar los ajustes correctos.

Nota: Para encender la luz del interior de la freidora, pulse el botón de la bombilla.











Consejos

- Los alimentos de menor tamaño suelen requerir un tiempo de cocción ligeramente inferior al de los alimentos de mayor tamaño.
- Las cantidades más grandes de alimentos pueden requerir tiempos de cocción más largos que las cantidades más pequeñas.
- Voltear o dar la vuelta a los alimentos a mitad de cocción garantiza que se cocinen uniformemente.
- Para obtener un resultado más crujiente, se recomienda rociar las patatas frescas con un poco de aceite vegetal. Si añade un poco de aceite, hágalo justo antes de cocinarlas.
- Los alimentos que normalmente se preparan en el horno también pueden prepararse en esta freidora.
- Utilice masa precocinada para preparar bocadillos de forma rápida y sencilla. La masa precocinada también requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.
- Cuando prepare platos como tartas o pasteles, puede colocar una bandeja de horno o un recipiente sobre la bandeja del interior de la freidora. También se recomienda el uso de una bandeja o recipiente para hornear cuando se preparen platos delicados o rellenos.

Preajustes de cocción

El tiempo y la temperatura que figuran en la tabla siguiente se refieren a los ajustes básicos por defecto. Una vez que se haya familiarizado con el aparato, podrá realizar pequeños ajustes para adaptarlo a su gusto.



Botón de preajuste	Temperatura por defecto	Hora predeterminada
Recalentamiento 	115 °C	12 minutos
Patatas fritas 	200 °C	15 minutos
Filete/chuletas 	175 °C	25 min
Pescado 	165 °C	15 minutos
Gambas 	160 °C	12 minutos
Pizza 	180 °C	15 minutos
Pollo 	185 °C	40 minutos
Hornear 	160 °C	30 minutos
Asador* 	190 °C	30 minutos
Deshidratación 	30 °C	2 horas (1:30-24h)

Mesa de cocina

La tabla de cocción le ayudará a elegir la temperatura y el tiempo adecuados para obtener los mejores resultados. Una vez que se haya familiarizado con el proceso de cocción en la freidora, podrá ajustar estos parámetros para adaptarlos a sus propios gustos.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son aproximados. Dado que las materias primas varían en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar los mejores ajustes para sus materias primas.

Alimentación	Min-Max	Tiempo	Temperatura	Nota
Patatas fritas finas congeladas	250-750 g	15-16 min	200 °C	
Patatas fritas gruesas congeladas	250-750 g	15-20 min	200 °C	
Patatas fritas caseras	250-750 g	10-16 min	200 °C	Añada media cucharada de aceite
Cuñas de patata caseras	250-750 g	18-22 min	180 °C	Añada media cucharada de aceite
Cubitos de patata caseros	250-750 g	12-18 min	180 °C	Añada media cucharada de aceite



Patatas fritas	250 g	15-18 min	180 °C	
Patatas gratinadas	500 g	15-18 min	200 °C	
Bistec	100 - 500 g	8-12 minutos	180 °C	
Chuletas de cerdo	100 - 500 g	10-14 min	180 °C	
Hamburguesa	100 - 500 g	7-14 min	180 °C	
Rollo con salchicha	100 - 500 g	13-15 min	200 °C	
Muslo de pollo	100 - 500 g	18-22 min	180 °C	
Pechuga de pollo	100 - 500 g	10-15 minutos	180 °C	
Rollitos de primavera	100 - 400 g	15-20 min	200 °C	
Nuggets de pollo congelados	100 - 500 g	10-15 minutos	200 °C	
Palitos de pescado congelados	100 - 500 g	6-10 minutos	200 °C	
Palitos de mozzarella	100 - 500 g	8-10 minutos	180 °C	
Verduras rellenas	100 - 500 g	10 minutos	160 °C	
Pastel	300 g	20-25 min	160 °C	Utilice un molde para hornear
Quiche	300 g	20-22 min	180 °C	Utilice un molde para hornear
Magdalenas	300 g	15-18 min	200 °C	Utilice un molde para hornear
Pastelería	300 g	20 minutos	160 °C	Utilice un molde para hornear
Aros de cebolla congelados	450 g	15 minutos	200 °C	

Para los alimentos que deban voltearse, programe el temporizador para la mitad del tiempo necesario para la receta y la campana del temporizador le avisará cuando llegue el momento de voltear o dar la vuelta al alimento. Cuando oiga la campana del temporizador, habrá transcurrido el tiempo de cocción preestablecido. Si empieza con el aparato frío, añada 3 minutos al tiempo de cocción.

Limpieza

Limpie la freidora después de cada uso. Los accesorios de cocina están fabricados con materiales duraderos y son aptos para el lavavajillas. No utilice nunca materiales o utensilios de limpieza abrasivos en estas superficies.

Antes de limpiarlo, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y asegúrese de que el aparato se ha enfriado completamente.



- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y detergente suave.
- Para limpiar la puerta, frote suavemente ambos lados con agua tibia jabonosa y un paño húmedo. No empape ni sumerja la puerta ni el aparato en agua ni los lave en el lavavajillas. La puerta es extraíble en caso necesario. Para quitar la puerta, ábrala y tire hacia arriba.
- Limpie el interior del aparato con agua caliente, detergente suave y una esponja no abrasiva. A continuación, limpie a fondo el aparato con un paño húmedo. **No deje** agua estancada en el interior del aparato. No frote los serpentines de calefacción ya que son frágiles y podrían romperse.
- Si es necesario, elimine los restos de comida no deseados con un cepillo suave de cerdas de nailon.
- Sumerja cualquier resto de comida horneada en los accesorios en agua tibia y jabón para eliminarlos fácilmente. Se recomienda lavar a mano.

Almacenamiento de productos

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe bien.
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
- Coloque el aparato en un lugar limpio y seco.
- **Guarde el producto fuera del alcance de los niños y los animales.**

Eliminación



Este producto no es un residuo ordinario. Para deshacerse del producto, utilice el sistema de reciclaje local o póngase en contacto con el minorista al que compró el producto. No deseche el producto con los residuos domésticos normales. Utilizar el método de eliminación correcto ayudará a proteger el medio ambiente.

Declaración de conformidad

Productor: Gavri s.r.o.

Modelo: A120 Ultra Pro

Se ha declarado que este producto cumple los requisitos y otras disposiciones pertinentes de la Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética y la Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión, así como todos los demás requisitos pertinentes de la Directiva de la UE. La Declaración de Conformidad ha sido emitida bajo nuestra responsabilidad y está disponible bajo petición.



Solución de problemas

ES

El problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona	El aparato no está conectado a la red eléctrica	Inserte el enchufe en una toma con toma de tierra.
	No ha ajustado el temporizador	Para encender el aparato, ajuste el botón del temporizador al tiempo de cocción deseado.
Los ingredientes fritos en la freidora no están listos	La cantidad de ingredientes en la freidora es demasiado grande.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en el recipiente. Las tandas más pequeñas se fríen más uniformemente.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste el mando de la temperatura a la temperatura deseada (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador para el tiempo de cocción deseado (consulte "Ajustes" en la sección "Uso del aparato").
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la freidora	Algunos tipos de ingredientes necesitan agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran unos encima de otros o unos sobre otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de cocción. Consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso".
Sale humo blanco del aparato	Está preparando ingredientes grasos.	Al freír ingredientes aceitosos en una freidora, una gran cantidad de aceite se escapa al recipiente. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	El envase aún contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en el recipiente. Después de cada uso, asegúrese de limpiar bien el recipiente.

Códigos de error

Visualización en pantalla	Posible causa	Solución
E1	Circuito del sensor térmico interrumpido	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente
E2	Cortocircuito del sensor térmico	Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente



Información sobre la denuncia

En caso de siniestro, la información más reciente está disponible en la página web del concesionario del país en cuestión.

Información del fabricante:

Si tiene alguna pregunta o duda sobre su nuevo producto, póngase en contacto con nuestro equipo de atención al cliente.

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brno
63400
República Checa

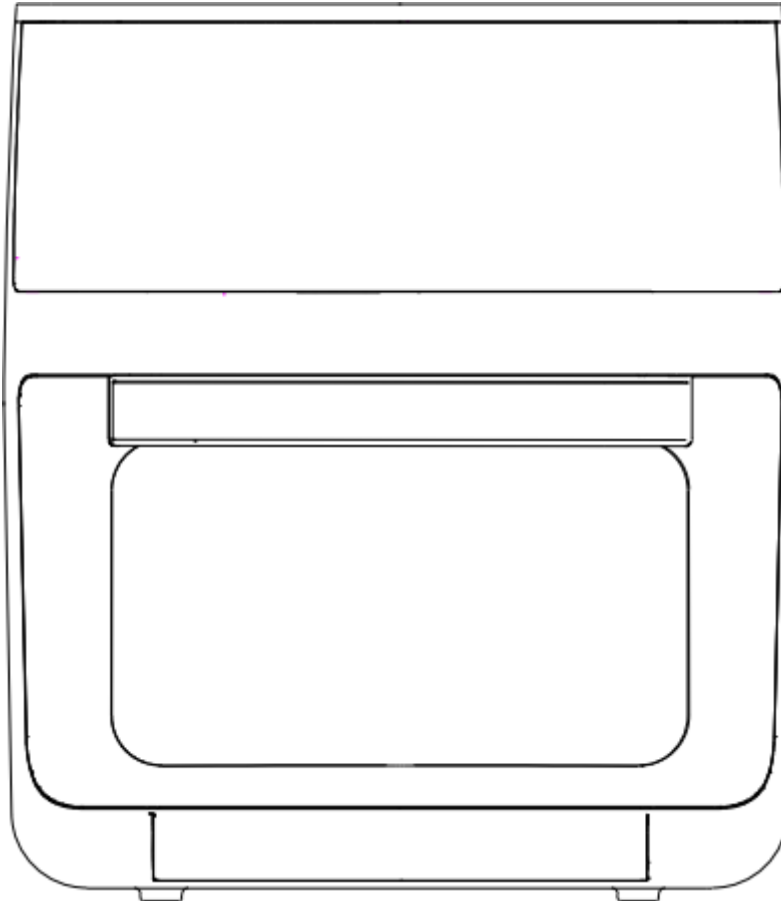
Correo electrónico:

info@noaton.de
obchod@gavri.cz



Mode d'emploi

Noaton A120 Ultra Pro



Lisez et conservez soigneusement ces instructions

Plus d'informations et la dernière version du manuel peut être consultée sur le site web du fabricant.



Table des matières

Table des matières	36
Contenu de l'emballage.....	37
Paramètres	37
Description du produit	37
Consignes de sécurité et avertissements	38
Pièces et accessoires	39
Avant la première utilisation	39
Insertion des feuilles dans l'appareil	40
Utilisation de la rôtissoire.....	40
Retrait du crachat	41
Cuisson dans la friteuse.....	41
Conseils.....	41
Préférences culinaires	42
Table de cuisson	42
Nettoyage	44
Stockage des produits	44
Élimination.....	44
Déclaration de conformité	44
Dépannage	45
Codes d'erreur.....	46
Informations sur la plainte	46
Informations du fabricant	46

Les paramètres sont susceptibles d'être modifiés. Pour obtenir la version la plus récente de ce manuel, veuillez consulter le site web du fabricant à l'adresse suivante : . La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis, sous réserve d'erreurs typographiques. La version originale du manuel est en tchèque et n'est qu'une traduction.

Version : A120_ultra_pro_09_2023-FR



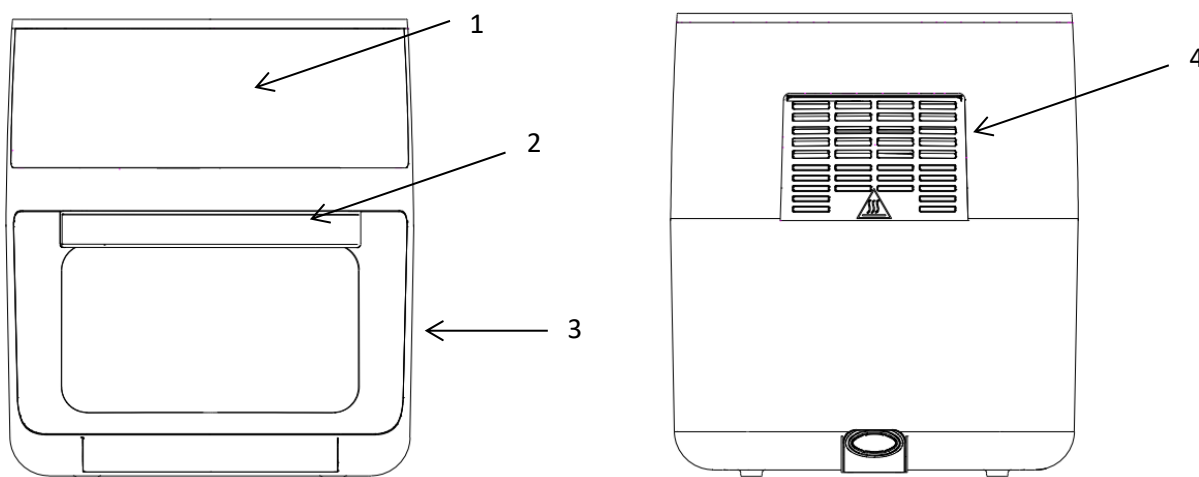
Contenu du paquet

- 1x four à air chaud
- 1x manuel d'instruction
- 1x pince de cuisine
- 1x livre de recettes
- 1x panier à friture (poignée comprise)
- 2x feuille de grille
- 1x plaque grillagée antiadhésive
- 1x plateau d'égouttage
- 1x rôtisserie pour le poulet
- 1x kit kebab (pour 8 brochettes)
- 1x panier rond rotatif
- 1x poignée

Paramètres

Paramètres	Valeurs
Tension	220-240 V~
Fréquence	50 Hz
Puissance	1800 W
Volume	12 l
Température de chauffage	80°C - 200°C
Minuterie	1 - 90 min
Dimensions	30,5 x 30,5 x 35 cm

Description du produit





Nombre	Description
1.	Affichage
2.	Poignée
3.	Four à air chaud
4.	Sortie d'air

Consignes de sécurité et avertissements

- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés d'au moins 8 ans et qu'ils sont surveillés.**
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'immergez jamais le boîtier, qui contient des composants électriques et des éléments chauffants, dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le récipient de friture de manière à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas le pot d'huile, car cela peut provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne demandez pas à des personnes non autorisées de remplacer ou de réparer un câble d'alimentation endommagé.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil sur une prise de courant et ne manipulez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne posez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les sorties d'air. Gardez vos mains et votre visage à distance de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée ait cessé avant de retirer la casserole de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il peut ne pas convenir à une utilisation sûre dans des environnements tels que les cuisines d'employés, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir avant de pouvoir être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.



- Le fabricant et l'importateur dans l'Union européenne ne sont pas responsables des dommages causés par le fonctionnement de l'appareil, tels que les blessures, les brûlures, le feu, les blessures, les dommages à d'autres objets, etc.

Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.



Pièces et accessoires

- **Appareil principal** - Facile à nettoyer avec une éponge ou un chiffon humide et un détergent doux. Évitez les nettoyants agressifs et abrasifs. N'immergez jamais cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- **Panneau de commande** - vous permet de contrôler les fonctions de l'appareil.
- **Orifices d'entrée d'air** - **Ne couvrez pas les** orifices d'entrée d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- **Bouches d'air chaud** - **Ne couvrez pas les** bouches d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne les **placez pas** à moins de 15 cm d'autres objets.
- **Plateaux** - peuvent être utilisés pour déshydrater, préparer des en-cas croquants et réchauffer des aliments tels que des pizzas.
- **Bac d'égouttage** - Pour faciliter le nettoyage, cuisinez toujours avec un bac d'égouttage.
- **Poignée** - Une poignée doit être utilisée pour insérer et retirer les aliments préparés à l'aide d'une rôtissoire, d'une brochette ou d'un panier rotatif.
- **Rôtisserie** - Utilisez-le pour les rôtis et les poulets entiers. Insérez le manche dans le sens de la longueur au centre de la viande. Placez les fourchettes sur l'arbre à partir des deux extrémités, puis faites-les glisser dans la viande. Fixez-les à l'aide de vis. Des encoches sont prévues sur le manche pour les vis. Si nécessaire, vous pouvez ajuster les vis plus près du centre de l'arbre, mais jamais en dehors de l'encoche.

Remarque - Assurez-vous que le rôti ou le poulet tourne librement dans l'appareil. Si l'aliment préparé est trop gros, il ne tournera pas et ne cuira pas uniformément (1,5 - 2 kg). Enveloppez la viande avec de la ficelle de cuisine pour faciliter la rotation.

- **Panier rond rotatif** - Idéal pour les chips, les noix grillées et autres snacks. Utilisez la poignée pour insérer et retirer le panier.
- **Set de brochettes** - Utilisé pour la préparation de brochettes ou de kebabs. Les disques à brochettes sont montés sur l'arbre et fixés à l'aide de vis.

Avertissement - Les plaques, l'arbre et les autres pièces métalliques de cet appareil sont tranchants et deviennent très chauds pendant l'utilisation. Il convient d'être très prudent afin d'éviter les blessures. Portez des gants ou des mitaines de protection.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
- Le lavage à la main est recommandé. Lavez toutes les pièces et tous les accessoires utilisés pour la cuisson à l'eau chaude savonneuse.
- Ne jamais laver ou immerger l'appareil dans l'eau. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et humide. Rincez avec un chiffon chaud et humide.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane. Laissez un espace libre d'au moins 15 cm derrière et au-dessus de la friteuse.



Ne placez pas l'appareil sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.

Préchauffez l'appareil pendant quelques minutes avant la cuisson pour permettre à la couche d'huile protectrice du fabricant de brûler. Après ce cycle de cuisson, essayez l'appareil avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon.

Ne remplissez pas le conteneur avec de l'huile ou un autre liquide.

Ne placez rien sur le dessus de l'appareil, le flux d'air serait perturbé et affecterait le résultat de la friture à l'air chaud.

Remarque : le four peut dégager une légère fumée ou odeur lorsqu'il est chauffé pour la première fois. Ce phénomène est normal pour de nombreux appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil. Si l'odeur persiste après plusieurs utilisations, nous vous recommandons de faire fonctionner la friteuse sans aliments pendant plusieurs heures à 200°F.

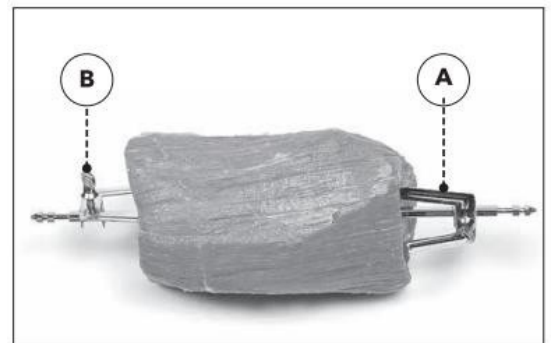
Insertion des feuilles dans l'appareil

- Insérez le bac de récupération dans le fond de l'appareil.
- Insérez les autres feuilles dans l'appareil en les faisant glisser dans les rainures latérales.
- Placez les plateaux plus près de l'élément chauffant supérieur pour une cuisson plus rapide et plus croustillante.
- Pour garantir une cuisson homogène, changez les feuilles à la moitié du cycle.



Utilisation de la rôtissoire

- Après avoir retiré les fourchettes, tirez le tournebroche dans le sens de la longueur à travers le centre de l'aliment.
- **REMARQUE** : Pour mieux maintenir les aliments sur la broche, insérez les fourchettes dans les aliments sous différents angles.
- Placez les fourches (A) de chaque côté du tournebroche et fixez-les en serrant les deux vis (B).
- Tenez le tournebroche assemblé en l'inclinant légèrement de manière à ce que le côté droit soit plus haut que le côté gauche et insérez le côté gauche du tournebroche dans le raccord du tournebroche à l'intérieur de l'appareil.
- Le côté gauche étant fermement en place, placez le côté droit de la broche dans le raccord de la broche sur le côté droit de l'appareil.
- Pour lancer la rotation de la grille, appuyez sur le bouton de rotation.
- Pour retirer les aliments cuits, utilisez la poignée (voir chapitre "Retirer la broche").





Retrait du crachat

- À l'aide de la poignée, accrochez le bas des côtés gauche et droit de l'arbre fixé au tournebroche.
- Pour retirer la rôtissoire, soulevez légèrement le côté droit de la rôtissoire et faites glisser l'arbre hors du raccord gauche.
- Tirez délicatement sur le tournebroche et retirez-le de l'appareil.



Remarque : Les procédures ci-dessus s'appliquent au panier rond rotatif et à l'ensemble de brochettes.

Cuisson dans la friteuse

- Placez les ingrédients sur l'accessoire sélectionné.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant. Insérez les accessoires sélectionnés dans l'appareil et fermez la porte.
- Une fois que les accessoires et les aliments sélectionnés sont en place, appuyez une fois sur le bouton d'alimentation.
- Sélectionnez une fonction préréglée (voir section "Préréglages de cuisson") ou réglez manuellement la température puis la durée.
- L'appareil démarre automatiquement le cycle de cuisson quelques secondes après avoir sélectionné une fonction préréglée ou après avoir réglé manuellement la durée et/ou la température. Vous pouvez également appuyer sur la touche marche/arrêt pour lancer le cycle de cuisson immédiatement après avoir sélectionné la durée et la température souhaitées.

Remarque : à tout moment, vous pouvez ouvrir la porte de l'appareil pour vérifier l'état d'avancement de la préparation.

Remarque : Reportez-vous aux tableaux de ce manuel ou au livre de recettes pour déterminer les réglages corrects.

Remarque : Pour allumer la lumière à l'intérieur de la friteuse, appuyez sur le bouton de l'ampoule.

Conseils

- Les aliments de petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les aliments de grande taille.
- Les grandes quantités d'aliments peuvent nécessiter des temps de cuisson plus longs que les petites quantités.
- Tourner ou retourner les aliments à mi-cuisson permet de garantir une cuisson homogène.
- Pour un résultat plus croustillant, il est recommandé d'arroser les pommes de terre fraîches d'un peu d'huile végétale. Si vous ajoutez un peu d'huile, faites-le juste avant la cuisson.
- Les aliments qui sont normalement préparés au four peuvent également être préparés dans cette friteuse.
- Utilisez de la pâte préparée à l'avance pour préparer rapidement et facilement des en-cas. La pâte préparée nécessite également moins de temps de préparation que la pâte faite maison.
- Lorsque vous préparez des plats tels que des gâteaux ou des tartes, vous pouvez placer une plaque ou un plat de cuisson sur le plateau situé à l'intérieur de la friteuse. L'utilisation d'une plaque ou d'un récipient de cuisson est également recommandée pour la préparation de plats délicats ou garnis.



Préréglages de cuisson

La durée et la température indiquées dans le tableau ci-dessous correspondent aux réglages de base par défaut. Une fois que vous vous serez familiarisé avec l'appareil, vous pourrez procéder à des ajustements mineurs pour l'adapter à vos goûts.

Bouton de présélection	Température par défaut	Heure par défaut
Réchauffage	115 °C	12 minutes
Frites	200 °C	15 minutes
Steak/ côtelettes	175 °C	25 min
Poisson	165 °C	15 minutes
Crevettes	160 °C	12 minutes
Pizza	180 °C	15 minutes
Poulet	185 °C	40 minutes
Pâtisserie	160 °C	30 minutes
Rôtisserie*	190 °C	30 minutes
Déshydratation	30 °C	2 heures (1h30-24h)

Table de cuisson

Le tableau de cuisson vous aidera à choisir la bonne température et le bon temps pour obtenir les meilleurs résultats. Une fois que vous vous serez familiarisé avec le processus de cuisson dans la friteuse, vous pourrez ajuster ces paramètres en fonction de vos propres goûts.

Note : N'oubliez pas que ces réglages sont approximatifs. Les matières premières varient en fonction de leur origine, de leur taille, de leur forme et de leur marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos matières premières.

Alimentation	Min-Max	L'heure	Température	Note
Frites minces surgelées	250-750 g	15-16 min	200 °C	
Frites surgelées épaisses	250-750 g	15-20 min	200 °C	
Frites maison	250-750 g	10-16 min	200 °C	Ajoutez une demi-cuillère à soupe d'huile



Quartiers de pommes de terre maison	250-750 g	18-22 min	180 °C	Ajoutez une demi-cuillère à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre maison	250-750 g	12-18 min	180 °C	Ajoutez une demi-cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre rissolées	250 g	15-18 min	180 °C	
Pommes de terre gratinées	500 g	15-18 min	200 °C	
Steak	100 - 500 g	8-12 minutes	180 °C	
Côtelettes de porc	100 - 500 g	10-14 min	180 °C	
Hamburger	100 - 500 g	7-14 min	180 °C	
Roulez avec la saucisse	100 - 500 g	13-15 min	200 °C	
Pilon de poulet	100 - 500 g	18-22 min	180 °C	
Blanc de poulet	100 - 500 g	10-15 minutes	180 °C	
Rouleaux de printemps	100 - 400 g	15-20 min	200 °C	
Nuggets de poulet surgelés	100 - 500 g	10-15 minutes	200 °C	
Doigts de poisson surgelés	100 - 500 g	6-10 minutes	200 °C	
Bâtonnets de mozzarella	100 - 500 g	8-10 minutes	180 °C	
Légumes farcis	100 - 500 g	10 minutes	160 °C	
Gâteau	300 g	20-25 min	160 °C	Utilisez un moule à pâtisserie
Quiche	300 g	20-22 min	180 °C	Utilisez un moule à pâtisserie
Muffins	300 g	15-18 min	200 °C	Utilisez un moule à pâtisserie
Pâtisserie	300 g	20 minutes	160 °C	Utilisez un moule à pâtisserie
Rondelles d'oignon surgelées	450 g	15 minutes	200 °C	

Pour les aliments qui doivent être retournés, réglez la minuterie sur la moitié du temps nécessaire à la recette et la sonnerie de la minuterie vous alertera lorsqu'il sera temps de retourner l'aliment. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de cuisson pré-réglé est écoulé.

Si vous commencez avec un appareil froid, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson.



Nettoyage

Nettoyez la friteuse après chaque utilisation. Les accessoires de cuisson sont fabriqués dans un matériau durable et peuvent être lavés au lave-vaisselle. N'utilisez jamais de produits ou d'ustensiles de nettoyage abrasifs sur ces surfaces.

Avant de procéder au nettoyage, débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant et assurez-vous que l'appareil est bien refroidi.

- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Pour nettoyer la porte, frottez délicatement les deux côtés avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide. Ne trempez pas ou n'immergez pas la porte ou l'appareil dans l'eau et ne les lavez pas au lave-vaisselle. La porte est amovible si nécessaire. Pour retirer la porte, ouvrez-la et tirez-la vers le haut.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive. Nettoyez ensuite soigneusement l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. **Ne laissez pas d'eau stagner** à l'intérieur de l'appareil. Ne frottez pas les serpentins de chauffage, car ils sont fragiles et risquent de se casser.
- Si nécessaire, éliminez les résidus alimentaires indésirables à l'aide d'une brosse douce à poils de nylon.
- Trempez les aliments cuits sur les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse pour les enlever facilement. Il est recommandé de les laver à la main.

Stockage des produits

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
- Placez l'appareil dans un endroit propre et sec.
- **Conservez le produit hors de portée des enfants et des animaux.**

Élimination



Ce produit n'est pas un déchet ordinaire. Pour vous en débarrasser, utilisez le système de recyclage local ou contactez le détaillant chez qui vous avez acheté le produit. Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers ordinaires. En utilisant la bonne méthode d'élimination, vous contribuerez à la protection de l'environnement.

Déclaration de conformité

Producteur : Gavri s.r.o.

Modèle : A120 Ultra Pro

Ce produit a été déclaré conforme aux exigences et autres dispositions pertinentes de la directive 2014/30/UE sur la compatibilité électromagnétique et de la directive 2014/35/UE sur la basse tension, ainsi qu'à toutes les autres exigences pertinentes de la directive de l'UE. La déclaration de conformité a été émise sous notre responsabilité et est disponible sur demande.



Dépannage

Le problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché sur le secteur	Insérez la fiche d'alimentation dans une prise de courant reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie	Pour mettre l'appareil en marche, réglez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
Les ingrédients frits dans la friteuse ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients dans la friteuse est trop importante.	Placez de plus petites quantités d'ingrédients dans le récipient. Les petits lots cuisent plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez le bouton de température sur la température souhaitée (voir la section "Réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil").
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité (voir "Réglages" dans la section "Utilisation de l'appareil").
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients qui se superposent (par exemple les chips) doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson. Reportez-vous à la section "Réglages" du chapitre "Utilisation".
Fumée blanche s'échappant de l'appareil	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients huileux dans une friteuse, une grande quantité d'huile s'échappe dans le récipient. L'huile produit de la fumée blanche et la marmite peut devenir plus chaude que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	Le récipient contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans le récipient. Après chaque utilisation, veillez à nettoyer correctement le récipient.



Codes d'erreur

Affichage à l'écran	Cause possible	Solution
E1	Interruption du circuit du capteur thermique	Contactez le service clientèle
E2	Court-circuit du capteur thermique	Contactez le service clientèle

Informations sur la plainte

En cas de réclamation, les dernières informations sont disponibles sur le site web du concessionnaire dans le pays concerné.

Informations du fabricant :

Si vous avez des questions ou des inquiétudes concernant votre nouveau produit, veuillez contacter notre équipe d'assistance à la clientèle.

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brno
63400
République Tchèque

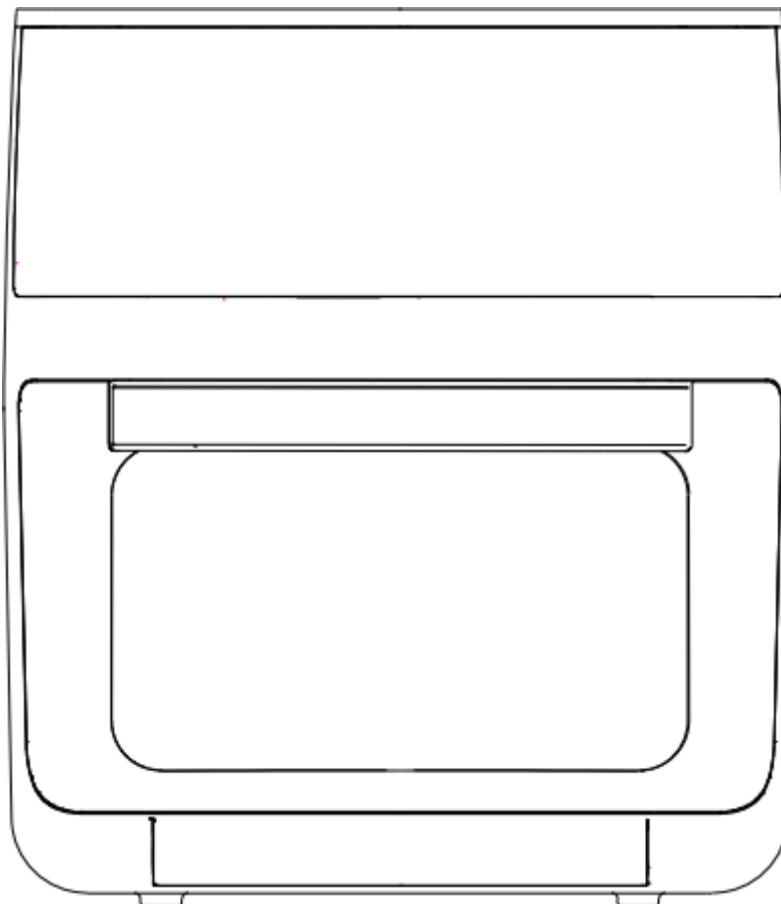
Courriel :

info@noaton.de
obchod@gavri.cz



Instrukcje użytkowania

Noaton A120 Ultra Pro



Proszę uważnie przeczytać i zapisać niniejsze instrukcje

Więcej informacji i najnowsza wersja podręcznika
można znaleźć na stronie internetowej producenta.



Spis treści

Spis treści.....	48
Zawartość opakowania.....	49
Parametry.....	49
Opis produktu.....	49
Instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia.....	50
Części i akcesoria.....	51
Przed pierwszym użyciem.....	51
Wkładanie arkuszy do urządzenia.....	52
Korzystanie z rożna.....	52
Usuwanie rożna.....	53
Gotowanie we frytkownicy.....	53
Wskazówki.....	53
Preferencje dotyczące gotowania.....	53
Stół do gotowania.....	54
Czyszczenie.....	55
Przechowywanie produktu.....	56
Utylizacja.....	56
Deklaracja zgodności.....	56
Rozwiązywanie problemów.....	57
Kody błędów.....	57
Informacje dotyczące skargi.....	58
Informacje producenta.....	58

Parametry mogą ulec zmianie. Aby uzyskać najnowszą wersję niniejszej instrukcji, proszę odwiedzić stronę internetową producenta pod adresem .

Konstrukcja i specyfikacje mogą ulec zmianie bez powiadomienia, błędy typograficzne zastrzeżone. Oryginalna wersja instrukcji jest w języku czeskim i jest tylko tłumaczeniem.

Wersja: A120_ultra_pro_09_2023-PL



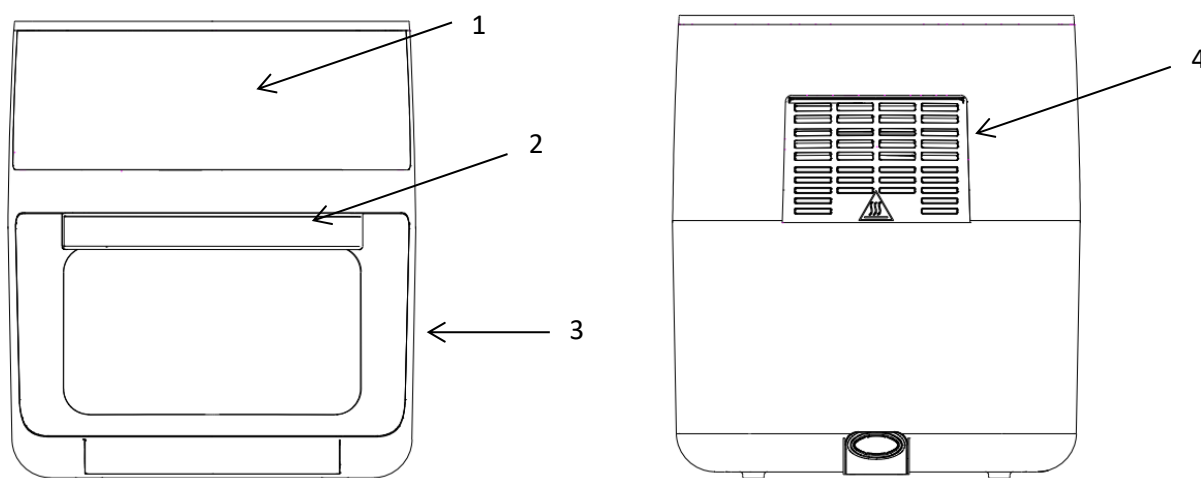
Zawartość opakowania

- 1x piec na gorące powietrze
- 1x instrukcja obsługi
- 1x szczypce kuchenne
- 1x książka kucharska
- 1x kosz do smażenia (wraz z uchwytem)
- 2x arkusz siatki
- 1x nieprzywierająca płyta kratowa
- 1x tacka ociekowa
- 1x rożen do kurczaka
- 1x zestaw do kebaba (na 8 szaszłyków)
- 1x obrotowy okrągły kosz
- 1x uchwyt

Parametry

Parametry	Wartości
Napięcie	220-240 V~
Częstotliwość	50 Hz
Moc	1800 W
Objętość	12 l
Temperatura ogrzewania	80°C - 200°C
Timer	1 - 90 min
Wymiary	37 x 31,4 x 39 cm

Opis produktu





Liczba	Opis
1.	Wyświetlacz
2.	Uchwyt
3.	Piekarnik na gorące powietrze
4.	Wylot powietrza

Instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- **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, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i są nadzorowane.**
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nigdy nie zanurzać obudowy, która zawiera elementy elektryczne i elementy grzejne, w wodzie ani nie płukać jej pod kranem.
- Nie wolno dopuścić do przedostania się wody lub innych płynów do wnętrza urządzenia, aby zapobiec porażeniu prądem.
- Proszę zawsze umieszczać smażone składniki w pojemniku do smażenia, aby nie miały kontaktu z elementami grzewczymi.
- Nie wolno zakrywać wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie należy napełniać garnka olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarem.
- Nigdy nie dotykać wnętrza urządzenia podczas jego pracy.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- Proszę sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu w lokalnej sieci zasilającej.
- Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.
- Nie należy prosić osób nieupoważnionych o wymianę lub naprawę uszkodzonego kabla zasilającego.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Nie wolno podłączać urządzenia do gniazdka ani obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie umieszczać urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Proszę pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Proszę nie używać urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Proszę nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez wyloty powietrza wydostaje się gorąca para. Proszę trzymać ręce i twarz w bezpiecznej odległości od wylotów pary i powietrza. Proszę również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania garnka z urządzenia.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem garnka z urządzenia należy poczekać, aż dym ustanie.
- Proszę upewnić się, że urządzenie jest ustawione na poziomej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może nie być odpowiednie do bezpiecznego użytkowania w środowiskach takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne,



motele i inne środowiska niemieszkalne. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych środowiskach mieszkalnych.

- Proszę zawsze odłączać urządzenie, gdy nie jest używane.
- Urządzenie musi ostygnąć przez około 30 minut, zanim będzie można je bezpiecznie obsługiwać lub czyścić.
- Producent i importer w Unii Europejskiej nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane działaniem urządzenia, takie jak obrażenia ciała, oparzenia, pożar, urazy, uszkodzenia innych rzeczy itp.

Wszystkie dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.



Części i akcesoria

- **Urządzenie główne** - łatwe do czyszczenia za pomocą wilgotnej gąbki lub ściereczki i łagodnego detergentu. Proszę unikać ostrych i ściernych środków czyszczących. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- **Panel sterowania** - umożliwia sterowanie funkcjami urządzenia.
- **Otwory wlotu powietrza** - **Nie zakrywać** otworów wlotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- **Wyloty gorącego powietrza** - **Nie przykrywać** wylotów powietrza, gdy urządzenie pracuje. **Nie umieszczać** ich w odległości mniejszej niż 15 cm od innych przedmiotów.
- **Tacki** - mogą być używane do suszenia, przygotowywania chrupiących przekąsek i podgrzewania żywności, takiej jak pizza.
- **Tacka ociekowa** - Proszę zawsze gotować z tacką ociekową, aby ułatwić czyszczenie.
- **Uchwyt** - Do wkładania i wyjmowania żywności przygotowanej za pomocą rożna, szpikulca lub kosza obrotowego należy używać uchwyty.
- **Rożen** - Stosować do pieczenia i całych kurczaków. Włożyć trzonek wzdłuż do środka mięsa. Umieścić widelce na trzonie z obu końców, a następnie wsunąć je w mięso. Zabezpieczyć je na miejscu za pomocą śrub. Na trzonie znajdują się wycięcia na śruby. W razie potrzeby można ustawić śruby bliżej środka wałka, ale nigdy poza wycięciem.
Uwaga - Proszę upewnić się, że pieczeń lub kurczak obraca się swobodnie w urządzeniu. Jeśli przygotowywana potrawa jest zbyt duża, nie będzie się obracać ani gotować równomiernie (1,5 - 2 kg). Proszę owinać mięso sznurkiem kuchennym, aby ułatwić równomierne obracanie.
- **Obrotowy okrągły kosz** - doskonały na chipsy, prażone orzechy i inne przekąski. Do wkładania i wyjmowania koszyka służy uchwyt.
- **Zestaw do kebabów** - używany do przygotowywania kebabów lub szaszłyków. Tarcze do szaszłyków są zamontowane na wale i zabezpieczone śrubami.
Ostrzeżenie - Płyty, wałek i inne metalowe części tego urządzenia są ostre i bardzo się nagrzewają podczas użytkowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć obrażeń ciała. Proszę nosić rękawice ochronne.

Przed pierwszym użyciem

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
- Usunąć wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
- Zaleca się mycie ręczne. Wszystkie części i akcesoria używane podczas gotowania należy myć ciepłą wodą z mydłem.



- Nigdy nie myć ani nie zanurzać urządzenia w wodzie. Wytrzeć wewnętrzną i zewnętrzną stronę urządzenia czystą, wilgotną ściereczką. Wypłukać ciepłą, wilgotną szmatką.
- Proszę ustawić urządzenie na stabilnej i równej powierzchni. Proszę pozostawić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni za i nad frytownicą.

Nie umieszczać urządzenia na powierzchni, która nie jest odporna na ciepło.

Rozgrzewać urządzenie przez kilka minut przed gotowaniem, aby umożliwić wypalenie się ochronnej warstwy oleju producenta. Po zakończeniu cyklu wypalania należy przetrzeć urządzenie ciepłą wodą z mydłem i ściereczką.

Nie napełniać pojemnika olejem ani innym płynem.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu, ponieważ przepływ powietrza zostanie zakłócony, co wpłynie na wyniki smażenia gorącym powietrzem.

Proszę zwrócić uwagę: Piekarnik może wydzielać lekki dym lub zapach podczas pierwszego nagrzewania. Jest to normalne zjawisko w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo urządzenia. Jeśli zapach utrzymuje się po kilku użyciach, zalecamy włączenie frytownicy bez jedzenia na kilka godzin w temperaturze 200°F.

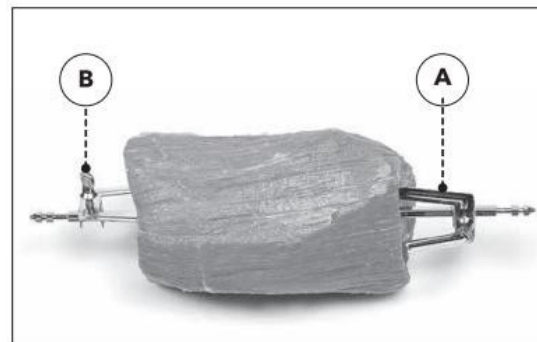
Wkładanie arkuszy do urządzenia

- Włożyć tackę ociekową do dolnej części urządzenia.
- Włożyć pozostałe arkusze do urządzenia, wsuwając je w boczne rowki.
- Proszę umieścić tace bliżej górnego elementu grzejnego, aby przyspieszyć gotowanie i zwiększyć chrupkość.
- Aby zapewnić równomierne gotowanie, należy zmienić arkusze w połowie cyklu.



Korzystanie z różna

- Po wyjęciu widelców proszę przeciągnąć watek różna wzdłuż przez środek potrawy.
- **UWAGA:** Aby lepiej utrzymać jedzenie na różnie, proszę włożyć widelce różna do jedzenia pod różnymi kątami.
- Umieścić widelce (A) po obu stronach różna i zamocować je, dokręcając dwie śruby (B).
- Przytrzymać zmontowany rożen pod niewielkim kątem, tak aby prawa strona znajdowała się wyżej niż lewa, i włożyć lewą stronę różna do złącza różna wewnątrz urządzenia.
- Gdy lewa strona jest mocno osadzona, proszę umieścić prawą stronę różna w złączu różna po prawej stronie urządzenia.
- Aby rozpocząć obracanie rusztu, proszę nacisnąć przycisk obracania.
- Aby wyjąć ugotowaną potrawę, proszę użyć uchwyty (patrz rozdział "Wyjmowanie różna").





Usuwanie rożna

- Za pomocą uchwytu zaczepić dolną część lewej i prawej strony wałka przymocowanego do rożna.
- Aby wyjąć rożen, proszę lekko unieść prawą stronę rożna i wysunąć wał z lewego złącza.
- Ostrożnie pociągnąć i wyjąć rożen z urządzenia.

Uwaga: Powyższe procedury mają zastosowanie do okrągłego kosza obrotowego i zestawu do kebaba.



Gotowanie we frytkownicy

- Proszę umieścić składniki na wybranym akcesorium.
- Proszę podłączyć przewód zasilający do gniazdka elektrycznego. Proszę włożyć wybrane akcesoria do urządzenia i zamknąć drzwiczki.
- Po umieszczeniu wybranych akcesoriów i żywności na miejscu, proszę nacisnąć jeden raz przycisk zasilania.
- Proszę wybrać zaprogramowaną funkcję (patrz rozdział "Zaprogramowane ustawienia gotowania") lub ręcznie ustawić temperaturę, a następnie czas.
- Urządzenie automatycznie rozpocznie cykl gotowania kilka sekund po wybraniu zaprogramowanej funkcji lub po ręcznym ustawieniu czasu i/lub temperatury. Alternatywnie można nacisnąć przycisk zasilania, aby rozpocząć cykl gotowania natychmiast po wybraniu żądanego czasu i temperatury.

Uwaga: W dowolnym momencie procesu można otworzyć drzwiczki urządzenia, aby sprawdzić postęp przygotowania.

Uwaga: Proszę zapoznać się z tabelami w niniejszej instrukcji lub książce kucharskiej, aby określić prawidłowe ustawienia.

Uwaga: Aby włączyć światło wewnątrz frytkownicy, proszę nacisnąć przycisk żarówki.











Wskazówki

- Mniejsze produkty wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu gotowania niż produkty o większych rozmiarach.
- Większe ilości żywności mogą wymagać dłuższego czasu gotowania niż mniejsze ilości żywności.
- Obracanie lub odwracanie potraw w połowie gotowania zapewnia równomierne ugotowanie potrawy.
- Aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę, zaleca się skropić świeże ziemniaki niewielką ilością oleju roślinnego. Jeśli dodają Państwo odrobinę oleju, należy to zrobić tuż przed gotowaniem.
- Jedzenie, które zwykle przygotowuje się w piekarniku, można również przygotować w tej frytkownicy.
- W celu szybkiego i łatwego przygotowania przekąski proszę użyć gotowego ciasta. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowej roboty.
- Podczas przygotowywania potraw takich jak ciasta lub placki, na tacy wewnątrz frytkownicy można umieścić blachę do pieczenia lub naczynie do zapiekania. Korzystanie z blachy do pieczenia lub pojemnika jest również zalecane w przypadku przygotowywania delikatnych lub wypełnionych potraw.

Ustawienia wstępne gotowania

Czas i temperatura w poniższej tabeli odnoszą się do podstawowych ustawień domyślnych. Po zapoznaniu się z urządzeniem, będą Państwo w stanie dokonać drobnych regulacji, aby dostosować je do własnych upodobań.



Przycisk ustawień wstępnych	Domyślna temperatura	Czas domyślny
Podgrzewanie 	115 °C	12 minut
Frytki 	200 °C	15 minut
Stek/kotlet 	175 °C	25 min
Ryby 	165 °C	15 minut
Krewetki 	160 °C	12 minut
Pizza 	180 °C	15 minut
Kurczak 	185 °C	40 minut
Pieczenie 	160 °C	30 minut
Rotisserie* 	190 °C	30 minut
Odwodnienie 	30 °C	2 godziny (1:30-24h)

Stół do gotowania

Tabela gotowania pomoże Państwu wybrać odpowiednią temperaturę i czas w celu uzyskania najlepszych rezultatów. Po zapoznaniu się z procesem gotowania we frytownicy można dostosować te ustawienia do własnych upodobań.

Uwaga: Proszę pamiętać, że podane ustawienia są przybliżone. Ponieważ surowce różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień dla Państwa surowców.

Żywność	Min-Max	Czas	Temperatura	Proszę zauważyć
Cienkie mrożone frytki	250-750 g	15-16 min	200 °C	
Grube mrożone frytki	250-750 g	15-20 min	200 °C	
Domowe frytki	250-750 g	10-16 min	200 °C	Dodać pół łyżki oleju
Domowe kliny ziemniaczane	250-750 g	18-22 min	180 °C	Dodać pół łyżki oleju
Domowe kostki ziemniaczane	250-750 g	12-18 min	180 °C	Dodać pół łyżki oleju
Hash browns	250 g	15-18 min	180 °C	



Zapiekane ziemniaki	500 g	15-18 min	200 °C	
Stek	100 - 500 g	8-12 minut	180 °C	
Kotlety wieprzowe	100 - 500 g	10-14 min	180 °C	
Hamburger	100 - 500 g	7-14 min	180 °C	
Bułka z kielbasą	100 - 500 g	13-15 min	200 °C	
Podudzie z kurczaka	100 - 500 g	18-22 min	180 °C	
Pierś z kurczaka	100 - 500 g	10-15 minut	180 °C	
Sajgonki	100 - 400 g	15-20 min	200 °C	
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100 - 500 g	10-15 minut	200 °C	
Mrożone paluszki rybne	100 - 500 g	6-10 minut	200 °C	
Paluszki z mozzarelli	100 - 500 g	8-10 minut	180 °C	
Warzywa faszerowane	100 - 500 g	10 minut	160 °C	
Ciasto	300 g	20-25 min	160 °C	Proszę użyć formy do pieczenia
Quiche	300 g	20-22 min	180 °C	Proszę użyć formy do pieczenia
Muffiny	300 g	15-18 min	200 °C	Proszę użyć formy do pieczenia
Ciasto	300 g	20 minut	160 °C	Proszę użyć formy do pieczenia
Mrożone krążki cebulowe	450 g	15 minut	200 °C	

W przypadku potraw, które należy obrócić, należy ustawić minutnik na połowę czasu wymaganego w przepisie, a dzwonek minutnika powiadomi Państwa, gdy nadejdzie czas na obrócenie potrawy. Gdy usłyszysz Państwo dzwonek timera, ustawiony czas gotowania upłynął.

Jeśli rozpoczynają Państwo pracę z zimnym urządzeniem, proszę dodać 3 minuty do czasu gotowania.

Czyszczenie

Frytkownicę należy czyścić po każdym użyciu. Akcesoria do gotowania są wykonane z trwałego materiału i można je myć w zmywarce. Proszę nigdy nie używać na tych powierzchniach ściernych środków czyszczących ani przyborów.

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego i upewnić się, że urządzenie jest całkowicie schłodzone.

- Proszę przetrzeć zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką i łagodnym detergentem.



- Aby wyczyścić drzwiczki, należy delikatnie wyszorować obie strony ciepłą wodą z mydłem i wilgotną ściereczką. Nie moczyć ani nie zanurzać drzwiczek lub urządzenia w wodzie ani nie myć w zmywarce. W razie potrzeby drzwiczki można zdjąć. Aby zdjąć drzwiczki, należy je otworzyć i pociągnąć do góry.
- Proszę wyczyścić wnętrze urządzenia gorącą wodą, łagodnym detergentem i nieścierną gąbką. Następnie proszę dokładnie wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką. **Nie pozostawiać** wody wewnątrz urządzenia. Nie szorować węzownic grzewczych, ponieważ są one delikatne i mogą pęknąć.
- W razie potrzeby usunąć niepożądane resztki jedzenia za pomocą miękkiej szczotki z nylonowym włosiem.
- Proszę namoczyć zapieczone jedzenie na akcesoriach w ciepłej wodzie z mydłem, aby łatwo je usunąć. Zaleca się mycie ręczne.

Przechowywanie produktu

- Proszę odłączyć urządzenie od zasilania i poczekać, aż dokładnie ostygnie.
- Upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche.
- Proszę umieścić urządzenie w czystym i suchym miejscu.
- **Produkt należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt.**

Utylizacja



Ten produkt nie jest zwykłym odpadem. Aby pozbyć się produktu, należy skorzystać z lokalnego systemu recyklingu lub skontaktować się ze sprzedawcą, od którego produkt został zakupiony. Proszę nie wyrzucać produktu razem ze zwykłymi odpadami domowymi. Korzystanie z prawidłowej metody utylizacji pomoże chronić środowisko.

Deklaracja zgodności

Producent: Gavri s.r.o.

Model: A120 Ultra Pro

Niniejszy produkt został zadeklarowany jako zgodny z wymaganiami i innymi stosownymi postanowieniami dyrektywy 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej i dyrektywy 2014/35/UE w sprawie niskiego napięcia oraz wszystkimi innymi stosownymi wymaganiami dyrektywy UE. Deklaracja zgodności została wydana na naszą odpowiedzialność i jest dostępna na żądanie.



Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica na gorące powietrze nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej	Proszę włożyć wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka.
	Nie ustawiono timera	Aby włączyć urządzenie, proszę ustawić przycisk timera na żądany czas gotowania.
Składniki smażone we frytkownicy nie są gotowe	Ilość składników we frytkownicy jest zbyt duża.	Proszę umieszczać mniejsze partie składników w pojemniku. Mniejsze partie smażą się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustawić pokrętkę temperatury na żadaną temperaturę (patrz sekcja "Ustawienia" w rozdziale "Korzystanie z urządzenia").
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustawić timer na żądany czas gotowania (patrz "Ustawienia" w rozdziale "Korzystanie z urządzenia").
Składniki są nierównomiernie smażone we frytkownicy	Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które leżą na sobie lub nad sobą (np. frytki), należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania. Proszę zapoznać się z sekcją "Ustawienia" w rozdziale "Użytkowanie".
Biały dym wydobywający się z urządzenia	Przygotowują Państwo tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy duża ilość oleju wydostaje się do pojemnika. Olej wytwarza biały dym, a garnek może być gorętszy niż zwykle. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia ani na efekt końcowy.
	Pojemnik nadal zawiera pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany podgrzewaniem tłuszczu w naczyniu. Po każdym użyciu proszę upewnić się, że pojemnik został prawidłowo wyczyszczony.

Kody błędów

Wyświetlanie na ekranie	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
E1	Przerwany obwód czujnika termicznego	Proszę skontaktować się z obsługą klienta
E2	Zwarcie czujnika termicznego	Proszę skontaktować się z obsługą klienta



Informacje dotyczące skargi

W przypadku reklamacji najnowsze informacje są dostępne na stronie internetowej dealera w danym kraju.

Informacje od producenta:

Jeśli mają Państwo jakiegokolwiek pytania lub wątpliwości dotyczące nowego produktu, prosimy o kontakt z naszym zespołem obsługi klienta.

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brno

63400

Republika Czeska

Email:

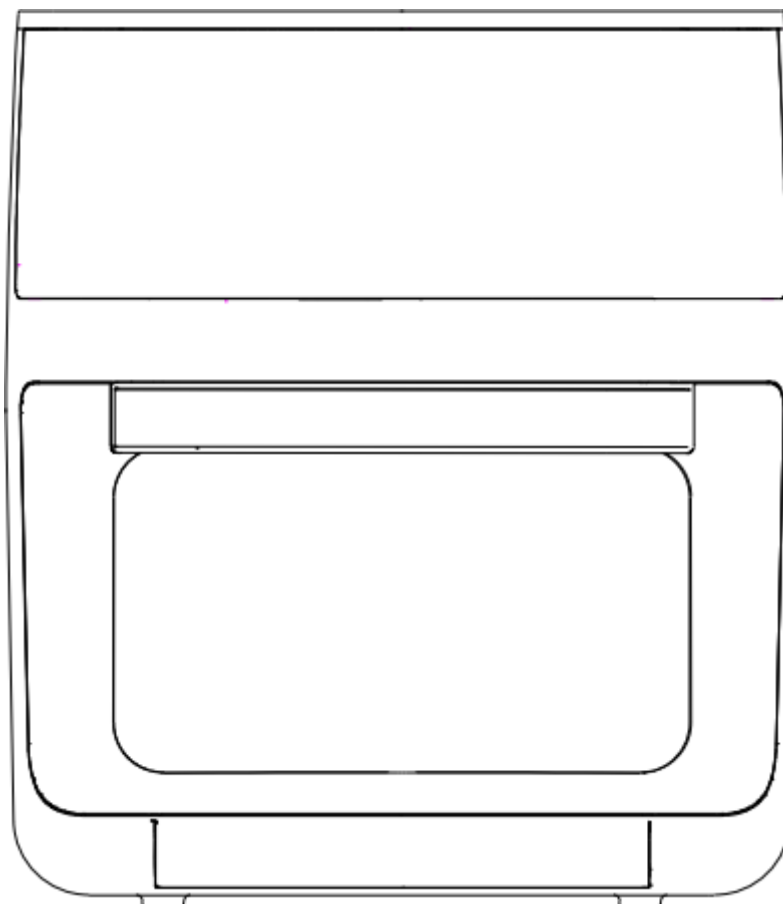
info@noaton.de

obchod@gavri.cz



Návod na použitie

Noaton A120 Ultra Pro



Pozorne si prečítajte a uložte tieto pokyny

Ďalšie informácie a najnovšia verzia príručky

nájdete na webovej stránke výrobcu.



Obsah

Obsah.....	60
Obsah balenia	61
Parametre.....	61
Popis produktu	61
Bezpečnostné pokyny a upozornenia.....	62
Náhradné diely a príslušenstvo	63
Pred prvým použitím	63
Vkladanie listov do spotrebiča	64
Používanie rotačného roštu	64
Odstránenie pľuvanca	65
Varenie vo fritéze	65
Tipy	65
Preferencie pri varení.....	65
Tabuľka varenia	66
Čistenie.....	67
Skladovanie výrobku.....	68
Likvidácia	68
Vyhlásenie o zhode.....	68
Riešenie problémov.....	68
Kódy chýb	69
Informácie o sťažnosti	69
Informácie výrobcu:.....	69

Parametre sa môžu zmeniť. Najnovšiu verziu tejto príručky nájdete na webovej stránke výrobcu . Dizajn a technické údaje sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, typografické chyby vyhradené. Pôvodná verzia príručky je v českom jazyku a je len prekladom.

Verzia: A120_ultra_pro_09_2023-SK



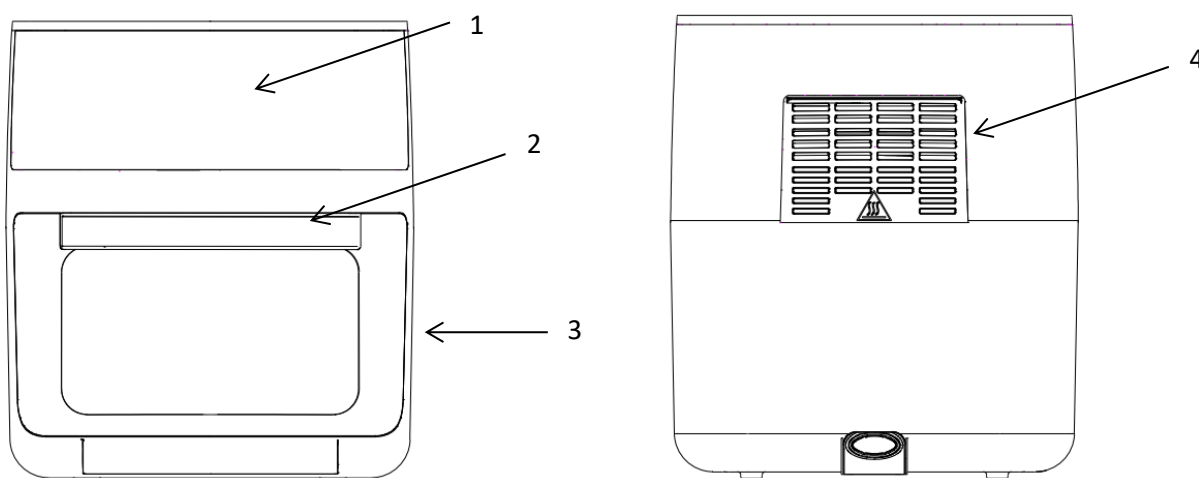
Obsah balenia

- 1x teplovzdušná rúra
- 1x návod na použitie
- 1x kuchynské kliešte
- 1x kniha receptov
- 1x fritovací kôš (vrátane rukoväte)
- 2x mriežkový list
- 1x nepriľnavá mriežková doska
- 1x odkvapkávacia miska
- 1x rotačný rezač na kurča
- 1x súprava na kebab (na 8 špízov)
- 1x otočný okrúhly kôš
- 1x rukoväť

Parametre

Parametre	Hodnoty
Napätie	220-240 V~
Frekvencia	50 Hz
Napájanie	1800 W
Zväzok	12 l
Teplota vykurovania	80°C - 200°C
Časovač	1 - 90 min
Rozmery	37 x 31,4 x 39 cm

Popis produktu





Číslo	Popis
1.	Zobrazenie
2.	Rukoväť
3.	Teplovzdušná rúra
4.	Výstup vzduchu

Bezpečnostné pokyny a upozornenia

- **Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú príslušným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nemajú najmenej 8 rokov a nie sú pod dozorom.**
- Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Nikdy neponárajte kryt, ktorý obsahuje elektrické komponenty a vykurovacie prvky, do vody ani ho neoplachujte pod vodovodným kohútikom.
- Do spotrebiča sa nesmie dostať voda ani iné kvapaliny, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Smažené prísady vždy umiestnite do fritovacieho kontajnera tak, aby neprišli do kontaktu s ohrevnými telesami.
- Počas prevádzky spotrebiča nezakrývajte prívod vzduchu a výstup vzduchu.
- Hrnec nenapĺňajte olejom, pretože to môže spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.
- Nikdy sa nedotýkajte vnútra spotrebiča, keď je v prevádzke.
- Teplota prístupných povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.
- Skontrolujte, či napätie uvedené na spotrebiči zodpovedá napätiu v miestnej elektrickej sieti.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený napájací kábel alebo iné časti.
- Nežiadajte neoprávnené osoby o výmenu alebo opravu poškodeného napájacieho kábla.
- Napájací kábel držte mimo horúcich povrchov.
- Spotrebič nezapájajte do zásuvky ani neobsluhujte ovládací panel mokrými rukami.
- Neumiestňujte spotrebič k stene ani k iným spotrebičom. Vzadu a po stranách nechajte aspoň 10 cm voľného priestoru a nad spotrebičom 10 cm voľného priestoru.
- Na spotrebič nič nekladte.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, ako sú popísané v tomto návode.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Počas fritovania horúcim vzduchom sa horúca para uvoľňuje cez výstupy vzduchu. Ruky a tvár udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od výstupov pary a vzduchu. Pozor na horúcu paru a vzduch dávajte aj pri vyberaní hrnca zo spotrebiča.
- Ak zo spotrebiča vychádza tmavý dym, okamžite ho odpojte od elektrickej siete. Pred vybratím hrnca zo spotrebiča počkajte, kým dym neprestane.
- Uistite sa, že je spotrebič umiestnený na vodorovnom a stabilnom povrchu.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Nemusí byť vhodný na bezpečné používanie v prostrediach, ako sú kuchyne zamestnancov, farmy, motely a iné nebytové prostredia. Taktiež nie je určený na používanie zákazníkmi v hoteloch, motelloch, penziónoch a iných obytných prostrediach.
- Keď spotrebič nepoužívate, vždy ho odpojte zo zásuvky.
- Spotrebič potrebuje približne 30 minút na vychladnutie, aby sa s ním dalo bezpečne manipulovať alebo ho čistiť.
- Výrobca a dovozca v Európskej únii nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou zariadenia, ako sú úrazy, obarenie, požiar, zranenie, poškodenie iných vecí atď.



Všetky prístupné povrchy sa môžu počas používania zahriať.



SK

Náhradné diely a príslušenstvo

- **Hlavný spotrebič** - ľahko sa čistí vlhkou špongiou alebo handričkou a jemným čistiacim prostriedkom. Vyhnite sa drsným a abrazívnym čistiacim prostriedkom. Nikdy neponárajte tento spotrebič do vody alebo akýchkoľvek tekutín.
- **Ovládací panel** - umožňuje ovládať funkcie spotrebiča.
- **Otvory na prívod vzduchu** - Počas prevádzky spotrebiča **nezakrývajte** otvory na prívod vzduchu.
- **Výstupy horúceho vzduchu** - **Nezakrývajte** výstupy vzduchu, keď je spotrebič v prevádzke. **Neumiestňujte** ich do vzdialenosti 15 cm od iných predmetov.
- **Taniere** - možno ich použiť na sušenie, prípravu chrumkavých pochutín a ohrievanie potravín, napríklad pizze.
- **Odkvapkávacia miska** - Vždy varte s odkvapkávacou miskou, ktorá uľahčuje čistenie.
- **Rukoväť** - na vkladanie a vyberanie potravín pripravených pomocou rožníc, špízov alebo otočného koša by sa mala používať rukoväť.
- **Rotisserie** - Používajte na pečené a celé kurčatá. Vložte hriadeľ pozdĺžne do stredu mäsa. Na hriadeľ nasadte vidličky z oboch koncov a potom ich zasuňte do mäsa. Upevnite ich na mieste pomocou skrutiek. Na hriadeli sú zárezy na skrutky. V prípade potreby môžete skrutky nastaviť bližšie k stredu hriadeľa, ale nikdy nie mimo zárezu.
Poznámka - Uistite sa, že sa pečienka alebo kurča v prístroji voľne otáča. Ak je pripravované jedlo príliš veľké, nebude sa otáčať alebo variť rovnomerne (1,5 - 2 kg). Mäso omotajte kuchynským špagátom, aby ste napomohli rovnomernému otáčaniu.
- **Otočný okrúhly košík** - skvelý na čipsy, pražené oriešky a iné občerstvenie. Na vkladanie a vyberanie košíka použite rukoväť.
- **Súprava na kebab** - používa sa pri príprave kebabu alebo špízov. Kotúče na špíz sú namontované na hriadelí a zaistené skrutkami.
Upozornenie - Platne, hriadeľ a ostatné kovové časti tohto spotrebiča sú ostré a počas používania sa veľmi zahrievajú. Je potrebné dbať na veľkú opatrnosť, aby nedošlo k poraneniu osôb. Používajte ochranné rukavice alebo palčičky.

Pred prvým použitím

- Odstráňte všetky obalové materiály.
- Zo spotrebiča odstráňte všetky nálepky alebo štítky.
- Odporúča sa umývanie rúk. Všetky časti a príslušenstvo používané pri varení umývajte teplou mydlovou vodou.
- Spotrebič nikdy neumývajte ani neponárajte do vody. Vnútro a vonkajšok spotrebiča utrite čistou vlhkou handričkou. Opláchnite ho teplou vlhkou handričkou.
- Spotrebič umiestnite na stabilný a rovný povrch. Za fritézou a nad ňou nechajte voľný priestor aspoň 15 cm.

Spotrebič neumiestňujte na povrch, ktorý nie je odolný voči teplu.

Pred varením spotrebič niekoľko minút predhrievajte, aby sa mohla spáliť ochranná vrstva oleja od výrobcu. Po tomto vypalovacom cykle spotrebič utrite teplou mydlovou vodou a handričkou.

Nádobu nenapĺňajte olejom ani inou tekutinou.



Na hornú časť spotrebiča nič nekladte, prúdenie vzduchu by sa narušilo a ovplyvnilo by výsledok fritovania horúcim vzduchom.

SK

Upozornenie: rúra môže pri prvom zahriatí vydávať mierny dym alebo zápach. Je to normálne pri mnohých vykurovacích zariadeniach. Nemá to vplyv na bezpečnosť vášho spotrebiča. Ak zápach pretrváva aj po niekoľkých použitíach, odporúčame zapnúť fritézu bez potravín na niekoľko hodín pri teplote 200 °C.

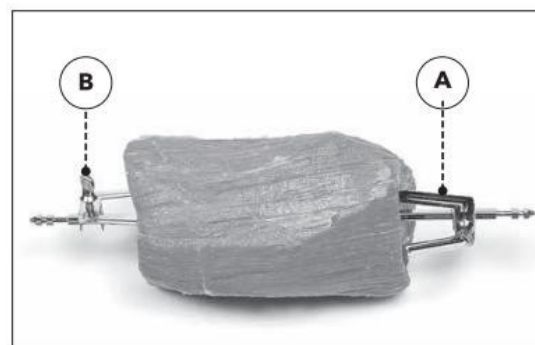
Vkladanie listov do spotrebiča

- Vložte odkvapkávaciu miskú do spodnej časti spotrebiča.
- Ostatné listy vložte do spotrebiča tak, že ich zasuniete do bočných drážok.
- Pre rýchlejšie varenie a väčšiu chrumkavosť umiestnite plechy bližšie k hornému výhrevnému telesu.
- Ak chcete zabezpečiť rovnomerné varenie, v polovici cyklu vymeňte plechy.



Používanie rotačného roštu

- Po vybratí vidličiek pretiahnite hriadeľ ražňa pozdĺžne stredom potravín.
- **POZNÁMKA:** Ak chcete jedlo na ražni lepšie podoprieť, zasuňte vidlice ražňa do jedla pod rôznymi uhlami.
- Umiestnite vidlice (A) na každú stranu ražňa a zaistite ich na mieste utiahnutím dvoch skrutiek (B).
- Zostavený ražniči držte pod miernym uhlom tak, aby pravá strana bola vyššie ako ľavá strana, a ľavú stranu ražniči zasuňte do prípojky na ražniči vo vnútri spotrebiča.
- Keď je ľavá strana pevne na mieste, vložte pravú stranu ražňa do prípojky ražňa na pravej strane spotrebiča.
- Ak chcete spustiť otáčanie roštu, stlačte tlačidlo otáčania.
- Na vybratie uvareného jedla použite rukoväť (pozri kapitolu "Vyberanie ražňa").





Odstránenie pľuvanca

- Pomocou rukoväte zaháknite spodnú časť ľavej a pravej strany hriadeľa pripojeného k ražni.
- Ak chcete vybrať otočný rošt, mierne nadvihnite pravú stranu otočného roštu a vysuňte hriadeľ z ľavého pripojenia.
- Opatrne vytiahnite a vyberte ražniči zo spotrebiča.

Poznámka: Uvedené postupy sa vzťahujú na otočný okrúhly kôš a súpravu na kebab.



Varenie vo fritéze

- Umiestnite prísady na vybrané príslušenstvo.
- Zapojte napájací kábel do elektrickej zásuvky. Vložte vybrané príslušenstvo do spotrebiča a zatvorte dvierka.
- Po vložení vybraného príslušenstva a potravín stlačte raz tlačidlo napájania.
- Vyberte prednastavenú funkciu (pozri časť "Prednastavené funkcie varenia") alebo manuálne nastavte teplotu a potom čas.
- Spotrebič automaticky spustí cyklus varenia niekoľko sekúnd po výbere prednastavenej funkcie alebo po manuálnom nastavení času a/alebo teploty. Prípadne môžete stlačením tlačidla napájania spustiť cyklus varenia ihneď po zvolení požadovaného času a teploty.

Poznámka: Počas procesu môžete kedykoľvek otvoriť dvierka spotrebiča a skontrolovať priebeh prípravy.

Poznámka: Správne nastavenia nájdete v tabuľkách v tomto návode alebo v knihe receptov.

Poznámka: Ak chcete zapnúť svetlo vo vnútri fritézy, stlačte tlačidlo žiarovky.

Tipy

- Potraviny menších rozmerov si zvyčajne vyžadujú o niečo kratší čas varenia ako potraviny väčších rozmerov.
- Väčšie množstvá potravín môžu vyžadovať dlhší čas varenia ako menšie množstvá potravín.
- Otočením alebo prevrátením jedla v polovici varenia sa zabezpečí rovnomerné prepečenie jedla.
- Ak chcete dosiahnuť chrumkavejší výsledok, odporúčame čerstvé zemiaky pokvapkať trochu rastlinného oleja. Ak pridáte trochu oleja, urobte tak tesne pred varením.
- V tejto fritéze môžete pripravovať aj jedlá, ktoré sa bežne pripravujú v rúre.
- Na rýchlu a jednoduchú prípravu občerstvenia použite vopred pripravené cesto. Predpripravené cesto si tiež vyžaduje menej času na prípravu ako domáce cesto.
- Pri príprave pokrmov, ako sú koláče alebo torty, môžete na plech vo vnútri fritézy položiť plech alebo nádobu na pečenie. Použitie plechu alebo nádoby na pečenie sa odporúča aj pri príprave jemných alebo plnených pokrmov.

Predvoľby varenia

Čas a teplota v nasledujúcej tabuľke sa vzťahujú na základné predvolené nastavenia. Po zoznámení sa so spotrebičom budete môcť vykonať drobné úpravy podľa vlastného vkusu.



Tlačidlo predvoľby	Predvolená teplota	Predvolený čas
Ohrievanie	115 °C	12 minút
Hranolky	200 °C	15 minút
Steaky/kotlety	175 °C	25 min.
Ryby	165 °C	15 minút
Krevety	160 °C	12 minút
Pizza	180 °C	15 minút
Kuracie mäso	185 °C	40 minút
Pečenie	160 °C	30 minút
Rotisserie*	190 °C	30 minút
Dehydratácia	30 °C	2 hodiny (1:30-24 h)

Tabuľka varenia

Tabuľka varenia vám pomôže zvoliť správnu teplotu a čas pre dosiahnutie najlepších výsledkov. Keď sa oboznámite s procesom varenia vo fritéze, môžete tieto nastavenia upraviť podľa vlastných chutí.

Poznámka: Majte na pamäti, že tieto nastavenia sú približné. Keďže suroviny sa líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme zaručiť najlepšie nastavenia pre vaše suroviny.

Potraviny	Min-Max	Čas	Teplota	Poznámka
Tenké mrazené hranolčky	250-750 g	15-16 min	200 °C	
Hrubé mrazené hranolky	250-750 g	15-20 min.	200 °C	
Domáce hranolky	250-750 g	10-16 min	200 °C	Pridajte pol polievkovej lyžice oleja
Domáce zemiakové klíny	250-750 g	18-22 min	180 °C	Pridajte pol polievkovej lyžice oleja
Domáce zemiakové kocky	250-750 g	12-18 min	180 °C	Pridajte pol polievkovej lyžice oleja
Hash browns	250 g	15-18 min	180 °C	



Gratinované zemiaky	500 g	15-18 min	200 °C	
Steak	100 - 500 g	8-12 minút	180 °C	
Bravčové kotlety	100 - 500 g	10-14 min	180 °C	
Hamburger	100 - 500 g	7-14 min	180 °C	
Rolka s klobásou	100 - 500 g	13-15 min	200 °C	
Kuracie stehno	100 - 500 g	18-22 min	180 °C	
Kuracie prsia	100 - 500 g	10-15 minút	180 °C	
Jarné závitky	100 - 400 g	15-20 min.	200 °C	
Mrazené kuracie nugetky	100 - 500 g	10-15 minút	200 °C	
Mrazené rybie prsty	100 - 500 g	6-10 minút	200 °C	
Mozzarella tyčinky	100 - 500 g	8-10 minút	180 °C	
Plnená zelenina	100 - 500 g	10 minút	160 °C	
Torta	300 g	20-25 min	160 °C	Použite formu na pečenie
Quiche	300 g	20-22 min	180 °C	Použite formu na pečenie
Muffiny	300 g	15-18 min	200 °C	Použite formu na pečenie
Cukrárenské výrobky	300 g	20 minút	160 °C	Použite formu na pečenie
Mrazené cibuľové krúžky	450 g	15 minút	200 °C	

V prípade potravín, ktoré je potrebné obracať, nastavte časovač na polovicu času potrebného na prípravu receptu a zvonček časovača vás upozorní, keď je čas jedlo obracať. Keď počujete zvonček časovača, prednastavený čas varenia uplynul.

Ak začínate so studeným spotrebičom, pridajte k času varenia 3 minúty.

Čistenie

Po každom použití fritézu vyčistite. Príslušenstvo na varenie je vyrobené z odolného materiálu a možno ho umývať v umývačke riadu. Na tieto povrchy nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace materiály alebo náradie.

Pred čistením odpojte napájací kábel zo zásuvky a uistite sa, že je spotrebič dôkladne vychladnutý.

- Vonkajšiu časť spotrebiča utrite vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.
- Ak chcete dvere vyčistiť, jemne ich vydrhňte z oboch strán teplou mydlovou vodou a vlhkou handričkou. Dvierka ani spotrebič nenamáčajte ani neponárajte do vody, ani neumývajte v umývačke



riadu. Dvierka sú v prípade potreby odnímateľné. Ak chcete dvierka vybrať, otvorte ich a potiahnite smerom nahor.

- Vnútro spotrebiča vyčistite horúcou vodou, jemným čistiacim prostriedkom a neabrazívnou špongiou. Potom spotrebič dôkladne vyčistite vlhkou handričkou. Vo vnútri spotrebiča **nenechávajte** stáť vodu. Ohrievacie špirály nedrhňte, pretože sú krehké a mohli by sa zlomiť.
- V prípade potreby odstráňte nežiaduce zvyšky jedla mäkkou kefou s nylonovými štetinami.
- Prípadné pripečené potraviny na príslušenstve namočte do teplej mydlovej vody, aby ste ich ľahko odstránili. Odporúča sa ručné umývanie.

Skladovanie výrobku

- Odpojte spotrebič od elektrickej siete a nechajte ho dôkladne vychladnúť.
- Uistite sa, že sú všetky časti čisté a suché.
- Spotrebič umiestnite na čisté a suché miesto.
- **Výrobok uchovávajte mimo dosahu detí a zvierat.**

Likvidácia



Tento výrobok nie je obyčajný odpad. Ak chcete výrobok zlikvidovať, použite miestny recyklačný systém alebo sa obráťte na predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili. Výrobok nelikvidujte spolu s bežným domovým odpadom. Použitím správneho spôsobu likvidácie pomôžete chrániť životné prostredie.

Vyhlásenie o zhode

Výrobca: Gavri s.r.o.

Model: A120 Ultra Pro

Tento výrobok bol vyhlásený za vyhovujúci požiadavkám a ďalším príslušným ustanoveniam smernice 2014/30/EÚ o elektromagnetickej kompatibilitate a smernice 2014/35/EÚ o nízkom napätí a všetkým ďalším príslušným požiadavkám smernice EÚ. Vyhlásenie o zhode bolo vydané na našu zodpovednosť a je k dispozícii na požiadanie.

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Nefungujúca teplovzdušná fritéza	Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti	Sieťovú zástrčku zasuňte do uzemnenej zásuvky.
	Nenastavili ste časovač	Ak chcete spotrebič zapnúť, nastavte tlačidlo časovača na požadovaný čas varenia.
Ingrediencie vyprážené vo fritéze nie sú hotové	Množstvo zložiek vo fritéze je príliš veľké.	Do nádoby vložte menšie dávky prísad. Menšie dávky sa smažia rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Nastavte gombík teploty na požadovanú teplotu (pozri časť "Nastavenia" v kapitole "Používanie spotrebiča").



	Čas na prípravu je príliš krátky.	Nastavte časovač na požadovaný čas varenia (pozri "Nastavenia" v časti "Používanie spotrebiča").
Ingrediencie sa vo fritéze smažia nerovnomerne	Niektoré druhy prísad je potrebné v polovici prípravy pretrepať.	Prísady, ktoré ležia na sebe alebo nad sebou (napr. čipsy), by sa mali v polovici varenia pretrepať. Pozrite si časť "Nastavenia" v kapitole "Používanie".
Biely dym vychádzajúci zo spotrebiča	Pripravujete masťné prísady.	Pri vyprázaní masťných surovín vo fritéze uniká do nádoby veľké množstvo oleja. Olej produkuje biely dym a nádoba môže byť horúcejšia ako zvyčajne. Nemá to vplyv na spotrebič ani na konečný výsledok.
	Nádoba stále obsahuje zvyšky tuku z predchádzajúceho použitia.	Biely dym vzniká pri zahrievaní tuku v nádobe. Po každom použití sa uistite, že ste nádobu riadne vyčistili.

Kódy chýb

Zobrazenie na obrazovke	Možná príčina	Riešenie
E1	Prerušený obvod tepelného snímača	Kontaktujte zákaznícky servis
E2	Skrat tepelného snímača	Kontaktujte zákaznícky servis

Informácie o sťažnosti

V prípade reklamácie sú najnovšie informácie k dispozícii na webovej stránke predajcu v príslušnej krajine.

Informácie výrobcu:

Ak máte akékoľvek otázky alebo obavy týkajúce sa vášho nového produktu, kontaktujte náš tím zákazníckej podpory.

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brno
63400
Česká republika

E-mail:

info@noaton.de
obchod@gavri.cz