

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

EN -Safety and maintenance / H - Biztonság és karbantartás / SK - Bezpečnosť a údržba / RO - Siguranță și întreținere / SRB-MNE - Bezbednost i održavanje / CZ - Bezpečnost a údržba / HR-BIH - Sigurnost i održavanje	4 – 37
EN -Functions / H - Funkciók / SK - Funkcie / RO - Funcții / SRB-MNE - Funkcije / CZ - Funkce / HR-BIH - Funkcije	38 – 48



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

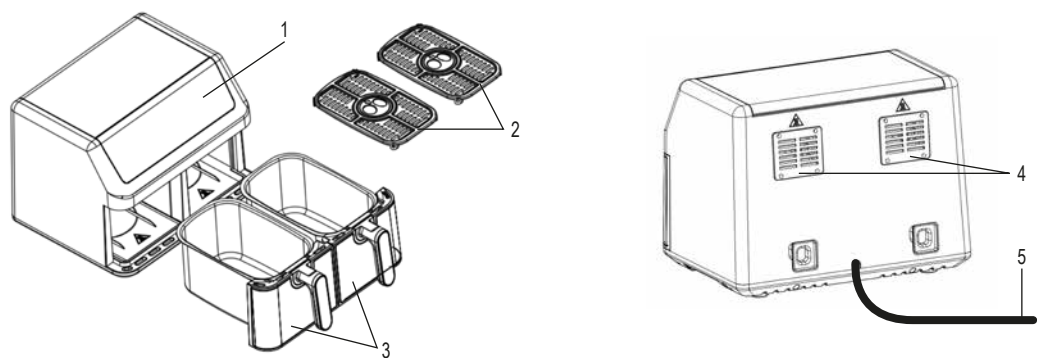


figure 2. • 2. ábra • 2. obraz • figura 2. • 2. skica • 2. obrázek • 2. slika

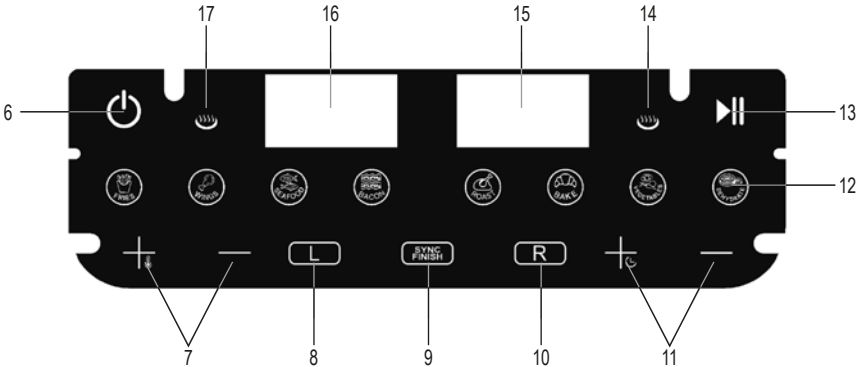


figure 3. • 3. ábra • 3. obraz • figura 3. • 3. skica • 3. obrázek • 3. slika



figure 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 comandă	kontrolna ploča	ovládací panel	upravljačka ploča
2.	2 removable grids	2 db kivehető rács	2 odnematelne mriežky	2 buc. de grile detaşabile	mrežica koja se mogu vaditi	2 ks odnematelne mřížky	2 uklonjive rešetke
3.	2 pull-out drawers	2 db kihúzható fiók	2 výsuvné zásuvky	2 buc. de sertare glisante	2 fioke sa izvlačenjem	2 ks výsuvné zásuvky	2 ladice na izvlačenje
4.	hot air outlet	forró levegő kivezetés	výstup horúceho vzduchu	evacuare de aer cald	otvor za izlaz vrelog vazduha	výstup horkého vzduchu	izlaz toplog zraka
5.	power connection cable	hálózati csatlakozóvezeték	sieťový pripojovací kábel	cablu de conectare	priključni kabel	síťový kabel	mrežni priključni kabel

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

	EN	H	SK	RO	SRB-MNE	CZ	HR-BIH
6.	on/off switch	be/ki kapcsoló	za/-vypínač	buton pomire/oprire	uključivanje/ isključivanje	za/vypínač	prekidač za uključivanje/ isključivanje
7.	temperature control knobs	hőmérséklet szabályzó érintógombok	dotykové tlačidlá regulácie teploty	butoane tactile pentru reglarea temperaturii	dugme za podešavanje temperature	dotykové knoflíky pro regulaci teploty	tipke za kontrolu temperature osjetljive na dodir
8.	left drawer selection touch button and feedback	bal oldali fiók kiválasztó érintógomb és visszajelző	dotykové tlačidlo výberu ľavej zásuvky a kontrolka	buton tactil pentru selectarea sertarului din partea stângă și indicator	dugme za odabir i indikator leve fioke	dotykové tlačítko pro výběr levé zásuvky a kontrolka provozu	dodirni gumb i indikator za odabir lijeve košare
9.	synchronisation of the two accounts	a két fiók szinkronizálása	synchronizácia dvoch zásuviek	sincronizarea celor două sertare	sinhronizacija fioka	synchronizace obou košů	sinkronizacija dvije košare
10.	right-hand drawer selection touch button and feedback	jobb oldali fiók kiválasztó érintógomb és visszajelző	dotykové tlačidlo výberu pravej zásuvky a kontrolka	buton tactil pentru selectarea sertarului din partea dreapta și indicator	dugme za odabir i indikator desne fioke	dotykové tlačítko pro výběr pravé zásuvky a kontrolka provozu	dodirni gumb i indikator za odabir desne košare
11.	touch buttons to change the timing	időzítést módosító érintógombok	dotykové tlačidlá na zmenu časovača	butoane tactile pentru modificarea temporizării	dugme za korekciju vremena	dotykové tlačítka pro změnu časování	dodirni gumbi za podešavanje vremena
12.	8 preset modes	8-féle előre beállított üzemmód	8 prednastavených režimov	8 moduri preconfigurate	8 fabričkih programa	8 přednastavených režimů	8 vrsta unaprijed postavljenih načina rada
13.	start/stop the selected mode	a kiválasztott üzemmód elindítása/ leállítása	spustenie/zastavenie vybraného režimu	pornirea/oprirea modului selectat	pokretanje/ zaustavljanje pokrenutog programa	spuštění/zastavení navoleného režimu	pokretanje/ zaustavljanje odabranog načina rada
14.	right drawer heating indicator	jobb oldali fiók fűtés visszajelző	kontrolka ohrevu pravej zásuvky	indicator de încălzire pentru sertarul din partea dreaptă	indikator grejača desne fioke	indikátor ohřevu pravé zásuvky	indikator grijanja desne košare
15.	temperature/time display on right drawer	jobb oldali fiók hőmérséklet/idő kijelző	zobrazenie teploty/ času na pravej zásuvke	afișaj pentru temperatura/timpul sertarului din partea dreaptă	prikaz vremena i temperature desne fioke	zobrazení teploty/ času na pravé zásuvce	prikaz temperature/ vremena u desnoj košari
16.	left drawer temperature/time display	bal oldali fiók hőmérséklet/idő kijelző	zobrazenie teploty/ času v ľavej zásuvke	afișaj pentru temperatura/timpul sertarului din partea stângă	prikaz vremena i temperature leve fioke	zobrazení teploty/ času v levé zásuvce	prikaz temperature/ vremena u lijevoj košari
17.	left drawer heating indicator	bal oldali fiók fűtés visszajelző	kontrolka ohrevu ľavej zásuvky	indicator de încălzire pentru sertarul din partea stângă	indikator grejača leve fioke	indikátor ohřevu levé zásuvky	indikator grijanja lijeve košare

EN DOUBLE-OVEN 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 3.
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. The 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 are still 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! Hot air flows out from the device at the indicated openings during the baking process!



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 3** is provided to ensure proper ventilation of the appliance.
4. Pull the drawers out of the appliance. Remove the grids at the bottom of the drawers.
5. Wash drawers and grids by hand with dishwashing liquid. Rinse with clean water and leave to dry.
6. Put the grids back in the bottom of the drawers, then put the drawers back in the appliance.
7. 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.
8. Switch on the appliance by pressing the on/off switch (6).
9. Press L, select WINGS mode, then press R and select WINGS mode.
10. This selects the highest temperature of 200°C for both drawers. The default operating time is 20 minutes - do not change this.
11. Start the selected mode by pressing button (13).
12. You may smell an unpleasant odour when you first warm up, but this is not dangerous and will go away quickly.
13. When the time is up, the device beeps 3 times and then switches off.
14. Let the appliance cool down.
15. 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 drawers and removable grids 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 or divide it between two drawers. Turn the food over a few times during the cooking process.
	There are several types of food inside a drawer.	Cook foods that require different cooking (temperature, time) in separate baskets.
	The default setting is not appropriate for the dish.	Increase the temperature and cooking time according to your experience.
Raw potato chips are not crispy.	Potatoes contain too much water.	Cut the potatoes into thinner slices.
		Dry the slices with paper towels and turn them in a little oil before frying.
An unpleasant smell can be smelled during use.	It occurs the first time the product is used.	It is a normal phenomenon, not dangerous and the smell disappears quickly.
	The device is dirty.	Follow the steps for CLEANING, CARRYING OUT.
		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.

STORAGE

If you do not use the device for a longer time, proceed as described in section **CLEANING, MAINTENANCE**. If possible, store the device in its own box, protect it from dust and moisture. Store it in a dry, frost-free place .

H DUPLAKOSARAS FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSHOZ!

FIGYELMEZTETÉSEK

1. A termék használatba vétele előtt, kérjük, olvassa el az alábbi használati utasítást és őrizze is meg. Az eredeti leírás magyar nyelven készült.
2. Ezt a készüléket azok a személyek, akik csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek a tapasztalata és a tudása hiányzik, abban az esetben használhatják, ha az felügyelet mellett történik, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó útmutatást kapnak, és megértik a használatból eredő veszélyeket.
3. Ezt a készüléket gyermekek nem használhatják! A gyermekeket tartsa távol a készüléktől és annak hálózati csatlakozóvezetékétől! Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel!
4. KIZÁRÓLAG felügyelet mellett használja a készüléket.
5. Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás során!
6. A készüléket nem szabad olyan programkapcsolóval, időkapcsolóval vagy különálló távvezérelt rendszerekkel stb. együtt használni, amelyek önállóan bekapcsolhatják a készüléket.
7. Csak száraz beltéri körülmények között használható! Óvja párák környezettől (pl. fürdőszoba, uszoda)!
8. A készüléket TILOS fürdőkád, mosdókagyló, zuhany, úszómedence vagy szauna közelében használni!
9. A készüléket konyhapulton történő használatra tervezték. Ügyeljen rá, hogy a felület tiszta, száraz, 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 zsírtartalmú alapanyagokat sütni! A kiolvadó zsiradék a fűtőszálra fröccsenhet, ami tűzveszélyes!
19. Semmilyen folyadékot nem tölthet a fiókokba, az nem alkalmas ezek (pl. olaj, víz stb.) felmelegítésére!

20. Ne használja mozgó járművekben, vagy hajókon. Kültéri használatra nem alkalmas.
21. NE takarja le a szellőző és légkiömlő nyílásokat a termék használata közben. Ez egyenetlen 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 3. ábrán feltüntetett távolságokat!
24. Ne hajoljon a készülék fölé, a forró levegő kivezető nyílásokból és a fiókok kihúzásakor a fiókokból gőz áramolhat ki!
25. SOHA ne használja a készüléket vagy annak bármely tartozékát hagyományos sütőben, kerámia-, elektromos, vagy gáz főzőlapon vagy szabadtéri grillen.
26. A sütőkosárba csak 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 csatlakozóvezetékét ne a vezetéknél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki a konnektorból.
33. Ha bármilyen rendellenességet észlel (pl. szokatlan zajt hall a készülékből, vagy égett szagot érez) azonnal kapcsolja ki és áramtalanítsa!
34. Óvja portól, 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 melegnek!
45. A készüléket minden használat után kapcsolja ki, majd húzza ki a csatlakozókábelt! A készüléket száraz, hűvös helyen tárolja!

46. A folyamatos továbbfejlesztések miatt műszaki adat és a design előzetes bejelentés nélkül is változhat.
47. Az aktuális használati utasítás letölthető a www.somogyi.hu weboldaltól.
48. Az esetleges nyomdahibákért felelősséget nem vállalunk, és elnézést kérünk.
49. Csak magáncélú felhasználás engedélyezett, ipari nem!



VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET! A sütési folyamat alatt a készülékből a jelzett nyílásoknál forró levegő áramlik ki!



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



Ha a hálózati csatlakozóvezeték megsérül, akkor a cserét kizárólag a gyártó, annak javító 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 **3. ábrán** feltüntetett szabad teret a készülék körül és fölött, így biztosítva a készülék megfelelő szellőzését.
4. Húzza ki a készülékből a fiókokat. A fiókok aljában lévő rácsokat vegye ki a fiókokból.
5. A fiókokat és a rácsokat kézzel, mosogatószerrel mosogassa el. Öblítse le tiszta vízzel és hagyja megszáradni.
6. Tegye vissza a rácsokat a fiókok aljába, majd a fiókokat tegye vissza a készülékbe.
7. Csatlakoztassa a készüléket szabványos földelt fali aljzathoz (230 V~ 50 Hz). A készülék hangjelzést ad, rövid ideig minden kijelző világít majd kialszik.
8. Kapcsolja be a készüléket a be/ki kapcsoló gomb megnyomásával (6).
9. Nyomja meg Az L gombot, válassza a WINGS üzemmódot, majd válassza az R gombot és ugyancsak a WINGS üzemmódot.
10. Ezzel kiválasztotta a legmagasabb 200°C hőmérsékletet mindkét fiókra. Az alapértelmezett működési idő 20 perc – ezt ne módosítsa.
11. Indítsa el a kiválasztott üzemmódot a (13) gomb megnyomásával.
12. Előfordulhat, hogy kellemetlen szagot érez az első felfűtésnél, de ez nem veszélyes és hamar elillan.
13. Miután lejárt az idő, a készülék 3x sípol, majd kikapcsol.
14. Hagyja kihűlni a készüléket.
15. 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 tisztítást.
- Ne használjon agresszív súrolószereket, acélgyapotot, vagy súrolópadot a készülék tisztításához!
- Használjon egy tiszta, enyhén nedves ruhát a készülék külső felületének tisztításához. A készülék belsejébe, az elektromos alkatrészekre nem kerülhet víz!
- A fiókokat és a kivehető rácsokat 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 vagy ossza el a két fiókban. Forgassa át az ételt a sütési folyamat alatt párszor.
	Többféle étel van egy fiókon belül.	A különböző sütést (hőmérséklet, idő) igénylő ételeket külön kosárban süsse.
	Az alapértelmezett beállítás nem megfelelő az adott ételhez.	Tapasztalatai szerint emeljen a hőmérsékleten és az elkészítési időn.
A nyers burgonyából készült chips nem ropogós.	A burgonya túl sok vizet tartalmaz.	Vágja vékonyabb szeletekre a burgonyát.
		Szárítsa le a szeleteket papírtörülővel, és sütés előtt forgassa meg a szeleteket kevés olajban.
Kellemetlen szagot lehet érezni használat közben.	A termék első használatakor fordul elő.	Normális jelenség, nem veszélyes és a szag hamar elillan.
	A készülék koszos.	Kövesse a TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS lépéseit.
	Túl sok olajat, zsiradékot használ a sütéshez.	Csökkentse a minimálisra az olaj és egyéb zsiradékok használatát.



ÁRTALMATLANÍTÁS

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

TÁROLÁS

Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, akkor a TISZTÍTÁS, KARBANTARTÁS szakaszban leírtak szerint járjon el. 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 rukoväti 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 pohybujúcich sa vozidlách alebo na lodiach. Nevhodné na vonkajšie použitie.

21. Počas používania prístroja NEZAKRÝVAJTE vetracie a výstupné otvory. To môže mať za následok nerovnomerné pečenie a dokonca spôsobiť poruchu prístroja.
22. Horúcu zásuvku a odstrániteľnú mriežku NEUMIESTNUJTE priamo na kuchynskú linku alebo na povrchy citlivé na teplo!
23. VŽDY ponechajte dostatok priestoru nad a okolo spotrebiča pre voľnú cirkuláciu vzduchu. Dodržujte vzdialenosti uvedené na obrázku 3!
24. Nenakláňajte sa nad prístroj, pri vyťahovaní môže z výstupov horúceho vzduchu a zo zásuviek unikať para!
25. NIKDY nepoužívajte prístroj ani žiadne jeho príslušenstvo v bežnej rúre, na keramickej, elektrickej alebo plynovej doske alebo vonkajšom grile.
26. 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 vytiahnutím pripojovacej vidlice a nechajte prístroj vychladnúť pred čistením, premiestňovaním alebo uskladnením.
32. Sieťový kábel vytiahnite zo zásuvky za pripojovaciu vidlicu, nie za kábel.
33. Ak počas používania zistíte akúkoľvek poruchu (napr. zvýšený hluk alebo cítite zvláštny zápach), okamžite vypnite prístroj a odpojte ho od elektrickej siete!
34. Chráňte pred prachom, parou, priamym slnečným a tepelným žiarením!
35. Prístroja a pripojovacieho kábla sa nikdy nedotýkajte mokrou rukou!
36. Skontrolujte, či napájací kábel a pripojovacia vidlica nesiahajú do vody alebo inej tekutiny!
37. Prístroj neponárajte do vody!
38. Napájací kábel rozviňte po jeho celej dĺžke!
39. Pripojte len do uzemnenej zásuvky s napätím 230 V~ / 50 Hz!
40. Pri pripojení prístroja do elektrickej siete nepoužívajte predlžovací prívod alebo rozbočovač!
41. Dbajte na to, aby napájací kábel sa nedotýkal horúceho povrchu!
42. Prístroj umiestnite tak, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k zástrčke a aby bolo možné napájací kábel kedykoľvek jednoducho vytiahnuť!
43. Prívodný kábel umiestnite tak, aby sa ani náhodou nevytiahol zo zásuvky, a aby nevisela z okraja stola!
44. Vyhrievacie prvky / vyhrievané plochy prístroja po vypnutí ešte určitý čas môžu byť horúce!
45. Keď prístroj dlhší čas nepoužívate, vypnite ho a vytiahnite pripojovací kábel! Spotrebič skladujte na suchom, chladnom mieste!
46. Výrobca si vyhradzuje právo zmeniť technické parametre a dizajn výrobku kedykoľvek bez predchádzajúceho upozornenia.
47. Aktuálny návod na použitie si môžete stiahnuť z webovej stránky www.somogyi.sk.
48. Za prípadné chyby v tlači nezodpovedáme a ospravedlňujeme sa za ne.
49. Len na domáce účely, priemyselné použitie je zakázané!



POZOR! HORÚCI POVRCH! Počas procesu pečenia prúdi zo zariadenia označenými otvormi horúci vzduch!



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



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

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

1. Uistite sa, že zariadenie stojí na rovnom, tepelne odolnom, rovnom povrchu, je vypnuté a odpojené od zdroja napájania.
2. Skontrolujte neporušenosť sieťového kábla! Nikdy nepoužívajte s poškodeným napájacím káblom!
3. Okolo zariadenia a nad ním zabezpečte voľný priestor podľa **obrázku 3**, čím zabezpečíte dostatočné vetranie zariadenia.
4. Vytiahnite zásuvky zo zariadenia. Odstráňte zo zásuviek mriežky v spodnej časti zásuviek.
5. Zásuvky a mriežky umyte ručne prostriedkom na umývanie riadu. Opláchnite čistou vodou a nechajte uschnúť.
6. Vložte mriežky späť do spodnej časti zásuviek a potom vložte zásuvky späť do spotrebiča.
7. Pripojte zariadenie k štandardnej uzemnenej zásuvke (230 V~ / 50 Hz). Zariadenie pípne, všetky displeje sa na krátky čas rozsvietia a potom zhasnú.
8. Zapnite zariadenie stlačením tlačidla za-/vypnutia (6).
9. Stlačte tlačidlo L, vyberte režim WINGS, potom stlačte tlačidlo R a vyberte režim WINGS.
10. Tým sa zvolí najvyššia teplota 200 °C pre obe zásuvky. Predvolený prevádzkový čas je 20 minút - nemeňte ho.
11. Stlačením tlačidla (13) spustíte zvolený režim.
12. Pri prvom zahriatí môžete cítiť nepríjemný zápach, ktorý však nie je nebezpečný a rýchlo zmizne.
13. Po uplynutí času zariadenie trikrát pípne a potom sa vypne.
14. Nechajte spotrebič vychladnúť.
15. 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!
- Zásuvky a vyberateľné mriežky umyte ručne saponátom. Opláchnite čistou vodou a nechajte uschnúť.
- Neumývajte v umývačke riadu!

RIEŠENIE PROBLÉMU

Problém	Možná príčina	Riešenie
Prístroj nefunguje.	Problém s napájaním.	Skontrolujte sieťový kábel.
	Zásuvka nie je na mieste.	Zatlačte zásuvku do zariadenia, kým až na doraz.
Jedlo nie je správne upečené.	V zásuvke je príliš veľa jedla.	Znížte množstvo potravín alebo ich rozdeľte medzi dve zásuvky. Počas pečenia jedlo niekoľkokrát otočte.
	V jednej zásuvke je niekoľko druhov potravín.	Pečte jedlo, ktoré si vyžaduje rôzne pečenie (teplota, čas) v samostatnom koši.
	Predvolené nastavenie nie je vhodné pre pokrm.	Zvýšte teplotu a čas varenia podľa svojich skúseností.
Čipsy vyrobené zo surových zemiakov nie sú chrumkavé.	Zemiaky obsahujú príliš veľa vody.	Zemiaky nakrájajte na tenšie plátky.
		Plátky osušte papierovými utierkami a pred pečením 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 pečenie 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

Keď prístroj dlhší čas nepoužívate, postupujte podľa popisu v časti ČISTENIE, ÚDRŽBA. Ak je to možné, skladujte prístroj vo vlastnej krabici, chráňte 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 accidente.
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 glisante 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 3!
24. Nu vă aplecați deasupra aparatului, deoarece aburul poate ieși prin orificiile de aer cald și din sertare atunci când scoateți sertarele!
25. Nu utilizați NICIODATĂ aparatul sau oricare dintre accesoriile sale într-un cuptor convențional, pe o plită ceramică, electrică sau 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! În timpul procesului de coacere, aerul cald va ieși din aparat prin orificiile indicate!



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



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

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

1. Asigurați-vă că aparatul se află pe o suprafață plană, 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 3** în jurul și deasupra aparatului pentru a asigura o ventilație adecvată a acestuia.
4. Scoateți sertarele din aparat. Scoateți grilele aflate în partea de jos a sertarelor.
5. Spălați manual sertarele și grilele folosind detergent de vase. Clătiți cu apă curată și lăsați să se usuce.
6. Puneți grilele înapoi în partea de jos a sertarelor, apoi puneți sertarele înapoi în aparat.
7. Conectați aparatul la o priză standard cu împământare (230V~ 50Hz). Aparatul va emite un semnal sonor, toate afișajele se vor ilumina pentru scurt timp, apoi se vor stinge.
8. Porniți aparatul apăsând butonul de pornire/oprire (6).
9. Apăsăți butonul L, selectați modul WINGS, apoi apăsăți butonul R și selectați din nou modul WINGS.
10. Ați selectat acum temperatura maximă de 200°C pentru ambele sertare. Timpul de funcționare implicit este de 20 de minute – nu modificați acest interval.
11. Porniți modul selectat apăsând butonul (13).
12. Este posibil să mirosiți un miros neplăcut la prima încălzire, dar acest lucru nu este periculos și se evaporă rapid.
13. După expirarea timpului, aparatul va emite 3 semnale sonore, apoi se va opri.
14. Lăsați aparatul să se răcească.
15. 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!
- Spălați manual sertarele și grilele detașabile 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 sau distribuiți-o în cele două sertare.
		Întoarceți mâncarea de câteva ori în timpul procesului de gătire.
	Există mai multe tipuri de alimente într-un singur sertar.	Coaceți alimentele care necesită setări diferite (temperatură, timp) în coșuri separate.
	Setarea implicită nu este adecvată pentru această mâncare.	Măriți temperatura și timpul de gătire 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.
	Folosiți prea mult ulei sau grăsime pentru prăjire.	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 aveți de gând să utilizați aparatul pentru o perioadă lungă de timp, procedați așa cum este descris în secțiunea CURĂȚARE, ÎNTREȚINERE. Dacă este posibil, depozitați aparatul în propria cutie, ferit de praf și umiditate.

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

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

BITNE BEZBEDNOSNE ODREDBE

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA DALJU UPOTREBU!

NAPOMENE

1. Pre prve upotrebe radi bezbednog i tačnog rada pažljivo pročitajte i proučite ovo uputstvo. Sačuvajte uputstvo! 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 rernu 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. Vreli fioku i odvojivu mrežicu NE postavljajte direktno na kuhinjsku radnu ploču ili na predmete osetljive na toplotu!
23. Radi dovoljne ventilacije UVEK ostavite dovoljno prostora oko uređaja. Pridržavajte se razdaljna označenih na skici 3!
24. Nemojte se naginjati preko uređaja, para može da izađe iz otvora za vrući vazduh i iz fioka kada ih izvućete!
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 stavlajte u fioku uređaja zatvorene konzerve i namirnice u ambalaži, može da dovede do kvara uređaja i ozleda.
29. NIKADA ne stavlajte najlonske kese i fioku uređaja u toku rada.
30. Uređaj se ISKLJUČIVO sme koristiti sa fabričkim dodacima ili koje je odobrio proizvođač. Upotreba nedozvoljenih dodataka dovodi do kvara uređaja i gubljenja garancije.
31. Isključite uređaj iz struje i ostavite ga da se ohladi pre čišćenja, premeštanja ili skladištenja.
32. 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 vrell 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! Tokom pečenja iz označenih otvora izlazi vreo vazduh!



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 kabl! Nikada ne koristite sa oštećenim kablom za napajanje!
3. Osigurajte slobodan prostor prikazan na **skici 3** oko i iznad uređaja, čime se obezbeđuje adekvatna ventilacija uređaja.
4. Izvucite fioke iz uređaja. Uklonite mrežice iz kioka.
5. Fioke i mrežice ručno operite deterdžentom pod mlazom vode. Ostavite ih da se osuše.
6. Sastavite fioke i mrežice i vratite ih u uređaj..
7. Uređaj uključite u uzemljenu strujnu utičnicu (230 V~ / 50 Hz). Uređaj će se kratko oglasiti zvučnim signalom, svi indikatori će na kratko svetle, a zatim se gase.
8. Uključite uređaj pritiskom na dugme za uključivanje/isključivanje (6).
9. Pritisnite dugme L, izaberite režim WINGS, zatim izaberite dugme R i takođe režim WINGS.
10. Sada ste izabrali najvišu temperaturu od 200°C za obe fioke. Podrazumevano vreme rada je 20 minuta - ne menjajte vreme.
11. Pokrenite izabrani režim pritiskom na dugme (13).
12. Možda ćete tokom prvog zagrevanja osetiti neprijatan miris, ali to nije opasno i ubrzo će nestati.
13. Nakon isteka vremena, uređaj će se oglasiti 3 puta, a zatim će se isključiti.
14. Pustite da se uređaj ohladi.
15. 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.
	Više vrsta namirnica je u jednoj fioci.	Okrenite hranu nekoliko puta tokom procesa kuvanja.
	Podrazumevana postavka nije odgovarajuća za jelo.	Pecite hranu koja zahteva različito pečenje (temperatura, vreme) u posebnoj fioci.
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 štitite 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 odeljku ČIŠĆENJE, ODRŽAVANJE. 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** neumísťujte 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** nepřemísťujte spotřebič, když je v provozu. V opačném případě může dojít k poškození výrobku a k nehodě.
13. Zásuvka 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 dotýkat výsuvných rukojetí zásuvek a ovládacího panelu pouze volnou rukou. 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 zásuvek nekládejte žádné kapaliny, protože nejsou vhodné pro ohřev (např. olej, voda apod.).
20. Nepoužívejte v pohybujících se vozidlech nebo na lodích. Není vhodné pro venkovní použití.

21. Při používání výrobku NEZAKRÝVEJTE větrací otvory a otvory pro výstup vzduchu. To může mít za následek nerovnoměrné vaření a může dokonce způsobit poruchu 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 3.
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 trouby 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 zásuvek spotřebiče potraviny v uzavřených plechovkách. Mohlo by to vést k poruše nebo poškození výrobku.
29. Při používání spotřebiče do jeho zásuvek 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. Odpojte napájecí kabel 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 mokřýma 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. Připojujte 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 jsou ještě nějakou dobu po vypnutí 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! Během pečení bude horký vzduch vytékat ze spotřebiče vyznačenými otvory!



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 svěťte 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 3**, aby bylo zajištěno správné větrání spotřebiče.
4. Vytáhněte zásuvky ze spotřebiče. Vyjměte mřížky na dně zásuvek.
5. Zásuvky a rošty myjte ručně s použitím prostředku na mytí nádobí. Opláchněte je čistou vodou a nechte uschnout.
6. Vložte mřížky zpět na dno zásuvek a poté zásuvky vložte zpět do spotřebiče.
7. Připojte spotřebič do standardní uzemněné zásuvky (230 V~ / 50 Hz). Spotřebič vydá zvukový signál, všechny kontrolky se krátce rozsvítí a poté zhasnou.
8. Spotřebič zapněte stisknutím vypínače (6).
9. Stiskněte tlačítko L, vyberte režim WINGS, poté stiskněte tlačítko R a vyberte režim WINGS.
10. Tím se zvolí nejvyšší teplota 200 °C pro obě zásuvky. Výchozí provozní doba je 20 minut - neměňte ji.
11. Zvolený režim spustíte stisknutím tlačítka (13).
12. Při prvním zahřátí můžete cítit nepříjemný zápach, který však není nebezpečný a rychle zmizí.
13. Po uplynutí času zařízení 3x pípne a vypne se.
14. Nechte spotřebič vychladnout.
15. Zařízení je nyní připraveno k použití.

ČIŠTĚNÍ, ÚDRŽBA

- Před čištěním odpojte spotřebič vytážením 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!
- Zásuvky a vyjímatelné rošty 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.
	Zásuvka není na svém místě.	Zasuňte zásuvku do spotřebiče, dokud nedosedne.
Jídlo není správně uvařené.	Příliš mnoho jídla v zásuvce.	Snižte množství potravin nebo je rozdělte do dvou zásuvek. Během vaření pokrm několikrát otočte.
	V zásuvce je několik druhů potravin.	Potraviny, které vyžadují odlišnou teplotu a dobu přípravy, vařte v oddělených koších.
	Výchozí nastavení není pro tento pokrm vhodné.	Teplotu a dobu vaření zvýšte podle svých zkušeností.
Surové 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.	Jedná se o normální jev, který není nebezpečný a zápach rychle mizí.
	Zařízení je znečištěné.	Postupujte podle pokynů pro ČISTĚNÍ, VYNÁŠENÍ.
	Na smažení používáte příliš mnoho oleje a tuku.	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 zařízení delší dobu nepoužíváte, postupujte podle popisu v části ČIŠTĚNÍ, ÚDRŽBA. Pokud je to možné, skladujte zařízení ve vlastní krabici, chraňte jej 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 oštetio 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. kupaoonica, 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. Košara s uklonjivom rešetkom i otvorom za vrući zrak i njezina okolina su vrući tijekom uporabe i ostat će vruće još neko vrijeme nakon! Ne dirajte je!
14. Tijekom rada slobodnom rukom smijete dodirivati samo ručke košare na izvlačenje i upravljačku ploču. Koristite rukavice za pećnicu ako morate dotaknuti vruću košaru.
15. Redovito provjeravajte uređaj i njegov mrežni priključni kabel i utikač. NIKADA ne koristite uređaj s oštećenim kablom 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 košare 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 košaru 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 prikazane na slici 3!
24. Ne naginjte se nad uređaj, para može izlaziti iz otvora za vrući zrak i iz košara kada ih izvlačite!
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 košare aparata kada koristite aparat. To može dovesti do kvara proizvoda i ozljeda.
29. NIKADA ne stavljajte plastične vrećice ili foliju u košare aparata kada koristite aparat.
30. Koristite SAMO uključeni pribor ili pribor odobren od strane proizvođača za uređaj. Korištenje neovlaštenog pribora može dovesti do kvara proizvoda i 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. Zaštitite od prašine, vlage, sunčeve svjetlosti i izravnog toplinskog zračenja!
35. Nikada ne dirajte uređaj i priključni kabel mokrim rukama!
36. Provjerite da mrežni priključni kabel i utikač ne dolaze u kontakt s vodom ili drugim tekućinama!
37. Ne potapajte uređaj u vodu!
38. Potpuno odmotajte priključni kabel!
39. Smije se spojiti samo na uzemljenu zidnu utičnicu od 230 V~ / 50 Hz!
40. Nemojte koristiti produžni kabel ili razdjelnik za spajanje uređaja!
41. Mrežni priključni kabel ne smije doći u dodir s vrućom površinom!
42. Postavite uređaj tako da utikač bude lako dostupan i da se može jednostavno izvući!
43. Vodite priključni kabel 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! Vrući zrak izlazi iz uređaja kroz označene otvore tijekom pečenja!



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 servisier 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 kabeom za napajanje!
3. Osigurajte slobodan prostor prikazan na **sllici 3** oko i iznad uređaja, čime se osigurava odgovarajuća ventilacija uređaja.
4. Izvucite ladice iz uređaja. Uklonite rešetke na dnu ladica iz ladica.
5. Operite ladice i rešetke ručno sredstvom za pranje posuđa. Isperite čistom vodom i ostavite da se osuši.
6. Vratite rešetke na dno ladica, a zatim vratite ladice natrag u uređaj.
7. Spojite uređaj na standardnu uzemljenu zidnu utičnicu (230 V~ / 50 Hz). Uređaj se oglašava zvučnim signalom, svi zasloni svijetle nakratko i zatim se gase.
8. Uključite uređaj pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje (6).
9. Pritisnite gumb L, odaberite način rada WINGS, zatim odaberite gumb R i također način rada WINGS.
10. Sada ste odabrali najvišu temperaturu od 200°C za obje ladice. Zadano vrijeme rada je 20 minuta - nemojte to mijenjati.
11. Pokrenite odabrani način rada pritiskom na tipku (13).
12. Prilikom prvog zagrijavanja možete osjetiti neugodan miris, ali to nije opasno i ubrzo će nestati.
13. Nakon isteka vremena, uređaj se oglasi 3 puta i zatim se isključi.
14. Ostavite uređaj da se ohladi.
15. 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 ladice i uklonjive rešetke ručno sredstvom za pranje posuđa. Isperite čistom vodom i ostavite da se osuši.
- Ne smije se prati u perilici posuđa!

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući razlozi	Rješenje
Uređaj ne radi.	Problem s napajanjem.	Provjerite mrežnu vezu.
	Ladica nije na mjestu.	Gurnite ladicu u uređaj dok se ne zaustavi.
Hrana se ne ispeče dovoljno.	U ladici ima previše hrane.	Smanjite količinu hrane ili je podijelite u dvije ladice.
		Okrenite hranu nekoliko puta tijekom procesa pečenja.
	U jednoj ladici nalazi se više vrsta hrane.	Hranu koja zahtijeva različito pečenje (temperatura, vrijeme) pecite u zasebnoj košari.
	Zadana postavka nije prikladna za dato jelo.	Povećajte temperaturu i vrijeme spremljenja hrane prema vlastitom iskustvu.
Čips od sirovog krumpira nije hrskav.	Krumpir sadrži previše vode.	Krumpir narežite na tanje ploške.
		Posušite ploške papirnatim ručnicima i okrenite ih na malo ulja prije prženja.
Tijekom korištenja može se osjetiti neugodan miris.	Javlja se kada se proizvod koristi prvi put.	To je normalna pojava, nije opasna i miris brzo nestane.
	Uređaj je prljav.	Slijedite korake odjeljka ČIŠĆENJE, ODRŽAVANJE.
	Koristite previše ulja i masti za prženje.	Smanjite upotrebu ulja i drugih masti.



RASPOLAGANJE

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

SKLADIŠTENJE

Ako uređaj ne koristite dulje vrijeme, postupite kako je opisano u odjeljku ČIŠĆENJE, ODRŽAVANJE. Ako je moguće, spremite uređaj u vlastitu kutiju, zaštitite ga od prašine i vlage. Čuvajte ga na suhom mjestu zaštićenom od smrzavanja.

EN DOUBLE-OVEN HOT AIR FRYER

CHARACTERISTICS

2 x 4.5 litres capacity • power: 2000 W • digital control • 8 different modes selectable: chips, chicken wings, fish, bacon, roasting, frying, vegetables, drying • SYNC FINISH: two different dishes in two baskets are cooked at the same time • baskets can be used independently • temperature and remaining time can be adjusted during operation • easy to use

WORKING METHODS



FRIES (French fries)

The ideal mode for frying chips. Halfway through the cooking time, turn the food over.

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

Baking time: 28 minutes (range: 1 - 60 minutes)



WINGS (wings)

For frying chicken wings.

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

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



SEAFOOD (seafood)

For frying fish and seafood.

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

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



BACON (bacon)

For quick frying of bacon.

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

Baking time: 6 minutes (range: 1 - 60 minutes)



ROAST (roasting)

Ideal for meat, roasted vegetables, etc.

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

Baking time: 25 minutes (range: 1 - 60 minutes)



BAKE (baking)

Ideal for cakes, desserts or buns.

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

Baking time: 12 minutes (range: 1 - 60 minutes)



VEGETABLES (vegetables)

Ideal for preparing vegetable rounds.

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

Baking time: 17 minutes (range: 1 - 60 minutes)



DEHYDRATE (drying)

Ideal for dried fruit, vegetable crisps, etc.

Temperature: 65°C (range: 30 - 100°C)

Baking time: 8 hours (range: 1 - 24 hours)

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

Setting the temperature and baking time

Once the mode is selected, the temperature can be adjusted using the + and - buttons on the left, while the baking time can be adjusted using the + and - buttons on the right. Press and hold the appropriate button to scroll quickly through the values.

Standby mode

Pressing the button activates the control panel. If the device is not working and none of the buttons are pressed for 1 minute, the device goes into standby mode.

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 the outside of the appliance and drawers are clean and dry.
- Preheating the appliance is not necessary.
- Do not use the device for more than 4 hours without a break. The DEHYDRATE programme is an exception to this.
- 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 drawers to allow optimum circulation of hot air in the oven chamber.
- Make sure that foods containing oil and fat are not overheated because they can catch fire.
- Always place hot drawers on a heat-resistant surface after use.

USE

1. Prepare the food for baking.
2. To use recirculated air, insert the grilles into the bottom of the drawers. Silicone feet hold the grilles firmly in place.
3. Put the food in the drawers, sorted by type. If you are making small quantities of only one type of food, use only one 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 will beep and and will be displayed.
6. Tap the button to select the account on the left, the icon will start flashing. Choose from the 8 modes displayed, the one you have chosen will start flashing. The default temperature is displayed alternating with the baking time, which you can now change. Touch to start baking, the red heating indicator will light up.
7. Do the same for the right account after tapping the button.
8. If one account is already running, the mode started on the other will flash for 4 seconds after pressing the button and then start.
9. After the baking time has expired for an account, the account's display will change to End and the device will beep 3 times.
10. Pull out the drawer(s) and place on a heat-resistant surface. Do not place it on the appliance!
11. Switch off the appliance by unplugging the power plug.
12. Remove the food from the drawer(s).
13. Let the drawer and the grid cool down. Then clean them (see chapter "Cleaning and maintenance").

Synchronising cooking zones





SYNC FINISH function - for two different dishes that have different cooking temperatures and times, but need to be ready at the same time.

1. Proceed as described in the **Use** section, points 1-5.
2. Once you have selected one of the account modes, **do not press** the  button **yet!**
3. Also set the mode for the other account, then press the **SYNC FINISH** button, which will start flashing.
4. Now press  to start the two accounts synchronously. The **SYNC FINISH** icon will light up on the display.
The account with the longer baking time will start first. The other drawer is activated only if both cooking zones have the same remaining cooking time. Until then, the symbol "—" appears on the associated display.
5. When the baking time of the two accounts is equal, the **SYNC FINISH** icon goes out and the two accounts continue to operate independently.
6. After both accounts have finished baking, the **End** message will appear on the displays, the device will beep 3 times and then switch off.

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 countdown of the baking time will stop for that drawer and Pot will appear on the display. After inserting the drawer, the baking process and countdown will resume.

Manual shutdown of one drawer

If both accounts are running and you want to deactivate one of them, press the  button, then press the button of the account you want to deactivate ( or ) twice. Then press the  button again. The other cooking zone will continue the cooking process.

Recommended amounts of food

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

Food	Quantity per portion
potato chips	max. 140 g
french fries, zig-zag fries	max. 240 g
vegetables	max. 240 g
fish	max. 300 g
chicken nuggets	max. 140 g
chicken thigh	max. 440 g
chicken wing	max. 560 g

TECHNICAL DATA

power supply:220-240 V~ 50/60 Hz
power:2000 W
contact protection class:I
operation, supply:in dry indoor conditions, 0-40 °C
adjustable temperature:80 - 200 °C (drying: 30-100 °C)
baking time:1-60 minutes (drying: 1-24 hours)
oven basket capacity:max. 9 l (2 x 4,5 l)
product dimensions:37,5 x 31 x 39 cm
weight:7,4 kg

H DUPLAKOSARAS FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ

JELLEMZŐK

2 x 4,5 liter kapacitás • teljesítmény: 2000 W • digitális vezérlés • kiválasztható 8-féle üzemmód: hasáburgonya, csirkeszármak, hal, baconszalonna, piritás, sütés, zöldségek, aszalás • SYNC FINISH: két különböző étel a két kosárban egyszerre készül el • a kosarak egymástól függetlenül is használhatók • működés közben állítható hőmérséklet és hátralévő idő • egyszerű kezelés

ÜZEMMÓDOK



FRIES (hasáburgonya)

Hasáburgonya sütéséhez ideális üzemmód. A sütési idő felénél forgassa át az ételt.

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

Sütési idő: 28 perc (tartomány: 1 – 60 perc)



WINGS (szármak)

Csirkeszármak sütéséhez.

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

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



SEAFOOD (tenger gyümölcsei)

Halak és tenger gyümölcsei sütéséhez.

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

Sütési idő: 18 perc (tartomány: 1 – 60 perc)



BACON (szalonna)

Baconszalonna gyors sütéséhez.

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

Sütési idő: 6 perc (tartomány: 1 – 60 perc)



ROAST (pirítás)

Ideális húshoz, sült zöldségekhez stb.

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

Sütési idő: 25 perc (tartomány: 1 – 60 perc)



BAKE (sütés)

Ideális süteményekhez, desszertekhez vagy zsemléhez.

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

Sütési idő: 12 perc (tartomány: 1 – 60 perc)



VEGETABLES (zöldségek)

Ideális zöldségköretek elkészítéséhez.

Hőmérséklet: 160 °C (tartomány: 80 – 200 °C)

Sütési idő: 17 perc (tartomány: 1 – 60 perc)



DEHYDRATE (aszalás)

Ideális szárított gyümölcsökhöz, zöldség chipsekhez stb.

Hőmérséklet: 65 °C (tartomány: 30 – 100 °C)


Sütési idő: 8 óra (tartomány: 1 – 24 óra)

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

A hőmérséklet és a sütési idő beállítása

Az üzemmód kiválasztása után a hőmérséklet a bal oldalon megjelenő + és – gombokkal, míg a sütési idő a jobb oldalon megjelenő + és – gombokkal módosítható. Az értékek gyors görgetéséhez tartsa lenyomva a megfelelő gombot.








Készletlét módo

A  gomb megnyomásakor a vezérlőpanel aktíválódik. Ha a készülék nem működik és egyik gomb sincs 1 percig lenyomva, a készülék készletlét üzemmódba kapcsol.



TIPPEK

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

HASZNÁLAT

1. Készítse elő az ételt a sütéshez.
2. A keringetett levegő használatához helyezze be a rácsokat a fiókok aljába. Az rácsok szilikon lábai stabilan a helyén tartják a rácsokat.
3. Tegye az ételt a fiókokba, típus szerint szétválogatva. Ha csak egyfajta ételből készít kisebb mennyiséget, akkor csak az egyik fiókot kell használni. Lehetőség van egy kis sütőforma használatára is (nem tartozék).
4. Helyezze be a fiókokat a helyükre.
5. Érintse meg a  gombot. A készülék sípol, és megjelenik az  és az  jelkép.
6. Érintse meg az  gombot a bal oldali fiók kiválasztásához, a jelkép villogni kezd. Válasszon a megjelenő 8 üzemmódból, a kiválasztott villogni kezd. Megjelenik az alapértelmezett hőmérséklet felváltva a sütési idővel, melyeket most módosíthat. Ha megérinti a  gombot, akkor a sütés elindul, a fűtést visszajelző piros jelkép világítani kezd.
7. Ugyanígy járjon el a jobb fiók esetében is az  gomb megérintését követően.
8. Ha már az egyik fiók működik, akkor a másikon elindított üzemmód a  gomb megnyomása után 4 másodpercig villog, majd elindul.
9. Miután lejárt a sütési idő egy fióknál, az adott fiók kijelzése End-re változik, és a készülék 3x sípol.
10. Húzza ki a fióko(k)a(t), és helyezze egy hőálló felületre. Ne helyezze a készülékre!
11. Kapcsolja ki a készüléket a hálózati csatlakozódugó kihúzásával.
12. Vegye ki az ételt a fiók(ok)ból.
13. Hagyja lehűlni a fiókot és az rácsot. Ezután tisztítsa meg őket (lásd a „Tisztítás, karbantartás” című fejezetet).





Főzőzónák szinkronizálása

- SYNC FINISH** funkció – két különböző ételhez, amelyek sütési hőmérséklete és ideje eltérő, de egyszerre kell készen lenniük.
1. Járjon el a **Használat** szakasz 1-5 pontjai szerint.
 2. Miután kiválasztotta az egyik fiók üzemmódját, **még ne nyomja** meg a  gombot!
 3. Állítsa be a másik fiókra vonatkozó üzemmódot is, majd nyomja meg a **SYNC FINISH** gombot, mely villogni kezd.
 4. Most nyomja meg a  gombot a két fiók szinkronizált elindításához. A **SYNC FINISH** jelkép világít a kijelzőn. Először a hosszabb sütési idővel rendelkező fiók indul el. A másik fiók csak akkor aktiválódik, ha mindkét főzőzóna hátralévő sütési ideje azonos hosszúságú. Addig a „—” jelkép jelenik meg a kapcsolódó kijelzőn.
 5. Amikor a két fiók sütési ideje egyenlő lesz, a SYNC FINISH jelkép kialszik, a két fiók függetlenül működik tovább.
 6. Miután lejár mindkét fiók sütési ideje, a kijelzőkön az **End** felirat jelenik meg, a készülék 3x sípol majd kikapcsol.

A sütési folyamat rövid szüneteltetése

Ha a sütési folyamatot meg akarja szakítani, például összekeverni vagy további összetevőket hozzáadni, egyszerűen húzza ki a fiókot. A sütési idő visszaszámlálása az adott fióknál leáll, és a kijelzőn Pot felirat jelenik meg. A fiók behelyezése után a sütési folyamat és a visszaszámlálás folytatódik.

Az egyik fiók kézi leállítása

Ha mindkét fiók üzemel, és az egyiket szeretné leállítani, akkor nyomja meg a  gombot, majd nyomja meg 2x annak a fióknak a gombját ( vagy ) amelyiket ki szeretné kapcsolni. Ezután ismét nyomja meg a  gombot. A másik főzőzóna folytatja a sütési folyamatot.

Ajánlott ételmennyiségek

Útmutatóként az alábbi táblázat áttekintést nyújt a különböző élelmiszerekről:

Étel	Mennyiség adagonként
burgonyachips	max. 140 g
hasábburgonya, cikk-burgonya	max. 240 g
zöldségek	max. 240 g
hal	max. 300 g
csirke nuggets	max. 140 g
csirkecomb	max. 440 g
csirkeszárm	max. 560 g

MŰSZAKI ADATOK

tápellátás: 220-240 V~ 50/60 Hz
teljesítmény: 2000 W
érintésvédelmi osztály: I.
üzemeltetés, tárolás: száraz beltéri körülmények között, 0-40 °C
beállítható hőmérséklet: 80 – 200 °C (aszalás: 30-100 °C)
sütési idő: 1-60 perc (aszalás: 1-24 óra)
sütőkosár kapacitása: max. 9 l (2 x 4,5 l)
termék befoglaló mérete: 37,5 x 31 x 39 cm
tömege: 7,4 kg

CHARAKTERISTIKA

• 2 x 4,5 l kapacita • výkon: 2000 W • digitálne ovládanie • 8 voliteľných režimov: hranolky, kuracie krídla, ryby, slanina, pečenie, opekanie, zelenina, sušenie • SYNC FINISH: v dvoch košoch sa súčasne pripravujú dve rôzne jedlá • koše je možné používať samostatne • počas prevádzky nastaviteľná teplota a zostávajúci čas • jednoduché ovládanie

REŽIMY



FRIES (hranolky)

Ideálny režim na vyprážanie hranolčiek. V polovici doby prípravy jedlo otočíte.

Teplota: 200 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Čas pečenia: 28 minút (rozsah: 1 - 60 minút)



WINGS (krídla)

Na vyprážanie kuracích krídel.

Teplota: 200 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

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



SEAFOOD (morské plody)

Na vyprážanie rýb a morských plodov.

Teplota: 180 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

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



BACON (slanina)

Na rýchle vyprážanie slaniny.

Teplota: 180 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Čas pečenia: 6 minút (rozsah: 1 - 60 minút)



ROAST (opekanie)

Ideálne na mäso, pečenú zeleninu atď.

Teplota: 180 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Čas pečenia: 25 minút (rozsah: 1 - 60 minút)



BAKE (pečenie)

Ideálne na koláče, dezerty alebo buchty.

Teplota: 180 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Čas pečenia: 12 minút (rozsah: 1 - 60 minút)



VEGETABLES (zelenina)

Ideálne na prípravu zeleninových koliesok.

Teplota: 160 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Čas pečenia: 17 minút (rozsah: 1 - 60 minút)



DEHYDRATE (sušenie)

Ideálne na sušené ovocie, zeleninové lupienky atď.

Teplota: 65 °C (rozsah: 30 - 100 °C)


Čas pečenia: 8 hodín (rozsah: 1 - 24 hodín)

V prípade potreby by sa mali upraviť časy a teploty nastavené pre jednotlivé režimy, aby sa zabezpečilo, že jedlo (najmä hydina) bude prepečené. Úpravy je možné vykonávať aj počas procesu varenia.

Nastavenie teploty a času pečenia

Po výbere režimu možno teplotu nastaviť pomocou tlačidiel + a - na ľavej strane a čas pečenia pomocou tlačidiel + a - na pravej strane. Stlačením a podržaním príslušného tlačidla môžete rýchlo krokovať hodnotami.








Pohotovostný režim

Stlačením tlačidla  aktivujete ovládací panel. Ak zariadenie nefunguje a žiadne z tlačidiel nie je stlačené počas 1 minúty, zariadenie prejde do pohotovostného režimu.

TIPY



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

POUŽÍVANIE

1. Pripravte potraviny na pečenie.
2. Ak chcete používať recirkuláciu vzduchu, vložte mriežky do spodnej časti zásuviek. Silikónové nožičky držia mriežky pevne na mieste.
3. Potraviny uložte do zásuviek roztriedené podľa druhu. Ak pripravujete malé množstvo len jedného druhu potravín, použite len jednu zásuvku. Je možné použiť aj formu na pečenie (nie je príslušenstvom).
4. Vráťte zásuvky na svoje miesta.
5. Dotknite sa tlačidla . Zariadenie vydá zvukový signál a zobrazí sa  a .
6. Ťuknutím na tlačidlo  vyberte zásuvku na ľavej strane, ikona začne blikať. Vyberte si jeden z 8 zobrazených režimov, ten, ktorý ste vybrali, začne blikať. Predvolená teplota sa zobrazuje striedavo s časom pečenia, ktorý teraz môžete zmeniť. Dotykom  spustíte pečenie, rozsvieti sa červená kontrolka ohreву.
7. Po ťuknutí na tlačidlo  urobte to isté pre pravú zásuvku.
8. Ak je už jedna zásuvka spustená, režim spustený na druhej zásuvke bude po stlačení tlačidla  4 sekundy blikať a potom sa spustí.
9. Po uplynutí času pečenia pre zásuvku sa zobrazenie zásuvky zmení na End a zariadenie 3x pípne.
10. Vytiiahnite zásuvku (zásuvky) a položte ju na teplovzdorný povrch. Neumiestňujte ju na spotrebič!
11. Spotrebič vypnite vytiaknutím zástrčky zo zásuvky.
12. Vyberte potraviny zo zásuviek.
13. Zásuvku a mriežku nechajte vychladnúť. Potom ich vyčistite (viď časť "Čistenie, údržba").

Synchronizácia varných zón





Funkcia **SYNC FINISH** - pre dva rôzne pokrmy, ktoré majú rôzne teploty a časy prípravy, ale musia byť hotové v rovnakom čase.

1. Postupujte podľa opisu v časti **Používanie**, body 1-5.
2. Po výbere jedného z režimov zásuvky **este nestlaďte** tlačidlo .
3. Nastavte režim aj pre druhú zásuvku a potom stlačte tlačidlo **SYNC FINISH**, ktoré začne blikať.
4. Teraz stlačte tlačidlo  na synchronné spustenie oboch zásuviek. Na displeji sa rozsvieti ikona **SYNC FINISH**. Zásuvka s dlhším časom pečenia sa spustí ako prvá. Druhá zásuvka sa aktivuje len vtedy, ak majú obe varné zóny rovnaký zostávajúci čas pečenia. Dovtedy sa na príslušnom displeji zobrazuje symbol "—".
5. Keď sa čas pečenia oboch zásuviek vyrovná, ikona SYNC FINISH zhasne a obe zásuvky budú pokračovať v práci nezávisle.
6. Po dokončení pečenia oboch zásuviek sa na displejoch zobrazí správa **End**, zariadenie trikrát pipne a potom sa vypne.

Krátka prestávka v procese pečenia

Ak chcete proces pečenia prerušiť, napríklad premiešať alebo pridať ďalšie prísady, jednoducho vytiahnite zásuvku. Odpočítavanie času pečenia sa pre túto zásuvku zastaví a na displeji sa zobrazí nápis **Pot**. Po vložení zásuvky sa proces pečenia a odpočítavanie obnoví.

Manuálne vypnutie jednej zásuvky

Ak sú spustené obe zásuvky a chcete deaktivovať jeden z nich, stlačte tlačidlo  a potom dvakrát stlačte tlačidlo zásuvky, ktorý chcete deaktivovať ( alebo ). Potom znova stlačte tlačidlo . Druhá varná zóna bude pokračovať v procese varenia.

Odporúčané množstvá potravín

V nasledujúcej tabuľke nájdete prehľad rôznych potravín:

Potraviny	Množstvo na porciu
zemiakové lupienky	max. 140 g
hranolky, krájané zemiaky	max. 240 g
zelenina	max. 240 g
ryba	max. 300 g
kuracie nugetky	max. 140 g
kuracie stehno	max. 440 g
kuracie krídlo	max. 560 g

TECHNICKÉ ÚDAJE

náпряжение:220-240 V~ 50/60 Hz
výkon:2000 W
trieda ochrany proti dotyku: ...I.
prevádzka, skladovanie:v suchých vnútorných podmienkach, 0-40 °C
nastaviteľná teplota:80 - 200 °C (sušenie: 30 - 100 °C)
čas pečenia:1 - 60 minút (sušenie: 1 - 24 hodín)
kapacita koša:max. 9 l (2 x 4,5 l)
rozmery výrobku:37,5 x 31 x 39 cm
hmotnosť:7,4 kg

FRITEUZĂ CU AER CALD CU DUBLU COȘ

CARACTERISTICI

capacitate de 2 x 4,5 l • putere: 2000 W • control digital • se pot alege 8 moduri diferite de funcționare: cartofi prăjiți, aripi de pui, pește, slănină bacon, prăjire, coacere, legume, deshidratare • SYNC FINISH: două feluri de mâncare diferite în două coșuri gătite în același timp • coșurile pot fi utilizate independent unul de celălalt • temperatură și timp rămas reglabili în timpul funcționării • operare ușoară

MODURI DE FUNCȚIONARE



FRIES (cartofi prăjiți)

Modul ideal pentru prăjirea cartofilor prăjiți. Întoarceți mâncarea la jumătatea procesului de gătire.

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

Timpul de gătire: 28 de minute (interval: 1 - 60 de minute)



WINGS (aripi)

Pentru prăjirea ariilor de pui.

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

Timpul de gătire: 20 de minute (interval: 1 - 60 de minute)



SEAFOOD (fructe de mare)

Pentru prăjirea peștei și a fructelor de mare.

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

Timpul de gătire: 18 de minute (interval: 1 - 60 de minute)



BACON (slănină)

Pentru prăjirea rapidă a baconului.

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

Timpul de gătire: 6 minute (interval: 1 - 60 de minute)



ROAST (prăjire)

Ideal pentru carne, legume la cuptor etc.

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

Timpul de gătire: 25 de minute (interval: 1 - 60 de minute)



BAKE (coacere)

Ideal pentru prăjituri, deserturi sau chifle.

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

Timpul de gătire: 12 de minute (interval: 1 - 60 de minute)



VEGETABLES (legume)

Ideal pentru prepararea garniturilor de legume.

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

Timpul de gătire: 17 de minute (interval: 1 - 60 de minute)



DEHYDRATE (deshidratare)

Ideal pentru fructe uscate, chipsuri de legume etc.

Temperatură: 65 °C (interval: 30 - 100 °C)


Timpul de gătire: 8 ore (interval: 1-24 ore)

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 de gătire, temperatura poate fi ajustată folosind butoanele + și - afișate în partea stângă, iar timpul de coacere poate fi modificat folosind butoanele + și - afișate în partea dreaptă. Pentru derularea rapidă a valorilor, țineți apăsat butonul corespunzător.

Modul standby

La apăsarea butonului , panoul de control se activează. Dacă aparatul nu este utilizat și niciun buton nu este apăsat timp de 1 minut, dispozitivul trece automat în modul standby.

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 înotse 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 din când în când starea alimentelor, iar dacă 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-o friteuză convențională.
- Asigurați-vă că exteriorul aparatului și sertarele sunt curate și uscate înainte de a utiliza aparatul.
- Nu este necesară preîncălzirea aparatului.
- Nu utilizați aparatul mai mult de 4 ore fără pauză. O excepție o reprezintă programul DEHYDRATE.
- Nu lăsați aparatul pornit, dacă es 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 sertarele pentru a permite circulația optimă a aerului cald în camera cuptorului.
- Asigurați-vă că alimentele care conțin uleiși grăsimi nu sunt supraîncălzite, 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 grilele în partea de jos a sertarelor. Picioarele din silicon mențin grilele ferm în poziție.
3. Puneți alimentele în sertare, sortându-le în funcție de tip. Dacă preparați o cantitate mică dintr-un singur tip de aliment, utilizați doar unul dintre sertare. Puteți să folosiți și o mică tavă de copt (neinclusă).
4. Introduceți sertarele în pozițiile lor corespunzătoare.
5. Apăsăți butonul ! Aparatul emite un semnal sonor, iar simbolurile și vor apărea pe ecran.
6. Atingeți butonul pentru a selecta sertarul din stânga. Simbolul acestuia va începe să clipească. Selectați unul dintre cele 8 moduri afișate, iar modul ales va începe să clipească. Temperatura implicită și timpul de coacere vor alterna pe afișaj și pot fi ajustate acum. Dacă atingeți butonul , coacerea va începe, iar simbolul roșu pentru încălzire va lumina.
7. Procedați la fel pentru sertarul din dreapta, atingând mai întâi butonul .
8. Dacă un sertar este deja în funcțiune, modul selectat pentru celălalt sertar va clipi timp de 4 secunde după apăsarea butonului , apoi va porni automat.
9. După ce timpul de coacere al unui sertar s-a terminat, afișajul acestuia va arăta „End”, iar aparatul va emite 3 semnale sonore.
10. Scoateți sertarul(e) și așezați(-le) pe o suprafață rezistentă la căldură. Nu le așezați pe aparat!
11. Opriți aparatul prin deconectarea acestuia de la priză.
12. Scoateți mâncarea din sertar(e).
13. Lăsați sertarul și grila să se răcească. Apoi curățați-le (consultați secțiunea „Curățare și întreținere”).

Sincronizarea zonelor de gătit

Funcția **SYNC FINISH** – pentru două tipuri diferite de alimente care necesită temperaturi și timpi de coacere diferite, dar care trebuie să fie gata în același timp.

1. Urmăți pașii 1-5 din secțiunea **Utilizare**.
2. După ce ați selectat modul de gătire pentru unul dintre sertare, **nu apăsați încă** butonul !
3. Configurați modul de gătire și pentru celălalt sertar, apoi apăsați butonul **SYNC FINISH**, care va începe să clipească.
4. Apăsăți acum butonul pentru a porni sincronizarea celor două sertare. Simbolul **SYNC FINISH** va lumina pe afișaj. Mai întâi va începe să funcționeze sertarul cu timpul de coacere mai lung. Celălalt sertar se va activa doar atunci când timpul de gătire rămas pentru ambele zone de gătit va fi egal. Până atunci, simbolul „—” va apărea pe afișajul corespunzător.
5. Când timpul de coacere al celor două sertare devine egal, simbolul **SYNC FINISH** se stinge, iar cele două sertare continuă să funcționeze independent.
6. După ce timpul de coacere pentru ambele sertare s-a terminat, pe afișajele acestora va apărea mesajul **End**, aparatul va emite 3 semnale sonore și se va opri automat.

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 coacere pentru acel sertar se oprește, iar pe afișaj apare mesajul Pot. După introducerea sertarului, procesul de coacere și numărătoarea inversă conținuă.

Oprirea manuală a unui sertar

Dacă ambele sertare funcționează și doriți să opriți unul dintre ele, atunci apăsați butonul , după care Apăsăți de două ori butonul corespunzător sertarului pe care doriți să îl opriți (sau). Apăsăți din nou butonul. Zona de gătit a celuialt sertar va continua procesul de coacere.

Cantități recomandate de alimente

Ca un ghid, tabelul de mai jos oferă o prezentare generală a diferitelor alimente:

Mâncare	Cantitate pe porție
chipsuri de cartofi	max. 140 g
cartofi prăjiți, cartofi pai	max. 240 g
legume	max. 240 g
pește	max. 300 g
nuggets de pui	max. 140 g
pulpă de pui	max. 440 g
aripi de pui	max. 560 g

DATE TEHNICE

alimentare: 220-240 V~ 50/60 Hz
putere:2000 W
clasa de protecție la contact: ..I.
utilizare, depozitare:condiții interioare uscate, 0-40 °C
temperatură reglabilă:80 - 200 °C (uscare: 30-100 °C)
timp de gătire:1-60 minute (deshidratare: 1-24 ore)
capacitatea coșului:max. 9 l (2 x 4,5 l)
dimensiunea produsului:37,5 x 31 x 39 cm
greutate:7,4 kg



FRITEZA NA VRELI VAZDUH SA DUPLOM FIOKOM

OSOBINE

kapacitet 2 x 4,5 litara • snaga: 2000 W • digitalna kontrola • može se izabrati 8 režima: pečenje krompira, pileća krilca, riba, bekon slanina, tostiranje, pečenje, povrće, dehidracija • SYNC FINISH: istovremena priprema dve različite hrane koje su gotove u isto vreme • korpe se mogu koristiti i nezavisno jedan od druge • u toku rada podešiva temperatura i vreme rada • jednostavna upotreba

REŽIMI RADA



FRIES (pomfrit)

Idealan režim za pečenje pomfrita. Promešajte hranu na pola vremena pečenja.

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

Vreme pečenja: 28 minuta (opseg: 1 – 60 minuta)



WINGS (živina)

Za prženje pilećih krilca.

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

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



SEAFOOD (morski plodovi)

Ribe i morski plodovi.

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

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



BACON (slanina)

Brzo pečenje bekon slanine.

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

Vreme pečenja: 6 minuta (opseg: 1 – 60 minuta)



ROAST (tostiranje)

Idealno za meso, pečeno povrće itd.

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

Vreme pečenja: 25 minuta (opseg: 1 – 60 minuta)



BAKE (pečenje)

Idealan za kolače, deserte ili lepinje.

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

Vreme pečenja: 12 minuta (opseg: 1 – 60 minuta)



VEGETABLES (povrće)

Idealno za pripremu priloga od povrća.

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

Vreme pečenja: 17 minuta (opseg: 1 – 60 minuta)



DEHYDRATE (dehidracija)

Idealan za sdehidraciju voće, čips od povrća itd.

Temperatura: 65°C (opseg: 30 – 100°C)


Vreme pečenja: 8 sati (opseg: 1 – 24 sata)

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 rada, temperatura se može menjati tasterima + i – sa leve strane, dok se vreme pripreme može promeniti pomoću + i – tastera na desnoj strani. Da biste brzo listali kroz vrednosti, pritisnite i držite odgovarajući taster.








Režim pripravnosti

Kada se pritiskne dugme , aktivira se kontrolni panel. Ako uređaj ne radi i nijedno dugme se ne pritisne u roku od 1 minuta, uređaj prelazi u režim pripravnosti.

SAVETI



- Obično vam nije potrebno ulje ili samo mala količina (2-3 kašičice) za pripremu hrane.
- Veoma lagani komadi hrane mogu da se rotiraju pomoću vazduha koji kruži. Ako je potrebno, preporučujemo da ih spojite čačkalicom 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 fioke čisti i suvi.
- Nije potrebno prethodno zagrevati uređaj.
- Ne koristite uređaj duže od 4 sata bez pauze. Izuzetak od ovoga je program DEHYDRATE.
- Ne ostavljajte uređaj uključen kada je prazan (osim PUŠTANJA U RAD pre prve upotrebe).
- Nemojte stavljati hranu u uređaj koji je još umotan u foliju ili plastičnu kesu.
- Pazite da hrana ne dođe u kontakt sa grejnim elementima.
- Nemojte prepuniti fioke kako bi vreli vazduh mogao optimalno da cirkulise u komori pečnice.
- Pazite da se hrana koja sadrži ulje i mast ne pregreva jer se može zapaliti.
- Uvek postavljajte vruće fioke na površinu otpornu na toplotu nakon upotrebe.

UPOTREBA

1. Pripremite hranu za pečenje.
2. Da biste koristili cirkulisani vazduh, posebno u režimu AIR FRI, umetnite korpu u dno fioke. Silikonske noge rešetku drže čvrsto na mestu.
3. Stavite hranu u fioke, sortirano po vrsti. Ako pravite samo male količine jedne vrste hrane, potrebno je da koristite samo jednu fioku. Takođe je moguće koristiti malu posudu za pečenje (nije uključena). Ako se hrana osuši, preporučujemo da prvo rasporedite sloj direktno na dno fioke, zatim ubacite rešetku i stavite drugi sloj na rešetku.
4. Stavite fioke na mesto.
5. Pritisnite dugme . Začuće se zvučni signal i pojaviće se simboli  i .
6. Dodirnite  za odabir leve fioke, simbol počinje da trepti. Odaberite jedan od 8 režima rada, odabrani režim počinje da trepti. Pojaviće se podrazumevana temperatura i vreme za odabrani režim sada se ove vrednosti mogu menjati. Ako dodirnete  pečenje će da počne i crveni indikator grejača počinje da svetli.
7. Isti je postupak i sa desnom fiokom ukoliko dodirnete .
8. Ukoliko već jedna fioka radi, pokretanjem druge fioke sa  pokretanje druge fioke će da kasni 4 sekunde.
9. Kada vreme pečenja istekne na nekoj fioci, začuće se 3 zvučna signala, pečenje se zaustavlja i prikazaće se ispis **End**.
10. Izvucite fioku(e) i stavite ih na površinu otpornu na toplotu. Nemojte ih stavljati na uređaj!
11. Isključite uređaj izvlačenjem priključnog kabela iz utičnice.
12. Uklonite hranu iz fioke(e).
13. Ostavite fioku i korpu da se ohlade. Zatim ih očistite (pogledajte poglavlje "Čišćenje, održavanje").

Sinhronizacija zona za pečenje





Funkcija **SYNC FINISH** – za dva različita jela koja imaju različite temperature i vreme pripreme, ali moraju biti spremna u isto vreme.

1. Postupite prema tačkama 1-5 iz dela **Upotreba**.
2. Nakon što ste podesili parametre za jednu fioku, **još nemojte pritisnuti** !
3. Podesite parametre i druge fiokke potom pritisnite **SYNC FINISH**, ispis počinje da trepti.
4. Sada pritisnite  za sinhronizovano pokretanje fiokke. **SYNC FINISH** svetli na displeju.
Prvo se pokreće rad fiokke sa dužim vremenom dok se druga fioka aktivira automatski tek kada se vremena poklope na obe fiokke, dotle se prikazuje simbol „—“.
5. Kada se vremena izjednače na fiokama, gasi se **SYNC FINISH** i obe fiokke rade nezavisno.
6. Nakon isteka vremena obe fiokke, začuje se 3 zvučna signala, prikazuje se ispis **End** i uređaj se isključuje.

Kratka pauza u procesu pečenja

Ako želite da prekinete proces pečenja, na primer da pomešate ili dodate još sastojaka, jednostavno izvucite fioku. Odbrojavanje vremena pripreme se zaustavlja za datu fioku i na displeju se prikazuje Pot. Kada je fioka vraćena, proces pečenja i odbrojavanje će se nastaviti.

Ručno isključivanje rada jedne fiokke

Ako obe fiokke rade i želite da zaustavite jedan od njih, pritisnite dugme , a zatim dvaput pritisnite dugme ( ili ) u zavisnosti koju želite isključiti. Zatim ponovo pritisnite dugme . Druga fioka nesmetano nastavlja pečenje.

Preporučene količine hrane

Kao vodič, tabela ispod daje pregled različitih namirnica:

Hrana	Količina po porciji
čips	max. 140 g
pomfrit, kolutovi krompira	max. 240 g
povrća	max. 240 g
riba	max. 300 g
pohovani pileći komadići	max. 140 g
pileći batak	max. 440 g
pileća krilca	max. 560 g

TEHNIČKI PODACI

napajanje:.....220-240 V~ 50/60 Hz
snaga:.....2000 W
stepen zaštite:.....I.
rad, skladištenje:.....u suvim zatvorenim prostorijama, 0-40°C
temperatura:.....80 – 200 °C (dehidracija: 30-100 °C)
vreme pečenja:.....1-60 minuta (dehidracija: 1-24 sata)
kapacitet korpe:.....maks. 9 l (2 x 4,5 l)
dimenzije:.....37,5 x 31 x 39 cm
masa:.....7,4 kg

CZ DUÁLNI TEPOVZDUŠNÁ FRITÉZA

SPECIFIKACE

Objem 2 x 4,5 litru • příkon: 2000 W • digitální ovládání • možnost volby 8 různých režimů: hranolky, kuřecí křídla, ryby, slanina, pečení, smažení, zelenina, sušení • SYNC FINISH: vaří se dva různé pokrmy ve dvou koších současně • koše lze používat nezávisle na sobě • teplotu a zbyvajcí čas lze nastavit během provozu • jednoduchá obsluha

PEČÍCÍ REŽIMY



FRIES (hranolky)

Ideální režim pro smažení hranolků. V polovině doby přípravy pokrm otočte.

Teplota: 200 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Doba pečení: 28 minut (rozsah: 1 - 60 minut)



WINGS (křídla)

Pro smažení kuřecích křidel.

Teplota: 200 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

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



SEAFOOD (mořské plody)

Na smažení ryb a mořských plodů.

Teplota: 180 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

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



BACON (slanina)

Pro rychlé smažení slaniny.

Teplota: 180 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Doba pečení: 6 minut (rozsah: 1 - 60 minut)



ROAST (opékání)

Ideální na maso, pečenou zeleninu apod.

Teplota: 180 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Doba pečení: 25 minut (rozsah: 1 - 60 minut)



BAKE (pečení)

Ideální na koláče, dezerty nebo buchty.

Teplota: 180 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Doba pečení: 12 minut (rozsah: 1 - 60 minut)



VEGETABLES (zelenina)

Ideální pro přípravu zeleninových příloh.

Teplota: 160 °C (rozsah: 80 - 200 °C)

Doba pečení: 17 minut (rozsah: 1 - 60 minut)



DEHYDRATE (sušení)

Ideální pro sušené ovoce, zeleninové lupinky apod.

Teplota: 65 °C (rozsah: 30 - 100 °C)


Doba pečení: 8 hodin (rozsah: 1 - 24 hodin)

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

Nastavení teploty a doby pečení

Po výběru režimu lze teplotu nastavit pomocí tlačítek + a - vlevo, zatímco dobu pečení lze nastavit pomocí tlačítek + a - vpravo. Stisknutím a podržením příslušného tlačítka můžete rychle procházet hodnotami.

Pohotovostní režim

Stisknutím tlačítka  aktivujete ovládací panel. Pokud zařízení není v provozu a žádné z tlačítek není stisknuto po dobu 1 minuty, zařízení přejde do pohotovostního režimu.

TIPY

- K přípravě pokrmu obvykle není potřeba žádný olej nebo jen malé množství (2-3 lžičky).
- Velmi lehké kousky 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. Začnete s kratší dobou vaření a v případě potřeby ji postupně prodlužujete.
- Abyste dosáhli rovnoměrného propečení, občas pokrm 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 spotřebičem můžete obecně připravovat všechny pokrmy, které lze připravovat v běžné horkovzdušné troubě.
- Před použitím spotřebiče se ujistěte, že je vnější strana spotřebiče a zásuvky čisté a suché.
- Předehřívání spotřebiče není nutné.
- Nepoužívejte přístroj déle než 4 hodiny bez přestávky. Výjimkou je program DEHYDRATE.
- Nenechávejte spotřebič zapnutý, pokud je prázdný (kromě prvotního použití UVEDENÍ DO PROVOZU).
- Do spotřebiče nekládejte potraviny zabalené ve fólii nebo v plastových sáčcích.
- Dbejte na to, aby se potraviny nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Zásuvky nepřeplyňte, aby byla umožněna optimální cirkulace horkého vzduchu v komoře trouby.
- Dbejte na to, aby se potraviny obsahující olej a tuk nepřehřívaly, protože se mohou vznítnit.
- Horké zásuvky po použití vždy položte na žáruvzdorný povrch.

POUŽITÍ

1. Připravte potraviny k pečení.
2. Chcete-li používat s cirkulací vzduchu, vložte mřížky do spodní části zásuvky. Silikonové nožičky drží mřížky pevně na místě.
3. Uložte potraviny do zásuvek rozříděné podle druhu. Pokud připravujete malé množství pouze jednoho druhu potravin, použijte pouze jednu zásuvku. Je také možné použít malou zapékací misku (není součástí dodávky).
4. Vložte koše na místo.
5. Dotkněte se tlačítka . Zařízení vydá zvukový signál a zobrazí se a .
6. Klepnutím na tlačítko navolíte levý koš, ikona začne blikat. Vyberte si jeden z 8 zobrazených režimů, vybraný začne blikat. Výchozí teplota se zobrazuje střídavě s dobou pečení, kterou nyní můžete změnit. Dotykem zahájíte pečení, rozsvítí se červený indikátor ohřevu.
7. Po klepnutí na tlačítko zahájíte stejný postu s pravým košem.
8. Pokud je jeden koš již spuštěn, režim navolený na druhém koši bude po stisknutí tlačítka 4 sekundy blikat a poté se spustí.
9. Po uplynutí doby pečení na některém koši zobrazení na displeji End a zařízení 3x pípne.
10. Vytáhněte koš (koše) a položte ji (je) na žáruvzdorný povrch. Nepokládejte ji na spotřebič!
11. Vypněte spotřebič vytážením zástrčky ze zásuvky.
12. Vyměňte potraviny z košů.
13. Zásuvku a mřížku nechte vychladnout. Poté je vyčistěte (viz kapitola "Čištění a údržba").

Synchronizace varných zón

Funkce SYNC FINISH - pro dva různé pokrmy, které mají různou teplotu a dobu přípravy, ale musí být hotové ve stejnou dobu.

1. Postupujte podle popisu v části **Použití**, body 1-5.
2. Po výběru jednoho z režimů účtu **ještě nestiskněte** tlačítko !
3. Nastavte také pečicí režim pro druhý koš a poté stiskněte tlačítko **SYNC FINISH**, které začne blikat.
4. Nyní stiskněte tlačítko pro synchronní spuštění obou košů. Na displeji se rozsvítí ikona **SYNC FINISH**.
Koš s delší dobou pečení se spustí jako první. Druhý koš se aktivuje pouze v případě, že obě pečicí zóny mají stejnou zbyvajících dobu pečení. Do té doby se na příslušném displeji zobrazuje symbol "----".
5. Když se doba pečení obou košů vyrovná, ikona SYNC FINISH zhasne a oba účty budou pokračovat v práci nezávisle.
6. Po dokončení pečení obou košů se na displeji zobrazí zpráva **End (Konec)**, zařízení třikrát pípne a poté se vypne.

Krátká přestávka v pečení

Pokud chcete proces pečení přerušit, například kvůli míchání nebo přidání dalších ingrediencí, jednoduše zrušte zaškrtnutí políčka. Odpočítávání času pečení se pro danou zásuvku zastaví a na displeji se zobrazí nápis Pot. Po vložení zásuvky se proces pečení a odpočítávání obnoví.

Ruční vypnutí jedné zásuvky

Pokud jsou spuštěny oba koše a chcete jeden z nich deaktivovat, stiskněte tlačítko a poté 2x stiskněte tlačítko koše, který chcete deaktivovat (nebo). Poté znovu stiskněte tlačítko . Druhá varná zóna bude pokračovat ve vaření.

Doporučené množství potravin

Níže uvedená tabulka obsahuje přehled různých potravin:

Potraviny	Množství na porci
bramborové lupínky	max. 140 g
Hranolky, tvarované hranolky	max. 240 g
zelenina	max. 240 g
ryba	max. 300 g
kuřecí nugetky	max. 140 g
kuřecí stehno	max. 440 g
kuřecí křídlo	max. 560 g

TECHNICKÉ ÚDAJE

napájení:220-240 V~ 50/60 Hz
výkon:2000 W
třída ochrany proti dotyku:I.
provoz, skladování:v suchých vnitřních podmínkách, 0-40 °C
nastavitelná teplota:80 - 200 °C (sušení: 30-100 °C)
doba pečení:1-60 minut (sušení: 1-24 hodin)
objem koše:max. 9 l (2 x 4,5 l)
rozměry výrobku:37,5 x 31 x 39 cm
hmotnost:7,4 kg



PEĆNICA NA VRUĆI ZRAK S DUPLOM KOŠAROM

KARAKTERISTIKE

kapacitet 2 x 4,5 litara • snaga: 2000 W • digitalna kontrola • moguće je odabrati 8 načina rada: pomfrit, pileća krilca, riba, slanina, tostiranje, pečenje, povrće, sušenje • YNC FINISH: dva različita jela se pripremaju istovremeno u dvije košare • košare se mogu koristiti samostalno • podesiva temperatura i preostalo vrijeme tijekom rada • jednostavno rukovanje

NAČINI RADA



FRIES (pomfrits)

Idealan način rada za pečenje pomfrita. Okrenite hranu na pola vremena kuhanja.

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

Vrijeme pečenja: 28 minuta (raspon: 1 – 60 minuta)



WINGS (krila)

Za prženje pilećih krilaca.

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

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



SEAFOOD (plodovi mora)

Za prženje ribe i plodova mora.

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

Vrijeme pečenja: 18 minuta (raspon: 1 – 60 minuta)



BACON (slanina)

Za brzo prženje slanine.

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

Vrijeme kuhanja: 6 minuta (raspon: 1 – 60 minuta)



ROAST (pečenje)

Idealno za meso, pečeno povrće itd.

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

Vrijeme pečenja: 25 minuta (raspon: 1 – 60 minuta)



BAKE (pečenje)

Idealno za kolače, desertne ili peciva.

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

Vrijeme kuhanja: 12 minuta (raspon: 1 – 60 minuta)



VEGETABLES (povrće)

Idealan za pripremu priloga od povrća.

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

Vrijeme pečenja: 17 minuta (raspon: 1 – 60 minuta)



DEHYDRATE (sušenje)

Idealno za sušeno voće, čips od povrća itd.

Temperatura: 65°C (raspon: 30 – 100°C)

Vrijeme pečenja: 8 sati (raspon: 1 – 24 sata)

Vremena i temperature postavljene za načine rada moraju se prilagoditi ako je potrebno tako da se hrana (osobito perad) potpuno ispeče. Postavke se mogu izvršiti i tijekom procesa pečenja.

Postavljanje temperature i vremena pečenja

Nakon odabira načina rada, temperaturu možete mijenjati tipkama + i – s lijeve strane, dok vrijeme pečenja možete mijenjati tipkama + i – s desne strane. Za brzo kretanje kroz vrijednosti pritisnite i držite pritisnuto odgovarajući gumb.

Način rada pripravnosti

Kada se pritisne tipka , aktivira se upravljačka ploča. Ako uređaj ne radi i nijedna tipka nije pritisnuta za 1 minutu, uređaj prelazi u stanje pripravnosti.

SAVJETI



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

UPORABA

1. Pripremite hranu za pečenje.
2. Za korištenje cirkuliranog zraka umetnite rešetke na dno ladic. Silikonske noge rešetki drže rešetke čvrsto na mjestu.
3. Stavite hranu u ladice, razvrstano po vrsti. Ako pripremate samo male količine jedne vrste hrane, trebate koristiti samo jednu ladicu. Također je moguće koristiti malu posudu za pečenje (nije uključena).
4. Stavite ladice na mjesto.
5. Dodirnite gumb . Uređaj se oglašava zvučnim signalom i prikazuje se simbol i .
6. Dodirnite gumb za odabir ladic s lijeve strane, simbol će treperiti. Odaberite jednu od 8 prikazanih načina rada, odabrani će početi treperiti. Zadana temperatura prikazuje se naizmjenično s vremenom kuhanja koje sada možete promijeniti. Ako dodirnete tipku , počinje pečenje, svijetli će crveni simbol koji označava zagrijavanje.
7. Učinite isto za desnu ladicu nakon što dodirnete gumb .
8. Ako jedna ladica već radi, način rada koji je pokrenut na drugoj će treperiti 4 sekunde nakon pritiska na tipku , a zatim će se pokrenuti.
9. Nakon isteka vremena za pečenje kod jedne ladic, prikaz dotične ladic se mijenja u End i uređaj se oglašava 3 puta.
10. Izvucite ladicu(e) i stavite je(ih) na površinu otpornu na toplinu. Ne stavljajte je (ih) na uređaj!
11. Isključite uređaj izvlačenjem mrežnog utikača.
12. Izvadite hranu iz ladic(a).
13. Ostavite ladicu i stalak da se ohlade. Zatim ih očistite (vidi poglavlje "Čišćenje, održavanje").

Sinkronizacija zona za kuhanje





Funkcija **SYNC FINISH** – za dva različita jela koja imaju različite temperature i vremena kuhanja, ali moraju biti gotova u isto vrijeme.

1. Nastavite prema točkama 1-5 odjeljka **Korištenje**.
2. Nakon odabira načina rada jedne od ladicu, još **nemojte pritisnuti tipku** !
3. Postavite način rada i za drugu ladicu, zatim pritisnite tipku **SYNC FINISH** koja počinje treperiti.
4. Sada pritisnite gumb  za pokretanje sinkronizacije dve ladicu. Simbol **SYNC FINISH** svijetli na zaslonu.
Prvo počinje ladicu s dužim vremenom pečenja. Druga ladicu se aktivira samo ako je preostalo vrijeme pečenja na oba polja za kuhanje jednako dugo. Do tada se simbol "----" pojavljuje na odgovarajućem zaslonu.
5. Kada je vrijeme pečenja dviju ladicu jednako, simbol SYNC FINISH se gasi, dvije ladicu nastavljaju raditi neovisno.
6. Nakon što vrijeme kuhanja za obje ladicu istekne, na displejima će se prikazati **End**, uređaj će se oglasiti 3 puta zvučnim signalom i zatim se isključiti.

Kratka pauza u procesu pečenja

Ako želite prekinuti proces pečenja, na primjer za miješanje ili dodavanje još sastojaka, jednostavno izvucite ladicu. Odbrojanje vremena kuhanja se zaustavlja za određenu ladicu i na zaslonu se prikazuje natpis Pot. Nakon što je ladicu umetnuta, proces pečenja i odbrojanje će se nastaviti.

Ručno zaustavite jedne od ladicu

Ako su obe ladicu pokrenute i želite zaustaviti jednu od njih, pritisnite gumb , zatim dvaput pritisnite gumb  ili  ladicu koju želite isključiti. Zatim ponovno pritisnite tipku . Drugo polje za kuhanje nastavlja proces pečenja.

Preporučene količine hrane

Kao vodič, donja tablica daje pregled različitih namirnica:

Hrana	Količina po porciji
čips od krumpira	max. 140 g
pomfrit, kriške krumpira	max. 240 g
povrće	max. 240 g
riba	max. 300 g
pileći komadići	max. 140 g
pileći batak	max. 440 g
pileća krilca	max. 560 g

TEHNIČKI PODACI

napajanje: 220-240 V~ 50/60 Hz
snaga: 2000 W
klasa zaštite od kontakta: I.
rad, skladištenje: u suhim zatvorenim uvjetima, 0-40°C
podesiva temperatura: 80 – 200 °C (sušenje: 30-100 °C)
vrijeme pečenja: 1-60 minuta (sušenje: 1-24 sata)
kapacitet košare za pečenje: max. 9 l (2 x 4,5 l)
dimenzije proizvoda: 37,5 x 31 x 39 cm
težina: 7,4 kg

Producer / gyártó / výrobca / producător / 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

Distributor: **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. Georgehe 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.Spähe 2A/30, 72290 Novi Travnik, BiH • Tel.: +387 61 095 095 • www.digitalis.ba
Proizvođač: Somogyi Elektronik Kft, Gesztenyefa ut 3, 9027 Győr, Mađarska



SOMOGYI ELEKTRONIC®
— since 1981 —