



LAUBEN AIR FRYER OVEN 1500SB

Benutzerhandbuch | User manual | Uživatelský manuál | Uživatelský manuál |
Instrukcja użytkowania | Felhasználói kézikönyv | Navodila za uporabo | Upute za upotrebu

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

SLO

HR

| | | |
|------------|--|----|
| DE | Lauben Air Fryer Oven 1500SB – Benutzerhandbuch | 3 |
| EN | Lauben Air Fryer Oven 1500SB – User manual | 9 |
| CZ | Lauben Air Fryer Oven 1500SB – Uživatelský manuál | 15 |
| SK | Lauben Air Fryer Oven 1500SB – Uživatelský manuál | 21 |
| PL | Lauben Air Fryer Oven 1500SB – Instrukcja obsługi | 27 |
| HU | Lauben Air Fryer Oven 1500SB – Használati útmutató | 33 |
| SLO | Lauben Air Fryer Oven 1500SB – Navodila za uporabo | 39 |
| HR | Lauben Air Fryer Oven 1500SB – Upute za upotrebu | 45 |

SPEZIFIKATIONEN UND EIGENSCHAFTEN

| | |
|--------------------|------------------------|
| Modell | LBNAFO1500SB |
| Produktbezeichnung | Digitaler Heißluftofen |
| Nennspannung | 220–240 V, 50/60 Hz |
| Nennleistung | 1700 W |
| Kapazität | 15 L |

SICHERHEITSHINWEISE

BITTE LESEN SIE ALLE HINWEISE, BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN. BEWAHREN SIE DIESES HANDBUCH ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT.

- Lassen Sie Kinder oder Unbefugte nicht mit dem Gerät umgehen. Bewahren Sie es außerhalb ihrer Reichweite auf.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Spielzeug.
- Die Verpackung enthält kleine Teile, die für Kinder gefährlich sein können. Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Beutel und ihre Bestandteile bergen Erstickungsgefahr.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht lose über der Kante der Arbeitsplatte hängen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder auf einer feuchten Oberfläche, da die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Verwenden Sie kein anderes als das vom Hersteller empfohlene Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker. Lassen Sie es sofort von einer autorisierten Servicestelle reparieren.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen wie Heizkörpern, Öfen und anderen wärmeerzeugenden Geräten fern. Setzen Sie es direkter Sonnenstrahlung nicht aus.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie Zubehör installieren, das Gerät reinigen und warten oder im Falle einer Fehlfunktion.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn das Zubehör nicht richtig angebracht ist und sich keine Lebensmittel im Gerät befinden.
- Das Gerät ist nur für Verwendung im Haushalt geeignet und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen. Schalten Sie ein beschädigtes Gerät niemals ein.
- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung und nach dem Gebrauch aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es abkühlen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle.
- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen nur unter Aufsicht verwendet werden, nachdem sie über die sichere Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Risiken begriffen haben. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann nicht von einem externen Timer, einer Fernbedienung oder einer anderen Komponente gesteuert werden, die das Gerät automatisch einschaltet, da Brandgefahr besteht, wenn das Gerät zum Zeitpunkt des Einschaltens abgedeckt oder falsch positioniert ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht anders als in diesem Handbuch beschrieben.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Verpackungs- und Werbematerialien.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung den Werten auf dem Typenschild des Geräts entspricht.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist oder an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Stellen Sie das Gerät nur in einem ausreichenden Abstand zu anderen Wärmequellen auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Gerät, wenn es heiße Lebensmittel oder Wasser enthält.
- Berühren Sie nicht heiße Oberflächen. Verwenden Sie Griffe und Knöpfe.

- Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, trennen Sie es vom Stromnetz.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel des Geräts öffnen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand zwischen dem Gerät und brennbaren Materialien wie Möbeln, Vorhängen, Decken, Papier, Kleidung usw. ein.
- Ziehen Sie niemals am Kabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Halten Sie den Stecker und trennen Sie ihn durch Ziehen.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, wenn Sie das Gerät verwenden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- Sofern nicht anders angegeben, gilt für das Produkt eine zweijährige Garantie. Die Garantie bezieht sich auf keine Schäden, die durch nicht standardmäßige Verwendung, mechanische Schäden, extreme Betriebsbedingungen oder Handlungen verursacht wurden, die den Empfehlungen im Handbuch widersprechen, sowie auf keine Schäden aufgrund normaler Abnutzung.
- Der Hersteller, Importeur oder Händler übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch fehlerhafte Montage oder Verwendung des Produkts verursacht werden.
- Stellen Sie sicher, dass jede Person, die dieses Gerät verwendet, mit diesem Handbuch vertraut ist.
- Unsachgemäße Verwendung und Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise können zu Fehlfunktionen, Verletzungen oder Sach- und Personenschäden führen.
- Kinder können die mit der Verwendung von Haushaltsgeräten verbundenen Risiken nicht richtig einschätzen, daher dürfen sie Geräte nicht ohne Aufsicht verwenden.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht zwischen den Platten eingeklemmt ist und diese in keiner Weise berührt.
- Oberflächen können während des Betriebs sehr heiß werden. Berühren Sie nur den Griff, das Bedienfeld und die Griffe.
- Trennen Sie das Netzkabel, die Steckdose oder Teile des Geräts von Wasser oder anderen Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag oder eine Beschädigung des Ofens zu vermeiden. Legen Sie alle Zutaten auf ein Backblech oder eine Backform, damit sie nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- Halten Sie den Luften- und -auslass frei, wenn Sie das Gerät benutzen.
- Die Ölwanne darf nicht mit Öl gefüllt werden. Das Befüllen der Ölwanne mit Öl kann zu einem Brand führen. Berühren Sie nicht das Innere des Geräts während des Betriebs.
- Lehnen Sie das Gerät während des Betriebs nicht gegen eine Wand oder ein anderes Gerät. Lassen Sie an der Rückseite, den Seiten und der Oberseite des Geräts einen Freiraum von mindestens 5 cm, damit der Luftenlass/-auslass sauber bleibt.
- Während des Betriebs dürfen keine Gegenstände auf dem Gerät abgelegt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die in dieser Anleitung beschriebenen.
- Im Heißluftofen wird der heiße Dampf durch Entlüftungsöffnungen abgegeben. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung von Luft- und Dampfauslässen. Achten Sie auf heiße Dämpfe und Luft, wenn die Tür geöffnet ist oder wenn Sie die Grillpfanne oder Grillplatte aus dem Gerät nehmen. Zugängliche Oberflächen können während der Benutzung heiß werden.
- Wenn Sie schwarzen Rauch bemerken, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis der Rauch aufgehört hat, bevor Sie die Gerätetür öffnen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer flachen, ebenen und sicheren Oberfläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht sicher für die Verwendung in Privatküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nicht-Wohnbereichen.
- Warten Sie immer 30 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät berühren oder reinigen.
- Bei Geräten, die an eine Steckdose angeschlossen werden können: Die Steckdose muss sich in der Nähe des Geräts befinden und leicht zugänglich sein.

DE

EN

CZ

SK

PL

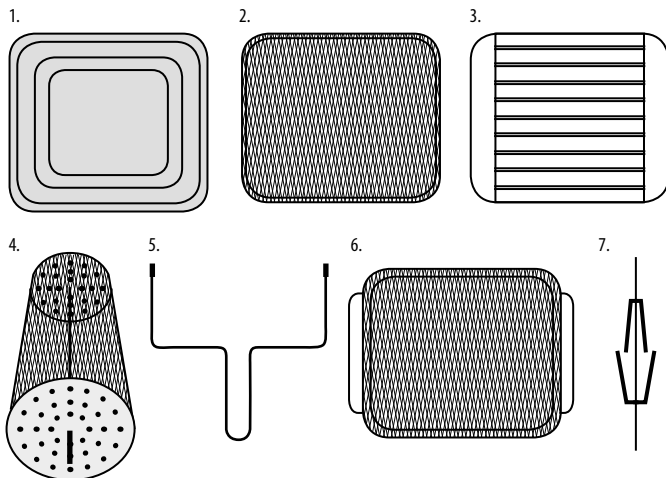
HU

SLO

HR

BESCHREIBUNG

1. Abtropfschale
2. Gitter
3. Grillrost
4. Frittierkorb
5. Griff
6. Tiefes Gitter
7. Grillspieß




VOR DEM GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Etiketten und Anhänger.
- Reinigen Sie die Grillschale und die Grillplatte mit heißem Wasser, Seife und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem sauberen Tuch ab.

ANMERKUNG: Das Gerät arbeitet mit Heißluft; es ist nicht notwendig, die Kochgefäße zum Braten mit Öl zu füllen.

- Der Luftofen verwendet eine elektronische Technologie zur Temperatur- und Zeitsteuerung mit einem Einstellbereich von 80–200 °C und 5–60 Minuten.
- Sie können die Standardeinstellungen verwenden oder die Temperatur und die Zeit nach Wunsch einstellen
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige und ebene Fläche.
- Stellen Sie die Fettauffangschale auf den Boden des Ofens und schließen Sie die Glastür.



1. Klicken Sie auf „“, um das Gerät einzuschalten.
2. Wählen Sie das Symbol der Speise, die Sie zubereiten möchten. Die Anzeige wechselt zwischen den voreingestellten Zeiten und Temperaturen.

DE

EN

CZ











SK

PL

HU

SLO

HR

| Bezeichnung | Beschreibung | Einstellungen |
|--|--|-------------------|
|  Vorheizen | Bessere Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Lebensmittel vor dem Garen auftauen | 200 °C -15 min |
|  Pommes frites | Zubereitung von Pommes frites und Chips aus frischen Kartoffeln | 200 °C -15 min |
|  Fleisch | Kochen von frischem Fleisch, wie Schweine-, Rind- und Lammfleisch | 180°C -15 min |
|  Fisch | Grillen von Fisch, z. B. Fischstücken, ganzen Fischen | 180°C -15 min |
|  Garnelen | Backen, Grillen von Garnelen | 180°C -15 min |
|  Pizza | Verwendung von Pizzapfannen (Pizza bis zu 9 Zoll) | 180°C -15 min |
|  Hähnchen | Gebrauchte Hähnchenschenkel (wenn Sie Schenkel oder Flügel in kleineren Größen braten, verkürzen Sie die Garzeit) | 180°C -20 min |
|  Kuchen | Torte bis zu 20 cm | 175°C -30 min |
|  Gegrilltes Hähnchen | Die Verwendung einer Bratgabel ermöglicht ein gleichmäßigeres Braten des Hähnchens (das maximale Gewicht des Hähnchens beträgt 2,5 kg) | 190°C -30 min |
|  Trockenfrüchte | Die Verwendung eines Bratkorbes führt zu besseren Ergebnissen (je nach Art der Trockenfrüchte müssen unterschiedliche Zeiten und Temperaturen eingestellt werden). | 60 °C 8 h |

1. Taste **+**, **-** zum Einstellen von Zeit und Temperatur.
2. Nach 5 Sekunden ohne Bedienung startet das Produkt automatisch im gewählten Modus.

ANMERKUNG: Wenn die Umgebungstemperatur zu niedrig ist, verwenden Sie die Vorheizfunktion, um das Produkt vorzuheizen und dann zu garen, um bessere Ergebnisse zu erzielen.

3. Die Glocke des Timers signalisiert das Ende der Garzeit. Nehmen Sie den Lebensmittelbehälter heraus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.
4. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie auf die Taste EIN/AUS tippen.

WARNUNG:

- Körbe und anderes Zubehör können während des Garens sehr heiß werden – berühren Sie sie nicht.
- Verwenden Sie zur Entnahme des Garguts Ofenhandschuhe und geeignete Griffe/Halter.
- Legen Sie es immer auf eine hitzebeständige Oberfläche oder einen Grill, nicht direkt auf die Arbeitsplatte oder den Tisch.

EINFÜHRUNG IN DAS GAREN

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel weniger Zeit für die Zubereitung als größere Zutaten.
- Wenn Sie frische Kartoffeln in etwas Öl braten, werden sie knusprig.
- Garen Sie keine extrem fetthaltigen Lebensmittel wie Würstchen in dem Heißluftofen.
- Die empfohlene Menge an Kartoffeln für knusprige Pommes frites beträgt 500 g.
- Vorgefertigter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als selbstgemachter Teig.

Die nachstehende Tabelle mit Referenzzeiten und -temperaturen für die Zubereitung verschiedener Lebensmittel Die DIY-Funktion hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zubereitung verschiedener Lebensmittel.

Aufgrund der unterschiedlichen Größen, Formen, Marken und Ursprünge der Zutaten können wir nicht garantieren, dass dies die beste Einstellung für die von Ihnen verwendeten Zutaten ist, und Zeit und Temperatur sollten immer individuell an die Art, Menge und Präferenzen des Benutzers angepasst werden.

| Material | Min. und max. (g) | Dauer (Min) | Temperatur (°C) | Schütteln | Anmerkung |
|-------------------------------------|-------------------|-------------|-----------------|-----------|------------------------|
| KARTOFFELN UND POMMES FRITES | | | | | |
| Dünne Tiefkühl-Pommes frites | 300-700 | 9-16 | 60-200 °C | JA | |
| Dicke Tiefkühl-Pommes frites | 300-700 | 11-20 | 60-200 °C | JA | |
| Hausgemachte Pommes frites (8x8 mm) | 300-800 | 10-16 | 60-200 °C | JA | 1/2 Esslöffel Speiseöl |

| | | | | | |
|--------------------------------|---------|-------|-----------|--------|------------------------|
| Hausgemachtes Kartoffelpüree | 300-800 | 18-22 | 60-180 °C | JA | 1/2 Esslöffel Speiseöl |
| Hausgemachte Kartoffelwürfel | 300-750 | 12-18 | 60-180 °C | JA | 1/2 Esslöffel Speiseöl |
| Rösti | 250 | 15-18 | 60-180 °C | JA | |
| Kartoffelpüree | 500 | 15-18 | 60-200 °C | JA | |
| FLEISCH UND FLÜGEL | | | | | |
| Steak | 100-500 | 8-12 | 60-200 °C | Drehen | |
| Schweinekoteletts | 100-500 | 10-14 | 60-180 °C | Drehen | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 60-180 °C | | |
| Würstchen im Teig | 100-500 | 13-15 | 60-200 °C | Drehen | |
| Hähnchenschenkel | 100-500 | 18-22 | 60-180 °C | Drehen | |
| Hähnchen | 100-500 | 10-15 | 60-180 °C | Drehen | |
| SNACKS | | | | | |
| Frühlingsrollen | 100-400 | 8-10 | 60-200 °C | JA | Vorheizen des Ofens |
| Hähnchen-Nuggets | 100-400 | 6-10 | 60-200 °C | JA | Vorheizen des Ofens |
| Gefrorener Fisch | 100-400 | 6-10 | 60-200 °C | | Vorheizen des Ofens |
| Gefrorene Brot- und Käsesnacks | 100-400 | 8-10 | 60-180 °C | | Vorheizen des Ofens |
| Gemüsetorte | 100-400 | 10 | 60-160 °C | | |
| BACKEN | | | | | |
| Kuchen | 300 | 20-25 | 60-160 °C | | |
| Soufflé | 400 | 20-22 | 60-180 °C | | |
| Muffins | 300 | 15-18 | 60-200 °C | | |
| Desserts | 400 | 20 | 60-160 °C | | |

NACH DEM GEBRAUCH

1. Reinigung
2. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und reinigen Sie den Ofen nach jedem Gebrauch.
3. Warten Sie vor der Reinigung immer mindestens 30 Minuten, bis der Ofen abgekühlt ist.
4. HINWEIS: Verwenden Sie keine metallischen Kochutensilien oder Scheuermittel zum Reinigen der Pfannen, Körbe und des Garraums, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen könnte.
5. Wischen Sie die Außenseite des Ofens mit einem feuchten Tuch ab.
6. Verwenden Sie heißes Wasser und einen nicht scheuernden Schwamm, um das Innere des Geräts zu reinigen.
7. Anmerkung: Achten Sie darauf, dass nicht zu viel Wasser in das Innere des Geräts gelangt, sondern wischen Sie es lediglich ab, um Lebensmittelreste zu entfernen.
8. Entfernen Sie Essensreste mit einer Bürste.

FEHLERBEHEBUNG

| PROBLEM | MÖGLICHE URSACHE | ABHILFE |
|--|--|---|
| Der Heißluftofen funktioniert nicht | Der Ofen ist nicht an das Stromnetz angeschlossen. Die Garzeit wurde nicht eingestellt. | Schließen Sie den Ofen an eine Steckdose an. |
| Im Heißluftofen zubereitete Speisen sind nicht fertig | Der Ofen ist zu voll. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. | Verwenden Sie kleinere Mengen an Zutaten, da diese gleichmäßiger gegart werden. Erhöhen Sie die Temperatur. |
| Die Zutaten werden ungleichmäßig gegart | Manche Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit umgerührt werden. | Lebensmittel, die aufeinander oder übereinander liegen, wie z. B. Pommes frites, müssen nach der Hälfte der Garzeit umgerührt werden. |
| Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Ofen genommen werden | Es wurden Lebensmittel verwendet, die in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden sollen. | Um das fertige Essen knuspriger zu machen, verwenden Sie Snacks für die Zubereitung im Ofen oder bestreichen Sie das Essen leicht mit Öl. |

DE

EN

CZ

SK



PL

HU

SLO

HR

| | | |
|--|--|---|
| Ich kann die Tür des Geräts nicht richtig schließen | Der Ofen ist zu voll. | Füllen Sie den Ofen nicht über die Kapazitätsanzeige „MAX“ hinaus |
| Weißer Rauch kommt aus dem Gerät | Sie bereiten fette Speisen zu. Der Behälter enthält noch Restfett von der vorherigen Verwendung. | Beim Frittieren von öligen Zutaten im Heißluftofen läuft eine große Menge Öl in die Pfanne, das Öl erzeugt weißen Rauch und die Pfanne kann heißer als gewöhnlich werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis. Weißer Rauch wird durch das Erhitzen des Fetts in der Pfanne verursacht. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen. |
| Pommes frites werden im Ofen ungleichmäßig frittiert | Es wurde die falsche Kartoffelsorte verwendet Die Kartoffelstäbchen wurden nicht richtig abgespült. | Verwenden Sie frische Kartoffeln, die beim Frittieren fest bleiben Spülen Sie die Pommes frites gründlich ab, um die Stärke von ihrer Oberfläche zu entfernen. |
| Pommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Ofen genommen werden | Wie knusprig die Pommes frites sind, hängt von der Menge des Öls und des Wassers in den Pommes frites ab. | Achten Sie darauf, dass die Pommes frites ausreichend getrocknet sind, bevor Sie das Öl hinzufügen. Schneiden Sie die Pommes frites in kleinere Stücke, damit sie knuspriger werden. Um die Pommes frites knuspriger zu machen, fügen Sie etwas mehr Öl hinzu. |

1. Das Symbol  auf dem Gerät und in den Produktunterlagen weist darauf hin, dass gebrauchte Elektronik nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie Elektrogeräte zu den dafür vorgesehenen Sammelstellen, wo sie kostenlos zur Entsorgung angenommen werden. Die fachgerechte Entsorgung trägt zum Erhalt wertvoller natürlicher Ressourcen und zum Schutz der Umwelt sowie der öffentlichen Gesundheit bei, die durch unsachgemäße Entsorgung gefährdet werden können. Für weitere Informationen wenden Sie sich an die örtlichen Behörden oder die nächstgelegene Müllsammelstelle. Unsachgemäße Entsorgung von Elektrogeräten kann gemäß den gesetzlichen Bestimmungen zu einer Geldstrafe führen. **Benutzerinformationen zur Entsorgung von Elektrogeräten (gewerbliche Nutzung):** Informationen zur Entsorgung von Elektrogeräten sind beim Verkäufer oder Lieferanten anzufordern, die diese bereitstellen. **Benutzerinformationen zur Entsorgung von Elektrogeräten in Ländern außerhalb der Europäischen Union:** Das oben aufgeführte Symbol  ist nur in den Ländern der Europäischen Union gültig. Fordern Sie Informationen zur Entsorgung von Elektrogeräten in Ländern außerhalb der EU bei den örtlichen Behörden oder dem Verkäufer an, die diese bereitstellen. Die Hinweise zur korrekten Entsorgung werden durch das Symbol des durchgestrichenen Containers auf dem Produkt, der Verpackung und den Produktunterlagen gegeben.

2. Gewährleistungsansprüche sind bei Ihrem Händler geltend zu machen. Bei technischen Problemen und Fragen setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, der Sie über die weitere Vorgehensweise informieren wird. Beachten Sie Regeln für die Arbeit mit elektrischen Geräten. Der Benutzer ist nicht berechtigt das Gerät zu zerlegen oder seine Teile auszuwechseln. Beim Öffnen oder Entfernen der Abdeckungen besteht die Gefahr des Stromschlags. Bei falschem Zusammenbau des Geräts und seiner Wiedereinschaltung besteht ebenfalls die Gefahr des Stromschlags.

Die Garantiefrist für Produkte beträgt 24 Monate, soweit nicht etwas anderes festgelegt ist. Die Garantie bezieht sich nicht auf Schäden

durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung, unsachgemäße Gebrauchsbedingungen, Umgang im Widerspruch zum Handbuch oder normale Abnutzung. Die Garantiezeit für die Batterie beträgt 24 Monate, für ihre Kapazität 6 Monate. Für weitere Informationen besuchen Sie die Website www.elem6.com/warranty

Der Hersteller, Importeur oder Vertriebshändler haften für keine Schäden infolge unsachgemäßer Montage oder nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Produktes.

EU KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die Firma elem6 s.r.o. erklärt hiermit, dass das Gerät Lauben Air Fryer Oven 1500SB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und anderen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien **2014/30/EU** und **2014/35/EU** steht. Alle Produkte Lauben sind für den uneingeschränkten Vertrieb in Deutschland, Tschechien, der Slowakei, Polen, Ungarn und anderen EU-Mitgliedsländern bestimmt. Die vollständige Konformitätserklärung kann auf der Webseite www.lauben.com/support/doc heruntergeladen werden.

IMPORT IN DIE EU

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

HERSTELLER

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Druckfehler und Änderungen im Handbuch sind vorbehalten.



SPECIFICATIONS AND FEATURES

| | |
|---------------|-------------------------|
| Model | LBNAFO1500SB |
| Product name | Digital convection oven |
| Rated voltage | 220–240 V, 50/60 Hz |
| Rated power | 1700 W |
| Capacity | 15 L |

SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE. KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOME USE ONLY.

- Do not allow children or otherwise unqualified persons to handle the appliance. Keep it out of their reach.
- Be especially careful when using the appliance near children.
- The appliance should not be used as a toy.
- The packaging contains small parts that can be dangerous for children. Keep the product out of the reach of children. The bags and their contents constitute a choking hazard.
- Ensure that the power cord does not hang loosely over the edge of a work surface.
- Do not use the appliance outdoors or on a damp surface: there is a risk of electric shock.
- Do not use with any accessories other than those recommended by the manufacturer.
- Do not use the appliance if either the power cord or plug is damaged. Have them repaired immediately by an authorized service center.
- Keep the appliance away from heat sources such as radiators, ovens and other heat-producing appliances. Do not expose to direct sunlight.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- When installing accessories, cleaning the appliance, performing maintenance, or in the event of a malfunction, switch off the appliance and unplug it.
- Do not switch on the appliance if the accessories are not attached correctly, or if there is no food in the appliance.
- The appliance is intended specifically for home use and is not suitable for commercial use.
- Do not immerse the power cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Check the appliance and the power cord regularly for signs of damage. Never switch on a damaged appliance.
- Before cleaning and after use, switch off the appliance, unplug it and allow it to cool down.
- Do not attempt to repair the appliance yourself. Contact an authorized service center.
- This appliance is intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities only under direct supervision or after being instructed in the safe use of the appliance and understanding the risks involved. Do not allow children to play with the appliance.
- This appliance cannot be controlled by an external timer, remote control or any other component that switches on the appliance automatically, as there is a risk of fire if the appliance is covered or incorrectly positioned when it is switched on.
- Do not use the appliance in any other way than described in this manual.
- Before using the appliance for the first time, remove all packaging and publicity material.
- Make sure that the mains voltage corresponds to the values on the rating plate of the appliance.
- Do not leave the appliance unattended when it is in operation or connected to the mains.
- Ensure that the appliance is placed on a stable, heat-resistant surface at a safe distance from other heat sources.
- Be careful when handling the appliance if it contains hot food or water.
- Do not touch hot surfaces of the appliance. Use the handles and buttons.
- Unplug the appliance when it is not in use.
- Be careful when opening the lid of the appliance to avoid the risk of scalding.
- Keep a safe distance between the appliance and flammable materials such as furniture, curtains, blankets, paper, and clothing, etc.

- Never pull on the cable when disconnecting the unit from the mains. Hold the plug and pull it to disconnect.
- Ensure adequate ventilation when using the appliance.
- Do not place any other objects on the appliance.
- Be careful not to drop the appliance or subject it to strong impacts.
- The product is covered by a two-year warranty, unless otherwise stated. The warranty does not cover damage caused by abnormal use, mechanical damage, exposure to extreme conditions or actions contrary to the recommendations in the manual, as well as damage due to normal wear and tear.
- The manufacturer, importer or retailer assumes no responsibility for any damage caused by incorrect assembly or use of the product.
- Ensure that users of this appliance are familiar with this manual.
- Improper use and non-compliance with safety instructions can lead to malfunctions, injuries, or endanger property and lives.
- Children must not use this appliance without direct supervision; they are not qualified to assess the risks associated with its use.
- Ensure that the power cord does not get caught between the plates and does not touch them in any way.
- Surfaces can become very hot during operation: only touch the handle and buttons.
- Keep the power cord, plug and all parts of the appliance away from water or other liquids to prevent electric shock or damage to the oven. Place all ingredients on a baking sheet or baking rack to prevent them from coming into contact with the heating element.
- Keep the air inlet and outlet free from obstacles when using the appliance.
- Do not use a pan filled with oil as this could lead to a fire. Do not touch the inside of the appliance when in operation.
- Do not rest the appliance against a wall or other appliance during operation. Leave a space of at least 5 cm at the back, side and top of the appliance to keep the air inlet/outlet clear.
- Do not place any objects on the appliance during operation.
- Do not use the appliance for purposes other than those described in this manual.
- In a convection oven, hot steam is released through the vents. Keep your hands and face at a safe distance from the vents. Be careful of hot fumes and air when the door is open or when removing the basket or rack from the appliance. Surfaces can become hot during use.
- If you notice black smoke, unplug the appliance immediately and wait for the smoke to stop before opening the door.
- Make sure that the appliance is placed on a flat, horizontal and safe surface.
- This appliance is intended for household use only. It is not suitable for use in cafes, restaurants, farms, hotels and other businesses.
- Always wait 30 minutes for the appliance to cool down before touching or cleaning it.
- For pluggable equipment, the socket-outlet shall be installed near the equipment and shall be easily accessible.

DE

EN

CZ

SK

PL

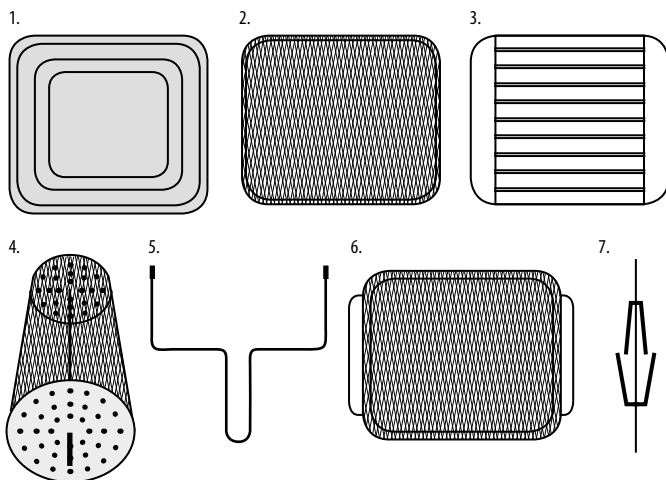
HU

SLO

HR

DESCRIPTION

1. Drip tray
2. Air flow rack
3. BBQ grill
4. Frying basket
5. Removable handle
6. Deep air flow rack
7. Skewer




BEFORE USE

- Remove all packing materials, labels and tags.
- Clean the oven rack and basket with hot water, soap and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a clean cloth.

NOTE: The appliance operates using hot air; it is not necessary to fill baking trays with oil.

- The oven uses electronic technology to control temperature and time, with a setting range of 80–200 °C and 5–60 minutes.
- Either use the presets or set the temperature and time as required.
- Place the appliance on a stable, heat-resistant and level surface.
- Place the grease collection tray at the bottom of the oven and close the glass door.



1. Press „“ to turn on the appliance.
2. Select the symbol for the type of food you wish to cook. The display alternates between preset times and temperatures.

DE

EN

CZ











SK

PL

HU

SLO

HR

| | Name | Description | Settings |
|--|-----------------|--|-------------------|
|  | Preheat | For better results, defrost the food before cooking | 200 °C -15 min |
|  | French fries | For preparing french fries from fresh potatoes | 200 °C -15 min |
|  | Meat | For cooking fresh meat, such as pork, beef and lamb | 180°C -15 min |
|  | Fish | For grilling a whole fish or fish fillets | 180°C -15 min |
|  | Shrimp | For baking or grilling shrimp | 180°C -15 min |
|  | Pizza | For baking pizza up to 9 inches | 180°C -15 min |
|  | Chicken | For roasting chicken thighs (for smaller thighs or wings, shorten the cooking time) | 180°C -20 min |
|  | Cake | For baking cakes up to 20 cm | 175°C -30 min |
|  | Grilled chicken | Uses the skewer, for a more even roasting of the chicken (maximum weight of the chicken is 2.5 kg) | 190°C -30 min |
|  | Dried fruits | Place in basket for best results (different times and temperatures must be set depending on the type of fruit) | 60°C 8h |

1. Use +, - to set time and temperature.
2. After 5 seconds, the oven automatically starts in the selected mode.

NOTE: For better results, use the preheat function to preheat the oven.

3. The timer alarm indicates that the cooking time has elapsed. Remove the food rack and place it on a heat-resistant surface.
4. Press the power button to turn off the appliance.

WARNING:

- Baskets and other accessories can become very hot during cooking – do not touch them.
- Use oven gloves or suitable protection to remove the food.
- Always place the hot food on a heat-resistant surface, not directly on a countertop or table.

INTRODUCTION TO COOKING

- Smaller ingredients usually take less time to prepare than larger ingredients.
- For crispy french fries, add a little oil.
- Do not cook extremely greasy foods such as sausages in the convection oven.
- We recommend around 500 g of potatoes to make french fries.
- Premade dough requires a shorter cooking time than homemade dough.

The table below is a reference guide of times and temperatures for preparing different types of food.

Due to the differing sizes, shapes, brands and origins of the ingredients, we cannot guarantee that these are always the best settings to use. For desired results, adjust time and temperature to suit the type and quantity of the food.

| Food | Min. and Max. (g) | Time (Min.) | Temp. (°C) | Shake/Turn | Note |
|----------------------------|-------------------|-------------|------------|------------|----------------------|
| POTATOES / FRIES | | | | | |
| Thin frozen fries | 300-700 | 9-16 | 60-200 °C | Shake | |
| Thick frozen fries | 300-700 | 11-20 | 60-200 °C | Shake | |
| Homemade fries (8x8 mm) | 300-800 | 10-16 | 60-200 °C | Shake | 1/2 tbsp cooking oil |
| Homemade mashed potatoes | 300-800 | 18-22 | 60-180 °C | Shake | 1/2 tbsp cooking oil |
| Homemade potato croquettes | 300-750 | 12-18 | 60-180 °C | Shake | 1/2 tbsp cooking oil |
| Roasted potatoes | 250 | 15-18 | 60-180 °C | Shake | |
| Mashed potatoes | 500 | 15-18 | 60-200 °C | Shake | |

| MEAT | | | | | |
|------------------------------|---------|-------|-----------|-------|--------------|
| Steak | 100-500 | 8-12 | 60-200 °C | Turn | |
| Pork chops | 100-500 | 10-14 | 60-180 °C | Turn | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 60-180 °C | | |
| Sausage roll | 100-500 | 13-15 | 60-200 °C | Turn | |
| Chicken thighs | 100-500 | 18-22 | 60-180 °C | Turn | |
| Chicken | 100-500 | 10-15 | 60-180 °C | Turn | |
| SNACKS | | | | | |
| Spring rolls | 100-400 | 8-10 | 60-200 °C | Shake | Preheat oven |
| Chicken nuggets | 100-400 | 6-10 | 60-200 °C | Shake | Preheat oven |
| Frozen fish | 100-400 | 6-10 | 60-200 °C | | Preheat oven |
| Frozen bread / cheese snacks | 100-400 | 8-10 | 60-180 °C | | Preheat oven |
| Savoury cake | 100-400 | 10 | 60-160 °C | | |
| BAKING | | | | | |
| Cakes | 300 | 20-25 | 60-160 °C | | |
| Soufflé | 400 | 20-22 | 60-180 °C | | |
| Muffins | 300 | 15-18 | 60-200 °C | | |
| Desserts | 400 | 20 | 60-160 °C | | |

CLEANING AFTER USE

1. Unplug and clean the oven after each use.
2. Always wait at least 30 minutes for the oven to cool before cleaning.
3. CAUTION: Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaners to clean the pans, baskets and interior of the appliance, as this could damage the non-stick surface.
4. Wipe the outside of the oven with a damp cloth.
5. Use hot water and a non-abrasive sponge to clean the inside of the appliance.
6. Note: Make sure that not too much water gets inside the appliance, wipe it down to remove food residue.
7. Remove crumbs or larger pieces of dry residue with a brush.

TROUBLESHOOTING

| PROBLEM | POSSIBLE CAUSE | SOLUTION |
|--|---|---|
| Oven does not work | Oven is not connected to the mains Cooking time has not been set | Plug in the oven. |
| Food prepared in the oven is not ready | Oven is too full Set temperature is too low | Use smaller portions for more even cooking Increase the temperature |
| Food is unevenly cooked | Some types of food need to be mixed or turned halfway through the cooking time | Foods that lie on top of each other, such as french fries, must be shaken or mixed around halfway through the cooking time |
| Fried snacks are not crispy when removed from the oven | Food used was meant for a standard fryer | For crispy results, use oven foods or lightly oil the food |
| Oven door will not close | Oven is too full | Do not fill the oven above the "MAX" capacity indicator |
| White smoke is coming out of the oven | Preparing greasy food The collection container still contains grease residue from previous use | When frying fatty ingredients in the oven, a large amount of oil escapes into the pan, the oil produces white smoke and the pan can heat up more than usual. This fact will not affect the appliance or the final result White smoke is caused by heating the fat in the pan. After each use, make sure you clean the pan properly |
| French fries are fried unevenly in the oven | Wrong type of potato has been used Potato chips have not been rinsed properly | Use fresh potatoes that stay firm when frying Rinse the chips thoroughly to remove the starch from their surface |

DE

EN

CZ

SK

PL

HU


SLO

HR


Fries are not crispy when removed from the oven

How crispy the fries are depends on the amount of oil and water in the fries

Make sure that the fries are sufficiently dry before adding the oil
Cut the chips into smaller pieces to make them crispier
To make the resulting fries crispier, add a little more oil

1. The symbol  on the product and in the documentation indicates that used electronics shall not be disposed of into communal waste. When disposing of appliances, take them to the designated waste collection yard, where they will be accepted for free. Proper disposal will help to preserve precious natural resources and protect the environment as well as public health, which both may get threatened by improper disposal and its consequences. For further detail contact the local authorities or the nearest waste collection yard. Improper disposal of electrical appliances may result in fining in compliance with state regulations.

Disposal information for users of electrical and electronic appliances (industrial use): Disposal information for users of electrical and electronic appliances are to be asked for at and provided by the seller or supplier.

Disposal information for users of electrical and electronic appliances in countries outside of the European Union: The disposal symbol stated above  is valid only in the European Union. Disposal information for users of electrical and electronic appliances are to be asked for at and provided by the seller or supplier. All information is represented by the crossed container on the product, package and printed documentation.

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

The warranty period for the products is 24 months unless otherwise stated. The warranty does not cover damage caused

by non-standard use, mechanical damage, exposure to harsh conditions, handling contrary to the manual and normal wear and tear. The warranty period is 24 months for the battery and 6 months for its capacity. For more information on the warranty, please visit www.elem6.com/warranty

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

EU DECLARATION OF CONFORMITY

elem6 s.r.o. hereby declares that the Lauben Air Fryer Oven 1500SB complies with the essential requirements and other relevant provisions of Directive **2014/30/EU** and **2014/35/EU**. All Lauben products are intended for sale without restriction in Germany, the Czech Republic, Slovakia, Poland, Hungary and other EU member states. The full Declaration of Conformity can be downloaded from www.lauben.com/support/doc

IMPORT TO EU

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

MANUFACTURER

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Printing errors and changes in the manual are reserved.



SPECIFIKACE A VLASTNOSTI

| | |
|------------------|-------------------------------|
| Model | LBNAFO1500SB |
| Název produktu | Digitální horkovzdušná trouba |
| Jmenovité napětí | 220–240 V, 50/60 Hz |
| Jmenovitý výkon | 1700 W |
| Kapacita | 15 litrů |

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI PROSÍM PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY. TENTO NÁVOD SI USCHOVEJTE PRO DALŠÍ POTŘEBU.

TENTO SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO POUŽÍVÁNÍ V DOMÁCNOSTI.

- Nedovolte dětem nebo neoprávněným osobám, aby se spotřebičem manipulovaly. Uchovávejte jej mimo jejich dosah.
- Při používání spotřebiče v blízkosti dětí buďte obzvláště opatrní.
- Nepoužívejte spotřebič jako hračku.
- Obal obsahuje malé části, které mohou být nebezpečné pro děti. Výrobek uchovávejte mimo dosah dětí. Pytle a jejich součásti představují nebezpečí udušení.
- Nenechávejte napájecí kabel volně viset přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte spotřebič venku nebo na vlhkém povrchu, existuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte jiné příslušenství, než jaké doporučuje výrobce.
- Nepovádějte spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou. Ihned jej nechejte opravit v autorizovaném servisu.
- Uchovávejte spotřebič v dostatečné vzdálenosti od zdrojů tepla, jako jsou radiátory, trouby a jiná zařízení produkující teplo. Nevystavujte jej přímému slunečnímu záření.
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřýma rukama.
- Při instalaci příslušenství, čištění a údržbě nebo v případě nesprávného fungování, vypněte spotřebič a odpojte jej od elektrické zásuvky.
- Nezapínejte spotřebič, pokud příslušenství není správně připevněno a ve spotřebiči nejsou žádné potraviny.
- Spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnosti a není určen pro komerční použití.
- Neponojujte napájecí kabel, zástrčku nebo spotřebič do vody či jakékoli jiné tekutiny.
- Pravidelně kontrolujte, zda na spotřebiči a napájecím kabelu nejsou patrné známky poškození. Nikdy nezapínejte poškozený spotřebič.
- Před čištěním a po použití vypněte spotřebič, odpojte jej z elektrické sítě a nechte jej vychladnout.
- Neprovádějte sami opravy spotřebiče. Kontaktujte autorizovaný servis.
- Tento spotřebič mohou používat osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem nebo poté, co byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a pochopily související rizika. Nenechávejte děti, aby si se spotřebičem hrály.
- Tento spotřebič nelze ovládat prostřednictvím externího časovače, dálkového ovladače nebo jakékoli jiné součásti, která spotřebič automaticky zapíná, protože existuje nebezpečí vzniku požáru v případě, že je ve chvíli zapnutí spotřebič zakrytý nebo nesprávně umístěný.
- Nepoužívejte spotřebič jiným způsobem, než jak je popsáno v tomto návodu.
- Před prvním použitím spotřebiče odstraňte všechny obaly a reklamní materiály.
- Ujistěte se, zda síťové napětí odpovídá hodnotám na štítku spotřebiče.
- Neponechávejte spotřebič bez dozoru, pokud je v provozu nebo je připojen k elektrické síti.
- Spotřebič umísťujte pouze na stabilní povrch odolný proti teplu v dostatečné vzdálenosti od jiných zdrojů tepla.
- Buďte opatrní při manipulaci se spotřebičem, pokud obsahuje horké potraviny nebo vodu.
- Nedotýkejte se horkého povrchu. Používejte úchyty a tlačítka.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej z elektrické sítě.
- Buďte opatrní při otevírání víka spotřebiče, aby nedošlo k opaření.
- Dodržujte bezpečnou vzdálenost spotřebiče od hořlavých materiálů, jako je nábytek, záclony, přikrývky, papír, oblečení atd.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

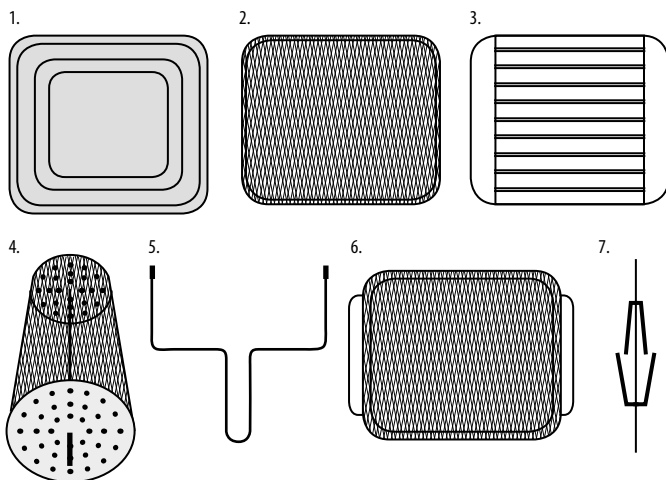
SLO

HR

- Při odpojování jednotky z elektrické sítě nikdy netahejte za kabel. Podržte zástrčku a vytažením ji odpojte.
- Při používání spotřebiče zajistěte vhodné větrání.
- Na spotřebič nepokládejte žádné předměty.
- Dávejte pozor, aby vám spotřebič nespadl a nevystavuje jej velkým nárazům.
- Na produkt se vztahuje dvouletá záruka, není-li uvedeno jinak. Záruka se nevztahuje na poškození způsobené nestandardním používáním, mechanické poškození, vystavení extrémním podmínkám nebo jednání v rozporu s doporučeními v návodu, stejně jako na poškození v důsledku běžného opotřebení.
- Výrobce, dovozce ani prodejce nepřebírají odpovědnost za jakékoli poškození způsobené nesprávným sestavením nebo používáním produktu.
- Ujistěte se, že se každá osoba používající tento spotřebič seznámila s tímto manuálem. Nesprávné používání a nedodržení bezpečnostních pokynů může vést k nesprávnému fungování, zranění či škodě na majetku a životech.
- Děti nedokážou správně posoudit rizika spojená s používáním domácích spotřebičů, nesmí proto spotřebiče používat bez dozoru.
- Ujistěte se, že přírodní kabel není skřípnutý mezi plotýnky a nijak se jich ani nedotýká.
- Povrchy se během provozu mohou velmi zahřát, dotýkejte se pouze držadla, ovládacího panelu a úchytů.
- Odpojte napájecí kabel, zásuvku nebo části přístroje od vody nebo jiných kapalin, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem nebo poškození pece. Všechny přísady položte na plech nebo nádobu na pečení, aby se nedostaly do kontaktu s topným tělesem.
- Při používání přístroje udržujte vstup a výstup vzduchu volné.
- Olejovou vanu neplňte olejem. Naplnění olejové vany olejem může vést k požáru. Během provozu se nedotýkejte vnitřku přístroje.
- Přístroj během provozu neopírejte o stěnu nebo jiný přístroj. Na zadní, boční a horní straně přístroje ponechte alespoň 5 cm volného prostoru, aby byl vstup/výstup vzduchu čistý.
- Během provozu se na přístroj nesmí pokládat žádné předměty.
- Nepoužívejte přístroj pro jiné účely než pro účely popsané v tomto návodu.
- V horkovzdušné troubě se horká pára uvolňuje větracími otvory. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od odvodů vzduchu a páry. Věnujte pozornost horkým výparům a vzduchu, když jsou dvířka otevřená nebo když ze spotřebiče vyjmete grilovací pánev nebo grilovací desku. Přístupné povrchy se mohou při používání zahřívát.
- Pokud zpozorujete černý kouř, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až kouř ustane, a teprve poté otevřete dvířka přístroje.
- Ujistěte se, že je přístroj umístěn na rovném, vodorovném a bezpečném povrchu.
- Tento přístroj je určen pouze pro používání v domácnosti. Není bezpečné pro použití v osobních kuchyních, na farmách, v motelech a jiných nebytových prostorech.
- Před dotykem nebo čištěním přístroje vždy počkejte 30 minut, než přístroj vychladne.
- Pro zařízení, která lze připojit do zásuvky: zásuvka musí být umístěna v blízkosti zařízení a musí být jednoduše přístupná.

POPIS

1. Odkapávací táč
2. Mřížka
3. Grilovací mřížka
4. Fritovací koš
5. Rukojeť
6. Hluboká mřížka
7. Rožničí jehla

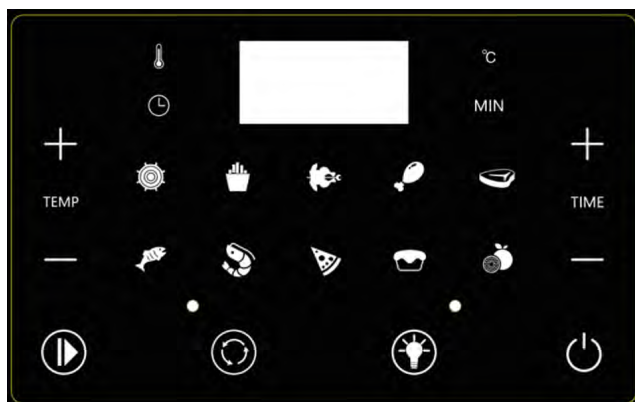



PŘED POUŽITÍM











- Odstraňte všechny obalové materiály, štítky a přívěsky.
- Grilovací táč a grilovací desku čistěte horkou vodou, mýdlem a neabrasivní houbou.
- Otřete zařízení zevnitř i zvenku čistým hadříkem.

POZNÁMKA: Přístroj pracuje s horkým vzduchem; není nutné naplnit pečící nádoby olejem na smažení.

- Vzduchová trouba využívá elektronickou technologii pro regulaci teploty a času s rozsahem nastavení 80-200 °C a 5-60 minut.
- Můžete použít výchozí nabídku nebo nastavit teplotu a čas podle potřeby.
- Umístěte přístroj na stabilní, tepelně odolný a rovný povrch.
- Na dno trouby umístěte zásobník na sběr tuku a zavřete skleněná dvířka.



1. Kliknutím na „“ přístroj zapnete.
2. Vyberte symbol jídla, které chcete uvařit. Na displeji se střídavě zobrazují přednastavené časy a teploty.

| Název | Popis | Nastavení |
|---|---|-------------------|
|  Přehřívání | Pro dosažení lepších výsledků potraviny před vařením rozmrazte | 200 °C -15 min |
|  Hranolky | Příprava hranolků a hranolků z čerstvých brambor | 200 °C -15 min |
|  Maso | Vaření čerstvého masa, například vepřového, hovězího a jehněčího | 180 °C -15 min |
|  Ryby | Grilování ryb, např. kousků ryb, celých ryb | 180 °C -15 min |
|  Krevety | Pečení krevet, grilování krevet | 180 °C -15 min |
|  Pizza | Použití pánví na pizzu (pizza do velikosti 9 palců) | 180 °C -15 min |
|  Kuře | Pečená kuřecí stehna (pokud smažíte stehna nebo křídla v menších velikostech, zkrátte dobu přípravy) | 180 °C -20 min |
|  Koláč | Dort do velikosti 20 cm | 175 °C -30 min |
|  Grilované kuře | Použití pečicí vidlice umožňuje rovnoměrnější opečení kuřete (maximální hmotnost kuřete je 2,5 kg) | 190 °C -30 min |
|  Sušené ovoce | Použití klece na rožně přináší lepší výsledky (v závislosti na druhu sušeného ovoce je třeba nastavit různé časy a teploty) | 60 °C 8h |

1. Tlačítko **+**, **-** pro nastavení času a teploty.
2. Po 5 sekundách bez provozu se výrobek automaticky spustí ve zvoleném režimu.

POZNÁMKA: Pokud je okolní teplota příliš nízká, použijte funkci přehřevu, abyste spotřebič přehřáli a poté vložili pokrm k přípravě, čímž dosáhnete lepších výsledků.

3. Uplynutí doby vaření signalizuje zvonek časovače. Vyměte nádobu s pokrmem a položte ji na žáruvzdorný podklad.
4. Vypněte přístroj klepnutím na tlačítko ON/OFF.

VAROVÁNÍ:

- Koše a další příslušenství se mohou během vaření velmi zahřát – nedotýkejte se jich.
- K vyjímání přísad použijte kuchyňské rukavice a vhodné rukojeti/držáky.
- Vždy je pokládejte na žáruvzdorný povrch nebo gril, nikoli přímo na pracovní desku nebo stůl.

ÚVOD DO VAŘENÍ

- Příprava menších surovin trvá obvykle kratší dobu než příprava větších surovin.
- Pokud čerstvé brambory osmažíte na troše oleje, budou křupavé.
- V horkovzdušné troubě nepřipravujte extrémně mastné potraviny, jako jsou klobásy.
- Doporučené množství brambor pro výrobu křupavých hranolků je 500 g.
- Prefabrikované těsto vyžaduje kratší dobu přípravy než těsto domácí.

Níže uvedená tabulka s referenčními časy a teplotami pro přípravu různých potravin, vám pomůže se zorientovat v manuálním nastavení času a teploty pro přípravu různých jídel.

Vzhledem k různým velikostem, tvarům, značkám a původu ingrediencí nemůžeme zaručit, že se jedná o nejlepší nastavení pro vámi používané ingredience a je vždy třeba čas i teplotu individuálně přizpůsobit dle druhu, množství a preferencí uživatele.

| Materiál | Min. a Max. (g) | Doba trvání (Min.) | Teplota (°C) | Protřepat | Poznámka |
|----------------------------|-----------------|--------------------|--------------|-----------|---------------------------|
| BRAMBORY A HRANOLKY | | | | | |
| Úzké mražené hranolky | 300-700 | 9-16 | 60-200 °C | ANO | |
| Široké mražené hranolky | 300-700 | 11-20 | 60-200 °C | ANO | |
| Domácí hranolky (8x8 mm) | 300-800 | 10-16 | 60-200 °C | ANO | 1/2 lžice oleje na vaření |
| Domácí bramborová kaše | 300-800 | 18-22 | 60-180 °C | ANO | 1/2 lžice oleje na vaření |
| Domácí bramborové kostky | 300-750 | 12-18 | 60-180 °C | ANO | 1/2 lžice oleje na vaření |

| | | | | | |
|---------------------------------|---------|-------|-----------|--------|-----------------|
| Rosti | 250 | 15-18 | 60-180 °C | ANO | |
| Bramborová kaše | 500 | 15-18 | 60-200 °C | ANO | |
| MASO A KŘÍDLA | | | | | |
| Steak | 100-500 | 8-12 | 60-200 °C | Otočte | |
| Vepřové kotlety | 100-500 | 10-14 | 60-180 °C | Otočte | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 60-180 °C | | |
| Párek v těstíčku | 100-500 | 13-15 | 60-200 °C | Otočte | |
| Kuřecí stehna | 100-500 | 18-22 | 60-180 °C | Otočte | |
| Kuře | 100-500 | 10-15 | 60-180 °C | Otočte | |
| SNACKY | | | | | |
| Jarní závitky | 100-400 | 8-10 | 60-200 °C | ANO | Přehřátí trouby |
| Kuřecí nugetky | 100-400 | 6-10 | 60-200 °C | ANO | Přehřátí trouby |
| Mražená ryba | 100-400 | 6-10 | 60-200 °C | | Přehřátí trouby |
| Mražený chléb a sýrové svačinky | 100-400 | 8-10 | 60-180 °C | | Přehřátí trouby |
| Zeleninový dort | 100-400 | 10 | 60-160 °C | | |
| PEČENÍ | | | | | |
| Koláče | 300 | 20-25 | 60-160 °C | | |
| Soufflé | 400 | 20-22 | 60-180 °C | | |
| Muffiny | 300 | 15-18 | 60-200 °C | | |
| Dezerty | 400 | 20 | 60-160 °C | | |

PO POUŽITÍ

1. Úklid
2. Po každém použití troubu odpojte a vyčistěte.
3. Před čištěním vždy počkejte alespoň 30 minut, dokud trouba nevychladne.
4. UPOZORNĚNÍ: K čištění pánví, košů a vnitřního prostoru spotřebiče se nesmí používat kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
5. Vnější část trouby otřete vlhkým hadříkem.
6. K čištění vnitřku přístroje použijte horkou vodu a neabrazivní houbu.
7. Poznámka: Dbejte na to, aby se do vnitřku přístroje nedostalo příliš mnoho vody, pouze jej otřete, abyste odstranili zbytky jídla.
8. Zbytky potravin odstraňte pomocí kartáčku.

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

| PROBLÉM | MOŽNÝ DŮVOD | ŘEŠENÍ |
|--|---|--|
| Vzduchová trouba nefunguje | Trouba není zapojena do sítě. Doba vaření nebyla nastavena. | Zapojte troubu do zásuvky. |
| Potraviny připravované ve vzduchové troubě nejsou hotové | Trouba je příliš plná. Nastavená teplota je příliš nízká. | Použijte menší dávky ingrediencí, protože se smaží rovnoměrněji. Zvyšte teplotu. |
| Suroviny jsou smaženy nerovnoměrně | Některé druhy potravin je třeba v polovině času vaření promíchat. | Potraviny, které leží jedna na druhé nebo jedna přes druhou, například hranolky, je nutné v polovině času vaření promíchat. |
| Fritované snacky nejsou po vyjmutí z trouby křupavé. | Byl použit druh potravin, který má být připraven v klasické fritéze. | Aby bylo výsledné jídlo křupavější, použijte snacky pro přípravu v troubě nebo potraviny lehce potřete olejem. |
| Nemohu správně zavíat dvířka do spotřebiče | Trouba je příliš plná. | Troubu nenaplňujte nad indikátor „MAX“ kapacita. |
| Ze spotřebiče vychází bílý kouř | Připravujete mastné potraviny. Nádoba stále obsahuje zbytky omastku z předchozího použití. | Při smažení mastných ingrediencí ve vzduchové troubě uniká do pánve velké množství oleje, olej vytváří bílý kouř a pánve se může zahřát více než obvykle. Tato skutečnost nijak neovlivní spotřebič ani konečný výsledek. bílý kouř je způsoben zahříváním tuku na pánvi. Po každém použití se ujistěte, že jste pánve řádně vyčistili. |

DE

EN

CZ

SK


PL

HU


SLO

HR

| | | |
|---|--|--|
| Hranolky jsou v troubě fritovány nerovnoměrně | Byl použit nesprávný typ brambor | Použijte čerstvé brambory, které během fritování zůstanou pevné. |
| | Bramborové tyčinky nebyly řádně opláchnuty. | Hranolky důkladně propláchněte, abyste z jejich povrchu odstranili škrob. |
| Hranolky nejsou po vyjmutí z trouby křupavé. | To, jak jsou hranolky křupavé, závisí na množství oleje a vody v hranolkách. | Dbejte na to, abyste hranolky před přidáním oleje dostatečně osušili. Nakrájejte hranolky na menší kousky, aby byly křupavější. Aby byly výsledné hranolky křupavější, přidejte trochu více oleje. |

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

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

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

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

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

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

EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Společnost elem6 s.r.o. tímto prohlašuje, že zařízení Lauben Air Fryer Oven 15005B je ve shodě se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními směrnice **2014/30/EU** a **2014/35/EU**. Všechny produkty Lauben jsou určeny pro prodej bez omezení v Německu, České republice, Slovensku, Polsku, Maďarsku a v dalších členských zemích EU. Úplné prohlášení o shodě lze stáhnout z webu www.lauben.com/support/doc

DOVOZCE DO EU

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

VÝROBCE

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Tiskové chyby a změny v manuálu jsou vyhrazeny.



ŠPECIFIKÁCIA A VLASTNOSTI

| | |
|------------------|-----------------------------|
| Model | LBNAFO1500SB |
| Názov produktu | Digitálna teplovzdušná rúra |
| Menovité napätie | 220–240 V, 50/60 Hz |
| Menovitý výkon | 1700 W |
| Kapacita | 15 L |

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA SI PROSÍM PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY. TENTO NÁVOD SI USCHOVAJTE PRE ĎALŠIU POTREBU.

TENTO SPOTREBIČ JE URČENÝ LEN PRE POUŽÍVANIE V DOMÁCNOSTI.

- Nedovoľte deťom alebo neoprávneným osobám, aby so spotrebičom manipulovali. Uchovávajte ho mimo ich dosah.
- Pri používaní spotrebiča v blízkosti detí buďte obzvlášť opatrní.
- Nepoužívajte spotrebič ako hračku.
- Obal obsahuje malé časti, ktoré môžu byť nebezpečné pre deti. Výrobok uchovávajte mimo dosah detí. Sáčky a ich súčasti predstavujú nebezpečenstvo udusenía.
- Nenechávajte napájací kábel voľne visieť cez okraj pracovnej dosky.
- Nepoužívajte spotrebič vonku alebo na vlhkom povrchu, existuje nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte iné príslušenstvo, než aké odporúča výrobca.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným káblom alebo zástrčkou. Ihneď ho nechajte opraviť v autorizovanom servise.
- Uchovávajte spotrebič v dostatočnej vzdialenosti od zdrojov tepla, ako sú radiátory, rúry a iné zariadenia produkujúce teplo. Nevystavujte ho priamemu slnečnému žiareniu.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokkými rukami.
- Pri inštalácii príslušenstva, čistení a údržbe alebo v prípade nesprávneho fungovania, vypnite spotrebič a odpojte ho od elektrickej zásuvky.
- Nezapínajte spotrebič, pokiaľ príslušenstvo nie je správne pripevnené a v spotrebiči nie sú žiadne potraviny.
- Spotrebič je vhodný len pre použitie v domácnosti a nie je určený pre komerčné použitie.
- Neponárajte napájací kábel, zástrčku alebo spotrebič do vody, či akejkoľvek inej tekutiny.
- Pravidelne kontrolujte, či na spotrebiči a napájacom kábli nie sú viditeľné známky poškodenia. Nikdy nezapínajte poškodený spotrebič.
- Pred čistením a po použití vypnite spotrebič, odpojte ho z elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.
- Nevykonávajte sami opravy spotrebiča. Kontaktujte autorizovaný servis.
- Tento spotrebič môžu používať osoby s obmedzenými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, len pod dohľadom alebo po tom, čo boli poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a pochopili súvisiace riziká. Nenechávajte deti, aby sa hrali so spotrebičom.
- Tento spotrebič nie je možné ovládať prostredníctvom externého časovača, alebo akejkoľvek inej súčasti, ktorá spotrebič automaticky zapína, pretože existuje nebezpečenstvo vzniku požiaru v prípade, že je vo chvíli zapnutia spotrebič zakrytý alebo nesprávne umiestnený.
- Nepoužívajte spotrebič iným spôsobom, než ako je popísané v tomto návode.
- Pred prvým použitím spotrebiča odstráňte všetky obaly a reklamné materiály.
- Uistite sa, či sieťové napätie zodpovedá hodnotám na štítku spotrebiča.
- Neponechávajte spotrebič bez dozoru, pokiaľ je v prevádzke alebo je pripojený k elektrickej sieti.
- Spotrebič umiestňujte len na stabilný povrch odolný proti teplu v dostatočnej vzdialenosti od iných zdrojov tepla.
- Buďte opatrní pri manipulácii so spotrebičom, ak obsahuje horúce potraviny alebo vodu.
- Nedotýkajte sa horúceho povrchu. Používajte úchyty a tlačidlá.
- Pokiaľ spotrebič nepoužívate, odpojte ho z elektrickej siete.
- Buďte opatrní pri otváraní veka spotrebiča, aby nedošlo k obareniu.
- Dodržujte bezpečnú vzdialenosť spotrebiča od horľavých materiálov, ako je nábytok, záclony, prikrývky, papier, oblečenie, atď.

- Pri odpájaní jednotky z elektrické siete nikdy neťahajte za kábel. Podržte zástrčku a vytiahnutím ju odpojte.
- Pri používaní spotrebiča zaistíte vhodné vetranie.
- Na spotrebič nepokladajte žiadne predmety.
- Dávajte pozor, aby vám spotrebič nespadol a nevystavuje ho veľkým nárazom.
- Na produkt sa vzťahuje dvojročná záruka, v prípade, že nie je uvedené inak. Záruka sa nevzťahuje na poškodenie spôsobené neštandardným používaním, mechanické poškodenie, vystavenie extrémnym podmienkam alebo jednanie v rozpore s odporúčaniami v návode, rovnako ako na poškodenie v dôsledku bežného opotrebenia.
- Výrobca, dovozca ani predajca nepreberajú zodpovednosť za akékoľvek poškodenie spôsobené nesprávnym zostavením alebo používaním produktu.
- Uistite sa, že sa každá osoba používajúca tento spotrebič zoznámila s týmto manuálom.
- Nesprávne používanie a nedodržania bezpečnostných pokynov môže viesť k nesprávnemu fungovaniu, zraneniam, či škode na majetku alebo životoch.
- Deti nedokážu správne posúdiť riziká spojené s používaním domácich spotrebičov, nesmú preto spotrebiče používať bez dozoru.
- Uistite sa, že prírodný kábel nie je zaseknutý medzi platničky a nijak sa ich ani nedotýka.
- Povrchy sa v priebehu prevádzky môžu veľmi zahriať, dotýkajte sa výhradne držiadla, ovládacieho panela a úchytov.
- Odpojte napájací kábel, zásuvku alebo časť prístroja od vody alebo iných kvapalín, aby ste zabránili úrazu elektrickým prúdom alebo poškodeniu pece. Všetky prísady položte na plech alebo nádobu na pečenie, aby sa nedostali do kontaktu s vyhrievacím telesom.
- Pri používaní prístroja udržiavajte vstup a výstup vzduchu voľný.
- Olejovú vaňu neplňte olejom. Naplnenie olejovej vane olejom môže viesť k požiaru. Behom prevádzky sa nedotýkajte vnútornej časti prístroja.
- Prístroj behom prevádzky neopierajte o stenu alebo iný prístroj. Na zadnej, bočnej a hornej strane prístroja ponechajte aspoň 5 cm voľného priestoru, aby bol vstup/výstup vzduchu čistý.
- Behom prevádzky sa na prístroj nesmú pokladať žiadne predmety.
- Nepoužívajte prístroj pre iné účely než pre účely popísané v tomto návode.
- V teplovzdušnej rúre sa horúca para uvoľňuje vetracími otvormi. Udržujte ruky aj tvár v bezpečnej vzdialenosti od odvodov vzduchu a pary. Venujte pozornosť horúcim výparom a vzduchu, keď sú dvierka otvorené alebo keď zo spotrebiča vyberiete grilovaciu panvicu alebo grilovaciu dosku. Prístupné povrchy sa môžu pri používaní zahrievať.
- Ak spozorujete čierny dym, okamžite vytiahnite zástrčku zo zásuvky a počkajte, až dym ustane, a najsôr potom otvorte dvierka prístroja.
- Uistite sa, že je prístroj umiestnený na rovnom, vodorovnom a bezpečnom povrchu.
- Tento prístroj je určený len pre používanie v domácnosti. Nie je bezpečné pre použitie v osobných kuchyniach, na farmách, v motelloch a iných nebytových priestoroch.
- Pred dotykom alebo čistením prístroja vždy počkajte 30 minút, než prístroj vychladne.
- Pre zariadenia, ktoré je možné pripojiť do zásuvky: zásuvka musí byť umiestnená v blízkosti zariadenia a musí byť jednoducho prístupná.

DE

EN

CZ

SK

PL

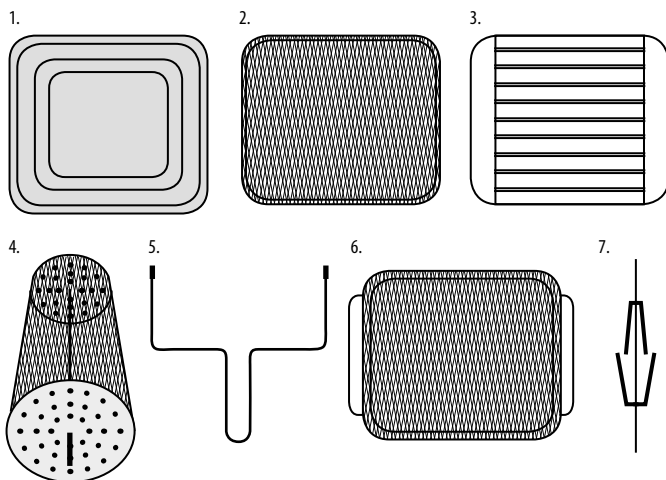
HU

SLO

HR

POPIS

1. Odkapávací táč
2. Mřížka
3. Grilovací mřížka
4. Fritovací koš
5. Rukojeť
6. Hluboká mřížka
7. Rožničí jehla




PŘED POUŽITÍM











- Odstráňte všetky obalové materiály, štítky a príviesky.
- Grilovací táčku a grilovací dosku čistite horúcou vodou, mydlom a neabrazívnou hubkou.
- Otrite zariadenie zvnútra aj zvonku čistou handričkou.

POZNÁMKA: Prístroj pracuje s horúcim vzduchom; nie je nutné naplniť nádoby na pečenie olejom na smaženie.

- Vzduchová trúba využíva elektronickú technológiu pre reguláciu teploty a času s rozsahom nastavenia 80-200 °C a 5-60 minút.
- Môžete použiť východziu ponuku alebo nastaviť teplotu a čas podľa potreby.
- Umiestnite prístroj na stabilný, tepelne odolný a rovný povrch.
- Na dno trúby umiestnite zásobník na zber tuku a zavrite sklenené dverky.



1. Kliknutím na „“ prístroj zapnete.
2. Vyberte symbol jedla, ktoré chcete uvariť. Na displeji sa striedavo zobrazujú prednastavené časy a teploty.

| Názov | Popis | Nastavenie |
|---|--|-------------------|
|  Predhrievanie | Aby ste dosiahli lepšie výsledky, pred varením potraviny rozmrazte | 200 °C -15 min |
|  Hranolky | Príprava hranoliek z čerstvých zemiakov | 200 °C -15 min |
|  Mäso | Varenie čerstvého mäsa, napríklad bravčového, hovädzieho a jahňacieho | 180 °C -15 min |
|  Ryby | Grilovanie rýb, napr. kúskov rýb, celých rýb | 180 °C -15 min |
|  Krevety | Pečenie kreviet, grilovanie kreviet | 180 °C -15 min |
|  Pizza | Použitie panvice na pizzu (pizza do veľkosti 9 palcov) | 180 °C -15 min |
|  Kura | Pečené kuracie stehná (pokiaľ smažíte stehná alebo krídla v menších veľkostiach, skráťte dobu prípravy) | 180 °C -20 min |
|  Koláč | Torta do veľkosti 20 cm | 175 °C -30 min |
|  Grilované kura | Použitie vidlice na pečenie umožňuje rovnomernejšie opečenie kurata (maximálna hmotnosť kurata je 2,5 kg) | 190 °C -30 min |
|  Sušené ovocie | Použití kletky na ražni prináša lepšie výsledky (v závislosti na druhu sušeného ovocia je potreba nastaviť rôzne časy a teploty) | 60 °C 8h |

1. Tlačidlo **+**, **-** pre nastavenie času a teploty.

2. Po 5 sekundách bez prevádzky sa výrobok automaticky spustí vo zvolenom režime.

POZNÁMKA: Pokiaľ je okolitá teplota príliš nízka, použite funkciu predhriatia, aby ste výrobok predhriali a potom ho uvarili, čím dosiahnete lepšie výsledky.

3. Uplynutie doby varenia signalizuje zvonček časovača. Vyberte nádobu s pokrmom a položte ju na teplovzdorný podklad.

4. Vypnite prístroj klepnutím na tlačidlo ON/OFF.

VAROVÁNIE:

- Koše a ďalšie príslušenstvo sa môžu behom varenia veľmi zahriať – nedotýkajte sa ich.
- K vyberaniu prísad používajte kuchynské rukavice a vhodné rukoväte/držiaky.
- Vždy ich pokladajte na teplovzdorný povrch alebo gril, nie priamo na pracovnú linku alebo stól.

ÚVOD DO VARENIA

- Príprava menších surovín trvá obvykle kratšiu dobu než príprava väčších surovín.
- V prípade, že čerstvé zemiaky osmažíte na troške oleja, budú chrumkavé.
- V teplovzdušnej rúre nepripravujte extrémne masťné potraviny, ako sú klobásy.
- Doporučené množstvo zemiakov pre výrobu chrumkavých hranoliek je 500 g.
- Prefabrikované cesto vyžaduje kratšiu dobu prípravy než cesto domáce.

Nižšie uvedená tabuľka s referenčnými časmi a teplotami pre prípravu rôznych potravín Funkcia DIY vám pomôže zvoliť základné nastavenie pre prípravu rôznych druhov potravín.

Vzhľadom k rôznym veľkostiam, tvarom, značkám a pôvodu ingrediencií nemôžeme zaručiť, že sa jedná o najlepšie nastavenie pre vami používané ingrediencie a je vždy potreba čas aj teplotu individuálne prispôsobiť podľa druhu, množstva a preferencií užívateľa.

| Materiál | Min. a max. (g) | Doba trvania (Min.) | Teplota (°C) | Pretepať | Poznámka |
|---------------------------|-----------------|---------------------|--------------|----------|-----------------------------|
| ZEMIAKY A HRANOLKY | | | | | |
| Úzke mrazené hranolky | 300-700 | 9-16 | 60-200 °C | ÁNO | |
| Široké mrazené hranolky | 300-700 | 11-20 | 60-200 °C | ÁNO | |
| Domáce hranolky (8x8 mm) | 300-800 | 10-16 | 60-200 °C | ÁNO | 1/2 lyžice oleja na varenie |
| Domáca zemiaková kaša | 300-800 | 18-22 | 60-180 °C | ÁNO | 1/2 lyžice oleja na varenie |
| Domáce zemiakové kocky | 300-750 | 12-18 | 60-180 °C | ÁNO | 1/2 lyžice oleja na varenie |

| | | | | | |
|---------------------------------|---------|-------|-----------|--------|------------------|
| Rosti | 250 | 15-18 | 60-180 °C | ÁNO | |
| Zemiaková kaša | 500 | 15-18 | 60-200 °C | ÁNO | |
| MÄSO A KRÍDLA | | | | | |
| Steak | 100-500 | 8-12 | 60-200 °C | Otočte | |
| Bravčové kotlety | 100-500 | 10-14 | 60-180 °C | Otočte | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 60-180 °C | | |
| Párok v cestíčku | 100-500 | 13-15 | 60-200 °C | Otočte | |
| Kuracie stehná | 100-500 | 18-22 | 60-180 °C | Otočte | |
| Kura | 100-500 | 10-15 | 60-180 °C | Otočte | |
| SNACKY | | | | | |
| Jarné závitky | 100-400 | 8-10 | 60-200 °C | ÁNO | Predhriatie rúry |
| Kuracie nugety | 100-400 | 6-10 | 60-200 °C | ÁNO | Predhriatie rúry |
| Mrazená ryba | 100-400 | 6-10 | 60-200 °C | | Predhriatie rúry |
| Mrazený chlieb a syrové desiaty | 100-400 | 8-10 | 60-180 °C | | Predhriatie rúry |
| Zeleninová torta | 100-400 | 10 | 60-160 °C | | |
| PEČENIE | | | | | |
| Koláče | 300 | 20-25 | 60-160 °C | | |
| Soufflé | 400 | 20-22 | 60-180 °C | | |
| Muffiny | 300 | 15-18 | 60-200 °C | | |
| Dezerty | 400 | 20 | 60-160 °C | | |

PO POUŽITÍ

1. Upratovanie
2. Po každom použití rúru odpojte a vyčistite.
3. Pred čistením vždy počkajte aspoň 30 minút, dokiaľ rúra nevychladne.
4. UPOZORNENIE: Na čistenie panvíc, košov a vnútorného priestoru spotrebiča sa nesmie používať kovové kuchynské náradie ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu nepríhľadného povrchu.
5. Vonkajšiu časť rúry otrite vlhkou handričkou.
6. Na čistenie vnútornej časti prístroja použite horúcu vodu a neabrazívnu hubku.
7. Poznamka: Dbajte na to, aby sa do vnútornej časti prístroja nedostalo príliš mnoho vody, len ho otrite, aby ste odstránili zvyšky jedla.
8. Zvyšky potravín odstráňte pomocou kefy.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

| PROBLÉM | MOŽNÝ DÔVOD | RIEŠENIE |
|---|---|---|
| Vzduchová rúra nefunguje | Rúra nie je zapojená do site. Doba varenia nebola nastavená. | Zapojte rúru do zásuvky. |
| Potraviny pripravované vo vzduchovej rúre nie sú hotové | Rúra je príliš plná. Nastavená teplota je príliš nízka. | používajte menšie dávky ingrediencií, pretože sa smažia rovnomernejšie. Zvýšte teplotu. |
| Suroviny sú smažené nerovnomerne | Niektoré druhy potravín je potreba v polovici času varenia premiešať. | Potraviny, ktoré ležia jedna na druhej alebo jedna cez druhú, napríklad hranolky, je nutné v polovici času varenia premiešať. |
| Fritované snacky nie sú po vybratí z rúry chrumkavé | Boľ použitý druh potravín, ktorý má byť pripravený v klasickej fritéze. | Aby bolo výsledné jedlo chrumkavejšie, používajte snacky pre prípravu v rúre alebo potraviny ľahko potrite olejom. |
| Nemôžem správne zavrieť dvierka do spotrebiča | Rúra je príliš plná. | Rúru nenapĺňajte nad indikátor „MAX“ kapacita. |
| Zo spotrebiča vychádza biely dym | Pripravujete masťné potraviny. Nádoba stále obsahuje zvyšky omastku z predošlého použitia. | Pri smažení masťných ingrediencií vo vzduchovej rúre uniká do panvice veľké množstvo oleja, olej vytvára biely dym a panvica sa môže zahriať viac než obvykle. Táto skutočnosť nijak neovplyvní spotrebič ani konečný výsledok. Biely dym je spôsobený zahrievaním tuku na panvici. Po každom použití sa uistite, že ste panvicu riadne vyčistili. |

DE

EN

CZ

SK


PL

HU


SLO

HR

| | | |
|---|--|---|
| Hranolky sú v rúre fritované nerovnomerne | Bol použitý nesprávny typ zemiakov | Používajte čerstvé zemiaky, ktoré behom fritovania zostanú pevné |
| | Zemiakové tyčinky neboli riadne opláchnuté. | Hranolky dôkladne prepláchnite, aby ste z ich povrchu odstránili škrob. |
| Hranolky nie sú po vybratí z rúry chrumkavé | To, ako sú hranolky chrumkavé, závisí na množstve oleja a vody v hranolkách. | Dbajte na to, aby ste hranolky pred pridaním oleja dostatočne osušili. Nakrájajte hranolky na menšie kúsky, aby boli chrumkavejšie. Aby boli výsledné hranolky chrumkavejšie, pridajte trochu viac oleja. |

1. Uvedený symbol  na výrobku alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že použité elektrické alebo elektronické výrobky sa nesmú likvidovať spolu s komunálnym odpadom. Z dôvodu správnej likvidácie výrobku ho odovzdajte na určených zvrných miestach, kde ich prevezmú bez akýchkoľvek poplatkov. Správnu likvidáciu tohoto výrobku pomôžete chrániť cenné prírodné zdroje a podporujete prevenciu potencionálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a na zdravie človeka, ktoré by mohla spôsobiť nesprávna likvidácia takéhoto odpadu. Ďalšie podrobnosti s tým súvisiace si vyžiadajte na miestnom úrade alebo v mieste najbližšieho zberného dvora. Pri nesprávnej likvidácii takéhoto typu odpadu, vám v súlade so štátnymi predpismi hrozí udelenie pokuty.

Informácie pre užívateľov, týkajúce sa likvidácie elektrických a elektronických zariadení (určených pre firmy a spoločnosti):
Za účelom správnej likvidácie elektrických a elektronických zariadení si vyžiadajte podrobné informácie od svojho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie pre spotrebiteľov, na likvidáciu elektrických a elektronických zariadení, v iných krajinách, ktoré nie sú členmi EÚ: Za účelom správnej likvidácie elektrických a elektronických zariadení si vyžiadajte podrobné informácie na príslušnom úrade alebo sú svojho predajcu takýchto zariadení. Všetko je vyjadrené symbolom  prečiarknutého kontajnera na výrobku, obale alebo v tlačových materiáloch.

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

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

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

VYHLÁSENIE O ZHODE EÚ

Spoločnosť elem6 s.r.o. týmto prehlasuje, že zariadenie Lauben Air Fryer Oven 1500SB je v zhode so základnými požiadavkami a ďalšími príslušnými ustanoveniami smernice **2014/30/EU** a **2014/35/EU**. Všetky produkty Lauben sú určené na predaj bez obmedzení v Nemecku, Českej republike, Slovensku, Poľsku, Maďarsku a v ďalších členských krajinách EÚ. Úplné prehlásenie o zhode je možné stiahnuť z webu www.lauben.com/support/doc

DOVOZCA DO EU

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

VÝROBCA

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Chyby tlače a zmeny v návode na použitie sú vyhradené.



Lauben Air Fryer Oven 1500SB – Instrukcja obsługi

SPECYFIKACJE I FUNKCJE

| | |
|---------------------|---------------------------------------|
| Model | LBNAFO1500SB |
| Nazwa produktu | Cyfrowy piekarnik na gorące powietrze |
| Napięcie znamionowe | 220–240 V, 50/60 Hz |
| Moc znamionowa | 1700 W |
| Pojemność | 15 L |

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA ZAPOZNAJ SIĘ ZE WSZYSTKIMI WSKAZÓWKAMI. ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.

TO URZĄDZENIE JEST PRZEZNACZONE WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

- Nie pozwalaj dzieciom ani osobom nieupoważnionym na obsługę urządzenia. Przechowuj urządzenie poza ich zasięgiem.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas używania urządzenia w pobliżu dzieci.
- Nie używaj urządzenia jako zabawki.
- Opakowanie zawiera małe elementy, które mogą być niebezpieczne dla dzieci. Produkt przechowuj poza zasięgiem dzieci. Worki i ich części stanowią zagrożenie uduszenia.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwiisał luźno na krawędzi płyty.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz lub na wilgotnej powierzchni, istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Nie używaj akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką. Natychmiast przekaż do naprawy do punktu serwisowego.
- Urządzenie należy trzymać z dala od źródeł ciepła, takich jak kaloryfery, piekarniki i inne urządzenia wytwarzające ciepło. Nie wystawiaj go na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami.
- Podczas montażu akcesoriów, czyszczenia i konserwacji lub w przypadku awarii należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie włączaj urządzenia, jeśli akcesoria nie są prawidłowo zamocowane, a w urządzeniu nie ma żywności.
- Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku domowego, nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający, czy nie wykazują oznak uszkodzeń. Nigdy nie włączaj uszkodzonego urządzenia.
- Przed czyszczeniem i po użyciu wyłącz urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka i pozwól mu ostygnąć.
- Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- Niniejsze urządzenie mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub po pouczeniu w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumieniu związanych z tym zagrożeń. Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- To urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego timera, pilota zdalnego sterowania ani żadnego innego elementu, który włącza urządzenie automatycznie, ponieważ istnieje ryzyko pożaru, jeśli urządzenie jest przykryte lub niewłaściwie ustawione w momencie włączenia.
- Nie używaj urządzenia w inny sposób niż opisany w niniejszej instrukcji.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć wszelkie opakowania i materiały reklamowe.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wartościom podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone lub podłączone do sieci elektrycznej.
- Urządzenie należy umieszczać wyłącznie na stabilnej, odpornej na ciepło powierzchni w wystarczającej odległości od innych źródeł ciepła.
- Zachowaj ostrożność podczas obsługi urządzenia, jeśli zawiera ono gorące potrawy lub wodę.
- Nie dotykaj gorącej powierzchni. Korzystaj z uchwytów i przycisków.
- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej, gdy nie jest używane.
- Zachowaj ostrożność podczas otwierania pokrywy urządzenia, aby uniknąć poparzenia.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

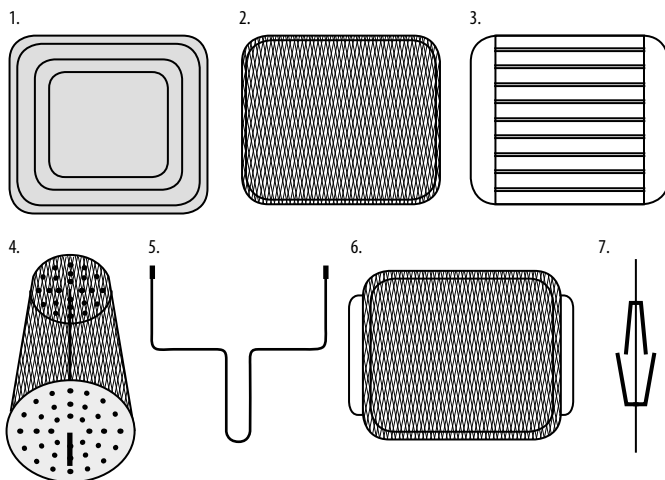
SLO

HR

- Zachowaj bezpieczną odległość między urządzeniem a materiałami łatwopalnymi, takimi jak meble, zasłony, koce, papier, odzież itp.
- Podczas odłączania urządzenia od sieci nigdy nie ciągnij za kabel. Przytrzymaj wtyczkę i pociągnij, aby ją wyłączyć.
- Podczas używania urządzenia należy zapewnić odpowiednią wentylację.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Uważaj, aby nie upuścić urządzenia ani nie narażać go na silne wstrząsy.
- Produkt objęty jest dwuletnią gwarancją, chyba że określono inaczej. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niestandardowym użytkowaniem, uszkodzeń mechanicznych, narażenia na ekstremalne warunki lub działania sprzeczne z zaleceniami w instrukcji, a także uszkodzeń powstałych w wyniku normalnego zużycia.
- Producent, importer lub sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym montażem lub użytkowaniem produktu.
- Upewnij się, że każda osoba korzystająca z tego urządzenia zapoznała się z niniejszą instrukcją.
- Niewłaściwe użytkowanie i nieprzestrzeganie wskazówek bezpieczeństwa może prowadzić do nieprawidłowego działania, obrażeń lub szkód materialnych i życiowych.
- Dzieci nie potrafią właściwie ocenić zagrożeń związanych z korzystaniem ze sprzętu AGD, dlatego nie mogą korzystać z nich bez nadzoru.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie znajduje się między płytami i nie dotyka ich w żaden sposób.
- Podczas pracy powierzchnie mogą być bardzo gorące, należy dotykać tylko rączki, panelu sterowania i uchwytów.
- Odłącz przewód zasilający, gniazdko lub części urządzenia od wody lub innych płynów, aby zapobiec porażeniu prądem lub uszkodzeniu pieca. Umieść wszystkie składniki na blasze lub w pojemniku do pieczenia, aby zapobiec ich kontaktowi z elementem grzejnym (grzałką).
- Podczas korzystania z urządzenia utrzymuj wlot i wylot powietrza wolny.
- Nie napełniaj miski olejowej olejem. Napełnienie miski olejowej olejem może doprowadzić do pożaru. Podczas pracy nie dotykaj wnętrza urządzenia.
- Podczas pracy nie stawiaj urządzenia przy ścianie lub innym urządzeniu. Zostaw co najmniej 5 cm wolnej przestrzeni z tyłu, z boku i na górze urządzenia, aby wlot/wylot powietrza był czysty.
- Podczas pracy na urządzeniu nie wolno kłaść żadnych przedmiotów.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- W piekarniku z gorącym powietrzem gorąca para jest uwalniana przez otwory wentylacyjne. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów powietrza i pary. Zwróć uwagę na gorące opary i powietrze, gdy drzwiczki są otwarte lub gdy wyjmiesz patelnię grillową lub płytę grillową z urządzenia. Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
- Jeśli zauważysz czarny dym, natychmiast wyłącz wtyczkę z gniazdka i odczekaj, aż dym ustanie, dopiero potem otwórz drzwiczki urządzenia.
- Upewnij się, że urządzenie stoi na płaskiej, poziomej i bezpiecznej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie nadaje się do użytku na stołówkach, na farmach, motelach i innych lokalach komercyjnych.
- Przed dotknięciem lub czyszczeniem zawsze odczekaj 30 minut, aż urządzenie ostygnie.
- W przypadku urządzeń, które można podłączyć do gniazdka: gniazdko musi znajdować się blisko urządzenia i być łatwo dostępne.

OPIS

1. Taca ociekowa
2. Ruszt
3. Ruszt grillowy
4. Kosz do frytek
5. Uchwyt
6. Ruszt głęboki
7. Szpikulec do rożna




PRZED UŻYCIEM











- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety i zawieszki.
- Tace do grillowania i płytę grillową należy czyścić gorącą wodą, mydłem i nierysującą gąbką.
- Wytrzyj urządzenie od wewnątrz i na zewnątrz czystą szmatką.

UWAGA: Urządzenie pracuje z gorącym powietrzem; nie jest konieczne napełnianie pojemnika do pieczenia olejem do smażenia.

-) Piekarnik na gorące powietrze wykorzystuje technologię elektroniczną do regulacji temperatury i czasu w zakresie ustawień 80-200°C i 5-60 minut.
- Możesz użyć domyślnego menu lub ustawić temperaturę i czas według potrzeb.
- Ustawić urządzenie na stabilnej, odpornej na ciepło i równej powierzchni.
- Na dnie piekarnika postaw pojemnik na tłuszcz i zamknij szklane drzwiczki.



1. Naciskając na „” włączysz urządzenie.
2. Wybierz symbol potrawy, którą chcesz przygotować. Na wyświetlaczu na zmianę pojawiają się wstępnie ustawione czasy i temperatury.

| Nazwa | Opis | Ustawienie |
|---|--|-------------------|
|  Podgrzewanie wstępne | Aby uzyskać lepsze wyniki, rozmrażaj jedzenie przed gotowaniem | 200 °C -15 min |
|  Frytki | Przygotowanie frytek oraz frytek ze świeżych ziemniaków | 200 °C -15 min |
|  Mięso | Gotowanie świeżego mięsa, na przykład wieprzowego, wołowego i jagnięcego | 180°C -15 min |
|  Ryby | Grillowanie ryb, np. kawałków ryb, całych ryb | 180°C -15 min |
|  Krewetki | Pieczenie krewetek, grillowanie krewetek | 180°C -15 min |
|  Pizza | Użycie patelni do pizzy (pizza do wielkości 9 cali) | 180°C -15 min |
|  Kurczak | Pieczone udka z kurczaka (jeśli smażyz udka lub skrzydełka mniejszych rozmiarów, skróć czas przygotowania) | 180°C -20 min |
|  Ciasto | Tort do wielkości 20 cm | 175°C -30 min |
|  Grillowany kurczak | Zastosowanie widelca do pieczenia pozwala na bardziej równomierne pieczenie kurczaka (maksymalna waga kurczaka to 2,5 kg) | 190°C -30 min |
|  Suszone owoce | Lepsze efekty przynosi użycie klatki na rożnie (w zależności od rodzaju suszonych owoców należy ustawić różne czasy i temperatury) | 60°C 8h |

1. Przycisk **+**, **-** do ustawienia czasu i temperatury.
2. Po 5 sekundach bezczynności produkt automatycznie uruchomi się w wybranym trybie.

UWAGA: Jeśli temperatura otoczenia jest zbyt niska, użyj funkcji wstępnego nagrzewania, aby podgrzać produkt, a następnie ugotować go, aby uzyskać lepsze wyniki.

3. Upływ czasu przygotowania sygnalizuje dzwonek minutnika. Wyjmij pojemnik z potrawą i umieść go na żaroodpornej podstawie.
4. Naciśnij przycisk ON / OFF, aby wyłączyć urządzenie.

OSTRZEŻENIE:

- Kosze i inne akcesoria mogą się bardzo nagrzewać podczas gotowania – nie dotykaj ich.
- Do wyjmowania części używaj rękawic kuchennych i odpowiednich uchwytów/przyrządów.
- Zawsze odkładaj je na żaroodpornej powierzchni lub grillu, a nie bezpośrednio na blacie lub stole.

WPROWADZENIE DO GOTOWANIA

- Przygotowanie mniejszych potraw zwykle wymaga mniej czasu niż przygotowanie większych potraw.
- Jeśli usmażyz świeże ziemniaki z odrobiną oleju, będą chrupiące.
- W piekarniku z gorącym powietrzem nie przygotuj bardzo tłustych potraw, takich jak kielbaski.
- Zalecana ilość ziemniaków do produkcji chrupiących frytek to 500 g.
- Ciasto prefabrykowane wymaga krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.

Poniższa tabela zawiera czasy i temperatury referencyjne do przygotowywania różnych rodzajów żywności. Funkcja DIY pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia do przygotowywania różnych rodzajów żywności.

Ze względu na różne wielkości, kształty, marki i pochodzenie składników nie możemy zagwarantować, że jest to najlepsze ustawienie dla używanych składników, a czas i temperaturę należy zawsze dostosować indywidualnie do rodzaju, ilości i preferencji użytkownika.

| Produkt | Min. i maks. (g) | Czas trwania (Min.) | Temperatura (°C) | Wstrząsnąć | Uwaga |
|---------------------------|------------------|---------------------|------------------|------------|----------------------------------|
| ZIEMNIAKI I FRYTKI | | | | | |
| Mrożone frytki cienkie | 300-700 | 9-16 | 60-200 °C | TAK | |
| Mrożone frytki grube | 300-700 | 11-20 | 60-200 °C | TAK | |
| Frytki domowe (8x8 mm) | 300-800 | 10-16 | 60-200 °C | TAK | 1/2 łyżki oleju do przygotowania |

| | | | | | |
|-----------------------------------|---------|-------|-----------|-------|----------------------------------|
| Domowe puree ziemniaczane | 300-800 | 18-22 | 60-180 °C | TAK | 1/2 łyżki oleju do przygotowania |
| Domowe ziemniaki krojone w kostkę | 300-750 | 12-18 | 60-180 °C | TAK | 1/2 łyżki oleju do przygotowania |
| Rösti | 250 | 15-18 | 60-180 °C | TAK | |
| Puree ziemniaczane | 500 | 15-18 | 60-200 °C | TAK | |
| MIEŚO I SKRZYDEŁKA | | | | | |
| Stek | 100-500 | 8-12 | 60-200 °C | Obróć | |
| Kotlety schabowe | 100-500 | 10-14 | 60-180 °C | Obróć | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 60-180 °C | | |
| Parówka w cieście | 100-500 | 13-15 | 60-200 °C | Obróć | |
| Udka kurczaka | 100-500 | 18-22 | 60-180 °C | Obróć | |
| Kurczak | 100-500 | 10-15 | 60-180 °C | Obróć | |
| SNACKY | | | | | |
| Wiosenne roladki | 100-400 | 8-10 | 60-200 °C | TAK | Nagrzewanie wstępne piekarnika |
| Stripsy z kurczaka | 100-400 | 6-10 | 60-200 °C | TAK | Nagrzewanie wstępne piekarnika |
| Ryba mrożona | 100-400 | 6-10 | 60-200 °C | | Nagrzewanie wstępne piekarnika |
| Chleb mrożony i przekąski serowe | 100-400 | 8-10 | 60-180 °C | | Nagrzewanie wstępne piekarnika |
| Tort z warzyw | 100-400 | 10 | 60-160 °C | | |
| PIECZENIE | | | | | |
| Ciasta drożdżowe | 300 | 20-25 | 60-160 °C | | |
| Soufflé | 400 | 20-22 | 60-180 °C | | |
| Muffiny | 300 | 15-18 | 60-200 °C | | |
| Desery | 400 | 20 | 60-160 °C | | |

PO UŻYCIU


1. Czyszczenie
2. Po każdym użyciu wyłącz i wyczyść piekarnik.
3. Przed czyszczeniem odczekaj co najmniej 30 minut, aż piekarnik ostygnie.
4. UWAGA: Do czyszczenia patelni, koszy i wnętrza urządzenia nie wolno używać metalowych przyborów kuchennych i ściernych środków czyszczących, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.
5. Wytrzyj piekarnik z zewnątrz wilgotną ściereczką.
6. Do czyszczenia wnętrza urządzenia używaj gorącej wody i miękkiej gąbki.
7. Uwaga: Upewnij się, że do urządzenia nie dostaje się zbyt dużo wody, wystarczy wytrzeć, aby usunąć resztki potraw.
8. Usuń resztki potraw za pomocą szczoteczki.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW


| PROBLEM | MOŻLIWA PRZYCZYNA | ROZWIĄZANIE |
|---|--|---|
| Piekarnik powietrzny nie działa | Piekarnik nie jest podłączony do sieci. Nie był ustawiony czas przygotowania potrawy. | Podłącz piekarnik do gniazdka. |
| Potrawy przygotowywane w piekarniku powietrznym nie są gotowe | Piekarnik jest zbyt pełny. Ustawiona temperatura jest zbyt niska. | Stosuj mniejsze porcje składników, albowiem smażą się bardziej równomiernie. Zwiększ temperaturę. |
| Potrawy nie są smażone równomiernie | Niektóre rodzaje potraw należy w połowie czasu przygotowywania wymieszać. | Potrawy, które leżą jedna na drugiej lub się pokrywają, takie jak frytki, należy wymieszać w połowie czasu przygotowywania. |

DE
EN
CZ
SK
PL
HU
SLO
HR

| | | |
|--|---|---|
| Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu z piekarnika | Zastosowano rodzaj potrawy, która powinna być przygotowana we frytkownicy klasycznej. | Aby potrawa końcowa była bardziej chrupiąca, użyj przekąsek przeznaczonych do piekarnika lub potrawy lekko posmaruj olejem. |
| Nie mogą prawidłowo zamknąć drzwiczek urządzenia | Piekarnik jest zbyt pełny. | Nie napełniaj piekarnika powyżej wskaźnika pojemności „MAX” |
| Z urządzenia wydobywa się biały dym | Przygotowujesz tłuste potrawy. Pojemnik nadal zawiera pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia. | Podczas smażenia tłustych składników w piekarniku powietrznym duża ilość oleju wycieka na patelnię, olej wydziela biały dym, a patelnia może się nagrzać bardziej niż zwykle. Fakt ten nie wpłynie na urządzenie ani efekt końcowy. Biały dym powstaje w wyniku podgrzewania tłuszczu na patelni. Po każdym użyciu upewnij się, że patelnia została prawidłowo wyczyszczona. |
| Frytki smażone są nierównomiernie w piekarniku | Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaka Paluszki ziemniaczane nie zostały odpowiednio wytlukane. | Użyj świeżych ziemniaków, które pozostają twarde podczas smażenia Dokładnie ołupcz frytki, aby usunąć skrobię z ich powierzchni. |
| Frytki nie są chrupiące po wyjęciu z piekarnika | Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach. | Upewnij się, że frytki są wystarczająco suche przed dodaniem oleju. Pokrój frytki na mniejsze kawałki, aby były bardziej chrupiące. Aby końcowe frytki były bardziej chrupiące, dodaj trochę więcej oleju. |

1. Symbol  umieszczony na wyrobie albo w dokumentacji przewodniej oznacza, że zużyte wyroby elektryczne albo elektroniczne nie mogą być likwidowane razem z odpadami komunalnymi. W celu przeprowadzenia poprawnej likwidacji wyrobu należy go oddać w ustalonych punktach zbiorczych, w których zostanie bezpłatnie przyjęty. Poprawną likwidacją tego produktu pomagamy zachować źródła cennych surowców naturalnych i zapobiegamy potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie ludzi, które mogą być skutkiem niewłaściwej likwidacji odpadów. Dalsze szczegóły można uzyskać w lokalnych urzędach albo w najbliższym miejscu gromadzenia odpadów. Przy wadliwej likwidacji odpadów tego rodzaju, zgodnie z przepisami krajowymi, grozi niebezpieczeństwo nałożenia mandatu karnego.

Informacja dla użytkownika o likwidacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych (stosowanych dla potrzeb firmowych i zakładowych): O szczegółowe informacje dotyczące likwidacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych zwracamy się do ich producenta albo do dostawcy.

Informacja dla użytkownika o likwidacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych w krajach spoza Unii Europejskiej: Wyżej wymieniony symbol  obowiązuje tylko w krajach Unii Europejskiej. Aby poprawnie likwidować urządzenia elektryczne i elektroniczne, zwracamy się o szczegółowe informacje do swoich lokalnych urzędów albo do sprzedawcy urządzenia. Najlepiej sygnalizuje to symbol przekreślonego kontenera na wyrobie, opakowaniu albo w załączonych, wydrukowanych materiałach.

2. Naprawy gwarancyjne urządzenia zgłaszać u swojego sprzedawcy. W przypadku problemów technicznych i pytań skontaktować się ze sprzedawcą, który poinformuje o dalszych krokach. Przestrzegać zasad pracy do sprzętu elektrycznym. Użytkownik nie jest upoważniony do demontażu urządzenia lub wymiany jakichkolwiek jego elementów. W wyniku otwarcia lub zdjęcia pokrywy istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Istnieje również ryzyko

porażenia prądem, jeśli urządzenie zostanie nieprawidłowo zmontowane i ponownie podłączone.

Okres gwarancji na produkty wynosi 24 miesiące, o ile nie ustalono inaczej. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niestandardowym użytkowaniem, uszkodzeń mechanicznych, narażenia na działanie agresywnych warunków, obchodzenia się niezgodnie z instrukcją oraz normalnego zużycia. Okres gwarancji na akumulator wynosi 24 miesiące, na jego pojemność 6 miesięcy. Więcej informacji dotyczących gwarancji znajdziesz na www.elem6.com/warranty

Producent, importer lub dystrybutor nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane montażem lub niewłaściwym użytkowaniem produktu.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

Firma elem6 s.r.o. niniejszym deklaruje, że urządzenie Lauben Air Fryer Oven 1500SB z podstawowymi wymogami i innymi odpowiednimi przepisami dyrektywy **2014/30/UE** i **2014/35/UE**. Wszystkie produkty Lauben są przeznaczone do sprzedaży bez ograniczenia w Niemczech, Czechach, na Słowacji, w Polsce, na Węgrzech i innych krajach członkowskich UE. Pełną deklarację zgodności można pobrać z internetu www.lauben.com/support/doc

IMPORTER DO EU

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

PRODUCENT

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Błędy w druku i zmiany w instrukcji są zastrzeżone.



Lauben Air Fryer Oven 1500SB – Használati útmutató

MŰSZAKI PARAMÉTEREK ÉS TULAJDONSÁGOK

| | |
|-----------------------|-----------------------------|
| Modell | LBNAFO1500SB |
| Termék neve | Digitális légkeveréses sütő |
| Névleges feszültség | 220–240 V, 50/60 Hz |
| Névleges teljesítmény | 1700 W |
| Kapacitás | 15 L |

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL AZ ÖSSZES UTASÍTÁST. A KÉSŐBBI ÚJRAOLVASÁS ÉRDEKÉBEN ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI UTASÍTÁST.

A FOGYASZTÓ KIZÁRÓLAG OTTHONI HASZNÁLATRA ALKALMAS.

- Ne engedje, hogy gyermekek vagy illetéktelen személyek használják a készüléket. Tartsa távol őket.
- Ha a készüléket gyermekek közelében kívánja használni, fokozottan körültekintően járjon el.
- Soha ne használja a készüléket játékként.
- A csomagolás a gyermekek számára veszélyes apró részeket tartalmaz. A termék gyermekek kezébe nem kerülhet. A tasakok és azok egyes részei fulladásveszélyt jelentenek.
- Soha ne hagyja, hogy a tápkábel szabadon leljön a munkalap szélénél.
- Soha ne használja a készüléket szabadban vagy nedves felületen, mert fennáll az áramütés veszélye.
- Soha ne használjon más, mint a gyártó által ajánlott tartozékokat.
- Ne használja a készüléket sérült kábellel vagy csatlakozódugóval. Azonnal javíttassa meg hivatalos szervizben.
- A készüléket mindig tartsa hőforrásoktól, például radiátoroktól, sütőktől és más hőtermelő berendezésektől távol. Ne tegye ki közvetlen napsugarak hatásának.
- Soha ne érintse meg a fogyasztót nedves kézzel.
- Tartozékok felszerelésekor, tisztításakor és karbantartásakor, vagy hibás működés esetén mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki az elektromos csatlakozóaljzatból.
- Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha a feltét nincs megfelelően rögzítve, és nincs étel a készülékben.
- A készülék kizárólag háztartási, és nem üzleti célú felhasználásra alkalmas.
- Soha ne merítse a tápkábelt, a csatlakozót vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Rendszeresen ellenőrizze le, hogy nem mutatja-e sérülés jelét a készülék vagy a tápkábel. Ha sérült a készülék, ne kapcsolja be.
- Tisztítás előtt és használat után kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a konnektorból, és hagyja lehűlni.
- Soha ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket. Vegye fel a kapcsolatot szakszervizzel.
- A készüléket korlátozott testi, érzékszervi vagy szellemi képességű, vagy tapasztalatlan és megfelelő ismeretekkel nem rendelkező személyek használhatják kizárólag felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasítások áttanulmányozását követően használhatják, amennyiben teljes mértékben megértik a kapcsolódó kockázatokat. Soha ne engedje, hogy gyermekek játszanak a készülékkel.
- A készüléket nem használható külső időkapcsolóval, távirányítóval sem semmilyen olyan más eszközzel, amely automatikusan bekapcsolja a készüléket, mert ez tűzveszéllyel járna, ha a készülék a bekapcsolás pillanatában le van takarva, vagy nem megfelelően van elhelyezve.
- Soha ne használja nem rendeltetésszerűen a készüléket.
- A készülék első használatba vétele előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot és promóciós anyagot.
- Ellenőrizze le, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e az adattáblán feltüntetett értékeknek.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt vagy elektromos hálózathoz csatlakoztatott készüléket.
- A készüléket minden esetben kizárólag stabil hőálló felületen, más hőforrásoktól távol állítsa fel.
- Legyen óvatos a készülék kezelésekor, ha az forró ételt vagy vizet tartalmaz.
- Ne érjen a forró felülethez! Használja a fogantyúkat és a gombokat.
- Ha nem használja, húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A leforrzás elkerülése érdekében legyen mindig óvatos, amikor felnyitja a készülék fedelét.
- Tartsa be a biztonsági távolságot a gyúlékony anyagoktól, például bútoroktól, függönyöktől, takaróktól, papírtól, ruházattól stb.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

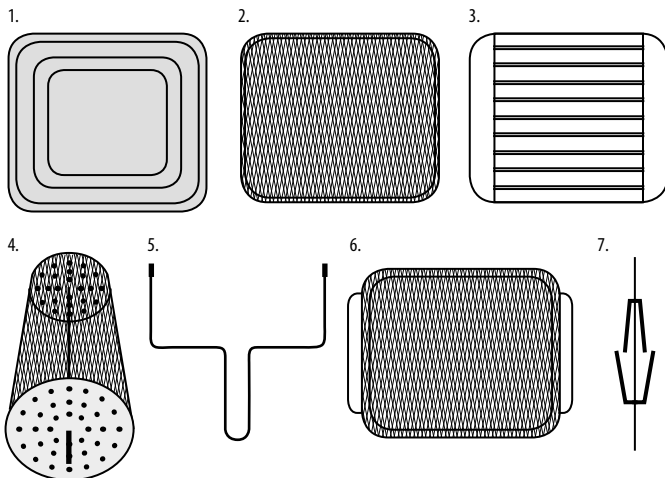
SLO

HR

- A készülék áramtalanításához soha ne rángassa a kábelt. A kábelt a dugót megfogva húzza ki a konnektorból.
- A készülék használatakor gondoskodjon megfelelő szellőzésről.
- Ne tegyen semmit a készülékre.
- Vigyázzon, hogy soha ne ejtse le a készüléket, és ne tegye ki semmilyen erős ütéseknek.
- Eltérő rendelkezés hiányában a termékre kétéves garancia vonatkozik. A jótállás nem terjed ki a nem rendeltetésszerű használat által okozott károkra, a mechanikai sérülésekre, a szélsőséges körülmények melletti, illetve a használati útmutatóban feltüntetett ajánlásokkal ellentétes használat okozta károkra, sem a standard kopásra.
- A gyártó, importőr vagy eladó nem vállal felelősséget a termék nem megfelelő összeszerelése vagy használata által okozott károkért.
- Győződjön meg arról, hogy a készüléket használó minden személy megismerkedett a jelen használati útmutatóval.
- A szakszerűtlen használat és a biztonsági előírások be nem tartása meghibásodáshoz, sérüléshez, vagyoni kárhoz vagy akár halálhoz is vezethet.
- A gyermekek nem képesek megfelelően felmérni a háztartási gépek használatával járó kockázatokat, ezért felügyelet nélkül nem használhatják a készülékeket.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne szoruljon a sütőlapok közé, és semmilyen módon ne érjen hozzájuk.
- Működés közben a felületek felforrósodhatnak, ezért mindig csak a markolatot, a kezelőpanelt és a fogantyúkat érintse meg.
- Ha a konnektort vagy a készülék más részei vízesek, az áramütés, illetve a sütő megkárosodásának elkerülése érdekében húzza ki a csatlakozóaljzatból a hálózati kábelt. Helyezze az összes hozzávalót egy sütőepsibe vagy sütőtátra úgy, hogy ne érintkezzenek a fűtőelemmel.
- A készülék használatakor tartsa szabadon a levegő be- és kiáramló nyílásokat.
- Ne öntsön olajat az olajteknőbe. Az olajteknő olajjal való megtöltése tüzet okozhat. Működés közben ne érintse meg a készülék belsejét.
- Működés közben ne támassza a készüléket falhoz se más eszközökhöz. A készülék hátulján, oldalán és tetején hagyjon legalább 5 cm távolságot, hogy a levegőáramlás a be- és kimeneti nyílásokon keresztül zavartalan lehessen.
- A készülékre működés közben nem szabad tárgyakat helyezni.
- Soha ne használja a készüléket a jelen használati útmutatóban leírtaktól eltérő módon.
- A légkeveréses sütőből a forró gőz a szellőzőnyílásokon keresztül távozik. Tartsa a kezét és az arcát biztonságos távolságban a gőztől és a szellőzőnyílásoktól. Ügyeljen a forró gőzökre és levegőre, amikor az ajtó nyitva van, vagy amikor kiveszi a grillező tepsit vagy lapot a készülékből. A hozzáférhető felületek használat közben felforrósodhatnak.
- Ha fekete füstöt észlel, azonnal húzza ki a dugót a konnektorból, nyissa ki a készülék ajtaját, és várja meg, amíg a füst eláll.
- Győződjön meg róla, hogy a készülék sík, vízszintes és biztonságos felületen áll.
- A készülék kizárólag otthoni használatra alkalmas. A használata nem biztonságos üzemi konyhákban, gazdaságokban, motelekben és más nem lakás célú helyiségekben.
- Mielőtt megérintené vagy tisztítaná a készüléket, mindig várjon 30 percet, amíg lehül.
- Konnektorra dugható eszközök esetében a konnektornak a készülék közelében és könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI

1. Cseppfogó tálcá
2. Rács
3. Grilllező rács
4. Sütőkosár
5. Markolat
6. Mélyrács
7. Nyárs




HASZNÁLATBA VÉTEL ELŐTT











- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, címét és függőt.
- Tisztítsa meg a grilltálcat és a grill-lapot forró vízzel, szappannal, valamint nem súroló hatású szivaccsal.
- Törölje át a készüléket kívül-belül tiszta törlőruhával.

MEGJEGYZÉS: A készülék forró levegővel működik; a sütéshez nem kell a sütőedényeket olajjal feltölteni.

- A légkeveréses sütő elektronikus technológiával szabályozza a hőmérsékletet és az időt, a beállítási tartomány 80-200 °C és 5-60 perc.
- Használhatja az alapértelmezett értékeket, vagy tetszés szerint is beállíthatja a hőmérsékletet és az időt.
- Helyezze a készüléket stabil, hőálló és sík felületre.
- Tegye a zsírgyűjtő tálcat a sütő aljára, és zárja be az üvegajtót.



1. A készülék bekapcsolásához kattintson a „” gombra.
2. Válassza ki az elkészíteni kívánt étel jelét. A kijelzőn váltakoznak az előre beállított idő és hőmérséklet értékek.

| Név | Leírás | Beállítások |
|--|---|-------------------|
|  Túlmelegedés | A jobb eredmény érdekében sütés előtt olvassa ki az ételt | 200 °C -15 min |
|  Hasábburgonya | Sült hasábburgonya készítése friss burgonyából | 200 °C -15 min |
|  Hús | Friss hús, például sertés-, marha- és bárányhús főzése | 180°C -15 min |
|  Hal | Halak, pl. haldarabok, egész halak grillezése | 180°C -15 min |
|  Garnéla | Garnélarák sütés, grillezés | 180°C -15 min |
|  Pizza | Pizzasütő tepszi használata (max. 23 cm átmérőjű pizza) | 180°C -15 min |
|  Csirke | Sült csirkecombok (ha kisebb méretű combokat vagy szárnyakat süt, rövidítse le a sütési időt) | 180°C -20 min |
|  Kalács | Max. 20 cm magas torta | 175°C -30 min |
|  Grillcsirke | A sütővilla használata lehetővé teszi a csirke egyenletesebb sütését (a csirke maximális súlya 2,5 kg) | 190°C -30 min |
|  Aszalt gyümölcs | A nyársalóketrec használata jobb eredményt biztosít (az aszalt gyümölcs fajtájától függően más-más időt és hőmérsékletet kell beállítani) | 60°C 8h |

1. Idő és hőmérséklet beállító **+**, **-** gomb.
2. 5 működés nélküli másodperc után a készülék automatikusan a kiválasztott üzemmódba kapcsol.

MEGJEGYZÉS: Ha a környezeti hőmérséklet túl alacsony, a jobb eredmény érdekében a termék megfőzése előtt használja az előmelegítés funkciót.

3. Az időzítő csengője jelzi a főzési idő végét. Vegye ki az ételtartályt, és helyezze hűálló aljzatra.
4. Kapcsolja ki a készüléket az ON/OFF gomb segítségével.

FIGYELEM:

- A kosarak és egyéb tartozékok nagyon felforrósodhatnak a sütés során – ne érjen hozzájuk.
- A hozzávalók kiemeléséhez használjon konyhai kesztyűt és megfelelő fogantyút/markolatot.
- Mindig hűálló felületre vagy rácsra helyezze őket, és ne közvetlenül a munkalapra vagy asztalra.

BEVEZETÉS A FŐZÉSBE

- A kisebb méretű alapanyagok elkészítése általában kevesebb időt vesz igénybe, mint a nagyobbaké.
- Ha a friss burgonyát kevés olajon süti meg, ropogós lesz.
- A légkeveréses sütőben soha ne készítsen fokozottan zsíros ételeket.
- A ropogós hasábburgonya elkészítéséhez ajánlott burgonyamennyiség 500 g.
- A vásárolt tészta rövidebb előkészítési időt igényel, mint a házi készítésű tészta.

Alább a különböző alapanyagok elkészítéséhez szükséges referenciaidőket és hőmérsékleteket tartalmazó táblázat látható. A DIY funkció segít kiválasztani a különböző típusú ételek elkészítéséhez szükséges alapbeállításokat.

Az összetevők különböző mérete, formája, márkája és eredete miatt nem tudjuk garantálni, hogy ez a legjobb beállítás az Ön által használt összetevőkhöz, és az időt és a hőmérsékletet a mennyiségének a felhasználó preferenciáinak megfelelően mindig egyénileg kell beállítani.

| Anyag | Min. és max. (g) | Időtartama (Min.) | Hőmérséklet (°C) | Rázza fel | Megjegyzés |
|----------------------------------|------------------|-------------------|------------------|-----------|--------------------------|
| BURGONYA ÉS HASÁBBURGONYA | | | | | |
| Vékony fagyasztott hasábburgonya | 300-700 | 9-16 | 60-200 °C | IGEN | |
| Széles fagyasztott hasábburgonya | 300-700 | 11-20 | 60-200 °C | IGEN | |
| Házi hasábburgonya (8x8 mm) | 300-800 | 10-16 | 60-200 °C | IGEN | 1/2 kanál olaj főzéshez. |

| | | | | | |
|--------------------------------------|---------|-------|-----------|--------------|--------------------------|
| Házi burgonyapüré | 300-800 | 18-22 | 60-180 °C | IGEN | 1/2 kanál olaj főzéshez. |
| Házi kockára vágott burgonya | 300-750 | 12-18 | 60-180 °C | IGEN | 1/2 kanál olaj főzéshez. |
| Rösti | 250 | 15-18 | 60-180 °C | IGEN | |
| Burgonyapüré | 500 | 15-18 | 60-200 °C | IGEN | |
| HŰS ÉS SZÁRNYAS | | | | | |
| Steak | 100-500 | 8-12 | 60-200 °C | Fordítsa meg | |
| Sertéskaraj | 100-500 | 10-14 | 60-180 °C | Fordítsa meg | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 60-180 °C | | |
| Virslitészta | 100-500 | 13-15 | 60-200 °C | Fordítsa meg | |
| Alsó comb | 100-500 | 18-22 | 60-180 °C | Fordítsa meg | |
| Csirke | 100-500 | 10-15 | 60-180 °C | Fordítsa meg | |
| SNACKEK | | | | | |
| Tavaszi tekercsek | 100-400 | 8-10 | 60-200 °C | IGEN | A sütő előmelegítése |
| Csirke nuggets | 100-400 | 6-10 | 60-200 °C | IGEN | A sütő előmelegítése |
| Fagyasztott hal | 100-400 | 6-10 | 60-200 °C | | A sütő előmelegítése |
| Mélyhűtött kenyér és sajtos uzsonnák | 100-400 | 8-10 | 60-180 °C | | A sütő előmelegítése |
| Zöldségtorta | 100-400 | 10 | 60-160 °C | | |
| SÜTÉS | | | | | |
| Kalácsok | 300 | 20-25 | 60-160 °C | | |
| Soufflé | 400 | 20-22 | 60-180 °C | | |
| Muffin | 300 | 15-18 | 60-200 °C | | |
| Desszertek | 400 | 20 | 60-160 °C | | |

A HASZNÁLATOT KÖVETŐEN

1. Takarítás
2. Minden használat után húzza ki a hálózathoz és tisztítsa meg a készüléket.
3. Tisztítás előtt mindig várjon legalább 30 percet, amíg a sütő kihűl.
4. FIGYELEM: Soha ne használjon fém konyhai eszközöket se sűrölő hatású eszközöket a serpenyők, kosarak és a készülék belsejének megtisztításához, mivel ez károsíthatja azok tapadásmentes felületét.
5. Törölje át a készülék külső felületét nedves törülközővel.
6. A készülék belsejét forró vízzel és nem sűrölő hatású szivaccsal tisztítsa meg.
7. Megjegyzés: Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön túl sok víz a készülék belsejébe, csak törölje át, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat.
8. Az ételmaradékokat kefe segítségével távolítsa el.

HIBAELHÁRÍTÁS

| PROBLÉMA | LEHETSÉGES OK | MEGOLDÁSOK |
|--|---|--|
| A légkeveréses sütő nem működik | A sütő nincs hálózathoz csatlakoztatva. A főzési idő nem lett beállítva. | Csatlakoztassa a sütőt a csatlakozóaljzathoz |
| A légkeveréses sütőben elkészített ételek nem teljesen készek | A sütő túlságosan tele van. A beállított hőmérséklet túl alacsony. | kisebb adagokat használjon, mivel azok egyenletesebben sülnék. Növelje a hőmérsékletet. |
| Az alapanyagok egyenetlenül sülnék | Egyes élelmiszerfajtákat a főzési idő közepén össze kell keverni. | Az olyan alapanyagokat, amelyek sütés közben egymáson fekszenek (pl. hasábburgonya) az elkészítési idő felénél meg kell rázni. |
| A sült snackek a sütőből való kivételüket követően nem ropogósak | Hagyományos fritőzben elkészítendő alapanyagok alkalmazására került sor. | A kapott étel ropogósabbá tételéhez használjon sütőben elkészítendő alapanyagokat, vagy enyhén kenje be olajjal az ételt. |
| Nem tudom rendszeresen becsukni a készülék ajtaját | A sütő túlságosan tele van. | Ne töltsen meg a MAX jelzésnél jobban a sütőt. |

DE

EN

CZ

SK


PL

HU


SLO

HR

| | | |
|---|---|---|
| Fehér füst távozik a készülékből | Őn zsíros ételeket készít. A tartály továbbra is tartalmaz korábbi használatból visszamaradt zsímaradékokat. | Ha zsíros alapanyagokat készít légkeveréses sütőben, nagy mennyiségű olaj szívárog a tepsibe, aminek következtében az fehéren füstöl, és a tepszi a szokásosnál jobban felforrósodhat. Ez semmilyen módon nem befolyásolja a fogyasztót, sem a végeredményt. A fehér füstöt a serpenyőben lévő zsír felforrósodása okozza. Minden használatot követően győződjön meg róla, hogy kihűzta a készüléket az elektromos hálózatról. |
| A friss hasábburgonya egyenletlenül sül a sütőben. | Nem megfelelő típusú burgonyát használt. A burgonyarudakat nem lettek megfelelően leöblítve. | Friss, a sütés során szét nem eső burgonyát használjon. Alaposan öblítse le a hasábburgonyát, hogy eltávolítsa a felületéről a keményítőt. |
| A sütőből való kivételt követően a hasábburgonya nem ropogós. | Az, hogy a hasábburgonya mennyire lesz ropogós, az olaj és a krumpliban lévő víz mennyiségétől függ. | Ügyeljen arra, hogy az olaj hozzáadása előtt megfelelően szárítsa meg a hasábburgonyát. Hogy minél ropogósabb legyen, vágja kis darabokra a hasábburgonyát. Hogy a végeredményként kapott hasábburgonya ropogósabb legyen, adjon hozzá még egy kevés olajat. |

1. A terméken  vagy annak kíséző dokumentációjában feltüntetett jelzések azt jelentik, hogy az elhasználdott elektromos és elektronikus termékeket nem szabad a háztartási hulladékokkal együtt ártalmatlanítani. A helyes likvidálás céljából adja le azokat az arra kijelölt hulladékgyűjtő helyeken, ahol azokat ingyen átveszik. A termék helyes ártalmatlanításával értékes természeti forrásokat segít megőrizni és megelőzi azok nem megfelelő ártalmatlanításából eredő potenciálisan negatív hatásokat a környezetre és az emberi egészségre. További részleteket kérjen a helyi önkormányzattól vagy a legközelebbi hulladékgyűjtő helyen. Ezen hulladékfajták nem helyes ártalmatlanítása néhány ország előírásai szerint pénzbírsággal járhat.

Információkat a felhasználók számára az elektromos és elektronikus eszközök (vállalati és üzleti használatra) eltávolításáról: Az elektromos és elektronikus berendezések megfelelő ártalmatlanításához kérjen részletes információkat a kereskedőtől vagy a szállítótól.

Információkat a felhasználók számára az elektromos és elektronikus eszközök hulladékai felhasználásáról az Európai Unió kívüli más országokban: A fenti szimbólum csak az Európai Unió országaiban érvényes. Az elektromos és elektronikus berendezések megfelelő ártalmatlanításához kérjen részletes információkat az Önök hivatalaitól vagy a berendezés  Eladójától. Ezt az áthúzott tartály szimbóluma fejezi ki a terméken, a csomagoláson vagy a nyomtatott anyagon.

2. A készülék garanciális szervizére vonatkozó igényét a készülék forgalmazójánál érvényesítse. Műszaki problémák és nem egyértelmű információk esetén vegye fel a kapcsolatot az eladóval, és kérjen tőle tájékoztatást a további eljárásról. Tartsa be az elektromos készülékek használatára vonatkozó szabályokat. A felhasználó nem jogosult szétszerelni a készüléket, sem kicserélni annak bármely alkotóelemét. A burkolat felnyitásával vagy eltávolításával a felhasználó áramütés veszélyének teszi ki magát. A készülék helytelen összeszerelése, majd újbóli áram alá helyezése esetén a felhasználó szintén áramütés veszélyének teszi ki magát.

A termékekre vonatkozó jótállási idő 24 hónap, hacsak nem került másként meghatározásra. A jótállás nem vonatkozik a nem standard használat, mechanikus hatások, agresszív körülmények, valamint a használati útmutatóval ellentétes használat okozta sérülésekre, illetve a standard kopásra. Az akkura nyújtott jótállási időtartama 24 hónap, a kapacitására 6 hónap. A garanciával kapcsolatos további információkért kérjük, látogasson el a www.elem6.com/warranty oldalra.

Sem a gyártó, sem az importőr, sem a forgalmazó nem felelnek a termék összeszerelése vagy helytelen használata okozta károkért.

EU MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Az elem6 s.r.o. cég ezúton kijelenti, hogy a Lauben Air Fryer Oven 1500SB készülék megfelel a **2014/30/EK**, illetve a **2014/35/EU** irányelvek alapkövetelményeinek és mindent további vonatkozó rendelkezésének. Minden Lauben termék korlátlanul forgalmazható Németországban, a Cseh Köztársaságban, Szlovákiában, Lengyelországban, Magyarországon és az EU többi tagállamában. A teljes megfelelőségi nyilatkozat letölthető a www.lauben.com/support/doc oldalról.

IMPORTŐR AZ EU-BA

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

GYÁRTÓ

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Fenntartjuk a nyomtatási hibák és a kézikönyv módosításai lehetőségét.



Lauben Air Fryer Oven 1500SB – Navodila za uporabo

SPECIFIKACIJE IN ZNAČILNOSTI

| | |
|--------------------|--|
| Model | LBNAFO1500SB |
| Ime izdelka | Digitalni cvrtnik/pečica na vroči zrak |
| Nominalna napetost | 220–240 V, 50/60 Hz |
| Nominalna moč | 1700 W |
| Prostornina | 15 L |

VARNOSTNI NAPOTKI SDA – SPLOŠNO

PRED UPORABO APARATA PROSIMO, DA TEMELJITO PREBERETE VSE NAPOTKE. SAMA NAVODILA POSPRAVITE ZA NADALJNJO UPORABO.

TA APARAT JE NAMENJEN SAMO ZA UPORABO V GOSPODINJSTVU.

- Ne dovolite otrokom ali nepooblaščenim osebam, da rokujejo z aparatom. Shranjujte ga izven njihovega dosega.
- Če uporabljate aparat v bližini otrok, bodite še posebej pazljivi.
- Aparata ne uporabljajte za igračo.
- Embalaža vsebuje majhne delce, ki so lahko nevarni za otroke. Izdelek shranjujte izven dosega otrok. Vrečke in drugi sestavni deli predstavljajo nevarnost za zadušitev.
- Ne dovolite, da bi el. napajalni kabel prosto visel preko roba delovne plošče.
- Ne uporabljajte aparata zunaj ali na vlažni površini, obstaja nevarnost udara z električnim tokom.
- Ne uporabljajte drugih sestavnih delov, kot pa jih priporoča proizvajalec.
- Ne uporabljajte aparata, ki ima poškodovan kabel ali vtikalno. Takoj naj ga popravijo v pooblaščenem servisu.
- Aparat shranjujte v zadostni razdalji od virov vročine, kot so radiatorji, pečice ali pa druge naprave, ki proizvajajo toploto. Ne izpostavljajte ga direktni sončni svetlobi.
- Ne dotikajte se aparata z mokrimi rokami.
- Pri inštalaciji sestavnih delov, čiščenju in pri vzdrževanju ali v primeru nepravilnega delovanja aparat ugasnite in ga izklopite iz električne vtičnice.
- Aparata ne prižigajte dokler konkretni sestavni del ni pravilno pritrjen in v aparatu ni nobenih živil.
- Aparat je primeren samo za uporabo v gospodinjstvu, ne pa za komercialno uporabo.
- Redno preverjajte ali na aparatu in el. napajalnem kablu ni vidnih znakov poškodb. V nobenem primeru ne prižigajte poškodovanega aparata.
- Pred čiščenjem in po uporabi ugasnite aparat, ga izklopite iz el. omrežja in pustite, da se ohladi.
- Popravila aparata nikoli ne izvajajte sami. Kontaktirajte pooblaščen servis.
- Ta aparat lahko uporabljajo osebe s prilagojenimi telesnimi, umskimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem samo pod nadzorom ali pa potem, ko so bili poučeni glede varne uporabe aparata in so razumeli vsa morebitna tveganja. Ne dovolite, da bi se otroci igrali z aparatom.
- Tega aparata ni mogoče upravljati preko zunanjega časomerilca, daljinskega upravljalnika ali kakršnega koli drugega dela, ki aparat samodejno prižiga, saj obstaja nevarnost nastanka požara tudi v primeru, ko je samo za trenutek prižgan aparat prekrit ali pa nepravilno nameščen.
- Aparata ne uporabljajte na drugačen način, kot je to opisano v teh navodilih.
- Pred prvo uporabo aparata odstranite ves embalažni in reklamni material.
- Prepričajte se ali omrežna napetost odgovarja vrednostim na tipski tablici aparata.
- Aparat ne sme nikoli delovati brez nadzora, če deluje ali je priključen k električnemu omrežju.
- Aparat nameščajte samo na stabilno površino, ki je odporna proti vročini in v zadostni razdalji od drugih virov vročine.
- Bodite pozorni pri rokovanju z aparatom, ko so v njem vroča živila ali voda.
- Ne dotikajte se vroče površine. Uporabljajte držalo in tipke.
- Če aparata ne uporabljate, ga izklopite iz električnega omrežja.
- Ko odpirate pokrov aparata pazite, da ne pride do opeklin.
- Upoštevajte varno razdaljo aparata od gorljivih aparatov, kot je pohištvo, zavese, pregrinjala, papir, oblačila itd.
- Ko enoto izključite iz el. omrežja, nikoli ne vlecite za kabel. Vedno podprite vtikalno in s potegom odklopite.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

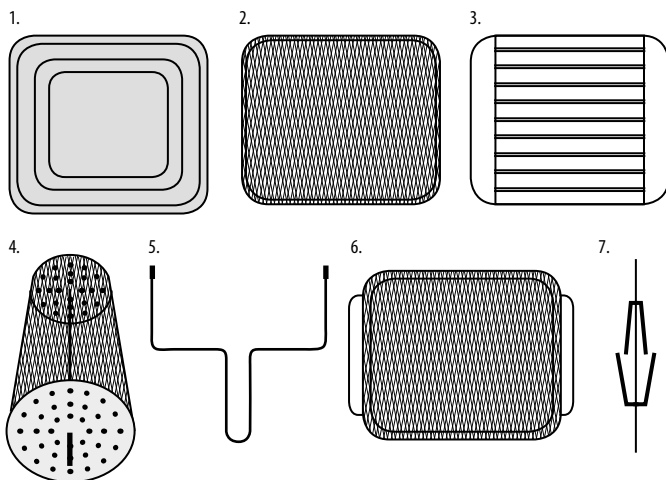
SLO

HR

- Pri uporabi aparata zagotovite primerno prezračevanje.
- Na aparat ne polagajte nobenih predmetov.
- Pazite, da vam aparat ne pade, prav tako pa ga ne izpostavljajte prevelikim udarcem.
- Izdelek je predmet dvoletne garancije, če ni navedeno drugače. Garancija se ne nanaša na poškodbe povzročene zaradi neobičajne uporabe, mehanskih poškodb, izpostavljenosti agresivnim pogojem ali ravnanju, ki ni v skladu s priporočili v navodilih, enako kot tudi ne na poškodbe, ki so predmet tekoče obrabe.
- Proizvajalec, uvoznik in prodajalec ne nosijo nobene odgovornosti za kakšne koli škode povzročene zaradi nepravilne montaže ali uporabe izdelka.
- Izklopite napajalni kabel, vtikalo ali del aparata od vode ali drugih tekočin, da preprečite udarec z električnim tokom ali poškodbo pečice. Vsa živila položite na pekač ali v posodo za pečenje, da ne pride do stika z grelnim elementom.
- Pri uporabi aparata mora biti vhod in izhod zraka prost.
- Oljno kad ne polnite z oljem. Polnjenje oljne kadi z oljem lahko povzroči požar. Med delovanjem se ne dotikajte notranjosti aparata.
- Aparata med delovanjem ne naslanjajte na steno ali drug aparat. Na zadnji stranijski ali zgornji strani aparata naj bo vsaj pet centimetrov prostega prostora, da bo vhod/izhod zraka čist.
- Med delovanjem na aparat ne smete postavljati nobenih predmetov.
- Aparata ne uporabljajte za druge namene, kot za tiste, ki so opisane v teh navodilih.
- V cvrtniku/pečici na vroči zrak se vroča para sprošča skozi prezračevalne odprtine. Roke in obraz naj bodo vedno na varni razdalji od odvajanja zraka in pare. Bodite pozorni na vroče hlape in zrak, ko so vrata odprta ali pa, ko iz aparata vzamete ponev ali ploščo za pečenje na žaru. Površine se lahko pri uporabi močno segrejejo.
- Če zaznate črn dim, takoj potegnite iz vtičnice vtikalo in počakajte, da dim preneha in šele nato odprite vrata aparata.
- Prepričajte se, da se aparat nahaja na ravni, vodoravni in varni površini.
- Ta aparat je namenjen samo za uporabo v gospodinjstvu. Ni varen za uporabo v javnih kuhinjah, na kmetijah, v motelih in drugih ne stanovanjskih prostorih.
- Pred dotikom ali čiščenjem aparata vedno počakajte 30 minut, da se aparat ohladi.
- Za aparate, ki se lahko priključijo v vtičnico: vtičnica se mora nahajati v bližini aparata in dostop do nje mora biti enostaven.

OPIS

1. Odcejalnik
2. Mreža
3. Mreža za žar
4. Košara za cvrtje
5. Ročaj
6. Globinska mreža
7. Nabodalo za raženj




PRED UPORABO











- Odstranite ves embalažni material, nalepke in obeske.
- Pekač in ploščo za pečenje na žaru očistite s toplo vodo, z milom in neabrazivno gobico.
- Aparat obrišite od znotraj in od zunaj s čisto krpicco.

OPOMBA: Aparat deluje na vroči zrak; ni potrebno napolniti pečice s posodo za olje za pečenje.

- Pečica na vroči zrak uporablja elektronsko tehnologijo za reguliranje temperature in časa v obsegu nastavitve 80-200 °C in 5-60 minut.
- Lahko uporabljate izhodiščno nastavitvev ali pa nastavite temperaturo in čas po potrebi.
- Aparat namestite na stabilno, toplotno odporno in ravno površino.
- Na dno pečice namestite posodico za kopičenje maščobe in zaprite steklena vrata.



1. S klikom na „“ aparat vklopite.
2. Izberite simbol živila, ki ga želite skuhati. Na zaslonu se izmenično prikazuje naprej nastavljen čas in temperatura.

| Ime | Opis | Nastavitev |
|---|--|-------------------|
|  Ogrevanje | Za boljše rezultate živila pred kuhanjem odmrznite | 200 °C -15 min |
|  Pomfri | Priprava pomfrija in pomfrija iz svežega krompirja | 200 °C -15 min |
|  Meso | Kuhanje svežega mesa, na primer svinjskega, govejega in jagnjetine | 180°C -15 min |
|  Ribe | Pečenje na žaru rib, npr. kosi rib, cele ribe | 180°C -15 min |
|  Kozice | Pečene kozice, kozice pečene na žaru | 180°C -15 min |
|  Pica | Uporabo ponve za pico (pica v velikosti do 9 inčev) | 180°C -15 min |
|  Piščanec | Pečena piščančja bedra (če pohate bedra ali perutničke manjših velikosti, skrajšajte čas priprave) | 180°C -20 min |
|  Pecivo | Torta v velikosti 20 cm | 175°C -30 min |
|  Piščanec na žaru | Uporaba vilice za pečenje omogoča bolj enakomerno pečenega piščanca (največja dovoljena teža piščanca je 2,5 kg) | 190°C -30 min |
|  Posušeno sadje | Uporaba nastavka na žaru po prinesla boljše rezultate (glede na vrsto sušenega sadja je potrebno nastaviti različne čase in temperature) | 60°C 8h |

1. Tipka **+**, **-** za nastavitve časa in temperature.

2. Po petih sekundah brez delovanja se izdelek samodejno vklopi v izbranem načinu.

OPOMBA: Če je temperatura v prostoru prenizka, uporabite funkcijo ogrevanja, da se izdelek ogreje in potem začnete s kuhanjem, s čimer boste dosegli boljše rezultate.

3. Po preteku časa kuhanja vas na to opozori zvonec časomerilca. Vzemite ven posodo z živili in jo položite na površino odporno proti visokim temperaturam.

4. Aparat izklopite s pritiskom na tipko ON/OFF.

SVARILO:

- Košarica in drugi sestavni deli se lahko med kuhanjem močno segrejejo – ne dotikajte se jih.
- Za jemanje živil uporabljajte kuhinjske rokavice in primerne ročaje držala.
- Vedno jih polagajte na površino, ki je odporna proti visokim temperaturam ali na žar, v nobenem primeru pa ne neposredno na delovno ploščo ali površino.

UVOD V KUHANJE

- Priprava manjših surovin traja navadno manj časa kot priprava večjih surovin.
- Če svež krompir popečete na kapljici olja, bo bolj hrustljiv.
- V cvrtniku/pečici na vroči zrak ne pripravljajte izrazito mastnih živil, kot so na primer klobase.
- Priporočena količina krompirja za izdelavo hrustljavega pomfrija je 500 g.
- Kupljeno testo potrebuje manj časa za pripravo, kot pa domače testo.

Spodaj navedena tabela s referenčnimi časi in temperatura za pripravo različnih živil. Funkcij DIY vam pomaga pri izbiri osnovne nastavitve za pripravo različnih vrst živil.

Glede na različne velikosti, oblike, blagovne znamke in izvor sestavin vam ne moremo zagotoviti, da gre za najboljšo nastavitve za vaše živilo in zato je potrebno čas in temperaturo individualno prilagoditi glede na vrsto, količino in željo uporabnika.

| Material | Min. in maks. (g) | Čas trajanja (Min.) | Temperatura (°C) | Preresti | Opomba |
|----------------------------------|-------------------|---------------------|------------------|----------|---------------------------|
| KROMPIR IN POMFRI | | | | | |
| Ozko zamrznjen pomfri | 300-700 | 9-16 | 60-200 °C | DA | |
| Široko zamrznjen pomfri | 300-700 | 11-20 | 60-200 °C | DA | |
| Domači zamrznjen pomfri (8x8 mm) | 300-800 | 10-16 | 60-200 °C | DA | 1/2 žlice olja za kuhanje |

| | | | | | |
|-------------------------------------|---------|-------|-----------|---------|---------------------------|
| Domači pire krompir | 300-800 | 18-22 | 60-180 °C | DA | 1/2 žlice olja za kuhanje |
| Domači koščki krompirja | 300-750 | 12-18 | 60-180 °C | DA | 1/2 žlice olja za kuhanje |
| Polpeti | 250 | 15-18 | 60-180 °C | DA | |
| Pire krompir | 500 | 15-18 | 60-200 °C | DA | |
| MESO IN PERUTNIČKE | | | | | |
| Steak | 100-500 | 8-12 | 60-200 °C | Obrnite | |
| Svinjski kotleti | 100-500 | 10-14 | 60-180 °C | Obrnite | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 60-180 °C | | |
| Hrenovka v testu | 100-500 | 13-15 | 60-200 °C | Obrnite | |
| Piščančja bedra | 100-500 | 18-22 | 60-180 °C | Obrnite | |
| Piščanec | 100-500 | 10-15 | 60-180 °C | Obrnite | |
| PRIGRIZKI | | | | | |
| Spomladanski zavitki | 100-400 | 8-10 | 60-200 °C | DA | Ogrevanje pečice |
| Piščančji nageci | 100-400 | 6-10 | 60-200 °C | DA | Ogrevanje pečice |
| Zamrznjena riba | 100-400 | 6-10 | 60-200 °C | | Ogrevanje pečice |
| Zamrznjen kruh in prigrizki iz sira | 100-400 | 8-10 | 60-180 °C | | Ogrevanje pečice |
| Zelenjavna torta | 100-400 | 10 | 60-160 °C | | |
| PEČENJE | | | | | |
| Pecivo | 300 | 20-25 | 60-160 °C | | |
| Soufflé | 400 | 20-22 | 60-180 °C | | |
| Mafini | 300 | 15-18 | 60-200 °C | | |
| Deserti | 400 | 20 | 60-160 °C | | |

PO UPORABI

- Čiščenje
- Po vsaki uporabi pečico izklopite in očistite.
- Pred čiščenjem vedno počakajte vsaj 30 minut, da se pečica ohladi.
- OPOZORILO: Za čiščenje ponve, košarice ali notranjega prostora aparata ne smete uporabljati kovinskega kuhinjskega pribora ali grobih čistilnih sredstev, vsaj lahko pride do poškodbe neoprijemalne površine.
- Zunanji del pečice obrišite z mokro krpo.
- Za čiščenje notranjosti aparata uporabite vročo vodo in neabrazivno gobico.
- Opomba: Pazite, da v notranjost aparata ne pride preveč vode, samo obrišite ga, da odstranite preostanke živil.
- Preostanke živil odstranite s pomočjo krtačke.

REŠEVANJE TEŽAV

| TEŽAVA | MOŽNI RAZLOG | REŠITEV |
|---|---|---|
| Cvrtnik/pečica na vroči zrak ne deluje | Aparat ni priključen v omrežje. Čas kuhanja ni bil nastavljen. | Aparat priključite v vtičnico. |
| Živila pripravljena v cvrtniku/pečici na vroči zrak niso gotova | Aparat je prepoln. Nastavljena temperatura je prenizka. | Uporabljajte manjše porcije sestavin, ker se tako cvrejo bolj enakomerno. Povečajte temperaturo. |
| Surovine niso pečene enakomerno. | Nekatera živila je potrebno na polovici kuhanja premešati. | Živila, ki ležijo eden na drugemu ali eden preko drugega, na primer pomfri je potrebno na polovici kuhanja pomešati. |
| Cvrti prigrizki niso po cvrtju v cvrtniku/pečici na vroči zrak hrustljavi | Uporabljena so bila živila, ki bi jih morali pripraviti v klasičnem cvrtniku. | Za da bo pripravljeno živilo hrustljivo, uporabljajte prigrizke za pripravo v cvrtniku/pečici na vroči zrak ali pa živila na rahlo premažite z oljem. |
| Ni mogoče pravilno zapreti vrat naprave | Aparat je prepoln. | Pečice nikoli ne napolnite nad kazalce „MAX“ prostornina. |

DE

EN

CZ

SK


PL


HU

SLO

HR

| | | |
|---|--|---|
| Iz aparata uhaja bel dim | Pripravljate mastna živila. V posodi so še vedno ostanki masti iz prejšnje uporabe živil. | Pri cvrtju mastnih sestavin v cvrtniku/pečici na vroči zrak uhaja v ponev velika količina olja, olje povzroči bel dim in ponev se lahko segreje več kot običajno. To dejstvo pa nima nikakršnega vpliva na sam aparat ali na končni rezultat. Bel dim povzroči ogrevanje maščobe na ponvi. Po vsaki uporabi se prepričajte, da ste ponev temeljito očistili. |
| Pomfri se v cvrtniku/pečici na vroč zrak ne cvre enakomerno | Uporabljen je bil nepravilni tip krompirja. Pomfri ni bil pravilno splahnjen. | Uporabljajte svež krompir, ki med cvrtjem ostane kompakten. Pomfri temeljito splaknite, da iz njegove površine odstranite škrob. |
| Pomfri ni po cvrtju v cvrtniku/pečici na vroči zrak hrustljav | To, kako je pomfi hrustljav je odvisno od količine olja in vode v pomfriju. | Pazite na to, da se pomfri pred dodajanjem olja temeljito posuši. Pomfri narežite na manjše koščke, da bo bolj hrustljav. Da bo pomfri še bolj hrustljav, dodajte malo olja. |

1. Naveden simbol  na izdelku ali v spremni dokumentaciji pomeni, da se stari električni in elektronski izdelki ne smejo odstranjevati skupaj z gospodinjstvi odpadki. Z namenom pravilne odstranitve izdelka le tega odvrzite na zato namenjena zbirna dvorišča, kjer jih bodo sprejeli zastoj. S pravilnim odstranjevanjem tega izdelka pripomorete k ohranjanju dragocenih naravnih virov, prav tako pa pripomorete k preventivi morebitnih negativnih vplivov na življenjsko okolje in človeško zdravje, kar bi lahko bile posledice nepravilnega odstranjevanja odpadkov. Več podrobnosti pa zahtevajte pri vašem lokalnem uradu ali na najbližjem zbirnem dvorišču. V primeru nepravilnega odstranjevanja te vrste odpada so lahko v skladu z nacionalnimi predpisi vročene kazni. **Informacije za uporabnika glede odstranjevanja električnih in elektronskih naprav (za uporabo v podjetjih):** za pravilno odstranjevanje električnih in elektronskih naprav zahtevajte bolj podrobne informacije pri vašem prodajalcu ali dobavitelju.

Informacije za uporabnike glede odstranjevanje električnih in elektronskih naprav v drugih državah izven Evropske unije: Zgoraj naveden simbol  velja samo v državah Evropske unije, glede pravilnega odstranjevanja električnih in elektronskih naprav zahtevajte bolj podrobne informacije pri vašem uradu ali prodajalcu naprave. Vse je izraženo s simbolom prečrtanega koša za smeti na izdelku, embalaži ali tiskanih materialih.

2. Garancijo aparata uveljavite pri svojem prodajalcu. V primeru tehničnih težav in vprašanj kontaktirajte vašega prodajalca, ki vas bo obvestil o nadaljnjem postopku. Upoštevajte pravila za delo z električnimi napravami. Uporabnik nima nobenih pooblastil, da bi sam demontiral ali pa menjaval katere koli dele aparata. Pri odpiranju ali odstranjevanju pokrovov obstaja nevarnost udarca z električnim tokom. V primeru nepravilne montaže izdelka in njegove ponovne priključitve se tudi izpostavljate nevarnosti udara z električnim tokom.

Garancijski rok je za izdelke 24 mesecev, če ni drugače navedeno. Garancija se ne nanaša na poškodbe, povzročene zaradi nepravilne uporabe, mehanskih poškodb, agresivnih pogojev, uporabe, ki ni v skladu z navodili, in zaradi redne obrabe. Garancijska doba za baterijo je 24 mesecev, za njeno kapaciteto pa šest mesecev. Več informacij glede garancije najdete na www.elem6.com/warranty

Proizvajalec, uvoznik in distributer ne nosijo nobene odgovornosti za morebitne škode povzročene zaradi montaže ali nepravilne uporabe izdelka.

EU IZJAVA O SKLADNOSTI

Družba elem6 s.r.o. s tem izjavlja, da je aparat Lauben Air Fryer Oven 1500SB skladen z osnovnimi zahtevami in drugimi ustreznimi določbami direktiv **2014/30/EU** in **2014/35/EU**. Vsi izdelki Lauben so namenjeni za prodajo brez omejitve v Nemčiji, na Češkem, Slovaškem, Poljskem, Madžarskem in v drugih državah članicah EU. Celo besedilo Izjave o skladnosti si lahko naložite na spletu www.lauben.com/support/doc

UVOZNIK V EU

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

PROIZVAJALEC

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Deutschland

Pridržujemo si pravico do napak in sprememb v navodilih.



Lauben Air Fryer Oven 1500SB – Upute za upotrebu

SPECIFIKACIJE I ZNAČAJKE

| | |
|-------------------|---------------------------------|
| Model | LBNAFO1500SB |
| Naziv proizvođača | Digitalna pećnica na vrući zrak |
| Nazivni napon | 220–240 V, 50/60 Hz |
| Nazivna snaga | 1700 W |
| Kapacitet | 15 L |

SIGURNOSNE UPUTE SDA – OPĆENITO

MOLIMO VAS DA PRIJE UPOTREBE UREĐAJA PROČITATE SVE UPUTE. OVAJ PRIRUČNIK POHRANITE ZA DALJNJE POTREBE.

OVAJ UREĐAJ JE NAMIJENJEN SAMO ZA UPOTREBU U KUĆANSTVIMA.

- Ne dopustite da djeca ili neovlaštene osobe rukuju uređajem. Čuvajte ga izvan njihovog dohvata.
- U slučaju upotrebe uređaja u blizini djece budite posebno oprezni.
- Ne upotrebljavajte uređaj kao igračku.
- Pakovanje sadrži male dijelove koji mogu biti opasni za djecu. Proizvod čuvajte izvan dohvata djece. Vrećice i dijelovi koje vrećice sadrže predstavljaju rizik od gušenja.
- Ne ostavljajte kabel napajanja da slobodno visi preko ruba radne ploče.
- Ne upotrebljavajte uređaj vani ili na vlažnoj površini, postoji opasnost od električnog udara.
- Ne upotrebljavajte drugu opremu nego što preporučuje proizvođač.
- Ne upotrebljavajte uređaj s oštećenim kabeom ili utikačem. Odmah ga predajte ovlaštenom servisu radi popravka.
- Držite uređaj u dostatnoj udaljenosti od izvora topline, kao što su radiatori, pećnice i drugi uređaji koji stvaraju toplinu. Ne izlažite ga izravnom sunčevom zračenju.
- Ne dodirujte uređaj mokrim rukama.
- U slučaju instalacije opreme, čišćenja i održavanja ili u slučaju neispravnog rada isključite uređaj i odspojite ga od električne utičnice.
- Ne uključujte uređaj ako oprema nije ispravno pričvršćena i u uređaju nema nikakvih namirnica.
- Uređaj je prikladan samo za upotrebu u kućanstvu, nije namijenjen za komercijalnu upotrebu.
- Ne potapajte kabel napajanja, utikač ili uređaj u vodu ili bilo koje druge tekućine.
- Redovito provjeravajte nema li uređaj ili kabel napajanja vidljive tragove oštećenja. Nikada ne uključujte oštećen uređaj.
- Prije čišćenja i nakon upotrebe isključite uređaj, odspojite ga od električne mreže te ga ostavite da se ohladi.
- Ne popravljajte sami uređaj. Kontaktirajte ovlaštenu servisnu službu.
- Osobe s ograničenim tjelesnim, čulnim ili intelektualnim sposobnostima ili s nedostatkom iskustava i znanja mogu upotrebljavati ovaj uređaj samo pod nadzorom i nakon dobivanja pouke o sigurnoj upotrebi uređaja i shvaćanju pratećih rizika. Ne ostavljajte djecu da se igraju s uređajem.
- Ovim uređajem se ne može upravljati pomoću eksternog tajmera, daljinskog upravljača ili bilo kojeg drugog dijela koji automatski uključuje uređaj, pošto postoji opasnost od nastanka požara u slučaju da je uređaj u trenutku uključivanja prekriven ili pogrešno postavljen.
- Ne upotrebljavajte uređaj na drugi način nego što je opisano u ovim uputama.
- Prije prve upotrebe uređaja uklonite svu ambalažu i promidžbene materijale.
- Uvjerite se da mrežni napon odgovara vrijednostima na pločici uređaja.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora ako je u hodu ili ako je priključen u električnu mrežu.
- Uređaj postavljajte samo na stabilnu površinu otpornu na toplinu u dostatnoj udaljenosti od drugih izvora topline.
- Vodite računa pri rukovanju uređajem ako sadrži vruće namirnice ili vodu.
- Ne dodirujte vruće površine. Upotrebljavajte držače i tipke.
- Ako ne upotrebljavate uređaj, odspojite ga od električne mreže.
- Vodite računa pri otvaranju poklopca uređaja, da ne bi došlo do opeklina.
- Poštujte sigurnu udaljenost uređaja od zapaljivih materijala kao što je namještaj, zavjese, deke, papir, odjeća i sl.
- Pri odspajanju jedinice od električne mreže nikada ne vucite za kabel. Uхватite utikač te ga izvucite iz utičnice.

DE

EN

CZ

SK

PL

HU

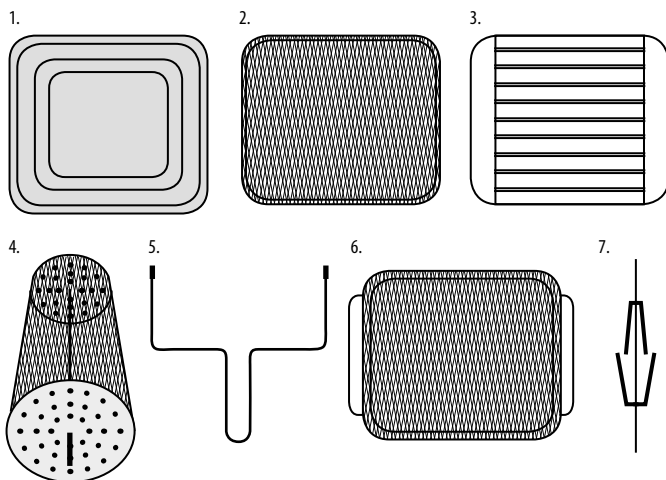
SLO

HR

- Tijekom upotrebe uređaja osigurajte prikladno vjetrenje.
- Na uređaj ne postavljajte nikakve predmete.
- Vodite računa da vam uređaj ne padne i ne izlažite ga jakim udarima.
- Jamstveni rok za proizvode je dvije godine, ako nije drukčije određeno. Jamstvo se ne odnosi na oštećenja koja nastanu nestandardnom upotrebom, mehaničkim oštećenjem, izlaganjem agresivnim uvjetima, postupanjem protivno uputama, niti na oštećenja koja nastanu standardnim habanjem.
- Proizvođač, uvoznik i prodavalac ne snose nikakvu odgovornost za bilo kakve štete koje nastanu neispravnom montažom ili upotrebom proizvoda.
- Odspojite kabel napajanja, utičnicu ili dijelove uređaja od vode ili drugih tekućina, kako biste spriječili električni udar ili oštećenje pećnice. Sve namirnice stavite na pladanj ili posudu za pečenje, kako ne bi došle u dodir s grijačem.
- Tijekom upotrebe uređaja vodite računa da ulaz i izlaz zraka budu slobodni.
- Posudu za ulje ne punitelj. U slučaju stavljanja ulja u posudu za ulje može doći do požara. Tijekom rada ne dodirujte unutarnje dijelove uređaja.
- Uređaj tijekom rada ne oslanjajte o zid ili drugi uređaj. Sa stražnje, bočne i gornje strane uređaja ostavite slobodan prostor od najmanje 5 cm radi slobodnog ulaza i izlaza zraka.
- Tijekom rada se na uređaj ne smiju postavljati nikakvi predmeti.
- Ne upotrebljavajte uređaj u druge svrhe nego što je opisano u ovim uputama.
- U pećnici na vrući zrak se vruća para oslobađa kroz ventilacijske otvore. Držite ruke i lice na sigurnoj udaljenosti od izlaza zraka i pare. Čuvajte se od vrućih para i zraka kada su vrata otvorena ili kada iz uređaja vadite pladanj ili ploču za pečenje. Prilazne površine se pri korištenju mogu zagrijavati.
- Ako primijetite crni dim, odmah izvucite utikač iz utičnice i pričekajte dok dim ne prestane izlaziti, te tek nakon toga otvorite vrata uređaja.
- Uvjerite se da uređaj stoji na ravnoj, vodoravnoj i sigurnoj površini.
- Ovaj uređaj je namijenjen samo za upotrebu u kućanstvima. Nije siguran za upotrebu u osobnim kuhinjama, na farmama, u motelima i drugim poslovnim prostorima.
- Prije dodirivanja ili čišćenja uređaja uvijek pričekajte 30 minuta dok se uređaj ne ohladi.
- U slučaju uređaja koji se mogu priključiti u utičnicu: utičnica bi se trebala nalaziti u blizini uređaja i mora biti lako dostupna.

OPIS

1. Pladanj za otkapljavanje
2. Rešetka
3. Rešetka za roštilj
4. Košara za fritiranje
5. Držač
6. Duboka rešetka
7. Ražanj




PRIJE UPOTREBE

- Uklonite sve materijale ambalaže, etikete i priveske.
- Pladanj i ploču za pečenje očistite vrućom vodom, sapunicom i neabrazivnom spužvom.
- Obrišite uređaj iznutra i izvana čistom krpom.

NAPOMENA: Uređaj radi s vrućim zrakom; nije potrebno puniti posudu za pečenje uljem za prženje.

- Zračna pećnica koristi elektroničku tehnologiju za regulaciju temperature i vremena s rasponom podešavanja 80-200 °C i 5-60 minuta.
- Možete primijeniti zadane opcije ili podesiti temperaturu i vrijeme po potrebi.
- Postavite uređaj na stabilnu, termički otpornu i ravnu površinu.
- Na dno pećnice postavite posudu za otkapljavanje i zatvorite staklena vrata.



1. Kliknite na „” radi uključivanja uređaja.
2. Izaberite simbol jela koje želite pripremiti. Na displeju će se naizmjenično pojavljivati zadane vrijednosti vremena i temperature.

DE

EN

CZ











SK

PL

HU

SLO

HR

| Naziv | Opis | Podešavanje |
|---|--|-------------------|
|  Predgrijavanje | Za bolje rezultate odmrznite hranu prije kuhanja | 200 °C -15 min |
|  Pomfrit | Priprema pomfrita od smrznutog i svježeg krumpira | 200 °C -15 min |
|  Meso | Kuhanje svježeg mesa, primjerice svinjetine, govedine i janjetine | 180°C -15 min |
|  Ribe | Roštiljanje ribe, kako komada, tako i cijele ribe | 180°C -15 min |
|  Škampi | Pečenje škampa, roštiljanje škampa | 180°C -15 min |
|  Pizza | Upotreba pladanja za pizzu (pizza do veličine 9 inča) | 180°C -15 min |
|  Piletina | Pečeni pileći bataci (ako pržite batak ili krilca manje veličine, skratite vrijeme pripreme) | 180°C -20 min |
|  Kolač | Torta do veličine 20 cm | 175°C -30 min |
|  Pile na ražnju | Upotreba ražnja omogućava ravnomjerniju pripremu pileta (maksimalna težina pileta je 2,5 kg) | 190°C -30 min |
|  Sušeno voće | Upotrebom mreže za roštiljanje se postižu bolji rezultati (ovisno o vrsti sušenog voća treba zadati razna vremena i temperature) | 60°C 8h |

1. Tipke **+**, **-** za podešavanje vremena i temperature.

2. Nakon 5 sekundi mirovanja, uređaj će se automatski pokrenuti u izabranom modusu.

NAPOMENA: Ako je temperatura okruženja preniska, upotrijebite značajku predgrijavanja radi predgrijavanja proizvoda prije kuhanja. Time će se postići bolji rezultat.

3. Dovršetak vremena kuhanja će se signalizirati zvoncem tajmera. Izvadite posudu s jelom i postavite je na vatrostalnu podlogu.

4. Isključite uređaj dodiranjem tipke ON/OFF.

UPOZORENJE:

- Košare i druga oprema se tijekom kuhanja mogu jako zagrijati – ne dodirujte ih.
- Za vađenje opreme upotrebljavajte kuhinjske rukavice i prikladne ručke/držače.
- Uvijek sve postavljajte na vatrostalnu površinu ili roštilj, a ne izravno na radnu ploču ili stol.

UVOD U PRIPREMU JELA

- Priprema manjih sirovina obično traje kraće vrijeme od pripreme većih sirovina.
- Ako svjež krumpir ispržite u maloj količini ulja, biti će hrskaviji.
- U pećnici na vrući zrak ne pripremajte ekstremno masne namirnice, primjerice kobasice.
- Preporučena količina krumpira za pripremu hrskavog pomfrita je 500 g.
- Za pečenje polugotovog tijesta je potrebno kraće vrijeme nego za pečenje domaćeg tijesta.

U nastavku je navedena tablica s referentnim vremenom i temperaturom za pripremu raznih jela. Značajka DIY će vam pomoći s odabirom osnovnih postavki za pripremu raznih vrsta namirnica.

Obzirom na razne veličine, oblike, brandove i podrijetlo sastojaka, ne možemo jamčiti da se radi o najboljim postavkama za sastojke koje vi upotrebljavate, pa je uvijek potrebno individualno prilagoditi vrijeme i temperaturu vrsti, količini namirnica i preferencijama korisnika.

| Materijal | Min. i maks. (gr) | Vrijeme pripreme (Min) | Temperatura (°C) | Protresti | Napom. |
|--------------------------|-------------------|------------------------|------------------|-----------|---------------------------|
| KRUMPIR I POMFRIT | | | | | |
| Uski smrznuti pomfrit | 300-700 | 9-16 | 60-200 °C | DA | |
| Široki smrznuti pomfrit | 300-700 | 11-20 | 60-200 °C | DA | |
| Domaći pomfrit (8x8 mm) | 300-800 | 10-16 | 60-200 °C | DA | 1/2 žlice ulja za kuhanje |
| Domaći pire-krumpir | 300-800 | 18-22 | 60-180 °C | DA | 1/2 žlice ulja za kuhanje |

| | | | | | |
|------------------------------------|---------|-------|-----------|----------|---------------------------|
| Domaće kockice krumpira | 300-750 | 12-18 | 60-180 °C | DA | 1/2 žlice ulja za kuhanje |
| Rosti | 250 | 15-18 | 60-180 °C | DA | |
| Pire-krumpir | 500 | 15-18 | 60-200 °C | DA | |
| MESO I KRILCA | | | | | |
| Odrezak | 100-500 | 8-12 | 60-200 °C | Okrenuti | |
| Svinjski kotlet | 100-500 | 10-14 | 60-180 °C | Okrenuti | |
| Hamburger | 100-500 | 7-14 | 60-180 °C | | |
| Hrenovka u tijestu | 100-500 | 13-15 | 60-200 °C | Okrenuti | |
| Pileći bataci | 100-500 | 18-22 | 60-180 °C | Okrenuti | |
| Pile | 100-500 | 10-15 | 60-180 °C | Okrenuti | |
| SNACK | | | | | |
| Proletne rollice | 100-400 | 8-10 | 60-200 °C | DA | Predgrijati pećnicu |
| Pileći medaljoni | 100-400 | 6-10 | 60-200 °C | DA | Predgrijati pećnicu |
| Smrznuta riba | 100-400 | 6-10 | 60-200 °C | | Predgrijati pećnicu |
| Smrznuti kruh i grickalice od sira | 100-400 | 8-10 | 60-180 °C | | Predgrijati pećnicu |
| Torta od povrća | 100-400 | 10 | 60-160 °C | | |
| PEČENJE | | | | | |
| Kolači | 300 | 20-25 | 60-160 °C | | |
| Sufle | 400 | 20-22 | 60-180 °C | | |
| Muffini | 300 | 15-18 | 60-200 °C | | |
| Deserti | 400 | 20 | 60-160 °C | | |

NAKON UPOTREBE

1. Čišćenje
2. Nakon svake upotrebe odspojite i očistite pećnicu.
3. Prije čišćenja uvijek pričekajte najmanje 30 minuta dok se pećnica ne ohladi.
4. **UPOZORENJE:** Za čišćenje tava, košara i unutarnjeg prostora uređaja ne smije se upotrebljavati metalni kuhinjski pribor niti abrazivna sredstva za čišćenje, pošto bi moglo doći do oštećenja sloja protiv prljanja.
5. Vanjski dio pećnice obrišite vlažnom krpom.
6. Za čišćenje unutarnjeg dijela uređaja upotrijebite vruću vodu i neabrazivnu spužvu.
7. Napomena: Vodite računa da u unutarnji dio uređaja ne uđe previše vode, samo ga obrišite kako biste uklonili ostatke jela.
8. Ostatak namirnica uklonite pomoću četkice.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

| PROBLEM | MOGUĆI UZROK | RJEŠENJE |
|--|--|--|
| Zračna pećnica ne radi | Pećnica nije priključena u mrežu. Vrijeme kuhanja nije podešeno. | Priključite pećnicu u utičnicu. |
| Namirnice koje se pripremaju u zračnoj pećnici nisu gotove | Pećnica je prepunjena. Podešena temperatura je preniska. | Upotrijebite manje doze sastojaka, pržiti će se ravnomjernije. Povećajte temperaturu. |
| Sirovine se prže neravnomjerno | Određene vrste namirnica treba u polovici vremena zamiješati. | Namirnice koje leže jedna na drugoj ili jedna preko druge, primjerice pomfrit, se u polovici vremena moraju promiješati. |
| Fritirane grickalice nakon vađenja iz pećnice nisu hrskave | Upotrijebljena je vrsta namirnica koju treba pripremati u klasičnoj fritezi. | Da bi konačno jelo bilo hrskavije, upotrebljavajte grickalice namijenjene za pripremu u pećnici ili premažite namirnice finim slojem ulja. |
| Ne mogu ispravno zatvoriti vrata uređaja | Pećnica je prepunjena. | Pećnicu ne punite iznad pokazatelja kapaciteta „MAX“. |

DE

EN

CZ

SK


PL

HU


SLO

HR

| | | |
|--|---|---|
| Iz uređaja izlazi bijeli dim | Pripremate masne namirnice. Posuda još sadrži ostatke masti od prethodne upotrebe. | U slučaju prženja masnih sastojaka, u zračnoj pećnici u tavu odlazi velika količina ulja koje stvara bijeli dim te se tava može zagrijati više nego što je uobičajeno. Ista činjenica nema utjecaja na uređaj niti rezultat kuhanja. Bijeli dim nastaje grijanjem masti u tavi. Nakon svake upotrebe se uvjerite da ste dobro očistili tavu. |
| Pomfrit se u pećnici prži neravnomjerno | Upotrijebljena je pogrešna vrsta krumpira Komadići krumpira nisu uredno oprani. | Upotrebljavajte svjež krumpir koji će tijekom prženja ostati čvrst. Pomfrit dobro operite kako bi se s površine uklonio škrob. |
| Pomfrit nakon vađenja iz pećnice nije hrskav | Hrskavost pomfrita ovisi od količine ulja i vode u pomfritu. | Vodite računa da je pomfrit prije dodavanja ulja dostatno suh. Sijecite krumpir na manje komadiće, bit će hrskaviji. Da bi pomfrit bio hrskaviji, dodajte malo više ulja. |

1. Navedeni simbol  na proizvodu ili u pratećoj dokumentaciji znači da se upotrijebljeni električni ili elektronički proizvodi ne smiju likvidirati zajedno s komunalnim otpadom. Radi ispravne likvidacije proizvoda isti predajte na za to namijenjenim mjestima za prikupljanje, gdje će biti preuzeti besplatno. Ispravnom likvidacijom ovog proizvoda možete pomoći u očuvanju važnih prirodnih dobara i pomažete sprječavanju potencijalnih negativnih utjecaja na okoliš i zdravlje ljudi, što mogu biti posljedice pogrešne likvidacije otpada. Više detalja zatražite od nadležnih lokalnih tijela ili najbližeg mjesta za prikupljanje otpada. U slučaju neispravne likvidacije ove vrste otpada u skladu s nacionalnim propisima mogu biti naplaćene kazne.

Informacije za korisnike u svezi likvidacije električnih i elektroničkih uređaja (upotreba u društvima i poduzećima):
Radi ispravne likvidacije električnih i elektroničkih uređaja tražite detaljne informacije kod vašeg prodavatelja ili dobavljača.

Informacije za korisnike u svezi likvidacije električnih i elektroničkih uređaja u drugim zemljama izvan Europske unije:
Gore navedeni simbol  važi samo u državama Europske unije. Radi ispravne likvidacije električnih i elektroničkih uređaja tražite detaljne informacije kod vaših javnih tijela ili prodavatelja uređaja. Sve izražava simbol precrtanog kontejnera na proizvodu, ambalaži ili tiskanim materijalima.

2. Popravke uređaja u jamstvenom roku tražite kod svog prodavatelja. U slučaju tehničkih poteškoća i pitanja kontaktirajte svog prodavatelja koji će vas obavijestiti o daljnjem postupanju. Poštujte pravila za rad s električnim uređajima. Korisnik nije ovlašten da rasklapa uređaj niti da mijenja bilo koji njegov dio. U slučaju otvaranja ili uklanjanja kućišta prijeti opasnost od električnog udara. U slučaju pogrešnog sklapanja uređaja i njegovog ponovnog povezivanja također se izlažete opasnosti od električnog udara.

Jamstveni rok za proizvode je 24 mjeseca, ako nije drukčije određeno. Jamstvo se ne odnosi na oštećenja koja nastanu nestandardnom upotrebom, mehaničkim oštećenjem, izlaganjem agresivnim uvjetima, postupanjem protivno uputama ili standardnim habanjem. Jamstveni rok za bateriju je 24 mjeseca, a za njezin kapacitet 6 mjeseci. Više informacija glede jamstva možete dobiti na www.elem6.com/warranty

Proizvođač, uvoznik i distributer ne snose nikakvu odgovornost za bilo kakve štete koje nastanu montažom ili neispravnom upotrebom proizvoda.

EU IZJAVA O SUKLADNOSTI

Društvo elem6 s.r.o. ovim izjavljuje da je uređaj Lauben Air Fryer Oven 15005B u skladu s temeljnim zahtjevima i drugim odgovarajućim odredbama Direktive **2014/30/EU** i **2014/35/EU**. Svi proizvodi Lauben su namijenjeni za prodaju bez ograničenja u Njemačkoj, Češkoj, Slovačkoj, Poljskoj, Mađarskoj i drugim državama članicama EU. Cijela izjava o sukladnosti može se preuzeti na stranici www.lauben.com/support/doc

UVOZNIK U EU

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

PROIZVOĐAČ

TIGMON GmbH, Yorkstraße 22; 93049 Regensburg, Njemačka

Ne odgovaramo za tiskarske pogreške i zadržavamo pravo na izmjene ovih uputa.





Lauben The Right Way.

www.lauben.com