

**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 / D - Sicherheit und Wartung / SRB-MNE - Bezbednost i održavanje / CZ - Bezpečnost a údržba / HR-BIH - Sigurnost i održavanje	4 – 35
EN -Functions / H - Funkciók / SK - Funkcie / RO - Funcții / D - Funktionen / SRB-MNE - Funkcije / CZ - Funkce / HR-BIH - Funkcije	36 – 46



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

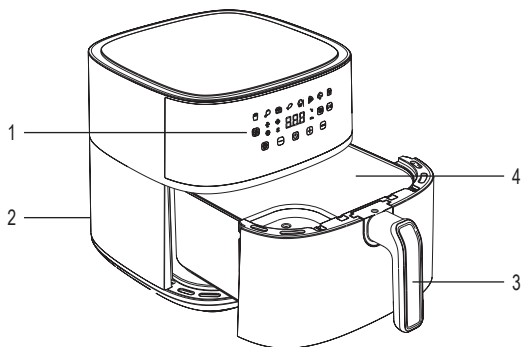


figure 2. • 2. ábra • 2. obraz • figura 2. • 2. skica • 2. obrázek • 2. slika

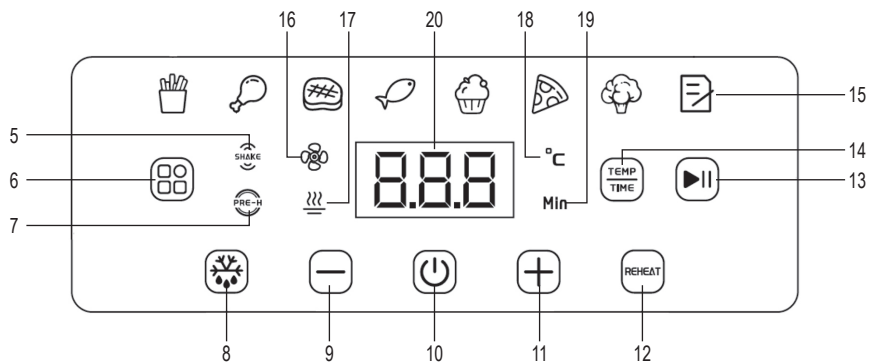


figure 3. • 3. ábra • 3. obraz • figura 3. • 3. skica • 3. obrázek • 3. slika

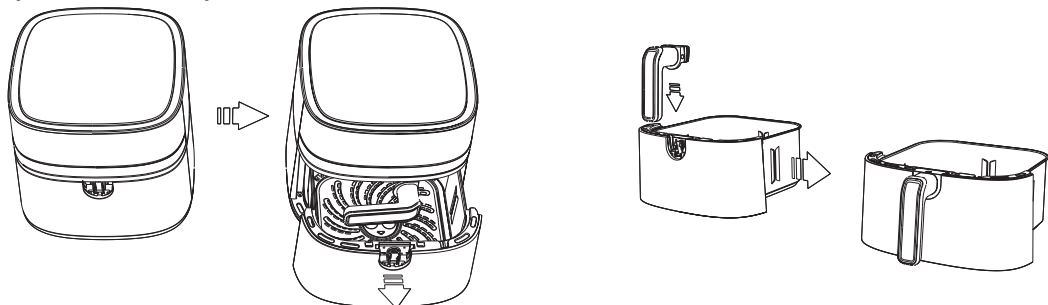


figure 4. • 4. ábra • 4. obraz • figura 4. • 4. skica • 4. obrázek • 4. slika

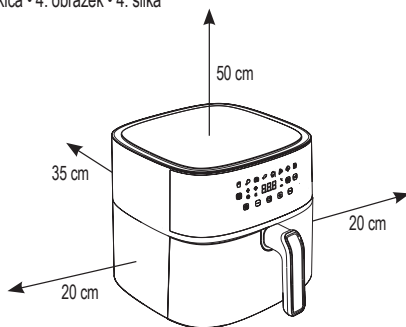


figure 1. • 1. ábra • 1. obraz • figura 1. • 1. skica • 1. obrázek • 1. slika

	EN	H	SK	RO	SRB-MNE	CZ	HR-BIH
1.	control panel	vezérlőpanel	ovládací panel	panou de control	kontrolna ploča	ovládací panel	upravljačka ploča
2.	wire holder	vezetéktartó	držiak kábla	suport de cablu	držač priključnog kabela	držák napájecihokabelu	držač kabela
3.	detachable handle	leveghető nyél	odnímatelná rukoväť	măner detaşabil	držka koja se može skinuti	odnímatelná rukojeť	uklonjiva ručka
4.	oven drawer with removable grid	sütőfiók a kivethető ráccsal	zásuvka fritézy s vyberateľnou mriežkou	sertar pentru gătit cu grilă detaşabilă	fioka sa mrežicom koja se može vaditi	koš fritézy s vyjímatelným roštem	ladica pečnice s uklonjivom rešetkom

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

	EN	H	SK	RO	SRB-MNE	CZ	HR-BIH
5.	food conversion indicator	ételátforgatás jelző	indikátor otočenia potravín	indicator pentru amestecarea alimentelor	indikator za potrebnom mešanja	indikátor otáčení potravín	indikator okretanja hrane
6.	baking program selection button	sütési program választó gomb	tlačidlo výberu programu pečenia	buton pentru selectarea programului de gătire	odabir programa pečenja	tlačítko pro výběr pečícího programu	tipka za odabir programa pečenja
7.	preheat indicator	előmelegítés jelző	indikátor predhriatia	indicator pentru preîncalzire	indikator predgrejanja	indikátor přehřátí	indikator predgrijavanja
8.	defrost selector button	kiolvasztás választó gomb	tlačidlo rozmrazovania	buton pentru selectarea funcției de deghetare	odabir funkcije odmrzavanja	tlačítko pro výběr rozmrazování	tipka za odabir odmrzavanja
9.	- button	- gomb	tlačidlo -	buton -	- dugme	- tlačítko	- tipka
10.	on/off switch	be/ki kapcsoló	za- / vypínač	buton pornire/oprire	uključivanje/ isključivanje	za/vypínač	prekidač za uključivanje/ isključivanje
11.	+ button	+ gomb	tlačidlo +	buton +	+ dugme	+ tlačítko	+ tipka
12.	reheat selector button	újramelegítés választó gomb	tlačidlo opätovného ohrievania	buton pentru selectarea funcției de reîncalzire	dugme za zagrevanje	tlačítko volby ohřevu	tipka za odabir ponovnog zagrijavanja
13.	start / pause button	indítás / szüneteltetés gomb	tlačidlo štart/pauza	buton pornire/pauză	dugme pokretanje / pauza	tlačítko start / pauza	tipka start/pauza
14.	time/temperature button	idő/hőmérséklet gomb	tlačidlo času/teploty	buton pentru setarea timpului/temperaturii	dugme vreme/ temperatura	tlačítko času/teploty	tipka vrijeme/ temperatura
15.	feedback icons for baking programs	sütési programok visszajelző ikonjai	ikony kontroliek pre programy na pečenie	iconițe de indicator pentru programele de gătire	ikonice programa pečenja	indikátory zpětné vazby jednotlivých programů na pečení	ikone indikatora programa pečenja
16.	air mixing indicator	légkeverés visszajelző	kontrolka miešania vzduchu	indicator pentru circulația aerului	indikator mešanja vazduha	indikátor horkého vzduchu	indikator miješanja zraka
17.	heating indicator	fűtés visszajelző	kontrolka ohrievania	indicator pentru încălzire	indikator grejanja	indikátor ohřevu	indikator grijanja
18.	temperature	hőmérséklet	teplota	temperatură	temperatura	teplota	temperatura
19.	time	idő	čas	ora	vreme	čas	vrijeme
20.	LED display	LED kijelző	LED displej	Indicator LED	LED displej	LED displej	LED zaslon

EN HOT AIR FRYER

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE!

WARNINGS

1. Please read and keep the following instructions before using the product. The original instructions are in Hungarian language.
2. This equipment may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided that they are supervised or instructed in the safe use of the equipment and understand the hazards involved.
3. This device must not be used by children! Keep children away from the appliance and its power cord! Children must not play with the appliance!
4. Use the appliance ONLY under supervision.
5. Make sure that the device has not been damaged during transportation!
6. The appliance must not be used in conjunction with a programme switch, time switch or separate remote-controlled systems, etc., which can switch on the appliance independently.
7. For use in dry indoor conditions only! Keep away from humid environments (e.g. bathrooms, swimming pools)!
8. DO NOT use near a bathtub, sink, shower, swimming pool or sauna!
9. The appliance is designed for use on the kitchen counter. Make sure the surface is clean, dry, level and heat-resistant.
10. NEVER place the appliance near hot gas, ceramic, induction or electric hobs.
11. Be very careful when working near hot food or hot surfaces to avoid accidents.
12. NEVER move the appliance when it is in use. Otherwise, the product may be damaged and you may suffer an accident.
13. The drawer with the removable grid and the hot air outlet and its surroundings are hot during use and stay hot for some time afterwards! Do not touch!
14. During operation, you can 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 is damaged in any way, stop using it immediately and contact our customer service.
16. The appliance prepares the food in the oven basket by circulating hot air. NEVER use the appliance for other than its intended purpose.
17. The appliance does not require large quantities of cooking oil or other fats to operate.
18. The appliance should not be used for frying ingredients with a high fat content! Melting fat can splash onto the heating element, which is a fire hazard!
19. Do not put any liquids in the drawers, as they are not suitable for heating them (e.g. oil, water, etc.).
20. Do not use in moving vehicles or boats. Not suitable for outdoor use.

21. DO NOT cover ventilation and air outlet openings when using the product. This may result in uneven cooking and may even cause the appliance to malfunction.
22. DO NOT place the hot drawer and removable grid directly on the kitchen counter or on heat-sensitive surfaces!
23. ALWAYS leave enough space above and around the appliance for air to circulate freely. Keep to the distances shown in **Figure 4**.
24. Do not lean over the appliance, steam can escape from the hot air vents and drawers when pulling out drawers!
25. NEVER use the appliance or any of its accessories in a conventional oven, on a ceramic, electric or gas hob or on an outdoor barbecue.
26. Place food in the oven basket only up to the MAX mark. Food must not touch the heating element, risk of fire!
27. To avoid possible illnesses, ALWAYS check that the food is cooked properly with a core thermometer.
28. NEVER put food in a closed can in the appliance drawers when using the appliance. This could lead to product malfunction or damage.
29. NEVER put plastic bags or foil in the drawers of the appliance when using it.
30. ONLY use the supplied accessories or accessories authorised by the manufacturer. Use of unauthorized accessories may result in product failure and will void the warranty.
31. Disconnect the power by pulling out the plug, then allow the appliance to cool before cleaning, moving or storing.
32. Unplug the power cord from the outlet by the plug, not by the cord.
33. If you notice any abnormalities (e.g. you hear an unusual noise coming from the appliance or smell a burning smell), switch it off and disconnect the power immediately.
34. Protect from dust, humidity, sun and direct heat!
35. Never touch the device or the connection cable with wet hands!
36. Make sure that the power cord and plug do not touch water or other liquids!
37. Do not immerse the device in water!
38. Unwind the connection cable completely!
39. Only connect to a 230 V~ / 50 Hz grounded wall socket!
40. Do not use an extension cord or power strip to connect the appliance!
41. Do not allow the power cord to touch a hot surface!
42. Position the appliance so that the plug is easily accessible and can be pulled out.
43. Route the connection cable so that it cannot accidentally pull out or hang off the edge of the table!
44. The heating elements / heated surfaces of the appliance remain warm for some time after switching off!
45. After each use, switch off the appliance and disconnect the power cord. Store the appliance in a dry, cool place!
46. Due to continuous improvements, technical specifications and design are subject to change without prior notice.
47. The current instructions for use can be downloaded from www.somogyi.hu.
48. We accept no responsibility for any printing errors and apologise for any inconvenience.
49. Private use only, no industrial use allowed.



CAUTION! HOT SURFACE! The indicated device part is hot during the baking process and even afterwards, do not touch it!



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, switched off and disconnected from the power supply.
2. Check the integrity of the power cord! Never use with a damaged power cord!
3. Ensure that the free space around and above the appliance as shown in **Figure 4** is provided to ensure proper ventilation of the appliance.
4. **Figure 3:** Pull the drawer out of the appliance. The removable handle is located in the drawer. Push the handle into place until it clicks. Check that the handle is firmly in place by lifting and moving the drawer.
5. Remove the grid at the bottom of the drawer.
6. Wash the drawer and grid by hand with dishwashing liquid. Rinse with clean water and leave to dry.
7. Put the grid back in the bottom of the drawer, then put the drawer back in the appliance.
8. Connect the appliance to a standard grounded wall socket (230V~ 50Hz). The appliance will beep, all indicators will light up briefly and then go out.
9. Switch on the appliance by pressing the on/off switch (10).
10. Press the baking programme selector (6), select the first icon, the French fries icon.
11. This selects the highest temperature of 200°C. The default operating time is 15 minutes - do not change this.
12. Start the selected mode by pressing button (13).
13. You may smell an unpleasant odour when you first warm up, but this is not dangerous and will go away quickly.
14. When the time is up, the device beeps 5 times and then switches off.
15. Let the appliance cool down.
16. The device is now ready to use.

CLEANING, MAINTENANCE

- Disconnect the appliance by pulling out the plug before cleaning.
- Wait until the appliance has cooled down completely before cleaning.
- Do not use aggressive abrasives, steel wool or scouring pads to clean the appliance!
- Use a clean, slightly damp cloth to clean the outside of the appliance. Do not get water on the inside of the appliance or on the electrical components!
- Wash the drawer and removable grid by hand with dishwashing liquid. Rinse with clean water and leave to dry.
- Do not clean in a dishwasher!

TROUBLESHOOTING

The problem	Possible reasons	Solution
The device does not work.	Power supply problem.	Check the network connection.
	The drawer is not in place.	Slide the drawer into the appliance until it hits.
The food is not cooked properly.	Too much food in the drawer.	Reduce the amount of food
		Turn the food over a few times during the cooking process.
Raw potato chips are not crispy.	Potatoes contain too much water.	Increase the temperature and cooking time according to your experience.
		Cut the potatoes into thinner slices.
An unpleasant smell can be smelled during use.	It occurs the first time the product is used.	Dry the slices with paper towels and turn them in a little oil before frying.
		It is a normal phenomenon, it is not dangerous and the smell disappears quickly.
		Follow the steps for CLEANING, CARRYING OUT.
An unpleasant smell can be smelled during use.	The device is dirty.	Reduce the use of oil and other fats to a minimum.



DISPOSAL

Waste equipment must be collected separately or disposed of with 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 imposed upon the manufacturer pursuant to the relevant regulations and shall bear all associated costs arising from such.

STORING

If you do not use the appliance for a longer period of time, proceed as described in the section on **CLEANING, MAINTENANCE.**

Remove the handle of the device. To do this, pull the drawer out of the appliance. Remove the small circular rubber cap on top of the handle. Insert an appropriately sized screwdriver into the hole and pull the screwdriver handle towards you, lifting the handle out of the oven basket. Insert the handle into the oven basket, then push the oven basket into the appliance.

If possible, store the device in its own box, protected from dust and moisture.

Store in a dry, frost-free place.

H 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! Ővja párák kömyezettől (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, 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 fiókok 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 készülék 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 zsirtartalmú 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 sütést 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 **4. 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 a MAX jelzésig 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 csatlakozóvezetéket 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, párától, 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 folyadékhoz!
37. A készüléket tilos vízbe meríteni!
38. A csatlakozókábelt teljesen tekerje le!
39. Csak 230 V~ / 50 Hz 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 melegek!
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 weboldalról.
48. Az esetleges nyomdahibákért felelősséget nem vállalunk, és elnézést kérünk.
49. Csak magáncélú felhasználás engedélyezett, ipari nem!



VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET! A jelzett készülékrész a sütési folyamat alatt és még azt követően is forró, ne érintse!



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 szolgáltatója 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 **4. ábrán** feltüntetett szabad teret a készülék körül és fölött, így biztosítva a készülék megfelelő szellőzését.
4. **3. ábra:** Húzza ki a készülékből a fiókot. A fiókban találja a levehető nyelet. A nyelet nyomja a helyére, kattanásig. Ellenőrizze a fiók felemelésével és mozgatásával, hogy a nyél szorosan a helyén van.
5. A fiók aljában lévő rácsot vegye ki a fiókból.
6. A fiókot és a rácsot kézzel, mosogatószerrel mosogassa el. Öblítse le tiszta vízzel és hagyja megszáradni.
7. Tegye vissza a rácsot a fiók aljába, majd a fiókot tegye vissza a készülékbe.
8. Csatlakoztassa a készüléket szabványos földelt fali aljzathoz (230V~ 50Hz). A készülék hangjelzést ad, rövid ideig minden kijelző világít majd kialszik.
9. Kapcsolja be a készüléket a be/ki kapcsoló gomb megnyomásával (10).
10. Nyomja meg a sütési program választó gombot (6), válassza az első, a hasábburgonya ikont.
11. Ezzel kiválasztotta a legmagasabb 200°C hőmérsékletet. Az alapértelmezett működési idő 15 perc – ezt ne módosítsa.
12. Indítsa el a kiválasztott üzemmódot a (13) gomb megnyomásával.
13. Előfordulhat, hogy kellemetlen szagot érez az első felfűtésnél, de ez nem veszélyes és hamar elillan.
14. Miután lejárt az idő, a készülék 5x sípol, majd kikapcsol.
15. Hagyja kihűlni a készüléket.
16. A készülék most használatra kész.

TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt áramtalanítsa a készüléket a csatlakozódugó kihúzásával.
- Várja meg, amíg a készülék teljesen kihűlt mielőtt megkezdene a tisztítását.
- Ne használjon agresszív súrolószereket, acélgyapotot, vagy súrolópapírt a készülék tisztításához!
- Használjon egy tiszta, enyhén nedves ruhát a készülék külső felületének tisztításához. A készülék belsejébe, az elektromos alkatrészekre nem kerülhet víz!
- A fiókot és a kivehető rácsot kézzel, mosogatószerrel mosogassa el. Öblítse le tiszta vízzel és hagyja megszáradni.
- 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 rendszeren.	Túl sok étel van a fiókban.	Csökkentse az étel mennyiségét. Forgassa át az ételt a sütési folyamat alatt párszor.
	Az alapértelmezett beállítás nem megfelelő az adott ételhez.	Tapasztalatai szerint emeljen a hőmérsékleten és az elkészítési időn.
A nyers burgonyából készült chips nem ropogós.	A burgonya túl sok vizet tartalmaz.	Vágja vékonyabb szeletekre a burgonyát.
		Szárítsa le a szeleteket papírtörlővel, és sütés előtt forgassa meg a szeleteket kevés olajban.
Kellemtlen 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. Tájékoztató a hulladékkezelésről: www.somogyi.hu.

TÁROLÁS

Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, akkor a TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS szakaszban leírtak szerint járjon el.

A készülék nyelét távolítsa el. Ehhez húzza ki a fiókot a készülékből. A nyél tetején található kis kör alakú gumisapkát távolítsa el. Egy megfelelő méretű csavarhúzó dugjon a lyukba, húzza a csavarhúzó nyelét maga felé, közben emelje ki a nyelet a sütőkosárból. Tegye a sütőkosárba a nyelet, majd tolja be a sütőkosarat a készülékbe.

Ha lehet, tárolja a készüléket a saját dobozában, védje portól, nedvességtől.

Száraz, fagymentes helyen tárolja.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

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

UPOZORNENIA

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 rukovätí výsuvných zásuviek a ovládacieho panelu. Ak sa musíte dotknúť horúcej zásuvky, použite chňapky.
15. Pravidelne kontrolujte prístroj, jeho sieťový kábel a prípojku. **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 zákaznícky 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 pohybujuúcich 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 NEUMIESTŇUJTE priamo na kuchynskú linku alebo na povrchy citlivé na teplo!
23. VŽDY ponechajte dostatok priestoru nad a okolo spotrebiča pre voľnú cirkuláciu vzduchu. Dodržujte vzdialenosti uvedené **na obrázku 4!**
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. Do koša fritézy vložte jedlo len po značku MAX. 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 vyťahnutím pripojovacej vidlice a nechajte prístroj vychladnúť pred čistením, premiestňovaním alebo uskladnením.
32. Sieťový kábel vyťahnite 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 vyťahnúť!
43. Prívodný kábel umiestnite tak, aby sa ani náhodou nevyťahol 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 vyťahnite 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! Uvedená časť spotrebiča je počas pečenia horúca a ani po ňom sa jej nedotýkajte!



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 4**, čím zabezpečíte dostatočné vetranie zariadenia.
4. **Obrázok 3:** Vytiahnite zásuvku zo spotrebiča. Odnímateľná rukoväť sa nachádza v zásuvke. Zatláčajte rukoväť na miesto, kým nezacvakne. Zdvihnutím a posunutím zásuvky skontrolujte, či je rukoväť pevne na mieste.
5. Odstráňte mriežku v spodnej časti zásuvky.
6. Zásuvku a mriežku umyte ručne prostriedkom na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou a nechajte uschnúť.
7. Vložte mriežku späť na dno zásuvky a potom zásuvku vložte späť do spotrebiča.
8. Pripojte zariadenie k štandardnej uzemnenej zásuvke (230 V~ / 50 Hz). Zariadenie pípne, všetky displeje sa na krátky čas rozsvietia a potom zhasnú.
9. Zapnite zariadenie stlačením tlačidla za-/vypnutia (10).
10. Stlačte tlačidlo programu pečenia (6), vyberte prvú ikonu, ikonu hranolčekov.
11. Tým sa zvolí najvyššia teplota 200 °C. Predvolený prevádzkový čas je 15 minút - nemeňte ho.
12. Stlačením tlačidla (13) spustíte zvolený režim.
13. Pri prvom zahriatí môžete cítiť nepríjemný zápach, ktorý však nie je nebezpečný a rýchlo zmizne.
14. Po uplynutí času zariadenie 5-krát pípne a potom sa vypne.
15. Nechajte spotrebič vychladnúť.
16. Zariadenie je teraz pripravené na používanie.

ČISTENIE, ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte zariadenie od napájania.
- Pred čistením počkajte, kým zariadenie úplne nevychladne.
- Na čistenie prístroja nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, drôtenku ani drsné utierky!

- Na čistenie vonkajšej časti zariadenia použite čistú, mierne vlhkú utierku. Voda sa nesmie dostať do vnútra prístroja alebo na elektrické komponenty!
- Zásuvku a vyberateľnú mriežku umývajte ručne s prostriedkom na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou a nechajte uschnúť.
- Neumývajte v umývačke riadu!

RIEŠENIE PROBLÉMU

Problém	Možná príčina	Riešenie
Prístroj nefunguje.	Problém s napájaním.	Skontrolujte sieťové napájanie.
	Zásuvka nie je na mieste.	Zasuňte zásuvku do prístroja až na doraz.
Jedlo nie je správne upečené.	V zásuvke je príliš veľa jedla.	Znížte množstvo jedla.
		Počas pečenia niekoľkokrát otočte jedlo.
	V jednej zásuvke je niekoľko druhov potravín.	Zvýšte teplotu a čas pečenia podľa svojich skúseností.
	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.

SKLADOVANIE

Ak spotrebič dlhšie nepoužívate, postupujte podľa pokynov uvedených v časti ČISTENIE, ÚDRŽBA. Odstráňte rukoväť zariadenia. Na tento účel vyťahnite zásuvku zo spotrebiča. Odstráňte malý kruhový gumový kryt na hornej strane rukoväte. Do otvoru vložte skrutkovač vhodnej veľkosti a potiahnite rukoväť skrutkovača smerom k sebe, čím rukoväť zdvihnete z koša. Vložte rukoväť do koša a potom zatlačte kôš do spotrebiča.

Ak je to možné, uložte zariadenie do vlastnej krabice, chránenej pred prachom a vlhkosťou. Skladujte na suchom mieste bez mrazu.

**INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ
CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU UTILIZĂRI ULTERIOARE!****ATENȚIONĂRI**


1. Vă rugăm să citiți aceste instrucțiuni înainte de utilizarea aparatului, și păstrați-le pentru eventuale utilizări ulterioare. Descrierea originală este în limba maghiară.
2. Acest aparat poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a echipamentului și să înțeleagă pericolele implicate.
3. Acest aparat nu trebuie utilizat de copii! Țineți copiii departe de aparat și de cablul său de alimentare! Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
4. Utilizați aparatul NUMAI sub supraveghere.
5. Asigurați-vă că aparatul nu a fost deteriorat în timpul transportului!
6. Este interzisă utilizarea aparatului cu dispozitive de selectare, temporizatoare sau sisteme independente de telecomandă etc., care ar putea porni în mod autonom aparatul.
7. Utilizați numai în condiții de interior, uscate! Protejați produsul de mediul umed (de ex. baie, bazin de înot)!
8. Este INTERZISĂ utilizarea în apropierea vanelor, chiuvetelor, dușurilor, bazinelor de înot ori a saunelor!
9. Aparatul este proiectat pentru a fi utilizat pe blaturi de bucătărie. Asigurați-vă că suprafața este curată, uscată, dreaptă și rezistentă la căldură.
10. Nu așezați NICIODATĂ aparatul în apropierea unor plite fierbinți cu gaz, ceramice, cu inducție sau electrice.
11. Fiți foarte atenți atunci când lucrați în apropierea alimentelor fierbinți sau a suprafețelor fierbinți pentru a evita accidentele.
12. NICIODATĂ nu mișcați aparatul când este utilizat. În caz contrar, produsul poate fi deteriorat sau puteți să vă accidentați.
13. Sertarul cu grila detașabilă și orificiul de evacuare a aerului cald și împrejurimile sale sunt fierbinți în timpul utilizării și rămân fierbinți pentru ceva timp după aceea! Nu atingeți!
14. În timpul funcționării, puteți atinge cu mâna liberă numai mânerul sertarelor extensibile și panoul de comandă. 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 priză deteriorată. Dacă aparatul funcționează defectuos sau are deteriorări, încetați imediat utilizarea acestuia și contactați serviciul nostru pentru clienți.
16. Aparatul utilizează circulația aerului cald pentru a pregăti alimentele plasate în coșul de copt. NICIODATĂ nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele prevăzute.
17. Aparatul nu necesită cantități mari de ulei de gătit sau alte grăsimi pentru a funcționa.
18. Aparatul nu trebuie utilizat pentru prăjirea ingredientelor cu un conținut ridicat de grăsimi! Grăsimea topită se poate împrăștia pe elementul de încălzire, ceea ce reprezintă un pericol de incendiu!


19. Nu puneți lichide în sertare, deoarece nu sunt potrivite pentru a le încălzi (de exemplu, ulei, apă etc.).
20. Nu utilizați în vehicule sau bărci în mișcare. Nu este potrivit pentru utilizare în exterior.
21. NU acoperiți orificiile de ventilație și de ieșire a aerului atunci când utilizați produsul. Acest lucru poate duce la o coacere neuniformă și chiar la defectarea aparatului.
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 ca aerul să circule liber. Respectați distanțele indicate pe **figura 4!**
24. Nu vă aplecați deasupra aparatului, deoarece aburul poate ieși prin orificiile de aer cald și atunci când scoateți sertarele!
25. Nu utilizați NICIODATĂ aparatul sau oricare dintre accesoriile sale într-un cuptor convențional, pe o plită ceramică, electrică sau cu gaz sau pe un grătar în aer liber.
26. Puneți alimentele în coșul de gătit numai până la marcajul MAX. Alimentele nu trebuie să atingă elementul de încălzire, pericol de incendiu!
27. Pentru a evita posibilele îmbolnăviri, verificați ÎNTOTDEAUNA alimentele cu un termometru pentru a vă asigura că sunt gătite corespunzător.
28. Nu puneți NICIODATĂ alimente într-o cutie sigilată în sertarele aparatului atunci când utilizați aparatul. Acest lucru poate duce la defectarea, deteriorarea sau rănirea produsului.
29. Nu puneți NICIODATĂ pungi de plastic sau folie de aluminiu în sertarele aparatului atunci când îl utilizați.
30. Utilizați NUMAI accesoriile furnizate sau cele autorizate de producător. Utilizarea accesoriilor neautorizate poate duce la defectarea produsului și la invalidarea garanției.
31. Deconectați alimentarea cu energie electrică prin scoaterea ștecherului și lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l muta, de a-l curăța sau depozita.
32. Deconectați cablul de alimentare de la priză prin fișă, nu prin cablu.
33. În cazul în care sesizați orice neregulă (de ex. auziți zgomote ciudate din interiorul aparatului sau simțiți miros de ars), opriți imediat aparatul și scoateți-l de sub tensiunea de rețea!
34. Protejați aparatul de praf, aburi, razele solare și surse directe de căldură.
35. Nu atingeți niciodată aparatul sau cablul de alimentare cu mâna umedă!
36. Verificați să nu ajungă apă sau alte lichide la cablu și la ștecher.
37. Este interzisă scufundarea aparatului în apă.
38. Desfășurați în întregime cablul de alimentare!
39. Se va conecta exclusiv la o priză standard de rețea cu împământare, cu tensiunea de 230 V~ / 50 Hz!
40. Nu utilizați prelungitor sau distribuitor la conectarea aparatului în rețeaua electrică!
41. Nu lăsați cablul de alimentare să atingă suprafețe fierbinți!
42. Așezați aparatul în așa fel, încât fișa cablului de alimentare să poată fi ușor de îndepărtat din priza de rețea!
43. Trageți cablul de alimentare în așa fel, încât să nu poată fi scos accidental din priză sau să nu atârne de pe masă!
44. Elementele de încălzire/suprafețele încălzite ale aparatului rămân calde pentru o perioadă de timp după deconectare!

45. Opritiți și scoateți aparatul din priză după fiecare utilizare! Depozitați aparatul într-un loc uscat și răcoros.
46. Datorită îmbunătățirilor continue, specificațiile tehnice și designul se pot modifica fără notificare prealabilă.
47. Manualul de utilizare actual poate fi descărcat de pe pagina de internet www.somogyi.hu.
48. Nu ne asumăm nicio responsabilitate pentru eventualele erori de tipar și ne cerem scuze pentru orice inconvenient.
49. Aparatul poate fi utilizat în scopuri personale și nu industriale



ATENȚIE! SUPRAFAȚĂ FIERBINTE! Partea marcată a aparatului în timpul procesului de coacere și chiar și după, este fierbinte, nu o atingeți!

 **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, rezistentă la căldură, oprită și deconectată de la sursa de alimentare.
2. Verificați integritatea cablului de alimentare! Nu utilizați niciodată aparatul cu un cablu de alimentare deteriorat.
3. Asigurați spațiul liber indicat în **figura 4**. În jurul și deasupra aparatului pentru a asigura o ventilație adecvată a acestuia.
4. **Fig. 3.**: Scoateți sertarul din aparat. În interiorul sertarului veți găsi mânerul detașabil. Fixați mânerul apăsându-l pe poziție până când auziți un clic. Verificați dacă mânerul este fix, ridicând și mișcând sertarul.
5. Îndepărtați grila din partea de jos a sertarului.
6. Spălați sertarul și grila manual cu lichid de spălat vase. Clătiți cu apă curată și lăsați să se usuce.
7. Puneți grila înapoi în partea de jos a sertarului, apoi puneți sertarul înapoi în aparat.
8. Conectați aparatul la o priză de perete standard cu împământare (230V~ / 50Hz). Aparatul va emite un semnal sonor, toate afișajele se vor ilumina pentru scurt timp, apoi se vor stinge.
9. Porniți aparatul apăsând butonul de pornire/oprire (10).
10. Apăsați butonul pentru selectarea programului de coacere (6) și alegeți prima opțiune, simbolizată de iconița pentru cartofi prăjiți.
11. Ați selectat acum temperatura maximă de 200°C. Timpul de funcționare implicit este de 15 de minute – nu modificați acest interval.
12. Porniți modul selectat apăsând butonul (13).

13. Este posibil să mirosiți un miros neplăcut la prima încălzire, dar acest lucru nu este periculos și se evaporă rapid.
14. După expirarea timpului, aparatul va emite 5x semnale sonore, apoi se va opri.
15. Lăsați aparatul să se răcească.
16. Aparatul este apoi gata de utilizare.

CURĂȚARE, ÎNTREȚINERE

- Înainte de curățare scoateți aparatul de sub tensiune prin scoaterea ștecherului din priză!
- Așteptați ca aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța.
- Nu folosiți materiale abrazive agresive, vată de oțel sau tampoane de curățat pentru a curăța aparatul!
- Utilizați o cârpă curată, ușor umedă, pentru a curăța exteriorul aparatului. Nu permiteți infiltrarea apei în interiorul aparatului, în special pe piesele electrice!
- Curățați sertarul și grila detașabilă manual, folosind detergent de vase. Clătiți cu apă curată și lăsați să se usuce.
- Nu curățați în mașina de spălat vase!

DEPANARE

Probleme	Cauze posibile	Soluție
Aparatul nu funcționează.	Problemă de alimentare cu energie electrică.	Verificați conexiunea la rețea.
	Sertarul aparatului nu este la locul lui.	Glisați sertarul în aparat până când se oprește.
Mâncarea nu este gătită corespunzător.	Prea multă mâncare în sertar.	Reduceți cantitatea de alimente.
		Întoarceți mâncarea de câteva ori în timpul procesului de gătit.
	Setarea implicită nu este adecvată pentru această mâncare.	Măriți temperatura și timpul de gătit în funcție de experiența dumneavoastră.
Chipsurile de 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.

Un miros neplăcut poate fi simțit în timpul utilizării.	Aceasta apare la prima utilizare a produsului.	Este un fenomen normal, nu este periculos, iar mirosul dispare rapid.
	Aparatul este murdar.	Urmați pașii pentru CURĂȚARE, ÎNTREȚINERE.
		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.

DEPOZITARE

Dacă nu utilizați aparatul o perioadă mai lungă de timp, urmați instrucțiunile descrise în secțiunea CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE.

Scoateți mânerul aparatului. Pentru aceasta, trageți sertarul din aparat. Îndepărtați capacul mic, rotund, din cauciuc, aflat în partea superioară a mânerului. Introduceți o șurubelniță de dimensiuni potrivite în orificiu, trageți mânerul șurubelniței către dumneavoastră, apoi ridicați mânerul din coșul pentru prăjire. Puneți mânerul în coșul pentru prăjire, apoi împingeți coșul înapoi în aparat.

Dacă este posibil, depozitați aparatul în cutia sa originală, pentru a-l proteja de praf și umezeală.

Păstrați-l într-un loc uscat, ferit de îngheț.

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! Prevod originalnog uputstva sa mađarskog jezika.
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 remu ako morate da dodirnete vruću fioku.
15. Redovno proveravajte stanje uređaja i njegovog priključnog kabela. NIKADA ne koristite uređaj sa oštećenim priključnim kablom 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. Vrelo 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 4!**
24. Nemojte se naginjati 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. Korpu sa namirnicama puniti samo do MAX oznake. 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 stavljajte u fioku uređaja zatvorene konzerve i namirnice u ambalaži, može da dovede do kvara uređaja i ozleda.
29. NIKADA ne stavljajte 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. Priključni 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 priključni kabel ne dodirujte mokrim, vlažnim rukama!
36. Budite pažljivi, da priključni kabel ne dodiruje vodu ili druge tečnosti!
37. Uređaj je zabranjeno potapati u vodu!
38. Priključni kabel odmotajte do kraja!
39. Upotrebljivo samo u uzemljenim strujnim utičnicama 230 V~ / 50 Hz!
40. Za uključivanje uređaja ne koristite produžne kablove ili razdelnike!
41. Priključni kabel ne sme da dodiruje vrelе predmete!
42. Uređaj tako postavite da priključni kabel uvek bude lako dostupan!
43. Priključni kabel tako postavite da se slučajno ne izvuče i da ne visi sa stola!
44. Vreli delovi uređaja i nakon isključenja ostaju vrelі 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! VRELE POVRŠINE! Naznačeni deo aparata je tokom i nakon procesa pečenja posle je još vruće, ne diraj ga!

 **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 priključni 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 kabela! Nikada ne koristite sa oštećenim kablom za napajanje!
3. Osigurajte slobodan prostor prikazan na **skici 4** oko i iznad uređaja, čime se obezbeđuje adekvatna ventilacija uređaja.
4. **Skica 3:** Izvucite fioku iz uređaja. U fioci ćete naći odvojjivu ručku. Gurnite ručicu na mesto dok ne klikne. Proverite da li je ručka čvrsto na mestu podizanjem i pomeranjem fioke
5. Izvadite mrežicu iz fioke.
6. Fioke i mrežice ručno operite deterdžentom pod mlazom vode. Ostavite ih da se osuše.
7. Sastavite fioke i mrežice i vratite ih u uređaj.
8. Uređaj uključite u uzemljenu strujnu utičnicu (230 V~ / 50 Hz). Uređaj će se kratko oglasiti zvučnim signalom, svi indikatori će na kratko svetle, a zatim se gase.
9. Uključite uređaj pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje (10).
10. Pritisnite dugme za izbor programa pečenja (6), izaberite prvu ikonu, pomfrit.
11. Sada ste izabrali najvišu temperaturu od 200°C za obe fioke. Podrazumevano vreme rada je 15 minuta - ne menjajte vreme.
12. Pokrenite izabrani režim pritiskom na dugme (13).
13. Možda ćete tokom prvog zagrevanja osetiti neprijatan miris, ali to nije opasno i ubrzo će nestati.
14. Nakon isteka vremena, uređaj će se oglasiti 5 puta, a zatim će se isključiti.
15. Pustite da se uređaj ohladi.
16. Uređaj je sada spreman za upotrebu.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Pre čišćenja isključite uređaj i izvucite ga iz struje.
- Sačekajte da se uređaj potpuno ohladi pre nego što krenete sa čišćenjem.
- Za čišćenje ne koristite agresivna hemijska sredstva, žice za čišćenje itd.!
- Za čišćenje spoljnih delova koristite blago nakvašenu krpu. Obratite pažnju da električni delovi ne dođu u dodir sa vodom!
- Fioke i mrežice ručno operite deterdžentom pod mlazom vode. Ostavite ih da se osuše.
- 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 fioke.
		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 prljav.	Pratite korake ČIŠĆENJA, ODRŽAVANJA.
		Smanjite upotrebu ulja i drugih masti.



ODLAGANJE

Uređaje kojima je istekao radni vek 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 štitište okolinu, svoje zdravlje i zdravlje svojih sunarodnika. U slučaju nedoumica kontaktirajte vaše lokalne reciklažne centre. Prema važećim propisima prihvatamo i snosimo svu odgovornost.

SKLADIŠTENJE

Ako uređaj ne koristite duže vreme, postupite kao što je opisano u delu ČIŠĆENJE, ODRŽAVANJE. Uklonite ručku uređaja. Da biste to uradili, izvucite fioku iz uređaja. Uklonite malu kružnu gumenu kapicu na vrhu drške. Koristite šrafčiger odgovarajuće veličine koji treba staviti u otvor, povucite dršku šrafčigera prema sebi, dok ručicu izvlačite iz korpe. Stavite ručku u korpu za pečenje, a zatim gurnite korpu za pečenje u aparat.

Ako je moguće, čuvajte uređaj u sopstvenoj kutiji, zaštitite ga od prašine i vlage.

Čuvati na suvom mestu bez mraza.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PEČLIVĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ!

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

1. Před použitím výrobku si přečtěte a dodržujte následující pokyny. Originální návod je v maďarštině.
2. Toto zařízení mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo jsou poučeny o bezpečném používání zařízení a rozumí souvisejícím nebezpečím.
3. Toto zařízení nesmí používat děti! Udržujte děti mimo dosah přístroje a jeho napájecího kabelu! Děti si se spotřebičem nesmí hrát!
4. Spotřebič používejte POUZE pod dohledem.
5. Ujistěte se, že přístroj nebyl během přepravy poškozen!
6. Spotřebič se nesmí používat ve spojení s programovým spínačem, časovým spínačem nebo samostatnými dálkově ovládanými systémy apod., které mohou spotřebič zapínat samostatně.
7. Pouze pro použití v suchých vnitřních podmínkách! Uchovávejte mimo vlhké prostředí (např. koupelny, bazény)!
8. NEPOUŽÍVEJTE v blízkosti vany, umyvadla, sprchy, bazénu nebo sauny!
9. Spotřebič je určen k použití na kuchyňské lince. Ujistěte se, že je povrch čistý, suchý, rovný a tepelně odolný.
10. Spotřebič NIKDY neumístujte do blízkosti horkých plynových, sklokeramických, indukčních nebo elektrických varných desek.
11. Při práci v blízkosti horkých potravin nebo horkých povrchů buďte velmi opatrní, abyste předešli nehodám.
12. NIKDY nepřemístujte spotřebič, když je v provozu. V opačném případě může dojít k poškození výrobku a k nehodě.
13. Koš s vyjímatelnou mřížkou a vývodem horkého vzduchu a její okolí jsou během používání horké a zůstávají horké ještě nějakou dobu poté! Nedotýkejte se jich!
14. Během provozu se můžete volnou rukou dotýkat pouze rukojetí výsuvných zásuvek a ovládacího panelu. Pokud se potřebujete dotknout horké zásuvky, použijte kuchyňské rukavice.
15. Pravidelně kontrolujte spotřebič a jeho napájecí kabel a zástrčku. NIKDY nepoužívejte spotřebič s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou. Pokud spotřebič nefunguje správně nebo je jakkoli poškozen, okamžitě jej přestaňte používat a kontaktujte náš zákaznický servis.
16. Spotřebič připravuje pokrmy v koši trouby cirkulací horkého vzduchu. Spotřebič NIKDY nepoužívejte k jinému než určenému účelu.
17. Spotřebič nevyžaduje ke svému provozu velké množství oleje nebo jiných tuků.
18. Spotřebič by se neměl používat ke smažení surovin s vysokým obsahem tuku! Tající tuk může vystříknout na topné těleso, což představuje nebezpečí požáru!
19. Do košů nevkládejte žádné kapaliny, protože nejsou vhodné pro ohřev (např. olej, voda apod.).
20. Nepoužívejte v pohyblivých se vozítkech nebo na lodích. Není vhodné pro venkovní použití.
21. Při používání výrobku NEZAKRÝVEJTE větrací otvory a otvory pro výstup vzduchu. Může to mít za následek nerovnoměrného pečení, a dokonce může dojít k poruše spotřebiče.

22. Horkou zásuvku a vyjímatelnou mřížku NEUMÍSTĚJTE přímo na kuchyňskou linku nebo na povrchy citlivé na teplo!
23. VŽDY ponechte nad spotřebičem a kolem něj dostatek prostoru pro volnou cirkulaci vzduchu. Dodržujte vzdálenosti uvedené **na obrázku 4**.
24. Nenaklánějte se nad spotřebič, při vytahování zásuvek může z horkovzdušných otvorů a zásuvek unikat pára!
25. Spotřebič ani jeho příslušenství NIKDY nepoužívejte v běžné troubě, na sklokeramické, elektrické nebo plynové varné desce nebo na venkovním grilu.
26. Pokrm vkládejte do koše fritézy pouze po značku MAX. Potraviny se nesmí dotýkat topného tělesa, hrozí nebezpečí požáru!
27. Abyste předešli možným onemocněním, VŽDY zkontrolujte správné uvaření pokrmu pomocí teploměru v jádře.
28. Při používání spotřebiče NIKDY nevkládejte do košů spotřebiče potraviny v uzavřených plechovkách. Mohlo by to vést k poruše nebo poškození výrobku.
29. Při používání spotřebiče do jeho košů NIKDY nevkládejte plastové sáčky nebo fólie.
30. Používejte POUZE dodané příslušenství nebo příslušenství schválené výrobcem. Použití neautorizovaného příslušenství může mít za následek selhání výrobku a ztrátu záruky.
31. Před čištěním, přenášením nebo skladováním odpojte spotřebič od napájení vytažením zástrčky a nechte jej vychladnout.
32. Napájecí kabel odpojte ze zásuvky za zástrčku, nikoli za kabel.
33. Pokud zjistíte jakékoli abnormality (např. uslyšíte neobvyklý hluk vycházející ze spotřebiče nebo ucítíte zápach spáleniny), okamžitě jej vypněte a odpojte od napájení.
34. Chraňte před prachem, vlhkostí, sluncem a přímým teplem!
35. Nikdy se nedotýkejte zařízení nebo připojovacího kabelu mokřými rukama!
36. Dbejte na to, aby se napájecí kabel a zástrčka nedotýkaly vody nebo jiných tekutin!
37. Přístroj neponořujte do vody!
38. Připojovací kabel zcela odviňte!
39. Připojte pouze do uzemněné zásuvky 230 V~ / 50 Hz!
40. Nepoužívejte k připojení spotřebiče prodlužovací kabel nebo napájecí lištu!
41. Nedovolte, aby se napájecí kabel dotýkal horkého povrchu!
42. Spotřebič umístěte tak, aby byla zástrčka snadno přístupná a bylo možné ji vytáhnout.
43. Připojovací kabel ved'te tak, aby se nemohl náhodně vytrhnout nebo viset z okraje stolu!
44. Topná tělesa / vyhřívané plochy spotřebiče zůstávají po vypnutí ještě nějakou dobu teplé!
45. Po každém použití spotřebič vypněte a odpojte napájecí kabel. Spotřebič skladujte na suchém a chladném místě!
46. Vzhledem k neustálému zlepšování se technické specifikace a design mohou změnit bez předchozího upozornění.
47. Aktuální návod k použití je ke stažení na adrese www.somogyi.hu.
48. Nepřebíráme žádnou odpovědnost za případné tiskové chyby a omlouváme se za případné nepřijemnosti.
49. Pouze pro soukromé účely, průmyslové využití není povoleno!



UPOZORNĚNÍ! HORKÁ PLOCHA! Označená část spotřebiče je během vaření a po něm horká, nedotýkejte se jí!



Nebezpečí úrazu proudem! Rozebírat, předělávat přístroj nebo jeho součást je přísně zakázáno! V případě jakéhokoli poškození přístroje nebo jeho součástí okamžitě jej odpojte od elektrické sítě a obraťte se na odborný servis!



Pokud se poškodí připojovací kabel, výměnu svěřte výhradně výrobci, zplnomocněné osobě, výrobce, nebo jinému odborníkovi!

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Ujistěte se, že je spotřebič ve vodorovné poloze, tepelně odolný, na rovném povrchu, vypnutý a odpojený od zdroje napájení.
2. Zkontrolujte neporušenost napájecího kabelu! Nikdy nepoužívejte přístroj s poškozeným napájecím kabelem!
3. Zajistěte volný prostor kolem spotřebiče a nad ním, jak je znázorněno na **obrázku 4**, aby bylo zajištěno řádné větrání spotřebiče.
4. **Obrázek 3:** Vytáhněte koš ze spotřebiče. Odnímatelná rukojeť je umístěna v koši. Zatlačte rukojeť na místo, dokud nezacvakne. Zvednutím a posunutím koše zkontrolujte, zda je rukojeť pevně na svém místě.
5. Odstraňte mřížku na dně koše.
6. Koš a mřížku umyjte ručně prostředkem na mytí nádobí. Opláchněte je čistou vodou a nechte uschnout.
7. Vložte mřížku zpět na dno koše a poté koš vložte zpět do spotřebiče.
8. Připojte spotřebič do standardní uzemněné zásuvky (230 V~ / 50 Hz). Spotřebič vydá zvukový signál, všechny kontrolky se krátce rozsvítí a poté zhasnou.
9. Spotřebič zapněte stisknutím vypínače (10).
10. Stiskněte volič pečících programů (6), vyberte první ikonu, ikonu hranolku.
11. Tím se zvolí nejvyšší teplota 200 °C. Výchozí provozní doba je 15 minut - neměňte ji.
12. Zvolený režim spustíte stisknutím tlačítka (13).
13. Při prvním zahřátí můžete cítit nepříjemný zápach, který však není nebezpečný a rychle zmizí.
14. Po uplynutí času zařízení 5x pípne a vypne se.
15. Nechte spotřebič vychladnout.
16. Zařízení je nyní připraveno k použití.

ČIŠTĚNÍ, ÚDRŽBA

- Před čištěním odpojte spotřebič vytažením zástrčky ze zásuvky.
- Před čištěním počkejte, až spotřebič zcela vychladne.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte agresivní brusné prostředky, ocelovou vlnu ani drátěnky!
- K čištění vnější části spotřebiče použijte čistý, mírně navlhčený hadřík. Vnitřek spotřebiče ani elektrické součásti nepolévejte vodou!
- Koš a vyjímatelnou mřížku myjte ručně s mycím prostředkem. Opláchněte je čistou vodou a nechte uschnout.
- Nemyjte v myčce nádobí!

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné důvody	Řešení
Zařízení nefunguje.	Problém s napájením.	Zkontrolujte síťové připojení.
	Koš není na svém místě.	Zasuňte koš do spotřebiče, dokud nedosedne.
Jídlo není správně uvařené.	Příliš mnoho jídla v koši.	Snížení množství potravin Během vaření pokrm několikrát otočte.
	Výchozí nastavení není pro tento pokrm vhodné.	Teplotu a dobu vaření zvýšte podle svých zkušeností.
Syrové bramborové lupínky nejsou křupavé.	Brambory obsahují příliš mnoho vody.	Brambory nakrájejte na tenčí plátky.
		Plátky osušte papírovými utěrkami a před smažením je otočte na troše oleje.
Během používání může být cítit nepříjemný zápach.	K tomu dochází při prvním použití přípravku.	Je to normální jev, není nebezpečný a zápach rychle zmizí.
	Zařízení je znečištěné.	Postupujte podle pokynů pro ČISTĚNÍ, VYNÁŠENÍ.
		Omezte používání oleje a jiných tuků na minimum.



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.

SKLADOVÁNÍ

Pokud spotřebič delší dobu nepoužíváte, postupujte podle pokynů uvedených v části ČISTĚNÍ, ÚDRŽBA.

Odstraňte rukojeť zařízení. Za tímto účelem vytáhněte koš ze spotřebiče. Odstraňte malý kruhový gumový uzávěr na horní straně rukojeti. Vložte do otvoru šroubovák vhodné velikosti a zatáhněte za rukojeť šroubovák směrem k sobě a zvedněte rukojeť z koše trouby. Zasuňte rukojeť do koše trouby a poté zasuňte koš trouby do spotřebiče.

Pokud je to možné, uložte přístroj do vlastní krabice chráněné před prachem a vlhkostí.

Skladujte na suchém místě bez mrazu.

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA KASNIJE REFERENCE!

UPOZORENJA

1. Prije uporabe proizvoda pročitajte sljedeće upute za uporabu i sačuvajte ih. Izvorni opis napisan je na mađarskom jeziku.
2. Ovaj uređaj smiju koristiti osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili s nedostatkom iskustva i znanja, samo ako su pod nadzorom ili pod uvjetom da 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 nadzorom.
5. Provjerite da se uređaj nije oštetiо tijekom transporta!
6. Uređaj ne smije biti spojen na programski prekidač, vremenski prekidač ili odvojene sustave daljinskog upravljanja itd. koji se koriste zajedno, i koji mogu samostalno uključiti uređaj.
7. Može se koristiti samo u suhim zatvorenim uvjetima! Zaštitite od vlažnih okruženja (npr. kupaonica, bazen)!
8. NEMOJTE koristiti uređaj u blizini kade, umivaonika, tuša, bazena ili saune!
9. Uređaj je dizajniran za korištenje na kuhinjskom pultu. Provjerite je li površina čista, suha, ravna i otporna na toplinu.
10. NIKADA ne stavljajte 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 dirajte je!
14. Slobodnom rukom smijete dodirivati samo ručke ladice na izvlačenje i upravljačku ploču tijekom rada. Koristite rukavice za pećnicu ako morate dotaknuti vruću ladicu.
15. Redovito provjeravajte uređaj i njegov mrežni priključni kabel i utikač. 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 stavljen 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 poprskati grijač, 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 prekrivati 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 4!**
24. Nemojte se naginjati nad uređaj, para može izlaziti iz otvora za vrući zrak i kada se ladice izvlače!
25. NIKADA ne koristite uređaj ili bilo koji njegov pribor u uobičajenoj pećnici, keramičkoj, električnoj ili plinskoj ploči za kuhanje ili vanjskom roštilju.
26. Stavite hranu u košaru pećnice samo do oznake MAX. 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 kuhana.
28. NIKADA ne stavljajte zatvorenu konzerviranu hranu u ladice aparata kada koristite aparat. To može dovesti do kvara proizvoda i ozljeda.
29. NIKADA ne stavljajte plastične vrećice ili foliju u ladice uređaja kada koristite uređaj.
30. Koristite SAMO uključeni pribor ili pribor odobren od strane proizvođača za uređaj. Korištenje neovlaštenog pribora može dovesti do kvara proizvoda i poništiti 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 ga isključite i izvucite utikač!
34. Zaštite 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 ni slučajno izvući ili visjeti s ruba stola!
44. Grijači elementi / grijane površine uređaja još su 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 ako ih ima.
49. Dopuštena je samo privatna uporaba, industrijska nije!



OPREZ! VRUĆA POVRŠINA! Navedeni dio uređaja je vruć tijekom procesa pečenja, a i nakon toga, ne dirajte ga!



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. Provjerite je li uređaj na ravnoj, otpornoj na toplinu, ravnoj površini, isključen i odspojen sa napajanja.
2. Provjerite ispravnost mrežnog kabela! Nikada nemojte koristiti s oštećenim kablom za napajanje!
3. Osigurajte slobodan prostor prikazan na **sllici 4** oko i iznad uređaja, čime se osigurava odgovarajuća ventilacija uređaja.
4. **Slika 3:** Izvucite ladicu iz uređaja. Uklonjivu ručku pronaći ćete u ladici. Gurnite ručicu na mjesto dok ne klikne. Provjerite je li ručka čvrsto na mjestu podizanjem i pomicanjem ladice.
5. Uklonite rešetku na dnu ladice iz ladice.
6. Operite ladicu i rešetku ručno deterdžentom. Isperite čistom vodom i ostavite da se osuši.
7. Vratite rešetku na dno ladice, a zatim ladicu vratite u uređaj.
8. Spojite uređaj na standardnu uzemljenu zidnu utičnicu (230V~ 50Hz). Uređaj se oglašava zvučnim signalom, svi zasloni svijetle nakratko i zatim se gase.
9. Uključite uređaj pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje (10).
10. Pritisnite tipku za odabir programa pečenja (6), odaberite prvu ikonu, pomfrit.
11. Sada ste odabrali najvišu temperaturu od 200°C. Zadano vrijeme rada je 15 minuta – to nemojte mijenjati.
12. Pokrenite odabrani način rada pritiskom na tipku (13).
13. Možda ćete osjetiti neugodan miris prilikom prvog zagrijavanja, ali to nije opasno i brzo će nestati.
14. Nakon isteka vremena, uređaj će se oglasiti 5 zvučnih signala i zatim se isključiti.
15. Ostavite uređaj da se ohladi.
16. Uređaj je sada spreman za upotrebu.

ČIŠĆENJE, ODRŽAVANJE

- Prije čišćenja isključite uređaj iz struje.
- Pričekajte da se uređaj potpuno ohladi prije nego što ga počnete čistiti.
- Nemojte koristiti agresivna sredstva za ribanje, čeličnu vunu ili spužvice za ribanje za čišćenje uređaja!
- Za čišćenje vanjskog dijela uređaja koristite čistu, blago vlažnu krpu. Voda ne smije dospjeti u uređaj ili na električne komponente!
- Operite ladicu i uklonjivu rešetku ručno sredstvom za pranje posuđa. Isperite čistom vodom i ostavite da se osuši.
- Nemojte prati u perilici posuđa!

EN HOT AIR FRYER

FEATURES

8 litre capacity • DUAL HEATING: 500 W bottom + 1500 W top heating • metal-clad oven compartment • LED touch panel digital control • 8 preset baking programs: French fries, chicken thighs, steak, fish, cakes, pizza, vegetables, individual • temperature and cooking time of each program can be adjusted and saved • defrost and reheat programs • preheat function • food transfer indicator halfway through time • temperature and remaining time can be adjusted during operation • easy handling • drawer handle can be removed for easy storage

WORKING METHODS



french fries

The ideal mode for frying frozen French fries.

Preheating: yes

Temperature: 200°C (range: 80 - 200°C)

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

Recommended quantity: 500 g

Halfway through the cooking time, turn the food over.



chicken thigh

For frying chicken legs or similar poultry.

Preheating: yes

Temperature: 200°C (range: 80 - 200°C)

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

Recommended quantity: 700 g

Halfway through the cooking time, turn the food over.



steak

Ideal for roast beef. For a medium rare "medium" or well done result, more time and a slightly lower temperature may be needed. Always check the result and cook the meat longer if you think it is necessary.

Preheating: yes

Temperature: 180°C (range: 80 - 200°C)

Baking time: 8 minutes (range: 1 - 60 minutes)

Recommended quantity: 300 g

Halfway through the cooking time, turn the food over.



fish

For frying fish.

Preheating: yes

Temperature: 190°C (range: 80 - 200°C)

Baking time: 18 minutes (range: 1 - 60 minutes)

Recommended quantity: 500 g

Halfway through the cooking time, turn the food over.



cake

Ideal for cakes, buns.

Preheating: none

Temperature: 150°C (range: 80 - 200°C)

Baking time: 35 minutes (range: 1 - 60 minutes)

Recommended quantity: 500 g



pizza

Ideal for frozen pizza, mini pizza, similar frozen hot sandwiches.

Preheating: yes

Temperature: 160°C (range: 80 - 200°C)

Baking time: 8 minutes (range: 1 - 60 minutes)

Recommended quantity: 200 g



vegetables

Ideal for preparing vegetable rounds.

Preheating: yes

Temperature: 120°C (range: 80 - 200°C)

Baking time: 10 minutes (range: 1 - 60 minutes)

Recommended quantity: 300 g

Halfway through the cooking time, turn the food over.



individual

You can assign this mode to a selected type of food in a completely customised way.

Preheating: yes

Temperature: 180°C (range: 80 - 200°C)

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

Halfway through the cooking time, turn the food over.



defrosting

Preheating: none

Temperature: 60°C

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



reheating

Preheating: none

Temperature: 80°C

Baking time: 20 minutes (range: 1 - 60 minutes)

If necessary, the times and temperatures set for each mode should be adjusted to ensure that the food (especially poultry) is fully cooked. Adjustments can also be made during the cooking process.

Setting the temperature and baking time

After selecting the mode, the display alternates between showing the baking temperature and time every 3 seconds. If you want to switch between them more quickly, tap briefly. You can change the currently displayed value using the + and - buttons. Press and hold the corresponding button to scroll quickly through the values.

IMPORTANT! If you want to use a baking program always with the temperature and time you have changed, simply press and hold the button for 3 seconds after the change. The appliance will beep 3 times quickly to indicate that it has saved the change.










This way, you no longer have to change the cooking programme you use regularly and always with the same amount of food each time.

TIPS

- Usually no oil is needed to prepare the dish, or only a small amount (2-3 teaspoons).
- 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.
- The cooking time depends on the size and quantity of the food and the temperature. In general, however, the cooking time is shorter than in a conventional oven. Start with a shorter cooking time and gradually increase it if necessary.
- Stir the food occasionally or turn it with plastic or wooden tongs to achieve an even cooking result.
- Check the status of the food from time to time and switch off the appliance if it is cooked, even if the programme is not yet finished.
- With this appliance, you can generally prepare any food that can be cooked in a conventional convection oven.
- Before using the appliance, make sure that the outside of the appliance and the drawer are clean and dry.
- Do not use the device for more than 4 hours without a break.
- Do not leave the appliance switched on when it is empty (apart from putting it in the HEATING UNIT before first use).
- Do not put food that is still wrapped in foil or plastic bags in the appliance.

- Make sure that food does not come into contact with the heating elements.
- Do not overfill the drawer to allow the hot air to circulate optimally in the oven chamber.
- Make sure that foods containing oil and fat are not overheated because they can catch fire.
- Always place the hot drawer on a heat-resistant surface after use.

USE

1. Prepare the food for baking.
2. To use recirculated air, insert the grille into the bottom of the drawer. The grid's silicone feet hold the grid firmly in place.
3. Put the food in the drawer. It is also possible to use a small baking dish (not included).
4. Put the drawers back in place.
5. Touch the  button. The device beeps and the icon of the baking programs and the buttons you can touch appear.
6. By tapping on  you can choose from 8 baking programmes. The colour icon of the currently selected programme will flash.
7. You can also select defrost  or reheat  modes by tapping on the corresponding icon.
8. You can change the temperature and baking time at any time before starting the selected programme, but also during the programme.
9. If the program includes preheating, this is indicated by the icon .
10. If the programme recommends that the food should be turned halfway through cooking, the  icon will indicate this.
11. To start the selected programme, press .
12. Depending on the programme and the temperature of the appliance, preheating will start, as indicated by the **PrE** indicator on the display.
13. At the end of preheating, the appliance will beep 3 times, the  icon will go out and the selected programme will start running and countdown.
14. When the appliance is heating during operation, this is indicated by the  icon, and when the air mixing fan is running, this is indicated by the  icon.
15. If the  icon is active, halfway through the time the appliance will beep 3 times, indicating that the food needs to be turned, and the  icon will start flashing. Pull out the drawer, turn the food over, and return the drawer to the appliance. The cooking program continues and the  icon goes out.
16. Even if you do nothing, if you don't turn the food over, the programme will still run.
17. During the last minute of cooking, the appliance counts down every second and the display changes to End. After a short time, the appliance beeps 5 times and then goes into standby mode.
18. Pull out the drawer and place it on a heat-resistant surface. Do not place it on the appliance!
19. Switch off the appliance by unplugging the power plug.
20. Remove the food from the drawer.
21. Let the drawer and the grid cool down. Then clean them (see chapter "Cleaning and maintenance").

Short pause in the baking process

If you want to interrupt the baking process, for example to mix or add more ingredients, simply uncheck the box. The baking time countdown will stop and the display will go out completely. After inserting the drawer, the baking process and countdown will resume.

TECHNICAL DATA

power supply:220-240 V~ 50-60 Hz
 power:2000 W (1500 W top / 500 W bottom heating)
 contact protection class:I.
 operation, storage:in dry indoor conditions, 0-40 °C
 adjustable temperature:80 - 200 °C (defrost: 60 °C)
 baking time:1-60 minutes
 oven basket capacity:max. 8 l
 product enclosure size:325 x 320 x 410 mm
 weight:6,6 kg

H FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ

JELLEMZŐK

8 literes kapacitás • DUAL HEATING: 500 W alsó + 1500 W felső fűtés • fém borítású sütőtér • LED érintőpaneles digitális vezérlés • 8-féle előre beállított sütési program: hasábburgonya, csirkecomb, steak, hal, sütemény, pizza, zöldség, egyéni • mindegyik program hőmérséklete és sütési ideje módosítható, elmenthető • kiolvasztás és újramelegítés programok • előmelegítés funkció • ételátforgatás jelzés az idő felénél • működés közben állítható hőmérséklet és hátralévő idő • egyszerű kezelés • a fiók nyele eltávolítható a könnyebb tárolásért

ÜZEMMÓDOK



hasábburgonya

Fagyasztott hasábburgonya sütéséhez ideális üzemmód.
 Előmelegítés: van
 Hőmérséklet: 200 °C (tartomány: 80 – 200 °C)
 Sütési idő: 15 perc (tartomány: 1 – 60 perc)
 Ajánlott mennyiség: 500 g
 A sütési idő felénél forgassa át az ételt.



csirkecomb

Csirkecombok, vagy hasonló jellegű szárnyas húsok sütéséhez.
 Előmelegítés: van
 Hőmérséklet: 200 °C (tartomány: 80 – 200 °C)
 Sütési idő: 15 perc (tartomány: 1 – 60 perc)
 Ajánlott mennyiség: 700 g
 A sütési idő felénél forgassa át az ételt.



steak

Egyben sült marhahúshoz ideális. A közepesen átsült „medium” vagy a jól átsült „well done” eredményhez több időre és kicsit alacsonyabb hőmérsékletre lehet szükség. Mindig ellenőrizze az eredményt és süssse tovább a húst, ha szükségesnek tartja.
 Előmelegítés: van
 Hőmérséklet: 180 °C (tartomány: 80 – 200 °C)
 Sütési idő: 8 perc (tartomány: 1 – 60 perc)
 Ajánlott mennyiség: 300 g
 A sütési idő felénél forgassa át az ételt.



hal

Halak sütéséhez.
 Előmelegítés: van
 Hőmérséklet: 190 °C (tartomány: 80 – 200 °C)
 Sütési idő: 18 perc (tartomány: 1 – 60 perc)
 Ajánlott mennyiség: 500 g
 A sütési idő felénél forgassa át az ételt.



sütemény

Ideális süteményekhez, zsemléhez.
 Előmelegítés: nincs
 Hőmérséklet: 150 °C (tartomány: 80 – 200 °C)
 Sütési idő: 35 perc (tartomány: 1 – 60 perc)
 Ajánlott mennyiség: 500 g



pizza

Ideális fagyasztott pizzához, mini pizzához, hasonló jellegű fagyasztott melegszendvicsekhez.
 Előmelegítés: van
 Hőmérséklet: 160 °C (tartomány: 80 – 200 °C)
 Sütési idő: 8 perc (tartomány: 1 – 60 perc)
 Ajánlott mennyiség: 200 g



zöldég

Ideális zöldégek elkészítéséhez.

Előmelegítés: van

Hőmérséklet: 120 °C (tartomány: 80 – 200 °C)

Sütési idő: 10 perc (tartomány: 1 – 60 perc)

Ajánlott mennyiség: 300 g

A sütési idő felénél forgassa át az ételt.



egyéni

Ezt az üzemmódot egy kiválasztott ételtípusoz rendelheti, teljesen egyéni módon.

Előmelegítés: van

Hőmérséklet: 180 °C (tartomány: 80 – 200 °C)

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

A sütési idő felénél forgassa át az ételt.



kiválasztás

Előmelegítés: nincs

Hőmérséklet: 60 °C

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



újramelegítés

Előmelegítés: nincs

Hőmérséklet: 80 °C

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

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

A hőmérséklet és a sütési idő beállítása

Az üzemmód kiválasztása után a kijelző 3 másodpercenként felváltva mutatja a sütési hőmérsékletet és időt. Ha gyorsabban szeretne ezek között váltani, akkor érintse meg a gombot röviden. Az éppen megjelenő értéket a + és – gombokkal tudja módosítani. Az értékek gyors görgetéséhez tartsa lenyomva a megfelelő gombot.

FONTOS! Ha egy sütési programot mindig az Ön által módosított hőmérséklettel és idővel szeretne használni, a módosítás után egyszerűen tartsa 3 másodpercig nyomva a gombot. A készülék 3 gyors sípólással jelzi, hogy elmentette a módosítást.

Igy a rendszeresen és mindig ugyanolyan ételmennyiséggel használt sütési programot többé nem kell minden egyes alkalommal módosítani.

TIPPEK

- Az étel elkészítéséhez általában nincs szükség olajra, vagy csak kis mennyiségre (2-3 teáskanál).
- A nagyon könnyű ételedarabokat a keringő levegő megfoghathatja. 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 légkeveréses sütőben is elkészíthető.
- A készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy a készülék és a fiók külseje tiszta és száraz.
- Ne használja a készüléket 4 óránál tovább szünet nélkül.
- Ne hagyja bekapcsolva a készüléket, ha üres (elteltek 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 fűtélelmekkel.
- Ne töltse túl a fiókot, hogy a forró levegő optimálisan keringhessen a sütőkamrában.

- Ügyeljen arra, hogy az olajat és zsírt tartalmazó élelmiszerek ne legyenek túlmelegekde mert kigyulladhatnak.
- Használat után mindig helyezze a forró fiókot egy hőálló felületre.

HASZNÁLAT

1. Készítse elő az ételt a sütéshez.
2. A keringtetett levegő használatához helyezze be a rácsot a fiók aljába. A rács szilikon lábai stabilan a helyén tartják a rácsot.
3. Tegye az ételt a fiókba. Lehetőség van egy kis sütőforma használatára is (nem tartozék).
4. Helyezze be a fiókot a helyére.
5. Érintse meg a gombot. A készülék sípól, és megjelennek a sütési programok ikonja, valamint a megérinthető gombok.
6. A gomb megérintésével választhat a 8 sütési program közül. Az éppen kiválasztott program színes ikonja villog.
7. Ezeken kívül választhatja a kiolvasztás vagy az újramelegítés üzemmódokat is, a megfelelő ikon megérintésével.
8. A kiválasztott program elindítása előtt, de a program közben is bármikor módosíthatja a hőmérsékletet és a sütési időt.
9. Ha a program tartalmaz előmelegítést, azt a ikon jelzi.
10. Ha a program szerint az ételt a sütési idő felénél javasolt átforgatni, azt a ikon jelzi.
11. A kiválasztott program elindításához nyomja meg a gombot.
12. Programtól és a készülék hőmérsékletétől függően elindul az előmelegítés, amit a kijelzőn megjelenő **PRE** felirat jelez.
13. Az előmelegítés végén a készülék 3x sípól, a ikon kialszik, és megkezdődik a kiválasztott program szerinti működés és a visszaszámolás.
14. Amikor a készülék működés közben fűt, azt a ikon jelzi, a légkeverő ventilátor működését pedig a ikon mutatja.
15. Ha a ikon aktív, akkor az idő felénél a készülék 3x sípól, jelezve, hogy meg kell forgatni az ételt, és a ikon villogni kezd. Húzza ki a fiókot, forgassa át az ételt, majd tolja vissza a fiókot a készülékbe. A sütési program folytatódik, a ikon kialszik.
16. Ha nem tesz semmit, nem forgatja meg az ételt, akkor is lefut a program.
17. A sütési idő utolsó percében a készülék másodpercenként visszaszámol, majd a kijelző **End-re** vált. Kis idő múlva a készülék 5x sípól majd készenléti módba kapcsol.
18. Húzza ki a fiókot, és helyezze egy hőálló felületre. Ne helyezze a készülékre!
19. Kapcsolja ki a készüléket a házlati csatlakozódugó kihúzásával.
20. Vegye ki az ételt a fiókból.
21. 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 visszaszámolása leáll, és a kijelző teljesen kialszik. A fiók behelyezése után a sütési folyamat és a visszaszámolás folytatódik.

MŰSZAKI ADATOK

tápellátás:	220-240 V – 50-60 Hz
teljesítmény:	2000 W (1500 W felső / 500 W alsó fűtés)
érintésvédelmi osztály:	I.
üzemeltetés, tárolás:	száraz beltéri körülmények között, 0-40 °C
beállítható hőmérséklet:	80 – 200 °C (kiolvasztás: 60 °C)
sütési idő:	1-60 perc
sütőkösár kapacitása:	max. 8 l
termék befoglaló mérete:	325 x 320 x 410 mm
tömege:	6,6 kg

CHARAKTERISTIKA

kapacita: 8 l • DUAL HEATING: 500 W spodný + 1500 W horný ohrev • kovový plášť priestoru na pečenie • digitálne ovládanie dotykovým panelom LED • 8 prednastavených programov: hranolky, kuracie mäso, steak, ryba, koláč, pizza, zelenina, individuálne • teplotu a čas varenia každého programu možno upraviť a uložiť • programy rozmrazovania a ohrievania • funkcia predhrievania • signalizácia potreby otočenia jedla v polovici času • počas prevádzky nastaviteľná teplota a zostávajúci čas • jednoduché ovládanie • rukoväť zásuvky sa dá odňať pre jednoduché uskladnenie

REŽIMY

**hranolky**

Ideálny režim na vyprážanie mrazených hranolčiekov.

Predhrievanie: áno

Teplota: 200 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Čas pečenia: 15 minút (rozsah: 1 - 60 minút)

Odporúčané množstvo: 500 g

V polovici pečenia jedlo otočte.

**kuracie stehno**

Na vyprážanie kuracích stehien alebo podobnej hydiny.

Predhrievanie: áno

Teplota: 200 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Čas pečenia: 15 minút (rozsah: 1 - 60 minút)

Odporúčané množstvo: 700 g

V polovici pečenia jedlo otočte.

**steak**

Ideálne na pečenie hovädzieho mäsa. Na dosiahnutie stredne prepečeného alebo dobre prepečeného výsledku môže byť potrebný dlhší čas a o niečo nižšia teplota. Výsledok vždy skontrolujte a ak si myslíte, že je to potrebné, mäso pripravujte dlhšie.

Predhrievanie: áno

Teplota: 180 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Čas pečenia: 8 minút (rozsah: 1 - 60 minút)

Odporúčané množstvo: 300 g

V polovici pečenia jedlo otočte.

**ryba**

Na vyprážanie rýb.

Predhrievanie: áno

Teplota: 190 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Čas pečenia: 18 minút (rozsah: 1 - 60 minút)

Odporúčané množstvo: 500 g

V polovici pečenia jedlo otočte.

**koláč**

Ideálne na koláče, buchty.

Predhrievanie: žiadne

Teplota: 150 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Čas pečenia: 35 minút (rozsah: 1 - 60 minút)

Odporúčané množstvo: 500 g

**pizza**

Ideálne na mrazenú pizzu, mini pizzu a podobné mrazené teplé sendviče.

Predhrievanie: áno

Teplota: 160 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Čas pečenia: 8 minút (rozsah: 1 - 60 minút)

Odporúčané množstvo: 200 g

**zelenina**

Ideálne na prípravu zeleniny.

Predhrievanie: áno

Teplota: 120 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Čas pečenia: 10 minút (rozsah: 1 - 60 minút)

Odporúčané množstvo: 300 g

V polovici pečenia jedlo otočte.

**individuálne**

Tento režim môžete priradiť vybranému typu potraviny úplne individuálnym spôsobom.

Predhrievanie: áno

Teplota: 180 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Čas pečenia: 15 minút (rozsah: 1 - 60 minút)

V polovici pečenia jedlo otočte.

**rozmrazovanie**

Predhrievanie: žiadne

Teplota: 60 °C

Čas pečenia: 15 minút (rozsah: 1 - 60 minút)

**ohrievanie**

Predhrievanie: žiadne

Teplota: 80 °C

Čas pečenia: 20 minút (rozsah: 1 - 60 minút)

V prípade potreby je potrebné upraviť časy a teploty nastavené pre jednotlivé režimy, aby sa zabezpečilo úplné upečenie potravín (najmä hydiny). Upravy je možné vykonávať aj počas procesu varenia.

Nastavenie teploty a času pečenia

Po výbere režimu sa na displeji každé 3 sekundy striedavo zobrazuje teplota a čas pečenia. Ak chcete medzi nimi prepínať rýchlejšie, krátko sa dotknite tlačidla . Aktuálne zobrazenú hodnotu môžete zmeniť pomocou tlačidiel + a -. Stlačením a podržaním príslušného tlačidla môžete rýchlo krokovat hodnotami.

DÔLEŽITÉ! Ak chcete používať program pečenia vždy so zmenenou teplotou a časom, stlačí po zmene tlačítko a podržat tlačidlo na 3 sekundy. Spotrebič vydá 3-krát rýchly zvukový signál, ktorý signalizuje, že uložil zmenu.

Takto už nemusíte pravidelne meniť program varenia, ktorý používate, a vždy s rovnakým množstvom potravín.

TIPY

- Na prípravu jedla zvyčajne nepotrebujete 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 zásuvka sú čisté a suché.
- Nepoužívajte zariadenie dlhšie ako 4 hodiny bez prestávky.
- 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.
- Zásuvku neprepĺňujte, 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 horúcu zásuvku na tepelne odolný povrch.

POUŽÍVÁNIE

1. Pripravte potraviny na pečenie.
2. Ak chcete používať recirkuláciu vzduchu, vložte mriežku do spodnej časti zásuvky. Silikónové nožičky mriežky držia mriežku pevne na mieste.
3. Uložte jedlo do zásuvky. Je možné použiť aj malú nádobu na pečenie (nie je súčasťou dodávky).
4. Vráťte zásuvku na svoje miesto.
5. Dotknite sa tlačidla . Zariadenie zapípa a zobrazí sa ikona programov pečenia a tlačidiel, ktorých sa môžete dotknúť.
6. Ťuknutím na si môžete vybrať z 8 programov pečenia. Farebná ikona aktuálne zvoleného programu bude blikať.
7. Ťuknutím na prislúšnú ikonu môžete vybrať aj režim rozmrazovania alebo ohrievania .
8. Teplotu a čas pečenia môžete zmeniť kedykoľvek pred spustením vybraného programu, ale aj počas programu.
9. Ak program zahŕňa predhrievanie, je to označené ikonou .
10. Ak program odporúča, aby sa jedlo v polovici varenia otočilo, označí to ikona .
11. Ak chcete spustiť vybraný program, stlačte tlačidlo .
12. V závislosti od programu a teploty spotrebiča sa spustí predhrievanie, ktoré je indikované ukazovateľom **PrE** na displeji.
13. Na konci predhrievania spotrebič 3-krát pipne, ikona zhasne a spustí sa vybraný program a odpočítavanie.
14. Keď spotrebič počas prevádzky ohrieva, je to indikované ikonou a keď je v prevádzke ventilátor na zmiešavanie vzduchu, je to indikované ikonou .
15. Ak je ikona aktívna, v polovici času spotrebič trikrát pipne, čo znamená, že je potrebné jedlo otočiť, a ikona začne blikať. Vytiahnite zásuvku, otočte potraviny a vráťte zásuvku do spotrebiča. Program varenia pokračuje a ikona zhasne.
16. Aj keď neurobite nič, ak jedlo neotočíte, program sa spustí.
17. Počas poslednej minúty varenia spotrebič odpočítava každú sekundu a displej sa zmení na **End**. Po krátkom čase spotrebič 5-krát pipne a potom prejde do pohotovostného režimu.
18. Zásuvku vytiahnite a položte ju na teplvozdomý povrch. Neumiestňujte ju na spotrebič!
19. Spotrebič vypnete vytiahnutím zástrčky zo sieťovej zásuvky.
20. Vyberte potraviny zo zásuvky.
21. Zásuvku a mriežku nechajte vychladnúť. Potom ich vyčistite (pozri časť "Čistenie a údržba").

Krátka prestávka v procese pečenia

Ak chcete proces pečenia prerušiť, napríklad premiešať alebo pridať ďalšie prísady, jednoducho vytiahnite zásuvku. Odpočítavanie času pečenia sa zastaví a displej úplne zhasne. Po vložení zásuvky sa proces pečenia a odpočítavanie obnoví.

TECHNICKÉ ÚDAJE

náпряжение:220-240 V~ 50-60 Hz
výkon:2000 W (1500 W horný / 500 W spodný ohrev)
trieda ochrany:I
prevádzka, skladovanie:v suchých vnútorných podmienkach, 0-40°C
nastaviteľná teplota:80 - 200 °C (rozmrazovanie: 60 °C)
čas pečenia:1 - 60 minút
kapacita koša:max. 8 l
rozmery výrobku:325 x 320 x 410 mm
hmotnosť:6,6 kg

FRITEUZĂ CU AER CALD

CHARACTERISTIC

capacitate de 8 litri • DUAL HEATING: 500 W încălzire inferioară + 1500 W încălzire superioară • compartiment cuptor placat cu metal • panou digital cu LED și control tactil • 8 programe prestabilite pentru găti: cartofi prăjiți, pulpe de pui, friptură, pește, prăjituri, pizza, legume, personalizat • posibilitatea de ajustare și salvare a temperaturii și timpului de coacere pentru fiecare program • programe pentru dezghețare și reîncălzire • funcție de preîncălzire • funcție de preîncălzire • temperatura și timpul rămas pot fi ajustate în timpul funcționării • operare ușoară • mânerul sertarului este detașabil pentru o depozitare mai ușoară

MODURI DE FUNCȚIONARE



cartofi prăjiți

Modul ideal pentru prăjirea cartofilor congelați.

Preîncălzire: există

Temperatură: 200°C (interval: 80 – 200 °C)

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

Canțitate recomandată: 500 g

Întoarceți mâncarea la jumătatea procesului de gătire.



pulpe de pui

Pentru prăjirea pulpelor de pui sau a cărnurilor de pasăre similare.

Preîncălzire: există

Temperatură: 200°C (interval: 80 – 200 °C)

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

Canțitate recomandată: 700 g

Întoarceți mâncarea la jumătatea procesului de gătire.



steak

Ideal pentru friptura de vită întreagă. Pentru un rezultat „medium” (mediu gătit) sau „well done” (bine gătit), este posibil să fie nevoie de un timp mai îndelungat și de o temperatură puțin mai scăzută. Verificați întotdeauna rezultatul și continuați gătirea dacă este necesar.

Preîncălzire: există

Temperatură: 180°C (interval: 80 – 200 °C)

Timp de gătire: 8 minute (interval: 1 – 60 de minute)

Canțitate recomandată: 300 g

Întoarceți mâncarea la jumătatea procesului de gătire.



pește

Pentru prăjirea peștelui.

Preîncălzire: există

Temperatură: 190°C (interval: 80 – 200 °C)

Timp de gătire: 18 minute (interval: 1 – 60 de minute)

Canțitate recomandată: 500 g

Întoarceți mâncarea la jumătatea procesului de gătire.



prăjituri

Ideal pentru prăjituri și chifle.

Preîncălzire: nu există

Temperatură: 150°C (interval: 80 – 200 °C)

Timp de gătire: 35 minute (interval: 1 – 60 de minute)

Canțitate recomandată: 500 g



pizza

Ideal pentru pizza congelată, mini-pizza și sandvișuri calde congelate similare.

Preîncălzire: există

Temperatură: 160°C (interval: 80 – 200 °C)

Timp de gătire: 8 minute (interval: 1 – 60 de minute)

Canțitate recomandată: 200 g

legume

Ideal pentru pregătirea legumelor.

Preîncălzire: există

Temperatură: 120°C (interval: 80 – 200 °C)

Timp de gătire: 10 minute (interval: 1 – 60 de minute)

Cantitate recomandată: 300 g

Întoarceți mâncarea la jumătatea procesului de gătire.

personalizat

Acest mod poate fi atribuit unui tip de aliment ales, poate fi complet personalizat.

Preîncălzire: există

Temperatură: 180°C (interval: 80 – 200 °C)

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

Întoarceți mâncarea la jumătatea procesului de gătire.

dezghețare

Preîncălzire: nu există

Temperatură: 60 °C

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

reîncălzire


Preîncălzire: nu există


Temperatură: 80 °C

Timp de gătire: 20 de minute (interval: 1 – 60 de minute)

Timpurile și temperaturile setate pentru moduri trebuie ajustate, dacă este necesar, pentru a vă asigura că mâncarea (în special carnea de pasăre) este complet gătită. Setările pot fi ajustate și în timpul procesului de gătire.

Setarea temperaturii și a timpului de coacere

După selectarea modului, afișajul va alterna la fiecare 3 secunde între temperatura de gătire și timpul de gătire. Dacă doriți să comutați mai repede între acestea, apăsați  scurt butonul. Valoarea afișată poate fi modificată cu ajutorul butoanelor + și -. Pentru derularea rapidă a valorilor, țineți apăsat butonul corespunzător.

IMPORTANT! Dacă doriți să utilizați un program de gătit întotdeauna cu temperatura și timpul modificate de dvs., după ajustare, țineți apăsat butonul  timp de 3 secunde. Aparatul va semnaliza salvarea modificării prin 3 semnale sonore rapide.














Asfel, programul de gătire utilizat în mod regulat și cu aceeași cantitate de alimente nu va mai trebui ajustat de fiecare dată.

SFATURI

- De obicei, nu este nevoie de ulei pentru a pregăti mâncarea, sau doar o cantitate mică (2-3 lingurițe).
- Bucățiile foarte ușoare de alimente pot fi întoarse prin circulația aerului. Dacă este necesar, vă recomandăm să folosiți o scobitoare sau un obiect similar pentru a le fixa împreună.
- Timpul de gătire depinde de mărimea și cantitatea de alimente și de temperatură. Cu toate acestea, timpul de gătire este de obicei mai scurt decât în cazul unui cuptor convențional. Începeți cu un timp de gătire mai scurt și creșteți treptat dacă este necesar.
- Amestecați din când în când mâncarea sau întoarceți-o cu un clește de plastic sau de lemn pentru a obține un rezultat de gătit uniform.
- Verificați periodic starea alimentelor, iar dacă acestea sunt gata, opriți aparatul, chiar dacă programul nu s-a încheiat încă.
- Cu acest aparat, puteți pregăti, în general, toate felurile de mâncare care pot fi găsite într-un cooker conventional.
- Asigurați-vă că exteriorul aparatului și sertarul sunt curate și uscate înainte de a utiliza aparatul.
- Nu utilizați aparatul mai mult de 4 ore fără pauză.
- Nu lăsați aparatul pornit, dacă este tegol (în afara de PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE înainte de pri ma utilizare).
- Nu introduceți în aparatul 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 sertarul pentru a permite circulația optimă a aerului cald în camera cuptorului.

- Asigurați-vă că alimentele care conțin uleiși grăsimi nu sunt supreîncălzite, deoarece pot lua foc.
- După utilizare, așezați întotdeauna sertarele fierbinți pe o suprafață rezistentă la căldură.

UTILIZARE

1. Pregătiți alimentele pentru coacere.
2. Pentru a utiliza aerul circulant introduceți grila în partea de jos al sertarului. Picioarele din silicon al grilei mențin grila ferm în poziție.
3. Puneți mâncarea în sertar. Puteți să folosiți și o mică tavă de copt (neinclusă).
4. Introduceți sertarele în pozițiile lor corespunzătoare.
5. Apăsați butonul ! Aparatul emite un semnal sonor, iar pe afișaj apar pictogramele programelor de gătire și butoanele tactile.
6. Prin apăsarea butonului  puteți selecta unul dintre cele 8 programe de gătire. Pictograma programului selectat va clipi colorat.
7. În afara acestora, puteți alege modul de decongelare  sau reîncălzire  atingând pictograma corespunzătoare.
8. Puteți modifica temperatura și timpul de gătire atât înainte de a porni programul selectat, cât și în timpul acestuia.
9. Dacă programul include preîncălzire, acest lucru va fi indicat prin pictograma .
10. Dacă programul sugerează întoarcerea alimentelor la jumătatea timpului, acest lucru va fi indicat de pictograma .
11. Pentru a porni programul selectat, apăsați butonul .
12. În funcție de program și de temperatura aparatului, se va iniția preîncălzirea, indicată pe afișaj prin mesajul „PRE”.
13. La finalul preîncălzirii, aparatul emite 3 semnale sonore, pictograma  se stinge, iar programul selectat începe și cronometrul pornește.
14. În timpul funcționării aparatului, dacă acesta încălzește, pictograma  va fi activă, iar funcționarea ventilatorului de convecție va fi indicată de pictograma .
15. Dacă pictograma  este activă, aparatul emite 3 semnale sonore la jumătatea timpului de gătire, indicând că trebuie să întoarceți alimentele, respectiv  va începe să clipească. Trageți sertarul, întoarceți alimentele și puneți sertarul înapoi în aparat. Programul va continua, iar pictograma  se va stinge.
16. Dacă nu va întoarceți alimentele, programul se va derula în continuare până la final.
17. În ultimul minut al programului, aparatul va număra secunde rămase, iar la final, afișajul va afișa mesajul „END”. După un timp scurt, aparatul emite 5 semnale sonore și trece în modul standby.
18. Scoateți sertarul și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură. Nu îl așezați pe aparat!
19. Opriți aparatul prin scoaterea ștecherului din priză.
20. Scoateți mâncarea din sertar.
21. Lăsați sertarul și grila să se răcească. Apoi curățați-le (consultați secțiunea „Curățare și întreținere”).

O scurtă pauză în procesul de coacere

Dacă doriți să întrerupeți procesul de coacere, de exemplu, amestecați sau adăugați ingrediente suplimentare, pur și simplu scoateți sertarul. Cronometrul de gătire se oprește, iar afișajul se stinge complet. După intrarea în sertarului, procesul de coacere și numărătoarea inversă continuă.

DATE TEHNICE

alimentare:220-240 V~ 50-60 Hz
putere: 2000 W (1500 W încălzire superioară / 500 W încălzire inferioară)
clasa de protecție la contact: ..I.
utilizare, depozitare:condiții interioare uscate, 0-40°C
temperatură reglabilă:80 – 200 °C (dezghețare: 60 °C)
timp de gătire:1-60 de minute
capacitatea coșului:max. 8 l
dimensiunea produsului:325 x 320 x 410 mm
greutate:6,6 kg



FRITEZA NA VRELI VAZDUH

OSOBINE

kapacitet 8 litara • DUAL HEATING: 500 W donje + 1500 W gornje grejanje
 • metalni odeljak pećnice • LED kontrolni panel sa kontrolama na dodir •
 može se izabrati 8 režima: pečenje krompira,, pileći batak, steak, riba, kolači,
 pizza, povrće, individualni • korekcija temperature i vremena pripreme svakog
 programa sa memorijom • program za odmrzavanje i zagrevanje • funkcija
 predgrejanja • indikator za potrebom mešanja na pola vremena • u toku rada
 podešiva temperatura i vreme rada • jednostavna upotreba • drška fiok e se
 može skinuti radi lakšeg skladištenja

REŽIMI RADA



pomfrit

Idealan režim za pečenje smrznutog pomfrita.

Predgrejanje: ima

Temperatura: 200°C (opseg: 80 – 200°C)

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

Preporučena količina: 500 g

Promešajte hranu na pola vremena pečenja.



pileći batak

Za pripremu pilećih bataka ili sličnih jela od živine.

Predgrejanje: ima

Temperatura: 200°C (opseg: 80 – 200°C)

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

Preporučena količina: 700 g

Promešajte hranu na pola vremena pečenja.



steak

Takođe idealno za pečenje govedine. Srednje pečeni „medium“ ili jače pečeni
 „well done“ za idealan rezultat će možda trebati malo niža temperatura i duže
 vreme. Uvek proverite rezultat i pecite meso duže ako smatrate da je potrebno.

Predgrejanje: ima

Temperatura: 180°C (opseg: 80 – 200°C)

Vreme pečenja: 8 minuta (opseg: 1 – 60 minuta)

Preporučena količina: 300 g

Promešajte hranu na pola vremena pečenja.



riba

Za pečenje ribe.

Predgrejanje: ima

Temperatura: 190°C (opseg: 80 – 200°C)

Vreme pečenja: 18 minuta (opseg: 1 – 60 minuta)

Preporučena količina: 500 g

Promešajte hranu na pola vremena pečenja.



kolači

Idealno za kolače, zemičke.

Predgrejanje: nema

Temperatura: 150°C (opseg: 80 – 200°C)

Vreme pečenja: 35 minuta (opseg: 1 – 60 minuta)

Preporučena količina: 500 g



pizza

Idealno za smrznute pice i slična smrznuta jela, sendviče itd..

Predgrejanje: ima

Temperatura: 160°C (opseg: 80 – 200°C)

Vreme pečenja: 8 minuta (opseg: 1 – 60 minuta)

Preporučena količina: 200 g



povrće

Idealno za pripremu priloga od povrća.

Predgrejanje: ima

Temperatura: 120°C (opseg: 80 – 200°C)

Vreme pečenja: 10 minuta (opseg: 1 – 60 minuta)

Preporučena količina: 300 g

Promešajte hranu na pola vremena pečenja.



individualni

Ovaj režim možete dodeliti odabranoj vrsti hrane na potpuno individualan način.

Predgrejanje: ima

Temperatura: 180°C (opseg: 80 – 200°C)

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

Promešajte hranu na pola vremena pečenja.



odmrzavanje

Predgrejanje: nema

Temperatura: 60°C

Vreme pripreme: 15 minuta (opseg: 1 – 60 minuta)



zagrevanje

Predgrejanje: nema

Temperatura: 80°C

Vreme pripreme: 20 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 odabira režima, displej naizmenično prikazuje temperaturu i vreme pečenja svake 3 sekunde. Ako želite brže da prelazite između njih, kratko dodirnete dugme (⏏). Možete promeniti trenutno prikazanu vrednost pomoću dugmadi + i -. Da biste brzo listali kroz vrednosti, pritisnite i držite odgovarajuće dugme.

VAŽNO! Ako želite da uvek koristite program pečenja sa temperaturom i vremenom koje ste promenili, jednostavno pritisnite i držite dugme (⏏) 3 sekunde nakon promene. Uređaj će se oglasiti 3 puta da bi označio da je promena sačuvana.













Na ovaj način više ne morate da menjate program pečenja koji redovno koristite i uvek sa istom količinom hrane svaki put.

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 remi. 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 remi sa ventilatorom.
- Pre upotrebe uređaja, uverite se da su spoljašnji delovi uređaja i fiok e čisti i suvi.
- Ne koristite uređaj duže od 4 sata bez pauze.
- 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 fiok e kako bi vreli vazduh mogao optimalno da cirkulise u komori pećnice.
- Pazite da se hrana koja sadrži ulje i mast ne pregreva jer se može zapaliti.
- Uvek postavljajte vruće fiok e na površinu otpornu na toplotu nakon upotrebe.

UPOTREBA

1. Pripremite hranu za pečenje.
2. Da biste koristili cirkulisani vazduh, postavite mrežicu na dno fiok e. Silikonske nogice čvrsto drže mrežicu u fioci.
3. Stavite hranu u fioku. Takođe je moguće koristiti mali kalup za pečenje (nije u sklopu isporuke).
4. Stavite fiok e na mesto.
5. Dodirnete dugme (⏏). Uređaj daje zvučni signal i pojavljuju se ikonice programa koji se mogu birati.

6. Pritisnutím na tlačítko  můžete birati između 8 programa pečenja. Ikona u boji trenutno izabranog programa treperi.
7. Pored ovih, možete odabrati režime odmrzavanja  ili ponovnog zagrevanja  dodirnom na odgovarajuću ikonu.
8. Temperaturu i vreme pečenja možete promeniti u bilo kom trenutku pre pokretanja izabranog programa, ali i tokom programa.
9. Ako program uključuje predgrevanje, to je označeno ikonom .
10. Ako je prema programu preporučljivo da se hrana promeša na pola vremena pečenja, to je označeno ikonom .
11. Pritisnite dugme  da biste pokrenuli izabrani program.
12. U zavisnosti od programa i temperature uređaja, počinje predgrevanje, što je označeno sa **PrE** na displeju.
13. Po završetku predgrevanja, uređaj se oglasi 3 puta, ikona  se gasi i počinje rad po izabranom programu i odbrojavanje.
14. Kada se uređaj zagreje tokom rada, to je označeno ikonom , a rad ventilatora za mešanje vazduha prikazan je ikonicom .
15. Ako je ikona  aktivna, uređaj se oglasi 3 puta na pola vremena, ukazujući da se hrana mora promešati, a ikona  počinje da treperi. Izvucite fioku, promešajte hranu, a zatim vratite fioku u aparat. Program pečenja se nastavlja, ikona  se gasi.
16. Ako ništa ne uradite, ne promešate hranu, program će i dalje raditi.
17. U poslednjem minutu vremena pečenja, uređaj odbrojava svaku sekundu, a zatim se displej prebacuje na End. Nakon nekog vremena, uređaj će se oglasiti 5 puta, a zatim će se prebaciti u režim pripravnosti.
18. Izvucite fioku i stavite ga na površinu otpornu na toplotu. Nemojte ga stavljati na uređaj!
19. Isključite uređaj izvlačenjem priključnog kabela iz utičnice.
20. Uklonite hranu iz fiok.
21. 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 pečenja se zaustavlja i displej se potpuno gasi. Kada se fioka vrati, proces pečenja i odbrojavanje će se nastaviti.

TEHNIČKI PODACI

napajanje:.....220-240 V~ 50/60 Hz
 snaga:.....2000 W (1500 W gornje / 500 W donje grejanje)
 stepen zaštite:.....I.
 rad, skladištenje:.....u suvim zatvorenim prostorijama, 0-40°C
 temperatura:.....80 – 200 °C (odmrzavanje: 60 °C)
 vreme pečenja:1-60 minuta
 kapacitet korpe:.....maks. 8 l
 dimenzije:.....325 x 320 x 410 mm
 masa:.....6,6 kg

CZ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA

SPECIFIKACE

objem 8 litrů • DVOJITÝ OHŘEV: 500 W spodní + 1500 W horní ohřev
 • kovový prostor trouby • dotykový LED panel s digitálním ovládním • 8 přednastavených programů pečení: hranolky, kuřecí stehna, steaky, ryby, koláče, pizza, zelenina, individuální • u každého programu lze nastavit a uložit individuální teplotu a dobu pečení programy • rozmrazování a ohřívání • funkce předehřevu • ukazatel přetóčení jídla v polovině pečícího času • teplotu a zbývající čas lze upravit během provozu • snadná manipulace • rukojeť keře lze odejmout pro snadné skladování

PEČÍCÍ REŽIMY



hranolky

Ideální režim pro smažení mražených hranolků.

Předehřev: ano

Teplota: 200 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Doba pečení: 15 minut (rozsah: 1 - 60 minut)

Doporučené množství: 500 g

V polovině doby vaření pokrm otočte.



kuřecí stehno

Na smažení kuřecích stehen nebo podobné drůbeže.

Předehřev: ano

Teplota: 200 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Doba pečení: 15 minut (rozsah: 1 - 60 minut)

Doporučené množství: 700 g

V polovině doby vaření pokrm otočte.



steak

Ideální pro hovězí roštěnou. Pro středně propečený nebo dobře propečený výsledek může být zapotřebí více času a o něco nižší teplota. Vždy zkontrolujte výsledek a pokud si myslíte, že je to nutné, maso připravujte déle.

Předehřev: ano

Teplota: 180 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Doba pečení: 8 minut (rozsah: 1 - 60 minut)

Doporučené množství: 300 g

V polovině doby vaření pokrm otočte.



ryb

Na smažení ryb.

Předehřev: ano

Teplota: 190 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Doba pečení: 18 minut (rozsah: 1 - 60 minut)

Doporučené množství: 500 g

V polovině doby vaření pokrm otočte.



dort

Ideální na koláče, buchty a bůlky.

Předehřev: žádný

Teplota: 150 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Doba pečení: 35 minut (rozsah: 1 - 60 minut)

Doporučené množství: 500 g



pizza

Ideální pro mraženou pizzu, mini pizzu a podobné mražené teplé sendviče.

Předehřev: ano

Teplota: 160 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Doba pečení: 8 minut (rozsah: 1 - 60 minut)

Doporučené množství: 200 g



zelenina

Ideální pro přípravu zeleninových příloh.

Předehřev: ano

Teplota: 120 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Doba pečení: 10 minut (rozsah: 1 - 60 minut)

Doporučené množství: 300 g

V polovině doby vaření pokrm otočte.

individuální

Tento režim můžete zcela přizpůsobit vybranému typu potraviny.

Přehřev: ano

Teplota: 180 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Doba pečení: 15 minut (rozsah: 1 - 60 minut)

V polovině doby vaření pokrm otočte.

rozmrazování

Přehřev: žádný

Teplota: 60 °C

Doba pečení: 15 minut (rozsah: 1 - 60 minut)

ohřev


Přehřev: žádný


Teplota: 80 °C

Doba pečení: 20 minut (rozsah: 1 - 60 minut)

V případě potřeby je třeba upravit časy a teploty nastavené pro jednotlivé režimy, aby se potraviny (zejména drůbež) zcela uvařily. Úpravy lze provádět i v průběhu vaření.

Nastavení teploty a doby pečení

Po zvolení režimu se na displeji každé 3 sekundy střídavě zobrazuje teplota a čas pečení. Chcete-li mezi nimi přepínat rychleji, krátce klepněte na tlačítko . Aktuálně zobrazenou hodnotu můžete změnit pomocí tlačítek + a -. Stisknutím a podržením příslušného tlačítka můžete rychle procházet hodnotami.














DŮLEŽITÉ! Pokud chcete použít program pečení vždy se změnou teplotou a časem, stačí po změně stisknout a podržet tlačítko  po dobu 3 sekund. Spotřebič třikrát rychle pípne, čímž oznámí, že změnu uložil.

Díky tomu již nemusíte pravidelně měnit program vaření, který používáte, a to vždy se stejným množstvím potravin.

TIPY

- K přípravě pokrmu obvykle není potřeba žádný olej nebo jen malé množství (2-3 lžičky).
- Velmi lehké kusky potravin lze obracet cirkulujícím vzduchem. V případě potřeby doporučujeme použít párátko nebo podobný předmět k jejich přidržení.
- Doba vaření závisí na velikosti a množství potravin a na teplotě. Obecně je však doba přípravy kratší než v běžné troubě. Začněte s kratší dobou vaření a v případě potřeby ji postupně prodlužujte.
- Abyste dosáhli rovnoměrného propečení, občasně promíchejte nebo jej otočte plastovými nebo dřevěnými kleštěmi.
- Čas od času zkontrolujte stav pokrmu a vypněte spotřebič, pokud je uvařený, i když program ještě neskončil.
- S tímto přístrojem můžete obecně připravovat všechny pokrmy, které lze připravovat v běžné horkovzdušné troubě.
- Před použitím spotřebiče se ujistěte, že vnější strana spotřebiče a koš jsou čisté a suché.
- Příklad nepoužívejte déle než 4 hodiny bez přestávky.
- Nenechávejte spotřebič zapnutý, pokud je prázdný (kromě přípravy v oddílu UVEDENÍ DO PROVOZU před prvním použitím).
- Do spotřebiče nevkládejte potraviny zabalené ve fólii nebo v plastových sáčcích.
- Dbejte na to, aby se potraviny nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Koš nepřepíňujte, aby horký vzduch mohl v prostoru trouby optimálně cirkulovat.
- Dbejte na to, aby se potraviny obsahující olej a tuk nepřehřívaly, protože se mohou vznítit.
- Horký koš po použití vždy položte na žáruvzdorný povrch.

POUŽITÍ

1. Připravte potraviny k pečení.
2. Chcete-li používat recirkulaci vzduchu, zasuňte mřížku do spodní části koše. Silikonové nožičky mřížky ji pevně drží na místě.
3. Uložte jídlo do koše. Je také možné použít malou zapékací misku (není součástí dodávky).
4. Vraťte koše na místo.
5. Dotkněte se tlačítka . Přístroj zapíše a zobrazí se ikona pečících programů a tlačítek, kterých se můžete dotknout.
6. Klepnutím na tlačítko  si můžete vybrat z 8 programů pečení. Bliká barevná ikona aktuálně zvoleného programu.
7. Klepnutím na příslušnou ikonu  můžete také zvolit režim rozmrazování nebo ohřívání .
8. Teplotu a dobu pečení můžete změnit kdykoli před spuštěním zvoleného programu, ale i v jeho průběhu.
9. Pokud program zahrnuje přehřev, je to indikováno ikonou .
10. Pokud program doporučuje, abyste pokrm v polovině vaření otočili, zobrazí se  ikona.
11. Chcete-li spustit vybraný program, stiskněte  tlačítko.
12. V závislosti na programu a teplotě spotřebiče se spustí přehřívání, které je indikováno ukazatelem PrE na displeji.
13. Na konci přehřívání spotřebič 3x pípne,  ikona zhasne a začne běžet zvolený program a odpočítávání.
14. Pokud spotřebič během provozu topí, je to indikováno  ikonou a pokud je v provozu ventilátor směšování vzduchu, je to indikováno  ikonou.
15. Pokud je  ikona aktivní, v polovině pečící doby spotřebič třikrát pípne, což znamená, že je třeba jídlo otočit, a  ikona začne blikat. Vytáhněte koš, otočte potraviny a vraťte koš do spotřebiče. Program vaření pokračuje a  ikona zhasne.
16. I když nic neuděláte a jídlo neotočíte, program doběhne proces.
17. Během poslední minuty vaření spotřebič odpočítává každou sekundu a displej se změní na Konec. Po krátké době spotřebič 5x zapíše a poté přejde do pohotovostního režimu.
18. Koš vytáhněte a položte ji na žáruvzdorný povrch. Nepokládejte ji na spotřebič!
19. Vypněte spotřebič vytážením zástrčky ze zásuvky.
20. Vyjměte potraviny z koše.
21. Koš a mřížku nechte vychladnout. Poté je vyčistěte (viz kapitola "Čištění a údržba").

Krátké přerušení procesu pečení

Pokud chcete proces pečení přerušit, například kvůli míchání nebo přidání dalších ingrediencí, jednoduše zrušte zaškrtnutí políčka. Odpočítávání doby pečení se zastaví a displej zcela zhasne. Po vložení koše se proces pečení a odpočítávání obnoví.

TECHNICKÉ ÚDAJE

napájení:	220-240 V - 50-60 Hz
výkon:	2000 W (1500 W horní / 500 W spodní ohřev)
třída ochrany proti dotyku:	I
provoz, skladování:	v suchých vnitřních podmínkách, 0-40 °C
nastavitelná teplota:	80 - 200 °C (rozmrazování: 60 °C)
Doba pečení:	1-60 minut
objem koše trouby:	max. 8 l
rozměry výrobku:	325 x 320 x 410 mm
hmotnost:	6,6 kg

KARAKTERISTIKE

kapacitet 8 litara • DUAL HEATING (DVOSTRUKO GRIJANJE): 500 W donje + 1500 W gornje grijanje • metalno - prekriveni odjeljak pećnice • digitalna kontrola s LED zaslonom osjetljivim na dodir • 8 unaprijed postavljenih programa kuhanja: pomfrit, pileći nogice, odrezak, riba, kolač, pizza, povrće, pojedinačni • temperatura i vrijeme pečenja svakog programa se mogu mijenjati i pohraniti • programi odmrzavanja i podgrijavanja • funkcija predgrijavanja • signal za okretanje hrane na polovici vremena • podesiva temperatura i preostalo vrijeme tijekom rada • jednostavno rukovanje • ručka ladicе se može ukloniti radi lakšeg spremanja

NAČINI RADA



pomfrit

Idealan način rada za pečenje smrznutog pomfrita.
 Predgrijavanje: da
 Temperatura: 200°C (raspon: 80 – 200°C)
 Vrijeme pečenja: 15 minuta (raspon: 1 – 60 minuta)
 Preporučena količina: 500 g
 Okrenite hranu na pola vremena pečenja.



pileći batak

Za prženje pilećih bataka ili sličnih vrsta mesa peradi.
 Predgrijavanje: da
 Temperatura: 200°C (raspon: 80 – 200°C)
 Vrijeme pečenja: 15 minuta (raspon: 1 – 60 minuta)
 Preporučena količina: 700 g
 Okrenite hranu na pola vremena pečenja.



odrezak

Idealno za pečenu govedinu. Za rezultat srednje pečenog "medium" ili dobro pečenog "well done" može biti potrebno više vremena i nešto niža temperatura. Uvijek provjerite rezultat i pržite meso dalje ako mislite da je potrebno.
 Predgrijavanje: da
 Temperatura: 180°C (raspon: 80 – 200°C)
 Vrijeme kuhanja: 8 minuta (raspon: 1 – 60 minuta)
 Preporučena količina: 300 g
 Okrenite hranu na pola vremena pečenja.



riba

Za prženje ribe.
 Predgrijavanje: da
 Temperatura: 190°C (raspon: 80 – 200°C)
 Vrijeme pečenja: 18 minuta (raspon: 1 – 60 minuta)
 Preporučena količina: 500 g
 Okrenite hranu na pola vremena pečenja.



kolači

Idealno za kolače i lepinje.
 Predgrijavanje: nema
 Temperatura: 150°C (raspon: 80 – 200°C)
 Vrijeme pečenja: 35 minuta (raspon: 1 – 60 minuta)
 Preporučena količina: 500 g



pizza

Idealno za smrznutu pizzu, mini pizzu i slične smrznute tople sendviče.
 Predgrijavanje: da
 Temperatura: 160°C (raspon: 80 – 200°C)
 Vrijeme kuhanja: 8 minuta (raspon: 1 – 60 minuta)
 Preporučena količina: 200 g



povrće

Idealan za pripremu priloga od povrća.
 Predgrijavanje: da
 Temperatura: 120°C (raspon: 80 – 200°C)
 Vrijeme pečenja: 10 minuta (raspon: 1 – 60 minuta)
 Preporučena količina: 300 g
 Okrenite hranu na pola vremena pečenja.



pojedinačni

Ovaj način možete dodijeliti odabranoj vrsti hrane na potpuno pojedinačni način.
 Predgrijavanje: da
 Temperatura: 180°C (raspon: 80 – 200°C)
 Vrijeme pečenja: 15 minuta (raspon: 1 – 60 minuta)
 Okrenite hranu na pola vremena pečenja.



odmrzavanje

Predgrijavanje: nema
 Temperatura: 60°C
 Vrijeme pečenja: 15 minuta (raspon: 1 – 60 minuta)



podgrijavanje

Predgrijavanje: nema
 Temperatura: 80°C
 Vrijeme pečenja: 20 minuta (raspon: 1 – 60 minuta)

Vremena i temperature postavljene za načine rada, ako je potrebno mora biti podešen tako da se hrana (osobito perad) skuha. THE prilagodbe se također mogu izvršiti tijekom procesa pečenja.














Postavljanje temperature i vremena pečenja

Nakon odabira načina rada, zaslon svake 3 sekunde naizmjenično prikazuje temperaturu i vrijeme kuhanja. Ako se želite brže prebacivati između njih, kratko dodirnete tipku . Možete promijeniti trenutno prikazanu vrijednost pomoću tipki + i -. Za brzo kretanje kroz vrijednosti pritisnite i držite odgovarajuću tipku. **VAŽNO!** Ako želite uvijek koristiti program pečenja s temperaturom i vremenom koje ste promijenili, jednostavno pritisnite i držite tipku za 3 sekunde nakon promjene. Uredaj će zapamtiti 3 puta kako bi označio da je promjena spremljena. Na ovaj način više ne morate mijenjati program pečenja koji koristite redovito i uvijek s istom količinom namirnica svaki put.

SAVJETI

- Za pripremu jela obično vam nije potrebno ulje ili samo mala količina (2-3 žličice).
- Vrlo lagani komadi hrane se mogu sami okretati zahvaljujući cirkulirajućem zraku. Po potrebi preporučamo da ih spojite čačalicom ili sličnim predmetom.
- Vrijeme kuhanja 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 vremenom na vrijeme promiješajte hranu ili je okrenite plastičnim ili drvenim ručkama za ravnomjerne rezultate pečenja.
- S vremenom na vrijeme provjerite stanje jela i, ako je ispečena, isključite uređaj, čak i ako program još nije završio.
- S ovim uređajem općenito možete pripremati sve vrste jela koja se mogu pripremati u tradicionalnoj konvektomatskoj pećnici.
- Prije uporabe uređaja provjerite jesu li izvana uređaj i ladicа čisti i suhi.
- Nemojte koristiti uređaj dulje od 4 sata bez pauze.
- 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 grijalica.
- Nemojte prepuniti ladicu kako bi vrući zrak mogao optimalno cirkulirati u komori pećnice.
- Pazite da hrana koja sadrži ulje i masnoću nije pregrijana jer se može zapaliti.
- Uvijek stavite toplu ladicu na površinu otpornu na toplinu nakon upotrebe.

UPORABA

1. Pripremite hranu za pečenje.
2. Za korištenje cirkularnog zraka, umetnite rešetku na dno ladice. Silikonske nožice rešetke drže rešetku čvrsto na mjestu.
3. Stavite hranu u ladicu. Također je moguće koristiti malu posudu za pečenje (nije uključena).
4. Stavite ladice na mjesto.
5. Dodirnite tipku . Uređaj se oglašava zvučnim signalom i pojavljuje se ikona programa pečenja i dodirne tipke.
6. Dodirom na tipku  možete birati između 8 programa pečenja. Treperi ikona u boji trenutno odabranog programa.
7. Osim ovih, možete odabrati načine odmrzavanja  ili ponovnog zagrijavanja  dodirivanjem odgovarajuće ikone.
8. Prije pokretanja odabranog programa, ali i tijekom programa, u svakom trenutku možete promijeniti temperaturu i vrijeme pečenja.
9. Ako program uključuje predgrijavanje, to je označeno ikonom .
10. Ako je prema programu preporučljivo okrenuti hranu na polovici vremena kuhanja, to je označeno ikonom .
11. Pritisnite tipku  za pokretanje odabranog programa.
12. Ovisno o programu i temperaturi uređaja, počinje predgrijavanje, što je naznačeno riječju **PrE** na displeju.
13. Po završetku predgrijavanja uređaj se oglasi 3 puta, ikona  se ugasi i počinje rad prema odabranom programu i odbrojavanje.
14. Kada se uređaj zagrijava tijekom rada, označeno je ikonom , a rad ventilatora za miješanje zraka prikazan je ikonom .
15. Ako je ikona  aktivna, uređaj se oglasi 3 puta zvučnim signalom na pola vremena, što znači da hranu treba okrenuti, a ikona  počinje treperiti. Izvucite ladicu, okrenite hranu, a zatim ladicu vratite u uređaj. Program pečenja se nastavlja, ikona  se gasi.
16. Ako ne učinite ništa, nemojte okretati hranu, program će i dalje raditi.
17. U zadnjoj minuti vremena pečenja uređaj odbrojava svaku sekundu, a zatim se zaslon prebacuje na **End**. Nakon nekog vremena uređaj će se oglasiti 5 zvučnih signala, a zatim će se prebaciti u stanje pripravnosti.
18. Izvucite ladicu i stavite je na površinu otpornu na toplinu. Ne stavljajte je na uređaj!
19. Isključite uređaj izvlačenjem mrežnog utikača.
20. Izvadite hranu iz ladice.
21. 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 kuhanja se zaustavlja i zaslon se potpuno gasi. Nakon što je ladica umetnuta, proces pečenja i odbrojavanje će se nastaviti.

TEHNIČKI PODACI

napajanje:220-240 V~ 50-60 Hz
snaga:2000 W (1500 W gornje / 500 W donje grijanje)
Klasa zaštite od kontakta:I.
rad, skladištenje:u suhim zatvorenim uvjetima, 0-40°C
podesiva temperatura:80 – 200 °C (odmrzavanje: 60 °C)
vrijeme pečenja:1-60 minuta
kapacitet košare za pečenje: .max. 8 l
dimenzije proizvoda:325 x 320 x 410 mm
težina:6,6 kg

Producer / gyártó / výrobca / producător / Hersteller / proizvođač / výrobce / proizvođač:
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

Distribuitor: **S.C. SOMOGYI ELEKTRONIC S.R.L.**
J12/2014/13.06.2006 C.U.I.: RO 18761195
Cluj-Napoca, județul 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 • Proizvođač: 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. Spahе 2A/30, 72290 Novi Travnik, BiH • Tel: +387 61 095 095 • www.digitalis.ba
Proizvođač: Somogyi Elektronik Kft, Gesztenyefa ut 3, 9027 Győr, Mađarska

