

Uputstvo za upotrebu

HOME friteza na vruć vazduh HG-AF24



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/home-friteza-na-vruc-vazduh-hg-af24-akcija-cena/>

**instruction manual
eredeti használati utasítás
návod na použitie
manual de utilizare
uputstvo za upotrebu
návod k použití
uputa za uporabu**

EN -Safety and maintenance / H - Biztonság és karbantartás / SK - Bezpečnosť a údržba / RO - Siguranță și întreținere / SRB-MNE - Bezbednost i održavanje / CZ - Bezpečnost a údržba / HR-BIH - Sigurnost i održavanje	4 – 32
EN -Functions / H - Funkciók / SK - Funkcie / RO - Funcții / SRB-MNE - Funkcije / CZ - Funkce / HR-BIH - Funkcije	33 – 50



figure 1. • 1. ábra • 1. obraz • figura 1. • 1. skica • 1. obrázek • 1. slika



figure 2. • 2. ábra • 2. obraz • figura 2. • 2. skica • 2. obrázek • 2. slika

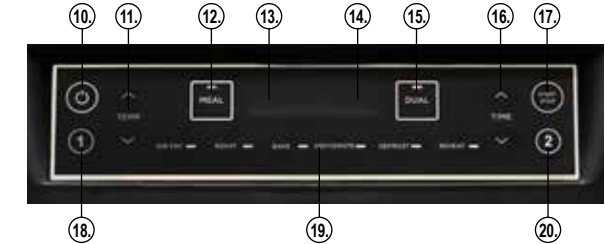


figure 3. • 3. ábra • 3. obraz • figura 3. • 3. skica • 3. obrázek • 3. slika



	EN	H	SK	RO	SRB-MNE	CZ	HR-BIH
	STRUCTURE (Figure 1.)	FELÉPÍTÉS (1. ábra)	ŠTRUKTÚRA (1. obrázok)	STRUCTURĂ (Figura 1.)	SASTAVNI DELOVI (1. skica)	POPIS (1. schéma)	DIJELOVI UREDAJA (Slika 1.)
1.	2 pull-out drawers	2 db kihúzható fiók	2 výsuvné zásuvky	2 buc sertare extensibile	2 fioke sa izvlačenjem	2 vyjimatelné nádoby	2 ladice na izvlačenje
2.	handle	fogantyú	rukoväť	măner	držka	rukojeť	ručka
3.	heating wire and fan inside	fűtőszál és ventilátor, belül	vyhrievacie teleso a ventilátor, vnútri	element de încălzire și ventilator, în interior	grejač i ventilator sa unutrašnje strane	topné těleso a ventilátor, uvnitř	grijači element i ventilator, unutra
4.	control panel	vezérlőpanel	ovládací panel	panou de comandă	kontrolna ploča	ovládací panel	upravljačka ploča
5.	vent	szellőzőnyílás	vetraci otvor	orificiu de ventilație	otvor za ventilaciju	větrací otvor	ventilacijski otvor
6.	hot air outlet	forró levegő kivezetés	výstup horúceho vzduchu	ieșire de aer cald	otvor za izlaz vrelrog vazduha	výstup horkého vzduchu	izlaz toplog zraka
7.	mains cord	hálózati csatlakozóvezeték	sieťový pripojovací kábel	cablu de conectare la rețeaua electrică	priključni kábel	síťový napájecí kábel	mrežni priključni kábel
8.	drawer with removable grill	fiók a kivehető ráccsal	zásuvka s odstrániteľnou mriežkou	sertar cu grilaj detașabil	fioka sa mrežicom	nádoba s vyjimatelnou mřížkou	ladica s uklonjivom rešetkom
9.	removable grille	kivehető rács	odstrániteľná mriežka	grilaj detașabil	mrežica koja se može izvaditi	vyjimatelná mřížka	uklonjiva rešetka
	STRUCTURE (Figure 2.)	FELÉPÍTÉS (2. ábra)	ŠTRUKTÚRA (2. obrázok)	STRUCTURĂ (Figura 2.)	SASTAVNI DELOVI (2. skica)	POPIS (2. schéma)	DIJELOVI UREDAJA (Slika 2.)
10.	on/off switch	be/ki kapcsoló	za-/vypínač	înterupător pornit/oprit	prekidač za uklij./isklj.	zapínání/vypínání	prekidač za uključivanje/isključivanje
11.	temperature control knob	hőmérséklet szabályzó gomb	tláčidlo ovládania teploty	butonul de control al temperaturii	dugme za podešavanje temperature	tláčtko pro nastavení teploty	tipka za kontrolu temperature
12.	MEAL mode switch and indicator	MEAL üzemmód kapcsoló és visszajelző	MEAL spínač režimu a kontrolka	comutator și indicator pentru modul MEAL	uključivanje MEAL funkcije i indikator	spínač a kontrolka provozního režimu MEAL	prekidač i indikator načina rada MEAL
13.	temperature/time display for cooking zone 1	hőmérséklet/idő kijelző az 1-es főzőzónához	zobrazenie teploty/času pre varnú zónu 1	afișaj de temperatură/ timp pentru zona de gătit 1	prikaz temperature/ vreme za 1 zonu pećnice	kontrolka teploty/času pro 1. varnou zónu	prikaz temperature/ vremena zone za kuhanje 1
14.	temperature/time display for cooking zone 2	hőmérséklet/idő kijelző az 2-es főzőzónához	zobrazenie teploty/času pre varnú zónu 2	afișaj de temperatură/ timp pentru zona de gătit 2	prikaz temperature/ vreme za 2 zonu pećnice	kontrolka teploty/času pro 2. varnou zónu	prikaz temperature/ vremena zone za kuhanje 2
15.	DUAL mode switch and indicator	DUAL üzemmód kapcsoló és visszajelző	DUAL spínač režimu a kontrolka	Comutator și indicator pentru modul DUAL buton de temporizare	ključivanje DUAL funkcije i indikator	spínač a kontrolka provozního režimu DUAL	prekidač i indikator načina rada DUAL
16.	timer button	időzítő gomb	tláčidlo časovača	Pornirea/oprirea modului selectat	dugme za tajmer	tláčtko funkce časovače	tipka tajmera vremena
17.	to start/stop the selected mode	a kiválasztott üzemmód elindítása/leállítása	spustenie/zastavenie zvoleného režimu	Buton de selectare și indicator luminos coș 1	pokretanje i zaustavljanje odabranog režima rada	spuštění/zastavení zvoleného provozního režimu	pokretanje/ zaustavljanje odabranog načina rada
18.	drawer 1 selector button and indicator light	1-es fiók kiválasztó gomb és visszajelző fény	tláčidlo na výber zásuvky 1 a kontrolka	butoane de selectare a modului și lumini indicatoare	taster i indikatorsko svetlo za odabir 1 fioke	tláčtko volby 1. nádoby a světelná kontrolka	tipka za odabir ladice 1 i indikatorsko svjetlo
19.	mode selection buttons and indicator lights	üzemmódválasztó gombok és visszajelzők	tláčidlá režimu a kontrolky	Buton de selectare și indicator luminos coș 2	tasteri za odabir režima rada i indikatori	tláčtká volby provozního režimu a kontrolky	tipke i indikatori za odabir načina rada
20.	2-drawer selection button and indicator light	2-es fiók kiválasztó gomb és visszajelző fény	tláčidlo na výber zásuvky 1 a kontrolka	2-es fiók kiválasztó gomb és visszajelző fény	taster i indikatorsko svetlo za odabir 2 fioke	tláčtko volby 2. nádoby a světelná kontrolka	tipka za odabir ladice 2 i indikatorsko svjetlo

EN DOUBLE-OVEN HOT AIR FRYER

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ THE INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE USE AND RETAIN IT FOR LATER REFERENCE!

WARNINGS

1. Before use of the product, please read this instructions manual and keep it for future reference. The original document was prepared in Hungarian language.
2. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are supervised or have been given instructions concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
3. This appliance must not be used by children! Keep children away from the appliance and its mains cord. Children must not play with the appliance!
4. ALWAYS use the appliance under supervision.
5. Make sure that the appliance was not damaged during shipping.
6. Do not operate the appliance with a program switch, timer, separate remote control systems etc. which may switch on the appliance automatically.
7. Use it only under dry, indoor conditions. Keep away from humid environments (e.g. bathrooms, swimming pools).
8. DO NOT use the appliance near a bathtub, washbasin, shower, swimming pool or sauna.
9. The appliance is designed for use on a kitchen counter. Make sure to have a clean, dry and even and heat-resistant surface.
10. NEVER place the appliance near a hot gas, ceramic, induction or electric hob.
11. Take utmost care when working near hot food or hot surfaces to avoid accidents.
12. NEVER move the device during use. Otherwise, you can damage the product or suffer an accident.
13. The drawer with the removable grill, and the hot air outlet and its surroundings are hot during use and remain hot for a while afterwards. Don't touch these!
14. During operation, you should only touch the pull-out drawer handles and the control panel with your free hand. Use oven gloves if you need to touch the hot drawer.
15. Regularly check the appliance and its power cord and plug. NEVER use the appliance with a damaged power cord or plug. If the appliance malfunctions or you detect any damage on it, stop using it immediately and contact our customer service.
16. The appliance prepares the food in its frying basket by circulating hot air. NEVER use the appliance otherwise than for its intended purpose.
17. You do not need large quantities of cooking oil or other fats to use the appliance.
18. Do not fry ingredients with high fat content in the appliance. Dripping fat may splash on the heating wire, which can cause fire.

19. Do not pour any liquids into the drawers, as they are not suitable for heating them (e.g. oil, water, etc.).
20. Do not use the appliance on board of moving vehicles or boats. Do not use the appliance outdoors.
21. DO NOT cover the vents and air outlets while using the product. This can result in uneven frying, and malfunction of the appliance even.
22. DO NOT place the hot drawer and removable grill directly on the kitchen counter or heat-sensitive surfaces.
23. ALWAYS leave enough space above and around the unit to ensure free airflow. Observe the clearances shown on Figure 3.
24. Do not lean over the appliance, steam may escape from hot air vents and drawers when pulling out drawers!
25. NEVER use the appliance or any of its accessories with a conventional oven, ceramic, electric or gas hot plat or outdoor grill.
26. Add food to the edge of the frying basket only. The food must not come into contact with the heating wire; danger of fire.
27. To avoid any illnesses, ALWAYS use a core thermometer to check if the food is properly fried.
28. NEVER put food in a closed can in the appliance drawers when using the appliance. This may damage the product or cause injuries.
29. When using the appliance, NEVER put a plastic bag or film in the drawers of the appliance.
30. ALWAYS use the supplied or manufacturer approved accessories only with the appliance. The use of unauthorized accessories may result in damage to the product and void your warranty.
31. Before cleaning, relocating or storing the appliance, disconnect it by unplugging the mains plug, and then let it cool down.
32. Unplug the power cord by grasping the plug, not the cord.
33. If you notice any irregularities (such as unusual noise from the appliance or burning smell), switch off and unplug the appliance immediately.
34. Protect from dust, moisture, sunlight and direct heat.
35. Never touch the appliance or the power cord with wet hands.
36. Make sure that the power cord and plug are not exposed to water or other liquids.
37. Do not immerse the appliance in water.
38. Always fully unroll the supply cable.
39. Only connect to earthed wall socket with 230 V~ / 50 Hz rated supply voltage.
40. Do not use an extension cord or splitter to connect the appliance to the mains.
41. The power cord must not come into contact with hot surfaces.
42. Keep the appliance in a place, where the power supply plug can be easily reached and unplugged.
43. Run the power cord so that it cannot be accidentally disconnected, and does not hang down from the table edge.
44. The heating elements / heated surfaces of the appliance will remain warm for a while after switching off.

45. Switch off the appliance after each use, then unplug the power cord. Store in a dry, cool place.
46. Due to continuous development, the technical specifications and design of this product may change without prior notice.
47. The most recent instructions manual is available for download from the www.somogyi.hu website.
48. We do not assume any responsibility for printing errors and apologise for any inconvenience caused.
49. The product is designed for household, not for industrial use.



Caution! Hot surface! During the baking process, hot air will escape from the appliance at the indicated openings!



Caution: Risk of electric shock! Do not attempt to disassemble or modify the unit or its accessories. In case any part is damaged, immediately power off the unit and seek the assistance of a specialist.



In the event that the power cable should become damaged, it should only be replaced by the manufacturer, its service facility or similarly qualified personnel.

COMMISSIONING

1. Make sure that the appliance is horizontal, heat-resistant, on a flat surface, and it is turned off and disconnected.
2. Check the integrity of the power cord. Never use with a damaged power cord!
3. Ensure that there is free space around and above the appliance as shown in Figure 3 to allow adequate ventilation of the appliance.
4. Pull the drawers out of the appliance. Remove the grilles at the bottom of the drawers.
5. Wash the drawers and the grill by hand using detergent. Rinse them with clean water and allow them to dry.
6. Put the grilles back in the bottom of the drawers, then put the drawers back in the appliance.
7. Plug the unit into a standard grounded wall socket (230V~ / 50Hz). The appliance sounds an acoustic signal, all indicators will light up briefly and then go out.
8. Switch on the appliance by pressing the on/off button (10).
9. Press the DUAL button to make both drawers operate in the same mode.
10. Press the DEFROST button to set the highest temperature of 240°C for both drawers. The default operating time is 10 minutes - do not change these.
11. Start the selected mode by pressing the START/STOP button (17).
12. You may smell an unpleasant odour when first heating up, but this is not dangerous and will soon disappear.
13. When the time is up, switch off the appliance by pressing button (10).
14. Allow the appliance to cool down.
15. Now the device is ready for use.

CLEANING, MAINTENANCE

1. Before cleaning, disconnect the appliance from the power supply by pulling out the plug.
2. Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.
3. Do not use aggressive abrasives, steel wool or scouring pads to clean the appliance.
4. Use a clean, slightly damp cloth to clean the outer surface of the appliance. Do not let water leak inside the appliance or spill on electrical components.
5. Wash the drawers and the removable grill by hand using detergent. Rinse them with clean water and allow them to dry.
6. Do not clean it in a dishwasher.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Solution
The unit does not work at all.	Power supply issue.	Check the mains connection.
	The drawer is not in place.	Push the drawer into the appliance until it stops.
Food is not cooking properly.	Too much food in the drawer.	Reduce the amount of food or divide it between the two drawers.
		Turn the food over a few times during the baking process.
	There are several types of food in one drawer.	Cook foods that require different baking (temperature, time) in separate baskets.
	The default setting is not appropriate for the dish.	Increase the temperature and cooking time according to your experience.
Chips made from raw potatoes are not crispy.	The potatoes contain too much water.	Cut the potatoes into thinner slices.
		Dry the slices with paper towels and turn the slices in a little oil before baking.
You may smell an unpleasant odour when using them.	It occurs when the product is first used.	It is a normal phenomenon, not dangerous and the smell disappears quickly.
	The appliance is dirty.	Follow the steps of CLEANING, MAINTENANCE.
	Use too much oil or fat for frying.	Reduce the use of oil and other fats to a minimum.



DISPOSAL

Waste equipment must be collected and disposed separately from household waste because it may contain components hazardous to the environment or health. Used or waste equipment may be dropped off free of charge at the point of sale, or at any distributor which sells equipment of identical nature and function. Dispose of product at a facility specializing in the collection of electronic waste. By doing so, you will protect

the environment as well as the health of others and yourself. If you have any questions, contact the local waste management organization. We shall undertake the tasks pertinent to the manufacturer as prescribed in the relevant regulations and shall bear any associated costs arising.

H DUPLAKOSARAS FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSHOZ!

FIGYELMEZTETÉSEK

1. A termék használatba vétele előtt, kérjük, olvassa el az alábbi használati utasítást és őrizze is meg. Az eredeti leírás magyar nyelven készült.
2. Ezt a készüléket azok a személyek, akik csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek a tapasztalata és a tudása hiányzik, abban az esetben használhatják, ha az felügyelet mellett történik, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatást kapnak, és megértik a használatból eredő veszélyeket.
3. Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják! A gyermekeket tartsa távol a készüléktől és annak hálózati csatlakozóvezetékétől! Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!
4. KIZÁRÓLAG felügyelet mellett használja a készüléket.
5. Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás során!
6. A készüléket nem szabad olyan programkapcsolóval, időkapcsolóval vagy különálló távvezérelt rendszerekkel stb. együtt használni, amelyek önállóan bekapcsolhatják a készüléket.
7. Csak száraz beltéri körülmények között használható! Óvja párák környezettől (pl. fürdőszoba, uszoda)!
8. A készüléket TILOS fürdőkád, mosdókagyló, zuhany, úszómedence vagy szauna közelében használni!
9. A készüléket konyhapulton történő használatra tervezték. Ügyeljen rá, hogy a felület tiszta, száraz, és egyenes és hőálló legyen.
10. SOHA ne helyezze a készüléket forró gáz, kerámia, indukciós vagy elektromos főzőlapok mellé.
11. Legyen nagyon elővigyázatos, amikor forró étel, vagy forró felület közelében dolgozik a balesetek elkerülése érdekében.
12. SOHA ne mozgassa a készüléket, ha az használatban van. Ellenkező esetben a termék sérülhet, Önt baleset érheti.
13. A fiók a kivehető ráccsal, valamint a forró levegő kivezető nyílás és környéke használat közben forró, és egy ideig még utána is forró marad! Ne érintse!
14. Működés közben kizárólag a kihúzható fiokok fogantyúit és a vezérlőpanelt érintheti meg szabad kézzel. Használjon sütőkesztyűt ha a forró fiókot meg kell érintenie.
15. Rendszeresen ellenőrizze a készüléket, és annak hálózati csatlakozóvezetékét és csatlakozóját. SOHA ne használja a készüléket sérült hálózati csatlakozóvezetékkel, vagy

- csatlakozóval. Amennyiben a készülék hibásan működik, vagy bármilyen sérülést tapasztal rajta, azonnal fejezze be a használatát, és vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal.
16. A készüléket forró levegő keringetésével készíti el a sütőkosárba helyezett ételeket. SOHA ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérően.
 17. A készülék működéséhez nincs szükség nagy mennyiségű étolajra, vagy egyéb zsiradékra.
 18. A készülékben nem szabad nagy zsírtartalmú alapanyagokat sütni! A kiolvadó zsiradék a fűtőszálra fröccsenhet, ami tűzveszélyes!
 19. Semmilyen folyadékot nem tölthet a fiókokba, az nem alkalmas ezek (pl. olaj, víz, stb.) felmelegítésére!
 20. Ne használja mozgó járművekben, vagy hajókon. Kültéri használatra nem alkalmas.
 21. NE takarja le a szellőző és légkiömlő nyílásokat a termék használata közben. Ez egyenetlen süstést eredményezhet és akár a készülék meghibásodásához is vezethet.
 22. A forró fiókot és a kivehető rácsot NE helyezze közvetlenül a konyhapultra vagy hőre érzékeny felületekre!
 23. MINDIG hagyjon elegendő helyet a készülék fölött és körül a levegő szabad áramlásához. Tartsa be a 3. ábrán feltüntetett távolságokat!
 24. Ne hajoljon a készülék fölé, a forró levegő kivezető nyílásokból és a fiókok kihúzásakor a fiókokból gőz áramolhat ki!
 25. SOHA ne használja a készüléket vagy annak bármely tartozékát hagyományos sütőben, kerámia-, elektromos, vagy gáz főzőlapon vagy szabadtéri grillen.
 26. A sütőkosárba csak annak pereméig tegyen ételt. A fűtőszálhoz nem érhet hozzá az étel, tűzveszély!
 27. Az esetleges betegségek elkerülése érdekében MINDIG ellenőrizze az ételt egy maghőmérővel, hogy az megfelelően átsült.
 28. SOHA ne rakjon a készülék fiókjaiba zárt konzervben ételt, amikor a készüléket használja. Ez a termék meghibásodásához vezethet, sérülést okozhat.
 29. SOHA ne rakjon műanyag zacskót vagy fóliát a készülék fiókjaiba a készülék használatakor.
 30. KIZÁRÓLAG a mellékelt tartozékokat, vagy a gyártó által engedélyezett kiegészítőket használja a készülékhez. A nem engedélyezett kiegészítők használata a termék meghibásodásához vezethet, és a jótállás érvényét veszíti.
 31. A csatlakozódugó kihúzásával áramtalanítsa, majd hagyja kihűlni a készüléket, mielőtt tisztítja, áthelyezi, vagy tárolás előtt.
 32. A hálózati csatlakozóvezetékét ne a vezetéknél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki a konnektorból.
 33. Ha bármilyen rendellenességet észlel (pl. szokatlan zajt hall a készülékből, vagy égett szagot érez) azonnal kapcsolja ki és áramtalanítsa!
 34. Óvja portól, páratól, napsütéstől és közvetlen hőszugárzástól!
 35. A készüléket és a csatlakozókábelt vizes kézzel soha ne érintse meg!
 36. Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozóvezeték és a csatlakozódugó ne érjen vízhez vagy más folyadékhhoz!
 37. A készüléket tilos vízbe meríteni!
 38. A csatlakozókábelt teljesen tekerje le!

39. Csak 230 V~ / 50Hz feszültségű földelt fali csatlakozóaljzatba szabad csatlakoztatni!
40. Ne használjon hosszabbítót vagy elosztót a készülék csatlakoztatásához!
41. A hálózati csatlakozóvezeték ne érjen forró felülethez!
42. A készüléket úgy helyezze el, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető, kihúzható legyen!
43. Úgy vezesse a csatlakozókábelt, hogy az véletlenül ne húzódhasson ki, illetve ne lógjon le az asztal széléről!
44. A készülék fűtőelemei / fűtött felületei a kikapcsolást követően még egy ideig melegnek!
45. A készüléket minden használat után kapcsolja ki, majd húzza ki a csatlakozókábelt! A készüléket száraz, hűvös helyen tárolja!
46. A folyamatos továbbfejlesztések miatt műszaki adat és a design előzetes bejelentés nélkül is változhat.
47. Az aktuális használati utasítás letölthető a www.somogyi.hu weboldáról.
48. Az esetleges nyomdahibákért felelősséget nem vállalunk, és elnézést kérünk.
49. Csak magáncélú felhasználás engedélyezett, ipari nem!



Vigyázat! Forró felület! A sütési folyamat alatt a készülékből a jelzett nyílásoknál forró levegő áramlik ki!



Áramütésveszély! Tilos a készülék vagy tartozékainak szétszerelése, átalakítása! Bármely rész megsérülése esetén azonnal áramtalanítsa és forduljon szakemberhez.



Ha a hálózati csatlakozóvezeték megsérül, akkor a cserét kizárólag a gyártó, annak javító szolgálatója vagy hasonlóan szakképzett személy végezheti el!

ÜZEMBE HELYEZÉS

1. Győződjön meg róla, hogy a készülék vízszintes, hőálló, sík felületen van, ki van kapcsolva, és áramtalanítva van.
2. Ellenőrizze a hálózati vezeték épségét! Soha ne használja sérült hálózati vezetékkel!
3. Biztosítsa a 3. ábrán feltüntetett szabad teret a készülék körül és fölött, így biztosítva a készülék megfelelő szellőzését.
4. Húzza ki a készülékből a fiókokat. A fiókok aljában lévő rácsokat vegye ki a fiókokból.
5. A fiókokat és a rácsokat kézzel, mosogatószerrel mosogassa el. Öblítse le tiszta vízzel és hagyja megszáradni.
6. Tegye vissza a rácsokat a fiókok aljába, majd a fiókokat tegye vissza a készülékbe.
7. Csatlakoztassa a készüléket szabványos földelt fali aljzathoz (230 V~ / 50Hz). A készülék hangjelzést ad, rövid ideig minden kijelző világít majd kialszik.
8. Kapcsolja be a készüléket a be/ki kapcsoló gomb megnyomásával (10).
9. Nyomja meg a DUAL gombot, hogy mindkét fiók ugyanazt az üzemmódot hajtsa végre.
10. Nyomja meg az DEFROST gombot, ezzel mindkét fiókra beállítja a legmagasabb, 240°C hőmérsékletet. Az alapértelmezett működési idő 10 perc – ezeket ne módosítsa.
11. Indítsa el a kiválasztott üzemmódot a START/STOP gomb megnyomásával (17).
12. Előfordulhat, hogy kellemetlen szagot érez az első felfűtésnél, de ez nem veszélyes és hamar elillan.

13. Miután lejárt az idő, kapcsolja ki a készüléket a (10) gomb megnyomásával.

14. Hagyja kihűlni a készüléket.

15. A készülék most használatra kész.

TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS

1. Tisztítás előtt áramtalanítsa a készüléket a csatlakozódugó kihúzásával.
2. Várja meg, amíg a készülék teljesen kihűlt mielőtt megkezdéné a tisztítását.
3. Ne használjon agresszív súrolószereket, acélgyapotot, vagy súrolópadot a készülék tisztításához!
4. Használjon egy tiszta, enyhén nedves ruhát a készülék külső felületének tisztításához. A készülék belsejébe, az elektromos alkatrészekre nem kerülhet víz!
5. A fiókokat és a kivehető rácsokat kézzel, mosogatószerrel mosogassa el. Öblítse le tiszta vízzel és hagyja megszáradni.
6. Mosogatógépben tisztítani tilos!

HIBAELHÁRÍTÁS

A probléma	Lehetséges okok	Megoldás
A készülék nem működik.	Áramellátási probléma.	Ellenőrizze a hálózati csatlakozást.
	A fiók nincs a helyén.	Tolja be a fiókot ütközésig a készülékbe.
Az étel nem sül meg rendesen.	Túl sok étel van a fiókban.	Csökkentse az étel mennyiségét vagy ossza el a két fiókban.
		Forgassa át az ételt a sütési folyamat alatt párszor.
	Többféle étel van egy fiókon belül.	A különböző sütést (hőmérséklet, idő) igénylő ételeket külön kosárban süsse.
	Az alapértelmezett beállítás nem megfelelő az adott ételhez.	Tapasztalatai szerint emeljen a hőmérsékleten és az elkészítési időn.
A nyers burgonyából készül chips nem ropogós.	A burgonya túl sok vizet tartalmaz.	Vágja vékonyabb szeletekre a burgonyát.
		Szárítsa le a szeleteket papírtörülővel, és sütés előtt forgassa meg a szeleteket kevés olajban.
Kellemetlen szagot lehet érezni használat közben.	A termék első használatakor fordul elő.	Normális jelenség, nem veszélyes és a szag hamar elillan.
	A készülék koszos.	Kövesse a TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS lépéseit.
	Túl sok olajat, zsiradékot használ a sütéshez.	Csökkentse a minimálisra az olaj és egyéb zsiradékok használatát.



ÁRTALMATLANÍTÁS

A hulladékká vált berendezést elkülönítetten gyűjtse, ne dobja a háztartási hulladékba, mert az a környezetre vagy az emberi egészségre veszélyes összetevőket is tartalmazhat! A használt vagy hulladékká vált berendezés térítésmentesen átadható a forgalmazás helyén, illetve valamennyi forgalmazónál, amely a berendezéssel jellegében és funkciójában azonos berendezést értékesít. Elhelyezheti elektronikai hulladék átvételére szakosodott hulladékgyűjtő helyen is. Ezzel Ön védi a környezetet, embertársai és a saját egészségét. Kérdés esetén keresse a helyi hulladékkezelő szervezetet. A vonatkozó jogszabályban előírt, a gyártóra vonatkozó feladatokat vállaljuk, az azokkal kapcsolatban felmerülő költségeket viseljük. Tájékoztatás a hulladékkezelésről: www.somogyi.hu

SK

TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA S DVOJITÝM KOŠOM

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

POZORNE SI PREČITAJTE TENTO NÁVOD NA OBSLUHU A USCHOVAJTE HO PRE BUDÚCE POUŽITIE!

1. Pred použitím výrobku si pozorne prečítajte tento návod na použitie a starostlivo si ho uschovajte. Tento návod je preklad originálneho návodu.
2. Spotrebič nie je určený na používanie osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, používať ho môžu len pokiaľ im osoba zodpovedá za ich bezpečnosť, poskytuje dohľad alebo ich poučí o používaní spotrebiča a pochopia nebezpečenstvá pri používaní výrobku.
3. Tento prístroj nemôžu používať deti! Spotrebič a jeho sieťový pripojovací kábel držte mimo dosahu detí! Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa so spotrebičom nehrali!
4. Prístroj používajte LEN pod dohľadom.
5. Skontrolujte, či sa prístroj počas prepravy nepoškodil!
6. Prístroj je zakázané používať spolu s takým programovým, časovým spínačom alebo samostatným systémom na diaľkové ovládanie, atď., ktorý môže samostatne zapnúť prístroj.
7. Len na vnútorné použitie! Chráňte pred vlhkým prostredím (napr. kúpeľňa, plaváreň)!
8. Je ZAKÁZANÉ používať prístroj v blízkosti vane, umývadla, sprchy, bazénu alebo sauny!
9. Prístroj je určený na použitie na kuchynskej linke. Dbajte na to, aby tento povrch bol čistý, suchý, rovný a odolný voči teplu.
10. Prístroj NIKDY neumiestňujte do blízkosti horúcich plynových, keramických, indukčných alebo elektrických varných dosiek.
11. Pri práci v blízkosti horúcich potravín alebo horúcich povrchov buďte veľmi opatrní, aby ste predišli nehodám.
12. NIKDY nepremiestňujte prístroj, keď sa používa. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu prístroja alebo k nehode.

13. Zásuvka s odstrániteľnou mriežkou, resp. výstup horúceho vzduchu a jeho okolie sú počas používania horúce a ešte nejaký čas potom horúce ostanú! Nedotýkajte sa ich!
14. Počas prevádzky sa smiete dotýkať voľnou rukou rukoväti výsuvných zásuviek a ovládacieho panelu. Ak sa musíte dotknúť horúcej zásuvky, použite chňapky.
15. Pravidelne kontrolujte prístroj, jeho sieťový kábel a pripojku. NIKDY nepoužívajte prístroj s poškodeným napájacím káblom alebo vidlicou. Ak dôjde k poruche prístroja alebo k akémukoľvek poškodeniu, okamžite ho prestaňte používať a kontaktujte náš zákaznický servis.
16. Prístroj pripravuje jedlo vložené do koša cirkuláciou horúceho vzduchu. NIKDY nepoužívajte prístroj na iný účel, ako je určený.
17. Prevádzka prístroja nevyžaduje veľké množstvo kuchynského oleja alebo iného tuku.
18. V prístroji nesmiete vyprážať suroviny s vysokým obsahom tuku! Roztápajúci sa tuk môže striekať na vyhrievacie teleso, čo predstavuje nebezpečenstvo požiaru!
19. Do zásuviek nesmiete nalievať žiadnu tekutinu, prístroj nie je vhodný na ich ohrev (napr. olej, voda a pod.)!
20. Nepoužívajte v pohybujúcich sa vozidlách alebo na lodiach. Nevhodné na vonkajšie použitie.
21. Počas používania prístroja NEZAKRÝVAJTE vetracie a výstupné otvory. To môže mať za následok nerovnomerné pečenie a dokonca spôsobiť poruchu prístroja.
22. Horúcu zásuvku a odstrániteľnú mriežku NEUMIESTNUJTE priamo na kuchynskú linku alebo na povrchy citlivé na teplo!
23. VŽDY ponechajte dostatok priestoru nad a okolo spotrebiča pre voľnú cirkuláciu vzduchu. Dodržiujte vzdialenosti uvedené na obrázku 3!
24. Nenakláňajte sa nad prístroj, pri vyťahovaní môže z výstupov horúceho vzduchu a zo zásuviek unikať para!
25. NIKDY nepoužívajte prístroj ani žiadne jeho príslušenstvo v bežnej rúre, na keramickej, elektrickej alebo plynovej doske alebo vonkajšom grile.
26. Potraviny vkladajte do koša rúry len po jeho okraj. Jedlo sa nesmie dotýkať vyhrievacieho telesa, hrozí nebezpečenstvo požiaru!
27. Aby ste predišli možnému ochoreniu, VŽDY skontrolujte jedlo kuchynským teplomerom, aby ste sa uistili, že je prepečené.
28. Pri používaní prístroja NIKDY nevkladajte do zásuviek prístroja uzavreté konzervy. To môže viesť k poškodeniu prístroja a zraneniu.
29. Pri používaní prístroja NIKDY nevkladajte do zásuviek prístroja plastové sáčky alebo fóliu.
30. Používajte IBA priložené príslušenstvo alebo príslušenstvo schválené výrobcom prístroja. Použitie neautorizovaného príslušenstva môže viesť k poruche produktu a strate záruky.
31. Odpojte napájanie vytiahnutím pripojovacej vidlice a nechajte prístroj vychladnúť pred čistením, premiestňovaním alebo uskladnením.
32. Sieťový kábel vytiahnite zo zásuvky za pripojovaciu vidlicu, nie za kábel.
33. Ak počas používania zistíte akúkoľvek poruchu (napr. zvýšený hluk alebo cítite zvláštny zápach), okamžite vypnite prístroj a odpojte ho od elektrickej siete!
34. Chráňte pred prachom, parou, priamym slnečným a tepelným žiarením!
35. Prístroja a pripojovacieho kábla sa nikdy nedotýkajte mokrou rukou!
36. Skontrolujte, či napájací kábel a pripojovacia vidlica nesiahajú do vody alebo inej tekutiny!

37. Prístroj neponárajte do vody!
38. Napájací kábel rozviňte po jeho celej dĺžke!
39. Pripojte len do uzemnenej zásuvky s napätím 230 V~ / 50 Hz!
40. Pri pripojení prístroja do elektrickej siete nepoužívajte predlžovací prívod alebo rozbočovač!
41. Dbajte na to, aby napájací kábel sa nedotýkal horúceho povrchu!
42. Prístroj umiestnite tak, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k zástrčke a aby bolo možné napájací kábel kedykoľvek jednoducho vytiahnuť!
43. Prívodný kábel umiestnite tak, aby sa ani náhodou nevytiahol zo zásuvky, a aby nevisela z okraja stola!
44. Vyhrievacie prvky / vyhrievané plochy prístroja po vypnutí ešte určitý čas môžu byť horúce!
45. Keď prístroj dlhší čas nepoužívate, vypnite ho a vytiahnite pripojovací kábel! Spotrebič skladujte na suchom, chladnom mieste!
46. Výrobca si vyhradzuje právo zmeniť technické parametre a dizajn výrobku kedykoľvek bez predchádzajúceho upozornenia.
47. Aktuálny návod na použitie si môžete stiahnuť z webovej stránky www.somogyi.sk.
48. Za prípadné chyby v tlači nezodpovedáme a ospravedlňujeme sa za ne.
49. Len na domáce účely, priemyselné použitie je zakázané



Pozor! Horúci povrch! Počas procesu pečenia prúdi zo zariadenia na označených otvoroch horúci vzduch!



Nebezpečenstvo úrazu prúdom! Rozoberať, prerábať prístroj alebo jeho súčasť je prísne zakázané! V prípade akéhokoľvek poškodenia prístroja alebo jeho súčasti okamžite ho odpojte od elektrickej siete a obráťte sa na odborný servis!



Ak sa poškodí pripojovací kábel, výmenu zverte výlučne výrobcovi, splnomocnenej osobe výrobcu, alebo inému odborníkovi!

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

1. Uistite sa, že zariadenie stojí na rovnom, tepelne odolnom, rovnom povrchu, je vypnuté a odpojené od zdroja napájania.
2. Skontrolujte neporušenosť sieťového kábla! Nikdy nepoužívajte s poškodeným napájacím káblom!
3. Okolo zariadenia a nad ním zabezpečte voľný priestor podľa obrázku 3, čím zabezpečíte dostatočné vetranie zariadenia.
4. Vytiahnite zásuvky zo zariadenia. Odstráňte zo zásuviek mriežky v spodnej časti zásuviek.
5. Zásuvky a mriežky umyte ručne prostriedkom na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou a nechajte uschnúť.
6. Vložte mriežky späť do spodnej časti zásuviek a potom vložte zásuvky späť do spotrebiča.
7. Pripojte zariadenie k štandardnej uzemnenej zásuvke (230 V~ / 50 Hz). Zariadenie pípne, všetky displeje sa na krátky čas rozsvietia a potom zhasnú.
8. Zapnite zariadenie stlačením tlačidla za-/vypnutia (10).
9. Stlačte tlačidlo DUAL, aby obe zásuvky vykonávali rovnaký režim.
10. Stlačte tlačidlo DEFROST pre nastavenie najvyššej teploty 240°C pre obe zásuvky. Predvolený prevádzkový čas je 10 minút – tento nemeňte.

11. Stlačením tlačidla START/STOP (17) spustíte zvolený prevádzkový režim.
12. Pri prvom vyhrievaní môžete cítiť nepríjemný zápach, ktorý však nie je nebezpečný a čoskoro zmizne.
13. Po uplynutí času vypnite prístroj stlačením tlačidla (10).
14. Nechajte prístroj vychladnúť.
15. Zariadenie je teraz pripravené na použitie.

ČISTENIE, ÚDRŽBA

1. Pred čistením odpojte zariadenie od napájania.
2. Pred čistením počkajte, kým zariadenie úplne nevychladne.
3. Na čistenie prístroja nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, drôtenku ani drsné utierky!
4. Na čistenie vonkajšej časti zariadenia použite čistú, mierne vlhkú utierku. Voda sa nesmie dostať do vnútra prístroja alebo na elektrické komponenty!
5. Zásuvky a vyberateľné mriežky umyte ručne saponátom. Opláchnite čistou vodou a nechajte uschnúť.
6. Neumývajte v umývačke riadu!

RIEŠENIE PROBLÉMU

Problém	Možná príčina	Riešenie
Prístroj nefunguje.	Problém s napájaním.	Skontrolujte sieťový kábel.
	Zásuvka nie je na mieste.	Zatlačte zásuvku do zariadenia, kým sa nezastaví.
Jedlo nie je správne upečené.	V zásuvke je príliš veľa jedla.	Znížte množstvo potravín alebo ich rozdeľte medzi dve zásuvky. Počas pečenia jedlo niekoľkokrát otočte.
	V jednej zásuvke je niekoľko druhov potravín.	Pečte jedlo, ktoré si vyžaduje rôzne pečenie (teplota, čas) v samostatnom koši.
	Predvolené nastavenie nie je vhodné pre pokrm.	Zvýšte teplotu a čas varenia podľa svojich skúseností.
Čipsy vyrobené zo surových zemiakov nie sú chrumkavé.	Zemiaky obsahujú príliš veľa vody.	Zemiaky nakrájajte na tenšie plátky. Plátky osušte papierovými utierkami a pred vyprážením ich otočte na troche oleja.
Počas používania je cítiť nepríjemný zápach.	Vyskytuje sa pri prvom použití produktu.	Je to normálny jav, nie je nebezpečný a zápach rýchlo zmizne.
	Zariadenie je znečistené.	Postupujte podľa krokov ČISTENIE, ÚDRŽBA.
	Na vyprážanie používate príliš veľa oleja a tuku.	Minimalizujte používanie oleja a iných tukov.



ZNEHODNOCOVANIE

Výrobok nevyhadzujte do bežného domového odpadu, separujte oddelene, lebo môže obsahovať súčiastky nebezpečné na životné prostredie alebo aj na ľudské zdravie! Za účelom správnej likvidácie výrobku odovzdajte ho na mieste predaja, kde bude prijatý zdarma, respektíve u predajcu, ktorý predáva identický výrobok vzhľadom na jeho ráz a funkciu. Výrobok môžete odovzdať aj miestnej organizácii zaoberajúcej sa likvidáciou elektroodpadu. Tým chránite životné prostredie, ľudské a teda aj vlastné zdravie. Prípadné otázky Vám zodpovie Váš predajca alebo miestna organizácia zaoberajúca sa likvidáciou elektroodpadu.



APARAT DE GĂTIT CU AER CALD CU COȘ DUBLU

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

CITIȚI MANUALUL CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI-L ÎNTR-UN LOC ACCESIBIL PENTRU UTILIZARE ULTERIOARĂ!

ATENȚIONĂRI

1. Înainte de utilizarea produsului vă rugăm să citiți instrucțiunile de utilizare de mai jos și păstrați-le într-un loc accesibil. Manualul original a fost redactat în limba maghiară.
2. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale diminuate, ori de către persoane care nu au experiență sau cunoștințe suficiente; aceste persoane pot utiliza aparatul în cazul în care sunt supravegheate de către o persoană care răspunde de siguranța lor sau sunt informați cu privire la funcționarea aparatului în condiții de siguranță și au înțeles ce pericole pot rezulta din utilizarea necorespunzătoare.
3. Este interzisă utilizarea aparatului de către copii! Țineți departe copii de aparat, respectiv de cablul de alimentare al acestuia! Copiii nu au voie să se joace cu aparatul!
4. Utilizați dispozitivul NUMAI sub supraveghere.
5. Asigurați-Vă că aparatul nu a suferit nici o avarie în cursul transportului!
6. Este interzisă acționarea aparatului prin intermediul prizelor programabile, a temporizatoarelor sau a sistemelor de telecomandă separate, care pot cupla în mod autonom aparatul.
7. Poate fi folosit doar în interior, în mediu uscat! A se ține departe de mediile umede (de exemplu, băi, piscine)!
8. ESTE INTERZISĂ folosirea aparatului în apropierea vanelor, cabinelor de duș, piscinelor ori a saunelor!
9. Aparatul este conceput pentru a fi utilizat pe un blat de bucătărie. Asigurați-vă că suprafața este curată, uscată, plană și rezistentă la căldură.
10. Nu așezați NICIODATĂ aparatul în apropierea unor plite fierbinți cu gaz, ceramice, cu inducție sau electrice.
11. Fiți extrem de prudent atunci când lucrați în apropierea alimentelor sau suprafețelor fierbinți pentru a evita accidentele.
12. Nu mutați NICIODATĂ aparatul când este în uz. În caz contrar, produsul poate fi deteriorat și puteți suferi un accident.

13. Sertarul cu grila detașabilă și ieșirea de aer cald și împrejurimile acestuia sunt fierbinți în timpul utilizării și vor rămâne fierbinți pentru o perioadă de timp după aceea! Nu le atingeți!
14. În timpul funcționării, numai mânerul sertarului extractabil și panoul de comandă pot fi atinse cu mâna liberă. Folosiți mănuși pentru cuptor dacă trebuie să atingeți sertarul fierbinte.
15. Verificați în mod regulat aparatul, precum și cablul de alimentare și fișa acestuia. Nu utilizați NICIODATĂ aparatul cu un cablu de alimentare sau o fișă deteriorată. Dacă aparatul funcționează defectuos sau dacă observați vreo deteriorare, încetați imediat utilizarea acestuia și contactați serviciul nostru de asistență pentru clienți.
16. Aparatul pregătește alimentele în coșul de copt prin circulația aerului cald. Nu folosiți NICIODATĂ aparatul în alt scop decât cel prevăzut.
17. Aparatul nu necesită cantități mari de ulei de gătit sau alte grăsimi pentru a funcționa.
18. Aparatul nu trebuie utilizat pentru a prăji alimente cu un conținut ridicat de grăsimi. Grăsimea care se topește poate să se împrăștie pe elementul de încălzire, ceea ce reprezintă un pericol de incendiu!
19. Nu turnați lichide în sertare, deoarece nu sunt adecvate pentru încălzirea acestora (de exemplu, ulei, apă etc.).
20. Nu utilizați în vehicule sau bărci în mișcare. Nu este potrivit pentru utilizarea în aer liber.
21. NU acoperiți orificiile de ventilație și de ieșire a aerului atunci când utilizați produsul. Acest lucru poate duce la o gătire neuniformă și poate duce chiar la defectarea produsului.
22. NU așezați sertarul fierbinte și grila detașabilă direct pe blatul de bucătărie sau pe suprafețe sensibile la căldură!
23. Lăsați ÎNTOTDEAUNA suficient spațiu deasupra și în jurul aparatului pentru libera circulație a aerului. Respectați spațiile libere indicate în figura 3.
24. Nu vă aplecați deasupra aparatului, deoarece aburul poate scăpa din gurile de aer cald și din sertare atunci când scoateți sertarele.
25. Nu utilizați NICIODATĂ aparatul sau oricare dintre accesoriile sale într-un cuptor convențional, pe o plită ceramică, electrică sau pe gaz sau pe un grătar în aer liber.
26. Așezați alimentele în coșul cuptorului numai până la marginea acestuia. Alimentele nu trebuie să atingă elementul de încălzire, pericol de incendiu!
27. Pentru a evita posibilele îmbolnăviri, verificați ÎNTOTDEAUNA alimentele cu un termometru de miez pentru a vă asigura că sunt gătite corespunzător.
28. Nu puneți NICIODATĂ alimente într-o conservă sigilată în sertarele aparatului atunci când utilizați aparatul. Acest lucru poate duce la defectarea produsului sau la rănire.
29. Nu puneți NICIODATĂ pungi de plastic sau folie de aluminiu în sertarele aparatului atunci când utilizați aparatul.
30. Utilizați NUMAI accesoriile furnizate sau accesoriile aprobate de producător. Utilizarea accesoriilor neautorizate poate duce la defectarea produsului și va anula garanția.
31. Deconectați alimentarea cu energie electrică prin scoaterea ștecherului și lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța, muta sau depozita.
32. Deconectați cablul de alimentare de la priză prin fișă, nu prin cablu.
33. Dacă observați o funcționare anormală (de exemplu, un zgomot neobișnuit din partea aparatului sau un miros de arsură), opriți și deconectați imediat alimentarea cu energie electrică.

34. Feriți aparatul de praf, umiditate, lumina soarelui și căldură directă!
35. Nu atingeți niciodată aparatul sau cablul de conectare cu mâinile umede.
36. Asigurați-vă că cablul de alimentare și fișa nu ating apa sau alte lichide.
37. Nu scufundați aparatul în apă!
38. Desfășurați complet cablul de conectare!
39. Conectați aparatul numai la o priză de perete cu împământare de 230 V~ / 50Hz!
40. Nu utilizați prelungitoare sau benzi de alimentare pentru a conecta aparatul!
41. Nu lăsați cablul de alimentare să atingă o suprafață fierbinte!
42. Poziționați aparatul astfel încât fișa să fie ușor accesibilă și să poată fi scoasă cu ușurință.
43. Așezați cablul de conectare în așa fel încât să nu poată fi scos accidental sau să nu atârne de marginea mesei!
44. Elementele de încălzire/suprafețele încălzite ale aparatului sunt încă calde pentru o perioadă de timp după deconectare!
45. Opriti și scoateți aparatul din priză după fiecare utilizare! Depozitați aparatul într-un loc uscat și răcoros!
46. Datorită îmbunătățirilor continue, datele tehnice și designul se pot modifica fără notificare prealabilă.
47. Instrucțiunile de utilizare actuale pot fi descărcate de pe www.somogyi.ro.
48. Nu suntem răspunzători pentru eventualele erori de imprimare și ne cerem scuze pentru orice inconvenient.
49. Numai pentru uz privat, nu pentru uz industrial!



Atenție! Suprafață fierbinte! În timpul procesului de coacere, aerul fierbinte va ieși din aparat pe la orificiile indicate!



Pericol de electrocutare! Niciodată nu demontați, modificați aparatul sau componentele lui! În cazul deteriorării oricărei părți al aparatului întrerupeți imediat alimentarea aparatului și adresați-vă unui specialist!



Dacă se constată deteriorarea cablului de alimentare schimbarea lui poate fi efectuată de către fabricant, un prestator de servicii al acestuia sau un specialist cu cunoștințe adecvate!

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

1. Asigurați-vă că aparatul se află pe o suprafață plană și rezistentă la căldură, oprită și deconectată de la sursa de alimentare.
2. Verificați dacă cablul de alimentare este intact. Nu utilizați niciodată cu un cablu de alimentare deteriorat!
3. Asigurați-vă că există un spațiu liber în jurul și deasupra aparatului, așa cum se arată în figura 3, pentru a permite o ventilație adecvată a aparatului.
4. Scoateți sertarele din aparat. Îndepărtați grilele din partea de jos a sertarelor.
5. Spălați sertarele și grilele manual cu lichid de spălat vase. Clătiți cu apă curată și lăsați să se usuce.
6. Repoziționați grilele în partea de jos a sertarelor, apoi puneți sertarele înapoi în aparat.

7. Conectați aparatul la o priză de perete standard cu împământare (230 V~ / 50Hz). Aparatul va emite un semnal sonor, toți indicatorii se vor aprinde pentru scurt timp și apoi se vor stinge.
8. Porniți aparatul apăsând comutatorul pornit/oprit (10).
9. Apăsati butonul DUAL pentru a face ca ambele sertare să funcționeze în același mod.
10. Apăsati butonul DEFROST pentru a seta cea mai mare temperatură de 240°C pentru ambele sertare. Durata implicită de funcționare este de 10 minute - nu le modificați.
11. Porniți modul selectat prin apăsarea butonului START/STOP (17).
12. Este posibil să simțiți un miros neplăcut la prima încălzire, dar acesta nu este periculos și va dispărea în curând.
13. După expirarea timpului, opriți aparatul apăsând butonul (10).
14. Lăsați aparatul să se răcească.
15. Aparatul este acum gata de utilizare.

CURĂȚARE, ÎNTREȚINERE

1. Înainte de curățare deconectați aparatul prin scoaterea ștecherului
2. Așteptați ca aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța.
3. Nu utilizați agenți de curățare agresivi, vată de oțel sau tampoane de curățare pentru a curăța aparatul!
4. Folosiți o cârpă curată, ușor umedă, pentru a curăța exteriorul aparatului. Să nu pătrundă apă pe interiorul aparatului sau pe componentele electrice!
5. Spălați sertarele și grilele detașabile manual cu lichid de spălat vase. Clătiți cu apă curată și lăsați să se usuce.
6. Nu curățați în mașina de spălat vase!

DEPANARE

Problema	Cauze posibile	Soluție
Aparatul nu funcționează	Problemă de alimentare cu energie electrică.	Verificați conexiunea de rețea.
	Sertarul nu este la locul lui.	Glisați sertarul în aparat până la oprire.
Mâncarea nu este gătită corespunzător.	Prea multă mâncare în sertar.	Reduceți cantitatea de mâncare sau împărțiți-o între două sertare.
		Rotiți alimentele de câteva ori în timpul procesului de gătire.
	Există mai multe tipuri de alimente într-un sertar.	Gătiți alimentele care necesită o gătire diferită (temperatură, timp) în coșuri separate.
	Setarea implicită nu este adecvată pentru mâncarea respectivă.	Măriți temperatura și timpul de gătire în funcție de experiența dumneavoastră.

Chipsurile făcute din cartofi cruzi nu sunt crocante.	Cartofii conțin prea multă apă.	Tăiați cartofii în felii mai subțiri.
		Se usucă feliile cu prosoape de hârtie și se întorc în puțin ulei înainte de a le prăji.
Există un miros neplăcut în timpul utilizării.	Aceasta apare atunci când produsul este utilizat pentru prima dată.	Acesta este un fenomen normal, nu este periculos și mirosul dispare rapid.
	Aparatul este murdar.	Urmați pașii de la CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE .
	Se folosește prea mult ulei sau grăsime pentru gătit.	Reduceți la minimum utilizarea uleiului și a altor grăsimi.



ELIMINARE

Colectați în mod separat echipamentul devenit deșeu, nu-l aruncați în gunoiul menajer, pentru că echipamentul poate conține și componente periculoase pentru mediul înconjurător sau pentru sănătatea omului! Echipamentul uzat sau devenit deșeu poate fi predat nerambursabil la locul de vânzare al acestuia sau la toți distribuitorii care au pus în circulație produse cu caracteristici și funcționalități similare. Poate fi de asemenea predat la punctele de colectare specializate în recuperarea deșeurilor electronice. Prin aceasta protejați mediul înconjurător, sănătatea Dumneavoastră și a semenilor. În cazul în care aveți întrebări, vă rugăm să luați legătura cu organizațiile locale de tratare a deșeurilor. Ne asumăm obligațiile prevederilor legale privind producătorii și suportăm cheltuielile legate de aceste obligații.

(SRB) (MNE) FRITEZA NA VRELI VAZDUH SA DUPLOM FIOKOM

BITNE BEZBEDNOSNE ODREDBE

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA DALJU UPOTREBU!

NAPOMENE

1. Pre prve upotrebe radi bezbednog i tačnog rada pažljivo pročitajte i proučite ovo uputstvo. Sačuvajte uputstvo! Originalno uputstvo je pisano na mađarskom jeziku.
2. Ovaj uređaj nije predviđen za upotrebu licima sa smanjenom mentalnom ili psihofizičkom mogućnošću, odnosno neiskusnim licima. Ovakva lica smeju da rukuju ovim uređajem samo u prisustvu odgovorne osobe ili da su upućena u bezbedno rukovanje i svesna su svih opasnosti pri radu.
3. Ovaj uređaj deca ne smeju koristiti! Uređaj držite van domašaja dece! Deca ne smeju da se igraju sa ovim uređajem!
4. ISKLJUČIVO se sme koristiti uz konstantan nadzor.
5. Uverite se da uređaj nije oštećen prilikom transporta!
6. Uređaj je zabranjeno upotrebljavati sa vremenskim prekidačima, daljinskim upravljačima ili drugim uređajima koji bi mogli sami da uključe uređaj.

7. Upotrebljivo samo u suvim zatvorenim prostorijama! Štitite ga od pare (primer kupatilo, sauna)!
8. Uređaj je ZABRANJENO koristiti u blizini kada, umivaonika, tuša, bazena ili sauna!
9. Uređaj je projektovan za upotrebu na radnoj ploči kuhinjskog elementa. Obratite pažnju da površina bude ravna, čista, čvrsta, suva i otporna na toplotu.
10. Uređaj NIKADA ne postavljajte u blizinu vrelih štednjaka, gasa, keramičkih ploča, induktivnih ploča i slično.
11. Radi sprečavanja nezgoda, uvek budite pažljivi kada radite sa vrelim namirnicama ili predmetima.
12. NIKADA ne pomerajte uređaj dok je uključen. U suprotnom uređaj se može oštetiti a može da izazove i nezgode.
13. Fioka i odvojiva mrežica odnosno izlaz vrelog vazduha i njena okolina ostaju vreli još jedno vreme i nakon upotrebe! Ne dodirujte!
14. U toku rada možete samo slobodnom rukom dodirivati ručke fioka na izvlačenje i kontrolnu tablu. Koristite rukavice za rernu ako morate da dodirnete vruću fioku.
15. Redovno proveravajte stanje uređaja i njegovog priključnog kabela. NIKADA ne koristite uređaj sa oštećenim priključnim kabelom ili utikačem. Ukoliko primetite bilo kakvo oštećenje, odmah isključite uređaj i obratite se servisu.
16. Uređaj uspomoc cirkulacije vrelog vazduha priprema hranu. Uređaj UVEK koristite samo po opisanoj nameni.
17. Za rad uređaja nije potrebna velika količina ulja ili masti.
18. Uređaj nije pogodan za pripremu namirnica koje sadrže veliku količinu masnoće! Masnoća koja se otapa može da prsne na grejač, tako izazvajući požar!
19. U fioke ne smete da sipate tečnost, nije pogodna za zagrevanje (npr. ulje, voda, itd.)!
20. NE koristite ga u vozilima u pokretu, ili brodovima. Nije predviđen za spoljnu upotrebu.
21. U toku rada NIKADA ne prekrivajte otvore na uređaju. To može da dovede do nesrazmernog pečenja pa i kvara uređaja.
22. Vrelu fioku i odvojivu mrežicu NE postavljajte direktno na kuhinjsku radnu ploču ili na predmete osetljive na toplotu!
23. Radi dovoljne ventilacije UVEK ostavite dovoljno prostora oko uređaja. Pridržavajte se razdaljna označenih na skici 3!
24. Nemojte se nagnjati preko uređaja, para može da izađe iz otvora za vrući vazduh i iz fioka kada ih izvučete!
25. NIKADA ne koristite delove uređaja u drugim pećnicama, rernama, električnim, gasnim šoretima ili na otvorenom plamenu.
26. Mrežica se sa namirnicama sme napuniti samo do ruba mrežice. Namirnica ne sme da dodiruje grejač, to može da izazove požar!
27. Radi sprečavanja oboljenja UVEK koristite termometar za merenje jezgra za proveru da li su namirnice dovoljno pečene.
28. NIKADA ne stavlajte u fioku uređaja zatvorene konzerve i namirnice u ambalaži, može da dovede do kvara uređaja i ozleda.
29. NIKADA ne stavlajte najlonske kese i fioku uređaja u toku rada.

30. Uređaj se ISKLJUČIVO sme koristiti sa fabričkim dodacima ili koje je odobrio proizvođač.
Upotreba nedozvoljenih dodataka dovodi do kvara uređaja i gubljenja garancije.
31. Isključite uređaj iz struje i ostavite ga da se ohladi pre čišćenja, premeštanja ili skladištenja.
32. Priklučni kabel se izvlači iz zida držanjem za utikač a ne za kabel.
33. Ako primetite bilo kakvu nepravilnost (čudan zuk ili neprijatan miris) odmah isključite uređaj!
34. Uređaj štitite od prašine, pare, sunca i direktne toplote!
35. Uređaj i priklučni kabel ne dodirujte mokrim, vlažnim rukama!
36. Budite pažljivi, da priklučni kabel ne dodiruje vodu ili druge tečnosti!
37. Uređaj je zabranjeno potapati u vodu!
38. Priklučni kabel odmotajte do kraja!
39. Upotrebljivo samo u uzemljenim strujnim utičnicama 230V~ / 50Hz!
40. Za uključivanje uređaja ne koristite produžne kablove ili razdelnike!
41. Priklučni kabel ne sme da dodiruje vrele predmete!
42. Uređaj tako postavite da priklučni kabel uvek bude lako dostupan!
43. Priklučni kabel tako postavite da se slučajno ne izvuče i da ne visi sa stola!
44. Vreli delovi uređaja i nakon isključenja ostaju vreli neko vreme!
45. Nakon svake upotrebe isključite uređaj i izvucite ga iz struje! Uređaj skladištite na suvom tamnom mestu!
46. Iz razloga konstantnog poboljšavanja kvaliteta i razvoja promene u karakteristikama i dizajnu mogu se desiti i bez najave.
47. Aktuelno uputstvo za upotrebu možete pronaći na adresi www.somogyi.hu.
48. Za eventualne štamparske greške ne odgovaramo i unapred se izvinjavamo.
49. Uređaj predviđen za upotrebu u privatne svrhe, nije za profesionalnu upotrebu!



Pažnja! Vrela površina! Tokom procesa pečenja, vruć vazduh izlazi iz uređaja na naznačenim otvorima!



Opasnost od strujnog udara! Zabranjeno rastavljati uređaj i njegove delove prepravljati! U slučaju bilo kojeg kvara ili oštećenja, odmah isključite uređaj i obratite se stručnom licu!



Ukoliko se ošteti priklučni kabel, zamenu može da izvrši samo ovlašćeno lice uvoznika ili slična kvalifikovana osoba!

PUŠTANJE U RAD

1. Uverite se da je uređaj na ravnoj čvrstoj podlozi koja trpi temperaturu i da je isključen iz struje.
2. Proverite stanje mrežnog kablo! Nikada ne koristite sa oštećenim kablom za napajanje!
3. Osigurajte slobodan prostor prikazan na skici 3 oko i iznad uređaja, čime se obezbeđuje adekvatna ventilacija uređaja.
4. Izvucite fioke iz uređaja. Uklonite mrežice iz kioka.
5. Fioke i mrežice ručno operite deterdžentom pod mlazom vode. Ostavite ih da se osuše.
6. Sastavite fioke i mrežice i vratite ih u uređaj..
7. Uređaj uključite u uzemljenu strujnu utičnicu (230 V~ / 50Hz). Uređaj će se kratko oglasiti zvučnim signalom, svi indikatori će na kratko svetle, a zatim se gase.

8. Uključite uređaj pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje (10).
9. Pritisnite dugme DUAL da obe fiokne rade u istom režimu.
10. Pritisnite dugme DEFROST da podesite najvišu temperaturu od 240°C za obe fiokne.
Podrazumevano vreme rada je 10 minuta - ne menjajte ovo.
11. Pokrenite izabrani režim rada pritiskom na dugme START/STOP (17).
12. Možda ćete tokom prvog zagrevanja osetiti neprijatan miris, ali to nije opasno i ubrzo će nestati.
13. Nakon isteka vremena, isključite uređaj pritiskom na dugme (10).
14. Pustite da se uređaj ohladi.
15. Uređaj je sada spreman za upotrebu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Pre čišćenja isključite uređaj i izvucite ga iz struje.
2. Sačekajte da se uređaj potpuno ohladi pre nego što krenete sa čišćenjem.
3. Za čišćenje ne koristite agresivna hemijska sredstva, žice za čišćenje itd.!
4. Za čišćenje spoljnih delova koristite blago nakvašenu krpu. Obratite pažnju da električni delovi ne dođu u dodir sa vodom!
5. Fiokne i mrežice ručno operite deterdžentom pod mlazom vode. Ostavite ih da se osuše.
6. Zabranjeno je pranje u mašini za sudove!

OTKLANJANJE GREŠAKA

Problem	Mogući uzroci	Rešenje
Uređaj ne radi.	Problem sa napajanjem.	Proverite mrežno napajanje.
	Fioka nije pravilno na svom mestu.	Fioku gurnite do kraja u uređaj.
Hrana se nije ispekla redovno.	Previše hrane je u fioci.	Smanjite količinu hrane ili je podelite u dve fiokne.
		Okrenite hranu nekoliko puta tokom procesa kuvanja.
	Više vrsta namirnica je u jednoj fioci.	Pecite hranu koja zahteva različito pečenje (temperatura, vreme) u posebnoj fioci.
	Podrazumevana postavka nije odgovarajuća za jelo.	Povećajte temperaturu i vreme pečenja prema svom iskustvu.
Čips napravljen od sirovog krompira nije hrskav.	Krompir sadrži previše vode.	Krompir isecite na tanje kriške.
		Osušite kriške papirnim ubrusima i okrenite ih u malo ulja pre prženja.

Tokom upotrebe može se osetiti neprijatan miris.	Pojavljuje se kada se uređaj koristi prvi put.	To je normalna pojava, nije opasna i miris brzo nestaje.
	Uređaj je prijav.	Pratite korake ČIŠĆENJA, ODRŽAVANJA.
	Za prženje koristite previše ulja i masti.	Smanjite upotrebu ulja i drugih masti.

ODLAGANJE



Uređaje kojima je istekao radni veka sakupljajte posebno, ne mešajte ih sa komunalnim otpadom, to oštećuje životnu sredinu i može da naruši zdravlje ljudi i životinja! Ovakvi se uređaji mogu predati na reciklažu u prodavnicama gde ste ih kupili ili prodavnicama koje prodaju slične proizvode. Elektronski otpad se može predati i određenim reciklažnim centrima. Ovim štítite okolinu, svoje zdravlje i zdravlje svojih sunarodnika. U slučaju nedoumice kontaktirajte vaše lokalne reciklažne centre. Prema važećim propisima prihvatamo i snosimo svu odgovornost.



HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA SE DVĚMA NÁDOBAMI

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO DALŠÍ POUŽITÍ!

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

1. Předtím, než začnete spotřebič používat, si pečlivě přečtěte uživatelský manuál a tento si uschovejte. Původní popis byl vyhotoven v maďarském jazyce.
2. Tento spotřebič mohou osoby, které mají snížené fyzické, smyslové nebo duševní schopnosti, nebo které nemají zkušenosti a potřebné vědomosti, dále děti od 8 let, používat pouze v případě, kdy je zajištěn odpovídající dohled nebo když byly takové osoby poučeny o používání spotřebiče a pochopily možná nebezpečí spojená s bezpečným používáním.
3. Je zakázáno, aby spotřebič používaly děti! Spotřebič a síťový napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí. Je zakázáno, aby si se spotřebičem hrály děti!
4. Spotřebič používejte VÝHRADNĚ pod neustálým dohledem.
5. Zkontrolujte, zda během přepravy nedošlo k poškození spotřebiče.
6. Spotřebič je zakázáno používat s takovými programovými, časovanými spínači nebo samostatně ovládanými dálkovými systémy, které by mohly spotřebič samostatně zapnout.
7. Určeno výhradně k používání v suchých interiérech. Chraňte před vlivem prostředí s vysokou relativní vlhkostí vzduchu (např. koupelna, bazén).
8. Spotřebič je ZAKÁZÁNO používat v blízkosti vany, umyvadla, sprchy, plaveckého bazénu nebo sauny.
9. Spotřebič je konstruován pro používání na kuchyňském pultu. Dbejte na to, aby tato plocha byla čistá, suchá, rovná a tepelně odolná.
10. Spotřebič NIKDY neumísťujte do blízkosti horké plynové, keramické, indukční nebo elektrické varné desky.

11. Když pracujete s horkými pokrmy nebo v blízkosti horké plochy, postupujte vždy velmi opatrně, abyste zabránili úrazu.
12. NIKDY se spotřebičem nemanipulujte, je-li v provozu. Mohlo by tak dojít k poškození spotřebiče, případně k úrazu.
13. Nádob s vyjímatelnou mřížkou a výstupní otvor horkého vzduchu, včetně bezprostředního okolí, jsou během používání horké a po skončení používání zůstávají ještě po nějakou dobu zahřáté! Nedotýkejte se jich!
14. Během provozu se rukama můžete dotýkat výhradně rukojetí vyjímatelných nádob a ovládacího panelu. Pokud se potřebujete dotknout horké nádoby, použijte kuchyňskou chňapku.
15. Pravidelně kontrolujte spotřebič, napájecí kabel a zástrčku. NIKDY nepoužívejte spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou. Jestliže spotřebič nefunguje správně nebo zjistíte-li jakékoli poškození, ihned přestaňte spotřebič používat a kontaktujte zákaznický servis.
16. Spotřebič připravuje pokrmy vložené do nádoby prostřednictvím proudění horkého vzduchu. NIKDY nepoužívejte spotřebič v rozporu s původním účelem používání.
17. Při používání spotřebiče není zapotřebí používat velké množství stolního oleje, ani jiného tuku.
18. Ve spotřebiči není dovoleno připravovat suroviny s vysokým obsahem tuků! Rozpuštěný tuk může stříkat na topné těleso, což znamená nebezpečí požáru!
19. Do nádoby je zakázáno nalévat jakékoli tekutiny, nádoba není vhodná k ohřívání tekutin (např. olej, voda apod.)!
20. Spotřebič nepoužívejte v pohyblivém vozidle, ani na lodi. Spotřebič není vhodný k používání ve venkovním prostředí.
21. Během používání NEZAKRÝVEJTE větrací a výstupní otvory spotřebiče. To by mohlo způsobit nerovnoměrné pečení a případně poškození spotřebiče.
22. Horkou nádobu a vyjímatelnou mřížku NEPOKLÁDEJTE bezprostředně na kuchyňskou linku, ani na plochy citlivé na vysoké teploty!
23. VŽDY zajistěte dostatek místa nad a kolem spotřebiče, aby vzduch mohl volně proudit. Dodržujte vzdálenosti uvedené na obrázku č. 3.
24. Nenaklánějte se nad spotřebič, protože z větracích otvorů a při vyjímání nádob může vycházet horká pára!
25. NIKDY nepoužívejte spotřebič, ani jakékoli části spotřebiče v klasické troubě, na keramickém, elektrickém nebo plynovém sporáku či varné desce, ani na venkovním grilu.
26. Pokrmy vkládejte do nádoby jen pod okraj nádoby. Topné těleso nesmí přijít do kontaktu s pokrmem, hrozí nebezpečí požáru!
27. Abyste předešli případným zdravotním potížím, pokrm VŽDY zkontrolujte kuchyňským teploměrem, zda je dostatečně propečený.
28. NIKDY do nádob spotřebiče nekládejte pokrmy v uzavřené plechovce! To by mohlo způsobit závalu spotřebiče, případně úraz.
29. NIKDY nekládejte do nádob spotřebiče plastové sáčky nebo fólii.
30. Používejte VÝHRADNĚ příslušenství dodávané se spotřebičem, nebo příslušenství doporučené výrobcem. Používání nedovoleného příslušenství může způsobit závalu nebo poškození spotřebiče, což má za následek ztrátu nároku na uplatnění záruky.

31. Předtím, než budete spotřebič čistit, přemísťovat nebo ukládat, vždy jej odpojte z elektrické sítě odpojením zástrčky ze zásuvky elektrické sítě a nechte jej vychladnout.
32. Napájecí kabel odpojujte ze zásuvky ve zdi uchopením za zástrčku, nikoli uchopením za samotný kabel.
33. Zjistíte-li jakoukoli anomálii (např. uslyšíte nezvyklý zvuk vycházející ze spotřebiče nebo ucítíte zápach spáleniny), spotřebič ihned vypněte a odpojte od zdroje napájení!
34. Chraňte před prachem, vlhkem, slunečním zářením a působením zdrojů bezprostředně sálajícího tepla!
35. Spotřebiče ani napájecího kabelu se nikdy nedotýkejte vlhkýma rukama!
36. Zkontrolujte, aby síťový napájecí kabel a zástrčka nebyly v kontaktu s vodou nebo jinou tekutinou.
37. Spotřebič je zakázáno ponořovat do vody!
38. Napájecí kabel odmotejte v celé délce.
39. Spotřebič je dovoleno zapojovat výhradně do zásuvky elektrické sítě s napětím 230V~ / 50Hz!
40. K zapojení spotřebiče nepoužívejte prodlužovací kabel ani rozbočovač.
41. Síťový napájecí kabel se nesmí dotýkat horkých ploch!
42. Spotřebič umísťujte tak, aby zástrčka napájecího kabelu byla vždy snadno přístupná a bylo ji možné snadno odpojit ze zásuvky.
43. Napájecí kabel pokládejte tak, aby nemohlo dojít k náhodnému odpojení ze zásuvky ve zdi, respektive aby nevisel z okraje stolu.
44. Topné prvky / zahřívané plochy mohou být po vypnutí spotřebiče ještě po nějakou dobu teplé!
45. Po skončení používání spotřebič vždy vypněte a napájecí kabel odpojte ze zásuvky ve zdi. Spotřebič uložte na suché, chladné místo.
46. Technické parametry a design se mohou z důvodu neustálého vývoje měnit i bez předcházejícího oznámení.
47. Text aktuálního návodu k používání lze stáhnout z webových stránek dostupných na adrese www.somogyi.hu.
48. Neneseme odpovědnost za případné chyby v tisku a za tyto se předem omlouváme.
49. Určeno k používání výhradně v domácnosti, není určeno do průmyslových provozů!



Pozor! Horká plocha! Během procesu přípravy pokrmů proudí ze spotřebiče v místech označených šipkami horký vzduch!



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Rozebírání a přestavba přístroje nebo jeho příslušenství je zakázáno! Při poškození kterékoliv části ihned odpojte ze sítě a vyhledejte odborníka!



Jestliže dojde k poškození přípojného síťového vodiče, výměnu je oprávněn provádět výhradně výrobce, servisní služba výrobce nebo podobně odborně vyškolená osoba!

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Zkontrolujte, zda je spotřebič umístěn na vodorovné, tepelně odolné a rovné ploše, zda je vypnutý a zda není zapojen do elektrické sítě.
2. Zkontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený! V případě poškození napájecího kabelu spotřebič nepoužívejte!
3. Podle vyobrazení na obrázku č. 3 zajistěte kolem spotřebiče a nad spotřebičem volný prostor tak, aby bylo zajištěno správné větrání spotřebiče.
4. Ze spotřebiče vyjměte nádoby. Z nádob vyjměte mřížky umístěné ve spodní části nádob.
5. Nádoby a mřížky umyjte ručně, s pomocí prostředku na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou a nechte oschnout.
6. Mřížky vraťte zpátky do spodní části nádob, potom nádoby vraťte zpátky do spotřebiče.
7. Spotřebič zapojte do standardní uzemněné zásuvky ve zdi (230 V~ / 50Hz). Nyní uslyšíte zvukový signál, po krátkou dobu budou svítit všechny světelné kontrolky, potom se vypnou.
8. Stisknutím tlačítka zapínání/vypínání (10) spotřebič zapněte.
9. Stiskněte tlačítko DUAL, aby obě nádoby byly nastaveny ve stejném provozním režimu.
10. Stiskněte tlačítko DEFROST, tím nastavíte pro obě nádoby nejvyšší teplotu 240° C. Základní doba provozu je 10 minut – toto nastavení neupravujte.
11. Stisknutím tlačítka START/STOP (17) spusťte zvolený provozní režim.
12. Může se stát, že při prvním zahřátí ucítíte nepříjemný zápach, to však není nebezpečný jev a brzy odezní.
13. Po uplynutí dané doby spotřebič vypněte stisknutím tlačítka (10).
14. Spotřebič nechte vychladnout.
15. Nyní je spotřebič připraven k používání.

ČIŠTĚNÍ, ÚDRŽBA

1. Předtím, než spotřebič začnete čistit, je odpojte z elektrické sítě odpojením zástrčky napájecího kabelu ze zásuvky ve zdi.
2. Vyčkejte, než spotřebič zcela vychladne, teprve potom můžete začít s čištěním.
3. K čištění nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, ocelovou bavlnu ani drátěnku.
4. K čištění vnějších částí spotřebiče používejte čistou, mírně navlhčenou utěrku. Do vnitřních částí spotřebiče, ani na elektronické součástky se nesmí dostat voda!
5. Nádoby a vyjímatelné mřížky umývejte ručně, s pomocí prostředku na mytí nádobí. Opláchněte čistou vodou a nechte oschnout.
6. Části spotřebiče je zakázáno čistit v myčce nádobí!

ODSTRANĚNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Problém s napájením.	Zkontrolujte zapojení do elektrické sítě.
	Nádoba není na svém místě.	Nádobu zasuňte do spotřebiče až nadoraz.
Pokrm není dostatečně propečený.	V nádobě je příliš velké množství pokrmu.	Snižte množství pokrmu nebo pokrm rozdělte do dvou nádob.
		Během přípravy pokrm několikrát obraťte.
	V jedné nádobě jsou pokrmy různých druhů.	Pokrmy vyžadující různou přípravu (teplota, čas) připravujte odděleně ve dvou nádobách.
	Základní nastavení není vhodné pro přípravu daného pokrmu.	Podle svých zkušeností zvýšte teplotu a čas přípravy.
Lupínky připravované ze syrových brambor nejsou křupavé.	Brambory obsahují příliš velké množství vody.	Brambory nakrájejte na slabší plátky.
		Plátky brambor osušte papírovou utěrkou, před přípravou plátky otočte v malém množství oleje.
Během používání je cítit nepříjemný zápach.	Stává se při prvním použití spotřebiče.	Běžný jev, není nebezpečný a brzy odezní.
	Spotřebič je znečištěný.	Postupujte podle pokynů uvedených v části ČISTĚNÍ, ÚDRŽBA.
	K pečení bylo použito příliš velké množství oleje, tuku.	Snižte na minimum používání oleje a jiných tuků.



LIKVIDACE

Přístroje, které již nebudete používat, shromažďujte zvlášť a tyto nevhazujte do běžného komunálního odpadu, protože mohou obsahovat látky nebezpečné pro životní prostředí nebo škodlivé lidskému zdraví! Nepotřebné nebo nepoužitelné přístroje můžete zdarma odevzdat v místě distribuce, respektive u všech takových distributorů, kteří se zabývají prodejem zařízení, která mají stejné parametry a funkci. Odevzdat můžete i na sběrných místech určených ke shromažďování elektronického odpadu. Tak chráníte životní prostředí, své zdraví a zdraví ostatních. V případě jakéhokoli dotazu kontaktujte místní organizaci zabývající se zpracováváním odpadu. Úlohy předepsané příslušnými právními předpisy vztahujícími se na výrobce vykonáváme a neseme s tímto spojené případné náklady.

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTE PRIJE UPORABE I SAČUVAJTE IH ZA DALJNJU UPORABU!

UPOZORENJA

1. Prije uporabe proizvoda pročitajte sljedeće upute za uporabu i sačuvajte ih. Izvorni opis napisan je na mađarskom jeziku.
2. Ovaj uređaj mogu koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili s nedostatkom iskustva i znanja, samo ako su pod nadzorom ili su upućene u korištenje uređaja na siguran način i ako razumiju opasnosti koje proizlaze iz uporabe.
3. Ovaj uređaj ne smiju koristiti djeca! Držite djecu dalje od uređaja i njegovog kabela za napajanje. Djeca se ne smiju igrati s uređajem!
4. Koristite uređaj SAMO pod stalnim nadzorom.
5. Provjerite da se uređaj nije oštetiio tijekom transporta!
6. Uređaj ne smije biti spojen na programski prekidač, vremenski prekidač ili odvojene sustave daljinskog upravljanja itd., koji mogu samostalno uključiti uređaj.
7. Može se koristiti samo u suhim zatvorenim uvjetima! Zaštitite od vlažnih okruženja (npr. kupaoonica, bazen)!
8. NEMOJTE koristiti uređaj u blizini kade, umivaonika, tuša, bazena ili saune!
9. Uređaj je dizajniran za korištenje na kuhinjskom pultu. Provjerite da je površina čista, suha, ravna i otporna na toplinu.
10. NIKADA ne postavljajte uređaj blizu vrućih plinskih, keramičkih, indukcijskih ili električnih ploča za kuhanje.
11. Budite vrlo oprezni kada radite u blizini vruće hrane ili vrućih površina kako biste izbjegli nezgode.
12. NIKADA ne pomičite uređaj dok je u upotrebi. U suprotnom, proizvod se može oštetiti ili možete doživjeti nezgodu.
13. Ladica s uklonjivom rešetkom i otvorom za vrući zrak i njezina okolina su vrući tijekom uporabe i ostat će vrući još neko vrijeme nakon toga! Ne dotaknite ih!
14. Tijekom rada slobodnom rukom smijete dodirivati samo ručke ladica na izvlačenje i upravljačku ploču. Koristite rukavice za pećnicu ako morate dotaknuti vruću ladicu.
15. Redovito provjeravajte uređaj i njegov mrežni priključni kabel i konektor. NIKADA ne koristite uređaj s oštećenim kabelom za napajanje ili utikačem. Ako se uređaj pokvari ili dođe do bilo kakvog oštećenja, odmah ga prestanite koristiti i kontaktirajte našu službu za korisnike.
16. Uređaj priprema hranu stavljenu u košaru pećnice kruženjem vrućeg zraka. NIKADA ne koristite uređaj za bilo što drugo osim za namjeravanu svrhu.
17. Za rad uređaja nije potrebna velika količina jestivog ulja ili druge masnoće.
18. U uređaju ne smijete pržiti sastojke s visokim udjelom masnoće! Masnoća koja se topi može prskati po grijačem elementu, što predstavlja opasnost od požara!
19. U ladice ne smijete ulijevati tekućinu, koja nije prikladna za zagrijavanje (npr. ulje, voda i sl.)!
20. Nemojte koristiti u vozilima u pokretu ili na brodovima. Nije prikladno za vanjsku upotrebu.

21. NEMOJTE pokrivati ventilacijske i ispušne otvore dok koristite proizvod. To može rezultirati neravnomjernim pečenjem, pa čak i uzrokovati kvar uređaja.
22. NE stavljajte toplu ladu i uklonjivu rešetku izravno na kuhinjski pult ili na površine osjetljive na toplinu!
23. UVIJEK ostavite dovoljno prostora iznad i oko uređaja za slobodnu cirkulaciju zraka. Pridržavajte se udaljenosti navedenih na slici 3!
24. Ne naginjte se nad uređaj, para može izlaziti iz otvora za vrući zrak i iz ladica kada ih izvlačite!
25. NIKADA ne koristite uređaj ili bilo koji njegov pribor u uobičajenoj pećnici, na keramičkoj, električnoj ili plinskoj ploči za kuhanje ili vanjskom roštilju.
26. Stavite hranu u košaru pećnice samo do ruba. Hrana ne smije dodirivati grijač, opasnost od požara!
27. Kako biste izbjegli moguće bolesti, UVIJEK provjeravajte hranu termometrom u jezgri kako biste bili sigurni da je dovoljno kuhana.
28. NIKADA ne stavljajte zatvorenu konzerviranu hranu u ladice aparata kada koristite aparat. To može dovesti do kvara proizvoda i do ozljeda.
29. NIKADA ne stavljajte plastične vrećice ili foliju u ladice aparata kada koristite aparat.
30. Koristite SAMO uključeni pribor ili pribor odobren od strane proizvođača za uređaj. Korištenje neovlaštenog pribora može dovesti do kvara proizvoda i poništuje jamstvo.
31. Isključite napajanje izvlačenjem utikača, zatim pustite uređaj da se ohladi prije čišćenja, premještanja ili pohranjivanja.
32. Izvucite mrežni kabel iz utičnice držeći ga za utikač, a ne za kabel.
33. Ako primijetite bilo kakvu abnormalnost (npr. čujete neobičan zvuk iz uređaja ili osjetite miris paljevine), odmah isključite uređaj i izvucite utikač!
34. Zaštitite od prašine, vlage, sunčeve svjetlosti i izravnog toplinskog zračenja!
35. Nikada ne dirajte uređaj i priključni kabel mokrim rukama!
36. Provjerite da mrežni priključni kabel i utikač ne dolaze u kontakt s vodom ili drugim tekućinama!
37. Ne potapajte uređaj u vodu!
38. Potpuno odmotajte priključni kabel!
39. Smije se spojiti samo na uzemljenu zidnu utičnicu od 230 V~ / 50 Hz!
40. Nemojte koristiti produžni kabel ili razdjelnik za spajanje uređaja!
41. Mrežni priključni kabel ne smije doći u dodir s vrućom površinom!
42. Postavite uređaj tako da utikač bude lako dostupan i da se može jednostavno izvući!
43. Priključni kabel provedite tako da se ne može slučajno izvući ili visjeti s ruba stola!
44. Grijači elementi / grijane površine uređaja su još neko vrijeme topli nakon isključivanja!
45. Isključite uređaj nakon svake uporabe, zatim izvucite priključni kabel! Čuvajte uređaj na suhom i hladnom mjestu!
46. Zbog stalnih poboljšanja, tehnički podaci i dizajn mogu se promijeniti bez prethodne najave.
47. Aktualni korisnički priručnik može se preuzeti s web stranice www.somogyi.hu
48. Ne snosimo odgovornost za bilo kakve tiskarske pogreške i ispričavamo se.
49. Dopuštena je samo privatna uporaba, nikako industrijska!



Oprez! Vruća površina! Tijekom procesa pečenja vrući zrak izlazi iz uređaja kroz označene otvore! vazduh!



Opasnost od strujnog udara! Zabranjeno je rastaviti, modificirati uređaj ili njegov pribor! U slučaju oštećenja bilo kog dijela proizvoda, odmah ga isključite iz struje i obratite se stručnoj osobi!



Ako se priključni kabel za struju ošteti, njegovu zamjenu može izvršiti isključivo proizvođač, njegov serviser ili stručna osoba koja je obučena na odgovarajući način!

PUŠTANJE U RAD

1. Uvjerite se da je uređaj na ravnoj površini, otpornoj na toplinu, isključen i odspojen sa napajanja.
2. Provjerite ispravnost mrežnog kabela! Uređaj nikada nemojte koristiti s oštećenim kablom za napajanje!
3. Osigurajte slobodan prostor prikazan na slici 3 oko i iznad uređaja, čime se osigurava odgovarajuća ventilacija uređaja.
4. Izvucite ladice iz uređaja. Uklonite rešetke na dnu ladica iz ladica.
5. Operite ladice i rešetke ručno, sredstvom za pranje posuđa. Isperite čistom vodom i ostavite da se osuši.
6. Vratite rešetke na dno ladica, a zatim vratite ladice u uređaj.
7. Spojite uređaj na standardnu uzemljenu zidnu utičnicu (230 V~ / 50Hz). Uređaj se oglašava zvučnim signalom, svi zasloni svijetle nakratko i zatim se gase.
8. Uključite uređaj pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje (10).
9. Pritisnite gumb DUAL kako bi obje ladice radile na isti način.
10. Pritisnite tipku ODMRZAVANJE kako biste postavili najvišu temperaturu od 240°C za obje ladice. Zadano vrijeme rada je 10 minuta - nemojte ga mijenjati.
11. Pokrenite odabrani način rada pritiskom na tipku START/STOP (17).
12. Prilikom prvog zagrijavanja možete osjetiti neugodan miris, ali to nije opasno i ubrzo nestaje.
13. Nakon isteka vremena isključite uređaj pritiskom na tipku (10).
14. Ostavite uređaj da se ohladi.
15. Uređaj je sada spreman za upotrebu.

ČIŠĆENJE, ODRŽAVANJE

1. Prije čišćenja isključite uređaj iz struje izvlačenjem priključnog kabela!
2. Pričekajte da se uređaj potpuno ohladi prije nego što ga počnete čistiti.
3. Nemojte koristiti agresivna sredstva za ribanje, čeličnu vunu ili spužvice za ribanje za čišćenje uređaja!
4. Za čišćenje vanjskog dijela uređaja koristite čistu, blago navlaženu krpu. Voda ne smije dospjeti u uređaj ili na električne komponente!
5. Operite ladice i uklonjive rešetke ručno sredstvom za pranje posuđa. Isperite čistom vodom i ostavite da se osuši.
6. Ne smije se prati u perilici posuđa!

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Problém s napájením.	Zkontrolujte zapojení do elektrické sítě.
	Nádoba není na svém místě.	Nádobu zasuňte do spotřebiče až nadoraz.
Pokrm není dostatečně propečený.	V nádobě je příliš velké množství pokrmu.	Snižte množství pokrmu nebo pokrm rozdělte do dvou nádob.
		Během přípravy pokrm několikrát obraťte.
	V jedné nádobě jsou pokrmy různých druhů.	Pokrmy vyžadující různou přípravu (teplota, čas) připravujte odděleně ve dvou nádobách.
	Základní nastavení není vhodné pro přípravu daného pokrmu.	Podle svých zkušeností zvýšte teplotu a čas přípravy.
Lupínky připravované ze syrových brambor nejsou křupavé.	Brambory obsahují příliš velké množství vody.	Brambory nakrájejte na slabší plátky.
		Plátky brambor osušte papírovou utěrkou, před přípravou plátky otočte v malém množství oleje.
Během používání je cítit nepříjemný zápach.	Stává se při prvním použití spotřebiče.	Běžný jev, není nebezpečný a brzy odezní.
	Spotřebič je znečištěný.	Postupujte podle pokynů uvedených v části ČISTENÍ, ÚDRŽBA.
	K pečení bylo použito příliš velké množství oleje, tuku.	Snižte na minimum používání oleje a jiných tuků.



RASPOLAGANJE

Uređaji koji se odlazu u otpad se trebaju izdvojeno prikupljati, odvojeno od otpada iz kućanstva, jer mogu u sebi sadržati komponente koje su opasne po okoliš i ljudsko zdravlje! Korištenje uređaja koji se odlazu u otpad se besplatno mogu odnijeti na mjesto njihove distribucije, odnosno kod takvog distributera koji vrši prodaju uređaja istih karakteristika i funkcije. Mogu se odložiti i na deponijima koji su specijalizirani za odlaganje elektronskog otpada. Ovime Vi štitite Vaše okoliš, Vaše i zdravlje drugih ljudi. Ukoliko imate pitanja, obratite se lokalnoj organizaciji za odlaganje otpada. Prihvaćamo na sebe zakonom određene obveze koje su propisane za proizvođače i sve troškove koji su u vezi s tim.

EN DOUBLE-OVEN HOT AIR FRYER

FEATURES

2 x 3.8 litre capacity • digital control • 6 selectable modes: hot-air baking, toasting, baking, drying, defrosting, reheating • MEAL function: two different meals in two baskets cooked at the same time • DUAL function: the same dish can be prepared in two baskets at the same time in large quantities • baskets can be used independently of each other • temperature and remaining time can be adjusted during operation • easy control

OPERATION MODES

AIR FRY

Ideal for crispy chips, chicken nuggets, etc.

Temperature: 200°C (range: 150 – 210°C)

Frying time: 20 minutes (range: 1 – 60 minutes)

ROAST

Ideal for meat, roast vegetables, etc.

Temperature: 190°C (range: 120 – 210°C)

Frying time: 15 minutes (range: 1 – 240 minutes)

BAKE

Ideal for cakes, desserts or buns.

Temperature: 160°C (range: 120-210°C)

Frying time: 15 minutes (range: 1-240 minutes)

DEHYDRATE

Ideal for dried fruit, vegetable crisps, etc.

Temperature: 60°C (range: 40 – 90°C)

Frying time: 6 hours (range: 1 – 12 hours)

DEFROST

For quick defrosting of frozen foods at 240°C, or for frying small foods (e.g. chicken wings) to make them extra crispy.

Temperature: 240°C (range: 240°C)

Frying time: 10 minutes (range: 1 – 30 minutes)

Attention! This function cannot be used to reduce the temperature. If necessary, reduce the baking time depending on the food. Baking time should be reduced, especially for pastries or small pieces of food.

REHEAT

For reheating food that has already been prepared.

Temperature: 170°C (range: 130-210°C)

Frying time: 15 minutes (range: 1-60 minutes)

The times and temperatures set for each mode should be adjusted as necessary to ensure that the food (especially poultry) is cooked through. Adjustments can also be made during the baking process.

Setting temperature and baking time

After selecting the cooking mode, the temperature can be set using the TEMP $\wedge$ and $\vee$ buttons and the baking time can be set using the TIME $\wedge$ and $\vee$ buttons. Press and hold the appropriate button to scroll quickly through the values.

Synchronising cooking zones

Two functions can be used to synchronise the cooking zones:

- MEAL function - for two different dishes that have different temperatures and baking times but need to be ready at the same time

- DUAL function - for larger quantities of food or different dishes with the same temperature and baking time setting. The cooking zones cannot be synchronised afterwards while the appliance is running.

Standby mode

When the POWER button is pressed, the control panel is activated. If the appliance is not operating and none of the buttons are pressed for 10 minutes, the appliance switches to standby mode.

Tips

- Usually no or only a small amount of oil (2-3 teaspoons) is needed to prepare the food.
- Very light pieces of food can be turned by circulating air. If necessary, we recommend using a toothpick or similar object to hold them together.
- Baking time depends on the size and quantity of the food and the temperature. In general, however, the baking time is shorter than in a conventional oven. Start with a shorter baking time and gradually increase it if necessary.
- Stir the food occasionally, or turn it with plastic or wooden tongs, to achieve an even baking result.
- Check the condition of the food from time to time and switch off the appliance when cooked, even if the programme is not yet finished.
- With this appliance, you can generally prepare all foods that can be cooked in a conventional fan oven.
- Before using the appliance, make sure that the outside of the appliance and drawers are clean and dry.
- Preheating the appliance is not necessary.
- Do not use the appliance for more than 4 hours without a break. Exception: DEHYDRATE programme.
- Do not leave the appliance switched on when it is empty (apart from putting it in the COMMISSIONING before first use).
- Do not place food that is still wrapped in foil or plastic bags in the appliance.
- Ensure that food does not come into contact with the heating elements.
- Do not overfill drawers to allow optimum circulation of hot air in the oven chamber.
- Ensure that food containing oil and fat is not overheated as it may catch fire.
- Always place hot drawers on a heat-resistant surface after use.

USE

1. Prepare food for cooking.
2. To use circulated air, especially in AIR FRY mode, insert the grilles in the bottom of the drawers. The silicone feet of the grilles hold the grilles firmly in place.
3. Place food in the drawers, sorted by type. If you are preparing small quantities of only one type of food, use only one drawer. It is also possible to use a small baking dish (not included). If the food dries out, it is recommended that you first place a layer directly on the bottom of the drawer, then insert the grill and place a second layer on the grill.
4. Put the drawers in place.
5. Press the POWER button to activate the control panel. The cooking zone 1 setting mode will be displayed. (To switch to cooking zone 2, press the button for cooking zone 2.)
6. Select a cooking mode and, if necessary, change the temperature (TEMP) and baking time (TIME) using the ^ and v buttons.
7. If you are using only one drawer, proceed to step 9.
When both drawers are full, adjust the temperature and baking time of cooking zone 2 using one of the following modes:
 - a. To copy the settings of cooking zone 1 to cooking zone 2, press the DUAL button.
 - b. To use cooking zone 2 differently from cooking zone 1, press the button for cooking zone 2. Then select a mode and make any necessary changes.
8. If you have set different settings for both cooking zones, but the baking times must end at the same time, press the MEAL button. Otherwise, skip this step.
9. Use the START/STOP button to start the baking process.

If the MEAL function is activated, the cooking zone with the longer baking time will start first. The other cooking zone will only be activated with an acoustic signal if both cooking zones have the same remaining baking time. Until then, 'hold' is shown on the associated display.

The remaining baking time can be read from the display. When the baking time has elapsed, a beep will be heard and the words 'End' will be displayed.

10. Pull out the drawer(s) and place on a heat-resistant surface. Do not place it on the appliance!
11. Switch off the appliance by pressing the POWER button and unplug the power plug from the socket.
12. Remove the food from the drawer(s).
13. Allow the drawer and the grill to cool down. Then clean them (see chapter 'Cleaning and maintenance').

Brief interruption of the baking process

If you want to interrupt the baking process, for example to mix or add additional ingredients, simply pull out the drawer. The baking time countdown (for both cooking zones, if synchronised) will stop. After inserting the drawer, the baking process and countdown will resume.

Manual stop of baking zone

To stop the baking process in a cooking zone, select the appropriate setting mode using the **1** or **2** keys and press START / STOP. The text 'End' will appear in the corresponding display. The other cooking zone will continue the baking process.

Recommended food quantities

As a guide, the table below gives an overview of the different food types:

Meal	Quantity per portion
potato chips	max. 125g
French fries, zig-zag fries	max. 200g
vegetables	max. 200g
fish	max. 250g
chicken nuggets	max. 120g
chicken thighs	max. 370g
chicken wings	max. 480g

TECHNICAL DATA

power supply: 220-240 ~50/60Hz
power: around 2460W
contact protection rating: class I
operation, storage: under dry, indoor conditions, 0-40°C
Temperature: 40 – 240°C
timer: 1-240 minutes (DRYING mode: 1-12 hours)
frying basket capacity: max. 7.6 L (2x3.8L)
overall dimensions: 39x31x35cm

H FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ

JELLEMZŐK

2 x 3,8 liter kapacitás • digitális vezérlés • kiválasztható 6-féle üzemmód: forrólevegős sütés, pirítás, sütés, aszalás, kiolvasztás, újramelegítés • MEAL funkció: két különböző étel a két kosárban egyszerre készül el • DUAL funkció: két kosárban egyszerre ugyanolyan étel készíthető nagy mennyiségben • a kosarak egymástól függetlenül is használhatók • működés közben állítható hőmérséklet és hátralévő idő • egyszerű kezelés

ÜZEMMÓDOK

AIR FRY (forrólevegős sütés)

Ideális ropogós chipsekhez, csirke nuggets-ekhez stb.

Hőmérséklet: 200°C (tartomány: 150 – 210°C)

Sütési idő: 20 perc (tartomány: 1 – 60 perc)

ROAST (pirítás)

Ideális húshoz, sült zöldségekhez stb.

Hőmérséklet: 190°C (tartomány: 120 – 210°C)

Sütési idő: 15 perc (tartomány: 1 – 240 perc)

BAKE (sütés)

Ideális süteményekhez, desszertekhez vagy zsemléhez.

Hőmérséklet: 160°C (tartomány: 120-210°C)

Sütési idő: 15 perc (tartomány: 1-240 perc)

DEHYDRATE (aszalás)

Ideális szárított gyümölcsökhöz, zöldség chipsekhez stb.

Hőmérséklet: 60°C (tartomány: 40 – 90°C)

Sütési idő: 6 óra (tartomány: 1 – 12 óra)

DEFROST (kiolvasztás)

Fagyasztott élelmiszerek gyors kiolvasztásához 240°C-on, vagy kisebb élelmiszerek sütéséhez (pl. csirkeszárnnyak), hogy különösen ropogósak legyenek.

Hőmérséklet: 240°C (tartomány: 240°C)

Sütési idő: 10 perc (tartomány: 1 – 30 perc)

Figyelem! Ezzel a funkcióval a hőmérséklet nem csökkenthető. Ha szükséges, az ételtől függően csökkentse a sütési időt. A sütési időt csökkenteni kell, különösen péksütemények vagy kis ételdarabok esetében.

REHEAT (újramelegítés)

Már elkészített ételek fellemelegítésére.

Hőmérséklet: 170°C (tartomány: 130-210°C)

Sütési idő: 15 perc (tartomány: 1-60 perc)

Az üzemmódokhoz beállított időket és hőmérsékleteket szükség esetén módosítani kell, hogy az étel (különösen a baromfi) teljesen átsüljön. A beállítások a sütési folyamat során is elvégezhetők.

A hőmérséklet és a sütési idő beállítása

Az üzemmód kiválasztása után a hőmérséklet a TEMP $\wedge$ és $\vee$ gombokkal, a sütési idő pedig a TIME $\wedge$ és $\vee$ gombokkal állítható be.

Az értékek gyors görgetéséhez tartsa lenyomva a megfelelő gombot.

Főzőzónák szinkronizálása

Két funkció használható a főzőzónák szinkronizálására:

- MEAL funkció – két különböző ételhez, amelyek hőmérséklete és sütési ideje eltérő, de egyszerre kell készen lenniük
- DUAL funkció – nagyobb mennyiségű ételhez vagy különböző ételekhez azonos hőmérséklet- és sütési időbeállítással.

A főzőzónák utólagos szinkronizálása a készülék működése közben nem lehetséges.

Készenléti mód

A POWER gomb megnyomásakor a vezérlőpanel aktiválódik. Ha a készülék nem működik és egyik gomb sincs 10 percig lenyomva, a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

Tippek

- Az étel elkészítéséhez általában nincs szükség olajra, vagy csak kis mennyiségre (2-3 teáskanál).
- A nagyon könnyű ételdarabokat a keringő levegő megforgathatja. Ha szükséges, javasoljuk, hogy fogpiszkálóval vagy hasonló tárggyal rögzítse azokat egymáshoz.
- A sütési idő az étel méretétől és mennyiségétől, valamint a hőmérséklettől függ. Általában azonban a sütési idő rövidebb, mint egy hagyományos sütőben. Kezdje rövidebb sütési idővel, és fokozatosan növelje, ha szükséges.
- Időnként keverje meg az ételt, vagy forgassa meg műanyag vagy fa fogóval, hogy egyenletes sütési eredményt kapjon.
- Ellenőrizze az étel állapotát időnként, és ha megsült, kapcsolja ki a készüléket, még akkor is, ha a program még nem fejeződött be.
- Ezzel a készülékkel általában minden olyan ételt elkészíthet, amely hagyományos ventilátoros sütőben is elkészíthető.
- A készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy a készülék és a fiókok külseje tiszta és száraz.
- A készülék előmelegítése nem szükséges.
- Ne használja a készüléket 4 óránál tovább szünet nélkül. Ez alól kivétel a DEHYDRATE program.
- Ne hagyja bekapcsolva a készüléket, ha üres (eltekintve az első használat előtti ÜZEMBE HELYEZÉS-től).
- Ne tegyen a készülékbe olyan élelmiszert, amely még fóliába vagy műanyag zacskóba van csomagolva.
- Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer ne érintkezzen a fűtélelemekkel.
- Ne töltsen túl a fiókokat, hogy a forró levegő optimálisan keringhessen a sütőkamrában.
- Ügyeljen arra, hogy az olajat és zsírt tartalmazó élelmiszerek ne legyenek túlmelegedve mert kigyulladhatnak.
- Használat után mindig helyezze a forró fiókokat egy hőálló felületre.

HASZNÁLAT

1. Készítse elő az ételt a sütéshez.

2. A keringetett levegő használatához, különösen az AIR FRY üzemmódnál, helyezze be a rácsokat a fiókok aljába.
Az rácsok szilikon lábai stabilan a helyén tartják a rácsokat.
3. Tegye az ételt a fiókokba, típus szerint szétválogatva. Ha csak egyfajta ételből készít kisebb mennyiséget, akkor csak az egyik fiókot kell használni. Lehetőség van egy kis sütőforma használatára is (nem tartozék). Ha az étel kiszárad, javasoljuk, hogy először terítsen egy réteget közvetlenül a fiók aljára, majd helyezze be a rácsot, és tegyen egy második réteget a rácsra.
4. Helyezze be a fiókokat a helyükre.
5. Nyomja meg a POWER gombot a vezérlőpanel aktiválásához. Megjelenik az 1. főzőzóna beállítási módja. (A 2. főzőzónára váltáshoz nyomja meg a 2. főzőzóna gombját.)
6. Válasszon ki egy üzemmódot, és ha szükséges, módosítsa a hőmérsékletet (TEMP) és a sütési időt (TIME) a $\wedge$ és $\vee$ gombokkal.
7. Ha csak egy fiókot használ, folytassa a 9. lépéssel.
Ha mindkét fiók megtelt, állítsa be a 2. főzőzóna hőmérsékletét és sütési idejét a következő módok egyikével:
 - a. Az 1. főzőzóna beállításait a 2. főzőzónára másolhatja, ehhez nyomja meg a DUAL gombot.
 - b. Ha az 1. főzőzónától eltérően akarja használni a 2. főzőzónát, nyomja meg a 2. főzőzóna gombját. Ezután válasszon üzemmódot, és szükség esetén végezze el a módosításokat.
8. Ha mindkét főzőzónához különböző beállításokat állított be, de a sütési időnek egyidejűleg kell véget érniük, nyomja meg az MEAL gombot. Ellenkező esetben hagyja ki ezt a lépést.
9. Használja a START/STOP gombot a sütési folyamat elindításához.

Ha az MEAL funkció be van kapcsolva, akkor először a hosszabb sütési idővel rendelkező főzőzóna indul el. A másik főzőzóna csak akkor aktiválódik hangjelzés kíséretében, ha mindkét főzőzóna hátralévő sütési ideje azonos hosszúságú. Addig a „hold” felirat jelenik meg a kapcsolódó kijelzőn.

A hátralévő sütési idő leolvasható a kijelzőről. A sütési idő letelte után sípoló hang hallható, és megjelenik az „End” felirat.

10. Húzza ki a fióko(k)at, és helyezze le egy hőálló felületre. Ne helyezze a készüléket!
11. Kapcsolja ki a készüléket a POWER gombbal, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.
12. Vegye ki az ételt a fiók(ok)ból.
13. Hagyja lehűlni a fiókot és az rácsot. Ezután tisztítsa meg őket (lásd a „Tisztítás, karbantartás” című fejezetet).

A sütési folyamat rövid szüneteltetése

Ha a sütési folyamatot meg akarja szakítani, például összekeverni vagy további összetevőket hozzáadni, egyszerűen húzza ki a fiókot. A sütési idő visszaszámlálása (mindkét főzőzónánál, ha szinkronizált) leáll. A fiók behelyezése után a sütési folyamat és a visszaszámlálás folytatódik.

Sütési zóna kézi leállítása

A sütési folyamat leállításához egy főzőzónában, hívja elő a megfelelő beállítási módot az **1** vagy **2** gombokkal, majd nyomja meg a START / STOP gombot. Az „End” felirat jelenik meg a megfelelő kijelzőn. A másik főzőzóna folytatja a sütési folyamatot.

Ajánlott ételmennyiségek

Útmutatóként az alábbi táblázat áttekintést nyújt a különböző élelmiszerekről:

Étel	Mennyiség adagonként
burgonyachips	max. 125 g
hasábburgonya, cikk-burgonya	max. 200 g
zöldségek	max. 200 g
hal	max. 250 g
csirke nuggets	max. 120 g
csirkecomb	max. 370 g
csirkeszárny	max. 480 g

MŰSZAKI ADATOK

tápellátás: 220-240 V~ / 50-60 Hz
 teljesítmény: 2460 W
 érintésvédelmi osztály: I.
 üzemeltetés, tárolás: száraz beltéri körülmények között, 0-40°C
 hőmérséklet: 40 – 240 °C
 időzítő: 1-240 perc (ASZALÁS üzemmód: 1-12 óra)
 sütőkosár kapacitása: max. 7,6 L (2 x 3,8 L)
 termék befoglaló mérete: 39 x 31 x 35 cm

SK TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA S DVOJITÝM KOŠOM

CHARAKTERISTIKA

2 x 3,8 l kapacita • digitálne ovládanie • možnosť výberu 6 režimov: teplovzdušné pečenie, opekanie, pečenie, sušenie, rozmrazovanie, ohrievanie • MEAL funkcia: v dvoch košoch sa súčasne pripravujú dve rôzne jedlá • DUAL funkcia: rovnaké jedlo je možné pripravovať vo veľkých množstvách v dvoch košoch súčasne • koše je možné používať samostatne • počas prevádzky nastaviteľná teplota a zostávajúci čas • jednoduché ovládanie

PREVÁDZKOVÉ REŽIMY

AIR FRY (vyprážanie horúcim vzduchom)

Ideálne na chrumkavé hranolky, kuracie nugetky, atď.

Teplota: 200°C (rozsah: 150 – 210°C)

Čas pečenia: 20 min. (rozsah: 1 – 60 min.)

ROAST (opekanie)

Ideálne pre mäso, zeleninu a pod.

Teplota: 190°C (rozsah: 120 – 210°C)

Čas pečenia: 15 min. (rozsah: 1 – 240 min.)

BAKE (pečenie)

Ideálne na torty, zákusky alebo buchty.

Teplota: 160°C (rozsah: 120-210°C)

Čas pečenia: 15 min. (rozsah: 1-240 min.)

DEHYDRATE (sušenie)

Ideálne na sušené ovocie, zeleninové čipsy, atď.

Teplota: 60°C (rozsah: 40 – 90°C)

Čas pečenia: 6 min. (rozsah: 1 – 12 min.)

DEFROST (rozmrazovanie)

Na rýchle rozmrazovanie mrazených potravín pri 240 °C alebo na vyprážanie menších jedál (napríklad kuracích krídelok), aby boli obzvlášť chrumkavé.

Teplota: 240 °C (rozsah: 240 °C)

Doba pečenia: 10 min. (rozsah: 1 – 30 min.)

Pozor! Pomocou tejto funkcie nie je možné znížiť teplotu. V prípade potreby skráťte čas varenia v závislosti od jedla. Čas pečenia by sa mal skrátiť, najmä v prípade pečiva alebo malých kúskov jedla.

REHEAT (ohrievanie)

Na ohrievanie už pripraveného jedla.

Teplota: 170°C ((rozsah: 130-210°C)

Čas pečenia: 15 min. ((rozsah: 1-60 min.)

Časy a teploty nastavené pre prevádzkové režimy sa musia v prípade potreby upraviť tak, aby sa jedlo (najmä hydina) uvarilo. Nastavenia je možné vykonať aj počas procesu pečenia.

Nastavenie teploty a času pečenia

Po zvolení prevádzkového režimu je možné nastaviť teplotu pomocou tlačidiel TEMP $\wedge$ a $\vee$ a dobu pečenia pomocou tlačidiel TIME $\wedge$ a $\vee$. Ak chcete rýchle nastavenie hodnôt, stlačte a podržte príslušné tlačidlo.

Synchronizácia varných zón

Na synchronizáciu varných zón možno použiť dve funkcie:

- Funkcia MEAL – pre dve rôzne jedlá, ktoré majú rôznu dobu varenia a uvaria sa pri rôznych teplotách, ale musia byť hotové v rovnakom čase
- Funkcia DUAL – pre väčšie množstvo potravín alebo rôznych potravín s rovnakým nastavením teploty a času varenia. Následná synchronizácia varných zón nie je možná, pokiaľ je spotrebič v prevádzke.

Pohotovostný režim

Po stlačení tlačidla POWER sa aktivuje ovládací panel. Ak zariadenie nefunguje a počas 10 minút nestlačíte žiadne tlačidlo, zariadenie sa prepne do pohotovostného režimu.

Tipy

- Na prípravu jedla zvyčajne nepotrebuje olej, alebo len malé množstvo (2-3 čajové lyžičky).
- Veľmi ľahké kúsky jedla sa môžu otočiť cirkulujúcim vzduchom. V prípade potreby vám ich odporúčame spojiť špáradlom alebo podobným predmetom.
- Čas varenia závisí od veľkosti a množstva jedla, ako aj od teploty. Vo všeobecnosti je však čas pečenia kratší ako v klasickej rúre. Začnite s kratším časom pečenia a podľa potreby postupne zvyšujte.
- Občas jedlo premiešajte alebo ho otočte plastovými alebo drevenými kliešťami, aby boli výsledky varenia rovnomerné.
- Občas skontrolujte stav jedla a ak je uvarené, vypnite spotrebič, aj keď sa program ešte neskončil.
- Pomocou tohto spotrebiča môžete vo všeobecnosti pripravovať všetky druhy jedál, ktoré je možné pripravovať aj v bežnej teplovzdušnej rúre.
- Pred použitím spotrebiča sa uistite, že sú vonkajšie časti spotrebiča a zásuvky čisté a suché.
- Zariadenie nie je potrebné predhrievať.
- Nepoužívajte zariadenie dlhšie ako 4 hodiny bez prestávky. Výnimkou je program DEHYDRATE.
- Nenechávajte zariadenie zapnuté, keď je prázdne (okrem UVEDENIA DO PREVÁDZKY pred prvým použitím).
- Do spotrebiča nekladajte potraviny, ktoré sú ešte zabalené vo fólii alebo plastovom vrecku.
- Dbajte na to, aby sa jedlo nedostalo do kontaktu s ohrievacími prvkami.
- Neprepĺňajte zásuvky, aby mohol horúci vzduch optimálne cirkulovať v komore fritézy.
- Dbajte na to, aby sa potraviny obsahujúce olej a tuk neprehrievali, pretože by sa mohli vznietiť.
- Po použití vždy položte horúce zásuvky na tepelne odolný povrch.

Použite

1. Pripravte jedlo na pečenie.
2. Ak chcete použiť cirkuláciu vzduchu, najmä v režime AIR FRY, vložte mriežky do spodnej časti zásuviek. Silikónové nožičky mriežok držia mriežky pevne na svojom mieste.
3. Vložte potraviny do zásuviek podľa druhu. Ak pripravujete len malé množstvá jedného druhu potravín, stačí použiť jednu zásuvku. Je možné použiť aj malý pekáč (nie je súčasťou). Ak sa potraviny vysušia, odporúčame najskôr jednu vrstvu umiestniť priamo na dno zásuvky, potom vložiť mriežku a na mriežku položiť druhú vrstvu.
4. Vložte zásuvky na miesto.
5. Stlačením tlačidla POWER aktivujete ovládací panel. Zobrazí sa spôsob nastavenia varnej zóny 1. (Ak chcete prepnúť na varnú zónu 2, stlačte tlačidlo varnej zóny 2.)
6. Pomocou tlačidiel $\wedge$ a $\vee$ zvolíte režim a v prípade potreby zmeníte teplotu (TEMP) a čas pečenia (TIME).
7. Ak používate iba jednu zásuvku, pokračujte krokom 9.
Ak sú obe zásuvky plné, upravte teplotu a čas pečenia varnej zóny 2 jedným z nasledujúcich spôsobov:
 - a. Nastavenia varnej zóny 1 môžete skopírovať do varnej zóny 2 stlačením tlačidla DUAL.
 - b. Ak chcete použiť varnú zónu 2 inú ako varnú zónu 1, stlačte tlačidlo varnej zóny 2. Potom vyberte režim a v prípade potreby vykonajte zmeny.
8. Ak ste nastavili rôzne nastavenia pre obe varné zóny, ale časy varenia sa musia skončiť súčasne, stlačte tlačidlo MEAL. V opačnom prípade tento krok preskočte.
9. Pomocou tlačidla START/STOP spustíte proces pečenia.

Ak je zapnutá funkcia MEAL, najskôr sa spustí varná zóna s dlhším časom pečenia. Druhá varná zóna sa aktivuje spolu so zvukovým signálom iba vtedy, ak je zostávajúci čas varenia oboch varných zón rovnako dlhý. Dovtedy sa na príslušnom displeji zobrazuje nápis „hold“.

Zostávajúci čas pečenia je možné prečítať na displeji. Po uplynutí času pečenia zaznie pípnutie a zobrazí sa správa „End“.

1. Vytiahnite zásuvku(y) a položte ju na tepelne odolný povrch. Neumiestňujte ju na zariadenie!
2. Vypnite zariadenie tlačidlom POWER a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
3. Vyberte potraviny zo zásuvky (zásuviek).
4. Nechajte zásuvku a stojan vychladnúť. Potom ich vyčistite (pozri „Čistenie, údržba“).

Krátká prestávka v procese pečenia

Ak chcete proces pečenia prerušiť, napríklad premiešať alebo pridať ďalšie ingrediencie, jednoducho vytiahnite zásuvku. Odpočítavanie času pečenia (pre obe varné zóny, ak sú synchronizované) sa zastaví. Po vložení zásuvky bude proces pečenia a odpočítavanie pokračovať.

Manuálne vypnutie varnej zóny

Ak chcete zastaviť proces pečenia vo varnej zóne, pomocou tlačidla ❶ alebo ❷ vyvolajte príslušný režim nastavenia a potom stlačte tlačidlo START/STOP. Na príslušnom displeji sa zobrazí „End“. Druhá varná zóna pokračuje v procese pečenia.

Odporúčané množstvá potravín

Nižšie uvedená tabuľka poskytuje orientačný prehľad rôznych potravín:

Jedlo	Množstvo na porciu
zemiakové čipsy	max. 125 g
hranolky, zemiaky	max. 200 g
zeleniny	max. 200 g
ryby	max. 250 g
kuracie nugetky	max. 120 g
kuracie stehno	max. 370 g
kuracie krídlo	max. 480 g

TECHNICKÉ ÚDAJE

napájanie:.....220-240 V~ / 50-60 Hz
výkon:2460 W
trieda ochrany:I.
prevádzka, skladovanie:v suchých vnútorných podmienkach, 0-40°C
teplota:.....40 – 240 °C
časovač:1-240 min. (režim SUŠENIA: 1-12 H)
kapacita koša na pečenie:max. 7,6 l (2 x 3,8 l)
rozmery výrobku:39 x 31 x 35 cm

RO APARAT DE GĂTIT CU AER CALD CU COȘ DUBLU

CARACTERISTICI

capacitate de 2 x 3,8 litri • control digital • 6 moduri de utilizare: coacere cu aer cald, rumenire, prăjire, deshidratate, decongelare, reîncălzire • Funcția MEAL: două mâncăruri diferite în cele două coșuri gătite în același timp • Funcția DUAL: același fel de mâncare poate fi preparat în două coșuri în același timp, în cantități mari • coșurile pot fi utilizate independent unul de celălalt • temperatura și timpul rămas pot fi reglate în timpul funcționării • manevrare ușoară

MODURI DE FUNCȚIONARE

AIR FRY (prăjire cu aer cald)

Ideal pentru chipsuri crocante, nuggets de pui etc.
Temperatura: 200°C (interval: 150 - 210°C)
Timp de coacere: 20 minute (interval: 1 - 60 minute)

ROAST (prăjire)

Ideal pentru carne, legume prăjite etc.
Temperatură: 190°C (interval: 120 - 210°C)
Timp de coacere: 15 minute (interval: 1 - 240 minute)

BAKE (coacere)

Ideal pentru prăjituri, deserturi sau chifle.
Temperatura: 160°C (interval: 120-210°C)
Timp de coacere: 15 minute (interval: 1 - 240 minute)

DEHYDRATE (deshidratare)

Ideal pentru fructe uscate, chipsuri de legume etc.

Temperatura: 60°C (interval: 40-90°C)

Timp de gătire: 6 ore (interval: 1 - 12 ore)

DEFROST (decongelare)

Pentru dezghețarea rapidă a alimentelor congelate la 240°C sau pentru prăjirea alimentelor mici (de exemplu, aripioare de pui) pentru a le face foarte crocante.

Temperatură: 240°C (interval: 240°C)

Timp de gătire: 10 minute (interval: 1 - 30 minute)

Atenție! Această funcție nu poate fi utilizată cu reduce temperaturii. Dacă este necesar, reduceți timpul de gătire în funcție de alimente.

Timpul de coacere trebuie redus, în special pentru produse de patiserie sau bucăți mici de alimente.

REHEAT (REÎNCĂLZIRE)

Pentru reîncălzirea alimentelor care au fost deja pregătite.

Temperatură: 170°C (interval: 130-210°C)

Timp de gătire: 15 minute (interval: 1-60 minute)

Dacă este necesar, timpii și temperaturile setate pentru fiecare mod trebuie ajustate pentru a vă asigura că alimentele (în special carnea de pasăre) sunt gătite complet. Ajustările pot fi făcute și în timpul procesului de gătire.

Setarea temperaturii și a timpului de gătire

După selectarea modului de gătire, temperatura poate fi setată cu ajutorul butoanelor TEMP $\wedge$ și $\vee$, iar timpul de gătire cu ajutorul butoanelor TIME $\wedge$ și $\vee$. Pentru a parcurge rapid valorile, țineți apăsat butonul corespunzător.

Sincronizarea zonelor de gătit

Două funcții pot fi utilizate pentru a sincroniza zonele de gătit:

- Funcția MEAL - pentru două feluri de mâncare diferite care au temperaturi și timpi de gătire diferiți, dar care trebuie să fie gata în același timp.

- funcția DUAL - pentru cantități mai mari de alimente sau pentru feluri de mâncare diferite cu aceeași temperatură și timp de gătire setat. Zonele de gătit nu pot fi sincronizate ulterior în timp ce aparatul este în funcțiune.

Modul de așteptare

Apăsarea butonului POWER activează panoul de control. Dacă aparatul nu funcționează și nu se apasă niciunul dintre butoane timp de 10 minute, aparatul intră în modul de așteptare.

Sfaturi

- De obicei, nu este nevoie de ulei pentru a pregăti mâncarea, sau doar o cantitate mică (2-3 lingurițe).
- Bucățile foarte ușoare de mâncare pot fi întoarse prin circulația aerului. Dacă este necesar, vă recomandăm să folosiți o scobitoare sau un obiect similar pentru a le ține împreună.
- Timpul de gătire depinde de mărimea și cantitatea de alimente și de temperatură. În general, însă, timpul de gătire este mai scurt decât într-un cuptor convențional. Începeți cu un timp de gătire mai scurt și creșteți-l treptat dacă este necesar.
- Amestecați din când în când alimentele sau întoarceți-le cu un clește de plastic sau de lemn, pentru a obține un rezultat de gătire uniform.
- Verificați din când în când starea alimentelor și opriți aparatul atunci când este gătit, chiar dacă programul nu este încă terminat.
- Cu acest aparat, puteți pregăti, în general, toate alimentele care pot fi gătite într-un cuptor convențional cu ventilator.
- Înainte de a utiliza aparatul, asigurați-vă că partea exterioară a aparatului și sertarele sunt curate și uscate.
- Nu este necesară preîncălzirea aparatului.
- Nu utilizați aparatul mai mult de 4 ore fără pauză. Excepție: programul DEHYDRATE.
- Nu lăsați aparatul pornit atunci când este gol (cu excepția cazului în care îl PUNEȚI ÎN FUNCȚIUNE înainte de prima utilizare).
- Nu introduceți în aparat alimente care sunt încă învelite în folie de aluminiu sau în pungi de plastic.
- Asigurați-vă că alimentele nu intră în contact cu elementele de încălzire.
- Nu umpleți prea mult sertarele pentru a permite circulația optimă a aerului cald în camera cuptorului.
- Asigurați-vă că alimentele care conțin ulei și grăsimi nu sunt supraîncălzite, deoarece acestea pot lua foc.
- Așezați întotdeauna sertarele fierbinți pe o suprafață rezistentă la căldură după utilizare.

Utilizare

1. Pregătiți alimentele pentru gătit.
2. Pentru a utiliza aerul circulat, în special în modul AIR FRY, introduceți grilele în partea de jos a sertarelor. Picioarele din silicon ale grilelor țin grilele ferm în poziție.
3. Așezați alimentele în sertare, sortate în funcție de tip. Dacă preparați cantități mici dintr-un singur tip de alimente, utilizați un singur sertar. De asemenea, este posibil să folosiți un vas de copt mic (nu este inclus). Dacă alimentele se usucă, se recomandă să așezați mai întâi un strat direct pe fundul sertarului, apoi să introduceți suportul și să așezați un al doilea strat pe suport.
4. Puneți sertarele la locul lor.
5. Apăsăți butonul POWER pentru a activa panoul de control. (Pentru a trece la zona de gătit 2, apăsați butonul pentru zona de gătit 2).
6. Selectați un mod de gătire și, dacă este necesar, modificați temperatura (TEMP) și timpul de gătire (TIME) cu ajutorul butoanelor $\wedge$ și $\vee$.
7. Dacă utilizați un singur cont, treceți la pasul 9.
Când ambele sertare sunt pline, setați temperatura și timpul de gătire pentru zona de gătit 2 folosind una dintre următoarele metode:
 - a. Puteți copia setările din zona de gătit 1 în zona de gătit 2 prin apăsarea butonului DUAL.
 - b. Pentru a utiliza zona de gătit 2 diferit de zona de gătit 1, apăsați butonul pentru zona de gătit 2. Apoi selectați modul și efectuați modificările necesare.
8. Dacă ați setat setări diferite pentru ambele zone de gătit, dar timpii de gătire trebuie să se încheie în același timp, apăsați butonul MEAL. În caz contrar, săriți peste acest pas.
9. Utilizați butonul START/STOP pentru a începe procesul de gătire.

Dacă funcția MEAL este activată, zona de gătit cu timpul de gătire mai lung va începe prima. Cealaltă zonă de gătit va fi activată cu un semnal acustic numai dacă ambele zone de gătit au același timp de gătit rămas. Până atunci, pe afișajul asociat se afișează "hold" (așteptare).

Timpul de gătit rămas poate fi citit pe afișaj. Când timpul de gătire s-a scurs, se va auzi un semnal sonor și se va afișa cuvântul "End" (Sfârșit).

10. Scoateți sertarul (sertarele) și așezați-le pe o suprafață rezistentă la căldură. Nu le așezați pe aparat!
11. Opriți aparatul prin apăsarea butonului POWER și scoateți fișa de alimentare din priză.
12. Scoateți alimentele din sertar (sertarele).
13. Lăsați sertarul și grila să se răcească. Apoi curățați-le (a se vedea capitolul "Curățare și întreținere").

Pauză scurtă în procesul de coacere

Dacă doriți să întrerupeți procesul de coacere, de exemplu pentru a amesteca sau a adăuga mai multe ingrediente, pur și simplu scoateți sertarul din priză. Numărătoarea inversă a timpului de gătire (pentru ambele zone de gătire, dacă este sincronizată) se va opri. După ce introduceți sertarul, procesul de gătire și numărătoarea inversă vor fi reluate.

Oprirea manuală a zonei de copt

Pentru a opri procesul de gătire într-o zonă de gătire, selectați modul de setare corespunzător cu ajutorul butoanelor ❶ sau ❷ și apăsați butonul START / STOP. Textul "End" (Sfârșit) va apărea pe afișajul corespunzător. Cealaltă zonă de gătire va continua procesul de gătire.

Cantități recomandate de alimente

Tabelul de mai jos oferă o imagine de ansamblu a diferitelor alimente, cu titlu orientativ:

Mâncare	Cantitate per porție
chipsuri de cartofi	max. 125 g
cartofi prăjiți, cartofi wedges	max. 200 g
legume	max. 200 g
pește	max. 250 g
nuggets de pui	max. 120 g
pulpe de pui	max. 370 g
aripioare de pui	max. 480 g

DATE TEHNICE

sursa de alimentare: 220-240 V~ / 50-60 Hz
putere: 2460 W
clasa de protecție a contactelor: I.
funcționare, depozitare: condiții interioare uscate, 0-40°C
temperatură: 40 - 240 °C
temporizator: 1-240 min (mod DESHIDRATARE: 1-12 h)
capacitatea coșului pentru prăjit: max. 7,6 L (2x3,8 L)
dimensiunile de încastrare ale produsului: 39x31x35 cm



FRITEZA NA VRELI VAZDUH SA DUPLOM FIOKOM

OSOBINE

kapacitet 2 x 3,8 litara • digitalna kontrola • može se izabrati 6 režima: pečenje na vrući vazduh, tostiranje, pečenje, sušenje, odmrzavanje, podgrevanje • MEAL funkcija: istovremena priprema dve različite hrane u posebnoj korpi • DUAL funkcija: istovremena priprema iste hrane u dve korpe u većoj količini • korpe se mogu koristiti i nezavisno jedan od druge • u toku rada podesiva temperatura i vreme rada • jednostavna upotreba

REŽIMI RADA

AIR FRY (pečenje vrelim vazduhom)

Idealan za hrskavi čips, pileće knedle itd.

Temperatura: 200°C (opseg: 150 – 210°C)

Vreme pečenja: 20 minuta (opseg: 1 – 60 minuta)

ROAST (tostiranje)

Idealno za meso, pečeno povrće itd.

Temperatura: 190°C (opseg: 120 – 210°C)

Vreme pečenja: 15 minuta (opseg: 1 – 240 minuta)

BAKE (pečenje)

Idealan za kolače, deserte ili lepinje.

Temperatura: 160°C (opseg: 120-210°C)

Vreme pečenja: 15 minuta (opseg: 1-240 minuta)

DEHYDRATE (isušivanje)

Idealan za sušeno voće, čips od povrća itd.

Temperatura: 60°C (opseg: 40 – 90°C)

Vreme pečenja: 6 sati (opseg: 1 – 12 sati)

DEFROST (odmrzavanje)

Za brzo odmrzavanje smrznute hrane na 240°C ili za prženje manjih namirnica (npr. pilećih krilca) tako da budu posebno hrskave.

Temperatura: 240°C (opseg: 240°C)

Vreme pečenja: 10 minuta (opseg: 1-30 minuta)

Pažnja! Temperatura se ne može smanjiti ovom funkcijom. Ako je potrebno, smanjite vreme pečenja u zavisnosti od hrane. Vreme pečenja treba smanjiti, posebno za peciva ili male komade hrane.

REHEAT (zagrevanje)

Za podgrevanje već pripremljene hrane.

Temperatura: 170°C (opseg: 130-210°C)

Vreme pečenja: 15 minuta (opseg: 1-60 minuta)

Vremena i temperature podešene za režime rada moraju se po potrebi prilagoditi tako da se hrana (posebno živina) ispeče do kraja. Podešavanja se takođe mogu izvršiti tokom procesa pečenja.

Podešavanje temperature i vremena pečenja

Nakon izbora režima rada, temperatura se može podesiti pomoću dugmadi TEMP $\wedge$ i $\vee$ a vreme kuvanja pomoću tastera TIME $\wedge$ i $\vee$. Da biste brzo listali kroz vrednosti, pritisnite i držite odgovarajuće dugme.

Sinhronizacija zona za kuvanje

Dve funkcije se mogu koristiti za sinhronizaciju zona za kuvanje:

- Funkcija MEAL – za dva različita jela koja imaju različite temperature i vreme pripreme, ali moraju biti spremna u isto vreme
- DUAL funkcija - za veće količine hrane ili različite namirnice sa istim podešavanjima temperature i vremena pečenja.

Naknadna sinhronizacija zona za kuvanje nije moguća dok je uređaj u radu.

Režim pripravnosti

Kada se pritisne dugme POWER, aktivira se kontrolni panel. Ako uređaj ne radi i nijedno dugme se ne pritisne 10 minuta, uređaj prelazi u režim pripravnosti.

Saveti

- Obično vam nije potrebno ulje ili samo mala količina (2-3 kašičice) za pripremu hrane.
- Veoma lagani komadi hrane mogu da se rotiraju pomoću vazduha koji kruži. Ako je potrebno, preporučujemo da ih spojite čačalicom ili sličnim predmetom.
- Vreme pečenja zavisi od veličine i količine hrane i temperature. Međutim, generalno, vreme pečenja je kraće nego u klasičnoj rerni. Počnite sa kraćim vremenom pečenja i postepeno povećavajte ako je potrebno.
- S vremena na vreme promešajte hranu ili je okrenite plastičnim ili drvenim hvataljkama za ravnomerne rezultate pečenja.
- S vremena na vreme proveravajte status hrane i, ako je pečena, isključite uređaj, čak i ako program još nije završen.
- Sa ovim uređajem generalno možete pripremiti sve vrste hrane koje se mogu pripremiti i u konvencionalnoj rerni sa ventilatorom.
- Pre upotrebe uređaja, uverite se da su spoljašnji delovi uređaja i fioke čisti i suvi.
- Nije potrebno prethodno zagrevati uređaj.
- Ne koristite uređaj duže od 4 sata bez pauze. Izuzetak od ovoga je program DEHYDRATE.
- Ne ostavljajte uređaj uključen kada je prazan (osim PUŠTANJA U RAD pre prve upotrebe).
- Nemojte stavljati hranu u uređaj koji je još umotan u foliju ili plastičnu kesu.
- Pazite da hrana ne dođe u kontakt sa grejnim elementima.
- Nemojte prepuniti fioke kako bi vreli vazduh mogao optimalno da cirkuliše u komori pećnice.
- Pazite da se hrana koja sadrži ulje i mast ne pregreva jer se može zapaliti.
- Uvek postavljajte vruće fioke na površinu otpornu na toplotu nakon upotrebe.

Upotreba

1. Pripremite hranu za pečenje.
2. Da biste koristili cirkulisani vazduh, posebno u režimu AIR FRI, umetnite korpu u dno fioka. Silikonske noge rešetku drže čvrsto na mestu.
3. Stavite hranu u fioke, sortiranu po vrsti. Ako pravite samo male količine jedne vrste hrane, potrebno je da koristite samo jednu fioku. Takođe je moguće koristiti malu posudu za pečenje (nije uključena). Ako se hrana osuši, preporučujemo da prvo rasporedite sloj direktno na dno fioke, zatim ubacite rešetku i stavite drugi sloj na rešetku.
4. Stavite fioke na mesto.
5. Pritisnite dugme POWER da biste aktivirali kontrolni panel. Prikazuje se način podešavanja zone za kuvanje 1. (Da biste prešli na zonu za kuvanje 2, pritisnite dugme za zonu za kuvanje 2.)
6. Izaberite režim i po potrebi promenite temperaturu (TEMP) i vreme kuvanja (TIME) pomoću dugmadi $\wedge$ i $\vee$.
7. Ako koristite samo jednu fioku, nastavite sa korakom 9.
Ako su obe fioke pune, podesite temperaturu i vreme kuvanja zone za kuvanje 2 koristeći jedan od sledećih metoda:
 - a. Možete kopirati podešavanja zone za kuvanje 1 u zonu za kuvanje 2 pritiskom na dugme DUAL.
 - b. Ako želite da koristite zonu za kuvanje 2 osim zone za kuvanje 1, pritisnite dugme za zonu za kuvanje 2. Zatim izaberite režim i izvršite promene ako je potrebno.
8. Ako ste podesili različita podešavanja za obe zone za kuvanje, ali vreme kuvanja treba da se završi u isto vreme, pritisnite dugme MEAL. U suprotnom, preskočite ovaj korak..
9. Koristite dugme START/STOP da započnete proces pečenja.

Ako je uključena funkcija , prva počinje zona za kuvanje sa dužim vremenom kuvanja. Druga zona za kuvanje se aktivira uz zvučni signal samo ako je preostalo vreme kuvanja obe zone za kuvanje iste dužine. Do tada se na povezanom displeju pojavljuje reč „hold”.

- Preostalo vreme kuvanja se može očitati sa displeja. Nakon isteka vremena kuvanja, začuće se zvučni signal i biće prikazan tekst „End”.
10. Izvucite fioku i stavite ih na površinu otpornu na toplotu. Nemojte ih stavljati na uređaj!
11. Isključite uređaj pomoću dugmeta POWER i izvucite utikač iz utičnice.
12. Uklonite hranu iz fioka(e)..
13. Ostavite fioku i korpu da se ohlade. Zatim ih očistite (pogledajte poglavlje “Čišćenje, održavanje”).

Kratka pauza u procesu pečenja

Ako želite da prekinete proces pečenja, na primer da pomešate ili dodate još sastojaka, jednostavno izvucite fioku. Odbrojavanje vremena pripreme (za obe zone za kuvanje, ako su sinhronizovane) se zaustavlja. Kada se fioka ubaci, proces pečenja i odbrojavanje će se nastaviti.

Ručno isključivanje zone za kuvanje

Da biste zaustavili proces kuvanja u zoni za kuvanje, pozovite odgovarajući režim tasterima **1** **2**, potom pritisnite START / STOP. „End” se pojavljuje na odgovarajućem displeju.

Druga zona za kuvanje nastavlja proces kuvanja.

Preporučene količine hrane

Kao vodič, tabela ispod daje pregled različitih namirnica:

Hrana	Količina po porciji
čips	maks. 125 g
pomfrit, kolutovi krompira	maks. 200 g
povrća	maks. 200 g
riba	maks. 250 g
pohovani pileći komadići	maks. 120 g
pileći batak	maks. 370 g
pileća krilca	maks. 480 g

TEHNIČKI PODACI

napajanje:.....220-240 V~ / 50-60 Hz
 snaga:.....2460 W
 stepen zaštite:I.
 rad, skladištenje:u suvim zatvorenim prostorijama, 0-40°C
 temperatura:.....40 – 240 °C
 tajmer:1-240 minuta (režim SUŠENJA: 1-12 sati)
 kapacitet korpe:.....maks. 7,6 L (2x3,8 L)
 dimenzije:39 x 31 x 35 cm

CZ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA SE DVĚMA NÁDOBAMI

SPECIFIKACE

kapacita 2 x 3,8 litru • digitální ovládání • 6 volitelných provozních režimů: horkovzdušné pečení, opékání, pečení, sušení, rozmrazování, ohřívání • MEAL funkce: příprava dvou různých pokrmů ve dvou nádobách současně • DUAL funkce: příprava dvou stejných pokrmů ve velkém množství, ve dvou nádobách současně • nádoby lze používat i nezávisle na sobě • možnost nastavení teploty a zbyvajících času během provozu • snadná obsluha

PROVOZNÍ REŽIMY

AIR FRY (horkovzdušné pečení)

Ideální pro přípravu křupavých lupínků, kuřecích nugetek apod.

Teplota: 200 °C (rozsah: 150 – 210 °C)

Doba přípravy: 20 minut (časový rozsah: 1 – 60 minut)

ROAST (opékání)

Ideální pro přípravu masa, opékané zeleniny apod.

Teplota: 190 °C (rozsah: 120 – 210 °C)

Doba přípravy: 15 minut (časový rozsah: 1 – 240 minut)

BAKE (pečení)

Ideální pro přípravu moučníků, dezertů nebo housek.

Teplota: 160 °C (rozsah: 120 - 210 °C)

Doba přípravy: 15 minut (časový rozsah: 1 - 240 minut)

DEHYDRATE (sušení)

Ideální pro sušení ovoce, zeleniny, přípravu lupínků apod.

Teplota: 60 °C (rozsah: 40 – 90 °C)

Doba přípravy: 6 hodin (časový rozsah: 1 – 12 hodin)

DEFROST (rozmrazování)

Určeno k rychlému rozmrazování zmrazených potravin při teplotě 240 °C nebo k pečení menších kousků potravin (např. kuřecí křídla), aby tyto byly křupavé.

Teplota: 240 °C (rozsah: 240 °C)

Doba přípravy: 10 minut (časový rozsah: 1 – 30 minut)

Upozornění! Při této funkci nelze snižovat teplotu. Bude-li to nutné, v závislosti na daném pokrmu snižte dobu přípravy. Doba přípravy je zapotřebí snížit zvláště v případě pečiva nebo malých kousků potravin.

REHEAT (ohřívání)

Ohřívání již hotových pokrmů.

Teplota: 170 °C (rozsah: 130 – 210 °C)

Doba přípravy: 15 minut (časový rozsah: 1 - 60 minut)

Bude-li to nutné, je zapotřebí upravit dobu přípravy a teplotu nastavené v rámci provozních režimů tak, aby byl pokrm (zvláště drůbeží maso) dokonale propečený. Nastavení je možné provést i během procesu přípravy.

Nastavení teploty a času přípravy

Po zvolení provozního režimu nastavíte teplotu tlačítkem TEMP a tlačítky $\wedge$ a $\vee$, dobu přípravy pak nastavíte tlačítkem TIME a tlačítky $\wedge$ a $\vee$. Pro rychlé nastavení hodnot přidržte příslušné tlačítko stisknuté.

Synchronizace varných zón

Pro synchronizaci varných zón můžete použít dvě funkce:

- Funkce MEAL – v případě přípravy dvou různých pokrmů, vyžadujících odlišnou teplotu a dobu přípravy, které by však měly být hotové zároveň.
 - Funkce DUAL – příprava většího množství pokrmu nebo různých pokrmů se stejným nastavením teploty a doby přípravy.
- Dodatečná synchronizace varných zón během provozu spotřebiče není možná.

Pohotovostní režim

Po stisknutí tlačítka POWER se aktivuje ovládací panel. Pokud spotřebič není v provozu a do 10 minut nebude stisknuto žádné tlačítko, spotřebič se přepne do pohotovostního režimu.

Doporučení

- Pro přípravu pokrmu zpravidla není zapotřebí použití oleje, nebo je potřebné jen v malém množství (2-3 čajové lžičky).
- Velmi lehké kousky potravin mohou být otočeny i proudícím vzduchem. V případě potřeby doporučujeme takové kousky vzájemně spojit pomocí párátko nebo podobného předmětu.
- Doba přípravy závisí na velikosti a množství potravin, respektive na nastavené teplotě. Doba přípravy je zpravidla kratší než v klasické troubě. Začněte s kratší dobou přípravy a v případě potřeby teplotu postupně zvyšujte.
- Pokrm pravidelně promíchávejte nebo otáčejte pomocí plastové nebo dřevěné obracečky, aby byl pokrm rovnoměrně propečený.
- Občas zkontrolujte stav připravovaného pokrmu a pokud je hotový, spotřebič vypněte i v případě, že daný program ještě nebyl dokončen.
- V tomto spotřebiči můžete připravovat všechny takové pokrmy, které se jinak připravují v klasické troubě s ventilátorem.

- Před použitím spotřebiče se ujistěte o tom, zda je povrch spotřebiče a nádob čistý a suchý.
- Spotřebič není nutné přehřívat.
- Nepoužívejte spotřebič bez přestávky déle než 4 hodiny. Výjimkou je program DEHYDRATE.
- Spotřebič nenechávejte zapnutý v případě, kdy je prázdný (vyjma UVEDENÍ DO PROVOZU před prvním použitím).
- Do spotřebiče nevkládějte takové potraviny, které jsou ještě zabaleny ve fólii nebo v plastovém sáčku.
- Dbejte na to, aby pokrm nebyl v kontaktu s topnými prvky.
- Nádobu nepřepíňujte, aby horký vzduch mohl v pečicí komoře optimálně proudit.
- Dbejte na to, aby potraviny s obsahem oleje a tuku nebyly přehřívány, protože by mohlo dojít ke vznícení.
- Po skončení používání pokládejte horké nádoby vždy na tepelně odolnou plochu.

Používání

1. Připravte si potřebné suroviny.
2. Pro používání funkce proudění vzduchu, zvláště v případě režimu AIR FRY, vložte na dno používané nádoby mřížku. Silikonové nožky mřížky zajistí stabilitu mřížky.
3. Do nádoby vložte suroviny, rozdělené podle druhu potraviny. Budete-li připravovat jen jeden druh pokrmu a v menším množství, použijte jen jednu nádobu. Můžete použít malou formu na pečení (není dodávána v příslušenství). Pokud by pokrm mohl vysychat, doporučujeme nejprve položit jednu vrstvu bezprostředně na dno nádoby, potom umístíte mřížku a na mřížku položíte druhou vrstvu pokrmu.
4. Nádoby vložte na místo.
5. Pro aktivování ovládacího panelu stiskněte tlačítko POWER. Bude vyobrazen způsob nastavení 1. varné zóny. (Pro nastavení 2. varné zóny stiskněte tlačítko nastavení 2. varné zóny.)
6. Zvolte provozní režim a v případě potřeby upravte teplotu tlačítkem (TEMP) a dobu přípravy tlačítkem (TIME) a tlačítka $\wedge$ a $\vee$.
7. V případě použití jen jedné nádoby pokračujte podle pokynů uvedených pod číslem 9.
Jsou-li obě nádoby plné, nastavte teplotu a dobu přípravy 2. varné zóny, podle jednoho z níže uvedených postupů:
 - a. Nastavení 1. varné zóny můžete použít i pro nastavení 2. varné zóny, za tímto účelem stiskněte tlačítko DUAL.
 - b. Pokud chcete 2. varnou zónu použít způsobem odlišným od 1. varné zóny, stiskněte tlačítko 2. varné zóny. Potom zvolte provozní režim a v případě potřeby upravte nastavení.
8. Pokud jste pro obě varné zóny provedli odlišné nastavení, ale doba přípravy by měla být stejná, stiskněte tlačítko MEAL. V opačném případě tento krok vynechejte.
9. Pro spuštění procesu přípravy použijte tlačítko START/STOP.

Je-li zapnuta funkce MEAL, bude nejprve spuštěna varná zóna s delší nastavenou dobou přípravy. Druhá varná zóna bude aktivována při zaznění zvukového signálu až ve chvíli, kdy bude zbývajícím čas přípravy obou varných zón stejně dlouhý. Do té doby bude na příslušném displeji vyobrazen nápis „hold“.

Zbývajícím čas přípravy je vyobrazen na displeji. Po uplynutí doby přípravy uslyšíte zvukový signál a na displeji bude vyobrazen nápis „End“.

10. Vyměňte nádobu(y) a položte je na tepelně odolnou plochu. Nepokládejte je na spotřebič!
11. Spotřebič vypněte tlačítkem POWER a napájecí kabel odpojte ze zásuvky ve zdi.
12. Z nádoby/nádob vyměňte pokrm.
13. Nádobu a mřížku nechte vychladnout. Potom nádoby vyčistěte (viz kapitola „Čištění, údržba“).

Krátké přerušení procesu přípravy pokrmu

Chcete-li proces přípravy pokrmu přerušit, například pokrm promíchat nebo vložit další suroviny, jednoduše vyměňte nádobu. Odpočítávání doby přípravy (v případě synchronizace u obou varných zón) se zastaví. Po vrácení nádoby na místo bude proces přípravy pokrmu pokračovat, včetně odpočítávání nastaveného času.

Manuální zastavení varné zóny

Pro zastavení procesu přípravy pokrmu v jedné varné zóně zobrazte příslušný způsob nastavení tlačítkem ❶ nebo ❷, potom stiskněte tlačítko START / STOP. Na příslušném displeji bude vyobrazen nápis „End“. Ve druhé nádobě bude dál pokračovat proces přípravy pokrmu.

Doporučené množství surovin

V tabulce je uveden orientační přehled množství jednotlivých potravin:

Pokrm	Množství na 1 porci
bramborové lupinky	max. 125 g
hranolky, brambory nakrájené na čtvrtky	max. 200 g
zelenina	max. 200 g
ryby	max. 250 g
kuřecí nugetky	max. 120 g
kuřecí stehno	max. 370 g
kuřecí křídla	max. 480 g

TECHNICKÉ ÚDAJE

napájení:220-240 V~ / 50-60 Hz
příkon:2460 W
třída ochrany před nebezpečným dotykem:I.
provozování, skladování:v interiérových podmínkách, 0-40 °C
teplota:40-240 °C
časovač:1-240 minut (režim SUŠENÍ: 1-12 hodin)
kapacita nádoby:max. 7,6 l (2 x 3,8 l)
celkové rozměry:39 x 31 x 35 cm



PEČNICA S VRUČÍM ZRAKEM S DVIJE LADICE

KARAKTERISTIKE

2 x 3,8 litara kapaciteta • digitalna kontrola • mogući odabir 6 načina rada: pečenje sa vrućim zrakom, tostiranje, pečenje, sušenje, odmrzavanje, podgrijavanje • MEAL funkcija: dva različita obroka se pripremaju istovremeno u dvije ladice • DUAL funkcija: ista hrana se može pripremati u velikim količinama u dvije ladice istovremeno • ladice se mogu koristiti samostalno • podesiva temperatura i preostalo vrijeme tijekom rada • jednostavno rukovanje

NAČINI RADA

AIR FRY (prženje na vrućem zraku)

Idealno za hrskavi čips, pileći medaljoni, itd.

Temperatura: 200°C (raspon: 150 – 210°C)

Vrijeme pečenja: 20 minuta (raspon: 1 – 60 minuta)

ROAST (pečenje)

Idealno za meso, pečeno povrće itd.

Temperatura: 190°C (raspon: 120 – 210°C)

Vrijeme pečenja: 15 minuta (raspon: 1 – 240 minuta)

BAKE (pečenje)

Idealno za kolače, deserte ili peciva.

Temperatura: 160°C (raspon: 120-210°C)

Vrijeme pečenja: 15 minuta (raspon: 1-240 minuta)

DEHYDRATE (sušenje)

Idealno za sušeno voće, čips od povrća itd.

Temperatura: 60°C (raspon: 40 – 90°C)

Vrijeme pečenja: 6 sati (raspon: 1 – 12 sati)

DEFROST (odmrzavanje)

Za brzo odmrzavanje smrznute hrane na 240°C ili za prženje manjih namirnica (npr. pilećih krilaca) kako bi bile posebno hrskave.

Temperatura: 240°C (raspon: 240°C)

Vrijeme pečenja: 10 minuta (raspon: 1 – 30 minuta)

Pažnja! Ovom funkcijom temperatura se ne može smanjiti. Po potrebi smanjite vrijeme kuhanja ovisno o hrani. Vrijeme pečenja treba skratiti, posebno za peciva ili male komade hrane.

REHEAT (podgrijavanje)

Za podgrijavanje već pripremljene hrane.

Temperatura: 170°C (raspon: 130-210°C)

Vrijeme pečenja: 15 minuta (raspon: 1-60 minuta)

Vremena i temperature postavljene za načine rada moraju se prilagoditi ako je potrebno tako, da se hrana (osobito perad) dovoljno ispeče.

Postavke se također mogu izvršiti tijekom procesa pečenja.

Postavljanje temperature i vremena pečenja

Nakon odabira načina rada, temperaturu možete namjestiti tipkama TEMP $\wedge$ i $\vee$, a vrijeme kuhanja tipkama TIME $\wedge$ i $\vee$. Za brzo kretanje kroz vrijednosti pritisnite i držite odgovarajući gumb.

Sinkronizacija zona za kuhanje

Za sinkronizaciju zona kuhanja mogu se koristiti dvije funkcije:

- MEAL funkcija – za dvije različite namirnice koje trebaju različite temperature i vremena kuhanja, ali moraju biti gotove u isto vrijeme
- DUAL funkcija – za veće količine hrane ili različite vrste namirnica s istim postavkama temperature i vremena kuhanja.

Naknadna sinkronizacija zona za kuhanje nije moguća dok uređaj radi.

Način pripravnosti

Kada se pritisne tipka POWER, upravljačka ploča se aktivira. Ako uređaj ne radi i nijedna tipka nije pritisnuta za 10 minuta, uređaj prelazi u stanje pripravnosti.

Savjeti

- Za pripremu jela obično vam nije potrebno ulje ili samo mala količina (2-3 žličice).
- Vrlo lagani komadi hrane mogu se okretati zahvaljujući cirkulirajućem zraku. Po potrebi preporučamo da ih spojite čačalicom ili sličnim predmetom.
- Vrijeme pečenja ovisi o veličini i količini namirnica, kao i o temperaturi. Međutim, općenito je vrijeme pečenja kraće nego u klasičnoj pećnici. Počnite s kraćim vremenom pečenja i po potrebi ga postupno povećavajte.
- S vremena na vrijeme promiješajte hranu ili je okrenite plastičnim ili drvenim hvataljkama za ravnomjerne rezultate pečenja.
- S vremena na vrijeme provjerite stanje jela i, ako je gotovo, isključite uređaj, čak i ako se program još nije završio.
- S ovim uređajem općenito možete pripremati sve vrste jela koja se mogu pripremati i u klasičnoj pećnici s ventilatorom.
- Prije uporabe aparata provjerite jesu li izvana aparat i ladice čisti i suhi.
- Uređaj nije potrebno prethodno zagrijavati.
- Nemojte koristiti uređaj dulje od 4 sata bez pauze. Izuzetak od ovoga je program DEHYDRATE.
- Ne ostavljajte uređaj uključen dok je prazan (osim PUŠTANJA U RAD prije prve uporabe).
- Ne stavljajte hranu u uređaj koja je još zamotana u foliju ili plastičnu vrećicu.
- Pazite da hrana ne dođe u dodir s grijačima.
- Nemojte prepuniti ladice kako bi vrući zrak mogao optimalno cirkulirati u komori pećnice.
- Pazite da se hrana koja sadrži ulje i masnoću ne pregrije jer se može zapaliti.
- Nakon upotrebe uvijek stavite tople ladice na površinu otpornu na toplinu.

Korištenje

1. Pripremite hranu za pečenje.
2. Za korištenje cirkuliranog zraka, posebno u načinu rada AIR FRY, umetnite rešetke na dno ladica. Silikonske noge rešetki drže rešetke čvrsto na mjestu.
3. Stavite hranu u ladice, razvrstano po vrsti. Ako pripremate samo male količine jedne vrste hrane, trebate koristiti samo jednu ladicu. Također je moguće koristiti malu posudu za pečenje (nije uključena). Ako se hrana osuši, preporučamo da prvo raširate jedan sloj izravno na dno ladice, zatim umetnite rešetku i stavite drugi sloj na rešetku.

4. Stavite ladice na mjesto.
5. Pritisnite tipku POWER za aktiviranje upravljačke ploče. Prikazuje se način podešavanja za zonu za kuhanje 1. (Za prebacivanje na zonu za kuhanje 2, pritisnite gumb za zonu za kuhanje 2.)
6. Odaberite način rada i po potrebi promijenite temperaturu (TEMP) i vrijeme kuhanja (TIME) pomoću tipki $\wedge$ i $\vee$.
7. Ako koristite samo jednu ladicu, nastavite s korakom 9.
Ako su obje ladice pune, namjestite temperaturu i vrijeme kuhanja zone za kuhanje 2 na jedan od sljedećih načina:
 - a. Postavke zone za kuhanje 1 možete kopirati u zonu za kuhanje 2 pritiskom na tipku DUAL.
 - b. Ako želite koristiti zonu za kuhanje 2 različito od zone za kuhanje 1, pritisnite gumb za zonu za kuhanje 2. Zatim odaberite način rada i izvršite promjene ako je potrebno.
8. Ako ste postavili različite postavke za obe zone za kuhanje, ali vremena pečenja se moraju završiti u isto vrijeme, pritisnite tipku MEAL. U suprotnom, preskočite ovaj korak.
9. Koristite tipku START/STOP za početak procesa pečenja.

Ako je funkcija MEAL uključena, prvo počinje zona kuhanja s duljim vremenom pečenja. Druga zona za kuhanje se uključuje uz zvučni signal samo ako je preostalo vrijeme pečenja na obe zone za kuhanje jednako dugo. Do tada se na odgovarajućem zaslonu pojavljuje natpis "hold".

Preostalo vrijeme pečenja može se očitati na zaslonu. Nakon što vrijeme pečenja istekne, začut će se zvučni signal i prikazati će se tekst "END".

10. Izvucite ladicu(e) i postavite je na površinu otpornu na toplinu. Ne stavljajte ih na uređaj!
11. Isključite uređaj tipkom POWER i izvucite mrežni utikač iz utičnice.
12. Izvadite hranu iz ladice(a).
13. Ostavite ladicu i stalak da se ohlade. Zatim ih očistite (vidi poglavlje "Čišćenje, održavanje").

Kratka pauza u procesu pečenja

Ako želite prekinuti proces pečenja, na primjer za miješanje ili dodavanje još sastojaka, jednostavno izvucite ladicu. Odbrojavanje vremena pečenja (za obje zone za kuhanje, ako su sinkronizirane) se zaustavlja. Nakon što je ladica umetnuta, proces pečenja i odbrojavanje će se nastaviti.

Ručno isključivanje zone kuhanja

Kako biste zaustavili proces pečenja u jednoj od zoni za kuhanje, pozovite odgovarajući način podešavanja pomoću gumba ❶ ili ❷, zatim pritisnite gumb START/STOP. Na odgovarajućem zaslonu se pojavljuje natpis "END". Druga zona za kuhanje nastavlja proces pečenja.

Preporučene količine hrane

Kao vodič, donja tablica daje pregled o različitim namirnicama:

Hrana	Količina po porciji
čips od krumpira	max. 125 g
pomfrit, članak krumpir	max. 200 g
povrće	max. 200 g
riba	max. 250 g
pileći medaljoni	max. 120 g
pileći batak	max. 370 g
pileće krilo	max. 480 g

TEHNIČKI PODACI

napajanje: 220-240 V~ / 50-60 Hz
 snaga: 2460 W
 klasa zaštite od kontakta: I.
 rad, skladištenje: u suhim zatvorenim uvjetima, 0-40 °C
 temperatura: 40 – 240 °C
 tajmer vremena: 1-240 minuta (DRY mod: 1-12 sati)
 kapacitet košare za pečenje: max. 7,6 L (2 x 3,8 L)
 veličina pakiranja proizvoda: 39 x 31 x 35 cm

Producer / gyártó / výrobca / producător / proizvodač / výrobce / proizvodač / producent:
SOMOGYI ELEKTRONIC® • H – 9027 • Győr, Gesztenyefa út 3. • www.somogyi.hu

Distribútor: **SOMOGYI ELEKTRONIC SLOVENSKO s. r. o.**
Ul. gen. Klapku 77, 945 01 Komárno, SK • Tel.: +421/0/35 7902400 • www.somogyi.sk

Distributor: **S.C. SOMOGYI ELEKTRONIC S.R.L.**
J12/2014/13.06.2006 C.U.I.: RO 18761195
Cluj-Napoca, judetul Cluj, România, Str. Prof. Dr. Gheorghe Marinescu, nr. 2, Cod poștal: 400337
Tel.: +40 264 406 488, Fax: +40 264 406 489 • www.somogyi.ro

Uvoznik za SRB: **ELEMENTA d.o.o.**
Jovana Mikića 56, 24000 Subotica, Srbija • Tel: +381(0)24 686 270 • www.elementa.rs
Zemlja uvoza: Mađarska • Zemlja porekla: Kina • Proizvodač: Somogyi Elektronik Kft.

Uvoznik za HR: **ZED d.o.o.**
Industrijska c. 5, 10360 Sesvete, Hrvatska • Tel: +385 1 2006 148 • www.zed.hr
Uvoznik za BiH: **DIGITALIS d.o.o.**
M. Spahe 2A/30, 72290 Novi Travnik, BiH • Tel: +387 61 095 095 • www.digitalis.ba
Proizvodač: Somogyi Elektronik Kft, Gesztenyefa ut 3, 9027 Győr, Mađarska



Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Home, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/home-friteza-na-vruc-vazduh-hg-af24-akcija-cena/>