

# Remoska® Vento Plus

## Model No. RE 21001

- NÁVOD K OBSLUZE **CZ** Multifunkční horkovzdušná fritéza  
NÁVOD NA OBSLUHU **SK** Multifunkčná teplovzdušná fritéza  
INSTRUCTIONS FOR USE **EN** Multifunction hot air fryer  
INSTRUKCJA OBSŁUGI **PL** Wielofunkcyjna frytkownica na gorące powietrze



**REMOSKA®**

# Obsah

## **CZ**

I. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ .....	3
II. DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ .....	4
III. FUNKCE VÝROBKU .....	6
IV. POUŽITÍ FRITÉZY .....	7
V. ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ .....	12
VI. EKOLOGIE .....	13
VII. TECHNICKÁ DATA .....	13

## **SK**

I. BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA .....	16
II. DŮLEŽITÉ UPOZORNENIA .....	17
III. FUNKCIE VÝROBKU .....	19
IV. POUŽITIE FRITÉZY .....	20
V. RIEŠENIE PROBLÉMOV .....	25
VI. EKOLÓGIA .....	26
VII. TECHNICKÉ ÚDAJE .....	26

## **EN**

I. SAFETY WARNINGS .....	29
II. IMPORTANT NOTICES .....	30
III. FEATURES OF PRODUCT .....	32
IV. USING FRYER .....	33
V. TROUBLESHOOTING .....	38
VI. ECOLOGY .....	39
VII. TECHNICAL DATA .....	39

## **PL**

I. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	42
II. WAŻNE OSTRZEŻENIA .....	43
III. CECHY PRODUKTU .....	45
IV. KORZYSTANIE Z FRYTKOWNICY .....	46
V. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	51
VI. EKOLOGIA .....	52
VII. DANE TECHNICZNE .....	52

# Multifunkční horkovzdušná fritéza RE 21001

## NÁVOD K OBSLUZE

Vážený zákazníku, děkujeme Vám za zakoupení našeho produktu. Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtete návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním dokladem a podle možnosti i s obalem a vnitřním obsahem obalu dobře uschovejte.

### I. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

- Přečtete si všechny pokyny.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Použijte rukojeti nebo knoflíky. Používejte chňapky nebo kuchyňské rukavice.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponožte kabel, zástrčky nebo zařízení do vody nebo jiné kapaliny. Nevystavujte zařízení nadměrné vlhkosti, prachu, změnám teplot, atp.
- Toto zařízení není určeno k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud na ně není dohlíženo nebo pokud nejsou poučeni osobou odpovědnou za jejich použití bezpečnost.
- Děti by měly být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Pokud fritézu nepoužíváte a před čištěním ji odpojte ze zásuvky. Před nasazením nebo sundáním dílů a před čištěním spotřebiče jej nechejte vychladnout.
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo po poruše spotřebiče nebo po jakémkoliv jiném poškození. Předejte jej kvalifikovanému technikovi ke kontrole, opravě nebo elektrickému nebo mechanickému nastavení.
- Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem zařízení, může způsobit zranění.
- Přístroj nepoužívejte venku.
- Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu a nedotýkejte se horkých povrchů.
- Nepokládejte na horký plynový nebo elektrický hořák ani do jeho blízkosti ani do vyhřívané trouby.
- Při přemisťování zařízení, které obsahuje horký olej nebo jiné horké kapaliny, je nutná maximální opatrnost.
- Chcete-li přístroj odpojit, vypněte všechny ovládací prvky, především spínač napájení. Poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než ke kterým je určen. Spotřebič je určen pouze k tepelné úpravě jídla a pokrmů vhodných pro přípravu v horkovzdušné fritéze.
- Ujistěte se, že zásuvka fritovacího koše je zajištěna v přední části fritézy – obě úchytky rukojeti fritovacího koše musí být zcela zasunuty do zářezů v horní části pánve.
- Když je fritéza v provozu, vždy se ujistěte, že je zásuvka fritovacího koše zcela uzavřena a rukojeť fritovacího koše bezpečně zajištěna v pánvi.

- Toto zařízení musí být uzemněno. Tento výrobek je vybaven kabelem s uzemňovacím vodičem a uzemňovací zástrčkou. Musí být zapojen do zásuvky ve zdi, která je správně nainstalována a uzemněna. V případě elektrického zkratu uzemnění snižuje riziko úrazu elektrickým proudem únikovým vodičem, aby elektrický proud mohl proudit do země. To ukazuje, že oddělení od zdroje energie během poruchy bylo ošetřeno s cílem maximalizovat bezpečnost uživatele. Uvědomte si, prosím, potenciální nebezpečí při používání vysokonapěťového zařízení, které může vést k požáru nebo jiné nehodě způsobující poškození zařízení.
- Správné používání spotřebiče výrazně prodlouží jeho životnost.



#### **POZOR!!! - HORKÝ POVRCH**

**POZOR!!!:** Po horkovzdušném smažení je fritovací koš, pánev, vnitřní části přístroje a vařené jídlo horké.

**VAROVÁNÍ:** Fritéza nebude fungovat, dokud nebude zásuvka fritovacího koše zcela uzavřena.

Při manipulaci s horkovzdušným fritovacím košem a pánví je nutná maximální opatrnost.

## **SPOTŘEBIČ URČENÝ POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE**

### **II. DALŠÍ DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ**



**POZOR!!! HORKÉ POVRCHY:** Tento spotřebič vytváří během používání teplo a unikající páru. Je třeba přijmout náležitá preventivní opatření, aby se zabránilo riziku popálenin, požárů nebo jiných zranění osob nebo poškození majetku.

**UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič je během provozu horký a po vypnutí po určitou dobu udržuje teplo. Při manipulaci s horkými materiály vždy používejte chňapky a před čištěním nechejte kovové části vychladnout. Pokud je spotřebič v provozu nebo je horký, nepokládejte na něj nic.

- Všichni uživatelé tohoto spotřebiče si musí před použitím nebo čištěním spotřebiče přečíst tento návod k použití a porozumět mu.
- Kabel tohoto spotřebiče by měl být zapojen pouze do elektrické zásuvky 220-240V AC.
- Pokud toto zařízení přestane během používání fungovat, okamžitě odpojte napájecí kabel. Nepoužívejte ani se nepokoušejte opravit vadný spotřebič.
- Nenechávejte tento spotřebič během používání bez dozoru.

- Neponořujte napájecí kabel do žádné kapaliny. Pokud je napájecí kabel k tomuto zařízení poškozen, je nutné jej vyměnit v zákaznickém servisu.
- Šňůru uchovávejte mimo dosah dětí a kojenců, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem a udušení.
- Umístěte fritézu na rovnou, tepelně odolnou pracovní plochu.
- Nezakrývejte výstup vzduchu ani otvory pro vzduch na zadní a boční straně fritézy žádnými předměty. Během smažení se vyvarujte úniku páry z výstupu vzduchu.
- Udržujte fritézu ve vzdálenosti alespoň 15 cm během provozu od zdí nebo jiných předmětů.
- K otevření zásuvky fritovacího koše vždy použijte rukojeť.
- Nevkládejte prázdnou pánev (bez fritovacího koše) do těla fritézy. Zkontrolujte, zda je fritovací koš zajištěn v poloze v pánvi.

### **VAROVÁNÍ**

Po smažení v horkém vzduchu nezapomeňte před stisknutím tlačítka pro uvolnění koše umístit fritovací koš / pánev na plochý, tepelně odolný povrch.

### **VAROVÁNÍ**

Nedostatečné nebo přeplnění fritovacího koše může poškodit fritézu a způsobit vážné zranění.

- Nikdy nemanipulujte se zapnutou fritézou nebo fritézou obsahující horké jídlo. Před přesunutím ji nechejte vychladnout.

### **ELEKTRICKÁ ENERGIE**

Pokud je elektrický obvod přetížen jinými spotřebiči, nemusí váš spotřebič správně fungovat. Mělo by být provozováno na samostatném elektrickém obvodu od ostatních spotřebičů.

### **OCHRANA PROTI PŘEHŘÁTÍ**

Fritéza má systém ochrany proti přehřátí. Pokud je systém regulace vnitřní teploty nefunkční, automaticky se zapne ochrana proti přehřátí a fritéza již není připravena k použití. Odpojte napájecí kabel, nechte fritézu vychladnout a odešlete ji do autorizovaného servisního střediska k opravě.

### **AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ**

Když časovač odpočítává čas do 0, fritéza vydá signál opakovaného pípnutí a automaticky se vypne.

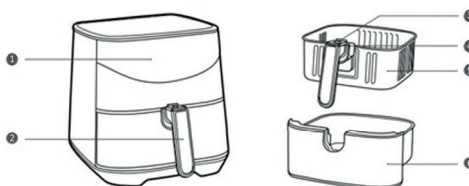
**Poznámka: Pokud během ohřevu jídla vytáhnete fritovací pánev, fritéza se automaticky vypne. Po zasunutí pánve zpět se přístroj opět zapne do nastaveného programu.**

### III. FUNKCE VÝROBKU SPECIFIKACE

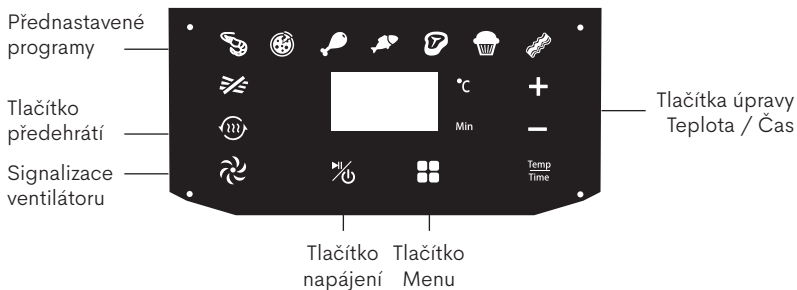
MODEL	NAPÁJENÍ	VÝKON	OBJEM KOŠE
RE21001	(220-240)V - 50/60Hz	1700 W	5.5 L

#### ZÁKLADNÍ POPIS

- 01 Ovládací panel
- 02 Madlo
- 03 Kryt uvolňovacího tlačítka koše
- 04 Uvolňovací tlačítko koše
- 05 Koš
- 06 Pánev
- 07 Vnitřní kryt



#### ZOBRAZENÍ OVLÁDACÍHO PANELU



#### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM FRITÉZY








1. Z fritézy odstraňte veškerý obalový materiál, samolepky a štítky.
2. Vyměte koš a pánev a omyjte je horkou vodou, mýdlem a neabrazivní houbou.
3. Vnitřek a vnějšek spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
4. Při vaření není nutné používat kuchyňský olej / tuk na smažení, protože funkce spotřebiče závisí na cirkulaci horkého vzduchu.

## IV. POUŽITÍ VAŠÍ FRITÉZY



### POZOR!!!

- Spotřebič umístěte na vodorovný, stabilní a tepelně odolný povrch. Pokud je zařízení v provozu, nic na něj nepokládejte, protože by to narušilo proudění vzduchu.
- Tato fritéza pracuje s horkým vzduchem. Nádobu neplňte olejem ani jinou tekutinou.
- Nepokládejte nic vedle výstupu vzduchu na zadní stranu fritézy nebo na vstup vzduchu na horní straně fritézy.
- Vždy používejte koš vložený v pánvi, nikdy nepřipravujte jídlo pouze v pánvi.

1. Postavte fritézu na rovný, tepelně odolný povrch a zapojte napájecí kabel do zásuvky
2. Příklad: Přístroj nejdříve přejde do výchozího režimu, s přednastavenou teplotou 190°C, a časem 15min. Příklad: Přístroj lze ihned spustit tlačítkem „Power“ 
3. Příklad: Předehřátí Fritézy  
Vhodné pro přípravu většího množství jídla podle přednastavených programů
  - Zmáčknutím tlačítka  a výběrem programu  na displeji svítí nápis „Pre“.
  - Opětovným zmáčknutím tlačítka  „Power“ se fritéza začne předehřívát. Obvykle toto trvá 3 minuty na teplotu 200°C. Po zahřátí na tuto teplotu se fritéza automaticky vypne a oznámí to signálem 5pípnutí.
4. Vždy používejte koš vložený v pánvi, nikdy nepřipravujte jídlo pouze v pánvi.
  - Vložte jídlo do koše.
  - Vložte koš do fritovací pánve a zcela zasuňte do přístroje.
5. Chcete-li vybrat předvolbu fritování podle předem nastaveného programu, klepejte na ikonu nabídky , dokud se nezobrazí ikona požadovaného jídla. Na displeji se objeví teplota a čas.
6. Chcete-li nastavit teplotu a čas ručně nebo upravit přednastavenou teplotu nebo čas i během zvoleného programu, klepnutím na ikony vyberte požadovanou teplotu nebo čas pomocí + nebo - knoflík.
7. Proces fritování zahájíte klepnutím na ikonu napájení 
8. Po uplynutí nastavené doby přípravy se přístroj automaticky vypne a oznámí toto signálem 5pípnutí, nebo je možné kdykoliv program zastavit nebo přerušit tlačítkem napájení 

Pokud je potřeba na konečnou úpravu jídla více času, jednoduše zasuňte pánev zpět do přístroje a nastavte časovač na několik minut navíc. Pokud vaříte velké množství jídla, vyjměte pánev a v polovině doby vaření obsah protřepejte. Jídlo můžete protřepat během procesu přípravy v koši, v případě ukončení programu můžete jídlo vysypat do misky nebo vyjmout pomocí plastových kleští a servírovat.

Poznámky:

- Při protřepání vyjměte koš z pánve, aby se při protřepávání snížila hmotnost.

**POZNÁMKA:** Neotáčejte pánev nebo koš vzhůru nohama, protože veškerý přebytečný olej, který se nahromadil na dně pánve nebo koše, vytéká na přísady. Aby nedošlo k poškrábání nepřílnavého povrchu, nepoužívejte ostré nebo kovové náčiní.


### UPOZORNĚNÍ

**Dávejte pozor, abyste během třepání nestiskli tlačítko pro uvolnění koše na rukojeti. To způsobí oddělení koše od pánve.**

**Poznámka:** Po vysunutí pánve ze spotřebiče během programu přípravy se přístroj automaticky vypne, displej přejde do režimu spánku, po návratu pánve do spotřebiče se automaticky obnoví nastavení času a teploty. **Není třeba resetovat nastavení nebo stisknout start.**

9. Vyjměte pánev a koš ze spotřebiče.

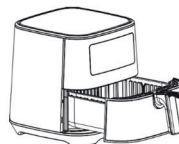
Když je jídlo hotové, po vyjmutí pánve a koše vždy pracujte nad pevným, teplotě odolným povrchem.

- Položte pánev na tepelně odolný povrch
- Posuňte ochranný kryt (3) dopředu.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko (4)  a zvedněte koš ze zásobníku.

Vyprázdněte košík do misky nebo na talíř pomocí kleští;


**POZOR! jídlo, košík a pánev budou horké!**

**Poznámka:** Fritovací pánev/koš můžete kdykoli vytáhnout a zkontrolovat své jídlo. Fritéza se automaticky pozastaví a obnoví se po zasunutí pánve zpět do fritézy.



### TIPY

- Chcete-li vyjmout malé jídlo, stiskněte uvolňovací tlačítko koše a koš vyjměte z pánve.
- Chcete-li vyndat velké nebo křehké jídlo, vyjměte ingredience z koše pomocí kleští.










10. Stisknutím tlačítka  (napájení) nebo snížením času přípravy na hodnotu 0 (nula) tlačítkem +/- můžete nastavený program kdykoliv ukončit. Ventilátor fritézy bude ještě po dobu cca 20sec. v pohybu a následně se přístroj vypne, toto oznámí signálem 5pípnutí. Vypněte fritézu a odpojte ji ze zásuvky.

### PŘEDNASTAVENÉ TEPLoty A ČASY JÍDLA



Tato tabulka zobrazuje výchozí nastavení teploty a času pro položky v nabídce předvoleb. Podle potřeby můžete použít upravenou teplotu a tlačítka časovače (⊕ a ⊖) pro změnu přednastavené teploty a času.



## FRITÉZA MÁ 8 PROGRAMŮ PŘÍPRAVY A STANDARDNÍ PROGRAM:

PROGRAM	IKONA	NASTAVENÁ TEPLOTA	NASTAVENÝ ČAS
Standard	None	190 °C	15 min.
Předeřtátí		180 °C	3 min.
Hranolky		200 °C	15 min.
Krevety		180 °C	8 min.
Pizza		190 °C	10 min.
Kuřecí stehna		180 °C	20 min.
Ryba		200 °C	10 min.
Steak		200 °C	10 min.
Buchta		160 °C	20 min.
Slanina		180 °C	8 min.

**Poznámka:** Fritézu je možné použít pro přípravu mražených nebo chlazených potravin, nejlépe přímo určených pro vaření v horkovzdušných fritézách. Pro vaření mražených potravin bude potřeba dobu přípravy prodloužit. Zároveň doba přípravy se liší v závislosti na druhu potraviny a její hmotnosti / objemu.

- Volbu programu provedete zmáčknutím tlačítka Menu 
- Teplotu a čas všech programů lze upravit, s výjimkou předeřtátí. Při výběru programů jsou tyto hodnoty střídavě viditelné na displeji. Můžete je upravit pomocí tlačítek „+“ a „-“. Můžete také použít tlačítka pro okamžitý přístup k funkci a upravit ji pomocí „+“ a „-“
- Nastavení teploty se pohybuje od 80 °C do 200 °C. Nastavení času se pohybuje od 00 do 60 minut. Fritéza se vypne na konci každého programu a zazní zvukový signál (5x).
- Každý program můžete pozastavit tlačítkem  Start / Pauza. Kontrolka tlačítka začne blikat. Opětovným stisknutím program obnovíte.
- Spotřebič se automaticky vypne po ukončení programu, ale můžete jej vypnout také ručně, a to zkrácením času na 0 minut pomocí tlačítka „-“ nebo podržením tlačítka napájení po dobu 3 sekund. Ventilátor bude pokračovat v otáčení po dobu 20 sekund a zazní zvukový signál ukončení (5x).


## NASTAVENÍ PROGRAMŮ FRITOVÁNÍ

- Mějte na paměti, že tato nastavení jsou pouze orientační. Protože se přísady liší původem, velikostí, tvarem i značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše přísady.
- Technologie Rapid Air okamžitě znovu ohřívá vzduch uvnitř spotřebiče. Krátce vytáhněte pánev ze spotřebiče během smažení horkým vzduchem, které sotva narušuje proces.

### TIPY

- Menší přílohy obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší přílohy.
  - Větší množství příloh vyžaduje pouze o něco delší dobu přípravy, menší množství.
- Třepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrně smaženým ingrediencím.
  - Přidejte olej do čerstvých brambor, abyste získali křupavý výsledek. Smažte své přísady v horkovzdušné fritéze během několika minut po přidání oleje.
  - Občerstvení, které lze připravit v troubě, lze připravit také v horkovzdušné fritéze.
  - Použijte připravené těsto k rychlé a snadné přípravě plněného občerstvení. Předem připravené těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.
  - Pokud chcete upéct dort nebo quiche nebo chcete smažit křehké přísady nebo plněné přísady, vložte do fritovacího koše pečicí formu nebo malý pekáč.
  - Horkovzdušnou fritézu můžete také použít k opětovnému ohřátí ingrediencí. Chcete-li ingredience znovu ohřát, nastavte teplotu na 150 ° C po dobu až 10 minut.

## VYJMUTÍ FRITOVACÍHO KOŠE

1. Vytáhněte rukojeť fritézy ven a vysuňte pánev ven.
2. Položte pánev na tepelně odolný povrch.
3. Posunutím krytu uvolňovacího tlačítka dopředu odhalíte uvolňovací tlačítko. 
4. Stiskněte uvolňovací tlačítko a zvedněte koš z pánve.
5. Chcete-li košík vyměnit, vložte jej do pánve a zatlačte dolů, dokud košík nezapadne na místo, a poté přes uvolňovací tlačítko zasuňte bezpečnostní jazýček zpět.

## POKyny PRO ÚDRŽBU / ČIŠTĚNÍ FRITÉZY

- Tento spotřebič vyžaduje malou údržbu. Neobsahuje žádné součásti opravitelné uživatelem. Proto se nepokoušejte opravit sami. Pokud produkt vyžaduje opravu, obraťte se na kvalifikovaného opravného technika.
- **Po každém použití fritézu očistěte.**
- Vnější část spotřebiče otřete vlhkým hadříkem. Před čištěním opláchnutým suchým vlhkým hadříkem vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte ji úplně vychladnout.
- Abyste zabránili riziku úrazu elektrickým proudem, neponořujte jednotku, kabel nebo zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.

**Poznámka: K čištění pánve nebo koše nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškodit nepřilnavou vrstvu.**

1. Odpojte fritézu ze zásuvky a počkejte, až vychladne.

**Poznámka: Sejměte pánev, aby fritéza mohla rychleji vychladnout.**

2. Vnější část fritézy otřete vlhkým hadříkem.
3. Pánev a koš očistěte horkou vodou, trochou saponátu na nádobí a neabrazivní houbou. K odstranění zbytků použijte odmašťovací kapalinu. Čištění bez řádného poučení může spotřebič poškodit a ovlivnit životnost produktu. Před připojením a použitím důkladně osušte všechny součásti a povrchy.

#### TIP

Zbytky, které lze těžko odstranit, naplňte pánev horkou vodou a mýdlem, poté vložte koš do pánve a namočte jej přibližně na deset minut.

4. Vyčistěte vnitřek fritézy horkou vodou a neabrazivní houbou.
5. Vyčistěte topné těleso čisticím kartáčem, abyste odstranili veškeré zbytky jídla.

#### SKLADOVÁNÍ FRITÉZY

1. Odpojte fritézu a nechte ji vychladnout.
2. Ujistěte se, že jsou všechny části čisté a suché.
3. Nevyvíjejte žádný tlak na kabel v místě kde je připojen k přístroji, protože by to mohlo způsobit roztřepení a zlomení kabelu.
4. Umístěte fritézu na čisté a suché místo. Před uskladněním zkontrolujte, zda je veškeré příslušenství suché.



#### VAROVÁNÍ!!!

- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
- Nepokoušejte se seřídit nebo opravit tento spotřebič, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem v důsledku vysokého napětí.
- Po použití opatrně vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nikdy netahejte za kabel, aby nedošlo k poškození zařízení a tím k ohrožení uživatele.
- Topné články a povrch zařízení zůstanou horké i po odpojení ze zásuvky. Nedotýkejte se horkých částí a nezakrývejte je.

## V. ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

### **Fritéza nefunguje.**

- Fritéza není zapojena. Připojte napájecí kabel do uzemněné elektrické zásuvky.
- Nenastavili jste teplotu ani časovač. Stisknutím (napájení) zapnete fritézu, upravte nastavení a dalším stisknutím (napájení) spustíte.
- Pánev není do fritézy vložena správně. Fritéza se nezapne, dokud není pánev zcela zasunutá. Zasuňte pánev správně do fritézy.

### **Jídlo smažené ve vzduchové fritéze není hotové.**

- Ve fritéze je příliš mnoho jídla. Vložte do košíku menší dávky surovin. Menší dávky jsou smažené rovnoměrněji.
- Nastavená teplota je příliš nízká. Zvyšte teplotu fritézy.
- Čas na přípravu je příliš krátký. Vařte jídlo déle.

### **V horkovzdušné fritéze se přísady smaží nerovnoměrně.**

- Některé druhy přísad je třeba v polovině doby přípravy protřepat. V polovině doby přípravy protřepejte potraviny, které leží na sobě nebo přes sebe (např. Hranolky).

### **Smažené jídlo není křupavé.**

- Použili jste typ suroviny určený k přípravě v tradiční fritéze (smažení v oleji). Použijte suroviny vhodné pro přípravu v horkovzdušné fritéze nebo jídlo lehce potřete olejem, aby byl výsledek lepší.

### **Nemohu správně zasunout pánev do fritézy.**

- V košíku je příliš mnoho jídla. Nezaplňujte koš nad značku MAX.
- Koš není správně vložen do pánve. Zatlačte koš dolů do pánve, dokud neuslyšíte cvaknutí.

### **Z fritézy vychází bílý kouř.**

- Připravujete mastné přísady. Když ve fritéze smažíte mastná jídla, do pánve vytéká velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř a pánev se může zahřívat více než obvykle. To nemá vliv na fritézu ani na konečný výsledek.
- Na pánvi jsou stále zbytky tuku z předchozího použití. Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v pánvi. Po každém použití pánve řádně očistěte.

### **Čerstvé hranolky se ve fritéze nerovnoměrně smaží.**

- Nepoužívali jste správný typ brambor. Použijte čerstvé brambory, abyste se ujistili, že během smažení zůstanou pevné.
- Hranolky jste řádně nevypláchnuli, než jste je smažili. Hranolky řádně opláchněte, abyste odstranili škrob z vnější strany tyčinek.

### **Čerstvé hranolky nejsou křupavé.**

- Křehkost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolcích.
- Před přidáním oleje nezapomeňte bramborové tyčinky řádně vysušit.
- Bramborové tyčinky nakrájejte menší pro lepší výsledek smažení.
- Přidejte o něco více oleje, abyste dosáhli křupavý výsledek.

## VI. EKOLOGIE



Můžete pomoci chránit životní prostředí!

Nezapomeňte respektovat místní předpisy: nefunkční elektrická zařízení odevzdejte v příslušném sběrném místě.

Pokud je na výrobku tento symbol, znamená to, že na produkt se vztahuje evropská směrnice 2002/96/ES. Informujte se prosím o místním systému separovaného sběru elektrických a elektronických výrobků. Postupujte prosím podle místních předpisů a staré výrobky nelikvidujte v běžném komunálním odpadu. Na obalech a příslušenství k výrobku jsou vytištěny znaky použitých materiálů a jejich recyklaci. Za účelem správné likvidace výrobku, jeho příslušenství a obalů je odevzdejte na určených sběrných místech, kde budou přijata zdarma. Správná likvidace starého produktu pomáhá předějit potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty. Pokud má být spotřebič definitivně vyrazen z provozu, doporučuje se na odpojeném spotřebiči z elektrické sítě napájecí přívod odstříhnout, spotřebič tak již bude nepoužitelný.

### PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Prohlašujeme, že toto zařízení je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními norem a předpisů relevantních pro daný typ zařízení.




Tento produkt splňuje požadavky Evropské Unie.



## VII. TECHNICKÁ DATA

<b>Napětí (V)</b>	220-240V , 50-60Hz
<b>Příkon (W)</b>	1700 W
<b>Hmotnost (kg) cca</b>	3,5 kg
<b>Rozměry cca (d x h x v), (mm)</b>	290 x 290 x 330
<b>Příkon v pohotovostním režimu je</b>	< 0,5 W
<b>Made in China</b>	vyrobena v Číně

Změna technické specifikace a obsahu případného příslušenství dle modelu výrobku vyhrazena výrobcem.

<b>HOUSEHOLD USE ONLY</b>	Pouze pro použití v domácnosti.
<b>DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS</b>	Neponořovat do vody nebo jiných tekutin.
 <p><b>TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.</b></p>	Nebezpečí udušení. Nepoužívejte tento sáček v kolébkách, postýlkách, kočárcích nebo dětských ohrádkách. Sáček odkládejte mimo dosah dětí. Sáček není na hrani.
	UPOZORNĚNÍ
	UPOZORNĚNÍ: HORKÝ POVRCH

**Dovozce:**

REMOSKA s.r.o.

Markova 1768

744 01 Frenštát pod Radhoštěm

[www.remoska.eu](http://www.remoska.eu)

## DOPORUČENÁ NASTAVENÍ FRITOVÁNÍ

		Min. / Max.	Čas (min.)	Teplota °C	Během přípravy	Poznámky	
<b>Brambory / Hranolky</b>	Tenké mražené hranolky	400 - 500	18 - 20	200	protřepejte		
	Silné mražené hranolky	400 - 500	20 - 25				
	Gratinované brambory	600	20 - 25				
<b>Maso a drůbež</b>	Steak	100 - 600	10 - 15	180			
	Vepřové kotlety		10 - 15				
	Hamburger		10 - 15				
	Roláda		13 - 15	200			
	Paličky		25 - 30				
	Kuřecí prso		15 - 20		180		protřepejte
<b>Občerstvení</b>	Jarní závitky	100 - 600	8 - 10	200		použijte surovinu pro přípravu v troubě	
	Mražené kuřecí nugetky	100 - 500	6 - 10				
	Mražené rybí prsty		10				180
	Mražený chléb se sýrovým posypem		8 - 10				160
	Plněná zelenina						
<b>Pečení</b>	Dort		400	20 - 25	160		použijte formu na pečení
	Slaný koláč	500	20 - 22	180			
	Muffiny	400	15 - 18	200			
	Sladké občerstvení	500	20				

**Poznámka: Přidejte 3 minuty na čas přípravy, když začnete smažit, zatímco je horkovzdušná fritéza ještě studená.**

## Multifunkčná teplovzdušná fritéza RE 21001

### NÁVOD NA OBSLUHU

Vážený zákazník, ďakujeme Vám za zakúpenie nášho produktu. Pred uvedením tohto prístroja do prevádzky, si veľmi pozorne prečítajte návod na obsluhu a tento návod spolu so záručným listom, dokladom a podľa možnosti aj s obalom a vnútorným obsahom obalu dobre uschovajte.

#### I. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY



Pri používaní elektrických spotrebičov je treba vždy dodržiavať základné bezpečnostné opatrenia, vrátane nasledujúcich:

- Prečítajte si všetky pokyny.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Použite rúčku alebo gombíky. Používajte chňapky alebo kuchynské rukavice.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom, neponárajte kábel, zástrčky alebo zariadenia do vody alebo inej kvapaliny. Nevystavujte zariadenie nadmernej vlhkosti, prachu, zmenám teplôt, atp.
- Toto zariadenie nie je určené na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ na ne nie je dohliadané alebo pokiaľ nie sú poučení osobou zodpovednou za ich použitia bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že sa s prístrojom nebudú hrať.
- Ak fritézu nepoužívate a pred čistením ju odpojte zo zásuvky. Pred nasadením alebo zložením dielov a pred čistením spotrebiča ho nechajte vychladnúť.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou alebo po poruche spotrebiča alebo po akomkoľvek inom poškodení. Odovzdajte ho kvalifikovanému technikovi ku kontrole, oprave alebo elektrickému alebo mechanickému nastaveniu.
- Použitie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom zariadenia, môže spôsobiť zranenie.
- Prístroj nepoužívajte vonku.
- Nenechávajte kábel visieť cez okraj stola alebo pultu a nedotýkajte sa horúcich povrchov.
- Nekladte na horúci plynový alebo elektrický horák ani do jeho blízkosti ani do vyhrievanej rúry.
- Pri premiestňovaní zariadenia, ktoré obsahuje horúci olej alebo iné horúce kvapaliny, je potrebná maximálna opatrnosť.
- Ak chcete prístroj odpojiť, vypnite všetky ovládacie prvky, predovšetkým spínač napájania. Potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený. Spotrebič je určený len na tepelnú úpravu jedla a pokrmov vhodných pre prípravu v teplovzdušnej fritéze.
- Uistite sa, že zásuvka fritovacieho koša je zaistená v prednej časti fritézy – obe úchytky rukoväte fritovacieho koša musia byť úplne zasunuté do zárezov v hornej časti panvy.
- Keď je fritéza v prevádzke, vždy sa uistite, že je zásuvka fritovacieho koša úplne uzavretá a rukoväť fritovacieho koša bezpečne zaistená v panvici.



- Toto zariadenie musí byť uzemnené. Tento výrobok je vybavený káblom s uzemňovacím vodičom a uzemňovacou zástrčkou. Musí byť zapojený do zásuvky v stene, ktorá je správne nainštalovaná a uzemnená. V prípade elektrického skratu uzemnenie znižuje riziko úrazu elektrickým prúdom únikovým vodičom, aby elektrický prúd mohol prúdiť do krajiny. To ukazuje, že oddelenie od zdroja energie počas poruchy bolo ošetrené s cieľom maximalizovať bezpečnosť užívateľa. Uvedomte si, prosím, potenciálne nebezpečenstvo pri používaní vysokonapäťového zariadenia, ktoré môže viesť k požiaru alebo inej nehode spôsobujúce poškodenie zariadenia.
- Správne používanie spotrebiča výrazne predĺži jeho životnosť.



### **POZOR!!! - HORÚCI POVRCH**

**POZOR!!!:** Po teplovzdušnom vyprážaní je fritovací kôš, panva, vnútornej časti prístroja a varené jedlo horúce.

**VAROVANIE:** Fritéza nebude fungovať, pokiaľ nebude zásuvka fritovacieho koša úplne uzavretá.

Pri manipulácii s teplovzdušným fritovacím košom a panvic je potrebná maximálna opatrnosť.

## **SPOTREBIČ URČENÝ IBA NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI TIETO POKYNY SI USCHOVAJTE**

### **II. ĎALŠIE DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA**



**POZOR!!! HORÚCE POVRCHY:** Tento spotrebič vytvára počas používania teplo a unikajúcu paru. Je potrebné prijať náležité preventívne opatrenia, aby sa zabránilo riziku popálenín, požiarov alebo iných zranení osôb alebo poškodeniu majetku.

**UPOZORNENIE:** Tento spotrebič je počas prevádzky horúci a po vypnutí po určitú dobu udržuje teplo. Pri manipulácii s horúcimi materiálmi vždy používajte chňapky a pred čistením nechajte kovové časti vychladnúť. Ak je spotrebič v prevádzke alebo je horúci, nepokladajte na neho nič.

- Všetci používatelia tohto spotrebiča si musí pred použitím alebo čistením spotrebiča prečítať tento návod na použitie a porozumieť mu.
- Kábel tohto spotrebiča by mal byť zapojený iba do elektrickej zásuvky 220-240V AC.
- Pokiaľ toto zariadenie prestane počas používania fungovať, okamžite odpojte napájací kábel. Nepoužívajte ani sa nepokúšajte opraviť chybný spotrebič.
- Nenechávajte tento spotrebič počas používania bez dozoru.
- Neponárajte napájací kábel do žiadnej kvapaliny. Ak je napájací kábel k tomuto zariadeniu poškodený, je nutné ho vymeniť v zákazníckom servise.

- Šnúru uchovávajte mimo dosahu detí a dojčiat, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom a uduseniu.
- Umiestnite fritézu na rovnú, tepelne odolnú pracovnú plochu.
- Nezakrývajte výstup vzduchu ani otvory pre vzduch na zadnej a bočnej strane fritézy žiadnymi predmetmi. Počas vyprážania sa vyvarujte úniku pary z výstupu vzduchu.
- Udržujte fritézu vo vzdialenosti aspoň 15 cm počas prevádzky od stien alebo iných predmetov.
- K otvoreniu zásuvky fritovacieho koša vždy použite rukoväť.
- Nevkladajte prázdnu panvicu (bez fritovacieho koša) do tela fritézy. Skontrolujte, či je fritovací kôš zaistený v polohe v panvici.

### **VAROVANIE**

Po vyprážanie v horúcom vzduchu nezabudnite pred stlačením tlačidla pre uvoľnenie koša umiestniť fritovací kôš / panvicu na plochý, tepelne odolný povrch.

### **VAROVANIE**

Nedostatočné alebo preplnenie fritovacieho koša môže poškodiť fritézu a spôsobiť vážne zranenie.

- Nikdy nemanipulujte so zapnutou fritézou alebo fritézou obsahujúce horúce jedlo. Pred presunutím ju nechajte vychladnúť.

### **ELEKTRICKÁ ENERGIA**

Ak je elektrický obvod preťažený inými spotrebičmi, nemusí váš spotrebič správne fungovať. Malo by byť prevádzkované na samostatnom elektrickom obvode od ostatných spotrebičov.

### **OCHRANA PROTI PREHRIATIU**

Fritéza má systém ochrany proti prehriatiu. Ak je systém regulácie vnútornej teploty nefunkčný, automaticky sa zapne ochrana proti prehriatiu a fritéza už nie je pripravená na použitie. Odpojte napájací kábel, nechajte fritézu vychladnúť a odošlite ju do autorizovaného servisného strediska na opravu.

### **AUTOMATICKÉ VYPNUTIE**

Keď časovač odpočítava čas do 0, fritéza vydá signál opakovaného pípnutie a automaticky sa vypne.

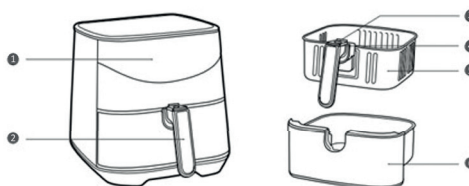
**Poznámka: Ak počas ohrevu jedla vytiahnete fritovacie panva, fritéza sa automaticky vypne. Po zasunutí panvy späť sa prístroj opäť zapne do nastaveného programu.**

### III. FUNKCIE VÝROBKU ŠPECIFIKÁCIA

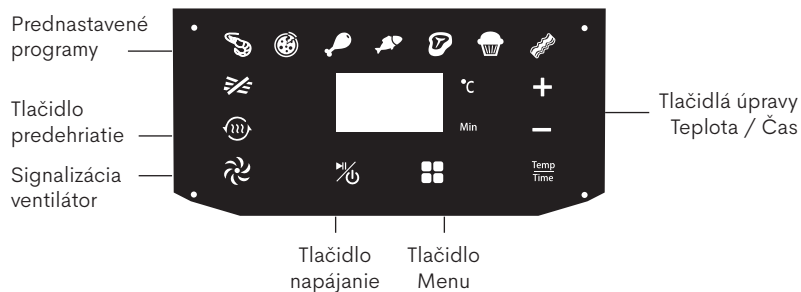
MODEL	NAPETIE	PRÍKON	OBJEM KOŠA
RE21001	(220-240)V - 50/60Hz	1700 W	5.5 L

#### ZÁKLADNÝ POPIS

- 01 Ovládací panel
- 02 Držadlo
- 03 Kryt uvoľňovacieho tlačidla koša
- 04 Uvoľňovacie tlačidlo koša
- 05 Kôš
- 06 Panvica
- 07 Vnútorný kryt



#### ZOBRAZENIE OVLÁDACIEHO PANELA



#### PRED PRVÝM POUŽITÍM FRITÉZY

1. Z fritézy odstráňte všetky obaly, samolepky a štítky.
2. Vyberte kôš a panva a umyte je horúcou vodou, mydlom a neabrazívne hubou.
3. Vnútro a vonkajšok spotrebiča utrite vlhkou handričkou.
4. Pri varení nie je nutné používať kuchynský olej / tuk na vyprážanie, pretože funkcia spotrebiča závisí na cirkuláciu horúceho vzduchu.

## IV. POUŽITIE VAŠEJ FRITÉZY



### POZOR!!!

- Spotrebič umiestnite na vodorovný, stabilný a tepelne odolný povrch. Ak je zariadenie v prevádzke, nič na neho nekladte, pretože by to narušilo prúdenia vzduchu.
- Táto fritéza pracuje s horúcim vzduchom. Nádobu neplňte olejom ani inou tekutinou.
- Nekladte nič vedľa výstupu vzduchu na zadnú stranu fritézy alebo na vstup vzduchu na hornej strane fritézy.
- Vždy používajte kôš vložený v panvici, nikdy nepripravujte jedlo iba v panvici.

1. Postavte fritézu na rovný, tepelne odolný povrch a zapojte napájací kábel do zásuvky
2. Prístroj najskôr prejde do východzieho režimu prednastavenú teplotu 190°C, a čas 15min. Prístroj možno ihneď spustiť tlačidlom „Power“.
3. Predhriatie Fritézy  
Vhodné pre prípravu väčšieho množstva jedla podľa prednastavených programov
  - Stlačením tlačidla a výberom programu na displeji svieti nápis "Pre".
  - Opätovným stlačením tlačidla „Power“ sa fritéza začne predhrievať. Obyčajne toto trvá 3 minúty na teplotu 200 °C. Po zahriatí na túto teplotu sa fritéza automaticky vypne a oznámi to signálom 5pípnutí.
4. Vždy používajte kôš vložený v panvici, nikdy nepripravujte jedlo iba v panvici.
  - Vložte jedlo do koša.
  - Vložte kôš do fritovacie panvy a úplne zasuňte do prístroja.
5. Ak chcete vybrať predvoľbu fritovanie podľa nastaveného programu, klopte na ikonu ponuky ,kým sa nezobrazí ikona požadovaného jedla. Na obrazovke sa objaví teplota a čas.
6. Ak chcete nastaviť teplotu a čas ručne alebo upraviť prednastavenú teplotu alebo čas aj počas zvoleného programu, kliknutím na ikony vyberte požadovanú teplotu alebo čas pomocou + alebo - gombík.
7. Proces fritovanie spustíte kliknutím na ikonu napájania
8. Po uplynutí nastavenej doby prípravy sa prístroj automaticky vypne a oznámi toto signálom 5pípnutí, alebo je možné kedykoľvek program zastaviť alebo prerušiť tlačidlom napájania

Pokiaľ je potrebné na konečnú úpravu jedla viac času, jednoducho zasuňte panvicu späť do prístroja a nastavte časovač na niekoľko minút navyše. Ak varíte veľké množstvo jedla, vyberte panvicu a v polovici doby varenia obsah pretrepte. Jedlo môžete pretrepať počas procesu prípravy v koši, v prípade ukončenia programu môžete jedlo vysypať do misky alebo vybrať pomocou plastových klieští a servírovať.

Poznámky:

- Pri pretrepaní vyberte kôš z panvice, aby sa pri pretrepávaní znížila hmotnosť.

**POZNÁMKA:** Neotáčajte panvicu alebo kôš hore nohami, pretože všetok prebytočný olej, ktorý sa nahromadil na dne panvice alebo koša, vyteká na prísady. Aby nedošlo k poškriabaniu nepríľnavého povrchu, nepoužívajte ostré alebo kovové náčinie.

### UPOZORNENIE

**Dávajte pozor, aby ste počas trepanie nestlačili tlačidlo na uvoľnenie koše z rukoväti. To spôsobí oddelenie koša od panvy.**

**Poznámka:** Po vysunutí panvy zo spotrebiča počas programu prípravy sa prístroj automaticky vypne, displej prejde do režimu spánku, po návrate panvy do spotrebiča sa automaticky obnoví nastavenie času a teploty. Nie je treba resetovať nastavenia alebo stlačiť štart.

9. Vyberte panvicu a kôš zo spotrebiča.

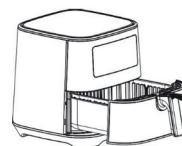
Keď je jedlo hotové, po vybratí panvy a koše vždy pracujte nad pevným, teplote odolným povrchom.

- Položte panvu na tepelne odolný povrch
- Posuňte ochranný kryt (3) dopredu.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo (4) ▲ a zdvihnite kôš zo zásobníka.

Vyprázdňte košík do misky alebo na tanier pomocou klieští;


**POZOR! jedlo, košík a panva budú horúce!**

**Poznámka:** Fritovaciu panvicu / kôš môžete kedykoľvek vytiahnuť a skontrolovať svoje jedlo. Fritéza sa automaticky pozastaví a obnoví sa po zasunutí panvy späť do fritézy.



### TIPY










- Ak chcete vybrať malé jedlo, stlačte uvoľňovacie tlačidlo koša a kôš vyberte z panvice.
- Ak chcete vybrať veľké alebo krehké jedlo, vyberte ingrediencie z koša pomocou klieští.

10. Stlačením tlačidla /Ⓞ (napájanie) alebo znížením času prípravy na hodnotu 0 (nula) tlačidlom +/- môžete nastavený program kedykoľvek ukončiť. Ventilátor fritézy bude ešte po dobu cca 20sek. v pohybe a následne sa prístroj vypne, toto oznámi signálom špípnutí. Vypnite fritézu a odpojte ju zo zásuvky.



### PREDNASTAVENÉ TEPLoty A ČASY JEDLA


Táto tabuľka zobrazuje predvolené nastavenie teploty a času pre položky v ponuke predvolieb. Podľa potreby môžete použiť upravenú teplotu a tlačidlá časovača (⊕ a ⊖) pre zmenu prednastavenej teploty a času.

### FRITÉZA MÁ 8 PROGRAMOV A ŠTANDARDNÝ PROGRAM:

PROGRAM	IKONA	NASTAVENÁ TEPLOTA	NASTAVENÝ ČAS
Standard	None	190 °C	15 min.
Predehriatie		180 °C	3 min.
Hranolky		200 °C	15 min.
Krevety		180 °C	8 min.
Pizza		190 °C	10 min.
Kuracie stehná		180 °C	20 min.
Ryba		200 °C	10 min.
Steak		200 °C	10 min.
Buchta		160 °C	20 min.
Slanina		180 °C	8 min.

**Poznámka:** Fritézu je možné použiť pre prípravu mrazených alebo chladených potravín, najlepšie priamo určených pre varenie v teplovzdušných fritézach. Pre varenie mrazených potravín bude treba dobu prípravy predĺžiť. Zároveň doba prípravy sa líši v závislosti od druhu potraviny a jej hmotnosti / objemu.

- Voľbu programu vykonáte stlačením tlačidla Menu 
- Teplotu a čas všetkých programov je možné upraviť, s výnimkou predhriatie. Pri výbere programov sú tieto hodnoty striedavo viditeľné na displeji. Môžete ich upraviť pomocou tlačidiel "+" a "-". Môžete tiež použiť tlačidlá pre okamžitý prístup k funkcii a upraviť ju pomocou "+" a "-".
- Nastavenie teploty sa pohybuje od 80°C do 200°C. Nastavenie času sa pohybuje od 00 do 60 minút. Fritéza sa vypne na konci každého programu a zaznie zvukový signál (5x).
- Každý program môžete pozastaviť tlačidlom  Start / Pauza. Kontrolka tlačidla začne blikať. Opätovným stlačením program obnovíte.

- Spotrebič sa automaticky vypne po ukončení programu, ale môžete ho vypnúť aj ručne, a to skrátením času na 0 minút pomocou tlačidla "0" alebo podržaním tlačidla  napájania na 3 sekundy. Ventilátor bude pokračovať v otáčaní po dobu 20 sekúnd a zaznie zvukový signál ukončenia (5x).


### NASTAVENIE PROGRAMOV FRITÉZY

- Majte na pamäti, že tieto nastavenia sú orientačné. Pretože sa prísady líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom aj značkou, nemôžeme zaručiť najlepšie nastavenie pre vaše prísady
- Technológia Rapid Air okamžite znovu ohrieva vzduch vo vnútri spotrebiča. Krátko vytiahnite panvicu zo spotrebiča počas smaženia horúcim vzduchom, ktoré sotva narušia proces.

#### TIPY

- Menšie prísady zvyčajne vyžadujú o niečo kratšiu dobu prípravy ako väčšie prísady.
  - Väčšie množstvo prísad vyžaduje iba o niečo dlhší čas prípravy, menšie množstvo.
- Trepanie menších ingrediencií v polovici doby prípravy optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť zabrániť nerovnomerne vyprázaným ingredienciám.
  - Pridajte olej do čerstvých zemiakov, aby ste získali chrumkavý výsledok. Vymažte svoje prísady v teplovzdušnej fritéze priebehu niekoľkých minút po pridaní oleja.
  - Občerstvenie, ktoré je možné pripraviť v rúre, možno pripraviť tiež v teplovzdušnej fritéze.
  - Použite pripravené cesto k rýchlej a jednoduchej príprave plneného občerstvenia. Vopred pripravené cesto tiež vyžaduje kratšiu dobu prípravy ako domáce cesto.
  - Pokiaľ chcete upiecť tortu alebo Quiche alebo chcete smažiť krehké prísady alebo plnené prísady, vložte do fritovacieho koša formu na pečenie alebo malý pekáč.
  - Teplovzdušnú fritézu môžete tiež použiť na opätovné ohriatie ingrediencií. Ak chcete ingrediencie znovu ohriať, nastavte teplotu na 150 ° C po dobu až 10 minút.

### VYBRATIE FRITOVACIEHO KOŠA

1. Vytiahnite rukoväť fritézy von a vysuňte panvu von.
2. Položte panvu na tepelne odolný povrch.
3. Posunutím krytu uvoľňovacieho tlačidla dopredu odhalíte  uvoľňovacie tlačidlo.
4. Stlačte uvoľňovacie tlačidlo a zdvihnite kôš z panvice.
5. Ak chcete košík vymeniť, vložte ho do panvice a zatlačte nadol, kým košík nezapadne na miesto, a potom cez uvoľňovacie tlačidlo zasuňte bezpečnostné jazýček späť.

### POKYNY PRE ÚDRŽBU / ČISTENIE FRITÉZY

- Tento spotrebič vyžaduje malú údržbu. Neobsahuje žiadne súčasti opraviteľné užívateľom. Preto sa nepokúšajte opraviť sami. Ak produkt vyžaduje opravu, obráťte sa na kvalifikovaného opravného technika.
- **Po každom použití fritézu očistite.**
- Vonkajšia časť spotrebiča utrite vlhkou handričkou. Pred čistením opláchnutým suchou vlhkou handričkou vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte ju úplne vychladnúť.

- Aby ste zabránili riziku úrazu elektrickým prúdom, neponárajte jednotku, kábel alebo zástrčku do vody alebo inej kvapaliny.

**Poznámka: Na čistenie panvy alebo koša nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, pretože by mohli poškodiť nepriľnavú vrstvu.**

1. Odpojte fritézu zo zásuvky a počkajte, až vychladne.
- Poznámka: Odstráňte panvu, aby fritéza mohla rýchlejšie vychladnúť.**
2. Vonkajšia časť fritézy utrite vlhkou handričkou.
3. Panva a kôš očistite horúcou vodou, trochou saponátu na riad a neabrazívne hubou. Na odstránenie zvyškov použite odmasťovaciú kvapalinu. Čistenie bez riadneho poučenia môže spotrebič poškodiť a ovplyvniť životnosť produktu. Pred pripojením a použitím dôkladne osušte všetky súčasti a povrchy.

#### TIP

Zvyšky, ktoré možno ťažko odstrániť, naplňte panvicu horúcou vodou a mydlom, potom vložte kôš do panvice a namočte ho približne na desať minút.

4. Vyčistite vnútro fritézy horúcou vodou a neabrazívne hubou.
5. Vyčistite vykurovacie teleso čistiacim kefou, aby ste odstránili všetky zvyšky jedla.

#### SKLADOVANIE FRITÉZY

1. Odpojte fritézu a nechajte ju vychladnúť.
2. Uistite sa, že sú všetky časti čisté a suché.
3. Nevytvárajte žiadny tlak na kábel v mieste kde je pripojený k prístroju, pretože by to mohlo spôsobiť rozstrapkaniu a zlomeniu kábla.
4. Umiestnite fritézu na čisté a suché miesto. Pred uskladnením skontrolujte, či je všetko príslušenstvo suché.



#### VAROVÁNÍ!!!

- Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným zástupcom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Nepokúšajte sa nastavovať alebo opraviť tento spotrebič, aby ste predišli riziku úrazu elektrickým prúdom v dôsledku vysokého napätia.
- Po použití opatrne vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Nikdy netahajte za kábel, aby nedošlo k poškodeniu zariadenia a tým k ohrozeniu používateľa.
- Vykurovacie články a povrch zariadenia zostanú horúce i po odpojení zo zásuvky. Nedotýkajte sa horúcich častí a nezakrývajte ich.



## V. RIEŠENIE PROBLÉMOV

### **Fritéza nefunguje.**

- Fritéza nie je zapojená. Pripojte napájací kábel do uzemnenej elektrickej zásuvky.
- Nenastavili ste teplotu ani časovač. Stlačením (napájanie) zapnete fritézu, upravte nastavenie a ďalším stlačením (napájanie) spustíte.
- Panvica nie je do fritézy vložená správne. Fritéza sa nezapne, kým nie je panva úplne zasunutá. Zasuňte panvicu správne do fritézy.

### **Jedlo vyprážené vo vzduchovej fritéze nie je hotové.**

- Vo fritéze je príliš veľa jedla. Vložte do košíka menšie dávky surovín. Menšie dávky sú vyprážené rovnomernejšie.
- Nastavená teplota je príliš nízka. Zvýšte teplotu fritézy.
- Čas na prípravu je príliš krátky. Varte jedlo dlhšie.

### **V teplovzdušnej fritéze sa prísady smažia nerovnomerne.**

- Niektoré druhy prísad je potrebné v polovici doby prípravy pretrepať. V polovici doby prípravy pretrepte potraviny, ktoré ležia na sebe alebo cez seba (napr. Hranolky).

### **Vyprážené jedlo nie je chrumkavé.**

- Použili ste typ suroviny určený k príprave v tradičnej fritéze (vyprážanie v oleji). Použite suroviny vhodné na prípravu v teplovzdušnej fritéze alebo jedlo zľahka potrite olejom, aby bol výsledok lepší.

### **Nemôžem správne zasunúť panvicu do fritézy.**

- V košíku je príliš veľa jedla. Nenaplníte kôš nad značku MAX.
- Kôš nie je správne vložený do panvice. Zatlačte kôš dole do panvy, kým nebudete počuť cvaknutie.
- Z fritézy vychádza biely dym.
- Pripravujete masťné prísady. Keď vo fritéze vyprážate masťné jedlá, do panvice vyteká veľké množstvo oleja. Olej produkuje biely dym a panva sa môže zahrievať viac ako obvykle. To nemá vplyv na fritézu ani na konečný výsledok.
- Na panvici sú stále zvyšky tuku z predchádzajúceho použitia. Biely dym je spôsobený zahrievaním tuku v panvici. Po každom použití panvicu riadne očistite.

### **Čerstvé hranolky sa vo fritéze nerovnomerne smažia.**

- Nepoužívali ste správny typ zemiakov. Použite čerstvé zemiaky, aby ste sa uistili, že počas smaženia zostanú pevné.
- Hranolky ste riadne nevypláchnli, než ste ich smažili. Hranolky riadne opláchnite, aby ste odstránili škrob z vonkajšej strany tyčínok.

### **Čerstvé hranolky nie sú chrumkavé.**

- Krehkosť hranolčekov závisí od množstva oleja a vody v hranolčekoch.
- Pred pridaním oleja nezabudnite zemiakové tyčinky riadne vysušiť.
- Zemiakové tyčinky nakrájajte menšie pre lepší výsledok vyprážania.

## VI. EKOLÓGIA



Môžete pomôcť chrániť životné prostredie!

Nezabudnite rešpektovať miestne predpisy: nefunkčné elektrické zariadenia odovzdajte v príslušnom zbernom mieste.

Ak je na výrobku tento symbol, znamená to, že na produkt sa vzťahuje európska smernica 2002/96 / ES. Informujte sa prosím o miestnom systéme separovaného zberu elektrických a elektronických výrobkov. Postupujte prosím podľa miestnych predpisov a staré výrobky nevyhadzujte v bežnom komunálnom odpade. Na obaloch a príslušenstvo k výrobku sú vytlačené znaky použitých materiálov a ich recykláciu. Za účelom správnej likvidácie výrobku, jeho príslušenstva a obalov je odovzdajte na určených zberných miestach, kde budú prijaté zdarma. Správna likvidácia starého produktu pomáha predísť potenciálnym negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa na odpojenom spotrebiči z elektrickej siete napájací prívod odstrihnúť, spotrebič tak už bude nepoužiteľný.

### VYHLÁSENIE O ZHODE

Prehlasujeme, že toto zariadenie je v súlade so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami noriem a predpisov relevantných pre daný typ zariadenia.




Tento produkt spĺňa požiadavky Európskej Únie.



## VII. TECHNICKÉ ÚDAJE

<b>Napätie (V)</b>	220-240V , 50-60Hz
<b>Príkion (W)</b>	1700 W
<b>Hmotnosť (kg) asi</b>	3,5 kg
<b>Rozmery cca (d x h x v), (mm)</b>	290 x 290 x 330
<b>Príkion v pohotovostnom režime je</b>	< 0,5 W
<b>Made in China</b>	vyrobené v Číne

Zmena technické špecifikácie a obsahu prípadného príslušenstvo podľa modelu výrobku vyhradená výrobcom.

<b>HOUSEHOLD USE ONLY</b>	Len na použitie v domácnosti.
<b>DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS</b>	Neponárať do vody alebo iných tekutín.
 <b>TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.</b>	Nebezpečenstvo udusenia. Nepoužívajte tento sáčok v kolískach, postielkach, kočíkoch alebo detských ohrádkach. Odkladajte mimo dosahu detí. Vrečko nie je na hranie.
	UPOZORNENIE
	UPOZORNENIE: HORÚCI POVRCH

**Dovozca:**

REMOSKA s.r.o.

Markova 1768

744 01 Frenštát pod Radhoštěm

[www.remoska.eu](http://www.remoska.eu)

## ODPORÚČANÉ NASTAVENIE PRÍPRAVY

		Min. / Max.	Čas (min.)	Teplota °C	Počas prípravy	Poznámky
Zemiaky / hranolky	Tenké mrazené hranolky	400 - 500	18 - 20	200	pretrepte	
	Silné mrazené hranolky	400 - 500	20 - 25			
	Gratinované zemiaky	600	20 - 25			
Mäso a hydina	Steak	100 - 600	10 - 15	180		
	Bravčové kotlety		10 - 15			
	Hamburger		10 - 15			
	Roláda		13 - 15	200		
	Paličky		25 - 30	180		
	Kuracie prso		15 - 20		protřepejte	
Občerstvenie	Jarné závitky	100 - 600	8 - 10	200		použite surovinu pre prípravu v rúre
	Mrazené kuracie nugetky	100 - 500	6 - 10			
	Zmrazené rybí prsty					
	Zmražený chlieb se sýrovým posypem		10	180		
	Plnená zelenina		8 - 10	160		
Pečenie	Torta		400	20 - 25	160	
	Slaný koláč	500	20 - 22	180		
	Muffiny	400	15 - 18	200		
	Sladké občerstvenie	500	20			

**Poznámka:** Pridajte 3 minúty na čas prípravy, keď začnete smažiť, zatiaľ čo je tepl vzdušná fritéza ešte studená.

## Multifunction hot air fryer RE 21001

### INSTRUCTIONS FOR USE

Dear customer, thank you for purchasing our product. Before putting this device into operation, read the operating instructions very carefully and keep these instructions together with the warranty card, the receipt and, if possible, the packaging and the inner contents of the packaging.

#### I. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Wear gloves or kitchen gloves.
- To reduce the risk of electric shock, do not immerse the cord, plugs or appliances in water or any other liquid. Do not expose the device to excessive humidity, dust, temperature changes, etc.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use by the person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Unplug the fryer when not in use and unplug it before cleaning. Allow the appliance to cool down before fitting or removing parts and before cleaning.
- Do not use the appliance with a damaged cord or plug or after a fault in the appliance or any other damage. Return it to a qualified technician for inspection, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- Use of accessories not recommended by the device manufacturer may result in injury.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Extreme care must be taken when moving equipment that contains hot oil or other hot liquids.
- To disconnect the unit, turn off all controls, especially the power switch. Then pull the plug out of the socket.
- Do not use the appliance for purposes other than those for which it is intended. The appliance is intended only for heat treatment of food and dishes suitable for preparation in a hot air fryer.
- Make sure the frypot drawer is secured at the front of the fryer – both handles on the frypot handle must be fully inserted into the notches on the top of the pan.
- When the fryer is in operation, always make sure that the frypot drawer is completely closed and the frypot handle is securely locked in the pan.

- This equipment must be earthed. This product is equipped with a cable with a ground wire and a ground plug. It must be plugged into a wall outlet that is properly installed and grounded. In the event of an electrical short, grounding reduces the risk of electric shock from the escape conductor so that electric current can flow into the ground. This indicates that the separation from the power source during the failure has been treated to maximize user safety. Please be aware of the potential danger of using high voltage equipment that could lead to fire or other accidents causing equipment damage.
- Proper use of the appliance will significantly extend its life.



**ATTENTION!!! - HOT SURFACES**

**ATTENTION!!!:** After hot air frying, the frypot, pan, the inside of the appliance and the cooked food are hot.

**WARNING:** The fryer will not operate until the frypot drawer is completely closed. Maximum care is required when handling the hot air frypot and pan.

**APPLIANCE INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**II. OTHER IMPORTANT NOTICES**



**ATTENTION!!! HOT SURFACES:** This appliance generates heat and escaping steam during use. Appropriate precautions must be taken to avoid the risk of burns, fires or other personal injury or property damage.

**CAUTION:** This appliance is hot during operation and retains heat for some time after being switched off. When handling hot materials, always use gloves and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on the appliance when it is in operation or hot.

- All users of this appliance must read and understand these operating instructions before using or cleaning the appliance.
- The cable of this appliance should only be connected to a 220-240V AC electrical outlet.
- If this unit stop working during use, unplug the power cord immediately. Do not use or attempt to repair a defective appliance.
- Do not leave this appliance unattended during use.

- Do not immerse the power cord in any liquid. If the power cord to this device is damaged, it must be replaced by customer service.
- Keep the cord out of the reach of children and infants to prevent electric shock and suffocation.
- Place the fryer on a flat, heat-resistant work surface.
- Do not cover the air outlet or air vents on the back and side of the fryer with any objects. Avoid escaping steam from the air outlet during frying.
- Keep the fryer at least 15 cm away from walls or other objects during operation.
- Always use the handle to open the frypot drawer.
- Do not insert an empty pan (without the frypot) into the fryer body. Make sure the frypot is locked in position in the pan.

### **WARNING**

After frying in hot air, be sure to place the frypot / pan on a flat, heat-resistant surface before pressing the basket release button.

### **WARNING**

Insufficient or overfilling of the frypot can damage the fryer and cause serious injury.

- Never handle the fryer on or the fryer containing hot food is on. Allow it to cool before moving.

### **ELECTRICAL ENERGY**

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not work properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

### **OVERHEAT PROTECTION**

The fryer has an overheat protection system. If the indoor temperature control system is inoperative, the overheat protection will automatically turn on and the fryer will no longer be ready for use. Unplug the power cord, allow the fryer to cool, and return it to an authorized service center for repair.

### **AUTOMATIC SHUTDOWN**

When the timer counts down to 0, the fryer beeps repeatedly and automatically shuts off.

**Note: If you pull out the frypot while heating food, the fryer will turn off automatically. After inserting the pan back, the appliance switches on again in the set program.**

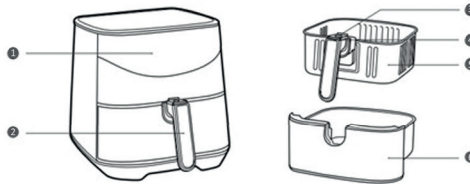
### III. PRODUCT FEATURES

#### SPECIFICATIONS

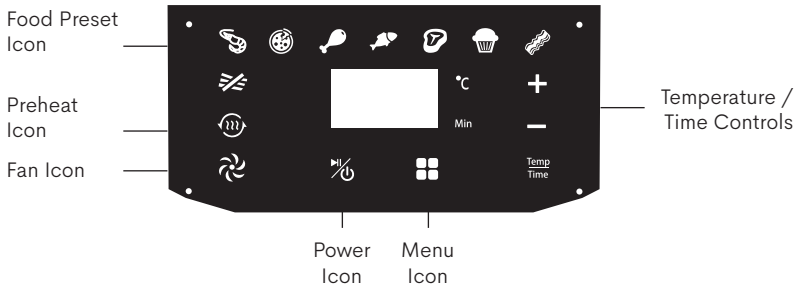
MODEL	VOLTAGE	POWER	VOLUME
RE21001	(220-240)V - 50/60Hz	1700 W	5.5 L

#### BASIC DESCRIPTION

- 01: Control panel
- 02: Handrail
- 03: Trash release button cover
- 04: Trash release button
- 05: Basket
- 06: Pan
- 07: Inner cover



#### CONTROL PANEL



#### BEFORE USING THE FRYER FOR THE FIRST TIME

1. Remove all packing material, stickers, and labels from the fryer.
2. Remove the basket and pan and wash them with hot water, soap and a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.
4. When cooking, it is not necessary to use cooking oil / fat for frying, as the function of the appliance depends on the circulation of hot air.









## IV. USING YOUR FRYER



### ATTENTION!!!

- **Place the appliance on a horizontal, stable and heat-resistant surface. Do not place anything on the device while it is in operation, as this will disrupt the air flow.**
- **This fryer works with hot air. Do not fill the container with oil or any other liquid.**
- **Do not place anything next to the air outlet on the back of the fryer or on the air inlet on the top of the fryer.**
- **Always use the basket placed in the pan, never prepare food only in the pan.**

1. Place the fryer on a flat, heat-resistant surface and plug the power cord into an electrical outlet.
2. The fryer will first return to default mode, setup temperature 190°C, and time 15min. The device can be started immediately with the "Power" button .
3. Preheating the Fryer  
Suitable for preparing a larger amount of food according to preset programs,
  - By pressing the button  and selecting the program  on the display lights up "Pre"
  - Press the  "Power" button again to start preheating the fryer. This usually takes 3 minutes at 200°C. When heated to this temperature, the fryer automatically shuts off and beeps with a 5 beep signal.
4. Always use the basket placed in the pan, never prepare food only in the pan.
  - Put the food in the basket.
  - Insert the basket into the frypot and fully insert it into the appliance.
5. To select a preset cooking program, tap the menu icon until the desired food icon appears. The temperature and time appear on the screen.
6. To set the temperature and time manually or to adjust the preset temperature or time even during the selected program, tap the icons to select the desired temperature or time using the + or - button.
7. Click the  power icon to begin the frying process.
8. After the set cooking time has elapsed, the appliance switches off automatically and signals this with a 5-beep signal, or the program can be stopped or interrupted at any time with the  power button.

If more time is needed to finish cooking, simply slide the pan back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.

If you are cooking a large amount of food, remove the pan and shake the contents half-way through the cooking time.

You can shake the food in the basket during the preparation process, at the end of the program you can pour the food into a bowl or remove it with plastic tongs and serve it.

Comment:

- When shaking, remove the basket from the pan to reduce the weight when shaking.

**NOTE:** Do not turn the pan or basket upside down, as any excess oil that has accumulated at the bottom of the pan or basket will spill onto the ingredients. To avoid scratching the non-stick surface, do not use sharp or metal tools.


### CAUTION

**Be careful not to press the basket release button on the handle while shaking. This will cause the basket to separate from the pan.**

**Note:** When the pan is pulled out of the appliance during the cooking program, the appliance switches off automatically, the display goes into sleep mode, and the time and temperature settings are automatically restored when the pan returns to the appliance. There is no need to reset the settings or press start.

9. Remove the pan and basket from the appliance.

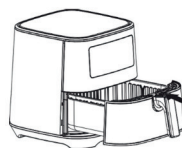
When the food is ready, always work over a solid, heat-resistant surface after removing the pan and basket.

- Place the pan on a heat-resistant surface
- Slide the protective cover (3) forward.
- Press the release button (4)  and lift the basket out of the hopper.

Empty the basket into a bowl or plate using pliers;


**ATTENTION! the food, basket and pan will be hot!**

**Note:** You can pull out the frypot / basket at any time and check your food. The fryer automatically pauses and resumes when the pan is pushed back into the fryer.



### TIPS










- To remove a small food, press the basket release button and remove the basket from the pan.
- To remove large or delicate food, remove the ingredients from the basket with tongs.

10. Press the  (power) button or by reducing the cooking time to 0 (zero) with the +/- button, you can end the set program at any time. The fryer fan will continue for about 20 seconds in motion and then the device switches off, this is signaled by a 5-beep signal. Turn off the fryer and unplug it.



### PRESET TEMPERATURES AND MEAL TIMES

This table shows the default temperature and time settings for the items in the preset menu. You can use the adjusted temperature and timer buttons (⊕ a ⊖) to change the preset temperature and time as needed.


### THE AIR FRYER HAS 8 PROGRAMS AND A STANDARD PROGRAM:

PROGRAM	ICON	TEMPERATURE	TIME (MIN)
Standard		190 °C	15 min.
Preheat		180 °C	3 min.
Frozen chips		200 °C	15 min.
Prawns		180 °C	8 min.
Pizza		190 °C	10 min.
Chicken legs		180 °C	20 min.
Fish		200 °C	10 min.
Steak		200 °C	10 min.
Cake		160 °C	20 min.
Bacon		180 °C	8 min.

**Note:** The fryer can be used to prepare frozen or cold food, preferably directly intended for cooking in hot air fryers. For cooking frozen food, the preparation time will need to be extended. At the same time, the cooking time varies depending on the type of food and its weight / volume.

- To select a program, press the Menu button 
- The temperature and time of all programs can be adjusted except for preheating. When selecting programs, these values are alternately visible on the display. You can adjust them using the "+" and "-" buttons. You can also use the buttons to instantly access the function and adjust it with "+" and "-"
- The temperature setting ranges from 80°C to 200°C. The time setting ranges from 00 to 60 minutes. The fryer will turn off at the end of each program and a beep will sound (5x).
- You can pause each program with the  Start / Pause button. The button light starts

blinking. Press again to resume the program.

- The appliance switches off automatically at the end of the program, but you can also switch it off manually by shortening the time to 0 minutes with the "-" button or by holding down the  power button for 3 seconds. The fan will continue to rotate for 20 seconds and an end beep will sound (5x).


### SETTING FRYING PROGRAMS

- Note that these settings are for reference only. Because the ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients
- Rapid Air technology immediately reheats the air inside the appliance. Briefly pull the pan out of the appliance during hot air frying, which hardly disturbs the process.

#### TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.
- Larger amounts of ingredients only require a slightly longer preparation time, smaller amounts.
- Shaking the smaller ingredients halfway through the cooking time optimizes the final result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add oil to fresh potatoes to get a crispy result. Fry your ingredients in a hot air fryer within minutes of adding the oil.
- Snacks that can be prepared in the oven can also be prepared in a hot air fryer.
- Use the prepared dough for quick and easy preparation of stuffed snacks. Pre-prepared dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
- If you want to bake a cake or quiche or you want to fry shortbread or stuffed ingredients, place a baking form or baking tray in a hot air frypot.
- You can also use the hot air fryer to reheat the ingredients. To reheat the ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

### REMOVING THE FRYPOT

1. Pull the fryer handle out and slide the pan out.
2. Place the pan on a heat-resistant surface.
3. Slide the release button cover forward to reveal the release button. 
4. Press the release button and lift the basket out of the pan.
5. To replace the basket, place it in the pan and push it down until the basket clicks into place, and then slide the safety tab back through the release button.

### INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE / CLEANING THE FRYER

- This appliance requires little maintenance. It does not contain any user serviceable parts. Therefore, do not attempt to repair it yourself. If the product requires repair, contact a qualified repair technician.

- **Clean the fryer after each use.**

- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth. Before cleaning with a dry damp cloth, always pull the plug out of the socket and let it cool down completely.
- To reduce the risk of electric shock, do not immerse the unit, cable, or plug in water or any other liquid.

**Note: Do not use abrasive cleaners to clean the pan or basket, as they may damage the non-stick coating.**

1. Unplug the fryer and wait for it to cool.

**Note: Remove the pan to allow the fryer to cool faster.**

2. Wipe the outside of the fryer with a damp cloth.
3. Clean the pan and basket with hot water, a little dishwashing detergent and a non-abrasive sponge. Use degreasing fluid to remove residues. Cleaning without proper instruction can damage the appliance and affect the life of the product. Thoroughly dry all components and surfaces before connecting and using.

#### TIP

Fill residues that are difficult to remove, fill the pan with hot water and soap, then place the basket in the pan and soak it for about ten minutes.

4. Clean the inside of the fryer with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heater with a cleaning brush to remove any food residue.

#### FRYER STORAGE

1. Unplug the fryer and allow it to cool.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Do not apply any pressure to the cable where it is connected to the unit, as this may cause the cable to shatter and break.
4. Place the fryer in a clean and dry place. Prior to storage, make sure that all accessories are dry.



#### WARNING!!!

- **If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**
- **To reduce the risk of electric shock due to high voltage, do not attempt to adjust or repair this appliance.**
- **After use, carefully pull the plug out of the socket and gently pull it out of the socket. Never pull on the cord to avoid damaging the device and endangering the user.**
- **The heating elements and the surface of the appliance remain hot even when disconnected from the socket. Do not touch or cover hot parts.**

## V. TROUBLESHOOTING

### **The fryer does not work.**

- The fryer is not connected. Plug the power cord into a grounded electrical outlet.
- You have not set the temperature or timer. Press (power) to turn on the fryer, adjust the settings, and press (power) again to start.
- The pan is not inserted into the fryer correctly. The fryer will not turn on until the pan is fully retracted. Insert the pan correctly into the fryer.

### **Food fried in an air fryer is not ready.**

- There is too much food in the fryer. Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
- The set temperature is too low. Increase the fryer temperature.
- Preparation time is too short. Cook the food longer.

### **In a hot air fryer, the ingredients are fried unevenly.**

- Some types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time. In the middle of the cooking time, shake the food lying on top of or over each other (eg French fries).

### **Fried food is not crispy.**

- You used the type of raw material intended for preparation in a traditional fryer (frying in oil). Use ingredients suitable for preparation in a hot air fryer or lightly oil the food for better results.

### **I can't properly insert the pan into the fryer.**

- There is too much food in the cart. Do not fill the basket above the MAX mark.
- The basket is not inserted correctly in the pan. Push the basket down into the pan until you hear a click.

### **White smoke comes out of the fryer.**

- You prepare greasy ingredients. When you fry greasy foods in the fryer, a large amount of oil flows into the pan. The oil produces white smoke and the pan can heat up more than usual. This does not affect the fryer or the end result.
- There is still fat residue from the previous use in the pan. White smoke is caused by heating the fat in the pan. Clean the pan thoroughly after each use.

### **Fresh fries are fried unevenly in the fryer.**

- You didn't use the right type of potatoes. Use fresh potatoes to make sure they stay firm during frying.
- You did not rinse the fries properly before frying them. Rinse the fries thoroughly to remove the starch from the outside of the sticks.

### **Fresh french fries are not crispy.**

- The fragility of french fries depends on the amount of oil and water in the french fries.
- Be sure to dry the potato sticks properly before adding the oil.
- Cut the potato sticks smaller for a better frying result.
- Add a little more oil to achieve a crunchy result.

## VI. ECOLOGY



You can help protect the environment!

Remember to observe local regulations: dispose of non-functional electrical equipment at an appropriate collection point.

When this symbol appears on a product, it means that the product should be handled according to the local separate collection system for electrical and electronic products. Please follow local regulations and do not dispose of old products in normal municipal waste. The packaging and accessories for the product are printed with the marks of the materials used and their recycling. In order to dispose of the product, its accessories and packaging properly, return them to the designated collection points, where they will be accepted free of charge. Proper disposal of your old product will help prevent potential negative consequences for the environment and human health. Contact your local authority or the nearest collection point for further details. Improper disposal of this type of waste may result in penalties in accordance with national regulations. If the appliance is to be definitively taken out of operation, it is recommended to cut off the power supply on the disconnected appliance from the mains, so that the appliance will no longer be usable.

### DECLARATION OF CONFORMITY

We declare that this equipment complies with the essential requirements and other relevant provisions of the standards and regulations relevant to the type of equipment.




This product meets the requirements of the European Union.



## VII. TECHNICAL DATA

<b>Voltage (V)</b>	220-240V , 50-60Hz
<b>Power consumption (W)</b>	1700 W
<b>Weight (kg)</b>	3.5 kg
<b>Dimensions approx (d x h x v), (mm)</b>	250 x 250 x 320
<b>Standby power consumption is</b>	< 0,5 W.
<b>Made in China</b>	

**We reserve the right to change the technical specification and content of any accessories according to the product model.**

<b>HOUSEHOLD USE ONLY</b>	
<b>DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS</b>	
	
<b>TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.</b>	
	WARNING
	WARNING: HOT SURFACE

**Importer:**

REMOSKA s.r.o.

Markova 1768

744 01 Frenštát pod Radhoštěm

[www.remoska.eu](http://www.remoska.eu)



## RECOMMENDED FRYING SETTINGS

		Min. / Max.	Time (min.)	Temp. °C	During preparation	Note
Potatoes / Fries	Thin Frozen Fries	400 - 500	18 - 20	200	shake	
	Thick Frozen Fries	400 - 500	20 - 25			
	Potato Gratin	600	20 - 25			
Meat and poultry	Steak	100 - 600	10 - 15	180		
	Pork chops		10 - 15			
	Hamburger		10 - 15			
	Sausage roll		13 - 15	200		
	Drumsticks		25 - 30	180		
	Chicken breast		15 - 20		shake	
Snacks	Spring rolls	100 - 600	8 - 10	200		Use oven ready
	Frozen chicken nuggets	100 - 500	6 - 10			
	Frozen fish fingers					
	Frozen bread crumbed cheese		10	180		
	Stuffed vegetables		8 - 10	160		
Baking	Cake		400	20 - 25	160	
	Quiche	500	20 - 22	180		
	Muffins	400	15 - 18	200		
	Sweet snack	500	20			

**Note: Add 3 minutes to cooking time when you start frying while the hot air fryer is still cold.**

## Wielofunkcyjna frytkownica na gorące powietrze RE 21001 INSTRUKCJA OBSŁUGI

Szanowny Kliencie, dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed uruchomieniem tego urządzenia należy bardzo uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem oraz, jeśli to możliwe, z opakowaniem i wewnętrzną zawartością opakowania.

### I. WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym następujących:

- Przeczytaj wszystkie instrukcje.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytów lub gałek. Noś rękawiczki lub rękawiczki kuchenne.
- Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani urządzeń w wodzie ani innym płynie. Nie narażaj urządzenia na nadmierną wilgotność, kurz, zmiany temperatury itp.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane dotyczące użytkowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Odłącz frytkownicę, gdy nie jest używana, i odłącz ją przed czyszczeniem. Pozwól urządzeniu ostygnąć przed montażem lub demontażem części i przed czyszczeniem.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką lub po usterce urządzenia lub innym uszkodzeniu. Zwróć go wykwalifikowanemu technikowi w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji elektrycznej lub mechanicznej.
- Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
- Nie umieszczaj na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w rozgrzanym piekarniku.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia sprzętu zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
- Aby odłączyć urządzenie, wyłącz wszystkie elementy sterujące, zwłaszcza wyłącznik zasilania. Następnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do obróbki cieplnej potraw i potraw nadających się do przygotowania w frytkownicy na gorące powietrze.
- Upewnij się, że szuflada kadzi jest zabezpieczona z przodu frytkownicy – oba uchwyty na uchwycie kadzi muszą być całkowicie wsunięte w nacięcia na górze patelni.

- Kiedy frytownica pracuje, zawsze upewnij się, że szuflada kadzi jest całkowicie zamknięta, a uchwyty kadzi są bezpiecznie zablokowane w misce.
- To urządzenie musi być uziemione. Ten produkt jest wyposażony w przewód uziemiający i wtyczkę uziemiającą. Musi być podłączony do gniazdka ściennego, które jest prawidłowo zainstalowane i uziemione. W przypadku zwarcia elektrycznego, uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem przez przewód ucieczki, tak że prąd elektryczny może płynąć do ziemi. Oznacza to, że oddzielenie od źródła zasilania podczas awarii zostało zastosowane w celu zmaksymalizowania bezpieczeństwa użytkownika. Należy zdawać sobie sprawę z potencjalnego niebezpieczeństwa związanego z używaniem sprzętu wysokiego napięcia, które może doprowadzić do pożaru lub innych wypadków powodujących uszkodzenie sprzętu.
- Prawidłowe użytkowanie urządzenia znacznie wydłuży jego żywotność.



#### **UWAGA!!! - GORĄCE POWIERZCHNIA**

**UWAGA!!!:** Po smażeniu w gorącym powietrzu kadź, patelnia, wnętrze urządzenia i gotowane potrawy są gorące.

**OSTRZEŻENIE:** Frytownica nie będzie działać, dopóki szuflada kadzi nie zostanie całkowicie zamknięta. Należy zachować szczególną ostrożność podczas obsługi kadzi i miski na gorące powietrze.

## **URZĄDZENIE PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE**

### **II. INNE WAŻNE UWAGI**



**UWAGA!!! GORĄCE POWIERZCHNIE:** Podczas użytkowania urządzenie to wytwarza ciepło i ulatniającą się parę. Należy podjąć odpowiednie środki ostrożności, aby uniknąć ryzyka poparzeń, pożarów lub innych obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia.

**UWAGA:** To urządzenie jest gorące podczas pracy i zatrzymuje ciepło przez pewien czas po wyłączeniu. Podczas pracy z gorącymi materiałami zawsze używaj rękawic i pozwól metalowym częściom ostygnąć przed czyszczeniem. Nie kładź niczego na urządzeniu, gdy jest włączone lub gorące.

- Wszyscy użytkownicy tego urządzenia muszą przeczytać i zrozumieć niniejszą instrukcję obsługi przed użyciem lub czyszczeniem urządzenia.
- Kabel tego urządzenia należy podłączać wyłącznie do gniazdka elektrycznego 220-240 V AC.
- Jeśli urządzenie przestanie działać podczas użytkowania, natychmiast odłącz przewód zasilający. Nie używaj ani nie próbuj naprawiać uszkodzonego urządzenia.
- Nie pozostawiaj tego urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.

- Nie zanurzaj przewodu zasilającego w żadnym płynie. Jeśli przewód zasilający tego urządzenia jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez dział obsługi klienta.
- Trzymaj przewód poza zasięgiem dzieci i niemowląt, aby zapobiec porażeniu prądem i uduszeniu.
- Postaw frytownicę na płaskiej, żaroodpornej powierzchni roboczej.
- Nie zakrywaj wylotu powietrza ani otworów wentylacyjnych z tyłu i z boku frytownicy żadnymi przedmiotami. Unikaj wydostawania się pary z wylotu powietrza podczas smażenia.
- Podczas pracy frytownica powinna znajdować się w odległości co najmniej 15 cm od ścian lub innych przedmiotów.
- Zawsze używaj uchwyty do otwierania szuflady kadzi.
- Nie wkładaj pustej patelni (bez kadzi) do korpusu frytownicy. Upewnij się, że kadź jest zablokowana na swoim miejscu na patelni.

### **OSTRZEŻENIE**

Po smażeniu w gorącym powietrzu, przed naciśnięciem przycisku zwalnającego kosz, umieść kadź / patelnię na płaskiej, żaroodpornej powierzchni.

### **OSTRZEŻENIE**

Niewystarczające lub przepełnione naczynie do smażenia może spowodować uszkodzenie frytownicy i poważne obrażenia.

- Nigdy nie dotykaj frytownicy ani nie włączaj frytownicy zawierającej gorące potrawy. Pozostaw do ostygnięcia przed przeniesieniem.

### **ENERGIA ELEKTRYCZNA**

Jeśli obwód elektryczny jest przeciążony innymi urządzeniami, urządzenie może nie działać prawidłowo. Powinien być podłączony do oddzielnego obwodu elektrycznego od innych urządzeń.

### **OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM**

Frytownica posiada system ochrony przed przegrzaniem. Jeśli system kontroli temperatury w pomieszczeniu nie działa, ochrona przed przegrzaniem włączy się automatycznie i frytownica nie będzie już gotowa do użytku. Odłącz przewód zasilający, poczekaj, aż frytownica ostygnie i zwróć ją do autoryzowanego centrum serwisowego w celu naprawy.

### **AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE**

Gdy zegar odlicza do 0, frytownica wydaje kilkakrotny sygnał dźwiękowy i automatycznie się wyłącza.

**Uwaga: Jeśli wyciągniesz kadź podczas podgrzewania jedzenia, frytownica wyłączy się automatycznie. Po ponownym włożeniu naczynia urządzenie włączy się ponownie w ustawionym programie.**

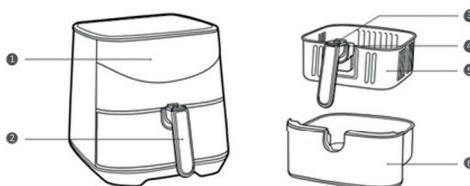
### III. CECHY PRODUKTU

#### SPECYFIKACJA

MODEL	ZASILACZ	WYDAJNOŚĆ	ROZMIAR KOSZA
RE21001	(220-240)V - 50/60Hz	1700 W	5.5 L

#### PODSTAWOWY OPIS

- 01 Panel sterowania
- 02 Poręcz
- 03 Osłona przycisku zwalniania kosza
- 04 Przycisk zwalniania kosza
- 05 Koszyk
- 06 Patelnia
- 07 Wewnętrzna osłona



#### PANEL STEROWANIA



#### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM FRYTOWNICY








1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety z frytownicy.
2. Wyjmij kosz i patelnię i umyj je gorącą wodą, mydłem i nierysującą gąbką.
3. Wytrzyj wewnętrzną i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką.
4. Podczas gotowania nie jest konieczne używanie oleju / tłuszczu do smażenia, ponieważ działanie urządzenia zależy od cyrkulacji gorącego powietrza.

## IV. KORZYSTANIE Z FRYTKOWNICY



### UWAGA!!!

- Ustaw urządzenie na poziomej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni. Nie kładź niczego na urządzeniu podczas jego działania, ponieważ zakłóci to przepływ powietrza.
- Frytownica działa na gorące powietrze. Nie napełniać pojemnika olejem ani żadnym innym płynem.
- Nie kładź niczego obok wylotu powietrza z tyłu frytownicy ani na wlocie powietrza na górze frytownicy.
- Zawsze używaj kosza umieszczonego na patelni, nigdy nie przygotowuj potraw tylko na patelni.

1. Ustaw frytownicę na płaskiej, żaroodpornej powierzchni i podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego
2. Frytownica najpierw przechodzi w tryb domyślny, z zadaną temperaturą 190°C i czasem 15min. Urządzenie można uruchomić natychmiast za pomocą przycisku „Zasilanie” 
3. Wstępne podgrzanie frytownicy  
Nadaje się do przygotowania większej ilości potraw zgodnie z zaprogramowanymi programami,
  - Naciskając przycisk  i wybierając program . Na wyświetlaczu zapala się „Pre”
  - Ponownie naciśnij przycisk  „Zasilanie”, aby rozpocząć wstępne podgrzewanie frytownicy. Zwykle zajmuje to 3 minuty w temperaturze 200 °C. Po podgrzaniu do tej temperatury frytownica automatycznie się wyłącza i emituje 5 sygnałów dźwiękowych.
4. Zawsze używaj kosza umieszczonego na patelni, nigdy nie przygotowuj potraw tylko na patelni.
  - Włóż potrawę do kosza.
  - Włóż kosz do kadzi i całkowicie włożyc do urządzenia.
5. Aby wybrać ustawienie wstępne do gotowania zgodnie z programem, puknij ikonę menu  aż pojawi się żądana ikona jedzenia. Na ekranie pojawią się temperatura i czas.
6. Aby ręcznie ustawić temperaturę i czas lub wyregulować wstępnie ustawioną temperaturę lub czas nawet podczas wybranego programu, dotknij ikon, aby wybrać żądaną temperaturę lub czas za pomocą przycisku + lub
7. Kliknij ikonę  zasilania, aby rozpocząć proces smażenia.
8. Po upływie ustawionego czasu gotowania urządzenie wyłącza się automatycznie, sygnalizując to 5-bipowym sygnałem lub program można w każdej chwili zatrzymać lub przerwać za pomocą przycisku zasilania 

Jeśli do zakończenia gotowania potrzeba więcej czasu, po prostu wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.

Jeśli gotujesz dużą ilość jedzenia, wyjmij patelnię i potrząśnij zawartością w połowie czasu gotowania.

Frytownica w środku programu emituje sygnał dźwiękowy informujący o możliwości przerwania i potrząśnięcia przygotowywaną potrawą, po cofnięciu programu automatycznie kontynuuje.

Komentarz:

- Podczas potrząśnięcia wyjmij kosz z patelni, aby zmniejszyć wagę podczas potrząśnięcia.

**UWAGA:** Nie obracaj patelni ani koszyka do góry nogami, ponieważ nadmiar oleju, który zgromadził się na dnie naczynia lub koszyka, rozleje się na składniki. Aby uniknąć zarysowania nieprzywierającej powierzchni, nie używaj ostrych lub metalowych narzędzi.


### UWAGA

**Uważaj, aby nie nacisnąć przycisku zwalniania kosza na uchwycie podczas potrząśnięcia. Spowoduje to oddzielenie kosza od patelni.**

**Uwaga:** Po wyjęciu patelni z urządzenia w trakcie programu gotowania, urządzenie wyłącza się automatycznie, wyświetlacz przechodzi w tryb uśpienia, a ustawienia czasu i temperatury są automatycznie przywracane po powrocie naczynia do urządzenia. Nie ma potrzeby resetowania ustawień ani naciskania startu.

9. Wyjąć patelnię i kosz z urządzenia.

Gdy potrawa jest gotowa, po wyjęciu naczynia i kosza należy zawsze pracować na solidnej, żaroodpornej powierzchni.

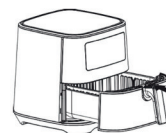
- Postawić patelnię na żaroodpornej powierzchni
- Przesunąć osłonę ochronną (3) do przodu.
- Nacisnąć przycisk zwalnający (4)  i wyjąć kosz z pojemnika.

Opróżnij kosz do miski lub talerza za pomocą szczypiec;

**UWAGA: jedzenie, kosz i patelnia będą gorące!**


**UWAGA: W każdej chwili możesz wyciągnąć kadź / kosz i sprawdzić jedzenie.**

**Frytownica automatycznie zatrzymuje się i wznawia, gdy patelnia zostanie ponownie wsunięta do frytownicy.**



### PORADY










- Aby wyjąć niewielką ilość jedzenia, naciśnij przycisk zwalnający kosz i wyjmij kosz z patelni.
- Aby wyjąć duże lub delikatne potrawy, wyjmij składniki z kosza szczypcami.

10. Naciśnij przycisk  (zasilanie) lub zmniejszając czas gotowania do 0 (zero) za pomocą przycisku +/-, można w dowolnym momencie zakończyć ustawiony program. Wentylator frytownicy będzie działał przez około 20 sekund. w ruchu, po czym urządzenie wyłącza się, sygnalizowane jest to sygnałem 5 sygnałów dźwiękowych. Wyłącz frytownicę i odłącz ją.


## USTAWIONE TEMPERATURY I CZASY POSIŁKÓW

W tej tabeli przedstawiono domyślne ustawienia temperatury i czasu dla preferowanych pozycji menu. Za pomocą przycisków regulacji temperatury i timera (⊕ a ⊖) można w razie potrzeby zmienić ustawioną temperaturę i czas.



### FRYTOWNICA POWIETRZNA MA 8 PROGRAMÓW I PROGRAM STANDARDOWY:

PROGRAM	IKONA	TEMPERATURE	TIME (MIN)
Standard	None	190 °C	15 min.
Podgrzewanie		180 °C	3 min.
Frytki		200 °C	15 min.
Krewetki		180 °C	8 min.
Pizza		190 °C	10 min.
Udka kurczaka		180 °C	20 min.
Fish		200 °C	10 min.
Stek		200 °C	10 min.
Ciasto		160 °C	20 min.
Boczek		180 °C	8 min.

**Uwaga:** Frytkownica może być używana do przygotowywania mrożonych lub schłodzonych potraw, najlepiej bezpośrednio przeznaczonych do gotowania we frytkownicy na gorące powietrze. W przypadku gotowania mrożonek należy wydłużyć czas przygotowania. Jednocześnie czas gotowania różni się w zależności od rodzaju żywności i jej wagi / objętości.

- Aby wybrać program, naciśnij przycisk Menu 
- We wszystkich programach można regulować temperaturę i czas, z wyjątkiem nagrzewania wstępnego. Podczas wybierania programów wartości te są naprzemiennie widoczne na wyświetlaczu. Możesz je dostosować za pomocą przycisków „+” i „-”. Możesz także użyć przycisków, aby uzyskać natychmiastowy dostęp do funkcji i dostosować ją za pomocą „+” i „-”
- Ustawienie Zakres temperatury wynosi od 80°C do 200°C. Zakres czasu wynosi od 00 do 60 minut. Frytkownica wyłączy się po zakończeniu każdego programu i rozlegnie się sygnał dźwiękowy (5x).




- Każdy program można wstrzymać przyciskiem  Start / Pauza. Kontrolka przycisku zaczyna migać. Naciśnij ponownie, aby wznowić program.
- Urządzenie wyłącza się automatycznie po zakończeniu programu, ale można je również wyłączyć ręcznie, zmniejszając czas do 0 minut za pomocą przycisku „-” lub przytrzymując przycisk  zasilania przez 3 sekundy. Wentylator będzie się obracał przez 20 sekund i rozlegnie się sygnał dźwiękowy zakończenia (5x).

### USTAWIANIE PROGRAMÓW SMAŻENIA

- Należy pamiętać, że te ustawienia służą wyłącznie jako odniesienie. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszych ustawienia dla Twoich składników
- Technologia Rapid Air natychmiastowo podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia. Na krótko wyciągnij patelnię z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem, co prawie nie zakłóca tego procesu.
- Wskazówki i ostrzeżenia. Mniejsze składniki zwykle wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż większe składniki.
- Większe ilości składników wymagają tylko nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsze ilości.
- Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu gotowania optymalizuje wynik końcowy i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu smażeniu składników.
- Dodaj olej do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący rezultat. Smaż składniki w frytkownicy na gorące powietrze w ciągu kilku minut od dodania oleju.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy na gorące powietrze.
- Przygotowane ciasto posłuży do szybkiego i łatwego przygotowania nadziewanych przekąsek. Ciasto wstępnie przygotowane wymaga również krótszego czasu gotowania niż ciasto domowe.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub chcesz usmażyć kruche ciasto lub nadziewane składniki, umieść blachę do pieczenia lub forme do pieczenia w kadzi z gorącym powietrzem.
- Do podgrzania składników można również użyć frytownicy na gorące powietrze. Aby ponownie podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150 °C na maksymalnie 10 minut.

### WYJMOWANIE KOSZA

1. Wyciągnij uchwyt frytownicy i wysuń patelnię.
2. Postaw patelnię na żaroodpornej powierzchni.
3. Przesuń osłonę przycisku zwalniającego do przodu, aby odstąpić przycisk zwalniający. 
4. Naciśnij przycisk zwalniający i wyjmij kosz z miski.
5. Aby ponownie założyć kosz, umieść go na patelni i dociśnij, aż koszyk zaskoczy na miejsce, a następnie przesunij zatrzask zabezpieczający z powrotem przez przycisk zwalniający.

### INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI / CZYSZCZENIA FRYTOWNICY

- Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Przed czyszczeniem suchą, wilgotną

szmatką zawsze wyciągnij wtyczkę z gniazdka i pozwól jej całkowicie ostygnąć.

- Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, nie zanurzaj urządzenia, kabla ani nie podłączaj go do wody lub innej cieczy.

**Uwaga: Nie używaj ściernych środków czyszczących do czyszczenia patelni lub koszyka, ponieważ mogą one uszkodzić nieprzywierającą powłokę.**

1. Odłącz frytownicę i poczekaj, aż ostygnie.

**Uwaga: Zdejmij patelnię, aby frytownica ostygła szybciej.**

2. Wytrzyj zewnętrzną powierzchnię frytownicy wilgotną szmatką.
3. Umyj patelnię i kosz gorącą wodą, odrobiną płynu do mycia naczyń i nierysującą gąbką. Do usunięcia pozostałości użyj płynu odtłuszczającego. Czyszczenie bez odpowiedniej instrukcji może spowodować uszkodzenie urządzenia i wpłynąć na żywotność produktu. Dokładnie osusz wszystkie elementy i powierzchnie przed podłączeniem i użyciem.

#### WSKAZÓWKA

Trudne do usunięcia resztki napelnij, patelnię napelnij gorącą wodą i mydłem, a następnie umieść kosz na patelni i moczyć przez około dziesięć minut.

4. Wyczyść wnętrze frytownicy gorącą wodą i nierysującą gąbką.
5. Wyczyść grzejnik szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

#### PRZECHOWYWANIE FRYTOWNICY

1. Odłącz frytownicę i pozwól jej ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
3. Nie wywieraj nacisku na kabel w miejscu, w którym jest podłączony do urządzenia, ponieważ może to spowodować pęknięcie i pęknięcie kabla.
4. Umieść frytownicę w czystym i suchym miejscu. Przed przechowywaniem upewnij się, że wszystkie akcesoria są suche.



#### OSTRZEŻENIE!!!

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym z powodu wysokiego napięcia, nie próbuj regulować ani naprawiać tego urządzenia.
- Po użyciu ostrożnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie ciągnij za przewód, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia i zagrożenia użytkownika.
- Elementy grzejne i powierzchnia urządzenia pozostają gorące nawet po odłączeniu od gniazdka. Nie dotykaj ani nie zakrywaj gorących części.

## V. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### **Frytownica nie działa.**

- Frytownica nie jest podłączona. Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Nie ustawiłeś temperatury ani timera. Naciśnij przycisk (zasilanie), aby włączyć frytownicę, dostosuj ustawienia i ponownie naciśnij przycisk (zasilanie), aby rozpocząć.
- Patelnia nie jest prawidłowo włożona do frytownicy. Frytownica nie włączy się, dopóki patelnia nie zostanie całkowicie wsunięta. Włóż patelnię prawidłowo do frytownicy.

### **Jedzenie smażone we frytkownicy nie jest gotowe.**

- We frytownicy jest za dużo jedzenia. Mniejsze porcje składników wkładaj do kosza. Mniejsze partie smażone są bardziej równomiernie.
- Ustawiona temperatura jest za niska. Zwiększ temperaturę frytownicy.
- Czas przygotowania jest za krótki. Gotuj dłużej.

### **W frytkownicy na gorące powietrze składniki smażone są nierównomiernie.**

- Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania. Potrząśnij potrawą leżącą jedna na drugiej lub jedna na drugiej (np. Frytki) w połowie czasu gotowania.

### **Smażone jedzenie nie jest chrupiące.**

- Użyłeś surowca przeznaczonego do przygotowania we frytkownicy tradycyjnej (smażenie na oleju). Użyj składników odpowiednich do przygotowania we frytkownicy na gorące powietrze lub lekko natłuszcz potrawę, aby uzyskać lepsze rezultaty.

### **Nie mogę prawidłowo włożyć patelni do frytownicy.**

- W wózku jest za dużo jedzenia. Nie napełniaj kosza powyżej znaku MAX.
- Kosz nie jest prawidłowo włożony do naczynia. Wepchnij kosz do miski, aż usłyszysz kliknięcie.

### **Z frytownicy wydobywa się biały dym.**

- Przygotowujesz tłuste składniki. Podczas smażenia tłustych potraw we frytkownicy na patelnię służy duża ilość oleju. Olej wydziela biały dym, a patelnia może się bardziej nagrzać. Nie ma to wpływu na frytownicę ani na efekt końcowy.
- Na patelni nadal pozostają resztki tłuszczu z poprzedniego użycia. Biały dym powstaje w wyniku podgrzania tłuszczu na patelni. Dokładnie wyczyść patelnię po każdym użyciu.

### **Świeże frytki smażone są nierównomiernie we frytownicy.**

- Nie użyłeś odpowiedniego rodzaju ziemniaków. Użyj świeżych ziemniaków, aby upewnić się, że pozostaną jędrne podczas smażenia.
- Frytki nie zostały prawidłowo wypłukane przed smażeniem. Dokładnie opłucz frytki, aby usunąć skrobię z zewnętrznej strony patyczków.

### **Świeże frytki nie są chrupiące.**

- Kruchość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.
- Pamiętaj, aby dobrze wysuszyć paluszki ziemniaczane przed dodaniem oleju.
- Aby uzyskać lepszy efekt smażenia, pokrój paluszki ziemniaczane na mniejsze kawałki.
- Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać chrupiącą konsystencję.

## VI. EKOLOGIA



Możesz pomóc chronić środowisko!

Pamiętaj o przestrzeganiu lokalnych przepisów: usuń niesprawny sprzęt elektryczny w odpowiednim punkcie zbiórki.

Gdy ten symbol pojawia się na produkcie, oznacza to, że produkt jest objęty Dyrektywą Europejską 2002/96 / WE. Prosimy o zapoznanie się z lokalnym systemem selektywnej zbiórki produktów elektrycznych i elektronicznych. Należy przestrzegać lokalnych przepisów i nie wyrzucać starych produktów do zwykłych odpadów komunalnych. Na opakowaniu i akcesoriach produktu nadrukowane są oznaczenia użytych materiałów i ich recyklingu. W celu prawidłowej utylizacji produktu, jego akcesoriów i opakowania należy zwrócić je do wyznaczonych punktów zbiórki, gdzie zostaną one bezpłatnie przyjęte. Właściwa utylizacja starego produktu pomoże zapobiec potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub najbliższym punktem zbiórki. Niewłaściwa utylizacja tego rodzaju odpadów może skutkować karami zgodnie z przepisami krajowymi. Jeśli urządzenie ma zostać definitywnie wyłączone z eksploatacji, zaleca się odłączyć zasilanie odłączonego urządzenia od sieci, aby urządzenie nie nadawało się do użytku.

### DEKLARACJA ZGODNOŚCI




Oświadczamy, że to urządzenie jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami i innymi odpowiednimi postanowieniami norm i przepisów dotyczących danego typu urządzenia. Ten produkt jest zgodny z wymogami Wspólnoty Europejskiej.



## VII. DANE TECHNICZNE

<b>Napięcie (V)</b>	220-240V , 50-60Hz
<b>Pobór mocy (W)</b>	1700 W
<b>Waga (kg) ok.</b>	3,5 kg
<b>Wymiary w przybliżeniu (DxHxH), (mm)</b>	290 x 290 x 330
<b>Pobór mocy w trybie czuwania</b>	< 0,5 W
<b>Made in China</b>	wyprodukowano w Chinach

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany specyfikacji technicznej i zawartości wszelkich akcesoriów w zależności od modelu produktu.

<b>HOUSEHOLD USE ONLY</b>	Wyłącznie do użytku domowego.
<b>DO NOT IMMERSE IN WATER OR OTHER LIQUIDS</b>	Nie zanurzaj w wodzie ani innych płynach.
 <p><b>TO AVOID DANGER OF SUFFOCATION, KEEP THIS PLASTIC BAG AWAY FROM BABIES AND CHILDREN. DO NOT USE THIS BAG IN CRIBS, BEDS, CARRIAGES OR PLAYPENS. THIS BAG IS NOT A TOY.</b></p>	Niebezpieczeństwo uduszenia. Nie używaj tej saszetki w kołyskach, łóżeczkach, wózkach dziecięcych lub kojcach. Trzymaj worek PE poza zasięgiem dzieci. Worek nie nadaje się do gry.
	OSTRZEŻENIA
	OSTRZEŻENIA: GORĄCE POWIERZCHNIA

**Importer:**

REMOSKA s.r.o.

Markova 1768

744 01 Frenštát pod Radhoštěm

[www.remoska.eu](http://www.remoska.eu)

## ZALECANE USTAWIENIA SMAŻENIA

		Min. / Max.	Time (min.)	Temp. °C	Podczas przygotowań	Uwagi	
<b>Ziemniak &amp; Frytki</b>	Cienkie mrożone frytki	400 - 500	18 - 20	200	potrzęsnać		
	Grubo mrożone frytki	400 - 500	20 - 25				
	Zapiekanka ziemniaczana	600	20 - 25				
<b>Mięso i Drób</b>	Steak	100 - 600	10 - 15	180			
	Kotlety wieprzowe		10 - 15				
	Hamburger		10 - 15				
	Bułka z kielbasą		13 - 15	200			
	Pałeczki		25 - 30	180			
	Pierś z kurczaka		15 - 20		potrzęsnać		
<b>Przekąski</b>	Sajgonki	100 - 600	8 - 10	200		Użyć składnika do przygotowania w piekarniku	
	Mrożone nuggetsy z kurczaka	100 - 500	6 - 10				
	Mrożone paluszki rybne						
	Mrożony chleb z posypką serową		10				180
	Faszerowane warzywa		8 - 10				160
<b>Pieczenie</b>	Ciasto		400	20 - 25	160		Użyć formy do pieczenia
	Quiche	500	20 - 22	180			
	Muffiny	400	15 - 18	200			
	Słodkie przekąski	500	20				

**Uwaga: Dodać 3 minuty do czasu przygotowania, gdy zaczynasz smażyć, gdy frytownica na gorące powietrze jest jeszcze zimna**

## ZÁRUČNÍ LIST - CZ

Záruční opravy provádí: REMOSKA s.r.o.  
Markova 1768 | 744 01 Frenštát pod Radhoštěm  
IČO: 01885219

Výrobce poskytuje záruku za jakost a provedení tohoto výrobku ve smyslu ust. § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, po dobu 24 měsíců. Záruční doba běží od odevzdání věci kupujícímu; byl-li výrobek podle smlouvy odeslán, běží od dojití výrobku do místa určení. Dále ručí za všechny funkce stanovené příslušnými závaznými technickými normami za předpokladu, že kupující bude dodržovat návodem uvedený způsob použití výrobku. Kupující nemá právo ze záruky, způsobila-li vadu po přechodu nebezpečí škody na výrobku na kupujícího vnější událost. To neplatí, způsobil-li vadu prodávající.

Záruka se vztahuje na závady vzniklé použitím prokazatelně vadného materiálu nebo vadným provedením s podmínkou, že na výrobku nebyly provedeny neodborné opravy, úpravy nebo neoprávněné zásahy. Záruka se nevztahuje na běžné opotřebení výrobku.

Reklamací může kupující uplatnit u prodejce, který výrobek prodal nebo může zaslat řádně zabalený kompletní výrobek s potvrzeným záručním listem (či dokladem o koupi obsahujícím všechny potřebné údaje) přímo výrobci REMOSKA s.r.o.

Pro uplatnění práva ze záruky platí obdobně ustanovení § 2172 a 2173 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů.

Reklamace nemůže být uznána bez řádně vyplněného záručního listu (případně dokladu o koupi obsahujícího všechny potřebné údaje), opatřeného datem a razítkem prodejny, dále v případě nesprávného zabalení výrobku a v důsledku tohoto jeho poškození při přepravě či v případě doručení nekompletního či demontovaného výrobku.

Další práva kupujícího, která se ke koupi výrobku váží, nejsou zárukou dotčena.

### ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka se vztahuje na poruchy a závady, které v průběhu záruční doby vznikly chybou výroby nebo vadou použitých materiálů. Výrobek je možno reklamovat u prodejce, který výrobek prodal spotřebiteli nebo v autorizovaném servisu.

Při reklamaci je nutné předložit: reklamovaný výrobek, originální nákupní doklad, ve kterém je zřetelně uveden typ výrobku a jeho datum prodeje spotřebiteli, případně tento řádně vyplněný záruční list. Záruka platí pouze tehdy, je-li výrobek používán podle návodu k obsluze a připojen na správné síťové napětí.

Spotřebitel ztrácí nárok na záruční opravu nebo bezplatný servis v případě:

- zásahu do přístroje neoprávněnou osobou.
- nesprávné nebo neodborné montáže výrobku.
- poškození přístroje vlivem živelné pohromy.
- používání výrobku pro jiné účely, než je obvyklé.
- používání výrobku k profesionální či jiné výdělečné činnosti.
- používání výrobku s jiným než doporučeným příslušenstvím.
- nesprávné údržby výrobku.
- nepravidelného čištění výrobků zejména v případě, kdy je závada způsobena zbytky potravin, vlasů, domovního prachu nebo jiných nečistot.
- vystavení výrobku nepříznivému vnějšímu vlivu, zejména vniknutím cizích předmětů nebo tekutin (včetně elektrolytu z baterií) dovnitř.
- mechanického poškození výrobku způsobeného nesprávným používáním výrobku nebo jeho pádem.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasíláno poštou nebo přepravní službou, musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku přepravou. Aktuální seznam servisních středisek naleznete na: [www.remoska.eu](http://www.remoska.eu)

Případné další dotazy zašlete na [info@remoska.eu](mailto:info@remoska.eu), nebo volejte +420 556 802 601.

Veškeré náležitosti uvedené v tomto záručním listu platí pouze pro výrobky nakoupené a reklamované na území České Republiky.

## ZÁRUČNÍ LIST - CZ

### Záznam o prodeji

Typ výrobku:	
Datum prodeje:	Výrobní číslo:
Razítko a podpis prodávajícího:	

### Servisní záznamy

1. Datum opravy od:            do:  Číslo Opravenky:  Podpis a razítko servisu:	2. Datum opravy od:            do:  Číslo Opravenky:  Podpis a razítko servisu:
3. Datum opravy od:            do:  Číslo Opravenky:  Podpis a razítko servisu:	4. Datum opravy od:            do:  Číslo Opravenky:  Podpis a razítko servisu:



## ZÁRUČNÝ LIST - SK

Záručná opravy vykonáva: REMOSKA s.r.o.  
Markova 1768 | 744 01 Frenštát pod Radhoštěm  
IČO: 01885219

Na výrobok uvedený v tomto záručnom liste je poskytovaná záruka na dobu dvadsaťštyri mesiacov od dátumu prevzatia tovaru spotrebiteľom. Ak má výrobok viesť do prevádzky iný podnikateľ než predávajúci, začne záručná doba plynúť až odo dňa uvedenia výrobku do prevádzky, pokiaľ kupujúci objednal uvedenie do prevádzky najneskôr do troch týždňov od prevzatia veci a riadne a včas poskytol na vykonanie služby potrebnú súčinnosť. Záruka sa vzťahuje na vady, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo chybou použitých materiálov.

Výrobok je možné reklamovať v ktorejkoľvek prevádzkarni predávajúceho ktorý výrobok predal spotrebiteľovi, v ktorej je prijatie reklamácie v zmysle zákona možné, alebo osoby oprávnenej výrobcom výrobku na vykonávanie záručných opráv.

Pri reklamácii je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originál nákupného dokladu, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list.

Výrobok je treba používať podľa návodu na obsluhu a musí byť pripojený na správne sieťové napätie. Pokiaľ výrobok pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: [www.remoska.eu](http://www.remoska.eu)

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na [info@remoska.eu](mailto:info@remoska.eu) alebo volajte +420 556 802 601.

Všetky náležitosti uvedené v tomto záručnom liste platia len pre výrobky nakúpené a reklamované na území Slovenskej Republiky.

### ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka sa vzťahuje na poruchy a chyby, ktoré v priebehu záručnej doby vznikli chybou výroby alebo vadou použitých materiálov. Výrobok je možné reklamovať u predajcu, ktorý výrobok predal spotrebiteľovi alebo v autorizovanom servise.

Pri reklamácii je nutné predložiť: reklamovaný výrobok, originálny nákupný doklad, v ktorom je zreteľne uvedený typ výrobku a jeho dátum predaja spotrebiteľovi prípadne tento riadne vyplnený záručný list. Záruka platí iba vtedy, ak je výrobok používaný podľa návodu na obsluhu a pripojený na správne sieťové napätie.

Spotrebiteľ stráca nárok na záručnú opravu alebo bezplatný servis v prípade:

- zásahu do prístroja neoprávnenou osobou.
- nesprávne alebo neodbornej montáže výrobku.
- poškodenia prístroja vplyvom živeľnej pohromy.
- používanie výrobku na iné účely, než je obvyklé.
- používanie výrobku k profesionálnej či inej zárobkovej činnosti.
- používanie výrobku s iným než doporučeným príslušenstvom.
- nesprávnej údržby výrobku.
- nepravidelného čistenia výrobku najmä v prípade, keď je záhada spôsobená zvyškami potravín, vlasov, domového prachu alebo iných nečistôt.
- vystavenie výrobku nepriaznivému vonkajšiemu vplyvu, najmä vniknutím cudzích predmetov alebo tekutín (vrátane elektrolytu z batérií) dovnútra.
- mechanického poškodenia výrobku spôsobeného nesprávnym používaním výrobku alebo jeho pádom.

Pokiaľ výrobok pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku prepravou.

Aktuálny zoznam servisných stredísk nájdete na: [www.remoska.eu](http://www.remoska.eu)

Prípadné ďalšie dotazy zasielajte na [info@remoska.eu](mailto:info@remoska.eu), alebo volajte +420 556 802 601.

## ZÁRUČNÝ LIST - SK

### Záznam o predaji

Typ prístroja:	
Dátum predaja:	Výrobné číslo:
Pečiatka a podpis predajca:	

### Servisné záznamy

1. Dátum opravy od:                      do:  Číslo Opravenky:  Podpis a pečiatka servisu:	2. Dátum opravy od:                      do:  Číslo Opravenky:  Podpis a pečiatka servisu:
3. Dátum opravy od:                      do:  Číslo Opravenky:  Podpis a pečiatka servisu:	4. Dátum opravy od:                      do:  Číslo Opravenky:  Podpis a pečiatka servisu:





**REMOSKA s.r.o.**

Markova 1768, Frenštát p. R., 744 01, Czech Republic  
tel.: +420 556 802 601, e-mail: info@remoska.eu

**[www.remoska.eu](http://www.remoska.eu)**