

# MANUAL

**Salente®**

MODEL

VERSION / DATE

DoubleAir

I. / 25. 9. 2025



CZ

SK

EN

HU

RO

DE

SI

## Obsah / Content / Tartalom / Cuprins / Inhalt / Vsebina

|                  |    |
|------------------|----|
| Česky .....      | 4  |
| Slovensky .....  | 16 |
| English .....    | 28 |
| Magyar .....     | 40 |
| Română .....     | 52 |
| Deutsch .....    | 64 |
| Slovinčina ..... | 77 |

CZ

SK

EN

HU

RO

DE

SI

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| ÚVOD .....                                                    | 4  |
| NEJAKTUÁLNĚJŠÍ VERZE UŽIVATELSKÉHO MANUÁLU .....              | 4  |
| BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ A POKYNY .....                        | 4  |
| HLUČNOST.....                                                 | 6  |
| OBSAH BALENÍ .....                                            | 7  |
| SPECIFIKACE .....                                             | 7  |
| STUPEŇ OCHRANY PŘED ÚRAZEM ELEKTRICKÝM PROUDEM .....          | 7  |
| POPIS JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ .....                                | 7  |
| PŘED PRVNÍM POUŽITÍM .....                                    | 8  |
| OBSLUHA.....                                                  | 9  |
| TIPY PRO PŘÍPRAVU .....                                       | 9  |
| PŘÍPRAVA POKRMU .....                                         | 9  |
| PŘEHLED PŘEDNASTAVENÝCH PROGRAMŮ .....                        | 10 |
| PŘEHLED POKRMŮ A JEJICH PŘÍPRAVA V HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZE ..... | 11 |
| DUÁLNÍ PŘÍPRAVA.....                                          | 11 |
| FUNKCE SYNCHRONIZOVANÉHO DOVAŘENÍ .....                       | 12 |
| OSVĚTLENÍ.....                                                | 12 |
| ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....                                        | 12 |
| VNĚJŠÍ POVRCH FRITÉZY .....                                   | 12 |
| FRITOVACÍ KOŠE A FRITOVACÍ MŘÍŽKY .....                       | 13 |
| ULOŽENÍ .....                                                 | 13 |
| ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ .....                                         | 13 |

**VÍTEJTE V RODINĚ VÝROBKŮ ZNAČKY SALENTE**

- Před uvedením tohoto výrobku do provozu, si prosím, pečlivě přečtěte celý tento uživatelský manuál až do jeho konce, a to i v případě, že jste z minulosti již obeznámeni s používáním výrobku podobného typu.
- Ušchovejte tento uživatelský manuál pro případ další potřeby – je nedílnou součástí výrobku a může obsahovat důležité pokyny k uvedení výrobku do provozu, k jeho obsluze a péči o něj.
- Zajistěte, aby si i ostatní osoby, které budou tento spotřebič používat, přečetly tento uživatelský manuál.
- Jestliže tento spotřebič předáte, darujete nebo prodáte dalším osobám, předejte jim společně s tímto výrobkem i tento uživatelský manuál a upozorněte je na nutnost jeho přečtení.
- Po dobu záruky doporučujeme uschovat originální balení výrobku - spotřebič tak bude chráněn nejlepším možným způsobem při případné přepravě.

**NEJAKTUÁLNĚJŠÍ VERZE UŽIVATELSKÉHO MANUÁLU**

Vzhledem k neustále probíhajícím inovacím výrobků značky Salente a změnám v legislativě najdete vždy nejaktuálnější verzi tohoto uživatelského manuálu na webových stránkách [www.salente.eu](http://www.salente.eu) nebo jednoduchým naskenováním níže zobrazeného QR kódu mobilním telefonem:

**BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ A POKYNY**

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Nevystavujte spotřebič kapající nebo stříkající vodě. Nepostříkujte jej ani neoplachujte vodou nebo jinou tekutinou. Neponořujte jej do vody ani jiné tekutiny, a to ani částečně.
- Spotřebič je určen pro použití v interiéru, nepoužívejte jej venku.
- Nepoužívejte tento spotřebič s programátorem, časovým spínačem, systémem dálkového

ovládání nebo jakoukoliv jinou součástí, která by spínala spotřebič automaticky.

- Při čištění dbejte pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah výrobku a jeho přívodu.
- Spotřebič vždy vypněte a odpojte od síťové zásuvky, pokud ho nebudete používat, pokud ho necháváte bez dozoru a před čištěním, údržbou nebo uskladněním.

- Spotřebič používejte pouze tak, jak je uvedeno v tomto uživatelském manuálu.
- Pokud bude spotřebič používán v blízkosti dětí, dbejte zvýšené opatrnosti. Spotřebič vždy umísťujte mimo jejich dosah. Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Nedovolte, aby byl spotřebič používán jako hračka.
- Výrobkem netřeste a dbejte, aby vám neupadl na zem.
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřím nebo vlhkým rukama. To obzvláště platí, když je připojen k síťové zásuvce.
- Nepokoušejte se demontovat vnější plášť spotřebiče.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným použitím spotřebiče a jeho příslušenství.
- Je zakázáno jakkoliv upravovat povrch spotřebiče, např. pomocí samolepící fólie, nastříkáním jeho povrchu sprejem, natřením barvou atp.
- Spotřebič vždy instalujte na vodorovné, tvrdé, hladké, suché a stabilní místo.
- Spotřebič nikdy nepokládejte na nakloněné plochy.
- Spotřebič používejte a uchovávejte mimo dosah výbušných plynů, vznětlivých, hořlavých a těkavých látek (rozpuštědla, laky, lepidla atd.).
- Spotřebič nevystavujte extrémním teplotám, přímému slunečnímu záření, nadměrné vlhkosti (např. koupelna, sauna, bazén atp.) a neumísťujte jej do nadměrně prašného prostředí.
- Spotřebič neumísťujte do blízkosti topných těles, otevřeného ohně a jiných spotřebičů nebo zařízení, která jsou zdroji tepla.
- Na spotřebič nepokládejte zdroje otevřeného ohně (např. hořící svíčku).
- Spotřebič nepoužívejte v dosahu silného elektromagnetického pole (např. mikrovlnná trouba).
- Spotřebič ani jeho příslušenství nepokládejte na elektrický nebo plynový vařič ani do jejich blízkosti, na okraj stolu nebo kuchyňské pracovní desky.
- Spotřebič nepoužívejte k odkládání předmětů a při jeho skladování zajistěte, že na něm nebudou umístěny žádné další předměty.
- Spotřebič je určen pro použití v domácnostech, kancelářích a podobných prostorách. Nepoužívejte jej pro komerční, lékařské nebo jiné účely.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než pro které je určen.
- Spotřebič není určen pro nepřetržitý provoz.
- Používejte pouze příslušenství, které je se spotřebičem dodáváno. Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není s tímto výrobkem dodáváno nebo pro něj není určeno.
- Před každým použitím se přesvědčte, že zvolené příslušenství není poškozeno. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným příslušenstvím.



Jakékoliv opravy smí provádět pouze autorizovaný servis.

- V žádném případě neopravujte spotřebič sami a neprovádějte na něm žádné úpravy! Veškeré opravy a seřízení tohoto výrobku svěřte odborné firmě/servisu. Zásahem do výrobku během platnosti záruky se vystavujete riziku ztráty záručních plnění.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se nebo pokud spadl do vody. V takovém případě jej svěřte do opravy odborné firmě/servisu.
- Před čištěním nebo údržbou se vždy ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
- Spotřebič udržujte v čistotě.
- Na napájecí kabel nepokládejte těžké předměty.
- Spotřebič připojujte pouze k řádně uzemněné síťové zásuvce.
- Před připojením spotřebiče k síťové zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší síťové zásuvce.
- Spotřebič nepřipojujte k síťové zásuvce, pokud není řádně sestaven.
- Síťová zásuvka musí být volně přístupná, aby bylo možné v případě nutnosti rychle odpojit síťový kabel od zdroje elektrické energie.
- Před použitím výrobku plně rozviňte jeho síťový kabel.
- Síťový kabel neomotávejte kolem výrobku.
- Síťový kabel spotřebiče nepřipojujte a neodpojujte od elektrické zásuvky mokřima rukama.
- Dbejte na to, aby se vidlice síťového kabelu ani síťový kabel nedostaly do kontaktu s vlhkostí, vodou nebo jinou kapalinou. Pokud se tak přesto stane, vidlici před dalším použitím pečlivě vysušte.
- Síťový kabel udržujte v suchu.
- Netahejte ani nepřenášejte spotřebič za síťový kabel.
- Neodpojujte spotřebič od síťové zásuvky tahem za síťový kabel. Mohlo by dojít k poškození síťového kabelu nebo síťové zásuvky. Síťový kabel odpojujte od síťové zásuvky tahem za zástrčku.
- Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu nebo ostrých předmětů.
- Nezakrývejte síťový kabel kobercem. Na síťový kabel neumísťujte koberce, lišty ani jiné krytiny. Neumisťujte síťový kabel pod nábytek nebo spotřebiče. Umístěte síťový kabel tam, kde jej nic nemůže přejet ani o něj zavadit. Pokud k tomu dojde, okamžitě spotřebič odpojte ze zásuvky.
- Síťový kabel čistěte vždy pouze suchým hadříkem, nikdy jej neomývejte vodou.
- Spotřebič nepřipojujte do prodlužovacího přívodu.
- Neupravujte délku síťového kabelu.
- Pokud je síťový kabel poškozen, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Spotřebič s poškozeným síťovým kabelem je zakázáno používat.
- Při bouři musí být spotřebič vypnut a jeho síťový kabel vytažen ze síťové zásuvky, aby při zásahu blesku nedošlo k poškození spotřebiče.
- Spotřebič vypněte a odpojte síťový kabel ze síťové zásuvky, pokud vytváří zvláštní zvuk nebo z něj vychází zápach či kouř.



Přečtěte si tento návod k obsluze před zahájením používání spotřebiče.



**UPOZORNĚNÍ:** Je-li spotřebič v provozu, teplota některých jeho povrchů může být vyšší. Nedotýkejte se zahřátých povrchů výrobku ani jeho příslušenství jinak může dojít k popálení. Zvláštní pozornost musí být věnována přítomnosti dětí a hendikepovaných osob.



**UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič není určen k ovládání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače, dálkové ovládané zásuvky nebo dálkového ovládání.

- Povrchy výrobku, které jsou ve styku s pokrmem nebo potravinami, čistěte vždy dle pokynů uvedených v tomto uživatelském manuálu.
- Spotřebič nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů jako jsou např. utěrky na nádobí, záclony, závěsy atp.
- Nepoužívejte spotřebič v blízkosti předmětů a povrchů, které se mohou poškodit párou (např. stěny, tapety, obrazy, závěsné skříňky, police atp.).
- Při provozu musí být ponechán po všech stranách výrobku volný prostor alespoň 15 cm pro zajištění dostatečné cirkulace vzduchu.
- Je-li spotřebič v provozu, musí být ponechán dostatečný prostor pro cirkulaci vzduchu alespoň 30 cm po všech stranách spotřebiče.
- Otvory pro nasávání nebo vývod vzduchu ani jiné ventilační otvory nezakrývejte ani do nich nevkládejte žádné předměty. Jinak by mohlo dojít k poškození spotřebiče.

#### HLUČNOST

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 65 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1 pW.

## OBSAH BALENÍ

- Fritéza
- Fritovací koš (2 ks)
- Fritovací mřížka (2 ks)
- Návod k obsluze

## SPECIFIKACE

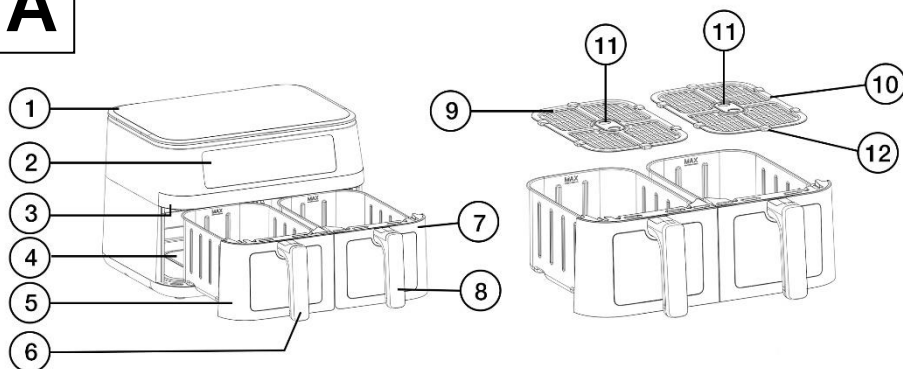
- Jmenovité napětí: AC 220-240 V
- Jmenovitý kmitočet: 50/60 Hz
- Jmenovitý příkon: 2950 W
- Jmenovitý proud: 13 A

## STUPEŇ OCHRANY PŘED ÚRAZEM ELEKTRICKÝM PROUDEM

Třída I – Ochrana před úrazem elektrickým proudem je zajištěna základní izolací a spojením neživých částí spotřebiče s ochranným vodičem sítě.

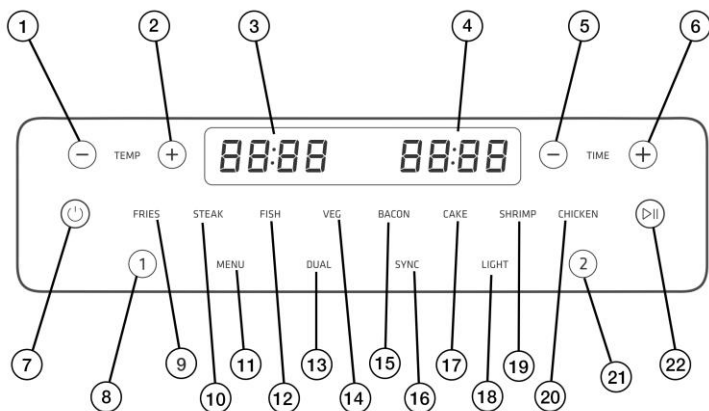
## POPIS JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ

**A**



- 1) Otvor pro vstup vzduchu
- 2) Ovládací dotykový panel s digitálním displejem
- 3) Topné těleso (v horní části uvnitř fritézy)
- 4) Vnitřní prostor fritézy
- 5) Levý fritovací koš s průzorem
- 6) Rukojeť levého fritovacího koše

- 7) Pravý fritovací koš s průzorem
- 8) Rukojeť pravého fritovacího koše
- 9) Fritovací mřížka levého fritovacího koše
- 10) Fritovací mřížka pravého fritovacího koše
- 11) Úchop fritovací mřížky
- 12) Silikonová patka (umístěna po obvodu každé fritovací mřížky)

**B**

- |                                                           |                                               |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1) Volič – pro snížení teploty                            | 12) Indikátor programu FISH                   |
| 2) Volič + pro zvýšení teploty                            | 13) Volič DUAL                                |
| 3) Číselný displej teploty a času pro levý fritovací koš  | 14) Indikátor programu VEG                    |
| 4) Číselný displej teploty a času pro pravý fritovací koš | 15) Indikátor programu BACON                  |
| 5) Volič – pro zkrácení času                              | 16) Volič SYNC                                |
| 6) Volič + pro prodloužení času                           | 17) Indikátor programu CAKE                   |
| 7) Hlavní vypínač                                         | 18) Volič LIGHT                               |
| 8) Volič pro funkce levého fritovacího koše               | 19) Indikátor programu SHRIMP                 |
| 9) Indikátor programu FRIES                               | 20) Indikátor programu CHICKEN                |
| 10) Indikátor programu STEAK                              | 21) Volič pro funkce pravého fritovacího koše |
| 11) Volič MENU                                            | 22) Volič spuštění/přerušení                  |

#### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- 1) Výrobek pečlivě vybalte a dejte pozor, abyste nevyhodili žádnou část obalového materiálu dříve, než najdete všechny součásti výrobku.
- 2) Zkontrolujte, zda nejsou na výrobku ochranné samolepky, fólie nebo jiné materiály určené pouze pro transport k zákazníkovi a chránící spotřebič před jeho poškrábáním nebo jiným poškozením. Takové před použitím odstraňte.
- 3) Před připojením do elektrické sítě zajistěte vizuální kontrolou, že je spotřebič neporušený a během přepravy nedošlo k žádnému poškození.
- 4) Před prvním použitím vysuňte fritovací koše **A5** a **A7** tahem k sobě za rukojeti **A6** a **A8** a vyndejte z něj fritovací mřížky **A9** a **A10**.
- 5) Vše umyjte důkladně teplou vodou za použití neutrálního čistícího prostředku určeného k mytí nádobí, poté opláchněte čistou vodou a nechte volně uschnout nebo vytřete dosucha kuchyňskou utěrkou.
- 6) Fritovací mřížky **A9** a **A10** vložte zpět do fritovacích košů **A5** a **A7** a ty zasuňte pomocí rukojeti **A6** a **A8** zpět do fritézy.
- 7) Nyní je fritéza připravena k použití.

Všechny výše zmíněné části **A5**, **A7**, **A9** a **A10** lze mýt v myčce.

**Poznámka:** Doporučujeme fritézu zapnout na 5 až 10 minut na maximální teplotu. Během této doby můžete zaznamenat mírný zápach či slabý kouř. Ty používáním zmizí a nemají žádný vliv na funkčnost fritézy.

## OBSLUHA

- 1) Zástrčku přírodního kabelu zapojte do elektrické zásuvky.
- 2) Ozve se krátké pípnutí, displej se na okamžik kompletně rozsvítí a poté zůstane svítit hlavní vypínač **B7**. Kontrolka svítí trvale, pokud je přírodní kabel zasunut v elektrické zásuvce.
- 3) Vysuňte fritovací koše **A5** a **A7** tahem k sobě za rukojeti **A6** a **A8**.
- 4) Do fritovacích košů **A5** a **A7** vložte požadované suroviny a dodržte přitom maximální přípustnou úroveň naplnění, která je vyznačena na vnitřní straně koše značkou „MAX“.
- 5) Fritovací koše **A5** a **A7** zasuňte zpět do fritézy.
- 6) Fritéza je nyní připravena k použití.



### UPOZORNĚNÍ:

- Při manipulaci s fritovacími koši v průběhu i po dokončení vaření je držte pouze za rukojeti **A6** a **A8**, jinak hrozí nebezpečí popálení.
- V průběhu ani po dokončení vaření se nikdy nedotýkejte fritovacích košů **A5** nebo **A7**, fritovacích mřížek **A9** nebo **A10** ani vnitřků fritézy, jsou velmi horké!
- Do fritézy nenalévejte olej ani žádné jiné tekutiny.
- Dbejte na to, abyste se při jakékoliv manipulaci s fritovacími koši **A5** a **A7** v průběhu i po dokončení vaření neopařili horkou párou.
- Fritovací koše **A5** a **A7** pokládejte pouze na teplovzdornou podložku (koše jsou velmi horké)
- Ve fritéze nikdy nepoužívejte pečicí papír ani potravinovou fólii (hrozí riziko požáru)

### TIPY PRO PŘÍPRAVU

- Menší kousky potravin obvykle vyžadují o něco kratší čas než větší kousky.
- Větší množství potravin vyžaduje jen o něco delší čas než menší množství potravin.
- Promíchání potravin v polovině času optimalizuje výsledek vaření a může pomoci zabránit nerovnoměrnému osmažení potravin.
- Aby byly potraviny křupavé (např. hranolky), potřete je slabou vrstvou oleje.
- Nepřipravujte extrémně mastné potraviny, jako jsou klobásy, ve fritéze.
- Před smažením potravin, kterou jsou určeny k pečení v troubě, je možné připravit i ve fritéze.
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 500 gramů.
- Pro rychlou a snadnou přípravu smažených svačtin použijte předem připravené těsto. To také vyžaduje kratší dobu přípravy než domácí těsto.
- Při pečení koláče, quiche nebo pokud chcete smažit křehké či plněné potraviny, položte na fritovací mřížku plech na pečení nebo zapékací misku.
- Fritézu můžete také použít k ohřevu jídla. Pro ohřev nastavte teplotu na 150 °C po dobu maximálně 10 minut.

### PŘÍPRAVA POKRMU

Pro přípravu pokrmu můžete zvolit jeden z přednastavených programů, a i ten je možné individuálně upravit.

Potravinu můžete připravovat v jednom nebo v obou fritovacích koších nezávisle na sobě, stejně jako je možné použít funkci duální přípravy (v obou fritovacích koších budete připravovat suroviny na stejný program) nebo funkci synchronizovaného dovaření (v každém fritovacím koši budete připravovat jiné suroviny, ale dokončení přípravy proběhne ve stejný čas).

Přednastavené programy mají již z výroby nastavený čas i teplotu pro přípravu pokrmu. Nicméně i přesto můžete upravit teplotu či čas podle vlastních preferencí.

- 1) Stiskněte hlavní vypínač **B7**.
- 2) Ovládací dotykový panel **A2** se rozsvítí.
- 3) Voličem **B8** zvolte přípravu v levém fritovacím koši **A5**; nebo voličem **B21** zvolte přípravu v pravém fritovacím koši **A7**.
- 4) Opakovaným stisknutím voliče MENU **B11** vyberte jeden z přednastavených programů – viz tabulka programů níže. Každým stisknutím se rozsvítí indikátor vybraného programu.
- 5) Ještě před zahájením vaření i v jeho průběhu můžete změnit:
  - přednastavenou teplotu na hodnotu v rozsahu 80–200 °C a v krocích po 5 °C pomocí voliče změny teploty – (**B1**) nebo +(**B2**). Pro rychlejší posun mezi hodnotami je potřeba podržet prst na voliči.
  - přednastavený čas na hodnotu v rozsahu 1–60 minut a v krocích po 1 minutě pomocí voliče změny času – (**B5**) nebo +(**B6**). Pro rychlejší posun mezi hodnotami je potřeba podržet prst na voliči.
- 6) Vaření následně zahájíte stisknutím voliče spuštění/přerušení **B22**.
- 7) I v průběhu vaření je možné nastavenou teplotu nebo zbývajcí čas měnit, a to voličem změny teploty – (**B1**) nebo +(**B2**) nebo voličem změny času – (**B5**) nebo +(**B6**). Pro rychlejší posun mezi hodnotami je potřeba podržet prst na voliči.
- 8) V průběhu vaření je možné zkontrolovat stav propečené pokrmu vytáhnutím fritovacího koše a na displeji se zobrazí „open“.
- Automaticky dojde k zastavení odpočtu času. Vaření se obnoví až po opětovném vložení fritovacího koše zpět do fritézy.
- 9) Průběh vaření je možné přerušit i stisknutím voliče spuštění/přerušení **B22**. Automaticky dojde k zastavení odpočtu času.
- Vaření se obnoví až po opětovném stisknutí voliče **B22**.
- 10) Po uplynutí nastaveného času, zazní pětkrát akustický signál a fritéza se vypne.

11) Vyjměte fritovací koš **A5** nebo **A7** z fritézy a zkontrolujte, zda jsou suroviny opečené. Pokud ano, vyjměte je z fritovacího koše **A5** nebo **A7**. Pokud suroviny nejsou dostatečně propečené, vložte fritovací koš **A5** nebo **A7** do fritézy, zvolte přednastavený program a upravte čas přípravy podle pokynů výše.

Potravinu z fritovacího koše **A5** nebo **A7** vyjměte pomocí vařečky či kuchyňských kleští. Pokud byste chtěli hotové potraviny přesypat z fritovacího koše **A5** nebo **A7**, mohl by tuk či šťáva přetéct do mísy nebo na talíř.



**Upozornění:**

Horkou fritovací koš **A5** nebo **A7** pokládejte vždy na teplovzdornou podložku.



**Varování:**

Nedotýkejte se fritovacího koše **A5** nebo **A7**, fritovací mřížky **A9** nebo **A10** ani topného tělesa **A3** holými rukama. Hrozí vážné popálení. Použijte ochranné kuchyňské chňapky nebo utěrku.

**Poznámka:**

V průběhu vaření se bude osvětlení uvnitř fritovacích košů **A5** nebo **A7** pravidelně rozsvěcet a zhasínat v závislosti na provozu topného tělesa **A3**. Když je dosažena nastavená teplota, topné těleso **A3** přestane hřát a osvětlení se vypne. Když teplota klesne, topné těleso **A3** se sepně a osvětlení se rozsvítí.

**Poznámka:**

Po uvaření se topné těleso **A3** vypne, ale ventilátor zůstane v provozu po dobu přibližně 20 sekund, aby odvedl horký vzduch z vnitřního prostoru fritézy. Jedná se o běžný jev.

**PŘEHLED PŘEDNASTAVENÝCH PROGRAMŮ**

| Program          | Výchozí teplota | Výchozí čas |
|------------------|-----------------|-------------|
| FRIES (Hranolky) | 200 °C          | 22 minut    |
| STEAK            | 200 °C          | 10 minut    |
| FISH (Ryba)      | 200 °C          | 20 minut    |
| VEG (Zelenina)   | 180 °C          | 10 minut    |
| BACON (Slanina)  | 180 °C          | 10 minut    |
| CAKE (Koláč)     | 160 °C          | 20 minut    |
| SHRIMP (Krevety) | 180 °C          | 15 minut    |
| CHICKEN (Kuře)   | 200 °C          | 35 minut    |

## PŘEHLED POKRMŮ A JEJICH PŘÍPRAVA V HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZE

Tato tabulka níže vám pomůže s výběrem základních nastavení pro základní pokrmy.

Mějte však na paměti, že níže uvedená nastavení jsou pouze orientační, neboť se suroviny mohou lišit původem, velikostí, tvarem a značkou, a proto není možné zaručit univerzální nastavení pro všechny pokrmy.

| Pokrm                                 | Hmotnost (g)<br>(min–max) | Čas<br>(min) | Teplota | Promíchání | Poznámka                               |
|---------------------------------------|---------------------------|--------------|---------|------------|----------------------------------------|
| Tenké mražené hranolky                | 300–700                   | 9–16         | 200     | Ano        |                                        |
| Silné mražené hranolky                | 300–700                   | 11–20        | 200     | Ano        |                                        |
| Domácí hranolky (8×8 mm)              | 300–800                   | 16–20        | 200     | Ano        | Přidejte ½ lžice oleje                 |
| Domácí americké brambory              | 300–800                   | 18–22        | 180     | Ano        | Přidejte ½ lžice oleje                 |
| Domácí bramborové kostičky            | 300–750                   | 12–18        | 180     | Ano        | Přidejte ½ lžice oleje                 |
|                                       | 250                       | 15–18        | 180     | Ano        |                                        |
| Zapečené brambory                     | 500                       | 15–18        | 200     | Ano        |                                        |
| Steak                                 | 100–500                   | 8–12         | 180     |            |                                        |
| Plátky masa (např. řízek)             | 100–500                   | 10–14        | 180     |            |                                        |
| Hamburger                             | 100–500                   | 7–14         | 180     |            |                                        |
| Párek v listovém těstě (Sausage roll) | 100–500                   | 13–15        | 200     |            |                                        |
| Kuřecí paličky                        | 100–500                   | 18–22        | 180     |            |                                        |
| Kuřecí prsa                           | 100–500                   | 10–15        | 180     |            |                                        |
| Jarní závitky                         | 100–400                   | 8–10         | 200     | Ano        | Použijte ty pro přípravu v troubě.     |
| Mražené kuřecí nugety                 | 100–500                   | 6–10         | 200     | Ano        | Použijte ty pro přípravu v troubě.     |
| Mražené rybí prsty                    | 100–400                   | 6–10         | 200     |            | Použijte ty pro přípravu v troubě.     |
| Mražené pokrmy v trojbalu             | 100–400                   | 8–10         | 180     |            | Použijte ty pro přípravu v troubě.     |
| Plněná zelenina                       | 100–400                   | 1–10         | 160     |            |                                        |
| Koláč                                 | 300                       | 20–25        | 160     |            | Použijte dortovou formu.               |
| Quiche                                | 400                       | 20–22        | 180     |            | Použijte dortovou formu/zapékací mísu. |
| Muffiny                               | 300                       | 15–18        | 200     |            | Použijte dortovou formu.               |
| Sladké svačinky                       | 400                       | 1–20         | 160     |            | Použijte dortovou formu/zapékací mísu. |

## DUALNÍ PŘÍPRAVA

Tato funkce umožňuje připravovat v obou fritovacích koších (A5 a A7) suroviny na stejný program.

- 1) Stiskněte hlavní vypínač **B7**.
- 2) Ovládací dotykový panel **A2** se rozsvítí.
- 3) Voličem **B8** zvolte přípravu v levém fritovacím koši **A5**; nebo voličem **B21** zvolte přípravu v pravém fritovacím koši **A7**.
- 4) Stiskněte volič **DUAL B13**. Indikátor **DUAL** se rozsvítí.
- 5) Opakovaným stisknutím voliče **MENU B11** vyberte jeden z přednastavených programů. Podle potřeby změňte přednastavenou teplotu nebo čas, jak je popsáno v předchozí části „Příprava pokrmu“.
- 6) Vaření následně zahájíte stisknutím voliče spuštění/přerušení **B22**.
- 7) V obou fritovacích koších (**A5** a **A7**) se budou připravovat potraviny na stejný program.
- 8) I v průběhu vaření je možné nastavenou teplotu nebo zbývajcí čas měnit, a to voličem změny teploty – (**B1**) nebo +(**B2**) nebo voličem změny času – (**B5**) nebo +(**B6**). Pro rychlejší posun mezi hodnotami je potřeba podržet prst na voliči.
- 9) V průběhu vaření je možné zkontrolovat stav propečení pokrmu vytáhnutím fritovacího koše a na displeji se zobrazí „open“.
- Automaticky dojde k zastavení odpočtu času. Vaření se obnoví až po opětovném vložení fritovacího koše zpět do fritézy.
- 10) Průběh vaření je možné přerušit i stisknutím voliče spuštění/přerušení **B22**. Automaticky dojde k zastavení odpočtu času. Vaření se obnoví až po opětovném stisknutí voliče **B22**.

- 11) Po uplynutí nastaveného času, zazní pětkrát akustický signál a fritéza se vypne.
- 12) Vyměňte fritovací koš **A5** nebo **A7** z fritézy a zkontrolujte, zda jsou suroviny opečené. Pokud ano, vyměňte je z fritovacího koše **A5** nebo **A7**. Pokud suroviny nejsou dostatečně propečené, vložte fritovací koš **A5** nebo **A7** do fritézy, zvolte přednastavený program a upravte čas přípravy podle pokynů výše.

#### Poznámka:

Funkci duální přípravy vyberte předtím, než zvolíte přednastavený program.

### FUNKCE SYNCHRONIZOVANÉHO DOVAŘENÍ

Tato funkce umožňuje připravovat v každém fritovacím koši (**A5** nebo **A7**) jiné suroviny, ale dokončení přípravy proběhne ve stejný čas.

- 1) Stiskněte hlavní vypínač **B7**.
- 2) Ovládací dotykový panel **A2** se rozsvítí.
- 3) Voličem **B8** zvolte přípravu v levém fritovacím koši **A5**.
- 4) Opakovaným stisknutím voliče MENU **B11** vyberte jeden z přednastavených programů pro levý fritovací koš **A5**. Podle potřeby změňte přednastavenou teplotu nebo čas, jak je popsáno v předchozí části „Příprava pokrmu“.
- 5) Voličem **B21** zvolte přípravu v pravém fritovacím koši **A7**.
- 6) Opakovaným stisknutím voliče MENU **B11** vyberte jeden z přednastavených programů pro pravý fritovací koš **A7**. Podle potřeby změňte přednastavenou teplotu nebo čas, jak je popsáno v předchozí části „Příprava pokrmu“.
- 7) Stiskněte volič SYNC **B16**. Indikátor SYNC se rozsvítí.
- 8) Vaření následně zahájíte stisknutím voliče spuštění/přerušení **B22**. Spustí se vaření toho fritovacího koše, jehož čas vaření je delší. Fritovací koš s kratším časem vaření se zapne až v okamžiku, kdy je čas vaření shodný pro oba koše.
- 9) I v průběhu vaření je možné nastavenou teplotu nebo zbývajíc čas měnit, a to voličem změny teploty – (**B1**) nebo +(**B2**) nebo voličem změny času – (**B5**) nebo +(**B6**). Pro rychlejší posun mezi hodnotami je potřeba podržet prst na voliči.
- 10) V průběhu vaření je možné zkontrolovat stav propečení pokrmu vytáhnutím fritovacího koše a na displeji se zobrazí „open“.
- 11) Průběh vaření je možné přerušit i stisknutím voliče spuštění/přerušení **B22**. Automaticky dojde k zastavení odpočtu času. Vaření se obnoví až po opětovném stisknutí voliče **B22**.
- 12) Po uplynutí nastaveného času, zazní pětkrát akustický signál a fritéza se vypne.
- 13) Vyměňte fritovací koš **A5** nebo **A7** z fritézy a zkontrolujte, zda jsou suroviny opečené. Pokud ano, vyměňte je z fritovacího koše **A5** nebo **A7**. Pokud suroviny nejsou dostatečně propečené, vložte fritovací koš **A5** nebo **A7** do fritézy, zvolte přednastavený program a upravte čas přípravy podle pokynů výše.

### OSVĚTLENÍ

V průběhu vaření se bude osvětlení uvnitř fritovacích košů **A5** nebo **A7** pravidelně rozsvěcet a zhasínat v závislosti na provozu topného tělesa **A3**. Když je dosažena nastavená teplota, topné těleso **A3** přestane hrát a osvětlení se vypne. Když teplota klesne, topné těleso **A3** se sepně a osvětlení se rozsvítí.

Pokud potřebujete rozsvítit osvětlení, když je zrovna zhasnuté, stiskněte volič vybraného fritovacího koše (**B8** nebo **B21**). A poté stiskněte volič LIGHT **B18**. Osvětlení vybraného koše se rozsvítí. Dalším stisknutím voliče LIGHT **B18** osvětlení zhasne, příp. osvětlení automaticky zhasne po 30 sekundách.

### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



**UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič nikdy neponořujte do vody, nečistěte pod tekoucí vodou ani jej nedávejte mýt do myčky nádobí.

- Před čištěním nebo údržbou se vždy ujistěte, že je spotřebič vypnutý.
- Pro čištění vnějších částí spotřebiče používejte jemný hadřík navlhčený ve vlažné vodě. Nepoužívejte drsné čisticí prostředky, ředidla nebo rozpouštědla, jinak by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.
- Spotřebič před jakýmkoliv čištěním vždy vypněte a odpojte od elektrické zásuvky a nechte minimálně 30 minut vychladnout.

Před prvním použitím je třeba důkladně omýt jednotlivé součásti odnímatelného příslušenství teplou vodou za použití kuchyňského saponátu. Poté je opláchněte pitnou vodou a důkladně otřete dosucha utěrkou.

Spotřebič ani jeho přívodní kabel nikdy neoplachujte pod vodou ani neponořujte do vody.

Fritovací koše **A5** a **A7** a fritovací mřížky **A9** a **A10** čistěte po každém použití.

### VNĚJŠÍ POVRCH FRITÉZY

- Pro čištění vnějších částí fritézy používejte jemný hadřík navlhčený ve vlažné vodě. Nepoužívejte drsné čisticí prostředky, ředidla nebo rozpouštědla, jinak by mohlo dojít k poškození povrchu fritézy.
- **Zvláštní opatnosti dbejte při čištění ovládacího panelu, který je náchylnější k poškrábání. Otřete jej suchým netřepivým hadříkem.**
- Fritéza a její přívodní kabel nejsou určeny pro mytí v myčce nádobí.

## FRITOVACÍ KOŠE A FRITOVACÍ MŘÍŽKY

- K umytí fritovacích košů **A5** a **A7** a fritovacích mřížek **A9** a **A10** není po běžném provozu potřeba používat žádné saponáty ani jiné čisticí prostředky. Povrch je z vysoce nepřilnavého povrchu a pro jeho umytí postačí teplá voda a následné dokonalé vytření mokrou a pak suchou houbičkou.
- Fritovací koše **A5** a **A7** (včetně rukojetí **A6** a **A8**), fritovací mřížky **A9** a **A10** lze mýt v myčce nádobí.
- Pokud se na dně fritovací nádoby (**A5** nebo **A7**) nebo na fritovací mřížce (**A9** nebo **A10**) usadily nečistoty či připeklý potravin, naplňte koš (**A5** nebo **A7**) horkou vodou s trochou mycího prostředku na nádobí. Vložte mřížku (**A9** nebo **A10**) do koše (**A5** nebo **A7**) a nechte jej asi 10 minut odmočit. Vodu poté vylijte a opláchněte čistou vodou a otřete měkkou houbičkou.

## ULOŽENÍ

Čistý a suchý spotřebič uložte na bezpečné a dobře větrané místo (např. do kuchyňské skříňky) mimo dosah dětí.

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

| Problém                                                                    | Možná příčina                                                                                        | Řešení                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fritéza nefunguje.                                                         | Fritéza není připojena ke zdroji napájení.                                                           | Zástrčku přívodního kabelu zapojte do elektrické zásuvky.                                                                                                                                                                                    |
|                                                                            | Nestiskli jste hlavní vypínač <b>B7</b> .                                                            | Stiskněte hlavní vypínač <b>B7</b> pro zapnutí fritézy. Pro spuštění stiskněte volič <b>B22</b> .                                                                                                                                            |
| Suroviny nejsou dostatečně propečené.                                      | Ve fritovacím koši ( <b>A5</b> nebo <b>A7</b> ) je příliš mnoho surovin.                             | Rozdělte suroviny na menší dávky.                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                            | Nastavená teplota je příliš nízká.                                                                   | Zvyšte teplotu.                                                                                                                                                                                                                              |
| Suroviny jsou nerovnoměrně propečené.                                      | Některé suroviny je třeba přibližně uprostřed vaření promíchat.                                      | Suroviny, které leží v horní vrstvě nebo přes sebe (např. hranolky), je třeba promíchat přibližně v polovině přípravy.                                                                                                                       |
| Před smažené potraviny nejsou křupavé po dokončení přípravy.               | Používáte před smažené potraviny určené k přípravě v olejové fritéze.                                | Používejte před smažené potraviny určené k přípravě v klasické troubě, příp. potřete potraviny malým množstvím oleje.                                                                                                                        |
| Fritovací koš ( <b>A5</b> nebo <b>A7</b> ) není možné zasunout do fritézy. | Ve fritovacím koši ( <b>A5</b> nebo <b>A7</b> ) je příliš mnoho surovin.                             | Při plnění fritovacího koše ( <b>A5</b> nebo <b>A7</b> ) dodržujte rysku maximálního plnění.                                                                                                                                                 |
| Z fritézy vychází bílý kouř.                                               | Připravujete tučné suroviny.                                                                         | Při smažení tučných surovin ve fritéze může stéct velké množství oleje pod fritovací mřížku ( <b>A9</b> nebo <b>A10</b> ). Olej se dál zahřívá na vyšší teplotu, a to může způsobit bílý kouř. Tento jev neovlivňuje spotřebič ani výsledek. |
|                                                                            | Ve fritovacím koši ( <b>A5</b> nebo <b>A7</b> ) zůstaly zbytky oleje nebo tuku z předchozí přípravy. | Před dalším vařením se ujistěte, že jsou fritovací koš ( <b>A5</b> nebo <b>A7</b> ) a fritovací mřížka ( <b>A9</b> nebo <b>A10</b> ) čisté.                                                                                                  |
| Čerstvé hranolky nejsou osmaženy rovnoměrně.                               | Nepoužívejte správný typ brambor.                                                                    | Používejte pevné brambory, ideálně přílohového typu.                                                                                                                                                                                         |
|                                                                            | Hranolky je třeba přibližně uprostřed vaření promíchat.                                              | Hranolky, které leží v horní vrstvě nebo přes sebe, je třeba promíchat přibližně v polovině přípravy.                                                                                                                                        |
| Čerstvé hranolky nejsou křupavé.                                           | Křupavost závisí na množství použitého oleje a množství vody v hranolkách.                           | Před smažením syrové hranolky důkladně osušte.                                                                                                                                                                                               |
|                                                                            |                                                                                                      | Nakrájejte hranolky na menší kousky.                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                            |                                                                                                      | Přidejte trochu více oleje.                                                                                                                                                                                                                  |

**Poznámka:** Pokud problém v tabulce není uveden, příp. váš problém přetrvává, vypněte fritézu, odpojte ji od zdroje napájení a obraťte se na zákaznický servis.



**Likvidace:** Pokud informační leták, obal nebo štítek výrobku obsahuje symbol přeškrtnuté popelnice, znamená to, že v Evropské unii musí být všechny takto označené elektrické a elektronické výrobky, baterie a akumulátory po skončení jejich životnosti umístěny do kontejnerů na tříděný odpad. Nevyhazujte tyto výrobky do netříděného komunálního odpadu.



#### PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tímto společnost Abacus Electric, s.r.o. prohlašuje, že tato horkovzdušná fritéza Salente DoubleAir splňuje požadavky norem a předpisů, které jsou relevantní pro daný typ zařízení. Úplné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na této internetové adrese: <https://ftp.salente.cz/ce/>

#### Dovozce / Výrobce

Abacus Electric, s.r.o.  
Planá 2, 370 01, Česká republika  
Email: [helpdesk@salente.eu](mailto:helpdesk@salente.eu)

Made in P.R.C.

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.  
[www.salente.eu](http://www.salente.eu)



Všechna práva vyhrazena. Design a vzhled se mohou změnit bez předchozího upozornění.

## Obsah

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| ÚVOD .....                                                 | 16 |
| NAJAKTUÁLNEJŠIU VERZIU POUŽÍVATEĽSKEJ PRÍRUČKY .....       | 16 |
| BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A POKYNY .....                    | 16 |
| HLUK.....                                                  | 18 |
| OBSAH BALENIA .....                                        | 18 |
| ŠPECIFIKÁCIE .....                                         | 19 |
| STUPEŇ OCHRANY PRED ÚRAZOM ELEKTRICKÝM PRÚDOM.....         | 19 |
| POPIS JEDNOTLIVÝCH ČASTÍ .....                             | 19 |
| PRED PRVÝM POUŽITÍM.....                                   | 20 |
| OBSLUHA.....                                               | 20 |
| TIPY NA PRÍPRAVU .....                                     | 21 |
| PRÍPRAVA POTRAVÍN .....                                    | 21 |
| PREHĽAD PREDNASTAVENÝCH PROGRAMOV .....                    | 22 |
| PREHĽAD JEDÁL A ICH PRÍPRAVA V TEPLOVZDUŠNEJ FRITÉZE ..... | 22 |
| DVOJITÝ TRÉNING .....                                      | 23 |
| FUNKCIA SYNCHRONIZOVANÉHO VARENIA.....                     | 23 |
| OSVETLENIE.....                                            | 23 |
| ČISTENIE A ÚDRŽBA .....                                    | 24 |
| VONKAJŠÍ POVRCH FRITÉZY .....                              | 24 |
| FRITOVACIE KOŠE A FRITOVACIE ROŠTY .....                   | 24 |
| ULOŽENIE .....                                             | 24 |
| RIEŠENIE PROBLÉMOV .....                                   | 25 |

VITAJTE V RODINE SALENTE

- Pred uvedením tohto výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte celý návod na použitie až do konca, a to aj v prípade, že ste s používaním podobného typu výrobku oboznámení už v minulosti.
- Tento návod na obsluhu si uschovajte pre budúce použitie - je neoddeliteľnou súčasťou výrobku a môže obsahovať dôležité pokyny na uvedenie do prevádzky, obsluhu a starostlivosť o výrobok.
- Uistite sa, že si tento návod na použitie prečítali aj ďalšie osoby, ktoré budú tento spotrebič používať.
- Ak tento spotrebič darujete, darujete alebo predáte iným osobám, dajte im spolu s týmto výrobkom aj tento návod na použitie a upozornite ich, aby si ho prečítali.
- Počas záručnej lehoty odporúčame uschovávať originálny obal výrobku - počas prepravy tak bude spotrebič čo najlepšie chránený.

NAJAKTUÁLNEJŠIU VERZIU POUŽÍVATELSKEJ PRÍRUČKY

Vzhľadom na neustále inovácie produktov spoločnosti Salente a zmeny v legislatíve nájdete vždy najaktuálnejšiu verziu tejto používateľskej príručky na webovej stránke [www.salente.eu](http://www.salente.eu) alebo jednoduchým naskenovaním nižšie uvedeného QR kódu pomocou mobilného telefónu:



BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A POKYNY

- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú možným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
- Spotrebič nevystavujte kvapkajúcej alebo striekajúcej vode. Nestriekajte ho ani neoplachujte vodou alebo inou tekutinou. Neponárajte ho do vody ani do inej tekutiny, a to ani čiastočne.
- Spotrebič je určený na používanie v interiéri, nepoužívajte ho vonku.
- Nepoužívajte tento spotrebič s programátorom, časovačom, systémom diaľkového ovládania

alebo akýmkoľvek iným komponentom, ktorý by automaticky zapínal spotrebič.

- Pri čistení postupujte podľa pokynov v kapitole Čistenie a údržba.
- Čistenie a údržbu používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nemajú najmenej 8 rokov a nie sú pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať ďalej od výrobku a jeho prívodu.
- Spotrebič vždy vypnite a odpojte zo zásuvky, keď sa nepoužíva, keď zostáva bez dozoru a pred čistením, údržbou alebo skladovaním.

- Spotrebič používajte len tak, ako je uvedené v tomto návode na použitie.
- Ak sa má spotrebič používať v blízkosti detí, dbajte na zvýšenú opatrnosť. Spotrebič vždy umiestnite mimo ich dosahu. Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa s výrobkom nehrali.
- Nedovoľte, aby sa spotrebič používal ako hračka.
- Výrobkom netrepte a dávajte pozor, aby vám nespadol na zem.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými alebo vlhkými rukami. To platí najmä pri pripojení do elektrickej zásuvky.
- Nepokúšajte sa odstrániť vonkajší kryt spotrebiča.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a jeho príslušenstva.
- Je zakázané akokoľvek upravovať povrch spotrebiča, napr. použitím samolepiacej fólie, striekaním jeho povrchu, natieraním farbou atď.
- Spotrebič vždy inštalujte na vodorovné, pevné, hladké, suché a stabilné miesto.
- Spotrebič nikdy neumiestňujte na šikmé plochy.
- Spotrebič používajte a skladujte mimo dosahu výbušných plynov, horľavých, horľavých a prchavých látok (rozpúšťadlá, laky, lepidlá atď.).
- Spotrebič nevystavujte extrémnym teplotám, priamemu slnečnému žiareniu, nadmernej vlhkosti (napr. v kúpeľni, saune, bazéne atď.) ani ho neumiestňujte do príliš prašného prostredia.
- Spotrebič neumiestňujte do blízkosti ohrievačov, otvoreného ohňa alebo iných spotrebičov či zariadení, ktoré sú zdrojom tepla.
- Na spotrebič neumiestňujte zdroje otvoreného ohňa (napr. horiace sviečky).
- Nepoužívajte spotrebič v dosahu silného elektromagnetického poľa (napr. mikrovlnná rúra).
- Neumiestňujte spotrebič ani jeho príslušenstvo na elektrický alebo plynový sporák alebo do jeho blízkosti, ani na okraj stola alebo kuchynskej pracovnej dosky.
- Spotrebič nepoužívajte na ukladanie predmetov a dbajte na to, aby sa na spotrebič pri ukladaní neukladali žiadne iné predmety.
- Spotrebič je určený na použitie v domácnostiach, kanceláriách a podobných priestoroch. Nepoužívajte ho na komerčné, lekárske ani iné účely.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
- Spotrebič nie je určený na nepretržitú prevádzku.
- Používajte len príslušenstvo dodávané so spotrebičom. Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré sa nedodáva s týmto výrobkom alebo nie je preň určené.
- Pred každým použitím sa uistite, že vybrané príslušenstvo nie je poškodené. Spotrebič nikdy nepoužívajte s poškodeným príslušenstvom.



Akokoľvek opravy môže vykonávať len autorizované servisné stredisko.

- Spotrebič nikdy neopravujte sami a nevykonávajte na ňom žiadne úpravy! Všetky opravy a úpravy tohto výrobku zverte odbornej firme/servisu. Zásahom do výrobku počas záručnej doby sa vystavujete riziku straty záručných výhod.

- Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak nefunguje správne, ak spadol na zem a poškodil sa alebo ak spadol do vody. V takom prípade ho dajte opraviť odbornej firme/servisu.
- Pred čistením alebo údržbou sa vždy uistite, že je spotrebič vypnutý.
- Udržujte spotrebič v čistote.
- Na napájací kábel nekladte ťažké predmety.
- Spotrebič pripájajte len do riadne uzemnenej sieťovej zásuvky.
- Pred pripojením spotrebiča k sieťovej zásuvke sa uistite, že napätie na typovom štítku zodpovedá napätiu vo vašej sieťovej zásuvke.
- Spotrebič nepripájajte do sieťovej zásuvky, pokiaľ nie je správne zostavený.
- Sieťová zásuvka musí byť voľne prístupná, aby bolo možné v prípade potreby rýchlo odpojiť sieťový kábel od zdroja napájania.
- Pred použitím výrobku úplne odviňte napájací kábel.
- Neobtáčajte napájací kábel okolo výrobku.
- Napájací kábel spotrebiča nepripájajte ani neodpájajte zo zásuvky mokrymi rukami.
- Dbajte na to, aby sa vidlica napájacieho kábla ani napájací kábel nedostali do kontaktu s vlhkosťou, vodou alebo inými kvapalinami. Ak sa to aj napriek tomu stane, pred ďalším použitím vidličku starostlivo osušte.
- Sieťový kábel udržiavajte v suchu.
- Spotrebič neťahajte ani neprenášajte za napájací kábel.
- Neodpájajte spotrebič od sieťovej zásuvky ťahaním za sieťový kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu napájacieho kábla alebo elektrickej zásuvky. Sieťový kábel odpojte od sieťovej zásuvky vytiahnutím zástrčky.
- Dbajte na to, aby napájací kábel nevisel cez okraj stola ani sa nedotýkal horúcich povrchov alebo ostrých predmetov.
- Sieťový kábel nezakrývajte kobercom. Na sieťový kábel neumiestňujte koberce, soklové lišty ani iné krytiny. Neumiestňujte napájací kábel pod nábytok alebo spotrebiče. Umiestnite sieťový kábel na miesto, cez ktoré nemožno prejsť alebo oň zakopnúť. Ak sa tak stane, okamžite spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Sieťový kábel vždy čistite len suchou handričkou, nikdy neumývajte vodou.
- Spotrebič nezapájajte do predlžovacieho kábla.
- Dĺžku napájacieho kábla neupravujte.
- Ak je sieťový kábel poškodený, nechajte ho vymeniť v kvalifikovanom servisnom stredisku, aby ste predišli nebezpečnej situácii. Je zakázané používať spotrebič s poškodeným sieťovým káblom.
- V prípade búrky musí byť spotrebič vypnutý a jeho sieťový kábel odpojený od sieťovej zásuvky, aby sa zabránilo poškodeniu spotrebiča v prípade zásahu bleskom.
- Ak spotrebič vydáva zvláštne zvuky alebo vydáva zápach či dym, vypnite ho a odpojte napájací kábel od sieťovej zásuvky.



Pred použitím spotrebiča si prečítajte tento návod na obsluhu.



**VAROVANIE:** Keď je spotrebič v prevádzke, teplota niektorých jeho povrchov môže byť vyššia. Nedotýkajte sa vyhrievaných povrchov výrobku alebo jeho príslušenstva, inak sa môžete popáliť. Osobitnú pozornosť treba venovať prítomnosti detí a zdravotne postihnutých osôb.



**VAROVANIE:** Tento spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou programátora, externého časovača, diaľkovej zásuvky alebo diaľkového ovládania.

- Povrchy výrobku, ktoré prichádzajú do styku s potravinami alebo potravinami, vždy čistite podľa pokynov uvedených v tomto návode na použitie.
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti horľavých materiálov, ako sú utierky, záclony, závesy atď.
- Spotrebič nepoužívajte v blízkosti predmetov a povrchov, ktoré môžu byť poškodené parou (napr. steny, tapety, obrazy, závesné skrine, police atď.).
- Počas prevádzky musí byť na všetkých stranách výrobku voľný priestor najmenej 15 cm, aby sa zabezpečila dostatočná cirkulácia vzduchu.
- Keď je spotrebič v prevádzke, musí byť na všetkých stranách spotrebiča ponechaný dostatočný priestor na cirkuláciu vzduchu, najmenej 30 cm.
- Nezakrývajte otvory na prívod a odvod vzduchu ani iné vetracie otvory a nekladajte do nich žiadne predmety. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

#### HLUK

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 65 dB(A), čo je hladina akustického výkonu A vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 W.

#### OBSAH BALENIA

- Fritéza
- Fritovací kôš (2 ks)
- Fritovacia mriežka (2 ks)
- Návod na obsluhu

## ŠPECIFIKÁCIE

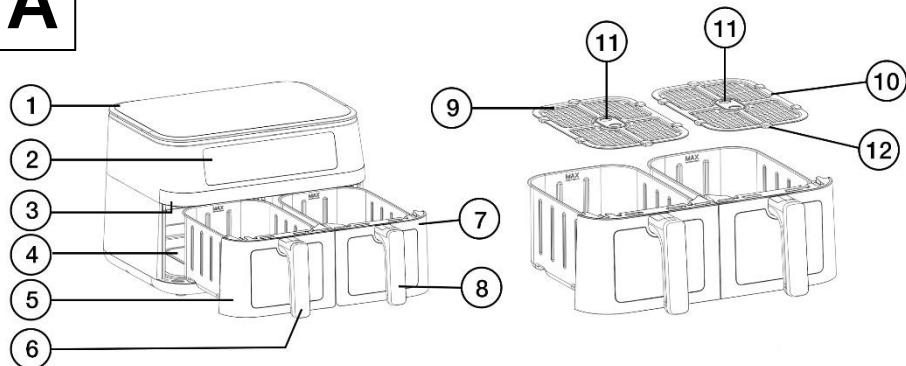
- Menovité napätie: AC 220-240 V
- Menovitá frekvencia: 50/60 Hz
- Menovitý príkon: 2950 W
- Menovitý prúd: 13 A

## STUPEŇ OCHRANY PRED ÚRAZOM ELEKTRICKÝM PRÚDOM

Trieda I - Ochrana pred úrazom elektrickým prúdom je zabezpečená základnou izoláciou a pripojením neživých častí spotrebiča k ochrannému vodiču siete.

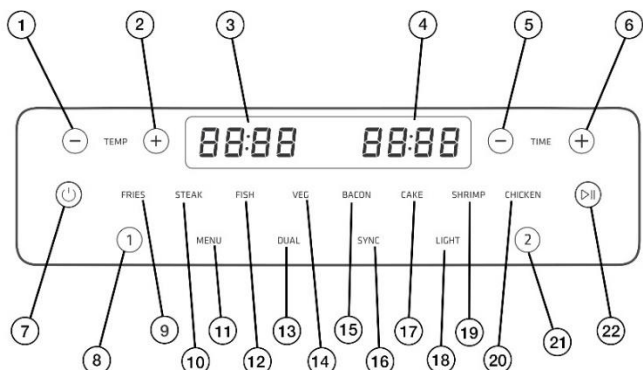
## POPIS JEDNOTLIVÝCH ČASTÍ

**A**



- 1) Otvor na prívod vzduchu
- 2) Dotykový ovládací panel s digitálnym displejom
- 3) Vykurovacie teleso (v hornej časti vnútri fritézy)
- 4) Vnútri fritézy
- 5) Ľavý fritovací kôš s poklopom
- 6) Ľavá rukoväť fritovacieho koša

- 7) Pravý fritovací kôš s poklopom
- 8) Rukoväť pravého fritovacieho koša
- 9) Fritovacia mriežka ľavého fritovacieho koša
- 10) Fritovacia mriežka pravého fritovacieho koša
- 11) Uchytenie mriežky na vyprážanie
- 12) Silikónová pätky (umiestnená po obvode každej mriežky na vyprážanie)

**B**

- |                                                                |                                              |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 1) Selektor - na zníženie teploty                              | 12) Indikátor FISH                           |
| 2) + volič na zvýšenie teploty                                 | 13) Volič DUAL                               |
| 3) Číselné zobrazenie teploty a času pre ľavý fritovací kôš    | 14) Indikátor programu VEG                   |
| 4) Číselné zobrazenie teploty a času pre správny fritovací kôš | 15) Indikátor BACON                          |
| 5) Volič - skrátenie času                                      | 16) Volič SYNC                               |
| 6) + volič na predĺženie času                                  | 17) Ukazovateľ programu CAKE                 |
| 7) Hlavný vypínač                                              | 18) Volič LIGHT                              |
| 8) Volič funkcií ľavého fritovacieho koša                      | 19) Indikátor SHRIMP                         |
| 9) Ukazovateľ programu FRIES                                   | 20) Indikátor CHICKEN                        |
| 10) Indikátor STEAK                                            | 21) Volič správnej funkcie fritovacieho koša |
| 11) Volič MENU                                                 | 22) Volič štart/stop                         |

#### PRED PRVÝM POUŽITÍM

- 1) Opatrne rozbaľte výrobok a dávajte pozor, aby ste nevyhodili žiadnu časť obalového materiálu skôr, ako nájdete všetky časti výrobku.
- 2) Skontrolujte, či na výrobku nie sú ochranné nálepky, fólie alebo iné materiály určené len na prepravu k zákazníkovi, ktoré chránia spotrebič pred poškriakaním alebo iným poškodením. Pred použitím ich odstráňte.
- 3) Pred pripojením k elektrickej sieti sa vizuálnou kontrolou presvedčte, či je spotrebič neporušený a či počas prepravy nedošlo k jeho poškodeniu.
- 4) Pred prvým použitím vysuňte fritovacie koše **A5** a **A7** zatiahnutím za rukoväte **A6** a **A8** a vyberte fritovacie mriežky **A9** a **A10**.
- 5) Všetko dôkladne umyte teplou vodou s použitím neutrálneho prostriedku na umývanie riadu, potom opláchnite čistou vodou a nechajte voľne uschnúť alebo utrite do sucha kuchynskou utierkou.
- 6) Vložte fritovacie rošty **A9** a **A10** späť do fritovacích košov **A5** a **A7** a pomocou držiadiel **A6** a **A8** ich zasuňte späť do fritézy.
- 7) Teraz je fritéza pripravená na použitie.

Všetky uvedené diely **A5**, **A7**, **A9** a **A10** je možné umývať v umývačke riadu.

**Poznámka:** Odporúčame zapnúť fritézu na 5 až 10 minút pri maximálnej teplote. Počas tejto doby môžete zaznamenať mierny zápach alebo slabý dym. Tie používaním zmiznú a nemajú žiadny vplyv na funkčnosť fritézy.

#### OBSLUHA

- 1) Zapojte zástrčku napájacieho kábla do elektrickej zásuvky.
- 2) Ozve sa krátke pípnutie, displej sa na chvíľu úplne rozsvieti a potom zostane svietiť hlavný vypínač **B7**. Keď je napájací kábel zapojený do elektrickej zásuvky, kontrolka svieti trvalo.
- 3) Vysuňte fritovacie koše **A5** a **A7** tak, že ich potiahnete k sebe za rukoväte **A6** a **A8**.
- 4) Vložte požadované prísady do fritovacích košov **A5** a **A7**, pričom dodržujte maximálnu prípustnú úroveň naplnenia, ktorá je označená "MAX" na vnútornej strane koša.
- 5) Fritovacie koše **A5** a **A7** zasuňte späť do fritézy.
- 6) Fritéza je teraz pripravená na použitie.



#### VAROVANIE:

- Pri manipulácii s fritovacím košom počas varenia a po ňom ho držte len za rukoväte **A6** a **A8**, inak hrozí nebezpečenstvo popálenia.

- Nikdy sa nedotýkajte fritovacích košov **A5** alebo **A7**, fritovacích roštov **A9** alebo **A10** alebo vnútra fritézy počas varenia alebo po ňom, sú veľmi horúce!
- Do fritézy nelejte olej ani iné tekutiny.
- Pri manipulácii s fritovacím košom **A5** a **A7** dávajte pozor, aby ste sa počas varenia alebo po ňom neoparili horúcou parou.
- Fritovacie koše **A5** a **A7** položte len na žiaruvzdornú podložku (koše sú veľmi horúce).
- Vo fritéze nikdy nepoužívajte papier na pečenie alebo potravinársku fóliu (riziko požiaru).

## TYPY NA PRÍPRAVU

- Menšie kusy potravín zvyčajne zaberú o niečo menej času ako väčšie kusy.
- Väčšie množstvá potravín trvajú len o niečo dlhšie ako menšie množstvá potravín.
- Premiešanie jedla v polovici varenia optimalizuje výsledok varenia a môže pomôcť zabrániť nerovnomernému zhnednutiu.
- Ak chcete, aby boli potraviny chrumkavé (napr. čipsy), potrite ich slabou vrstvou oleja.
- Vo fritéze nepripievajte extrémne mastné potraviny, napríklad klobásy.
- Vo fritéze možno pripraviť aj predsmážané potraviny, ktoré sú určené na pečenie v rúre.
- Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranolčiek je 500 gramov.
- Ak chcete rýchlo a jednoducho pripraviť vyprážané občerstvenie, použite vopred pripravené cesto. Vyžaduje si tiež menej času na prípravu ako domáce cesto.
- Pri pečení koláčov, quichov alebo ak chcete vyprážať krehké alebo plnené jedlá, položte na fritovací rošt plech alebo zapekací misu.
- Fritézu môžete použiť aj na ohrev potravín. Ak chcete ohrievať, nastavte teplotu na 150 °C na maximálne 10 minút.

## PRÍPRAVA POTRAVÍN

Na prípravu jedla si môžete vybrať jeden z prednastavených programov, ktoré možno individuálne nastaviť.

Pokrmu môžete pripravovať v jednom alebo v oboch fritovacích kochoch nezávisle od seba, ako aj používať funkciu dvojitého varenia (v oboch fritovacích kochoch pripravíte suroviny pre rovnaký program) alebo funkciu synchronizovaného varenia (v každom fritovacom koši pripravíte iné suroviny, ale varenie sa dokončí v rovnakom čase).

Prednastavené programy majú z výroby nastavený čas a teplotu varenia. Teplotu alebo čas však môžete upraviť podľa vlastných preferencií.

- 1) Stlačte hlavný vypínač **B7**.
- 2) Rozsvieti sa dotykový ovládací panel **A2**.
- 3) Vyberte prípravok v ľavom fritovacom koši **A5** pomocou voliča **B8**; alebo vyberte prípravok v pravom fritovacom koši **A7** pomocou voliča **B21**.
- 4) Opakovaným stláčaním voliča **MENU B11** vyberte jeden z prednastavených programov - pozri tabuľku programov nižšie. Pri každom stlačení sa rozsvieti indikátor zvoleného programu.
- 5) Pred varením a počas varenia môžete meniť:
  - prednastavenú teplotu na hodnotu v rozsahu 80-200 °C a v krokoch po 5 °C pomocou voliča zmeny teploty **-(B1)** alebo **+(B2)**. Ak chcete rýchlejšie prechádzať medzi hodnotami, musíte podržať prst na voliči.
  - prednastavený čas na hodnotu v rozsahu 1 - 60 minút a s prírastkami po 1 minúte pomocou voliča zmeny času **-(B5)** alebo **+(B6)**. Ak chcete rýchlejšie prechádzať medzi hodnotami, musíte podržať prst na voliči.
- 6) Ak chcete začať variť, stlačte volič štart/stop **B22**.
- 7) Aj počas varenia môžete nastavenú teplotu alebo zostávajúci čas zmeniť pomocou voliča zmeny teploty **-(B1)** alebo **+(B2)** alebo voliča zmeny času **-(B5)** alebo **+(B6)**. Ak chcete rýchlejšie prechádzať medzi hodnotami, musíte podržať prst na voliči.
- 8) Počas procesu varenia môžete skontrolovať prepečenosť pokrmu vytiahnutím fritovacieho koša a na displeji sa zobrazí "otvorené". Odpočítavanie sa automaticky zastaví. Varenie sa obnoví až po vložení fritovacieho koša späť do fritézy.
- 9) Proces varenia môžete prerušiť aj stlačením voliča štart/stop **B22**. Odpočítavanie sa automaticky zastaví. Varenie sa obnoví až po opätovnom stlačení voliča **B22**.
- 10) Po uplynutí nastaveného času zaznie päťkrát akustický signál a fritéza sa vypne.
- 11) Vyberte fritovací kôš **A5** alebo **A7** z fritézy a skontrolujte, či sú prísady opečené. Ak áno, vyberte ich z fritovacieho koša **A5** alebo **A7**. Ak prísady nie sú dostatočne uvarené, vložte do fritézy fritovací kôš **A5** alebo **A7**, vyberte prednastavený program a upravte čas prípravy podľa vyššie uvedených pokynov.

Vyberte jedlo z fritovacieho koša **A5** alebo **A7** pomocou panvice alebo kuchynských klieští. Ak by ste hotové jedlo prenášali z fritovacieho koša **A5** alebo **A7**, tuk alebo štava by mohli pretekať do misy alebo na tanier.



### Varovanie:

Horúci fritovací kôš **A5** alebo **A7** vždy umiestnite na žiaruvzdornú podložku.



### Varovanie:

Nedotýkajte sa fritovacieho koša **A5** alebo **A7**, fritovacej mriežky **A9** alebo **A10** ani vykurovacieho telesa **A3** holými rukami. Hrozí riziko vážnych popálenín. Používajte ochranné kuchynské rukavice alebo utierku.

### Poznámka:

Počas varenia sa osvetlenie vnútri fritovacieho koša **A5** alebo **A7** pravidelne zapína a vypína v závislosti od činnosti ohrievacieho telesa **A3**. Po dosiahnutí nastavennej teploty sa ohrievač **A3** prestane ohrievať a osvetlenie sa vypne. Keď teplota klesne, zapne sa ohrievač **A3** a rozsvieti sa osvetlenie.

**Poznámka:**

Po skončení varenia sa ohrievač **A3** vypne, ale ventilátor zostane v prevádzke približne 20 sekúnd, aby odvádzal horúci vzduch z vnútra fritézy. Ide o bežný jav.

**PREHLAD PREDNASTAVENÝCH PROGRAMOV**

| Program                | Predvolená teplota | Predvolený čas |
|------------------------|--------------------|----------------|
| FRIES (Hranolky)       | 200 °C             | 22 minút       |
| STEAK                  | 200 °C             | 10 minút       |
| FISH (Ryba)            | 200 °C             | 20 minút       |
| VEG (Zelenina)         | 180 °C             | 10 minút       |
| BACON (Slanina)        | 180 °C             | 10 minút       |
| CAKE (koláč)           | 160 °C             | 20 minút       |
| SHRIMP (Krevety)       | 180 °C             | 15 minút       |
| KURČATÁ (Kuracie mäso) | 200 °C             | 35 minút       |

**PREHLAD JEDÁL A ICH PRÍPRAVA V TEPL OVZDUŠNEJ FRITÉZE**

Táto tabuľka vám pomôže vybrať základné nastavenia pre základné pokrmy.

Upozorňujeme však, že nižšie uvedené nastavenia sú len orientačné, pretože prísady sa môžu líšiť pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, a preto nie je možné zaručiť univerzálne nastavenie pre všetky jedlá.

| Pokrm                           | Hmotnosť (g)<br>(min-max) | Čas<br>(min) | Teplota | Miešanie | Poznámka                                |
|---------------------------------|---------------------------|--------------|---------|----------|-----------------------------------------|
| Tenké mrazené hranolčeky        | 300–700                   | 9–16         | 200     | Áno      |                                         |
| Hrubé mrazené hranolčeky        | 300–700                   | 11–20        | 200     | Áno      |                                         |
| Domáce hranolčeky (8 × 8 mm)    | 300–800                   | 16–20        | 200     | Áno      | Pridajte ½ polievkovej lyžice oleja     |
| Domáce americké zemiaky         | 300–800                   | 18–22        | 180     | Áno      | Pridajte ½ polievkovej lyžice oleja     |
| Domáce zemiakové kocky          | 300–750                   | 12–18        | 180     | Áno      | Pridajte ½ polievkovej lyžice oleja     |
|                                 | 250                       | 15–18        | 180     | Áno      |                                         |
| Pečené zemiaky                  | 500                       | 15–18        | 200     | Áno      |                                         |
| Steak                           | 100–500                   | 8–12         | 180     |          |                                         |
| Plátky mäsa (napr. rezeň)       | 100–500                   | 10–14        | 180     |          |                                         |
| Hamburger                       | 100–500                   | 7–14         | 180     |          |                                         |
| Rolka s klobásou                | 100–500                   | 13–15        | 200     |          |                                         |
| Kuracie stehná                  | 100–500                   | 18–22        | 180     |          |                                         |
| Kuracie prsia                   | 100–500                   | 10–15        | 180     |          |                                         |
| Jarné závitky                   | 100–400                   | 8–10         | 200     | Áno      | Tie použite na prípravu v rúre.         |
| Mrazené kuracie nugetky         | 100–500                   | 6–10         | 200     | Áno      | Tie použite na prípravu v rúre.         |
| Mrazené rybie prsty             | 100–400                   | 6–10         | 200     |          | Tie použite na prípravu v rúre.         |
| Mrazené pokrmy v trojitom obale | 100–400                   | 8–10         | 180     |          | Tie použite na prípravu v rúre.         |
| Plnená zelenina                 | 100–400                   | 1–10         | 160     |          |                                         |
| Koláč                           | 300                       | 20–25        | 160     |          | Použite tortovú formu.                  |
| Quiche                          | 400                       | 20–22        | 180     |          | Použite tortovú formu/metlu na pečenie. |
| Muffiny                         | 300                       | 15–18        | 200     |          | Použite tortovú formu.                  |
| Sladké svačinky                 | 400                       | 1–20         | 160     |          | Použite tortovú formu/metlu na pečenie. |

## DVOJITÝ TRÉNING

Táto funkcia umožňuje pripraviť ingrediencie pre rovnaký program v oboch fritovacích košoch (**A5** a **A7**).

- 1) Stlačte hlavný vypínač **B7**.
- 2) Rozsvieti sa dotykový ovládací panel **A2**.
- 3) Vyberte prípravok v ľavom fritovacom koši **A5** pomocou voliča **B8**; alebo vyberte prípravok v pravom fritovacom koši **A7** pomocou voliča **B21**.
- 4) Stlačte pákový volič **DUAL B13**. Rozsvieti sa indikátor **DUAL**.
- 5) Opakovaným stláčaním voliča **MENU B11** vyberte jeden z prednastavených programov. Podľa potreby zmeňte prednastavenú teplotu alebo čas, ako je popísané v predchádzajúcej časti "Príprava jedla".
- 6) Ak chcete začať variť, stlačte volič štart/stop **B22**.
- 7) Oba fritovacie koše (**A5** a **A7**) sa použijú na prípravu jedla pre ten istý program.
- 8) Aj počas varenia môžete nastavenú teplotu alebo zostávajúci čas zmeniť pomocou voliča zmeny teploty **-(B1)** alebo **+(B2)** alebo voliča zmeny času **-(B5)** alebo **+(B6)**. Ak chcete rýchlejšie prechádzať medzi hodnotami, musíte podržať prst na voliči.
- 9) Počas procesu varenia môžete skontrolovať prepečenosť jedla vytiahnutím fritovacieho koša a na displeji sa zobrazí "otvorené". Odpočítavanie sa automaticky zastaví. Varenie sa obnoví až po vložení fritovacieho koša späť do fritézy.
- 10) Proces varenia môžete prerušiť aj stlačením voliča štart/stop **B22**. Odpočítavanie sa automaticky zastaví. Varenie sa obnoví až po opätovnom stlačení voliča **B22**.
- 11) Po uplynutí nastaveného času zaznie päťkrát akustický signál a fritéza sa vypne.
- 12) Vyberte fritovací kôš **A5** alebo **A7** z fritézy a skontrolujte, či sú prísady opečené. Ak áno, vyberte ich z fritovacieho koša **A5** alebo **A7**. Ak prísady nie sú dostatočne uvarené, vložte do fritézy fritovací kôš **A5** alebo **A7**, vyberte prednastavený program a upravte čas prípravy podľa vyššie uvedených pokynov.

### Poznámka:

Pred výberom prednastaveného programu vyberte funkciu dvojitej prípravy.

## FUNKCIA SYNCHRONIZOVANÉHO VARENIA

Táto funkcia umožňuje pripravovať v každom fritovacom koši (**A5** alebo **A7**) rôzne prísady, ale príprava sa dokončí v rovnakom čase.

- 1) Stlačte hlavný vypínač **B7**.
- 2) Rozsvieti sa dotykový ovládací panel **A2**.
- 3) Vyberte prípravu v ľavom fritovacom koši **A5** pomocou voliča **B8**.
- 4) Opakovaným stláčaním voliča **MENU B11** vyberte jeden z prednastavených programov pre ľavý fritovací kôš **A5**. Podľa potreby zmeňte prednastavenú teplotu alebo čas, ako je popísané v predchádzajúcej časti "Príprava jedla".
- 5) Vyberte prípravu v pravom fritovacom koši **A7** pomocou voliča **B21**.
- 6) Opakovaným stláčaním voliča **MENU B11** vyberte jeden z prednastavených programov pre pravý fritovací kôš **A7**. Podľa potreby zmeňte prednastavenú teplotu alebo čas, ako je popísané v predchádzajúcej časti "Príprava jedla".
- 7) Stlačte volič **SYNC B16**. Rozsvieti sa indikátor **SYNC**.
- 8) Ak chcete začať variť, stlačte volič štart/stop **B22**. Fritovací kôš s dlhším časom varenia začne variť. Fritovací kôš s kratším časom varenia sa zapne len vtedy, keď je čas varenia pre oba koše rovnaký.
- 9) Aj počas varenia môžete nastavenú teplotu alebo zostávajúci čas zmeniť pomocou voliča zmeny teploty **-(B1)** alebo **+(B2)** alebo voliča zmeny času **-(B5)** alebo **+(B6)**. Ak chcete rýchlejšie prechádzať medzi hodnotami, musíte podržať prst na voliči.
- 10) Počas procesu varenia môžete skontrolovať prepečenosť jedla vytiahnutím fritovacieho koša a na displeji sa zobrazí "otvorené". Odpočítavanie sa automaticky zastaví. Varenie sa obnoví až po vložení fritovacieho koša späť do fritézy.
- 11) Proces varenia môžete prerušiť aj stlačením voliča štart/stop **B22**. Odpočítavanie sa automaticky zastaví. Varenie sa obnoví až po opätovnom stlačení voliča **B22**.
- 12) Po uplynutí nastaveného času zaznie päťkrát akustický signál a fritéza sa vypne.
- 13) Vyberte fritovací kôš **A5** alebo **A7** z fritézy a skontrolujte, či sú prísady opečené. Ak áno, vyberte ich z fritovacieho koša **A5** alebo **A7**. Ak prísady nie sú dostatočne uvarené, vložte do fritézy fritovací kôš **A5** alebo **A7**, vyberte prednastavený program a upravte čas prípravy podľa vyššie uvedených pokynov.

## OSVETLENIE

Počas varenia sa osvetlenie vnútri fritovacieho koša **A5** alebo **A7** pravidelne zapína a vypína v závislosti od činnosti ohrievacieho telesa **A3**. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa ohrievač **A3** prestane ohrievať a osvetlenie sa vypne. Keď teplota klesne, zapne sa ohrievač **A3** a rozsvieti sa osvetlenie.

Ak potrebujete, aby sa svetlá rozsvietili, keď sú práve vypnuté, stlačte volič vybraného fritovacieho koša (**B8** alebo **B21**). Potom stlačte volič **LIGHT B18**. Zapne sa osvetlenie vybraného koša. Opätovným stlačením voliča **LIGHT B18** vypnete osvetlenie, alebo sa osvetlenie vypne automaticky po 30 sekundách.



**VAROVANIE:** Nikdy neponárajte spotrebič do vody, nečistite ho pod tečúcou vodou ani ho nedávajte do umývačky riadu.

- Pred čistením alebo údržbou sa vždy uistite, že je spotrebič vypnutý.
- Na čistenie vonkajšej strany spotrebiča použite mäkkú handričku navlhčenú vlažnou vodou. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, riedidlá ani rozpúšťadlá, inak by mohlo dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Pred akýmkoľvek čistením spotrebič vždy vypnite, odpojte zo zásuvky a nechajte ho aspoň 30 minút vychladnúť.

Pred prvým použitím je potrebné jednotlivé časti odnímateľného príslušenstva dôkladne umyť teplou vodou s použitím kuchynského saponátu. Potom ich opláchnite pitnou vodou a dôkladne osušte handričkou.

Spotrebič ani jeho napájací kábel nikdy neoplachujte pod vodou ani neponárajte do vody.

Po každom použití vyčistite fritovacie koše **A5** a **A7** a fritovacie mriežky **A9** a **A10**.

#### **VONKAJŠÍ POVRCH FRITÉZY**

- Na čistenie vonkajšej časti fritézy použite mäkkú handričku navlhčenú vlažnou vodou. Nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, riedidlá alebo rozpúšťadlá, inak by sa mohol poškodiť povrch fritézy.
- **Pri čistení ovládacieho panela, ktorý je náchylnejší na poškriabanie, dbajte na zvýšenú opatrnosť. Utrite ho suchou handričkou, ktorá nepúšťa vlákna.**
- Fritézu ani jej napájací kábel nie je možné umývať v umývačke riadu.

#### **FRITOVACIE KOŠE A FRITOVACIE ROŠTY**

- Na umývanie fritovacích košov **A5** a **A7** a fritovacích roštov **A9** a **A10** po bežnej prevádzke nie sú potrebné žiadne čistiace prostriedky ani iné čistiace prostriedky. Povrch je vyrobený z vysoko nepríľnavého povrchu a na jeho umytie stačí teplá voda a následné dokonalé utretie mokrou a potom suchou špongiou.
- Fritovacie koše **A5** a **A7** (vrátane rukovätí **A6** a **A8**), fritovacie rošty **A9** a **A10** možno umývať v umývačke riadu.
- Ak sa na dne panvice(**A5** alebo **A7**) alebo na mriežke(**A9** alebo **A10**) usadili nečistoty alebo ak sa jedlo pripálilo, naplňte kôš(**A5** alebo **A7**) horúcou vodou s trochu prostriedku na umývanie riadu. Vložte mriežku(**A9** alebo **A10**) do koša(**A5** alebo **A7**) a nechajte ju asi 10 minút namočenú. Potom vodu vylejte, opláchnite čistou vodou a utrite mäkkou špongiou.

#### **ULOŽENIE**

Čistý a suchý spotrebič skladujte na bezpečnom a dobre vetranom mieste (napr. v kuchynskej skrini) mimo dosahu detí.

| Problém                                                                    | Možná příčina                                                                                          | Riešenie                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fritéza nefunguje.                                                         | Fritéza nie je pripojená k zdroju napájania.                                                           | Zapojte zástrčku napájacieho kábla do elektrickej zásuvky.                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                            | Nestlačili ste hlavný vypínač <b>B7</b> .                                                              | Stlačením hlavného vypínača <b>B7</b> zapnite fritézu. Stlačením voliča <b>B22</b> spustíte.                                                                                                                                                                |
| Prísady nie sú dostatočne uvarené.                                         | Vo fritovacom koši( <b>A5</b> alebo <b>A7</b> ) je príliš veľa prísad.                                 | Prísady rozdeľte do menších dávok.                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                            | Nastavená teplota je príliš nízka.                                                                     | Zvyšte teplotu.                                                                                                                                                                                                                                             |
| Prísady sú nerovnomerne uvarené.                                           | Niektoré príslady je potrebné premiešať približne v polovici varenia.                                  | Prísady, ktoré sa nachádzajú vo vrchnej vrstve alebo nad sebou (napr. čipsy), by sa mali vmiešať približne v polovici varenia.                                                                                                                              |
| Predsmažené potraviny nie sú po dokončení varenia chrumkavé.               | Používate predsmažené potraviny, ktoré sa pripravujú vo fritéze na oleji.                              | Používajte predsmažené potraviny určené na pečenie v bežnej rúre alebo ich potrite malým množstvom oleja.                                                                                                                                                   |
| Fritovací kôš( <b>A5</b> alebo <b>A7</b> ) nie je možné vložiť do fritézy. | Vo fritovacom koši( <b>A5</b> alebo <b>A7</b> ) je príliš veľa prísad.                                 | Pri plnení fritovacieho koša( <b>A5</b> alebo <b>A7</b> ) dodržiavajte čiaru maximálneho naplnenia.                                                                                                                                                         |
| Z fritézy vychádza biely dym.                                              | Prípravte si mastné príslady.                                                                          | Pri vyprážaní mastných surovín vo fritéze môže pod fritovacím roštom( <b>A9</b> alebo <b>A10</b> ) vytekať veľké množstvo oleja. Olej sa naďalej zahrieva na vyššiu teplotu, čo môže spôsobiť biely dym. Tento jav nemá vplyv na spotrebič ani na výsledok. |
|                                                                            | Vo fritovacom koši( <b>A5</b> alebo <b>A7</b> ) je zvyšok oleja alebo tuku z predchádzajúcej prípravy. | Pred ďalším varením sa uistite, že fritovací kôš( <b>A5</b> alebo <b>A7</b> ) a fritovacia mriežka( <b>A9</b> alebo <b>A10</b> ) sú čisté.                                                                                                                  |
| Čerstvé hranolčeky nie sú rovnomerne opečené.                              | Nepoužívajte správny typ zemiakov.                                                                     | Použite pevné zemiaky, najlepšie typu príloha.                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                            | Hranolky by sa mali premiešať približne v polovici varenia.                                            | Hranolky, ktoré ležia vo vrchnej vrstve alebo nad sebou, je potrebné premiešať približne v polovici prípravy.                                                                                                                                               |
| Čerstvé hranolky nie sú chrumkavé.                                         | Chrumkavosť závisí od množstva použitého oleja a množstva vody v hranolčekoch.                         | Pred vyprážaním surové hranolčeky dôkladne osušte.                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                            |                                                                                                        | Hranolky nakrájajte na menšie kúsky.                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                            |                                                                                                        | Pridajte ešte trochu oleja.                                                                                                                                                                                                                                 |

**Poznámka:** Ak problém nie je uvedený v tabuľke alebo ak problém pretrváva, vypnite fritézu, odpojte ju od zdroja napájania a kontaktujte zákaznícky servis.



**Likvidácia:** Ak informačný leták, obal alebo etiketa výrobku obsahuje symbol prečiarknutého koša, znamená to, že v Európskej únii sa všetky takto označené elektrické a elektronické výrobky, batérie a akumulátory musia po skončení ich životnosti umiestniť do kontajnerov na separovaný odpad. Tieto výrobky nevyhadzujte do netriedeného komunálneho odpadu.



#### VYHLÁSENIE O ZHODE

Spoločnosť Abacus Electric, s.r.o. týmto vyhlasuje, že táto teplovzdušná fritéza Salente DoubleAir spĺňa požiadavky noriem a predpisov, ktoré sa vzťahujú na tento typ zariadenia. Úplné znenie vyhlásenia o zhode EÚ je k dispozícii na tejto webovej stránke: <https://ftp.salente.cz/ce/>

**Dovozca / výrobca**

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Česká republika

E-mail: [helpdesk@salente.eu](mailto:helpdesk@salente.eu)

Made in P.R.C.

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

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



Všetky práva vyhradené. Dizajn a vzhľad sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.

## Table of Contents

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| INTRODUCTION.....                                                  | 28 |
| THE MOST UP-TO-DATE VERSION OF THE USER MANUAL.....                | 28 |
| SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS.....                              | 28 |
| NOISE .....                                                        | 30 |
| PACKAGING CONTENT .....                                            | 30 |
| SPECIFICATIONS.....                                                | 31 |
| DEGREE OF PROTECTION AGAINST ELECTRIC SHOCK.....                   | 31 |
| DESCRIPTION OF INDIVIDUAL PARTS.....                               | 31 |
| BEFORE FIRST USE.....                                              | 32 |
| SERVICE .....                                                      | 33 |
| TIPS FOR PREPARATION.....                                          | 33 |
| FOOD PREPARATION.....                                              | 33 |
| OVERVIEW OF PRESET PROGRAMS .....                                  | 34 |
| OVERVIEW OF DISHES AND THEIR PREPARATION IN THE HOT AIR FRYER..... | 35 |
| DUAL TRAINING .....                                                | 35 |
| SYNCHRONISED COOKING FUNCTION .....                                | 36 |
| LIGHTING.....                                                      | 36 |
| CLEANING AND MAINTENANCE.....                                      | 36 |
| OUTER SURFACE OF THE FRYER.....                                    | 36 |
| FRYING BASKETS AND FRYING GRIDS .....                              | 37 |
| SAVE .....                                                         | 37 |
| PROBLEM SOLVING.....                                               | 37 |

## INTRODUCTION

### WELCOME TO THE SALENTE FAMILY

- Before putting this product into operation, please read this entire user manual carefully through to the end, even if you are familiar with the use of a similar type of product in the past.
- Keep this user manual for future reference - it is an integral part of the product and may contain important instructions on commissioning, operation and care of the product.
- Make sure that other people who will be using this appliance read this user manual.
- If you give, donate or sell this appliance to others, please give them this user manual together with this product and remind them to read it.
- For the duration of the warranty, we recommend that you keep the original packaging of the product - this will protect the appliance in the best possible way during transport.

### THE MOST UP-TO-DATE VERSION OF THE USER MANUAL

Due to Salente's ongoing product innovations and changes in legislation, you can always find the most up-to-date version of this user manual on the website [www.salente.eu](http://www.salente.eu) or by simply scanning the QR code shown below with your mobile phone:



## SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS

- This appliance may be used by children aged 8 years and older and persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the potential hazards.
- Children must not play with the appliance.
- Do not expose the appliance to dripping or splashing water. Do not spray or rinse it with water or other liquid. Do not immerse it in water or any other liquid, even partially.
- The appliance is designed for indoor use, do not use it outdoors.
- Do not use this appliance with a programmer, timer, remote control system, or any other

component that would automatically switch the appliance on.

- When cleaning, follow the instructions in the Cleaning and Maintenance chapter.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are at least 8 years old and supervised. Children under 8 years of age must stay away from the product and its inlet.
- Always switch off and unplug the appliance when not in use, when left unattended and before cleaning, maintenance or storage.

- Use the appliance only as specified in this user manual.
- If the appliance is to be used around children, please take extra care. Always place the appliance out of their reach. Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Do not allow the appliance to be used as a toy.
- Do not shake the product and take care not to drop it on the ground.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands. This is especially true when connected to a power outlet.
- Do not attempt to remove the outer casing of the appliance.
- The manufacturer is not liable for any damage caused by improper use of the appliance and its accessories.
- It is forbidden to modify the surface of the appliance in any way, e.g. by using self-adhesive film, spraying its surface, painting it with paint, etc.
- Always install the appliance in a horizontal, hard, smooth, dry and stable place.
- Never place the appliance on inclined surfaces.
- Use and store the appliance away from explosive gases, flammable, combustible and volatile substances (solvents, varnishes, adhesives, etc.).
- Do not expose the appliance to extreme temperatures, direct sunlight, excessive humidity (e.g. bathroom, sauna, swimming pool, etc.) or place it in excessively dusty environments.
- Do not place the appliance near heaters, open flames or other appliances or equipment that are sources of heat.
- Do not place sources of open flame (e.g. burning candles) on the appliance.
- Do not use the appliance within the range of a strong electromagnetic field (e.g. microwave oven).
- Do not place the appliance or its accessories on or near an electric or gas cooker or on the edge of a table or kitchen worktop.
- Do not use the appliance to store objects and ensure that no other objects are placed on the appliance when storing it.
- The appliance is designed for use in homes, offices and similar areas. Do not use it for commercial, medical or other purposes.
- Do not use the appliance for purposes other than those for which it is intended.
- The appliance is not designed for continuous operation.
- Only use the accessories that come with the appliance. Never use accessories that are not supplied with or intended for this product.
- Before each use, make sure that the selected accessory is not damaged. Never use the appliance with damaged accessories.



Any repairs may only be carried out by an authorised service centre.

- Never repair the appliance yourself and do not make any adjustments to it! Entrust all repairs and adjustments to this product to a professional company/service. Tampering with the product during the warranty period puts you at risk of losing warranty benefits.

- Never use the appliance if it is not working properly, if it has fallen on the ground and become damaged, or if it has fallen into water. In this case, have it repaired by a professional company/service.
- Always make sure the appliance is switched off before cleaning or maintenance.
- Keep the appliance clean.
- Do not place heavy objects on the power cord.
- Only connect the appliance to a properly earthed mains socket.
- Before connecting the appliance to the mains socket, make sure that the voltage on the rating plate matches the voltage at your mains socket.
- Do not connect the appliance to the mains socket unless it is properly assembled.
- The mains socket must be freely accessible so that the mains cable can be quickly disconnected from the power source if necessary.
- Fully unwind the power cord before using the product.
- Do not wrap the power cord around the product.
- Do not connect or disconnect the power cord of the appliance from the power outlet with wet hands.
- Make sure that neither the power cord fork nor the power cord comes into contact with moisture, water or other liquids. If this still happens, dry the fork carefully before using it again.
- Keep the mains cable dry.
- Do not pull or carry the appliance by the power cord.
- Do not disconnect the appliance from the mains socket by pulling the mains cable. The power cord or power outlet could be damaged. Disconnect the mains cable from the mains socket by pulling the plug.
- Make sure that the power cord does not hang over the edge of the table or touch hot surfaces or sharp objects.
- Do not cover the mains cable with the carpet. Do not place carpets, skirting boards or other coverings on the mains cable. Do not place the power cord under furniture or appliances. Place the mains cable where it cannot be run over or tripped over. If this happens, unplug the appliance immediately.
- Always clean the mains cable with a dry cloth only, never wash it with water.
- Do not plug the appliance into an extension lead.
- Do not adjust the length of the power cord.
- If the mains cable is damaged, have it replaced by a qualified service centre to avoid a dangerous situation. It is forbidden to use the appliance with a damaged mains cable.
- In the event of a storm, the appliance must be switched off and its mains cable unplugged from the mains socket to prevent damage to the appliance in the event of a lightning strike.
- Switch off the appliance and unplug the power cord from the mains socket if it makes a strange sound or emits an odour or smoke.



Read this instruction manual before using the appliance.



**WARNING:** When the appliance is in operation, the temperature of some of its surfaces may be higher. Do not touch heated surfaces of the product or its accessories or you may be burned. Special attention must be paid to the presence of children and disabled persons.



**WARNING:** This appliance is not intended to be controlled by a programmer, external timer, remote socket or remote control.

- Always clean product surfaces that come into contact with food or foodstuffs according to the instructions in this user manual.
- Do not use the appliance near flammable materials such as dishcloths, curtains, drapes, etc.
- Do not use the appliance near objects and surfaces that can be damaged by steam (e.g. walls, wallpaper, pictures, hanging cabinets, shelves, etc.).
- During operation, a clear space of at least 15 cm must be left on all sides of the product to ensure sufficient air circulation.
- When the appliance is in operation, sufficient space must be left for air circulation of at least 30 cm on all sides of the appliance.
- Do not cover the air intake or outlet openings or other ventilation openings or insert objects into them. Otherwise, the appliance could be damaged.

## NOISE

The declared noise emission value of this appliance is 65 dB(A), which is the A sound power level relative to a reference sound power of 1 pW.

## PACKAGING CONTENT

- Fryer
- Frying basket (2 pcs)
- Frying grid (2 pcs)
- Operating Instructions

## SPECIFICATIONS

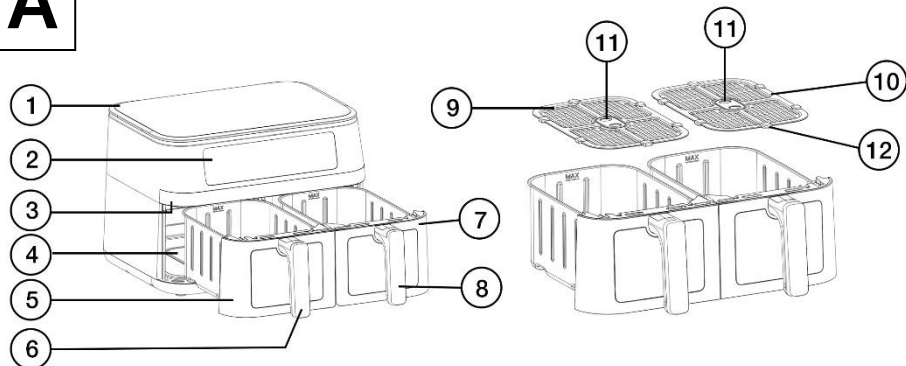
- Rated voltage: AC 220-240 V
- Rated frequency: 50/60 Hz
- Rated power input: 2950 W
- Rated current: 13 A

## DEGREE OF PROTECTION AGAINST ELECTRIC SHOCK

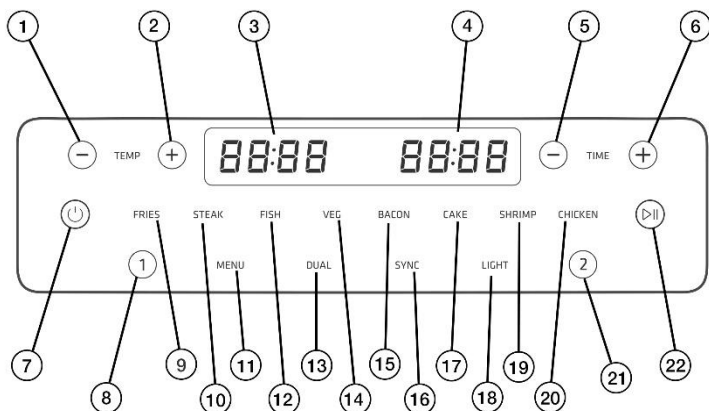
Class I - Protection against electric shock is ensured by basic insulation and by connecting the inanimate parts of the appliance to the mains protective conductor.

## DESCRIPTION OF INDIVIDUAL PARTS

**A**



- |                                                  |                                                                     |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1) Air inlet hole                                | 7) Right hand frying basket with hatch                              |
| 2) Touch panel control with digital display      | 8) Handle of the right frying basket                                |
| 3) Heating element (at the top inside the fryer) | 9) Frying grid of the left frying basket                            |
| 4) Inside the fryer                              | 10) Frying grid of the right frying basket                          |
| 5) Left hand frying basket with hatch            | 11) Grip of the frying grid                                         |
| 6) Left frying basket handle                     | 12) Silicone foot (placed around the perimeter of each frying grid) |

**B**

- |                                                                        |                                                   |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1) Selector - to lower the temperature                                 | 12) FISH indicator                                |
| 2) + dial to increase temperature                                      | 13) DUAL selector                                 |
| 3) Numeric display of temperature and time for the left frying basket  | 14) VEG Programme Indicator                       |
| 4) Numeric display of temperature and time for the right frying basket | 15) BACON indicator                               |
| 5) Voter - to reduce time                                              | 16) SYNC selector                                 |
| 6) + selector to extend the time                                       | 17) CAKE Programme Indicator                      |
| 7) Main switch                                                         | 18) LIGHT selector                                |
| 8) Selector for left fryer basket functions                            | 19) SHRIMP indicator                              |
| 9) FRIES Programme Indicator                                           | 20) CHICKEN indicator                             |
| 10) STEAK indicator                                                    | 21) Selector for the right frying basket function |
| 11) MENU selector                                                      | 22) Start/stop selector                           |

#### BEFORE FIRST USE

- 1) Unpack the product carefully and be careful not to throw away any part of the packaging material before you find all the parts of the product.
- 2) Check the product for protective stickers, films or other materials intended only for transport to the customer to protect the appliance from scratches or other damage. Remove such before use.
- 3) Before connecting to the mains, ensure by visual inspection that the appliance is intact and no damage has occurred during transportation.
- 4) Before first use, slide out the frying baskets **A5** and **A7** by pulling together the handles **A6** and **A8** and remove the frying grids **A9** and **A10**.
- 5) Wash everything thoroughly with warm water using a neutral dishwashing detergent, then rinse with clean water and allow to dry freely or wipe dry with a kitchen towel.
- 6) Insert the frying grids **A9** and **A10** back into the frying baskets **A5** and **A7** and use the handles **A6** and **A8** to slide them back into the fryer.
- 7) Now the fryer is ready to use.

All the above mentioned parts **A5**, **A7**, **A9** and **A10** are dishwasher safe.

**Remark:** We recommend turning the fryer on for 5 to 10 minutes at maximum temperature. During this time you may notice a slight odour or faint smoke. These disappear with use and have no effect on the functionality of the fryer.

## SERVICE

- 1) Plug the power cord plug into an electrical outlet.
- 2) A short beep sounds, the display lights up completely for a moment and then the main switch **B7** remains lit. The indicator light is on permanently when the power cord is plugged into a power outlet.
- 3) Slide out the frying baskets **A5** and **A7** by pulling them together by the handles **A6** and **A8**.
- 4) Place the desired ingredients in the **A5** and **A7** frying baskets, observing the maximum permissible filling level, which is marked "MAX" on the inside of the basket.
- 5) Slide the **A5** and **A7** frying baskets back into the fryer.
- 6) The fryer is now ready for use.



### WARNING:

- When handling the frying baskets during and after cooking, hold them only by the handles **A6** and **A8**, otherwise there is a risk of burns.
- Never touch the **A5** or **A7** frying baskets, the **A9** or **A10** frying grids or the inside of the fryer during or after cooking, they are very hot!
- Do not pour oil or other liquids into the fryer.
- Take care not to scald yourself with hot steam during or after cooking when handling the **A5** and **A7** frying baskets.
- **Place the A5 and A7 frying baskets only on a heat-resistant mat (the baskets are very hot)**
- **Never use baking paper or food foil in the fryer (risk of fire)**

## TIPS FOR PREPARATION

- Smaller pieces of food usually take a little less time than larger pieces.
- Larger quantities of food take only slightly longer than smaller quantities of food.
- Stirring the food halfway through optimises the cooking result and can help prevent uneven browning.
- To make food crispy (e.g. chips), brush it with a light layer of oil.
- Do not cook extremely fatty foods, such as sausages, in a deep fryer.
- Pre-fried foods that are intended for baking in the oven can also be prepared in a deep fryer.
- The optimal quantity for the preparation of crispy fries is 500 grams.
- For a quick and easy preparation of fried snacks, use pre-made batter. It also requires less preparation time than homemade dough.
- When baking cakes, quiches or if you want to fry fragile or stuffed foods, place a baking tray or baking dish on the frying rack.
- You can also use the fryer to heat food. To heat, set the temperature to 150 °C for a maximum of 10 minutes.

## FOOD PREPARATION

You can select one of the pre-set programmes to prepare your food, which can also be individually adjusted.

You can prepare food in one or both frying baskets independently of each other, as well as use the dual cooking function (you will prepare the ingredients for the same programme in both frying baskets) or the synchronised cooking function (you will prepare different ingredients in each frying basket, but the cooking is completed at the same time).

The preset programmes have a factory-set time and temperature for cooking. However, you can still adjust the temperature or time according to your own preferences.

- 1) Press the main switch **B7**.
- 2) The control touch panel **A2** lights up.
- 3) Select the preparation in the left frying basket **A5** with selector **B8**; or select the preparation in the right frying basket **A7** with selector **B21**.
- 4) Press MENU selector **B11** repeatedly to select one of the preset programs - see the program table below. Each time you press it, the indicator for the selected programme lights up.
- 5) You can change before and during cooking:
  - the preset temperature to a value in the range 80-200 °C and in steps of 5 °C using the temperature change selector **-(B1)** or **+(B2)**. To move between values faster, you need to hold your finger on the dial.
  - the preset time to a value in the range 1-60 minutes and in 1 minute increments using the time change selector **-(B5)** or **+(B6)**. To move between values faster, you need to hold your finger on the dial.
- 6) To start cooking, press the start/stop selector **B22**.
- 7) Even during cooking, the set temperature or remaining time can be changed by using the temperature change dial **-(B1)** or **+(B2)** or the time change dial **-(B5)** or **+(B6)**. To move between values faster, you need to hold your finger on the dial.
- 8) During the cooking process, you can check the doneness of the food by pulling out the frying basket and the display will show "open". The countdown will stop automatically. Cooking will only resume when the frying basket is put back into the fryer.
- 9) The cooking process can also be interrupted by pressing the start/stop selector **B22**. The countdown will stop automatically. Cooking will resume only when the **B22** selector is pressed again.
- 10) After the set time has elapsed, the acoustic signal sounds five times and the fryer switches off.
- 11) Remove the **A5** or **A7** frying basket from the fryer and check that the ingredients are browned. If so, remove them from the **A5** or **A7** frying basket. If the ingredients are not sufficiently cooked, place the **A5** or **A7** frying basket in the fryer, select the preset programme and adjust the cooking time according to the instructions above.

Remove the food from the **A5** or **A7** frying basket using a frying pan or kitchen tongs. If you were to transfer the finished food from the **A5** or **A7** frying basket, the fat or juices could overflow into the bowl or onto the plate.



**Warning:**

Always place the **A5** or **A7** hot frying basket on a heat-resistant mat.



**Warning:**

Do not touch the frying basket **A5** or **A7**, the frying grid **A9** or **A10** or the heating element **A3** with your bare hands. There's a risk of serious burns. Use protective kitchen mitts or a cloth.

**Remark:**

During cooking, the lighting inside the **A5** or **A7** frying baskets will periodically turn on and off depending on the operation of the **A3** heating element. When the set temperature is reached, the **A3** heater stops heating and the lighting switches off. When the temperature drops, the **A3** heater switches on and the lighting comes on.

**Remark:**

After cooking, the **A3** heater will switch off but the fan will remain running for approximately 20 seconds to remove the hot air from the interior of the fryer. This is a common phenomenon.

#### OVERVIEW OF PRESET PROGRAMS

| Program          | Default temperature | Default time |
|------------------|---------------------|--------------|
| FRIES (Hranolky) | 200 °C              | 22 minutes   |
| STEAK            | 200 °C              | 10 minutes   |
| FISH (Ryba)      | 200 °C              | 20 minutes   |
| VEG (Zelenina)   | 180 °C              | 10 minutes   |
| BACON (Slanina)  | 180 °C              | 10 minutes   |
| CAKE (Koláč)     | 160 °C              | 20 minutes   |
| SHRIMP (Shrimp)  | 180 °C              | 15 minutes   |
| CHICKEN (Kuře)   | 200 °C              | 35 minutes   |

## OVERVIEW OF DISHES AND THEIR PREPARATION IN THE HOT AIR FRYER

This table below will help you choose the basic settings for basic dishes.

Please note, however, that the settings below are for guidance only, as ingredients may vary in origin, size, shape and brand, and therefore it is not possible to guarantee a universal setting for all dishes.

| Dish                         | Weight (g)<br>(min-max) | Time<br>(min) | Temperature | Stirring | Note                            |
|------------------------------|-------------------------|---------------|-------------|----------|---------------------------------|
| Thin frozen fries            | 300-700                 | 9-16          | 200         | Yes      |                                 |
| Thick frozen chips           | 300-700                 | 11-20         | 200         | Yes      |                                 |
| Home fries (8x8 mm)          | 300-800                 | 16-20         | 200         | Yes      | Add ½ tablespoon of oil         |
| Homemade American potatoes   | 300-800                 | 18-22         | 180         | Yes      | Add ½ tablespoon of oil         |
| Homemade potato cubes        | 300-750                 | 12-18         | 180         | Yes      | Add ½ tablespoon of oil         |
|                              | 250                     | 15-18         | 180         | Yes      |                                 |
| Baked potatoes               | 500                     | 15-18         | 200         | Yes      |                                 |
| Steak                        | 100-500                 | 8-12          | 180         |          |                                 |
| Sliced meat (e.g. schnitzel) | 100-500                 | 10-14         | 180         |          |                                 |
| Hamburger                    | 100-500                 | 7-14          | 180         |          |                                 |
| Sausage roll                 | 100-500                 | 13-15         | 200         |          |                                 |
| Chicken drumsticks           | 100-500                 | 18-22         | 180         |          |                                 |
| Chicken breast               | 100-500                 | 10-15         | 180         |          |                                 |
| Spring rolls                 | 100-400                 | 8-10          | 200         | Yes      | Use those for oven preparation. |
| Frozen chicken nuggets       | 100-500                 | 6-10          | 200         | Yes      | Use those for oven preparation. |
| Frozen fish fingers          | 100-400                 | 6-10          | 200         |          | Use those for oven preparation. |
| Frozen dishes in triple wrap | 100-400                 | 8-10          | 180         |          | Use those for oven preparation. |
| Stuffed vegetables           | 100-400                 | 1-10          | 160         |          |                                 |
| Koláč                        | 300                     | 20-25         | 160         |          | Use a cake tin.                 |
| Quiche                       | 400                     | 20-22         | 180         |          | Use a cake tin/baking dish.     |
| Muffiny                      | 300                     | 15-18         | 200         |          | Use a cake tin.                 |
| Sweet snacks                 | 400                     | 1-20          | 160         |          | Use a cake tin/baking dish.     |

## DUAL TRAINING

This function allows you to prepare ingredients for the same programme in both frying baskets **(A5 and A7)**.

- 1) Press the main switch **B7**.
- 2) The control touch panel **A2** lights up.
- 3) Select the preparation in the left frying basket **A5** with selector **B8**; or select the preparation in the right frying basket **A7** with selector **B21**.
- 4) Press the DUAL selector lever **B13**. The DUAL indicator lights up.
- 5) Press MENU selector **B11** repeatedly to select one of the preset programs. Change the preset temperature or time as needed, as described in the previous section "Food preparation".
- 6) To start cooking, press the start/stop selector **B22**.
- 7) Both frying baskets **(A5 and A7)** will be used to prepare food for the same programme.
- 8) Even during cooking, the set temperature or remaining time can be changed by using the temperature change dial **-(B1)** or **+(B2)** or the time change dial **-(B5)** or **+(B6)**. To move between values faster, you need to hold your finger on the dial.
- 9) During the cooking process, you can check the doneness of the food by pulling out the frying basket and the display will show "open". The countdown will stop automatically. Cooking will only resume when the frying basket is put back into the fryer.

- 10) The cooking process can also be interrupted by pressing the start/stop selector **B22**. The countdown will stop automatically. Cooking will resume only when the **B22** selector is pressed again.
- 11) After the set time has elapsed, the acoustic signal sounds five times and the fryer switches off.
- 12) Remove the **A5** or **A7** frying basket from the fryer and check that the ingredients are browned. If so, remove them from the **A5** or **A7** frying basket. If the ingredients are not sufficiently cooked, place the **A5** or **A7** frying basket in the fryer, select the preset programme and adjust the cooking time according to the instructions above.

#### Remark:

Select the dual preparation function before selecting a preset programme.

### SYNCHRONISED COOKING FUNCTION

This function allows you to prepare different ingredients in each frying basket(**A5** or **A7**), but the preparation is completed at the same time.

- 1) Press the main switch **B7**.
- 2) The control touch panel **A2** lights up.
- 3) Select the preparation in the left frying basket **A5** with the selector **B8**.
- 4) Press MENU selector **B11** repeatedly to select one of the preset programmes for the left-hand frying basket **A5**. Change the preset temperature or time as needed, as described in the previous section "Food preparation".
- 5) Select the preparation in the right frying basket **A7** with the selector **B21**.
- 6) Press MENU selector **B11** repeatedly to select one of the preset programmes for the right-hand frying basket **A7**. Change the preset temperature or time as needed, as described in the previous section "Food preparation".
- 7) Press the SYNC selector **B16**. The SYNC indicator lights up.
- 8) To start cooking, press the start/stop selector **B22**. The fryer basket with the longer cooking time will start cooking. The frying basket with the shorter cooking time is only switched on when the cooking time is the same for both baskets.
- 9) Even during cooking, the set temperature or remaining time can be changed by using the temperature change dial **-(B1)** or **+(B2)** or the time change dial **-(B5)** or **+(B6)**. To move between values faster, you need to hold your finger on the dial.
- 10) During the cooking process, you can check the doneness of the food by pulling out the frying basket and the display will show "open". The countdown will stop automatically. Cooking will only resume when the frying basket is put back into the fryer.
- 11) The cooking process can also be interrupted by pressing the start/stop selector **B22**. The countdown will stop automatically. Cooking will resume only when the **B22** selector is pressed again.
- 12) After the set time has elapsed, the acoustic signal sounds five times and the fryer switches off.
- 13) Remove the **A5** or **A7** frying basket from the fryer and check that the ingredients are browned. If so, remove them from the **A5** or **A7** frying basket. If the ingredients are not sufficiently cooked, place the **A5** or **A7** frying basket in the fryer, select the preset programme and adjust the cooking time according to the instructions above.

### LIGHTING

During cooking, the lighting inside the **A5** or **A7** frying baskets will periodically turn on and off depending on the operation of the **A3** heating element. When the set temperature is reached, the **A3** heater stops heating and the lighting switches off. When the temperature drops, the **A3** heater switches on and the lighting comes on.

If you need the lights to come on when they are just off, press the selector of the selected fryer basket(**B8** or **B21**). Then press the LIGHT selector **B18**. The lighting of the selected basket will turn on. Press the LIGHT selector **B18** again to switch off the lighting, or the lighting will switch off automatically after 30 seconds.

### CLEANING AND MAINTENANCE



**WARNING: Never immerse the appliance in water, clean it under running water or put it in the dishwasher.**

- Always make sure the appliance is switched off before cleaning or maintenance.
- Use a soft cloth dampened with lukewarm water to clean the outside of the appliance. Do not use harsh cleaning agents, thinners or solvents, otherwise the surface of the appliance may be damaged.
- Always switch off and unplug the appliance and allow it to cool for at least 30 minutes before any cleaning.

Before first use, the individual parts of the removable accessory should be thoroughly washed with warm water using kitchen detergent. Afterwards, rinse them with drinking water and wipe them thoroughly dry with a cloth. Never rinse the appliance or its power cord under water or immerse it in water.

Clean the **A5** and **A7** frying baskets and the **A9** and **A10** frying grids after each use.

### OUTER SURFACE OF THE FRYER

- Use a soft cloth dampened with lukewarm water to clean the outside of the fryer. Do not use harsh cleaners, thinners or solvents, otherwise the surface of the fryer may be damaged.
- Take special care when cleaning the control panel, which is more prone to scratches. Wipe it with a dry, lint-free cloth.
- The fryer and its power cord are not dishwasher safe.

## FRYING BASKETS AND FRYING GRIDS

- No detergents or other cleaning agents are needed to wash the **A5** and **A7** frying baskets and the **A9** and **A10** frying grids after normal operation. The surface is made of a highly non-stick surface and to wash it, warm water followed by a perfect wipe with a wet and then dry sponge is sufficient.
- Frying baskets **A5** and **A7** (including handles **A6** and **A8**), frying grids **A9** and **A10** are dishwasher safe.
- If dirt has settled on the bottom of the frying pan(**A5** or **A7**) or on the frying grid(**A9** or **A10**) or if food has become burnt, fill the basket(**A5** or **A7**) with hot water and a little dishwashing liquid. Place the grid(**A9** or **A10**) in the basket(**A5** or **A7**) and let it soak for about 10 minutes. Then pour out the water and rinse with clean water and wipe with a soft sponge.

## SAVE

Store the clean and dry appliance in a safe and well-ventilated place (e.g. kitchen cupboard) out of the reach of children.

## PROBLEM SOLVING

| The Problem                                                                    | Possible cause                                                                                          | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The fryer's not working.                                                       | The fryer is not connected to a power source.                                                           | Plug the plug of the power cord into an electrical socket.                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                | You have not pressed the main switch <b>B7</b> .                                                        | Press the main switch <b>B7</b> to switch on the fryer. Press selector <b>B22</b> to start.                                                                                                                                                                                        |
| The ingredients are not sufficiently cooked through.                           | There are too many ingredients in the frying basket( <b>A5</b> or <b>A7</b> ).                          | Divide the ingredients into smaller batches.                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                | The set temperature is too low.                                                                         | Raise the temperature.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| The ingredients are unevenly cooked.                                           | Some ingredients need to be stirred about halfway through cooking.                                      | Ingredients that lie in the top layer or over each other (e.g. chips) should be stirred in about halfway through cooking.                                                                                                                                                          |
| Pre-fried foods are not crispy when finished cooking.                          | You are using pre-fried food to be prepared in an oil fryer.                                            | Use pre-fried food intended to be cooked in a conventional oven, or brush the food with a small amount of oil.                                                                                                                                                                     |
| The frying basket( <b>A5</b> or <b>A7</b> ) cannot be inserted into the fryer. | There are too many ingredients in the frying basket( <b>A5</b> or <b>A7</b> ).                          | When filling the frying basket( <b>A5</b> or <b>A7</b> ), observe the maximum filling line.                                                                                                                                                                                        |
| White smoke comes out of the fryer.                                            | Prepare fatty ingredients.                                                                              | When frying fatty ingredients in the deep fryer, a large amount of oil may run under the frying grid( <b>A9</b> or <b>A10</b> ). The oil continues to heat up to a higher temperature and this can cause white smoke. This phenomenon does not affect the appliance or the result. |
|                                                                                | In the frying basket( <b>A5</b> or <b>A7</b> ), there is leftover oil or fat from previous preparation. | Make sure the frying basket( <b>A5</b> or <b>A7</b> ) and the frying grid( <b>A9</b> or <b>A10</b> ) are clean before cooking again.                                                                                                                                               |
| Fresh fries are not fried evenly.                                              | Do not use the right type of potatoes.                                                                  | Use firm potatoes, ideally of the side dish type.                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                | The fries should be stirred about halfway through cooking.                                              | The fries, which lie in the top layer or over each other, need to be mixed about halfway through the preparation.                                                                                                                                                                  |
| Fresh fries are not crispy.                                                    | The crispiness depends on the amount of oil used and the amount of water in the fries.                  | Dry the raw chips thoroughly before frying.                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                |                                                                                                         | Cut the fries into smaller pieces.                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                |                                                                                                         | Add a little more oil.                                                                                                                                                                                                                                                             |

**Remark:** If the problem is not listed in the table, or if your problem persists, turn off the fryer, disconnect it from the power source and contact customer service.



**Disposal:** If the information leaflet, packaging or product label contains a crossed-out bin symbol, this means that in the European Union all electrical and electronic products, batteries and accumulators marked in this way must be placed in separate waste containers at the end of their life. Do not dispose of these products in unsorted municipal waste.



#### DECLARATION OF CONFORMITY

Abacus Electric, s.r.o. hereby declares that this Salente DoubleAir hot air fryer meets the requirements of the standards and regulations that are relevant for this type of equipment. The full text of the EU Declaration of Conformity is available at the following website: <https://ftp.salente.cz/ce/>

#### Importer / Manufacturer

Abacus Electric, s.r.o.  
Planá 2, 370 01, Czech Republic  
Email: [helpdesk@salente.eu](mailto:helpdesk@salente.eu)

Made in P.R.C.

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.  
[www.salente.eu](http://www.salente.eu)



All rights reserved. Design and appearance are subject to change without notice.

## Tartalomjegyzék

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| BEVEZETÉS.....                                                      | 40 |
| A FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV LEGFRISSEBB VERZIÓJA .....                 | 40 |
| BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK ÉS UTASÍTÁSOK.....                      | 40 |
| ZÖRÖM.....                                                          | 42 |
| CSOMAGOLÁSI TARTALOM .....                                          | 42 |
| SPECIFIKÁCIÓK .....                                                 | 43 |
| AZ ÁRAMÜTÉS ELLENI VÉDELEM MÉRTÉKE .....                            | 43 |
| AZ EGYES ALKATRÉSZEK LEÍRÁSA .....                                  | 43 |
| AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT .....                                       | 44 |
| KEZELÉS .....                                                       | 45 |
| TIPPEK A FELKÉSZÜLÉSHEZ.....                                        | 45 |
| ÉTELKÉSZÍTÉS .....                                                  | 45 |
| AZ ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOK ÁTTEKINTÉSE.....                      | 46 |
| AZ ÉTELEK ÁTTEKINTÉSE ÉS ELKÉSZÍTÉSE A FORRÓLEVEGŐS FRITÓZBEN ..... | 47 |
| DUÁLIS KÉPZÉS.....                                                  | 47 |
| SZINKRONIZÁLT FŐZÉSI FUNKCIÓ .....                                  | 48 |
| FÉNYVILÁGÍTÁS .....                                                 | 48 |
| TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS .....                                     | 48 |
| A FRITÓZ KÜLSŐ FELÜLETE.....                                        | 49 |
| SÜTŐKOSARAK ÉS SÜTŐRÁCSOK .....                                     | 49 |
| TÁROLÁS.....                                                        | 49 |
| PROBLÉMAMEGOLDÁS .....                                              | 49 |

**ÜDVÖZÖLJÜK A SALENTE CSALÁDBAN**

- A termék üzembe helyezése előtt kérjük, olvassa el figyelmesen a teljes használati útmutatót, még akkor is, ha korábban már ismerte egy hasonló típusú termék használatát.
- Őrizze meg ezt a felhasználói kézikönyvet későbbi használatra - a termék szerves részét képezi, és fontos utasításokat tartalmazhat a termék üzembe helyezésével, működtetésével és gondozásával kapcsolatban.
- Győződjön meg róla, hogy a készüléket használni szándékozó személyek is elolvasták ezt a használati útmutatót.
- Ha ezt a készüléket másoknak adja, ajándékozza vagy eladja, kérjük, adja át nekik ezt a használati útmutatót a termékkel együtt, és emlékeztesse őket, hogy olvassák el.
- A garanciaidő alatt javasoljuk, hogy a termék eredeti csomagolását őrizze meg - ez a lehető legjobban védi a készüléket a szállítás során.

**A FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV LEGFRISSEBB VERZIÓJA**

A Salente folyamatos termékinnovációi és a jogszabályi változások miatt a jelen használati útmutató mindig a legfrissebb változatát találja meg a [www.salente.eu](http://www.salente.eu) weboldalon, vagy egyszerűen az alább látható QR-kódot beolvasva mobiltelefonjával:

**BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK ÉS UTASÍTÁSOK**

- Ezt a készüléket használhatják 8 éves vagy idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában lévő személyek, feltéve, hogy felügyelet alatt állnak, vagy eligazítást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a lehetséges veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Ne tegye ki a készüléket csöpögő vagy fröccsenő víznek. Ne permetezze vagy öblítse le vízzel vagy más folyadékkal. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba, még részben sem.
- A készüléket beltéri használatra tervezték, ne használja kültéren.
- Ne használja ezt a készüléket programozóval, időzítővel, távirányítóval vagy bármilyen más

olyan komponenssel, amely automatikusan bekapcsolná a készüléket.

- Tisztításkor kövesse a Tisztítás és karbantartás fejezetben leírtakat.
- A tisztítást és a karbantartást a felhasználó csak 8 éves korig és felügyelet mellett végezheti gyermekekkel. A 8 év alatti gyermekeknek távol kell maradniuk a terméktől és annak bejáratától.
- Mindig kapcsolja ki és húzza ki a készüléket, ha nem használja, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint tisztítás, karbantartás vagy tárolás előtt.

- A készüléket csak a jelen használati útmutatóban meghatározottak szerint használja.
- Ha a készüléket gyermekek közelében kell használni, kérjük, legyen különösen óvatos. A készüléket mindig helyezze el a gyerekek elérhetőségein kívül. A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játszanak a termékkel.
- Ne engedje, hogy a készüléket játékként használják.
- Ne rázza a terméket, és vigyázzon, hogy ne ejtse le a földre.
- Ne érintse meg a készüléket nedves vagy nedves kézzel. Ez különösen akkor igaz, ha konnektorhoz csatlakoztatva van.
- Ne próbálja meg eltávolítani a készülék külső burkolatát.
- A gyártó nem vállal felelősséget a készülék és tartozékai nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.
- Tilos a készülék felületét bármilyen módon módosítani, pl. öntapadós fólia használatával, a felületének befűtésével, festékekkel való lefestésével stb.
- A készüléket mindig vízszintes, kemény, sima, száraz és stabil helyen helyezze el.
- Soha ne helyezze a készüléket ferde felületekre.
- A készüléket robbanásveszélyes gázoktól, gyúlékony, éghető és illékony anyagoktól (oldószerek, lakkok, ragasztók stb.) távol használja és tárolja.
- Ne tegye ki a készüléket szélsőséges hőmérsékletnek, közvetlen napfénynek, túlzott páratartalomnak (pl. fürdőszoba, szauna, úszómedence stb.), és ne helyezze túl poros környezetbe.
- Ne helyezze a készüléket fűtőtestek, nyílt lángok vagy más, hőforrást jelentő készülékek vagy berendezések közelébe.
- Ne helyezzen nyílt lángforrást (pl. égő gyertyát) a készülékre.
- Ne használja a készüléket erős elektromágneses mező hatósugarában (pl. mikrohullámú sütő).
- Ne helyezze a készüléket vagy tartozékait elektromos vagy gázfőzőlapra vagy annak közelébe, illetve asztal vagy konyhai munkalap szélére.
- Ne használja a készüléket tárgyak tárolására, és ügyeljen arra, hogy tároláskor ne helyezzen más tárgyakat a készülékre.
- A készüléket otthonokban, irodákban és hasonló helyiségekben történő használatra tervezték. Ne használja kereskedelmi, orvosi vagy egyéb célokra.
- Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.
- A készüléket nem folyamatos üzemre tervezték.
- Csak a készülékhez mellékelte tartozékokat használja. Soha ne használjon olyan tartozékokat, amelyeket nem ehhez a termékhez mellékeltek vagy nem ehhez a termékhez szántak.
- Minden használat előtt győződjön meg arról, hogy a kiválasztott tartozék nem sérült meg. Soha ne használja a készüléket sérült tartozékokkal.



Bármilyen javítást csak hivatalos szervizközpont végezhet.

- Soha ne javítsa a készüléket saját maga, és ne végezzen rajta semmilyen beállítást! A termék minden javítását és beállítását bízza szakemberre/szervizre. Ha a garanciális időszak alatt a termékkel babrál, azzal a garanciális előnyök elvesztésének kockázatát kockáztatja.

- Soha ne használja a készüléket, ha az nem működik megfelelően, ha a földre esett és megsérült, vagy ha vízbe esett. Ebben az esetben javíttassa meg egy profi céggel/szervizzel.
- Tisztítás vagy karbantartás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.
- Tartsa tisztán a készüléket.
- Ne helyezzen nehéz tárgyakat a tápkábelre.
- A készüléket csak megfelelően földelt hálózati aljzathoz csatlakoztassa.
- Mielőtt csatlakoztatja a készüléket a hálózati aljzathoz, győződjön meg arról, hogy a címtáblán feltüntetett feszültség megegyezik az Ön hálózati aljzatának feszültségével.
- Ne csatlakoztassa a készüléket a hálózati aljzathoz, ha nincs megfelelően összeszerelve.
- A hálózati aljzatnak szabadon hozzáférhetőnek kell lennie, hogy a hálózati kábel szükség esetén gyorsan leválasztható legyen az áramforrásról.
- A termék használata előtt tekerje ki teljesen a tápkábelt.
- Ne tekerje a tápkábelt a termék köré.
- Ne csatlakoztassa vagy húzza ki a készülék tápkábelét a konnektorból nedves kézzel.
- Ügyeljen arra, hogy sem a tápkábelvilla, sem a tápkábel ne érintkezzen nedvességgel, vízzel vagy más folyadékkal. Ha ez még mindig előfordul, gondosan szárítsa meg a villát, mielőtt újra használná.
- Tartsa szárazon a hálózati kábelt.
- Ne húzza vagy vigye a készüléket a tápkábelnél fogva.
- Ne válassza le a készüléket a hálózati aljzatról a hálózati kábel meghúzásával. A tápkábel vagy a hálózati aljzat megsérülhet. Húzza ki a hálózati kábelt a hálózati aljzathoz tartozó dugó kihúzásával.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne lógjon az asztal széle fölé, és ne érjen forró felületekhez vagy éles tárgyakhoz.
- Ne takarja a hálózati kábelt szőnyeggel. Ne helyezzen szőnyeget, lábbazati deszkákat vagy más burkolatokat a hálózati kábelre. Ne helyezze a tápkábelt bútorok vagy készülékek alá. A hálózati kábelt úgy helyezze el, hogy ne lehessen rajta áthaladni vagy megbotlani benne. Ha ez történik, azonnal húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A hálózati kábelt mindig csak száraz ruhával tisztítsa meg, soha ne mossa le vízzel.
- Ne csatlakoztassa a készüléket hosszabbító vezetékhez.
- Ne állítsa be a tápkábel hosszát.
- Ha a hálózati kábel megsérült, a veszélyes helyzetek elkerülése érdekében cseréltesse ki szakképzett szervizben. Tilos a készüléket sérült hálózati kábellel használni.
- Vihar esetén a készüléket ki kell kapcsolni, és a hálózati kábelt ki kell húzni a hálózati aljzathoz, hogy villámcsapás esetén a készülék ne sérüljön meg.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a tápkábelt a hálózati aljzathoz, ha a készülék furcsa hangot ad ki, szagot vagy füstöt bocsát ki.



A készülék használata előtt olvassa el ezt a használati útmutatót.



**FIGYELEM:** A készülék működése közben egyes felületeinek hőmérséklete magasabb lehet. Ne érintse meg a termék vagy tartozékai fűtött felületeit, különben megégetheti magát. Különös figyelmet kell fordítani a gyermekek és fogatékkel élő személyek jelenlétére.



**FIGYELEM:** Ez a készülék nem arra szolgál, hogy programozóval, külső időzítővel, távvezérlő aljzattal vagy távirányítóval vezéreljék.

- Az élelmiszerekkel vagy élelmiszerekkel érintkező termékfelületeket mindig a jelen használati útmutatóban található utasításoknak megfelelően tisztítsa meg.
- Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok, például mosogatórongyak, függönyök, drapériák stb. közelében.
- Ne használja a készüléket olyan tárgyak és felületek közelében, amelyeket a gőz károsíthat (pl. falak, tapéta, képek, akasztós szekrények, polcok stb.).
- Működés közben a termék minden oldalán legalább 15 cm szabad helyet kell hagyni a megfelelő légáramlás biztosítása érdekében.
- Amikor a készülék üzemel, a készülék minden oldalán legalább 30 cm-es helyet kell hagyni a légáramláshoz.
- Ne takarja el a levegő be- vagy kimeneti nyílásokat, illetve egyéb szellőzőnyílásokat, és ne helyezzen bele tárgyakat. Ellenkező esetben a készülék megsérülhet.

## ZÖRÖM

A készülék bejelentett zajkibocsátási értéke 65 dB(A), amely az 1 pW referencia-hangteljesítményhez viszonyított A hangteljesítményszint.

## CSOMAGOLÁSI TARTALOM

- Fryer
- Sütőkosár (2 db)
- Sütőrács (2 db)
- Használati utasítás

## SPECIFIKÁCIÓK

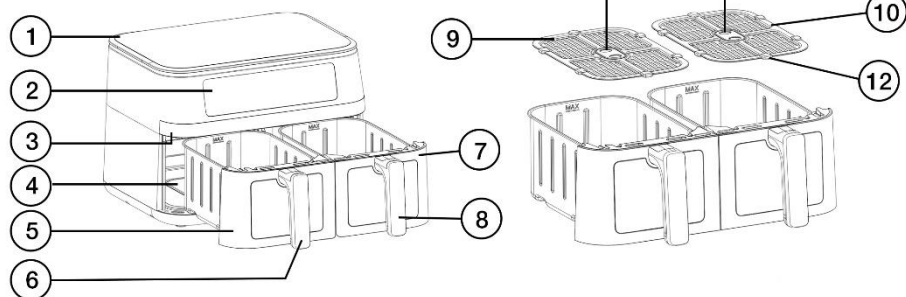
- Névleges feszültség: AC 220-240 V
- Névleges frekvencia: 50/60 Hz
- Névleges bemeneti teljesítmény: 2950 W
- Névleges áram: 13 A

## AZ ÁRAMÜTÉS ELLENI VÉDELEM MÉRTÉKE

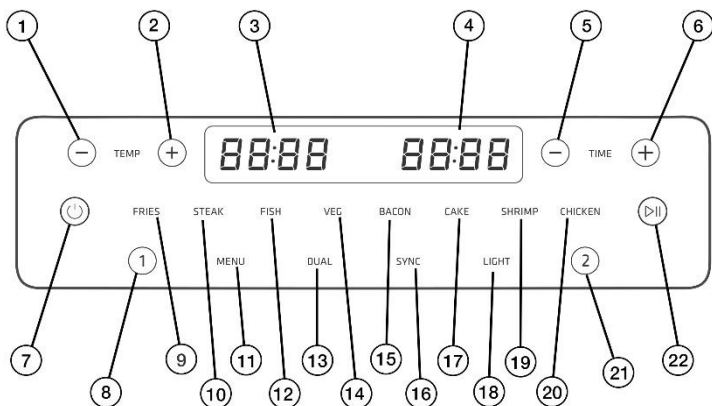
I. osztály - Az áramütés elleni védelmet az alapszigetelés és a készülék élettelen részeinek a hálózati védővezetőhöz való csatlakoztatása biztosítja.

## AZ EGYES ALKATRÉSZEK LEÍRÁSA

**A**



- |                                                   |                                                                 |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1) Légbeömlő nyílás                               | 7) Jobb oldali sütőkosár nyílással                              |
| 2) Érintőpaneles vezérlés digitális kijelzővel    | 8) A megfelelő sütőkosár fogantyúja                             |
| 3) Fűtőelem (a fritőz tetején, a sütő belsejében) | 9) A bal oldali sütőkosár sütőrácsának rácsa                    |
| 4) A fritőz belsejében                            | 10) A jobb oldali sütőkosár sütőrácsa                           |
| 5) Bal oldali sütőkosár nyílással                 | 11) A sütőrács fogása                                           |
| 6) Bal oldali sütőkosár fogantyú                  | 12) Szilikon láb (minden egyes sütőrács kerületénél elhelyezve) |

**B**

- |                                                                           |                                               |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1) Választó - a hőmérséklet csökkentéséhez                                | 12) FISH indikátor                            |
| 2) + tárcsa a hőmérséklet növeléséhez                                     | 13) Völič DUAL                                |
| 3) A hőmérséklet és az idő numerikus kijelzése a bal oldali sütőkosárhoz. | 14) VEG program mutatója                      |
| 4) A hőmérséklet és az idő numerikus kijelzése a megfelelő sütőkosárhoz   | 15) BACON jelző                               |
| 5) Szavazó - az idő csökkentése érdekében                                 | 16) Völič SYNC                                |
| 6) + választó az idő meghosszabbításához                                  | 17) CAKE program mutatója                     |
| 7) Főkapcsoló                                                             | 18) Völič LIGHT                               |
| 8) Választó a bal oldali sütőkosár funkcióihoz                            | 19) SHRIMP jelző                              |
| 9) FRIES program mutatója                                                 | 20) Csirke jelző                              |
| 10) STEAK mutató                                                          | 21) Választó a megfelelő sütőkosár funkcióhoz |
| 11) MENÜ választó                                                         | 22) Start/stop választó                       |

#### AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- 1) Óvatosan csomagolja ki a terméket, és ügyeljen arra, hogy ne dobja ki a csomagolóanyag egyetlen részét sem, mielőtt megtalálja a termék összes alkatrészét.
- 2) Ellenőrizze, hogy a terméken nincsenek-e védőmatricák, fóliák vagy más, csak a vevőhöz való szállításra szánt anyagok, amelyek a készüléket megvédik a karcoktól vagy más sérülésektől. Használat előtt távolítsa el ezeket.
- 3) A hálózatra való csatlakoztatás előtt szemrevételezéssel győződjön meg arról, hogy a készülék sértetlen, és a szállítás során nem sérült meg.
- 4) Az első használat előtt csúsztassa ki az **A5** és **A7** sütőkosarakat az **A6** és **A8** fogantyúk összehúzásával, és vegye ki az **A9** és **A10** sütőtőrásokat.
- 5) Mosson el mindent alaposan meleg vízzel, semleges mosogatószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel, és hagyja szabadon száradni, vagy törölje szárazra konyharuhával.
- 6) Helyezze vissza az **A9** és **A10** sütőtőrásokat az **A5** és **A7** sütőkosarakba, és az **A6** és **A8** fogantyúk segítségével csúsztassa vissza őket a sütőbe.
- 7) Most már a fritőz készen áll a használatra.

A fent említett **A5**, **A7**, **A9** és **A10** alkatrészek mosogatógépben moshatók.

**Megjegyzés:** Javasoljuk, hogy a fritőzt 5-10 percre kapcsolja be maximális hőmérsékleten. Ez idő alatt enyhe szagot vagy gyenge füstöt észlelhet. Ezek a használat során eltűnnek, és nincsenek hatással a sütő működésére.

## KEZELÉS

- 1) Csatlakoztassa a tápkábel dugaszát egy elektromos konnektorba.
- 2) Egy rövid hangjelzés hallatszik, a kijelző egy pillanatra teljesen kigyullad, majd a **B7** főkapcsoló világít. A jelzőlámpa állandóan világít, ha a tápkábel be van dugva a konnektorba.
- 3) Csúsztassa ki az **A5** és **A7** sütőkosarakat az **A6** és **A8** fogantyúknál fogva egymáshoz húzva.
- 4) Helyezze a kívánt hozzávalókat az **A5** és **A7** sütőkosarakba, betartva a maximálisan megengedett töltési szintet, amely a kosár belső oldalán "MAX" felirattal van jelölve.
- 5) Csúsztassa vissza az **A5** és **A7** sütőkosarat a sütőbe.
- 6) A fritőz most már használatra kész.



### FIGYELEM:

- Ha a sütőkosarakat a sütés közben és után kezeli, csak az **A6** és **A8** fogantyúknál fogja meg, különben fennáll az égési sérülések veszélye.
- Soha ne érintse meg az **A5** vagy **A7** sütőkosarat, az **A9** vagy **A10** sütőrácsot vagy a sütő belsejét sütés közben vagy után, mert nagyon forró!
- Ne öntsön olajat vagy más folyadékot a fritőzbe.
- Az **A5** és **A7** sütőkosarak kezelésénél ügyeljen arra, hogy ne forróítsa le magát forró gőzzel a sütés közben vagy után.
- Az **A5** és **A7** sütőkosarakat csak hűvös alátétre helyezze (a kosarak nagyon forróak).
- Soha ne használjon sütőpapírt vagy ételfóliát a fritőzben (tűzveszély).

## TIPPEK A FELKÉSZÜLÉSHEZ

- A kisebb ételdarabok általában valamivel kevesebb időt vesznek igénybe, mint a nagyobbak.
- A nagyobb mennyiségű élelmiszer csak valamivel tovább tart, mint a kisebb mennyiségű élelmiszer.
- Ha félidőben megkeveri az ételt, optimalizálja a sütési eredményt, és segíthet megelőzni az egyenetlen barnulást.
- Ha ropogósra szeretné sütni az ételt (pl. a chipset), kenje meg egy könnyű olajréteggel.
- Ne főzzön rendkívül zsíros ételeket, például kolbászt, mélysütőben.
- A sütőben való sütésre szánt elősütött ételek a mélysütőben is elkészíthetők.
- Az optimális mennyiség a ropogós sült krumpli elkészítéséhez 500 gramm.
- A sült rágcáslivalók gyors és egyszerű elkészítéséhez használjon előre elkészített tésztát. Ráadásul kevesebb előkészítési időt igényel, mint a házi tészta.
- Ha süteményeket, lepényeket süt, vagy ha törekeny vagy töltött ételeket szeretne sütni, helyezzen egy sütőlemezt vagy sütőedényt a sütőrácsra.
- A fritőzt használhatja étel melegítésére is. A melegítéshez állítsa a hőmérsékletet 150 °C-ra, legfeljebb 10 percig.

## ÉTELKÉSZÍTÉS

- Az ételek elkészítéséhez kiválaszthatja az előre beállított programok egyikét, amelyek egyénileg is beállíthatók.
- Az ételeket elkészítheti az egyik vagy mindkét sütőkosárban egymástól függetlenül, valamint használhatja a kettős főzés funkciót (mindkét sütőkosárban ugyanannak a programnak a hozzávalóit készíti el) vagy a szinkronizált főzés funkciót (mindkét sütőkosárban különböző hozzávalókat készít el, de a főzés egyszerre fejeződik be).
- Az előre beállított programok a főzéshez gyárilag beállított idővel és hőmérséklettel rendelkeznek. A hőmérsékletet vagy az időt azonban még mindig beállíthatja saját preferenciái szerint.
- 1) Nyomja meg a **B7** főkapcsolót.
  - 2) A vezérlő érintőképernyő **A2** kigyullad.
  - 3) Válassza ki az **A5** bal oldali sütőkosárban lévő készítményt a **B8** választóval; vagy válassza ki az **A7** jobb oldali sütőkosárban lévő készítményt a **B21** választóval.
  - 4) Nyomja meg többször a MENU választó **B11** gombot az előre beállított programok egyikének kiválasztásához - lásd az alábbi programtáblázatot. Minden egyes megnyomásakor a kiválasztott program kijelzője világít.
  - 5) A főzés előtt és közben is változtathat:
    - az előre beállított hőmérsékletet a hőmérséklet-változtatás választó **-(B1)** vagy **+(B2)** kapcsolóval a 80-200 °C tartományba, 5 °C-os lépésekben. Az értékek közötti gyorsabb mozgáshoz tartsa az ujját a tárcsán.
    - az előre beállított időt az 1-60 perc közötti értékre, 1 perces lépésekben, az időváltás-választó **-(B5)** vagy **+(B6)** segítségével. Az értékek közötti gyorsabb mozgáshoz tartsa az ujját a tárcsán.
  - 6) A főzés megkezdéséhez nyomja meg a **B22** start/stop választó gombot.
  - 7) Még főzés közben is módosítható a beállított hőmérséklet vagy a hátralévő idő a hőmérsékletváltó tárcsa **-(B1)** vagy **+(B2)** vagy az időváltó tárcsa **-(B5)** vagy **+(B6)** használatával. Az értékek közötti gyorsabb mozgáshoz tartsa az ujját a tárcsán.
  - 8) A sütési folyamat során ellenőrizheti az ételek átsült állapotát, ha kihúzza a sütőkosarat, és a kijelzőn "open" (nyitva) jelenik meg. A visszaszámlálás automatikusan leáll. A sütés csak akkor folytatódik, ha a sütőkosarat visszahelyezi a sütőbe.
  - 9) A főzési folyamat a **B22** start/stop választó megnyomásával is megszakítható. A visszaszámlálás automatikusan leáll. A főzés csak akkor folytatódik, ha a **B22** választót ismét megnyomja.
  - 10) A beállított idő letelte után a hangjelzés ötször megszólal, és a sütő kikapcsol.
  - 11) Vegye ki az **A5** vagy **A7** sütőkosarat a sütőből, és ellenőrizze, hogy a hozzávalók megbarnultak-e. Ha igen, vegye ki őket az **A5** vagy **A7** sütőkosárból. Ha a hozzávalók nem eléggé átsültek, helyezze az **A5** vagy **A7** sütőkosarat a fritőzbe, válassza ki az előre beállított programot, és állítsa be a sütési időt a fenti utasításoknak megfelelően.

Vegye ki az ételt az **A5** vagy **A7** sütőkosárból egy serpenyő vagy konyhai fogó segítségével. Ha a kész ételt az **A5** vagy **A7** sütőkosárból átrakná, a zsír vagy a saft a tálba vagy a tányérra folyhat.



**Figyelmeztetés:**  
Az **A5** vagy **A7** forró sütőkosarat mindig hőálló alátétre helyezze.



**Figyelmeztetés:**  
Ne érintse meg puszta kézzel az **A5** vagy **A7** sütőkosarat, az **A9** vagy **A10** sütőrácsot vagy az **A3** fűtőelemet. Súlyos égési sérülések veszélye áll fenn. Használjon védőkesztyűt vagy konyharuhát.

**Megjegyzés:**  
Sütés közben az **A5** vagy **A7** sütőkosár belsejében lévő világítás az **A3** fűtőelem működésétől függően időszakosan be- és kikapcsol. A beállított hőmérséklet elérésekor az **A3** fűtőberendezés leállítja a fűtést, és a világítás kikapcsol. Amikor a hőmérséklet csökken, az **A3** fűtőberendezés bekapcsol, és a világítás bekapcsol.

**Megjegyzés:**  
A sütés után az **A3** fűtőberendezés kikapcsol, de a ventilátor még körülbelül 20 másodpercig működik, hogy a forró levegőt eltávolítsa a fritőz belsejéből. Ez egy gyakori jelenség.

**AZ ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOK ÁTTEKINTÉSE**

| Program               | Alapértelmezett hőmérséklet | Alapértelmezett idő |
|-----------------------|-----------------------------|---------------------|
| FRIES (hasábburgonya) | 200 °C                      | 22 perc             |
| STEAK                 | 200 °C                      | 10 perc             |
| FISH (Hal)            | 200 °C                      | 20 perc             |
| VEG (Zöldségek)       | 180 °C                      | 10 perc             |
| BACON (Slanina)       | 180 °C                      | 10 perc             |
| CAKE (torta)          | 160 °C                      | 20 perc             |
| SHRIMP (garnélarák)   | 180 °C                      | 15 perc             |
| CHICKEN (csirke)      | 200 °C                      | 35 perc             |

## AZ ÉTELEK ÁTTEKINTÉSE ÉS ELKÉSZÍTÉSE A FORRÓLEVEGŐS FRITÓZSBAN

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az alapbeállításokat az alapvető ételekhez.

Felhívjuk azonban a figyelmét, hogy az alábbi beállítások csak tájékoztató jellegűek, mivel az összetevők eredete, mérete, alakja és márkája eltérő lehet, ezért nem lehet garantálni, hogy minden ételhez univerzális beállításokat adnak meg.

| Dish                                       | Tömeg (g)<br>(min–max) | Idő<br>(min) | Hőmérséklet | Keverés | Megjegyzés:                              |
|--------------------------------------------|------------------------|--------------|-------------|---------|------------------------------------------|
| Vékony fagyasztott sült krumpli            | 300–700                | 9–16         | 200         | Igen    |                                          |
| Vastag fagyasztott chips                   | 300–700                | 11–20        | 200         | Igen    |                                          |
| Sült krumpli (8×8 mm)                      | 300–800                | 16–20        | 200         | Igen    | Adjunk hozzá ½ evőkanál olajat           |
| Házi amerikai burgonya                     | 300–800                | 18–22        | 180         | Igen    | Adjunk hozzá ½ evőkanál olajat           |
| Házi burgonyakockák                        | 300–750                | 12–18        | 180         | Igen    | Adjunk hozzá ½ evőkanál olajat           |
|                                            | 250                    | 15–18        | 180         | Igen    |                                          |
| Sült burgonya                              | 500                    | 15–18        | 200         | Igen    |                                          |
| Steak                                      | 100–500                | 8–12         | 180         |         |                                          |
| Szeletelt hús (pl. szeletelt hús)          | 100–500                | 10–14        | 180         |         |                                          |
| Hamburger                                  | 100–500                | 7–14         | 180         |         |                                          |
| Kolbászos tekercs                          | 100–500                | 13–15        | 200         |         |                                          |
| Csirkecombok                               | 100–500                | 18–22        | 180         |         |                                          |
| Csirkemell                                 | 100–500                | 10–15        | 180         |         |                                          |
| Tavaszi tekercsek                          | 100–400                | 8–10         | 200         | Igen    | Ezeket használja a sütő előkészítéséhez. |
| Fagyasztott csirkefalatkák                 | 100–500                | 6–10         | 200         | Igen    | Ezeket használja a sütő előkészítéséhez. |
| Fagyasztott halrudacsok                    | 100–400                | 6–10         | 200         |         | Ezeket használja a sütő előkészítéséhez. |
| Fagyasztott ételek<br>hármас csomagolásban | 100–400                | 8–10         | 180         |         | Ezeket használja a sütő előkészítéséhez. |
| Töltött zöldségek                          | 100–400                | 1–10         | 160         |         |                                          |
| Pite                                       | 300                    | 20–25        | 160         |         | Használjon tortaformát.                  |
| Quiche                                     | 400                    | 20–22        | 180         |         | Használjon tortaformát/sütőedényt.       |
| Muffinok                                   | 300                    | 15–18        | 200         |         | Használjon tortaformát.                  |
| Édes rácsálnivalók                         | 400                    | 1–20         | 160         |         | Használjon tortaformát/sütőedényt.       |

## DUALIS KÉPZÉS

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a két sütőkiosárban(A5 és A7) ugyanahhoz a programhoz hozzávalókat készítsen.

- 1) Nyomja meg a **B7** főkapcsolót.
- 2) A vezérlő érintőképernyő **A2** kigyullad.
- 3) Válassza ki az **A5** bal oldali sütőkiosárban lévő készítményt a **B8** választóval; vagy válassza ki az **A7** jobb oldali sütőkiosárban lévő készítményt a **B21** választóval.
- 4) Nyomja meg a DUAL választókart **B13**. A DUAL kijelző világít.
- 5) Nyomja meg többször a MENU választó **B11** gombot az egyik előre beállított program kiválasztásához. Módosítsa az előre beállított hőmérsékletet vagy időt szükség szerint, az előző, "Az ételkészítés" című fejezetben leírtak szerint.
- 6) A főzés megkezdéséhez nyomja meg a **B22** start/stop választó gombot.
- 7) Mindkét sütőkiosarat(**A5** és **A7**) ugyanannak a programnak az ételkészítésére használják.
- 8) Még főzés közben is módosítható a beállított hőmérséklet vagy a hátralévő idő a hőmérsékletváltó tárcsa **-(B1)** vagy **+(B2)** vagy az időváltó tárcsa **-(B5)** vagy **+(B6)** használatával. Az értékek közötti gyorsabb mozgáshoz tartsa az ujját a tárcsán.
- 9) A sütési folyamat során ellenőrizheti az ételek átsült állapotát, ha kihúzza a sütőkiosarat, és a kijelzőn "open" (nyitva) jelenik meg. A visszaszámlálás automatikusan leáll. A sütés csak akkor folytatódik, ha a sütőkiosarat visszahelyezi a sütőbe.

- 10) A főzési folyamat a **B22** start/stop választó megnyomásával is megszakítható. A visszaszámlálás automatikusan leáll. A főzés csak akkor folytatódik, ha a **B22** választót ismét megnyomja.
- 11) A beállított idő letelte után a hangjelzés ötször megszólal, és a fritőz kikapcsol.
- 12) Vegye ki az **A5** vagy **A7** sütőkosarat a sütőből, és ellenőrizze, hogy a hozzávalók megbarnultak-e. Ha igen, vegye ki őket az **A5** vagy **A7** sütőkosárból. Ha a hozzávalók nem eléggé átsültek, helyezze az **A5** vagy **A7** sütőkosarat a fritőzbe, válassza ki az előre beállított programot, és állítsa be a sütési időt a fenti utasításoknak megfelelően.

#### Megjegyzés:

Válassza ki a kettős előkészítési funkciót, mielőtt kiválasztja az előre beállított programot.

#### SZINKRONIZÁLT FŐZÉSI FUNKCIÓ

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy az egyes sütőkosarakban (**A5** vagy **A7**) különböző hozzávalókat készítsen, de az előkészítés egyszerre fejeződik be.

- 1) Nyomja meg a **B7** főkapcsolót.
- 2) A vezérlő érintőképernyő **A2** kigyullad.
- 3) Válassza ki a készítményt a bal oldali **A5** sütőkosárban a **B8** választóval.
- 4) Nyomja meg többször a MENU választó **B11** gombot, hogy kiválassza a bal oldali sütőkosár **A5** előre beállított programjai közül az egyiket. Módosítsa az előre beállított hőmérsékletet vagy időt szükség szerint, az előző, "Az ételkészítés" című fejezetben leírtak szerint.
- 5) Válassza ki a készítményt a megfelelő sütőkosárban **A7** a **B21** választóval.
- 6) Nyomja meg többször a MENU választó **B11** gombot, hogy kiválassza az egyik előre beállított programot a jobb oldali sütőkosár **A7** számára. Módosítsa az előre beállított hőmérsékletet vagy időt szükség szerint, az előző, "Az ételkészítés" című fejezetben leírtak szerint.
- 7) Nyomja meg a SYNC választó **B16** gombot. A SYNC jelzőfény kigyullad.
- 8) A főzés megkezdéséhez nyomja meg a **B22** start/stop választót. A hosszabb sütési idővel rendelkező sütőkosár megkezdja a sütést. A rövidebb sütési idővel rendelkező sütőkosár csak akkor kapcsol be, ha a sütési idő mindkét kosár esetében azonos.
- 9) Még főzés közben is módosítható a beállított hőmérséklet vagy a hátralévő idő a hőmérsékletváltó tárcsa **-(B1)** vagy **+(B2)** vagy az időváltó tárcsa **-(B5)** vagy **+(B6)** használatával. Az értékek közötti gyorsabb mozgáshoz tartsa az ujját a tárcsán.
- 10) A sütési folyamat során ellenőrizheti az étel átült állapotát, ha kihúzza a sütőkosarat, és a kijelzőn "open" (nyitva) jelenik meg. A visszaszámlálás automatikusan leáll. A sütés csak akkor folytatódik, ha a sütőkosarat visszahelyezi a sütőbe.
- 11) A főzési folyamat a **B22** start/stop választó megnyomásával is megszakítható. A visszaszámlálás automatikusan leáll. A főzés csak akkor folytatódik, ha a **B22** választót ismét megnyomja.
- 12) A beállított idő letelte után a hangjelzés ötször megszólal, és a sütő kikapcsol.
- 13) Vegye ki az **A5** vagy **A7** sütőkosarat a sütőből, és ellenőrizze, hogy a hozzávalók megbarnultak-e. Ha igen, vegye ki őket az **A5** vagy **A7** sütőkosárból. Ha a hozzávalók nem eléggé átsültek, helyezze az **A5** vagy **A7** sütőkosarat a fritőzbe, válassza ki az előre beállított programot, és állítsa be a sütési időt a fenti utasításoknak megfelelően.

#### FÉNYVILÁGÍTÁS

Sütés közben az **A5** vagy **A7** sütőkosár belsejében lévő világítás az **A3** fűtőelem működésétől függően időszakosan be- és kikapcsol. A beállított hőmérséklet elérésekor az **A3** fűtőberendezés leállítja a fűtést, és a világítás kikapcsol. Amikor a hőmérséklet csökken, az **A3** fűtőberendezés bekapcsol, és a világítás bekapcsol. Ha azt szeretné, hogy a fények akkor is felgyulladjanak, amikor éppen ki vannak kapcsolva, nyomja meg a kiválasztott sütőkosár választóját (**B8** vagy **B21**). Ezután nyomja meg a LIGHT választó **B18** gombot. A kiválasztott kosár világítása bekapcsol. A világítás kapcsolásához nyomja meg újra a **B18-as** LIGHT választó gombot, vagy a világítás 30 másodperc után automatikusan kikapcsol.

#### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



**FIGYELEM:** Soha ne merítse a készüléket vízbe, ne tisztítsa folyó víz alatt, és ne tegye a mosogatógépbe.

- Tisztítás vagy karbantartás előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.
- A készülék külső tisztításához használjon langyos vízzel megnedvesített puha ruhát. Ne használjon durva tisztítószerkeket, higítókat vagy oldószereket, különben a készülék felülete megsérülhet.
- A készüléket mindig kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból, és tisztítás előtt legalább 30 percig hagyja hűlni.

Az első használat előtt a levehető tartozék egyes részeit alaposan ki kell mosni meleg vízzel, konyhai mosószerrel. Utána öblítse le őket ivóvízzel, és törölje alaposan szárazra egy ronggyal.

Soha ne öblítse a készüléket vagy a tápkábelt víz alatt, és ne merítse vízbe.

Minden használat után tisztítsa meg az **A5** és **A7** sütőkosarakat, valamint az **A9** és **A10** sütőrácsokat.

A FRITŐZ KÜLSŐ FELÜLETE

- Az **A5** és **A7** sütőkészülékek puhább ruhával tisztítsa meg a fritőz külső felületét. Ne használjon durva tisztítószerkeket, higítókát vagy oldószerkeket, különben a sütő felülete megsérülhet.
- A kezelőpanel tisztításakor különös gonddal járjon el, mivel a hajlamosabb a karcolódásra. Száraz, szőszmentes ruhával törölje le.
- A fritőz és a tápkábel nem mosogatógépben mosható.

SÜTŐKOSARAK ÉS SÜTŐRÁCSOK

- Az **A5** és **A7** sütőkészülékek, valamint az **A9** és **A10** sütőrácsok normál üzemmód utáni mosáshoz nincs szükség mosószerre vagy más tisztítószerre. A felület rendkívül tapadásmentes, és a mosáshoz elegendő a meleg víz, majd egy nedves, majd száraz szivaccsal történő tökéletes áttörölés.
- Az **A5** és **A7** sütőkészülékek ( **A6** és **A8** fogantyúkkal együtt), az **A9** és **A10** sütőrácsok mosogatógépben moshatók.
- Ha a serpenyő(**A5** vagy **A7**) vagy a sütőrács(**A9** vagy **A10**) aljára szennyeződések kerültek, vagy ha az étel megégett, töltsen meg a kosarat(**A5** vagy **A7**) forró vízzel és egy kevés mosogatószerrel. Helyezze a rácsot(**A9** vagy **A10**) a kosárba(**A5** vagy **A7**), és hagyja áztatni körülbelül 10 percig. Ezután öntse ki a vizet, és öblítse le tiszta vízzel, majd törölje át puha szivaccsal.

TÁROLÁS

A tiszta és száraz készüléket biztonságos és jól szellőző helyen (pl. konyhaszekrényben), gyermekek elől elzárva tárolja.

PROBLÉMA MEGOLDÁS

| A probléma                                                          | Lehetséges ok                                                                                      | Megoldás                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A fritőz nem működik.                                               | A fritőz nincs csatlakoztatva áramforráshoz.                                                       | Csatlakoztassa a tápkábel dugóját egy konnektorba.                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                     | Nem nyomta meg a <b>B7</b> főkapcsolót.                                                            | Nyomja meg a <b>B7</b> főkapcsolót a fritőz bekapcsolásához. Az indításhoz nyomja meg a <b>B22</b> választót.                                                                                                                                                        |
| A hozzávalók nem eléggé átsültek.                                   | Túl sok hozzávaló van a sütőkosárban( <b>A5</b> vagy <b>A7</b> ).                                  | Ossza a hozzávalókat kisebb adagokra.                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                     | A beállított hőmérséklet túl alacsony.                                                             | Emelje a hőmérsékletet.                                                                                                                                                                                                                                              |
| A hozzávalók egyenetlenül főttek.                                   | Néhány összetevőt a főzés felénél meg kell keverni.                                                | Azokat az összetevőket, amelyek a felső rétegben vagy egymás fölött helyezkednek el (pl. chips), a sütés felénél kell belekeverni.                                                                                                                                   |
| Az elősütött ételek nem ropogósak a sütés befejezésekor.            | Elősütött ételt használ, amelyet olajsütőben kell elkészíteni.                                     | Használjon hagyományos sütőben sütésre szánt elősütött ételeket, vagy kenje meg az ételt egy kis olajjal.                                                                                                                                                            |
| A sütőkosár( <b>A5</b> vagy <b>A7</b> ) nem helyezhető be a sütőbe. | Túl sok hozzávaló van a sütőkosárban( <b>A5</b> vagy <b>A7</b> ).                                  | A sütőkosár( <b>A5</b> vagy <b>A7</b> ) megtöltésekor tartsa be a maximális töltésvonalat.                                                                                                                                                                           |
| Fehér füst száll ki a sütőből.                                      | Készítse elő a zsíros összetevőket.                                                                | Ha zsíros hozzávalókat süt a mélysütőben, nagy mennyiségű olaj folyhat a sütőrács( <b>A9</b> vagy <b>A10</b> ) alá. Az olaj továbbra is magasabb hőmérsékletre melegszik, és ez fehér füstöt okozhat. Ez a jelenség nem befolyásolja a készüléket vagy az eredményt. |
|                                                                     | A sütőkosárban( <b>A5</b> vagy <b>A7</b> ) az előző elkészítésből visszamaradt olaj vagy zsír van. | Győződjön meg róla, hogy a sütőkosár( <b>A5</b> vagy <b>A7</b> ) és a sütőrács( <b>A9</b> vagy <b>A10</b> ) tiszta, mielőtt újra sütné.                                                                                                                              |
| A friss sült krumpli nem egyenletesen sült.                         | Ne használja a megfelelő típusú burgonyát.                                                         | Használjon kemény burgonyát, ideális esetben köretként.                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                     | A sült krumplit körülbelül a sütés felénél meg kell keverni.                                       | A sült krumplit, amely a legfelső rétegben vagy egymás fölött fekszik, körülbelül az elkészítés felénél kell összekeverni.                                                                                                                                           |
| A friss sült krumpli nem ropogós.                                   | A ropogósság a felhasznált olaj mennyiségétől és a sült krumpliban lévő víz mennyiségétől függ.    | Sütés előtt alaposan szárítsa meg a nyers chipset.                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                     |                                                                                                    | Vágja a sült krumplit kisebb darabokra.                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                     |                                                                                                    | Adjunk hozzá még egy kis olajat.                                                                                                                                                                                                                                     |

**Megjegyzés:** Ha a probléma nem szerepel a táblázatban, vagy ha a probléma továbbra is fennáll, kapcsolja ki a fritőzt, válassza le az áramforrásról, és lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.



**Eltávolítás:** Ha a betegtájékoztató, a csomagolás vagy a termékcímke áthúzott kuka szimbólumot tartalmaz, az azt jelenti, hogy az Európai Unióban minden elektromos és elektronikus terméket, elemet és akkumulátort, amely ilyen jelöléssel van ellátva, élettartamának végén külön hulladékgyűjtő edénybe kell helyezni. Ne dobja ezeket a termékeket a nem válogatott kommunális hulladékba.



#### MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Az Abacus Electric, s.r.o. kijelenti, hogy ez a Salente DoubleAir forrólevegős fritőz megfelel az ilyen típusú berendezésekre vonatkozó szabványok és előírások követelményeinek. Az EU-megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő weboldalon érhető el: <https://ftp.salente.cz/ce/>.

#### Importőr / gyártó

Abacus Electric, s.r.o.  
Planá 2, 370 01, Csehország  
Email: [helpdesk@salente.eu](mailto:helpdesk@salente.eu)

Made in P.R.C.  
Copyright © Abacus Electric, s.r.o.  
[www.salente.eu](http://www.salente.eu)



Minden jog fenntartva. A design és a megjelenés előzetes értesítés nélkül változhat.

## Tabla de conținut

|                                                                                        |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| INTRODUCERE .....                                                                      | 52 |
| CEA MAI RECENTĂ VERSIUNE A MANUALULUI DE UTILIZARE .....                               | 52 |
| AVERTISMENTE ȘI INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....                                         | 52 |
| ZGOMOT .....                                                                           | 54 |
| CONȚINUTUL AMBALAJULUI.....                                                            | 55 |
| SPECIFICAȚII .....                                                                     | 55 |
| GRADUL DE PROTECȚIE ÎMPOTRIVA ȘOCURILOR ELECTRICE.....                                 | 55 |
| DESCRIEREA PIESELOR INDIVIDUALE .....                                                  | 55 |
| ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....                                                        | 56 |
| SERVICE .....                                                                          | 57 |
| SFATURI PENTRU PREGĂTIRE.....                                                          | 57 |
| PREPARAREA ALIMENTELOR.....                                                            | 57 |
| PREZENTARE GENERALĂ A PROGRAMELOR PRESETATE .....                                      | 58 |
| PREZENTARE GENERALĂ A MÂNCĂRURILOR ȘI A PREPARĂRII LOR ÎN FRITEUZA CU<br>AER CALD..... | 59 |
| FORMARE DUALĂ.....                                                                     | 59 |
| FUNCȚIE DE GĂTIT SINCRONIZAT.....                                                      | 60 |
| ILUMINARE.....                                                                         | 60 |
| CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE .....                                                          | 60 |
| SUPRAFAȚA EXTERIOARĂ A FRITEUZEI .....                                                 | 61 |
| COȘURI DE PRĂJIRE ȘI GRILE DE PRĂJIRE .....                                            | 61 |
| DEPOZITARE .....                                                                       | 61 |
| REZOLVAREA PROBLEMELOR.....                                                            | 61 |

## INTRODUCERE

### BINE AȚI VENIT ÎN FAMILIA SALENTE

- Înainte de a pune acest produs în funcțiune, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare până la capăt, chiar dacă sunteți familiarizat cu utilizarea unui tip similar de produs în trecut.
- Păstrați acest manual de utilizare pentru consultare ulterioară - acesta face parte integrantă din produs și poate conține instrucțiuni importante privind punerea în funcțiune, operarea și îngrijirea produsului.
- Asigurați-vă că și alte persoane care vor utiliza acest aparat citesc acest manual de utilizare.
- Dacă oferiți, donați sau vindeți acest aparat altor persoane, vă rugăm să le dați acest manual de utilizare împreună cu acest produs și să le reamintiți să îl citească.
- Pe durata garanției, vă recomandăm să păstrați ambalajul original al produsului - acest lucru va proteja aparatul în cel mai bun mod posibil în timpul transportului.

### CEA MAI RECENTĂ VERSIUNE A MANUALULUI DE UTILIZARE

Datorită inovațiilor continue ale produselor Salente și a modificărilor legislative, puteți găsi întotdeauna cea mai actualizată versiune a acestui manual de utilizare pe site-ul [www.salente.eu](http://www.salente.eu) sau prin simpla scanare a codului QR prezentat mai jos cu telefonul mobil:



### AVERTISMENTE ȘI INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția să fie supravegheați sau să fi fost instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și să înțeleagă pericolele potențiale.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Nu expuneți aparatul la picurarea sau stropirea cu apă. Nu îl pulverizați sau clătiți cu apă sau alt lichid. Nu îl scufundați în apă sau în orice alt lichid, nici măcar parțial.
- Aparatul este proiectat pentru utilizare în interior, nu îl utilizați în exterior.
- Nu utilizați acest aparat cu un programator, cronometru, sistem de telecomandă sau orice altă componentă care ar porni automat aparatul.

- La curățare, urmați instrucțiunile din capitolul Curățare și întreținere.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă aceștia au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați. Copiii sub 8 ani trebuie să stea departe de produs și de intrarea acestuia.
- Întotdeauna opriți și scoateți aparatul din priză atunci când nu este utilizat, când este lăsat nesupravegheat și înainte de curățare, întreținere sau depozitare.
- Utilizați aparatul numai conform specificațiilor din acest manual de utilizare.
- Dacă aparatul urmează să fie utilizat în preajma copiilor, vă rugăm să acordați o atenție sporită. Așezați întotdeauna aparatul în îndemâna lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu produsul.
- Nu permiteți ca aparatul să fie utilizat ca jucărie.
- Nu scuturați produsul și aveți grijă să nu-l scăpați pe sol.
- Nu atingeți aparatul cu mâinile ude sau umede. Acest lucru este valabil mai ales atunci când este conectat la o priză.
- Nu încercați să îndepărtați carcasa exterioară a aparatului.
- Producătorul nu este răspunzător pentru niciun prejudiciu cauzat de utilizarea necorespunzătoare a aparatului și a accesoriilor sale.
- Este interzisă modificarea în orice mod a suprafeței aparatului, de exemplu prin utilizarea unei folii autoadezive, pulverizarea suprafeței acestuia, vopsirea cu vopsea etc.
- Instalați întotdeauna aparatul într-un loc orizontal, dur, neted, uscat și stabil.
- Nu așezați niciodată aparatul pe suprafețe înclinate.
- Utilizați și depozitați aparatul departe de gaze explozive, substanțe inflamabile, combustibile și volatile (solvenți, lacuri, adezivi etc.).
- Nu expuneți aparatul la temperaturi extreme, lumina directă a soarelui, umiditate excesivă (de exemplu, baie, saună, piscină etc.) și nu îl plasați în medii excesiv de prăfuite.
- Nu amplasați aparatul lângă încălzitoare, flăcări deschise sau alte aparate sau echipamente care sunt surse de căldură.
- Nu așezați surse de flacără deschisă (de exemplu, lumânări aprinse) pe aparat.
- Nu utilizați aparatul în raza de acțiune a unui câmp electromagnetic puternic (de exemplu, cuptor cu microunde).
- Nu așezați aparatul sau accesoriile acestuia pe sau lângă un aragaz electric sau pe gaz sau pe marginea unei mese sau a unui blat de bucătărie.
- Nu utilizați aparatul pentru a depozita obiecte și asigurați-vă că nu sunt plasate alte obiecte pe aparat atunci când îl depozitați.
- Aparatul este proiectat pentru utilizare în locuințe, birouri și zone similare. Nu îl utilizați în scopuri comerciale, medicale sau de altă natură.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- Aparatul nu este proiectat pentru funcționare continuă.
- Utilizați numai accesoriile furnizate împreună cu aparatul. Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt furnizate cu sau destinate acestui produs.
- Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că accesoriul selectat nu este deteriorat. Nu utilizați niciodată aparatul cu accesorii deteriorate.



Orice reparație poate fi efectuată numai de un centru de service autorizat.

- Nu reparați niciodată singur aparatul și nu efectuați nicio ajustare a acestuia! Încredințați toate reparațiile și ajustările acestui produs unei companii/unui serviciu profesional. Modificarea produsului în timpul perioadei de garanție vă expune riscului de a pierde beneficiile garanției.
- Nu utilizați niciodată aparatul dacă acesta nu funcționează corect, dacă a căzut pe sol și s-a deteriorat sau dacă a căzut în apă. În acest caz, reparați-l la o companie/serviciu profesionist.
- Asigurați-vă întotdeauna că aparatul este oprit înainte de curățare sau întreținere.
- Păstrați aparatul curat.
- Nu așezați obiecte grele pe cablu de alimentare.
- Conectați aparatul numai la o priză cu împământare corespunzătoare.
- Înainte de a conecta aparatul la priza de rețea, asigurați-vă că tensiunea de pe plăcuța indicatoare corespunde cu tensiunea de la priza de rețea.
- Nu conectați aparatul la priza de rețea decât dacă este asamblat corespunzător.
- Priza de rețea trebuie să fie liber accesibilă, astfel încât cablul de rețea să poată fi deconectat rapid de la sursa de alimentare, dacă este necesar.
- Derulați complet cablul de alimentare înainte de a utiliza produsul.
- Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul produsului.
- Nu conectați sau deconectați cablul de alimentare al aparatului de la priză cu mâinile ude.
- Asigurați-vă că nici furca cablului de alimentare, nici cablul de alimentare nu intră în contact cu umezeala, apa sau alte lichide. Dacă acest lucru se întâmplă în continuare, uscați furculița cu atenție înainte de a o utiliza din nou.
- Păstrați cablul de alimentare uscat.
- Nu trageți sau transportați aparatul de cablul de alimentare.
- Nu deconectați aparatul de la priza de rețea trăgând de cablul de rețea. Cablul de alimentare sau priza de alimentare ar putea fi deteriorate. Deconectați cablul de alimentare de la priza de alimentare trăgând de fișă.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârâă peste marginea mesei sau nu atinge suprafețe fierbinți sau obiecte ascuțite.
- Nu acoperiți cablul de alimentare cu covorul. Nu așezați covoare, plinte sau alte acoperiri pe cablul de alimentare. Nu plasați cablul de alimentare sub mobilă sau aparate. Plasați cablul de alimentare într-un loc în care să nu poată fi călcat sau împiedicat. Dacă se întâmplă acest lucru, scoateți imediat aparatul din priză.
- Curățați întotdeauna cablul de alimentare numai cu o cârpă uscată, nu îl spălați niciodată cu apă.
- Nu acoperiți aparatul la un cablu prelungitor.
- Nu reglați lungimea cablului de alimentare.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, înlocuiți-l de la un centru de service calificat pentru a evita o situație periculoasă. Este interzisă utilizarea aparatului cu un cablu de rețea deteriorat.
- În caz de furtună, aparatul trebuie să fie oprit și cablul său de alimentare scos din priză pentru a preveni deteriorarea aparatului în caz de trăsnet.
- Opriți aparatul și deconectați cablul de alimentare de la priză dacă acesta scoate un sunet ciudat sau emană un miros sau fum.



Citiți acest manual de instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul.



**AVERTISMENT:** Atunci când aparatul este în funcțiune, temperatura unora dintre suprafețele sale poate fi mai ridicată. Nu atingeți suprafețele încălzite ale produsului sau ale accesoriilor acestuia, altfel vă puteți arde. Trebuie acordată o atenție deosebită prezenței copiilor și a persoanelor cu handicap.



**AVERTISMENT:** Acest aparat nu este destinat să fie controlat de un programator, un temporizator extern, o priză la distanță sau o telecomandă.

- Curățați întotdeauna suprafețele produsului care vin în contact cu alimente sau produse alimentare în conformitate cu instrucțiunile din acest manual de utilizare.
- Nu utilizați aparatul lângă materiale inflamabile, cum ar fi cârpe de vase, perdele, draperii etc.
- Nu utilizați aparatul în apropierea obiectelor și suprafețelor care pot fi deteriorate de abur (de exemplu, pereți, tapet, tablouri, dulapuri suspendate, rafturi etc.).
- În timpul funcționării, trebuie lăsat un spațiu liber de cel puțin 15 cm pe toate laturile produsului pentru a asigura o circulație suficientă a aerului.
- Atunci când aparatul este în funcțiune, trebuie lăsat un spațiu suficient pentru circulația aerului de cel puțin 30 cm pe toate laturile aparatului.
- Nu acoperiți orificiile de admisie sau evacuare a aerului sau alte orificii de ventilație și nu introduceți obiecte în acestea. În caz contrar, aparatul poate fi deteriorat.

## ZGOMOT

Valoarea declarată a emisiei de zgomot a acestui aparat este de 65 dB(A), care reprezintă nivelul de putere acustică A raportat la o putere acustică de referință de 1 pW.

## CONȚINUTUL AMBALAJULUI

- Fryer
- Coș de prăjire (2 buc)
- Grilă de prăjire (2 buc)
- Instrucțiuni de utilizare

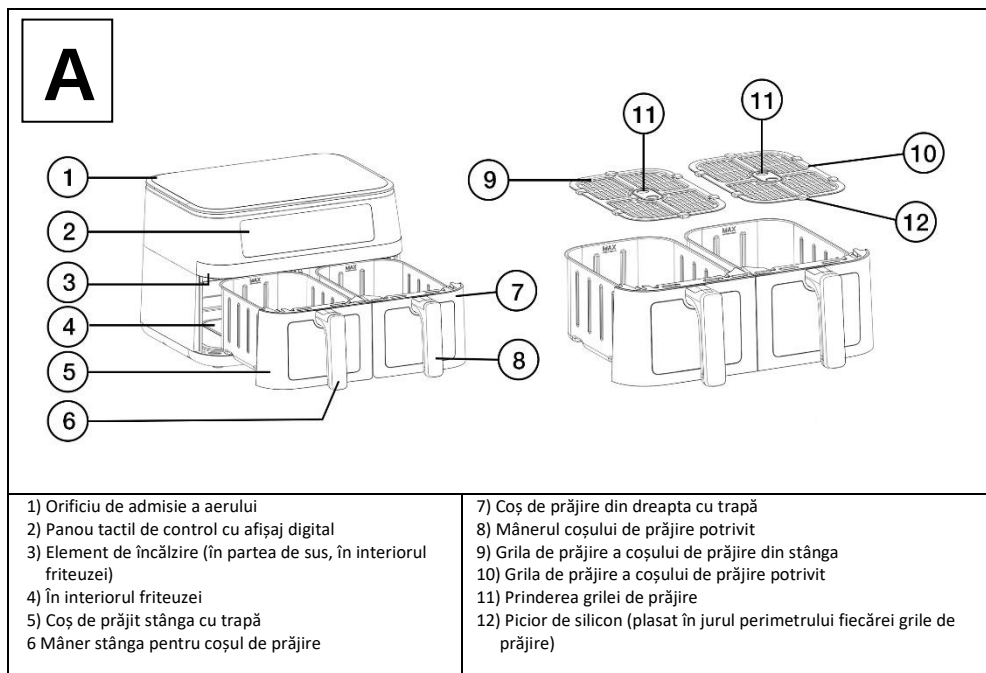
## SPECIFICAȚII

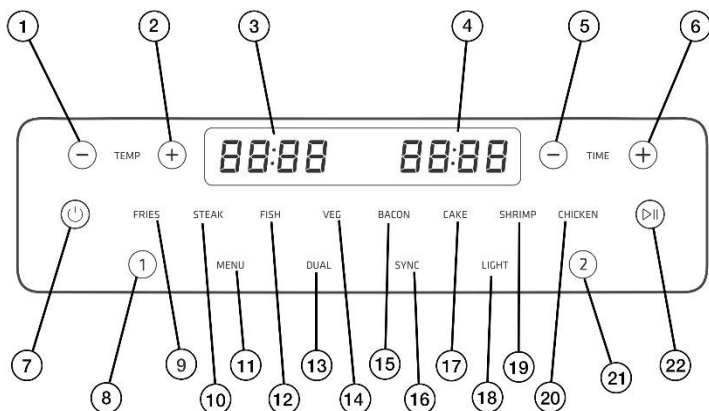
- Tensiune nominală: AC 220-240 V
- Frecvența nominală: 50/60 Hz
- Putere nominală de intrare: 2950 W
- Curent nominal: 13 A

## GRADUL DE PROTECȚIE ÎMPOTRIVA ȘOCURILOR ELECTRICE

Clasa I - Protecția împotriva șocurilor electrice este asigurată prin izolarea de bază și prin conectarea părților inanimate ale aparatului la conductorul de protecție al rețelei.

## DESCRIEREA PIESELOR INDIVIDUALE



**B**

- |                                                                                  |                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1) Selector - pentru a reduce temperatura                                        | 12) Indicatorul FISH                                     |
| 2) + cadran pentru a crește temperatura                                          | 13) Selector DUAL                                        |
| 3) Afișaj numeric al temperaturii și timpului pentru coșul de prăjire din stânga | 14) Indicatorul de program VEG                           |
| 4) Afișarea numerică a temperaturii și a timpului pentru coșul de prăjire corect | 15) Indicatorul BACON                                    |
| 5) Voter - pentru a reduce timpul                                                | 16) Selector SYNC                                        |
| 6) + selector pentru prelungirea timpului                                        | 17) Indicatorul programului CAKE                         |
| 7) Întrerupător principal                                                        | 18) Selector de lumină                                   |
| 8) Selector pentru funcțiile coșului stânga al friteuzei                         | 19) Indicatorul SHRIMP                                   |
| 9) Indicatorul programului FRIES                                                 | 20) Indicator de pui                                     |
| 10) Indicatorul STEAK                                                            | 21) Selector pentru funcția corectă a coșului de prăjire |
| 11) Selector MENU                                                                | 22) Selector pornire/oprire                              |

#### ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1) Despacetați produsul cu atenție și aveți grijă să nu aruncați nicio parte din materialul de ambalare înainte de a găsi toate piesele produsului.
- 2) Verificați dacă produsul prezintă autocolante de protecție, folii sau alte materiale destinate exclusiv transportului către client pentru a proteja aparatul de zgârieturi sau alte deteriorări. Îndepărtați-le înainte de utilizare.
- 3) Înainte de conectarea la rețea, asigurați-vă prin inspecție vizuală că aparatul este intact și că nu au apărut deteriorări în timpul transportului.
- 4) Înainte de prima utilizare, scoateți coșurile de prăjire **A5** și **A7** prin tragerea împreună a mânerelor **A6** și **A8** și scoateți grilele de prăjire **A9** și **A10**.
- 5) Spălați totul bine cu apă caldă folosind un detergent neutru pentru vase, apoi clătiți cu apă curată și lăsați să se usuce liber sau ștergeți cu un prosop de bucătărie.
- 6) Introduceți grilele de prăjire **A9** și **A10** înapoi în coșurile de prăjire **A5** și **A7** și utilizați mânerele **A6** și **A8** pentru a le glisa înapoi în friteuză.
- 7) Acum friteuza este gata de utilizare.

Toate piesele **A5**, **A7**, **A9** și **A10** menționate mai sus pot fi spălate în mașina de spălat vase.

**Observație:** Vă recomandăm să porniți friteuza timp de 5 până la 10 minute la temperatura maximă. În acest timp, este posibil să observați un miros ușor sau un fum slab. Acestea dispar odată cu utilizarea și nu au niciun efect asupra funcționalității friteuzei.

## SERVICE

- 1) Conectați fișa cablului de alimentare la o priză electrică.
- 2) Se aude un bip scurt, afișajul se aprinde complet pentru o clipă și apoi întrerupătorul principal **B7** rămâne aprins. Indicatorul luminos este aprins permanent atunci când cablul de alimentare este conectat la o priză.
- 3) Scoateți coșurile de prăjire **A5** și **A7** trăgându-le împreună de mânerele **A6** și **A8**.
- 4) Așezați ingredientele dorite în coșurile de prăjire **A5** și **A7**, respectând nivelul maxim admisibil de umplere, care este marcat "MAX" pe interiorul coșului.
- 5) Introduceți coșurile de prăjire **A5** și **A7** înapoi în friteuză.
- 6) Frigiderul este acum gata de utilizare.



### AVERTISMENT:

- Când manevrați coșurile de prăjire în timpul și după gătire, țineți-le numai de mânerele **A6** și **A8**, altfel există riscul de arsuri.
- Nu atingeți niciodată coșurile de prăjire **A5** sau **A7**, grilele de prăjire **A9** sau **A10** sau interiorul friteuzei în timpul sau după gătire, acestea sunt foarte fierbinți!
- Nu turnați ulei sau alte lichide în friteuză.
- Aveți grijă să nu vă caldați cu abur fierbinte în timpul sau după gătire atunci când manevrați coșurile de prăjire **A5** și **A7**.
- **Așezați coșurile de prăjire A5 și A7 numai pe un covor termorezistent (coșurile sunt foarte fierbinți)**
- **Nu utilizați niciodată hârtie de copt sau folie alimentară în friteuză (risc de incendiu)**

## SFATURI PENTRU PREGĂTIRE

- Bucățiile mai mici de mâncare necesită de obicei mai puțin timp decât bucățile mai mari.
- Cantitățile mai mari de alimente durează doar puțin mai mult decât cantitățile mai mici de alimente.
- Amestecarea alimentelor la jumătatea timpului optimizează rezultatul gătitului și poate ajuta la prevenirea rumenirii neuniforme.
- Pentru a face alimentele crocante (de exemplu, chipsurile), ungeți-le cu un strat ușor de ulei.
- Nu gătiți alimente extrem de grase, cum ar fi cârnații, într-o friteuză.
- Alimentele pre-fripte care sunt destinate coacerii în cuptor pot fi preparate și într-o friteuză.
- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți crocanți este de 500 de grame.
- Pentru o preparare rapidă și ușoară a gustărilor prăjite, folosiți luat pre-făcut. De asemenea, necesită mai puțin timp de preparare decât aluatul făcut în casă.
- Când coaceți prăjituri, quiche-uri sau dacă doriți să prăjiți alimente fragile sau umplute, așezați o tavă de copt sau un vas de copt pe grătarul de prăjire.
- De asemenea, puteți utiliza friteuza pentru a încălzi alimente. Pentru încălzire, setați temperatura la 150 °C timp de maximum 10 minute.

## PREPARAREA ALIMENTELOR

Puteți selecta unul dintre programele prestabilite pentru a vă pregăti mâncarea, care pot fi, de asemenea, ajustate individual. Puteți pregăti alimente într-unul sau în ambele coșuri de prăjire independent unul de celălalt, precum și să utilizați funcția de gătire dublă (veți pregăti ingredientele pentru același program în ambele coșuri de prăjire) sau funcția de gătire sincronizată (veți pregăti ingrediente diferite în fiecare coș de prăjire, dar gătitul se finalizează în același timp).

Programele presetate au un timp și o temperatură setate din fabrică pentru gătit. Cu toate acestea, puteți regla în continuare temperatura sau timpul în funcție de propriile preferințe.

- 1) Apăsăți întrerupătorul principal **B7**.
- 2) Panoul tactil de control **A2** se aprinde.
- 3) Selectați preparatul din coșul de prăjire din stânga **A5** cu selectorul **B8**; sau selectați preparatul din coșul de prăjire din dreapta **A7** cu selectorul **B21**.
- 4) Apăsăți selectorul **MENU B11** în mod repetat pentru a selecta unul dintre programele presetate - consultați tabelul de programe de mai jos. De fiecare dată când îl apăsați, indicatorul pentru programul selectat se aprinde.
- 5) Puteți schimba înainte și în timpul gătitului:
  - temperatura presetată la o valoare în intervalul 80-200 °C și în pași de 5 °C, utilizând selectorul de modificare a temperaturii **-(B1)** sau **+(B2)**. Pentru a trece mai rapid de la o valoare la alta, trebuie să țineți degetul pe cadran.
  - timpul presetat la o valoare din intervalul 1-60 de minute și în trepte de 1 minut cu ajutorul selectorului de schimbare a timpului **-(B5)** sau **+(B6)**. Pentru a trece mai rapid de la o valoare la alta, trebuie să țineți degetul pe cadran.
- 6) Pentru a începe gătitul, apăsați selectorul start/stop **B22**.
- 7) Chiar și în timpul gătitului, temperatura setată sau timpul rămas pot fi modificate utilizând cadranul de modificare a temperaturii **-(B1)** sau **+(B2)** sau cadranul de modificare a timpului **-(B5)** sau **+(B6)**. Pentru a trece mai rapid de la o valoare la alta, trebuie să țineți degetul pe cadran.
- 8) În timpul procesului de gătit, puteți verifica gradul de gătit al alimentelor scoțând coșul de prăjire, iar afișajul va indica "deschis". Numărătoarea inversă se va opri automat. Gătitul va fi reluat numai atunci când coșul de prăjire este pus înapoi în friteuză.
- 9) Procesul de gătit poate fi, de asemenea, întrerupt prin apăsarea selectorului start/stop **B22**. Numărătoarea inversă se va opri automat. Gătitul va fi reluat numai atunci când selectorul **B22** este apăsat din nou.
- 10) După expirarea timpului setat, semnalul acustic sună de cinci ori și friteuza se oprește.

11) Scoateți coșul de prăjire **A5** sau **A7** din friteuză și verificați dacă ingredientele sunt rumenite. Dacă da, scoateți-le din coșul de prăjire **A5** sau **A7**. Dacă ingredientele nu sunt gătite suficient, puneți coșul de prăjire **A5** sau **A7** în friteuză, selectați programul presetat și reglați timpul de gătire conform instrucțiunilor de mai sus.

Scoateți alimentele din coșul de prăjire **A5** sau **A7** folosind o tigaie sau clești de bucătărie. Dacă doriți să transferați alimentele finite din coșul de prăjire **A5** sau **A7**, grăsimea sau sucul s-ar putea revărsa în bol sau pe farfurie.



**Avertisment:**

Așezați întotdeauna coșul de prăjire fierbinte **A5** sau **A7** pe un covor rezistent la căldură.



**Avertisment:**

Nu atingeți coșul de prăjire **A5** sau **A7**, grila de prăjire **A9** sau **A10** sau elementul de încălzire **A3** cu mâinile goale. Există un risc de arsuri grave. Folosiți mănuși de bucătărie de protecție sau o cârpă.

**Observație:**

În timpul gătitului, iluminarea din interiorul coșurilor de prăjire **A5** sau **A7** se aprinde și se stinge periodic în funcție de funcționarea elementului de încălzire **A3**. Când se atinge temperatura setată, încălzitorul **A3** nu mai încălzește, iar iluminatul se oprește. Când temperatura scade, se pornește încălzitorul **A3** și se aprinde iluminatul.

**Observație:**

După gătire, încălzitorul **A3** se va opri, dar ventilatorul va rămâne în funcțiune timp de aproximativ 20 de secunde pentru a elimina aerul fierbinte din interiorul friteuzei. Acesta este un fenomen comun.

**PREZENTARE GENERALĂ A PROGRAMELOR PRESETATE**

| Program                 | Temperatura implicită | Timp implicit |
|-------------------------|-----------------------|---------------|
| FRIES (cartofi prăjiți) | 200 °C                | 22 de minute  |
| STEAK                   | 200 °C                | 10 minute     |
| FISH (Ryba)             | 200 °C                | 20 de minute  |
| VEG (Legume)            | 180 °C                | 10 minute     |
| BACON (Bacon)           | 180 °C                | 10 minute     |
| CAKE (Tort)             | 160 °C                | 20 de minute  |
| SHRIMP (Creveți)        | 180 °C                | 15 minute     |
| CHICKEN (Pui)           | 200 °C                | 35 de minute  |

**PREZENTARE GENERALĂ A MÂNCĂRURILOR ȘI A PREPARĂRII LOR ÎN FRITEUZA CU AER CALD**

Tabelul de mai jos vă va ajuta să alegeți setările de bază pentru mâncărurile de bază.

Cu toate acestea, vă rugăm să rețineți că setările de mai jos sunt doar orientative, deoarece ingredientele pot varia în ceea ce privește originea, dimensiunea, forma și marca și, prin urmare, nu este posibil să se garanteze o setare universală pentru toate mâncărurile.

| Veselă                                   | Greutate (g)<br>(min-max) | Timp<br>(min) | Temperatura | Agitare | Notă                                         |
|------------------------------------------|---------------------------|---------------|-------------|---------|----------------------------------------------|
| Cartofi prăjiți subțiri<br>congealați    | 300–700                   | 9–16          | 200         | Da      |                                              |
| Chipsuri congelate<br>groase             | 300–700                   | 11–20         | 200         | Da      |                                              |
| Cartofi prăjiți (8x8 mm)                 | 300–800                   | 16–20         | 200         | Da      | Adăugați ½ lingură de<br>ulei                |
| Cartofi americani de casă                | 300–800                   | 18–22         | 180         | Da      | Adăugați ½ lingură de<br>ulei                |
| Cuburi de cartofi făcute<br>în casă      | 300–750                   | 12–18         | 180         | Da      | Adăugați ½ lingură de<br>ulei                |
|                                          | 250                       | 15–18         | 180         | Da      |                                              |
| Cartofi la cuptor                        | 500                       | 15–18         | 200         | Da      |                                              |
| Friptură                                 | 100–500                   | 8–12          | 180         |         |                                              |
| Carne feliată (de<br>exemplu, schnitzel) | 100–500                   | 10–14         | 180         |         |                                              |
| Hamburger                                | 100–500                   | 7–14          | 180         |         |                                              |
| Ruladă cu cârnați                        | 100–500                   | 13–15         | 200         |         |                                              |
| Bețișoare de pui                         | 100–500                   | 18–22         | 180         |         |                                              |
| Piept de pui                             | 100–500                   | 10–15         | 180         |         |                                              |
| Rulouri de primăvară                     | 100–400                   | 8–10          | 200         | Da      | Folosiți-le pentru<br>pregătirea cuptorului. |
| Nuggets de pui congelate                 | 100–500                   | 6–10          | 200         | Da      | Folosiți-le pentru<br>pregătirea cuptorului. |
| Batoane de pește<br>congelate            | 100–400                   | 6–10          | 200         |         | Folosiți-le pentru<br>pregătirea cuptorului. |
| Mâncăruri congelate în<br>ambalaj triplu | 100–400                   | 8–10          | 180         |         | Folosiți-le pentru<br>pregătirea cuptorului. |
| Legume umplute                           | 100–400                   | 1–10          | 160         |         |                                              |
| Plăcintă                                 | 300                       | 20–25         | 160         |         | Folosiți o formă de<br>tort.                 |
| Quiche                                   | 400                       | 20–22         | 180         |         | Folosiți o formă de<br>tort/un vas de copt.  |
| Muffins                                  | 300                       | 15–18         | 200         |         | Folosiți o formă de<br>tort.                 |
| Gustări dulci                            | 400                       | 1–20          | 160         |         | Folosiți o formă de<br>tort/un vas de copt.  |

**FORMARE DUALĂ**

Această funcție vă permite să pregătiți ingredientele pentru același program în ambele coșuri de prăjire (A5 și A7).

- 1) Apăsăți întrerupătorul principal **B7**.
- 2) Panoul tactil de control **A2** se aprinde.
- 3) Selectați preparatul din coșul de prăjire din stânga **A5** cu selectorul **B8**; sau selectați preparatul din coșul de prăjire din dreapta **A7** cu selectorul **B21**.
- 4) Apăsăți maneta de selectare **DUAL B13**. Indicatorul **DUAL** se aprinde.
- 5) Apăsăți selectorul **MENU B11** în mod repetat pentru a selecta unul dintre programele presetate. Schimbați temperatura sau timpul presetate, după cum este necesar, așa cum este descris în secțiunea anterioară "Pregătirea alimentelor".
- 6) Pentru a începe gătitul, apăsați selectorul start/stop **B22**.
- 7) Ambele coșuri de prăjire (A5 și A7) vor fi utilizate pentru a pregăti alimente pentru același program.
- 8) Chiar și în timpul gătitului, temperatura setată sau timpul rămas pot fi modificate utilizând cadranul de modificare a temperaturii **-(B1)** sau **+(B2)** sau cadranul de modificare a timpului **-(B5)** sau **+(B6)**. Pentru a trece mai rapid de la o valoare la alta, trebuie să țineți degetul pe cadran.

- 9) În timpul procesului de gătire, puteți verifica gradul de gătire al alimentelor scoțând coșul de prăjire, iar afișajul va indica "deschis". Numărătoarea inversă se va opri automat. Gătutul va fi reluat numai atunci când coșul de prăjire este pus înapoi în friteuză.
- 10) Procesul de gătire poate fi, de asemenea, întrerupt prin apăsarea selectorului start/stop **B22**. Numărătoarea inversă se va opri automat. Gătutul va fi reluat numai atunci când selectorul **B22** este apăsat din nou.
- 11) După expirarea timpului setat, semnalul acustic sună de cinci ori și friteuza se oprește.
- 12) Scoateți coșul de prăjire **A5** sau **A7** din friteuză și verificați dacă ingredientele sunt rumenite. Dacă da, scoateți-le din coșul de prăjire **A5** sau **A7**. Dacă ingredientele nu sunt gătite suficient, puneți coșul de prăjire **A5** sau **A7** în friteuză, selectați programul presetat și reglați timpul de gătire conform instrucțiunilor de mai sus.

#### Observație:

Selectați funcția de preparare dublă înainte de a selecta un program presetat.

#### FUNCȚIE DE GĂTIT SINCRONIZAT

Această funcție vă permite să preparați ingrediente diferite în fiecare coș de prăjire (**A5** sau **A7**), dar prepararea este finalizată în același timp.

- 1) Apăsăți întrerupătorul principal **B7**.
- 2) Panoul tactil de control **A2** se aprinde.
- 3) Selectați preparatul din coșul de prăjire din stânga **A5** cu selectorul **B8**.
- 4) Apăsăți selectorul MENU **B11** în mod repetat pentru a selecta unul dintre programele presetate pentru coșul de prăjire **A5** din stânga. Schimbați temperatura sau timpul presetate, după cum este necesar, așa cum este descris în secțiunea anterioară "Pregătirea alimentelor".
- 5) Selectați preparatul în coșul de prăjire corect **A7** cu ajutorul selectorului **B21**.
- 6) Apăsăți selectorul MENU **B11** în mod repetat pentru a selecta unul dintre programele presetate pentru coșul de prăjire din dreapta **A7**. Schimbați temperatura sau timpul presetate, după cum este necesar, așa cum este descris în secțiunea anterioară "Pregătirea alimentelor".
- 7) Apăsăți selectorul SYNC **B16**. Indicatorul SYNC se aprinde.
- 8) Pentru a începe gătutul, apăsăți selectorul start/stop **B22**. Coșul de prăjire cu timpul de gătire mai lung va începe gătutul. Coșul de prăjire cu timpul de gătire mai scurt este pornit numai atunci când timpul de gătire este același pentru ambele coșuri.
- 9) Chiar și în timpul gătutului, temperatura setată sau timpul rămas pot fi modificate utilizând cadranul de modificare a temperaturii **-(B1)** sau **+(B2)** sau cadranul de modificare a timpului **-(B5)** sau **+(B6)**. Pentru a trece mai rapid de la o valoare la alta, trebuie să țineți degetul pe cadran.
- 10) În timpul procesului de gătire, puteți verifica gradul de gătire al alimentelor scoțând coșul de prăjire, iar afișajul va indica "deschis". Numărătoarea inversă se va opri automat. Gătutul va fi reluat numai atunci când coșul de prăjire este pus înapoi în friteuză.
- 11) Procesul de gătire poate fi, de asemenea, întrerupt prin apăsarea selectorului start/stop **B22**. Numărătoarea inversă se va opri automat. Gătutul va fi reluat numai atunci când selectorul **B22** este apăsat din nou.
- 12) După expirarea timpului setat, semnalul acustic sună de cinci ori și friteuza se oprește.
- 13) Scoateți coșul de prăjire **A5** sau **A7** din friteuză și verificați dacă ingredientele sunt rumenite. Dacă da, scoateți-le din coșul de prăjire **A5** sau **A7**. Dacă ingredientele nu sunt gătite suficient, puneți coșul de prăjire **A5** sau **A7** în friteuză, selectați programul presetat și reglați timpul de gătire conform instrucțiunilor de mai sus.

#### ILUMINARE

În timpul gătutului, iluminarea din interiorul coșurilor de prăjire **A5** sau **A7** se aprinde și se stinge periodic în funcție de funcționarea elementului de încălzire **A3**. Când se atinge temperatura setată, încălzitorul **A3** nu mai încălzește, iar iluminatul se oprește. Când temperatura scade, se pornește încălzitorul **A3** și se aprinde iluminatul.

Dacă doriți ca luminile să se aprindă atunci când sunt doar stinse, apăsăți selectorul coșului de prăjire selectat (**B8** sau **B21**). Apoi apăsăți selectorul LIGHT **B18**. Iluminatul coșului selectat se va aprinde. Apăsăți din nou selectorul LUMINĂ **B18** pentru a opri iluminarea sau iluminarea se va opri automat după 30 de secunde.

#### CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE



**AVERTISMENT:** Nu scufundați niciodată aparatul în apă, nu îl curățați sub jet de apă sau nu îl introduceți în mașina de spălat vase.

- Asigurați-vă întotdeauna că aparatul este oprit înainte de curățare sau întreținere.
- Utilizați o cârpă moale umezită cu apă caldă pentru a curăța exteriorul aparatului. Nu utilizați agenți de curățare agresivi, diluanți sau solvenți, altfel suprafața aparatului poate fi deteriorată.
- Întotdeauna opriți și scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 30 de minute înainte de orice curățare.

Înainte de prima utilizare, părțile individuale ale accesoriului detașabil trebuie spălate bine cu apă caldă folosind detergent de bucătărie. După aceea, clătiți-le cu apă potabilă și uscați-le bine cu o cârpă.

Nu clătiți niciodată aparatul sau cablul său de alimentare sub apă și nu îl scufundați în apă.

Curățați coșurile de prăjire **A5** și **A7** și grilele de prăjire **A9** și **A10** după fiecare utilizare.

## SUPRAFAȚA EXTERIOARĂ A FRITEUZEI

- Utilizați o cârpă moale umezită cu apă caldă pentru a curăța exteriorul friteuzei. Nu utilizați detergenți agresivi, diluanți sau solvenți, altfel suprafața friteuzei poate fi deteriorată.
- Aveți grijă deosebită când curățați panoul de control, care este mai predispus la zgârieturi. Ștergeți-l cu o cârpă uscată, fără scame.
- Friteuza și cablul său de alimentare nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.

## COȘURI DE PRĂJIRE ȘI GRILE DE PRĂJIRE

- Nu sunt necesari detergenți sau alți agenți de curățare pentru a spăla coșurile de prăjire **A5** și **A7** și grilele de prăjire **A9** și **A10** după funcționarea normală. Suprafața este realizată dintr-o suprafață foarte antiaderentă, iar pentru spălare este suficientă apă caldă urmată de o ștergere perfectă cu un burete umez și apoi uscat.
- Coșurile de prăjire **A5** și **A7** (inclusiv mânerul **A6** și **A8**), grilele de prăjire **A9** și **A10** pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Dacă s-a depus murdărie pe fundul tigăii(**A5** sau **A7**) sau pe grila de prăjire(**A9** sau **A10**) sau dacă mâncarea s-a ars, umpleți coșul(**A5** sau **A7**) cu apă fierbinte și puțin lichid de spălat vase. Puneți grila(**A9** sau **A10**) în coș(**A5** sau **A7**) și lăsați-o la înmuiat timp de aproximativ 10 minute. Apoi turnați apa și clătiți cu apă curată și ștergeți cu un burete moale.

## DEPOZITARE

Depozitați aparatul curat și uscat într-un loc sigur și bine ventilat (de exemplu, dulap de bucătărie), departe de îndemâna copiilor.

## REZOLVAREA PROBLEMELOR

| Problema                                                                      | Cauza posibilă                                                                                                  | Soluție                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frigiderul nu funcționează.                                                   | Frigiderul nu este conectat la o sursă de alimentare.                                                           | Conectați fișa cablului de alimentare la o priză electrică.                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                               | Nu ați apăsat întrerupătorul principal <b>B7</b> .                                                              | Apăsați întrerupătorul principal <b>B7</b> pentru a porni friteuza. Apăsați selectorul <b>B22</b> pentru a începe.                                                                                                                                                                                |
| Ingrediente nu sunt gătite suficient.                                         | Sunt prea multe ingrediente în coșul de prăjire( <b>A5</b> sau <b>A7</b> ).                                     | Se împart ingredientele în loturi mai mici.                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                               | Temperatura setată este prea scăzută.                                                                           | Creșteți temperatura.                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Ingrediente sunt gătite neuniform.                                            | Unele ingrediente trebuie amestecate pe la jumătatea gătitului.                                                 | Ingredientele care se află în stratul superior sau unele peste altele (de exemplu, chipsurile) trebuie amestecate aproximativ la jumătatea gătitului.                                                                                                                                             |
| Alimentele pre-fripte nu sunt crocante la sfârșitul gătitului.                | Utilizați alimente pre-fripte care urmează să fie preparate într-o friteuză cu ulei.                            | Utilizați alimente pre-fripte destinate a fi gătite într-un cuptor convențional sau ungeți alimentele cu o cantitate mică de ulei.                                                                                                                                                                |
| Coșul de prăjire( <b>A5</b> sau <b>A7</b> ) nu poate fi introdus în friteuză. | Sunt prea multe ingrediente în coșul de prăjire( <b>A5</b> sau <b>A7</b> ).                                     | Atunci când umpleți coșul de prăjire( <b>A5</b> sau <b>A7</b> ), respectați linia de umplere maximă.                                                                                                                                                                                              |
| Din friteuză iese fum alb.                                                    | Pregătiți ingredientele grase.                                                                                  | Atunci când prăjiți ingrediente grase în friteuză, o cantitate mare de ulei poate curge sub grila de prăjire( <b>A9</b> sau <b>A10</b> ). Uleiul continuă să se încălzească la o temperatură mai ridicată și acest lucru poate cauza fum alb. Acest fenomen nu afectează aparatul sau rezultatul. |
|                                                                               | În coșul de prăjire( <b>A5</b> sau <b>A7</b> ), există resturi de ulei sau grăsimi de la prepararea anterioară. | Asigurați-vă că coșul de prăjire( <b>A5</b> sau <b>A7</b> ) și grila de prăjire( <b>A9</b> sau <b>A10</b> ) sunt curate înainte de a găti din nou.                                                                                                                                                |
| Cartofii proaspeți nu sunt prăjiți uniform.                                   | Nu folosiți tipul corect de cartofi.                                                                            | Folosiți cartofi fermi, în mod ideal de tip garnitură.                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                               | Cartofii prăjiți trebuie amestecați aproximativ la jumătatea gătitului.                                         | Cartofii prăjiți, care se află în stratul superior sau unul peste celălalt, trebuie amestecați aproximativ la jumătatea preparării.                                                                                                                                                               |
| Cartofii proaspeți nu sunt crocanți.                                          | Crocantul depinde de cantitatea de ulei utilizată și de cantitatea de apă din cartofii prăjiți.                 | Se usucă bine chipsurile crude înainte de prăjire.                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                               |                                                                                                                 | Se taie cartofii prăjiți în bucăți mai mici.                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                               |                                                                                                                 | Se mai adaugă puțin ulei.                                                                                                                                                                                                                                                                         |

**Observație:** Dacă problema nu este menționată în tabel sau dacă problema persistă, opriți friteuza, deconectați-o de la sursa de alimentare și contactați serviciul clienți.



**Eliminare:** Dacă prospectul informativ, ambalajul sau eticheta produsului conține un simbol de coș de gunoi barbat, aceasta înseamnă că, în Uniunea Europeană, toate produsele electrice și electronice, bateriile și acumulatorii marcați în acest mod trebuie să fie depozitați în containere de deșeuri separate la sfârșitul duratei lor de viață. Nu aruncați aceste produse în deșeurile municipale nesortate.



#### DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Abacus Electric, s.r.o. declară prin prezenta că această friteuză cu aer cald Salente DoubleAir îndeplinește cerințele standardelor și reglementărilor care sunt relevante pentru acest tip de echipament. Textul integral al Declarației de conformitate a UE este disponibil pe următorul site: <https://ftp.salente.cz/ce/>

#### Importator / Producător

Abacus Electric, s.r.o.  
Planá 2, 370 01, Republica Cehă  
E-mail: [helpdesk@salente.eu](mailto:helpdesk@salente.eu)

Made in P.R.C.  
Copyright © Abacus Electric, s.r.o.  
[www.salente.eu](http://www.salente.eu)



Toate drepturile rezervate. Designul și aspectul pot fi modificate fără notificare prealabilă.

## Inhaltsübersicht

|                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| EINFÜHRUNG .....                                                                 | 64 |
| DIE AKTUELLESTE VERSION DES BENUTZERHANDBUCHS.....                               | 64 |
| SICHERHEITSWARNUNGEN UND -ANWEISUNGEN.....                                       | 64 |
| LÄRM.....                                                                        | 67 |
| VERPACKUNGSGEHALT .....                                                          | 67 |
| SPEZIFIKATIONEN.....                                                             | 67 |
| GRAD DES SCHUTZES GEGEN ELEKTRISCHEN SCHLAG.....                                 | 67 |
| BESCHREIBUNG DER EINZELTEILE .....                                               | 67 |
| VOR DER ERSTEN BENUTZUNG .....                                                   | 68 |
| SERVICE .....                                                                    | 69 |
| TIPPS ZUR VORBEREITUNG .....                                                     | 69 |
| LEBENSMITTELAUFBEREITUNG .....                                                   | 69 |
| ÜBERSICHT DER VOREINGESTELLTEN PROGRAMME.....                                    | 70 |
| ÜBERSICHT ÜBER GERICHTE UND DEREN ZUBEREITUNG IN DER<br>HEISSLUFTFRITTEUSE ..... | 71 |
| DUAL TRAINING .....                                                              | 71 |
| SYNCHRONKOCHFUNKTION.....                                                        | 72 |
| BELEUCHTUNG.....                                                                 | 72 |
| REINIGUNG UND WARTUNG.....                                                       | 73 |
| AUSSENFLÄCHE DER FRITTEUSE .....                                                 | 73 |
| FRITTIERKÖRBE UND FRITTIERROSTE .....                                            | 73 |
| LAGERUNG .....                                                                   | 73 |
| PROBLEMBEHEBUNG .....                                                            | 74 |

## EINFÜHRUNG

### WILLKOMMEN IN DER FAMILIE SALENTE

- **Bevor Sie dieses Produkt in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die gesamte Gebrauchsanweisung sorgfältig bis zum Ende durch, auch wenn Sie mit der Verwendung eines ähnlichen Produkts bereits vertraut sind.**
- Bewahren Sie dieses Benutzerhandbuch zum späteren Nachschlagen auf - es ist ein wesentlicher Bestandteil des Produkts und kann wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme, Bedienung und Pflege des Produkts enthalten.
- Vergewissern Sie sich, dass auch andere Personen, die das Gerät benutzen werden, diese Bedienungsanleitung lesen.
- Wenn Sie dieses Gerät an andere weitergeben, verschenken oder verkaufen, geben Sie ihnen bitte diese Gebrauchsanweisung zusammen mit dem Produkt und erinnern Sie sie daran, sie zu lesen.
- Für die Dauer der Garantie empfehlen wir Ihnen, die Originalverpackung des Produkts aufzubewahren - so ist das Gerät beim Transport optimal geschützt.

### DIE AKTUELLESTE VERSION DES BENUTZERHANDBUCHS

Aufgrund der ständigen Produktinnovationen und Gesetzesänderungen bei Salente finden Sie die aktuellste Version dieser Gebrauchsanweisung immer auf der Website [www.salente.eu](http://www.salente.eu) oder indem Sie einfach den unten abgebildeten QR-Code mit Ihrem Mobiltelefon scannen:



### SICHERHEITSWARNUNGEN UND -ANWEISUNGEN

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, vorausgesetzt, dass sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die möglichen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Setzen Sie das Gerät keinem Tropf- oder Spritzwasser aus. Nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten besprühen oder abspülen. Tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, auch nicht teilweise.
- Das Gerät ist für den Gebrauch in Innenräumen konzipiert, verwenden Sie es nicht im Freien.

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit einem Programmierer, einer Zeitschaltuhr, einer Fernbedienung oder einem anderen Gerät, das das Gerät automatisch einschalten würde.
- Befolgen Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel Reinigung und Wartung.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Produkts und seines Einlasses aufhalten.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn es nicht benutzt wird, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie es reinigen, warten oder lagern.
- Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt werden soll, ist besondere Vorsicht geboten. Stellen Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Das Gerät darf nicht als Spielzeug verwendet werden.
- Schütteln Sie das Produkt nicht und achten Sie darauf, dass es nicht auf den Boden fällt.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen. Dies gilt insbesondere, wenn das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist.
- Versuchen Sie nicht, die äußere Verkleidung des Geräts zu entfernen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts und seines Zubehörs entstehen.
- Es ist verboten, die Oberfläche des Geräts in irgendeiner Weise zu verändern, z. B. durch Verwendung von selbstklebender Folie, Besprühen der Oberfläche, Bemalen mit Farbe usw.
- Stellen Sie das Gerät immer an einem waagerechten, harten, glatten, trockenen und stabilen Ort auf.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf schräge Flächen.
- Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven Gasen, entflammbaren, brennbaren und flüchtigen Stoffen (Lösungsmittel, Lacke, Klebstoffe usw.).
- Setzen Sie das Gerät nicht extremen Temperaturen, direkter Sonneneinstrahlung, übermäßiger Feuchtigkeit (z. B. Badezimmer, Sauna, Schwimmbad usw.) oder übermäßig staubiger Umgebung aus.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Heizungen, offenen Flammen oder anderen Geräten oder Anlagen auf, die Wärmequellen darstellen.
- Stellen Sie keine offenen Flammen (z. B. brennende Kerzen) auf das Gerät.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines starken elektromagnetischen Feldes (z.B. Mikrowellenherd).
- Stellen Sie das Gerät oder sein Zubehör nicht auf oder in der Nähe eines Elektro- oder Gasherdes oder auf die Kante eines Tisches oder einer Küchenarbeitsplatte.

- Benutzen Sie das Gerät nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen und stellen Sie sicher, dass keine anderen Gegenstände auf dem Gerät abgestellt werden, wenn Sie es aufbewahren.
- Das Gerät ist für die Verwendung in Wohnungen, Büros und ähnlichen Räumen bestimmt. Verwenden Sie es nicht für kommerzielle, medizinische oder andere Zwecke.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb ausgelegt.
- Verwenden Sie nur das Zubehör, das mit dem Gerät geliefert wurde. Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht mit diesem Produkt geliefert wurde oder für dieses Produkt bestimmt ist.
- Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass das ausgewählte Zubehör nicht beschädigt ist. Verwenden Sie das Gerät niemals mit beschädigtem Zubehör.



Eventuelle Reparaturen dürfen nur von einer autorisierten Servicestelle durchgeführt werden.

- Reparieren Sie das Gerät niemals selbst und nehmen Sie keine Einstellungen am Gerät vor! Überlassen Sie alle Reparaturen und Einstellungen an diesem Produkt einem professionellen Unternehmen/Service. Bei Eingriffen in das Produkt während der Garantiezeit besteht die Gefahr, dass Sie die Garantieansprüche verlieren.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn es auf den Boden gefallen und beschädigt ist oder wenn es ins Wasser gefallen ist. Lassen Sie es in diesem Fall von einem professionellen Unternehmen/Service reparieren.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten immer ausgeschaltet ist.
- Halten Sie das Gerät sauber.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß geerdete Netzsteckdose an.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts an die Steckdose, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Spannung an Ihrer Steckdose übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur dann an die Netzsteckdose an, wenn es ordnungsgemäß montiert ist.
- Die Netzsteckdose muss frei zugänglich sein, damit das Netzkabel bei Bedarf schnell von der Stromquelle getrennt werden kann.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.
- Schließen Sie das Netzkabel des Geräts nicht mit nassen Händen an und ziehen Sie es nicht aus der Steckdose.
- Achten Sie darauf, dass weder die Netzkabelgabel noch das Netzkabel mit Feuchtigkeit, Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen. Sollte dies dennoch der Fall sein, trocknen Sie die Gabel sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder verwenden.
- Halten Sie das Netzkabel trocken.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Trennen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel von der Netzsteckdose. Das Netzkabel oder die Netzsteckdose könnte beschädigt sein. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, indem Sie den Stecker ziehen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante hängt oder mit heißen Oberflächen oder scharfen Gegenständen in Berührung kommt.
- Verdecken Sie das Netzkabel nicht mit dem Teppich. Legen Sie keine Teppiche, Sockelleisten oder andere Verkleidungen auf das Netzkabel. Legen Sie das Netzkabel nicht unter Möbel oder Geräte. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darüber laufen oder stolpern kann. Ziehen Sie in diesem Fall sofort den Netzstecker des Geräts.
- Reinigen Sie das Netzkabel immer nur mit einem trockenen Tuch, waschen Sie es niemals mit Wasser ab.
- Schließen Sie das Gerät nicht an ein Verlängerungskabel an.
- Die Länge des Netzkabels darf nicht verändert werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, lassen Sie es von einer qualifizierten Kundendienststelle austauschen, um eine gefährliche Situation zu vermeiden. Es ist verboten, das Gerät mit einem beschädigten Netzkabel zu benutzen.
- Bei Gewitter muss das Gerät ausgeschaltet und das Netzkabel aus der Steckdose gezogen werden, damit das Gerät bei einem Blitzeinschlag nicht beschädigt wird.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät seltsame Geräusche, Geräuche oder Rauch entwickelt.



Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung, bevor Sie das Gerät benutzen.



**WARNUNG:** Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur einiger seiner Oberflächen höher sein. Berühren Sie keine erhitzten Oberflächen des Geräts oder des Zubehörs, da Sie sich sonst verbrennen könnten. Besondere Aufmerksamkeit muss der Anwesenheit von Kindern und behinderten Personen gewidmet werden.



**WARNUNG:** Dieses Gerät ist nicht für die Steuerung durch ein Programmiergerät, einen externen Timer, eine Steckdose oder eine Fernbedienung vorgesehen.

- Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, immer gemäß den Anweisungen in dieser Gebrauchsanweisung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Geschirrtüchern, Gardinen, Vorhängen usw.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gegenständen und Oberflächen, die durch Dampf beschädigt werden können (z. B. Wände, Tapeten, Bilder, Hängeschränke, Regale usw.).

- Während des Betriebs muss an allen Seiten des Geräts ein Freiraum von mindestens 15 cm gelassen werden, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, muss auf allen Seiten des Geräts ein ausreichender Raum für die Luftzirkulation von mindestens 30 cm vorhanden sein.
- Decken Sie die Luftein- und -austrittsöffnungen oder andere Lüftungsöffnungen nicht ab und stecken Sie keine Gegenstände hinein. Andernfalls könnte das Gerät beschädigt werden.

#### LÄRM

Der angegebene Geräuschemissionswert dieses Geräts beträgt 65 dB(A), das ist der Schallleistungspegel A bezogen auf eine Bezugsschallleistung von 1 pW.

#### VERPACKUNGSGEHALT

- Fritteuse
- Frittierkorb (2 Stück)
- Bratrost (2 Stück)
- Betriebsanleitung

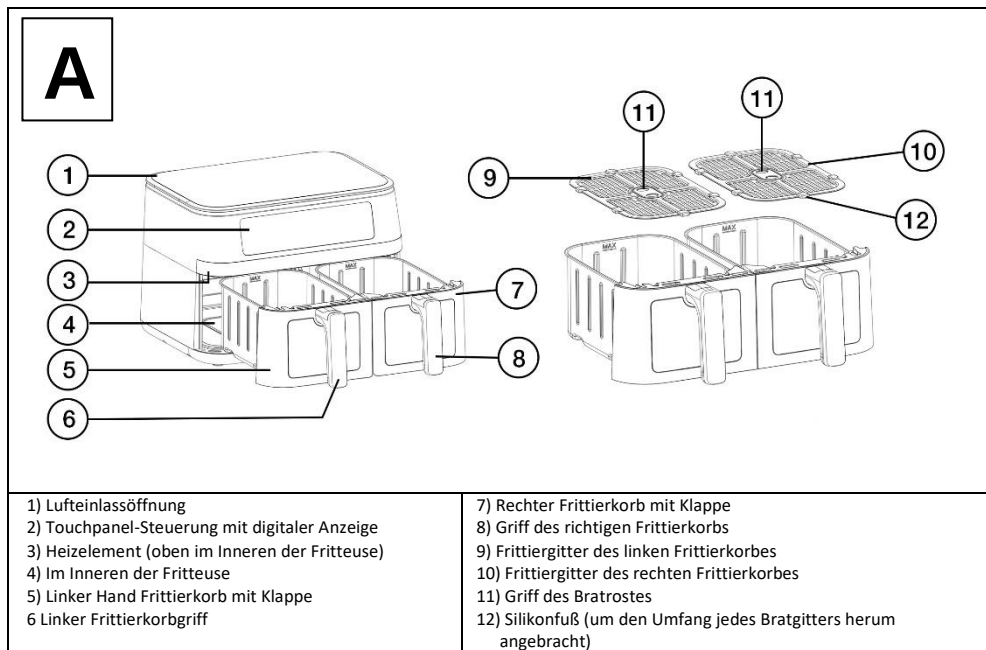
#### SPEZIFIKATIONEN

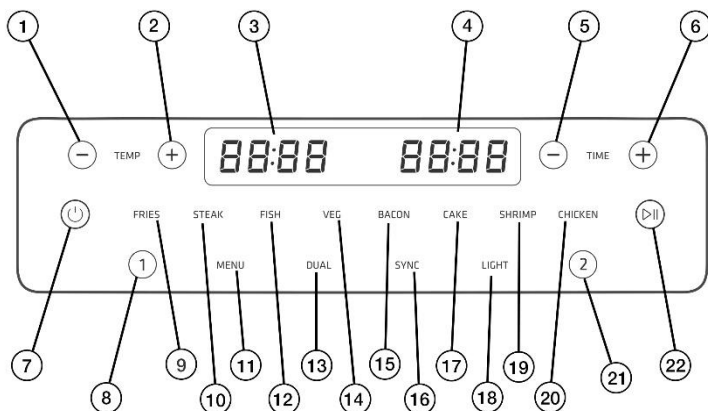
- Nennspannung: AC 220-240 V
- Nennfrequenz: 50/60 Hz
- Nennleistungsaufnahme: 2950 W
- Nennstrom: 13 A

#### GRAD DES SCHUTZES GEGEN ELEKTRISCHEN SCHLAG

Klasse I - Der Schutz gegen elektrischen Schlag wird durch die Basisisolierung und durch den Anschluss der unbelebten Teile des Geräts an den Netzschutzleiter gewährleistet.

#### BESCHREIBUNG DER EINZELTEILE



**B**

- |                                                                               |                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1) Wahlschalter - zum Absenken der Temperatur                                 | 12) FISH-Anzeige                                        |
| 2) + Drehknopf zur Erhöhung der Temperatur                                    | 13) DUAL-Wahlschalter                                   |
| 3) Numerische Anzeige von Temperatur und Zeit für den linken Frittiertkorb    | 14) VEG-Programm Indikator                              |
| 4) Numerische Anzeige von Temperatur und Zeit für den richtigen Frittiertkorb | 15) BACON-Anzeige                                       |
| 5) Wähler - um Zeit zu sparen                                                 | 16) SYNC-Wahlschalter                                   |
| 6) + Wahlschalter zur Verlängerung der Zeit                                   | 17) CAKE-Programm-Indikator                             |
| 7) Hauptschalter                                                              | 18) LICHT-Wahlschalter                                  |
| 8) Wahlschalter für die Funktionen des linken Frittiertkorbs                  | 19) SHRIMP-Anzeige                                      |
| 9) FRIES-Programm-Indikator                                                   | 20) HÜHNER-Anzeige                                      |
| 10) STEAK-Anzeige                                                             | 21) Wahlschalter für die richtige Frittiertkorbfunktion |
| 11) MENU-Wahlschalter                                                         | 22) Start/Stopp-Wahlschalter                            |

#### VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- 1) Packen Sie das Produkt vorsichtig aus und achten Sie darauf, dass Sie keinen Teil des Verpackungsmaterials wegwerfen, bevor Sie alle Teile des Produkts gefunden haben.
- 2) Überprüfen Sie das Produkt auf Schutzkleber, Folien oder andere Materialien, die nur für den Transport zum Kunden bestimmt sind, um das Gerät vor Kratzern oder anderen Schäden zu schützen. Entfernen Sie diese vor der Verwendung.
- 3) Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss an das Stromnetz durch eine Sichtprüfung, dass das Gerät unversehrt ist und keine Transportschäden aufweist.
- 4) Schieben Sie vor dem ersten Gebrauch die Frittiertkörbe **A5** und **A7** heraus, indem Sie die Griffe **A6** und **A8** zusammenziehen, und entfernen Sie die Frittiertgitter **A9** und **A10**.
- 5) Waschen Sie alles gründlich mit warmem Wasser und einem neutralen Spülmittel ab, spülen Sie dann mit klarem Wasser nach und lassen Sie es gut trocknen oder wischen Sie es mit einem Küchentuch trocken.
- 6) Setzen Sie die Frittiertgitter **A9** und **A10** wieder in die Frittiertkörbe **A5** und **A7** ein und benutzen Sie die Griffe **A6** und **A8**, um sie wieder in die Fritteuse zu schieben.
- 7) Jetzt ist die Fritteuse einsatzbereit.

Alle oben genannten Teile **A5**, **A7**, **A9** und **A10** sind spülmaschinenfest.

**Poznámka:** Wir empfehlen, die Fritteuse 5 bis 10 Minuten lang bei maximaler Temperatur einzuschalten. Während dieser Zeit können Sie einen leichten Geruch oder schwachen Rauch wahrnehmen. Diese verschwinden bei Gebrauch und haben keinen Einfluss auf die Funktionalität der Fritteuse.

## SERVICE

- 1) Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine Steckdose.
- 2) Es ertönt ein kurzer Piepton, das Display leuchtet kurz vollständig auf und der Hauptschalter **B7** bleibt eingeschaltet. Die Kontrollleuchte leuchtet permanent, wenn das Netzkabel an eine Steckdose angeschlossen ist.
- 3) Schieben Sie die Frittierkörbe **A5** und **A7** heraus, indem Sie sie an den Griffen **A6** und **A8** zusammenziehen.
- 4) Geben Sie die gewünschten Zutaten in die Frittierkörbe **A5** und **A7** und beachten Sie dabei die maximal zulässige Füllhöhe, die auf der Innenseite des Korbes mit "MAX" gekennzeichnet ist.
- 5) Schieben Sie die Frittierkörbe **A5** und **A7** zurück in die Fritteuse.
- 6) Die Fritteuse ist nun einsatzbereit.



### WARNUNG:

- Fassen Sie die Frittierkörbe während und nach dem Garen nur an den Griffen **A6** und **A8** an, sonst besteht Verbrennungsgefahr.
- Berühren Sie niemals die Frittierkörbe **A5** oder **A7**, die Frittierroste **A9** oder **A10** oder das Innere der Fritteuse während oder nach dem Frittieren, sie sind sehr heiß!
- Gießen Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in die Fritteuse.
- Achten Sie beim Umgang mit den Frittierkörben **A5** und **A7** darauf, dass Sie sich während oder nach dem Garen nicht am heißen Dampf verbrühen.
- Die Frittierkörbe **A5** und **A7** nur auf eine hitzebeständige Unterlage stellen (die Körbe sind sehr heiß)
- Verwenden Sie niemals Backpapier oder Lebensmittelfolie in der Fritteuse (Brandgefahr)

## TIPPS ZUR VORBEREITUNG

- Kleinere Lebensmittelstücke brauchen in der Regel etwas weniger Zeit als größere Stücke.
- Größere Mengen an Lebensmitteln brauchen nur geringfügig länger als kleinere Mengen.
- Das Umrühren nach der Hälfte der Garzeit optimiert das Garergebnis und kann dazu beitragen, dass die Speisen nicht ungleichmäßig braun werden.
- Um Lebensmittel (z. B. Pommes frites) knusprig zu machen, bestreichen Sie sie mit einer leichten Ölschicht.
- Garen Sie keine extrem fetthaltigen Lebensmittel, wie z. B. Würstchen, in einer Fritteuse.
- Vorfrittierte Lebensmittel, die für das Backen im Ofen bestimmt sind, können auch in einer Fritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Für eine schnelle und einfache Zubereitung von frittierten Snacks verwenden Sie vorgefertigten Teig. Außerdem erfordert er weniger Vorbereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Beim Backen von Kuchen, Quiches oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Speisen braten wollen, stellen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform auf den Bratrost.
- Sie können die Fritteuse auch zum Erhitzen von Speisen verwenden. Zum Erhitzen stellen Sie die Temperatur auf 150 °C für maximal 10 Minuten ein.

## LEBENSMITTELZUBEREITUNG

Für die Zubereitung Ihrer Speisen können Sie eines der voreingestellten Programme wählen, die sich auch individuell anpassen lassen.

Sie können die Speisen in einem oder in beiden Frittierkörben unabhängig voneinander zubereiten, aber auch die Funktion **Duales Garen** (Sie bereiten die Zutaten für dasselbe Programm in beiden Frittierkörben zu) oder die Funktion **Synchronisiertes Garen** (Sie bereiten in jedem Frittierkorb unterschiedliche Zutaten zu, aber der Garvorgang wird gleichzeitig abgeschlossen) verwenden.

Die voreingestellten Programme haben eine werkseitig eingestellte Garzeit und Temperatur. Sie können jedoch die Temperatur oder die Zeit nach Ihren eigenen Vorlieben einstellen.

- 1) Drücken Sie den Hauptschalter **B7**.
- 2) Das Touch-Bedienfeld **A2** leuchtet auf.
- 3) Wählen Sie die Zubereitung im linken Frittierkorb **A5** mit dem Wahlschalter **B8**; oder wählen Sie die Zubereitung im rechten Frittierkorb **A7** mit dem Wahlschalter **B21**.
- 4) Drücken Sie wiederholt auf den MENU-Wahlschalter **B11**, um eines der voreingestellten Programme auszuwählen - siehe die Programmtabelle unten. Jedes Mal, wenn Sie die Taste drücken, leuchtet die Anzeige für das gewählte Programm auf.
- 5) Sie können vor und während des Kochens Änderungen vornehmen:
  - die voreingestellte Temperatur auf einen Wert im Bereich von 80-200 °C und in Schritten von 5 °C mit dem Temperaturänderungswähler **-(B1)** oder **+(B2)**. Um schneller zwischen den Werten zu wechseln, müssen Sie den Finger auf dem Zifferblatt halten.
  - die voreingestellte Zeit mit dem Zeitwahlschalter **-(B5)** oder **+(B6)** auf einen Wert im Bereich von 1-60 Minuten und in Schritten von 1 Minute einstellen. Um schneller zwischen den Werten zu wechseln, müssen Sie den Finger auf dem Zifferblatt halten.
- 6) Um den Garvorgang zu starten, drücken Sie den Start/Stopp-Schalter **B22**.
- 7) Auch während des Garvorgangs kann die eingestellte Temperatur oder die verbleibende Zeit mit dem Temperaturwahlschalter **-(B1)** oder **+(B2)** oder dem Zeitwahlschalter **-(B5)** oder **+(B6)** geändert werden. Um schneller zwischen den Werten zu wechseln, müssen Sie den Finger auf dem Zifferblatt halten.

- 8) Während des Garvorgangs können Sie den Gargrad der Speisen überprüfen, indem Sie den Frittierkorb herausziehen; auf dem Display wird "offen" angezeigt. Der Countdown wird automatisch beendet. Der Garvorgang wird erst fortgesetzt, wenn der Frittierkorb wieder in die Fritteuse eingesetzt wird.
- 9) Der Garvorgang kann auch durch Drücken des Start/Stopp-Schalters **B22** unterbrochen werden. Der Countdown wird automatisch beendet. Der Garvorgang wird erst fortgesetzt, wenn der Wahlschalter **B22** erneut gedrückt wird.
- 10) Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt das akustische Signal fünfmal und die Fritteuse schaltet sich aus.
- 11) Nehmen Sie den Frittierkorb **A5** oder **A7** aus der Fritteuse und prüfen Sie, ob die Zutaten gebräunt sind. Wenn ja, nehmen Sie sie aus dem Frittierkorb **A5** oder **A7**. Wenn die Zutaten nicht ausreichend gegart sind, setzen Sie den Frittierkorb **A5** oder **A7** in die Fritteuse ein, wählen Sie das voreingestellte Programm und stellen Sie die Garzeit gemäß den obigen Anweisungen ein.

Nehmen Sie die Speisen mit einer Bratpfanne oder einer Küchenzange aus dem Frittierkorb **A5** oder **A7**. Wenn Sie das fertige Essen aus dem Frittierkorb **A5** oder **A7** umfüllen, könnte das Fett oder der Bratensaft in die Schüssel oder auf den Teller überlaufen.



**Warnung:**

Stellen Sie den heißen Frittierkorb **A5** oder **A7** immer auf eine hitzebeständige Unterlage.



**Warnung:**

Berühren Sie den Frittierkorb **A5** oder **A7**, den Frittierrost **A9** oder **A10** oder das Heizelement **A3** nicht mit bloßen Händen. Es besteht die Gefahr von schweren Verbrennungen. Verwenden Sie schützende Küchenhandschuhe oder ein Tuch.

**Poznámka:**

Während des Garvorgangs schaltet sich die Beleuchtung im Inneren der Frittierkörbe **A5** oder **A7** in Abhängigkeit vom Betrieb des Heizelements **A3** periodisch ein und aus. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, hört der **A3-Heizer** auf zu heizen und die Beleuchtung schaltet sich aus. Wenn die Temperatur sinkt, schaltet sich die **A3-Heizung** ein und die Beleuchtung geht an.

**Poznámka:**

Nach dem Garen schaltet sich die **A3-Heizung** aus, aber das Gebläse läuft noch ca. 20 Sekunden lang weiter, um die heiße Luft aus dem Inneren der Fritteuse zu entfernen. Dies ist ein weit verbreitetes Phänomen.

**ÜBERSICHT DER VOREINGESTELLTEN PROGRAMME**

| Program                 | Standard-Temperatur | Standardzeit |
|-------------------------|---------------------|--------------|
| FRIES (Pommes frites)   | 200 °C              | 22 Minuten   |
| STEAK                   | 200 °C              | 10 Minuten   |
| FISH (Fisch)            | 200 °C              | 20 Minuten   |
| VEG (Gemüse)            | 180 °C              | 10 Minuten   |
| BACON (Speck)           | 180 °C              | 10 Minuten   |
| CAKE (Torte)            | 160 °C              | 20 Minuten   |
| SHRIMP (Garnele)        | 180 °C              | 15 Minuten   |
| CHICKEN (Hühnerfleisch) | 200 °C              | 35 Minuten   |

## ÜBERSICHT ÜBER GERICHTE UND DEREN ZUBEREITUNG IN DER HEISSLUFTFRITTEUSE

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für einfache Gerichte.

Bitte beachten Sie jedoch, dass die nachstehenden Werte nur Richtwerte sind, da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können und es daher nicht möglich ist, einen universellen Wert für alle Gerichte zu garantieren.

| Pokrm                                      | Gewicht (g)<br>(min-max) | Zeit<br>(min) | Temperatur | Rühren | Poznámka                                         |
|--------------------------------------------|--------------------------|---------------|------------|--------|--------------------------------------------------|
| Dünne gefrorene Pommes frites              | 300-700                  | 9-16          | 200        | Ja     |                                                  |
| Dicke gefrorene Chips                      | 300-700                  | 11-20         | 200        | Ja     |                                                  |
| Pommes frites (8x8 mm)                     | 300-800                  | 16-20         | 200        | Ja     | ½ Esslöffel Öl hinzufügen                        |
| Hausgemachte amerikanische Kartoffeln      | 300-800                  | 18-22         | 180        | Ja     | ½ Esslöffel Öl hinzufügen                        |
| Hausgemachte Kartoffelwürfel               | 300-750                  | 12-18         | 180        | Ja     | ½ Esslöffel Öl hinzufügen                        |
|                                            | 250                      | 15-18         | 180        | Ja     |                                                  |
| Gebackene Kartoffeln                       | 500                      | 15-18         | 200        | Ja     |                                                  |
| Steak                                      | 100-500                  | 8-12          | 180        |        |                                                  |
| Aufgeschnittenes Fleisch (z. B. Schnitzel) | 100-500                  | 10-14         | 180        |        |                                                  |
| Hamburger                                  | 100-500                  | 7-14          | 180        |        |                                                  |
| Wurstsemmel                                | 100-500                  | 13-15         | 200        |        |                                                  |
| Hühnerkeulen                               | 100-500                  | 18-22         | 180        |        |                                                  |
| Hühnerbrust                                | 100-500                  | 10-15         | 180        |        |                                                  |
| Frühlingsrollen                            | 100-400                  | 8-10          | 200        | Ja     | Verwenden Sie diese für die Zubereitung im Ofen. |
| Gefrorene Chicken Nuggets                  | 100-500                  | 6-10          | 200        | Ja     | Verwenden Sie diese für die Zubereitung im Ofen. |
| Gefrorene Fischstäbchen                    | 100-400                  | 6-10          | 200        |        | Verwenden Sie diese für die Zubereitung im Ofen. |
| Gefrorene Gerichte in Dreifachverpackung   | 100-400                  | 8-10          | 180        |        | Verwenden Sie diese für die Zubereitung im Ofen. |
| Gefülltes Gemüse                           | 100-400                  | 1-10          | 160        |        |                                                  |
| Kuchen                                     | 300                      | 20-25         | 160        |        | Verwenden Sie eine Kuchenform.                   |
| Quiche                                     | 400                      | 20-22         | 180        |        | Verwenden Sie eine Kuchenform/Backform.          |
| Muffiny                                    | 300                      | 15-18         | 200        |        | Verwenden Sie eine Kuchenform.                   |
| Süße Snacks                                | 400                      | 1-20          | 160        |        | Verwenden Sie eine Kuchenform/Backform.          |

## DUAL TRAINING

Mit dieser Funktion können Sie Zutaten für dasselbe Programm in beiden Frittierkörben(A5 und A7) zubereiten.

- 1) Drücken Sie den Hauptschalter **B7**.
- 2) Das Touch-Bedienfeld **A2** leuchtet auf.
- 3) Wählen Sie die Zubereitung im linken Frittierkorb **A5** mit dem Wahlschalter **B8**; oder wählen Sie die Zubereitung im rechten Frittierkorb **A7** mit dem Wahlschalter **B21**.
- 4) Drücken Sie den DUAL-Wahlhebel **B13**. Die Anzeige DUAL leuchtet auf.
- 5) Drücken Sie wiederholt auf den MENU-Auswahlschalter **B11**, um eines der voreingestellten Programme auszuwählen. Ändern Sie bei Bedarf die voreingestellte Temperatur oder Zeit, wie im vorherigen Abschnitt "Zubereitung von Speisen" beschrieben.
- 6) Um den Garvorgang zu starten, drücken Sie den Start/Stopp-Schalter **B22**.
- 7) Beide Frittierkörbe(A5 und A7) werden für die Zubereitung von Speisen für dieselbe Sendung verwendet.

- 8) Auch während des Garvorgangs kann die eingestellte Temperatur oder die verbleibende Zeit mit dem Temperaturwahlschalter **-(B1)** oder **+(B2)** oder dem Zeitwahlschalter **-(B5)** oder **+(B6)** geändert werden. Um schneller zwischen den Werten zu wechseln, müssen Sie den Finger auf dem Zifferblatt halten.
- 9) Während des Garvorgangs können Sie den Gargrad der Speisen überprüfen, indem Sie den Frittierkorb herausziehen; auf dem Display wird "offen" angezeigt. Der Countdown wird automatisch beendet. Der Garvorgang wird erst fortgesetzt, wenn der Frittierkorb wieder in die Fritteuse eingesetzt wird.
- 10) Der Garvorgang kann auch durch Drücken des Start/Stopp-Schalters **B22** unterbrochen werden. Der Countdown wird automatisch beendet. Der Garvorgang wird erst fortgesetzt, wenn der Wahlschalter **B22** erneut gedrückt wird.
- 11) Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt das akustische Signal fünfmal und die Fritteuse schaltet sich aus.
- 12) Nehmen Sie den Frittierkorb **A5** oder **A7** aus der Fritteuse und prüfen Sie, ob die Zutaten gebräunt sind. Wenn ja, nehmen Sie sie aus dem Frittierkorb **A5** oder **A7**. Wenn die Zutaten nicht ausreichend gegart sind, setzen Sie den Frittierkorb **A5** oder **A7** in die Fritteuse ein, wählen Sie das voreingestellte Programm und stellen Sie die Garzeit gemäß den obigen Anweisungen ein.

#### **Poznámká:**

Wählen Sie die Funktion "Duale Zubereitung", bevor Sie ein voreingestelltes Programm wählen.

#### **SYNCHRONKOCHFUNKTION**

Mit dieser Funktion können Sie in jedem Frittierkorb(**A5** oder **A7**) unterschiedliche Zutaten zubereiten, wobei die Zubereitung zur gleichen Zeit abgeschlossen ist.

- 1) Drücken Sie den Hauptschalter **B7**.
- 2) Das Touch-Bedienfeld **A2** leuchtet auf.
- 3) Wählen Sie die Zubereitung im linken Frittierkorb **A5** mit dem Wahlschalter **B8**.
- 4) Drücken Sie wiederholt auf den MENU-Auswahlschalter **B11**, um eines der voreingestellten Programme für den linken Frittierkorb **A5** auszuwählen. Ändern Sie bei Bedarf die voreingestellte Temperatur oder Zeit, wie im vorherigen Abschnitt "Zubereitung von Speisen" beschrieben.
- 5) Wählen Sie die Zubereitung im rechten Frittierkorb **A7** mit dem Wahlschalter **B21**.
- 6) Drücken Sie wiederholt auf den MENU-Auswahlschalter **B11**, um eines der voreingestellten Programme für den rechten Frittierkorb **A7** auszuwählen. Ändern Sie bei Bedarf die voreingestellte Temperatur oder Zeit, wie im vorherigen Abschnitt "Zubereitung von Speisen" beschrieben.
- 7) Drücken Sie den SYNC-Wahlschalter **B16**. Die SYNC-Anzeige leuchtet auf.
- 8) Um den Garvorgang zu starten, drücken Sie den Start/Stopp-Schalter **B22**. Der Frittierkorb mit der längeren Garzeit beginnt zu garen. Der Frittierkorb mit der kürzeren Garzeit wird nur eingeschaltet, wenn die Garzeit für beide Körbe gleich ist.
- 9) Auch während des Garvorgangs kann die eingestellte Temperatur oder die verbleibende Zeit mit dem Temperaturwahlschalter **-(B1)** oder **+(B2)** oder dem Zeitwahlschalter **-(B5)** oder **+(B6)** geändert werden. Um schneller zwischen den Werten zu wechseln, müssen Sie den Finger auf dem Zifferblatt halten.
- 10) Während des Garvorgangs können Sie den Gargrad der Speisen überprüfen, indem Sie den Frittierkorb herausziehen; auf dem Display wird "offen" angezeigt. Der Countdown wird automatisch beendet. Der Garvorgang wird erst fortgesetzt, wenn der Frittierkorb wieder in die Fritteuse eingesetzt wird.
- 11) Der Garvorgang kann auch durch Drücken des Start/Stopp-Schalters **B22** unterbrochen werden. Der Countdown wird automatisch beendet. Der Garvorgang wird erst fortgesetzt, wenn der Wahlschalter **B22** erneut gedrückt wird.
- 12) Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt das akustische Signal fünfmal und die Fritteuse schaltet sich aus.
- 13) Nehmen Sie den Frittierkorb **A5** oder **A7** aus der Fritteuse und prüfen Sie, ob die Zutaten gebräunt sind. Wenn ja, nehmen Sie sie aus dem Frittierkorb **A5** oder **A7**. Wenn die Zutaten nicht ausreichend gegart sind, setzen Sie den Frittierkorb **A5** oder **A7** in die Fritteuse ein, wählen Sie das voreingestellte Programm und stellen Sie die Garzeit gemäß den obigen Anweisungen ein.

#### **BELEUCHTUNG**

Während des Garvorgangs schaltet sich die Beleuchtung im Inneren der Frittierkörbe **A5** oder **A7** in Abhängigkeit vom Betrieb des Heizelements **A3** periodisch ein und aus. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, hört der **A3-Heizer** auf zu heizen und die Beleuchtung schaltet sich aus. Wenn die Temperatur sinkt, schaltet sich die **A3-Heizung** ein und die Beleuchtung geht an.

Wenn Sie möchten, dass die Beleuchtung eingeschaltet wird, obwohl sie gerade ausgeschaltet ist, drücken Sie den Wahlschalter des gewählten Frittierkorbs(**B8** oder **B21**). Drücken Sie dann den Wahlschalter **LIGHT B18**. Die Beleuchtung des ausgewählten Korbes schaltet sich ein. Drücken Sie den **LICHT-Wahlschalter B18** erneut, um die Beleuchtung auszuschalten, oder die Beleuchtung schaltet sich nach 30 Sekunden automatisch aus.

## REINIGUNG UND WARTUNG



**WARNUNG:** Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser, reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser und geben Sie es nicht in die Spülmaschine.

- Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät vor der Reinigung oder Wartung ausgeschaltet ist.
- Verwenden Sie ein weiches, mit lauwarmem Wasser angefeuchtetes Tuch, um die Außenseite des Geräts zu reinigen. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs-, Verdünnungs- oder Lösungsmittel, da sonst die Oberfläche des Geräts beschädigt werden kann.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Vor dem ersten Gebrauch sollten die einzelnen Teile des abnehmbaren Zubehörs gründlich mit warmem Wasser und Küchenreiniger gewaschen werden. Spülen Sie sie anschließend mit Trinkwasser ab und wischen Sie sie mit einem Tuch gründlich trocken.

Spülen Sie das Gerät oder sein Netzkabel niemals unter Wasser ab und tauchen Sie es nicht in Wasser.

Reinigen Sie die Frittierkörbe **A5** und **A7** sowie die Frittierroste **A9** und **A10** nach jedem Gebrauch.

## AUSSENFLÄCHE DER FRITTEUSE

- Verwenden Sie ein weiches, mit lauwarmem Wasser angefeuchtetes Tuch, um die Außenseite der Fritteuse zu reinigen. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs-, Verdünnungs- oder Lösungsmittel, da sonst die Oberfläche der Fritteuse beschädigt werden kann.
- **Seien Sie besonders vorsichtig bei der Reinigung des Bedienfelds, da dieses anfälliger für Kratzer ist. Wischen Sie es mit einem trockenen, fusselfreien Tuch ab.**
- Die Fritteuse und ihr Netzkabel sind nicht spülmaschinenfest.

## FRITTIERKÖRBE UND FRITTIERROSTE

- Zum Abwaschen der Frittierkörbe **A5** und **A7** sowie der Frittiergitter **A9** und **A10** nach dem normalen Betrieb sind keine Waschmittel oder andere Reinigungsmittel erforderlich. Die Oberfläche besteht aus einer hochgradig antihafbeschichteten Oberfläche, und zum Reinigen genügt warmes Wasser, gefolgt von einem perfekten Abwischen mit einem nassen und dann trockenen Schwamm.
- Die Frittierkörbe **A5** und **A7** (einschließlich der Griffe **A6** und **A8**) sowie die Frittierroste **A9** und **A10** sind spülmaschinenfest.
- Wenn sich Schmutz auf dem Boden der Bratpfanne(**A5** oder **A7**) oder auf dem Bratrost(**A9** oder **A10**) abgesetzt hat oder wenn Lebensmittel angebrannt sind, füllen Sie den Korb(**A5** oder **A7**) mit heißem Wasser und ein wenig Spülmittel. Legen Sie das Gitter(**A9** oder **A10**) in den Korb(**A5** oder **A7**) und lassen Sie es etwa 10 Minuten lang einweichen. Gießen Sie dann das Wasser aus, spülen Sie es mit klarem Wasser ab und wischen Sie es mit einem weichen Schwamm ab.

## LAGERUNG

Lagern Sie das saubere und trockene Gerät an einem sicheren und gut belüfteten Ort (z. B. Küchenschrank) außerhalb der Reichweite von Kindern.

| Das Problem                                                                                 | Mögliche Ursache                                                                                                 | Lösung                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Fritteuse funktioniert nicht.                                                           | Die Fritteuse ist nicht an eine Stromquelle angeschlossen.                                                       | Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine Steckdose.                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                             | Sie haben den Hauptschalter <b>B7</b> nicht gedrückt.                                                            | Drücken Sie den Hauptschalter <b>B7</b> , um die Fritteuse einzuschalten. Drücken Sie den Selektor <b>B22</b> zum Starten.                                                                                                                                                           |
| Die Zutaten sind nicht ausreichend durchgekocht.                                            | Es befinden sich zu viele Zutaten im Frittierkorb( <b>A5</b> oder <b>A7</b> ).                                   | Teilen Sie die Zutaten in kleinere Portionen auf.                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                             | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.                                                                      | Erhöhen Sie die Temperatur.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Die Zutaten sind ungleichmäßig gegart.                                                      | Einige Zutaten müssen etwa nach der Hälfte der Kochzeit umgerührt werden.                                        | Zutaten, die in der obersten Schicht oder übereinander liegen (z. B. Pommes frites), sollten etwa nach der Hälfte der Kochzeit untergerührt werden.                                                                                                                                  |
| Vorgebratene Lebensmittel sind nach dem Garen nicht knusprig.                               | Sie verwenden vorfrittierte Lebensmittel, die in einer Ölfritteuse zubereitet werden.                            | Verwenden Sie vorgebratene Speisen, die für den Backofen bestimmt sind, oder bestreichen Sie die Speisen mit etwas Öl.                                                                                                                                                               |
| Der Frittierkorb( <b>A5</b> oder <b>A7</b> ) kann nicht in die Fritteuse eingesetzt werden. | Es befinden sich zu viele Zutaten im Frittierkorb( <b>A5</b> oder <b>A7</b> ).                                   | Beachten Sie beim Befüllen des Frittierkorbs( <b>A5</b> oder <b>A7</b> ) die maximale Fülllinie.                                                                                                                                                                                     |
| Aus der Fritteuse kommt weißer Rauch.                                                       | Fettige Zutaten vorbereiten.                                                                                     | Beim Frittieren von fetthaltigen Zutaten in der Fritteuse kann eine große Menge Öl unter das Frittiergitter( <b>A9</b> oder <b>A10</b> ) laufen. Das Öl heizt sich weiter auf, was zu weißem Rauch führen kann. Dieses Phänomen hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Ergebnis. |
|                                                                                             | Im Frittierkorb( <b>A5</b> oder <b>A7</b> ) befinden sich Reste von Öl oder Fett aus der vorherigen Zubereitung. | Vergewissern Sie sich, dass der Frittierkorb( <b>A5</b> oder <b>A7</b> ) und der Frittierrost( <b>A9</b> oder <b>A10</b> ) sauber sind, bevor Sie den Garvorgang wiederholen.                                                                                                        |
| Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert.                                   | Verwenden Sie nicht die richtige Kartoffelsorte.                                                                 | Verwenden Sie feste Kartoffeln, am besten als Beilage.                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                             | Die Pommes frites sollten etwa nach der Hälfte der Garzeit umgerührt werden.                                     | Die Pommes frites, die in der obersten Schicht oder übereinander liegen, müssen etwa nach der Hälfte der Zubereitung gemischt werden.                                                                                                                                                |
| Frische Pommes frites sind nicht knusprig.                                                  | Die Knusprigkeit hängt von der Menge des verwendeten Öls und der Menge des Wassers in den Pommes frites ab.      | Trocknen Sie die rohen Pommes frites vor dem Frittieren gründlich ab.                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                             |                                                                                                                  | Die Pommes frites in kleinere Stücke schneiden.                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                             |                                                                                                                  | Ein wenig mehr Öl hinzufügen.                                                                                                                                                                                                                                                        |

**Poznámka:** Wenn das Problem nicht in der Tabelle aufgeführt ist oder das Problem weiterhin besteht, schalten Sie die Fritteuse aus, trennen Sie sie von der Stromversorgung und wenden Sie sich an den Kundendienst.



**Beseitigung:** Wenn die Packungsbeilage, die Verpackung oder das Produktetikett ein durchgestrichenes Mülltonnensymbol enthält, bedeutet dies, dass in der Europäischen Union alle auf diese Weise gekennzeichneten elektrischen und elektronischen Produkte, Batterien und Akkus am Ende ihrer Lebensdauer in getrennte Abfallbehälter gegeben werden müssen. Diese Produkte dürfen nicht im unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden.



#### KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Abacus Electric, s.r.o. erklärt hiermit, dass diese Salente DoubleAir Heißluftfritteuse den Anforderungen der für diese Art von Geräten geltenden Normen und Vorschriften entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf folgender Website zu finden: <https://ftp.salente.cz/ce/>

#### Importeur / Hersteller

Abacus Electric, s.r.o.  
Planá 2, 370 01, Tschechische Republik  
E-Mail: [helpdesk@salente.eu](mailto:helpdesk@salente.eu)

Made in P.R.C.  
Copyright © Abacus Electric, s.r.o.  
[www.salente.eu](http://www.salente.eu)



Alle Rechte vorbehalten. Design und Aussehen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

## Kazalo vsebine

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| UVOD .....                                                   | 77 |
| NAJNOVEJŠO RAZLIČICO UPORABNIŠKEGA PRIROČNIKA. ....          | 77 |
| VARNOSTNA OPOZORILA IN NAVODILA .....                        | 77 |
| ŠUM.....                                                     | 79 |
| VSEBINA EMBALAŽE.....                                        | 79 |
| SPECIFIKACIJE .....                                          | 80 |
| STOPNJA ZAŠČITE PRED ELEKTRIČNIM UDAROM .....                | 80 |
| OPIS POSAMEZNIH DELOV .....                                  | 80 |
| PRED PRVO UPORABO .....                                      | 81 |
| STORITEV.....                                                | 81 |
| NASVETI ZA PRIPRAVO .....                                    | 82 |
| PRIPRAVA HRANE.....                                          | 82 |
| PREGLED PREDNASTAVLJENIH PROGRAMOV .....                     | 83 |
| PREGLED JEDI IN NJIHOVA PRIPRAVA V FRITIZI NA VROČ ZRAK..... | 83 |
| DVOJNO USPOSABLJANJE .....                                   | 84 |
| FUNKCIJA SINHRONIZIRANEGA KUHANJA .....                      | 84 |
| RAZSVETLJAVA .....                                           | 84 |
| ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE .....                                | 85 |
| ZUNANJA POVRŠINA CVRTNIKA.....                               | 85 |
| KOŠARE ZA CVRTJE IN REŠETKE ZA CVRTJE.....                   | 85 |
| SHRANJEVANJE .....                                           | 85 |
| REŠEVANJE PROBLEMOM .....                                    | 86 |

## DOBRODOŠLI V DRUŽINI SALENTE

- Preden začnete uporabljati ta izdelek, natančno preberite celoten uporabniški priročnik do konca, tudi če ste v preteklosti že uporabljali podoben izdelek.
- Ta uporabniški priročnik shranite za poznejšo uporabo - je sestavni del izdelka in lahko vsebuje pomembna navodila za zagon, delovanje in nego izdelka.
- Prepričajte se, da so drugi uporabniki, ki bodo uporabljali ta aparat, prebrali ta uporabniški priročnik.
- Če napravo podarite, podarite ali prodate drugim, jim skupaj z njo izročite tudi ta uporabniški priročnik in jih opozorite, naj ga preberejo.
- Za čas trajanja garancije vam priporočamo, da shranite originalno embalažo izdelka - tako bo naprava med prevozom kar najboljše zaščiten.

## NAJNOVEJŠO RAZLIČICO UPORABNIŠKEGA PRIROČNIKA.

Zaradi nenehnih inovacij izdelkov Salente in sprememb zakonodaje lahko vedno najdete najnovejšo različico tega uporabniškega priročnika na spletnem mestu [www.salente.eu](http://www.salente.eu) ali preprosto tako, da z mobilnim telefonom skenirate spodaj prikazano kodo QR:



## VARNOSTNA OPOZORILA IN NAVODILA

- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so bile poučene o varni uporabi naprave in razumejo morebitne nevarnosti.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Naprave ne izpostavljajte kapljajoči ali brizgajoči vodi. Ne pršite ali spirajte ga z vodo ali drugo tekočino. Ne potopite ga v vodo ali drugo tekočino, niti delno.
- Naprava je namenjena za uporabo v zaprtih prostorih, ne uporabljajte je na prostem.
- Naprave ne uporabljajte s programatorjem, časovnikom, sistemom daljinskega upravljanja ali

katero koli drugo komponento, ki bi samodejno vklopila napravo.

- Pri čiščenju upoštevajte navodila v poglavju Čiščenje in vzdrževanje.
- Čiščenje in vzdrževanje s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so stari vsaj 8 let in so pod nadzorom. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približati izdelku in njegovemu vtoku.
- Vedno izklopite in izključite napravo iz električnega omrežja, kadar je ne uporabljate, kadar jo pustite brez nadzora ter pred čiščenjem, vzdrževanjem ali skladiščenjem.

- Napravo uporabljajte le, kot je določeno v tem uporabniškem priročniku.
- Če napravo uporabljate v bližini otrok, bodite še posebej previdni. Napravo vedno postavite izven njihovega dosega. Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z izdelkom.
- Ne dovolite, da bi napravo uporabljali kot igračo.
- Izdelka ne stresajte in pazite, da ga ne spustite na tla.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi ali vlažnimi rokami. To še posebej velja, ko je priključen na električno vtičnico.
- Ne poskušajte odstraniti zunanjega ohišja naprave.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki bi nastala zaradi nepravilne uporabe aparata in njegove dodatne opreme.
- Površino naprave je prepovedano kakor koli spreminjati, npr. z uporabo samolepilne folije, pršenjem površine, barvanjem z barvo itd.
- Napravo vedno namestite na vodoravno, trdo, gladko, suho in stabilno mesto.
- Naprave nikoli ne postavljajte na nagnjene površine.
- Napravo uporabljajte in shranjujte stran od eksplozivnih plinov, vnetljivih, gorljivih in hlapljivih snovi (topila, laki, lepila itd.).
- Naprave ne izpostavljajte ekstremnim temperaturam, neposredni sončni svetlobi, prekomerni vlažnosti (npr. kopalnica, savna, bazen itd.) in je ne postavljajte v preveč prašna okolja.
- Naprave ne postavljajte v bližino grelnikov, odprtega ognja ali drugih naprav ali opreme, ki so vir toplote.
- Na napravo ne postavljajte virov odprtega ognja (npr. gorečih sveč).
- Naprave ne uporabljajte v območju močnega elektromagnetnega polja (npr. mikrovalovna pečica).
- Naprave ali njene dodatne opreme ne postavljajte na električni ali plinski štedilnik ali v njegovo bližino ali na rob mize ali kuhinjske delovne plosče.
- Naprave ne uporabljajte za shranjevanje predmetov in poskrbite, da med shranjevanjem na napravo ne boste postavili drugih predmetov.
- Naprava je zasnovana za uporabo v domovih, pisarnah in podobnih prostorih. Ne uporabljajte ga v komercialne, medicinske ali druge namene.
- Naprave ne uporabljajte za druge namene, kot je namenjena.
- Naprava ni zasnovana za neprekinjeno delovanje.
- Uporabljajte samo pribor, ki je priložen aparatu. Nikoli ne uporabljajte dodatkov, ki niso priloženi temu izdelku ali zanj niso namenjeni.
- Pred vsako uporabo se prepričajte, da izbrana dodatna oprema ni poškodovana. Naprave nikoli ne uporabljajte s poškodovanimi dodatki.



Morebitna popravila lahko opravi le pooblaščen servisni center.

- Naprave nikoli ne popravljajte sami in je ne nastavljajte! Vsa popravila in prilagoditve tega izdelka zaupajte strokovnemu podjetju/servisu. Zaradi posegov v izdelek med garancijskim obdobjem lahko izgubite garancijske ugodnosti.
- Naprave nikoli ne uporabljajte, če ne deluje pravilno, če je padla na tla in se poškodovala ali če je padla v vodo. V tem primeru ga dajte popraviti strokovnemu podjetju/storitvi.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem se vedno prepričajte, da je naprava izklopljena.
- Napravo vzdržujte čisto.
- Na napajalni kabel ne postavljajte težkih predmetov.
- Napravo priključite le na pravilno ozemljeno omrežno vtičnico.
- Pred priključitvijo naprave v električno vtičnico se prepričajte, da napetost na tablici z nazivom ustreza napetosti v vaši električni vtičnici.
- Naprave ne priključite v električno vtičnico, če ni pravilno sestavljena.
- Mrežna vtičnica mora biti prosto dostopna, da lahko po potrebi hitro odklopite omrežni kabel od vira napajanja.
- Pred uporabo izdelka popolnoma odvijte napajalni kabel.
- Napajalnega kabla ne ovijte okoli izdelka.
- Napajalnega kabla naprave ne priključite ali odklopite iz vtičnice z mokrimi rokami.
- Poskrbite, da viliča napajalnega kabla in napajalni kabel ne prideta v stik z vlago, vodo ali drugimi tekočinami. Če se to še vedno dogaja, vilice pred ponovno uporabo skrbno osušite.
- Omrežni kabel naj bo suh.
- Naprave ne vleci ali prenašaj za napajalni kabel.
- Naprave ne odklopite iz vtičnice z vlečenjem omrežnega kabla. Napajalni kabel ali vtičnica se lahko poškodujeta. Odklopite omrežni kabel iz omrežne vtičnice tako, da izvlečete vtič.
- Prepričajte se, da napajalni kabel ne visi čez rob mize ali se dotika vročih površin ali ostrih predmetov.
- Omrežnega kabla ne prekrivajte s preprogo. Na napajalni kabel ne polagajte preprog, letvic ali drugih oblog. Napajalnega kabla ne postavljajte pod pohoščeno ali naprave. Omrežni kabel postavite tako, da ga ne morete prevrniti ali se o njega spotakniti. Če se to zgodi, napravo takoj izključite iz električnega omrežja.
- Omrežni kabel vedno čistite le s suho krpo, nikoli ga ne umivajte z vodo.
- Naprave ne priključite na podaljšek.
- Dolžine napajalnega kabla ne nastavljajte.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga zamenjajte v pooblaščenem servisnem centru, da se izognete nevarni situaciji. Napravo je prepovedano uporabljati s poškodovanim omrežnim kablom.
- V primeru nevihte je treba napravo izklopiti in njen omrežni kabel izvleči iz vtičnice, da bi preprečili poškodbe naprave v primeru udara strele.
- Če naprava proizvaja nenavaden zvok ali oddaja vonj ali dim, jo izklopite in izvlecite napajalni kabel iz vtičnice.



Pred uporabo naprave preberite ta navodila za uporabo.



**OPOZORILO:** Med delovanjem naprave je lahko temperatura nekaterih njenih površin višja. Ne dotikajte se segrelih površin izdelka ali njegove dodatne opreme, sicer se lahko opečete. Posebno pozornost je treba nameniti prisotnosti otrok in invalidov.



**OPOZORILO:** Ta aparat ni namenjen upravljanju s programatorjem, zunanjim časovnikom, daljinsko vtičnico ali daljinskim upravljalnikom.

- Površine izdelka, ki pridejo v stik s hrano ali živili, vedno očistite v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku.
- Naprave ne uporabljajte v bližini vnetljivih materialov, kot so kuhinjske krpe, zaves, prekrivala itd.
- Naprave ne uporabljajte v bližini predmetov in površin, ki jih para lahko poškoduje (npr. sten, tapet, slik, visečih omar, polc itd.).
- Med delovanjem mora biti na vseh straneh izdelka vsaj 15 cm prostega prostora, da se zagotovi zadostno kroženje zraka.
- Med delovanjem naprave mora biti na vseh straneh naprave dovolj prostora za kroženje zraka, vsaj 30 cm.
- Ne zakrivajte odprtín za dovod ali odvod zraka ali drugih prezračevalnih odprtín in vanje ne vstavljajte predmetov. V nasprotnem primeru se lahko naprava poškoduje.

## ŠUM

Deklarirana vrednost emisije hrupa te naprave je 65 dB(A), kar je raven zvočne moči A glede na referenčno zvočno moč 1 pW.

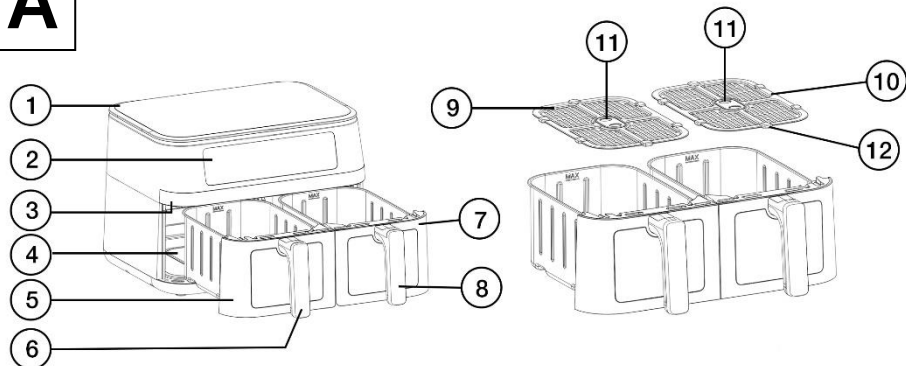
## VSEBINA EMBALAŽE

- Friteza
- Košara za cvrtje (2 kosa)
- Rešetka za cvrtje (2 kosa)
- Navodila za uporabo

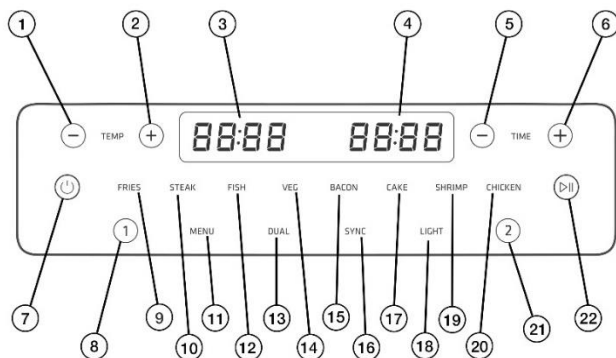
- Nazivna napetost: AC 220-240 V
- Nazivna frekvenca: 50/60 Hz
- Nazivna vhodna moč: 2950 W
- Nazivni tok: 13 A

Razred I - Zaščita pred električnim udarom je zagotovljena z osnovno izolacijo in priključitvijo neživih delov naprave na zaščitni vodnik omrežja.

# A



- |                                                   |                                                                  |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1) Odprtina za dovod zraka                        | 7) Desna košara za cvrtje z loputo                               |
| 2) Nadzorna plošča na dotik z digitalnim zaslonom | 8) Ročaj desne košare za cvrtje                                  |
| 3) grelni element (na vrhu znotraj cvrtnika)      | 9) Mreža za cvrtje leve košare za cvrtje                         |
| 4) V notranjosti cvrtnika                         | 10) Mreža za cvrtje desne košare za cvrtje                       |
| 5) Leva košara za cvrtje z loputo                 | 11) Oprijem rešetke za cvrtje                                    |
| 6 Levi ročaj košare za cvrtje                     | 12) Silikonska noga (nameščena po obodu vsake rešetke za cvrtje) |

**B**

- |                                                                   |                                                 |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1) Izbirnik - za znižanje temperature                             | 12) Indikator FISH                              |
| 2) + izbirnik za povečanje temperature                            | 13) Volič DUAL                                  |
| 3) Številčni prikaz temperature in časa za levo košaro za cvrtje  | 14) Kazalnik programa VEG                       |
| 4) Številčni prikaz temperature in časa za pravo košaro za cvrtje | 15) Indikator BACON                             |
| 5) volilec - za skrajšanje časa                                   | 16) izbirnik SYNC                               |
| 6) + izbirnik za podaljšanje časa                                 | 17) Kazalnik programa CAKE                      |
| 7) Glavno stikalo                                                 | 18) izbirnik LIGHT                              |
| 8) Izbirnik za funkcije leve košare za cvrtje                     | 19) Indikator SHRIMP                            |
| 9) Kazalnik programa FRIES                                        | 20) Indikator piščanca                          |
| 10) Indikator STEAK                                               | 21) Izbirnik za pravo funkcijo košare za cvrtje |
| 11) izbirnik MENU                                                 | 22) Izbirnik za zagon/zaustavitve               |

#### PRED PRVO UPORABO

- 1) Izdelek skrbno razpakirajte in pazite, da ne zavržete nobenega dela embalažnega materiala, preden najdete vse dele izdelka.
- 2) Preverite, ali so na izdelku zaščitne nalepke, folije ali drugi materiali, ki so namenjeni samo za prevoz do kupca in ščitijo napravo pred praskami ali drugimi poškodbami. Pred uporabo jih odstranite.
- 3) Pred priključitvijo na električno omrežje se z vizualnim pregledom prepričajte, da je naprava nepoškodovana in da med prevozom ni prišlo do poškodb.
- 4) Pred prvo uporabo izvalcite košarici za cvrtje **A5** in **A7** tako, da potegnete skupaj ročaja **A6** in **A8**, ter odstranite rešetki za cvrtje **A9** in **A10**.
- 5) Vse temeljito operite s toplo vodo z nevtralnimi detergentom za pomivanje posode, nato sperite s čisto vodo in pustite, da se prosto posuši, ali obrišite s kuhinjsko brisačo.
- 6) Vstavite rešetke za cvrtje **A9** in **A10** nazaj v košare za cvrtje **A5** in **A7** ter jih z ročajema **A6** in **A8** potisnite nazaj v cvrtnik.
- 7) Zdjaj je cvrtnik pripravljen za uporabo.

Vse zgoraj navedene dele **A5**, **A7**, **A9** in **A10** je mogoče pomivati v pomivalnem stroju.

**Opomba:** Priporočamo, da cvrtnik vključite za 5 do 10 minut pri najvišji temperaturi. V tem času lahko opazite rahel vonj ali šibek dim. Z uporabo izginejo in ne vplivajo na delovanje cvrtnika.

#### STORITEV

- 1) Vtič napajalnega kabla priključite v električno vtičnico.
- 2) Zasliši se kratek zvočni signal, zaslon za trenutek popolnoma zasveti, nato pa glavno stikalo **B7** ostane prižgano. Ko je napajalni kabel priključen v električno vtičnico, indikatorska lučka stalno sveti.
- 3) Košare za cvrtje **A5** in **A7** izvalcite tako, da jih potegneta skupaj za ročaja **A6** in **A8**.
- 4) V košare za cvrtje **A5** in **A7** vstavite zelene sestavine, pri čemer upoštevajte najvišjo dovoljeno stopnjo polnjenja, ki je označena z oznako "MAX" na notranji strani košare.
- 5) Košare za cvrtje **A5** in **A7** potisnite nazaj v cvrtnik.
- 6) Friteza je zdaj pripravljena za uporabo.



#### OPOZORILO:

- Ko med kuhanjem in po njem ravnete s koši za cvrtje, jih držite le za ročaja **A6** in **A8**, sicer obstaja nevarnost opeklin.
- Nikoli se med kuhanjem ali po njem ne dotikajte košar za cvrtje **A5** ali **A7**, rešetke za cvrtje **A9** ali **A10** ali notranjosti cvrtnika, saj so zelo vroče!
- V cvrtnik ne vlivajte olja ali drugih tekočin.
- Pri rokovanju s košarami za cvrtje **A5** in **A7** pazite, da se med kuhanjem ali po njem ne opečete z vročo paro.
- **Košare za cvrtje A5 in A7 postavite le na toplotno odporno podlago (košare so zelo vroče).**
- **Nikoli ne uporabljajte papirja za peko ali folije za živila v cvrtniku (nevarnost požara).**

#### NASVETI ZA PRIPRAVO

- Manjši kosi hrane običajno potrebujejo nekoliko manj časa kot večji kosi.
- Večje količine hrane potrebujejo le malo več časa kot manjše količine hrane.
- Z mešanjem na polovici kuhanja optimizirate rezultat kuhanja in preprečite neenakomerno porjavitev.
- Če želite, da bo živilo hrustljivo (npr. čips), ga premažite z rahlo plastjo olja.
- V cvrtniku ne pripravljajte zelo mastnih živil, kot so klobase.
- V cvrtniku lahko pripravite tudi vnaprej ocvrta živila, ki so namenjena peki v pečici.
- Optimalna količina za pripravo hrustljavega krompirčka je 500 gramov.
- Za hitro in enostavno pripravo ocvrlih prigrizkov uporabite vnaprej pripravljeno testo. Prav tako zahteva manj časa za pripravo kot domače testo.
- Pri peki peciva, keksov ali če želite ocvreti krhko ali polnjeno hrano, na rešetko za cvrtje postavite pekač ali pekač.
- Fritezo lahko uporabljate tudi za segrevanje hrane. Za segrevanje nastavite temperaturo na 150 °C za največ 10 minut.

#### PRIPRAVA HRANE

Za pripravo hrane lahko izberete enega od prednastavljenih programov, ki jih lahko tudi individualno prilagodite.

Hrano lahko pripravljate v eni ali obeh cvrtnih košarah neodvisno ena od druge, lahko pa uporabite tudi funkcijo dvojnega kuhanja (sestavine za isti program boste pripravili v obeh cvrtnih košarah) ali funkcijo sinhroniziranega kuhanja (v vsaki cvrtni košari boste pripravili različne sestavine, vendar se kuhanje zaključi istočasno).

Prednastavljeni programi imajo tovarniško nastavljen čas in temperaturo kuhanja. Kljub temu lahko temperaturo ali čas prilagodite po lastnih željah.

- 1) Pritisnite glavno stikalo **B7**.
- 2) Na nadzorni plošči na dotik **A2** se prižge lučka.
- 3) S stikalom **B8** izberite pripravo v levi košari za cvrtje **A5** ali s stikalom **B21** izberite pripravo v desni košari za cvrtje **A7**.
- 4) Večkrat pritisnite izbirnik MENU **B11**, da izberete enega od prednastavljenih programov - glejte spodnjo preglednico programov. Vsakič, ko ga pritisnete, se prižge indikator izbranega programa.
- 5) Pred in med kuhanjem lahko spremenite:
  - prednastavljeno temperaturo na vrednost v razponu 80-200 °C in v korakih po 5 °C z izbirnikom za spremembo temperature **-(B1)** ali **+(B2)**. Če želite hitreje prehajati med vrednostmi, držite prst na številčnici.
  - prednastavljenega časa na vrednost v razponu 1-60 minut in v korakih po 1 minuti z izbirnikom za spremembo časa **-(B5)** ali **+(B6)**. Če želite hitreje prehajati med vrednostmi, držite prst na številčnici.
- 6) Če želite začeti kuhati, pritisnite izbirnik za zagon/zaustavitev **B22**.
- 7) Tudi med kuhanjem lahko nastavljeno temperaturo ali preostali čas spremenite s pomočjo izbirnika za spremembo temperature **-(B1)** ali **+(B2)** ali izbirnika za spremembo časa **-(B5)** ali **+(B6)**. Če želite hitreje prehajati med vrednostmi, držite prst na številčnici.
- 8) Med kuhanjem lahko preverite, ali je hrana pečena, tako da izvlečete košaro za cvrtje in na zaslonu se prikaže "odprto".
- 9) Odštevanje se samodejno ustavi. Kuhanje se bo nadaljevalo šele, ko boste košaro za cvrtje postavili nazaj v cvrtnik.
- 10) Po preteku nastavljenega časa se petkrat oglasi zvočni signal in cvrtnik se izklopi.
- 11) Košarico za cvrtje **A5** ali **A7** vzemite iz cvrtnika in preverite, ali so sestavine porjavele. Če je tako, jih odstranite iz košare za cvrtje **A5** ali **A7**. Če sestavine niso dovolj kuhane, v cvrtnik postavite košaro za cvrtje **A5** ali **A7**, izberite prednastavljeni program in prilagodite čas kuhanja v skladu z zgornjimi navodili.

Hrano iz košare za cvrtje **A5** ali **A7** odstranite s pomočjo ponve za cvrtje ali kuhinjskih klešč. Če bi pripravljeno hrano prenesli iz košare za cvrtje **A5** ali **A7**, bi lahko maščoba ali sokovi prelili v posodo ali na krožnik.



#### Opozorilo:

Vročo košaro za cvrtje **A5** ali **A7** vedno postavite na toplotno odporno podlago.



#### Opozorilo:

Z golimi rokami se ne dotikajte koša za cvrtje **A5** ali **A7**, rešetke za cvrtje **A9** ali **A10** ali grelnega elementa **A3**. Obstaja nevarnost hudih opeklin. Uporabite zaščitne kuhinjske rokavice ali krpo.

**Opomba:**

Med kuhanjem se osvetlitev v košari za cvrtje **A5** ali **A7** občasno prižge in ugasne, odvisno od delovanja grelnega elementa **A3**. Ko je nastavljena temperatura dosežena, se grelnik **A3** preneha segreti in osvetlitev se izklopi. Ko se temperatura zniža, se vklopi grelnik **A3** in prižge razsvetljava.

**Opomba:**

Po kuhanju se grelec **A3** izklopi, vendar ventilator deluje še približno 20 sekund, da odstrani vroč zrak iz notranjosti cvrtnika. To je pogost pojav.

**PREGLED PREDNASTAVLJENIH PROGRAMOV**

| Program                  | Privzeta temperatura | Privzeta ura |
|--------------------------|----------------------|--------------|
| FRIES (ocvrt krompirček) | 200 °C               | 22 minut     |
| STEAK                    | 200 °C               | 10 minut     |
| FISH (Ryba)              | 200 °C               | 20 minut     |
| VEG (zelenjava)          | 180 °C               | 10 minut     |
| BACON (slanina)          | 180 °C               | 10 minut     |
| CAKE (torta)             | 160 °C               | 20 minut     |
| SHRIMP (kozice)          | 180 °C               | 15 minut     |
| Piščanec (piščanec)      | 200 °C               | 35 minut     |

**PREGLED JEDI IN NJIHOVA PRIPRAVA V FRITEZI NA VROČ ZRAK**

Spodnja preglednica vam bo pomagala izbrati osnovne nastavitve za osnovne jedi.

Upošteвайте, da so spodnje nastavitve le okvirne, saj se sestavine lahko razlikujejo po poreklu, velikosti, obliki in blagovni znamki, zato ni mogoče zagotoviti univerzalne nastavitve za vse jedi.

| Posoda                                    | Teža (g)<br>(min-max) | Čas<br>(min) | Temperatura | Mešanje | Opomba                           |
|-------------------------------------------|-----------------------|--------------|-------------|---------|----------------------------------|
| Tanek zamrznjen krompirček                | 300–700               | 9–16         | 200         | Da      |                                  |
| Debeli zamrznjeni čips                    | 300–700               | 11–20        | 200         | Da      |                                  |
| Domači krompirček (8 × 8 mm)              | 300–800               | 16–20        | 200         | Da      | Dodajte ½ žlice olja             |
| Domači ameriški krompir                   | 300–800               | 18–22        | 180         | Da      | Dodajte ½ žlice olja             |
| Domače krompirjeve kocke                  | 300–750               | 12–18        | 180         | Da      | Dodajte ½ žlice olja             |
|                                           | 250                   | 15–18        | 180         | Da      |                                  |
| Pečen krompir                             | 500                   | 15–18        | 200         | Da      |                                  |
| Steak                                     | 100–500               | 8–12         | 180         |         |                                  |
| Meso, narezano na rezine<br>(npr. zrezek) | 100–500               | 10–14        | 180         |         |                                  |
| Hamburger                                 | 100–500               | 7–14         | 180         |         |                                  |
| Zvitek klobase                            | 100–500               | 13–15        | 200         |         |                                  |
| Piščancje palčke                          | 100–500               | 18–22        | 180         |         |                                  |
| Piščancje prsi                            | 100–500               | 10–15        | 180         |         |                                  |
| Spomladanski zvitki                       | 100–400               | 8–10         | 200         | Da      | Te uporabite za pripravo pečice. |
| Zamrznjeni piščančji koščki               | 100–500               | 6–10         | 200         | Da      | Te uporabite za pripravo pečice. |
| Zamrznjene ribje palčke                   | 100–400               | 6–10         | 200         |         | Te uporabite za pripravo pečice. |
| Zamrznjene jedi v trojnem ovojju          | 100–400               | 8–10         | 180         |         | Te uporabite za pripravo pečice. |
| Polnjena zelenjava                        | 100–400               | 1–10         | 160         |         |                                  |
| Pita                                      | 300                   | 20–25        | 160         |         | Uporabite pekač za torte.        |
| Quiche                                    | 400                   | 20–22        | 180         |         | Uporabite pekač za torte/pokrov. |
| Muffini                                   | 300                   | 15–18        | 200         |         | Uporabite pekač za torte.        |
| Sladki prigrizki                          | 400                   | 1–20         | 160         |         | Uporabite pekač za torte/pokrov. |

## DOJNO USPOSABLJANJE

Ta funkcija omogoča pripravo sestavin za isti program v obeh košarah za cvrtje (**A5** in **A7**).

- 1) Pritisnite glavno stikalo **B7**.
- 2) Na nadzorni plošči na dotik **A2** se prižge lučka.
- 3) S stikalom **B8** izberite pripravo v levi košari za cvrtje **A5** ali s stikalom **B21** izberite pripravo v desni košari za cvrtje **A7**.
- 4) Pritisnite ročico izbirnika DUAL **B13**. Prižge se indikator DUAL.
- 5) Večkrat pritisnite izbirnik MENU **B11**, da izberete enega od prednastavljenih programov. Po potrebi spremenite nastavljen temperaturo ali čas, kot je opisano v prejšnjem razdelku "Priprava hrane".
- 6) Če želite začeti kuhati, pritisnite izbirnik za zagon/zaustavitev **B22**.
- 7) Obe košari za cvrtje (**A5** in **A7**) se uporabljata za pripravo hrane za isti program.
- 8) Tudi med kuhanjem lahko nastavljeno temperaturo ali preostali čas spremenite s pomočjo izbirnika za spremembo temperature **-(B1)** ali **+(B2)** ali izbirnika za spremembo časa **-(B5)** ali **+(B6)**. Če želite hitreje prehajati med vrednostmi, držite prst na številčnici.
- 9) Med kuhanjem lahko preverite, ali je hrana pečena, tako da izvlečete košaro za cvrtje in na zaslonu se prikaže "odprto". Odštevanje se samodejno ustavi. Kuhanje se bo nadaljevalo šele, ko boste košaro za cvrtje postavili nazaj v cvrtnik.
- 10) Postopek kuhanja lahko prekinete tudi s pritiskom na stikalo za zagon/zaustavitev **B22**. Odštevanje se samodejno ustavi. Kuhanje se nadaljuje šele, ko ponovno pritisnete izbirnik **B22**.
- 11) Po preteku nastavljenega časa se petkrat oglasi zvočni signal in cvrtnik se izklopi.
- 12) Košarico za cvrtje **A5** ali **A7** vzemite iz cvrtnika in preverite, ali so sestavine porjavele. Če je tako, jih odstranite iz košare za cvrtje **A5** ali **A7**. Če sestavine niso dovolj kuhane, v cvrtnik postavite košaro za cvrtje **A5** ali **A7**, izberite prednastavljeni program in prilagodite čas kuhanja v skladu z zgornjimi navodili.

### Opomba:

Pred izbiro prednastavljenega programa izberite funkcijo dvojne priprave.

## FUNKCIJA SINHRONIZIRANEGA KUHANJA

Ta funkcija omogoča, da v vsaki košarici za cvrtje (**A5** ali **A7**) pripravljate različne sestavine, vendar se priprava zaključi istočasno.

- 1) Pritisnite glavno stikalo **B7**.
- 2) Na nadzorni plošči na dotik **A2** se prižge lučka.
- 3) S stikalom **B8** izberite pripravo v levi košari za cvrtje **A5**.
- 4) Večkrat pritisnite izbirnik MENU **B11**, da izberete enega od prednastavljenih programov za levo košaro za cvrtje **A5**. Po potrebi spremenite nastavljen temperaturo ali čas, kot je opisano v prejšnjem razdelku "Priprava hrane".
- 5) S stikalom **B21** izberite pripravo v desni košari za cvrtje **A7**.
- 6) Večkrat pritisnite izbirnik MENU **B11**, da izberete enega od prednastavljenih programov za desno košaro za cvrtje **A7**. Po potrebi spremenite nastavljen temperaturo ali čas, kot je opisano v prejšnjem razdelku "Priprava hrane".
- 7) Pritisnite izbirnik SYNC **B16**. Prižge se indikator SYNC.
- 8) Če želite začeti kuhati, pritisnite izbirnik za zagon/zaustavitev **B22**. Košara za cvrtje z daljšim časom kuhanja bo začela kuhati. Košara za cvrtje s krajšim časom kuhanja se vklopi le, če je čas kuhanja za obe košari enak.
- 9) Tudi med kuhanjem lahko nastavljeno temperaturo ali preostali čas spremenite s pomočjo izbirnika za spremembo temperature **-(B1)** ali **+(B2)** ali izbirnika za spremembo časa **-(B5)** ali **+(B6)**. Če želite hitreje prehajati med vrednostmi, držite prst na številčnici.
- 10) Med kuhanjem lahko preverite, ali je hrana pečena, tako da izvlečete košaro za cvrtje in na zaslonu se prikaže "odprto". Odštevanje se samodejno ustavi. Kuhanje se bo nadaljevalo šele, ko boste košaro za cvrtje postavili nazaj v cvrtnik.
- 11) Postopek kuhanja lahko prekinete tudi s pritiskom na stikalo za zagon/zaustavitev **B22**. Odštevanje se samodejno ustavi. Kuhanje se nadaljuje šele, ko ponovno pritisnete izbirnik **B22**.
- 12) Po preteku nastavljenega časa se petkrat oglasi zvočni signal in cvrtnik se izklopi.
- 13) Košarico za cvrtje **A5** ali **A7** vzemite iz cvrtnika in preverite, ali so sestavine porjavele. Če je tako, jih odstranite iz košare za cvrtje **A5** ali **A7**. Če sestavine niso dovolj kuhane, v cvrtnik postavite košaro za cvrtje **A5** ali **A7**, izberite prednastavljeni program in prilagodite čas kuhanja v skladu z zgornjimi navodili.

## RAZSVETLJAVA

Med kuhanjem se osvetlitev v košari za cvrtje **A5** ali **A7** občasno prižge in ugasne, odvisno od delovanja grelnega elementa **A3**. Ko je nastavljena temperatura dosežena, se grelnik **A3** preneha segreti in osvetlitev se izklopi. Ko se temperatura zniža, se vklopi grelnik **A3** in prižge razsvetljava.

Če želite, da se luči prižgejo, ko so ravno ugasnjene, pritisnite izbirnik izbrane košare za cvrtje (**B8** ali **B21**). Nato pritisnite izbirnik LIGHT **B18**. Osvetlitev izbrane košare se vklopi. Za izklop osvetlitve ponovno pritisnite izbirnik LIGHT **B18** ali pa se osvetlitev po 30 sekundah samodejno izklopi.



**OPOZORILO:** Naprave nikoli ne potopite v vodo, ne čistite pod tekočo vodo in je ne polagajte v pomivalni stroj.

- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem se vedno prepričajte, da je naprava izklopljena.
- Zunanost naprave očistite z mehko krpo, navlaženo z mlačno vodo. Ne uporabljajte ostrih čistilnih sredstev, razredčil ali topil, sicer lahko poškodujete površino naprave.
- Pred vsakim čiščenjem napravo vedno izklopite in izključite iz električnega omrežja ter pustite, da se ohladi vsaj 30 minut.

Pred prvo uporabo je treba posamezne dele odstranljivega pribora temeljito oprati s toplo vodo in kuhinjskim detergentom. Nato jih sperite s pitno vodo in temeljito obrišite s krpo.

Naprave ali napajalnega kabla nikoli ne spirajte pod vodo ali potopite v vodo.

Košare za cvrtje **A5** in **A7** ter rešetke za cvrtje **A9** in **A10** očistite po vsaki uporabi.

#### **ZUNANJA POVRŠINA CVRTNIKA**

- Zunanost cvrtnika očistite z mehko krpo, navlaženo z mlačno vodo. Ne uporabljajte ostrih čistil, razredčil ali topil, sicer lahko poškodujete površino cvrtnika.
- **Pri čiščenju nadzorne plošče, ki je bolj izpostavljena praskam, bodite še posebej previdni. Obrišite ga s suho krpo, ki ne pušča vlaken.**
- Friteze in napajalnega kabla ni mogoče pomivati v pomivalnem stroju.

#### **KOŠARE ZA CVRTJE IN REŠETKE ZA CVRTJE**

- Za pranje košar za cvrtje **A5** in **A7** ter rešetak za cvrtje **A9** in **A10** po običajnem delovanju ni treba uporabljati nobenih detergentov ali drugih čistilnih sredstev. Površina je narejena iz zelo nelepljive površine, za pranje pa zadostuje topla voda, ki ji sledi popolno brisanje z mokro in nato suho gobo.
- Košare za cvrtje **A5** in **A7** (vključno z ročajema **A6** in **A8**) ter rešetke za cvrtje **A9** in **A10** je mogoče pomivati v pomivalnem stroju.
- Če se je na dnu ponve(**A5** ali **A7**) ali na rešetki za cvrtje(**A9** ali **A10**) usedla umazanija ali če se je hrana zažgala, napolnite košaro(**A5** ali **A7**) z vročo vodo in malo tekočine za pomivanje posode. Mrežo(**A9** ali **A10**) položite v košarico(**A5** ali **A7**) in jo pustite namakati približno 10 minut. Nato izlijte vodo, sperite s čisto vodo in obrišite z mehko gobo.

#### **SHRANJEVANJE**

Čist in suh aparat shranjujte na varnem in dobro prezračevanem mestu (npr. v kuhinjski omari) izven dosega otrok.

| Problem                                                                   | Možen vzrok                                                                                       | Rešitev                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Friteza ne deluje.                                                        | Friteza ni priključena na vir napajanja.                                                          | Vtič napajalnega kabla vtaknite v električno vtičnico.                                                                                                                                                                                             |
|                                                                           | Glavnega stikala <b>B7</b> niste pritisnili.                                                      | Pritisnite glavno stikalo <b>B7</b> , da vklopite cvrtnik. Pritisnite izbirnik <b>B22</b> za zagon.                                                                                                                                                |
| Sestavine niso dovolj kuhane.                                             | V košarici za cvrtje( <b>A5</b> ali <b>A7</b> ) je preveč sestavin.                               | Sestavine razdelite v manjše serije.                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                           | Nastavljena temperatura je prenizka.                                                              | Povečajte temperaturo.                                                                                                                                                                                                                             |
| Sestavine so neenakomerno kuhane.                                         | Nekatere sestavine je treba premešati približno na polovici kuhanja.                              | Sestavine, ki so v zgornji plasti ali druga nad drugo (npr. čips), je treba vmešati približno na polovici kuhanja.                                                                                                                                 |
| Predhodno ocvrta živila po končani peki niso hrustljava.                  | Uporabljate vnaprej ocvrto hrano, ki jo pripravite v oljnem cvrtniku.                             | Uporabite vnaprej ocvrta živila, ki so namenjena peki v običajni pečici, ali pa živila premažite z majhno količino olja.                                                                                                                           |
| Košare za cvrtje( <b>A5</b> ali <b>A7</b> ) ni mogoče vstaviti v cvrtnik. | V košarici za cvrtje( <b>A5</b> ali <b>A7</b> ) je preveč sestavin.                               | Pri polnjenju košare za cvrtje( <b>A5</b> ali <b>A7</b> ) upoštevajte črto največjega polnjenja.                                                                                                                                                   |
| Iz cvrtnika se vali bel dim.                                              | Pripravite maščobne sestavine.                                                                    | Pri cvrtju mastnih sestavin v cvrtniku lahko pod rešetko za cvrtje( <b>A9</b> ali <b>A10</b> ) steče velika količina olja. Olje se še naprej segreva na višjo temperaturo, kar lahko povzroči bel dim. Ta pojav ne vpliva na napravo ali rezultat. |
|                                                                           | V košarici za cvrtje( <b>A5</b> ali <b>A7</b> ) so ostanki olja ali maščobe od prejšnje priprave. | Pred ponovnim kuhanjem se prepričajte, da sta košara za cvrtje( <b>A5</b> ali <b>A7</b> ) in mreža za cvrtje( <b>A9</b> ali <b>A10</b> ) čisti.                                                                                                    |
| Sveži krompirček ni enakomerno ocvrt.                                     | Ne uporabite prave vrste krompirja.                                                               | Uporabite čvrst krompir, najbolje kot prilogo.                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                           | Približno na polovici kuhanja krompirček premešajte.                                              | Ocvrtke, ki ležijo v zgornji plasti ali drug čez drugega, je treba premešati približno na polovici priprave.                                                                                                                                       |
| Sveži krompirček ni hrustljiv.                                            | Hrustljivost je odvisna od količine uporabljenega olja in količine vode v krompirčku.             | Pred cvrtjem surov čips temeljito osušite.                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                           |                                                                                                   | Ocvrt krompirček narežite na manjše kose.                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                           |                                                                                                   | Dodajte še malo olja.                                                                                                                                                                                                                              |

**Opomba:** Če težava ni navedena v tabeli ali če težava še vedno traja, izklopite cvrtnik, ga izključite iz vira napajanja in se obrnite na službo za pomoč uporabnikom.



**Odstranjevanje:** Če je na informativnem letaku, embalaži ali etiketi izdelka prečrtan simbol smetnjaka, to pomeni, da je treba v Evropski uniji vse električne in elektronske izdelke, baterije in akumulatorje, ki so označeni na ta način, ob koncu njihove življenjske dobe odložiti v zabojnike za ločene odpadke. Teh izdelkov ne odlagajte med nesortirane komunalne odpadke.



#### IZJAVA O SKLADNOSTI

Abacus Electric, s.r.o., izjavlja, da ta termoventilnik Salente DoubleAir izpolnjuje zahteve standardov in predpisov, ki veljajo za to vrsto opreme. Celotno besedilo izjave EU o skladnosti je na voljo na naslednji spletni strani: <https://ftp.salente.cz/ce/>

#### Uvoznik / proizvajalec

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Češka

E-naslov: [helpdesk@salente.eu](mailto:helpdesk@salente.eu)

Made in P.R.C.

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

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



Vse pravice pridržane. Zasnova in videz se lahko spremenita brez predhodnega obvestila.



