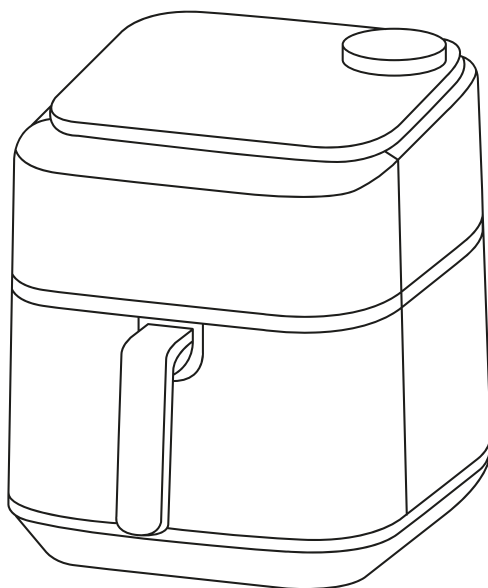


# Remoska®

## Vento SteamChef

- CZ** R301002 Horkovzdušná fritéza Vento SteamChef 6,3 l |  
Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny
- EN** R301002 Hot Air Fryer Vento SteamChef 6,3 l | Operating  
and Safety Instructions



**REMOSKA®**

## POUZE PRO VNITŘNÍ PROSTORY

**Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte jej pro budoucí použití.**

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.

- Nemusí být vhodný k bezpečnému používání v prostředí, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, farmy, motely a jiná nebytová prostředí.
- Není také určen k používání klienty v hotelech, motelech, penzionech a jiných obytných prostředích.

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

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

1. Přečtěte si všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých povrchů.
3. Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem neponožujte kabel, zástrčku ani základnu do vody nebo jiné tekutiny.
4. **VAROVÁNÍ:** Tento elektrický spotřebič obsahuje funkci ohřevu. Povrchy, i jiné než funkční, mohou vyvinout vysoké teploty. Vzhledem k tomu, že teploty jsou různými osobami vnímány odlišně, je třeba toto zařízení používat s POZORNOSTÍ. Zařízení se smí dotýkat pouze na určených rukojetích a úchopových plochách a používat tepelnou ochranu jako jsou rukavice nebo podobné prostředky. Jiné než určené úchopové plochy musí před dotykem dostatečně vychladnout.
5. Pokud se přístroj nepoužívá a před jeho čištěním, odpojte zástrčku ze zásuvky. Nechte vychladnout před nasazením nebo sejmutím dílů.
6. **VAROVÁNÍ:** Pokud je přívodní kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečí.
7. Používání příslušenství, které není doporučeno výrobcem spotřebiče, může způsobit zranění.
8. Nepoužívejte ve venkovním prostředí.
9. Nenechávejte šňůru viset přes okraj stolu nebo pultu a nedotýkejte se horkých povrchů.
10. Nepokládejte jej na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do jeho blízkosti, ani do vyhřívané trouby.
11. Při přenášení spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké látky je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
12. Vždy nejprve připojte zástrčku ke spotřebiči a teprve potom zapojte kabel do zásuvky. Chcete-li spotřebič odpojit, přepněte zařízení do stavu "vypnuto" a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
13. Nepoužívejte spotřebič k jinému než určenému účelu.

**14.** Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud jim není více než 8 let a nejsou pod dohledem.

**15.** Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

**16.** Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

## ÚVOD

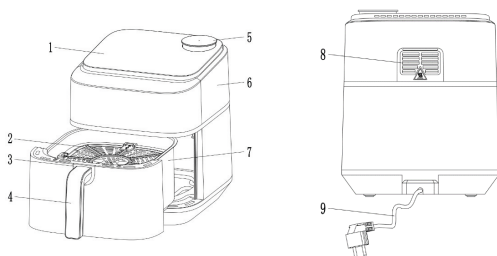
**Tato horkovzdušná fritéza nyní nabízí snadný a zdravý způsob přípravy vašich oblíbených surovin. Pomocí rychlé cirkulace horkého vzduchu a horního grilu dokáže připravit mnoho pokrmů. Hlavní výhodou je, že horkovzdušná fritéza ohřívá potraviny ve všech směrech a většina pokrmů nepotřebuje žádný přidávaný olej.**

## TECHNICKÉ ÚDAJE

- Napětí: 220-240 V ~50-60 Hz
- Příkon: 1800 W
- Kapacita nádoby: 6,3 litru
- Teplota: 60°C-200°C
- Časovač (0-99 min.)

## VŠEOBECNÝ POPIS (obr. 1)

1. Ovládací panel
2. Oddělovací mřížka
3. Rukojeť hrnce
4. Ozdobný kryt rukojeti
5. Kryt nádrže na vodu
6. Hlavní kryt
7. Nádoba
8. Výstup vzduchu
9. Elektrický kabel



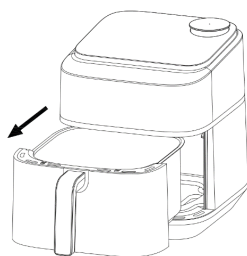
(obr. 1)



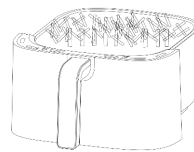
(obr. 2)



(obr. 3)



(obr. 4)



(obr. 5)



(obr. 6)

## DŮLEŽITÉ

### NEBEZPEČÍ

• Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.

- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Kryt, který obsahuje elektrické součásti a topná tělesa, nikdy neponořujte do vody ani jej neoplachujte pod vodovodním kohoutkem.
- Nenechte do spotřebiče vniknout vodu ani jinou tekutinu, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Smažené suroviny vždy vkládejte do hrnce tak, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Za provozu spotřebiče nezakrývejte nasávací otvory pro přívod vzduchu a vnější otvory.
- Neplňte hrnce olejem, protože to může způsobit nebezpečí požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
- Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.

## VAROVÁNÍ

- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí v místní síti.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozená zástrčka, síťový kabel nebo jiné části.
- Neobracejte se na žádnou nepovolanou osobu, aby vyměnila nebo opravila poškozenou hlavní šňůru.
- Síťovou šňůru udržujte mimo dosah horkých povrchů.
- Nezapojujte spotřebič do zásuvky ani neobsluhujte ovládací panel mokřkýma rukama.
- Spotřebič nestavte ke stěně nebo k jiným spotřebičům. Ponechte alespoň 10 cm volného prostoru na zadní straně a po stranách a 10 cm volného prostoru nad spotřebičem.
- Na horní část spotřebiče nic nepokládejte.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům než je popsáno v tomto návodu.
- Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Při horkovzdušném smažení se otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a od otvorů pro výstup vzduchu.
- Pozor dávejte na vycházející horkou páru či horký vzduch také při vyjímání hrnce ze spotřebiče.
- Všechny přístupné povrchy se mohou během používání zahřát (obr. 2).
- Pokud uvidíte tmavý kouř vycházející ze spotřebiče, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím hrnce ze spotřebiče vyčkejte, až se kouř přestane uvolňovat.

## UPOZORNĚNÍ

- Ujistěte se, že je spotřebič umístěn na vodorovném, rovném a stabilním povrchu.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Nemusí být vhodný k bezpečnému používání v prostředí, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, farmy, motely a jiná nebytová prostředí. Není také určen k používání klienty v hotelech, motelech, penzionech a jiných obytných prostředích.
- Pokud je spotřebič používán nesprávně nebo k profesionálním či poloprofesionálním účelům nebo není používán v souladu s pokyny uvedenými v návodu k použití, záruka pozbývá platnosti a mohli bychom odmítnout jakoukoli odpovědnost za způsobené škody.
- Vždy odpojte spotřebič ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte.
- Spotřebič potřebuje přibližně 30 minut k vychladnutí, aby bylo možné s ním bezpečně manipulovat nebo jej čistit.

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Odstraňte ze spotřebiče všechny nálepky nebo štítky .
3. Mřížku a hrnci důkladně očistěte horkou vodou, trochou mycího prostředku

a neabrazivní houbičkou.

4. Otrete vnitřek a vnějšek spotřebiče vlhkým hadříkem.

**Jedná se o bezolejovou fritézu, která funguje na horký vzduch. Nenaplňujte hrnec olejem nebo přímo fritovacím tukem.**

## PŘÍPRAVA NA POUŽITÍ

1. Umístěte spotřebič na stabilní, vodorovný a rovný povrch.

Nepokládejte spotřebič na povrch, který není odolný vůči vysokým teplotám.

2. Umístěte do hrnce mřížku (obr. 3).

Nenaplňujte hrnec olejem ani jinou tekutinou.

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

## POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Bez oleje lze připravovat širokou škálu pokrmů.

### SMAŽENÍ HORKÝM VZDUCHEM

1. Připojte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.

2. Opatrně vytáhněte hrnec z horkovzdušné fritézy (obr. 4).

3. Přísady vložte do police. (obr. 5)

4. Zasuňte hrnec zpět do horkovzdušné fritézy (obr. 6).

Dbejte na pečlivé zarovnání s vodítky v těle fritézy.

**Nikdy nepoužívejte hrnec bez vložené mřížky.**

**Upozornění: Během používání a nějakou dobu po něm se hrnce nedotýkejte, protože se velmi zahřívá. Hrnec držte pouze za rukojeť.**

5. Nastavte požadovanou dobu přípravy dané ingredience ( viz část "Nastavení" v této kapitole).

6. Některé přísady vyžadují protřepání v polovině doby přípravy (viz část "Nastavení" v této kapitole). Chcete-li přísady protřepat, vytáhněte hrnec ze spotřebiče za rukojeť a protřepejte jej. Poté hrnec zasuňte zpět do fritézy.

**Pozor: Zabraňte přímému kontaktu hrnce nebo mřížky s vaší pokožkou. (Obr. 2)**

Tip: Pokud nastavíte časovač na poloviční dobu přípravy, uslyšíte bzučák časovače, když máte suroviny protřepat. To však znamená, že po protřepání musíte časovač znovu nastavit na zbývající dobu přípravy.

7. Jakmile uslyšíte bzučák časovače, nastavená doba přípravy uplynula. Vytáhněte hrnec ze spotřebiče

*Poznámka: Spotřebič můžete vypnout také ručně. Za tímto účelem se dotkněte ikony*

"Napájecí tlačítko" na dotykovém ovládacím panelu.

8. Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny.

Pokud ingredience ještě nejsou hotové, jednoduše zasuňte hrnec zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik dalších minut.

9. Chcete-li vyjmout ingredience (např. hranolky), vytáhněte nádobu z horkovzdušné fritézy a položte ji na tepelně odolnou odkládací desku.

**Neotáčejte hrnec dnem vzhůru, když je v něm mřížka stále připevněna, protože přebytečný olej, který se nashromáždil na dně hrnce, může vytéci.**

**Hrnc i přísady jsou horké. V závislosti na typu ingrediencí ve fritéze může z hrnce unikat pára.**

10. Vyprázdňte hrnec do mísy nebo na talíř.

11. Když je dávka ingrediencí hotová, horkovzdušná fritéza je okamžitě připravena k přípravě další dávky.

## POKYNY K OVLÁDACÍMU PANELU























## NÁVOD K OBSLUZE



### Napájecí tlačítko:

Po správném umístění mřížky a hrnce do těla fritézy se rozsvítí kontrolka napájení. Stlačením tlačítka napájení se nastaví výchozí teplota přístroje na 200 °C a doba vaření na 15 minut. Druhým stlačením napájecího tlačítka zahájíte proces vaření. Stisknutím tlačítka napájení na 3 sekundy se celý přístroj během vaření vypne. Všechny kontrolky zhasnou, objeví se nápis OFF a ventilátor po vychlazení fritézy a přestane pracovat.

*Poznámka: Během vaření můžete dotykem tlačítek ovládat pozastavení a spuštění vaření.*

	<b>Tlačítko předvolby:</b> Pomocí tlačítka Předvolby můžete procházet 8 oblíbeným přednastavenými programy pro tepelnou úpravu pokrmů. Zvolená předvolba bliká. Po stlačení napájecího tlačítka se spustí program dle přednastavených hodnot.
   	Tlačítka pro ovládání časovače/teploty. Umožňují zvýšit nebo snížit teplotu vaření o 5 °C. Podržením stisknutého tlačítka se teplota rychle změní. Rozsah regulace teploty: 60-200 °C. Umožňují přidávat nebo snižovat dobu vaření po jedné minutě. Podržením stisknuté klávesy se rychle změní čas.
  	Automatické ovládání funkce stříkání vody: zapojte, zapněte napájení, vybraný recept (kromě koláče a pizzy), poté stiskněte klávesu stříkání vody, rozsvítí se indikovaná ikona a poté, znovu stiskněte tlačítko napájení, automaticky spustí funkci stříkání vody. Stříká každých 5 minut po dobu 4 sekund pokaždé během vaření.
	Ruční ovládání funkce stříkání vody: během vaření stiskněte tlačítko stříkání vody, pak bude stříkat vodu po dobu 4 sekund.
	Indikátor automatického rozprašování vody
	Kontrolka teploty
	Kontrolka časovače
<b>min</b>	Indikátor časovače
Indikátor receptu:        	

## NASTAVENÍ

Níže uvedená tabulka vám pomůže zvolit základní nastavení parametrů tepelných úprav.

*Poznámka: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou orientační. Protože se přísady liší původem, velikostí, tvarem i značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše přísady.*





Vzhledem k tomu, že technologie Rapid Air okamžitě ohřívá vzduch uvnitř spotřebiče, krátké vytažení hrnce ze spotřebiče během horkovzdušného fritování proces téměř nenaruší.

### Tipy

- Menší suroviny obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší suroviny.



- Větší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy, menší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco kratší dobu přípravy.
- Protřepání menších přísad v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému osmažení přísad.
- Pro dosažení křupavého výsledku přidejte k čerstvým bramborám trochu oleje. Smažte ingredience v horkovzdušné fritéze během několika minut po přidání oleje.
- V horkovzdušné fritéze nepřipravujte extrémně mastné ingredience, jako jsou například klobásy .
- Občerstvení, které lze připravit v troubě, lze připravit i v horkovzdušné fritéze.
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 500 gramů.
- K rychlé a snadné přípravě plněných svačinek použijte předem připravené těsto. Předpřipravené těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.
- Pokud chcete upéct koláč nebo quiche nebo pokud chcete smažit křehké přísady nebo plněné přísady, umístěte do horkovzdušné fritézy pečicí formu nebo nádobu do trouby.
- Horkovzdušnou fritézu můžete použít také k ohřevu surovin. Chcete-li suroviny ohřát, nastavte teplotu na 150 °C až na 10 minut.

PROGRAM	NASTAVENÁ TEPLOTA	NASTAVENÝ ČAS	MIN. - MAX. MNOŽSTVÍ (g)
Steak 	180 °C	15 min.	100 - 650 g
Křídélka 	180 °C	20 min.	100 - 650 g
Paličky 	200 °C	25 min.	100 - 650 g
Ryby 	180 °C	15 min.	100 - 650 g
Pizza 	180 °C	7 min.	100 - 650 g
Hranolky 	200 °C	20 min.	100 - 650 g
Zákusky 	160 °C	25 min.	100 - 650 g
Zelenina 	160 °C	15 min.	100 - 650 g

Poznámka:

1. Pokud začnete smažit, když je horkovzdušná fritéza ještě studená, přidejte k době přípravy 3 minuty.
2. Doporučujeme během pečení jednou nebo vícekrát obrátit.

## ČIŠTĚNÍ

Spotřebič čistěte po každém použití.

**Hrnc a mřížka jsou vyrobeny s nepřilnavým povrchem. K jejich čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.**

1. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a jakmile se zastaví chladicí ventilátor, nechte spotřebič vychladnout.

*Poznámka: Vyjměte hrnc, aby horkovzdušná fritéza rychleji vychladla.*

2. Vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.

3. Hrnc a mřížku vyčistěte horkou vodou, trochou mycího prostředku a neabrazivní houbičkou.

K odstranění zbylých nečistot můžete použít odmašťovací tekutinu.

*Tip: Pokud se na mřížce nebo dně hrnce drží nečistoty, naplňte hrnc horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Vložte mřížku do hrnce a nechte hrnc i mřížku přibližně 10 minut namočené.*

4. Vyčistěte vnitřek spotřebiče horkou vodou a neabrazivní houbou.

5. Vyčistěte topné těleso čisticím kartáčkem, abyste odstranili případné zbytky jídla.

## SKLADOVÁNÍ

1. Odpojte spotřebič ze sítě a nechte jej vychladnout.

2. Ujistěte se, že jsou všechny části čisté a suché.

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Při likvidaci spotřebiče jej nevyhazujte do běžného domovního odpadu, ale odevzdejte jej na oficiálním sběrném místě k recyklaci. Tímto postupem přispějete k ochraně životního prostředí.

## ZÁRUKA A SERVIS

Pokud potřebujete servis, informace nebo máte problém, obraťte se na místní autorizované servisní středisko.

## ŘEŠENÍ PROBLÉMU

PROBLÉM	MOŽNÁ PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
<b>Horkovzdušná fritéza nefunguje</b>	Spotřebič není zapojen do sítě.  Nenastavili jste časovač.	Sítovou zástrčku zasuňte do uzemněné zásuvky.  Nastavte tlačítko časovače na požadovanou dobu přípravy a zapněte spotřebič.
<b>Příklady smažené pomoci fritézy nejsou hotové.</b>	Množství ingrediencí v hrnci je příliš velké.  Nastavená teplota je příliš nízká.  Doba přípravy je příliš krátká.	Do hrnce vložte menší dávky ingrediencí. Menší dávky se smaží rovnoměrněji.  Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu (viz část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“).  Nastavte časovač na požadovanou dobu přípravy (viz část „nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“).
<b>Příklady se ve fritéze smaží nerovnoměrně.</b>	Některé druhy ingrediencí je třeba v polovině doby přípravy protřepat.	Složky, které leží na sobě nebo přes sebe (např. hranolky), je třeba v polovině doby přípravy protřepat. Viz část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“.
<b>Smažený pokrm není po vyjmutí ze vzdušné fritézy křupavý.</b>	Použili jste typ pokrmu určený k přípravě v klasické fritéze.	Pro křupavější výsledek použijte pokrmy připravované v troubě nebo pokrm lehce potřete olejem.
<b>Nemohu zasunout hrnce do spotřebiče správně.</b>	Mřížka není správně umístěna v hrnci.	Zatlačte mřížku dolů do hrnce, dokud neuslyšíte cvaknutí.

<p><b>Ze spotřebiče vychází bílý kouř.</b></p>	<p>Připravujete masné suroviny.</p> <p>Hrncem stále obsahuje zbytky mastnoty z předchozího použití.</p>	<p>Když ve vzduchové fritěze smažíte masné suroviny, do hrnce vyteče velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř a hrnec se může zahřívat více než obvykle. Nemá to vliv na spotřebič ani na konečný výsledek.</p> <p>Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v pánvi. Ujistěte se, že po každém použití hrnec řádně vyčistíte.</p>
<p><b>Čerstvé hranolky se ve horkovzdušné fritěze smaží nerovnoměrně.</b></p>	<p>Nepoužili jste správný druh brambor.</p> <p>Před smažením jste bramborové hranolky pořádně neopláchnuli.</p>	<p>Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že během smažení zůstanou pevné.</p> <p>Bramborové hranolky řádně opláchněte, abyste odstranili škrob z vnější strany hranolek.</p>
<p><b>Čerstvé hranolky nejsou po vytažení z fritězy křupavé.</b></p>	<p>Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolkách.</p>	<p>Před přidáním oleje se ujistěte, že jste bramborové hranolky řádně osušili.</p> <p>Bramborové hranolky nakrájejte na menší pro křupavější výsledek</p> <p>Pro křupavější výsledek přidejte trochu více oleje.</p>

## SPRÁVNÁ LIKVIDACE TOHOTO VÝROBKU



Toto označení znamená, že tento výrobek by neměl být likvidován společně s ostatními odpady z domácností v celé EU. Abyste předešli možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej zodpovědně a podpořte tak udržitelné opětovné využívání materiálových zdrojů. Pro vrácení použitého zařízení využijte systémy pro vrácení a sběr odpadu nebo se obraťte na prodejce, u kterého byl výrobek zakoupen. Ti mohou tento výrobek převzít k ekologicky bezpečné recyklaci.

## FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

**Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.**

This appliance is not intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
- farm houses
- by clients in hotels, motels and other residential type environments
- bed and breakfast type environments

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. **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.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowl-

edge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.

**15.** Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

**16.** The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## INTRODUCTION

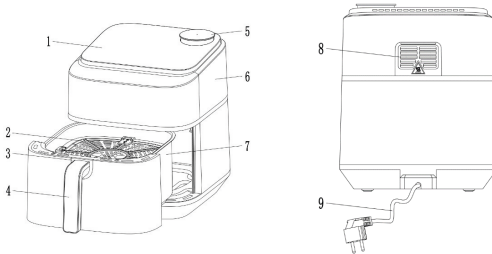
**This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.**

## TECHNICAL DATA

- Voltage: 220-240 V ~50-60 Hz
- Wattage: 1800 W
- Capacity of shelf: 6,3 litru
- Adjustable temperature: 60°C - 200°C
- Timer (0-99 min.)

## GENERAL DESCRIPTION (Fig.1)

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Control panel</li> <li>2. Shelf</li> <li>3. Single pot handle</li> <li>4. Handle decorative cover</li> <li>5. Water tank cover</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>6. Main housing</li> <li>7. Pot</li> <li>8. Air outlet</li> <li>9. Main cord (Electrical cord)</li> </ul> |
|---|--|



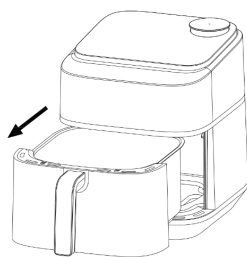
(fig. 1)



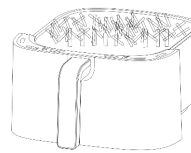
(fig. 2)



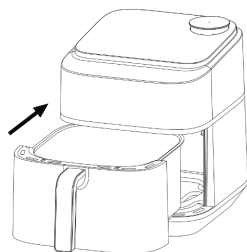
(fig. 3)



(fig. 4)



(fig. 5)



(fig. 6)

## IMPORTANT

### DANGER

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the shelf, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

## WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10 cm free space above the appliance
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

## CAUTION

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

## BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the shelf and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

**This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pot with oil or**



frying fat directly.

## PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

**Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.**

2. Place the shelf in the pot (Fig.3).

**Do not fill the pot with oil or any other liquid.**

**Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.**

## USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

### HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.

2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer (Fig. 4)

3. Put the ingredients in the shelf. (Fig. 5)

4. Slide the pot back into the Hot-air fryer (Fig. 6)

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

**Never use the pot without the shelf in it.**

**Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.**

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer

**Caution: Don't use the body the skin direct contact to shelf. (Fig. 2)**

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance

*Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.*

8. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

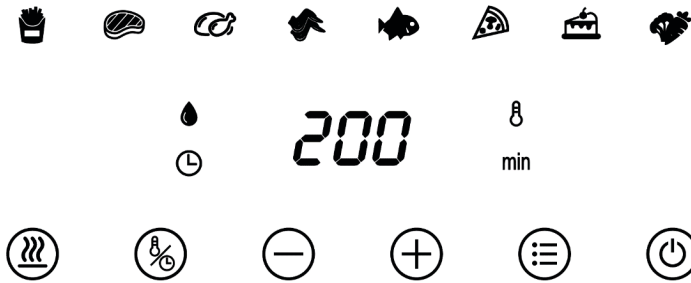
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, and press the shelf release button and lift the shelf out of the pan.

**Do not turn the shelf upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients. the pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.**




10. Empty the shelf into a bowl or onto a plate.








11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

## CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



## OPERATION INSTRUCTIONS

	<p><b>Power Key:</b> Once the shelf and pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Selecting the power key for 3 seconds will make the unit default temperature 200 °C, while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power key a second time will start the cooking process. Pressing the power key for 3 seconds to close the entire device during cooking. All the lights go out, the fan stops working. <i>Note: During cooking, you can touch the keys to control the pause and start of cooking.</i></p>
	<p><b>Preset Key:</b> Preset key enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.</p>
	<p>Timer/Temperature Control Keys</p>

	<p>Symbols enable you to add or decrease cooking temperature 5°C at a time. Keeping the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 60-200°C.</p> <p>Symbols enable you to add or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the key held down will rapidly change the time.</p>
	<p>Automatic control of spray water function, plug in, power on, selected recipe (except cake and pizza), then press the water spray key, the indicated icon of will be on, and then, press power button again, it start function of spray water automatically :Spray every 5 minutes for 4 seconds each time during cooking.</p>
	<p>Manual control for spray water function during cooking, press the spray water key, then it will be spray water for 4 seconds.</p>
	Automatic water spraying
	Temperature light
	Timer light
min	Timer indicator
Recipe indicator 	

## SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.









*Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.*

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly Pull the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

### Tips

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- *Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.*
- *Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer .*

- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer shelf if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

PROGRAM	TEMPERATURE	TIME	MIN. - MAX. AMOUNT (g)
Steak 	180 °C	16 min.	100 - 650 g
Wings 	200 °C	25 min.	100 - 650 g
Chicken 	180 °C	12 min.	100 - 650 g
Fish 	180 °C	18 min.	100 - 650 g
Snacks 	200 °C	20 min.	100 - 650 g
Fries 	200 °C	20 min.	100 - 650 g
Bakes 	160 °C	17 min.	100 - 650 g
Vegetables 	160 °C	17 min.	100 - 650 g

Note:

1. Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold
2. Turn or shake once during baking

## CLEANING

Clean the appliance after every use.

**The pot and the non-stick coating shelf. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.**

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

*Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.*

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot and shelf with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

*Tip: If dirt is stuck to the shelf or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the shelf in the pot and let the pot and the shelf soak for approximately 10 minutes.*

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

## **STORAGE**

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

## **ENVIRONMENT**

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted,, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

## **GUARANTEE AND SERVICE**

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre.

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
<b>The Hot-air fryer does not work</b>	<p>The appliance is not plugged in.</p> <p>You have not set the timer.</p>	<p>Put the mains plug in an earthed wall socket.</p> <p>Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.</p>
<b>The ingredients fried with the air fryer are not done.</b>	<p>The amount of ingredients in the shelf is too big.</p> <p>The set temperature is too low.</p> <p>The preparation time is too short.</p>	<p>Put smaller batches of ingredients in the shelf. Smaller batches are fried more evenly.</p> <p>Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').</p> <p>Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').</p>
<b>The ingredients are fried unevenly in the air fryer.</b>	<p>Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.</p>	<p>Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.</p>
<b>Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.</b>	<p>You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.</p>	<p>Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.</p>
<b>I cannot slide the pan into the appliance properly.</b>	<p>The shelf is not placed in the pot correctly.</p>	<p>Push the shelf down into the pot until you hear a click.</p>

<p><b>White smoke comes out of the appliance.</b></p>	<p>You are preparing greasy ingredients.</p> <p>The pot still contains grease residues from previous use.</p>	<p>When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.</p> <p>White smoke is caused by grease heating up in the pan . make sure you clean the pan properly after each use.</p>
<p><b>Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.</b></p>	<p>You did not use the right potato type.</p> <p>You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.</p>	<p>Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.</p> <p>Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.</p>
<p><b>Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.</b></p>	<p>The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.</p>	<p>Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.</p> <p>Cut the potato sticks smaller for a crispier result.</p> <p>Add slightly more oil for a crispier result.</p>

## CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



**REMOSKA s.r.o.**

Průmyslový park 303, Vlčovice,  
742 21 Koprivnice, Czech Republic

[info@remoska.eu](mailto:info@remoska.eu)

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