gorenje

AF2700BP

SI	Navodila za uporabo	2
HR, BIH	Upute za uporabu	15
SRB - MNE	Uputstva za upotrebu	28
MK	Упатства за употреба	41
GB	Instruction manual	55
RO	Manual de instrucţiuni	68
HU	Használati útmutató	82
BG	Инструкции за употреба	95
UA	Інструкція з експлуатації	109
SK	Návod na obsluhu	122
CZ	Návod k obsluze	135
PL	Instrukcja obsługi	148
RU	Руководство по эксплуатации	162
SQ	Udhëzime për përdorim	176
FR	Notice d'utilisation	189
DE	Gebrauchsanleitung	204
KA	გამოყენების სახელმძღვანელო	218

SI

Pomembna varnostna navodila

Pred uporabo aparata natančno preberite navodila za uporabo.

1. Shranite navodila, potrdilo o garanciji, potrdilo o plačilu in po možnosti tudi embalažo.
2. Ohišja, ki vsebuje električne komponente in grelne elemente, ne potapljajte v vodo in ga ne spirajte pod vodo.
3. Pazite, da v aparat ne pride voda ali druga tekočina, saj lahko to povzroči električni udar.
4. Sestavine za cvrtje vedno položite v košaro, da ne pridejo v stik z grelnimi elementi aparata.
5. Med delovanjem aparata ne pokrivajte odprtin za dovod in odvod zraka.
6. Posode ne napolnite z oljem, saj lahko to povzroči nevarnost požara.
7. Med delovanjem se ne dotikajte notranjosti aparata.
8. Preden priključite aparat na električno omrežje, preverite, ali napetost, navedena na aparatu, ustreza napetosti lokalnega električnega omrežja.
9. Aparata ne uporabljajte, če je poškodovan vtikač, omrežni kabel ali sam aparat.
10. Poškodovan omrežni kabel sme zamenjati le podjetje Gorenje, Gorenje
11. pooblaščeni servis ali ustrezno usposobljeno osebje.
12. Otroci stari 8 let in več ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi in umskimi zmožnostmi ali s pomanjkljivim znanjem ter izkušnjami lahko uporabljajo ta aparat zgolj pod ustreznim nadzorom ali če so prejele ustrezna navodila glede varne uporabe aparata in če razumejo potencialne nevarnosti, ki so povezane z uporabo aparata.
13. Otroke nadzorujte pri uporabi aparata in pazite, da se z njim ne bodo igrali.
14. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, razen če so stari 8 let in več in to počno pod nadzorom.
15. Omrežnega kabla ne hranite v bližini vročih površin.
16. Aparata ne priključite in ga ne upravljajte z mokrimi rokami.
17. Aparat priključite samo v ozemljeno stensko vtičnico. Vtikač mora biti pravilno vstavljen v stensko vtičnico.
18. Tega aparata ni mogoče upravljati z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
19. Aparata ne postavljajte na gorljive materiale, kot so prti in zavese, ali v njihovo bližino.
20. Aparata ne postavljajte ob steno ali druge aparate. Za aparatom, ob njegovih straneh in nad njim naj bo vsaj 10 cm prostora. Na aparat ne postavljajte predmetov.

21. Aparat uporabljajte izključno v namene, ki so opisani v tem priročniku.
22. Aparata ne pustite delovati brez nadzora.
23. Med cvrtjem z vročim zrakom se skozi odprtine za odvod zraka odvaja vroča para. Pazite, da se z rokami in obrazom preveč ne približate pari in odprtinam za odvod zraka. Na vročo paro in zrak bodite pozorni tudi, ko posodo odstranjujete iz aparata.
24. Dostopne površine lahko med delovanjem postanejo vroče.
25. Če aparat oddaja temen dim, ga takoj izključite. Preden posodo odstranite iz aparata, počakajte, da preneha oddajati dim.
26. Aparat postavite na vodoravno, ravno in stabilno podlago.
27. Aparat je namenjen izključno običajni uporabi v gospodinjstvu. Ni namenjen uporabi v okoljih, kot so čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah, kmetijah in drugih delovnih okoljih. Namenjen ni niti za uporabo s strani gostov v hotelih, motelih, gostiščih in drugih namestitvenih objektih.
28. Če se aparat uporablja nepravilno ali v profesionalne oziroma polprofesionalne namene oziroma na način, ki ni v skladu z navodili za uporabo, postane garancija neveljavna, Gorenje pa ne prevzema nikakršne odgovornosti za morebitno povzročeno škodo.
29. Za pregled ali popravilo aparata se obrnite na Gorenje pooblaščeni servis.
30. Aparata ne poskušajte popravljati sami, saj boste s tem razveljavili garancijo.
31. Po uporabi aparat vedno izklopite iz omrežne vtičnice.
32. Preden aparat primete ali očistite, naj se ohlaja približno 30 minut.
33. Poskrbite, da bo hrana, ki jo pripravljate v tem aparatu, zlatorumeno zapečena in da ne bo temne ali rjave barve. Odstranite osmojene ostanke hrane. Surovega krompirja ne cvrite pri temperaturi nad 180 °C (da zmanjšate proizvajanje akrilamidov).

Ta oprema je označena v skladu z evropsko smernico 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Smernica opredeljuje zahteve za zbiranje in ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo, ki veljajo v celotni Evropski Uniji.

Samodejni izklop

Ta aparat ima časovnik. Ko se čas priprave hrane izteče, aparat zazvoni in se samodejno izklopi.

Pred prvo uporabo aparata
Odstranite ves embalažni material. Če je na aparatu kakšna nalepka, jo odstranite. Košaro in posodo sperite z vročo vodo. Ne uporabljajte grobih ali agresivnih čistil. Z vlažno krpo očistite notranji in zunanji del aparata. Posode in košare ne čistite v pomivalnem stroju.

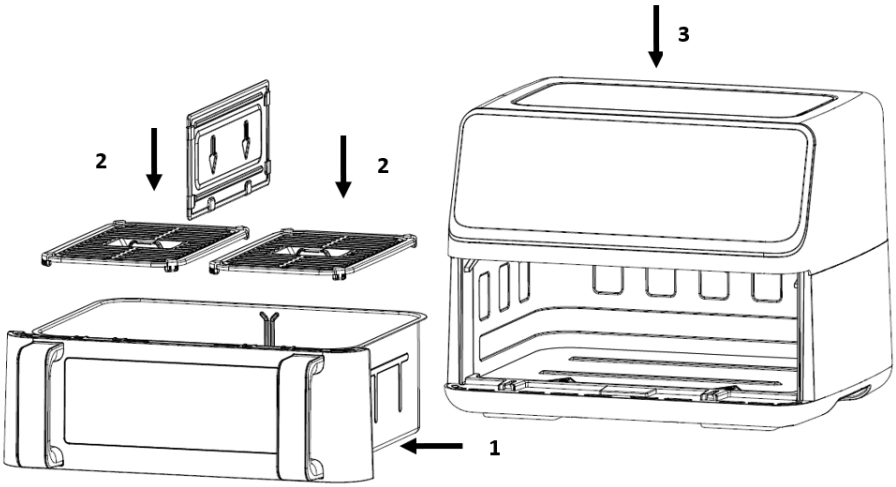
Aparat deluje na vroč zrak, zato posode ne napolnite z oljem ali mastjo za cvrtje!

Električni priključek:

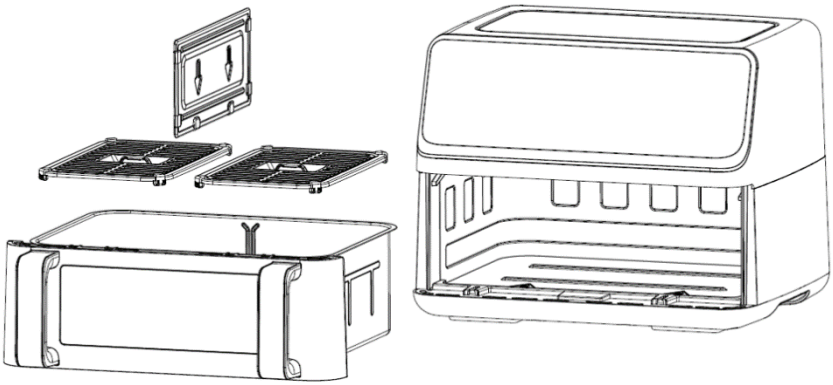
Aparat je lahko priključen samo na pravilno nameščeno vtičnico 220-240 V ~ 50-60 Hz, 16A.

Splošni opis (Slika 1)

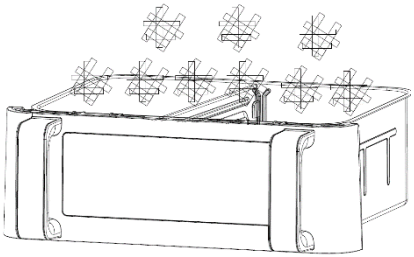
1. Posoda za cvrtje
2. Rešetka za cvrtje
3. Aparat



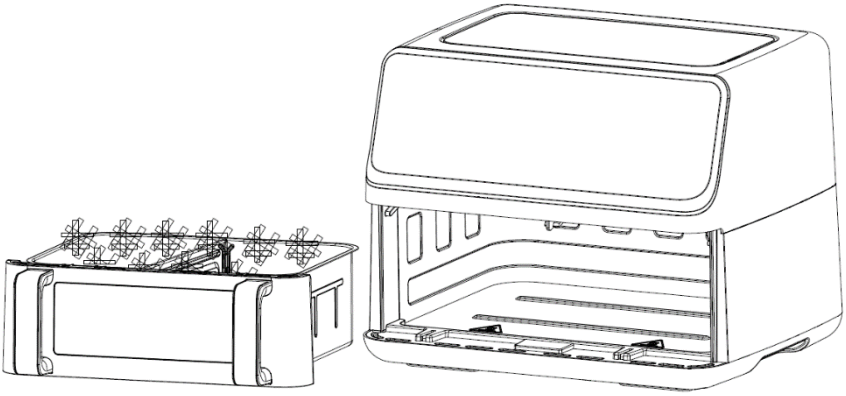
Slika 1



Slika 2



Slika 3



Slika 4

Pred prvo uporabo

1. Odstranite ves embalažni material.
2. Odstranite vse nalepke z aparata.
3. Polico in posodo za cvrtje temeljito očistite z vročo vodo, detergentom za ročno pomivanje posode in neabrazivno gobico.
4. Obrišite notranje in zunanje površine aparata z vlažno krpo.

Ta cvrtnik deluje brez olja; za cvrtje uporablja vroči zrak. Ne napolnite posode za cvrtje z oljem ali maščobo za cvrtje.

Opomba: Med prvim segrevanjem cvrtnika lahko ta oddaja nekaj dima in neprijetnega vonja. To je običajno pri mnogih aparatih, ki se segrevajo. To ne vpliva na varnost vašega aparata.

Priprava aparata za uporabo

1. Aparat postavite na stabilno vodoravno in ravno površino.

Ne postavljajte aparata površine, ki niso odporne proti visokim temperaturam.

2. Položite rešetko v posodo za cvrtje.

Ne napolnite posode za cvrtje z oljem ali drugo tekočino.
Ne polagajte ničesar na aparat, saj lahko tako ovirate zračni tok okoli aparata, to pa vpliva na rezultate cvrtja z vročim zrakom.

Uporaba aparata

1. Vtikač na priključni vrvici vklopite v ozemljeno vtičnico.
2. Previdno vzemite posodo za cvrtje iz cvrtnika (Slika 2).
3. Položite sestavine v posodo (Slika 3).
4. Potisnite posodo za cvrtje nazaj v cvrtnik (Slika 4).

Nikoli ne uporabljajte posode za cvrtje, če v njej ni rešetke.

Pozor: Med cvrtjem in nekaj časa po koncu cvrtja se ne dotikajte posode za cvrtje, saj se ta močno segreje. Posodo za cvrtje držite samo za ročaj.

5. Določite potreben čas priprave za svoje sestavine (glejte razdelek "Nastavitve" v tem poglavju).
6. Nekatere sestavine je treba na polovici cvrtja pretresti (glejte razdelek "Nastavitve" v tem poglavju).

Sestavine pretresete tako, da primete posodo za cvrtje za ročaj, jo izvlečete iz aparata in jo stresete. Nato potisnite posodo za cvrtje nazaj v cvrtnik.

7. Ko zaslišite pisk, se je nastavljeni čas priprave oz. cvrtja iztekel. Izvlecite posodo za cvrtje iz aparata.

Opomba: Pritisnite tipko za vklop/izklop in jo držite 2 sekundi. Nato lahko ročno izklopite aparat.
Nasvet: Temperaturo ali čas priprave lahko med uporabo oz. med cvrtjem poljubno spremenite.

8. Preverite, ali so sestavine pripravljene.

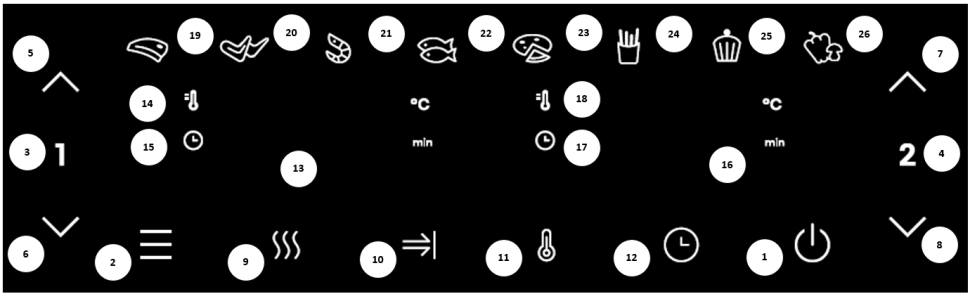
Če sestavine še niso pripravljene, preprosto potisnite posodo za cvrtje nazaj v aparat in nastavite nekaj dodatnih minut časa.

9. Sestavine (npr. krompirček) odstranite tako, da izvlečete posodo za cvrtje iz aparata in jo položite na podstavek.

Ne poskušajte zvrniti sestavin iz posode, saj bo morebitno odvečno olje, ki se je nabralo na dnu posode, steklo po sestavinah.
Posoda in sestavine v njej so vroče. Odvisno od sestavin v cvrtniku lahko iz posode izhaja tudi para.

10. Uporabite primerne pripomočke, s katerimi prenesete hrano na krožnik.
11. Ko zaključite s cvrtjem, je cvrtnik takoj pripravljen za naslednjo količino sestavin.

Upravljalna plošča



Tipka 1 - Tipka za vklop
Ko sta obe posodi pravilno nameščeni v glavnem ohišju, bo lučka za vklop zasvetila. Pritisnite tipko za vklop, da napravo preklopite v stanje pripravljenosti, potem ko ste izbrali posodo, ki jo želite uporabiti. Za začetek delovanja ponovno pritisnite tipko za vklop . Pritisnite tipko za vklop za 2 sekundi, da med kuhanjem zaprete celotno napravo. Motor se bo hkrati izklopil.

Tipka 2 - Tipka za prednastavljene načine
S tipko za prednastavljene načine lahko izbirate med 8 priljubljenimi jedmi (19-26). Ko ste izbrali način, se začne funkcija z vnaprej določenim časom in temperaturo kuhanja.

Tipka 3 1 - Tipka za levo posodo
Dotaknite se tipke za levo posodo, prižgala se bo ikona funkcijske tipke za levo posodo in meni se bo privzeto premaknil na prvi meni (steak). Indikator za meni steak in ustrezni digitalni zaslon za levo posodo bosta začela utripati in izmenično prikazovati privzeto temperaturo in čas programa za steak. Ko je prikazana temperatura, je indikator temperature na zgornji levi strani zaslona vedno vklopljen. Ko je prikazan čas, je indikator časa na spodnji levi strani zaslona vedno vklopljen. Če pritisnete tipko za levo posodo za 2 sekundi, lahko prekličete izbiro leve posode in izdelek preide v stanje pripravljenosti.

Tipka 4 2 - Tipka za desno posodo
Dotaknite se tipke za desno posodo, prižgala se bo ikona funkcijske tipke za desno posodo in meni se bo privzeto premaknil na prvi meni (steak). Indikator za meni steak in ustrezni digitalni zaslon za desno posodo bosta začela utripati in izmenično prikazovati privzeto temperaturo in čas programa za steak. Ko je prikazana temperatura, je indikator temperature na zgornji levi strani zaslona vedno vklopljen. Ko je prikazan čas, je indikator časa na spodnji levi strani zaslona vedno vklopljen. Če pritisnete tipko za desno posodo za 2 sekundi, lahko prekličete izbiro desne posode in izdelek preide v stanje pripravljenosti.

Tipka 5 in tipka 6 - Tipki za uravnavanje temperature in časa za levo posodo
Tipki 5 in 6 omogočata zvišanje ali znižanje temperature kuhanja v korakih po 5 °C za levo posodo. Če za dlje časa pridržite tipko, lahko hitreje spremenite nastavljeno temperaturo. Temperaturni razpon: 80 °C – 200 °C. Čas kuhanja v levi posodi lahko tudi podaljšate ali skrajšate v korakih po eno minuto. Če tipko pridržite, lahko hitro spremenite nastavljeni čas. Časovni razpon: 1 min – 60 min.

Tipka 7 in tipka 8 - Tipki za uravnavanje temperature in časa za desno posodo
Tipki 7 in 8 omogočata zvišanje ali znižanje temperature kuhanja v korakih po 5 °C za desno posodo. Če za dlje časa pridržite tipko, lahko hitreje spremenite nastavljeno temperaturo. Temperaturni razpon: 80 °C – 200 °C. Čas kuhanja v desni posodi lahko tudi podaljšate ali skrajšate v korakih po eno minuto. Če tipko pridržite, lahko hitro spremenite nastavljeni čas. Časovni razpon: 1 min – 60 min.

Tipka 9 - Ikona tipke za predgretje

Dotaknite se ikone tipke za predgretje, jo pritisnite, nato izberite ali in znova pritisnite, da zaženete napravo. Privzeta nastavitev funkcije predgretja je 160 stopinj in 3 minute.

Tipka 10 - Tipka za sočasni zaključek kuhanja
Dotaknite se tipke za sočasni zaključek kuhanja; hkrati se lahko zaključita dva recepta z različnimi nastavitvami časa.

Tipka 11 – Tipka za izbiro temperature
Dotaknite se tipke za izbiro temperature. Po potrebi lahko prilagodite temperaturo, prikazano na zaslonu.

Tipka 12 - Tipka za izbiro časa
Dotaknite se tipke za izbiro časa. Po potrebi lahko prilagodite čas, prikazan na zaslonu.

Opozorilna lučka "13" Zaslon za levo posodo
Opozorilna lučka "14" Lučka za temperaturo leve posode
Opozorilna lučka "15" Lučka za čas leve posode
Opozorilna lučka "16" Zaslon za desno posodo
Opozorilna lučka "17" Lučka za temperaturo desne posode
Opozorilna lučka "18" Lučka za čas desne posode
Opozorilne lučke "19-26" Opozorilna lučka za recept

Podrobna navodila za uporabo

1. Zagonski način
Da se prepričate, da je posoda pravilno nameščena v napravo, najprej priključite vtič v vtičnico. Naprava se bo prižgala in enkrat zapiskala, vse luči se bodo prižgale za eno sekundo in nato spet ugasnile. Vklopila se bo ikona za vklop.
2. Način stanja pripravljenosti
Dotaknite se ikone za vklop. Ikona za posodo 1 in ikona za posodo 2 bosta zasvetili in ostali vklopljeni. Izdelek je zdaj v načinu pripravljenosti. Ko je enota v stanju pripravljenosti in 5 minut ni delovala, se bo vrnila v način zagona.
3. Način delovanja z eno posodo (z uporabo pregrade)

3.1. Dotaknite se ikone ali . Indikator funkcije in meni se bosta vklopila in ostala vklopljena. Indikator Steak bo utripal, saj je to privzeti meni, ostali indikatorji pa bodo prav tako ostali vklopljeni. Medtem bo indikator temperature in časa utripal. Če pritisnete in

držite ikono 1 2 sekundi, lahko prekličete izbiro za levo posodo. Enako storite za desno posodo tako, da pritisnete in držite ikono 2. Če prekličete izbiro obeh posod s pritiskom na ikone, izdelek preide v stanje pripravljenosti.

3.2. Dotaknite se tipke za izbiro menija, da izberete meni, ki ga želite uporabiti glede na to, kaj kuhate, ali po potrebi prilagodite temperaturo in čas. Pri nastavljanju temperature se vsakič, ko pritisnete tipko, temperatura spremeni za 5 ℃. Če tipko " " ali " " pritisnete za dlje časa, se temperatura nenehno povečuje ali zmanjšuje. Za vsak meni je nastavljivo temperaturno območje 80 ℃ - 200 ℃; Nastavitev časa: z vsakim pritiskom na tipko se čas spremeni za 1 minuto. Nastavljiv časovni razpon je 1 min - 60 min.

3.3. Po izbranem pravilnem receptu, temperaturi in času se dotaknite ikone tipke za vklop. Posoda 1 / 2 začne delovati, na zaslonu pa se prikaže trenutni čas kuhanja, ki se odšteva, preden preneha utripati. Opozorilna lučka za izbrani recept neprekinjeno sveti, drugi indikatorji receptov so izklopljeni.

3.4. Če morate med postopkom kuhanja prilagoditi temperaturo ali čas, enkrat pritisnite ikono za temperaturo ali čas, nato pritisnite tipko " " ali , da prilagodite temperaturo ali čas. Med postopkom prilagajanja bo naprava še naprej delovala.

3.5. Če morate med kuhanjem ponastaviti recept, enkrat nežno pritisnite tipko za izbiro menija, da zaustavite kuhanje. Grelec in motor bosta prenehala delovati, opozorilna lučka za recept in zaslon pa bosta utripala. Ustrezno prilagodite recept. Na tej točki lahko nastavite tudi temperaturo in čas.

3.6. Med kuhanjem pritisnite tipko za vklop in naprava se bo ustavila. Če ne pritisnete nobene tipke, se bo naprava po 5 minutah samodejno vrnila v stanje pripravljenosti.

3.7. Če morate napravo med kuhanjem izklopiti, pritisnite tipko za vklop za 2 sekundi in naprava se bo izklopila. Ogrevalna cev in motor bosta prenehala delovati. Na zaslonu se bo prikazala beseda "OFF" in oglasil se bo alarm.

3.8. Po kuhanju se bo na zaslonu prikazala beseda "OFF" in 5-krat se bo oglasil alarm. Zaslon se izklopi in naprava se vrne v stanje pripravljenosti.

3.9. Če med kuhanjem odstranite posodo za cvrtje, se na zaslonu prikaže beseda "OPEN" in naprava preneha delovati. Ko ponovno vstavite posodo za cvrtje, bo naprava nadaljevala s prejšnjo operacijo.

4. Način delovanja z obema posodama (z uporabo pregrade)

4.1. Vklop obeh posod

4.1.1. Najprej izberite eno stran in nastavite recept, temperaturo in čas glede na potrebe. Nato izberite drugo stran in na enak način nastavite želeni recept, temperaturo in čas.

4.1.2. Ko pritisnete tipko za vklop, začneta hkrati delovati leva in desna posoda. 1 tipka in opozorilna lučka recepta za levo posodo bosta utripali hkrati na vsakih 6 sekund, prav tako bosta tipka 2 in opozorilna lučka recepta za desno posodo utripali hkrati na vsakih 6 sekund. Zaslona za levo in desno posodo se bosta prižgala izmenično v približno 3-sekundnem intervalu.

4.1.3. Levo posodo lahko zaženete tudi tako, da najprej pritisnete tipko za vklop po nastavitvi parametrov za posodo, 1 nato 2 pa pritisnete za nastavitev parametrov desne posode. Ko je desna posoda pripravljena, pritisnite gumb za vklop, da zaženete desno posodo.

4.1.4. Medtem ko kuhate z obema posodama hkrati, enkrat pritisnite tipko za temperaturo ali čas,

da izmenično prikažete recept in temperaturo na levem in desnem zaslonu. Po 3 sekundah brez pritiska na katero koli tipko zaslon preklopi na čas.

4.2. Spreminjanje nastavitve med delom z obema posodama

4.2.1. Ko leva in desna posoda delujeta hkrati in morate nastaviti temperaturo ali čas za levo posodo, pritisnite 1 in nato po potrebi nastavite temperaturo in čas. Recepta v tem stanju ni mogoče spreminjati. Če v 10 sekundah po nastavitvi ne izvedete nobenega postopka, se zaslon samodejno vrne v normalno stanje.

4.2.2. Če morate nastaviti temperaturo ali čas desne posode, glejte točko 4.2.1.

4.2.3. Med kuhanjem lahko recept in temperaturo/čas nastavite s pritiskom na 1 / 2 in tipko za vklop. Leva ali desna posoda bo prešla v način premora. Po spremembi nastavitev pritisnite gumb za vklop, da nadaljujete s kuhanjem.

4.2.4. Ko naprava preide v način premora, bo posoda prešla v stanje pripravljenosti, če v 5 minutah ne izvedete nobene operacije.

4.3. Izklop leve ali desne posode

4.3.1. Najprej pritisnite 2 tipko 1 ali in nato za 2 sekundi pritisnite tipko za vklop, izbrana posoda bo prenehala delovati in se vrnila v stanje pripravljenosti.

4.4. Odstranjevanje posode

4.4.1. Če ste posodo med kuhanjem odstranili, se na zaslonu prikaže simbol "OPEN". Zadevna stran bo prenehala delovati (ogrevanje in motor se bosta ustavila), ob ponovni namestitvi posode pa se bo delo nadaljevalo s prejšnjo nastavitvijo.

4.4.2. Ko posodo za cvrtje odstranite v stanju pripravljenosti, se na zaslonu prikaže simbol "OPEN". Trenutno ni mogoče uporabljati obeh posod hkrati.

4.5. Začasna zaustavitev leve in desne posode

4.5.1. Ko kuhate z obema posodama, enkrat pritisnite gumb za vklop in leva in desna posoda bosta hkrati prešli v način premora. Oba zaslona in recepti bodo zdaj utripali. Ponovno pritisnite gumb za vklop in leva in desna posoda bosta nadaljevali z delovanjem.

4.5.2. Ko sta leva in desna posoda zaustavljeni hkrati in v 5 minutah ne izvedete nobene operacije, obe posodi prenehata delovati in se vrneta v stanje pripravljenosti.

4.5.3. Ko kuhate z obema posodama, enkrat nežno pritisnite gumb za vklop. Leva in desna posoda bosta hkrati prešli v način premora. Če morate kaj prilagoditi, najprej pritisnite 1 ali 2 in nato prilagodite recept, temperaturo in čas glede na potrebe. Zdaj enkrat pritisnite gumb za vklop, da nadaljujete sočasno delovanje leve in desne posode.

4.5.4. Ko kuhate z obema posodama, enkrat nežno pritisnite gumb za vklop. Leva in desna posoda bosta hkrati prešli v način premora. Ponovno pritisnite tipko za vklop za 2 sekundi in leva in desna posoda bosta prenehali delovati hkrati. Na levem in desnem zaslonu se prikaže "OFF" in naprava se bo po pisku vrnila v stanje pripravljenosti.

4.6. Zaustavitev leve in desne posode

4.6.1. Ko kuhate z obema posodama, za 2 sekundi pritisnite tipko za vklop. Leva in desna posoda bosta prenehali delovati hkrati, na levem in desnem zaslonu pa bo prikazan simbol "OFF". Po hitrem pisku bo naprava prešla v stanje pripravljenosti.

4.6.2. Po preteku časa na zaslonu leva oz. desna posoda ne bosta delovali, ogrevanje in motor se bosta ustavila, na zaslonu pa se bo prikazal simbol "OFF". Ko se oglasi 5 zvočnih signalov, se zaslon izklopi in naprava se vrne v stanje pripravljenosti.

4.6.3. Če želite izklopiti eno posodo, najprej pritisnite 1 ali 2 in nato za 2 sekundi pritisnite tipko za vklop. Izbrana posoda bo prenehala delovati in na ustreznem zaslonu se bo prikazal simbol "OFF". Po hitrem pisku se bo naprava vrnila v stanje pripravljenosti. Na tej točki se stanje naprave spremeni v način delovanja z eno posodo.

4.7. Funkcija sočasnega zaključka

4.7.1. Ta funkcija je aktivna le, če sta v načinu leve in desne posode izbrana dva recepta z drugačno nastavitvijo časa. Opozorilna lučka bo istočasno zasvetila. Ko je funkcija vklopljena, zaslon utripa.

4.7.2. Po izbiri menija najprej pritisnite tipko za sočasni zaključek in nato znova pritisnite tipko za vklop. Naprava bo začela delovati. Najprej bo delovala posoda z daljšim časom kuhanja, medtem ko posoda s krajšim časom kuhanja prikazuje simbol "HOLD". Po preteku dodatnega časa začne delovati še druga posoda. Med tem postopkom tipka za sočasni zaključek običajno ostane vklopljena.

4.7.3. Če je med delovanjem čas, prikazan na strani "HOLD", daljši od časa na drugi strani, zapustite način sočasnega zaključka kuhanja. Opozorilna lučka za sočasni zaključek kuhanja se bo izklopila.

4.7.4. Če med delovanjem odstranite posodo, se časovnik ustavi in na zaslonu se prikaže simbol "OPEN". Za nadaljevanje kuhanja vstavite posodo nazaj v napravo.

4.7.5. Če je med sočasnim delovanjem delovanje ene posode prekinjeno in druga posoda še naprej deluje, zapustite funkcijo sočasnega zaključka kuhanja in indikator sočasnega zaključka se bo izklopil.

5. Način brez uporabe pregrade

5.1. Če želite skuhati zelo velike kose hrane, ne uporabljajte srednje pregrade. Izberite 1, izberite meni, nato izberite 2, izberite isti meni in pritisnite gumb za vklop, da začnete kuhati z napravo. Za podrobnosti glejte Način delovanja z obema posodama (z uporabo pregrade).

5.2. Ne uporabljajte načina s pregrado za peko celega piščanca. Izberite kateri koli meni za levo in desno posodo hkrati, prilagodite temperaturo v meniju na 200 stopinj Celzija, nastavite čas in pritisnite gumb za vklop, da hkrati vklopite levi in desni grelec za kuhanje.

Opombe:

1. Zagonski način: v tem načinu sveti samo ikona tipke za vklop.
2. Stanje pripravljenosti: ikona tipke za vklop, tipka za levo posodo in tipka za desno posodo svetijo.
3. Nastavitev enote, ko ne deluje: ustrezna funkcijska tipka je vedno vklopljena, izbrani indikator recepta utripa, drugi indikatorji menija so vedno vklopljeni, ustrezni zaslon izmenično utripa, da se prikaže temperatura/čas izbranega recepta. Ko nastavljate meni, izbrani recept utripa. Ko nastavljate temperaturo, pritisnite tipko za temperaturo. Zaslon bo začel utripati in bo prikazal trenutno temperaturo. Pritisnite tipko za čas, da prilagodite čas, zaslon pa bo preklopil na trenutni čas in začel utripati. Ko sta leva in desna posoda hkrati izbrani, meni strani, ki ni izbrana, ne utripa, ustrezni zaslon pa izmenično prikazuje temperaturo in čas brez utripanja. Med tem postopkom grelni elementi in motorji ne delujejo.
4. Nastavitve med kuhanjem: recept ne utripa. Zaslon utripa in prikazuje temperaturo ter čas. Temperaturo in čas lahko prilagodite, vendar recepta ni mogoče spremeniti.
5. Način premora ene posode: ustrezna funkcijska tipka stalno sveti, indikator menija pa utripa, ko je izbran. Drugi indikatorji menija stalno svetijo, ustrezni zaslon pa utripa ter prikazuje temperaturo/čas. Ustrezna 2 tipka 1 ali utripa in v tem času lahko prilagodite meni, temperaturo in čas.
6. Način premora leve in desne posode: ustrezna funkcijska tipka stalno sveti, izbrani indikator menija utripa, drugi indikator menija stalno sveti, zaslon utripa in prikazuje temperaturo/čas, ustrezni tipki 1 in 2 utripata.
7. Delovni način: ustrezna funkcijska tipka stalno sveti, izbrani indikator menija stalno sveti, drugi indikatorji menija so izklopljeni, ustrezni zaslon pa prikazuje čas menija.
8. Ko leva in desna posoda delujeta hkrati, indikator tipke in ustrezni indikator menija utripata hkrati vsake 1 3 sekunde, pri čemer se vsakič ugasneta po manj kot pol sekunde. Po 3 sekundah hkrati

utripata indikator tipke in ustrezni indikator menija na 2 vsakih 6 sekund, pri čemer se vsakič ugasneta po manj kot pol sekunde, levi in desni indikator izmenično utripata, levi in desni intervalni čas pa je 3 sekunde.
9. Funkcija pomnilnika: ta naprava ima funkcijo pomnilnika. Ko je kuhanje končano, se naprava ne izklopi. Če pri naslednji uporabi izberete isto posodo kot zadnjič, bo naprava neposredno prikazala meni, ki je bil uporabljen zadnjič. Funkcija spomina bo izginila, ko bo naprava za 1 uro izklopljena. Po preteku vsaj ene ure se bo ob ponovnem vklopu naprave prikazalo začetno stanje. Pomnilnik pri izklopu: če je naprava v uporabi in po nesreči izgubi napajanje, se bo vrnila v delovno stanje pred izklopom, če jo uspete v 30 minutah ponovno priključiti na električno omrežje.

Nastavitve

S pomočjo spodnje tabele boste laže izbrali osnovne nastavitve za svoje sestavine.
Opomba: Upoštevajte, da so naveden nastavitve samo okvirne. Ker se sestavine razlikujejo po izvoru, velikosti, obliki in blagovni znamki oz. proizvajalcu, ne moremo z gotovostjo navesti najboljših nastavitev za vaše sestavine.
Ker tehnologija hitrega kroženja zraka nemudoma segreje zrak v notranjosti aparata, s tem, ko za kratek čas vzamete posodo za cvrtje iz aparata med delovanjem, ne prekinete oz. ovirate postopka.

Nasveti:

1. Manjše sestavine običajno terjajo nekoliko krajši čas priprave, kot če so kosi hrane večji.
2. Za večjo količino sestavin je potreben le malenkost daljši čas priprave, za manjšo količino sestavin pa je malenkost krajši.
3. Če cvrete manjše kose hrane in jih na polovici cvrtja pretresete, s tem optimizirate končni rezultat in preprečite, da bi bila hrana neenakomerno ocvrta.
4. Svežemu krompirju dodajte majhno količino olja, da bi bolj hrustljav. Olje dodajte tik pred začetkom cvrtja v cvrtniku na vroči zrak.
5. V cvrtniku na vroči zrak ne pripravljajte sestavin, ki so zelo mastne, na primer klobas.
6. Prigrizke, ki so namenjeni pripravi v pečici, lahko pripravite tudi v cvrtniku na vroči zrak.
7. Optimalna količina za pripravo hrustljavega ocvrtega krompirčka je 500 gramov.
8. Za hitro in preprosto pripravo polnjenih prigrizkov uporabite že pripravljeno testo. Za že pripravljeno testo tudi zadostuje krajši čas priprave kot za sveže doma pripravljeno testo.
9. Če želite speči biskvitno testo ali pito ali če želite cvreti občutljive sestavine ali polnjene jedi, postavite pekač v posodo cvrtnika.

Meni	Referenčna teža (g)	Privzeta temperatura (°C)	Trajanje kuhanja z eno posodo (min)	Temperaturni razpon (°C)	Časovni okvir (min)	Pretresite
Steak	400	200	15	80-200	1-60	1-2
Piščančja stegna	600	200	30	80-200	1-60	1-2
Rakci	600	190	10	80-200	1-60	1-2
Ribe	500	180	25	80-200	1-60	1-2
Pica	400	180	10	80-200	1-60	--

Ocvrti krompirček	450	200	25	80-200	1-60	1-2
Peka	400	180	12	80-200	1-60	--
Zelenjava	300	170	20	80-200	1-60	1-2

Opomba 1: Če začnete cvrtje, ko je aparat še hladen, dodajte času priprave tri minute.
Opomba 2: Ko cvrete v obeh posodah za cvrtje hkrati, lahko temperaturo in čas delovanja prilagodite dejanskemu učinku.

Čiščenje

Po vsaki uporabi očistite aparat.
Za čiščenje posode za cvrtje in rešetke ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov ali grobih (abrazivnih) čistil, saj lahko z njimi poškodujete prevleko proti sprijemanju.

1. Pred čiščenjem aparata izvlecite vtikač iz vtičnice in počakajte, da se ohladi.
   Opomba: Če odstranite posodo, se bo cvrtnik prej ohladil.
2. Obrišite zunanje površine aparata z vlažno krpo.
3. Posodi za cvrtje očistite z vročo vodo, detergentom za ročno pomivanje posode in neabrazivno gobico.
   Morebitno preostalo maščobo lahko odstranite tudi s tekočino za razmaščevanje.
   Nasvet: Če se ostanki hrane oprimejo rešetke ali dna posode za cvrtje, napolnite posodo za cvrtje z vročo vodo in nekaj detergenta. Rešetko položite v posodo in pustite, da se namaka približno 10 minut.
4. Notranjost aparata očistite z vročo vodo in neabrazivno gobico.
5. Grelo očistite tako, da s krtačo odstranite morebitne ostanke hrane.

Odpravljanje težav

Težava oz. motnja	Možen vzrok	Rešitev
Aparat ne deluje.	Aparat ni priključen na električno omrežje.	Vstavite omrežni vtikač v ozemljeno stensko vtičnico.
Sestavine po cvrtju še niso pečene.	Prevelika količina sestavin ali preveliki kosi.	Napolnite posodo za cvrtje s priporočeno količino sestavin (in sestavinami priporočljive velikosti).
	Temperatura je prenizka.	Ustrezno prilagodite temperaturo.
	Aparat ni bil predhodno ogret.	Nastavite ustrezno daljši čas priprave.
Sestavine so ocvrte neenakomerno.	Nekatere vrste sestavin je treba na polovici priprave pretresti.	Sestavine, ki ležijo na ali čez druge sestavine (npr. krompirček) je treba na polovici priprave pretresti.
Ocvrti prigrizki niso hrustljavi.	Uporabite prigrizke, ki so primerni za uporabo v običajnem cvrtniku.	Uporabite prigrizke, ki so primerni za pripravo v pečici, ali s pomočjo čopiča narahlo premažite sestavine z oljem.
Posode ni mogoče pravilno vstaviti nazaj v	V posodi je preveč sestavin.	Ne napolnite posode čez oznako MAX.

aparat.	Posoda ni pravilno vstavljena v aparat.	Potisnite posodo navzdol v aparat, dokler ne zaslišite klika.
Iz aparata prihaja beli dim.	V posodi so mastne sestavine.	Ko cvrete mastne sestavine, v posodo za cvrtje steče večja količina olja. Olje oddaja beli dim in posoda se lahko segreje bolj kot običajno. To ne vpliva na aparat ali na končni rezultat.
	Po zadnji uporabi niste očistili posode za cvrtje.	Beli dim povzroča mast, ki se segreva v posodi za cvrtje. Po vsaki uporabi temeljito očistite posodo za cvrtje.
Sveži krompirček je neenakomerno ocvrt.	Niste uporabili prave vrste krompirja.	Uporabite sveži krompir in se prepričajte, da ta med cvrtjem ostane čvrst.
	Pred cvrtjem niste ustrezno sprali narezanega krompirja.	Sperite narezani krompir, da odstranite škrob z njegove površine.
Sveži ocvrt krompirček ni hrustljav.	Hrustljavost krompirčka je odvisna od količine olja in vsebnosti vode v krompirju.	Pred cvrtjem temeljito posušite narezani krompir.
		Za bolj hrustljav krompirček narežite krompir na tanjše paličice.
		Za bolj hrustljav krompirček ga (s pomočjo čopiča) premažite z majhno količino olja.

OKOLJE

Aparata po preteku življenjske dobe ne zavrzite skupaj z običajnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja.

GARANCIJA IN SERVIS

Za informacije ali v primeru težav se obrnite na Gorenjev center za pomoč uporabnikom v svoji državi (telefonsko številko najdete v mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Gorenjevega prodajalca ali Gorenjev oddelek za male gospodinjske aparate.
Samo za osebno uporabo!

GORENJE

VAM ŽELI OBILO ZADOVOLJSTVA PRI UPORABI VAŠEGA APARATA!

Pridržujemo si pravico do sprememb!

Važne sigurnosne predostrožnosti

Prije početka uporabe uređaja detaljno se upoznajte s korisničkim priručnikom.

1. Sačuvajte upute za uporabu, potvrdu o garanciji, potvrdu o plaćanju, i po mogućnosti ambalažu uređaja.
2. Kućišta koja sadrže električne komponente i grijaće elemente, nemojte uranjati u vodu, i nemojte ih ispirati pod mlazom tekuće vode.
3. Pazite da u uređaj ne dopre voda ili neka druga tekućina, jer to može prouzročiti električni udar.
4. Sastojke za prženje uvijek složite u košaru tako da ne dođu u dodir s grijaćim elementima.
5. Tijekom rada uređaja nemojte prekrivati otvore za dovod i odvod zraka.
6. Posudu nemojte napuniti uljem, jer to može privesti do opasnosti od požara.
7. Tijekom rada nemojte dodirivati unutrašnjost uređaja.
8. Prije priključenja uređaja na električnu instalaciju, provjerite dali napon uređaja naveden na postolju odgovara naponu vaše kućne električne instalacije, odnosno lokalne električne mreže.
9. Uređaj ne smijete koristiti ukoliko utvrdite da je oštećen priključni kabel, njegov utikač, ili sam uređaj.
10. Oštećen priključni kabel smije zamijeniti isključivo proizvođač, njegov ovlašteni servis, ili neka druga odgovarajuće stručno osposobljena osoba.
11. Djeca starija od osam godina, te osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti, ili osobe s nedostatkom iskustava i znanja u rukovanju uređajem, smiju koristiti ovaj uređaj isključivo pod odgovarajućim nadzorom osoba, odgovornih za njihovu sigurnost, i ako su dobile odgovarajuće upute u vezi sa sigurnom uporabom uređaja, i ako razumiju opasnosti povezane s korištenjem uređaja
12. Djeca neka budu stalno pod vašim nadzorom i nemojte im dozvoliti da koriste uređaj kao igračku.
13. Također nemojte dozvoliti da djeca sudjeluju u čišćenju i održavanju uređaja, osim ako su starija od 8 godina i ako su pod odgovarajućim nadzorom.
14. Priključni kabel nemojte držati u blizini vrućih površina.
15. Mokrim rukama nemojte rukovati tipkama na ploči za upravljanje niti priključivati uređaj na električnu energiju.
16. Uređaj priključite samo u pravilno uzemljenu zidnu utičnicu. Utikač mora biti pravilno uključen u zidnu utičnicu.
17. Ovim uređajem nije moguće upravljati vanjskim vremenskim prekidačima (timer) ili odvojenim sustavima za daljinsko upravljanje.

18. Uređaj nemojte postavljati na ili u blizinu zapaljivih materijala, kao što su stolnjaci, zavjese, i sl.
19. Uređaj također nemojte postavljati uza zid ili uz druge uređaje. Iza uređaja, uz bočne stranice, i iznad njega, neka bude barem 10 cm prostora. Na uređaj ne smijete stavljati nikakve predmete.
20. Uređaj koristite isključivo za one namjene koje su opisane u ovom korisničkom priručniku.
21. Uređaj nemojte ostaviti da radi bez nadzora.
22. Tijekom prženja vrućim zrakom, kroz otvore za odvod zraka izlazi vruća para. Pazite da se rukama ili obrazom ne približite previše toj pari odnosno otvorima za odvod zraka. Na vruću paru i na vruć zrak obratite pažnju i kada posudu vadite iz uređaja.
23. Dostupne površine mogu tijekom rada uređaja postati vrlo vruće.
24. Ako iz uređaja počne izlaziti tamni dim, smjesta ga isključite. Prije nego što izvadite posudu iz uređaja pričekajte da se prestane dimiti.
25. Uređaj postavite na vodoravnu, ravnu i stabilnu podlogu.
26. Uređaj je namijenjen isključivo za uobičajenu uporabu u kućanstvu i nije namijenjen za uporabu u okruženjima kao što su čajne kuhinje u trgovinama, uredima, farmama, i u drugim radnim okolinama. Uređaj također nije namijenjen za uporabu od strane gostiju u hotelima, motelima, svratištima, i u drugim smještajnim objektima.
27. Ukoliko se uređaj koristi nepravilno, ili ga se koristi u profesionalne odnosno polu-profesionalne svrhe, ili ako se ga koristi na način koji nije u skladu s uputama za uporabu, garancija postaje ništavna, a Gorenje ne preuzima nikakvu odgovornost za možebitnu prouzročenu štetu.
28. Za pregled ili popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisu Gorenje.
29. Uređaj nemojte pokušavati popravljati sami, jer ćete time poništiti garanciju.
30. Nakon uporabe priključni kabel uređaja uvijek isključite iz zidne utičnice.
31. Prije nego što uređaj uhvatite ili počnete čistiti, ostavite ga da se ohladi približno 30 minuta.
32. Pobrinite se da hrana koju spremate u ovom uređaju bude zlatno-žuto zapečena, a ne da potamni ili da bude smeđe boje. Zagorjele ostatke hrane odstranite. Sirovi krumpir nemojte pržiti na temperaturi koja premašuje 180 °C (time smanjujete proizvodnju akrilamida).

Ova oprema označena je sukladno europskoj Direktivi 2012/19/EU u vezi otpadne električne i elektronske opreme (*Waste Electrical and Electronic Equipment - engl. skraćenica WEEE*). Te smjernice opredjeljuju zahtjeve koji se primjenjuju u čitavoj Europskoj Uniji za zbrinjavanje i reciklažu otpadne električne i elektronske opreme.

Automatsko isključenje

Uređaj je opremljen vremenskim prekidačem. Kada istekne podešeno vrijeme uređaj zazvoni i automatski se isključi.

Prije prve uporabe uređaja

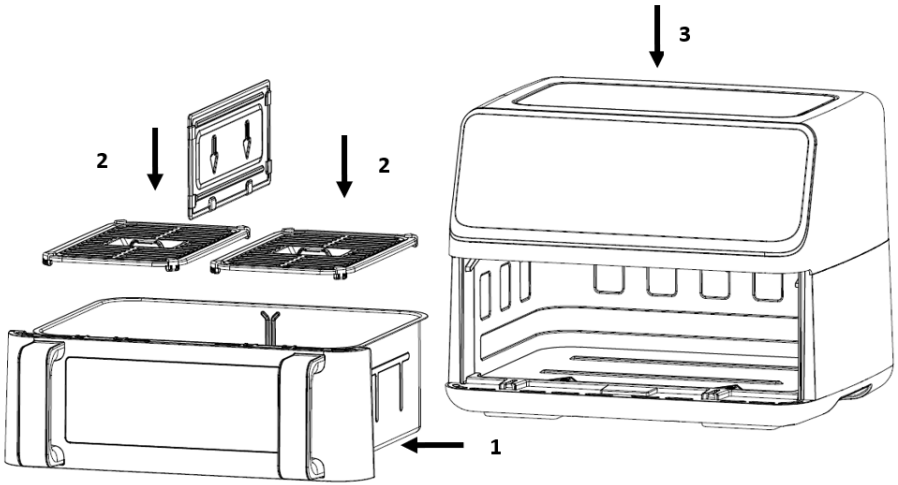
Odstranite sav ambalažni materijal. Ako je na uređaju kakva naljepnica, odlijepite je. Košaru i posudu isperite vrućom vodom. Nemojte koristiti gruba ili agresivna sredstva za čišćenje. Vlažnom krpom očistite unutrašnji i vanjski dio uređaja. Posudu i košaru nemojte prati u perilici posuđa.
Uređaj radi na vrući zrak, stoga posudu nemojte puniti uljem ili masnoćom za prženje!

Priključenje na električnu energiju:

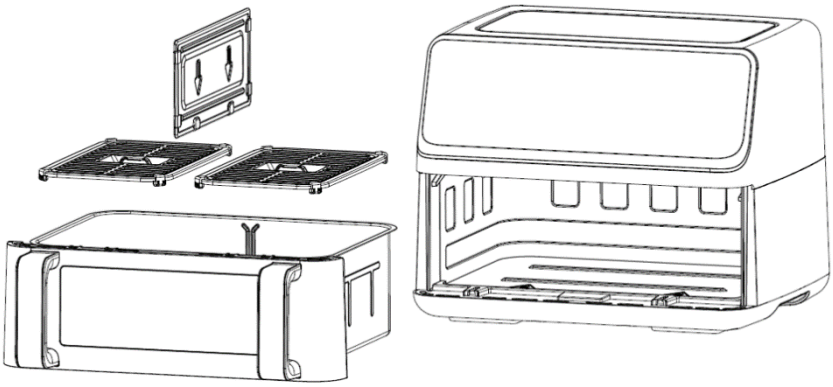
Uređaj smije biti priključen samo na pravilno montiranu utičnicu 220-240 V ~ 50-60 Hz, 16A.

Opći opis (Slika 1)

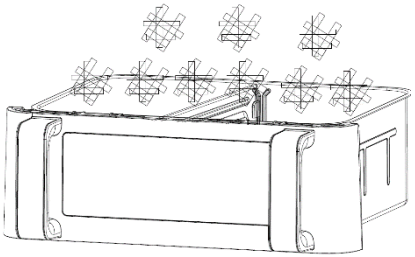
1. Lonac za prženje
2. Rešetka za prženje
3. Uređaj



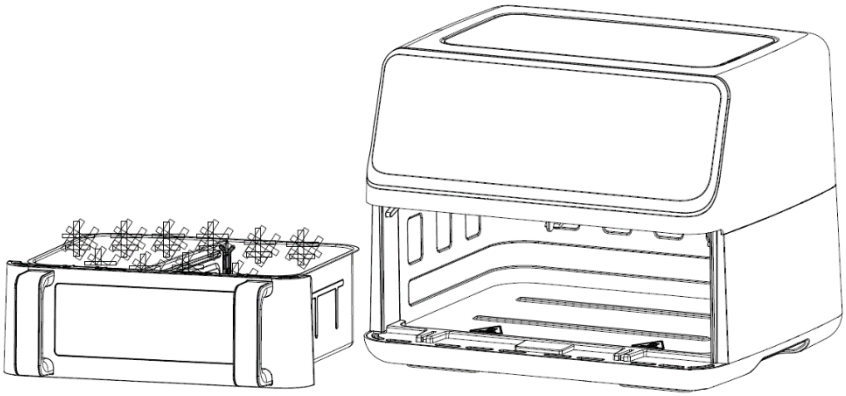
Slika 2



Slika 2



Slika 3



Slika 4

Prije prve uporabe

1. Uklonite svu ambalažu.
2. Uklonite sve naljepnice ili oznake s uređaja.
3. Temeljito očistite nosač i lonac toplom vodom, malo tekućine za pranje i neabrazivnom spužvom.
4. Obrišite unutrašnjost i vanjsku stranu uređaja vlažnom krpom.

Ovo je friteza bez ulja koja radi na vrućem zraku. Nemojte puniti lonac uljem ili masnoćom za prženje.

Obavijest: kada se vaša friteza zagrije po prvi put, može ispustiti blagi dim ili miris. To je normalno kod mnogih uređaja za grijanje. To ne utječe na sigurnost vašeg uređaja.

Priprema uređaja za uporabu

1. Postavite uređaj na stabilnu, vodoravnu i ravnomjernu površinu.

Uređaj nemojte stavljati na površinu koja nije otporna na toplinu.

2. Postavite rešetku za prženje u lonac

Nemojte puniti lonac uljem ili bilo kojom drugom tekućinom.
Nemojte stavljati ništa na vrh uređaja jer to može ometati protok zraka i utjecati na rezultat prženja vrućim zrakom.

Rukovanje uređajem

1. Spojite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu.
2. Pažljivo izvucite lonac iz friteze (slika 2).
3. Stavite sastojke u lonac. (Slika 3).
4. Gurnite lonac natrag u fritezu (slika 4).

Nikada nemojte upotrebljavati lonac bez rešetke za prženje u njemu.

Oprez: ne dodirujte lonac tijekom i neko vrijeme nakon uporabe jer postaje vrlo vruć. Držite lonac samo za ručku.

5. Odredite potrebno vrijeme pripreme sastojka (pogledajte odjeljak „Postavke“ u ovom poglavlju).
6. Neke sastojke potrebno je protresti na pola vremena pripreme (pogledajte odjeljak „Postavke“ u ovom poglavlju). Da biste protresli sastojke, izvucite lonac iz uređaja za ručku i protresite ga. Potom vratite lonac u fritezu.
7. Kad čujete zvučni signal, isteklo je podešeno vrijeme pripreme. Izvucite lonac iz uređaja

Napomena: dugo pritisnite tipku za uključivanje na 2 sekunde. Zatim uređaj možete isključiti ručno.

Savjet: tijekom uporabe možete podesiti temperaturu ili vrijeme u skladu s vašim željama.

8. Provjerite jesu li sastojci spremni.

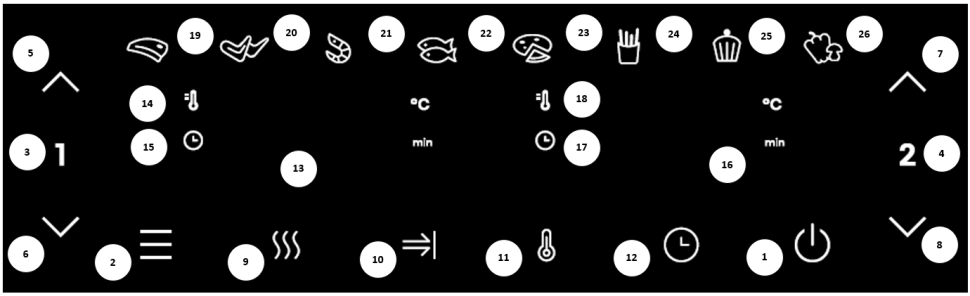
Ako sastojci još nisu gotovi, jednostavno vratite lonac u uređaj i podesite mjerač vremena na nekoliko dodatnih minuta.

9. Da biste uklonili sastojke (npr. krumpirić), izvadite lonac iz friteze i stavite ga na podmetač.

Nemojte okretati lonac naopako jer će višak ulja koji se skupio na dnu lonca procuriti na sastojke. Lonac i sastojci su vrući. Ovisno o vrsti sastojaka u fritezi, iz lonca može izaći para.

10. Upotrebljavajte odgovarajući pribor za prijenos hrane na tanjur.
11. Kada je serija sastojaka gotova, friteza je odmah spremna za pripremu nove serije.

Upute za upravljačku ploču



Tipka 1 – Tipka za uključivanje
Nakon što se oba lonca pravilno postave u glavno kućište, indikator napajanja će svijetliti. Pritisnite tipku za uključivanje kako biste uređaj stavili u stanje pripravnosti, nakon što odaberete lonac koji ćete koristiti. Pritisnite tipku za uključivanje drugi put za početak postupka kuhanja. Pritisnite tipku za uključivanje na 2 sekunde kako biste zatvorili cijeli uređaj tijekom kuhanja. Motor će se istodobno isključiti.

Tipka 2 – Zadana tipka
Odabir zadane tipke omogućuje vam kretanje kroz 8 popularnih izbora hrane (19-26). Nakon odabira, započinje unaprijed određeno vrijeme i funkcija temperature kuhanja.

Tipka 3 – Tipka lijevog lonca
Dodirnite tipku Lijevi lonac, zasvijetlit će ikona funkcijske tipke lijevog lonca i izbornik će se postaviti na prvi izbornik (odrezak). Tada će indikator za odrezak i odgovarajući digitalni pokazivač lijevog lonca treperiti te naizmjenično prikazivati zadanu temperaturu i vrijeme programa za odrezak. Kad se prikazuje temperatura, indikator temperature u gornjem lijevom kutu zaslona uvijek je uključen. Kad se prikazuje vrijeme, indikator vremena u donjem lijevom kutu zaslona uvijek je uključen. Pritisnete li tipku lijevog lonca na 2 sekunde, možete poništiti odabir lijevog lonca i uređaj prelazi u stanje pripravnosti.

Tipka 4 – Tipka desnog lonca
Dodirnite tipku Desni lonac, zasvijetlit će ikona funkcijske tipke desnog lonca i izbornik će se postaviti na prvi izbornik (odrezak). Tada će indikator za odrezak i odgovarajući digitalni pokazivač desnog lonca treperiti te naizmjenično prikazivati zadanu temperaturu i vrijeme programa za odrezak. Kad se prikazuje temperatura, indikator temperature u gornjem lijevom kutu zaslona uvijek je uključen. Kad se prikazuje vrijeme, indikator vremena u donjem lijevom kutu zaslona uvijek je uključen. Pritisnete li tipku desnog lonca na 2 sekunde, možete poništiti odabirdesnog lonca i uređaj prelazi u stanje pripravnosti.

Tipka 5 i tipka 6 - Tipke za regulaciju temperature i vremena za tipku lijevog lonca
Simboli tipka 5 i tipka 6 omogućuju povećanje ili smanjenje temperature kuhanja za 5 °Cu isto vrijeme za lijevi lonac. Pritiskom i zadržavanjem tipke brzo ćete promijeniti postavljenu temperaturu. Raspon regulacije temperature : 80 °C – 200 °C. Također možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja za lijevi lonac za minutu pominutu. Pritiskom i zadržavanjem tipke brzo ćete promijeniti vrijeme. Vremenski raspon: 1 min – 60 min.

Tipka 7 i tipka 8 - Tipke za regulaciju temperature i vremena za tipku desnog lonca
Simboli tipka 7 i tipka 8 omogućuju povećanje ili smanjenje temperature kuhanja za 5 °C u isto vrijeme za desni lonac. Pritiskom i zadržavanjem tipke brzo ćete promijeniti postavljenu temperaturu. Raspon regulacije temperature: 80 °C – 200 °C. Također možete povećati ili smanjiti vrijeme kuhanja za desni lonac za minutu po minutu. Pritiskom i zadržavanjem tipke brzo ćete promijeniti vrijeme. Vremenski raspon: 1 min – 60 min.

Tipka 9 - Ikona tipke za zagrijavanje

Dodirnite ikonu tipke Zagrijavanje, pritisnite je, zatim odaberite ili i ponovno pritisnite za pokretanje uređaja. Zadana postavka funkcije zagrijavanja je 160 stupnjeva i 3 minute.

Tipka 10 - Tipka za istovremeni završetak
Dodirnite tipku za istovremeni završetak; dva recepta s različitim postavkama vremena mogu se završiti istovremeno.

Tipka 11 – Tipka za odabir temperature
Dodirnite tipku za odabir temperature. Zatim možete po potrebi podesiti temperaturu na zaslonu.

Tipka 12 Tipka za odabir vremena
Dodirnite tipku za odabir vremena. Zatim možete po potrebi podesiti vrijeme na zaslonu.

Indikatorsko svjetlo "13" Zaslon za lijevi lonac
Indikatorsko svjetlo "14" Svjetlo temperature za lijevi lonac
Indikatorsko svjetlo "15" Svjetlo vremena za lijevi lonac
Indikatorsko svjetlo "16" Zaslon za desni lonac
Indikatorsko svjetlo "17" Svjetlo temperature za desni lonac
Indikatorsko svjetlo "18" Svjetlo vremena za desni lonac
Indikatorsko svjetlo "19-26" Indikator recepta

Detaljne upute za uporabu

1. Način pokretanja
Prvo, kako biste osigurali da je tava pravilno postavljena u uređaj, umetnite utikač u utičnicu. Uređaj će se uključiti, zvučni signal će se oglasiti jednom, sva svjetla će se upaliti na jednu sekundu, a zatim će se ponovno ugasiti. Zasvijetlit će ikona napajanja.
2. Stanje pripravnosti
Dodirnite ikonu napajanja. Indikatori ikona za odabir lonca 1 i ikona za odabir lonca 2 svijetlit će i ostat će uključeni, a uređaj je sada u stanju pripravnosti. Kad je uređaj u stanju pripravnosti i ne radi 5 minuta, vratit će se u način pokretanja.
3. Način rada jednog lonca (pregrada)

3.1. Dodirnite ikonu ili . Indikator funkcije i izbornik uključit će se i ostati uključeni. Treperit će indikator Steak (Odrezak) jer je to zadani izbornik, a ostali će indikatori također ostati uključeni. U međuvremenu će treperiti indikator temperature i vremena. Pritisnete li i zadržite ikonu na 2 sekunde, možete poništiti odabir lijevog lonca. Isto učinite i za

desni lonac pritiskom i držanjem ikone 2. Ako poništite odabir oba lonca pritiskom na ikone, uređaj prelazi u stanje pripravnosti.

3.2. Dodirnite ikonu tipke za odabir izbornika za odabir izbornika koji želite koristiti prema onome što kuhate ili za podešavanje temperature i vremena ako je potrebno. Prilikom podešavanja temperature, svaki put kada pritisnete tipku, temperatura će se promijeniti za 5 ℃, a ako dugo pritisnete tipku " ^ " ili " v ", temperatura će se kontinuirano povećavati ili smanjivati. Za svaki izbornik, podesivi raspon temperature je 80 ℃-200 ℃; Podešavanje vremena: svaki put kada pritisnete tipku, vrijeme se mijenja za 1 minutu. Podesivi vremenski raspon je 1 min - 60 min.

3.3. Nakon što odaberete točan recept, temperaturu i vrijeme, dodirnite ikonu tipke za uključivanje. Lonac 1 / 2 počinje raditi, a na zaslonu se prikazuje trenutačno vrijeme kuhanja, odbrojavajući ga prije nego što prestane treperiti. Indikator odabranog recepta stalno će svijetliti, a ostali će biti isključeni.

3.4. Ako trebate podesiti temperaturu ili vrijeme tijekom kuhanja, pritisnite jednom ikonu za temp ili vrijeme, a zatim pritisnite " ^ " ili " v " za podešavanje temperature ili vremena. Tijekom postupka podešavanja uređaj će nastaviti raditi.

3.5. Ako trebate ponovno postaviti recept tijekom kuhanja, jednom lagano pritisnite ikonu tipke za odabir izbornika kako biste zaustavili kuhanje. Grijač i motor će prestati raditi, a indikator recepta i zaslon će treperiti. Podesite recept prema potrebi. U ovom trenutku možete podesiti i temperaturu i vrijeme.

3.6. Pritisnite tipku za uključivanje tijekom kuhanja i uređaj će se zaustaviti. Ako nema aktivnosti, uređaj će se automatski vratiti u stanje pripravnosti nakon 5 minuta.

3.7. Ako trebate isključiti uređaj tijekom kuhanja, pritisnite tipku za uključivanje na 2 sekunde i uređaj će se isključiti. Grijaća cijev i motor će prestati raditi. Na zaslonu će se prikazati riječ "OFF" i oglasit će se zvučni signal.

3.8. Nakon kuhanja na zaslonu će se prikazati riječ "OFF" i zvučni signal će se odmah oglasiti 5 puta. Zaslon se isključuje i uređaj se vraća u stanje pripravnosti.

3.9. Ako tijekom kuhanja izvadite košaru za prženje, na zaslonu će se prikazati riječ "OPEN" i uređaj će prestati raditi. Nakon što ponovno umetnete košaru za prženje, uređaj će nastaviti s prethodnim radom.

4. Način rada dvostrukog lonca (pregrada)

4.1. Pokretanje 2 lonca

4.1.1. Prvo odaberite jednu stranu i podesite recept, temperaturu i vrijeme prema vašim potrebama. Drugo, odaberite drugu stranu i podesite željeni recept, temperaturu i vrijeme na isti način.

4.1.2. Kad pritisnete ikonu tipke za uključivanje, lijevi i desni lonac počet će raditi istodobno. 1 Tipka i indikatorsko svjetlo u lijevom loncu istodobno će treperiti svakih 6 sekundi, a također će i 2 tipka i indikatorsko svjetlo u desnom loncu istodobno treperiti svakih 6 sekundi. Zasloni lijevog i desnog lonca zasvijetlit će naizmjence u intervalu od oko 3 sekunde.

4.1.3. Lijevi lonac možete pokrenuti i tako da pritisnete tipku za uključivanje nakon podešavanja parametra lonca 1 i zatim pritisnete 2 za podešavanje parametra desnog lonca. Kad je desni lonac spreman, pritisnite tipku za uključivanje za pokretanje desnog lonca.

4.1.4. Dok radite s oba lonca, pritisnite jednom ikonu za temperaturu ili vrijeme i recept i temperatura prikazat će se naizmjence na lijevom i desnom zaslonu. Zaslon će se prebaciti na vrijeme nakon 3 sekunde neaktivnosti.

4.2. Promjena postavke tijekom rada s oba lonca

4.2.1. Kad lijevi i desni lonac rade istodobno i trebate podesiti temperaturu ili vrijeme za lijevi lonac, pritisnite 1 i zatim podesite temperaturu i vrijeme po potrebi. Recept se ne može mijenjati u ovom stanju. Ako nema aktivnosti u roku od 10 sekundi nakon podešavanja, zaslon se automatski vraća u normalu.

4.2.2. Ako trebate podesiti temperaturu ili vrijeme desnog lonca, pogledajte 4.2.1.

4.2.3. Tijekom kuhanja možete podesiti recept i temperaturu/vrijeme pritiskom tipke 1 / 2 tipke za uključivanje/isključivanje. Lijevi ili desni lonac bit će u stanju pauze. Pritisnite tipku za uključivanje za nastavak kuhanja nakon promjene postavki.

4.2.4. Nakon što uređaj prijeđe u stanje pauze, ako nema rada u roku od 5 minuta, lonac će prijeći u stanje pripravnosti.

4.3. Isključivanje lijevog ili desnog lonca

4.3.1. Prvo pritisnite tipku 1 ili 2, a zatim dugo pritisnite tipku za uključivanje na 2 sekunde, odabrani lonac prestaje raditi i vraća se u stanje pripravnosti.

4.4. Izvlačenje košare

4.4.1. Tijekom kuhanja, ako je košara izvučena, na zaslonu će se prikazati simbol "OPEN". Strana će prestati raditi (zaustavit će se grijanje i motor) i nastavit će raditi s prethodnom postavkom kada se košara umetne natrag.

4.4.2. Kad se košara za prženje izvuče u stanju pripravnosti, na zaslonu će se prikazati simbol "OPEN". U ovom trenutku, oba lonca ne mogu se upotrebljavati u isto vrijeme.

4.5. Pauziranje lijevog i desnog lonca

4.5.1. Kad kuhate s oba lonca pritisnite tipku za uključivanje jednom, i lijevi i desni lonac će istodobno ući u pauzu. Zasloni i recepti sada će treperiti. Ponovno pritisnite tipku za uključivanje, i lijevi i desni lonac će nastaviti s radom.

4.5.2. Kad se lijevi i desni lonac istodobno zaustave i nema rada u roku od 5 minuta, oba lonca prestaju raditi i vraćaju se u stanje pripravnosti.

4.5.3. Kad kuhate s oba lonca, jednom lagano pritisnite tipku za uključivanje. Lijevi i desni lonac bit će u stanju pauze u isto vrijeme. Ako trebate nešto podesiti, prvo pritisnite 1 ili, 2 a zatim podesite recept, temperaturu i vrijeme prema vašim potrebama. Sada pritisnite tipku za uključivanje jednom za nastavak istodobnog rada lijevog i desnog lonca.

4.5.4. Kad kuhate s oba lonca, jednom lagano pritisnite tipku za uključivanje. Lijevi i desni lonac bit će u stanju pauze u isto vrijeme. Dugo pritisnite tipku za uključivanje ponovno na 2 sekunde, i lijevi i desni lonac će prestati raditi u isto vrijeme. Na lijevom i desnom zaslonu prikazat će se "OFF", a uređaj će se vratiti u stanje pripravnosti nakon brzog zvučnog signala.

4.6. Zaustavljanje lijevog i desnog lonca

4.6.1. Kad kuhate s oba lonca, dugo pritisnite tipku za uključivanje na 2 sekunde. Lijevi i desni lonac će prestati raditi u isto vrijeme, a lijevi i desni zaslon će prikazati "OFF". Nakon brzog zvučnog signala, uređaj će prijeći u stanje pripravnosti.

4.6.2. Lijevi ili desni lonac neće raditi nakon završetka vremena prikaza, grijanje i motor će se zaustaviti, a na zaslonu će se prikazati "OFF". Nakon što se zvučni signal oglasi 5 puta, zaslon će se isključiti i uređaj će se vratiti u stanje pripravnosti.

4.6.3. Ako želite isključiti jedan lonac, prvo pritisnite 1 ili 2, a zatim dugo pritisnite tipku za uključivanje na 2 sekunde. Odabrani će lonac prestati raditi, a na odgovarajućem zaslonu će se prikazati "OFF". Nakon brzog zvučnog signala, vratit će se u stanje pripravnosti. U ovom trenutku, stanje uređaja mijenja se u način rada s jednim loncem.

4.7. Funkcija istovremenog završetka

4.7.1. Ova funkcija je aktivna samo kada su odabrana dva recepta s različitim postavkama vremena u lijevom i desnom načinu rada lonca. Istovremeno zasvijetli indikatorsko svjetlo. Kad je funkcija aktivna, zaslon treperi.
4.7.2. Nakon odabira izbornika, prvo pritisnite tipku za istovremeni završetak, a zatim ponovno pritisnite tipku za uključivanje. Uređaj će početi raditi. U ovom trenutku lonac s duljim vremenom kuhanja radi, dok lonac s kraćim vremenom kuhanja prikazuje simbol "HOLD". Kada prođe dodatno vrijeme, drugi lonac počinje raditi. Tipka za istovremeni završetak obično ostaje uključena tijekom ovog postupka.
4.7.3. Tijekom rada, ako je vrijeme prikazano na strani "HOLD" dulje od vremena na drugoj strani, izađite iz načina istodobnog završetka. Isključit će se indikator istodobnog završetka.
4.7.4. Izvučete li lonac tijekom rada, tajmer će se zaustaviti i na zaslonu će se prikazati simbol "OPEN". Vratite posudu u uređaj kako biste nastavili s radom.
4.7.5. Tijekom istodobnog rada, ako je rad jednog lonca obustavljen, a drugi lonac i dalje radi, izađite iz funkcije istodobnog završetka i indikator istodobnog završetka će se isključiti.

5. Nema NAČINA RADA PREGRADE

5.1. Kada je hrana koju kuhate vrlo velika, nemojte koristiti srednju pregradu. Odaberite 1, odaberite izbornik, zatim odaberite 2, odaberite isti izbornik i pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje kako biste započeli kuhanje s uređajem. Za detalje pogledajte Način rada dvostrukog lonca (pregrada).
5.2. Ne upotrebljavajte način srednje pregrade za pečenje cijelog pileta. Odaberite bilo koji izbornik u lijevom loncu i desnom loncu istodobno, podesite temperaturu u izborniku na 200 stupnjeva Celzijusa, podesite vrijeme i pritisnite tipku za uključivanje kako biste istodobno uključili lijevi i desni grijač za kuhanje.

Napomene:

1. Način pokretanja: kada se uređaj nalazi u ovom načinu, svijetli samo ikona tipke za uključivanje.
2. Stanje pripravnosti: svijetle ikone tipke napajanja, lijeva tipka lonca i desna tipka lonca.
3. Postavljanje jedinice kada ne radi: odgovarajuća funkcijska tipka stalno svijetli, indikator odabranog recepta treperi, ostali indikatori izbornika stalno svijetle, odgovarajući zaslon treperi naizmjenično kako bi se prikazala temperatura/vrijeme odabranog recepta. Pri podešavanju izbornika treperi odabrani recept, pri podešavanju temperature pritisnite tipku temperature, zaslon treperi za prikaz trenutačne temperature, pritisnite tipku vremena za podešavanje vremena, na zaslonu se mijenja trenutačno vrijeme i treperi. Kad su lijevi i desni lonac istodobno odabrano stanje, izbornik na strani koja nije odabrana ne treperi, odgovarajući zaslon naizmjenično prikazuje temperaturu i vrijeme bez treperenja. Tijekom tog procesa grijači i motori ne rade.
4. Podešavanje tijekom kuhanja: recept ne treperi. Treperi zaslon za prikaz temperature i vremena. Možete podesiti temperaturu i vrijeme, ali se recept ne može podesiti.
5. Način pauziranja jednog lonca: odgovarajuća funkcijska tipka stalno svijetli, a indikator izbornika treperi kada je odabran. Ostali indikatori izbornika stalno svijetle, a odgovarajući zaslon treperi, označavajući temperaturu/vrijeme. Odgovarajuća tipka 1 ili 2 treperi, a izbornik, temperatura i vrijeme mogu se podesiti u ovom trenutku.
6. Način pauziranja lijevog i desnog lonca: odgovarajuća funkcijska tipka stalno svijetli, odabrani indikator izbornika treperi, drugi indikator izbornika stalno svijetli, zaslon treperi, prikazuju se temperatura/vrijeme, odgovarajuća 1 i 2 tipke trepere.
7. Način rada: odgovarajuća funkcijska tipka stalno svijetli, odabrani indikator izbornika stalno svijetli, ostali su indikatori izbornika isključeni, a odgovarajući zaslon prikazuje vrijeme izbornika.

8. Kad lijevi i desni lonac rade istodobno, indikator tipke i odgovarajući indikator izbornika 1 lonca trepere istodobno/3 sekunde, a vrijeme gašenja < 0,5 sekundi. Nakon 3 sekunde, indikator tipke i odgovarajući indikator izbornika 2 lonca trepere istodobno/6 sekundi, s vremenom gašenja < 0,5 sekundi, lijevi i desni indikatori trepere naizmjenično, a vrijeme intervala lijevo i desno je 3 sekunde.
9. Funkcija memorije: uređaj ima funkciju memorije. Po završetku kuhanja, uređaj se ne isključuje. Pri sljedećoj uporabi, ako odaberete isti lonac kao i zadnji put, uređaj će izravno prikazati izbornik koji je korišten posljednji put. Funkcija memorije nestaje kad se uređaj isključi na 1 sat. Nakon što prođe najmanje 1 sat, početno stanje prikazat će se kada se uređaj ponovno uključi. Memorija za isključivanje: ako se uređaj koristi, a napajanje se slučajno prekine, uređaj će se vratiti u radno stanje prije isključivanja ako se ponovno uključi unutar 30 minuta.

Postavke

Tablica u nastavku pomoći će vam odabrati osnovne postavke za sastojke.
Napomena: imajte na umu da su ove postavke samo indikativne. Budući da se sastojci razlikuju po podrijetlu, veličini, obliku i marki, ne možemo jamčiti najbolje postavke za vaše sastojke.
Budući da tehnologija brzog zraka trenutno zagrijava zrak u uređaju, kratko izvlačenje lonca iz uređaja tijekom prženja vrućim zrakom gotovo i neće poremetiti proces.

Savjeti:
1. Manji sastojci obično zahtijevaju nešto kraće vrijeme pripreme od većih.
2. Za veću količinu sastojaka potrebno je nešto dulje vrijeme pripreme, a za manju količinu sastojaka potrebno je nešto kraće vrijeme pripreme.
3. Protresanje manjih sastojaka na pola vremena pripreme optimizira konačni rezultat i može spriječiti neravnomjerno prženje sastojaka.
4. Svježem krumpiru dodajte malo ulja za hrskavi rezultat. Sastojke pržite u fritezi nekoliko minuta nakon što dodate ulje.
5. U fritezi nemojte pripremati izrazito masne sastojke poput kobasica.
6. Grickalice koje se mogu pripremiti u pećnici mogu se pripremiti i u fritezi.
7. Optimalna količina za pripremu hrskavog krumpira je 500 grama.
8. Za brzu i jednostavnu pripremu punjenih grickalica upotrijebite unaprijed pripremljeno tijesto. Unaprijed pripremljeno tijesto također zahtijeva kraće vrijeme pripreme od domaćeg tijesta.
9. Stavite lim za pečenje ili posudu za pećnicu u lonac za prženje ako želite ispeći kolač ili quiche ili ako želite ispeći delikatne sastojke ili jela s punjenjem ili nadjevom.

Izbornik	Referentna težina (g)	Zadana temperatura (°C)	Vrijeme jednog lonca (min.)	Raspon temperature (°C)	Vremenski okvir (min)	Protresite
Odrezak	400	200	15.	80–200	1–60	1-2
Pileći bataci	600	200	30	80–200	1–60	1-2
Škampi	600	190	10	80–200	1–60	1-2
Riba	500	180	25	80–200	1–60	1-2
Pizza	400	180	10	80–200	1–60	--

Pomfrit	450	200	25	80–200	1–60	1-2
Pečenje	400	180	12.	80–200	1–60	--
Povrće	300	170	20	80–200	1–60	1-2

Napomena 1: dodajte 3 minute vremenu pripreme kada počnete pržiti dok je friteza još hladna.
Napomena 2: možete podesiti temperaturu ili vrijeme u skladu sa stvarnim učinkom kuhanja kad istodobno upotrebljavate dva lonca za kuhanje.

Čišćenje

Očistite uređaj nakon svake uporabe.
Nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor ili abrazivne materijale za čišćenje lonca i rešetke jer to može oštetiti premaz koji se ne lijepi.

1. Izvadite utikač iz zidne utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
   Napomena: izvadite lonac kako bi se friteza brže ohladila.
2. Obrišite vanjsku stranu uređaja vlažnom krpom.
3. Lonce očistite vrućom vodom, malo tekućine za pranje i neabrazivnom spužvom.
   Možete upotrijebiti tekućinu za odmašćivanje kako biste uklonili svu preostalu prljavštinu.
   Savjet: ako se prljavština zalijepi za nosač (rešetku) ili dno lonca, napunite lonac vrućom vodom i dodajte malo tekućine za pranje. Stavite rešetku za prženje u lonac te ostavite da se lonac i rešetka za prženje natapaju otprilike 10 minuta.
4. Očistite unutrašnjost uređaja toplom vodom i neabrazivnom spužvom.
5. Očistite grijaći element četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

Rješavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj ne radi.	Uređaj nije spojen na napajanje.	Spojite utikač kabela napajanja na uzemljenu utičnicu.
Sastojci prženi u fritezi nisu gotovi.	Prevelika količina sastojaka ili su sastojci preveliki.	Napunite lonac preporučenom količinom sastojaka (preporučene veličine).
	Temperatura je preniska.	Sukladno podesite temperaturu.
	Uređaj nije prethodno zagrijan.	Podesite vrijeme na potrebno vrijeme pripreme.
Sastojci se prže neravnomjerno.	Određene vrste sastojaka potrebno je protresti na pola vremena kuhanja.	Sastojke koji leže jedan na drugom (npr. krumpirić) treba protresti na pola vremena pripreme.
Pržene grickalice nisu hrskave kad izađu iz friteze.	Upotrijebili ste vrstu grickalica namijenjenu za pripremu u tradicionalnoj fritezi.	Upotrebljavajte grickalice za pećnicu ili dolijte malo ulja na grickalice da biste postigli hrskaviji rezultat.
Lonac se ne može pravilno gurnuti u uređaj.	Previše sastojaka u loncu.	Nemojte puniti posudu iznad oznake MAKS.
	Lonac nije pravilno postavljen u lonac.	Gurnite lonac u uređaj dok ne začujete klik.
Bijeli dim izlazi iz uređaja.	Kuhanje masnih sastojaka.	Prilikom kuhanja masnih sastojaka velika količina ulja curi u lonac. Ulje proizvodi bijeli dim, a lonac se može

		zagrijati više nego inače. To ne utječe na uređaj ili konačni rezultat.
	Lonac nije očišćen nakon posljednjeg kuhanja.	Bijeli dim nastaje zbog zagrijavanja masti u posudi. Pobrinite se da tavu pravilno očistite nakon svake uporabe.
Svježi krumpirići ne prže se ravnomjerno.	Niste upotrijebili pravu vrstu krumpira.	Upotrebljavajte svježi krumpir i pobrinite se da ostane čvrst tijekom kuhanja.
	Niste isprali komadiće krumpira prije kuhanja.	Isperite komadiće krumpira da biste uklonili škrob s vanjske strane komadića.
Svježi krumpirići nisu hrskavi.	Hrskavost krumpirića ovisi o količini ulja i vode u krumpiriću.	Pobrinite se da komadiće krumpira dobro osušite.
		Izrežite krumpir na manje komadiće za hrskaviji rezultat.
		Dodajte malo ulja za hrskaviji rezultat.

BRIGA ZA OKOLINU

Nakon isteka njegova životnog vijeka uređaj nemojte baciti zajedno s uobičajenim kućanskim otpacima, nego ga predajte ovlaštenim zbirnim mjestima za recikliranje. Takvim zbrinjavanjem dotrajalog uređaja pomažete u očuvanju okoline.

GARANCIJA I SERVIS

Za bilo kakve informacije ili u slučaju kvara uređaja obratite se Centru za pomoć korisnicima Gorenje u vašoj državi (telefonski broj takvog centra naveden je u globalnom garancijskom listu koji važi u čitavom svijetu). Ukoliko u vašoj državi nema Centra za korisnike Gorenje, obratite se vašem lokalnom prodavaču Gorenje, ili pozovite odjel Gorenja za servisiranje kućanskih aparata.

Samo za osobnu uporabu!

GORENJE
VAM ŽELI MNOGO UŽITAKA PRILIKOM UPORABE VAŠEG NOVOG UREĐAJA

Pridržavamo pravo na izmjene!

SRB

Važne mere bezbednosti

Pre početka upotrebe aparata detaljno se upoznajte sa korisničkim priručnikom.

1. Sačuvajte uputstva za upotrebu, potvrdu o garanciji, potvrdu o plaćanju, i po mogućnosti ambalažu aparata.
2. Kućišta koja sadrže električne komponente i grejne elemente, nemojte potapati u vodu, i nemojte ih ispirati pod mlazom tekuće vode.
3. Pazite da u aparat ne dopre voda ili neka druga tečnost, jer to može uzrokovati električni udar.
4. Sastojke za prženje uvek složite u košaru tako da ne dođu u dodir sa grejnim elementima.
5. Tokom rada aparata nemojte prekrivati otvore za dovod i odvod vazduha.
6. Posudu nemojte puniti uljem, jer to može privesti do opasnosti od požara.
7. Tokom rada nemojte dodirivati unutrašnjost aparata.
8. Pre priključenja aparata na električnu instalaciju, proverite dali napon aparata naveden na postolju odgovara naponu vaše kućne električne instalacije, odnosno lokalne električne mreže.
9. Aparat ne smete koristiti ukoliko utvrdite da je oštećen priključni kabl, njegov utikač, ili sam aparat.
10. Oštećen priključni kabl sme zameniti isključivo proizvođač, njegov ovlašćeni servis, ili neko drugo odgovarajuće stručno osposobljeno lice.
11. Deca starija od osam godina, kao i lica smanjenih fizičkih, osetilnih ili mentalnih sposobnosti, ili lica sa nedostatkom iskustava i znanja u rukovanju aparatom, smeju koristiti ovaj aparat isključivo pod odgovarajućim nadzorom lica, odgovornih za njihovu bezbednost, i ako su dobila odgovarajuća uputstva u vezi bezbedne upotrebe aparata, i ako razumeju opasnosti povezane sa korišćenjem aparata
12. Deca neka budu stalno pod vašim nadzorom i nemojte im dozvoliti da koriste aparat kao igračku.
13. Takođe, nemojte dozvoliti deci da sudeluju u čišćenju i održavanju aparata, izuzev ukoliko su starija od 8 godina i ako su pod odgovarajućim nadzorom.
14. Priključni kabl nemojte držati u blizini vrućih površina.
15. Mokrim rukama nemojte rukovati tipkama na kontrolnoj tabli niti priključivati aparat na električnu energiju.
16. Aparat priključite samo u pravilno uzemljenu zidnu utičnicu. Utikač treba biti pravilno uključen u zidnu utičnicu.
17. Ovim aparatom nije moguće upravljati spoljnim vremenskim prekidačima (tajmer) ili odvojenim sistemima za daljinsko upravljanje.
18. Aparat nemojte postavljati na ili u blizinu zapaljivih materijala, kao što su stolnjaci, zavese, i sl.

19. Aparat također nemojte postavljati uza zid ili uz druge aparate. Iza aparata, uz bočne stranice, i iznad njega, neka bude barem 10 cm prostora. Na aparat ne smete stavljati nikakve predmete.
20. Aparat koristite isključivo za namene koje su opisane u ovom korisničkom priručniku.
21. Aparat nemojte ostaviti da radi bez nadzora.
22. Tokom prženja vrućim vazduhom, kroz otvore za odvod vazduha izlazi vruća para. Pazite da se rukama ili licem ne približite previše toj pari odnosno otvorima za odvod vazduha. Na vruću paru i na vruć vazduh obratite pažnju i kada posudu vadite iz aparata.
23. Dostupne površine mogu tokom rada aparata postati veoma vruće.
24. Ako iz aparata počne izlaziti tamni dim, smesta ga isključite. Pre nego što izvadite posudu iz aparata pričekajte da se prestane dimiti.
25. Aparat postavite na horizontalnu, ravnu i stabilnu podlogu.
26. Aparat je namenjen isključivo za uobičajenu upotrebu u domaćinstvu i nije namenjen za upotrebu u okolinama kao što su čajne kuhinje u radnjama, kancelarijama, na farmama, i u drugim radnim okolinama. Aparat takođe nije namenjen za upotrebu od strane gostiju u hotelima, motelima, prenoćištima, i u drugim smeštajnim objektima.
27. Ukoliko se aparat koristi nepravilno, ili ga se koristi u profesionalne odnosno polu-profesionalne svrhe, ili ako se ga koristi na način koji nije u skladu s uputstvima za upotrebu, garancija postaje ništavna, a Gorenje ne preuzima nikakvu odgovornost za eventualno uzrokovanu štetu.
28. Za pregled ili popravak aparata obratite se ovlašćenom servisu Gorenje.
29. Aparat nemojte pokušavati popravljati sami, jer ćete time poništiti garanciju.
30. Nakon upotrebe priključni kabl aparata uvek isključite iz zidne utičnice.
31. Pre nego što aparat dodirnete ili počnete čistiti, ostavite ga da se ohladi približno 30 minuta.
32. Postarajte se da hrana koju spremate u ovom aparatu bude zlatno-žuto zapečena, a ne da potamni ili da bude braon boje. Zagorele ostatke hrane odstranite. Sirovi krompir nemojte pržiti na temperaturi koja prevazilazi 180 °C (time smanjujete proizvodnju akrilamida).

Ovaj aparat označen je u skladu s Evropskom direktivom 2012/19/EU u vezi odlaganja otpadne električne i elektronske opreme (*engl. skraćenica WEEE*). Smernice iz te direktive opredeljuju zahteve i postupke za sakupljanje i recikliranje otpadne električne i elektronske opreme, važeće u celoj Evropskoj Uniji.

Automatsko isključenje

Aparat je opremljen vremenskim (satnim) prekidačem. Kada istekne podešeno vreme, aparat zazvoni i automatski se isključi.

Pre prve upotrebe aparata

Odstranite sav ambalažni materijal. Ako je na aparatu kakva nalepnica, odlepite je. Košaru i posudu isperite vrućom vodom. Nemojte koristiti gruba ili agresivna sredstva za čišćenje. Vlažnom krpom očistite unutrašnji i spoljašnji deo aparata. Posudu i košaru nemojte prati u mašini za pranje sudova.

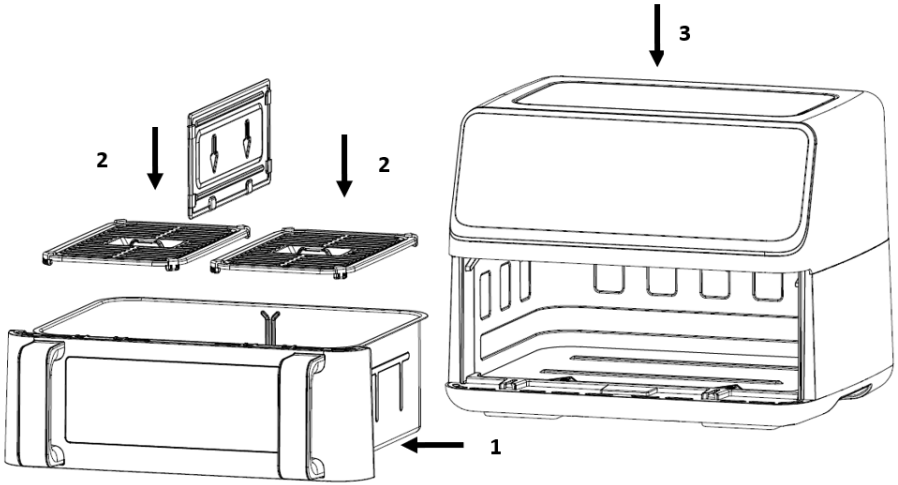
Aparat radi na vruć vazduh, zato posudu nemojte puniti uljem ili masnoćom za prženje!

Priključenje na električnu energiju:

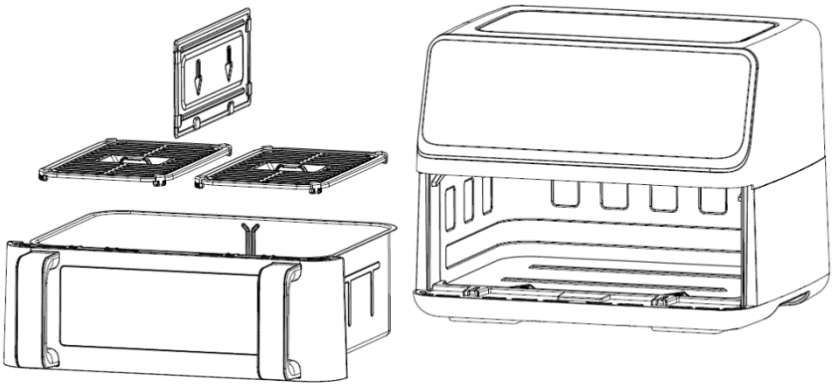
Aparat sme biti priključen samo na pravilno montiranu utičnicu 220-240 V ~ 50-60 Hz, 16A.

Opšti opis (slika 1)

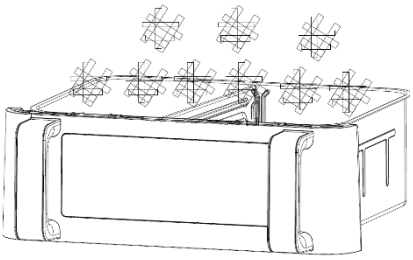
1. Posuda za prženje
2. Emajlirana posuda za prženje
3. Uređaj



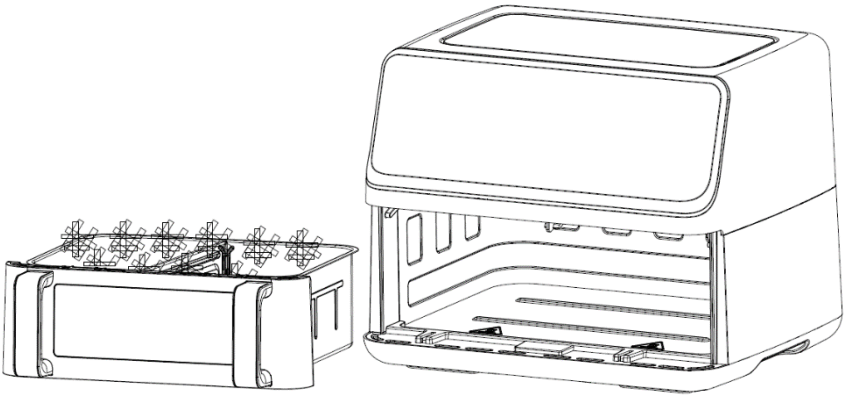
Slika 3



Slika 2



Slika 3



Slika 4

Pre prve upotrebe

1. Uklonite sav ambalažni materijal.
2. Uklonite sve nalepnice ili etikete sa uređaja.
3. Temeljito očistite rešetku i posudu toplom vodom sa malo deterdženta i neabrazivnim sunđerom.
4. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.

Ovo je friteza za prženje bez ulja koja radi pomoću vrućeg vazduha. Nemojte sipati ulje ili mast direktno u posudu.

Obaveštenje: Kada se friteza prvi put zagreje, može da emituje blagi dim ili miris. To je normalno kod mnogih uređaja za zagrevanje. To ne utiče na bezbednost vašeg uređaja.

Priprema uređaja za upotrebu

1. Postavite uređaj na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu.

Nemojte postavljati uređaj na površinu koja nije otporna na toplotu.

2. Postavite emajliranu posudu za prženje u posudu

Nemojte sipati ulje ili bilo koju drugu tečnost u posudu.
Nemojte stavljati ništa na uređaj, jer to može da ometa protok vazduha i utiče na rezultat prženja vrućim vazduhom.

Upotreba uređaja

1. Umetnite utikač u zidnu utičnicu sa uzemljenjem.
2. Pažljivo izvucite posudu iz friteze (slika 2).
3. Stavite hranu u posudu. (slika 3).
4. Gurnite posudu nazad u fritezu (slika 4).

Nikada ne koristite posudu bez emajlirane posude u njoj.

Oprez: Ne dodirujte posudu tokom upotrebe i neko vreme nakon toga, jer je veoma vruća. Držite posudu samo za ručku.

5. Odredite potrebno vreme pripreme za hranu (pogledajte odeljak "Podešavanja" u ovom poglavlju).
6. Neku hranu treba da protresete nakon pola sata pripreme (pogledajte odeljak "Podešavanja" u ovom poglavlju). Da biste protresli hranu, izvucite posudu iz uređaja držeći je za ručku i protresite. Potom vratite posudu u fritezu.
7. Kada začujete zvučni signal, vreme pripreme je isteklo. Izvucite posudu iz uređaja

Napomena: Dugo pritisnite dugme za uključivanje na 2 sekunde. Zatim možete ručno isključiti uređaj.
Savet: Možete da podesite temperaturu ili vreme u skladu sa vašim željama tokom upotrebe.

8. Proverite da li je hrana gotova.

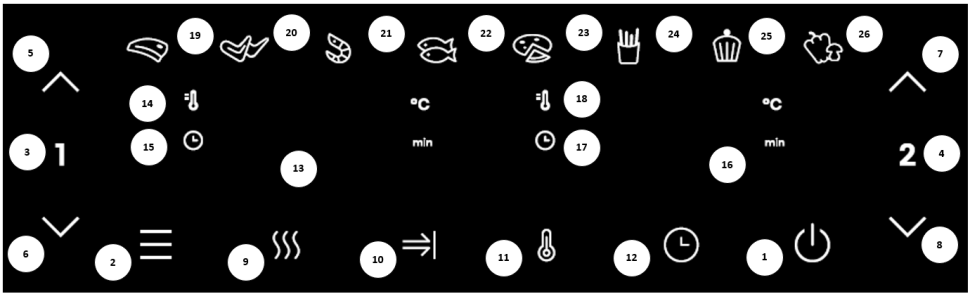
Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite posudu u uređaj i podesite tajmer na nekoliko dodatnih minuta.

9. Da biste izvadili hranu (npr. pomfrit), izvadite posudu iz friteze i stavite je na podmetač.

Nemojte okretati posudu naopako jer će višak ulja koji se skupio na dnu posude iscuriti na hranu. Posuda i hrana su vrući. U zavisnosti od vrste hrane u fritezi, iz posude može da izlazi para.

10. Koristite odgovarajući pribor za stavljanje hrane na tanjir.
11. Kada je hrana gotova, friteza je odmah spremna za pripremu nove hrane.

Uputstvo za kontrolnu tablu



Taster 1 – Taster za uključivanje
Kada su obe posude pravilno postavljene u glavno kućište, svetlo za napajanje će biti upaljeno. Pritisnite taster za uključivanje da biste uređaj stavili u režim pripravnosti, nakon što ste izabrali posudu koju ćete koristiti. Pritisnite taster za uključivanje drugi put da biste započeli proces kuvanja. Pritisnite taster za uključivanje na 2 sekunde da biste zatvorili ceo uređaj tokom kuvanja. Istovremeno, motor će se isključiti.

Taster 2 - Taster za zadana podešavanja
Ako izaberete unapred podešeni taster, možete da pregledate 8 popularnih izbora hrane (19-26). Kada je izabran, počinje funkcija unapred određenog vremena i temperature kuvanja.

Taster 3 1 – Taster za levu posudu
Dodirnite taster leva posuda, ikonica funkcijskog tastera leve posude će zasvetliti i meni će se podrazumevano vratiti na prvi meni (šnicla). U ovom trenutku, indikator šnicle i odgovarajućidigitalni ekran leve posude će treperiti i naizmenično prikazivati podrazumevanu temperaturu i vreme programa šnicle. Kada se prikaže temperatura, indikator temperature na gornjoj levoj strani ekrana je uvek uključen. Kada se prikaže vreme, indikator vremena na donjoj levoj strani ekrana je uvek uključen. Ako pritisnete taster za levu posudu na 2 sekunde, možete da otkažete izbor leve posude i uređaj prelazi u režim pripravnosti.

Taster 4 2 – Taster za desnu posudu
Dodirnite taster za desnu posudu, ikona funkcijskog tastera desne posude će zasvetliti i meni će se podrazumevano vratiti na prvi meni (šnicla). Uovom trenutku, indikator šnicle i odgovarajući ekran desne posude će treperiti i naizmenično prikazivati podrazumevanu temperaturu i vreme programa šnicle. Kada se prikaže temperatura, indikator temperature na gornjoj levoj strani ekrana je uvek uključen. Kada se prikaže vreme, indikator vremena na donjoj levoj strani ekrana je uvek uključen. Ako pritisnete taster za desnu posudu na 2 sekunde, možete da otkažete izbor desne posude i uređaj prelazi u režim pripravnosti.

Taster 5 i taster 6 - Tasteri za kontrolu temperature i vremena leve posude
Simboli tastera 5 i 6 vam omogućavaju da povećate ili smanjite temperaturu kuvanja za po 5 °C za levu posudu. Podešenu temperaturu ćete brzo promeniti ako pritisnete i držite taster. Opseg regulacije temperature : 80 °C – 200 °C. Takođe možete da povećate ili smanjite vreme kuvanja za

levu posudu za po jedan minut. Vreme ćete brzo promeniti ako pritisnete i držite taster. Opseg regulacije vremena: 1 min – 60 min.

Taster 7 i taster 8 - Tasteri za regulaciju temperature i vremena desne posude
Taster 7 i simboli tastera 7 vam omogućavaju da povećate ili smanjite temperaturu kuvanja za po 5 °C za desnu posudu. Ako pritisnete i držite taster , brzo ćete promeniti podešenu temperaturu. Opseg regulacije temperature: 80°C – 200 °C. Takođe možete da povećate ili smanjite vreme kuvanja za desnu posudu za po jedan minut. Vreme ćete brzo promeniti ako pritisnete i držite taster. Opseg regulacije vremena: 1 min – 60 min.

Taster 9 - Ikonica tastera za prethodno zagrevanje

Dodirnite ikonu tastera za prethodno zagrevanje, pritisnite, zatim izaberite ili i ponovo pritisnite da biste pokrenuli uređaj. Podrazumevano podešavanje funkcije prethodnog zagrevanja je 160 stepeni i vreme 3 minute.

Taster 10 - Taster za istovremeni završetak
Dodirnite taster za istovremeni završetak; dva recepta sa različitim podešavanjima vremena mogu se završiti u isto vreme.

Taster 11 – Taster za odabir temperature
Dodirnite taster za odabir temperature. Po potrebi možete da podesite temperaturu naznačenu na jedinici za prikaz.

Taster 12 Taster za odabir vremena
Dodirnite taster za odabir vremena. Po potrebi možete da podesite vreme naznačeno na jedinici za prikaz.

Indikatorska lampica "13" Ekran za levu posudu
Indikatorska lampica "14 " Indikator temperature za levu posudu
Indikatorska lampica "15" Indikator vremena za levu posudu
Indikatorska lampica "16" Ekran za desnu posudu
Indikatorska lampica "17 " Indikator temperature za desnu posudu
Indikatorska lampica "18 " Indikator vremena za desnu posudu
Indikatorske lampice " 19-26 " Indikatorske lampice za vrstu hrane (recept)

Detaljna uputstva za rad

1. Početni režim
Prvo, da biste bili sigurni da je posuda za kuvanje pravilno stavljena u uređaj, umetnite utikač u utičnicu. Uređaj će se uključiti, jednom će se oglasiti zvučnim signalom, sve lampice će se upaliti na jednu sekundu, a zatim će se ponovo ugasiti. Ikona za napajanje će se upaliti.
2. Režim pripravnosti
Dodirnite ikonicu za napajanje. Indikatori ikonica Posuda 1 i Posuda 2 će zasvetliti i ostati uključene, uređaj je sada u režimu pripravnosti. Kada je uređaj u stanju pripravnosti i ne radi 5 minuta, vratiće se u početni režim.
3. Režim rada jedne posude (pregrada)

3.1. Dodirnite ikonicu 1 ili 2 . Indikator funkcije i meni će se uključiti i ostati uključeni. Indikator za šniclu će treperiti, jer je ovo podrazumevani meni, a ostali indikatori će takođe biti uključeni. U međuvremenu, indikator temperature i vremena će treperiti. Ako pritisnete i zadržite ikonicu 1 2 sekunde, možete da otkažete odabir leve posude. Uradite isto za desnu posudu tako što ćete pritisnuti i držati ikonicu 2. Pritiskom na ikonice možete da otkažete izbor obe posude, a uređaj će preći u režim pripravnosti.

3.2. Dodirnite ikonicu tastera za izbor menija da biste izabrali meni koji želite u skladu sa onim šta kuvate ili da biste podesili temperaturu i vreme ako je potrebno. Prilikom podešavanja temperature, svakim pritiskom na taster, temperatura će se promeniti za 5 ℃, a ako dugo pritisnete tastere " " ili " ", temperatura će se kontinuirano povećavati ili smanjivati. Za svaki meni, podesivi opseg temperature je od 80 ℃ do 200 ℃; Podešavanje vremena: svakim pritiskom tastera, vreme se menja za 1 min. Opseg regulacije vremena od 1 min do 60 min.

3.3. Nakon što izaberete vrstu hrane (recept), temperaturu i vreme, dodirnite ikonicu tastera za uključivanje. Posuda 1 / 2 počinje da radi, a na ekranu se prikazuje trenutno vreme kuvanja, odbrojavajući ga pre nego što prestane da treperi. Indikator izabrane vrste hrane je uvek uključen, a ostali indikatori recepata će biti isključeni.

3.4. Da biste podesili temperaturu ili vreme tokom procesa kuvanja, pritisnite ikonicu tastera za temperaturu ili vreme jednom, a zatim pritisnite taster " " ili " " da biste podesili temperaturu ili vreme. Tokom podešavanja, uređaj nastavlja da radi.

3.5. Da biste resetovali odabranu vrstu hrane tokom procesa kuvanja, lagano pritisnite ikonicu tastera za uključivanje da biste pauzirali kuvanje; grejač i motor će prestati da rade, a indikator vrste hrane i ekran će treperiti. Podesite vrstu hrane po potrebi. U ovom trenutku možete da podesite i temperaturu i vreme.

3.6. Pritisnite taster za uključivanje tokom kuvanja i uređaj će se zaustaviti. Ako nema aktivnosti, uređaj će se automatski vratiti u režim pripravnosti nakon 5 minuta.

3.7. Da biste isključili uređaj tokom kuvanja, pritisnite taster za uključivanje na 2 sekunde i uređaj će se isključiti. Grejna cev i motor će prestati da rade. Na ekranu će se prikazati reč "OFF" (isključeno) i zvučni signal će se oglasiti.

3.8. Nakon kuvanja, na ekranu će se prikazati reč "OFF" (ISKLJUČENO) i zvučni signal će se oglasiti 5 puta. Ekran se isključuje i uređaj se vraća u režim pripravnosti.

3.9. Ako tokom kuvanja izvadite korpu za prženje, na ekranu će se prikazati reč "OPEN" (otvoreno) i uređaj će prestati da radi. Nakon što ponovo ubacite korpu za prženje, uređaj će nastaviti svoj rad.

4. Režim rada duple posude (pregrada)

4.1. Uključivanje 2 posude

4.1.1. Prvo izaberite jednu stranu i podesite željenu vrstu hrane, temperaturu i vreme u skladu sa vašim potrebama. Zatim izaberite drugu stranu i podesite željenu vrstu hrane, temperaturu i vreme na isti način.

4.1.2. Kada pritisnete ikonicu tastera za uključivanje, leva i desna posuda će početi da rade istovremeno. 1 taster i indikatorska lampica vrste hrane za levu posudu će treperiti svakih 6 sekundi istovremeno, a takođe će i 2 taster i indikatorska lampica vrste hrane desne posude treperiti svakih 6 sekundi istovremeno. Levi i desni ekran posuda će se naizmenično paliti u intervalu od oko 3 sekunde.

4.1.3. Takođe možete prvo uključiti levu posudu tako što ćete pritisnuti taster za uključivanje nakon podešavanja parametara posude, 1 a zatim pritisnuti 2 da biste podesili parametar desne posude. Kada je desna posuda spremna, pritisnite taster za uključivanje da biste pokrenuli desnu posudu.

4.1.4. Za vreme rada obe posude, pritisnite ikonicu tastera za temperaturu ili vreme jednom a
recept i temperatura će se naizmenično prikazivati na levom i desnom ekranu. Nakon 3 sekunde bez rada, ekran će se prebaciti na vreme.

4.2. Promena podešavanja tokom rada obe posude

4.2.1. Kada leva i desna posuda rade istovremeno i potrebno je da podesite temperaturu ili vreme za levu posudu, pritisnite 1 i zatim podesite temperaturu i vreme po potrebi. Izbor vrste hrane se ne može menjati u ovom stanju. Ako nema aktivnosti u roku od 10 sekundi nakon podešavanja, ekran se automatski vraća u normalu.

4.2.2. Ako treba da podesite temperaturu ili vreme desne posude, pogledajte odeljak 4.2.1.

4.2.3. Tokom procesa kuvanja, vrsta hrane i temperatura/vreme se mogu podesiti pritiskom na tastere 1 / 2 i taster za uključivanje. Leva ili desna posuda će ući u režim pauze. Da biste nastavili sa kuvanjem nakon promene podešavanja, pritisnite taster za uključivanje.

4.2.4. Ako ne koristite uređaj 5 minuta nakon pauziranja, posuda će preći u režim pripravnosti.

4.3. Isključivanje leve ili desne posude

4.3.1. Prvo pritisnite taster 1 ili 2 , a zatim pritisnite taster za uključivanje na 2 sekunde; izabrana posuda će prestati da radi i vratiće se u režim pripravnosti.

4.4. Izvlačenje korpe

4.4.1. Tokom procesa kuvanja, ako je korpa izvučena, na ekranu će se prikazati OPEN" (otvoreno). Bočna strana će prestati da radi (i zagrevanje i motor će se zaustaviti) i nastaviće da radi sa prethodnim podešavanjem kada se korpa vrati nazad.

4.4.2. Kada se korpa za prženje izvuče u stanju pripravnosti, na ekranu će se prikazati "OPEN" (otvoreno). U ovom trenutku nije moguće koristiti obe posude istovremeno.

4.5. Pauziranje leve i desne posude

4.5.1. Kada kuvate u obe posude, pritisnite taster za uključivanje jednom, i leva i desna posuda će istovremeno ući u režim pauze. I ekrani i recepti će sada treperiti. Ponovo pritisnite taster za uključivanje, i leva i desna posuda će nastaviti sa radom.

4.5.2. Kada se leva i desna posuda pauziraju istovremeno i ne rade 5 minuta, obe posude će prestati da rade i vratiće se u režim pripravnosti.

4.5.3. Kada kuvate u obe posude, nežno pritisnite taster za uključivanje. Leva i desna posuda će istovremeno ući u režim pauze. Ako treba nešto da podesite, prvo pritisnite 1 ili, 2 a zatim podesite željenu vrstu hrane, temperaturu i vreme u skladu sa vašim potrebama. Sada pritisnite taster za uključivanje da biste nastavili istovremeni rad leve i desne posude.

4.5.4. Kada kuvate u obe posude, nežno pritisnite taster za uključivanje. Leva i desna posuda će istovremeno ući u režim pauze. Ponovo pritisnite taster za uključivanje na 2 sekunde, i leva i desna posuda će istovremeno prestati da rade. Na levom i desnom ekranu će se prikazati "OFF" (isključeno), a uređaj će se vratiti u režim pripravnnosti nakon kratkog zvučnog signala.

4.6. Isključivanje leve i desne posude

4.6.1. Kada kuvate u obe posude, pritisnite taster za uključivanje na 2 sekunde. Leva i desna posuda će istovremeno prestati da rade, a na levom i desnom ekranu će se prikazati "OFF" (isključeno). Nakon kratkog zvučnog signala, uređaj će preći u režim pripravnosti.

4.6.2. Nakon isteka prikazanog vremena leva i desna posuda će biti isključene, zagrevanje i motor će se zaustaviti, a na ekranu će se prikazati "OFF" (isključeno). Nakon 5 kratkih zvučnih signala, ekran će se isključiti i uređaj će se vratiti u režim pripravnosti.

4.6.3. Ako želite da isključite jednu posudu, pritisnite 1 ili 2 prvo , a zatim držite pritisnutim taster za uključivanje 2 sekunde. Izabrana posuda će prestati da radi, a na odgovarajućem ekranu će se prikazati "OFF" (isključeno). Nakon kratkog zvučnog

signala, vratiće se u režim pripravnosti. U ovom trenutku, stanje uređaja se menja u režim rada jedne posude.

4.7. Funkcija istovremenog završetka

4.7.1. Ova funkcija je aktivna samo kada su izabrana dve vrste hrane sa različitim podešavanjem vremena za levu i desnu posudu. U isto vreme svetliće indikator. Kada je funkcija aktivna, ekran treperi.

4.7.2. Nakon izbora menija, prvo pritisnite taster za istovremeni završetak, a zatim ponovo pritisnite taster za uključivanje. Uređaj će početi da radi. U ovom trenutku, posuda sa dužim vremenom kuvanja radi, dok posuda sa kraćim vremenom kuvanja prikazuje simbol "HOLD" (zadržavanje). Nakon isteka dodatnog vremena, druga posuda počinje da radi. Taster za istovremeni završetak obično ostaje uključen tokom ovog procesa.

4.7.3. Tokom rada, ako je vreme prikazano na strani "HOLD" (zadržavanje) duže od vremena na drugoj strani, izađite iz režima istovremenog završetka. Indikator istovremenog završetka će se isključiti.

4.7.4. Ako izvučete posudu tokom rada, tajmer će se zaustaviti i na ekranu će se prikazati "OPEN" (OTVORENO). Vratite posudu u uređaj da biste nastavili sa radom.

4.7.5. Tokom istovremenog rada, ako je rad jedne posude zaustavljen, a druga posuda nastavlja da radi, izađite iz funkcije istovremenog završetka i indikator istovremenog završetka će se isključiti.

5. REŽIM bez pregrade

5.1. Kada je hrana koju kuvate većih dimenzija, nemojte koristiti srednju pregradu. Da biste započeli kuvanje, izaberite 1 , izaberite meni, zatim izaberite 2 , izaberite isti meni i pritisnite taster za uključivanje/isključivanje. Za detalje pogledajte Režim rada duple posude (pregrada).

5.2. Nemojte koristiti režim srednje pregrade da biste ispekli celo pile. Izaberite bilo koji meni u levoj i desnoj posudi istovremeno, podesite temperaturu u meniju na 200 stepeni Celzijusa, podesite vreme i pritisnite taster za uključivanje da biste istovremeno uključili levi i desni grejač za kuvanje.

Napomene:

1. Početni režim: kada je uređaj u ovom režimu, osvetljena je samo ikonica tastera za uključivanje.
2. Režim pripravnosti: ikonica tastera za uključivanje, taster za levu posudu i taster za desnu posudu su osvetljeni.
3. Podešavanje jedinice kada ne radi: odgovarajući funkcijski taster je uvek uključen, indikator izabrane vrste hrane treperi, drugi indikatori menija su uvek uključeni, odgovarajući ekran treperi naizmenično kako bi prikazao temperaturu/vreme izabrane vrste hrane. Prilikom podešavanja menija, izabrani recept treperi, kada podešavate temperaturu, pritisnite taster za temperaturu, ekran treperi prikazujući trenutnu temperaturu, pritisnite taster za vreme da biste podesili vreme, ekran menja trenutno vreme i treperi. Kada su leva i desna posuda istovremeno izabrane, meni strane koja nije izabrana ne treperi, odgovarajući ekran naizmenično prikazuje temperaturu i vreme bez treperenja. Tokom ovog procesa grejači i motori ne rade.
4. Podešavanje tokom kuvanja: recept ne treperi. Ekran treperi prikazujući temperaturu i vreme. Možete podesiti temperaturu i vreme, ali recept se ne može podesiti.
5. Režim pauze jedne posude: odgovarajući funkcijski taster stalno svetli, a indikator menija treperi kada je izabran. Ostali indikatori menija stalno svetle, a odgovarajući ekran treperi, prikazujući temperaturu/vreme. Odgovarajući taster 1 ili 2 treperi, a meni, temperatura i vreme se mogu podesiti u ovom trenutku.
6. Režim pauze rada leve i desne posude: odgovarajući funkcijski taster stalno svetli, izabrani indikator menija treperi, drugi indikator menija stalno svetli, ekran treperi prikazujući temperaturu/vreme, odgovarajući tasteri 1 i 2 trepere.

7. Radni režim: odgovarajući funkcijski taster stalno svetli, izabrani indikator menija stalno svetli, drugi indikatori menija su isključeni, a odgovarajući ekran prikazuje vreme menija.

8. Kada leva i desna posuda rade istovremeno, indikator tastera i indikator odgovarajućeg menija 1 posude trepere istovremeno/3 sekunde, a vreme gašenja je manje od 0,5 sekundi. Nakon 3 sekunde, indikator tastera i indikator odgovarajućeg menija 2 posude trepere istovremeno/6 sekundi, sa vremenom gašenja < 0,5 sekundi, levi i desni indikatori trepere naizmenično, a vreme levog i desnog intervala je 3 sekunde.
Funkcija memorije: uređaj ima funkciju memorije. Po završetku kuvanja, uređaj se ne isključuje. Prilikom sledeće upotrebe, ako izaberete istu posudu kao i poslednji put, uređaj će direktno prikazati meni koji je korišćen poslednji put. Funkcija memorije će nestati kada je uređaj isključen sat vremena. Nakon isteka najmanje 1 sata, početno stanje će biti prikazano kada se uređaj ponovo uključi.
Memorija tokom isključivanja: ako se uređaj koristi i struja nestane, uređaj će se vratiti u radno stanje pre nestanka struje ako se ponovo uključi u roku od 30 minuta.

Podešavanja

Tabela u nastavku će vam pomoći da izaberete osnovna podešavanja za hranu.
Napomena: Imajte na umu da su ova podešavanja samo indikativna. Pošto se hrana razlikuje po poreklu, veličini, obliku i brendu, ne možemo da garantujemo najbolja podešavanja za vašu hranu. Budući da brza tehnologija vazduha trenutno zagreva vazduh u uređaju, kratko izvlačenje posude iz uređaja tokom prženja vrućim vazduhom neće mnogo poremetiti proces.
Saveti:

1. Manja količina hrane obično zahteva nešto kraće vreme pripreme od veće količine hrane.
2. Za veću količinu hrane potrebno je samo nešto duže vreme pripreme, a za manju količinu hrane potrebno je samo nešto kraće vreme pripreme.
3. Protresanje manje količine hrane nakon pola sata pripreme poboljšava konačan rezultat i može da pomogne u sprečavanju nejednako ispržene hrane.
4. Dodajte malo ulja u svež krompir kako bi bio hrskav. Hranu pržite u fritezi nekoliko minuta nakon što ste dodali ulje.
5. Nemojte pripremati izuzetno masnu hranu u fritezi kao što su kobasice.
6. Grickalice koje se mogu pripremiti u rerni, mogu se pripremiti i u fritezi.
7. Optimalna količina za pripremu hrskavog pomfrita je 500 grama.
8. Za brzo i lako pripremanje punjenih grickalica koristite prethodno napravljeno testo. Prethodno napravljeno testo takođe zahteva kraće vreme pripreme od domaćeg testa.
9. Stavite kalup za pečenje ili posudu za rernu u posudu friteze ako želite da ispečete kolač ili quiche ili ako želite da ispečete delikatne sastojke ili jela sa filom ili nadevom.

Meni	Referentna težina (g)	Podrazumevana temperatura (°C)	Vreme rada jedne posude (min)	Temperaturni opseg (C)	Vremenski okvir (min)	Protresanje
Šnicla	400	200	15	80–200	1–60	1-2
Pileći bataci	600	200	30	80–200	1–60	1-2
Škampi	600	190	10	80–200	1–60	1-2
Riba	500	180	25	80–200	1–60	1-2
Pica	400	180	10	80–200	1–60	--
Pomfrit	450	200	25	80–200	1–60	1-2

Pečenje	400	180	12	80–200	1–60	--
Povrće	300	170	20	80–200	1–60	1-2

Napomena 1: Dodajte 3 minuta vremenu pripreme kada počnete da pržite dok je friteza još hladna.
Napomena 2: Možete da podesite temperaturu ili vreme u skladu sa stvarnim efektom prženja kada koristite dve posude za prženje istovremeno.

Čišćenje

Očistite uređaj nakon svake upotrebe.
Nemojte koristiti metalni kuhinjski pribor ili abrazivne materijale za čišćenje posude i emajlirane posude, jer to može da ošteti premaz.

1. Izvadite utikač iz zidne utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
   Napomena: Izvadite posudu kako bi se friteza brže ohladila.
2. Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.
3. Očistite posude toplom vodom sa malo deterdženta i neabrazivnim sunđerom.
   Možete da koristite tečnost za odmašćivanje kako biste uklonili svu preostalu prljavštinu.
   Savet: Ako se prljavština zalepila za emajliranu posudu ili dno posude, napunite posudu toplom vodom sa malo deterdženta. Stavite emajliranu posudu u duboku posudu i ostavite da se natapaju oko 10 minuta.
4. Očistite unutrašnjost uređaja toplom vodom i neabrazivnim sunđerom.
5. Očistite grejač četkom za čišćenje kako biste uklonili ostatke hrane.

Rešavanje problema

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Uređaj ne radi.	Uređaj nije priključen na struju.	Umetnite utikač kabla za napajanje u utičnicu sa uzemljenjem.
Hrana pržena u fritezi nije gotova.	Prevelika količina hrane ili su komadi hrane preveliki.	U posudu stavite preporučenu količinu hrane (preporučene veličine).
	Temperatura je preniska.	Podesite temperaturu.
	Uređaj nije prethodno zagrejan.	Podesite vreme na potrebno vreme pripreme.
Hrana se nejednako prži.	Određenu vrstu hrane treba protresti nakon pola sata prilikom prženja.	Hranu koja je na vrhu ili jedna preko druge (npr. pomfrit) treba protresti nakon pola sata pripreme.
Pržene grickalice nisu hrskave nakon prženja.	Koristite vrstu grickalica namenjenu za pripremu u tradicionalnoj fritezi.	Koristite grickalice koje se peku u rerni ili ih malo nauljite kako biste postigli hrskaviji rezultat.
Nije moguće pravilno umetnuti posudu u uređaj.	Previše hrane u posudi.	Nemojte puniti posudu iznad oznake MAX.
	Emajlirana posuda nije pravilno postavljena u duboku posudu.	Pritisnite posudu u uređaj dok ne čujete klik.
Beli dim izlazi iz uređaja.	Prženje masnih sastojaka.	Prilikom prženja masnih sastojaka, velika količina ulja će curiti u posudu. Ulje uzrokuje beli dim i posuda se može zagrejati više nego obično. To ne utiče na uređaj ili konačni rezultat.

	Posuda nije očišćena nakon poslednjeg prženja.	Beli dim je uzrokovan zagrevanjem masti u posudi. Proverite da li ste dobro očistili posudu nakon svake upotrebe.
Svež pomfrit se prži neravnomerno.	Nije korišten pravi tip krompira.	Koristite svež krompir i pobrinite se da ostane čvrst tokom prženja.
	Krompir nije dovoljno opran pre prženja.	Isperite krompir kako biste uklonili skrob sa njega.
Svež pomfrit nije hrskav.	Hrskavost pomfrita zavisi od količine ulja i vode u pomfritu.	Pobrinite se da krompir dobro osušite.
		Isecite manje štapiće krompira da biste dobili hrskaviji rezultat.
		Malo nauljite da biste dobili hrskaviji rezultat.

BRIGA ZA ŽIVOTNU SREDINU

Nakon isteka njegove predviđene životne dobi aparat nemojte baciti zajedno s uobičajenim otpacima iz domaćinstva, nego ga predajte ovlašćenim zbirnim mestima za recikliranje. Takvim odlaganjem dotrajalog aparata pomažete u očuvanju okoline.

GARANCIJA I SERVIS

Za bilo kakve informacije ili u slučaju kvara aparata obratite se Centru za korisnike Gorenje u vašoj državi (telefonski broj takvog centra naveden je u globalnom garantnom listu koji važi u celom svetu). Ukoliko u vašoj državi nema Centra za korisnike Gorenje, obratite se vašem lokalnom prodavcu Gorenje proizvoda, ili pozovite odeljenje Gorenja za servisiranje kućanskih aparata.

Samo za ličnu upotrebu!

GORENJE
VAM ŽELI MNOGO UŽITAKA PRILIKOM UPOTREBE VAŠEG NOVOG APARATA

Pridržavamo pravo na izmene!

Важни безбедносни упатства

Внимателно прочитајте ги упатствата за употреба пред употреба на апаратот.

1. Чувајте ги упатствата за употреба, гарантниот лист, фискалната сметка и по можност пакувањето на апаратот.
2. Не потопувајте го куќиштето со електричните компоненти и грејните елементи во течност и не плакнете ги под вода.
3. Спречете секакво навлегување на вода или друга течност во апаратот бидејќи ова може да предизвика електричен шок.
4. Секогаш поставете ја храната која треба да се пржи во корпата за пржење со цел да избегнете допир со грејните елементи.
5. Не покривајте ги влезните и излезните вентили за воздух за време на работата на апаратот.
6. Не полнете го внатрешниот сад со масло бидејќи ова може да доведе до ризик од пожар.
7. Во никој случај не допирајте ги внатрешните делови од апаратот за време на употреба.
8. Пред поврзување на апаратот со изворот на напојување, уверете се дека напонот кој е назначен на апаратот одговара со напонот на локалната електрична мрежа во вашиот дом.
9. Не употребувајте го апаратот ако приклучокот, кабелот за напојување, или која било друга компонента е оштетена.
10. Ако кабелот за напојување е оштетен, кабелот треба да се замени единствено од Горење или овластен центар за сервисирање и поправки на Горење или соодветно обучено стручно лице.
11. Овој апарат не е наменет за употреба од стана на деца под 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности, и лица со недостаток на пракса и знаење, освен во случаи каде апаратот се користи под надзор или согласно инструкции за употреба на апаратот во однос на безбедноста при употреба и можните опасности кои може да произлезат од употребата на овој апарат.
12. Потребно е посебно внимание кога апаратот се користи од деца или во близина на деца. Овој апарат не е играчка. Не е дозволено деца да го чистат или одржуваат апаратот освен ако не се постари од 8 години и го вршат тоа под надзор. По употребата складирајте го апаратот на безбедно место надвор од дофатот на децата.
13. Држете го кабелот за напојување подалеку од топли површини.
14. Не вклучувајте го кабелот за напојување во прекинувачот и не користете ја контролната плоча на апаратот со мокри раце.

15. Само поврзете го апаратот со заземјен приклучок. Уверете се дека приклучокот е правилно внесен/приклучен.
16. Овој апарат не може да се контролира со надворешен тајмер или посебен далечински систем на управување.
17. Не поставувајте го апаратот на или во близина на запалив материјал како чаршав за маса или завеса.
18. Не поставувајте го апаратот веднаш до ѕидот или врз други апарати. Уверете се дека има простор од најмалку 10 см зад, веднаш до и над апаратот. Не поставувајте други предмети врз апаратот.
19. Користете го овој апарат исклучиво за намената на која и служи според ова упатство.
20. Не оставајте го овој апарат да работи без присуство на лице кое може да го надгледува.
21. За време на пржењето со циркулација на топол воздух, се ослободува топла пареа преку излезните вентили за воздух. Внимавајте да не се приближите премногу до излезните вентили за воздух со рацете и лицето. Исто така бидете внимателни да не се изгорите на пареата додека го отстранувате внатрешниот сад за пржење од апаратот.
22. За време на работата на апаратот, работните површини на апаратот може да се вжештат.
23. Доколку се случи да се појави црн чад од апаратот, веднаш исклучете го истиот. Пред да го отстраните садот од апаратот, почекајте да стивне чадот.
24. Поставете го апаратот на рамна и стабилна цврста подлога.
25. Апаратот е наменет да се користи исклучиво во некомерцијални цели односно за потребите на домаќинството. Не е наменет за употреба во средини како кантини во продавници, канцеларии, здруженија или други работни средини. Исто така не е наменет да се користи од гости во хотелски соби, мотели, хостели и други сместувачки капацитети.
26. Ако апаратот не се користи правилно или ако се користи за комерцијални или полу-професионални цели или на начин спротивен од овие упатства, гаранцијата нема да важи и Gorenje не презема одговорност за потенцијалната предизвикана штета.
27. За проверка или поправка на апаратот, ве молиме контактирајте го овластениот сервисен центар на Gorenje.
28. Не обидувајте се да го поправите апаратот самостојно бидејќи во тој случај гаранцијата нема да важи.
29. Секогаш исклучете го апаратот од главниот извор на напојување по употреба.
30. Пред да го држите или чистите апаратот, почекајте апаратот да се олади приближно 30 минути.
31. Уверете се дека храната која ја готвите во апаратот е со златно- кафена боја наместо темно- кафена или само кафена боја. Отстранете ги сите

остатоци од изгорена храна. Не пржете компири на температура над 180 °C (го редуцира формирањето на акриламиди).

Овој апарат е означен во сообразност со Европската Директива 2012/19/ЕЗ за отпад од електрична и електронска опрема – WEEE. Директивата ги прецизира условите за прибирање и управување со отпад од електрична и електронска опрема кои важат за целата Европска Унија.

Автоматско исклучување

Овој апарат е опремен со тајмер. Кога времето ќе истече апаратот ќе даде сигнал и автоматски ќе се исклучи.
Пред да го употребите апаратот за прв пат отстранете го апаратот од амбалажата. Ако има какви било ознаки или лепенки на апаратот отстранете ги. Измијте ја корпата и внатрешниот сад за пржење со топла вода. Не користете абразивни или агресивни средства за чистење. Користете влажна крпа за чистење на внатрешниот и надворешниот дел на апаратот. Не мијте го внатрешниот сад и корпата за пржење во машината за миење на садови.

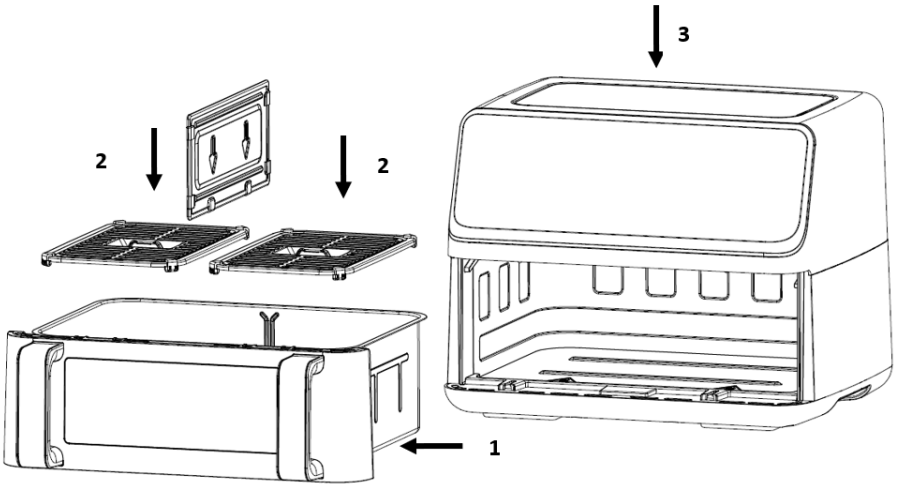
Апаратот користи циркулирање на топол воздух за пржење. Поради ова не полнете го внатрешниот сад за пржење со масло за пржење или други маснотии!

Електрично напојување:

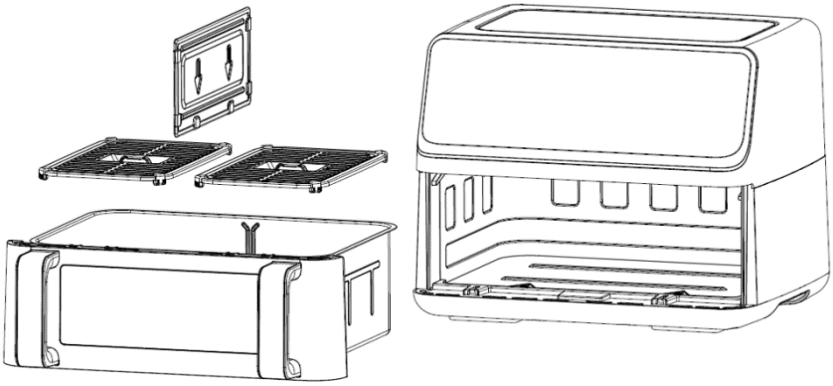
Овој апарат може да се поврзе само со точно прилагоден напон од 220-240 V ~ 50-60 Hz, 16A на електричната мрежа.

Општ опис (Слика 1)

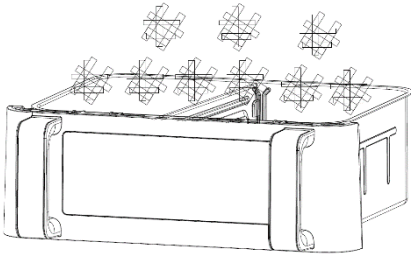
1. Корпа за пржење
2. Решетка за пржење
3. Апарат



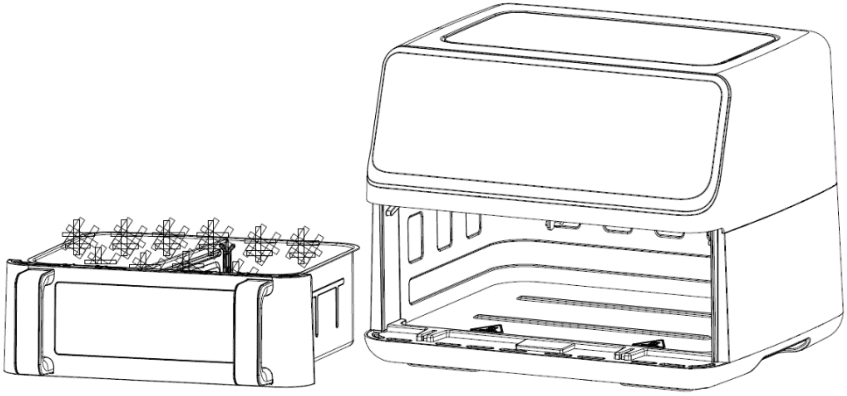
Слика 4



Слика 2



Слика 3



Слика 4

Пред првата употреба

1. Отстранете ја целата амбалажа.
2. Отстранете ги сите лепенки или етикети од апаратот.
3. Темелно исчистете ја решетката и корпата со топла вода, малку течност за садови и неабразивен сунѓер.
4. Пребришете ги внатрешноста и надворешноста на апаратот со влажна крпа.
Ова е фритеза која не користи масло за готвење и работи на топол воздух. Не ставајте масло или маст за пржење директно во корпата.

Белешка: Кога фритезата ќе се загрее за прв пат, може да емитува малку чад или мирис. Тоа е нормално кај многу апарати што се загреваат. Тоа не влијае врз безбедноста на апаратот.

Подготовка на апаратот за употреба

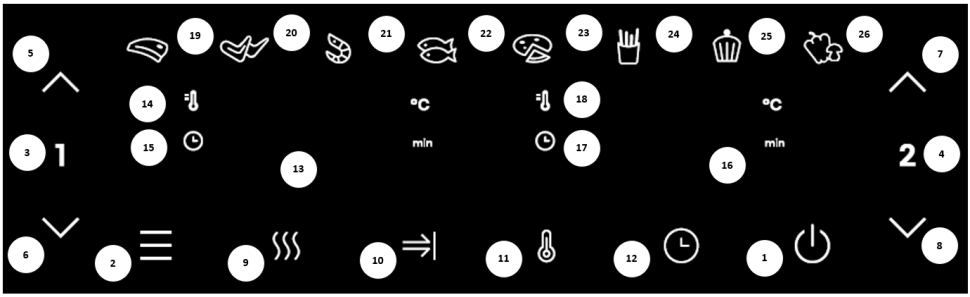
1. Поставете го апаратот на стабилна, хоризонтална и рамна површина.
Не поставувајте го апаратот на површина што не е отпорна на топлина.
2. Ставете ја решетката за пржење во корпата.

Не полнете ја корпата со масло или друга течност.
Не ставајте ништо на врвот на апаратот, бидејќи тоа може да го попречи протокот на воздух и да влијае врз резултатот од пржењето на топол воздух.

Употреба на апаратот

1. Поврзете го приклучокот за струја во заземјен sиден штекер.
2. Внимателно извлечете ја корпата од фритезата (Слика 2).
3. Ставете ги состојките во корпата. (Слика 3).
4. Полека вратете ја корпата во фритезата (Слика 4).
5. Никогаш не користете ја корпата без решетката за пржење во неа.
Внимание: Не допирајте ја корпата за време употребата и некое време по тоа, бидејќи многу се вжештува. Држете ја корпата исклучиво за рачката.
6. Одредете го потребното време за подготовка на состојката (видете го делот „Поставки“ во ова поглавје).
7. Некои состојки е потребно да се протресат на половина од времето на подготовка (видете го делот „Поставки“ во ова поглавје). За да ги протресете состојките, извлечете ја корпата од апаратот држејќи ја за рачката и протресете ја. Потоа, полека вратете ја корпата во фритезата на топол воздух.
8. Кога ќе го слушнете звукот, тоа значи дека поставеното време за подготовка истекло. Извлечете ја корпата од апаратот.
Белешка: Притиснете го копчето за вклучување и држете го притиснато 2 секунди. Потоа, може рачно да го исклучите апаратот.
Совет: температурата и времето на приготвување може да ги подесите според ваша желба во текот на употребата на апаратот.
6. Проверете дали состојките се готови.
7. Ако состојките сè уште не се подготвени, едноставно вратете ја корпата во апаратот и поставете го тајмерот на уште неколку дополнителни минути.
8. За да ги отстраните состојките (на пр., помфритот), извлечете ја корпата од фритезата и ставете ја на работната маса.
9. Не превртувајте ја корпата наопаку, бидејќи вишокот масло што се насобрал на дното од корпата ќе истече на состојките.
10. Корпата и состојките се жешки. Во зависност од видот на состојките во фритезата, од корпата може да избие пареа.
11. Користете соодветен прибор за префрлање на храната во чинија.
12. Кога готвењето на една група состојки ќе заврши, фритезата на топол воздух е веднаш подготвена за готвење друга група состојки.

Упатство за контролниот панел



Копче 1 - Копче за вклучување/исклучување
Откако ќе ги поставите двата садови правилно во главното куќиште, ќе се осветли сијаличката за напојување. Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да го поставите апаратот во режим на готовност, откако ќе изберете кој сад ќе го користите. Притиснете го копчето за вклучување/исклучување уште еднаш за да започнете со готвење. Притиснете го копчето за вклучување/исклучување 2 секунди за да го исклучите апаратот додека готвите. Во исто време ќе се исклучи и моторот

Копче 2 - Копче за готови програми
Со ова копче може да изберете помеѓу 8 популарни јадења (19-26). Откако ќе изберете, ќе се вклучи програмата со однапред одредено време и температура на готвење..

Копче 3 - Копче за левиот сад
Допрете го копчето за левиот сад, иконата на копчето за левиот сад ќе се осветли и менито ќе започне со првиот избор (бифтек). Во тој период, наизменично ќе трепкаат сијаличката за бифтек и соодветниот дигитален екран за левиот сад и наизменично ќе ја прикажуваат температурата и времето на програмата за бифтек. Кога ќе се прикаже температурата, индикаторот за температура на горната лева страна на екранот ќе биде цело време вклучен. Кога ќе се прикаже времето, индикаторот за време на долната лева страна на екранот ќе биде цело време вклучен. Доколку го притиснете копчето за левиот сад 2 секунди, можете да го откажете изборот на левиот сад и апаратот влегува во режим на готовност.

Копче 4 - Копче за десниот сад
Допрете го копчето за десниот сад, иконата на копчето за десниот сад ќе се осветли и менито ќе започне со првиот избор (бифтек). Во тој период, наизменично ќе трепкаат сијаличката за бифтек и соодветниот дигитален екран за десниот сад и наизменично ќе ја прикажуваат температурата и времето на програмата за бифтек. Кога ќе се прикаже температурата, индикаторот за температура на горната лева страна на екранот ќе биде цело време вклучен. Кога ќе се прикаже времето, индикаторот за време на долната лева страна на екранот ќе биде цело време вклучен. Доколку го притиснете копчето за десниот сад 2 секунди, можете да го откажете изборот на десниот сад и апаратот влегува во режим на готовност.

Копче 5 и Копче 6 - Копчиња за контрола на температура и време на левиот сад

Копчињата 5 и 6 овозможуваат да ја зголемите или намалите температурата на готвење за 5 °C на левиот сад. Со држење на едно од овие копчиња забрзано ќе се менува поставената температура. Опсег на температура: 80 °C – 200 °C. Можете исто така да го зголемувате или намалувате времето на готвење по една минута. Со држење на едно од овие копчиња забрзано ќе се менува поставеното време. Опсег на време:1 min-60 мин.

Копче 7 и Копче 8 - Копчиња за контрола на температура и време на левиот сад
Копчињата 5 и 6 овозможуваат да ја зголемите или намалите температурата на готвење за 5 °C на десниот сад. Со држење на едно од овие копчиња забрзано ќе се менува поставената температура. Опсег на температура: 80 °C – 200 °C. Можете исто така да го зголемувате или намалувате времето на готвење по една минута. Со држење на едно од овие копчиња забрзано ќе се менува поставеното време. Опсег на време:1 min-60 мин.

Копче 9 - Копче за предзагревање

Допрете го копчето за предзагревање, притиснете го, потоа изберете 1 или 2, и притиснете повторно за да го стартувате уредот. Стандардната поставка на функцијата за предзагревање е 160 степени и 3 минути.

Копче 10 - Копче за истовремено завршување
Допрете го копчето за истовремено завршување; можете истовремено да прекинете две различни програми со различни временски поставки.

Копче 11 – Копче за избор на температура
Допрете го копчето за избор на температура. Можете да ја прилагодите температурата назначена на екранот по потреба.

Копче 12 Копче за избор на време
Допрете го копчето за избор на време. Можете да го прилагодите времето назначено на екранот по потреба.

Индикатор “13 ” Екран за левиот сад
Индикатор “14 ” Температура за левиот сад
Индикатор “15 ” Време за левиот сад
Индикатор “16 ” Екран за десниот сад
Индикатор “17 ” Температура за десниот сад
Индикатор “18 ” Време за десниот сад
Индикатор “ 19-26 ” Програми

Detailed Operation Instructions

1. Режим на стартување
Прво, осигурете се дека садот е правилно вметнат во апаратот, приклучете го во штекер. Апаратот ќе се вклучи, ќе испушти звучен сигнал, сите светла ќе се вклучат една секунда и потоа ќе се исклучат. Ќе се осветли иконата за напојување.
2. Режим на готовност
Допрете го копчето за вклучување/исклучување. Ќе се осветлат индикаторите за избор на садот 1 и за садот 2 и ќе останат осветлени, производот е сега во режим на готовност. Кога единицата

е во режим на готовност и не започне да работи во рок од 5 минути, ќе се врати во режим на стартување..

3. Режим на работење на еден сад

3.1. Допрете го копчето 1 или 2 . Индикаторот на функцијата и менито ќе се вклучи и ќе остане вклучен. Индикаторот за бифтек ќе се вклучи, затоа што ова е стандардното мени и другите индикатори исто така ќе останат вклучени Меѓувреме, индикаторот за температура и време ќе трепкаат. Доколку го притиснете и држите копчето 1 2 секунди, можете да го откажете изборот за левиот сад. Истото можете да го направите за десниот сад со држење на копчето 2 . Доколку го откажете изборот на двата садови со копчињата, апаратот ќе влезе во режим на готовност.

3.2. Допрете го копчето за избор на мени за да го изберете менито кое го сакате според тоа што готвите или да ја прилагодите температурата или времето доколку е потребно. Кога ја прилагодувате температурата, секоја пат кога ќе го притиснете копчето, температурата ќе се промени за 5 ℃, а доколку ги држите копчињата" ^ " или " v " , температурата ќе се менува забрзано. За секое мени, опсегот на температура е 80 ℃-200 ℃; Прилагодување на време: секој пат кога ќе го притиснете копчето, времето се менува за 1 минута. Опсегот на времето е 1 мин-60 мин.

3.3. Откако ќе ја изберете програмата, температурата и времето, допрете го копчето за вклучување/исклучување. Садот 1 / 2 започнува да работи, а екранот го прикажува тековното време на готвење и го одбројува пред да престане да трепка. Индикаторот на избраната функција ќе биде осветлен цело време, другите индикатори ќе бидат исклучени.

3.4. Доколку треба да ги прилагодите температурата или времето за време на готвењето, притиснете го копчето за температура или време еднаш, потоа притиснете“ ^ ” или “ v ” за да ги прилагодите температурата или времето. Додека нагодувате, апаратот продолжува да работи.

3.5. Доколку треба да го ресетирате рецептот за време на готвењето, треба да го притиснете копчето за избор на мени еднаш за да го паузирате готвењето, грејачот и моторот ќе престане да работи и ќе затрепка екранот и иконата за избор на рецепти. Прилагодете го рецептот по потреба. Во овој период можете исто да ги прилагодите времето и температурата.

3.6. Притиснете го копчето за вклучување/исклучување за време на готвењето и апаратот ќе стопира. Доколку не работи, апаратот автоматски ќе се врати во режим на готовност по 5 минути.

3.7. Доколку треба да го исклучите апаратот за време на готвењето, притиснете го копчето за вклучување/исклучување 2 секунди и апаратот ќе се исклучи. Грејачот и моторот ќе престанат да работат. На екранот ќе се прикаже зборот "OFF" и ќе се огласи звучниот сигнал.

3.8. По готвењето на екранот ќе се прикаже зборот "OFF" и ќе се огласи звучен сигнал 5 пати. Екранот ќе се исклучи и апаратот се враќа во режим на готовност.

3.9. Доколку за време на готвењето го извлечете садот, на екранот ќе се прикаже зборот "OPEN" и апаратот ќе престане да работи. Откако ќе го вратите назад садот, апаратот ќе продолжи да работи.

4. Режим на истовремена работа на двата садови

4.1. Стартување на двата садови

4.1.1. Прво, изберете една страна и поставете го рецептот, температурата и времето според потребите. Второ, изберете ја другата страна и поставете го посакуваниот рецепт, температура и време на истиот начин.

4.1.2. Кога ќе го притиснете копчето за вклучување/исклучување и двата садови ќе започнат да работат истовремено. Копчето 1 и индикаторот на рецептот на левиот сад ќе трепка на секои 6 секунди, исто така копчето 2 и индикаторот на рецептот на левиот сад ќе трепка на секои 6 секунди истовремено. Екраните на левиот и десниот сад ќе се вклучуваат наизменично на секои 3 секунди.

4.1.3. Можете да го започнете левиот сад прво со притискање копчето за вклучување и нагодување на параметрите на садот 1 и потоа со притискање 2 за да се нагодат параметрите на десниот сад. Кога десниот сад е спремен, притиснете го копчето за вклучува за да започне десниот сад.

4.1.4. Додека работат двата садови, притиснете на копчето за температура или време еднаш и рецептот и температурата наизменично ќе се прикажуваат на левиот и десниот екран. По 3 секунди доколку не се одбере ништо екранот ќе го прикаже времето

4.2. Промена на поставка додека работат двата садови

4.2.1. Кога левиот и десниот сад работат истовремено и треба да ја поставите температурата или времето за левиот сад, притиснете 1 а потоа поставете ја температурата и времето по потреба. Рецептот не може да се промени во оваа состојба. Ако нема операција во рок од 10 секунди по поставувањето, екранот автоматски се враќа во нормала.

4.2.2. Доколку сакате да ја промените температурата или времето на десниот сад, видете 4.2.1.

4.2.3. За време на готвењето, рецептот и температурата/времето може да се прилагодат со притискање 1 / 2 и копчето за вклучување/исклучување. Левиот или десниот сад ќе влезе во режим на пауза. Притиснете го копчето за вклучување за да продолжите со готвењето откако ќе ги промените поставките.

4.2.4. Откако апаратот ќе влезе во режим на пауза, ако нема операција за 5 минути, садот ќе влезе во режим на готовност.

4.3. Исклучување на левиот или десниот сад

4.3.1. Прво притиснете го копчето 1 или 2, и потоа долго притиснете го копчето за вклучување/исклучување 2 секунди, избраниот сад ќе престане да работи и ќе се врати во режим на готовност.

4.4. Извлекување на садот

4.4.1. За време на процесот на готвење, ако корпата е извлечена, на екранот ќе се прикаже симболот „OPEN“. Страната ќе престане да работи (и греењето и моторот ќе бидат стопирани) и ќе продолжи да работи со претходната поставка кога садот ќе се врати назад.

4.4.2. Кога ќе го извлечете садот во режим на готовност, на екранот ќе се прикаже симболот "OPEN". Во овој период двата садови не може да работат истовремено.

4.5. Паузирање на левиот и десниот сад

4.5.1. Кога готвите со двата садови, притиснете го копчето за вклучување/исклучување еднаш и левиот и десниот сад ќе влезат во режим на пауза истовремено. Сега ќе трепкаат и екраните и рецептите. Повторно притиснете го копчето за вклучување/исклучување и левиот и десниот сад ќе продолжат со работа.

4.5.2. Кога левиот и десниот сад се паузираат во исто време и нема операција во рок од 5 минути, двата сада ќе престанат да работат и ќе се вратат во режим на готовност.

4.5.3. Кога готвите со двата садови, нежно притиснете го копчето за вклучување/исклучување еднаш. Левиот и десниот сад ќе влезат во режим на

пауза истовремено. Ако треба да приспособите нешто, прво притиснете 1 или 2 и потоа прилагодете го рецептот, температурата и времето според потребите. Сега притиснете го копчето за вклучување/исклучување еднаш за да продолжите со истовремената работа на левиот и десниот сад.

4.5.4. Кога готвите со двата садови, притиснете го копчето за вклучување еднаш. Левиот и десниот сад ќе влезат во режим на пауза истовремено. Долго притиснете го копчето за вклучување повторно 2 секунди и левиот и десниот сад ќе престанат да работат истовремено. Левиот и десниот екран ќе прикажат „OFF“, а апаратот ќе се врати во режим на готовност по звучен сигнал.

4.6. Стопирање на левиот и десниот сад

4.6.1. Кога готвите со двата садови, долго притиснете го копчето за вклучување 2 секунди. Левиот и десниот сад ќе престанат да работат истовремено, а на левиот и десниот екран ќе се прикаже „OFF“. По звучен сигнал, апаратот ќе влезе во режим на готовност.

4.6.2. Нема да има работа на левиот или десниот сад по завршувањето на времето за прикажување, и греењето и моторот ќе бидат прекинати, а на екранот ќе се прикаже „OFF“. Откако звучникот ќе испушти 5 звучни сигнали, екранот на екранот ќе се исклучи и апаратот ќе се врати во режим на готовност.

4.6.3. Ако сакате да исклучите еден сад, прво притиснете 1 или 2, а потоа долго притиснете го копчето за вклучување 2 секунди. Избраниот сад ќе престане да работи, а соодветниот екран ќе прикаже „OFF“. По звучен сигнал, тој ќе се врати во режим на готовност. Во овој момент, состојбата на апаратот се менува во режим на работа со еден сад.

4.7. Функција на истовремено завршување

4.7.1. Оваа функција е активна само кога се избрани два рецепти со различно временско поставување во левиот и десниот сад. Показното светло ќе светне во исто време. Кога функцијата е активна, екранот трепка.

4.7.2. Откако ќе го изберете менито, прво притиснете го копчето за истовремено завршување, а потоа повторно притиснете го копчето за вклучување/исклучување. Апаратот ќе почне да работи. Во овој момент, садот со подолго време на готвење работи, додека садот со пократко време на готвење го покажува симболот „HOLD“. Кога ќе помине дополнителното време, вториот сад почнува да работи. Копчето за истовремено завршување обично останува вклучено за време на овој процес.

4.7.3. За време на работата, ако времето прикажано на страната „HOLD“ е подолго од времето на другата страна, излезете од режимот истовремено завршување. Индикаторот на копчето за истовремено завршување ќе се исклучи.

4.7.4. Ако извлечете сад за време на работата, тајмерот ќе паузира и на екранот ќе се прикаже симболот „OPEN“. Вметнете го садот назад во апаратот за да продолжите со работата.

4.7.5. За време на истовремената работа, ако работата на едниот сад е прекината, а другиот сад продолжи да работи, излезете од функцијата истовремено завршување и показното светло за истовремено завршување ќе се исклучи.

5. Режим без граничник

5.1. Кога готвите големо количество храна, не го користете граничникот. Изберете 1, изберете го менито, потоа изберете 2, изберете го истото мени, и притиснете го копчето за вклучување/исклучување за да започнете со работа. За детали, видете Режим на истовремена работа на двата садови.

5.2. Не користете го режимот на граничникот за да печете цела кокошка. Изберете кое било мени во левиот и десниот сад во исто време, прилагодете ја температурата во менито на 200 степени Целзиусови, поставете го времето и притиснете го копчето за вклучување за да ги вклучите левиот и десниот грејач истовремено за готвење.

Белешки:

1. Режим за стартување: кога е во овој режим, осветлена е само иконата на копчето за вклучување/исклучување.
2. Режим на готовност: иконата за вклучување, копчето за левиот сад и десниот сад се осветлени.
3. Поставување на уредот кога не работи: соодветното функциско копче е секогаш вклучено, индикаторот за избраниот рецепт трепка, другите индикатори на менито се секогаш вклучени, соодветниот екран трепка наизменично за да ја прикаже температурата/времето на избраниот рецепт . Кога го прилагодувате менито, избраниот рецепт трепка, кога ја поставувате температурата, притиснете го копчето за температура, екранот трепка за да ја прикаже моменталната температура, притиснете го копчето за време за да го прилагодите времето, екранот го менува тековното време и трепка. Кога левиот и десниот сад се избрани истовремено, менито на страната што не е избрана не трепка, соодветниот екран наизменично ги прикажува температурата и времето без да трепка. За време на овој процес грејачите и моторите не работат.
4. Правење прилагодувања за време на готвењето: рецептот не трепка. Екранот трепка за да се прикажат температурата и времето. Можете да ги прилагодите температурата и времето, но рецептот не може да се прилагоди.
5. Режим на пауза за еден сад: соодветното функциско копче постојано свети, а индикаторот за менито трепка кога е избрано. Останатите индикатори на менито постојано светат, а соодветниот екран трепка, што покажува температура/време. Трепка соодветното копче 1 или 2, и менито, температурата и времето може да се прилагодуваат во овој период.
6. Режим на пауза во лев и десен сад: соодветното функциско копче постојано свети, индикаторот за избраното мени трепка, другиот индикатор на менито е постојано вклучен, екранот на екранот трепка, покажувајќи ја температурата/времето, трепкаат соодветните копчиња 1 и 2.
7. Работен режим: соодветното функциско копче постојано свети, индикаторот за избраното мени постојано свети, другите индикатори на менито се исклучени, а соодветниот екран го прикажува времето на менито.
8. Кога левиот и десниот сад работат истовремено, индикаторот на копчето соодветниот индикатор на менито на садот 1 трепкаат истовремено 3 секунди, и се гасат < 0.5 секунди. По 3 секунди, индикаторот на копчето и соодветниот индикатор на менито на садот 2 трепкаат истовремено 6 секунди, и се гасат < 0.5 секунди, левиот и десниот индикатор трепкаат наизменично, и интервалот помеѓу левиот и десниот индикатор е 3 секунди.
9. Функција на меморија: овој апарат има функција за меморија. Кога ќе заврши готвењето, апаратот не се исклучува. При следната употреба, ако го изберете истиот сад како и минатиот пат, апаратот директно ќе го прикаже менито што го користевте последен пат. Функцијата за меморија ќе исчезне кога апаратот е исклучен 1 час. Откако ќе помине најмалку 1 час, почетната состојба ќе се прикаже кога апаратот повторно ќе се вклучи. Меморија за исклучување: ако апаратот е во употреба, а струјата случајно се исклучи, апаратот ќе се врати во работна состојба пред да се исклучи додека повторно се напојува во рок од 30 минути.

Поставки

Долната табела може да ви помогне да ги изберете основните поставки за состојките.
Белешка: Имајте на ум дека овие поставки се само индикативни. Бидејќи состојките се разликуваат по потекло, големина, облик и бренд, не можеме да гарантираме најдобри поставки за вашите состојки.

Бидејќи технологијата за брз проток на топол воздух повторно го загрева воздухот во апаратот веднаш, краткотрајното извлекување на корпата од апаратот за време на пржењето на топол воздух нема значително да го наруши процесот.

Совети:

4. За помалите состојки обично е потребно малку пократко време за подготовка од поголемите.
5. За поголема количина на состојки потребно е само малку подолго време за подготовка, за помала количина состојки потребно е само малку пократко време за подготовка.
6. Со протресување на помалите состојки на половина од времето на подготовка се оптимизира конечниот резултат од готвењето и може да помогне да се спречи нерамномерно пржење на состојките.
7. Додајте малку масло во свежиот компир за да бидат крцкави. Откако ќе го додадете маслото, испржете ги состојките во фритезата за пржење на топол воздух во рок од неколку минути.
8. Не подготвувајте прекумерно мрсни состојки, како што се колбаси, во фритезата на топол воздух.
9. Закуски што може да се подготват во рерна може да се подготват и во фритезата на топол воздух.
10. Оптималната количина за подготовка на крцкав помфрит е 500 грама.
11. Користете однапред подготвено тесто за брзо и лесно да зготвите полнети закуски. За однапред подготвеното тесто е потребно и пократко време за подготовка од рачно направеното.
12. Ставете калап за печење или сад за печење во корпата на фритезата ако сакате да печете колач или киш или ако сакате да пржете деликатни состојки или јадења со фил или полнење.

Мени	Референтна тежина (g)	Стандардна температура (°C)	Време на еден сад (мин)	Температурен опсег (°C)	Временска рамка (min)	Протресување
Бифтек	400	200	15	80-200	1-60	1-2
Пилешки батаци	600	200	30	80-200	1-60	1-2
Ракчиња	600	190	10	80-200	1-60	1-2
Риба	500	180	25	80-200	1-60	1-2
Пица	400	180	10	80-200	1-60	--
Помфрит	450	200	25	80-200	1-60	1-2
Печење	400	180	12	80-200	1-60	--
Зеленчук	300	170	20	80-200	1-60	1-2

Белешка 1: Додајте 3 минути на времето на готвење кога почнувате со пржење додека апаратот е се уште студен.
Белешка 2:Температурата или времето на готвење може да се менуваат според фактичкото време на готвењето кога се готви истовремено во две корпи.

Чистење

Чистете го апаратот по секоја употреба.
Не користете метален кујнски прибор или абразивни средства за чистење на корпата и решетката за пржење, бидејќи така може да се оштети нелепливиот слој.

1. Извадете го приклучокот за струја од sидниот штекер и оставете го апаратот да се излади.

Напомена: Извадете ја корпата за апаратот побрзо да се излади.

2. Пребришете ја надворешната страна на апаратот со влажна крпа.

Исчистете ги корпите со топла вода, малку течност за миење и сунѓер што не е абразивен.

3. Може да користите течност за одмастување за да ја отстраните преостанатата нечистотија.
   Совет: Ако нечистотијата е залепена на полицата (решетката) или на дното на корпата, наполнете ја корпата со топла вода и малку течност за миење. Ставете ја решетката за пржење во корпата и оставете ги корпата и решетката да киснат приближно 10 минути.
4. Исчистете ја внатрешноста на апаратот со топла вода и сунѓер што не е абразивен.
5. Исчистете го грејниот елемент со четка за чистење, за да ги отстраните сите остатоци од храна.

Решавање проблеми

Проблем	Можна причина	Решение
Апаратот не работи.	Апаратот не е приклучен на струја.	Приклучете го струјниот кабел во заземјен штекер.
Состојките испржени во фритезата не се готови.	Претерана количина на состојки или преголеми состојки.	Наполнете ја корпата со препорачаната количина (или големина) на состојки.
	Температурата е прениска.	Променете ја температурата соодветно.
	Апаратот не е претходно загреан.	Поставете го времето потребно за подготовка.
Состојките не се подеднакво испржени.	Одредени видови состојки треба да се протресат на половина од готвењето.	Состојките коишто се една врз друга или една преку друга (на пр., помфритот) треба да се протресат на половина од времето на подготовка.
Испржените закуски не се крцкави кога се вадат од фритезата.	Готвени се видови закуски кои се наменети за подготовка во традиционална фритеза.	Приготвувајте закуски за во рерна или нанесете малку масло на закуските за да бидат покрцкави.
Корпата не може правилно да се стави во апаратот.	Премногу состојки во корпата.	Не полнете ја корпата над ознаката MAX.
	Корпата не е правилно ставена во апаратот.	Спуштајте ја корпата полека во апаратот додека не чуете „клик“.
Од апаратот излегува бел чад.	Се готват масни состојки.	Кога готвите масни состојки, голема количина масло истекува во корпата. Маслото дава бел чад, а корпата може да е загреана повеќе од обично. Тоа не влијае врз апаратот или готвењето.

	Корпата не е исчистена по последната употреба.	Бел чад се создава поради маслото кое се загрева во корпата. Корпата треба да се чисти правилно по секоја употреба.
Помфритот не е испржен подеднакво.	Не се користи правилниот вид компири.	Користете свежи компири и проверувајте дали се цврсти во текот на готвењето.
	Компирчињата не се убаво измиени пред готвењето.	Исплакнете ги компирчињата правилно, за да го отстраните скробот од надворешната страна.
Компирчињата не се крцкави.	Крцкавоста на компирчињата зависи од количината масло и вода во нив.	Исушете ги компирчињата темелно.
		Исечете ги компирчињата на помали парчиња за да бидат покрцкави.
		Премачкајте ги со малку масло за да бидат покрцкави.

Апаратот е сообразен со CE Директивите за безбедност на радио интерференции и низок напон и е усогласен со сите важечки услови и барања за безбедност.

ЖИВОТНА СРЕДИНА

На крајот на векот на користење на апаратот ве молиме не фрлајте го апаратот заедно со другиот комунален отпад од домаќинството. Наместо тоа, однесете го во овластен центар за рециклирање на отпад. Со ова, вие допринесувате во зачувување на животната средина.

ГАРАНЦИЈА И ПОПРАВКИ

За повеќе информации или во случај на проблем, ве молиме контактирајте го Центарот за грижа на корисници на Горење во вашата земја (телефонскиот број е наведен во Меѓународниот Гарантен Лист). Во случај да не постои таков центар во вашата земја, ве молиме контактирајте го локалниот дилер на Горење или одделот за мали апарати за домаќинството на Горење.
Не е за комерцијална употреба!

ГОРЕЊЕ
ВИ ПОСАКУВА МНОГУ ЗАДОВОЛСТВА ПРИ УПОТРЕБА НА ОВОЈ АПАРАТ

Го задржуваме правото на воведување на измени во упатството.

Important safety instructions

Carefully read the instructions for use before using the appliance.

1. Save the instructions, certificate of warranty, proof of payment, and preferably the appliance packaging.
2. Do not immerse the housing with electric components and heating elements in liquid and do not rinse it under running water.
3. Prevent any ingress of water or other liquid into the appliance as this may cause electric shock.
4. Always place the food to be fried in the basket in order to avoid contact with the heating elements.
5. Do not cover the air inlets and outlets during appliance operation.
6. Do not fill the pan with oil as this may result in a risk of fire.
7. Do not touch any part of the appliance interior during operation.
8. Before connecting the appliance to the power mains, make sure the voltage indicated on the appliance matches the power mains voltage in your home.
9. Do not use the appliance if the plug, power cord, or any other component is damaged.
10. If the power cord is damaged, it may only be replaced by Gorenje, Gorenje authorized service and repair centre, or an adequately trained professional.
11. This appliance may be used by children aged 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised during the use of the appliance or if they have been provided relevant instructions regarding the use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children under supervision while they use the appliance and make sure they do not play with it.
    Children should not perform any cleaning or maintenance tasks on the appliance, unless they are older than 8 years and do so under supervision.
12. Keep the power cord away from hot surfaces.
13. Do not plug the power cord to the power outlet, and do not use the appliance control panel if your hands are wet.
14. Only connect the appliance to a grounded power outlet. Make sure the power plug is inserted correctly into the power outlet.
15. This appliance cannot be controlled using an external timer or a separate remote control system.
16. Do not place the appliance on or close to a flammable material such as a tablecloth or curtains.

17. Do not place the appliance next to a wall or on top of other appliances. Make sure there is at least 10 cm of clearance behind, next to, and above the appliance. Do not place any objects on the appliance.
18. Only use the appliance for the purposes described in this manual.
19. Do not leave the appliance to operate unattended.
20. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet vents. Take care not to come too close to the air outlet vents with your hands and face. Also be careful not to be scalded by steam when removing the pan from the appliance.
21. During operation, accessible surfaces of the appliance may become hot.
22. If there is dark smoke coming out of the appliance, immediately switch it off. Before removing the tray from the appliance, wait for the smoke to subside.
23. Place the appliance on a level flat and stable surface.
24. The appliance is intended solely for normal household use. It is not intended for use in environments such as kitchenettes at stores, offices, farms, or other working environments. It is also not intended to be used by guests in hotel rooms, motels, bed and breakfast establishments, and other establishments offering accommodation.
25. If the appliance is not used correctly or if it is used for professional or semi-professional purposes or in a way not in compliance with these instructions, the warranty shall be void and Gorenje shall not be responsible for any resulting damage.
26. For inspection or repair of the appliance, contact an authorized Gorenje service centre.
27. Do not attempt to repair the appliance yourself as this will void the warranty.
28. Always disconnect the appliance from the power mains after use.
29. Before holding or cleaning the appliance, wait for it to cool down for approximately 30 minutes.
30. Make sure the food cooked in the appliance is a golden colour, rather than dark or brown. Remove any residue of burnt food. Do not fry raw potatoes at a temperature above 180 °C (to reduce the formation of acrylamides).

This equipment is labelled in compliance with the European Directive 2012/19/EC on waste electric and electronic equipment – WEEE. The Directive specifies the requirements for collection and management of waste electric and electronic equipment effective in the entire European Union.

Automatic switch off

This appliance is fitted with a timer. When the time runs out, the appliance will beep and automatically switch off.

Before using the appliance for the first time
Remove all packaging material. If there are any labels or stickers on the appliance, remove them. Rinse the basket and the pan with hot water. Do not use abrasive or aggressive cleaners. Use a damp cloth to clean the interior and exterior of the appliance. Do not wash the pan and the basket in the dishwasher.

The appliance uses hot air for frying. Therefore, do not fill the pan with frying oil or grease!

Electrical connection:

The appliance may only be connected to a correctly fitted 220-240 V ~ 50-60 Hz, 16A power outlet.

General description (Picture1)

1. Frying pot
2. Frying rack
3. Appliance

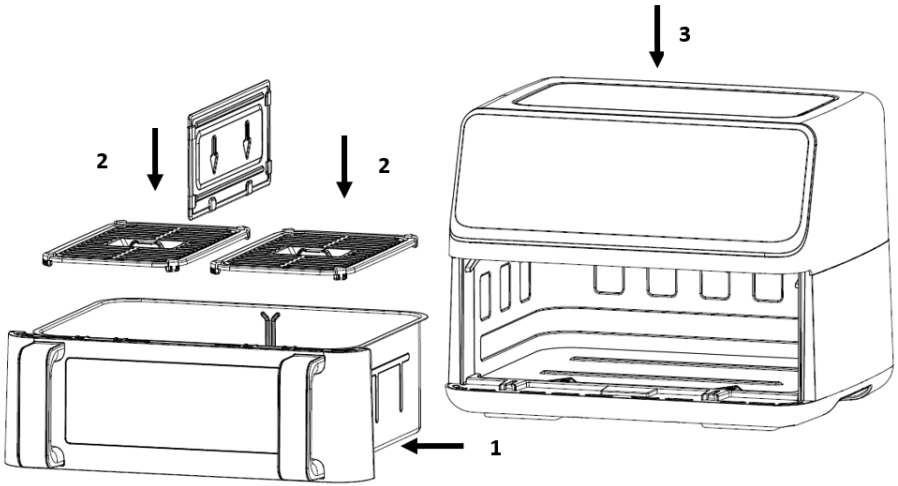


Figure 5

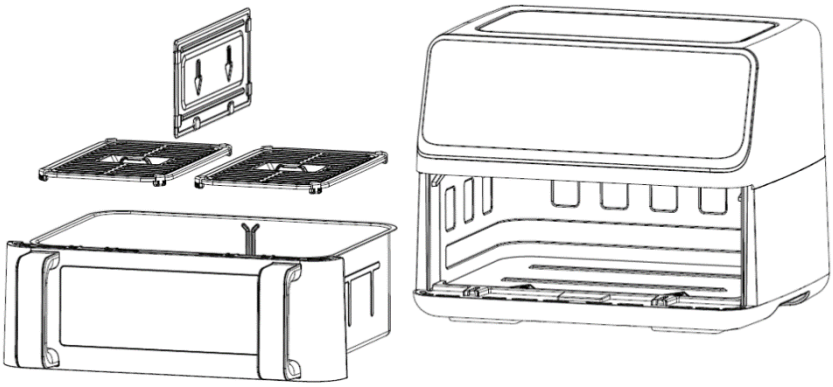


Figure 2

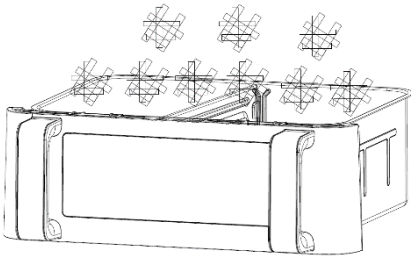


Figure 3

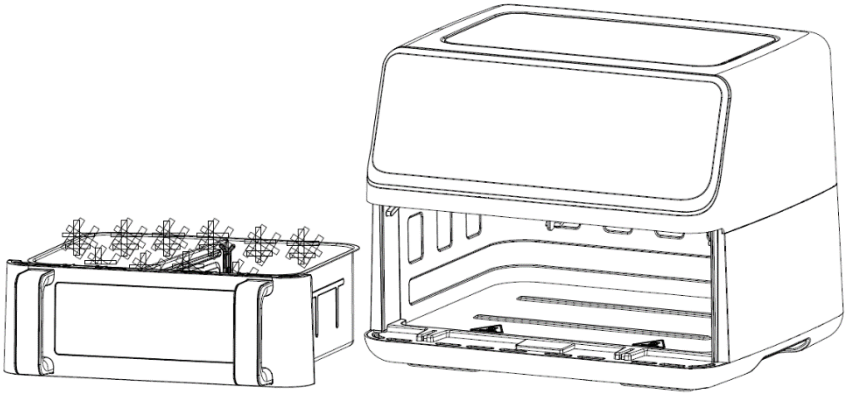


Figure 4

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the shelf and pot with hot water, some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odour. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Preparing the appliance for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the frying rack in the pot

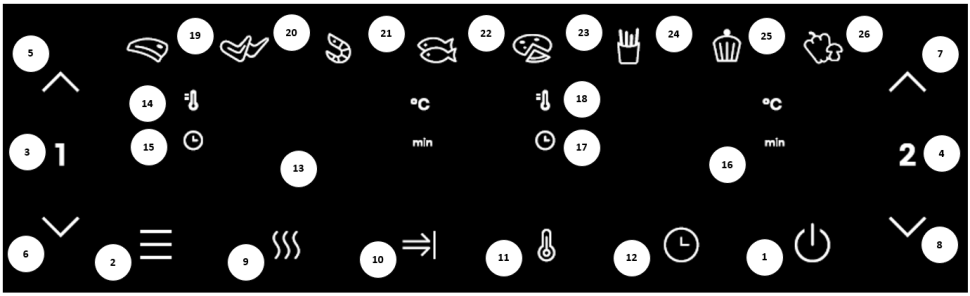
Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance as this could obstruct the airflow and affect the hot air frying result.

Using the appliance

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the air fryer (Figure 2).
3. Put the ingredients in the pot. (Figure 3).
4. Slide the pot back into the air fryer (Figure 4).
Never use the pot without the frying rack in it.

Caution: Do not touch the pot during and for some time after use as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.
5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section "Settings" in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.
7. When you hear the buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance
Note: Long press the power button for 2 seconds. Then, you can switch off the appliance manually.
Tip: You can adjust temperature or time according to your preference during use.
8. Check if the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g., fries), pull the pot out of the air fryer and place it on a trivet.
Do not turn the pot upside down as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.
The pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.
10. Use appropriate utensils for transferring food to a plate.
11. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Control panel instruction



Key 1 - Power key
Once both pots are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Press the power key to put the appliance into standby mode, after you have selected the pot to be used. Press the Power key a second time to start the cooking process. Press the power key for 2 seconds to close the entire appliance during cooking. The motor will shut down at the same time.

Key 2 - Preset key
Selecting the Preset key enables you to scroll through the 8 popular food choices (19-26). Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

Key 3 1 - Left pot key
Touch the Left pot key, the icon of the function key of the left pot will light up and the menu will default to the first menu (steak). At this time, the steak indicator and the corresponding left pot digital display will flash and alternately display the default temperature and time of the steak programme. When the temperature is displayed, the temperature indicator on the upper left side of the display is always on. When the time is displayed, the time indicator on the lower left side of the display is always on. If you press the the Left pot key for 2 seconds, you can cancel the selection of the left pot and the product enters standby mode.

Key 4 2 - Right pot key
Touch the Right pot key, the icon of the function key of the right pot will light up and the menu will default to the first menu (steak). At this time, the steak indicator and the corresponding right pot digital display will flash and alternately display the default temperature and time of the steak programme. When the temperature is displayed, the temperature indicator on the upper left side of the display is always on. When the time is displayed, the time indicator on the lower left side of the display is always on. If you press the Right pot key for 2 seconds, you can cancel the selection ofthe right pot and the product enters standby mode.

Key 5 and Key 6 - Temperature and time control keys for left pot key
The Key 5 and Key 6 symbols enable you to increase or decrease the cooking temperature by 5 °C at a time for the left pot. Pressing and holding the key will rapidly change the set temperature. Temperature control range: 80 °C – 200 °C. You can also increase or decrease cooking time for the left pot by one minute at a time. Pressing and holding the key will rapidly change the set time. Time control range:1 min-60 min.

Key 7 and Key 8 - Temperature and time control keys for right pot key
The Key 7 and Key 7 symbols enable you to increase or decrease the cooking temperature by 5 °C at a time for the right pot. Pressing and holding the key will rapidly change the set temperature. Temperature control range: 80 °C – 200 °C. You can also increase or decrease cooking time for the right pot by one minute at a time. Pressing and holding the key will rapidly change the set time. Time control range:1 min-60 min.

Key 9 - Preheat key icon

Touch the Preheat key icon, press it, then select or , and press again to start the device. The default setting of the preheat function is 160 degrees and 3 minutes.

Key 10 - Simultaneous end key
Touch the Simultaneous end key; two recipes with different time settings can be ended at the same time.

Key 11 – Temperature selection key
Touch the Temperature selection key. You can adjust the temperature indicated on the display unit as needed.

Key 12 Time selection key
Touch the Time selection key. You can adjust the time indicated on the display unit as needed.

Indicator light “13 ” Display for the left pot
Indicator light “14 ” Temperature light for the left pot
Indicator light “15 ” Time light for the left pot
Indicator light “16 ” Display for the right pot
Indicator light “17 ” Temperature light for the right pot
Indicator light “18 ” Time light for the right pot
Indicator lights “ 19-26 ” Recipe indicator

Detailed Operation Instructions

1. Boot mode
Firstly, to ensure that the frying pan is correctly installed into the appliance, insert the plug into the socket. The appliance will turn on, beep once, all the lights will go on for one second and then go out again. The Power Icon will light up.
2. Standby mode
Touch the Power Icon. The Pot 1 Selection Icon and Pot 2 Selection Icon indicators will light up and stay on, the product is now in standby mode. When the unit is in standby mode and has not been operated within 5 mins, it will return to boot mode.
3. Single pot working mode (Bulkhead)

3.1. Touch the icon or . The function indicator and the menu will turn on and stay on. The Steak indicator will flash, as this is the default menu, and the other indicators will also stay on. Meanwhile, the indicator of temperature and time will flash. If you press and hold the icon for 2 sec, you can cancel the selection for the left pot. You do the same for the

right pot by pressing and holding the icon 2. If you cancel the selection of both pots by pressing the icons, the product enters standby mode.

3.2. Touch the Menu Choice Key Icon to select the menu you want to use according to what you are cooking or to adjust the temperature and time if needed. When adjusting temperature, every time you press the key, the temperature will change by 5 ℃, and if you long press the " ^ " or " v " key, the temperature will increase or decrease continuously. For each menu, the adjustable temperature range is 80 ℃-200 ℃; Time adjustment: every time you press the key, the time changes by 1 min. The adjustable time range is 1 min-60 min.

3.3. After you have selected the correct recipe, temperature and time, touch the Power Key Icon. The pot 1 / 2 starts working, and the display shows the current cooking time, counting it down before it stops flashing. The selected recipe indicator will be lit continously, other recipe indicators will be off.

3.4. If you need to adjust the temperature or time during the cooking process, press the Temp or Time Key Icon once, then press " ^ " or " v " Key Icon to adjust the temperature or time. During the adjustment process, the appliance will keep working.

3.5. If you need to reset the recipe during cooking, you need to lightly press the Menu Choice Key Icon once to pause cooking, the heater and the motor will stop working, and the recipe indicator and the display screen will flash. Adjust the recipe as required. At this time, you can also adjust the temperature and time.

3.6. Press the power key during cooking and the appliance will stop. If there is no operation, the appliance will automatically return to standby mode after 5 minutes.

3.7. If you need to turn off the appliance during cooking, press the power key for 2 seconds and the appliance will be turned off. The heating tube and the motor will stop working. The display screen will display the word "OFF" and the buzzer will beep.

3.8. After cooking, the screen will display the word "OFF" and the buzzer will promptly beep 5 times. The display screen turns off and the appliance returns to standby mode.

3.9. If, during cooking, you take out the frying basket, the display screen will show the word "OPEN" and the appliance will stop working. After you have re-inserted the frying basket, the appliance will resume its previous operation.

4. Double pot working mode (Bulkhead)

4.1. Starting the 2 pots

4.1.1. Firstly, select one side and set the recipe, temperature and time according to your needs. Secondly, select the other side and set the desired recipe, temperature and time in the same way.

4.1.2. When you press the Power Key Icon, the left and right pot will start working at the same time. The 1 key and the indicator light of the left pot recipe will flash once every 6 seconds simultaneously, also the 2 key and the indicator light of the right pot recipe will flashes once every 6 seconds simultaneously. The left and right pot displays will light up alternately in an about 3-second interval.

4.1.3. You can also start the left pot first by pressing the Power key after setting the parameter Pot 1 and then pressing 2 to set the parameter of the right pot. When the right pot is ready, press the Power key to start the right pot.

4.1.4. While working with both pots, press the Temp or Time Key Icon once and the recipe and temperature will be displayed alternately on the left and right display screen. 3 seconds after no operation the display will switch to time.

4.2. Changing a setting while working with both pots

4.2.1. When the left and right pot are working at the same time and you need to set the temperature or time for the left pot, press 1 and then set the temperature and time

as needed. The recipe can not be changed in this state. If there is no operation within 10 seconds after the setting, the display screen automatically returns to normal.

4.2.2. If you need to set the temperature or time of the right pot, refer to 4.2.1.

4.2.3. During the cooking process, the recipe and temperature/time can be adjusted by pressing 1 / 2 and the Power key. The left or right pot will enter pause mode. Press the Power key to resume cooking after changing your settings.

4.2.4. After the appliance has entered the pause mode, if there is no operation in 5 minutes, the pot will enter standby mode.

4.3. Turning off left or right pot

4.3.1. Press the 1 or 2 key first, and then long press the Power key for 2 seconds, the selected pot will stop working and return to standby mode.

4.4. Pulling out the basket

4.4.1. During cooking process, if the basket was pulled out, the display will show the symbol "OPEN". The side will stop working (both heating and motor will be stopped), and it will resume working with the previous setting when the basket is inserted back.

4.4.2. When the frying basket is pulled out in standby state, the display will show the symbol "OPEN". At this time, both pots cannot be operated at the same time.

4.5. Pausing the left and right pot

4.5.1. When cooking with both pots, press the Power key once, and the left and right pot will enter pause mode at the same time. Both screens and recipes will now be flashing. Press the Power key again, and the left and right pot will resume operation.

4.5.2. When left and right pot are paused at the same time and there is no operation within 5 minutes, both pots will stop working and return to standby mode.

4.5.3. When cooking with both pots, gently press the Power key once. The left and right pot will enter pause mode at the same time. If you need to adjust anything, first press 1 or 2 and then adjust the recipe, temperature and time according to your needs. Now press the Power key once to resume the simultaneous operation of the left and right pot.

4.5.4. When cooking with both pots, gently press the Power key once. The left and right pot will enter pause mode at the same time. Long press the Power key again for 2 seconds, and the left and right pot will stop working at the same time. The left and right screens will display “OFF”, and the product will return to standby mode after a prompt beep.

4.6. Stopping the left and right pot

4.6.1. When cooking with both pots, long press the Power key for 2 seconds. The left and right pot will stop working at the same time, and the left and right screens will display “OFF”. After a prompt beep, the appliance will enter standby mode.

4.6.2. There will be no operation of the left or right pot after the display time has ended, both heating and motor will be stopped, and the display screen will show "OFF". After the buzzer gives out 5 prompt beeps, the display screen will turn off and the appliance will return to standby mode.

4.6.3. If you want to turn off one pot, press 1 or 2 first and then long press the Power key for 2 seconds. The selected pot will stop working, and the corresponding display screen will show “OFF”. After a prompt beep, it will return to standby mode. At this point, the appliance state changes to single pot working mode.

4.7. Simultaneous end function

4.7.1. This function is active only when two recipes with a different time setting are selected in the left and right pot mode. The indicator light will light up at the same time. When the function is active, the display is flashing.

4.7.2. After selecting the menu, press the Simultaneous End Key first, then press the Power key again. The appliance will begin to work. At this point, the pot with the longer cooking time is working, while the pot with the shorter cooking time is showing

the symbol "HOLD". When the extra time has passed, the second pot begins to work. The Simultaneous End Key normally stays on during this process.

4.7.3. During operation, if the time displayed on the “HOLD” side is longer than the time on the other side, exit the Simultaneous End mode. The Simultaneous End button indicator will turn off.

4.7.4. If you pull out a pot during operation, the timer will pause and the screen will show the symbol "OPEN". Insert the pot back into the appliance to continue with work.

4.7.5. During the simultaneous operation, if the operation of one pot is suspended and the other pot continues to work, exit the Simultaneous End function and the Simultaneous End Key indicator will turn off.

5. No Bulkhead MODE

5.1. When the food you are cooking is very large, do not use the middle partition. Select 1, select the menu, then select 2, select the same menu, and press the power button to start cooking with the appliance. For details, see Double pot working mode (Bulkhead).

5.2. Do not use the middle partition mode to roast a whole chicken. Choose any menu in the left pot and the right pot at the same time, adjust the temperature in the menu to 200 degrees Celsius, set the time, and press the power button to turn on the left and right heaters at the same time for cooking.

Notes:

1. Boot mode: when in this mode, only the Power Key Icon is illuminated.
2. Standby mode: the Power Key Icon, the Left Pot Key and the Right Pot Key are all illuminated.
3. Setting the unit when it is not working: the corresponding function key is always on, the selected recipe indicator is flashing, the other menu indicators are always on, the corresponding display is flashing alternately to show the temperature/time of the selected recipe. When adjusting the menu, the selected recipe is flashing, when setting the temperature, press the temperature key, the display is flashing to show the current temperature, press the time key to adjust the time, the display switches the current time and flashes. When the left and right pot is the selected state at the same time, the menu of the side that is not selected does not flash, the corresponding display alternately shows the temperature and time without flashing. During this process the heaters and motors are not working.
4. Making adjustments during cooking: the recipe does not flash. The screen flashes to display the temperature and time. You can adjust the temperature and time, but the recipe cannot be adjusted.
5. Single pot pause mode: the corresponding function key is steadily lit, and the menu indicator blinks when selected. The other menu indicators are steadily lit, and the corresponding display screen blinks, indicating temperature/time. The corresponding 1 or 2 key blinks, and the menu, temperature and time can be adjusted at this time.
6. Left pot and right pot pause mode: the corresponding function key is steadily lit, the selected menu indicator blinks, the other menu indicator is steadily on, the display screen blinks, showing the temperature/time, the corresponding 1 and 2 keys blink.
7. Working mode: the corresponding function key is steadily lit, the selected menu indicator is steadily lit, other menu indicators are off, and the corresponding screen displays the menu time.
8. When the left and right pot are working at the same time, the key indicator and the corresponding menu indicator of the 1 pot blink at the same time /3 seconds, and the extinguishing time < 0.5 seconds. After 3 seconds, the key indicator and the corresponding menu indicator of the 2 pot blink at the same time /6 seconds, with the extinguishing time < 0.5 seconds, the left and right indicators blink alternately, and the left and right interval time is 3 seconds.
9. Memory function: this appliance has a memory function. When the cooking is finished, the appliance does not power off. At next use, if you select the same pot as the last time, the appliance will directly display the menu that was used the last time. The memory function will disappear when the appliance is powered off for 1 hour. After at least 1 hour has passed, the initial state will be displayed when the

appliance is powered on again. Power off memory: if the appliance is in use, and the power is cut off accidentally, the machine will return to the working state before power off as long as it is re-energized within 30 minutes.

Settings

The table below will help you select the basic settings for the ingredients.
Note: Keep in mind that these settings are indicative only. As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best settings for your ingredients.
Because the rapid air technology instantly reheats the air inside the appliance, briefly pulling the pot out of the appliance during hot air frying will barely disturb the process.

Tips:

1. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
2. A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
3. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the final result and can help prevent unevenly fried ingredients.
4. Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you have added the oil.
5. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
6. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
7. The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
8. Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
9. Place a baking tin or oven dish in the air fryer pot if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or dishes with filling or stuffing.

Menu	Reference weight (g)	Default temperature (°C)	Single pot time (min)	Temperature range (°C)	Time frame (min)	Shake
Steak	400	200	15	80-200	1-60	1-2
Chicken legs	600	200	30	80-200	1-60	1-2
Shrimp	600	190	10	80-200	1-60	1-2
Fish	500	180	25	80-200	1-60	1-2
Pizza	400	180	10	80-200	1-60	--
Fries	450	200	25	80-200	1-60	1-2
Baking	400	180	12	80-200	1-60	--
Vegetables	300	170	20	80-200	1-60	1-2

Note 1: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.
Note 2:You can adjust the temperature or time according to the actual cooking effect when using two cooking pots at the same time.

Cleaning

Clean the appliance after every use.
Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the pot and the frying rack as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.
   Note: Remove the pot to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pots with hot water, some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.
   You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
   Tip: If dirt is stuck to the shelf (rack) or the bottom of the pot, fill the pot with hot water and some washing-up liquid. Put the frying rack in the pot and let the pot and the frying rack soak for approximately 10 minutes.
4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not operate.	The appliance is not connected to the power mains.	Connect the power cord plug to a grounded power outlet.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	Excessive amount of ingredients or ingredients are too large.	Fill the pot with suggested amount of ingredients (of recommended size).
	The temperature is too low.	Adjust the temperature accordingly.
	The appliance was not pre-heated.	Set the time to required preparation time .
The ingredients are fried unevenly.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway when cooking.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g., fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	Used the type of snacks intended for preparation in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Cannot slide the pan into the appliance properly.	Too much ingredients in the pot.	Do not fill the pan beyond the MAX indication.
	The pot is not placed in the pot correctly.	Push the pot down into the appliance until you hear a click.
White smoke comes out of the appliance.	Cooking greasy ingredients.	When cooking greasy ingredients, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke, and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the final result.
	The pot was not cleaned after the last cooking.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly.	Did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during cooking.
	Did not rinse the potato sticks properly before cooking.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the

		sticks.
Fresh fries are not crispy.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Brush some oil for a crispier result.

ENVIRONMENT

At the end of the appliance's useful life, do not discard it with common household waste. Take is to an authorized recycling centre. This will help preserve the environment.

WARRANTY AND REPAIR

For more information or in case of problems, please contact Gorenje Call Centre in your country (phone number listed in the International Warranty Sheet). If there is no such centre in your country, please contact the local Gorenje dealer or Gorenje's small domestic appliance department.
For personal use only!

GORENJE
WISHES YOU A LOT OF PLEASURE IN USING YOUR APPLIANCE.

We reserve the right to modifications.

Instrucțiuni importante privind siguranța

Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de a utiliza aparatul.

1. Păstrați instrucțiunile, certificatul de garanție, dovada plății și, de preferat și ambalajul aparatului.
2. Nu cufundați carcasa împreună cu componentele electrice și elementele de încălzire în lichid și nu curățați sub jet de apă.
3. Evitați orice pătrundere a apei sau a oricărui alt lichid în aparat din cauza faptului că acest lucru poate cauza un șoc electric.
4. Așezați întotdeauna alimentele pe care doriți să le prăjiți în coș pentru a evita contactul cu elementele de încălzire.
5. Nu acoperiți orificiile de intrare și de ieșire a aerului în timpul funcționării aparatului.
6. Nu umpleți tava cu ulei, deoarece acest lucru poate cauza producerea unui incendiu.
7. Nu atingeți nicio parte a aparatului din interior în timpul funcționării.
8. Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, asigurați-vă că tensiunea de alimentare specificată pe aparat se potrivește tensiunii de alimentare din casa dumneavoastră.
9. Nu utilizați aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau orice altă componentă este deteriorată.
10. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta poate fi înlocuit numai de către Gorenje, serviceul și centrul de reparații autorizat Gorenje sau de către un profesionist instruit corespunzător.
11. Acest aparat poate fi utilizat de către copii începând cu vârsta de 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu experiență și cunoștințe insuficiente dacă sunt supravegheate în timpul utilizării aparatului sau dacă au primit o pregătire adecvată privind folosirea aparatului în mod sigur și înțelegând pericolele respective.
12. Supravegheați copiii în timpul utilizării aparatului și asigurați-vă că nu se joacă cu acesta.
13. Copiii nu trebuie să se ocupe de curățarea sau întreținerea aparatului, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt sub supraveghere.
14. Păstrați cablul de alimentare departe de suprafețe fierbinți.
15. Nu conectați ștecherul cablului de alimentare la priză și nu utilizați panoul de comandă dacă aveți mâinile ude.
16. Conectați aparatul numai la o priză cu împământare. Asigurați-vă că ștecherul este introdus corect în priză.
17. Acest aparat nu poate fi controlat prin utilizarea unui temporizator extern sau unui sistem de control de la distanță separat.

18. Nu așezați aparatul pe sau lângă un material inflamabil, cum ar fi față de masă sau perdele.
19. Nu așezați aparatul lângă un perete sau peste alte aparate. Asigurați-vă că există un spațiu liber de cel puțin 10 cm în spatele aparatului, lângă aparat sau deasupra aparatului. Nu așezați niciun obiect pe aparat.
20. Utilizați aparatul numai în scopurilor descrise în acest manual.
21. Nu lăsați nesupravegheat aparatul în timpul funcționării.
22. În timpul prăjirii cu aer cald, aburul fierbinte iese prin orificiile de evacuare a aerului. Aveți grijă să nu vă apropiați prea mult de orificiile de evacuare a aerului cu mâinile sau fața. De asemenea, aveți grijă să nu vă opăriți cu abur când scoateți tava din aparat.
23. În timpul funcționării, suprafețele accesibile ale aparatului pot deveni fierbinți.
24. Dacă iese fum negru din aparat, opriți imediat aparatul. Înainte de a scoate tava din aparat, așteptați ca fumul să dispară.
25. Așezați aparatul pe o suprafață plată și stabilă.
26. Aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic normal. Nu este destinat utilizării în medii, cum ar fi chicinete la magazine, birouri, ferme, sau alte medii de lucru. Nu este, de asemenea, destinat a fi utilizat de către persoane în camere de hotel, moteluri, unități de cazare și mic dejun, precum și alte unități care oferă cazare.
27. În cazul în care aparatul nu este utilizat corect sau în cazul în care acesta este utilizat în scopuri profesionale sau semi-profesionale sau într-un mod care nu respectă aceste instrucțiuni, garanția este nulă și Gorenje nu este responsabilă pentru daunele rezultate.
28. Pentru inspectarea sau repararea aparatului, contactați un centru de service autorizat Gorenje.
29. Nu încercați să reparați singuri aparatul deoarece acest lucru va duce la anularea garanției.
30. Deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua de alimentare după utilizare.
31. Înainte de a atinge sau de a curăța aparatul, așteptați să se răcească timp de aproximativ 30 de minute.
32. Asigurați-vă că mâncarea gătită în aparat are o culoare aurie, mai degrabă decât o culoare închisă sau maro. Îndepărtați orice reziduu de hrană arsă. Nu prăjiți cartofi cruzi, la o temperatură de peste 180 °C (pentru a reduce formarea acrilamidelor).

Acest echipament este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19 / CE privind deșeurile electrice și echipamente electronice - DEEE. Directiva specifică cerințele privind colectarea și gestionarea deșeurilor electrice și echipamentelor electronice eficiente în întreaga Uniune Europeană.

Oprire automată

Acest aparat este echipat cu un cronometru. La expirarea timpului, aparatul va emite un semnal sonor și se va opri în mod automat.

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată
Indepartati toate materialele de ambalare. În cazul în care există etichete sau autocolante pe aparat, scoateți-le. Clătiți coșul și tava cu apă caldă. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau agresivi. Utilizați o cârpă umedă pentru a curăța interiorul și exteriorul aparatului. Nu spălați tava și coșul în mașina de spălat vase.

Aparatul utilizează aer cald pentru prăjit. Prin urmare, nu se umple tava cu ulei sau unsoare pentru prăjit!

Racordarea electrică:

Aparatul poate fi conectat numai la o priză de 220-240 V ~ 50-60 Hz, 16A montată corect.

Descriere generală (Figura 1)

1. Vas pentru prăjit
2. Suport pentru prăjit
3. Aparat

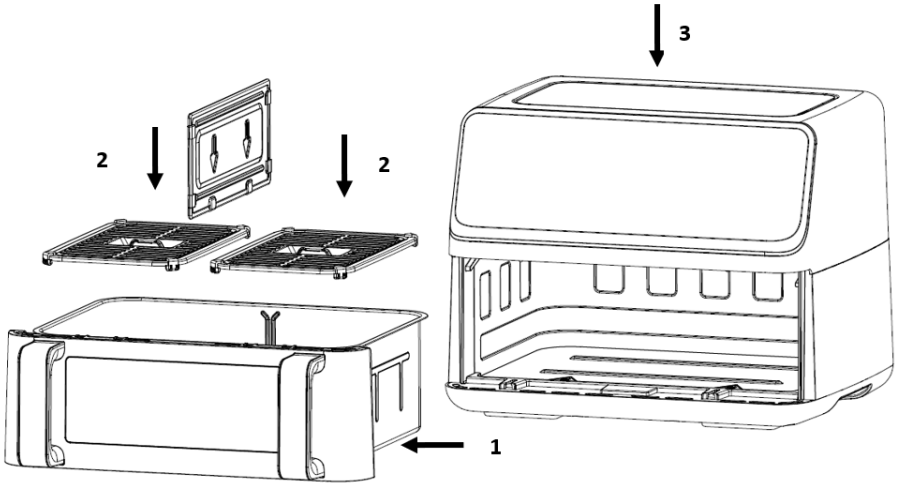


Figura 6

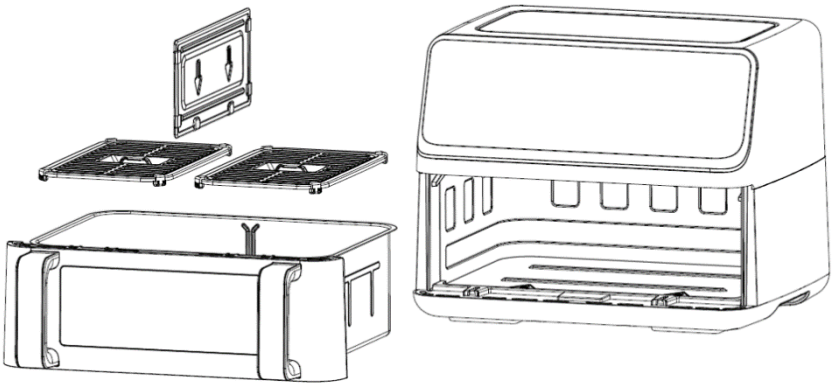


Figura 2

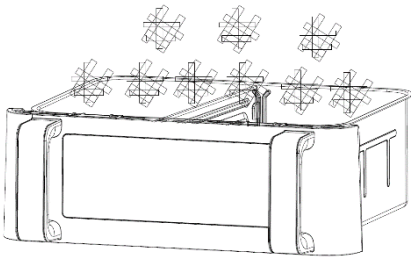


Figura 3

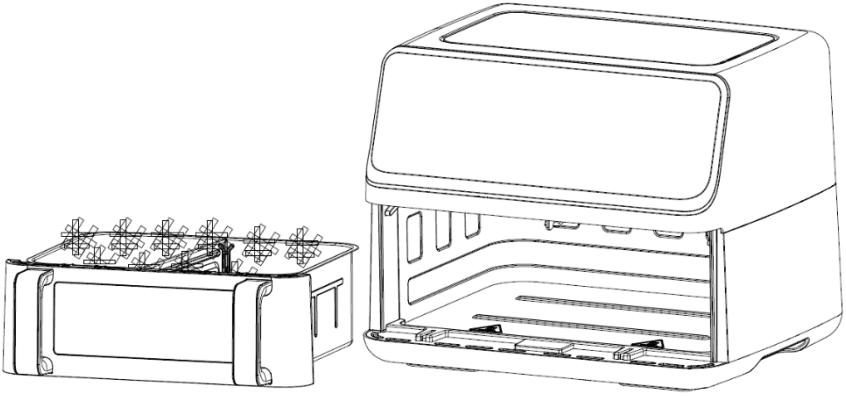


Figura 4

Înainte de prima utilizare

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Îndepărtați orice autocolante sau etichete de pe aparat.
3. Curățați bine suportul și vasul cu apă fierbinte, detergent lichid și un burete neabraziv.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.

Aceasta este o friteuză fără ulei care funcționează pe bază de aer cald. Nu umpleți vasul direct cu ulei sau cu grăsime pentru prăjit.

Notă: Când friteuza cu aer este încălzită pentru prima dată, poate emite un fum sau un miros ușor. Acest lucru este normal pentru multe aparate de încălzire. Acest lucru nu afectează siguranța aparatului dvs.

Pregătirea aparatului pentru utilizare

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și netedă.

Nu așezați aparatul pe o suprafață care nu rezistă la căldură.

2. Așezați suportul pentru prăjit în vas

Nu umpleți vasul cu ulei și nici cu vreun alt lichid.
Nu puneți nimic pe aparat, deoarece acest lucru ar putea împiedica fluxul de aer și ar putea afecta rezultatul prăjirii cu aer cald.

Utilizarea aparatului

1. Conectați ștecherul de alimentare la o priză de perete cu împământare.
2. Scoateți cu grijă vasul din friteuza cu aer (Figura 2).
3. Puneți ingredientele în vas. (Figura 3).
4. Glisați vasul înapoi în friteuza cu aer (Figura 4).

Nu folosiți niciodată vasul fără suportul pentru prăjire în interior.

Atenție: Nu atingeți vasul în timpul utilizării și o perioadă de timp după ce l-ați utilizat deoarece acesta se încălzește foarte puternic. Țineți vasul numai de mâner.

5. Stabiliți timpul de preparare necesar pentru ingredient (consultați secțiunea „Setări” din acest capitol).
6. Unele ingrediente trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare (consultați secțiunea „Setări” din acest capitol). Pentru a agita ingredientele, scoateți vasul din aparat și scuturați-l, ținându-l de mâner. Apoi glisați vasul înapoi în friteuza cu aer.
7. Când auziți avertizorul sonor înseamnă că timpul de pregătire setat s-a scurs. Scoateți vasul din aparat

Notă: Apăsați lung pe butonul de alimentare timp de 2 secunde. Apoi, puteți opri aparatul manual.
Sugestie: În timpul utilizării puteți regla temperatura sau timpul în funcție de preferințele dvs.

8. Verificați dacă ingredientele sunt gata.

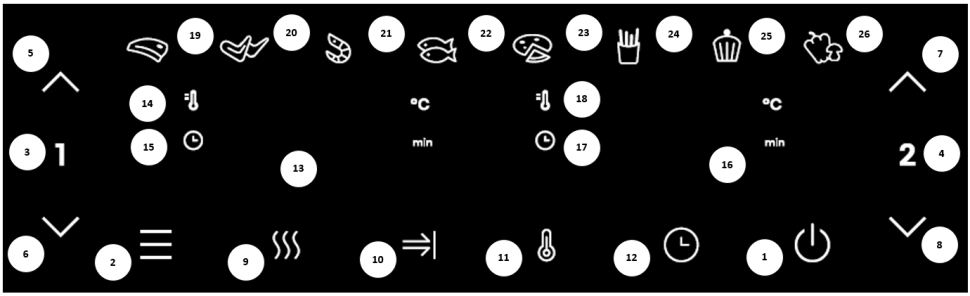
Dacă produsele nu sunt gata încă, pur și simplu glisați vasul înapoi în aparat și setați cronometrul la câteva minute în plus.

9. Pentru a scoate produsele (de ex. cartofi prăjiți), scoateți vasul din friteuza cu aer și așezați-l pe un suport.

Nu întoarceți vasul cu susul în jos, deoarece orice exces de ulei colectat pe fundul vasului se va scurge pe ingrediente.
Vasul și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul de produse din friteuza cu aer, din vas poate ieși abur.

10. Folosiți ustensile adecvate pentru a transfera alimentele pe o farfurie.
11. Când o șarjă de ingrediente este gata, friteuza de aer este gata imediat pentru pregătirea unei noi șarje.

Instrucțiuni pentru panoul de comandă



Tasta 1 - Tasta Power (Pornire)
După ce ambele recipiente sunt așezate corect în carcasa principală, indicatorul Power se aprinde. Apăsați tasta de pornire pentru a pune aparatul în modul de așteptare, după ce ați selectat recipientul care urmează să fie utilizat. Apăsați tasta Power a doua oară pentru a începe procesul de gătire. Apăsați tasta de pornire timp de 2 secunde pentru a închide întregul aparat în timpul gătitului. Motorul se va opri în același timp.

Tasta 2 - Tasta Preset (Presetare)
Selectarea tastei Preset vă permite să parcurgeți cele 8 opțiuni de alimente populare (19 26). După selectare, funcția de timp și temperatură de gătit predeterminate este pornită.

Tasta 3 1 - Tasta pentru recipientul din partea stângă
Atingeți tasta pentru recipientul din partea stângă, pictograma tastei funcționale a recipientului din partea stângă se va aprinde și meniul va trece implicit la primul meniu (friptură). În acest moment, indicatorul friptură și afișajul digital corespunzător al recipientului din partea stângă vor clipi și vor afișa alternativ temperatura și ora implicite ale programului friptură. Când este afișată temperatura, indicatorul de temperatură din partea stângă de sus a afișajului este întotdeauna aprins. Când este afișată ora, indicatorul de timp din partea stângă de jos a afișajului este întotdeauna aprins. Dacă apăsați tasta Left pot (Recipient partea stângă) timp de 2 secunde, puteți anula selectarea recipientului din partea stângă și produsul intră în modul așteptare.

Tasta 4 2 - Tasta pentru recipientul din partea dreaptă
Atingeți tasta recipientului din partea dreaptă, pictograma tastei funcționale a recipientului din partea dreaptă se va aprinde și meniul va trece implicit la primul meniu (friptură). În acest moment, indicatorul friptură și afișajul digital corespunzător al recipientului din partea dreaptă vor clipi și vor afișa alternativ temperatura și ora implicite ale programului friptură. Atunci când este afișată temperatura, indicatorul de temperatură din partea stângă de sus a afișajului este întotdeauna aprins. Când este afișată ora, indicatorul de timp din partea stângă de jos a afișajului este întotdeauna aprins. Dacă apăsați tasta pentru recipientul din partea dreaptă timp de 2 secunde, puteți anula selectarea recipientului din partea dreaptă și produsul intră în modul așteptare.

Tasta 5 și Tasta 6 - Tastele pentru controlul temperaturii și al timpului pentru tasta recipientului din partea stângă
Simbolurile tastelor 5 și 6 vă permit să creșteți sau să reduceți temperatura de gătit cu câte 5 °C pentru recipientul din partea stângă. Apăsând și ținând apăsată tasta veți modifica rapid temperatura

setată. Intervalul de control al temperaturii: 80 °C - 200 °C. De asemenea, puteți crește sau reduce timpul de gătire pentru recipientul din partea stângă cu câte un minut. Apăsând și ținând apăsată tasta veți modifica rapid timpul setat. Intervalul de control al timpului: 1 min-60 min..

Tasta 7 și Tasta 8 - Tastele pentru controlul temperaturii și timpului pentru tasta recipientului din partea dreaptă

Simbolurile tastelor 7 și 7 vă permit să măriți sau să reduceți temperatura de gătit cu câte 5 °C pentru recipientul potrivit. Ținând apăsată tasta veți modifica rapid temperatura setată. Intervalul de control al temperaturii: 80 °C - 200 °C. De asemenea, puteți mări sau micșora timpul de gătire cu câte un minut pentru recipientul din partea dreaptă. Apăsând și ținând apăsată tasta veți modifica rapid timpul setat. Interval de control al timpului: 1 min-60 min.

Tasta 9 - Pictograma tastei de preîncălzire

Atingeți pictograma tastei Preîncălzire, apăsați-o, apoi selectați 1 sau 2, și apăsați din nou pentru a porni dispozitivul. Setarea implicită a funcției de preîncălzire este de 160 de grade și 3 minute.

Tasta 10 - Tasta pentru finalizarea simultană

Atingeți tasta Finalizare simultană; două rețete cu setări de timp diferite pot fi finalizate în același timp.

Tasta 11 – Tasta pentru selectarea temperaturii

Atingeți tasta pentru selectarea temperaturii. Puteți regla temperatura indicată pe unitatea de afișare după cum este necesar.

Tasta 12 Tasta pentru selectarea orei

Atingeți tasta pentru selectarea orei. Puteți regla ora indicată pe unitatea de afișare după cum este necesar.

4. Indicator luminos „13 ” Afișaj pentru recipientul din stânga
5. Indicator luminos „14 ” Indicator luminos de temperatură pentru recipientul din stânga
6. Indicator luminos „15 ” Indicator luminos de timp pentru recipientul din stânga
7. Indicator luminos „16 ” Afișaj pentru recipientul din dreapta
8. Indicator luminos „17 ” Indicator luminos de temperatură pentru recipientul din dreapta
9. Indicator luminos „18 ” Indicator luminos de timp pentru recipientul din dreapta

Indicatoare luminoase „ 19-26 ” Indicator rețetă

Detailed Operation Instructions

1. Modul Boot (Inițializare)

În primul rând, pentru a vă asigura că tigaia este corect instalată în aparat, introduceți ștecherul în priză. Aparatul va porni, va emite un semnal sonor, toate luminile se vor aprinde pentru o secundă și apoi se vor stinge din nou. Pictograma Power (pornire) se va aprinde.

2. Modul Standby (Așteptare)

Atingeți pictograma Power (pornire). Indicatoarele pictogramelor Pot 1 Selection Icon și Pot 2 Selection Icon se vor aprinde și vor rămâne aprinse, produsul fiind acum în modul așteptare. Când unitatea este în modul așteptare și nu a fost folosită timp de 5 minute, aceasta va reveni la modul inițializare.

3. 3. Modul de lucru cu un singur recipient (Bulkhead)

3.1. Atingeți pictograma 1 sau 2 . Indicatorul de funcție și meniul se vor aprinde și vor rămâne aprinse. Indicatorul Steak (Friptură) va clipi, deoarece acesta este meniul implicit, iar celelalte indicatoare vor rămâne, de asemenea, aprinse. Între timp, indicatorul de temperatură și de timp va clipi. Dacă apăsați și mențineți apăsată pictograma 1 timp de 2 secunde, puteți anula selecția pentru recipientul din stânga. Același lucru se poate face și pentru recipientul din dreapta dacă țineți apăsată pictograma 2. Dacă anulați selectarea ambelor recipiente prin apăsarea pictogramelor, produsul intră în modul așteptare.

3.2. Atingeți pictograma tastei de alegere a meniului pentru a selecta meniul pe care doriți să îl utilizați în funcție de ceea ce gătiți sau pentru a regla temperatura și timpul, dacă este necesar. Când reglați temperatura, de fiecare dată când apăsați tasta, temperatura se va modifica cu 5 ℃, iar dacă apăsați lung tasta " ^ " sau tasta " v ", temperatura va crește sau va scădea continuu. Pentru fiecare meniu, intervalul de temperatură reglabil este de 80 ℃-200 ℃; Reglarea timpului: de fiecare dată când apăsați tasta , timpul se modifică cu 1 min. Intervalul de timp reglabil este de 1 min-60 min.

3.3. După ce ați selectat rețeta, temperatura și timpul corecte, atingeți pictograma tastei Power (pornire). Recipientul 1 / 2 începe să funcționeze, iar afișajul indică timpul curent de gătire, numărându-l în jos înainte de a înceta să clipească. Indicatorul rețetei selectate va fi aprins continuu, celelalte indicatoare de rețetă vor fi stinse.

3.4. Dacă trebuie să reglați temperatura sau timpul în timpul procesului de gătire, apăsați o dată pictograma Temp sau Time, apoi apăsați pictograma tastei “ ^ ” sau “ v ” pentru a regla temperatura sau ora. În timpul procesului de reglare, aparatul va continua să funcționeze.

3.5. Dacă trebuie să resetați rețeta în timpul gătitului, trebuie să apăsați ușor o dată pictograma tastei Menu Choice pentru a întrerupe gătitul, sistemul de încălzire și motorul nu vor mai funcționa, iar indicatorul rețetei și ecranul de afișare vor clipi. Reglați rețeta după cum este necesar. În acest moment, puteți regla, de asemenea, temperatura și timpul.

3.6. Apăsați tasta de pornire în timpul gătitului și aparatul se va opri. Dacă nu există nicio operațiune, aparatul va reveni automat la modul de așteptare după 5 minute.

3.7. Dacă trebuie să opriți aparatul în timpul gătitului, apăsați tasta de pornire timp de 2 secunde și aparatul va fi oprit. Tubul de încălzire și motorul vor înceta să funcționeze. Ecranul de afișare va afișa cuvântul „OFF” (oprit) și soneria va emite un bip.

3.8. După gătire, ecranul va afișa cuvântul „OFF” și soneria va emite prompt 5 semnale sonore. Ecranul de afișare se stinge și aparatul revine în modul așteptare.

3.9. Dacă, în timpul gătitului, scoateți coșul pentru prăjit, ecranul va afișa cuvântul „OPEN” și aparatul nu va mai funcționa. După ce introduceți din nou coșul pentru prăjit, aparatul își va relua funcționarea anterioară.

4. Mod de lucru cu două recipiente („Bulkhead”)

4.1. Pornirea celor 2 recipiente

4.1.1. În primul rând, selectați o parte și setați rețeta, temperatura și timpul în funcție de nevoile dvs. În al doilea rând, selectați cealaltă parte și setați rețeta, temperatura și timpul dorite în același mod.

4.1.2. Când apăsați pictograma tastei pentru pornire, recipientul din stânga și cel din dreapta vor începe să funcționeze în același timp. Tasta 1 și lumina indicatorului pentru rețeta recipientului din stânga va clipi odată la 6 secunde simultan, iar tasta 2 și lumina indicatorului pentru rețeta recipientului din dreapta va clipi odată la 6 secunde simultan. Afișajele recipientului din stânga și din dreapta se vor aprinde alternativ într-un interval de aproximativ 3 secunde.

4.1.3. De asemenea, puteți să porniți recipientul din stânga prima data prin apăsarea tastei Power (pornire) după setarea parametrului recipientului 1 după care apăsați 2 pentru a seta parametrul recipientului din dreapta. Când recipientul din dreapta este gata, apăsați tasta Power (pornire) pentru a porni recipientul din dreapta. În timp ce lucrați cu ambele recipiente, apăsați o dată pictograma Temp sau Time și rețeta și temperatura vor fi afișate alternativ pe ecranele din stânga și din dreapta. La 3 secunde după nicio operațiune, afișajul va comuta la timp.

4.2. Modificarea unei setări în timp ce lucrați cu ambele recipiente

4.2.1. Atunci când recipientul din stânga și cel din dreapta funcționează în același timp și trebuie să setați temperature sau ora pentru recipientul din stânga, apăsați 1 după care setați temperature și ora după caz. Rețeta nu poate fi modificată în această stare. Dacă nu se efectuează nicio operațiune în termen de 10 secunde de la setare, ecranul de afișare revine automat la normal.

4.2.2. Dacă trebuie să setați temperatura sau ora recipientului potrivit, consultați 4.2.1.

4.2.3. În timpul procesului de gătit, rețeta și temperatura/timpul pot fi ajustate prin apăsarea tastei 1 / 2 și a tastei Power (pornire). Recipientul din stânga sau din dreapta va intra în modul pauză. Apăsați tasta Power pentru a relua gătitul după modificarea setărilor.

4.2.4. După ce aparatul a intrat în modul pauză, dacă nu există nicio operațiune în 5 minute, recipientul va intra în modul așteptare.

4.3. Oprirea recipientului din stânga sau din dreapta

4.3.1. Apăsați tasta 1 sau 2 prima data, după care apăsați lung tasta Power (Pornire) timp de 2 secunde, recipientul selectat se va opri și va reveni în modul de așteptare.

4.4. Scoaterea coșului

4.4.1. În timpul procesului de gătit, dacă coșul a fost scos, pe afișaj va apărea simbolul „OPEN”. Partea laterală va înceta să funcționeze (atât încălzirea, cât și motorul vor fi oprite) și va relua funcționarea cu setarea anterioară atunci când coșul este introdus la loc.

4.4.2. Atunci când coșul de prăjire este scos în stare de așteptare, pe afișaj va apărea simbolul „OPEN”. În acest moment, cele două recipientele nu pot fi acționate în același timp.

4.5. Punerea pe pauză a recipientului din partea stângă și din partea dreaptă

4.5.1. Atunci când gătiți cu ambele recipiente, apăsați tasta Power o dată, iar recipientul din stânga și cel din dreapta vor intra în același timp în modul pauză. Ambele ecrane și rețete vor clipi acum. Apăsați tasta Power din nou, iar recipentul din stânga și cel din dreapta vor relua funcționarea.

4.5.2. Atunci când recipientul din stânga și cel din dreapta sunt puse pe pauză în același timp și nu se efectuează nicio operațiune în decurs de 5 minute, ambele recipiente se opresc și revin în modul de așteptare.

4.5.3. Când gătiți cu ambele recipiente, apăsați ușor tasta Power o dată. Recipientul din stânga și cel din dreapta vor intra în același timp în modul pauză. Dacă trebuie să reglați ceva, apăsați mai întâi 1 sau 2 după care reglați rețeta, temperatura și ora după cum doriți. Acum apăsați tasta Power o dată pentru a relua funcționarea simultană a recipientelor din stânga și din dreapta.

4.5.4. Când gătiți cu ambele recipiente, apăsați ușor tasta Power o dată. Recipientul din stânga și cel din dreapta vor intra în modul pauză în același timp. Apăsați lung tasta Power din nou timp de 2 secunde, iar recipientul din stânga și cel din dreapta vor înceta să funcționeze în același timp. Ecranele din stânga și din dreapta vor afișa „OFF”, iar produsul va reveni în modul de așteptare după un semnal sonor de atenționare.

4.6. Oprirea recipientului din stânga și din dreapta

4.6.1. Când gătiți cu ambele recipiente, apăsați lung tasta Power timp de 2 secunde. Recipientul din stânga și cel din dreapta vor înceta să funcționeze în același timp, iar ecranele din stânga și din dreapta vor afișa "OFF". După un semnal sonor de avertizare, aparatul va intra în modul de așteptare.

4.6.2. După expirarea timpului de afișare, recipientele din stânga și din dreapta nu vor mai putea funcționa, atât încălzirea cât și motorul vor fi oprite, iar ecranul va afișa „OFF”. După ce soneria emite 5 semnale sonore de avertizare, ecranul afișajului se va opri și aparatul va reveni în modul așteptare.

4.6.3. Apăsați lung tasta Power timp de 2 secunde. Recipientul selectat se va opri, iar ecranul corespunzător va afișa „OFF”. După un semnal sonor de avertizare, acesta va reveni în modul de așteptare. În acest moment, starea aparatului trece la modul de lucru cu un singur recipient.

4.7. Funcție de închidere simultană

4.7.1. Această funcție este activă numai atunci când sunt selectate două rețete cu o setare diferită a timpului în modul cu recipientul din stânga și din dreapta. Indicatorul luminos se va aprinde în același timp. Când funcția este activă, afișajul clipește.

4.7.2. După selectarea meniului, apăsați mai întâi tasta de oprire simultană, apoi apăsați din nou tasta de alimentare. Aparatul va începe să funcționeze. În acest moment, recipientul cu timpul de gătire mai lung funcționează, în timp ce recipientul cu timpul de gătire mai scurt afișează simbolul "HOLD" (MENȚINERE). Când timpul suplimentar s-a scurs, al doilea recipient începe să funcționeze. Tasta de oprire simultană rămâne în mod normal aprinsă în timpul acestui proces.

4.7.3. În timpul funcționării, dacă timpul afișat pe partea „HOLD” (MENȚINERE) este mai mare decât timpul din cealaltă parte, ieșiți din modul Simultaneous End (Oprire simultană). Indicatorul butonului Simultaneous End (Oprire simultană) se va stinge.

4.7.4. Dacă scoateți un recipient în timpul funcționării, cronometrul se va opri, iar pe ecran va apărea simbolul "OPEN" (DESCHIS). Introduceți recipientul înapoi în aparat pentru a continua funcționarea.

4.7.5. În timpul funcționării simultane, dacă funcționarea unui recipient este suspendată, iar celălalt recipient continuă să funcționeze, ieșiți din funcția de oprire simultană și indicatorul tastei de oprire simultană se va stinge.

5. Fără MODUL Bulkhead

5.1. Atunci când alimentele pe care le gătiți sunt foarte mari, nu utilizați compartimentul din mijloc. Selectați 1 , selectați meniu, apoi selectați 2 , selectați același meniu și apăsați butonul de pornire pentru a începe să gătiți cu aparatul. Pentru detalii, consultați Modul de funcționare cu două recipiente (Bulkhead).

5.2. Nu utilizați modul de compartimentare din mijloc pentru a prăji un pui întreg. Pentru a găti, alegeți orice meniu de la recipientul din stânga și cel din dreapta în același timp, reglați temperatura din meniu la 200 de grade Celsius, setați ora și apăsați butonul de pornire pentru a porni dispozitivele de încălzire din stânga și din dreapta în același timp.

Note:

1. Modul de inițializare: în acest mod, se aprinde doar pictograma tastei de pornire.
2. Modul de așteptare: pictograma tastei de pornire, tasta din stânga și tasta din dreapta sunt toate iluminate.
3. Reglarea aparatului atunci când acesta nu funcționează: tasta funcțională corespunzătoare este întotdeauna aprinsă, indicatorul rețetei selectate clipește, ceilalți indicatori ai meniului sunt întotdeauna aprinși, afișajul corespunzător clipește alternativ pentru a afișa temperatura/timpul rețetei selectate. La reglarea meniului, rețeta selectată clipește, la setarea temperaturii, apăsați tasta pentru temperatură, afișajul clipește pentru a afișa temperatura curentă, apăsați tasta pentru timp pentru a regla timpul, afișajul schimbă ora curentă și clipește. Atunci când recipientul din stânga și cel din dreapta se află în starea selectată în același timp, meniul părții care nu este selectată nu clipește, ecranul corespunzător afișează alternativ temperatura și ora fără a clipi. În timpul acestui proces, dispozitivele de încălzire și motoarele nu funcționează.

4. Efectuarea ajustărilor în timpul gătitului: rețeta nu clipește. Ecranul clipește pentru a afișa temperatura și ora. Puteți regla temperatura și timpul, dar rețeta nu poate fi reglată.
5. Modul pauză pentru un singur recipient: tasta funcțională corespunzătoare este aprinsă în mod constant, iar indicatorul meniului clipește atunci când este selectat. Celelalte indicatoare ale meniului sunt aprinse constant, iar ecranul afișajului corespunzător clipește, indicând temperature/ora. Tasta corespunzătoare 1 sau 2 clipește, iar meniul, temperatura și ora pot fi acum reglate.
6. Modul pauză pentru recipientul din stânga și recipientul din dreapta: tasta funcțională corespunzătoare este aprinsă constant, indicatorul meniului selectat clipește, celălalt indicator al meniului este aprins constant, ecranul de afișare clipește, afișând temperatura/ora, tastele corespunzătoare 1 și 2 clipesc.
7. Modul de funcționare: tasta funcțională corespunzătoare este aprinsă constant, indicatorul meniului selectat este aprins constant, alți indicatori ai meniului sunt stinși, iar ecranul corespunzător afișează ora meniului.
8. Atunci când recipientul din stânga și cel din dreapta funcționează în același timp, indicatorul tastelor și indicatorul meniului corespunzător 1 recipientului clipesc în același timp /3 secunde, iar timpul de stingere este de < 0.5 secunde. După 3 secunde, indicatorul tastei și indicatorul meniului corespunzător 2 recipientului clipesc în același timp /6 secunde, cu un timp de stingere de < 0.5 secunde, indicatoarele recipientelor din stânga și din dreapta clioesc alternativ, iar intervalul de timp corect este de 3 secunde.
9. Funcția de memorie: acest aparat are o funcție de memorie. La terminarea procesului de gătire, aparatul nu se oprește. La următoarea utilizare, dacă selectați același recipient ca ultima dată, aparatul va afișa direct meniul care a fost utilizat ultima dată. Funcția de memorie va dispărea atunci când aparatul este oprit timp de 1 oră. După ce a trecut cel puțin 1 oră, starea inițială va fi afișată atunci când aparatul este pornit din nou. Memoria de oprire: dacă aparatul este în uz și alimentarea este întreruptă accidental, aparatul va reveni la starea de lucru dinaintea opririi alimentării cu condiția să fie pornit din nou în termen de 30 de minute.

Setări

Tabelul de mai jos vă va ajuta să selectați setările de bază pentru produse.
Notă: Rețineți că aceste setări sunt doar orientative. Întrucât produsele diferă în ceea ce privește originea, dimensiunea, forma și marca, nu putem garanta cele mai bune setări pentru produsele dvs. Întrucât tehnologia cu flux de aer rapid reîncălzește instantaneu aerul din interiorul aparatului, scoaterea scurtă a vasului din aparat în timpul prăjirii cu aer cald va perturba nesemnificativ procesul.

Sugestii:

1. Produsele mai mici necesită, de obicei, un timp de preparare puțin mai scurt decât produsele mai mari.
2. O cantitate mai mare de produse necesită doar un timp de preparare puțin mai lung, o cantitate mai mică de produse necesită doar un timp de preparare puțin mai scurt.
3. Agitarea produselor mai mici la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul final și poate ajuta la prevenirea prăjirii neuniforme a produselor.
4. Adăugați ulei la cartofii proaspeți pentru un rezultat crocant. Prăjiți produsele în friteuza de aer în câteva minute după ce ați adăugat uleiul.
5. Nu preparați produse extrem de grase, cum ar fi cârnații în friteuza de aer.
6. Gustările care pot fi preparate într-un cuptor pot fi, de asemenea, preparate în friteuza de aer.
7. Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți crocanți este de 500 grame.
8. Utilizați aluat prefabricat pentru a pregăti gustări umplute rapid și ușor. Aluatul prefabricat necesită, de asemenea, un timp de preparare mai scurt decât aluatul de casă.

9. Puneți o tavă de copt sau un vas de cuptor în vasul friteuzei de aer dacă doriți să coaceți o prăjitură sau o tartă sau dacă doriți să prăjiți produse sau mâncăruri delicate cu umplutură sau garnitură.

Meniu	Greutatea de referință (g)	Temperatura implicită (°C)	Timpul pentru un singur recipient (min)	Interval de temperatură (°C)	Cadru temporal (min)	Scuturare
Friptură	400	200	15	80-200	1-60	1-2
Pulpe de pui	600	200	30	80-200	1-60	1-2
Creveți	600	190	10	80-200	1-60	1-2
Pește	500	180	25	80-200	1-60	1-2
Pizza	400	180	10	80-200	1-60	--
Cartofi prăjiți	450	200	25	80-200	1-60	1-2
Produse coapte	400	180	12	80-200	1-60	--
Legume	300	170	20	80-200	1-60	1-2

Notă 1: Adăugați 3 minute la timpul de preparare când începeți să gătiți și friteuza de aer este încă rece.
Nota 2: Puteți ajusta temperatura sau timpul în funcție de efectul de gătit real atunci când utilizați două vase de gătit în același timp.

Curățarea

Curățați aparatul după fiecare utilizare.
Nu utilizați ustensile de bucătărie metalice sau materiale de curățare abrazive pentru a curăța vasul și grătarul pentru prăjire, deoarece acest lucru poate deteriora învelișul antiaderent.

1. Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
   Notă: Scoateți vasul pentru a lăsa friteuza de aer să se răcească mai repede.
2. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
3. Curățați vasele cu apă fierbinte, detergent lichid și un burete neabraziv.
   Puteți utiliza lichid de degresare pentru a îndepărta murdăria rămasă.
   Sugestie: Dacă murdăria persistă pe suport (raft) sau pe fundul vasului, umpleți vasul cu apă fierbinte și detergent lichid. Puneți suportul pentru prăjire în vas și lăsați vasul și grătarul să se înmoaie timp de aproximativ 10 minute.
4. Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și cu un burete neabraziv.
5. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta reziduurile de alimente.

Depanarea

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la sursa de alimentare.	Conectați mufa cablului de alimentare la o priză de alimentare împământată.
Produsele preparate la friteuza de aer nu sunt gătite.	Cantitatea excesivă de ingrediente este prea mare.	Umpleți vasul cu cantitatea recomandată de ingrediente (de dimensiune recomandată).
	Temperatura este prea scăzută.	Reglați temperatura în consecință.
	Aparatul nu a fost preîncălzit.	Setați timpul conform timpului necesar pentru preparare.
Ingredientele sunt prăjite neuniform.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie agitate la jumătatea timpului de gătire.	Ingredientele care sunt așezate unele peste altele (de exemplu, cartofii prăjiți) trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.
Gustările prăjite nu sunt crocante când sunt scoase din friteuza cu aer.	Folosiți tipul de gustări destinate preparării într-o friteuză tradițională.	Folosiți gustări pentru cuptor sau ungeți ușor gustările cu ulei pentru un rezultat mai crocant.
Tava nu poate fi glisată corespunzător în aparat.	În vas sunt prea multe produse.	Nu depășiți indicația MAX atunci când umpleți vasul.
	Vasul nu este introdus corect în friteuză.	Împingeți vasul în jos în aparat până când auziți un clic.
Din aparat iese fum alb.	Gătirea produselor grase.	Când gătiți ingrediente grase, o cantitate mare de ulei se va scurge în vas. Uleiul produce fum alb, iar vasul se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final.
	Vasul nu a fost curățat după ultima utilizare.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii în vas. Aveți grijă să curățați corespunzător vasul după fiecare utilizare.
Cartofii nu sunt prăjiți uniform.	Nu ați folosit tipul potrivit de cartofi.	Utilizați cartofi proaspeți și asigurați-vă că rămân fermi în timpul gătitului.
	Nu ați clătit cartofii corect înainte de a-i găti.	Clătiți corect cartofii pentru a îndepărta amidonul din exteriorul cartofilor pentru prăjit.
Cartofii proaspeți nu sunt crocanți.	Cartofii crocanți depind de cantitatea de ulei și de apă din aceștia.	Asigurați-vă că uscați corect cartofii tăiați pentru prăjit.
		Tăiați cartofii mai mici pentru un rezultant mai crocant.
		Aplicați ulei cu pensula pentru un rezultat mai crocant.

MEDIU ÎNCONJURĂTOR

La sfârșitul duratei de viață utilă a aparatului, nu îl aruncați cu deșeurile menajere comune. Predați aparatul la un centru de reciclare autorizat. Acest lucru va ajuta la conservarea mediului înconjurător.

GARANȚIE ȘI REPARAȚII

Pentru mai multe informații sau în cazul în care întâmpinați probleme, vă rugăm să contactați Centrul de relații cu clienții Gorenje din țara dumneavoastră (numărul de telefon este specificat în Fișa de Garanție Internațională). În cazul în care nu există niciun astfel de centru în țara dumneavoastră, vă rugăm să contactați distribuitorul local Gorenje sau departamentul de aparate electrocasnice de mici dimensiuni Gorenje.
Numai pentru uz personal!

GORENJE
VĂ UREAZĂ O UTILIZARE CÂT MAI PLĂCUTĂ A APARATULUI DUMNEAVOASTRĂ.

Ne rezervăm dreptul la modificări.

Fontos biztonsági utasítások

A készülék használata előtt olvassa el a használati utasítást.

1. Őrizze meg a használati utasítást, a garanciát, a fizetési bizonylatot és lehetőség szerint a készülék csomagolását is.
2. Az elektromos részeket és fűtőelemeket tartalmazó burkolatot ne merítse folyadékba és ne ölbítse folyóvíz alatt.
3. Ügyeljen rá, hogy ne kerüljön víz vagy más folyadék a készülékbe, mert az áramütést idézhet elő.
4. A sütni kívánt ételt mindig a kosárban helyezze el, elkerülendő a főtőelemekkel való közvetlen érintkezést.
5. A készülék működése közben ne takarja le a levegő bemeneti és kimeneti nyílásokat.
6. Ne töltse meg az edényt olajjal, mert az tűzveszélyes lehet.
7. Működés közben ne érintse meg a készülék belsejének semmilyen részét.
8. Mielőtt a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatná, győződjön meg róla, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel-e az otthona hálózati feszültségének.
9. Ne használja a készüléket, ha a villásdugó, a csatlakozó kábel vagy a készülék bármely más része megsérült.
10. Ha a csatlakozó kábel sérült, azt csak a Gorenje, annak márkaszervize vagy más, megfelelően képzett személy cserélheti ki.
11. A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 éven felüli gyerekek, valamint csökkent fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve olyan személyek, akik nem rendelkeznek a készülék használatához szükséges tudással és tapasztalattal, ha felügyeletük a készülék használata során biztosított, vagy ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatát illetően és megértették az ezzel járó veszélyeket.
12. Felügyelje a gyerekeket a készülék használata közben és ne engedje őket játszani a készülékkel.
13. 8 évesnél fiatalabb gyerekek nem végezhetik a tisztítási és karbantartási feladatokat, idősebbek is csak felügyelet mellett.
14. Tartsa távol a csatlakozó kábelt a forró felületektől.
15. Vizes kézzel ne próbálja a csatlakozó kábelt a konnektorba csatlakoztatni és ne használja a készülék vezérlő paneljét sem.
16. A készüléket kizárólag földelt konnektorba csatlakoztassa. Ügyeljen rá, hogy a villásdugó megfelelően illeszkedjék a konnektorba.
17. A készülék nem vezérelhető külső időzítővel vagy távirányítóval.

18. Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagokra vagy azok közelébe (pl. asztalterítő, függöny).
19. Ne helyezze a készüléket fal mellé, vagy más készülékek tetejére. Ügyeljen rá, hogy legalább 10 cm hely legyen a készülék mögött és mellette. Ne tegyen semmilyen tárgyat a készülékre.
20. A készüléket csak a használati utasításban leírt célokra használja.
21. Működés közben ne hagyja a felügyelet nélkül a készüléket.
22. A forró levegővel történő sütés közben a készülék levegő kimeneti nyílásain forró gőz áramlik ki. Ne tegye a kezét vagy az arcát a kimeneti nyílások közelébe. Arra is ügyeljen, hogy le ne forrázza megát, amikor az edény kiveszi a készülékből.
23. Működés közben a készülék felületei felforrósodhatnak.
24. Ha a készülékből sötét füst szivárog, azonnal kapcsolja ki. Mielőtt a tálcát kivenné a készülékből, várja meg, amíg a füstölés alábbhagy.
25. A készüléket vízszintes és stabil felületen helyezze el.
26. A készülék kizárólag háztartásban való használatra készült. Használata nem javasolt üzletek, irodák, gazdaságok és más munkakörnyezetek konyháiban. Szintén nem használható hotelek, motelek, bed and breakfast létesítmények és más szálláshelyek vendészobáiban.
27. Ha a készüléket nem megfelelően használják, illetve ha professzionális vagy félprofesszionális célokra haszálják, illetve olyan módon használják, ami nincs összhanban a használati utasításban leírtakkal, a garancia érvényét veszti és a Gorenje nem vállal felelősséget semmilyen, a fentiek miatt bekövetkező kárért.
28. A készülék átvizsgálása és javítása céljából vegye fel a kapcsolatot a Gorenje márkaszervizzel.
29. Ne próbálj a készüléket saját kezűleg megjavítani, mert ilyen esetben a garancia érvényét veszti.
30. Használat után mindig húzza ki a készülék villásdugóját a konnektorból.
31. A készülék áthelyezése vagy tisztítása előtt mindig várjon körülelül 30 percet, amíg a készülék lehűl.
32. Ügyeljen rá, hogy a készülékben sütött étel arany színű legyen, ne pedig sötét vagy barna. Az odaégett ételmaradékokat távolítsa el. Ne süssön nyers burgonyát 180 °C feletti hőmérsékleten (az akrilamid-képződés csökkentése érdekében).

Ez a készülék a 2012/19/EC számú, hulladék elektromos és elektronikus készülékekről szóló európai uniós direktívának megfelelően van jelölve (WEEE). Ez az irányelv határozza meg a hulladék elektromos és elektronikus készülékek begyűjtésének és feldolgozásának EU-szerte érvényes követelményeit.

Automatikus kikapcsolás

A készülék időzítővel is fel van szerelve. Amikor a beállított időtartam eltelik, sípolás lesz hallható és a készülék automatikusan kikapcsol.

A készülék első használata előtt
Távolítsa el a csomagolóanyagokat. Ha a készüléken vannak cimkék vagy matricák, távolítsa el azokat. Öblítse ki a kosarat és az edényt forró vízzel. Ne használjon súrolószereket vagy agresszív tisztítószereket. Egy nedves ruha segítségével tisztítsa meg a készülék belsejét és külsejét. Ne tisztítsa az edényt és a kosarat mosogatógépben.

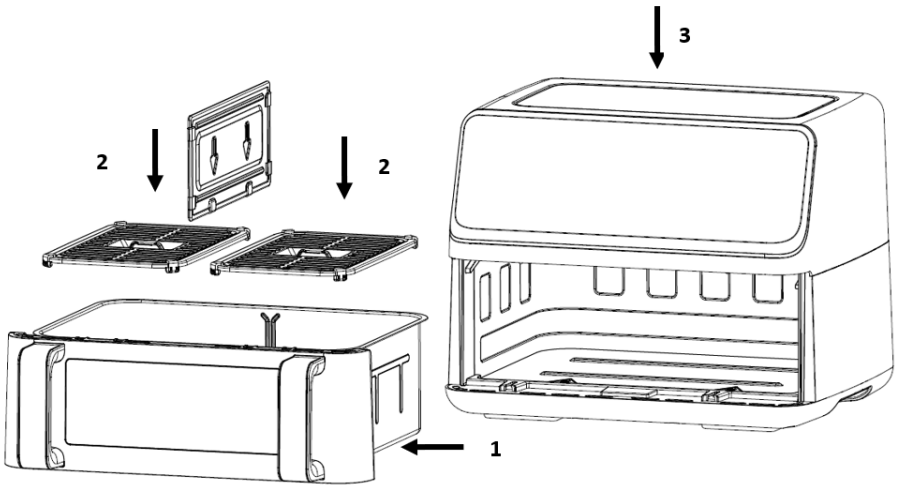
A készülék a sütéshez forró levegőt használ. Ne töltse meg az edényt olajjal vagy zsírral!

Elektromos csatlakoztatás:

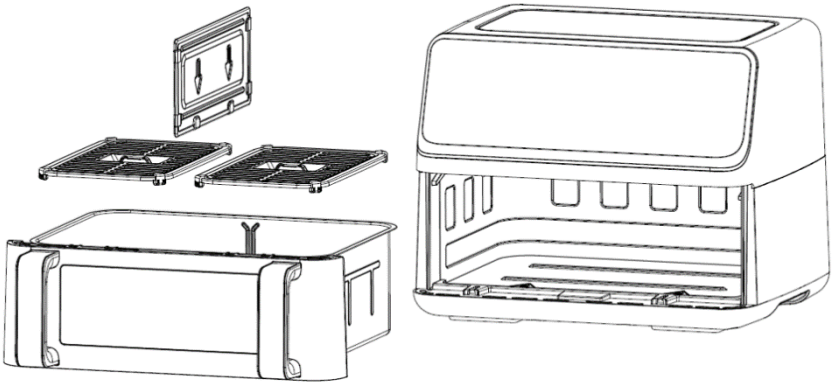
A készülék kizárólag megfelelően felszerelt , 16A, 220-240 V ~ 50-60 Hz konnektorba csatlakoztatható.

Általános leírás (1. ábra)

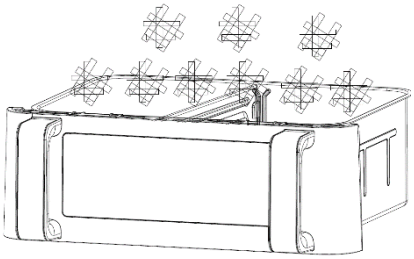
1. Sütőkosár
2. Sütőtálca
3. Készülék



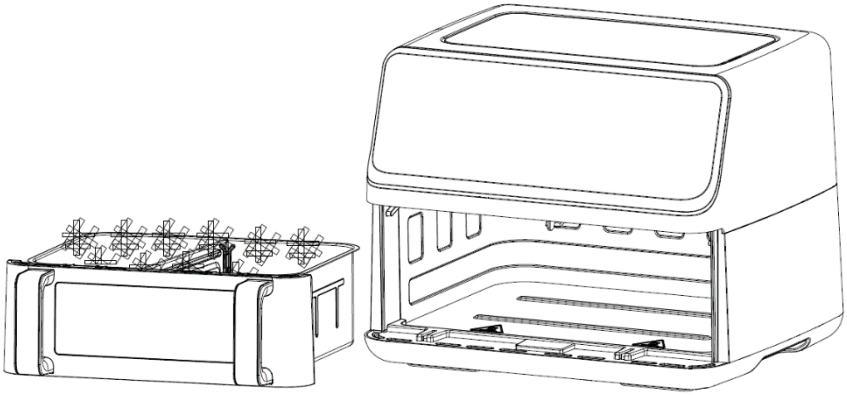
7. ábra



2. ábra



3. ábra



4.ábra

Első használat előtt

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
2. Távolítson el minden matricát vagy címkét a készülékről.
3. Alaposan tisztítsa meg a tálcát és a kosarat forró vízzel és egy kis mosogatószerrel, nem karcoló szivacs segítségével.
4. Nedves ruhával törölje át a készülék belsejét és külsejét.
Ez egy olajmentes sütő, ami forró levegővel működik. Ne töltse meg közvetlenül a kosarat olajjal vagy zsírral.

Megjegyzés: Amikor a forrólevegős sütő első alkalommal melegszik fel, füst vagy szag áramolhat ki belőle. Ez sok melegítőberendezésnél természetes jelenség és nem befolyásolja a készülék biztonságát.

A készülék előkészítése a használatra

1. A készüléket stabil, vízszintes és egyenletes felületen helyezze el.
Ne helyezze a készüléket nem hőálló felületre.
2. Helyezze a sütőtálcát a kosárba

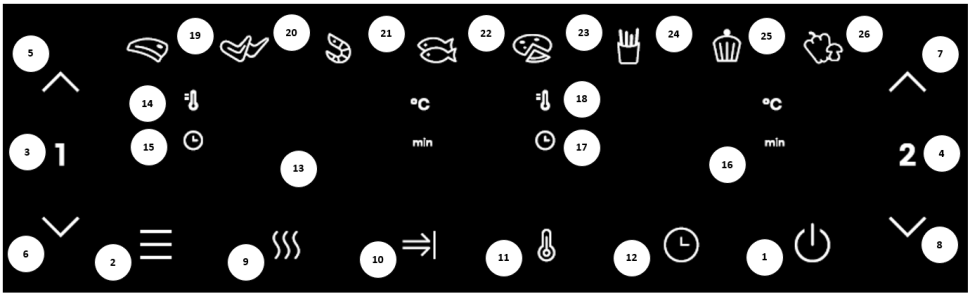
Ne töltse meg a kosarat olajjal vagy más folyadékkal.
Ne tegyen semmit a készülék tetejére, mert ez akadályozhatja a légáramlást és befolyásolhatja a forró levegős sütés eredményét.

A készülék használata

1. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy földelt fali aljzatba.
2. Óvatosan húzza ki a kosarat a sütőből (2. ábra).
3. Helyezze a hozzávalókat a kosárba. (3. ábra).
4. Csúsztassa vissza a kosarat a sütőbe (4. ábra).
Soha ne használja a kosarat a sütőtálca nélkül.

Figyelem: Ne érintse meg a kosarat használat közben és utána se egy ideig, mert nagyon felforrósodik. A kosarat csak a fogantyúnál fogja meg.
5. Határozza meg az étel elkészítési idejét (lásd ebben a fejezetben a “Beállítások” részt).
6. Egyes ételeket az elkészítési idő felénél fel kell rázni (lásd ebben a fejezetben a "Beállítások" részt). Az ételek felrázásához húzza ki a kosarat a fogantyúnál fogva a készülékből és rázza meg. Ezután csúsztassa vissza a sütőbe.
7. Ha hangjelzést hall, a beállított elkészítési idő eltelt. Húzza ki a kosarat a készülékből.
Megjegyzés: Tartsa nyomva a bekapcsoló gombot 2 másodpercig. Ezután manuálisan kikapcsolhatja a készüléket.
Tipp: Használat közben tetszés szerint módosíthatja a hőmérsékletet vagy az időt.
8. Ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel.
Ha még nem készült el, egyszerűen csúsztassa vissza a kosarat a készülékbe és állítson be még néhány perc sütési időt.
9. Az ételek (pl. sült krumpli) kivételéhez húzza ki a kosarat a sütőből és helyezze egy tálcára.
Ne fordítsa fejjel lefelé a kosarat, mert az alján összegyűlt felesleges olaj az ételekre folyhat.
A kosár és az ételek forróak. A sütőben lévő ételek típusától függően az edényből gőz távozhat.
10. Használjon megfelelő eszközöket az étel tányérra helyezéséhez.
11. Ha egy adag étel elkészült, a sütő azonnal készen áll egy újabb adag elkészítésére.

A vezérlő panelre vonatkozó utasítások



1.gomb - Bekapcsológomb
Ha mindkét kosár megfelelően be van helyezve a készüléktestbe, a Power jelfény világít. Nyomja meg a bekapcsológombot a készülék készenléti üzemmódba kapcsolásához, miután kiválasztotta a használni kívánt kosarat. A sütés elindításához nyomja meg még egyszer a bekapcsológombot. Tartsa nyomva a bekapcsológombot 2 másodpercig sütés közben a készülék leállításához. A motor ezzel egyidőben leáll.

2.gomb - Előre beállított ételek gomb
A gomb megnyomásával 8 népszerű étel közül választhat (19-26). A kiválasztást követően elindul az előre meghatározott idő és sütési hőmérséklet funkció.

3.gomb 1 - Bal oldali kosár gomb
Érintse meg a bal oldali kosár gombot – a bal oldali kodár funkciógombjának ikonja kigyullad és a menü alapértelmezés szerint az első étel (steak) lesz. Ekkor a steak jelfény és a bal oldali kosár digitális kijelzője villog, felváltva mutatva a steak program alapértelmezett hőmérsékletét és idejét. Amikor a hőmérséklet látható, a kijelző bal felső részén lévő hőmérsékletjelző mindig világít. Amikor az idő látható, a kijelző bal alsó részén lévő időjelző mindig világít. A bal oldali kosár gomb 2 másodperces nyomva tartásával törölhető a bal oldali kosár kiválasztása és a termék készenléti üzemmódba lép.

4.gomb 2 - Jobb oldali kosár gomb
Érintse meg a jobb oldali kosár gombot – a jobb oldali kodár funkciógombjának ikonja kigyullad és a menü alapértelmezés szerint az első étel (steak) lesz. Ekkor a steak jelfény és a jobb oldali kosár digitális kijelzője villog, felváltva mutatva a steak program alapértelmezett hőmérsékletét és idejét. Amikor a hőmérséklet látható, a kijelző bal felső részén lévő hőmérsékletjelző mindig világít. Amikor az idő látható, a kijelző bal alsó részén lévő időjelző mindig világít. A jobb oldali kosár gomb 2 másodperces nyomva tartásával törölhető a jobb oldali kosár kiválasztása és a termék készenléti üzemmódba lép.

5.gomb és 6.gomb - Hőmérséklet- és időszabályozó gombok a bal oldali kosárhoz
Az 5. és a 6. gombok lehetővé teszik a sütési hőmérséklet 5 °C-kal történő növelését vagy csökkentését a bal oldali kosárban. A gomb nyomva tartásával a hőmérséklet gyorsan módosítható A hőmérséklet 80 °C és 200 °C közötti tartományban állítható be. A bal oldali kosár sütési ideje a gomb egyszeri megnyomására egy perccel nő vagy csökken. A gomb nyomva tartásával az idő gyorsan módosítható. Az idő 1 és 60 perc közötti tartományban állítható be.

7.gomb és 8.gomb - Hőmérséklet- és időszabályozó gombok a jobb oldali kosárhoz
Az 7. és a 8. gombok lehetővé teszik a sütési hőmérséklet 5 °C-kal történő növelését vagy csökkentését a jobb oldali kosárban. A gomb nyomva tartásával a hőmérséklet gyorsan módosítható A hőmérséklet 80 °C és 200 °C közötti tartományban állítható be. A jobb oldali kosár sütési ideje a gomb egyszeri megnyomására egy perccel nő vagy csökken. A gomb nyomva tartásával az idő gyorsan módosítható. Az idő 1 és 60 perc közötti tartományban állítható be.

9.gomb - Előmelegítés gomb

Érintse meg az előmelegítés gombot, nyomja meg, majd válassza ki az vagy a kosarat és nyomja meg ismét a gombot a készülék elindításához. Az előmelegítés funkció alapértelmezett beállítása 160 fok és 3 perc.

10.gomb - Egyidejű befejezés gomb
Érintse meg az egyidejű befejezés gombot; ezzel két különböző időbeállítású recept egyidőben állítható le.

11.gomb – Hőmérséklet-beállítás gomb
Érintse meg a hőmérséklet-beállítás gombot. Igény szerint módosíthatja a kijelzőn megjelenő hőmérsékletet.

12.gomb Időbeállítás gomb
Érintse meg az időbeállítás gombot. Igény szerint módosíthatja a kijelzőn megjelenő időt.

“13 ” jelfény – Bal oldali kosár kijelző
“14 ” jelfény – Hőmérséklet jelfény a bal oldali kosárhoz
“15 ” jelfény - Idő jelfény a bal oldali kosárhoz
“16 ” jelfény – Jobb oldali kosár kijelző
“17 ” jelfény – Hőmérséklet jelfény a jobb oldali kosárhoz
“18 ” jelfény – Idő jelfény a jobb oldali kosárhoz
“ 19-26 ” jelfények – Recept jelfények

Detailed Operation Instructions

1. Rendszerindítás üzemmód
Először győződjön meg róla, hogy a kosár megfelelően van a készülékbe helyezve, majd illessze a villásdugót az aljzatba. A készülék ekkor bekapcsol, sípol egyet, az összes jelfény kigyullad egy másodpercre, majd újra kialszik. Kigyullad a bekapcsolás ikon.
2. Készenléti üzemmód
Érintse meg a bekapcsolás ikont. Ekkor kigyullad az 1. kosár ikon és a 2. kosár ikon és folyamatosan világítanak – ezzel a készülék készenléti üzemmódba került. Ha a készülék készenléti üzemmódban van és 5 percen belül semmilyen beállításra nem kerül sor, a készülék visszaáll rendszerindítás üzemmódba.
3. Egykosaras működési mód (Válaszfal)

3.1. Érinse meg az vagy a ikont. A funkciójelző és a menü bekapcsol és folyamatosan világít. A Steak jelfény villogni fog, mivel ez az alapértelmezett menü, és a többi jelfény is világít. Eközben a hőmérséklet és az idő jelfénye villogni kezd. Ha 2 másodpercig nyomva

tartja az 1 ikont, törölheti a bal oldali kosár kiválasztását. A 2 ikon nyomva tartásával ugyanezt megteheti a jobb kosár vonatkozásában. Ha mindkét kosár kiválasztását törli az ikonok megnyomásával, a termék készenléti üzemmódba lép.

3.2. Érintse meg a menüválasztás ikont a sütéshez használni kívánt menu kiválasztásához, vagy ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet és az időt. A hőmérséklet beállításakor a hőmérséklet a gomb minden egyes megnyomására 5 °C-kal változik, míg a " ^ " vagy a " v " gomb hosszabb nyomva tartására a hőmérséklet-beállítás folyamatosan nő vagy csökken. A hőmérséklet minden egyes menü esetében 80 °C és 200 °C közötti tartományban állítható be. Időbeállítás: az idő a gomb minden egyes megnyomására 1 perccel változik. Az idő 1 és 60 perc közötti tartományban állítható be.

3.3. Miután kiválasztotta a megfelelő receptet, hőmérsékletet és időt, érintse meg a bekapcsológomb ikont. Az 1 / 2 kosár működésbe lép és a kijelző az aktuális sütési időt mutatja, visszaszámolva, mielőtt villogni kezdene. A kiválasztott recept jelfénye folyamatosan világít, a többi recept jelfénye kialszik.

3.4. Ha sütés közben módosítania kell a hőmérsékletet vagy az időt, nyomja meg egyszer a hőmérséklet vagy az idő ikont, majd nyomja meg a “ ^ ” vagy a “ v ” ikongombot a hőmérséklet vagy az idő módosításához. A módosítási folyamat közben a készülék tovább működik.

3.5. Ha működés közben le kell állítania egy receptet, nyomja meg enyhén a menüválasztás ikongombját egyszer a sütés szüneteltetéséhez. A fűtőszál és a motor ekkor leáll, a recept jelfénye és a kijelző pedig villogni kezd. Módosítsa a receptet igény szerint. A hőmérsékletet és az idő is módosíthatja.

3.6. Sütés közben nyomja meg a bekapcsológombot és a készülék működése leáll. Ha semmilyen beállításra nem kerül sor, a készülék 5 perc elteltével automatikusan készenléti üzemmódba vált.

3.7. Ha sütés közben ki kell kapcsolnia a készüléket, tartsa nyomva 2 másodpercig a bekapcsológombot, ezután a készülék kikapcsol. A fűtőszál és a motor működése ekkor leáll. A kijelzőn megjelenik az “OFF” felirat és sípolás lesz hallható.

3.8. A sütés befejeztével a kijelzőn megjelenik az “OFF” felirat és 5 sípolás lesz hallható. A kijelző kikapcsol, és a készülék visszatér készenléti üzemmódba.

3.9. Ha sütés közben kiveszi a sütőkosarat, a kijelzőn az „OPEN” felirat jelenik meg, és a készülék leáll. Miután visszahelyezte a sütőkosarat, a készülék folytatja a korábbi működését.

4. Dupla kosaras működési mód (Válaszfal)

4.1. A 2 kosár indítása

4.1.1. Először válassza ki az egyik oldalt, és állítsa be a receptet, a hőmérsékletet és az időt igényei szerint. Ezután válassza ki a másik oldalt, és állítsa be a kívánt receptet, hőmérsékletet és időt ugyanúgy.

4.1.2. A bekapcsológom megnyomására a bal és a jobb oldali kosár egyszerre kezd el működni. Az 1 gomb és a bal oldali kosár receptjének jelfénye 6 másodpercenként egyszerre egyet villan. A 2 gomb és a jobb oldali kosár receptjének jelfénye szintén 6 másodpercenként egyszerre egyet villan. A bal és a jobb oldali kosár kijelzője felváltva felvillan, körülbelül 3 másodperces időközönként.

4.1.3. Elindíthatja először a csak a bal kosarat is úgy, hogy az 1 kosár paramétereinek beállítása után megnyomja a bekapcsológombot, ezután pedig nyomja meg a 2 gombot a jobb oldali kosár paramétereinek beállításához. Ha a jobb oldali kosár beállítása is megtörtént, nyomja meg a bekapcsológombot a jobb oldali kosár elindításához.

4.1.4. Mindkét kosár működése közben a hőmérséklet vagy az idő ikongomb egyszeri megnyomására a bal és a jobb oldali kijelzőn felváltva megjelenik a recept és a hőmérséklet. Ha 3 másodpercig nem történik semmilyen beállítás, a kijelző átvált az időre.

4.2. A beállítások módosítása mindkét kosár működése közben

4.2.1. Ha a bal és a jobb oldali kosár is működik egyidőben és módosítani szeretné a bal oldali kosárhoz beállított hőmérsékletet vagy időt, nyomja meg az 1 gombot, majd állítsa be a hőmérsékletet vagy az időt igény szerint. A recept ilyenkor nem módosítható. Ha a beállítást követő 10 másodpercen belül nem kerül sor egyéb módosításra, a kijelző automatikusan visszatér a normál állapotba.

4.2.2. A jobb oldali kosárhoz beállított hőmérséklet vagy idő módosításához lásd a 4.2.1. pontot.

4.2.3. Sütés közben a recept és a hőméséklet/idő az 1 / 2 gomb és a bekapcsológomb megnyomásával módosítható. A bal vagy a jobb oldali kosár ilyenkor szünetelés üzemmódba lép. A beállítások módosítása után nyomja meg a bekapcsológombot a sütés folytatásához.

4.2.4. Ha 5 percen belül azt követően, hogy a készülék szünetelés üzemmódba lépett, nem történik semmilyen beállítás, a kosár készenléti üzemmódba lép

4.3. A bal vagy a jobb oldali kosár kikapcsolása

4.3.1. Nyomja meg először az 1 vagy a 2 gombot, majd tartsa nyomva a bekapcsológombot 2 másodpercig – a kiválaszott kosár működése ekkor leáll és készenléti üzemmódba vált.

4.4. A kosár kihúzása

4.4.1. Ha sütés közben kihúzza a kosarat, a kijelzőn az "OPEN" felirat jelenik meg. Az adott oldal működése leáll (a fűtés és a motor is), majd a kosár visszahelyezése után a korábbi beállításokkal folytatódik a sütés.

4.4.2. Ha készenléti állapotban kihúzza a kosarat, a kijelzőn az "OPEN" felirat jelenik meg. Ilyenkor a két kosár nem működtethető egyszerre.

4.5. A bal és a jobb oldali kosár működésének szüneteltetése

4.5.1. Ha mindkét kosárban süt, nyomja meg egyszer a bekapcsológombot – ekkor a bal és a jobb oldali kosár egyszerre szüneteltetés üzemmódba lép. Mindkét kijelző és a receptek is villogni fognak. Nyomja meg ismét a bekapcsológombot – a két kosár működése ekkor folytatódik.

4.5.2. Ha a bal és a jobb oldali kosár működése egyszerre szünetel és 5 percen belül nem kerül sor újabb beállításra, a két kosár működése leáll és készenléti üzemmódba lépnek.

4.5.3. Ha mindkét kosárban süt, nyomja meg enyhén a bekapcsológombot. Ekkor a bal és a jobb oldali kosár egyszerre szüneteltetés üzemmódba lép. Ha bármit módosítani szeretne, először nyomja meg az 1 vagy a 2 gombot, majd módosítsa a receptet, a hőmérsékletet és a időt igényei szerint. Nyomja meg egyszer a bekapcsológombot a bal és a jobb oldali kosár egyidejű működésének folytatásához.

4.5.4. Ha mindkét kosárban süt, nyomja meg enyhén a bekapcsológombot. Ekkor a bal és a jobb oldali kosár egyszerre szüneteltetés üzemmódba lép. Tartsa 2 másodpercig nyomva a bekapcsológombot – ekkor bal és a jobb oldali kosár működése egyszerre leáll. A bal és a jobb oldali kijelzőn is az “OFF” felirat lesz látható és a készülék egy figyelmeztető hangjelzést követően készenléti üzemmódba lép.

4.6. A bal és a jobb oldali kosár működésének leállítása

4.6.1. Ha mindkét kosárban süt, tartsa 2 másodpercig nyomva a bekapcsológombot. Ekkor a bal és a jobb oldali kosár működése egyszerre leáll és a bal és a jobb oldali kijelzőn is az “OFF” felirat lesz látható. A készülék egy figyelmeztető hangjelzést követően készenléti üzemmódba lép.

4.6.2. Ha a kijelzett idő eltelt, sem a bal, sem a jobb oldali kosár nem működik tovább, a fűtés és a motor is leáll és a kijelzőn az "OFF" felirat lesz látható. 5 sípolást követően a kijelző kikapcsol és a készülék készenléti üzemmódba lép.

4.6.3. Ha ki szeretne kapcsolni egy kosarat, először nyomja meg az 1 vagy a 2 gombot, majd tartsa 2 másodpercig nyomva a bekapcsológombot. A kiválasztott kosár működése leáll és a kapcsolódó kijelzőn az "OFF" felirat jelenik meg. Egy figyelmeztető hangjelzést követően a kosár készenléti üzemmódba lép. Ekkor a készülék egykosaras üzemmódra vált.

4.7. Egyidejű befejezés üzemmód

4.7.1. Ez a funkció csak akkor aktív, ha két különböző időbeállítású recept van kiválasztva a bal és a jobb kosárhoz. A jelfény ezzel egyidőben kigyullad. Ha a funkció aktív, a kijelző villog.

4.7.2. A menü kiválasztása után nyomja meg először az egyidejű befejezés gombot, majd nyomja meg ismét a bekapcsológombot. A készülék ekkor működésbe lép. Ekkor a hosszabb sütési idővel rendelkező kosár működik, míg a rövidebb sütési időbeállítású kosárnál a "HOLD" jelzés lesz látható. Ha a többletidő eltelt, a másik kosár is működésbe lép. Az egyidejű befejezés gomb általában a teljes folyamat alatt világít.

4.7.3. Működés közben ha a "HOLD" oldali idő hosszabb, mint a másik oldali idő, lépjen ki az egyidejű befejezés üzemmódból. Az egyidejű befejezés jelfény ekkor kialszik.

4.7.4. Ha működés közben kihúz egy kosarat, az időzítés szünetel, és a képernyőn megjelenik az „OPEN" felirat. A működés folytatásához tolja vissza a kosarat a készülékbe.

4.7.5. Az egyidejű működés során, ha az egyik kosár működése felfüggesztésre kerül, miközben a másik kosár tovább működik, lépjen ki az egyidejű befejezés üzemmódból – ekkor az egyidejű befejezés jelfény kialszik.

5. Nincs válaszfal üzemmód

5.1. Ha a sütni kívánt étel túl nagy, ne használja a középső válaszfalat. Válassza ki az 1 -t, válassza ki a menüt, majd válassza ki a 2 -t, válassza ki ugyanazt a menüt és nyomja meg a bekapcsológombot a sütés megkezdéséhez. A részletekért lásd: Dupla kosaras üzemmód (válaszfal).

5.2. Ne használja a válaszfalas üzemmódot egész csirke sütésére. Válasszon ki egy menüt a bal és a jobb kosárhoz egyszerre, állítsa be a menüben a hőmérsékletet 200 Celsius fokra, állítsa be az időt, és nyomja meg a bekapcsológombot a bal és a jobb fűtőelemek egyidejű bekapcsolásához a sütéshez

Megjegyzések:

1. Rendszerindítás üzemmód: ebben az üzemmódban csak a bekapcsológomb ikon világít.
2. Készenléti üzemmód: a bekapcsológomb ikon, a bal kosár gomb és a jobb kosár gomb is világít.
3. A készülék beállítása, amikor az nem működik: a megfelelő funkciógomb mindig világít, a kiválasztott recept jelfénye villog, a többi menu jelfény folyamatosan világít, a kapcsolódó kijelzőn felváltva villog a kiválasztott recept hőmérséklete / ideje. A menü módosításakor a kiválasztott recept villog, a hőmérséklet beállításakor nyomja meg a hőmérséklet gombot - a kijelzőn az aktuális hőmérséket villog, nyomja meg az idő gombot az idő beállításához, a kijelzőn az aktuális idő fog villogni. Ha a bal és a jobb kosár egyszerre van a kiválasztva, a nem kiválasztott oldal menüje nem villog, a kapcsolódó kijelző felváltva mutatja a hőmérsékletet és az időt villogás nélkül. A folyamat során a fűtőszálak és a motorok nem működnek.
4. Módosítások sütés közben: a recept nem villog. A kijelzőn villog a hőmérséklet és az idő. A hőmérsékle és az idő módosítható, de a recept nem.
5. Egykosaras szüneteltetés üzemmód: a kapcsolódó funkciógomb folyamatosan világít és a menü jelfény villog, amikor kiválasztásra kerül. A több menü jelfény folyamatosan világít és a kapcsolódó

kijelző villog, a hőmérsékletet/időt mutatva. A kapcsolódó 1 vagy 2 gomb villog és ilyenkor beállítható a menü, a hőmérséklet és az idő.
6. Bal kosár és jobb kosár szüneteltetése üzemmód: a kapcsolódó funkciógomb folyamatosan világít, a kiválasztott menü jelfény villog, a több menü jelfénye folyamatosan világít, a kijelző villog – a hőmérsékletet / időt mutatva, a kapcsolódó 1 és 2 gombok villognak.
7. Működés üzemmód: a kapcsolódó funkciógomb folyamatosan világít, a kiválasztott menü jelfénye folyamatosan világít, a több menü jelfénye nem világít és a kapcsolódó kijelzőn a menü ideje látható.
8. Amikor a bal és a jobb kosár egyszerre működik, az 1 kosár gomb jelfénye és a kapcsolódó menü jelfénye egyszerre villog / 3 másodperc és a kikapcsolás ideje < 0.5 másodperc. 3 másodperc elteltével a 2 kosár gomb jelfénye és a kapcsolódó menü jelfénye egyszerre villog / 6 másodperc és a kikapcsolás ideje < 0.5 másodperc, a bal és a jobb jelfény felváltva villog, a bal és jobb oldali intervallum 3 másodperc.
9. Memória funkció: a készülék memória funkcióval rendelkezik. Ha a sütés befejeződött, a készülék nem kapcsol ki. Ha következő használatkor ugyanazt a kosarat választja ki, mint legutóbb, a készülék közvetlenül megjeleníti azt a menüt, amelyet legutóbb használt. A memória funkció eltűnik, ha a készüléket 1 órára kikapcsolják. Legalább 1 óra elteltével a készülék újbóli bekapcsolásakor a kezdeti állapot jelenik meg. Kikapcsolási memória: ha a készülék használatban van, és az áramellátás véletlenül megszakad, a gép visszatér a kikapcsolás előtti működéshez, ha 30 percen belül újra áram alá helyezi.

Beállítások

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az alapvető beállításokat.
Megjegyzés: Ne feledje, hogy ezek a beállítások csak tájékoztató jellegűek. Mivel a hozzávalók származásukban, méretükben, formájukban és márkájukban különböznek, nem garantálhatók a legjobb beállítások.
Mivel a rapid air technológia azonnal felmelegíti a levegőt a készülék belsejében, a forró levegős sütés közben a kosár rövid kihúzása a készülékből alig zavarja meg a folyamatot.

Tippek:

1. A kisebb hozzávalók általában valamivel rövidebb elkészítési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
2. Nagyobb mennyiségű hozzávaló csak valamivel hosszabb, kisebb mennyiségű hozzávaló csak valamivel rövidebb elkészítési időt igényel.
3. A kisebb hozzávalók összerázása az elkészítési idő felénél optimalizálja a végeredményt, és segít megelőzni az egyenetlen sülést.
4. Adjon hozzá egy kis olajat a friss burgonyához a ropogós eredmény érdekében. Az olaj hozzáadása után néhány percen belül süsse meg a hozzávalókat forró levegős sütőben.
5. Ne készítsen túl zsíros élelmiszereket, például kolbászt a forró levegős sütőben.
6. A sütőben elkészíthető snackeket forró levegős sütőben is elkészíthetjük.
7. A ropogós krumpli elkészítéséhez az optimális mennyiség 500 gramm.
8. Használjon előre elkészített tésztát a töltött falatok gyors és egyszerű elkészítéséhez. Az előre elkészített tészta rövidebb elkészítési időt igényel, mint a házi tészta.
9. Helyezzen egy sütőtepsit vagy sütőedényt a forró levegős sütő kosárba, ha süteményt vagy quiche-t szeretne sütni, vagy ha kényes hozzávalókat vagy töltött ételeket szeretne sütni.

Menü	Referencia tömeg (g)	Alapértelmezett hőmérséklet (°C)	Egy kosár idő (perc)	Hőmérséklet tartomány (°C)	Idő keret (perc)	Rázás
Steak	400	200	15	80-200	1-60	1-2
Csirkecomb	600	200	30	80-200	1-60	1-2
Garnéla	600	190	10	80-200	1-60	1-2
Hal	500	180	25	80-200	1-60	1-2
Pizza	400	180	10	80-200	1-60	--
Sült burgonya	450	200	25	80-200	1-60	1-2
Sütés	400	180	12	80-200	1-60	--
Zöldségek	300	170	20	80-200	1-60	1-2

1.megjegyzés: Adjon hozzá 3 percet az elkészítési időhöz, ha úgy kezd el sütni, hogy a forró levegős sütő még hideg.
2.megjegyzés: Két kosár egyidejű használata esetén a tényleges sütési hatásnak megfelelően állíthatja be a hőmérsékletet vagy az időt.

Tisztítás

A készüléket minden egyes használat után tisztítsa meg.
Ne használjon fém konyhai eszközöket vagy súroló hatású tisztítószereket a kosár és a sütőtálca tisztításához, mert ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozót a fali aljzatból, és hagyja kihűlni a készüléket.
   Megjegyzés: Vegye ki a kosarat, hogy a forró levegős sütő gyorsabban lehűljön.
2. Nedves ruhával törölje le a készülék külsejét.
3. Tisztítsa meg a kosarakat forró vízzel, némi mosogatószerrel és egy nem súroló szivaccsal. Használhat zsíroldó folyadékot a maradék szennyeződések eltávolítására.
   Tipp: Ha szennyeződés tapadt a tálcára vagy a kosár aljára, töltse fel a kosarat forró vízzel és mosogatószerrel. Helyezze a tálcát a kosárba, és hagyja kosarat és a tálcát körülbelül 10 percig ázni.
4. Tisztítsa meg a készülék belsejét forró vízzel és egy nem súroló szivaccsal.
5. Tisztítsa meg a fűtőelemet egy tisztítókefével, az ételmaradékok eltávolítása érdekében.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.	Csatlakoztassa a tápkábel villásdugóját egy földelt aljzatba.
A forró levegős sütőben	A hozzávalók mennyisége túl	A javasolt mennyiségű (ajánlott

készített ételek nem sülnek meg.	sok, vagy a hozzávalók túl nagy méretűek.	méretű) hozzávalókkal töltse meg a kosarat.
	A hőmérséklet túl alacsony.	Módosítsa a hőmérsékletet.
	A készülék nem került előmelegítésre.	Állítsa be a megfelelő elkészítési időt.
Az ételek nem egyenletesen sülnek.	Egyes ételeket a sütési idő felénél össze kell rázni.	Az egymáson fekvő ételeket (pl. krumpli) az elkészítési idő felénél össze kell rázni.
A megsült rágcsálnivalók nem ropogósak, amikor kikerülnek a sütőből.	Hagyományos olajsütőben való elkészítésre szánt rágcsálnivalót próbált sütni.	Használjon sütőben készíthető ételekeet, vagy vékonyan kenje meg a hozzávalókat a ropogósabb eredmény érdekében.
A kosarat nem lehet megfelelően becsúsztatni a készülékbe.	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Ne töltse a kosarat a MAX jelzésen túl.
	A kosár nem megfelelően került behelyezésre a készülékbe.	Nyomja be a kosarat a készülékbe, amíg kattanást nem hall.
A készülékből fehér füst szivárog.	Zsíros ételek vannak a sütőben.	Zsíros ételek sütésekor nagy mennyiségű olaj kerülhet a kosárba. Az olaj fehér füstöt képez és a kosár a szokásosnál jobban felmelegedhet. Ez nincs kihatással a készülékre vagy a végeredményre.
	A kosár nem került megtisztításra az előző sütés után.	A fehér füstöt a kosárban felhevülő zsír okozza. Ügyeljen arra, hogy minden használat után megfelelően tisztítsa meg a kosarat.
A friss burgonya egyenetlenül sül meg.	Nem megfelelő burgonyafajtát használt.	Használjon friss burgonyát, és ügyeljen arra, hogy a sütés során szilárd maradjon.
	Nem öblítette le megfelelően a burgonyahasábokat sütés előtt.	Öblítse le megfelelően a burgonyarudakat, hogy eltávolítsa a keményítőt a rudak külső részéről.
A friss burgonya nem ropogós	A krumpli ropogóssága a krumplin lévő olaj és víz mennyiségétől függ.	Ügyeljen arra, hogy megfelelően szárítsa meg a burgonyarudat.
		Vágja kisebbre a burgonya rudakat a ropogósabb eredmény érdekében.
		Kenje meg egy kis olajjal a ropogósabb eredmény érdekében.

KÖRNYEZETVÉDELEM

A készüléket, hasznos élettartamának elteltével ne kezelje hagyományos háztartási hulladékként, hanem adja le egy újrahasznosító központban. Ezzel hozzájárulhat környezetünk védelméhez.

GARANCIA ÉS JAVÍTÁS

További információkért vagy probléma esetén vegye fel a kapcsolatot az országában működő Gorenje telefonos ügyfélszolgálattal (ezek telefonszáma a nemzetközi garancialevélen található meg). Amennyiben az ön országában nem működik ilyen ügyfélszolgálat, vegye fel a kapcsolatot a helyi Gorenje márkakereskedővel vagy a Gorenje kis háztartási készülékek osztályával. Kizárólag személyes használatra!

A GORENJE
SOK ÖRÖMET KÍVÁN ÖNNEK A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA SORÁN!

A módosítások jogát fenntartjuk.

Важни инструкции за безопасност

Прочетете внимателно инструкциите за употреба преди да ползвате уреда.

1. Запазете инструкциите, гаранцията, платежния документ и, ако е възможно, опаковката на уреда.
2. Не потапяйте корпуса с електрическите части и нагревателните елементи в течност и не го изплаквайте под течаща вода.
3. Не позволявайте проникването на вода или друга течност в уреда, тъй като това може да причини токов удар.
4. Винаги поставяйте храната, която ще се пържи, в кошницата, за да избегнете контакт с нагревателните елементи.
5. Не покривайте отворите за входящ и изходящ въздух по време на работа на уреда.
6. Не пълнете съда с олио, тъй като това може да причини опасност от пожар.
7. Не докосвайте никоя част от вътрешността на уреда по време на работа.
8. Преди да включите уреда към електрическата мрежа се уверете, че напрежението, указано върху уреда, отговаря на напрежението на електрическата мрежа в дома ви.
9. Не използвайте уреда, ако контактът, захранващият кабел или друг компонент е повреден.
10. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен само от Gorenje, оторизиран сервиз на Gorenje или друго подходящо обучено лице.
11. Този уред може да бъде използван от деца, навършили 8 години, или по-големи, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчно опит и познания за работа с уреда само ако са под наблюдение или са инструктирани за безопасна употреба и са наясно с евентуалните опасности при неговото ползване.
12. Дръжте децата под наблюдение, докато ползват уреда, и не им позволявайте да си играят с него.
13. Деца не трябва да почистват или поддържат уреда освен ако са на възраст над 8 години и са наблюдавани от възрастен.
14. Пазете захранващия кабел далеч от горещи повърхности.
15. Не включвайте щепсела в контакта и не използвайте контролния панел на уреда, ако ръцете ви са мокри.
16. Свързвайте уреда само към заземен контакт на електрическата мрежа. Уверете се, че щепселът е правилно поставен в контакта.

17. Този уред не може да бъде управляван с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
18. Не поставяйте уреда върху или в близост до запалими материали като покривки или завеси.
19. Не поставяйте уреда близо до стена или върху други уреди. Уверете се, че има разстояние от поне 10 см зад, до или над уреда. Не поставяйте никакви предмети върху уреда.
20. Използвайте уреда само за целите, описани в тези инструкции за употреба.
21. Не оставяйте уреда да работи без надзор.
22. По време на пържене с горещ въздух, горещата пара излиза през отворите за изходящ въздух. Внимавайте ръцете или лицето ви да не са твърде близо до отворите за изходящ въздух. Внимавайте също да не се изгорите от парата при отстраняване на съда от уреда.
23. Откритите повърхности на уреда могат да се нагорещят по време на употреба.
24. Ако от уреда излиза тъмен пушек, незабавно изключете уреда. Преди да свалите тавата от уреда, изчакайте пушекът да се разсее.
25. Поставете уреда върху равна и стабилна повърхност.
26. Уредът е предназначен единствено за нормална домашна употреба. Той не е предназначен за употреба в среди като малки кухненски помещения в магазини, офиси, ферми или други работни среди. Той също така не е предназначен за употреба от гости в хотели, мотели, места за настаняване от типа нощувка и закуска и други места за настаняване.
27. Ако уредът не се използва правилно или ако се използва за професионални или полупрофесионални цели, или по начин, несъответстващ на инструкциите, гаранцията става невалидна и Gorenje не носи отговорност за щети в резултат на такава употреба.
28. За проверка или ремонт на уреда се свържете с оторизиран сервизен център на Gorenje.
29. Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами, тъй като това ще направи гаранцията невалидна.
30. След употреба винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа.
31. Преди да хванете или да почиствате уреда изчакайте да се охлади за около 30 минути.
32. Уверете се, че храната, която се готви в уреда, е по-скоро със златист цвят, отколкото с тъмен или кафяв. Отстранете всякакви остатъци от загоряла храна. Не пържете сурови картофи при температура над 180 °C (за да намалите образуването на акриламиди).

Този уред има маркировка съгласно Европейска директива 2012/19/ЕС относно изхвърлянето на използвано електрическо и електронно оборудване (WEEE). Директивата посочва изискванията за събиране и управление на отпадъка от електрическо и електронно оборудване в сила в целия Европейски съюз.

Автоматично изключване

Този уред е оборудван с таймер. Когато времето изтече, уредът ще произведе звуков сигнал и ще се изключи автоматично.

Преди да използвате уреда за първи път
Отстранете всички опаковъчни материали. Ако върху уреда има етикети или стикери, ги отстранете. Изплакнете кошницата и съда с гореща вода. Не използвайте абразивни или агресивни почистващи препарати. Използвайте влажна кърпа, за да почистите вътрешността и корпуса на уреда. Не мийте съда и кошницата в съдомиялната машина.

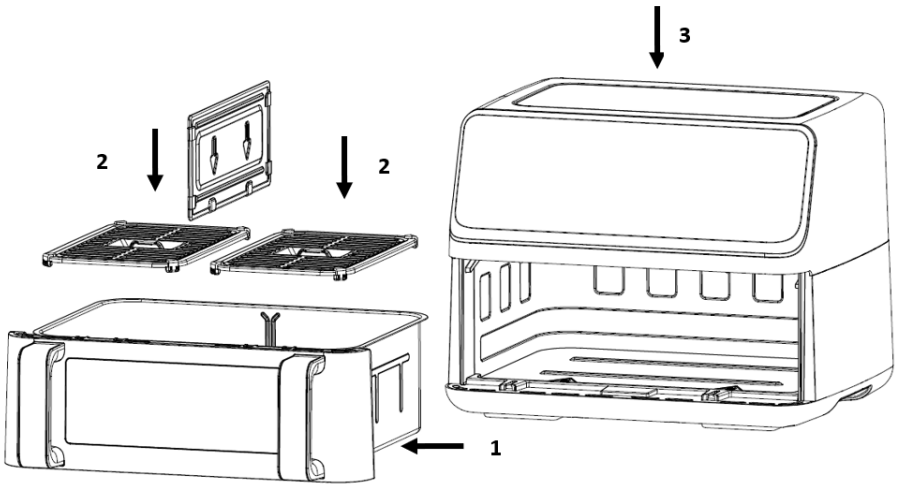
Уредът използва горещ въздух за пържене. Ето защо не пълнете съда с олио за пържене или мазнина!

Електрическо свързване:

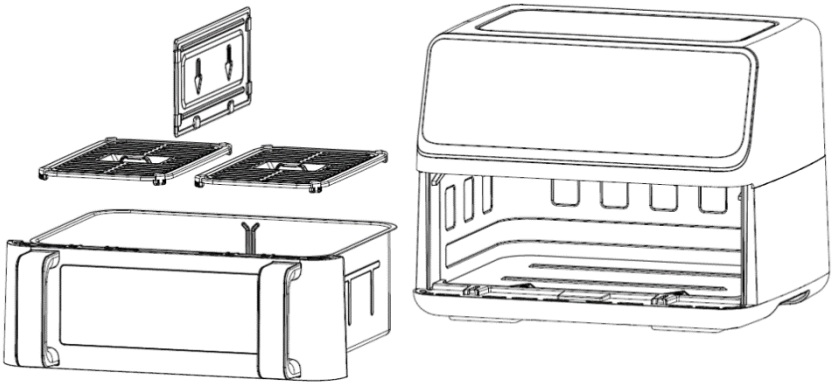
Уредът може да бъде свързан само с правилно монтиран контакт с характеристики 220-240 V ~ 50-60 Hz, 16A.

Общо описание (Илюстрация 1)

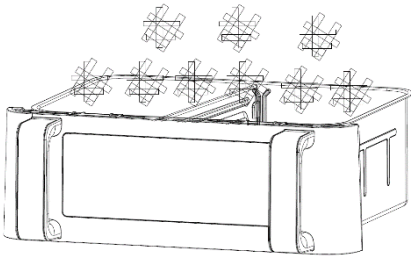
1. Съд за пържене
2. Решетка за пържене
3. Уред



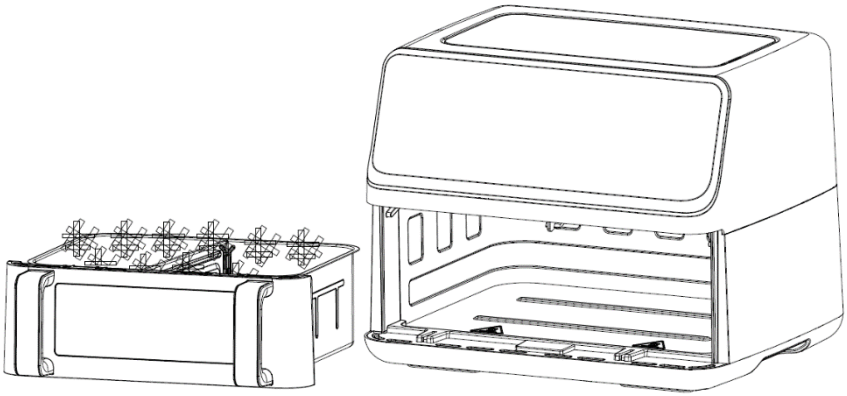
Фигура 8



Фигура 2



Фигура 3



Фигура 4

Преди първа употреба

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете всички стикери или етикети от уреда.
3. Старателно почистете решетката и съда с гореща вода, малко препарат за миене и неабразивна гъба.
4. Забършете уреда отвътре и отвън с влажна кърпа.
Това е уред за пържете без мазнина, който работи с горещ въздух. Не пълнете директно съда с олио или мазнина за пържене.

Бележка: Когато уредът се нагорещи за първи път, той може да изпусне лек дим или мирис. Това е нормално при много нагревателни уреди. То не се отразява на безопасността на вашия уред.

Подготовка на уреда за употреба

1. Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
Не поставяйте уреда върху неустойчива на високи температури повърхност.
2. Поставете решетката за пържене в съда.

Не пълнете съда с мазнина или друга течност.
Не поставяйте нищо върху уреда, тъй като това би могло да попречи на въздушния поток и да се отрази на резултата от пърженето с горещ въздух.

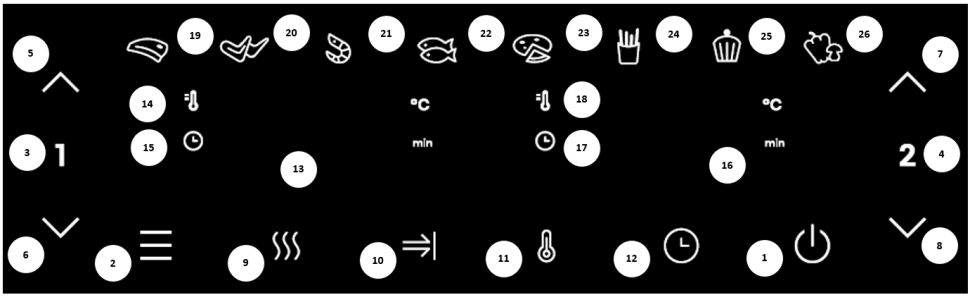
Използване на уреда

1. Свържете захранващия кабел в заземен контакт.
2. Внимателно изтеглете съда от уреда (Фигура 2).
3. Сложете продуктите в съда. (Фигура 3).
4. Плъзнете съда обратно в уреда (Фигура 4).
Никога не използвайте съда без решетката за пържене в него.

Внимание: Не докосвайте съда по време на пърженето и известно време след употреба, тъй като той става много горещ. Хващайте съда само за дръжката.
5. Определете необходимото време за приготвяне на продуктите (вж. раздел "Настройки" в тази глава).
6. Някои продукти изискват разклащане по средата на времето за приготвяне (вж. раздел "Настройки" в тази глава). За да разклатите продуктите, изтеглете съда от уреда, като го хванете за дръжката, и го разклатете. След това плъзнете съда обратно в уреда.
7. Когато чуете зумера, зададеното време за приготвяне е изтекло. Изтеглете съда от уреда.
Бележка: Задръжте натиснат бутона за захранване за 2 секунди. След това можете да изключите уреда ръчно.
Съвет: По време на употреба можете да регулирате температурата или времето според предпочитанията си.
8. Проверете дали продуктите са готови.
Ако все още не са готови, просто плъзнете съда обратно в уреда и задайте няколко допълнителни минути на таймера.
9. За да извадите продуктите (напр. пържени картофи), издърпайте съда от уреда и го поставете на подложка.
Не обръщайте съда обратно, тъй като излишната мазнина, която се е събрала на дъното му, ще изтече върху продуктите.
Съдът и продуктите са горещи. От съда може да излиза пара в зависимост от вида на продуктите в уреда.
10. Използвайте подходящи прибори за прехвърляне на храната в чиния.

11. Когато една партида продукти е готова, уредът е незабавно готов за приготвяне на следваща партида.

Инструкции за контролния панел



Бутон 1 - Бутон за захранване
След като двата съда са правилно поставени в основния корпус, индикаторът за захранване ще светне. Натиснете бутона за захранване, за да включите уреда в режим на готовност, след като сте избрали кой съд ще използвате. Натиснете бутона за захранване втори път, за да започнете процеса на готвене. Натиснете бутона за захранване за 2 секунди, за да затворите целия уред по време на готвене. Моторът ще се изключи в същото време.

Бутон 2 - Бутон за предварителна настройка
Избирането на бутона за предварителна настройка ви позволява да преминете през 8 популярни избора на храна (19–26). След като изборът бъде направен, функцията стартира с предварително определените време и температура на готвене.

Бутон 3 1 - Бутон за левия съд
Докоснете бутона за левия съд, иконката на функционалния бутон за съда отляво ще светне и програмата ще покаже по подразбиране първата опция (пържоли). В този момент индикаторът за програма „пържоли“ и съответният цифров дисплей за левия съд ще мигат и последователно ще показват температурата и времето по подразбиране за програмата „пържоли“. Когато се изведе температурата, индикаторът за температура в горния ляв ъгъл на дисплея свети непрекъснато. Когато се изведе времето, индикаторът за време в долния ляв ъгъл на дисплея свети непрекъснато. Ако натиснете бутона за левия съд в продължение на 2 секунди, можете да отмените избора му и уредът ще влезе в режим на готовност.

Бутон 4 2 - Бутон за десния съд
Докоснете бутона за десния съд, иконката на функционалния бутон за съда отдясно ще светне и програмата ще покаже по подразбиране първата опция (пържоли). В този момент индикаторът за програма „пържоли“ и съответният цифров дисплей за десния съд ще мигат и последователно ще показват температурата и времето по подразбиране за програмата „пържоли“. Когато се изведе температурата, индикаторът за температура в горния ляв ъгъл на дисплея свети непрекъснато. Когато се изведе времето, индикаторът за време в долния ляв ъгъл на дисплея свети непрекъснато. Ако натиснете бутона за десния съд в продължение на 2 секунди, можете да отмените избора му и уредът ще влезе в режим на готовност.

Бутон 5 и Бутон 6 - Бутони за контрол на температурата и времето за левия съд
Бутони 5 и 6 ви позволяват да увеличавате или намалявате температурата на готвене със стъпка 5°C за левия съд. Натискането и задържането на бутона ще променя зададената температура бързо. Диапазон за регулиране на температурата: 80°C – 200°C. Можете също да увеличавате или намалявате времето за готвене за левия съд със стъпка една минута. Натискането и задържането на бутона ще променя зададеното време бързо. Диапазон за регулиране на времето: 1 мин - 60 мин.

Бутон 7 и Бутон 8 - Бутони за контрол на температурата и времето за десния съд
Бутони 7 и 8 ви позволяват да увеличавате или намалявате температурата на готвене със стъпка 5°C за десния съд. Натискането и задържането на бутона ще променя зададената температура бързо. Диапазон за регулиране на температурата: 80°C – 200°C. Можете също да увеличавате или намалявате времето за готвене за десния съд със стъпка една минута. Натискането и задържането на бутона ще променя зададеното време бързо. Диапазон за регулиране на времето: 1 мин - 60 мин.

Бутон 9 - Бутон за предварително загряване

Докоснете бутона за предварително загряване, след това изберете 1 или 2 и натиснете отново, за да стартирате уреда. Настройката по подразбиране за предварителното загряване е 160 градуса и 3 минути.

Бутон 10 - Бутон за едновременно приключване
Докоснете бутона за едновременно прикрючване; две рецепти с различни настройки за време могат да приключат по едно и също време.

Бутон 11 – Бутон за избор на температура
Докоснете бутона за избор на температура. Можете да регулирате температурата, изведена на дисплея, ако е необходимо.

Бутон 12 Бутон за избор на време
Докоснете бутона за избор на време. Можете да регулирате времето, изведено на дисплея, ако е необходимо.

Светлинен индикатор “13” Дисплей за левия съд
Светлинен индикатор “14” Индикатор за температура за левия съд
Светлинен индикатор “15” Индикатор за време за левия съд
Светлинен индикатор “16” Дисплей за десния съд
Светлинен индикатор “17” Индикатор за температура за десния съд
Светлинен индикатор “18” Индикатор за време за десния съд
Светлинен индикатор “19-26” Индикатор за рецепта

Detailed Operation Instructions

1. Режим на стартиране
Първо се уверете, че съдът е правилно поставен в уреда. Включете щепсела в контакта. Уредът ще се включи, ще прозвучи еднократен звуков сигнал, всички светлинни индикатори ще светнат за секунда и след това ще угаснат. Иконката за захранване ще светне.

2. Режим на готовност
Докоснете иконката за захранване. Индикаторите за избор на Съд 1 и Съд 2 ще светнат и ще останат включени, уредът вече е в режим на готовност. Когато уредът е в този режим и не е извършено действие в рамките на 5 минути, той ще превключи в режим на стартиране.
3. Режим на работа с един съд (Преграда)

3.1. Докоснете иконката 1 или 2 . Индикаторът за функция и програмата ще се включат и ще останат включени. Индикаторът „пържоли“ ще мига, тъй като това е програмата по подразбиране и другите индикатори също ще останат включени. Междувременно индикаторите за температура и време ще мигат. Ако натиснете и задържите иконката 1 за 2 сек., може да отмените избора за левия съд. Същото можете да направите за десния съд, като натиснете и задържите иконката 2. Ако отмените избора и на двата съда чрез натискане на иконките, уредът влиза в режим на готовност.

3.2. Докоснете бутона за избор на програма, за да изберете програмата, която желаете да използвате според това какво ще готвите, или за да регулирате температурата и времето, ако е необходимо. Когато регулирате температурата, всеки път, когато натиснете бутона, температурата ще се променя с 5 ℃, а ако натиснете продължително бутона " ^ " или " v ", температурата ще се увеличава или намалява непрекъснато. За всяка програма диапазонът на регулиране на температурата е 80℃-200℃. Регулиране на времето: всеки път, когато натиснете бутона, времето ще се променя с 1 мин. Диапазонът за регулиране на времето е 1 мин-60 мин.

3.3. След като сте избрали рецептата, температурата и времето, докоснете иконката на бутона за захранване. Съдът 1 / 2 започва да работи и дисплеят показва текущото време за готвене чрез обратно броене, преди да спре да мига. Индикаторът за избраната рецепта ще свети непрекъснато, индикаторите за другите рецепти ще бъдат изключени.

3.4. За да регулирате температурата или времето в процеса на готвене, натиснете еднократно бутона за температура или време, след това натиснете бутона “ ^ ” или “ v ”, за да ги регулирате. По време на процеса на регулиране уредът ще продължава да работи.

3.5. Ако трябва да зададете наново рецептата по време на готвене, трябва леко да натиснете еднократно бутона за избор на програма, за да поставите готвенето на пауза. Нагревателят и моторът ще спрат да работят, а индикаторът за рецептата и екранът на дисплея ще мигат. Регулирайте рецептата според желаното. В същото време можете да регулирате и температурата, и времето.

3.6. Натиснете бутона за захранване по време на готвене и уредът ще спре. Ако не се извърши действие, уредът автоматично ще се върне в режим на готовност след 5 минути.

3.7. Ако трябва да изключите уреда по време на готвене, натиснете бутона за захранване за 2 секунди и уредът ще се изключи. Нагревателят и моторът ще спрат да работят. Екранът на дисплея ще покаже думата "OFF" и ще прозвучи звуков сигнал.

3.8. След готвене екранът на дисплея ще покаже думата "OFF" и ще прозвучи 5-кратен звуков сигнал. Екранът на дисплея се изключва и уредът се връща в режим на готовност.

3.9. Ако по време на готвене извадите кошницата за пържене, екранът на дисплея ще покаже думата "OPEN" и уредът ще спре да работи. След като върнете кошницата за пържене, уредът ще възобнови предишната си работа.

4. Режим на работа с два съда (Преграда)

4.1. Стартиране на 2-та съда

4.1.1. Първо изберете едната страна и задайте рецептата, температурата и времето според вашите нужди. След това изберете другата страна и задайте желаната рецепта, температура и време по същия начин.

4.1.2. Когато натиснете бутона за захранване, левият и десният съд ще започнат да работят едновременно. Бутонът 1 и светлинният индикатор за рецептата за левия съд ще мигат едновременно веднъж на всеки 6 секунди, също и бутонът 2 и светлинният индикатор за рецептата за десния съд ще мигат едновременно веднъж на всеки 6 секунди. Дисплеите за левия и десния съд ще светват последователно на интервал от около 3 секунди.

4.1.3. Можете също така да стартирате първо левия съд, като натиснете бутона за захранване след задаване на параметъра Съд 1 и след това натиснете 2, за да зададете параметъра на десния съд. Когато десният съд е готов, натиснете бутона за захранване, за да го стартирате.

4.1.4. Докато работите и с двата съда, натиснете веднъж бутона за температура или време и рецептата и температурата ще се показват последователно на левия и десния екран на дисплея. След 3 секунди липса на действие дисплеят ще превключи на показване на времето.

4.2. Промяна на настройка при работа с двата съда

4.2.1. Когато левият и десният съд работят едновременно и трябва да настроите температурата или времето за левия съд, натиснете 1 и след това задайте температурата и времето според нуждите. Рецептата не може да бъде променена в това състояние. Ако не се извърши действие в рамките на 10 секунди след настройката, екранът на дисплея автоматично се връща към нормалното състояние.

4.2.2. Ако трябва да зададете температурата или времето на десния съд, вижте 4.2.1.

4.2.3. По време на процеса на готвене рецептата и температурата/времето могат да бъда регулирани чрез натискане на 1 / 2 и бутона за захранване. Левият или десният съд ще влезе в режим на пауза. Натиснете бутона за захранване, за да възобновите готвенето след промяна на настройките.

4.2.4. След като уредът влезе в режим на пауза, ако не се извърши действие в рамките на 5 минути, съдът ще влезе в режим на готовност.

4.3. Изключване на левия или десния съд

4.3.1. Натиснете първо бутона 1 или 2, а след това натиснете бутона за захранване за 2 секунди; избраният съд ще спре да работи и ще се върне в режим на готовност.

4.4. Изваждане на кошницата

4.4.1. Ако кошницата бъде извадена по време на готвене, дисплеят ще покаже символа "OPEN". Страната ще спре да работи (нагревателят и моторът ще спрат) и когато кошницата бъде поставена обратно, ще възобнови работа с предишната настройка.

4.4.2. Когато кошницата бъде извадена в режим на готовност, дисплеят ще покаже символа "OPEN". В такъв момент двата съда не могат да се използват едновременно.

4.5. Пауза на левия и десния съд

4.5.1. Когато готвите с двата съда, натиснете бутона за захранване веднъж и левият и десният съд ще влязат в режим на пауза едновременно. Двата екрана и двете рецепти ще мигат. Натиснете бутона за захранване отново и левият и десният съд ще възобновят работата си.

4.5.2. Когато левият и десният съд са поставени на пауза едновременно и не се извърши действие в рамките на 5 минути, и двата съда ще спрат да работят и ще се върнат в режим на готовност.

4.5.3. Когато готвите и с двата съда, леко натиснете бутона за захранване веднъж. Левият и десният съд ще влязат в режим на пауза едновременно. Ако трябва да регулирате нещо, първо натиснете 1 или 2, а след това регулирайте рецептата, температурата и времето според нуждите си. Сега натиснете бутона за захранване веднъж, за да възстановите едновременната работа на двата съда.

4.5.4. Когато готвите и с двата съда, леко натиснете бутона за захранване веднъж. Левият и десният съд ще влязат в режим на пауза едновременно. Натиснете бутона за захранване в продължение на 2 секунди, левият и десният съд ще спрат да работят едновременно. Левият и десният екран ще показват “OFF” и уредът ще се върне в режим на готовност след кратък звуков сигнал.

4.6. Спиране на левия и десния съд

4.6.1. Когато готвите и с двата съда, натиснете бутона за захранване в продължение на 2 секунди. Левият и десният съд ще спрат да работят едновременно, а левият и десният екран ще показват “OFF”. След кратък звуков сигнал уредът ще влезе в режим на готовност.

4.6.2. Левият или десният съд няма да работят след изтичане на времето на дисплея, нагревателят и моторът ще бъдат спрени и екранът на дисплея ще показва "OFF". След 5-кратен звуков сигнал екранът на дисплея ще се изключи и уредът ще се върне в режим на готовност.

4.6.3. Ако искате да изключите един от съдовете, първо натиснете 1 или 2... и след това натиснете бутона за захранване за 2 секунди. Избраният съд ще спре да работи и съответният екран на дисплея ще покаже “OFF”. След кратък звуков сигнал той ще се върне в режим на готовност. В този момент уредът преминава в режим на работа с един съд.

4.7. Функция за едновременно приключване

4.7.1. Тази функция е активна само когато са избрани две рецепти с различна настройка на времето в режим на ляв и десен съд. Светлинният индикатор ще светне по същото време. Когато функцията е активна, дисплеят мига.

4.7.2. След като изберете програмата, първо натиснете бутона за едновременно приключване, след което натиснете отново бутона за захранване. Уредът ще започне работа. На този етап съдът с по-дълго време за готвене работи, докато съдът с по-кратко време за готвене показва символа "HOLD". Когато разликата във времето изтече, вторият съд започва работа. Бутонът за едновременно приключване обикновено остава включен по време на този процес.

4.7.3. По време на работа, ако времето, изведено за страната “HOLD”, е по-дълго от времето на другата страна, излезте от режима на едновременно приключване. Индикаторът на бутона за едновременно приключване ще угасне.

4.7.4. Ако извадите съд по време на работа, таймерът ще спре на пауза и на екрана ще се покаже символът "OPEN". Върнете съда обратно в уреда, за да продължите с работата.

4.7.5. При едновременна работа, ако единият съд бъде спрян и другият продължава да работи, излезте от функцията за едновременно приключване и индикаторът на този бутон ще угасне.

5. Режим без преграда

5.1. Когато количеството храна, което готвите, е много голямо, не използвайте средната преграда. Изберете 1, изберете програмата, а след това 2, изберете същата програма и натиснете бутона за захранване, за да започнете готвене с уреда. За подробности вижте Режим на работа с два съда (Преграда)

5.2. Не използвайте режима със средна преграда, за да печете цяло пиле. Изберете произволна програма за левия и десния съд едновременно, настройте температурата на 200°C, задайте времето и натиснете бутона за захранване, за да включите левия и десния нагревател едновременно.

Бележки:

1. Режим на стартиране: в този режим свети само иконката на бутона за захранване.
2. Режим на готовност: иконките на бутона за захранване, на бутона за левия съд и на бутона за десния съд светят.
3. Настройка на уреда, когато не работи: Съответният функционален бутон е винаги включен, индикаторът за избраната рецепта мига, индикаторите за другите програми са винаги включени, съответният дисплей мига последователно, за да покаже температурата/времето на избраната рецепта. Когато настройвате програмата, избраната рецепта мига; когато настройвате температурата, натиснете бутона за температура, дисплеят мига, за да покаже текущата температура; натиснете бутона за време, за да настроите часа, дисплеят превключва текущия час и мига. Когато уредът е в режим на работа с два съда, програмата за страната, която не е избрана, няма да мига; съответният дисплей ще показва последователно температурата и времето без да мига. По време на този процес нагревателите и моторите не работят.
4. Регулиране по време на готвене: рецептата не мига. Дисплеят мига, за да покаже температурата и времето. Можете да регулирате температурата и времето, но рецептата не може да се коригира.
5. Режим на пауза с един съд: съответният функционален бутон свети постоянно, а индикаторът на програмата мига, когато е направен избор. Индикаторите на другите програми светят постоянно и съответният дисплей мига, показвайки температура/време. Съответният бутон 1 или 2 мига и програмата, температурата и времето могат да бъдат регулирани в този момент.
6. Режим на пауза на ляв и десен съд: съответният функционален бутон свети постоянно, а индикаторът на избраната програма мига; индикаторите на другите програми светят постоянно, дисплеят мига, показвайки температура/време, съответните бутони 1 и 2 мигат.
7. Режим на работа: съответният функционален бутон свети постоянно, индикаторът на избраната програма свети постоянно, индикаторите на другите програми са изключени и съответният дисплей показва времето на програмата.
8. Когато левият и десният съд работят едновременно, индикаторът на бутона и съответният индикатор на програмата за съда 1 мигат едновременно/3 секунди и времето на угасване е < 0,5 секунди. След 3 секунди индикаторът на бутона и съответният индикатор на програмата за съда 2 мигат едновременно/6 секунди и времето на угасване е < 0,5 секунди; левият и десният индикатор мигат последователно, а левият и десният интервал на време е 3 секунди.
9. Функция памет: Този уред има функция памет. Когато готвенето приключи, уредът не се изключва от захранването. При следваща употреба, ако изберете същия съд, уредът директно ще покаже програмата, която е използвана последния път. Функцията за памет ще изчезне, когато уредът бъде изключен от захранването за 1 час. След като измине поне 1 час, когато уредът бъде включен отново към захранването, ще се покаже първоначалното състояние. Памет при изключване на захранването: Ако уредът се използва и захранването бъде прекъснато случайно, уредът ще се върне в работното състояние преди изключването, ако захранването бъде възстановено в рамките на 30 минути.

Настройки

Таблицата по-долу ще ви помогне да изберете основните настройки за продуктите.
Бележка: Обърнете внимание, че тези настройки са само ориентировъчни. Тъй като продуктите се различават по произход, размер, форма и марка, не можем да гарантираме най-добрите настройки за вашите продукти.
Тъй като технологията с горещ въздух моментално загрява въздуха вътре в уреда, бързото изваждане на съда по време на работа почти не нарушава процеса.

Съвети:

1. По-малките продукти обикновено изискват малко по-кратко време за приготвяне от по-големите.
2. По-голямо количество продукти изисква само малко по-дълго време за приготвяне, по-малко количество продукти изисква само малко по-кратко време за приготвяне.
3. Разклащането на по-малките продукти по средата на времето за приготвяне оптимизира крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерно изпържени продукти.
4. Добавете малко олио към пресните картофи за хрупкав резултат. Изпържете продуктите в уреда в рамките на няколко минути, след като сте добавили олиото.
5. Не приготвяйте в уреда изключително мазни продукти като наденички.
6. Закуски, които могат да се приготвят във фурна, могат да бъдат приготвени и в уреда за пържене с горещ въздух.
7. Оптималното количество за приготвяне на хрупкави пържени картофи е 500 грама.
8. Използвайте предварително приготвено тесто, за да приготвите бързо и лесно закуски с пълнеж. Предварително приготвеното тесто също изисква по-кратко готвене от домашно приготвеното тесто.
9. Поставете тавичка или съд за фурна в уреда, ако искате да изпечете торта или киш или ако искате да изпържите деликатни продукти или ястия с пълнеж или плънка.

Програма	Референтно тегло (g)	Температура по подразбиране (°C)	Време за един съд (мин.)	Температурен диапазон (°C)	Времеви диапазон (в минути)	Разклащане
Пържоли	400	200	15	80-200	1-60	1-2
Пилешки бутчета	600	200	30	80-200	1-60	1-2
Скариди	600	190	10	80-200	1-60	1-2
Риба	500	180	25	80-200	1-60	1-2
Пица	400	180	10	80-200	1-60	--
Пържени картофи	450	200	25	80-200	1-60	1-2
Печива	400	180	12	80-200	1-60	--
Зеленчуци	300	170	20	80-200	1-60	1-2

Бележка 1: Добавете 3 минути към времето за приготвяне, когато започвате да пържите, ако уредът е все още студен.

Бележка 2: Можете да регулирате температурата или времето според действителния ефект на готвене, когато използвате двата съда за готвене едновременно.

Почистване

Почиствайте уреда след всяко ползване.
Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, за да почистите съда и решетката за пържене, тъй като това може да повреди незалепващото покритие.

1. Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да изстине.
   Бележка: Извадете съда, за да позволите уредът да изстине по-бързо.
2. Забършете външния корпус на уреда с влажна кърпа.
3. Почиствайте съдовете с гореща вода, малко препарат за миене и неабразивна гъба. Можете да използвате обезмасляваща течност, за да премахнете всички останали замърсявания.
   Съвет: Ако замърсяването залепне за поставката (решетката) или дъното на съда, напълнете съда с гореща вода и малко течен миещ препарат. Сложете решетката за пържене в съда и ги оставете да се накиснат за около 10 минути.
4. Почиствайте вътрешността на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.
5. Почиствайте нагревателя с четка за почистване, за да отстраните остатъците от храна.

Отстраняване на проблеми

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът не работи.	Уредът не е включен към електрическата мрежа.	Свържете щепсела на захранващия кабел към заземен контакт на електрическата мрежа.
Продуктите, пържени с уреда, не са приготвени.	Прекалено количество продукти или продуктите са твърде големи.	Напълнете съда с предложено количество продукти (с препоръчителен размер).
	Температурата е прекалено ниска.	Регулирайте температурата по съответен начин.
	Уредът не е загрял предварително.	Задайте необходимото за приготвяне време.
Продуктите са изпържени неравномерно.	Някои видове продукти трябва да се разклатят по средата на процеса на готвене.	Продуктите, които лежат един върху друг (напр. картофи), трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне.
Пържените закуски не са хрупкави, когато излязат от уреда.	Правите закуски, предназначени за приготвяне в традиционен фритюрник.	Правете закуски, които се приготвят на фурна, или леко положете с четка малко масло върху тях за по-хрупкав резултат.
Съдът не може да се плъзне правилно в уреда.	Има твърде много продукти в съда.	Не пълнете съда над обозначението MAX.
	Съдът не е поставен правилно в уреда.	Натиснете съда надолу в уреда, докато чуете щракване.
От уреда излиза бял дим.	Готвите мазни продукти.	При готвене на мазни продукти голямо количество мазнина ще изтече в съда. Мазнината произвежда бял дим и съдът може да се нагрее повече от обикновено. Това не се отразява на уреда или на

		крайния резултат.
	Съдът не е бил почистен след последното готвене.	Белият дим се причинява от загряване на мазнина в съда. Уверете се, че почиствате съда правилно след всяка употреба.
Картофките са изпържени неравномерно.	Не е използван правилният тип картофи.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че те остават твърди по време на готвене.
	Не сте изплакнали правилно картофените пръчици преди готвене.	Изплакнете картофените пръчици правилно, за да отстраните нишестето от външната им страна.
Пържените картофки не са хрупкави.	Хрупкавостта на картофките зависи от количеството мазнина и вода в тях.	Уверете се, че сте изсушили правилно картофените пръчици.
		Нарежете картофените пръчици по-малки за по-хрупкав резултат.
		Сложете малко мазнина за по-хрупкав резултат.

ОКОЛНА СРЕДА

След изтичане на жизнения цикъл на уреда, не го изхвърляйте заедно с общия домакински отпадък. Предайте уреда в оторизиран център за рециклиране. По този начин ще помогнете за опазване на околната среда.

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗ

За повече информация или в случай на проблеми, моля, свържете се кол-центъра на Gorenje във вашата държава (телефонните номера са изброени в листа с международната гаранция). Ако във вашата държава няма такъв център, моля, свържете се с местното представителство на Gorenje или с отдела на Gorenje за малки домакински уреди.
Само за лична употреба!

GORENJE
ВИ ПОЖЕЛАВА ПРИЯТНО ПОЛЗВАНЕ НА ВАШИЯ УРЕД.

Запазваме си правото на промени.

Важливі інструкції щодо безпеки

Уважно прочитайте інструкції, перш ніж використовувати прилад.

1. Зберігайте інструкції, гарантійний талон, підтвердження оплати й бажано упаковку приладу.
2. Не занурюйте корпус приладу, що містить електричні компоненти й нагрівальні елементи, у рідину та не мийте його під проточною водою.
3. Уникайте потрапляння води або іншої рідини всередину приладу, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
4. Завжди кладіть їжу, яку потрібно смажити, у кошик, щоб уникнути контакту з нагрівальними елементами.
5. Не закривайте отвори для впуску й випуску повітря під час роботи приладу.
6. Не наливайте в каструлю олії, оскільки це може призвести до пожежі.
7. Не торкайтеся жодної з внутрішніх частин приладу під час його роботи.
8. Перед підключенням приладу до мережі живлення переконайтеся, що напруга, зазначена на приладі, відповідає напрузі у вашій електричній мережі.
9. Не використовуйте прилад, якщо штепсельну вилку, шнур живлення або інший компонент пошкоджено.
10. Якщо шнур живлення пошкоджено, його можна замінити лише в компанії Gorenje, авторизованому сервісному центрі Gorenje або звернувшись до особи належної кваліфікації.
11. Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років і старше, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими здібностями чи з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки стосовно безпечного використання приладу та розуміють пов'язану з цим небезпеку. Дітям можна користуватися приладом лише під наглядом дорослих. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не доручайте дітям чищення або обслуговування приладу, якщо тільки вони не старші 8 років і за ними не наглядають дорослі.
12. Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.
13. Не вставляйте шнур живлення в розетку й не використовуйте панель керування приладу, якщо у вас мокрі руки.
14. Підключайте прилад тільки до розетки із захисним заземленням. Переконайтеся, що штепсель правильно вставлено в розетку.
15. Цим приладом не можна керувати за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.

16. Не ставте прилад на займисті матеріали, як-от скатертину або занавіски, чи біля них.
17. Не ставте прилад біля стіни або на інші прилади. Позаду приладу, з боків і зверху має бути принаймні 10 см вільного місця. Не кладіть на прилад жодних предметів.
18. Використовуйте прилад лише для цілей, зазначених у цьому посібнику.
19. Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.
20. Під час смаження в середовищі гарячого повітря через вихідні вентиляційні отвори виходить гаряча пара. Не підставляйте обличчя або руки надто близько до отворів. Також будьте обережні, коли виймаєте каструлю з приладу, щоб не ошпаритися.
21. Під час роботи приладу відкриті для доступу поверхні можуть сильно нагріватися.
22. Якщо з приладу виходить темний дим, негайно вимкніть його. Перш ніж виймати деко з приладу, зачекайте, поки дим зникне.
23. Установіть прилад на рівну, пласку та стійку поверхню.
24. Цей прилад призначено винятково для звичайного побутового використання. Його не призначено для використання в невеликих кухнях у магазинах, офісах, на фермах чи в інших робочих середовищах, а також гостями в готелях, мотелях, готелях типу «ліжко та сніданок» та інших закладах, які надають помешкання.
25. У разі неправильного використання приладу, його використання в професійних чи напівпрофесійних цілях або не у відповідності з цим посібником гарантія вважається недійсною й компанія Gorenje не несе відповідальності за будь-яку шкоду.
26. Для діагностики й ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру Gorenje.
27. Не намагайтеся відремонтувати прилад власноруч, оскільки тоді гарантія вважатиметься недійсною.
28. Завжди витягайте штепсель приладу з розетки після використання.
29. Перш ніж брати прилад у руки або чистити його, дайте йому охолонути принаймні протягом 30 хвилин.
30. Переконайтеся, що їжа в приладі стала золотистого, а не темного чи коричневого кольору. Видаліть пригорілі залишки їжі. Не смажте сиру картоплю при температурі вище 180 °C (щоб зменшити утворення акриламіду).

Це обладнання позначено відповідно до Директиви ЄС 2012/19/ЕС щодо відходів електричного та електронного обладнання (WEEE). Директива визначає вимоги до збирання та переробки відходів електричного й електронного обладнання, які застосовуються у всьому Європейському Союзі.

Автоматичне вимкнення

Цей прилад обладнано таймером. Коли відведений час мине, пролунає звуковий сигнал і прилад вимкнеться автоматично.

Перед першим використанням приладу
Зніміть усі пакувальні матеріали. Якщо на приладі є якісь етикетки чи наклейки, зніміть їх. Промийте кошик і каструлю гарячою водою. Не використовуйте абразивних або агресивних миючих засобів. Протріть внутрішню та зовнішню поверхню приладу вологою тканиною. Не мийте каструлю чи кошик у посудомийній машині.

Прилад використовує гаряче повітря для смаження. Тому не наливайте в каструлю олію чи жир!

Підключення до електромережі

Прилад необхідно підключати тільки до правильно встановленої розетки, розрахованої на 220-240 V ~ 50-60 Hz, 16A.

Загальний опис (рис. 1)

1. Фритюрний ківш
2. Фритюрна решітка
3. Прилад

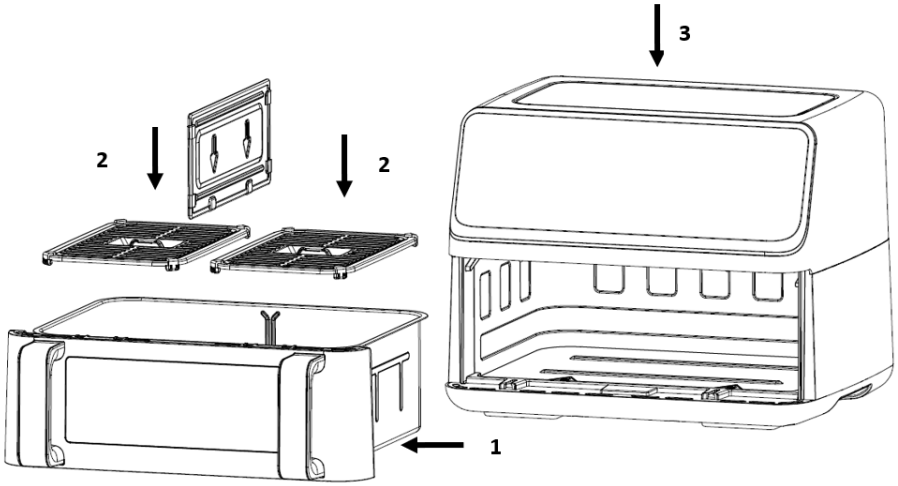


Рис. 9

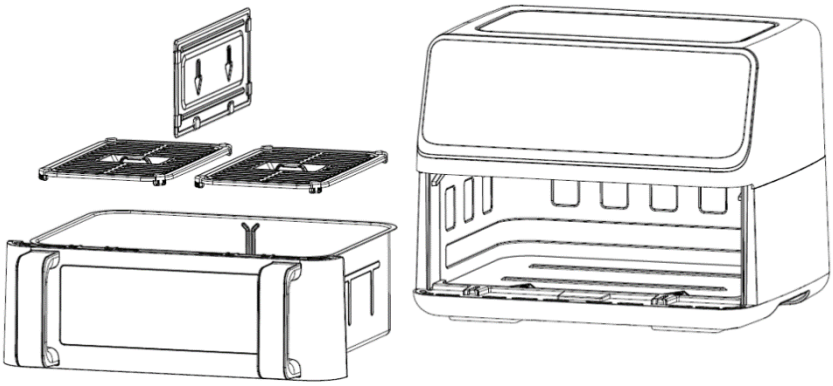


Рис. 2

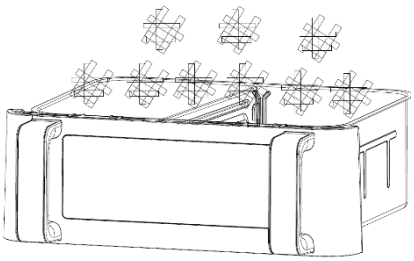


Рис. 3

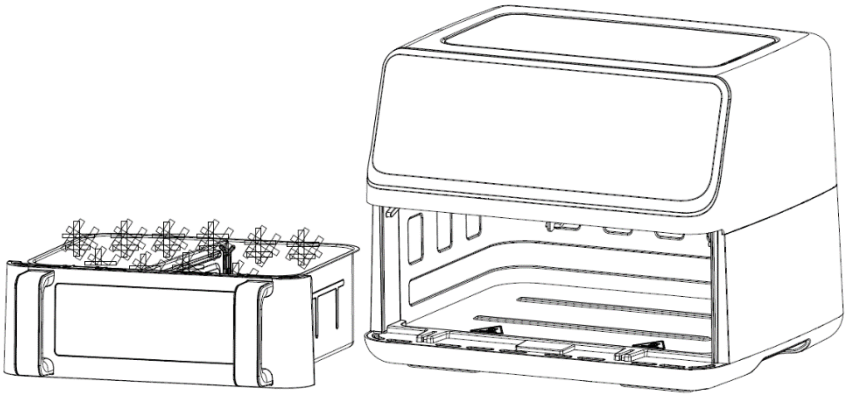


Рис. 4

Перед першим використанням

1. Зніміть увесь пакувальний матеріал.
2. Зніміть з приладу всі наліпки чи етикетки.
3. Ретельно промийте решітку й ківш гарячою водою з невеликою кількістю миючої рідини та неабразивною губкою.
4. Протріть внутрішню та зовнішню частини приладу вологою ганчіркою.
Це безолійна фритюрниця, в якій використовується гаряче повітря. Не наповнюйте ківш олією чи жиром для смаження безпосередньо.

Примітка. При першому нагріванні фритюрниця може виділяти невелику кількість диму чи запаху. Це нормально для багатьох приладів, що нагріваються. На безпеку приладу це не впливає.

Підготування приладу до використання

1. Розташуйте прилад на стійкій, горизонтальній і рівній поверхні.
Не розміщуйте прилад на поверхні, яку може бути пошкоджено через високі температури.
2. Помістіть фритюрну решітку в ківш

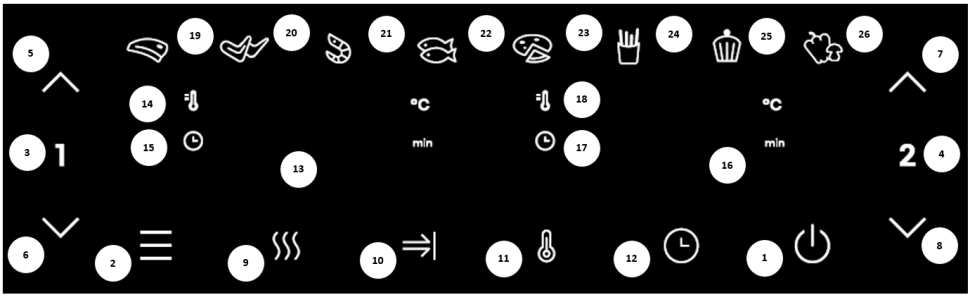
Не наповнюйте ківш олією чи будь-якою рідиною.
Не кладіть нічого на прилад, адже це може перекрити потік повітря та вплинути на результат смаження.

Користування приладом

1. Підключіть штепсель до заземленої розетки.
2. Обережно витягніть ківш із фритюрниці (рис. 2).
3. Покладіть інгредієнти в ківш. (Рис. 3).
4. Вставте ківш назад у фритюрницю (рис. 4).
Ніколи не використовуйте ківш без фритюрної решітки.

Увага! Не торкайтеся ковша і під час і протягом деякого часу після використання, адже він дуже гарячий. Тримайте ківш тільки за ручку.
5. Визначте необхідний час приготування інгредієнта (див. розділ «Налаштування» в цій главі).
6. Певні інгредієнти потрібно струшувати, коли пройде половина часу приготування (див. розділ «Налаштування» в цій главі). Аби струсити інгредієнти, витягніть ківш із приладу за ручку і струсіть його. Потім вставте його назад у фритюрницю.
7. Коли пролунає звуковий сигнал, установлений час готування минув. Витягніть ківш із приладу
Примітка. Натисніть і утримуйте кнопку живлення протягом 2 секунд. Після цього можна вимкнути прилад вручну.
Порада. При використанні температуру чи час можна налаштувати відповідно до своїх уподобань.
8. Перевірте ступінь приготування інгредієнтів.
Якщо інгредієнти ще не готові, просто вставте ківш назад у прилад і налаштуйте таймер на кілька додаткових хвилин.
9. Щоб видалити інгредієнти (наприклад, картоплю фрі), витягніть ківш із фритюрниці та поставте його на таганець.
Не перевертайте ківш догори дном, оскільки олія, що зібралася на дні, просочиться на інгредієнти.
Ківш і інгредієнти гарячі! Залежно від типу інгредієнтів у фритюрниці, з ковша може виходити пара.
10. Щоб перенести їжу на тарілку, скористайтеся відповідним кухонним приладдям.
11. Коли партія інгредієнтів готова, фритюрниця одразу готова до готування чергової партії.

Інструкції щодо панелі керування



Кнопка 1 — Кнопка живлення
Щойно обидві ємності правильно встановити у основний корпус, загориться індикатор живлення. Після того, як ви вибрали потрібну ємність, натисніть кнопку живлення, , щоб перевести прилад у режим очікування . Натисніть кнопку живлення вдруге, щоб розпочати процес готування. Затисніть кнопку живлення на 2 секунди, щоб повністю закрити прилад на час готування. Одночасно вимикається мотор.

Кнопка 2 – Кнопка попередніх налаштувань
Якщо натиснути кнопку попередніх налаштувань, можна прокрутити 8 популярних варіантів страв (19-26). Після вибору активується режим попередньо встановленого часу та температури готування.

Кнопка 3 – Кнопка лівої ємності
Якщо натиснути кнопку лівої ємності, загориться піктограма функціональної кнопки лівої ємності, а в меню за замовчуванням відобразиться сама перша позиція (стейк). У цей час індикатор стейка та цифровий дисплей лівої ємності блиматимуть і по черзі відображатимуть температуру та час за замовчуванням для програми приготування стейка. Коли відображається температура, у лівій верхній частині дисплея завжди світиться індикатор температури. Коли відображається час, у лівій нижній частині дисплея завжди світиться індикатор часу. Якщо затиснути кнопку лівої ємності на 2 секунди, її вибір буде скасовано, а прилад перейде в режим очікування.

Кнопка 4 – Кнопка правої ємності
Якщо натиснути кнопку правої ємності, загориться піктограма функціональної кнопки правої ємності, а в меню за замовчуванням відобразиться сама перша позиція (стейк). У цей час індикатор стейка та цифровий дисплей правої ємності блиматимуть і по черзі відображатимуть температуру та час за замовчуванням для програми приготування стейка. Коли відображається температура, у лівій верхній частині дисплея завжди світиться індикатор температури. Коли відображається час, у лівій нижній частині дисплея завжди світиться індикатор часу. Якщо затиснути кнопку правої ємності на 2 секунди, її вибір буде скасовано, а прилад перейде в режим очікування.

Кнопка 5 і Кнопка 6 – Кнопки регулювання температури і часу лівої каструлі
Символами Кнопки 5 і Кнопки 6 можна одномоментно збільшувати або зменшувати температуру приготування на 5 С° для лівої каструлі. Якщо затиснути кнопку, встановлена температура швидко зміниться. Діапазон регулювання температури: 80 °C–200 °C. Ви також можете збільшувати або зменшувати час приготування для лівої каструлі на одну хвилину за раз. Якщо затиснути кнопку, встановлений час швидко зміниться. Діапазон регулювання часу: 1 хв–60 хв.

Кнопка 7 і Кнопка 8 – Кнопки регулювання температури і часу правої каструлі
Символами Кнопки 7 і Кнопки 7 можна одномоментно збільшувати або зменшувати температуру приготування на 5 °C для правої каструлі. Якщо затиснути кнопку, встановлена температура швидко зміниться. Діапазон регулювання температури: 80 °C–200 °C. Ви також можете збільшувати або зменшувати час приготування для правої каструлі на одну хвилину за раз. Якщо затиснути кнопку, встановлений час швидко зміниться. Діапазон регулювання часу: 1 хв–60 хв.

Кнопка 9 – Піктограма кнопки попереднього нагрівання

Торкніться піктограми режиму розігрівання, натисніть її, потім виберіть або , і натисніть ще раз, щоб активувати прилад. Параметри розігрівання за замовчуванням: 160 градусів, 3 хвилини.

Кнопка 10 – Кнопка одночасного завершення
Натисніть кнопку одночасного завершення; приготування двох страв з різними налаштуваннями часу можна завершити одночасно.

Кнопка 11 – Кнопка вибору температури
Натисніть кнопку вибору температури. За потреби можна регулювати вказану на дисплеї температуру.

Кнопка 12 – Кнопка вибору часу
Натисніть кнопку вибору часу. За потреби можна регулювати вказаний на дисплеї час.

Індикатор «13» – Дисплей лівої ємності
Індикатор «14» – Індикатор температури лівої ємності
Індикатор «15» – Індикатор часу лівої ємності
Індикатор «16» – Дисплей правої ємності
Індикатор «17» – Індикатор температури правої ємності
Індикатор «18» – Індикатор часу правої ємності
Індикатори «19–26» – Індикатор рецептів

Деталізація інструкцій з експлуатації

1. Режим завантаження
Перш за все, щоб переконатися, що фритюрна ємність правильно розміщена в приладі, вставте штепсельну вилку в розетку. Прилад увімкнеться, подасть один звуковий сигнал, всі індикатори загоряться на одну секунду, а потім знову згаснуть. Загориться піктограма живлення.
2. Режим очікування
Торкніться піктограми живлення. Індикатори вибору ємності 1 та ємності 2 загоряться і залишаться включеними, тобто прилад перебуватиме в режимі очікування. Якщо прилад перебуває в режимі очікування і його не використовували впродовж 5 хвилин, він повернеться в режим завантаження.
3. Режим роботи з однією ємністю (перегородка)

3.1. Торкніться піктограми або . Вмикається індикатор режиму роботи та меню. Індикатор стейку почне блимати, оскільки це – страва за замовчуванням, інші індикатори залишаються увімкненими. Тим часом почнуть блимати індикатори температури та часу. Якщо затиснути кнопку на 2 секунди, можна скасувати вибір лівої ємності. Те саме можна зробити для правої ємності, якщо затиснути піктограму . Якщо ви скасовуєте вибір обох ємностей натисканням піктограм, прилад переходить у режим очікування.

3.2. Торкніться піктограми вибору меню, щоб вибрати меню, яке ви хочете використовувати відповідно до того, що готуєте, або щоб відрегулювати температуру і час, якщо необхідно. Під час регулювання температури кожне натискання кнопки змінює температуру на 5°C, а при тривалому натисканні кнопок « » або « » температура збільшуватиметься або зменшуватиметься неперервно. Для кожного меню діапазон регульованої температури становить 80 °C–200 °C; Регулювання часу: щоразу, коли ви натискаєте кнопку, час змінюється на 1 хв. Діапазон регулювання часу: від 1 хв до 60 хв.

3.3. Після вибору відповідного рецепту, температури та часу, торкніться піктограми живлення. Ємність / починає працювати, а на дисплеї відображається поточний час приготування, відлік якого триває доти, доки він не перестане блимати. Індикатор вибраного рецепта буде світитися постійно, індикатори інших рецептів згаснуть.

3.4. Якщо під час готування потрібно відрегулювати температуру або час, натисніть піктограму температури або часу один раз, а потім натисніть « » або « » щоб відрегулювати температуру або час. Під час регулювання прилад продовжує працювати.

3.5. Якщо в процесі готування потрібно обнулити рецепт, злегка натисніть піктограму вибору меню один раз, щоб призупинити робочий цикл, нагрівач і мотор вимкнуться, а індикатор рецепта та екран дисплея почнуть блимати. За потреби відкоригуйте рецепт. На цьому етапі ви також можете змінити температуру та час.

3.6. Під час готування натисніть кнопку живлення – робота приладу зупиниться. Якщо не виконується жодна операція, через 5 хвилин прилад автоматично повернеться в режим очікування.

3.7. Якщо потрібно вимкнути прилад під час готування, затисніть кнопку ввімкнення на 2 секунди, і прилад вимкнеться. Нагрівальна трубка і мотор вимкнуться. На екрані дисплея з'явиться напис «OFF», а з динаміка пролунає звуковий сигнал.

3.8. Після завершення приготування на дисплеї з'явиться напис «OFF», а з динаміка пролунає 5 коротких звукових сигналів. Дисплей вимкнеться, прилад повернеться в режим очікування.

3.9. Якщо під час готування вийняти кошик для смаження, на дисплеї з'явиться напис «OPEN» («ВІДКРИТИ»), а прилад припинить роботу. Після того, як кошик для смаження вставити назад, прилад продовжить роботу в попередньому режимі.

4. Режим роботи з двома ємностями (перегородка)

4.1. Використовуємо 2 ємності одночасно

4.1.1. Спочатку виберіть одну сторону, вкажіть рецепт, температуру і час відповідно до своїх побажань. Далі виберіть іншу сторону, вкажіть рецепт, температуру і час аналогічним способом.

4.1.2. Коли натиснути на піктограму живлення, ліва і права ємності почнуть працювати одночасно. Кнопка та індикатор рецепта лівої ємності блиматимуть одночасно з інтервалом у 6 секунд, кнопка та індикатор рецепта правої ємності також блиматимуть одночасно з інтервалом у 6 секунд. Дисплеї лівої та правої ємностей загорятимуться почергово з інтервалом приблизно в 3 секунди.

4.1.3. Після вибору параметра ємності «Pot» можна увімкнути спочатку ліву ємність, натиснувши кнопку живлення «Power», а потім натиснути, щоб вибрати праву ємність. Коли права ємність готова до роботи, натисніть кнопку живлення «Power», щоб запустити її.

4.1.4. Якщо одночасно працюють обидві ємності, натисніть піктограму температури «Temp» або часу «Time» один раз,
після чого на лівому і правому дисплеях почергово відображатиметься рецепт і температура. Через 3 секунди, якщо не виконувати жодних дій, дисплей переключиться на відображення часу.

4.2. Зміна налаштувань під час роботи з обома ємностями

4.2.1. Коли ліва і права ємності працюють одночасно, і вам потрібно встановити температуру або час для лівої ємності, натисніть , після чого встановіть необхідну температуру і час. У цьому випадку неможливо змінити рецепт. Якщо впродовж 10 секунд після налаштування не виконано жодної операції, дисплей автоматично перемикається в звичайний режим.

4.2.2. Якщо потрібно встановити температуру або час для правої ємності, перегляньте розділ 4.2.1.

4.2.3. Під час готування рецепт і температуру/час можна регулювати за допомогою кнопок 1 / 2 кнопки живлення «Power». Ліва або права ємність перейде в режим паузи. Щоб відновити роботу після зміни налаштувань, натисніть кнопку живлення «Power».

4.2.4. Після того, як прилад перейшов у режим паузи, якщо впродовж 5 хвилин не виконується жодних дій, ємність переходить у режим очікування.

4.3. Вимкнення лівої або правої ємності

4.3.1. Спочатку натисніть кнопку 1 або 2, потім на 2 секунди затисніть кнопку живлення «Power» – відповідна ємність вимкнеться і повернеться в режим очікування.

4.4. Витягування кошика

4.4.1. Якщо під час готування кошик витягнуто, на дисплеї з'явиться символ «OPEN» («ВІДКРИТО»). Сторона припинить роботу (зупиниться нагрівач і мотор). Коли кошик вставити назад, вона відновить роботу з попередніми налаштуваннями.

4.4.2. Коли кошик для смаження витягнуто в режимі очікування, на дисплеї з'явиться символ «OPEN» («ВІДКРИТО»). У цей момент одночасна робота двох ємностей неможлива.

4.5. Призупинення роботи лівої та правої ємностей

4.5.1. Під час готування в обох ємностях натисніть кнопку живлення «Power» один раз – ліва та права ємності одночасно перейдуть у режим паузи. Обидва дисплеї та рецепти почнуть блимати. Натисніть кнопку живлення «Power» ще раз, після чого ліва та права ємності відновлять роботу.

4.5.2. Якщо роботу лівої та правої ємностей призупинено одночасно і впродовж 5 хвилин не виконується жодних дій, обидві ємності припинять роботу та повернуться в режим очікування.

4.5.3. Під час готування в обох ємностях акуратно натисніть кнопку живлення «Power» один раз. Ліва та права ємності одночасно перейдуть у режим паузи. Якщо потрібно щось змінити, спочатку натисніть 1 або 2, після чого скоригуйте рецепт, температуру і час відповідно до потреб. Тепер натисніть кнопку живлення «Power» один раз, щоб відновити одночасну роботу лівої та правої ємностей.

4.5.4. Під час готування в обох ємностях акуратно натисніть кнопку живлення «Power» один раз. Ліва та права ємності одночасно перейдуть у режим паузи. Якщо затиснути піктограму живлення «Power» на 2 секунди, робота лівої і правої ємностей одночасно зупиниться. На лівому та правому дисплеях з'явиться напис «OFF» («ВИМКНЕНО»), а після короткого звукового сигналу прилад перейде в режим очікування.

4.6. Вимкнення лівої та правої ємностей

4.6.1. Під час готування в обох ємностях затисніть кнопку живлення «Power» на 2 секунди. Ліва і права ємності одночасно припинять роботу, а на лівому і правому дисплеях з'явиться напис «OFF» («ВИМКНЕНО»). Після короткого звукового сигналу прилад перейде в режим очікування.

4.6.2. Після закінчення часу, що відображається на дисплеї, ні ліва, ні права ємності не працюватимуть, нагрівач та мотор вимкнуться, а на дисплеї з'явиться напис «OFF» («ВИМКНЕНО»). Після того, як з динаміка пролунає 5 коротких звукових сигналів, дисплей вимкнеться, а прилад перейде в режим очікування.

4.6.3. Якщо потрібно вимкнути одну ємність, спочатку натисніть 1 або 2, а потім на 2 секунди затисніть кнопку живлення «Power». Вибрана ємність припинить роботу, а на відповідному дисплеї з'явиться напис «OFF» («ВИМКНЕНО»). Після короткого звукового сигналу прилад повернеться в режим очікування. З цього моменту прилад перейде в режим роботи з однією ємністю.

4.7. Режим одночасного завершення роботи

4.7.1. Цей режим активний лише тоді, коли для лівої та правої ємностей вибрано два рецепти з різними налаштуваннями часу. Індикатор вмикається одночасно. Коли режим активний, індикатор блимає.

4.7.2. Після того як меню вибрано, спочатку натисніть кнопку одночасного завершення роботи, а потім знову натисніть кнопку живлення «Power». Прилад почне працювати. У цей момент починає працює ємність з більшим часом приготування, а на ємності з меншим часом приготування з'являється символ «HOLD» («ЗАТРИМКА»). Після закінчення додаткового часу починає працювати друга ємність. Під час цього процесу кнопка одночасного завершення роботи «Simultaneous End» зазвичай залишається увімкненою.

4.7.3. Якщо в процесі роботи час, що відображається на стороні «HOLD» («ЗАТРИМКА»), перевищує час на іншій стороні, вийдіть з режиму одночасного завершення роботи. Індикатор кнопки одночасного завершення роботи «Simultaneous End» вимкнеться.

4.7.4. Якщо витягнути ємність під час роботи, таймер призупиниться, а на дисплеї з'явиться символ «OPEN» («ВІДКРИТО»). Щоб продовжити роботу, вставте ємність назад у прилад.

4.7.5. Під час одночасної роботи, якщо робота однієї з ємностей призупиняється, а друга продовжує працювати, вийдіть з режиму одночасного завершення роботи, після чого індикатор кнопки одночасного завершення роботи «Simultaneous End» вимкнеться.

5. РЕЖИМ «без перегородки»

5.1. Якщо страва, яку ви готуєте, дуже велика, не використовуйте середню перегородку. Виберіть 1, виберіть меню, потім виберіть 2, виберіть те саме меню і натисніть кнопку живлення, щоб почати процес приготування в приладі. Докладнішу інформацію див. у розділі «Режим роботи з двома ємностями (перегородка)».

5.2. Не використовуйте середню перегородку для смаження цілої курки. Виберіть будь-яке меню в лівій і правій ємностях одночасно, налаштуйте температуру в меню на 200 градусів за Цельсієм, встановіть час і натисніть кнопку живлення, щоб одночасно увімкнути лівий і правий нагрівачі та розпочати готування.

Примітки:

1. Режим завантаження: у цьому режимі світиться лише піктограма кнопки живлення «Power».
2. Режим очікування: підсвічуються піктограма кнопки живлення «Power», а також кнопки лівої та правої ємностей.
3. Налаштування приладу, коли він не працює: відповідна функціональна кнопка постійно світиться, індикатор обраного рецепта блимає, інші індикатори меню постійно світяться, відповідний дисплей поперемінно блимає, показуючи температуру/час обраного рецепта. Під час коригування меню вибраний рецепт блимає, під час встановлення температури натисніть кнопку температури, дисплей почне блимати, відображаючи поточну температуру, натисніть кнопку часу, щоб відрегулювати час, дисплей переключиться на поточний час і почне блимати. Коли ліва і права ємності одночасно перебувають у вибраному стані, меню неактивної сторони не блимає, відповідний дисплей по черзі відображає температуру і час, але не блимає. У цей час нагрівачі та мотори не працюють.
4. Внесення змін під час готування: рецепт не блимає. На дисплеї блимають температура та час. Температуру та час можна коригувати, але рецепт змінити не можна.
5. Режим паузи для однієї ємності: постійно світиться відповідна функціональна кнопка, індикатор меню блимає, коли його вибрано. Інші індикатори меню світяться постійно, а на відповідному дисплеї блимає індикатор, вказуючи на температуру/час. Відповідна 1 або 2 кнопка блимає, одночасно можна коригувати меню, температуру та час.
6. Режим паузи лівої та правої ємностей: відповідна функціональна кнопка постійно світиться, вибраний індикатор меню блимає, інший індикатор меню світиться постійно, на дисплеї блимає індикатор температури/часу, відповідна 1 та 2 кнопки блимають.
7. Робочий режим: відповідна функціональна кнопка постійно світиться, вибраний індикатор меню постійно світиться, інші індикатори меню вимкнені, а на відповідному дисплеї відображається час меню.
8. Коли ліва і права ємності працюють одночасно, індикатор кнопки і відповідний індикатор меню 1 ємності блимають одночасно /3 секунди, а час загасання становить < 0,5 секунди. Через 3 секунди індикатор кнопки і відповідний індикатор меню 2 ємності блимають одночасно /6 секунд, час згасання становить < 0,5 секунди, лівий і правий індикатори блимають почергово, інтервал між лівим і правим індикаторами становить 3 секунди.
9. Функція пам'яті: цей прилад оснащений функцією пам'яті. Після завершення приготування прилад не вимикається. При наступному використанні, якщо ви виберете ту саму ємність, що й попереднього разу, прилад одразу відобразить меню, яке використовувалося востаннє. Якщо прилад вимкнути на 1 годину, функція пам'яті відключиться. Якщо прилад увімкнути більш ніж через 1 годину, на дисплеї відобразиться початковий стан. Пам'ять під час вимкнення живлення: якщо під час роботи приладу випадково зникло живлення, він відновить робочий стан перед вимкненням, якщо його знову увімкнути впродовж 30 хвилин.

Налаштування

Нижче наведено таблицю, що допоможе вам вибрати основні налаштування для інгредієнтів.
Примітка. Пам'ятайте, що ці налаштування лиш орієнтовні. Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою та маркою, ми не можемо гарантувати найкращі налаштування для ваших інгредієнтів.
Оскільки технологія швидкого повітря миттєво нагріває повітря всередині приладу, нетривале витягування ковша з приладу під час готування не вплине на процес.

Поради:

1. Інгредієнти меншого розміру зазвичай потребують коротшого часу готування, ніж інгредієнти більшого розміру.
2. Для більшої кількості інгредієнтів потрібно трохи більше часу для готування, для меншої кількості інгредієнтів, відповідно, потрібно трохи менше часу.
3. Струшування дрібніших інгредієнтів, коли половина часу готування минула, оптимізує кінцевий результат і допоможе запобігти нерівномірному просмаженню.
4. Додайте трохи олії до свіжої картоплі, щоб вона була хрусткою. Обсмажте інгредієнти у фритюрниці протягом декількох хвилин після додавання олії.
5. Не готуйте у фритюрниці надзвичайно жирні інгредієнти, як от сосиски.
6. Закуски, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати в фритюрниці.
7. Для готування хрусткої картоплі фрі оптимальна кількість складає 500 грамів.
8. Щоб швидко та легко приготувати закуски з наповнювачами, використовуйте заздалегідь виготовлене тісто. Для попередньо виготовленого тіста також потрібно менше часу для приготування, ніж для домашнього.
9. Якщо ви випікаєте тістечка чи кіш, або якщо смажите делікатні вироби чи страви з начинкою, розташуйте форму для випічки в ковші.

Menu	Reference weight (g)	Default temperature (°C)	Single pot time (min)	Temperature range (°C)	Time frame (min)	Shake
Steak	400	200	15	80-200	1-60	1-2
Chicken legs	600	200	30	80-200	1-60	1-2
Shrimp	600	190	10	80-200	1-60	1-2
Fish	500	180	25	80-200	1-60	1-2
Pizza	400	180	10	80-200	1-60	--
Fries	450	200	25	80-200	1-60	1-2
Baking	400	180	12	80-200	1-60	--
Vegetables	300	170	20	80-200	1-60	1-2

Примітка 1. Якщо фритюрниця ще холодна, додайте до часу готування 3 хвилини.
Примітка 2. При одночасному використанні двох ковшів час або температуру можна регулювати відповідно до фактичного результату готування.

Очищення

Очищайте прилад після кожного використання.
Не використовуйте металевий кухонний посуд або абразивні очищуючі матеріали для очищення фритюрних ковшів і решіток, адже це може пошкодити антипригарне покриття.

1. Вийміть штепсель з розетки та дайте приладу охолонути.
   Примітка. Аби прилад охолонув швидше, вийміть із нього кіш/ковші.
2. Зовнішню частину приладу протріть вологою тканиною.
3. Промийте ковші гарячою водою з невеликою кількістю миючої рідини та неабразивною губкою.
   Щоб видалити залишки бруду, можна скористатися знежирювальною рідиною.
   Порада. Якщо бруд погано змивається з решітки чи дна ковша, наповніть кіш гарячою водою з невеликою кількістю миючої рідини. Покладіть решітку в і залиште приблизно на 10 хвилин.
4. Очистьте внутрішню частину приладу гарячою водою та неабразивною губкою.
5. Очистьте нагрівальний елемент щіткою для очищення, щоб видалити будь-які залишки їжі.

Усунення несправностей

Несправність	Можлива причина	Рішення
Прилад не працює.	Прилад не підключений до електромережі.	Підключіть шнур живлення до заземленої розетки.
Інгредієнти, які готувалися в аерофритюрниці, не готові.	Завелика кількість інгредієнтів або інгредієнти завеликого розміру.	Покладіть у кіш рекомендовану кількість інгредієнтів (рекомендованого розміру).
	Налаштовано занизьку температуру.	Змініть температуру відповідно.
	Прилад не було попередньо розігріто.	Виберіть необхідний час готування.
Інгредієнти просмажено нерівномірно.	Під час готування певні види інгредієнтів потрібно струшувати, коли пройде половина часу.	Інгредієнти, які лежать один на одному (як от картопля фрі), потрібно струшувати, коли пройде половина часу.
Смажені закуски не хрустять після готування у фритюрниці.	Це може бути закуска, призначена для приготування у традиційній фритюрниці.	Щоб отримати хрусткішу скоринку, використовуйте закуски для запікання в духовій шафі чи злегка змастіть їх олією.
Неможливо правильно вставити кіш у прилад.	У ковші забагато інгредієнтів.	Не заповнюйте кіш вище позначки MAX.
	Кіш неправильно розташовано у приладі.	Вставте кіш у прилад до упору, поки не почуєте клацання.
З приладу виходить білий дим.	Готуються жирні інгредієнти.	При готуванні жирних інгредієнтів в кіш просочується велика кількість олії. Олія є джерелом білого диму, і кіш може нагріватися більше, ніж зазвичай. Це не впливає на прилад або кінцевий результат.
	Кіш не було очищено після останнього готування.	Білий дим є результатом нагрівання жиру у ковші. Переконайтеся, що ви кіш очищається правильно після

		кожного використання.
Свіжа картопля фрі просмажена нерівномірно.	Використовується неправильний тип картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю та переконайтеся, що вона залишається твердою під час готування.
	Нарізану картоплю не промито належним чином перед готуванням.	Належно промийте нарізану картоплю, щоб видалити крохмаль із зовнішньої поверхні паличок.
Свіжа картопля фрі не хрустка.	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості олії та води в картоплі фрі.	Переконайтеся, що картопляні палички правильно висушено.
		Щоб отримати хрусткіший результат, поріжте нарізану картоплю на дрібніші палички.
		Щоб отримати хрусткіший результат, змастіть картоплю олією.

ДОВКІЛЛЯ

Після закінчення строку експлуатації не викидайте прилад разом із побутовими відходами. Віднесіть його в авторизований центр утилізації. Таким чином ви збережете довкілля.

ГАРАНТІЯ ТА РЕМОНТ

Додаткову інформацію або допомогу в разі проблеми можна отримати в регіональному центрі обслуговування Gorenje (див. номер телефону в міжнародному гарантійному талоні). Якщо у вашій країні немає такого центру, зверніться до регіонального дилера компанії Gorenje або сервісного центру, де обслуговуються побутові прилади Gorenje.
Лише для особистого використання!

КОМПАНІЯ GORENJE БАЖАЄ ВАМ ОТРИМАТИ МАКСИМАЛЬНЕ ЗАДОВОЛЕННЯ ВІД КОРИСТУВАННЯ ЦИМ ПРИСТРОЄМ.

Ми залишаємо за собою право вносити будь-які зміни.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte návod na použitie.

1. Návod na použitie, záručný list, doklad o zaplatení a pokiaľ možno aj balenie si uchovajte.
2. Neponárajte kryty s elektrickými komponentmi a ohrevnými telesami do tekutiny ani ich neoplachujte pod tečúcou vodou.
3. Zabráňte vniknutiu vody alebo inej tekutiny do spotrebiča, pretože to môže spôsobiť elektrický šok.
4. Potraviny, ktoré chcete smažiť, vložte vždy do košíka, aby ste sa vyhli kontaktu s ohrevnými telesami.
5. Počas používania spotrebiča nezakrývajte prívody a vývody vzduchu.
6. Nenapĺňajte nádobu olejom, pretože môže vzniknúť riziko požiaru.
7. Počas používania spotrebiča sa nedotýkajte žiadnych jeho vnútorných častí.
8. Pred zapojením spotrebiča do elektriny skontrolujte, či sa menovité napätie uvedené na spotrebiči zhoduje s menovitým napätím vo vašej sieti.
9. Nepoužívajte spotrebič v prípade, že sú napájací kábel, zásuvka alebo iná súčiastka poškodené.
10. V prípade poškodenia napájacieho kábla ho môže vymeniť len spoločnosť Gorenje, autorizovaný servis a opravovňa spoločnosti Gorenje alebo primerane vyškolený odborník.
11. Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak majú počas používania pri sebe dozor, alebo ak im boli poskytnuté príslušné pokyny ohľadne používania spotrebiča bezpečným spôsobom a ak chápu rizikám, ktoré sa môžu objaviť.
12. Počas používania spotrebiča by mali byť deti pod dozorom a mali by ste sa uistiť, že sa s ním nehrajú.
13. Deti by nemali spotrebič umývať ani vykonávať jeho údržbu, pokiaľ nemajú viac ako 8 rokov a nie sú pod dozorom.
14. Napájací kábel udržiavajte mimo horúcich povrchov.
15. Nezapájajte napájací kábel do zásuvky a nedotýkajte sa ovládacieho panelu spotrebiča mokrými rukami.
16. Spotrebič zapojte len do uzemnenej zásuvky. Uistite sa, že je zástrčka správne zasunutá do zásuvky.
17. Spotrebič nie je možné riadiť pomocou externého časovača alebo oddeleného systému diaľkového ovládania.
18. Neklaďte spotrebič na alebo blízko horľavých materiálov, akými sú závesy alebo obrus.

19. Neklaďte spotrebič ku stene alebo na iné spotrebiče. Uistite sa, že za, vedľa a nad spotrebičom je voľný priestor 10 cm. Na spotrebič neukladajte žiadne predmety.
20. Spotrebič používajte len na účely určené v tomto návode.
21. Nenechávajte spotrebič zapnutý bez dozoru.
22. Počas smaženia horúcim vzduchom sa cez vývody vzduchu vypúšťa para. Nepribližujte sa k vývodom vzduchu rukami ani tvárou. Buďte opatrní taktiež pri vyberaní nádoby zo spotrebiča, aby ste sa neoparili.
23. Počas používania môže byť povrch spotrebiča horúci.
24. Ak zo spotrebiča vychádza tmavý dym, okamžite ho vypnite. Pred vybratím nádoby zo spotrebiča počkajte, kým sa dym rozplynie.
25. Spotrebič položte na vodorovný a stabilný povrch.
26. Spotrebič je určený len na bežné domáce použitie. Nie je určený na použitie v prostrediach, ako sú kuchynky v obchodných domoch, kanceláriách, farmách alebo na iných pracoviskách. Taktiež nie je určený na to, aby ho používali hostia v hoteloch, moteloch, nocľahoch s raňajkami a iných ubytovacích zariadeniach.
27. Ak sa spotrebič nepoužíva správne, ak sa používa na profesionálne alebo poloprofesionálne účely alebo v nesúlade s týmto návodom, záruka na neho stráca platnosť a spoločnosť Gorenje nie je zodpovedná za žiadnu škodu spôsobenú takýmto použitím.
28. Za účelom kontroly alebo opravy spotrebiča kontaktujte autorizované servisné stredisko Gorenje.
29. Nesnažte sa ho opraviť sami, pretože tak záruka stratí platnosť.
30. Po použití vždy odpojte spotrebič zo siete.
31. Pred chytením spotrebiča do rúk alebo jeho čistením počkajte približne 30 minút, kým nevychladne.
32. Uistite sa, že jedlo je uvarené dozlatista, a nie je tmavé alebo hnedé. Odstráňte akékoľvek zvyšky zhoreného jedla. Surové zemiaky nevyprážajte pri teplote vyššej ako 180 °C (aby sa zmenšila tvorba akrylamidov).

Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EU o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Táto smernica vymedzuje požiadavky pre zber a nakladanie s odpadom z elektrických a elektronických zariadení platné pre celú Európu.

Automatické vypnutie

Tento spotrebič je vybavený časovačom. Po uplynutí stanoveného času spotrebič zapípa a automaticky sa vypne.

Pred prvým použitím spotrebiča
odstráňte celé balenie. Ak sa na ňom nachádzajú štítky alebo nálepky, odstráňte ich. Košík a nádobu opláchnite horúcou vodou. Nepoužívajte drsné alebo agresívne čistiace prostriedky. Vnútro a vonkajšok spotrebiča utrite vlhkou utierkou. Nádobu ani košík neumývajte v umývačke riadu.

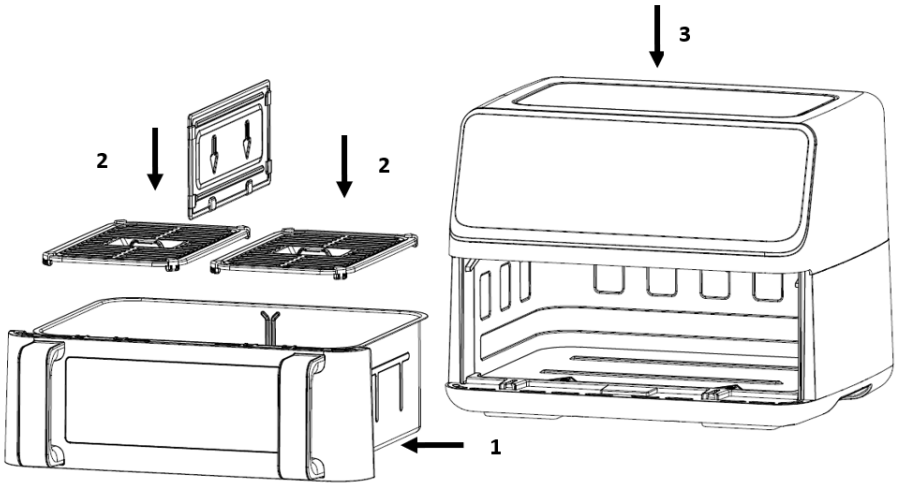
Tento spotrebič používa na smaženie horúci vzduch. Nenapĺňajte preto nádobu olejom ani masťou!

Elektrické pripojenie:

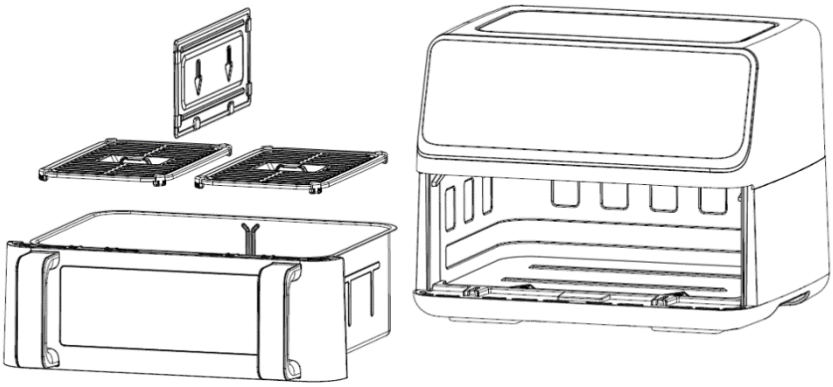
Spotrebič je možné pripojiť len k správne namontovanej 220-240 V ~ 50-60 Hz, 16A zásuvke.

Všeobecný opis (obrázok 1)

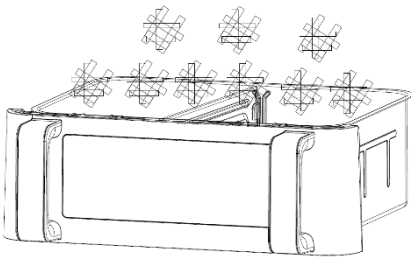
1. Hrniec na smaženie
2. Stojan na smaženie
3. Spotrebič



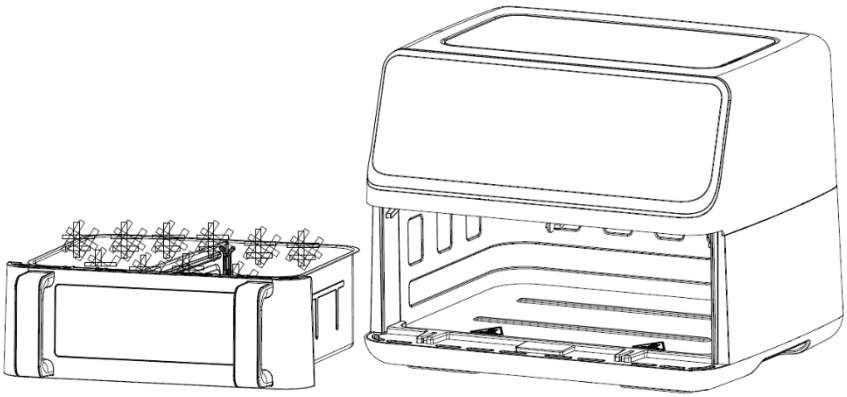
Obrázok 10



Obrázok 2



Obrázok 3



Obrázok 4

Pred prvým použitím

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
3. Police a hrniec dôkladne vyčistite teplou vodou, trochou umývacieho prostriedku a neabrazívnou hubou.
4. Utrite vnútornú a vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou handričkou.
Ide o bezolejovú fritézu, ktorá pracuje na báze horúceho vzduchu. Neplňte hrniec priamo olejom alebo tukom na smaženie.

Upozornenie: Keď sa vaša fritéza prvýkrát zahreje, môže z nej vychádzať mierny dym alebo zápach. To je normálne v prípade mnohých ohrevných zariadení. To nemá vplyv na bezpečnosť vášho spotrebiča.

Príprava spotrebiča na použitie

1. Umiestnite spotrebič na stabilný, vodorovný a rovný povrch.
Neklaďte spotrebič na povrch, ktorý nie je odolný voči teplu.
2. Umiestnite rošt do hrnca

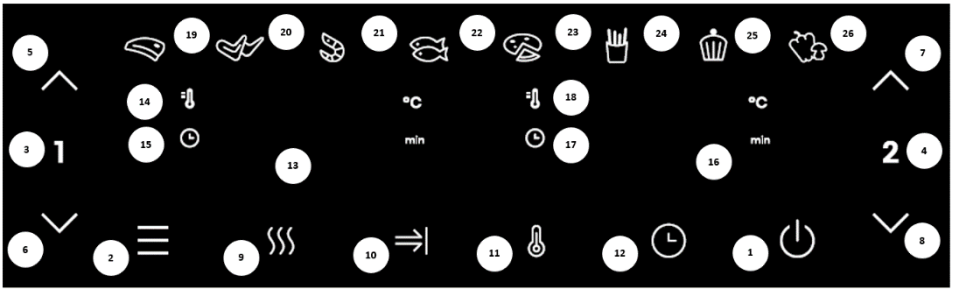
Neplňte hrniec olejom ani inou tekutinou.
Na spotrebič nič neklaďte, pretože by to mohlo brániť prúdeniu vzduchu a ovplyvniť výsledok teplovzdušného smaženia.

Používanie spotrebiča

1. Zapojte sieťovú zástrčku do uzemnenej zásuvky.
2. Opatrne vytiahnite hrniec z fritézy (obrázok 2).
3. Vložte ingrediencie do hrnca. (Obrázok 3).
4. Zasuňte hrniec späť do fritézy (obrázok 4).
Nikdy nepoužívajte hrniec bez mriežky na smaženie.

Upozornenie: Nedotýkajte sa hrnca počas a nejaký čas po použití, pretože sa veľmi zahrieva. Hrniec držte iba za rukoväť.
5. Určte požadovaný čas prípravy prísady (pozri časť „Nastavenie“ v tejto kapitole).
6. Niektoré prísady vyžadujú v polovici času prípravy pretrepať (pozri časť „Nastavenie“ v tejto kapitole). Ak chcete prísady pretrepať, vytiahnite hrniec z prístroja za rukoväť a zatraste s ním. Potom zasuňte hrniec späť do fritézy.
7. Keď budete počuť bzučiak, uplynul nastavený čas prípravy. Vytiahnite hrniec zo spotrebiča
Poznámka: Dlho stlačte tlačidlo napájania na 2 sekundy. Potom môžete spotrebič ručne vypnúť.
Tip: Počas používania môžete upraviť teplotu alebo čas podľa svojich preferencií.
8. Skontrolujte, či sú ingrediencie hotové.
Ak ingrediencie ešte nie sú hotové, jednoducho zasuňte hrniec späť do spotrebiča a nastavte časovač na pár minút navyše.
9. Ak chcete odstrániť prísady (napr. hranolčeky), vytiahnite hrniec z fritézy a položte ho na trojnožku. Neobracajte hrniec dnom nahor – prebytočný olej, ktorý sa nazhromaždil na dne hrnca, vytečie na ingrediencie.
Hrniec a ingrediencie sú horúce. V závislosti od typu surovín vo fritéze môže z hrnca unikať para.
10. Na prenášanie jedla na tanier používajte vhodné náčinie.
11. Keď je várka ingrediencií hotová, je fritéza okamžite pripravená na prípravu ďalšej várky.

Návod k ovládaciemu panelu



Tlačidlo 1 – Vypínač
Keď sa oba hrnce správne vložia do hlavného puzdra, rozsvieti sa svetielko Zap/Vyp. Keď si zvolíte hrniec, ktorý chete použiť, stlačte tlačidlo Zap/Vyp a prístroj sa uvedie do pohotovostného režimu. Stlačením tlačidla Zap/Vyp. spustíte proces vyrenia. Stlačením tlačidla Zap/Vyp na 2 sekundy sa počas varenia celý prístroj zatvorí. Motor sa zároveň vypne.

Tlačidlo 2 – Tlačidlo predvoľby
Výber tlačidla predvoľby vám umožní prechádzať 8 obľúbenými možnosťami jedla (19-26). Po výbere sa spustí nastavený čas a teplota varenia.

Tlačidlo 3 1 - Tlačidlo ľavého hrnca
Stlačte Tlačidlo ľavého hrnca, ikona tlačidla funkcie na ľavom hrnci sa rozsvieti a ponuka sa vráti na prvé ponuku (steak). Tentokrát bude indikátor steak a príslušný digitálny displej ľavého hrnca blikať a striedavo sa bude zobrazovať predvolená teplota a čas programu steak. Keď sa zobrazí teplota, indikátor teploty na ľavej vrchnej strane displeja bude vždy zapnutý. Keď sa zobrazí čas, indikátor času na ľavej spodnej strane displeja je vždy zapnutý. Ak stlačíte Tlačidlo ľavého hrnca na 2 sekundy, môžete zrušiť výber ľavého hrnca a prístroj sa nastaví do pohotovostného režimu.

Tlačidlo 4 2 - Tlačidlo pravého hrnca
Stlačte Tlačidlo pravého hrnca, ikona tlačidla funkcie na pravom hrnci sa rozsvieti a ponuka sa vráti na prvé ponuku (steak). Tentokrát bude indikátor steak a príslušný digitálny displej pravého hrnca blikať a striedavo sa bude zobrazovať predvolená teplota a čas programu steak. Keď sa zobrazí teplota, indikátor teploty na ľavej vrchnej strane displeja bude vždy zapnutý. Keď sa zobrazí čas, indikátor času na ľavej spodnej strane displeja je vždy zapnutý. Ak stlačíte Tlačidlo pravého hrnca na 2 sekundy, môžete zrušiť výber pravého hrnca a prístroj sa nastaví do pohotovostného režimu.

Tlačidlo 5 a Tlačidlo 6 - Tlačidlo ovládania teploty a času pre tlačidlo ľavého hrnca
Symboly Tlačidla 5 a Tlačidla 6 vám umožňujú zvýšiť alebo znížiť teplotu varenia o 5 °C pri ľavom hrnci. Ak stlačíte a podržíte tlačidlo, rýchlo sa zmení nastavená teplota. Rozsah regulácie teploty: 80 °C – 200 °C. Takisto môžete zvýšiť alebo znížiť čas varenia pri ľavom hrnci vždy o jednu minútu. Stlačením a podržaním tlačidla sa rýchlo zmení nastavený čas. Rozsah ovládania času: 1 min – 60 min.

Tlačidlo 7 a Tlačidlo 8 - Tlačidlá ovládania teploty a času pre tlačidlo pravého hrnca
Symboly Tlačidla 7 a Tlačidla 8 vám umožňujú zvýšiť alebo znížiť teplotu varenia o 5 °C pri pravom hrnci. Ak stlačíte a podržíte tlačidlo, rýchlo sa zmení nastavená teplota. Rozsah regulácie teploty: 80 °C – 200 °C. Takisto môžete zvýšiť alebo znížiť čas varenia pri pravom hrnci vždy o jednu minútu. Stlačením a podržaním tlačidla sa rýchlo zmení nastavený čas. Rozsah ovládania času: 1 min – 60 min.

Tlačidlo 9 - Ikona tlačidla predohrevu

Stlačte Ikonu tlačidla predohrevu, a potom vyberte alebo a znovu stlačte a zariadenie sa spustí. Predvolené nastavenie funkcie predohrevu je 160 stupňov a 3 minúty.

Tlačidlo 10 - Tlačidlo simultánneho ukončenia
Stlačte Tlačidlo simultánneho ukončenia; dva recepty s rôznymi časmi nastavenia sa dajú ukončiť súčasne.

Tlačidlo 11 - Tlačidlo výberu teploty
Stlačte Tlačidlo výberu teploty. Teplotu uvedenú na jednotke displeja môžete nastaviť podľa potreby.

Tlačidlo 12 - Tlačidlo výberu času
Stlačte Tlačidlo pre vyber času. Čas uvedený na jednotke displeja môžete nastaviť podľa potreby.

Indikátor “13 ” Displej pre ľavý hrniec
Indikátor “14 ” Svetielko teploty pre ľavý hrniec
Indikátor “15 ” Svetielko času pre ľavý hrniec
Indikátor “16 ” Displej pre pravý hrniec
Indikátor “17 ” Svetielko teploty pre pravý hrniec
Indikátor “18 ” Svetielko času pre pravý hrniec
Indikátory “19-26 ” Indikátor receptu

Detailed Operation Instructions

1. Režim bootovania
Najskôr sa uistite, že je panva na praženie správne vložená v prístroji, zapojte kábel do zásuvky. Prístroj sa zapne, raz pípne, všetky svetlá sa na jednu sekundu rozsvietia, a potom znovu zhasnú. Ikona Zap/Vyp sa rozsvieti.
2. Pohotovostný režim
Stlačte Ikonu Zap/Vyp. Indikátory Ikony voľby Hrnca 1 a Ikony voľby Hrnca 2 sa rozsvietia a zostanú svietiť, prístroj je teraz v pohotovostnom režime. Keď je jednotka v pohotovostnom režime a nepoužívala sa po dobu 5 minút, vráti sa do režimu bootovania.
3. Pracovný režim Jeden hrniec (Bulkhead)

3.1. Slačte ikonu alebo . Indikátor funkcie a ponuka sa zapnú a zostanú zapnuté. Indikátor Steak bude blikať, keďže je to predvolená ponuka a ostatné indikátory takisto zostanú zapnuté. Medzitým bude blikať indikátor teploty a času. Ak stlačíte a podržíte ikonu na 2 sekundy, môžete zrušiť výber pri ľavom hrnci. To isté urobte pri pravom hrnci stlačením a podržaním ikony . Ak zrušíte výber oboch hrncov stlačením ikôn, prístroj sa dostane do pohotovostného režimu.

3.2. Stlačte Ikonu Klávesy výberu ponuky a vyberte si ponuku, ktorú chcete použiť, podľa toho, čo varíte alebo na nastavenie teploty a času, ak je to potrebné. Keď nastavujete teplotu, po každom stlačení tlačidla sa teplota zmení o 5 ℃ a ak dlho stlačíte tlačidlo " " alebo " ", teplota sa bude postupne zvyšovať alebo znižovať. Pri každej ponuke je nastaviteľný rozsah teploty od 80 ℃ do 200 ℃; Nastavenie času: po každom stlačení tlačidla sa čas zmení o 1 minútu. Nastaviteľný časový rozsah je od 1 minúty do 60 minút.

3.3. Po výbere správneho receptu, teploty a času stlačte Ikonu klávesy Zap/Vyp. Hrniec / začne pracovať a na displeji sa zobrazí aktuálny čas varenia, bude sa odpočítavať až prestane blikať. Zvolený indikátor receptu sa trvale rozsvieti, ostatné indikátory receptu sa vypnú.

3.4. Ak potrebujete nastaviť teplotu alebo čas počas procesu varenia, raz stlačte Ikonu Teplota alebo Čas, a potom stlačte Ikonu tlačidla " " alebo " " a nastavíte teplotu alebo čas. Počas procesu nastavenia bude prístroj aj naďalej pracovať.

3.5. Ak potrebujete resetovať recept počas varenia, mierne stlačte Ikonu tlačidla býberu ponuky a varenie sa pozastaví, ohrievač a motor sa vypnú a indikátor receptu obrazovka displeja budú blikať. Nastavte recept podľa požiadavky. Tentokrát môžete nastaviť aj teplotu a čas.

3.6. Stlačte tlačidlo Zap/Vyp počas varenia a prístroj sa zastaví. Ak prístroj nie je v prevádzke, automaticky sa po 5 minútach vráti do pohotovostného režimu.

3.7. Ak potrebujete prístroj počas varenia vypnúť, stlačte tlačidlo Zap/Vyp na 2 sekundy a prístroj sa vypne. Ohrievacia trubica a motor prestanú pracovať. Na obrazovke displeja sa zobrazí výraz "OFF" a bzučiak pípne.

3.8. Po varení sa na obrazovke zobrazí výraz "OFF" a bzučiak rýchlo 5 krát pípne. Obrazovka displeja zhasne a prístroj sa vráti do pohotovostného režimu.

3.9. Ak počas varenia vytiahnete kôš na vyprážanie, na obrazovke displeja sa zobrazí výraz "OPEN" a prístroj prestane pracovať. Keď vložíte kôš na vyprážanie naspäť, prístroj sa vráti na svoju pôvodnú prevádzku.

4. Pracovný režim s dvomi hrncami (Bulkhead)

4.1. Spustenie 2 hrncov

4.1.1. Najskôr zvoľte jednu stranu a nastavte recept, teplotu a čas podľa svojich potrieb. Potom zvoľte druhú stranu a nastavte recept, teplotu a čas rovnakým spôsobom.

4.1.2. Keď stlačíte Ikonu tlačidla Zap/Vyp, ľavý a pravý hrniec začnú pracovať súčasne. Tlačidlo a svetielko indikátora receptu ľavého hrnca blikne raz za 6 sekúnd súčasne a aj tlačidlo a svetielko indikátora receptu pravého hrnca blikne raz za 6 sekúnd súčasne. Displeje ľavého a pravého hrnca sa rozsvietia striedavo asi v 3-sekundových intervaloch.

4.1.3. Takisto môžete spustiť najskôr ľavý hrniec stlačením tlačidla Zap/Vyp po nastavení parametra hrniec a následným stlačením tlačidla pre nastavenie parametra pravého hrnca. Keď je pravý hrbiec pripravený, stlačte tlačidlo Zap/Vyp, čím sa spustí pravý hrniec.

4.1.4. Počas práce s obomi hrncami jeden krát stlačte Ikonu tlačidla Teplota a Čas a recept a teplota sa zobrazia striedavo na ľavej a pravej obrazovke displeja. Po 3 sekundách bez prevádzky sa displej prepne na čas.

4.2. Zmena nastavenia počas práce s obomi hrncami

4.2.1. Keď ľavý a pravý hrniec pracujú súšasne a potrebujete nastaviť teplotu alebo čas pre ľavý hrniec, stlačte tlačidlo , a potom nastavte teplotu a čas podľa potreby. Recept sa nedá v tomto stave zmeniť. Po 10 sekundách po nastavení bez prevádzky sa obrazovka displeja automaticky vráti do normálu.

4.2.2. Ak potrebujete nastaviť teplotu alebo čas pravého hrnca, pozrite si odsek 4.2.1.

4.2.3. Počas procesu varenia sa recept a teplota/čas dajú nastaviť stlačením tlačidiel 1 / 2 a tlačidla Zap/Vyp. Ľavý alebo pravý hrniec sa uvedú do režimu pozastavenia. Stlačte tlačidlo Zap/Vyp pre obnovenie varenia po zmene nastavení.

4.2.4. Keď sa prístroj uvedie do režimu pozastavenia, po 5 minútach bez prevádzky sa hrniec uvedie do pohotovostného režimu.

4.3. Vypnutie ľavého alebo pravého hrnca

4.3.1. Stlačte najskôr tlačidlo 1 alebo 2, a potom dlho stlačte tlačidlo Zap/Vyp na 2 sekundy, zvolený hrniec prestane pracovať a prístroj sa vráti do pohotovostného režimu.

4.4. Vytiahnutie koša

4.4.1. Počas procesu varenia, ak sa kôš vytiahol, na displeji sa zobrazí symbol "OPEN". Bok prestane pracovať (ohrievanie aj motor sa zastavia) a obnoví sa chod s predchádzajúcim nastavením, keď sa kôš vloží naspäť.

4.4.2. Keď sa kôš na praženie vytiahne v pohotovostnom stave, na displeji sa zobrazí symbol "OPEN". Tentokrát sa oba hrnce nedajú ovládať súčasne.

4.5. Pozastavenie ľavého a pravého hrnca

4.5.1. Pri varení s obomi hrncami jeden krát stlačte tlačidlo Zap/Vyp a ľavý a pravý hrniec sa uvedú do režimu pozastavenia súčasne. Obe obrazovky a recepty budú teraz blikať. Znovu stlačte tlačidlo Zap/Vyp a obnoví sa prevádzka ľavého a pravého hrnca.

4.5.2. Keď sa ľavý a pravý hrniec pozastavia súčasne a nedôjde k žiadnej prevádzke do 5 minút, oba hrnce prestanú pracovať a vrátia sa do pohotovostného režimu.

4.5.3. Ak potrebujete niečo nastaviť, najskôr stlačte tlačidlo 1 alebo 2, a potom nastavte recept, teplotu a čas podľa svojich potrieb. Teraz stlačte tlačidlo Zap/Vyp raz pre obnovu súčasnej prevádzky ľavého a pravého hrnca.

4.5.4. Keď varíte s obomi hrncami, mierne raz stlačte tlačidlo Zap/Vyp. Znovu dlho stlačte tlačidlo Zap/Vyp na 2 sekundy a ľavý a pravý hrniec prestanú pracovať súčasne. Na ľavej a pravej obrazovke sa zobrazí “OFF” a prístroj sa vráti do pohotovostného režimu po krátkom pípnutí.

4.6. Zastavenie ľavého a pravého hrnca

4.6.1. Keď varíte s obomi hrncami, dlho stlačte tlačidlo Zap/Vyp na 2 sekundy. Ľavý a pravý hrniec prestanú fungovať súčasne a na ľavej a pravej obrazovke sa zobrazí “OFF”. Po krátkom pípnutí sa prístroj uvedie do pohotovostného režimu.

4.6.2. Po skončení času na displeji sa zastaví prevádzka ľavého alebo pravého hrnca, zastaví sa ohrievanie aj motor a na obrazovke displeja sa zobrazí "OFF". Po tom ako bzučiak 5 krát krátko pípne, sa displej vypne a prístroj sa vráti do pohotovostného režimu.

4.6.3. Ak chcete vypnúť jeden hrniec, stlačte najskôr 1 alebo 2 , a potom dlho stlačte tlačidlo Zap/Vyp na 2 sekundy. Zvolený hrniec prestane pracovať a príslušnej obrazovke displeja sa zobrazí “OFF”. Po krátkom pípnutí sa vráti do pohotovostného režimu. V tomto bode sa stav prístroja zmení na pracovný režim jedného hrnca.

4.7. Simultánna funkcia ukončenia

4.7.1. Táto funkcia je aktívna len vtedy, keď sa zvolia dva recepty s rôznym nastavením času v režime ľavého a pravého hrnca. Svetlo indikátora sa súčasne rozsvieti. Keď je táto funkcia aktívna, displej bliká.

4.7.2. Po výbere ponuky stlačte najskôr tlačidlo Simultánne ukončenie, a potom znovu stlačte tlačidlo Zap/Vyp. Prístroj začne pracovať. V tomto bode hrniec s dlhším časom varenia pracuje, zatiaľ čo hrniec s kratším časom varenia zobrazuje symbol "HOLD". Keď uplynul dodatočný čas, začne pracovať druhý hrniec. Tlačidlo Simultánne ukončenie zostane počas tohto procesu zapnuté.

4.7.3. Počas prevádzky, ak je čas zobrazený na strane “HOLD” dlhší ako čas na druhej strane, zatvorte režim Simultánne ukončenie. Tlačidlo indikátora Simultánne ukončenie sa vypne.

4.7.4. Ak vytiahnete hrniec počas prevádzky, časovač sa pozastaví a na obrazovke sa zobrazí symbol "OPEN". Vložte hrniec naspäť do prístroja, aby prístroj pokračoval v práci.

4.7.5. Počas simultánnej prevádzky, ak sa prevádzka jedného hrnca preruší a druhý hrniec aj tak pracuje ďalej, zatvorte funkciu Simultánne ukončenie a indikátor tlačidla Simultánne ukončenie sa vypne.

5. Žiadny Bulkhead režim

5.1. Keď je jedlo, ktoré varíte, príliš veľké, nepoužívajte stredovú priečku. Vyberte možnosť 1 , vyberte ponuku, a potom vyberte možnosť 2 , vyberte rovnakú ponuku a stlačte tlačidlo Zap/Vyp, aby prístroj spustil varenie. Podrobnosti nájdete v pracovnom režime Dvoch hrncov (Bulkhead).

5.2. Nepoužívajte režim stredovej priečky na pečenie celého kuraťa. Vyberte si niektorú ponuku v ľavom hrnci a pravom hrnci súčasne, nastavte teplotu v ponuke na 200 stupňov Celzia, nastavte čas a stlačte tlačidlo Zap/Vyp, aby ste zapli ľavý a pravý ohrievač pri varení zároveň.

Poznámky:

1. Režim bootovania: v tomto režime svieti len ikona Zap/Vyp.
2. Pohotovostný režim: Ikona tlačidla Zap/Vyp, tlačidlo Ľavý hrniec a tlačidlo Pravý hrniec svietia.
3. Nastavenie jednotky, keď nepracuje: príslušné tlačidlo funkcie je vždy zapnuté, zvolený indikátor receptu bliká, ostatné indikátory ponuky sú vždy zapnuté, príslušný displej striedavo bliká, aby sa zobrazila teplota/čas zvoleného receptu. Keď nastavujete ponuku, zvolený recept bliká, keď nastavujete teplotu, stlačte tlačidlo teplota, displej bliká, aby sa zobrazila aktuálna teplota, stlačte tlačidlo čas pre nastavenie času, displej prepne aktuálny čas a blikne. Keď sa zvolí ľavý a pravý hrniec súčasne, ponuka na boku, ktorá nie je zvolená, nebliká, príslušný displej striedavo zobrazuje teplotu a čas bez blikania. Počas tohto procesu ohrievače a motory nepracujú.
4. Vykonávanie nastavení počas varenia: recept nebliká. Obrazovka bliká, aby sa zobrazila teplota a čas. Môžete nastaviť teplotu a čas, ale recept sa nedá upraviť.
5. Režim pozastavenia jedného hrnca: príslušné tlačidlo funkcie stabilne svieti a indikátor ponuky po výbere blikne. Ostatné indikátory ponuky stabilne svietia a príslušná obrazovka displeja blikne, čo označuje teplotu/čas. Príslušné tlačidlo 1 alebo 2 blikne a ponuka, teplota a čas sa tentokrát dajú upraviť.
6. Režim pozastavenia ľavého hrnca a pravého hrnca: príslušné tlačidlo funkcie stabilne svieti, zvolený indikátor ponuky blikne, druhý indikátor ponuky stabilne svieti, obrazovka displeja blikne, čím sa zobrazí teplota/čas, príslušné tlačidlo 1 a 2 blikne.
7. Pracovný režim: príslušné tlačidlo funkcie stabilne svieti, zvolený indikátor ponuky stabilne svieti, ostatné indikátory ponuky sú vypnuté a na príslušnej obrazovke sa zobrazuje čas ponuky.
8. Keď ľavý a pravý hrniec pracujú zároveň, indikátor tlačidla a príslušný indikátor ponuky hrnca 1 bliknú súčasne /3 sekundy a čas vypnutia je nižší ako 0,5 sekundy. Po 3 sekundách indikátor tlačidla a príslušný indikátor ponuky hrnca 2 bliknú súčasne /6 sekúnd, s časom vypnutia nižším ako 0,5 sekundy, ľavý a pravý ndikátor blikajú striedavo a a čas ľavého a pravého intervalu je 3 sekundy.
9. Funkcia pamäte: tento prístroj má funkciu pamäte. Keď sa skončí varenie, prístroj sa nevypne. Pri ďalšom použití, ak si zvolíte rovnaký hrniec ako naposledy, prístroj priamo zobrazí ponuku, ktorá sa použila naposledy. Funkcia pamäte zmizne, keď sa prístroj vypne na 1 hodinu. Minimálne po 1 hodine sa zobrazí pôvodný stav, keď sa prístroj znovu zapne. Pamäť pri vypnutí: ak sa prístroj používa a napájanie sa náhodne odpojí, stroj sa vráti do pracovného stavu pred vypnutím, pokiaľ sa znovu zapne do 30 minút.

Nastavenie

Nižšie uvedená tabuľka vám pomôže vybrať základné nastavenia surovín.
Poznámka: Majte na pamäti, že tieto nastavenia sú iba orientačné. Keďže sa prísady líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme zaručiť najlepšie nastavenie pre vaše prísady.
Keďže technológia rýchleho vzduchu okamžite ohrieva vzduch vnútri spotrebiča, krátke vytiahnutie hrnca zo spotrebiča počas teplovzdušného smaženia sotva naruší proces.

Tipy:

1. Menšie suroviny obvykle vyžadujú o niečo kratší čas prípravy než väčšie suroviny.
2. Väčšie množstvo surovín vyžaduje len o niečo dlhší čas prípravy, menšie množstvo surovín len o niečo kratší čas prípravy.
3. Pretrepanie menších ingrediencií v polovici času prípravy optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť predísť nerovnomerne smaženým ingredienciám.
4. Pridajte trochu oleja do čerstvých zemiakov a získate chrumkavý výsledok. Zmažte prísady vo vzduchovej fritéze niekoľko minút po pridaní oleja.
5. Vo fritéze nepripravujte extrémne mastné suroviny, ako sú klobásy.
6. Desiaty, ktoré je možné pripravovať v rúre, je možné pripravovať aj vo fritéze.
7. Optimálne množstvo pre prípravu chrumkavých hranolčekov je 500 gramov.
8. Použite dopredu pripravené cesto na rýchlu a ľahkú prípravu plnených desiat. Aj predpripravené cesto vyžaduje kratší čas prípravy než cesto domáce.
9. Ak chcete upiecť tortu alebo quiche alebo ak chcete smažiť jemné ingrediencie alebo pokrmy s náplňou alebo plnkou, vložte do hrnca formu alebo nádobu na pečenie.

Ponuka	Referenčná hmotnosť (g)	Predvolená teplota (°C)	Čas pre jeden hrniec (min)	Rozsah teplôt (°C)	Časový rámec (min)	Potriasť
Steak	400	200	15	80-200	1-60	1-2
Kuracie stehná	600	200	30	80-200	1-60	1-2
Krevety	600	190	10	80-200	1-60	1-2
Ryba	500	180	25	80-200	1-60	1-2
Pizza	400	180	10	80-200	1-60	--
Hranolky	450	200	25	80-200	1-60	1-2
Pečivo	400	180	12	80-200	1-60	--
Zelenina	300	170	20	80-200	1-60	1-2

Poznámka 1: Pridajte 3 minúty k času prípravy, keď začnete smažiť, pokým je vzduchová fritéza ešte studená.
Poznámka 2: Pri súčasnom použití dvoch varných hrncov môžete upraviť teplotu alebo čas podľa skutočného efektu varenia.

Čistenie

Po každom použití spotrebič vyčistite.
Na čistenie hrnca a roštu nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože by to mohlo poškodiť nepriľnavú vrstvu.

1. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
   Poznámka: Vyberte hrniec, aby sa vzduchová fritéza rýchlejšie ochladila.
2. Utrite vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou handričkou.
3. Vyčistite hrnce teplou vodou, trochou umývacieho prostriedku a neabrazívnou hubou.
4. Na odstránenie zostávajúcich nečistôt môžete použiť odmasťovaciu kvapalinu.
   Tip: Ak sa na polici (rošte) alebo dne hrnca prichycujú nečistoty, naplňte hrniec horúcou vodou a trochou prostriedku na umývanie riadu. Vložte mriežku do hrnca a nechajte hrniec a mriežku namočiť približne na 10 minút.
5. Vyčistite vnútrajšok spotrebiča teplou vodou a neabrazívnou hubou.
6. Vyčistite ohrevné teleso čistiacou kefkou, aby ste odstránili prípadné zvyšky jedla.

Odstraňovanie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti.	Pripojte zástrčku napájacieho kábla do uzemnenej elektrickej zásuvky.
Suroviny smažené vo vzduchovej fritéze nie sú hotové.		Naplňte hrniec odporúčaným množstvom surovín (odporúčané veľkosti).
	Príliš veľké množstvo prísad alebo prísady sú príliš veľké.	Podľa toho upravte teplotu.
	Teplota je príliš nízka.	Nastavte čas na požadovaný čas prípravy.
Ingrediencie sa smažia nerovnomerne.	Spotrebič nebol predhriaty.	Ingrediencie, ktoré ležia na sebe alebo cez seba (napr. hranolčeky), treba v polovici času prípravy pretrepať.
Smažené občerstvenie nie je po vytiahnutí z fritézy chrumkavé.	Niektoré druhy ingrediencií treba v polovici varenia pretrepať.	Ak požadujete chrumkavejší výsledok, desiaty upečte v rúre alebo desiaty zľahka potrite trochou oleja.
Hrniec nie je možné správne zasunúť do spotrebiča.	Použitý typ desiaty určený na prípravu v tradičnej fritéze.	Neplňte hrniec nad značku MAX.
	Príliš veľa prísad v hrnci.	Zatlačte hrniec nadol do spotrebiča, pokým nezačujete cvaknutie.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Hrniec nie je správne umiestnený.	Pri varení mastných surovín vytečie do hrnca veľké množstvo oleja. Olej produkuje biely dym a hrniec sa môže zahrievať viac než obvykle. Nemá to vplyv na spotrebič ani na konečný výsledok.
	Varenie mastných ingrediencií.	Biely dym vzniká zahrievaním tuku v hrnci. Uistite sa, že ste hrniec po každom použití riadne vyčistili.
Čerstvé hranolčeky sa smažia nerovnomerne.	Hrniec ste po poslednom varení nevyčistili.	Použite čerstvé zemiaky a uistite sa, že počas varenia zostanú pevné.
	Nepoužili ste správny druh zemiakov.	Zemiakové hranolčeky riadne opláchnite, aby ste odstránili škrob z vonkajšej strany hranolčekov.
Čerstvé hranolčeky nie	Pred varením ste zemiakové	Uistite sa, že ste zemiakové

sú chrumkavé.	hranolčeky riadne neopláchli.	hranolčeky správne vysušili.
		Zemiakové hranolčeky nakrájajte na menšie, čím získate chrumkavejší výsledok.
		Chrumkavejší výsledok získate, ak ich potriete trochou oleja.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Na konci doby použiteľnosti spotrebiča ho nevyhadzujte s bežným domácim odpadom. Odneste ho do autorizovaného recyklačného strediska. Tak pomôžete chrániť životné prostredie.

ZÁRUKA A OPRAVA

Pre viac informácií alebo v prípade problémov kontaktujte call centrum Gorenje vo svojej krajine (telefónne číslo je uvedené na medzinárodnom záručnom liste). Ak vo vašej krajine takéto centrum nie je, kontaktuje, prosím miestneho obchodného zástupcu spoločnosti Gorenje alebo oddelenie malých a domácich spotrebičov a spotrebičov Gorenje.
Určené len pre osobné účely!

GORENJE VÁM ŽELÁ MNOHO RADOSTI PRI POUŽÍVANÍ VÁŠHO SPOTREBIČA

Vyhradzujeme si právo na akékoľvek zmeny.

Důležité bezpečnostní pokyny

Před použitím zařízení si pečlivě přečtěte pokyny pro použití.

1. Pokyny, záruční list, potvrzení o zaplacení a pokud možno i balení zařízení si uschovejte.
2. Nepokládejte kryt s elektrickými komponenty a ohřívacími prvky do tekutin a neoplachujte je pod tekoucí vodou.
3. Zabraňte jakémukoliv průniku vody nebo jiné tekutiny do zařízení, protože to může způsobit úraz elektrickým proudem.
4. Vždy ukládejte jídlo ke smažení do koše zařízení v záujmu předcházení kontaktu s ohřívacími prvky.
5. Nezakrývejte přívody a vývody vzduchu během provozu zařízení.
6. Nelijte olej do pekáče, poněvadž to může mít za následek riziko vzplanutí.
7. Během provozu se nedotýkejte žádné vnitřní časti zařízení.
8. Před zapojením zařízení do sítě se ujistěte, že napětí uvedené na zařízení se shoduje s napětím ve Vaší domácnosti.
9. Nepoužívejte zařízení, pokud je zástrčka, napájecí kabel nebo jakákoliv jiná součástka poškozena.
10. Pokud je napájecí kabel poškozen, může být nahrazen pouze společností Gorenje, autorizovaným servisním střediskem Gorenje nebo vhodně školeným odborníkem.
11. Toto zařízení smí používat pouze osoby starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí pouze pod dohledem v průběhu používání zařízení nebo pokud obdržely příslušné pokyny vztahující se k používání zařízení bezpečným způsobem a pokud rozumí rizikům s tím spojeným.
12. Udržujte dohled nad dětmi během používání zařízení a ujistěte se, že si s ním nehrají.
13. Děti nesmí provádět čištění ani údržbu zařízení, pokud nejsou starší 8 let a neprovádí tyto činnosti pod dohledem.
14. Udržujte napájecí kabel mimo horké povrchy.
15. Nezapojujte napájecí kabel do zásuvky a nepoužívejte řídicí panel zařízení, pokud máte mokré ruce.
16. Zařízení smí být zapojeno pouze do uzemněné zásuvky. Ujistěte se, že je zástrčka zasunuta správně do zásuvky.
17. Toto zařízení není možno ovládat externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
18. Zařízení nesmí být umístěno na nebo v blízkosti hořlavého materiálu, jako jsou utěrky nebo závěsy.

19. Zařízení nesmí být umístěno v blízkosti zdi nebo na jiných zařízeních. Ujistěte se, že za, vedle a nad zařízením je alespoň prostor 10 cm. Neumisťujte žádné předměty na zařízení.
20. Zařízení používejte pouze pro účely popsané v tomto návodu.
21. Nenechávejte zařízení v provozu bez obsluhy.
22. Během smažení horkým vzduchem je horká pára vypuštěna ventily vývodu vzduchu. Dbejte na to, aby Vaše tvář a ruce nebyly blízko ventilů vývodu vzduchu. Taktéž dávejte pozor, abyste se neopařili párou při vytahování pekáče ze zařízení.
23. Během provozu se přístupné plochy mohou záhřát na vysokou teplotu.
24. Pokud se ze zařízení objeví tmavý dým, okamžitě zařízení vypněte. Než budete vytahovat podnos ze zařízení, počkejte až dým poleví.
25. Položte zařízení na rovnou plochu a stabilní povrch.
26. Zařízení je určeno pouze pro běžné použití v domácnosti. Není určeno pro použití ve vnějších prostorách, jako jsou kuchyňské kouty v prodejnách, kancelářích, na farmách nebo jiném pracovním prostředí. Taktéž není určeno pro použití hosty v hotelových pokojích, motelech, na postelích, objektech pro snídaně a jiných objektech nabízejících ubytování.
27. V případě, že se zařízení nepoužívá správně nebo pokud je určeno pouze pro odborné nebo částečně odborné účely nebo způsobem odporujícím těmto pokynům, záruka se tím stává neplatnou a Gorenje nenese odpovědnost za jakoukoliv takto vzniklou škodu.
28. Ohledně inspekce nebo opravy zařízení kontaktujte autorizované servisní středisko Gorenje.
29. Nepokoušejte se sami opravovat zařízení, protože to učiní záruku neplatnou.
30. Pokaždé, když skončíte s používáním zařízení, odpojte ho od přívodu energie.
31. Předtím, než uchopíte nebo očistíte zařízení, vyčkejte, než se zchladí po dobu asi 30 minut.
32. Ujistěte se, že jídlo připravované v zařízení má spíše zlatavou barvu než tmavou nebo hnědou. Odstraňte jakékoliv zbytky spáleného jídla. Nesmažte syrové brambory při teplotě nad 180°C (kvůli snížení utváření akrylamidů).

Toto zařízení je označeno v souladu se směrnicí EU 2012/19/EC o odpadních elektrických a elektronických zařízeních – WEEE. Směrnice specifikuje požadavky pro sběr a organizaci odpadních elektrických a elektronických zařízení s účinností pro celou Evropskou unii.

Automatické vypnutí

Toto zařízení je vybaveno časovačem. Když uběhne nastavená doba, zařízení zapípá a automaticky se vypne.
Před prvním použitím zařízení

Odstraňte veškerý balený materiál. Pokud se na zařízení nacházejí štítky nebo nálepky, odstraňte je. Opláchněte koš a pekáč v horké vodě. Nepoužívejte drsné nebo agresivní čističe. Použijte navlhčenou utěrku na pročištění vnitřních a vnějších částí zařízení. Neumývejte koš ani pekáč v myčce nádobí.

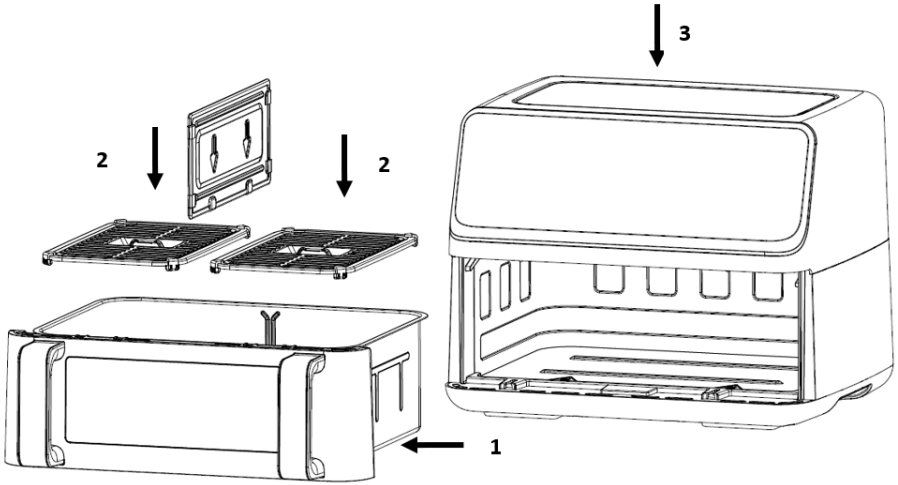
Zařízení využívá horký vzduch pro smažení. Proto nedávejte do zařízení žádný olej na smažení nebo tuk!

Napájení elektřiny:

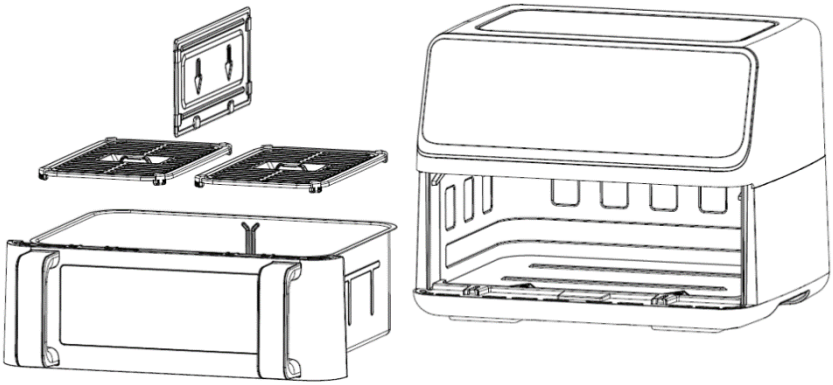
Zařízení může být připojeno pouze do vhodné zásuvky o 220-240 V ~ 50-60 Hz, 16A.

Obecný popis (obrázek 1)

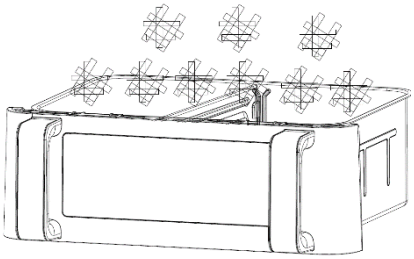
1. Hrnec na smažení
2. Stojan na smažení
3. Spotřebič



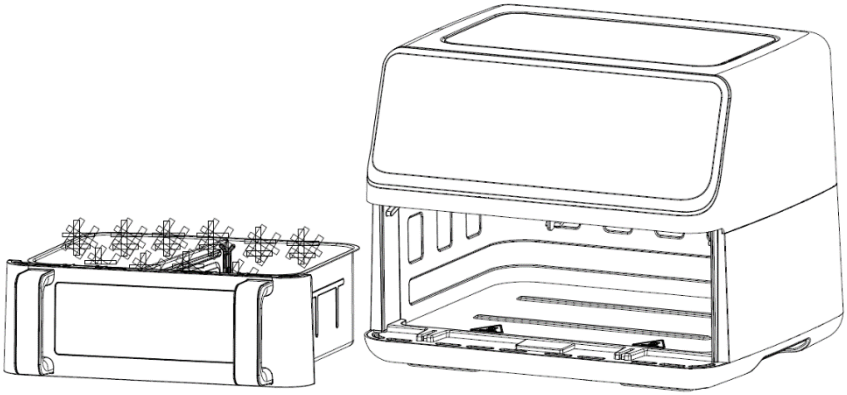
Obrázek 11



Obrázek 2



Obrázek 3



Obrázek 4

Před prvním použitím

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Odstraňte ze spotřebiče všechny nálepky nebo štítky.
3. Police a hrnec důkladně vyčistěte horkou vodou, trochou mycího prostředku a neabrazivní houbou.
4. Otřete vnitřní a vnější část spotřebiče vlhkým hadříkem.

Jedná se o bezolejovou fritézu, která pracuje na bázi horkého vzduchu. Neplňte hrnec přímo olejem nebo tukem na smažení.

Upozornění: Když se vaše fritéza poprvé zahřeje, může z ní vycházet mírný kouř nebo zápach. To je normální u mnoha topných zařízení. To nemá vliv na bezpečnost vašeho spotřebiče.

Příprava spotřebiče k použití

1. Umístěte spotřebič na stabilní, vodorovný a rovný povrch.

Nepokládejte spotřebič na povrch, který není odolný vůči teplu.

2. Umístěte rošt do hrnce

Neplňte hrnec olejem ani jinou tekutinou.
Na spotřebič nic nepokládejte, protože by to mohlo bránit proudění vzduchu a ovlivnit výsledek horkovzdušného smažení.

Používání spotřebiče

1. Zapojte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
2. Opatrně vytáhněte hrnec z fritézy (obrázek 2).
3. Vložte ingredience do hrnce. (Obrázek 3).
4. Zasuňte hrnec zpět do fritézy (obrázek 4).

Nikdy nepoužívejte hrnec bez mřížky na smažení.

Upozornění: Nedotýkejte se hrnce během a nějakou dobu po použití, protože se velmi zahřívá. Hrnec držte pouze za rukojeť.

5. Určete požadovanou dobu přípravy přísady (viz část „Nastavení“ v této kapitole).
6. Některé přísady vyžadují v polovině doby přípravy protřepat (viz část „Nastavení“ v této kapitole). Chcete-li přísady protřepat, vytáhněte hrnec z přístroje za rukojeť a zatřeste s ním. Poté zasuňte hrnec zpět do fritézy.
7. Když uslyšíte bzučák, uplynula nastavená doba přípravy. Vytáhněte hrnec ze spotřebiče

Poznámka: Dlouze stiskněte tlačítko napájení na 2 sekundy. Poté můžete spotřebič ručně vypnout.

Tip: Během používání můžete upravit teplotu nebo čas podle vašich preferencí.

8. Zkontrolujte, zda jsou ingredience hotové.

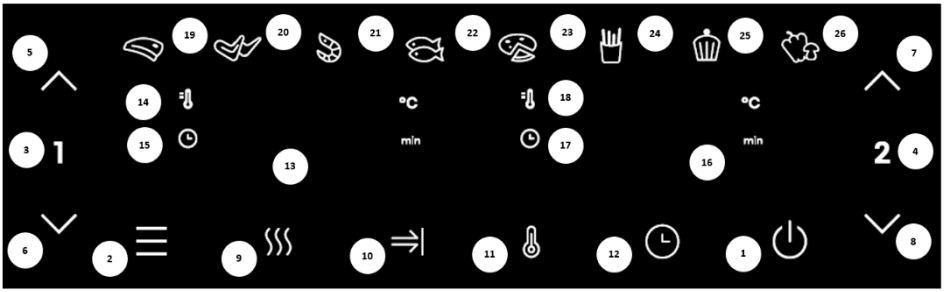
Pokud ingredience ještě nejsou hotové, jednoduše zasuňte hrnec zpět do spotřebiče a nastavte časovač na pár minut navíc.

9. Chcete-li odstranit přísady (např. hranolky), vytáhněte hrnec z fritézy a položte jej na trojnožku. Neobracejte hrnec dnem vzhůru, přebytečný olej, který se nashromáždil na dně hrnce, vyteče na ingredience.

Hrnec a ingredience jsou horké. V závislosti na typu surovin ve fritéze může z hrnce unikat pára.

10. K přenášení jídla na talíř používejte vhodné náčiní.
11. Když je várka ingrediencí hotová, je fritéza okamžitě připravena k přípravě další várky.

Návod k ovládacímu panelu



Tlačidlo 1 – Vypínač
Když se oba hrnce správně vloží do hlavního pouzdra, rozsvítí se světélko Zap/Vyp. Když si zvolíte hrnec, který chcete použít, stiskněte tlačítko Zap/Vyp a přístroj se uvede do pohotovostního režimu. Stisknutím tlačítka Zap/Vyp. spustíte proces vyření. Stisknutím tlačítka Zap/Vyp na 2 sekundy se během vaření celý přístroj zavře. Motor se zároveň vypne.

Tlačidlo 2 – Tlačidlo predvoľby
Výběr tlačítka předvolby vám umožní procházet 8 oblíbenými možnostmi jídla (19-26). Po výběru se spustí nastavený čas a teplota vaření.

Tlačítko 3 1 - Tlačítko levého hrnce
Stiskněte Tlačítko levého hrnce, ikona tlačítka funkce na levém hrnci se rozsvítí a nabídka se vrátí na první nabídku (steak). Tentokrát bude indikátor steak a příslušný digitální displej levého hrnce blikat a střídavě se bude zobrazovat výchozí teplota a čas programu steak. Když se zobrazí teplota, indikátor teploty na levé vrchní straně displeje bude vždy zapnutý. Když se zobrazí čas, indikátor času na levé spodní straně displeje je vždy zapnutý. Pokud stisknete Tlačítko levého hrnce na 2 sekundy, můžete zrušit výběr levého hrnce a přístroj se nastaví do pohotovostního režimu.

Tlačítko 4 2 - Tlačítko pravého hrnce
Stiskněte Tlačítko pravého hrnce, ikona tlačítka funkce na pravém hrnci se rozsvítí a nabídka se vrátí na první nabídku (steak). Tentokrát bude indikátor steak a příslušný digitální displej pravého hrnce blikat a střídavě se bude zobrazovat výchozí teplota a čas programu steak. Když se zobrazí teplota, indikátor teploty na levé vrchní straně displeje bude vždy zapnutý. Když se zobrazí čas, indikátor času na levé spodní straně displeje je vždy zapnutý. Pokud stisknete Tlačítko pravého hrnce na 2 sekundy, můžete zrušit výběr pravého hrnce a přístroj se nastaví do pohotovostního režimu.

Tlačítko 5 a Tlačítko 6 - Tlačítko ovládání teploty a času pro Ttlačítko levého hrnce
Symboly Tlačítka 5 a Tlačítka 6 vám umožňují zvýšit nebo snížit teplotu vaření o 5 °C u levého hrnce. Pokud stisknete a podržíte tlačítko, rychle se změní nastavená teplota. Rozsah regulácie teploty: 80 °C - 200 °C. Také můžete zvýšit nebo snížit dobu vaření u levého hrnce vždy o jednu minutu. Stisknutím a podržením tlačítka se rychle změní nastavený čas. Rozsah ovládania času: 1 min - 60 min.

Tlačítko 7 a Tlačítko 8 - Tlačítka ovládání teploty a času pro tlačítko pravého hrnce
Symboly Tlačítka 7 a Tlačítka 8 vám umožňují zvýšit nebo snížit teplotu vaření o 5 °C u pravého hrnce. Pokud stisknete a podržíte tlačítko, rychle se změní nastavená teplota. Rozsah regulácie teploty: 80 °C - 200 °C. Také můžete zvýšit nebo snížit dobu vaření u pravého hrnce vždy o jednu minutu. Stisknutím a podržením tlačítka se rychle změní nastavený čas. Rozsah ovládania času: 1 min - 60 min.

Tlačítko 9 - Ikona tlačítka předehřevu

Stiskněte Ikonu tlačítka předehřevu, a poté vyberte 1 nebo 2 a znovu stiskněte a zařízení se spustí. Výchozí nastavení funkce předehřevu je 160 stupňů a 3 minuty.

Tlačítko 10 - Tlačítko simultánního ukončení
Stiskněte Tlačítko simultánního ukončení; dva recepty s různými časy nastavení lze ukončit současně.

Tlačítko 11 - Tlačítko výběru teploty
Stiskněte Tlačítko výběru teploty. Teplotu uvedenou na jednotce displeje můžete nastavit podle potřeby.

Tlačítko 12 - Tlačítko výběru času
Stiskněte Tlačítko výběru času. Čas uvedený na jednotce displeje můžete nastavit podle potřeby.

Indikátor “13 ” Displej pro levý hrnec
Indikátor “14 ” Světýlko teploty pro levý hrnec
Indikátor “15 ” Světýlko času pro levý hrnec
Indikátor “16 ” Displej pro pravý hrnec
Indikátor “17 ” Světýlko teploty pro pravý hrnec
Indikátor “18 ” Světýlko času pro pravý hrnec
Indikátory “ 19-26 ” Indikátor receptu

Detailed Operation Instructions

1. Režim spouštění
Nejprve se ujistěte, že je pánev na pražení správně vložena v přístroji, zapojte kabel do zásuvky. Přístroj se zapne, jednou pípne, všechna světla se na jednu vteřinu rozsvítí, a pak znovu zhasnou. Ikona Zap/Vyp se rozsvítí.
2. Pohotovostný režim
3. Stiskněte Ikonu Zap/Vyp. Indikátory Ikony volby Hrnce 1 a Ikony volby Hrnce 2 se rozsvítí a zůstanou svítit, přístroj je nyní v pohotovostním režimu. Když je jednotka v pohotovostním režimu a nepoužívala se po dobu 5 minut, vrátí se do režimu bootování.
4. Pracovní režim Jeden hrnec (Bulkhead)

4.1. Stiskněte ikonu 1 nebo 2. Indikátor funkce a nabídka se zapnou a zůstanou zapnuté. Indikátor Steak bude blikat, jelikož je to výchozí nabídka a ostatní indikátory také zůstanou zapnuté. Mezitím bude blikat indikátor teploty a času. Pokud stisknete a podržíte ikonu 1 na 2 sekundy, můžete zrušit výběr u levého hrnce. Totéž proveďte u pravého hrnce stisknutím a podržením ikony 2. Pokud zrušíte výběr obou hrnců stisknutím ikon, přístroj se dostane do pohotovostního režimu.

4.2. Stiskněte Ikonu Klávesy výběru nabídky a vyberte si nabídku, kterou chcete použít, podle toho, co vaříte nebo pro nastavení teploty a času, pokud je to nutné. Když nastavujete teplotu, po každém stisknutí tlačítka se teplota změní o 5 ℃ a pokud dlouho stisknete tlačítko " " nebo " ", teplota se bude postupně zvyšovat nebo snižovat. U každé nabídky je nastavitelný rozsah teploty od 80 ℃ do 200 ℃; Nastavení času: po každém stisknutí tlačítka se čas změní o 1 minutu. Nastavitelný časový rozsah je od 1 minuty do 60.

4.3. Po výběru správného receptu, teploty a času stiskněte Ikonu klávesy Zap/Vyp. Hrnec 1/ 2 začne pracovat a na displeji se zobrazí aktuální čas vaření, bude se odpočítávat, až přestane blikat. Zvolený indikátor receptu se trvale rozsvítí, ostatní indikátory receptu se vypnou.

4.4. Pokud potřebujete nastavit teplotu nebo čas během procesu vaření, jednou stiskněte Ikonu Teplota nebo Čas, a potom stiskněte Ikonu tlačítka “ ” nebo “ ” a nastavíte teplotu nebo čas. Během procesu nastavení bude přístroj i nadále pracovat.

4.5. Pokud potřebujete resetovat recept během vaření, mírně stiskněte Ikonu tlačítka býberu nabídky a vaření se pozastaví, ohřívač a motor se vypnou a indikátor receptu obrazovka displeje budou blikat. Nastavte recept dle požadavku. Tentokrát můžete nastavit také teplotu a čas.

4.6. Stiskněte tlačítko Zap/Vyp během vaření a přístroj se zastaví. Pokud přístroj není v provozu, automaticky se po 5 minutách vrátí do pohotovostního režimu.

4.7. Pokud potřebujete přístroj během vaření vypnout, stiskněte tlačítko Zap/Vyp na 2 sekundy a přístroj se vypne. Ohřívací trubice a motor přestanou pracovat. Na obrazovce displeje se zobrazí výraz "OFF" a bzučák pípne.

4.8. Po vaření se na obrazovce zobrazí výraz "OFF" a bzučák rychle 5krát pípne. Obrazovka displeje zhasne a přístroj se vrátí do pohotovostního režimu.

4.9. Pokud během vaření vytáhnete koš ke smažení, na obrazovce displeje se zobrazí výraz "OPEN" a přístroj přestane pracovat. Když vložíte koš na smažení zpět, přístroj se vrátí na svůj původní provoz.

5. Pracovní režim se dvěma hrnci (Bulkhead)

5.1. Spuštění 2 hrnců

5.1.1. Nejprve zvolte jednu stranu a nastavte recept, teplotu a čas podle svých potřeb. Potom zvolte druhou stranu a nastavte recept, teplotu a čas stejným způsobem.

5.1.2. Když stisknete Ikonu tlačítka Zap/Vyp, levý a pravý hrnec začnou pracovat současně. Tlačítko 1 a světélko indikátoru receptu levého hrnce blikne jednou za 6 sekund současně a také tlačítko 2 a světélko indikátoru receptu pravého hrnce blikne jednou za 6 sekund současně. Displeje levého a pravého hrnce se rozsvítí střídavě asi v 3-sekundových intervalech.

5.1.3. Rovněž můžete spustit nejprve levý hrnec stisknutím tlačítka Zap/Vyp po nastavení parametru hrnec 1 a následným stisknutím tlačítka 2 pro nastavení parametru pravého hrnce. Když je pravý hrbic připraven, stiskněte tlačítko Zap/Vyp, čímž se spustí pravý hrnec.

5.1.4. Během práce s oběma hrnci jednou stiskněte Ikonu tlačítka Teplota a Čas a recept a teplota se zobrazí střídavě na levé a pravé obrazovce displeje. Po 3 sekundách bez provozu se displej přepne na čas.

5.2. Změna nastavení během práce s oběma hrnci

5.2.1. Když levý a pravý hrnec pracují soušasně a potřebujete nastavit teplotu nebo čas pro levý hrnec, stiskněte tlačítko 1 a potom nastavte teplotu a čas podle potřeby. Recept nelze v tomto stavu změnit. Po 10 sekundách po nastavení bez provozu se obrazovka displeje automaticky vrátí do normálu.

5.2.2. Pokud potřebujete nastavit teplotu nebo čas pravého hrnce, viz odstavec 4.2.1.

5.2.3. Během procesu vaření se recept a teplota/čas dají nastavit stisknutím tlačítek 1 / 2 a tlačítka Zap/Vyp. Levý nebo pravý hrnec se uvedou do režimu pozastavení. Stiskněte tlačítko Zap/Vyp pro obnovení vaření po změně nastavení.

5.2.4. Když se přístroj uvede do režimu pozastavení, po 5 minutách bez provozu se hrnec uvede do pohotovostního režimu.

5.3. Vypnutí levého nebo pravého hrnce

5.3.1. S Stiskněte nejprve tlačítko 1 nebo 2, a potom dlouho stiskněte tlačítko Zap/Vyp na 2 sekundy, zvolený hrnec přestane pracovat a přístroj se vrátí do pohotovostního režimu.

5.4. Vytažení koše

5.4.1. Během procesu vaření, pokud se koš vytáhl, na displeji se zobrazí symbol "OPEN". Bok přestane pracovat (ohřívání i motor se zastaví) a obnoví se chod s předchozím nastavením, když se koš vloží zpět.

5.4.2. Když se koš na pražení vytáhne v pohotovostním stavu, na displeji se zobrazí symbol "OPEN". Tentokrát se oba hrnce nedají ovládat současně.

4.5. Pozastavení levého a pravého hrnce

4.5.1. Při vaření s oběma hrnci jednou stiskněte tlačítko Zap/Vyp a levý a pravý hrnec se uvedou do režimu pozastavení současně. Obě obrazovky a recepty budou nyní blikat. Znovu stiskněte tlačítko Zap/Vyp a obnoví se provoz levého a pravého hrnce.

4.5.2. Když se levý a pravý hrnec pozastaví současně a nedojde k žádnému provozu do 5 minut, oba hrnce přestanou pracovat a vrátí se do pohotovostního režimu.

4.5.3. Pokud potřebujete něco nastavit, nejprve stiskněte tlačítko 1 nebo 2, a poté nastavte recept, teplotu a čas podle svých potřeb. Nyní stiskněte tlačítko Zap/Vyp jednou pro obnovu současného provozu levého a pravého hrnce.

4.5.4. Když vaříte s oběma hrnci, mírně jednou stiskněte tlačítko Zap/Vyp. Znovu dlouho stiskněte tlačítko Zap/Vyp na 2 sekundy a levý a pravý hrnec přestanou pracovat současně. Na levé a pravé obrazovce se zobrazí “OFF” a přístroj se vrátí do pohotovostního režimu po krátkém pípnutí.

4.6. Zastavení levého a pravého hrnce

4.6.1. Když vaříte s oběma hrnci, dlouze stiskněte tlačítko Zap/Vyp na 2 sekundy. Levý a pravý hrnec přestanou fungovat současně a na levé a pravé obrazovce se zobrazí “OFF”. Po krátkém pípnutí se přístroj uvede do pohotovostního režimu.

4.6.2. Po skončení času na displeji se zastaví provoz levého nebo pravého hrnce, zastaví se ohřívání i motor a na obrazovce displeje se zobrazí "OFF". Poté, co bzučák pětkrát krátce pípne, se displej vypne a přístroj se vrátí do pohotovostního režimu.

4.6.3. Chcete-li vypnout jeden hrnec, stiskněte nejprve 1 nebo 2, a potom dlouze stiskněte tlačítko Zap/Vyp na 2 sekundy. Zvolený hrnec přestane pracovat a příslušné obrazovce displeje se zobrazí “OFF”. Po krátkém pípnutí se vrátí do pohotovostního režimu. V tomto bodě se stav přístroje změní na pracovní režim jednoho hrnce.

4.7. Simultánní funkce ukončení

4.7.1. Tato funkce je aktivní pouze tehdy, když se zvolí dva recepty s různým nastavením času v režimu levého a pravého hrnce. Světlo indikátoru se současně rozsvítí. Když je tato funkce aktivní, displej bliká.

4.7.2. Po výběru nabídky stiskněte nejprve tlačítko Simultánní ukončení, a poté znovu stiskněte tlačítko Zap/Vyp. Přístroj začne pracovat. V tomto bodě hrnec s delším časem vaření pracuje, zatímco hrnec s kratším časem vaření zobrazuje symbol "HOLD". Když uplynul dodatečný čas, začne pracovat druhý hrnec. Tlačítko Simultánní ukončení zůstane během tohoto procesu zapnuto.

4.7.3. Během provozu, pokud je čas zobrazený na straně “HOLD” delší než čas na druhé straně, zavřete režim Simultánní ukončení. Tlačítko indikátoru Simultánní ukončení se vypne.

4.7.4. Pokud vytáhnete hrnec během provozu, časovač se pozastaví a na obrazovce se zobrazí symbol "OPEN". Vložte hrnec zpět do přístroje, aby přístroj pokračoval v práci.

4.7.5. Během simultánního provozu, pokud se provoz jednoho hrnce přeruší a druhý hrnec stejně pracuje dále, zavřete funkci Simultánní ukončení a indikátor tlačítka Simultánní ukončení se vypne.

5. Žádný Bulkhead režim

5.1. Když je jídlo, které vaříte, příliš velké, nepoužívejte středovou příčku. Vyberte možnost 1, vyberte nabídku, a poté vyberte možnost 2, vyberte stejnou nabídku a stiskněte tlačítko Zap/Vyp, aby přístroj spustil vaření. Podrobnosti naleznete v pracovním režimu Dvou hrnců (Bulkhead).

5.2. Nepoužívejte režim středové příčky na pečení celého kuřete. Vyberte si některou nabídku v levém hrnci a pravém hrnci současně, nastavte teplotu v nabídce na 200 stupňů Celsia, nastavte čas a stiskněte tlačítko Zap/Vyp, abyste zapnuli levý a pravý ohřívač při vaření zároveň.

Poznámky:

1. Režim bootování: v tomto režimu svítí pouze ikona Zap/Vyp.
2. Pohotovostní režim: Ikona tlačítka Zap/Vyp, tlačítko Levý hrnec a tlačítko Pravý hrnec svítí.
3. Nastavení jednotky, když nepracuje: příslušné tlačítko funkce je vždy zapnuto, zvolený indikátor receptu bliká, ostatní indikátory nabídky jsou vždy zapnuty, příslušný displej střídavě bliká, aby se zobrazila teplota/čas zvoleného receptu. Když nastavujete nabídku, zvolený recept bliká, když nastavujete teplotu, stiskněte tlačítko teplota, displej bliká, aby se zobrazila aktuální teplota, stiskněte tlačítko čas pro nastavení času, displej přepne aktuální čas a blikne. Když se zvolí levý a pravý hrnec současně, nabídka na boku, která není zvolena, nebliká, příslušný displej střídavě zobrazuje teplotu a čas bez blikání. Během tohoto procesu ohřívače a motory nepracují.
4. Provádění nastavení během vaření: recept nebliká. Obrazovka bliká, aby se zobrazila teplota a čas. Můžete nastavit teplotu a čas, ale recept nelze upravit.
5. Režim pozastavení jednoho hrnce: příslušné tlačítko funkce stabilně svítí a indikátor nabídky po výběru blikne. Ostatní indikátory nabídky stabilně svítí a příslušná obrazovka displeje blikne, což označuje teplotu/čas. Příslušné tlačítko 1 nebo 2 blikne a nabídka, teplota a čas se tentokrát dají upravit.
6. Režim pozastavení levého hrnce a pravého hrnce: příslušné tlačítko funkce stabilně svítí, zvolený indikátor nabídky blikne, druhý indikátor nabídky stabilně svítí, obrazovka displeje blikne, čímž se zobrazí teplota/čas, příslušné tlačítko 1 a 2.
7. Pracovní režim: příslušné tlačítko funkce stabilně svítí, zvolený indikátor nabídky stabilně svítí, ostatní indikátory nabídky jsou vypnuty a na příslušné obrazovce se zobrazuje čas nabídky.
8. Když levý a pravý hrnec pracují zároveň, indikátor tlačítka a příslušný indikátor nabídky hrnce 1 bliknou současně /3 sekundy a doba vypnutí je nižší než 0,5 sekundy. Po 3 sekundách indikátor tlačítka a příslušný indikátor nabídky hrnce 2 bliknou současně /6 sekund, s časem vypnutí nižším než 0,5 sekundy, levý a pravý ndikátor blikají střídavě a čas levého a pravého intervalu je 3 sekundy.
9. Funkce paměti: tento přístroj má funkci paměti. Když skončí vaření, přístroj se nevypne. Při dalším použití, pokud si zvolíte stejný hrnec jako naposledy, přístroj přímo zobrazí nabídku, která byla použita naposledy. Funkce paměti zmizí, když se přístroj vypne na 1 hodinu. Minimálně po 1 hodině se zobrazí původní stav, kdy se přístroj znovu zapne. Paměť při vypnutí: pokud se přístroj používá a napájení se náhodně odpojí, stroj se vrátí do pracovního stavu před vypnutím, pokud se znovu zapne do 30 minut.

Nastavení

Níže uvedená tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení surovin.
Poznámka: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou pouze orientační. Protože se přísady liší původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše přísady. Protože technologie rychlého vzduchu okamžitě ohřívá vzduch uvnitř spotřebiče, krátké vytažení hrnce ze spotřebiče během horkovzdušného smažení sotva naruší proces.

Tipy:

1. Menší suroviny obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší suroviny.
2. Větší množství surovin vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy, menší množství surovin jen o něco kratší dobu přípravy.
3. Protřepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci předejít nerovnoměrně smaženým ingrediencím.
4. Přidejte trochu oleje do čerstvých brambor pro křupavý výsledek. Smažte přísady ve vzduchové fritéze během několika minut po přidání oleje.
5. Ve fritéze nepřipravujte extrémně mastné suroviny, jako jsou klobásy.
6. Svačiny, které lze připravovat v troubě, lze připravovat i ve fritéze.
7. Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 500 gramů.
8. Použijte předem připravené těsto k rychlé a snadné přípravě plněných svačin. Předpřipravené těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než těsto domácí.
9. Pokud chcete upéct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit jemné ingredience nebo pokrmy s náplní nebo nádivkou, vložte do hrnce pečicí formu nebo nádobu na pečení.

Nabídka	Referenční hmotnost (g)	Výchozí teplota (°C)	Čas pro jeden hrnec (min)	Rozsah teplot (°C)	Časový rámec (min)	Protřepat
Steak	400	200	15	80-200	1-60	1-2
Kuřecí stehna	600	200	30	80-200	1-60	1-2
Krevety	600	190	10	80-200	1-60	1-2
Ryba	500	180	25	80-200	1-60	1-2
Pizza	400	180	10	80-200	1-60	--
Hranolky	450	200	25	80-200	1-60	1-2
Pečení	400	180	12	80-200	1-60	--
Zelenina	300	170	20	80-200	1-60	1-2

Poznámka 1: Přidejte 3 minuty k času přípravy, když začnete smažit, dokud je vzduchová fritéza ještě studená.
Poznámka 2: Při současném použití dvou varných nádob můžete upravit teplotu nebo čas podle skutečného efektu vaření.

Čištění

Po každém použití spotřebič vyčistěte.
K čištění hrnce a roštu nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by to mohlo poškodit nepřilnavou vrstvu.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
   Poznámka: Vyjměte hrnec, aby se vzduchová fritéza rychleji ochladila.
2. Otřete vnější část spotřebiče vlhkým hadříkem.
3. Vyčistěte hrnce horkou vodou, trochou mycího prostředku a neabrazivní houbou.
4. K odstranění zbývajících nečistot můžete použít odmašťovací kapalinu.
   Tip: Pokud na polici (roštu) nebo dně hrnce ulpívají nečistoty, naplňte hrnec horkou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí. Vložte mřížku do hrnce a nechte hrnec a mřížku namočit přibližně 10 minut.
5. Vyčistěte vnitřek spotřebiče horkou vodou a neabrazivní houbou.
6. Vyčistěte topné těleso čisticím kartáčkem, abyste odstranili případné zbytky jídla.

Odstraňování problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Spotřebič není připojen k elektrické síti.	Připojte zástrčku napájecího kabelu do uzemněné elektrické zásuvky.
Suroviny smažené ve vzduchové fritéze nejsou hotové.		Naplňte hrnec doporučeným množstvím surovin (doporučené velikosti).
	Příliš velké množství přísad nebo přísad jsou příliš velké.	Podle toho upravte teplotu.
	Teplota je příliš nízká.	Nastavte čas na požadovaný čas přípravy.
Ingredience jsou smažené nerovnoměrně.	Spotřebič nebyl předehřátý.	Ingredience, které leží na sobě nebo přes sebe (např. hranolky), je třeba v polovině doby přípravy protřepat.
Smažené občerstvení není po vytažení z fritézy křupavé.	Některé druhy ingrediencí je třeba při vaření do poloviny protřepat.	Pro křupavější výsledek použijte svačiny v troubě nebo na svačinky lehce potřete trochou oleje.
Pánev nelze správně zasunout do spotřebiče.	Použitý typ přesnídávky určený k přípravě v tradiční fritéze.	Neplňte pánev nad značku MAX.
	Příliš mnoho přísad v hrnci.	Zatlačte hrnec dolů do spotřebiče, dokud neuslyšíte cvaknutí.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Hrnec není správně umístěn.	Při vaření mastných surovin vyteče do hrnce velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř a hrnec se může zahřívat více než obvykle. Nemá to vliv na spotřebič ani na konečný výsledek.
	Vaření mastných ingrediencí.	Bílý kouř vzniká zahříváním tuku v pánvi. Ujistěte se, že jste pánev po každém použití řádně vyčistili.
Čerstvé hranolky jsou smažené nerovnoměrně.	Hrnec nebyl po posledním vaření vyčištěn.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že během vaření zůstanou pevné.
	Nepoužili jste správný druh brambor.	Bramborové tyčinky řádně opláchněte, abyste odstranili škrob z vnější strany tyčinek.
Čerstvé hranolky	Před vařením jsme bramborové	Ujistěte se, že jste bramborové

nejsou křupavé.	tyčinky řádně neopláchli.	tyčinky správně vysušili.
		Bramborové tyčinky nakrájejte na menší pro křupavější výsledek.
		Pro křupavější výsledek potřete trochou oleje.

Čištění:

Odpojte zařízení z elektrické sítě před čištěním a nechte ho vychladnout.

1. Pekáč a koš: Umyjte vnitřní a vnější části pekáče horkou vodou. Nepoužívejte drsné nebo agresivní čističe. Neumývejte pekáč nebo koš v myčce na nádobí.
2. Vnitřní a vnější části zařízení: Použijte vlhkou utěrku pro očištění vnitřních a vnějších částí zařízení.

Zařízení vyhovuje podmínkám směrnic o shodě CE ohledně rušení cizím vysílačem a nízkonapěťové bezpečnosti, a taktéž splňuje veškeré účinné bezpečnostní požadavky.

ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

Na konci životnosti zařízení jej nevyhazujte spolu s běžným odpadem z domácností. Předejte zařízení autorizačnímu recyklačního centru. To pomůže k zachování životního prostředí.

ZÁRUKA A OPRAVY

V případě problémů pro více informací prosím kontaktuje call centrum Gorenje ve Vaší krajině (telefonní čísla jsou uvedena v Mezinárodním záručním seznamu). Pokud se takové centrum ve Vaší krajině nenachází prosím kontaktuje místního prodejce značky Gorenje nebo oddělení malé domácí techniky Gorenje.
Pouze pro osobní použití!

GORENJE
PŘEJE VÁM HODNĚ RADOSTI PŘI POUŽÍVÁNÍ VAŠEHO ZAŘÍZENÍ.

Vyhrazujeme si právo na úpravu podmínek.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższymi wskazówkami.

1. Zachować instrukcję, kartę gwarancyjną, dowód zapłaty i najlepiej również opakowanie po urządzeniu.
2. Nie zanurzać obudowy zwierającej elementy elektryczne i grzejne w wodzie, ani nie płukać jej pod bieżącą wodą.
3. Nie dopuścić do tego, by do wnętrza urządzenia dostała się woda lub inna ciecz, ponieważ mogłoby to doprowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
4. Żywność przeznaczoną do smażenia umieścić w koszyku, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
5. Nie zakrywać wlotów i wylotów powietrza w czasie pracy urządzenia.
6. Nie wlewać do garnka oleju, ponieważ wiązałoby się to z ryzykiem wystąpienia pożaru.
7. W czasie pracy nie dotykać żadnej wewnętrznej części urządzenia.
8. Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej upewnić się, czy napięcie podane na urządzeniu jest takie same jak napięcie sieci elektrycznej w budynku.
9. Nie używać urządzenia, jeśli uszkodzeniu uległa wtyczka, kabel zasilający lub jakikolwiek inny element.
10. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego może zostać on wymieniony wyłącznie przez Gorenje, autoryzowany punkt serwisowo-naprawczy Gorenje
11. lub posiadającego odpowiednie przeszkolenie fachowca.
12. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku co najmniej 8 lat oraz osoby z niepełnosprawnością fizyczną, czuciową lub umysłową lub brakiem doświadczenia i wiedzy, o ile będą one w czasie korzystania z urządzenia nadzorowane lub zostały im przekazane odpowiednie wskazówki dotyczące zasad bezpiecznego korzystania z urządzenia i zdają sobie one sprawę z towarzyszących temu niebezpieczeństw.
13. Nadzorować dzieci w czasie korzystania z urządzenia pilnując, by się nim nie bawiły.
14. Dzieciom nie powinno powierzać się przeprowadzania jakichkolwiek czynności związanych z czyszczeniem lub konserwacją urządzenia, chyba że ukończyły one ósmy rok życia i będą robić to pod nadzorem.
15. Chronić kabel zasilający przed rozgrzanymi powierzchniami.
16. Nie podłączać kabla zasilającego do gniazdka elektrycznego i nie używać panelu sterowania urządzenia, gdy ma się wilgotne ręce.

17. Urządzenie podłączać wyłącznie do uziemianego gniazdka elektrycznego. Upewnić się, że wtyczka została do gniazdka elektrycznego prawidłowo włożona.
18. Sterowanie niniejszym urządzeniem nie może odbywać się przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.
19. Nie umieszczać urządzenia na lub w pobliżu łatwopalnych materiałów takich jak obrusy czy firanki.
20. Nie umieszczać urządzenia w pobliżu ścian lub na innych urządzeniach. W odległości co najmniej 10 cm za, obok i powyżej urządzenia zapewnić wolną przestrzeń. Nie kłaść na urządzeniu żadnych przedmiotów.
21. Używać urządzenia wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji.
22. Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez dozoru.
23. W czasie smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe wydostaje się na zewnątrz gorąca para. Pamiętać o tym, by nie przybliżać się rękami i twarzą do otworów, przez które wydostaje się powietrze. Należy pamiętać także o tym, by nie poparzyć się parą przy wyjmowaniu z urządzenia garnka.
24. W czasie pracy urządzenia jego nieosłonięte powierzchnie mogą się bardzo nagrzać.
25. W przypadku zauważenia ciemnego dymu wydostającego się z urządzenia natychmiast je wyłączyć. Przed wyjęciem z urządzenia tacki odczekać aż dym opadnie.
26. Ustawić urządzenie na równej, płaskiej i stabilnej powierzchni.
27. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. Nie jest ono przeznaczone do użytku w takich miejscach jak aneksy kuchenne w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych miejscach pracy. Nie jest on o również przeznaczone do tego, by korzystali z niego goście w pomieszczeniach hotelowych, motelach, pensjonatach i innych placówkach oferujących zakwaterowanie.
28. Nieprawidłowe korzystanie z urządzenia lub korzystanie z niego do celów komercyjnych lub półkomercyjnych lub też w jakikolwiek sposób niezgodny z niniejszą instrukcją powoduje unieważnienie gwarancji i brak ze strony Gorenje odpowiedzialności za powstałe w wyniku takiego korzystania uszkodzenia.
29. Aby zlecić kontrolę lub naprawę urządzenia, proszę skontaktować z autoryzowanym punktem Gorenje.
30. Nie podejmować prób samodzielnego naprawienia ponieważ spowodowałoby to unieważnienie gwarancji.
31. Po każdorazowym użyciu wyłączyć urządzenie z prądu.
32. Zanim weźmie się urządzenie w ręce lub przystąpi się do jego czyszczenia, odczekać mniej więcej 30 minut aż ostygnie.
33. Pamiętać o tym, że żywność przyrządzana w urządzeniu powinna mieć raczej kolor złoty niż ciemny lub brązowy. Jakiekolwiek pozostałości po

przypalonej żywności należy usunąć. Nie smażyć surowych ziemniaków w temperaturze przekraczającej 180°C (aby uniknąć tworzenia się akrylamidów).

Niniejsze urządzenie zostało oznaczone zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Dyrektywa ta określa wymagania dotyczące zbiórki i ponownego przetwarzania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego w całej Unii Europejskiej.

Automatyczne wyłączenie

Urządzenie wyposażone jest w czasomierz. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wygeneruje sygnał dźwiękowy i automatycznie wyłączy się.

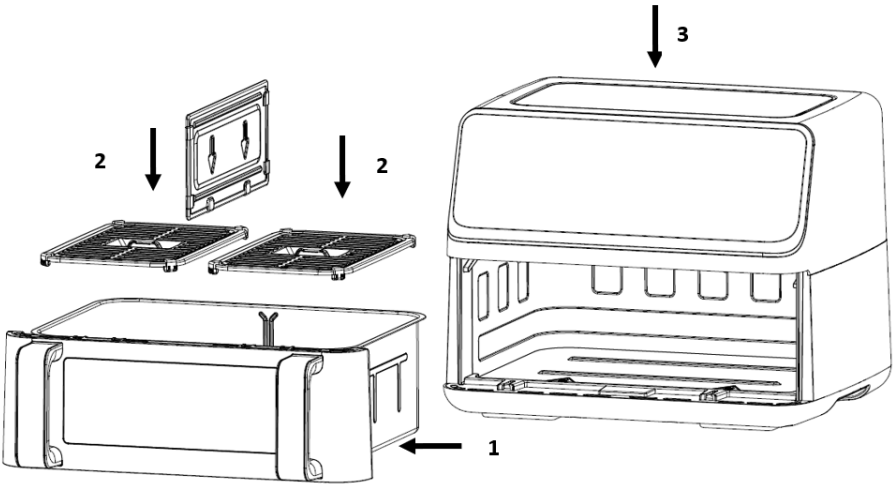
Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy
Zdjąć całe opakowanie. Jeśli na urządzeniu są jakieś etykiety lub naklejki, zdjąć je. Przepłukać koszyk i garnek gorącą wodą. Nie używać ściernych lub agresywnych środków czyszczących. Do wyczyszczenia urządzenia wewnątrz i na zewnątrz użyć wilgotnej szmatki. Nie myć garnka i koszyka w zmywarce.
Urządzenie wykorzystuje do smażenia gorące powietrze. Dlatego też nie umieszczać w garnku oliwy lub tłuszczu do smażenia!

Podłączenie do sieci elektrycznej:

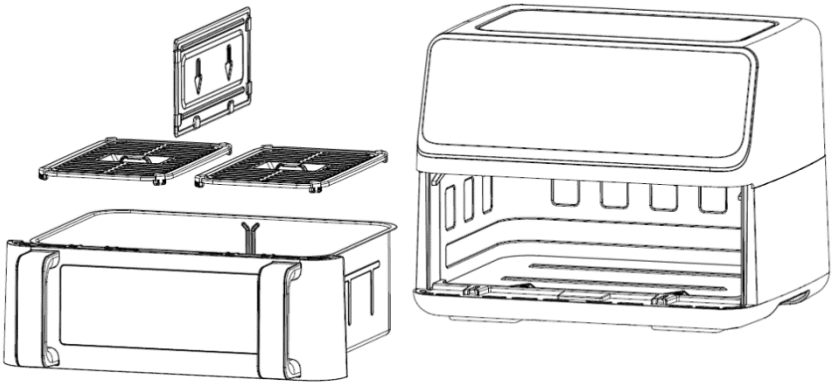
Urządzenie można podłączyć wyłącznie do prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego 220-240 V ~ 50-60 Hz, 16A.

Opis ogólny (Rysunek 1)

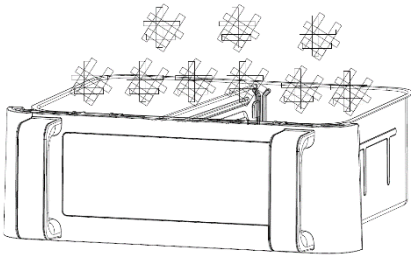
1. Pojemnik do smażenia
2. Kratka do smażenia
3. Umieszczenie urządzenia



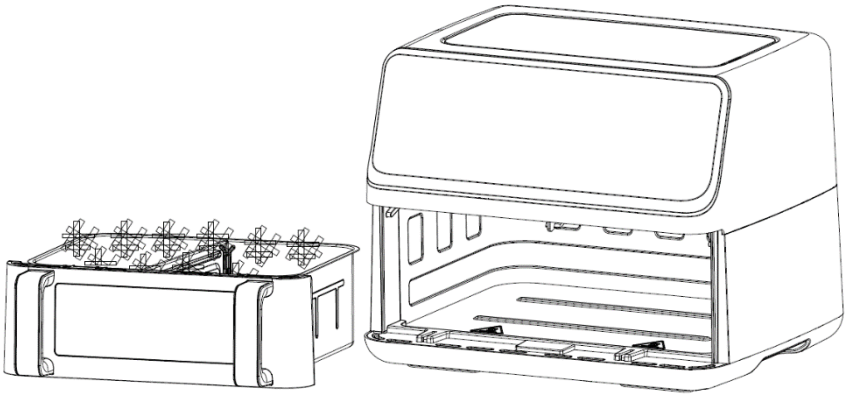
Rysunek 12



Rysunek 2



Rysunek 3



Rysunek 4

Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń z urządzenia wszelkie naklejki lub etykiety.
3. Dokładnie wyczyść półkę i pojemnik za pomocą ciepłej wody, odrobiny płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki.
4. Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką.

Jest to frytkownica bezolejowa, która działa na zasadzie gorącego powietrza. Nie należy bezpośrednio napełniać naczynia olejem lub tłuszczem do smażenia.

Uwaga: Kiedy twoja frytkownica jest podgrzewana po raz pierwszy, może wydzielać lekki dym lub zapach. Jest to normalne w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo urządzenia.

Przygotowanie urządzenia do pracy

1. Umieścić urządzenie na stabilnej, poziomej i równej powierzchni.

Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na działanie ciepła.

2. Umieść kratkę do smażenia w pojemniku.

Nie wypełniaj pojemnika olejem ani żadnym innym płynem.
Nie kładź niczego na wierzchu urządzenia, ponieważ może to utrudnić przepływ powietrza i wpłynąć na wynik smażenia gorącym powietrzem.

Używanie urządzenia

1. Podłącz wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
2. Ostrożnie wyciągnij pojemnik z frytkownicy (Rysunek 2).
3. Umieść składniki w pojemniku. (Rysunek 3).
4. Wsuń pojemnik z powrotem do frytkownicy (Rysunek 4).

Nigdy nie używaj pojemnika bez umieszczonej w nim kratki do smażenia.

Ostrożnie: Nie dotykaj pojemnika w trakcie i przez jakiś czas po użyciu, ponieważ robi się on bardzo gorący. Pojemnik należy trzymać wyłącznie za uchwyt.

5. Określ wymagany czas przygotowania składnika (patrz punkt "Ustawienia" w tym rozdziale).
6. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania (patrz sekcja "Ustawienia" w tym rozdziale). Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij pojemnik z urządzenia za uchwyt i wstrząśnij nim. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do frytkownicy.
7. Gdy usłyszysz brzęczyk, oznacza to, że upłynął ustawiony czas przygotowywania. Wyciągnij pojemnik z urządzenia.

Uwaga: Naciśnij przycisk zasilania przez 2 sekundy. Następnie można ręcznie wyłączyć urządzenie.
Wskazówka: Podczas użytkowania można dostosowywać temperaturę lub czas do swoich preferencji.

8. Sprawdź, czy składniki są gotowe.

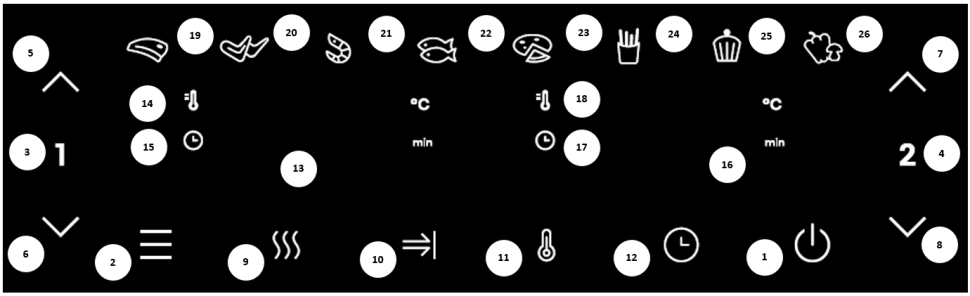
Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wystarczy wsunąć pojemnik z powrotem do urządzenia i ustawić timer na kilka dodatkowych minut.

9. Aby wyjąć składniki (np. frytki), wyciągnij pojemnik z frytkownicy i umieść go na podstawce.

Nie odwracaj pojemnika do góry nogami, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie pojemnika, wycieknie na składniki.
Pojemnik oraz składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników we frytkownicy, z pojemnika może wydobywać się para.

10. Do przenoszenia potraw na talerz należy używać odpowiednich przyborów.
11. Gdy partia składników jest gotowa, frytkownica jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii.

Instrukcja obsługi panelu sterowania



Przycisk 1 - Przycisk zasilania
Po prawidłowym umieszczeniu obu pojemników w głównej obudowie zaświeci się kontrolka zasilania. Naciśnij przycisk zasilania, aby przełączyć urządzenie w tryb gotowości po wybraniu pojemnika, który ma być używany. Naciśnij przycisk Zasilania po raz drugi, aby rozpocząć proces gotowania. Naciśnij przycisk zasilania przez 2 sekundy, aby wyłączyć całe urządzenie podczas gotowania. Silnik wyłączy się w tym samym czasie.

Przycisk 2 - Przycisk zaprogramowanych ustawień
Wybranie przycisku Zaprogramowanych ustawień umożliwia przewijanie 8 popularnych wyborów dotyczących potraw (19-26). Po wybraniu rozpocznie się funkcja zaprogramowanego czasu i temperatury gotowania.

Przycisk 3 - Przycisk lewego naczynia
Dotknij przycisku lewego naczynia , ikona przycisku funkcyjnego lewego naczynia zaświeci się, a menu przejdzie domyślnie do pierwszego menu (stek). W tym czasie wskaźnik steku i odpowiedni cyfrowy wyświetlacz lewego naczynia będą migać i wyświetlać na przemian domyślną temperaturę i czas programu steku. Gdy wyświetlana jest temperatura, wskaźnik temperatury w lewym górnym rogu wyświetlacza jest zawsze włączony. Gdy wyświetlany jest czas, wskaźnik czasu w lewym dolnym rogu wyświetlacza jest zawsze włączony. Naciśnięcie przycisku lewego naczynia przez 2 sekundy spowoduje anulowanie wyboru lewego naczynia i przejście urządzenia do trybu gotowości.

Przycisk 4 - Przycisk prawego naczynia
Dotknij przycisku prawego naczynia , ikona przycisku funkcyjnego prawego naczynia zaświeci się, a menu przejdzie domyślnie do pierwszego menu (stek). W tym czasie wskaźnik steku i odpowiedni cyfrowy wyświetlacz prawego naczynia będą migać i wyświetlać na przemian domyślną temperaturę i czas programu steku. Gdy wyświetlana jest temperatura, wskaźnik temperatury w lewym górnym rogu wyświetlacza jest zawsze włączony. Gdy wyświetlany jest czas, wskaźnik czasu w lewym dolnym rogu wyświetlacza jest zawsze włączony. Jeśli naciśniesz przycisk prawego pojemnika przez 2 sekundy, możesz anulować jego wybór, a urządzenie wejdzie w tryb gotowości.

Przycisk 5 i przycisk 6 - Przyciski regulacji temperatury i czasu dla prawego naczynia
Przycisk 5 i przycisk 6 umożliwiają zwiększenie lub zmniejszenie temperatury gotowania o 5°C jednorazowo dla lewego naczynia. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku powoduje szybką zmianę temperatury. Zakres kontroli temperatury: 80°C - 200°C. Można również zwiększyć lub zmniejszyć

czas gotowania dla lewego naczynia o jedną minutę na raz. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku powoduje szybką zmianę temperatury. Zakres regulacji czasu: 1 min - 60 min.

Przycisk 7 i przycisk 8 - Przyciski regulacji temperatury i czasu dla lewej pojemnika
Przycisk 7 i przycisk 8 umożliwiają zwiększenie lub zmniejszenie temperatury gotowania o 5°C jednorazowo dla prawego pojemnika. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku powoduje szybką zmianę temperatury. Zakres kontroli temperatury: 80°C - 200°C. Można również zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania dla prawego naczynia o jedną minutę na raz. Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku powoduje szybką zmianę temperatury. Zakres kontroli czasu: 1 min-60 min.

Przycisk 9 - Ikona przycisku podgrzewania

Dotknij ikony przycisku podgrzewania, naciśnij ją, a następnie wybierz lub , i naciśnij ponownie, aby uruchomić urządzenie. Domyślne ustawienie funkcji podgrzewania to 160 stopni i 3 minuty.

Przycisk 10 - Przycisk jednoczesnego zakończenia
Dotknij przycisku jednoczesnego zakończenia; dwa przepisy z różnymi ustawieniami czasu mogą zostać zakończone w tym samym czasie.

Przycisk 11 - Przyciski regulacji temperatury
Dotknij przycisku wyboru temperatury. Możesz dostosować temperaturę wskazywaną na wyświetlaczu do swoich potrzeb.

Przycisk 12 - Przyciski regulacji czasu
Dotknij przycisku wyboru czasu. Następnie możesz dostosować czas wskazywany na wyświetlaczu do swoich potrzeb.

Lampka sygnalizacyjna "13" Wyświetlacz dla lewego pojemnika
Lampka sygnalizacyjna "14" Lampka temperatury dla lewego pojemnika
Lampka sygnalizacyjna "15" Lampka czasu dla lewego pojemnika
Lampka sygnalizacyjna "16" Wyświetlacz dla prawego pojemnika
Lampka sygnalizacyjna "17" Lampka temperatury dla prawego pojemnika
Lampka sygnalizacyjna "18" Wskaźnik czasu dla prawego pojemnika
Lampki sygnalizacyjne "19-26" Wskaźnik przepisu

Detailed Operation Instructions

1. Tryb rozruchu
Po pierwsze, aby upewnić się, że patelnia jest prawidłowo zainstalowana w urządzeniu, włóż wtyczkę do gniazdka. Urządzenie włączy się, wyemituje jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie kontrolki zapalą się na sekundę, a następnie zgasną. Ikona zasilania zaświeci się.
2. Tryb gotowości
Dotknij ikony zasilania. Wskaźniki Ikona wyboru pojemnika 1 i Ikona wyboru pojemnika 2 zaświecą się i pozostaną włączone. Jeśli urządzenie znajduje się w trybie gotowości i nie zostanie uruchomione w ciągu 5 minut, powróci do trybu rozruchu.
3. Tryb pracy z jednym naczyniem (przegroda)

3.1. Dotknij ikony 1 lub 2. Wskaźnik funkcji i menu włączą się i pozostaną włączone. Wskaźnik programu Stek będzie migać, ponieważ jest to menu domyślne, a pozostałe wskaźniki również pozostaną włączone. W międzyczasie wskaźnik temperatury i czasu będzie migać. Naciśnięcie i przytrzymanie ikony 1 przez 2 sekundy spowoduje anulowanie wyboru lewego naczynia. To samo można zrobić dla prawego naczynia, naciskając i przytrzymując ikonę 2. Po anulowaniu wyboru obu pojemników przez naciśnięcie ikon produkt przejdzie w tryb gotowości.

3.2. Dotknij ikony przycisku wyboru menu, aby wybrać menu, którego chcesz użyć w zależności od tego, co gotujesz, lub w razie potrzeby dostosować temperaturę i czas. Podczas regulacji temperatury każde naciśnięcie przycisku spowoduje zmianę temperatury o 5 ℃, a długie naciśnięcie przycisku „ ^ ” lub „ v ” spowoduje ciągłe zwiększanie lub zmniejszanie temperatury. Dla każdego menu regulowany zakres temperatury wynosi 80 ℃-200 ℃; Regulacja czasu: po każdym naciśnięciu przycisku czas zmienia się o 1 minutę. Zakres regulacji czasu wynosi 1 min-60 min.

3.3. Po wybraniu prawidłowego przepisu, temperatury i czasu dotknij ikony przycisku zasilania. Naczynie 1 / 2 zacznie działać, a wyświetlacz pokaże aktualny czas gotowania, odliczając go, zanim przestanie migać. Wskaźnik wybranego przepisu będzie świecić światłem ciągłym, pozostałe wskaźniki przepisu będą wyłączone.

3.4. Jeśli podczas procesu gotowania konieczne jest dostosowanie temperatury lub czasu, naciśnij raz ikonę przycisku temperatury lub czasu, a następnie naciśnij ikonę przycisku “ ^ ” lub “ v ”, aby dostosować temperaturę lub czas. Podczas procesu regulacji urządzenie będzie nadal działać.

3.5. Aby zresetować przepis podczas gotowania, należy lekko nacisnąć ikonę przycisku wyboru menu, aby wstrzymać gotowanie, grzałka i silnik przestaną działać, a wskaźnik przepisu i ekran wyświetlacza będą migać. Dostosuj przepis zgodnie z wymaganiami. W tym czasie można również dostosować temperaturę i czas.

3.6. Naciśnięcie przycisku zasilania podczas gotowania spowoduje zatrzymanie urządzenia. W przypadku braku aktywności urządzenie automatycznie powróci do trybu gotowości po 5 minutach.

3.7. Jeśli chcesz wyłączyć urządzenie podczas gotowania, naciśnij przycisk zasilania przez 2 sekundy, a urządzenie zostanie wyłączone. Przewód grzejny i silnik przestaną działać. Na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF” i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

3.8. Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”, a brzęczyk wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych. Ekran wyświetlacza wyłączy się, a urządzenie powróci do trybu gotowości.

3.9. Jeśli podczas gotowania zostanie wyjęty kosz do smażenia, na wyświetlaczu pojawi się napis „OPEN” i urządzenie przestanie działać. Po ponownym włożeniu kosza urządzenie wznowi działanie.

4. Tryb pracy z dwoma pojemnikami (przegroda)

4.1. Uruchomienie 2 pojemników

4.1.1. Najpierw wybierz jedną stronę i ustaw przepis, temperaturę i czas zgodnie z potrzebami. Następnie wybierz drugą stronę i w ten sam sposób ustaw żądany przepis, temperaturę i czas.

4.1.2. Po naciśnięciu ikony przycisku zasilania lewy i prawy pojemnik zaczną pracować w tym samym czasie. Przycisk 1 i wskaźnik przepisu lewego pojemnika będą migać jednocześnie co 6 sekund, a przycisk 2 i wskaźnik przepisu prawego pojemnika będą migać jednocześnie co 6 sekund. Wskaźniki lewego i prawego pojemnika będą zapalać się naprzemiennie w odstępie około 3 sekund.

4.1.3. Można również najpierw uruchomić lewy pojemnik, naciskając przycisk zasilania po ustawieniu parametru pojemnika 1, a następnie naciskając przycisk 2 w celu ustawienia parametru prawego pojemnika. Gdy prawy pojemnik będzie gotowy, naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić prawy pojemnik.

4.1.4. Podczas pracy z obydwoma pojemnikami naciśnij raz ikonę przycisku temperatury lub czasu, a przepis i temperatura będą wyświetlane naprzemiennie na lewym i prawym ekranie.

Po 3 sekundach braku działania wyświetlacz przełączy się na godzinę.

4.2. Zmiana ustawienia podczas pracy z obydwoma pojemnikami

4.2.1. Gdy lewy i prawy pojemnik pracują w tym samym czasie i konieczne jest ustawienie temperatury lub czasu dla lewego pojemnika, naciśnij 1, a następnie ustaw temperaturę i czas zgodnie z potrzebami. W tym stanie nie można zmienić przepisu. Jeśli w ciągu 10 sekund od ustawienia nie zostanie wykonana żadna operacja, ekran wyświetlacza automatycznie powróci do normalnego stanu.

4.2.2. Jeśli konieczne jest ustawienie temperatury lub czasu odpowiedniego pojemnika, patrz 4.2.1.

4.2.3. Podczas procesu gotowania można dostosować przepis oraz temperaturę/czas, naciskając przycisk 1 / 2 i przycisk zasilania. Lewy lub prawy pojemnik przejdzie w tryb pauzy. Naciśnij przycisk zasilania, aby wznowić gotowanie po zmianie ustawień.

4.2.4. Po przejściu urządzenia w tryb pauzy, jeśli w ciągu 5 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, pojemnik przejdzie w tryb czuwania.

4.3. Wyłączanie lewego lub prawego pojemnika

4.3.1. Naciśnij najpierw przycisk 1 lub 2, a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 2 sekundy, a wybrany pojemnik przestanie działać i powróci do trybu gotowości.

4.4. Wyciąganie kosza

4.4.1. Podczas gotowania, jeśli kosz został wyciągnięty, na wyświetlaczu pojawi się symbol „OPEN”. Urządzenie przestanie działać (zarówno grzanie, jak i silnik zostaną zatrzymane) i wznowi pracę z poprzednim ustawieniem po ponownym włożeniu kosza.

4.4.2. Gdy kosz do smażenia zostanie wyciągnięty w trybie gotowości, na wyświetlaczu pojawi się symbol „OPEN”. W tym czasie nie można używać obu pojemnikach jednocześnie.

4.5. Wstrzymywanie pracy lewego i prawego pojemnika

4.5.1. Podczas gotowania w obu pojemnikach naciśnij przycisk zasilania jeden raz, a lewy i prawy pojemnik przejdą w tryb pauzy w tym samym czasie. Oba ekrany i przepisy będą teraz migać. Ponownie naciśnij przycisk zasilania, a lewy i prawy pojemnik wznowią działanie.

4.5.2. Jeśli działanie lewego i prawego pojemnika zostanie wstrzymane w tym samym czasie i w ciągu 5 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, oba pojemniki przestaną działać i powrócą do trybu gotowości.

4.5.3. Podczas gotowania w obu pojemnikach należy delikatnie nacisnąć przycisk zasilania. Lewy i prawy pojemnik przejdą do trybu pauzy w tym samym czasie. Jeśli chcesz coś zmienić, najpierw naciśnij przycisk 1 lub 2, a następnie dostosuj przepis, temperaturę i czas do swoich potrzeb. Następnie naciśnij przycisk zasilania jeden raz, aby wznowić jednoczesne działanie lewego i prawego pojemnika.

4.5.4. Podczas gotowania w obu pojemnikach należy delikatnie nacisnąć przycisk zasilania. Lewy i prawy pojemnik przejdą do trybu pauzy w tym samym czasie. Ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 2 sekundy, a lewy i prawy pojemnik przestaną działać w tym samym czasie. Na lewym i prawym ekranie

zostanie wyświetlony komunikat „OFF”, a produkt powróci do trybu gotowości po sygnale dźwiękowym.

4.6. Zatrzymywanie lewego i prawego pojemnika

4.6.1. Podczas gotowania w obu pojemnikach naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 2 sekundy. Lewy i prawy pojemnik przestaną działać w tym samym czasie, a na lewym i prawym ekranie pojawi się komunikat „OFF”. Po sygnale dźwiękowym urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

4.6.2. Po upływie czasu wyświetlania lewy i prawy pokrętło nie będą działać, zarówno ogrzewanie, jak i silnik zostaną wyłączone, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF”. Po wydaniu przez brzęczyk 5 sygnałów dźwiękowych ekran wyświetlacza wyłączy się, a urządzenie powróci do trybu gotowości.

4.6.3. Jeśli chcesz wyłączyć jeden pojemnik, naciśnij najpierw przycisk 1 lub 2, a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 2 sekundy. Wybrany pojemnik przestanie działać, a na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF”. Po sygnale dźwiękowym urządzenie powróci do trybu gotowości. W tym momencie stan urządzenia zmieni się na tryb pracy z jednym pojemnikiem.

4.7. Funkcja jednoczesnego zakończenia

4.7.1. Ta funkcja jest aktywna tylko wtedy, gdy w trybie lewego i prawego naczynia wybrano dwa przepisy z różnymi ustawieniami czasu. Kontrolka zaświeci się w tym samym czasie. Gdy funkcja jest aktywna, wyświetlacz miga.

4.7.2. Po wybraniu menu naciśnij najpierw przycisk jednoczesnego zakończenia, a następnie ponownie naciśnij przycisk zasilania. Urządzenie rozpocznie pracę. W tym momencie pojemnik z dłuższym czasem gotowania pracuje, podczas gdy pojemnik z krótszym czasem gotowania pokazuje symbol „HOLD”. Po upływie dodatkowego czasu drugi pojemnik rozpocznie pracę. Podczas tego procesu przycisk jednoczesnego zakończenia zwykle pozostaje włączony.

4.7.3. Jeśli podczas pracy czas wyświetlany po stronie „HOLD” jest dłuższy niż czas po drugiej stronie, należy wyjść z trybu jednoczesnego zakończenia. Wskaźnik przycisku jednoczesnego zakończenia wyłączy się.

4.7.4. Po wyjęciu naczynia podczas pracy timer zatrzyma się, a na ekranie zostanie wyświetlony symbol „OPEN”. Włóż pojemnik z powrotem do urządzenia, aby kontynuować pracę.

4.7.5. Jeśli podczas pracy jednoczesnej działanie jednego naczynia zostanie wstrzymane, a drugie naczynie będzie kontynuować pracę, funkcja jednoczesnego zakończenia zostanie wyłączona, a wskaźnik przycisku jednoczesnego zakończenia zgaśnie.

5. Tryb bez przegrody

5.1. Gdy gotowana potrawa jest bardzo duża, nie należy używać środkowej przegrody. Wybierz 1, wybierz menu, a następnie wybierz 2, wybierz to samo menu i naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć gotowanie przy użyciu urządzenia. Aby uzyskać szczegółowe informacje, patrz Tryb pracy z dwoma pojemnikami (przegroda).

5.2. Nie używaj trybu środkowej przegrody do pieczenia całego kurczaka. Wybierz dowolne menu w lewym i prawym pojemniku z tym samym czasem, ustaw temperaturę w menu na 200 stopni Celsjusza, ustaw czas i naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć lewą i prawą grzałkę z tym samym czasem do gotowania.

Uwagi:

1. Tryb rozruchu: w tym trybie podświetlona jest tylko ikona przycisku zasilania.
2. Standby mode: the Power Key Icon, the Left Pot Key and the Right Pot Key are all illuminated.
3. Ustawianie urządzenia, gdy nie działa: odpowiedni przycisk funkcyjny jest zawsze włączony, wskaźnik wybranego przepisu miga, inne wskaźniki menu są zawsze włączone, odpowiedni wyświetlacz miga naprzemiennie, pokazując temperaturę/czas wybranego przepisu. Podczas dostosowywania menu, wybrany przepis miga, podczas ustawiania temperatury, naciśnij przycisk temperatury, wyświetlacz miga, aby pokazać aktualną temperaturę, naciśnij przycisk czasu, aby

dostosować czas, wyświetlacz przełącza aktualny czas i miga. Gdy lewy i prawy pojemnik są w stanie gotowania z tym samym czasem, menu strony, która nie jest wybrana, nie miga; odpowiedni wyświetlacz naprzemiennie pokazuje temperaturę i czas bez migania. Podczas tego procesu grzałki i silniki nie działają.
4. Dokonywanie regulacji podczas gotowania: przepis nie miga. Ekran miga, wyświetlając temperaturę i czas. Można dostosować temperaturę i czas, ale nie można dostosować przepisu.
5. Tryb pauzy dla jednego pojemnika: odpowiedni przycisk funkcyjny świeci światłem ciągłym, a wskaźnik menu miga po jego wybraniu. Pozostałe wskaźniki menu świecą światłem ciągłym, a odpowiedni ekran wyświetlacza miga, wskazując temperaturę/czas. Odpowiedni przycisk 1 lub 2 miga, a menu, temperatura i czas mogą być regulowane w tym czasie.
6. Tryb pauzy lewego i prawego pojemnika: odpowiedni przycisk funkcyjny świeci światłem ciągłym, wybrany wskaźnik menu miga, drugi wskaźnik menu świeci światłem ciągłym, ekran wyświetlacza miga, pokazując temperaturę/czas, odpowiednie przyciski 1 i 2 migają.
7. Tryb pracy: odpowiedni przycisk funkcyjny świeci światłem ciągłym, wybrany wskaźnik menu świeci światłem ciągłym, inne wskaźniki menu są wyłączone, a odpowiedni ekran wyświetla czas menu.
8. Gdy lewy i prawy przycisk działają w tym samym czasie, wskaźnik przycisku i odpowiedni wskaźnik menu pojemnika 1 migają w tym samym czasie / 3 sekundy, a czas gaśnięcia < 0,5 sekundy. Po 3 sekundach wskaźnik przycisku i odpowiedni wskaźnik menu pojemnika 2 migają w tym samym czasie /6 sekund, z czasem gaśnięcia < 0,5 sekundy, lewy i prawy wskaźnik migają naprzemiennie, a czas przerwy między lewym i prawym wskaźnikiem wynosi 3 sekundy.
9. Funkcja pamięci: to urządzenie posiada funkcję pamięci. Po zakończeniu gotowania urządzenie nie wyłącza się. Przy następnym użyciu, po wybraniu tego samego pojemnika co ostatnio, urządzenie wyświetli bezpośrednio menu, które było używane ostatnim razem. Funkcja pamięci zniknie po wyłączeniu urządzenia na 1 godzinę. Po upływie co najmniej 1 godziny stan początkowy zostanie wyświetlony po ponownym włączeniu urządzenia. Pamięć po wyłączeniu: jeśli urządzenie jest używane, a zasilanie zostanie przypadkowo odłączone, urządzenie powróci do stanu roboczego sprzed wyłączenia, o ile zostanie ponownie włączone w ciągu 30 minut.

Ustawienia

Poniższa tabela pomoże ci wybrać podstawowe ustawienia dotyczące składników.
Uwaga: Należy pamiętać, że te ustawienia są jedynie orientacyjne. Składniki różnią się pochodzeniem, wielkością, kształtem i marką, nie możemy więc zagwarantować najlepszych ustawień dotyczących twoich składników.
Ponieważ technologia szybkiego przelotu powietrza natychmiast ponownie podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, krótkie wyciągnięcie pojemnika z urządzenia podczas smażenia gorącym powietrzem prawie nie zakłóci procesu.

Wskazówki:

1. Mniejsze składniki wymagają zwykle nieco krótszego czasu przygotowania niż większe składniki.
2. Większa ilość składników wymaga jedynie nieco dłuższego czasu przygotowania, mniejsza ilość składników wymaga jedynie nieco krótszego czasu przygotowania.
3. Potrząsanie mniejszymi składnikami w połowie czasu przygotowywania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc w uniknięciu nierównomiernie usmażonych składników.
4. Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący rezultat. Zacznij smaży składniki we frytkownicy w ciągu kilku minut po dodaniu oleju.
5. We frytkownicy nie należy przygotowywać wyjątkowo tłustych składników, takich jak kiełbaski.
6. Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy.
7. Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów.

8. Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe.
9. Umieść formę do pieczenia lub naczynie z piekarnika w naczyniu frytkownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć delikatne składniki lub dania z nadzieniem lub farszem.

Menu	Waga referencyjna (g)	Temperatura domyślna (°C)	Czas na jeden pojemnik (min)	Zakres temperatury (°C)	Ramy czasowe (min)	Wstrząsnąć
Stek	400	200	15	80-200	1-60	1-2
Nogi z kurczaka	600	200	30	80-200	1-60	1-2
Krewetki	600	190	10	80-200	1-60	1-2
Ryby	500	180	25	80-200	1-60	1-2
Pizza	400	180	10	80-200	1-60	--
Frytki	450	200	25	80-200	1-60	1-2
Pieczenie	400	180	12	80-200	1-60	--
Warzywa	300	170	20	80-200	1-60	1-2

Uwaga 1: Jeśli rozpoczynasz smażenie, gdy frytkownica jest jeszcze zimna, dodaj 3 minuty do czasu przygotowania.
Uwaga 2: Możesz dostosować temperaturę lub czas do rzeczywistego efektu gotowania, gdy używasz dwóch pojemników jednocześnie.

Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych materiałów czyszczących do czyszczenia pojemnika i kratki do smażenia, ponieważ może to uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
   Uwaga: Wyjmij pojemnik, aby frytkownica szybciej ostygła.
2. Przetrzyj zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką.
3. Wyczyść pojemniki za pomocą ciepłej wody, odrobiny płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki. Możesz użyć płynu odtłuszczającego, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.
   Wskazówka: Jeśli brud przywarł do półki (kratki) lub dna pojemnika, napełnij pojemnik gorącą wodą i odrobiną płynu do mycia naczyń. Umieść kratkę do smażenia w pojemniku i pozwól, aby pojemnik i kratka do smażenia namoczyły się przez około 10 minut.
4. Wyczyść wnętrze urządzenia za pomocą gorącej wody i gąbki nieściernej.
5. Wyczyść element grzewczy za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego do uziemionego gniazdka elektrycznego.
Składniki smażone za pomocą frytkownicy powietrznej nie są gotowe.	Nadmierna ilość składników lub składniki są zbyt duże.	Napełnij pojemnik sugerowaną ilością składników (o zalecanej wielkości).
	Temperatura jest zbyt niska.	Wyreguluj odpowiednio temperaturę.
	Urządzenie nie zostało wstępnie rozgrzane.	Ustawić czas na wymagany czas przygotowywania.
Składniki są smażone nierównomiernie.	Niektóre rodzaje składników wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które leżą na sobie lub w poprzek siebie (np. frytki), wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania.
Smażone przekąski nie są chrupiące po wyjściu z frytkownicy.	Używaj rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek do przygotowywania w piekarniku lub lekko posmaruj je olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Nie można prawidłowo wsunąć pojemnika do urządzenia.	Zbyt duża ilość składników w naczyniu.	Nie należy napełniać pojemnik poza wskazanie MAX.
	Pojemnik nie został prawidłowo umieszczony w urządzeniu.	Wepchnij pojemnik w dół do urządzenia, aż usłyszysz kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Gotowanie tłustych składników.	Podczas gotowania tłustych składników do garnka wycieka duża ilość oleju. Z oleju wydobywa się biały dym, a garnek może nagrzewać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia ani na efekt końcowy.
	Pojemnik nie został wyczyszczony po ostatnim gotowaniu.	Biały dym jest spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na patelni. Upewnij się, że prawidłowo czyścisz pojemnik po każdym użyciu.
Świeże frytki są smażone nierównomiernie.	Nie użyto odpowiedniego rodzaju ziemniaków.	Użyj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają twarde podczas gotowania.
	Nie opłukano odpowiednio pałeczek ziemniaczanych przed gotowaniem.	Opłucz odpowiednio pałeczki ziemniaczane, aby usunąć skrobię z zewnętrznej strony pałeczek.
Świeże frytki nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Upewnij się, że prawidłowo osuszasz pałeczki ziemniaczane.
		Pokrój pałeczki ziemniaczane na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
		Posmaruj trochę olejem, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.

UTYLIZACIJA

Opakowanie jest wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, które mogą być odzyskiwane, utylizowane lub niszczone bez zagrożenia dla środowiska naturalnego. W tym celu materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone.

Umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu symbol wskazuje, że produktu nie powinno się traktować jak normalnego odpadu. Oddać produkt w autoryzowanym punkcie zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego celem przetworzenia.

Dzięki prawidłowej utylizacji produktu można zapobiec niekorzystnemu wpływowi na środowisko i bezpieczeństwo ludzi, jaki mógłby mieć miejsce w przypadku nieprawidłowego pozbycia się produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji i przetwarzania produktu, proszę skontaktować się z odpowiednią gminną jednostką odpowiadającą za zarządzanie odpadami, zakładem utylizacji odpadów lub sklepem, gdzie produkt został zakupiony.

GWARANCJA I NAPRAWA

Aby uzyskać więcej informacji lub w razie problemów proszę skontaktować się z centrum obsługi klienta Gorenje w swoim kraju (numery telefonów są podane w międzynarodowej gwarancji). Jeśli w danym kraju brakuje takiego centrum, proszę skontaktować się z lokalnym dystrybutorem lub działem małych artykułów gospodarstwa domowego Gorenje.
Wyłącznie do użytku osobistego!

GORENJE
ŻYCZY DUŻO PRZYJEMNOŚCI W CZASIE KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA.

Zastrzegamy sobie prawo do zmian.

Важные предупреждения по безопасности

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.

1. Сохраните данную инструкцию по эксплуатации, гарантийный талон, чек о покупке товара и, желательно, упаковку для дальнейшего использования.
2. Не погружайте корпус прибора с электрокомпонентами и нагревательные элементы в воду и другую жидкость, не мойте под струей воды.
3. Следите, чтобы внутрь прибора не попадала вода и другие жидкости во избежание удара электрическим током.
4. Во избежание контакта с нагревающими элементами всегда кладите продукты для жарки в корзину.
5. Запрещается закрывать отверстия для отвода и забора воздуха во время работы прибора.
6. Запрещается наливать масло на противень во избежание возгорания.
7. Не прикасайтесь к внешним поверхностям во время работы прибора.
8. Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что указанные на нем электропараметры соответствует параметрам местной электросети.
9. Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, вилка и другие детали прибора повреждены.
10. Замену сетевого шнура может производить только специалист сервисного центра.
11. Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Контролируйте процесс использования прибора детьми и следите, чтобы дети не играли с прибором. Дети младше восьми лет могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!
12. Следите, чтобы сетевой шнур не касался горячих поверхностей.
13. Не вставляйте вилку сетевого шнура в розетку и не прикасайтесь к панели управления мокрыми руками.
14. Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
15. Запрещается подключать прибор к внешнему таймеру и системе дистанционного управления.
16. Не ставьте прибор на легко воспламеняющиеся материалы (скатерть или занавески) или рядом с ними.

17. Не ставьте прибор рядом со стеной или другими устройствами. Расстояние между задней, верхней и боковыми панелями прибора и другими поверхностями должно составлять не менее 10 сантиметров. Не кладите на прибор какие-либо предметы.
18. Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данной инструкции.
19. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
20. Во время приготовления с помощью горячего воздуха из отверстий для отвода воздуха выходит пар. Не подносите руки и лицо к этим отверстиям. Также остерегайтесь горячего пара и воздуха при извлечении противня из прибора.
21. Во время работы внешние поверхности прибора могут нагреваться.
22. При появлении дыма немедленно отключите прибор. Дождитесь, пока дым не перестанет выходить, прежде чем вынимать противень из прибора.
23. Поставьте прибор на твердую, ровную поверхность.
24. Прибор предназначен только для домашнего использования в стандартных условиях. Прибор не предназначен для использования в таких условиях эксплуатации, как обеденные зоны в магазинах, офисах, сельскохозяйственных помещениях и других производственных условиях. Также прибор не предназначен для использования клиентами в отелях, мотелях, местах ночлега и завтрака, а также в других местах проживания.
25. В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Gorenje не несет ответственность за какой бы то ни было причиненный ущерб.
26. Для проверки и ремонта прибора следует обращаться только в авторизованный сервисный центр Gorenje.
27. Не пытайтесь выполнять ремонт прибора самостоятельно, так как при этом гарантийные обязательства утрачивают свою силу.
28. После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
29. Прежде чем очищать прибор или убирать его на хранение, дайте ему остыть около 30 минут.
30. Продукты, которые готовятся в приборе, должны быть золотисто-желтого, а не темного или коричневого цвета. Подгоревшие остатки пищи следует удалить. Не обжаривайте свежий картофель при температуре выше 180°C (чтобы минимизировать образование акриламида).

Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU по обращению с отходами от электрического и электронного оборудования (*Waste Electrical and Electronic Equipment — WEEE*). Данная директива определяет требования по сбору и утилизации отходов электрического и электронного оборудования, действующие во всех странах ЕС.

Автоматическое выключение

Прибор оснащен таймером. Когда таймер достигает нулевой отметки, прибор издает звуковой сигнал и автоматически выключается.

Перед первым использованием

Снимите весь упаковочный материал. Снимите с прибора все наклейки и ярлыки. Тщательно вымойте корзину и противень горячей водой. Не используйте абразивные и агрессивные средства. Протрите внутренние и внешние поверхности прибора влажной тканью. Не мойте корзину и противень в посудомоечной машине.
Прибор готовит пищу с помощью горячего воздуха. Не заполняйте противень маслом или жиром!

Подключение к электросети

Прибор предназначен для подключения к правильно установленной розетке 220-240 V ~ 50-60 Hz Гц, 16A.

Описание прибора (рис. 1)

1. Корзина
2. Решетка
3. Прибор

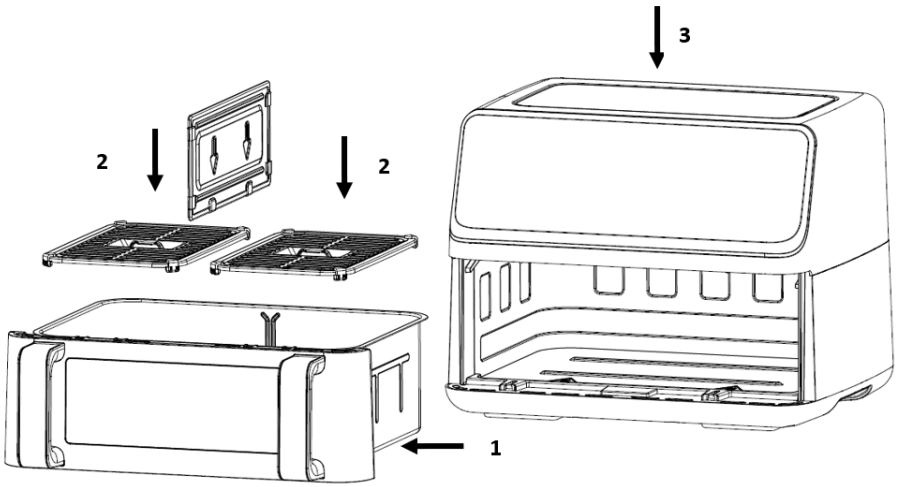


Рис. 13

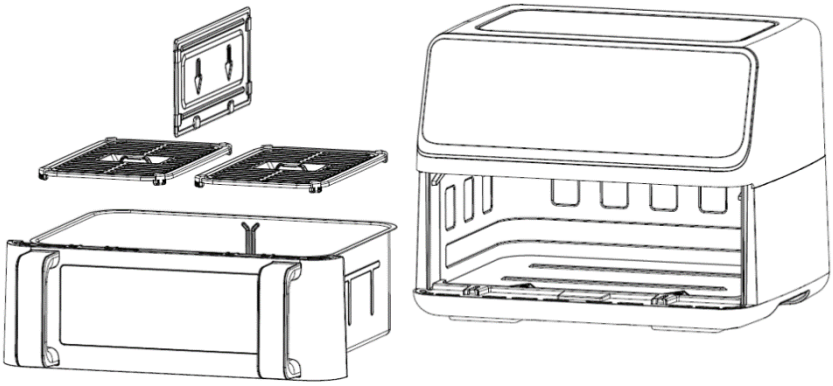


Рис. 2

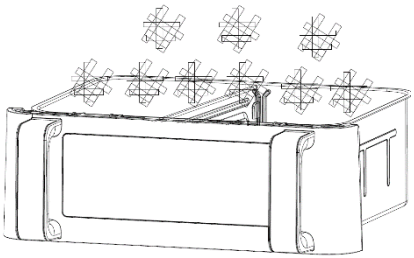


Рис. 3

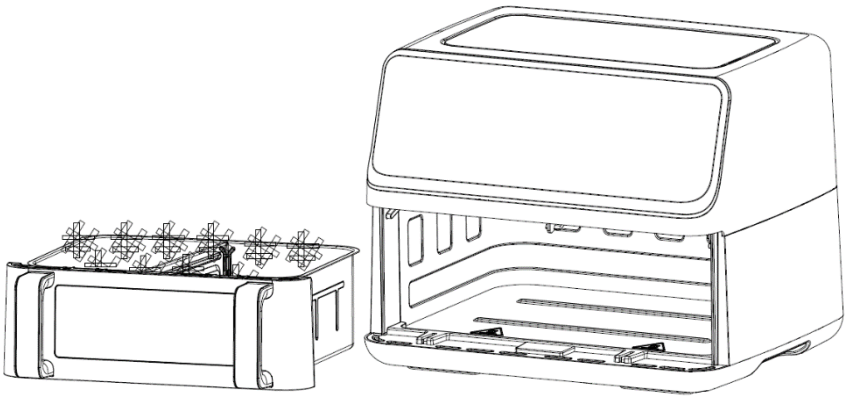


Рис. 4

Подготовка к первому использованию

1. Удалите всю упаковку с прибора.
2. Удалите с прибора все этикетки и наклейки.
3. Тщательно вымойте решетку и корзину горячей водой, небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой.
4. Протрите внутренние и внешние поверхности прибора влажной тканью.
Эта фритюрница готовит без масла, только с помощью горячего воздуха. Не наполняйте корзину маслом или жиром для жарки.

Примечание. При первом нагреве прибор может выделять немного дыма или запах. Это характерно для многих нагревательных приборов и не влияет на их безопасность.

Подготовка прибора к работе

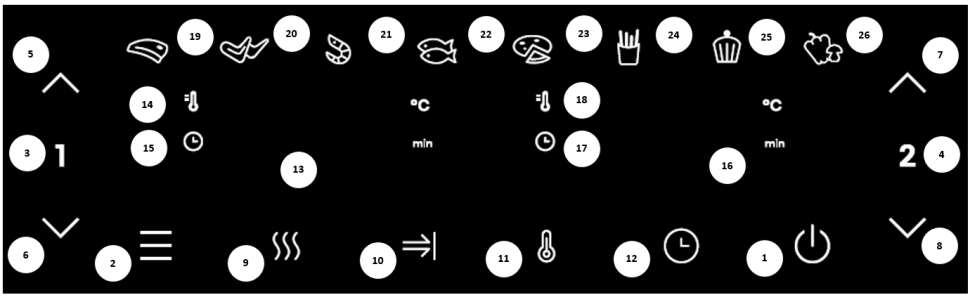
1. Установите прибор на устойчивую и ровную горизонтальную поверхность.
Не размещайте прибор на нетермостойкой поверхности.
2. Установите решетку в корзину.
Не наполняйте корзину маслом или другой жидкостью.
Не кладите никакие предметы на прибор, так как это может препятствовать циркуляции воздуха и повлиять на результат приготовления.

Использование прибора

1. Подключите вилку сетевого шнура к заземленной розетке.
2. Аккуратно извлеките корзину из прибора (рис. 2).
3. Положите ингредиенты в корзину (рис. 3).
4. Вставьте корзину обратно в прибор (рис. 4).
Запрещается использовать корзину без установленной решетки.

Внимание! Не прикасайтесь к корзине во время и некоторое время после приготовления, так как она сильно нагревается. Держите корзину только за ручку.
5. Установите время приготовления для выбранного продукта (см. раздел «Таблица примерного времени и температуры приготовления»).
6. Некоторые продукты следует встряхивать по истечении половины времени приготовления (см. раздел «Таблица примерного времени и температуры приготовления»). Чтобы встряхнуть продукты, извлеките корзину из прибора за ручку и встряхните. Затем вставьте корзину обратно в прибор.
7. По истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал. Извлеките корзину из прибора.
Примечание. Нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку питания. После этого прибор можно выключить вручную.
Совет. Во время работы прибора можно регулировать температуру или время приготовления в соответствии со своими предпочтениями.
8. Проверьте, готовы ли продукты.
Если продукты не успели приготовиться, вставьте корзину обратно в прибор и установите таймер еще на несколько минут.
9. Чтобы вынуть продукты (например, картофель фри), извлеките корзину из прибора и поставьте на подставку.
Не переворачивайте корзину, так как масло, собравшееся на дне корзины, может попасть на продукты.
Корзина и продукты горячие. В зависимости от типа готовящегося продукта из корзины может выходить пар.
10. Для перекладывания продуктов на тарелку используйте подходящую посуду.
11. После приготовления одной порции прибор снова готов к приготовлению следующей порции.

Описание панели управления



Кнопка 1 — кнопка питания
После правильной установки двух корзин в прибор загорается индикатор питания. После выбора корзины нажмите кнопку питания, чтобы перевести прибор в режим ожидания. Нажмите кнопку питания еще раз, чтобы запустить приготовление. Нажмите кнопку питания и удерживайте 2 секунды, чтобы полностью выключить прибор во время приготовления. Одновременно выключится вентилятор.

Кнопка 2 — кнопка программ
Нажимайте кнопку, чтобы переключаться между 8 программами с наиболее популярными блюдами (19-26). После выбора программы автоматически устанавливаются предустановленное время и температура приготовления.

Кнопка 3 — кнопка левой корзины
Нажмите кнопку левой корзины. Загорится индикатор кнопки левой корзины. Начнут мигать предустановленные значения и индикатор первой программы («Мясо»). На дисплее левой корзины будут попеременно мигать предустановленные значения температуры и времени для программы «Мясо». Когда на дисплее отображается температура, вверху слева от дисплея горит индикатор температуры. Когда на дисплее отображается время, снизу слева от дисплея горит индикатор времени. Чтобы отменить выбор левой корзины, нажмите и удерживайте кнопку левой корзины 2 секунды, и прибор перейдет в режим ожидания.

Кнопка 4 — кнопка правой корзины
Нажмите кнопку правой корзины. Загорится индикатор кнопки правой корзины. Начнут мигать предустановленные значения и индикатор первой программы («Мясо»). На дисплее правой корзины будут попеременно мигать предустановленные значения температуры и времени для программы «Мясо». Когда на дисплее отображается температура, вверху слева от дисплея горит индикатор температуры. Когда на дисплее отображается время, снизу слева от дисплея горит индикатор времени. Чтобы отменить выбор правой корзины, нажмите и удерживайте кнопку правой корзины 2 секунды, и прибор перейдет в режим ожидания.

Кнопка 5 и кнопка 6 — кнопки регулировки температуры и времени левой корзины
Кнопки 5 и 6 используются для увеличения или уменьшения температуры приготовления в левой корзине с шагом 5°C. Если кнопку нажать и удерживать, значение будет меняться быстрее. Диапазон регулировки температуры: 80-200°C. Эти кнопки также используются для увеличения или уменьшения времени приготовления в левой корзине с шагом 1 минута. Если

кнопку нажать и удерживать, значение будет меняться быстрее. Диапазон настройки времени: 1-60 минут.

Кнопка 7 и кнопка 8 — кнопки регулировки температуры и времени правой корзины
Кнопки 7 и 8 используются для увеличения или уменьшения температуры приготовления в правой корзине с шагом 5°C. Если кнопку нажать и удерживать, значение будет меняться быстрее. Диапазон регулировки температуры: 80-200°C. Эти кнопки также используются для увеличения или уменьшения времени приготовления в правой корзине с шагом 1 минута. Если кнопку нажать и удерживать, значение будет меняться быстрее. Диапазон настройки времени: 1-60 минут.

Кнопка 9 — предварительный нагрев

Нажмите кнопку «Предварительный нагрев», затем выберите или и нажмите , чтобы запустить прибор. По умолчанию в режиме предварительного нагрева установлены температура 160°C и время 3 минуты.

Кнопка 10 — синхронное завершение
Включает режим, при котором приготовление в двух корзинах завершается одновременно, несмотря на разную продолжительность приготовления.

Кнопка 11 — кнопка выбора температуры
Нажмите кнопку выбора температуры. На дисплее отобразится температура, которую при необходимости можно поменять.

Кнопка 12 — кнопка выбора времени
Нажмите кнопку выбора времени. На дисплее отобразится время, которое при необходимости можно поменять.

13 — дисплей левой корзины
14 — индикатор температуры левой корзины
15 — индикатор времени левой корзины
16 — дисплей правой корзины
17 — индикатор температуры правой корзины
18 — индикатор времени правой корзины
19-26 — индикаторы программ

Detailed Operation Instructions

1. Режим загрузки
Сначала проверьте, правильно ли установлены корзины в прибор. Подключите вилку сетевого шнура к розетке. Прибор включится, и раздастся один звуковой сигнал. Все индикаторы загорятся на одну секунду и погаснут. Индикатор кнопки питания будет гореть постоянно.

2. Режим ожидания
Нажмите кнопку питания, и загорятся индикаторы кнопок левой и правой корзин. Прибор перейдет в режим ожидания. Если прибор находится в режиме ожидания, и вы не производите с ним никаких действий, через 5 минут прибор перейдет в режим загрузки.

3. Приготовление в одной корзине (с перегородкой)

3.1. Нажмите кнопку 1 или 2. Загорятся индикаторы функции и меню. По умолчанию установлена программа «Мясо», поэтому индикатор программы «Мясо» мигает, индикаторы остальных программ горят. Индикация температуры и времени мигает.

Если нажать кнопку 1 и удерживать 2 секунды, выбор левой корзины будет отменен. То же самое можно сделать для правой корзины, нажав и удерживая 2. Если отменить выбор обеих корзин, нажав соответствующие кнопки, прибор перейдет в режим ожидания.

3.2. Нажмите кнопку программ, чтобы выбрать программу или изменить температуру и время. Кнопками регулировки установите необходимую температуру с шагом 5°C.

Если кнопки ^ или v удерживать, температура будет менять быстрее. Температуру можно регулировать в диапазоне от 80°C до 200°C для каждой программы. Кнопками регулировки установите необходимое время с шагом 1 минута. Время можно регулировать в диапазоне от 1 до 60 минут.

3.3. После выбора программы, настройки температуры и времени нажмите кнопку питания. Запустится приготовление в 1 / 2 корзине, и на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени приготовления. Индикатор выбранной программы будет гореть, индикаторы других программ погаснут.

3.4. Чтобы изменить температуру или время в процессе приготовления, нажмите один раз кнопку выбора температуры или кнопку выбора времени и кнопками ^ или v установите новую температуру или время. Во время настройки прибор продолжает работать.

3.5. Чтобы поменять программу во время приготовления, нажмите кнопку программ один раз. Программа, нагревательный элемент и вентилятор приостановят работу. Индикатор программы и дисплей будут мигать. Выберите новую программу. Установите температуру и время.

3.6. Чтобы приостановить приготовление, один раз нажмите кнопку питания. Если после приостановки работы прибора не выполнять никаких действий, через 5 минут прибор перейдет в режим ожидания.

3.7. Чтобы выключить прибор во время приготовления, нажмите и удерживайте кнопку питания 2 секунды. Нагревательный элемент и вентилятор остановятся. На дисплее отобразится OFF (ВЫКЛ.), и раздастся один звуковой сигнал.

3.8. После завершения приготовления на дисплее отобразится OFF (ВЫКЛ.), и раздастся 5 звуковых сигналов. Дисплей погаснет, и прибор перейдет в режим ожидания.

3.9. Если во время приготовления извлечь корзину, на дисплее отобразится OPEN (ОТКРЫТО), и прибор приостановит работу. После установки корзины на место прибор возобновит работу.

4. Приготовление в двух корзинах (с перегородкой)

4.1. Запуск приготовления в 2 корзинах

4.1.1. Сначала выберите одну корзину, задайте для нее программу, температуру и время. Затем выполните те же действия для другой корзины.

4.1.2. Нажмите кнопку питания. Приготовление запустится в обеих корзинах одновременно. Кнопка 1 и индикатор программы левой корзины будут одновременно мигать один раз каждые 6 секунд. Так же будут одновременно мигать один раз каждые 6 секунд кнопка 2 и индикатор программы правой корзины. Дисплеи левой и правой корзин будут попеременно загораться с интервалом примерно 3 секунды.

4.1.3. Вы также можете сначала запустить приготовление в левой корзине 1: для этого установите параметры приготовления и нажмите кнопку питания. Затем нажмите кнопку 2 для настройки параметров правой корзины. После этого нажмите кнопку питания, чтобы запустить правую корзину.

4.1.4. При приготовлении в двух корзинах нажмите кнопку выбора температуры или кнопку выбора времени один раз, и на дисплеях левой и правой корзин будут попеременно отображаться программа и температура. Если в течение 3 секунд не производить никаких действий, дисплеи переключатся на отображение времени приготовления.

4.2. Изменение настроек при приготовлении в двух корзинах

4.2.1. Если левая и правая корзины работают одновременно, и вам нужно изменить температуру или время для левой корзины, нажмите кнопку 1 и затем установите нужную температуру и время. Программу в этом режиме изменить невозможно. Если в течение 10 секунд после установки не производить никаких действий, дисплей автоматически переключится в обычный режим.

4.2.2. Чтобы изменить температуру или время для правой корзины, следуйте указаниям пункта 4.2.1.

4.2.3. Чтобы изменить программу, температуру или время во время приготовления, нажмите кнопку 1 / 2 и кнопку питания. Левая или правая корзина перейдет в режим паузы. Измените настройки и нажмите кнопку питания, чтобы возобновить приготовление.

4.2.4. Если после включения паузы не производить никаких действий в течение 5 минут, корзина перейдет в режим ожидания.

4.3. Выключение левой или правой корзины

4.3.1. Нажмите кнопку 1 или 2 и затем нажмите и удерживайте кнопку питания 2 секунды. После этого выбранная корзина выключится и перейдет в режим ожидания.

4.4. Извлечение корзины

4.4.1. Если во время приготовления извлечь корзину, на дисплее отобразится сообщение OPEN (ОТКРЫТО). Корзина приостановит работу (нагревательный элемент и вентилятор остановятся). После установки на место корзина продолжит работу с последними настройками.

4.4.2. Если извлечь корзину в режиме ожидания, на дисплее отобразится сообщение OPEN (ОТКРЫТО). В этом случае обе корзины не могут работать.

4.5. Приостановка работы левой и правой корзины

4.5.1. Если вы готовите в обеих корзинах одновременно, нажмите кнопку питания один раз. Левая и правая корзины одновременно перейдут в режим паузы. Дисплеи обеих корзин и программа начнут мигать. Нажмите кнопку питания еще раз, чтобы возобновить работу обеих корзин.

4.5.2. Если работа обеих корзин одновременно приостановлена и если в течение 5 минут не производить никаких действий, обе корзины прекратят работать и перейдут в режим ожидания.

4.5.3. Если вы готовите в обеих корзинах одновременно, нажмите кнопку питания один раз. Левая и правая корзины одновременно перейдут в режим паузы. Если вы хотите изменить настройки, сначала нажмите на кнопку 1 или 2 и затем измените программу, температуру и время. Нажмите кнопку питания один раз, чтобы возобновить одновременную работу корзин.

4.5.4. Если вы готовите в обеих корзинах одновременно, нажмите кнопку питания один раз. Левая и правая корзины одновременно перейдут в режим паузы. Чтобы одновременно отменить работу обеих корзин, снова нажмите кнопку

питания и удерживайте 2 секунды. На дисплеях корзин отобразится сообщение OFF (ВЫКЛ.), и после звукового сигнала прибор перейдет в режим ожидания.

4.6. Выключение левой и правой корзины

4.6.1. Если вы готовите в обеих корзинах одновременно, нажмите кнопку питания и удерживайте 2 секунды. Левая и правая корзины одновременно выключатся, и на дисплеях корзин отобразится сообщение OFF (ВЫКЛ.). После звукового сигнала прибор перейдет в режим ожидания.

4.6.2. Когда время приготовления истечет, обе корзины выключатся: прекратится нагрев, остановится вентилятор, и на дисплеях корзин отобразится сообщение OFF (ВЫКЛ.). После 5 звуковых сигналов дисплеи погаснут, и прибор перейдет в режим ожидания.

4.6.3. Чтобы выключить только одну корзину, сначала нажмите кнопку 1 или 2 и затем удерживайте кнопку питания 2 секунды. Выбранная корзина выключится, и на ее дисплее отобразится сообщение OFF (ВЫКЛ.). После звукового сигнала выбранная корзина перейдет в режим ожидания. Прибор переключится в режим работы с одной корзиной.

4.7. Функция синхронного завершения

4.7.1. Эта функция доступна, если для левой и правой корзины установлены программы с разным временем приготовления. При этом загорается индикатор функции. Во время работы функции ее индикатор мигает.

4.7.2. После настройки параметров приготовления для обеих корзин нажмите кнопку «Синхронное завершение» и затем кнопку питания. Прибор начнет работу. При этом начнется приготовление в корзине, для которой установлено большее время приготовления. На дисплее корзины с меньшим временем приготовления отображается сообщение HOLD (ЗАДЕРЖКА). Когда время таймеров корзин сравняется, включится приготовление во второй корзине. Индикатор функции «Синхронное завершение» будет гореть.

4.7.3. Если во время работы время, отображаемое на дисплее ожидающей корзины, больше времени на дисплее работающей корзины, функция «Синхронное завершение» выключится. Индикатор функции «Синхронное завершение» погаснет.

4.7.4. Если во время работы извлечь корзину, отсчет таймера приостановится, и на дисплее отобразится сообщение OPEN (ОТКРЫТО). Вставьте корзину в прибор, чтобы продолжить работу.

4.7.5. Если в синхронном режиме работа одной корзины приостановлена, а другая корзина продолжает работать, функция «Синхронное завершение» выключится, и индикатор функции погаснет.

5. Режим без перегородки

5.1. Если вы готовите крупный продукт, не устанавливайте центральную перегородку. Выберите 1, установите программу, затем выберите 2, установите ту же программу и нажмите кнопку питания, чтобы начать приготовление. Более подробную информацию см. в разделе «Приготовление в двух корзинах (с перегородкой)».

5.2. Не используйте режим с перегородкой для запекания целой курицы. Выберите любую программу одновременно для левой и правой корзины, установите температуру 200°C, установите время и нажмите кнопку питания, чтобы включить для приготовления одновременно левый и правый нагревательные элементы.

Примечания.

1. Режим загрузки. В этом режиме горит только индикатор кнопки питания.
2. Режим ожидания. Горят индикаторы кнопки питания, кнопки левой корзины и кнопки правой корзины.

3. Установка параметров, когда прибор не работает. Соответствующая кнопка всегда активна. Индикатор выбранной программы мигает, остальные индикаторы программ горят; на дисплее выбранной корзины попеременно мигают значения температуры и времени для выбранной программы. При выборе программы мигает индикатор выбранной программы. Чтобы установить температуру, нажмите кнопку выбора температуры. На дисплее мигает текущее значение температуры. Чтобы установить время, нажмите кнопку выбора времени. На дисплее мигает текущее значение времени. Когда прибор находится в режиме приготовление в двух корзинах, меню неактивной корзины не мигает и на ее дисплее попеременно отображается температура и время без мигания. В это время нагревательный элемент и вентилятор не работают.
4. Установка параметров во время приготовления. Во время приготовления горит индикатор выбранной программы. На дисплее попеременно отображаются температура и время. Температуру и время можно поменять. Программу поменять невозможно.
5. Приостановка работы одной корзины. Соответствующая кнопка горит; индикатор программы мигает при выборе. Остальные индикаторы программ горят. На дисплее выбранной корзины попеременно мигают значения температуры и времени. Кнопка 1 или 2 мигает. Теперь можно поменять программу, время и температуру.
6. Приостановка работы левой и правой корзин. Соответствующая кнопка горит, индикатор выбранной программы мигает. Остальные индикаторы программ горят. На дисплее попеременно мигают значения температуры и времени. Мигают кнопки 1 и 2.
7. Во время приготовления. Соответствующая кнопка всегда горит, индикатор выбранной программы горит, остальные индикаторы программ не светятся. На соответствующем дисплее отображается время выбранной программы.

8. При одновременном приготовлении в двух корзинах индикатор кнопки корзины 1 и индикатор программы, выбранной для этой корзины, одновременно мигают 3 секунды и гаснут на < 0,5 секунды. Через 3 секунды индикатор кнопки корзины 2 и индикатор программы, выбранной для этой корзины, начинают одновременно мигать 6 секунд и гаснут на < 0,5 секунды. Индикаторы левой и правой корзин будут мигают поочередно, с интервалом 3 секунды.
9. Функция памяти. Прибор имеет функцию памяти. После окончания приготовления он не отключается. При следующем использовании, если выбрать ту же корзину, прибор отобразит программу, которая использовалась в прошлый раз. Функция памяти сбрасывается, если прибор выключить на 1 час. Если включить прибор через 1 час, на дисплее отобразятся предустановленные значения. Запоминание настроек при отключении питания. Если во время использования прибор был отключен от питания и если подача электропитания возобновляется в течение 30 минут, то сохраняются настройки работы прибора, активные до отключения питания.

Таблица примерного времени и температуры приготовления

В таблице ниже приведены основные настройки для приготовления различных продуктов. Примечание. Помните, что приведенные настройки ориентировочные. В зависимости от размера, формы и фирмы-производителя продуктов может потребоваться изменение настроек. Технология быстрого обдува мгновенно нагревает воздух внутри прибора, поэтому кратковременное извлечение корзины из прибора практически не нарушает процесс приготовления.

Советы

1. Небольшие кусочки продуктов готовятся быстрее, чем крупные.
2. Большое количество продуктов готовится немного дольше, небольшое количество продуктов — немного быстрее.

3. Встряхивание помогает небольшим продуктам лучше готовиться и предотвращает их неравномерное обжаривание.
4. Для получения хрустящей корочки добавьте немного масла на сырой картофель. Обжаривайте продукты в аэрофритюрнице в течение нескольких минут после добавления масла.
5. Не готовьте в аэрофритюрнице жирные продукты, например, сосиски.
6. Блюда, которые можно приготовить в духовом шкафу, можно приготовить и в аэрофритюрнице.
7. Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри составляет 500 граммов.
8. Используйте готовое тесто, чтобы быстро и легко приготовить закуски с начинкой. Готовое тесто также требует меньше времени для приготовления, чем домашнее.
9. Если вы хотите испечь пирог или киш или запечь деликатные продукты или блюда с начинкой или фаршем, поставьте форму для выпечки в корзину аэрофритюрницы.

Программа	Вес (г)	Тем-ра по умолчанию (°C)	Время при приготовлении в одной корзине (мин.)	Диапазон температуры (°C)	Диапазон времени (мин.)	Необходимость встряхнуть
Мясо	400	200	15	80-200	1-60	1-2
Куриные ножки	600	200	30	80-200	1-60	1-2
Креветки	600	190	10	80-200	1-60	1-2
Рыба	500	180	25	80-200	1-60	1-2
Пицца	400	180	10	80-200	1-60	--
Картофель фри	450	200	25	80-200	1-60	1-2
Выпечка	400	180	12	80-200	1-60	--
Овощи	300	170	20	80-200	1-60	1-2

Примечание 1. Добавьте 3 минуты ко времени приготовления, если вы начинаете готовить в холодной аэрофритюрнице.
Примечание 2. При одновременном приготовлении в двух корзинах регулируйте температуру и время в зависимости от получаемого результата.

Очистка

Очищайте прибор после каждого использования.
Не используйте металлические кухонные принадлежности и абразивные чистящие средства для очистки корзин и решеток, так как это может повредить антипригарное покрытие.
1. Выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
   Примечание. Извлеките корзины, чтобы аэрофритюрница быстрее остыла.
2. Протирайте внешние поверхности прибора влажной тканью.
3. Мойте корзины горячей водой, небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой.
   Для удаления остатков грязи можно использовать жидкое обезжиривающее средство.

Совет. Если на решетке или дне корзины стойкие загрязнения, наполните корзину горячей водой и небольшим количеством моющего средства. Поместите решетку в корзину и оставьте замачиваться на 10 минут.

4. Очищайте внутреннюю поверхность прибора горячей водой и неабразивной губкой.
5. Очищайте нагревательный элемент от остатков пищи с помощью щетки.

Устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Прибор не подключен к электросети.	Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.
Продукты не приготовились.	В корзину помещено слишком большое количество продуктов.	Добавляйте в корзину рекомендуемое количество продуктов (рекомендуемого размера).
	Установлена слишком низкая температура.	Отрегулируйте температуру соответствующим образом.
	Прибор не был предварительно разогрет.	Добавьте время к рекомендуемому времени приготовления.
Продукты неравномерно приготовлены.	Некоторые виды продуктов нужно встряхнуть по истечении половины времени приготовления.	Продукты, которые лежат друг на друге (например, картофель фри), необходимо встряхивать по прошествии половины времени приготовления.
Продукты не получились хрустящими после приготовления.	Использован тип продуктов, рассчитанный на приготовление в обычной фритюрнице.	Слегка смажьте продукты маслом для получения хрустящей корочки.
Не удается правильно вставить корзину в прибор.	Слишком много продуктов в корзине.	Не заполняйте корзину выше отметки MAX.
	Корзина неправильно установлена в приборе.	Потяните корзину вниз до щелчка.
Из прибора выходит белый дым.	Готовятся жирные продукты.	При приготовлении жирных продуктов в корзину стекает большое количество масла. Масло выделяет белый дым, а корзина может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на работу прибора и результат приготовления.
	Корзина не была помыта после последнего приготовления.	Белый дым вызван нагревом жира в корзине. Правильно очищайте корзину после каждого использования.
Картофель фри обжарен неравномерно.	Использован неправильный сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и следите, чтобы он оставался твердым во время приготовления.
	Нарезанный картофель не был тщательно промыт перед приготовлением.	Тщательно промойте нарезанный картофель, чтобы смыть с него крахмал.
Картофель фри не хрустящий после приготовления.	Насколько хрустящим получается картофель фри, зависит от количества масла и воды в картофеле.	Обязательно тщательно обсушите нарезанный картофель.
		Нарежьте картофель небольшими палочками, чтобы он получился более хрустящим.
		Смажьте картофель небольшим количеством масла, чтобы он получился более хрустящим.

Окружающая среда

После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду.

Гарантия и сервис

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем обратитесь в Центр поддержки пользователей (номер телефона указан в гарантийных обязательствах). Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров указаны в брошюре «Гарантийные обязательства» или в гарантийном талоне.

Только для домашнего использования!

Импортер: ООО «Горенье БТ»
119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

GORENJE
ЖЕЛАЕТ, ЧТОБЫ ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ ДОСТАВИЛО ВАМ УДОВОЛЬСТВИЕ!

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений!

Udhëzime të rëndësishme për sigurinë

Lexoni me kujdes udhëzimet për përdorim para se të përdorni pajisjen.

1. Ruani udhëzimet, certifikatën e garancisë, faturën e pagesës dhe mundësisht paketimin e pajisjes.
2. Mos e zhytni pajisjen me komponentët elektrikë dhe elementët ngrohës në lëng dhe mos e shpëlani nën ujë të rrjedhshëm.
3. Parandaloni çdo hyrje të ujit ose lëngu tjetër në pajisje pasi kjo mund të shkaktojë goditje elektrike.
4. Gjithmonë vendosni ushqimin që do të skuqet në kosh në mënyrë që të shmangni kontaktin me elementët e ngrohjes.
5. Mos i mbuloni vrimat e hyrjes dhe daljes së ajrit gjatë funksionimit të pajisjes.
6. Mos e mbushni tiganin me vaj pasi kjo mund të rezultojë në rrezik zjarri.
7. Mos prekni asnjë pjesë të brendshme të pajisjes gjatë funksionimit.
8. Para se të lidhni pajisjen me rrjetin elektrik, sigurohuni që voltazhi i treguar në pajisje të përputhet me tensionin e rrjetit elektrik në shtëpinë tuaj.
9. Mos e përdorni pajisjen nëse priza, kordoni i energjisë ose ndonjë komponent tjetër është i dëmtuar.
10. Nëse kordoni i energjisë është i dëmtuar, ai mund të zëvendësohet vetëm nga Gorenje, qendra e autorizuar e servisit dhe riparimit e Gorenje, ose një profesionist i trajnuar në mënyrë të përshtatshme.
    Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore ose me mungesë përvoje dhe njohurish, nëse u jepet mbikëqyrje ose udhëzime në lidhje me përdorimin e pajisjes në një mënyrë të sigurt dhe ata i kuptojnë rreziqet e përfshira.
    Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja që duhet të bëjë përdoruesi nuk kryhet nga fëmijët nëse nuk janë më të mëdhenj se 8 vjeç dhe nuk mbikëqyren.
11. Mbajeni kordonin e energjisë larg sipërfaqeve të nxehta.
12. Mos e vendosni kabllin e energjisë në prizën e energjisë dhe mos përdorni panelin e kontrollit të pajisjes nëse duart tuaja janë të lagura.
13. Lidhni pajisjen vetëm me një prizë të tokëzuar. Sigurohuni që spina të futet në mënyrë korrekte në prizë.
14. Kjo pajisje nuk mund të kontrollohet duke përdorur një kohëmatës të jashtëm ose një sistem të veçantë telekomandimi.
15. Mos e vendosni pajisjen në ose afër një materiali të ndezshëm siç është një mbulesë tavoline ose perde.
16. Mos e vendosni pajisjen pranë një muri ose sipër pajisjeve të tjera. Sigurohuni që të ketë të paktën 10 cm hapësirë prapa, pranë dhe sipër pajisjes. Mos vendosni asnjë objekt mbi pajisje.

17. Përdorni pajisjen vetëm për qëllimet e përshkruara në këtë manual.
18. Mos e lini pajisjen të funksionojë pa mbikëqyrje.
19. Gjatë skuqjes me ajër të nxehtë, avulli i nxehtë lirohet përmes vrimave të daljes së ajrit. Kujdesuni që të mos afroheni shumë me gypat e daljes së ajrit me duar dhe fytyrë. Kini kujdes gjithashtu që të mos digjeni nga avulli kur hiqni tiganin nga pajisja.
20. Gjatë funksionimit, sipërfaqet e aksesueshme të pajisjes mund të nxehen.
21. Nëse nga pajisja del tym i errët, menjëherë fikeni. Para se të hiqni tabakanë nga pajisja, prisni që tymi të rrallohet.
22. Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të rrafshët dhe të qëndrueshme.
23. Pajisja synohet vetëm për përdorim normal shtëpiak. Nuk synohet për përdorim në mjedise të tilla si: aneks kuzhine në dyqane/magazina, zyra, ferma ose mjedise të tjera pune. Gjithashtu nuk synohet të përdoret nga klientët në dhomat e hoteleve, moteleve, godinave për fjetje dhe mëngjes dhe institucione të tjera që ofrojnë strehim.
24. Nëse pajisja nuk përdoret në mënyrë korrekte ose, nëse përdoret për qëllime profesionale ose gjysmë-profesionale ose në një mënyrë që nuk është në përputhje me këto udhëzime, garancia do të jetë e pavlefshme dhe Gorenje nuk do të jetë përgjegjëse për asnjë dëm që do të rezultojë.
25. Për inspektim ose riparim të pajisjes, kontaktoni një qendër të autorizuar të shërbimit Gorenje.
26. Mos u përpiqni ta riparoni pajisjen vetë pasi kjo do ta bëjë garancinë të pavlefshme.
27. Gjithmonë shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik pas përdorimit.
28. Para se të mbani ose pastroni pajisjen, prisni që ajo të ftohet për rreth 30 minuta.
29. Sigurohuni që ushqimi i gatuar në pajisje të ketë një ngjyrë të artë dhe jo ngjyrë të errët ose kafe. Hiqni çdo mbetje të ushqimit të djegur. Mos skuqni patate në temperaturë mbi 180°C (për të zvogëluar formimin e akrilamideve).

Kjo pajisje është etiketuar në përputhje me Direktivën Evropiane 2012/19/EC për mbetjet e pajisjeve elektrike dhe elektronike - WEEE. Direktiva specifikon kërkesat e zbatueshme për mbledhjen dhe administrimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe elektronike në të gjithë Bashkimin Evropian.

Fikje automatike

Kjo pajisje është e pajisur me një kohëmatës. Kur të mbarojë koha, pajisja do të lëshojë një sinjal dhe do të fiket automatikisht.

Para se të përdorni pajisjen për herë të parë:
Hiqni të gjithë materialin e paketimit. Nëse ka ndonjë etiketë ose ngjitëse në pajisje, hiqini ato. Shpëlajeni koshin dhe tiganin me ujë të nxehtë. Mos përdorni pastrues gërryes ose agresivë. Përdorni një leckë të lagur për të pastruar pjesën e brendshme dhe të jashtme të pajisjes. Mos lani tiganin dhe koshin në larëse enësh/lavastovilje.

Pajisja përdor ajër të nxehtë për skuqje. Prandaj, mos e mbushni tiganin me vaj për skuqje ose yndyrë!

Lidhje elektrike:

Pajisje mund të lidhet vetëm me një prize të përshtatur për 220-240 V, 16A ~ 50-60 Hz.

Përshkrim i përgjithshëm (Foto1)

1. Tenxhere për skuqje
2. Skara e skuqjes
3. Pajisja

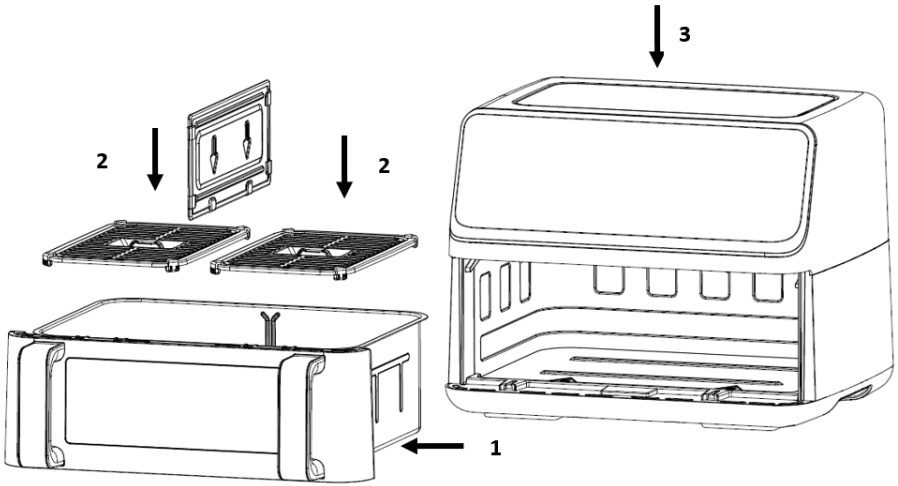


Figura 14

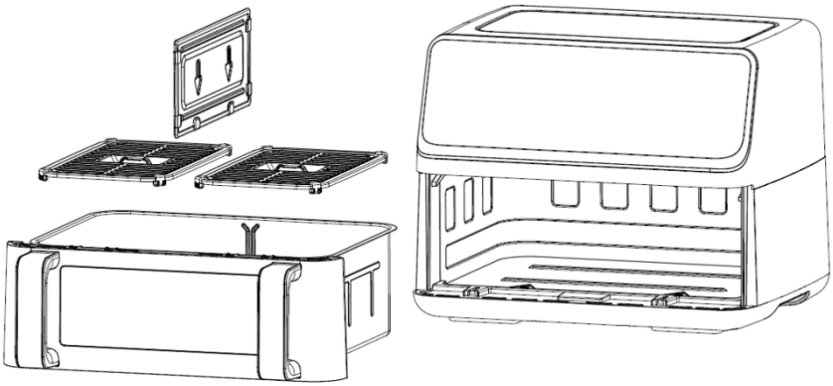


Figura 2

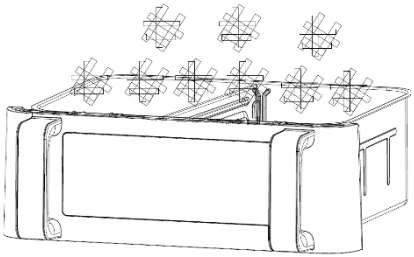


Figura 3

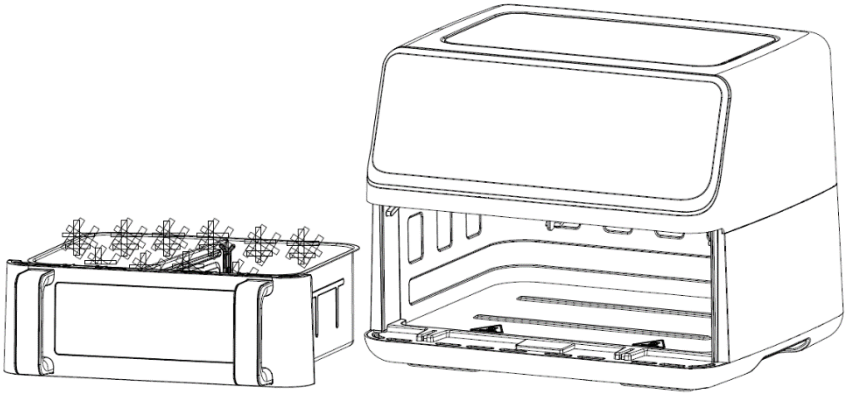


Figura 4

Përpara përdorimit të parë

1. Hiqni të gjitha materialet e paketimit.
2. Hiqni çdo ngjitës ose etiketë nga pajisja.
3. Pastroni mirë raftin dhe tenxheren me ujë të nxehtë, pak detergjent dhe një sfungjer jogërryes.
4. Fshini pjesën e brendshme dhe të jashtme të pajisjes me një leckë të njomë.

Kjo është një fritezë pa vaj që punon në ajër të nxehtë. Mos e mbushni menjëherë tenxheren me vaj apo yndyrë për skuqje.

Vini re: Kur friteza me ajër të nxehet për herë të parë, ajo mund të lëshojë tym të lehtë ose kutërbim. Kjo është normale te shumë pajisje nxehëse. Kjo nuk ndikon në sigurinë e pajisjes suaj.

Përgatitja e pajisjes për përdorim

3. Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të qëndrueshme, horizontale dhe të njëtrajtshme.
Mos e vendosni pajisjen në një sipërfaqe jorezistente ndaj nxehtësisë.
4. Vendosni skarën e skuqjes në tenxhere

Mos e mbushni tenxheren me vaj apo ndonjë lëng tjetër.
Mos vendosni asgjë mbi pajisje, sepse kjo mund të pengojë qarkullimin e ajrit dhe të ndikojë në rezultatin e skuqjes me ajër të nxehtë.

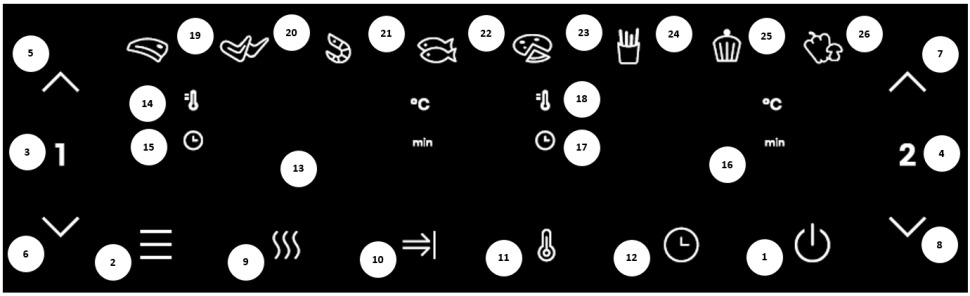
Përdorimi i pajisjes

1. Lidhni prizën e rrymës në një prizë muri të tokëzuar.
2. Tërhiqeni me kujdes tenxheren nga friteza me ajër (Figura 2).
3. Vendosni përbërësit në tenxhere. (Figura 3).
4. Vendosni përsëri tenxheren në fritezën me ajër (Figura 4).

Mos e përdorni kurrë tenxheren pa skarën e skuqjes në të.

Kujdes: Mos e prekni tenxheren gjatë dhe për disa kohë pas përdorimit, pasi ajo nxehet shumë. Mbajeni tenxheren vetëm nga doreza.
5. Përcaktoni kohën e nevojshme të përgatitjes për përbërësin (shihni seksionin "Cilësimet" në këtë kapitull).
6. Disa përbërës kërkojnë tundje diku nga mesi i kohës së përgatitjes (shihni seksionin "Cilësimet" në këtë kapitull). Për të tundur përbërësit, nxirreni tenxheren nga pajisja duke e mbajtur nga doreza dhe tundeni. Pastaj rivendosni tenxheren në fritezën me ajër.
7. Kur dëgjoni zilen, koha e vendosur e përgatitjes ka kaluar. Nxirreni tenxheren nga pajisja
Vini re: Mbani shtypur butonin e rrymës për 2 sekonda. Pastaj mund ta fikni pajisjen manualisht.
Këshillë: Ju mund të rregulloni temperaturën ose kohën sipas preferencës suaj gjatë përdorimit.
8. Kontrolloni nëse përbërësit janë gati.
Nëse përbërësit nuk janë ende gati, thjesht rivendosni tenxheren përsëri në pajisje dhe vendosni kohëmatësin për disa minuta shtesë.
9. Për të hequr përbërësit (p.sh. patatet e skuqura), nxirreni tenxheren nga friteza me ajër dhe vendoseni në një këmbje.
Mos e ktheni tenxheren përmbys, pasi vaji i tepërt që është mbledhur në pjesën e poshtme të tenxheres do të rrjedhë mbi përbërësit.
Tenxherja dhe përbërësit janë të nxehtë. Në varësi të llojit të përbërësve në fritezën me ajër, avulli mund të dalë nga tenxherja.
10. Përdorni enë të përshtatshme për transferimin e ushqimit në pjatë.
11. Kur një porcion përbërësish është gati, friteza me ajër është menjëherë gati për përgatitjen e një porcioni tjetër.

Udhëzimet e panelit të kontrollit



Tasti 1 - Tasti i energjisë
Pasi të dyja tenxheret të vendosen siç duhet në vendin e përshtatshëm, drita e energjisë do të ndriçohet. Shtypni tastin e energjisë për të vendosur pajisjen në modalitetin e gatishmërisë, pasi të keni përzgjedhur tenxheren për t'u përdorur. Shtypni edhe një herë tastin e energjisë për të nisur procesin e gatimit. Mbani shtypur tastin e energjisë për 2 sekonda për të mbyllur të gjithë pajisjen gjatë gatimit. Motori do të fiket në të njëjtën kohë.

Tasti 2 - Tasti i paravendosjes
Zgjedhja e tastit të paravendosjes ju mundëson të lëvizni nëpër 8 zgjedhjet e ushqimit të përdorura më gjerësisht (19-26). Pasi të përzgjidhet, fillon funksioni i kohës dhe temperaturës së paracaktuar të gatimit.

Tasti 3 1 - Tasti i tenxheres së majtë
Prekni tastin e tenxheres së majtë，ikona e tastit të funksionit të tenxheres së majtë do të ndizet dhe menyja do të kthehet në menynë e parë (biftek). Në këtë kohë, treguesi i biftekut dhe ekrani përkatës i tenxheres së majtë do të pulsojnë dhe do të shfaqin radhazi temperaturën dhe kohën e paracaktuar të programit të biftekut. Kur shfaqet temperatura, treguesi i temperaturës në pjesën e sipërme majtas të ekranit është gjithmonë i ndezur. Kur shfaqet koha, treguesi i kohës në pjesën e poshtme majtas të ekranit është gjithmonë i ndezur. Nëse shtypni tastin e tenxheres së majtë për 2 sekonda, mund të anuloni përzgjedhjen e tenxheres së majtë dhe produkti hyn në modalitetin e gatishmërisë.

Tasti 4 2 - Tasti i tenxheres së djathtë
Prekni tastin e tenxheres së djathtë, ikona e tastit të funksionit të tenxheres së djathtë do të ndizet dhe menyja do të kthehet në menynë e parë (biftek). Në këtë kohë, treguesi i biftekut dhe ekrani përkatës i tenxheres së djathtë do të shfaqin radhazi temperaturën dhe kohën e paracaktuar të programit të biftekut. Kur shfaqet temperatura, treguesi i temperaturës në pjesën e sipërme majtas të ekranit është gjithmonë i ndezur. Kur shfaqet koha, treguesi i kohës në pjesën e poshtme majtas të ekranit është gjithmonë i ndezur. Nëse shtypni tastin e tenxheres së djathtë për 2 sekonda, mund të anuloni përzgjedhjen e tenxheres së djathtë dhe produkti hyn në modalitetin e gatishmërisë.

Tasti 5 dhe tasti 6 - Tastet e kontrollit të temperaturës dhe kohës për tastin e tenxheres së majtë
Simbolet e tastit 5 dhe tastit 6 të mundësojnë të rrisësh ose të zvogëlosh temperaturën e gatimit me 5 °C përnjëherë për tenxheren e majtë. Mbajtja shtypur e tastit do të ndryshojë shpejt temperaturën e

vendosur. Diapazoni i kontrollit të temperaturës: 80 °C – 200 °C. Mund të rrisni ose të zvogëloni kohën e gatimit për tenxheren e majtë me një minutë përnjerë. Mbajtja shtypur e një tasti do të ndryshojë shpejt kohën e vendosur. Diapazoni i kontrollit të kohës: 1 min-60 min.

Tasti 7 dhe tasti 8 - Tastet e kontrollit të temperaturës dhe kohës për tastin e tenxheres së djathtë
Simbolet e tastit 7 dhe tastit 7 të mundësojnë të rrisës ose të zvogëlosh temperaturën e gatimit me 5 °C përnjëherë për tenxheren e djathtë. Mbajtja shtypur e tastit do të ndryshojë shpejt temperaturën e vendosur. Diapazoni i kontrollit të temperaturës: 80 °C – 200 °C. Ju gjithashtu mund të rrisni ose të zvogëloni kohën e gatimit për tenxheren e djathtë me një minutë përnjëherë. Mbajtja shtypur e një tasti do të ndryshojë shpejt kohën e vendosur. Diapazoni i kontrollit të kohës: 1 min-60 min.

Tasti 9 - Ikona e tastit të nxehjes paraprake

Prekni ikonën e tastit të nxehjes paraprake, shtypeni, pastaj zgjidhni ose dhe shtypeni përsëri për të filluar pajisjen. Cilësimi i paracaktuar i funksionit të nxehjes paraprake është 160 gradë dhe 3 minuta.

Tasti 10 - Tasti i përfundimit të njëkohshëm
Prekni tastin e përfundimit të njëkohshëm; dy receta me cilësime të ndryshme kohore mund të përfundojnë në të njëjtën kohë.

Tasti 11 – Tasti i përzgjedhjes së temperaturës
Prekni tastin e përzgjedhjes së temperaturës. Mund të rregulloni temperaturën e shënuar në njësinë e ekranit, sipas nevojës.

Tasti 12 Tasti i përzgjedhjes së kohës
Prekni tastin e përzgjedhjes së kohës. Mund të rregulloni kohën e shënuar në njësinë e ekranit, sipas nevojës.

Drita treguese “13” Ekrani për tenxheren e majtë
Drita treguese “14” Drita e temperaturës për tenxheren e majtë
Drita treguese “15” Drita e kohës për tenxheren e majtë
Drita treguese “16” Ekrani për tenxheren e djathtë
Drita treguese “17” Drita e temperaturës për tenxheren e djathtë
Drita treguese “18” Drita e kohës për tenxheren e djathtë
Dritat treguese “19-26” Treguesi i recetës

Udhëzimet e detajuara të përdorimit

1. Modaliteti i nisjes
Së pari, për t'u siguruar që tigani është montuar siç duhet në pajisje, fusni spinën në prizë. Pajisja do të ndizet, do të sinjalizojë një herë, të gjitha dritat do të ndizen për një sekondë dhe më pas do të fiken përsëri. Ikona e energjisë do të ndizet.
2. Modaliteti i gatishmërisë
Prekni ikonën e energjisë. Treguesi i ikonës së përzgjedhjes së tenxheres 1 dhe i ikonës së përzgjedhjes së tenxheres 2 do të ndizen dhe do të qëndrojnë të ndezur. Produkti tani është në modalitetin e gatishmërisë. Kur njësia është në modalitetin e gatishmërisë dhe nuk ka punuar brenda 5 minutash, ajo do të kthehet në modalitetin e nisjes.

3. Modaliteti i punës me një tenxhere (Bulkhead)

3.1. Prekni ikonën 1 ose 2. Treguesi i funksionit dhe menyja do të ndizen dhe do të qëndrojnë të ndezura. Treguesi i biftekut do të pulsojë, pasi kjo është menyja e paracaktuar dhe treguesit e tjerë gjithashtu do të qëndrojnë të ndezur. Ndërkohë, treguesi i temperaturës dhe i kohës do të pulsojnë. Nëse mbani shtypur ikonën 1 për 2 sekonda, mund të anuloni përzgjedhjen për tenxheren e majtë. Bëni të njëjtën gjë për tenxheren e djathtë duke mbajtur shtypur ikonën 2. Nëse anuloni përzgjedhjen e të dyja tenxhereve duke shtypur ikonat, produkti hyn në modalitetin e gatishmërisë.

3.2. Prekni ikonën e tastit të zgjedhjes së menysë për të zgjedhur menynë që dëshironi të përdorni sipas asaj që po gatuani ose për të rregulluar temperaturën dhe kohën nëse është e nevojshme. Kur rregulloni temperaturën, sa herë që shtypni tastin, temperatura do të ndryshojë me 5 ℃, kurse nëse shtypni gjatë tastin " ^ " ose " v ", temperatura do të rritet ose ulet vazhdimisht. Për çdo meny, diapazoni i temperaturës së rregullueshme është 80 ℃-200 ℃; Rregullimi i kohës: sa herë që shtypni tastin, koha ndryshon me 1 min. Diapazoni kohor i rregullueshëm është 1 min-60 min.

3.3. Pasi të keni zgjedhur recetën, temperaturën dhe kohën e duhur, shtypni ikonën e tastit të energjisë. Tenxherja 1 / 2 fillon të punojë dhe ekrani tregon kohën aktuale të gatimit, duke e numëruar poshtë para se të ndalojë së pulsuari. Treguesi i recetës së përzgjedhur do të ndizet vazhdimisht, treguesit e recetave të tjera do të jenë të fikur.

3.4. Nëse keni nevojë të rregulloni temperaturën ose kohën gjatë procesit të gatimit, shtypni një herë tastin e temperaturës ose të kohës, pastaj shtypni ikonën e tastit " ^ " ose " v " për të rregulluar temperaturën ose kohën. Gjatë procesit të rregullimit, pajisja do të vazhdojë të punojë.

3.5. Nëse keni nevojë të rivendosni recetën gjatë gatimit, duhet të shtypni lehtë ikonën e tastit të zgjedhjes së menysë një herë për të ndërprerë gatimin, nxehësi dhe motori do të ndalojnë së punuari dhe treguesi i recetës dhe ekrani do të pulsojnë. Rregulloni recetën sipas nevojës. Në këtë kohë, ju gjithashtu mund të rregulloni temperaturën dhe kohën.

3.6. Shtypni tastin e energjisë gjatë gatimit dhe pajisja do të ndalet. Nëse nuk ka veprim, pajisja do të kthehet automatikisht në modalitetin e gatishmërisë pas 5 minutash.

3.7. Nëse keni nevojë të fikni pajisjen gjatë gatimit, shtypni tastin e energjisë për 2 sekonda dhe pajisja do të fiket. Tubi i nxehjes dhe motori do të ndalojnë së punuari. Ekrani do të shfaqë fjalën "OFF" dhe do të dëgjohet sinjali.

3.8. Pas gatimit, ekrani do të shfaqë fjalën "OFF" dhe sinjali do të dëgjohet menjëherë 5 herë. Ekrani fiket dhe pajisja kthehet në modalitetin e gatishmërisë.

3.9. Nëse, gjatë gatimit, hiqni koshin e skuqjes, ekrani do të tregojë fjalën "OPEN" dhe pajisja do të ndalojë së punuari. Pasi të keni futur përsëri shportën e skuqjes, pajisja do të rifillojë punën e saj të mëparshme.

4. Modaliteti i punës me dy tenxhere (Bulkhead)

4.1. Nisja e të dyja tenxhereve

4.1.1. Së pari, zgjidhni një anë dhe vendosni recetën, temperaturën dhe kohën, sipas nevojave tuaja. Së dyti, zgjidhni anën tjetër dhe vendosni recetën e dëshiruar, temperaturën dhe kohën, në të njëjtën mënyrë.

4.1.2. Kur të shtypni ikonën e tastit të energjisë, tenxherja e majtë dhe e djathtë do të fillojnë të punojnë në të njëjtën kohë. Tasti 1 dhe drita treguese e tenxheres së majtë do të pulsojnë njëkohësisht një herë në 6 sekonda, gjithashtu tasti 2 dhe drita treguese e enës së djathtë do të pulsojnë njëkohësisht një herë në 6 sekonda. Ekrani i tenxheres së majtë dhe të djathtë do të ndizen radhazi, në një interval prej rreth 3 sekondash.

4.1.3. Ju gjithashtu mund të ndizni tenxheren e majtë së pari, duke shtypur tastin e energjisë pas vendosjes së parametrit të tenxheres 1 dhe më pas duke shtypur 2 për të vendosur parametrin e tenxheres së djathtë. Kur tenxherja e djathtë të jetë gati, shtypni tastin e energjisë për të nisur tenxheren e djathtë.

4.1.4. Ndërsa punoni me të dyja tenxheret, shtypni një herë tastin e temperaturës ose të kohës dhe receta dhe temperatura do të shfaqen radhazi në ekranin e majtë dhe të djathtë. 3 sekonda pas mosveprimit, ekrani do të kalojë në kohë.

4.2. Ndryshimi i një cilësimi gjatë punës me të dyja tenxheret

4.2.1. Kur tenxherja e majtë dhe e djathtë punojnë në të njëjtën kohë dhe ju duhet të vendosni temperaturën ose kohën për tenxheren e majtë, shtypni 1 dhe më pas vendosni temperaturën dhe kohën sipas nevojës. Receta nuk mund të ndryshohet në këtë gjendje. Nëse nuk ka veprim brenda 10 sekondave pas cilësimit, ekrani kthehet automatikisht në normalitet.

4.2.2. Nëse keni nevojë të vendosni temperaturën ose kohën e tenxheres së djathtë, referojuni seksionit 4.2.1.

4.2.3. Gjatë procesit të gatimit, receta dhe temperatura/koha mund të rregullohen duke shtypur 1 / 2 dhe tastin e energjisë. Tenxherja e majtë ose e djathtë do të hyjë në modalitetin e pauzës. Pas ndryshimit të cilësimeve, shtypni tastin e energjisë për të rifilluar gatimin.

4.2.4. Pasi pajisja të ketë hyrë në modalitetin e ndërprerjes, nëse nuk ka përdorim për 5 minuta, tenxherja do të hyjë në modalitetin e gatishmërisë.

4.3. Fikja e tenxheres së majtë ose të djathtë

4.3.1. Shtypni së pari tastin 1 ose 2 dhe pastaj shtypni tastin e energjisë për 2 sekonda, tenxherja e zgjedhur do të ndalojë punën dhe do të kthehet në modalitetin e gatishmërisë.

4.4. Nxjerrja jashtë e shportës

4.4.1. Gjatë procesit të gatimit, nëse shporta është nxjerrë, ekrani do të shfaqë simbolin "OPEN". Ana do të ndalojë së punuari (si nxehja, ashtu edhe motori, do të ndalen) dhe do të rifillojë së punuari me cilësimin e mëparshëm kur shporta të futet përsëri.

4.4.2. Kur shporta e skuqjes të nxirret në gjendje gatishmërie, ekrani do të shfaqë simbolin "OPEN". Në këtë kohë, të dyja tenxheret nuk mund të përdoren në të njëjtën kohë.

4.5. Pauza e tenxheres së majtë dhe të djathtë

4.5.1. Kur gatuani me të dyja tenxheret, shtypni tastin e energjisë një herë dhe tenxherja e majtë dhe e djathtë do të hyjnë në modalitetin e pauzës në të njëjtën kohë. Si ekranet, ashtu edhe recetat, tani do të pulsojnë. Shtypni përsëri tastin e energjisë dhe tenxherja e majtë dhe e djathtë do të rifillojnë punën.

4.5.2. Kur tenxherja e majtë dhe e djathtë ndalen në të njëjtën kohë dhe nuk ka veprim brenda 5 minutash, të dyja tenxheret do të ndalojnë punën dhe do të kthehen në modalitetin e gatishmërisë.

4.5.3. Kur gatuani me të dyja tenxheret, shtypni butësisht tastin e energjisë një herë. Tenxherja e majtë dhe e djathtë do të hyjnë në modalitetin e pauzës në të njëjtën kohë. Nëse keni nevojë të rregulloni ndonjë gjë, së pari shtypni 1 ose 2 dhe më pas rregulloni recetën, temperaturën dhe kohën, sipas nevojave tuaja. Tani shtypni tastin e energjisë një herë për të rifilluar punën e njëkohshme të tenxheres së majtë dhe të djathtë.

4.5.4. Kur gatuani me të dyja tenxheret, shtypni butësisht tastin e energjisë një herë. Tenxherja e majtë dhe e djathtë do të hyjnë në modalitetin e pauzës në të njëjtën kohë. Shtypni tastin e energjisë përsëri për 2 sekonda dhe tenxherja e majtë dhe e djathtë do të ndalojnë së punuari në të njëjtën kohë. Ekrani i majtë dhe i djathtë do të

shfaqin "OFF" dhe produkti do të kthehet në modalitetin e gatishmërisë pas një bipi të shkurtër.

4.6. Ndalimi i tenxheres së majtë dhe të djathtë

4.6.1. Kur gatuani me të dyja tenxheret, shtypni tastin e energjisë për 2 sekonda. Tenxherja e majtë dhe e djathtë do të ndalojnë së punuari në të njëjtën kohë dhe ekrani i majtë dhe i djathtë do të shfaqin "OFF". Pas një sinjalizimi të shkurtër, pajisja do të hyjë në modalitetin e gatishmërisë.

4.6.2. Pasi të ketë përfunduar koha e ekranit, as tenxherja e majtë dhe as tenxherja e djathtë nuk do të punojnë, ngrohja dhe motori do të ndalen, ndërsa ekrani do të shfaqë "OFF". Pasi zilja të lëshojë 5 sinjalizime të shkurtra, ekrani do të fiket dhe pajisja do të kthehet në modalitetin e gatishmërisë.

4.6.3. Nëse dëshironi të fikni një tenxhere, shtypni së pari 1 ose 2 dhe pastaj shtypni tastin e energjisë për 2 sekonda. Tenxherja e zgjedhur do të ndalojë së punuari dhe ekrani përkatës do të shfaqë "OFF". Pas një sinjalizimi të shkurtër, ai do të kthehet në modalitetin e gatishmërisë. Në këtë pikë, gjendja e pajisjes ndryshon në modalitetin e punës me një tenxhere të vetme.

4.7. Funksioni i përfundimit të njëkohshëm

4.7.1. Ky funksion është aktiv vetëm kur dy receta me cilësime të ndryshme kohore zgjidhen në modalitetin e tenxheres së majtë dhe të djathtë. Drita treguese do të ndizet në të njëjtën kohë. Kur funksioni është aktiv, ekrani pulson.

4.7.2. Pas përzgjedhjes së menysë, shtypni së pari tastin e përfundimitr të njëkohshëm, pastaj shtypni përsëri tastin e energjisë. Pajisja do të fillojë të punojë. Në këtë pikë, tenxherja me kohën më të gjatë të gatimit punon, ndërsa tenxherja me kohën më të shkurtër të gatimit tregon simbolin "HOLD". Kur të ketë kaluar koha shtesë, tenxherja e dytë fillon të punojë. Tasti i përfundimit të njëkohshëm normalisht qëndron i ndezur gjatë këtij procesi.

4.7.3. Gjatë punës, nëse koha e shfaqur në anën e simbolit "HOLD" është më e gjatë se koha në anën tjetër, dilni nga modaliteti i përfundimit të njëkohshëm. Treguesi i tastit të përfundimit të njëkohshëm do të fiket.

4.7.4. Nëse nxirrni një tenxhere gjatë punës, kohëmatësi do të ndalojë dhe ekrani do të shfaqë simbolin "OPEN". Vendosni tenxheren përsëri në pajisje për të vazhduar me punën.

4.7.5. Gjatë punës së njëkohshme, nëse puna e një tenxhereje është pezulluar dhe tenxherja tjetër vazhdon të punojë, dilni nga funksioni i përfundimit të njëkohshëm dhe treguesi i tastit të përfundimit të njëkohshëm do të fiket.

5. Pa modalitet Bulkhead

5.1. Nëse ushqimi që po gatuani është shumë i madh, mos e përdorni ndarjen e mesme. Zgjidhni 1, zgjidhni menynë, pastaj zgjidhni 2, zgjidhni të njëjtën meny dhe shtypni butonin e ndezjes për të filluar gatimin me pajisjen. Për detaje, shihni modalitetin e punës me dy tenxhere (Bulkhead).

5.2. Mos e përdorni modalitetin e ndarjes së mesme për të pjekur një pulë të tërë. Zgjidhni cilëndo meny në tenxheren e majtë dhe të djathtë në të njëjtën kohë, rregulloni temperaturën në meny në 200 gradë Celsius, vendosni kohën dhe shtypni butonin e ndezjes për të ndezur nxehësin e majtë dhe të djathtë në të njëjtën kohë për gatim.

Shënime:

1. Modaliteti i nisjes: në këtë modalitet, ndizet vetëm ikona e tastit të energjisë.
2. Modaliteti i gatishmërisë: ikona e tastit të energjisë, tasti i tenxheres së majtë dhe tasti i tenxheres së djathtë janë të gjitha të ndriçuara.
3. Cilësimi i njësisë kur nuk është duke punuar: butoni i funksionit përkatës është gjithmonë i ndezur, treguesi i recetës së zgjedhur pulson, treguesit e tjerë të menysë janë gjithmonë të ndezur, ekrani përkatës pulson radhazi për të treguar temperaturën/kohën e recetës së përzgjedhur. Kur të rregulloni menynë, receta e përzgjedhur pulson, kur të vendosni temperaturën, shtypni tastin e temperaturës,

ekrani pulson për të treguar temperaturën aktuale, shtypni tastin e kohës për të rregulluar kohën, ekrani ndërron kohën aktuale dhe pulson. Kur tenxherja e majtë dhe e djathtë janë gjendja e zgjedhur në të njëjtën kohë, menyja e anës që nuk është zgjedhur nuk pulson, ekrani përkatës tregon radhazi temperaturën dhe kohën pa pulsuar. Gjatë këtij procesi, nxehësit dhe motorët nuk funksionojnë.
4. Bërja e rregullimeve gjatë gatimit: receta nuk pulson. Ekrani pulson për të shfaqur temperaturën dhe kohën. Mund të rregulloni temperaturën dhe kohën, por receta nuk mund të rregullohet.
5. Modaliteti i pauzës së një tenxhereje të vetme: tasti i funksionit përkatës ndizet në mënyrë të qëndrueshme dhe treguesi i menysë pulson kur zgjidhet. Treguesit e tjerë të menysë ndizen në mënyrë të qëndrueshme dhe ekrani përkatës i ekranit vezullon, duke treguar temperaturën/kohën.

Tastet përkatëse 1 ose 2 vezullojnë, ndërsa menyja, temperatura dhe koha mund të rregullohen në këtë pikë.
6. Modaliteti i pauzës së tenxheres së majtë dhe të djathtë: tasti i funksionit përkatës ndizet në mënyrë të qëndrueshme, treguesi i menysë së zgjedhur pulson, treguesi i menysë tjetër ndizet në mënyrë të qëndrueshme, ekrani vezullon, duke treguar temperaturën/kohën, tastet përkatëse 1 dhe 2 vezullojnë.
7. Modaliteti i punës: tasti i funksionit përkatës ndizet në mënyrë të qëndrueshme, treguesi i menysë së zgjedhur ndizet në mënyrë të qëndrueshme, treguesit e tjerë të menysë janë të fikur dhe ekrani përkatës shfaq kohën e menysë.
8. Kur tenxherja e majtë dhe e djathtë punojnë në të njëjtën kohë, treguesi i çelësit dhe treguesi përkatës i menuysë përkatëse të tenxheres 1 vezullojnë në të njëjtën kohë /3 sekonda dhe koha e shuarjes < 0.5 sekonda. Pas 3 sekondash, treguesi i tastit dhe treguesi përkatës i menysë së 2 tenxheres vezullojnë në të njëjtën kohë /6 sekonda, me kohën e shuarjes < 0.5 sekonda, treguesit e majtë dhe të djathtë vezullojnë radhazi dhe koha e intervalit të majtë dhe të djathtë është 3 sekonda.
9. Funksioni i kujtesës: pajisja ka një funksion të kujtesës. Kur gatimi të ketë përfunduar, pajisja nuk do të fiket. Në përdorimin e ardhshëm, nëse zgjidhni të njëjtën tenxhere si herën e fundit, pajisja do të shfaqë drejtpërdrejt menynë që është përdorur herën e fundit. Funksioni i memories do të zhduket kur pajisja të fiket për 1 orë. Pasi të ketë kaluar të paktën 1 orë, gjendja fillestare do të shfaqet kur pajisja të ndizet përsëri. Kujtesa e fikjes: nëse pajisja është në përdorim dhe energjia është ndërprerë aksidentalisht, makina do të kthehet në gjendjen e punës para fikjes së energjisë. me kusht që të rienergjizohet brenda 30 minutash.

Cilësimet

Tabela e mëposhtme do t'ju ndihmojë të zgjidhni cilësimet bazë për përbërësit.
Vini re: Kini parasysh se këto cilësime janë vetëm treguese. Duke qenë se përbërësit ndryshojnë në origjinë, madhësi, formë dhe markë, ne nuk mund të garantojmë cilësimet më të mira për përbërësit tuaj.
Për shkak se teknologjia e ajrit të shpejtë e rinxeh menjëherë ajrin brenda pajisjes, tërheqja e shkurtër e tenxheres nga pajisja gjatë skuqjes me ajër të nxehtë vështirë se do të prishë procesin.

Sugjerime:

1. Përbërësit më të vegjël zakonisht kërkojnë një kohë pak më të shkurtër përgatitjeje, sesa përbërësit më të mëdhenj.
2. Sasia më e madhe e përbërësive kërkon një kohë pak më të gjatë përgatitjeje, sasia më e vogël e përbërësve kërkon një kohë pak më të shkurtër përgatitjeje.
3. Tundja e përbërësve më të vegjël diku nga mesi i përgatitjes optimizon rezultatin përfundimtar dhe mund të ndihmojë në skuqjen e njëtrajtshme të përbërësve.
4. Për një rezultat krokant, shtojuni pak vaj patateve të freskëta. Skuqni përbërësit në fritezën me ajër brenda pak minutash pasi të keni shtuar vajin.
5. Mos përgatisni përbërës jashtëzakonisht të yndyrshëm, si salçiçet, në fritezën me ajër.

6. Ushqimet e lehta që mund të përgatiten në furrë mund të përgatiten edhe në fritezën me ajër.
7. Sasia optimale për përgatitjen e patateve të skuqura është 500 gram.
8. Përdorni brumë të përgatitur paraprakisht për të përgatitur shpejt dhe lehtë ushqime të mbushura. Brumi i përgatitur paraprakisht kërkon gjithashtu një kohë më të shkurtër përgatitjeje sesa brumi i bërë në shtëpi.
9. Vendosni një tepsi pjekjeje ose furre në tenxheren e fritezës me ajër nëse dëshironi të piqni një tortë ose quiche apo nëse dëshironi të skuqni përbërës ose pjata delikate me mbushje.

Menyja	Pesha referencë (g)	Temperatura e paracaktuar (°C)	Koha e një tenxhereje (min)	Diapazoni i temperaturës (°C)	Afati kohor (min)	Shejk
Biftek	400	200	15	80–200	1–60	1-2
Këmbë pule	600	200	30	80–200	1–60	1-2
Karkaleca	600	190	10	80–200	1–60	1-2
Peshk	500	180	25	80–200	1–60	1-2
Pica	400	180	10	80–200	1–60	--
Patate të skuqura	450	200	25	80–200	1–60	1-2
Pjekja	400	180	12	80–200	1–60	--
Perime	300	170	20	80–200	1–60	1-2

Vini re 1: Shtojini 3 minuta kohës së përgatitjes kur filloni të piqni ndërsa friteza me ajër është ende e ftohtë.
Vini re 2: Ju mund të rregulloni temperaturën ose kohën sipas efektit aktual të gatimit kur përdorni dy tenxhere gatimi në të njëjtën kohë.

Pastrimi

Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi.
Mos përdorni enë kuzhine metalike ose materiale pastrimi gërryese për të pastruar tenxheren dhe skarën e skuqjes, pasi kjo mund të dëmtojë shtresën që nuk ngjit.
1. Hiqni spinën e rrymës nga priza e murit dhe lëreni pajisjen të ftohet.
   Vini re: Hiqeni tenxheren për ta lënë fritezën me ajër të ftohet më shpejt.
2. Fshini pjesën e jashtme të pajisjes me një leckë të lagur.
3. Pastroni tenxheret me ujë të nxehtë, pak detergjent dhe një sfungjer jogërryes.
   Mund të përdorni detergjent për heqjen e yndyrës për të hequr papastërtitë e mbetura.
   Këshillë: Nëse në skarë ose në fund të tenxheres është ngjitur papastërti, mbusheni tenxheren me ujë të nxehtë dhe pak detergjent. Vendosni skarën e skuqjes në tenxhere dhe lëreni tenxheren dhe skarën e skuqjes të njomet për afërsisht 10 minuta.
4. Pastroni pjesën e brendshme të pajisjes me ujë të nxehtë dhe një sfungjer jogërryes.
5. Pastroni elementin nxehës me një furçë pastrimi për të hequr mbetjet e ushqimit.

Zgjidhja e problemeve

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Pajisja nuk funksionon.	Pajisja nuk është e lidhur me rrjetin elektrik.	Lidhni spinën e kabllos elektrike me një prizë të tokëzuar elektrike.
Përbërësit e skuqur me fritezën me ajër nuk janë gatuar.	Sasi e tepërt e përbërësve ose përbërësit janë shumë të mëdhenj.	Mbushni tenxheren me sasinë e sugjeruar të përbërësve (të madhësisë së rekomanduar).
	Temperatura është shumë e ulët.	Rregulloni temperaturën aq sa duhet.
	Pajisja nuk është nxehur paraprakisht.	Vendosni kohën sipas nevojës të përgatitjes.
Përbërësit janë skuqur në mënyrë të pabarabartë.	Disa lloje përbërësish duhet të tunden diku nga mesi i gatimit.	Përbërësit që qëndrojnë sipër ose përbri njëri-tjetrit (p.sh. patatet e skuqura) duhet të tunden diku nga mesi i kohës së përgatitjes.
Ushqimet e skuqura nuk janë krokante kur dalin nga friteza me ajër.	Kam përdorur llojin e ushqimeve të parapara për përgatitje në një fritezë tradicionale të thellë.	Përdorni ushqime të lehta furre ose lyeni sipërfaqen e ushqimeve me pak vaj për një rezultat më krokant.
Nuk mund ta fus siç duhet tiganin në pajisje.	Shumë përbërës në tenxhere.	Mos e mbushni tiganin përtej treguesit MAX.
	Tenxherja nuk vendoset në vend në siç duhet.	Shtyjeni tenxheren brenda në pajisje derisa të dëgjoni një klik.
Del tym i bardhë nga pajisja.	Gatimi i përbërësve të yndyrshëm.	Kur gatuani përbërës të yndyrshëm, një sasi e madhe e vajit do të rrjedhë në tenxhere. Vaji prodhon tym të bardhë dhe tenxherja mund të nxehet më shumë se zakonisht. Kjo nuk ndikon në pajisje apo në rezultatin përfundimtar.
	Tenxherja nuk është pastruar pas gatimit të fundit.	Tymi i bardhë shkaktohet nga nxehja e yndyrës në tigan. Sigurohuni që të pastroni tiganin siç duhet pas çdo përdorimi.
Patatet e skuqura të freskëta skuqen në mënyrë të pabarabartë.	Nuk është përdorur lloji i duhur i patates.	Përdorni patate të freskëta dhe sigurohuni që ato të qëndrojnë të forta gjatë gatimit.
	Shkopinjtë e patates nuk janë shpëlarë siç duhet para gatimit.	Shpëlani siç duhet shkopinjtë e patates për të hequr niseshtenë nga pjesa e jashtme e shkopinjve.
Patatet e skuqura të freskëta nuk janë krokante.	Kjo varet nga sasia e vajit dhe ujit në patatet e skuqura.	Sigurohuni që t'i thani shkopinjtë e patates siç duhet.
		Për një rezultat më krokant, pritni shkopinjtë e patates në copa më të vogla.
		Lyejini me pak vaj për një rezultat më krokant.

MJEDISI

Në fund të jetëgjatësisë së dobishme të pajisjes, mos e hidhni me mbeturinat e zakonshme shtëpiake. Çojeni në një qendër të autorizuar riciklimi. Kjo do të ndihmojë në ruajtjen e mjedisit.

GARANCI DHE RIPARIM

Nëse keni nevojë për informacione ose nëse keni ndonjë problem, ju lutemi kontaktoni Qendrën e Kujdesit për Klientin Gorenje në vendin tuaj (numri i telefonit është në fletushkën e garancisë që jepet kudo në botë). Nëse nuk ka asnjë Qendër të Kujdesit për Klientin në vendin tuaj, shkoni te shitësi juaj lokal i Gorenje ose kontaktoni departamentin e Shërbimit të pajisjeve të vogla shtëpiake të Gorenje. Vetëm për përdorim personal!

GORENJE
JU URON SHUMË KËNAQËSI NË PËRDORIMIN E PAJISJES SUAJ!

Ne rezervojmë të drejtën për të bërë ndryshime.

FR

Consignes de sécurité importantes

Veuillez lire attentivement cette notice avant d'utiliser l'appareil.

1. Veuillez conserver cette notice, le certificat de garantie, la facture et, si possible, la boîte contenant l'appareil.
2. Ne plongez pas la coque renfermant des composants électriques et des éléments chauffants dans du liquide et ne la rincez pas sous l'eau courante.
3. Évitez que de l'eau ou d'autres liquides pénètrent dans l'appareil, car cela pourrait provoquer un choc électrique.
4. Placez toujours les aliments à frire dans le panier afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.
5. N'obstruez pas les entrées et sorties d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
6. Ne remplissez pas la cuve d'huile car cela peut entraîner un risque d'incendie.
7. Ne touchez aucun élément à l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
8. Avant de brancher l'appareil au secteur, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur dans votre habitation.
9. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou tout autre composant est endommagé.
10. Si le cordon d'alimentation est abîmé, faites-le remplacer uniquement par Gorenje, son service après-vente agréé, ou un professionnel expérimenté.

11. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil sous surveillance, à condition d'avoir reçu des instructions sur la manière de s'en servir en toute sécurité et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent.
    Surveillez les enfants lorsqu'ils se servent de l'appareil et veillez à ce qu'ils ne jouent pas avec.
    Les enfants ne doivent pas effectuer des taches de nettoyage et d'entretien, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et restent sous surveillance.
12. Maintenez le cordon secteur loin des surfaces chaudes.
13. Ne branchez pas le cordon d'alimentation à la prise de courant et ne touchez pas le module de commande de l'appareil avec des mains humides.
14. Branchez l'appareil uniquement à une prise de courant mise à la terre. Veillez à ce que la fiche soit insérée correctement dans la prise secteur.
15. Ne raccordez jamais cet appareil à un minuteur externe ou à un système de commande à distance afin d'éviter une situation dangereuse.
16. Ne placez pas l'appareil sur des matières inflammables ou à proximité, comme une nappe ou des rideaux.
17. Ne placez pas la friteuse près d'un mur ou au-dessus d'un autre appareil. Veillez à ce qu'il y ait un espace de 10 cm au moins derrière, à côté et au-dessus de l'appareil. Ne placez aucun objet dessus.
18. N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné, indiqué dans ce manuel.
19. Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance.
20. Pendant la friture à air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe par les orifices de sortie d'air. Veillez à ne pas approcher trop près vos mains et votre visage de ces orifices. Faites également attention à ne pas vous brûler à la vapeur lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
21. Pendant le fonctionnement, les surfaces accessibles de l'appareil peuvent être très chaudes.
22. Si de la fumée noire sort de l'appareil, éteignez-le immédiatement. Avant de retirer le panier de la friteuse, attendez que la fumée disparaisse.
23. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
24. L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les kitchenettes des magasins, bureaux, fermes ou autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les chambres d'hôtel, les motels, les chambres d'hôtes et autres établissements proposant un hébergement.
25. Si l'appareil n'est pas utilisé correctement ou s'il est utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou d'une manière non conforme à

ces instructions, la garantie sera annulée et Gorenje décline toute responsabilité pour les dommages en résultant.

26. Pour l'inspection ou la réparation de l'appareil, contactez le service après-vente Gorenje agréé.
27. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même car cela annulerait la garantie.
28. Débranchez toujours l'appareil du secteur après utilisation.
29. Avant de saisir ou de nettoyer l'appareil, attendez qu'il refroidisse pendant 30 minutes environ.
30. Assurez-vous que les aliments cuits dans l'appareil ont une couleur dorée plutôt que foncée ou brune. Retirez tout résidu de nourriture brûlée. Ne faites pas frire les pommes de terre crues à une température supérieure à 180°C (pour réduire la formation d'acrylamides).

Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Union européenne.

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'un minuteur. Lorsque la durée de cuisson réglée s'est écoulée, l'appareil émet un signal sonore et s'éteint automatiquement.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois :
Retirez tous les matériaux d'emballage. S'il y a des étiquettes ou des autocollants sur l'appareil, retirez-les. Rincez le panier et la cuve à l'eau chaude. N'employez pas de nettoyants abrasifs ou agressifs. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Ne lavez pas la cuve et le panier au lave-vaisselle.

L'appareil frit les aliments à l'air chaud. Par conséquent, ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse !

Raccordement électrique

L'appareil doit être branché exclusivement à une prise de courant de , 16A 220-240 V ~ 50/60 Hz correctement installée.

Description générale (Schéma 1)

1. Cuve
2. Grille pour la friture
3. Appareil

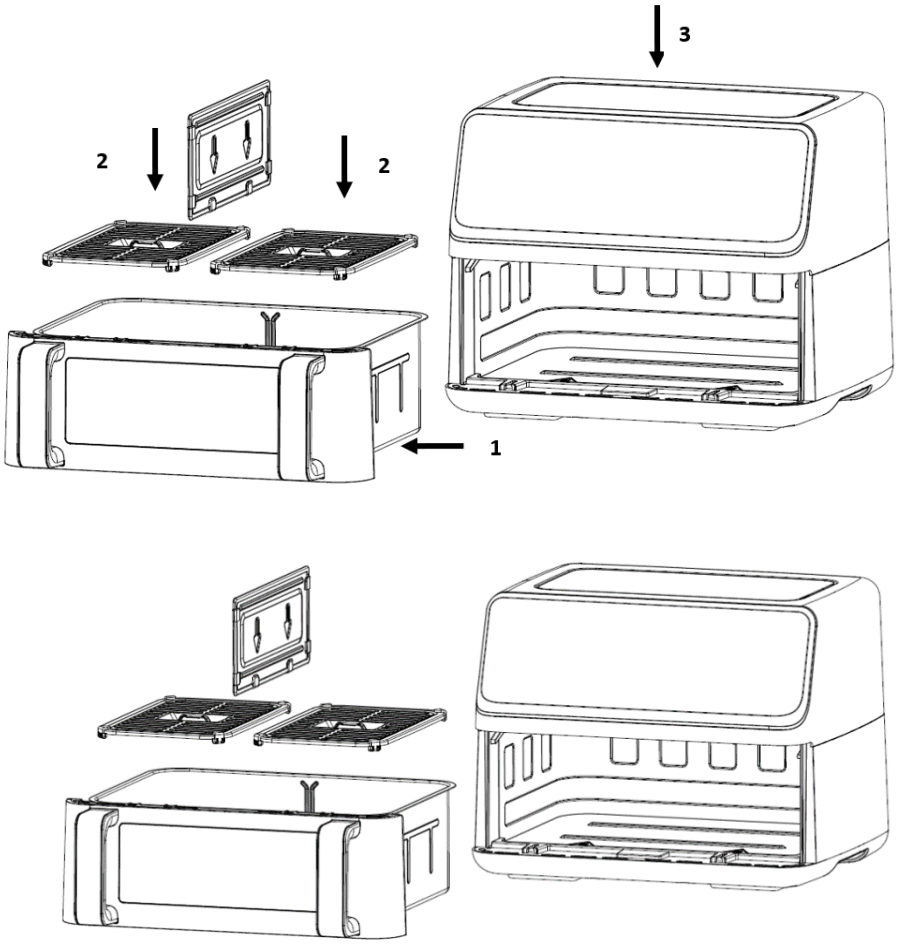


Schéma 2

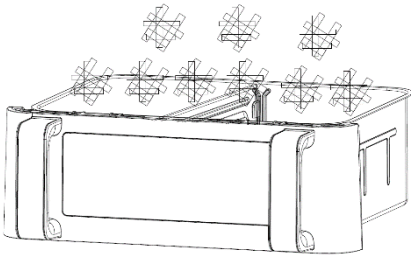


Schéma 3

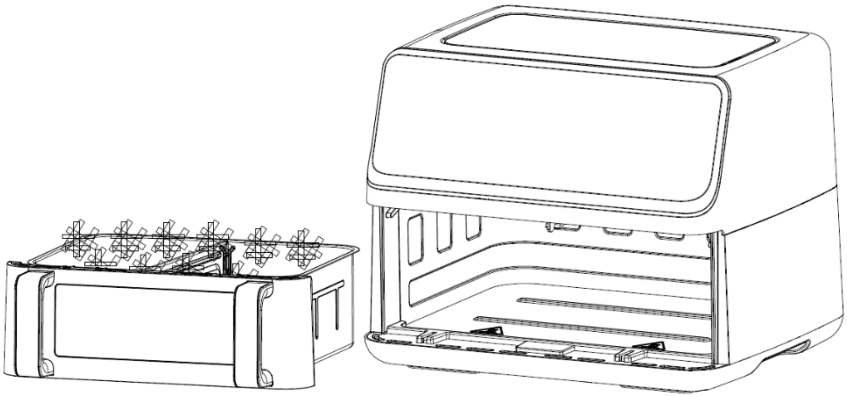


Schéma 4

Avant la première utilisation

1. Retirez tout l'emballage.
2. Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement la grille et la cuve avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Ceci est une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou d'autres matières grasses.
Remarque : Lorsque la friteuse est chauffée pour la première fois, il est possible qu'elle émette une légère fumée ou de l'odeur. Ceci est normal pour de nombreux appareils chauffants. Ceci n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

Préparation de l'appareil avant utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.

Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

2. Placez la grille dans la cuve.

Ne remplissez pas la cuve d'huile ou tout autre liquide.
Ne placez rien sur l'appareil car cela pourrait obstruer le flux d'air et affecter le résultat de la friture à air chaud.

Utilisation de l'appareil

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
2. Retirez délicatement la cuve de la friteuse (Schéma 2).
3. Mettez les ingrédients dans la cuve. (Schéma 3).
4. Replacez la cuve dans la friteuse (Schéma 4).

N'utilisez jamais la cuve sans que la grille ne soit positionnée.

Attention : ne touchez pas la cuve pendant et un certain temps après l'utilisation, car elle devient très chaude. Tenez la cuve par la poignée uniquement.

5. Choisissez le temps de cuisson requis pour la préparation (voir la section « Paramètres » dans ce chapitre).
6. Certains ingrédients nécessitent d'être retournés à mi-cuisson (voir la section « Paramètres » dans ce chapitre). Pour retourner les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Puis, replacez la cuve dans la friteuse.
7. Lorsque le signal sonore retentit, le temps de cuisson défini est écoulé. Retirez la cuve de l'appareil.

Remarque : appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 2 secondes. Ensuite, vous pouvez éteindre l'appareil manuellement.
Astuce : vous pouvez ajuster à votre convenance la température ou le temps de cuisson pendant l'utilisation.

8. Vérifiez si les ingrédients sont cuits.

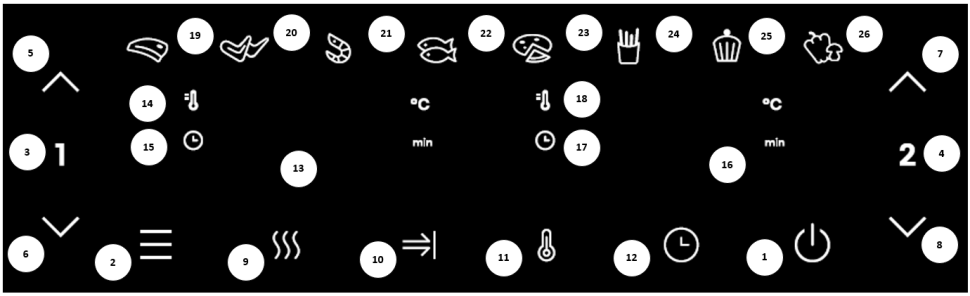
Si les ingrédients ne sont pas encore cuits, remettez simplement la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes supplémentaires à la minuterie.

9. Pour retirer les ingrédients (exemple : des frites), sortez la cuve de la friteuse et placez-la sur un dessous-de-plat.

Ne retournez pas la cuve, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond risque de couler sur les ingrédients.
La casserole et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients contenus dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

10. Utilisez des ustensiles appropriés pour transférer les aliments dans une assiette.
11. Lorsque vos ingrédients sont cuits, la friteuse est immédiatement prête pour la cuisson de nouveaux ingrédients.

Instructions du panneau de commande



Bouton 1 – Marche / Arrêt
Lorsque les deux tiroirs sont correctement placés dans le compartiment principal, le voyant d'alimentation s'allume. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil en mode veille, après avoir sélectionné le tiroir à utiliser. Appuyez une seconde fois sur le bouton d'alimentation pour lancer la cuisson. Appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 2 secondes pour verrouiller entièrement l'appareil pendant la cuisson. Le moteur s'arrête en même temps.

Bouton 2 – Bouton de préréglage
En appuyant sur le bouton de préréglage, vous pouvez faire défiler les 8 aliments les plus courants (19-26). Après la sélection, la cuisson démarre suivant la durée et la température définies.

Bouton 3 – Bouton du tiroir de gauche
En appuyant sur le bouton du tiroir de gauche, le voyant du bouton de fonction du tiroir de gauche s'allume et le premier programme est sélectionné par défaut (steak). À ce moment-là, l'indicateur du programme steak et l'affichage numérique correspondant au tiroir de gauche clignotent et affichent alternativement la température et la durée par défaut du programme steak. Lorsque la température est affichée, l'indicateur de température situé en haut à gauche de l'écran est toujours activé. Lorsque la durée de cuisson est affichée, la minuterie située en bas à gauche de l'écran est toujours activée. En appuyant sur le bouton du tiroir de gauche pendant 2 secondes, vous pouvez annuler la sélection du tiroir de gauche et l'appareil passe en mode veille.

Bouton 4 - Bouton du tiroir de droite
En appuyant sur le bouton du tiroir de droite, le voyant du bouton de fonction du tiroir de droite s'allume et le premier programme est sélectionné par défaut (steak). À ce moment-là, l'indicateur du programme steak et l'affichage numérique correspondant au tiroir de droite clignotent et affichent alternativement la température et la durée par défaut du programme steak. Lorsque la température est affichée, l'indicateur de température situé en haut à gauche de l'écran est toujours activé. Lorsque la durée de cuisson est affichée, la minuterie située en bas à gauche de l'écran est toujours activée. En appuyant sur le bouton du tiroir de droite pendant 2 secondes, vous pouvez annuler la sélection du tiroir de droite et l'appareil passe en mode veille.

Boutons 5 et 6 - Boutons de réglage de la température et de la durée du tiroir de gauche
Les symboles des boutons 5 et 6 permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5 °C à la fois pour le tiroir de gauche. Un appui prolongé sur le bouton permet de modifier

rapidement la température définie. Plage de réglage de la température : 80 °C - 200 °C. Il est également possible d'augmenter ou de diminuer la durée de cuisson du tiroir de gauche d'une minute à la fois. Un appui prolongé sur le bouton permet de modifier rapidement la durée définie. Plage de réglage de la durée : 1 min - 60 min.

Boutons 7 et 8 - Boutons de réglage de la température et de la durée du tiroir de droite
Les symboles des boutons 7 et 8 permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5 °C à la fois pour le tiroir de droite. Un appui prolongé sur le bouton permet de modifier rapidement la température définie. Plage de réglage de la température : 80 °C - 200 °C. Il est également possible d'augmenter ou de diminuer la durée de cuisson du tiroir de droite d'une minute à la fois. Un appui prolongé sur le bouton permet de modifier rapidement la durée définie. Plage de réglage de la durée : 1 min - 60 min.

Bouton 9 - Icône du bouton de préchauffage

Appuyez sur le bouton de préchauffage, puis sélectionnez ou , et appuyez à nouveau sur pour démarrer l'appareil. Le réglage par défaut de la fonction de préchauffage est de 160 degrés et 3 minutes.

Bouton 10 - Bouton d'arrêt simultané
En appuyant sur le bouton d'arrêt simultané, deux préparations avec des réglages de durée différents peuvent être interrompues en même temps.

Bouton 11 - Bouton de réglage de la température
Appuyez sur le bouton de réglage de la température. Il est possible de régler la température indiquée sur l'unité d'affichage en fonction de vos besoins.

Bouton 12 - Bouton de réglage de la durée
Appuyez sur le bouton de réglage de la durée de cuisson. Il est possible de régler la durée indiquée sur l'unité d'affichage en fonction de vos besoins.

Voyant « 13 » d'affichage du tiroir de gauche
Voyant « 14 » de température du tiroir de gauche
Voyant « 15 » de durée du tiroir de gauche
Voyant « 16 » d'affichage du tiroir de droite
Voyant « 17 » de température du tiroir de droite
Voyant « 18 » de durée du tiroir de droite
Voyant « 19 - 26 » des programmes

Instructions d'utilisation détaillées

1. Mode de démarrage
Premièrement, pour vous assurer que les tiroirs sont correctement installés dans l'appareil, introduisez la fiche dans la prise de courant. L'appareil se met en marche, émet un signal sonore, tous les voyants s'allument pendant une seconde, puis s'éteignent. Le voyant d'alimentation s'allume.
2. Mode veille
Appuyez sur l'icône d'alimentation. Les voyants de l'icône de sélection du tiroir 1 et du tiroir 2 s'allument et restent allumés, l'appareil est maintenant en mode veille. Lorsque l'appareil est en mode veille et qu'il n'a pas été utilisé pendant 5 minutes, il repasse en mode de démarrage.

3. Mode de fonctionnement à un seul tiroir (avec cloison)

3.1. Appuyez sur l'icône 1 ou 2 . L'indicateur de fonction et le menu apparaissent et restent activés. L'indicateur de programme steak clignote, étant donné qu'il s'agit du menu par défaut, et les autres indicateurs restent également allumés. Pendant ce temps, les indicateurs de température et de durée clignotent. En appuyant sur l'icône et en la maintenant enfoncée 1 pendant 2 secondes, vous pouvez annuler la sélection du tiroir de gauche. Vous pouvez procéder de la même manière pour le tiroir de droite en appuyant sur l'icône 2 et en la maintenant enfoncée. Si vous annulez la sélection des deux tiroirs en appuyant sur les icônes, l'appareil passe en mode veille.

3.2. Appuyez sur l'icône de sélection de programme pour sélectionner le programme que vous souhaitez utiliser en fonction des aliments que vous cuisinez ou pour régler la température et la durée, si nécessaire. Lors du réglage de la température, chaque appui sur le bouton modifie la température de 5 ° C, si vous effectuez un appui long sur les boutons « ^ » ou « v », la température augmente ou diminue de façon continue. Pour chaque programme, la plage de température est réglable entre 80 ° C et 200 C ; Réglage de la durée : à chaque pression sur le bouton, la durée est modifiée d'une minute. La durée est réglable entre 1 minute et 60 minutes.

3.3. Après avoir sélectionné le programme, la température et la durée appropriés, appuyez sur l'icône d'alimentation. Le tiroir 1 / 2 se met en marche et l'écran affiche le temps de cuisson en cours, en effectuant un compte à rebours jusqu'à ce qu'il cesse de clignoter. L'indicateur de programme sélectionné reste allumé en permanence, les autres indicateurs de programme sont désactivés.

3.4. Si vous souhaitez modifier la température ou la durée pendant la cuisson, appuyez une fois sur l'icône de température ou de durée, puis appuyez sur l'icône « ^ » ou « v » pour modifier ces paramètres. L'appareil continue de fonctionner pendant la modification des réglages.

3.5. Si vous souhaitez réinitialiser le programme en cours de cuisson, il vous suffit d'appuyer légèrement sur l'icône de sélection du programme une fois pour interrompre la cuisson, l'élément chauffant et le moteur s'arrêtent de fonctionner et l'indicateur de programme et l'unité d'affichage se mettent à clignoter. Modifiez les réglages selon vos besoins. À ce moment, vous pouvez également régler la température et la durée.

3.6. Appuyez sur la touche d'alimentation pendant la cuisson pour arrêter l'appareil. Si aucune action n'est effectuée, l'appareil revient automatiquement en mode veille au bout de 5 minutes.

3.7. Si vous souhaitez éteindre l'appareil pendant la cuisson, appuyez sur la touche d'alimentation pendant 2 secondes. La résistance et le moteur s'arrêtent de fonctionner. L'écran affiche « OFF » et un signal sonore retentit.

3.8. Après la cuisson, l'écran affiche « OFF » et un signal sonore retentit 5 fois. L'écran s'éteint et l'appareil retourne en mode veille.

3.9. Si vous retirez un tiroir en cours de cuisson, l'écran affiche « OPEN » et l'appareil cesse de fonctionner. Après avoir remis le tiroir en place, l'appareil reprend son fonctionnement avec les réglages précédents.

4. Mode de fonctionnement à deux tiroirs (avec cloison)

4.1. Démarrage des 2 tiroirs

4.1.1. Sélectionnez d'abord un côté et choisissez le programme, la température et la durée en fonction de vos besoins. Sélectionnez ensuite l'autre côté et réglez le programme, la température et la durée souhaités de la même manière.

4.1.2. En appuyant sur l'icône d'alimentation, les tiroirs de gauche et de droite se mettent à fonctionner simultanément. Le voyant du bouton 1 et du programme du tiroir de gauche clignote simultanément toutes les 6 secondes. De même pour le voyant du bouton 2 et du programme du tiroir de droite. Les indicateurs des tiroirs de gauche et de droite s'illuminent alternativement à environ 3 secondes d'intervalle.

4.1.3. Il est également possible de démarrer le tiroir de gauche en appuyant sur le bouton d'alimentation après avoir réglé les paramètres du tiroir 1, puis en appuyant sur le bouton 2 pour définir les paramètres du tiroir de droite. Lorsque le tiroir de droite est prêt, appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer le tiroir de droite.

4.1.4. Lorsque vous utilisez les deux tiroirs, appuyez une fois sur l'icône de température ou de durée,
le programme et la température s'affichent alternativement sur les écrans de gauche et de droite. Après 3 secondes d'inactivité, l'écran affiche la durée de cuisson.

4.2. Modification des réglages pendant le fonctionnement des deux tiroirs

4.2.1. Lorsque le tiroir de gauche et de droite fonctionnent simultanément, si vous souhaitez régler la température ou la durée pour du tiroir de gauche, appuyez sur la touche 1, puis définissez les valeurs requises. Il n'est pas possible de modifier le programme dans ce mode de fonctionnement. Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes suivant le réglage, l'écran d'affichage revient automatiquement à la normale.

4.2.2. Si vous souhaitez régler la température ou la durée du tiroir de droite, reportez-vous à la section 4.2.1.

4.2.3. Pendant la cuisson, il est possible de modifier le programme, la température et la durée en appuyant sur les touches 1 / 2 et sur le bouton d'alimentation. Le tiroir de gauche ou de droite passe en mode pause. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour reprendre la cuisson après avoir modifié vos réglages.

4.2.4. Une fois que l'appareil est entré en mode pause, si aucune opération n'est effectuée dans les 5 minutes, le tiroir passe en mode veille.

4.3. Désactivation du tiroir de gauche ou de droite

4.3.1. Appuyez d'abord sur le bouton 1 ou 2, puis appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 2 secondes, le tiroir sélectionné cesse de fonctionner et repasse en mode veille.

4.4. Retrait du panier

4.4.1. L'écran affiche « OPEN » si la panier est retiré en cours de cuisson. Le fonctionnement du côté concerné s'arrête (le système de chauffage et le moteur s'arrêtent), et lorsque le panier est remis en place, le fonctionnement reprend avec le réglage précédent.

4.4.2. Si vous retirez un panier lorsque l'appareil est en mode veille, l'écran affiche « OPEN ». Il est alors impossible de faire fonctionner les deux tiroirs en même temps.

4.5. Mise en pause des tiroirs de gauche et de droite

4.5.1. Lorsque les deux tiroirs fonctionnent simultanément, il suffit d'appuyer une fois sur le bouton d'alimentation pour que les deux tiroirs passent en mode pause. Les écrans et les programmes se mettent à clignoter. Appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation, et les tiroirs de gauche et de droite se remettent à fonctionner.

4.5.2. Lorsque les tiroirs de gauche et de droite sont mis en pause en même temps et qu'aucune opération n'est effectuée dans les 5 minutes, les deux tiroirs s'arrêtent de fonctionner et repassent en mode veille.

4.5.3. Lorsque vous utilisez les deux tiroirs, appuyez légèrement sur le bouton d'alimentation une fois. Les tiroirs de gauche et de droite passeront en mode pause

en même temps. Si vous souhaitez effectuer des réglages, appuyez d'abord sur le bouton 1 ou 2, puis modifiez le programme, la température et la durée de cuisson en fonction de vos besoins. Appuyez ensuite une fois sur le bouton d'alimentation pour reprendre le fonctionnement simultané des tiroirs de gauche et de droite.

4.5.4. Lorsque vous utilisez les deux tiroirs, appuyez légèrement sur le bouton d'alimentation une fois. Les tiroirs de gauche et de droite passeront en mode pause en même temps. Appuyez à nouveau sur le bouton d'alimentation pendant 2 secondes, et le tiroir de gauche et de droite cesseront de fonctionner en même temps. Les écrans de gauche et de droite affichent « OFF » et l'appareil retourne en mode veille après un signal sonore.

4.6. Arrêt des tiroirs de gauche et de droite

4.6.1. Lorsque vous utilisez les deux tiroirs, appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 2 secondes. Les tiroirs de gauche et de droite cesseront de fonctionner simultanément, et les écrans de gauche et de droite afficheront « OFF ». L'appareil émet un signal sonore et passe en mode veille.

4.6.2. Une fois la durée affichée écoulée, le système de chauffe et le moteur cessent de fonctionner et l'écran affiche « OFF ». Après 5 signaux sonores, l'écran se désactive et l'appareil repasse en mode veille.

4.6.3. Si vous souhaitez désactiver un seul tiroir, appuyez d'abord sur 1 ou 2 puis sur le bouton d'alimentation pendant 2 secondes. Le tiroir sélectionné cesse de fonctionner et l'écran correspondant affiche « OFF ». L'appareil émet un signal sonore et repasse en mode veille. À ce moment, l'appareil passe en mode de fonctionnement à un tiroir.

4.7. Fonction d'arrêt simultané

4.7.1. Cette fonction n'est active que lorsque deux programmes avec un réglage de durée différent sont sélectionnés en mode de fonctionnement à deux tiroirs. Les voyants s'allument simultanément. Lorsque la fonction est active, l'écran clignote.

4.7.2. Après avoir sélectionné le programme, appuyez d'abord sur la touche d'arrêt simultané, puis à nouveau sur le bouton d'alimentation. L'appareil se met à fonctionner. À ce stade, le tiroir ayant la durée de cuisson la plus longue fonctionne, tandis que le tiroir ayant la durée de cuisson la plus courte affiche le symbole « HOLD ». Lorsque le délai supplémentaire est écoulé, le deuxième tiroir se met en marche. Le bouton d'arrêt simultané reste normalement allumé pendant cette opération.

4.7.3. En cours de fonctionnement, si la durée affichée du côté « HOLD » est plus longue que la durée affichée du côté opposé, quittez le mode d'arrêt simultané. L'indicateur du bouton d'arrêt simultané s'éteint.

4.7.4. Si vous retirez un tiroir en cours de fonctionnement, la minuterie se met en pause et l'écran affiche « OPEN ». Replacez le tiroir dans l'appareil pour reprendre la cuisson.

4.7.5. Durant le fonctionnement simultané, si le fonctionnement d'un tiroir est suspendu et que celui de l'autre tiroir est maintenu, il faut quitter la fonction d'arrêt simultané et l'indicateur du bouton correspondant s'éteint.

5. MODE de cuissons sans cloison

5.1. Si les aliments à cuire sont très volumineux, il est préférable de ne pas utiliser la cloison centrale. Sélectionnez 1, puis le programme, sélectionnez ensuite 2 et le programme identique, puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer la cuisson. Pour plus de détails, consultez la section Mode de fonctionnement à deux tiroirs (avec cloison).

5.2. N'utilisez pas la cloison centrale pour rôtir un poulet entier. Choisissez n'importe quel programme pour le tiroir de gauche et celui de droite en même temps, réglez la température dans le menu sur 200 degrés Celsius, réglez la durée, et appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer les éléments chauffants de gauche et de droite simultanément.

Remarques :

1. Mode démarrage : dans ce mode, seule l'icône du bouton d'alimentation est allumée.
2. Mode veille : le bouton d'alimentation, celui du tiroir de gauche et celui du tiroir de droite sont tous illuminés.
3. Réglage de l'appareil hors cuisson : le bouton de fonction correspondant reste allumé, l'indicateur de programme sélectionné clignote, les autres indicateurs de programme restent allumés, l'écran correspondant clignote alternativement pour indiquer la température et la durée du programme sélectionné. Lors du réglage du programme, les réglages correspondants clignotent, lors du réglage de la température, appuyez sur le bouton de température, l'affichage clignote pour indiquer la température actuelle. Appuyez sur le bouton de durée pour régler celle-ci, l'affichage indique la durée en cours et clignote. Lorsque le tiroir de gauche et le tiroir de droite sont sélectionnés en même temps, le programme du côté non sélectionné ne clignote pas, l'écran correspondant affiche alternativement la température et la durée sans clignoter. Pendant ce processus, le système de chauffage et les moteurs ne fonctionnent pas.
4. Effectuer des réglages pendant la cuisson : le programme ne clignote pas. L'écran clignote pour indiquer la température et la durée. Vous pouvez régler la température et la durée, mais le programme ne peut pas être modifié.
5. Mise en pause d'un seul tiroir : la touche de fonction correspondante est allumée en permanence et l'indicateur de programme clignote au moment de la sélection. Les autres indicateurs de programme restent allumés et l'écran correspondant clignote pour indiquer la température et la durée. Les boutons 1 ou 2 se mettent à clignoter, le programme, la température et la durée peuvent alors être définis.
6. Mode pause du tiroir de gauche et de droite : le bouton de fonction correspondant reste allumé, le voyant du programme sélectionné clignote, l'autre voyant de programme reste allumé, l'écran d'affichage clignote, la température et la durée s'affichent, les boutons 1 et 2 correspondants clignotent.
7. Mode de fonctionnement : le bouton de fonction correspondant, l'indicateur de programme sélectionné s'allume en permanence, les autres indicateurs de programme sont désactivés et l'écran correspondant affiche la durée du programme.
8. Lorsque le tiroir de gauche et le tiroir de droite fonctionnent simultanément, l'indicateur du bouton et celui du programme correspondant au tiroir 1 clignotent en même temps à un pendant 3 secondes, et le délai de désactivation est inférieur à 0,5 seconde. Après 3 secondes, l'indicateur du bouton et l'indicateur du programme correspondant au tiroir 2 clignotent en même temps pendant 6 secondes, avec un délai d'extinction inférieur à 0,5 seconde, les indicateurs gauche et droit clignotent alternativement, et le délai d'intervalle gauche et droit est de 3 secondes.
9. Fonction mémoire : l'appareil dispose d'une fonction mémoire. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil ne s'éteint pas. Lors de la prochaine utilisation, si vous sélectionnez le même tiroir que celui utilisé la fois précédente, l'appareil affichera directement le programme utilisé lors de la dernière utilisation. La fonction mémoire est désactivée lorsque l'appareil est mis hors tension pendant 1 heure. Après une heure au minimum, au moment de la remise sous tension de l'appareil, les réglages initiaux s'affichent à l'écran. Mémoire hors tension : en cas de coupure de courant ou de mise hors tension accidentelle de l'appareil, celui-ci revient à son état de fonctionnement antérieur à la coupure, à condition d'être remis sous tension dans les 30 minutes qui suivent.

Réglages

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients.
Remarque : gardez à l'esprit que ces paramètres ne sont qu'indicatifs. Les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons donc pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients.
La technologie à air rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, par conséquent, le fait de retirer brièvement la cuve de l'appareil pendant la friture à air chaud ne perturbera pas le processus.

Conseils :

1. Les ingrédients plus petits nécessitent habituellement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
2. Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de cuisson légèrement plus long, tandis qu'une moindre quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de cuisson légèrement plus court.
3. Retourner les ingrédients plus petits à mi-cuisson optimise le résultat final et peut permettre d'éviter une cuisson non homogène des ingrédients.
4. Ajoutez de l'huile à des pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Faites frire les ingrédients dans la friteuse dans les quelques minutes suivant l'ajout d'huile.
5. Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse.
6. Les aliments à cuire au four peuvent également être préparés dans la friteuse.
7. La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
8. Utilisez de la pâte toute faite pour préparer rapidement et facilement des bouchées apéritives fourrées. La pâte toute faite nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte maison.
9. Placez un moule de cuisson ou un plat allant au four dans la friteuse si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients délicats ou des plats avec de la farce.

Programmes	Poids de référence (g)	Température par défaut (°C)	Durée pour un seul tiroir (minutes)	Plage de température (°C)	Plage de durée de cuisson (minutes)	Boissons
Steak	400	200	15	80 - 200	1 - 60	1 - 2
Cuisses de poulet	600	200	30	80 - 200	1 - 60	1 - 2
Crevettes	600	190	10	80 - 200	1 - 60	1 - 2
Poisson	500	180	25	80 - 200	1 - 60	1 - 2
Pizza	400	180	10	80 - 200	1 - 60	--
Frites	450	200	25	80 - 200	1 - 60	1 - 2
Pâtisseries	400	180	12	80 - 200	1 - 60	--
Légumes	300	170	20	80 - 200	1 - 60	1 - 2

Remarque 1 : ajoutez 3 minutes au temps de cuisson lorsque vous commencez à frire quand la friteuse est encore froide.
Remarque 2 : vous pouvez ajuster la température ou le temps de cuisson en fonction de la cuisson réelle lorsque vous utilisez les deux cuves en même temps.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou d'éponge abrasive pour nettoyer la cuve et la grille, cela risquerait d'endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
   Remarque : retirez la cuve pour laisser la friteuse refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez les cuves avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
   Vous pouvez utiliser un savon dégraissant pour éliminer toute la saleté restante.
   Astuce : si la saleté est collée à la grille ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude et de liquide vaisselle. Mettez la grille dans la cuve et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché au secteur.	Branchez la fiche à une prise de courant reliée à la terre.
Les ingrédients cuits avec la friteuse ne sont pas cuits.	Il y a trop d'ingrédients ou les ingrédients sont trop gros.	Remplissez la cuve avec la quantité suggérée d'ingrédients (de la taille recommandée).
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température en conséquence.
	L'appareil n'a pas été préchauffé.	Réglez le temps de préparation requis.
La cuisson des ingrédients n'est pas homogène.	Certains types d'ingrédients nécessitent d'être retournés à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se superposent (par exemple, des frites) doivent être retournés à mi-cuisson (voir la section « Paramètres »).
Les ingrédients frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Utilisez le type d'ingrédients destinés à être cuits dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des aliments à cuire au four ou appliquez légèrement de l'huile sur les aliments pour obtenir un résultat plus croustillant.
Difficulté à insérer la cuve dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans la cuve.	Ne remplissez pas la cuve au-delà de la démarcation MAX.
	La cuve n'est pas bien placée dans l'appareil.	Enfoncez la cuve dans l'appareil jusqu'à entendre un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Cuisson d'aliments gras.	Lors de la cuisson d'aliments gras, une grande quantité d'huile coule dans la cuve. L'huile produit une fumée blanche et il est possible que la cuve chauffe plus que d'ordinaire. Ceci n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.

	La cuve n'a pas été nettoyée après la dernière utilisation.	La fumée blanche est causée par l'huile qui chauffe la cuve. Assurez-vous de bien nettoyer la cuve après chaque utilisation.
Les frites maison sont mal cuites.	Le mauvais type de pommes de terre a été utilisé.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles tiennent bien la cuisson.
	Les frites n'ont pas été rincées avant la cuisson.	Rincez correctement les frites pour retirer l'amidon.
Les frites maison ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les frites.
		Coupez les pommes de terre en bâtonnets plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Badigeonnez d'huile pour un résultat plus croustillant.

ENVIRONNEMENT

En fin de vie, ne pas jeter l'appareil avec les déchets ménagers normaux, mais déposez-le dans un point de collecte officiel pour le recyclage. Vous contribuerez ainsi à la préservation de l'environnement.

GARANTIE ET SERVICE

Si vous avez besoin d'informations ou si vous rencontrez un problème, veuillez contacter le centre d'assistance à la clientèle Gorenje de votre pays (vous trouverez son numéro de téléphone dans la brochure de la garantie mondiale). S'il n'existe pas de centre d'assistance à la clientèle dans votre pays, consultez votre revendeur Gorenje local ou contactez le service après-vente des appareils ménagers Gorenje.
Pour un usage domestique uniquement !
Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications !

GORENJE
VOUS SOUHAITE BEAUCOUP DE PLAISIR LORS DE L'UTILISATION DE CET APPAREIL.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts die vorliegende Gebrauchsanleitung sorgfältig durch.

1. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung, den Garantieschein, den Zahlungsbeleg und wenn möglich auch die Verpackung auf.
2. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
3. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
4. Legen Sie das Frittiergut in den Korb und achten Sie darauf, dass diese nicht in Kontakt mit den Heizelementen kommen.
5. Die Lufteinlass- und Austrittsöffnungen während des Betriebs des Geräts nicht zudecken.
6. Den Behälter nicht mit Öl füllen, da dies zu Brandgefahr führen kann.
7. Während des Betriebs auf keinen Fall das Innere des Geräts berühren.
8. Prüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz, ob die Angaben auf dem Typenschild des Geräts mit den Angaben Ihres Stromnetzes übereinstimmen.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Anschlusskabel oder das Gerät selbst defekt ist.
10. Ein beschädigtes Anschlusskabel darf nur von Gorenje, von einem von Gorenje autorisierten Kundendienst oder von einem anderen qualifizierten Fachmann ausgetauscht werden.
11. Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren sowie von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen bedient werden, wenn sie entsprechend beaufsichtigt werden oder eine Unterweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
12. Beaufsichtigen Sie Kinder, wenn diese das Gerät gebrauchen und achten Sie darauf, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
13. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
14. Halten Sie das Anschlusskabel des Geräts von heißen Oberflächen fern.
15. Das Gerät nicht mit nassen Händen an das Stromnetz anschließen und das Bedienfeld nicht mit nassen Händen bedienen.
16. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an. Der Stecker muss ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt werden.

17. Das Gerät darf nicht mit externen Timern oder Fernbedienungsvorrichtungen gesteuert werden.
18. Stellen Sie das Gerät nicht auf brennbare Materialien wie z.B. Tischdecken oder Vorhänge oder in die Nähe von brennbaren Materialien.
19. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder anderen Geräten auf. Sorgen Sie dafür, dass an den Geräteseiten und oberhalb des Geräts mindestens 10 cm Platz Freiraum bleibt. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
20. Verwenden Sie das Gerät nur zu dem in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
21. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
22. Beim Braten mit Heißluft entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Sorgen Sie dafür, dass sich Ihre Hände und Ihr Gesicht nicht zu nahe am austretenden Dampf und den Lufteinlassöffnungen befinden. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die heiße Luft, wenn Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.
23. Während des Betriebs des Geräts werden die zugänglichen Oberflächen sehr heiß.
24. Falls aus Gerät dunkler Rauch entweicht, schalten Sie es sofort aus. Warten Sie, bis der Rauch vollständig entweicht, bevor Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.
25. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen und stabilen Untergrund.
26. Das Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt bestimmt. Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch in Teeküchen in Geschäftslokalen, Büros, Bauernhöfen, Gasthäusern und anderen Arbeitsumfeldern sowie in Hotel- und Motelzimmern und anderen Übernachtungsobjekten bestimmt.
27. Falls das Gerät unsachgemäß oder zu gewerblichen oder semiprofessionellen Zwecken oder in einer Weise verwendet wird, die nicht der Gebrauchsanleitung entspricht, erlischt die Garantie und Gorenje übernimmt keine Verantwortung für den entstandene Schaden.
28. Wenden Sie sich für Reparaturen oder Wartung dieses Geräts bitte an einen autorisierten Kundendienst von Gorenje.
29. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da dadurch die Garantie ungültig wird.
30. Trennen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch vom Stromnetz (Netzstecker abziehen).
31. Bevor Sie das Gerät anfassen oder reinigen, sollten Sie es ca. 30 Minuten abkühlen lassen.
32. Achten Sie darauf, dass die mit diesem Gerät zubereiteten Speisen goldbraun gebraten sind und nicht zu dunkel oder zu braun. Entfernen Sie größere Speisereste. Rohkartoffeln nicht bei Temperaturen über 180°C zubereiten (um die Entstehung von Acrylamiden zu verringern).

Dieses Gerät wurde gemäß der EU-Richtlinie 2012/19/EU über elektrische und elektronische Altgeräte (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE) gekennzeichnet. Diese Richtlinie legt die Anforderungen für das Sammeln und den Umgang mit ausgedienten Elektro- und Elektronikaltgeräten fest, die für die gesamte Europäische Union gültig sind.

Automatische Abschaltung

Dieses Gerät verfügt über einen Timer. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Vor dem ersten Gebrauch
Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung. Entfernen Sie auch eventuelle Etiketten vom Gerät. Spülen Sie den Korb mit heißem Wasser aus. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine groben oder scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch die Außenseite und das Innere des Geräts ab. Den Behälter und den Korb nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Das Gerät wird mit heißer Luft betrieben, daher dürfen Sie den Behälter nicht mit Öl oder Bratfett füllen!

Anschluss an das Stromnetz

Das Gerät darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose (220-240 V/~ 50-60 Hz, 16A) angeschlossen werden.

Allgemeine Beschreibung (Bild 1)

1. Frittiertopf
2. Frittierrost
3. Gerät

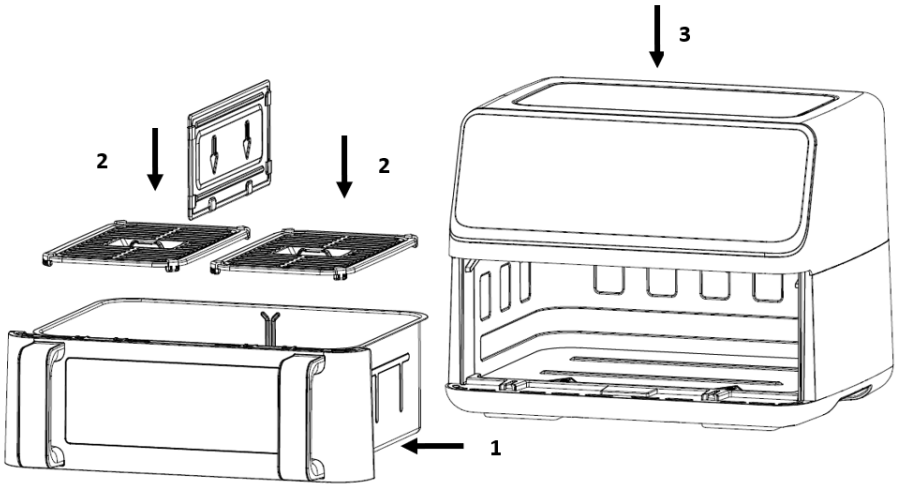


Abbildung 16

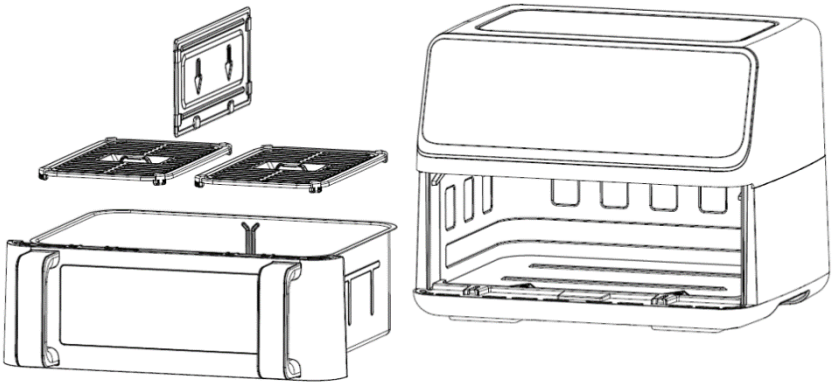


Abbildung 2

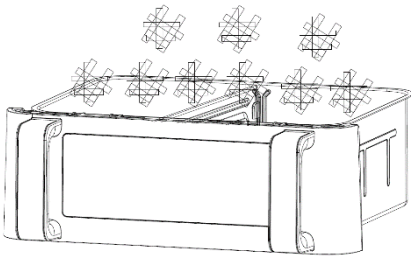


Abbildung 3

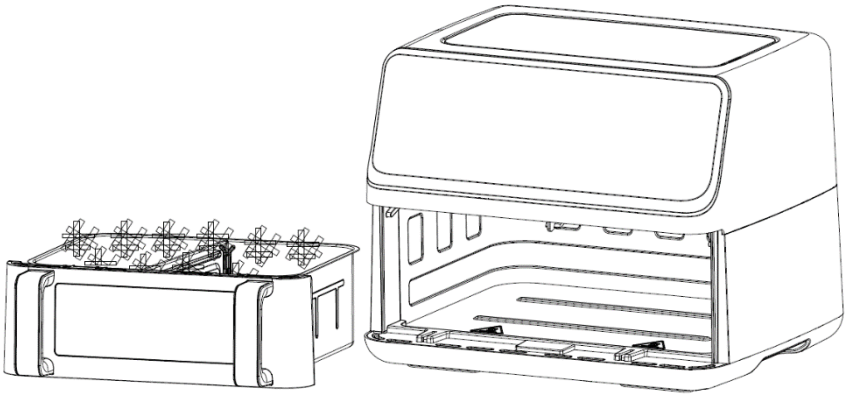


Abbildung 4

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Rost und den Frittiertopf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.
Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit heißer Luft arbeitet. Füllen Sie den Frittiertopf nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.

Hinweis: Wenn Ihre Heißluftfritteuse zum ersten Mal erhitzt wird, kann sie leichten Rauch oder Geruch abgeben. Das passiert bei vielen Heizgeräten. Dies hat keine Auswirkung auf die Sicherheit Ihres Geräts.

Vorbereitung des Geräts für den Gebrauch

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
Stellen Sie das Gerät nicht auf eine hitzeempfindliche Oberfläche.
2. Legen Sie den Rost in den Frittiertopf

Füllen Sie die Fritteuse nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
Stellen Sie nichts auf das Gerät, da dies den Luftstrom blockieren und das Frittierergebnis beeinträchtigen könnte.

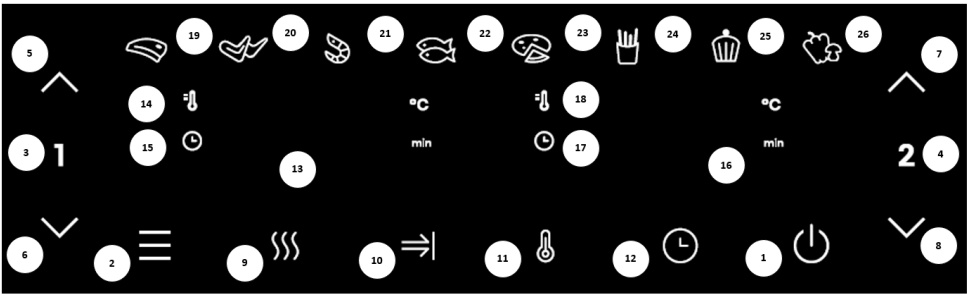
Verwendung des Gerätes

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Ziehen Sie den Frittiertopf vorsichtig aus der Heißluftfritteuse (Abbildung 2).
3. Geben Sie die Zutaten in den Frittiertopf. (Abbildung 3).
4. Schieben Sie den Topf wieder in die Heißluftfritteuse (Abbildung 4).
Verwenden Sie den Topf niemals ohne den Frittierrost.

Achtung: Berühren Sie den Topf während und für einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Frittiertopf nur am Griff fest.
5. Bestimmen Sie die erforderliche Vorbereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).
6. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Ziehen Sie hierfür den Frittiertopf am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie den Inhalt. Schieben Sie den Topf zurück in die Heißluftfritteuse.
7.Wenn Sie den Summer hören, ist die eingestellte Vorbereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Topf aus dem Gerät.
Hinweis: Drücken Sie 2 Sekunden lang die Ein-/Aus-Taste. Anschließend können Sie das Gerät manuell ausschalten.
Tipp: Sie können während des Gebrauchs die Temperatur oder Zeit nach Ihren Wünschen einstellen.
8. Überprüfen Sie, ob die Zutaten bereit sind.
Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach zurück in das Gerät und stellen Sie auf dem Timer einige zusätzliche Minuten ein.
9. Um Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entfernen, ziehen Sie den Topf aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf einen Untersetzer.
Drehen Sie den Topf nicht auf den Kopf, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Topfes angesammelt hat, auf die Zutaten ausläuft.
Der Topf und die Zutaten sind heiß. Je von der Art des Produkts in der Heißluftfritteuse kann Dampf aus dem Topf entweichen.

10. Verwenden Sie geeignete Utensilien, um die Lebensmittel zu entnehmen und auf eine Teller anzurichten.
11. Wenn eine Portion fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Portion.

Anweisungen zum Bedienfeld



Taste 1 – Ein-/Aus-Taste
Sobald beide Töpfe richtig im Hauptgehäuse platziert sind, leuchtet die Ein-/Aus-Leuchte auf.Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät in den Bereitschaftszustand zu versetzen, nachdem Sie den zu verwendenden Topf ausgewählt haben. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ein zweites Mal, um den Garvorgang zu starten. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 2 Sekunden lang, um das gesamte Gerät während des Garvorgangs zu schließen. Der Motor schaltet gleichzeitig ab.

Taste 2 – Vorwahltaste
Wenn Siedie Vorwahltaste auswählen, können Sie durch die 8 beliebten Speisen blättern (19–26). Nach der Auswahl beginnt die vorgegebene Zeit- und Kochtemperaturfunktion.

Taste 3 1 – Taste für den linken Topf
Berühren Sie die Taste für den linken Topf. Das Symbol der Funktionstaste des linken Topfes leuchtet auf und das Menü wird standardmäßig auf das erste Menü (Steak) eingestellt.Zu diesem Zeitpunkt blinken die Steak-Anzeige und die entsprechende digitale Anzeige für den linken Topf und zeigen abwechselnd die Standardtemperatur und -zeit des Steakprogramms an. Wenn die Temperatur angezeigt wird, ist die Temperaturanzeige oben links an der Anzeige immer eingeschaltet. Wenn die Uhrzeit angezeigt wird, ist die Uhrzeitanzeige unten links an der Anzeige immer eingeschaltet. Wenn Sie die Taste für den linken Topf 2 Sekunden lang drücken, brechen Sie die Auswahl des linken Topfes ab und das Produkt kehrt in den Bereitschaftszustand zurück.

Taste 4 2 – Taste für den rechten Topf
Berühren Sie die Taste für den linken Topf. Das Symbol der Funktionstaste des linken Topfes leuchtet auf und das Menü wird standardmäßig auf das erste Menü (Steak) eingestellt.Zu diesem Zeitpunkt blinken die Steak-Anzeige und die entsprechende digitale Anzeige für den linken Topf und zeigen abwechselnd die Standardtemperatur und -zeit des Steakprogramms an. Wenn die Temperatur angezeigt wird, ist die Temperaturanzeige oben links an der Anzeige immer eingeschaltet. Wenn die Uhrzeit angezeigt wird, ist die Uhrzeitanzeige unten links an der Anzeige immer eingeschaltet. Wenn Sie die Taste für den rechten Topf 2 Sekunden lang drücken, brechen Sie die Auswahl des rechten Topfes ab und das Produkt kehrt in den Bereitschaftszustand zurück.

Taste 5 und Taste 6 – Temperatur- und Zeitsteuertasten für die linke Topftaste
Mit den Symbolen der Taste 5 und Taste 6 können Sie die Gartemperatur für den linken Topf in 5- C-Schritten erhöhen oder verringern.Wenn Sie die Taste drücken und gedrückt halten, ändert sich die eingestellte Temperatur schnell. Temperaturkontrollbereich : 80 ° C -200 ° C. Sie können auch die Garzeit für den linken Topf um jeweils eine Minute erhöhen oder verringern. Wenn Sie eine Taste drücken und gedrückt halten, ändert sich die eingestellte Zeit schnell. Zeitregelbereich: 1 min - 60 min.

Taste 7 und Taste 8 – Temperatur- und Zeitsteuertasten für die Taste des rechten Topfes
Mit den Symbolen der Taste 7 und Taste 7 können Sie die Gartemperatur für den rechten Topf in 5- C-Schritten erhöhen oder verringern.Wenn Sie die Taste drücken und gedrückt halten, ändert sich die eingestellte Temperatur schnell. Temperaturkontrollbereich : 80 °C - 200 °C. Sie können auch die Garzeit für den rechten Topf um jeweils eine Minute erhöhen oder verringern. Wenn Sie eine Taste drücken und gedrückt halten, ändert sich die eingestellte Zeit schnell. Zeitregelbereich: 1 min - 60 min.

Taste 9 – Symbol der Vorheiztaste

Berühren Sie die Vorheiztaste, drücken Sie sie, wählen Sie oder und drücken Sie erneut , um das Gerät zu starten. Die Standardeinstellung der Vorheizfunktion ist 160 Grad und 3 Minuten.

Taste 10 – Gleichzeitiges Ende-Taste
Berühren Sie die Gleichzeitiges Ende-Taste; zwei Rezepte mit unterschiedlichen Zeiteinstellungen können gleichzeitig beendet werden.

Taste 11 – Temperaturwahltaste
Berühren Sie die Temperaturwahltaste. Anschließend können Sie die auf der Displayeinheit angezeigte Temperatur nach Bedarf verändern.

Taste 12 Zeitwahltaste
Drücken Sie die Zeitwahltaste. Sie können die auf der Displayeinheit angezeigte Zeit nach Bedarf anpassen.

Kontrollleuchte „13“, Display für den linken Topf
Kontrollleuchte „14“, Temperaturleuchte für den linken Topf
Kontrollleuchte „15“, Zeitleuchte für den linken Topf
Kontrollleuchte „16“, Display für den rechten Topf
Kontrollleuchte „17“, Temperaturleuchte für den rechten Topf
Kontrollleuchte „18“, Zeitleuchte für den rechten Topf
Kontrollleuchten „19–26“, Rezeptanzeige

Detaillierte Bedienungsanleitung

1. Boot-Modus
Um sicherzustellen, dass die Pfanne korrekt im Gerät eingesetzt ist, stecken Sie zunächst den Stecker in die Steckdose ein. Das Gerät schaltet sich ein, ein Signalton ertönt einmal, alle Leuchten gehen eine Sekunde lang an und gehen dann wieder aus. Das Ein-/Aus-Symbol leuchtet auf.
2. Bereitschaftszustand

Tippen Sie auf das Ein-/Aus-Symbol. Die Anzeigensymbole „Pot 1 Selection“ und „Pot 2 Selection“ leuchten auf und bleiben an. Das Produkt befindet sich jetzt im Bereitschaftszustand. Wenn sich das Gerät im Bereitschaftszustand befindet und innerhalb von 5 Minuten nicht benutzt wurde, kehrt es in den Boot-Modus zurück.

3. Einzeltopf-Betriebsmodus (Trennwand)

3.1. Berühren Sie das Symbol 1 oder 2. Die Funktionsanzeige und das Menü leuchten auf und bleiben eingeschaltet. Die Steak-Anzeige blinkt, da dies das Standardmenü ist, und die anderen Anzeigen bleiben ebenfalls eingeschaltet. In der Zwischenzeit blinkt die Anzeige für Temperatur und Zeit. Wenn Sie das Symbol 1 2 Sekunden lang gedrückt halten, brechen Sie die Auswahl für den linken Topf ab. Sie tun dasselbe für den richtigen Topf, indem Sie das Symbol 2 gedrückt halten. Wenn Sie die Auswahl beider Töpfe durch Drücken der Symbole abbrechen, wechselt das Produkt in den Bereitschaftszustand.

3.2. Tippen Sie auf das Symbol der Menüwahltaste, um das Menü auszuwählen, das Sie je nach dem, was Sie zubereiten, verwenden möchten oder um bei Bedarf die Temperatur und die Zeit anzupassen. Wenn Sie die Temperatur einstellen, ändert sich die Temperatur jedes Mal, wenn Sie die Taste drücken, um 5 ℃, und wenn Sie die Taste „ ^ “ oder „ v “ lange drücken, erhöht oder verringert sich die Temperatur kontinuierlich. Für jedes Menü beträgt der einstellbare Temperaturbereich 80 ℃- 200 ℃; Zeiteinstellung: Jedes Mal, wenn Sie die Taste drücken, ändert sich die Zeit um 1 Minute. Der einstellbare Zeitbereich beträgt 1 min - 60 min.

3.3. Nachdem Sie das richtige Rezept, die richtige Temperatur und die richtige Zeit ausgewählt haben, berühren Sie die Ein-/Aus-Taste. Der Topf 1 / 2 nimmt den Betrieb auf, und das Display zeigt die aktuelle Garzeit an und zählt sie herunter, bevor es aufhört zu blinken. Die gewählte Rezeptanzeige leuchtet kontinuierlich, andere Rezeptanzeigen sind ausgeschaltet.

3.4. Wenn Sie die Temperatur oder Zeit während des Garvorgangs einstellen müssen, drücken Sie die Temperatur- oder Zeitsteuertaste einmal und dann die Taste „ ^ “ oder „ v “, um die Temperatur oder Zeit einzustellen. Während des Einstellvorgangs läuft das Gerät weiter.

3.5. Wenn Sie das Rezept während des Garvorgangs zurücksetzen müssen, müssen Sie die Menüwahltaste einmal leicht drücken, um den Garvorgang anzuhalten. Die Heizvorrichtung und der Motor beenden den Betrieb. Die Rezeptanzeige und das Display blinken. Passen Sie das Rezept nach Bedarf an. Zu diesem Zeitpunkt können Sie auch die Temperatur und die Zeit anpassen.

3.6. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste während des Garvorgangs und das Gerät stoppt. Wird das Gerät nicht bedient, schaltet es nach 5 Minuten automatisch in den Bereitschaftszustand zurück.

3.7. Wenn Sie das Gerät während des Garvorgangs ausschalten müssen, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 2 Sekunden lang und das Gerät wird ausgeschaltet. Das Heizrohr und der Motor beenden den Betrieb. Das Display zeigt das Wort „OFF“ an und der Summer ertönt.

3.8. Nach dem Garvorgang wird auf dem Bildschirm das Wort „OFF“ angezeigt und der Summer ertönt fünf Mal schnell. Das Display schaltet sich aus und das Gerät kehrt in den Bereitschaftszustand zurück.

3.9. Wenn Sie während des Garvorgangs den Frittierkorb herausnehmen, zeigt das Display das Wort „OPEN“ an und das Gerät beendet den Betrieb. Nachdem Sie den Frittierkorb wieder eingesetzt haben, nimmt das Gerät seinen vorherigen Betrieb wieder auf.

4. Doppeltopf-Betriebsmodus (Trennwand)

4.1. Starten der 2 Töpfe

4.1.1. Wählen Sie zunächst eine Seite aus und stellen Sie Rezept, Temperatur und Zeit je nach Bedarf ein. Wählen Sie anschließend die andere Seite aus und stellen Sie das gewünschte Rezept, die Temperatur und die Zeit auf die gleiche Weise ein.

4.1.2. Wenn Sie die Ein-/Aus-Taste drücken, nehmen der linke und der rechte Topf gleichzeitig den Betrieb auf. Die Taste 1 und die Kontrollleuchte des linken Topfrezepts blinken alle 6 Sekunden gleichzeitig; auch die Taste 2 und die Kontrollleuchte des rechten Topfrezepts blinken alle 6 Sekunden gleichzeitig. Die linken und die rechten Topfdisplays leuchten im Abstand von etwa 3 Sekunden abwechselnd auf.

4.1.3. Sie können den linken Topf auch zuerst starten, indem Sie nach dem Einstellen des Parameters „Pot“ die Ein-/Aus-Taste drücken 1 und dann 2 drücken, um den Parameter des rechten Topfes einzustellen. Wenn der richtige Topf bereit ist, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den rechten Topf zu starten.

4.1.4. Während Sie beide Töpfe in Betrieb haben, drücken Sie die Temperatur- oder Zeitsteuertaste einmal und
das Rezept und die Temperatur werden abwechselnd auf dem linken und rechten Bildschirm angezeigt. Wenn 3 Sekunden lang keine Bedienung erfolgt, wechselt das Display zur Uhrzeit.

4.2. Ändern einer Einstellung während des Betriebs mit beiden Töpfen

4.2.1. Wenn der linke und der rechte Topf gleichzeitig in Betrieb sind und Sie die Temperatur oder Zeit für den linken Topf einstellen müssen, drücken Sie 1 und stellen Sie dann die Temperatur und Zeit nach Bedarf ein. Das Rezept kann in diesem Zustand nicht geändert werden. Wenn innerhalb von 10 Sekunden nach der Einstellung keine Bedienung erfolgt, kehrt das Display automatisch zum Normalzustand zurück.

4.2.2. Wenn Sie die Temperatur oder Zeit des rechten Topfes einstellen müssen, siehe 4.2.1.

4.2.3. Während des Garvorgangs können Rezept und Temperatur/Zeit durch Drücken der Tasten 1 / 2 und der Ein-/Aus-Taste angepasst werden. Der linke oder der rechte Topf wechseln in den Pausenmodus. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um mit der Zubereitung fortzufahren, nachdem Sie Ihre Einstellungen geändert haben.

4.2.4. Wenn das Gerät nach 5 Minuten nicht in Betrieb ist, wechselt der Topf in den Bereitschaftszustand, nachdem es in den Pausenmodus übergegangen ist.

4.3. Ausschalten des linken oder rechten Topfes

4.3.1. Drücken Sie zuerst die Taste 1 oder 2 und drücken Sie dann 2 Sekunden lang die Ein-/Aus-Taste. Der ausgewählte Topf stellt den Betrieb ein und kehrt in den Bereitschaftszustand zurück.

4.4. Herausziehen des Korbs

4.4.1. Wenn der Korb während des Garvorgangs herausgezogen wurde, zeigt das Display das Symbol „OPEN“ an. Die Seite beendet den Betrieb (sowohl die Heizung als auch der Motor werden gestoppt) und setzt den Betrieb mit der vorherigen Einstellung fort, wenn der Korb wieder eingesetzt wird.

4.4.2. Wenn der Frittierkorb im Bereitschaftszustand herausgezogen wird, zeigt das Display das Symbol „OPEN“ an. Zu diesem Zeitpunkt können nicht beide Töpfe gleichzeitig betrieben werden.

4.5. Pausieren des linken und rechten Topfes

4.5.1. Wenn Sie mit beiden Töpfen kochen, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste einmal und der linke und der rechte Topf wechseln gleichzeitig in den Pausenmodus. Sowohl Bildschirme als auch Rezepte blinken jetzt. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste erneut und der linke und der rechte Topf nehmen den Betrieb wieder auf.

4.5.2. Wenn der linke und der rechte Topf gleichzeitig angehalten werden und innerhalb von 5 Minuten kein Betrieb erfolgt, beenden beide Töpfe den Betrieb und kehren in den Bereitschaftszustand zurück.

4.5.3. Drücken Sie bei der Zubereitung mit beiden Töpfen vorsichtig die Ein-/Aus-Taste. Der linke und der rechte Topf wechseln gleichzeitig in den Pausenmodus. Wenn Sie etwas einstellen müssen, drücken Sie zuerst 1 oder 2 und passen Sie dann Rezept, Temperatur und Zeit je nach Bedarf an. Drücken Sie nun die Ein-/Aus-Taste einmal, um den gleichzeitigen Betrieb des linken und rechten Topfes fortzusetzen.

4.5.4. Drücken Sie bei der Zubereitung mit beiden Töpfen vorsichtig die Ein-/Aus-Taste. Der linke und der rechte Topf wechseln gleichzeitig in den Pausenmodus. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste erneut 2 Sekunden lang und der linke und der rechte Topf beenden gleichzeitig den Betrieb. Auf dem linken und rechten Bildschirm wird „OFF“ angezeigt, und das Gerät kehrt nach einer Eingabeaufforderung in den Bereitschaftszustand zurück.

4.6. Anhalten des linken und rechten Topfes

4.6.1. Drücken Sie bei der Zubereitung mit beiden Töpfen die Ein-/Aus-Taste 2 Sekunden lang. Der linke und der rechte Topf beenden gleichzeitig den Betrieb, und der linke und der rechte Bildschirm zeigen „OFF“ an. Nach einer akustischen Eingabeaufforderung wechselt das Gerät in den Bereitschaftszustand.

4.6.2. Nach Ablauf der Displayzeit erfolgt kein Betrieb des linken oder rechten Topfes, sowohl die Heizung als auch der Motor werden gestoppt und das Display zeigt „OFF“ an. Nachdem der Summer 5 Signaltöne ausgegeben hat, schaltet sich das Display aus und das Gerät kehrt in den Bereitschaftszustand zurück.

4.6.3. Wenn Sie einen Topf ausschalten möchten, drücken Sie zuerst 1 oder 2 und drücken Sie dann 2 Sekunden lang die Ein-/Aus-Taste. Der ausgewählte Topf beendet den Betrieb und das entsprechende Display zeigt „OFF“ an. Nach einer akustischen Eingabeaufforderung kehrt er in den Bereitschaftszustand zurück. Zu diesem Zeitpunkt wechselt der Gerätestatus in den Einzeltopf-Betriebsmodus.

4.7. Gleichzeitige Ende-Funktion

4.7.1. Diese Funktion ist nur aktiv, wenn im linken und rechten Topfmodus zwei Rezepte mit unterschiedlicher Zeiteinstellung ausgewählt sind. Die Anzeigeleuchte leuchtet gleichzeitig auf. Wenn die Funktion aktiviert ist, blinkt das Display.

4.7.2. Drücken Sie nach der Auswahl des Menüs zuerst die Taste für „Gleichzeitiges Ende“ und drücken Sie dann erneut die Ein-/Aus-Taste. Das Gerät nimmt den Betrieb auf. An dieser Stelle ist der Topf mit der längeren Garzeit in Betrieb, während der Topf mit der kürzeren Garzeit das Symbol „HOLD“ anzeigt. Wenn die zusätzliche Zeit verstrichen ist, nimmt der zweite Topf den Betrieb auf. Die Taste für „Gleichzeitiges Ende“ bleibt während dieses Vorgangs normalerweise eingeschaltet.

4.7.3. Wenn während des Betriebs die auf der „HOLD“-Seite angezeigte Zeit länger ist als die auf der anderen Seite, beenden Sie den Modus für „Gleichzeitiges Ende“. Die Anzeige der Taste „Gleichzeitiges Ende“ erlischt.

4.7.4. Wenn Sie während des Betriebs einen Topf herausziehen, hält der Timer an und das Display zeigt das Symbol „OPEN“ an. Setzen Sie den Topf wieder in das Gerät ein, um den Betrieb fortzusetzen.

4.7.5. Wenn während des gleichzeitigen Betriebs der Betrieb eines Topfes unterbrochen wird und der andere Topf weiterarbeitet, wird die Funktion „Gleichzeitiges Ende“ beendet und die Anzeige der Taste „Gleichzeitiges Ende“ erlischt.

5. „Keine Trennwand“-MODUS

5.1. Wenn Sie sehr große Lebensmittel zubereiten, verwenden Sie den mittleren Trennsteg nicht. Wählen Sie 1, wählen Sie das Menü, dann wählen Sie 2, wählen Sie das gleiche Menü und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um mit der Zubereitung mit dem Gerät zu beginnen. Einzelheiten finden Sie unter Doppeltopf-Betriebsmodus (Trennwand).

5.2. Verwenden Sie nicht den Modus mit mittlerer Trennwand, um ein ganzes Hähnchen zu braten. Wählen Sie gleichzeitig ein beliebiges Menü im linken und rechten Topf, stellen Sie die Temperatur im Menü auf 200 Grad Celsius ein, stellen Sie die Zeit ein und drücken Sie den Netzschalter, um die linke und rechte Heizung gleichzeitig zum Garen einzuschalten.

Hinweise:

1. Boot-Modus: In diesem Modus leuchtet nur die Ein-/Aus-Taste.
2. Bereitschaftszustand: Die Ein-/Aus-Taste, die Taste für den linken Topf und die Taste für den rechten Topf leuchten auf.
3. Einstellen des Geräts, wenn es nicht funktioniert: Die entsprechende Funktionstaste ist immer eingeschaltet, die gewählte Rezeptanzeige blinkt, die anderen Menüanzeigen sind immer eingeschaltet, das entsprechende Display blinkt abwechselnd, um die Temperatur/Zeit des gewählten Rezepts anzuzeigen. Beim Einstellen des Menüs blinkt das gewählte Rezept. Beim Einstellen der Temperatur drücken Sie die Temperaturtaste. Das Display blinkt, um die aktuelle Temperatur anzuzeigen. Drücken Sie die Zeittaste, um die Uhrzeit einzustellen. Das Display schaltet die aktuelle Uhrzeit um und blinkt. Wenn der linke und der rechte Topf gleichzeitig der ausgewählte Zustand sind, blinkt das Menü der nicht ausgewählten Seite nicht, das entsprechende Display zeigt abwechselnd Temperatur und Zeit an, ohne zu blinken. Während dieses Prozesses sind die Heizvorrichtungen und Motoren nicht in Betrieb.
4. Anpassungen während der Zubereitung vornehmen: Das Rezept blinkt nicht. Der Bildschirm blinkt, um die Temperatur und die Zeit anzuzeigen. Temperatur und Zeit können eingestellt werden, das Rezept kann jedoch nicht angepasst werden.
5. Einzeltopf-Pausenmodus: Die entsprechende Funktionstaste leuchtet dauerhaft, und die Menüanzeige blinkt, wenn sie ausgewählt ist. Die anderen Menüanzeigen leuchten ständig und das entsprechende Display blinkt und zeigt Temperatur/Zeit an. Die entsprechende Taste 1 oder 2 blinkt, und das Menü, die Temperatur und die Zeit können zu diesem Zeitpunkt eingestellt werden.
6. Pausenmodus linker und rechter Topf: Die entsprechende Funktionstaste leuchtet dauerhaft, die Anzeige des ausgewählten Menüs blinkt, die Anzeige des anderen Menüs leuchtet dauerhaft, das Display blinkt und zeigt die Temperatur/Zeit an, die entsprechenden Tasten 1 und 2 blinken.
7. Betriebsmodus: Die entsprechende Funktionstaste leuchtet dauerhaft, die Anzeige des ausgewählten Menüs leuchtet dauerhaft, die Anzeigen der anderen Menüs sind ausgeschaltet, und der entsprechende Bildschirm zeigt die Menüzeit an.
8. Wenn der linke und rechte Topf gleichzeitig in Betrieb sind, blinken die Tastenanzeige und die entsprechende Menüanzeige von Topf 1 gleichzeitig / 3 Sekunden lang, und die Löschzeit beträgt < 0,5 Sekunden. Nach 3 Sekunden blinken die Tastenanzeige und die entsprechende Menüanzeige von Topf 2 gleichzeitig / 6 Sekunden lang, mit einer Löschzeit von < 0,5 Sekunden. Die linken und rechten Anzeigen blinken abwechselnd, und die linke und rechte Intervallzeit beträgt 3 Sekunden.
9. Speicherfunktion: Dieses Gerät verfügt über eine Speicherfunktion. Wenn die Zubereitung beendet ist, schaltet sich das Gerät nicht aus. Wenn Sie bei der nächsten Verwendung den gleichen Topf wie beim letzten Mal auswählen, zeigt das Gerät direkt das Menü an, das beim letzten Mal verwendet wurde. Die Speicherfunktion verschwindet, wenn das Gerät 1 Stunde lang ausgeschaltet ist. Nach Ablauf von mindestens 1 Stunde wird der Ausgangszustand angezeigt, wenn das Gerät wieder eingeschaltet wird. Speicher ausschalten: Wenn das Gerät in Betrieb ist und die Stromversorgung versehentlich unterbrochen wird, kehrt das Gerät vor der Ausschaltung in den Betriebszustand zurück, wenn es innerhalb von 30 Minuten wieder eingeschaltet wird.

Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zubereitung der Speisen.
Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Annäherungswert haben. Da sich das Gargut in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.
Da die Rapid-Air-Technologie die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, stört ein kurzes Herausziehen des Topfes während des Heißluftfritierens den Prozess kaum.

Tipps:

1. Kleineres Gargut benötigt in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Lebensmittel.
2. Eine größere Menge Gargut erfordert nur eine wenig längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Gargut nur eine wenig kürzere Zubereitungszeit.
3. Das Schütteln kleinerer Lebensmittel nach der halben Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dabei helfen, dass Zutaten nicht ungleichmäßig gegart werden.
4. Wenn Sie etwas Öl zu frischen Kartoffeln geben, werden sie knuspriger. Braten Sie Ihre Zutaten in der Fritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
5. Keine extrem fettigen Zutaten wie z.B. Würstchen in der Fritteuse zubereiten.
6. Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
7. Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
8. Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
9. Legen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in die Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie empfindliche Zutaten oder Gerichte mit Füllung frittieren möchten.

Menü	Referenzgewicht (g)	Standardtemperatur (°C)	Zeit für einen Topf (Min.)	Temperaturbereich (°C)	Zeitrahmen (Min.)	Schütteln
Steak	400	200	15	80–200	1–60	1–2
Hähnchenschenkel	600	200	30	80–200	1–60	1–2
Garnelen	600	190	10	80–200	1–60	1–2
Fisch	500	180	25	80–200	1–60	1–2
Pizza	400	180	10	80–200	1–60	--
Pommes	450	200	25	80–200	1–60	1–2
Backen	400	180	12	80–200	1–60	--
Gemüse	300	170	20	80–200	1–60	1–2

Hinweis 1: Fügen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Braten beginnen und die Heißluftfritteuse noch kalt ist.
Hinweis 2: Sie können die Temperatur oder Zeit entsprechend dem tatsächlichen Gareffekt einstellen, wenn Sie zwei Kochtöpfe gleichzeitig verwenden.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Verwenden Sie keine metallischen Küchenutensilien oder scheuernden Reinigungsmittel, um den Topf und den Bratrost zu reinigen, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
   Hinweis: Entnehmen Sie den Topf, damit die Heißluftfritteuse schneller abkühlen kann.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie die Töpfe mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
   Sie können einen Fettlöser verwenden, um den restlichen Schmutz zu entfernen.
   Tipp: Wenn Schmutz auf dem Rost oder dem Topfboden festsitzt, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie den Frittierrost in den Topf und lassen Sie den Topf und den Rost für ca. 10 Minuten einweichen.
4. Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

Problemlösung

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie den Stecker des Netzkabels an eine geerdete Steckdose an.
Das Gargut, das in der Heißluftfritteuse frittiert wird, ist nicht durchgegart.	Zu große Menge des Garguts oder die Stücke sind zu groß.	Füllen Sie den Topf mit der empfohlenen Menge an Zutaten (in der empfohlenen Größe).
	Die Temperatur ist zu niedrig.	Passen Sie die Temperatur entsprechend an.
	Das Gerät war nicht vorgewärmt.	Stellen Sie die Zeit auf die erforderliche Vorbereitungszeit ein.
Das Gargut ist ungleichmäßig frittiert.	Bestimmte Arten von Gargut müssen nach der halben der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die eng beieinander liegen (z. B. Pommes), müssen nach der halben Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Frittiertes Gargut ist nicht knusprig, wenn es aus der Heißluft-Fritteuse kommt.	Es wurde Gargut verwendet, das für die Zubereitung in einer traditionellen Fritteuse bestimmt ist.	Verwenden Sie Ofengerichte oder pinseln Sie etwas Öl auf die Snacks, wenn Sie sie gern knuspriger mögen.
Der Topf kann nicht richtig in das Gerät geschoben werden.	Zu viele Zutaten im Topf.	Füllen Sie den Topf nicht über die MAX-Anzeige hinaus.
	Der Topf ist nicht richtig in das Gerät eingesetzt.	Schieben Sie den Topf in das Gerät, bis Sie ein Klicken hören.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Das kann beim Zubereiten fettige Zutaten vorkommen.	Beim Kochen fettiger Zutaten tritt eine große Menge Öl in den Topf. Das Öl erzeugt weißen Rauch, und

		der Topf kann sich mehr als üblich erwärmen. Dies hat keine Auswirkungen auf das Gerät oder das Endergebnis.
	Der Topf wurde nach dem letzten Kochen nicht gereinigt.	Weißer Rauch entsteht durch die Erwärmung von Fett im Topf. Stellen Sie sicher, dass Sie den Topf nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Pommes werden ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Garvorgang fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstücke vor dem Kochen nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstücke gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite zu entfernen.
Frische Pommes frites sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser ab, die sie enthalten.	Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstücke richtig trocken sind.
		Schneiden Sie die Kartoffelstücke, damit sie knuspriger werden.
		Wenn Sie die Pommes etwas knuspriger mögen, geben Sie etwas mehr Öl dazu.

UMWELTSCHUTZ

Das ausgediente Gerät nicht zusammen mit gewöhnlichem Hausmüll entsorgen, sondern bei einem Recyclingunternehmen abliefern. So tragen auch Sie zum Umweltschutz bei.

GARANTIE UND SERVICE

Wenden Sie sich für weitere Informationen oder bei Problemen bitte an das Kundendienstcenter von Gorenje in Ihrem Land (die Telefonnummer finden Sie in der internationalen Garantiekarte). Falls es in Ihrem Land kein solches Kundendienstcenter gibt, wenden Sie sich bitte an den lokalen Händler von Gorenje oder an die Abteilung für kleine Haushaltsgeräte von Gorenje.
Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt!

GORENJE WÜNSCHT IHNEN VIEL FREUDE BEIM GEBRAUCH IHRES NEUEN GERÄTS!

Wir behalten uns das Recht zu Änderungen vor.

მნიშვნელოვანი მითითებები უსაფრთხოებასთან დაკავშირებით

მოწყობილობის გამოყენებამდე ყურადღებით გაეცანით მითითებებს.

6. შეინახეთ ინსტრუქცია, გარანტიის სერტიფიკატი, გადახდის დამადასტურებელი დოკუმენტი და მოწყობილობის შეფუთვაც.
7. არ ჩადოთ სითხეში კორპუსი ელექტრული კომპონენტებითა და სახურებელი ელემენტებით და არ გარეცხოთ ის გამდინარე წყლით.
8. მოწყობილობაში არ უნდა მოხვდეს წყალი ან სხვა სითხე, რადგან ამან დენის დარტყმა შეიძლება გამოიწვიოს.
9. შესაწვავი საჭმელი ყოველთვის მოათავსეთ კალათაში, რომ სახურებელ ელემენტებს არ შეეხოს.
10. მოწყობილობის მუშაობის დროს არ დაფაროთ ჰაერის შემშვებები და გამომშვებები.
11. ტაფა არ გაავსოთ ზეთით, რადგან ამან ხანძრის გაჩენის რისკი შეიძლება შექმნას.
12. მუშაობის დროს არ შეეხოთ მოწყობილობის შიდა სივრცის რომელიმე ნაწილს.
13. ელექტროქსელში მოწყობილობის ჩართვამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობაზე მითითებული ძაბვა შეესაბამება თქვენი სახლის ელექტროქსელის ძაბვას.
14. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა, თუ დაზიანებულია შტეკერი, კვების კაბელი ან სხვა კომპონენტი.
15. დაზიანების შემთხვევაში კვების კაბელი შეიძლება შეცვალოს მხოლოდ Gorenje-მ, Gorenje-ს ავტორიზებულმა მომსახურებისა და შეკეთების ცენტრმა ან სათანადოდ მომზადებულმა სპეციალისტმა.
16. აღნიშნული მოწყობილობის გამოყენება დასაშვებია 8 წლის და მეტი ასაკის ბავშვების, შეზღუდული ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შესაძლებლობების მქონე ან გამოცდილებისა და ცოდნის არმქონე პირების მიერ, თუ მათზე ხორციელდება ზედამხედველობა მოწყობილობის გამოყენების დროს ან მიეცათ შესაბამისი მითითებები მოწყობილობის უსაფრთხოდ მოხმარების შესახებ და გააზრებული აქვთ არსებული საფრთხეები.
    მოწყობილობის გამოყენებისას ყურადღება მიაქციეთ ბავშვებს, რომ მოწყობილობით არ ითამაშონ.

ბავშვებმა არ უნდა შეასრულონ მოწყობილობის გაწმენდითი ან ტექნიკური სამუშაოები, თუ ისინი არ არიან 8 წელზე უფროსი ასაკის და მეთვალყურე არ ჰყავთ.

17. კვების კაბელი მოარიდეთ ცხელ ზედაპირებს.
18. თუ ხელები სველი გაქვთ, კვების კაბელი არ შეაერთოთ როზეტში და არ გამოიყენოთ მოწყობილობის მართვის პანელი.
19. მოწყობილობა შეაერთეთ მხოლოდ დამიწებულ კვების როზეტში. დარწმუნდით, რომ შტეკერი სწორად არის შეერთებული როზეტში.
20. ამ მოწყობილობის მართვა შეუძლებელია გარე ტაიმერის ან განცალკევებული დისტანციური მართვის სისტემის გამოყენებით.
21. არ მოათავსოთ მოწყობილობა ისეთ ადგილებად საგნებზე ან მათთან ახლოს, როგორიცაა სუფრა ან ფარდები.
22. მოწყობილობა არ მოათავსოთ კედელთან ან სხვა მოწყობილობების თავზე. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობას უკან, გვერდით და ზემოთ მინიმუმ 10 სმ სიგრძის თავისუფალი სივრცეა. არ დააწყოთ საგნები მოწყობილობაზე.
23. მოწყობილობა გამოიყენეთ მხოლოდ ამ სახელმძღვანელოში აღწერილი მიზნით.
24. არ დატოვოთ მოწყობილობა მეთვალყურეობის გარეშე.
25. ცხელი ჰაერით შეწვის დროს ცხელი ორთქლი გამოდის სავენტილაციო ხვრელებიდან. ფრთხილად იყავით, რომ ხელებითა და სახით ძალიან არ მიუახლოვდეთ ჰაერის გამოსაშვებ ნახვრეტს. ამასთანავე, ყურადღება მიაქციეთ, რომ მოწყობილობიდან ტაფის აღებისას ორთქლმა არ დაგწვათ.
26. მუშაობის დროს მოწყობილობის ხელმისაწვდომი ზედაპირები შეიძლება გაცხელდეს.
27. თუ შეამჩნევთ, რომ მოწყობილობიდან მუქი კვამლი გამოდის, მაშინვე გამორთეთ. მოწყობილობიდან ლანგრის ამოღებამდე დაელოდეთ კვამლის გაქრობას.
28. მოწყობილობა მოათავსეთ თანაბარ, ბრტყელ და მყარ ზედაპირზე.
29. მოწყობილობა განკუთვნილია მხოლოდ საყოფაცხოვრებო გამოყენებისთის ჩვეულებრივ პირობებში. ის არ არის განკუთვნილი ისეთ გარემოში გამოსაყენებლად, როგორიცაა სამზარეულოები მაღაზიებში, ოფისებში, ფერმებში და სხვა სახის სამუშაო სივრცეებში. ამასთანავე, ის არ არის განკუთვნილი სტუმრების მიერ გამოსაყენებლად სასტუმროს ნომრებში, მოტელებში, „საწოლისა და საუზმის“ ტიპის დაწესებულებებში და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში.
30. თუ მოწყობილობას გამოიყენებთ არასწორად, პროფესიული ან ნახევრად პროფესიული მიზნით ან წინამდებარე მითითებების

უგულებელყოფით, გარანტია ბათილი იქნება და Gorenje არ აგებს პასუხს მიყენებულ ზიანზე.

31. მოწყობილობის დათვალიერების ან შეკეთების მიზნით დაუკავშირდით Gorenje-ს ავტორიზებულ სერვისცენტრს.
32. ნუ ეცდებით, თავად შეაკეთოთ მოწყობილობა, რადგან ეს ძალას დაუკარგავს გარანტიას.
33. გამოყენების შემდეგ მოწყობილობა ყოველთვის გამორთეთ ელექტროქსელიდან.
34. ხელის მოკიდებამდე ან გაწმენდამდე აცადეთ მოწყობილობას გაგრილება დაახლოებით 30 წუთის განმავლობაში.
35. მოწყობილობაში მომზადებული საჭმელი უნდა იყოს ოქროსფერი და არა მუქი ან ყავისფერი. მოაშორეთ დამწვარი საჭმლის ნარჩენები. უმი კარტოფილი არ შეწვათ 180 °C-ზე მაღალ ტემპერატურაზე (აკრილამიდების წარმოქმნის შესამცირებლად).

ამ მოწყობილობის მარკირება შეესაბამება ევროპის 2012/19/EC დირექტივას ელექტრული და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების შესახებ – WEEE. დირექტივა აკონკრეტებს ელექტრული და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების შეგროვებასა და მართვაზე დაწესებულ მოთხოვნებს, რომლებიც მოქმედებს ევროკავშირში.

ავტომატური გამორთვა

ეს მოწყობილობა აღჭურვილია ტაიმერით. დროის გასვლის შემდეგ მოწყობილობა ხმოვან სიგნალს გამოსცემს და ავტომატურად გამოირთვება.

მოწყობილობის პირველად გამოყენებამდე

მთლიანად მოაცილეთ შესაფუთი მასალა. მოხსენით მოწყობილობაზე მიკრული ყველა ეტიკეტი თუ სტიკერი. კალათა და ტაფა გარეცხეთ ცხელი წყლით. არ გამოიყენოთ აბრაზიული ან ძლიერი საწმენდი საშუალებები. მოწყობილობის შიდა და გარე ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ სველი ქსოვილი. არ გარეცხოთ ტაფა და კალათა ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

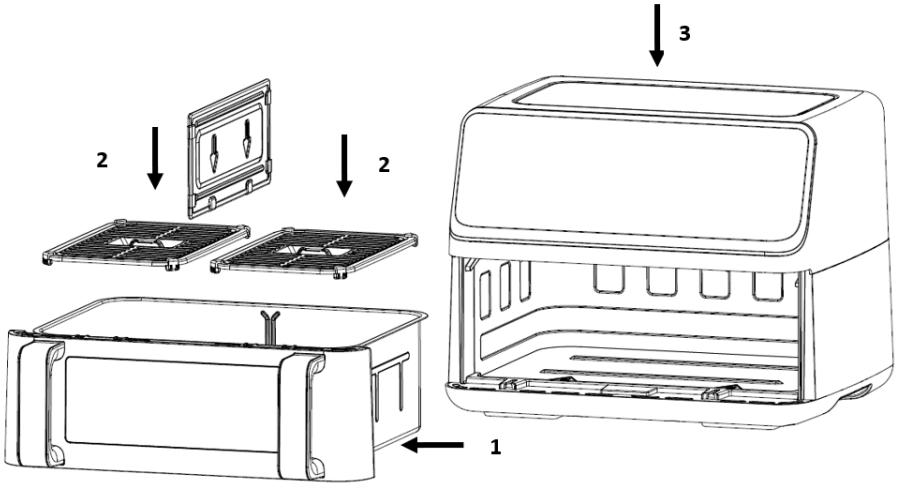
შეწვისთვის მოწყობილობა იყენებს ცხელ ჰაერს. ამიტომ ტაფა არ გაავსოთ შესაწვავი ზეთით ან ცხიმით!

ელექტრული მიერთება:

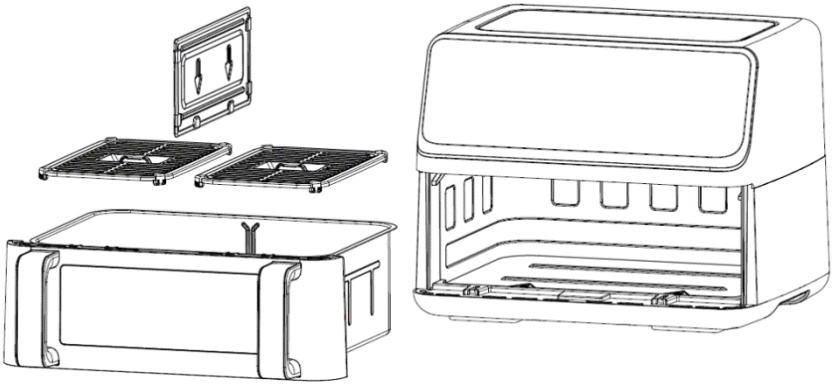
მოწყობილობა უნდა შეერთდეს მხოლოდ სწორად დამონტაჟებულ 220-240 ვ ~ 50/60 ჰც სიმძლავრის როზეტში.

ზოგადი აღწერა (სურ. 1)

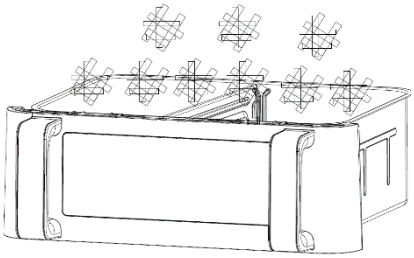
1. შესაწვავი ქვაბი
2. შესაწვავი თარო
3. მოწყობილობა



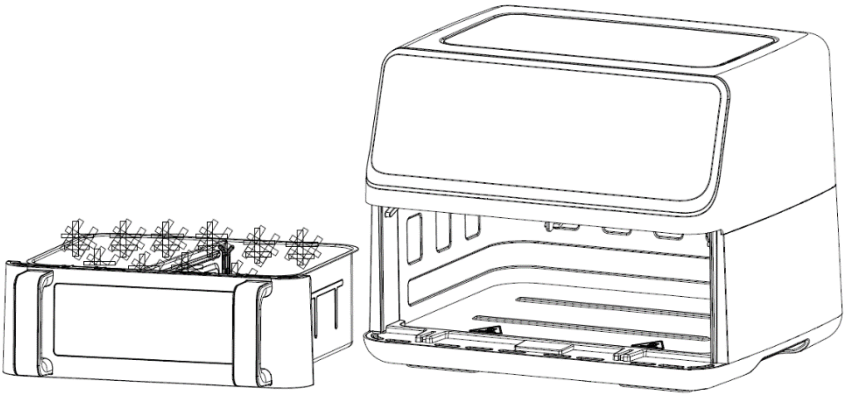
სურათი 17



სურათი 2



სურათი 3



სურათი 4

პირველ გამოყენებამდე

1. მოაცილეთ ყველა შესაფუთი მასალა.
2. მოხსენით მოწყობილობას ყველა სტიკერი თუ ეტიკეტი.
3. საგულდაგულოდ გაწმინდეთ თარო და ქვაბი ცხელი წყლის, სარეცხი საშუალებისა და არააბრაზიული ღრუბლის გამოყენებით.
4. სველი ტილოთი გაწმინდეთ მოწყობილობის შიდა და გარე მხარე.
ეს შესაწვავი აპარატი არ იყენებს ზეთს და მუშაობს ცხელ ჰაერზე. არ გაავსოთ ქვაბი ზეთით ან ცხიმით პირდაპირ.

შენიშვნა: თუ აეროგრილი პირველად ცხელდება, უმნიშვნელო კვამლი ან სუნი შეიძლება გამოუშვას. ეს ნორმალურია ბევრი გამათბობელი მოწყობილობის შემთხვევაში. ეს გავლენას არ ახდენს თქვენი მოწყობილობის უსაფრთხოებაზე.

მოწყობილობის მომზადება გამოსაყენებლად

1. მოწყობილობა მოათავსეთ მყარ, ჰორიზონტალურ და თანაბარ ზედაპირზე.
არ მოათავსოთ მოწყობილობა ზედაპირზე, რომელიც არ არის თბოგამძლე.
2. ჩადეთ თარო ქვაბში

არ ჩაასხათ ქვაბში ზეთი ან სხვა სითხე.
მოწყობილობის თავზე არ დადოთ არაფერი, თორემ ჰაერის ნაკადი შეფერხდება და გავლენას მოახდენს ცხელი ჰაერით წვის შედეგზე.

მოწყობილობის გამოყენება

1. შეაერთეთ შტეკერი კედლის დამიწებულ როზეტში.

2. ფრთხილად გამოიღეთ ქვაბი აეროგრილიდან (სურათი 2)
3. ჩააწყვეთ ინგრედიენტები ქვაბში. (სურათი 3)
4. ისევ ჩადეთ ქვაბი აეროგრილში (სურათი 4)

არავითარ შემთხვევაში არ გამოიყენოთ ქვაბი შესაწვავი თაროს გარეშე.

გაფრთხილება: არ შეეხოთ ქვაბს გამოყენების დროს და შემდეგ ცოტა ხნის განმავლობაში, რადგან ის ძალიან ცხელდება. მხოლოდ სახელურით დაიჭირეთ ქვაბი.

5. განსაზღვრეთ ინგრედიენტის მოსამზადებლად საჭირო დრო (იხილეთ განყოფილება „პარამეტრები“ ამ თავში).
6. ზოგიერთ ინგრედიენტს მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ შენჯღრევა სჭირდება (იხილეთ განყოფილება „პარამეტრები“ ამ თავში). ინგრედიენტების შესანჯღრევად ქვაბი გამოიღეთ მოწყობილობიდან სახელურით და შეანჯღრიეთ. ამის შემდეგ ისევ ჩადეთ ქვაბი აეროგრილში
7. ზუმერის ხმის გამოცემა ნიშნავს, რომ დაყენებული მომზადების დრო გავიდა. გამოიღეთ ქვაბი მოწყობილობიდან

შენიშვნა: დააჭირეთ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს და არ აუშვათ 2 წამის განმავლობაში, შემდეგ კი შეგიძლიათ, ხელით გამორთოთ მოწყობილობა.

რჩევა: გამოყენების დროს შეგიძლიათ, გემოვნებისამებრ დაარეგულიროთ ტემპერატურა ან დრო.

8. შეამოწმეთ, არის თუ არა ინგრედიენტები მზად.

თუ ინგრედიენტები ჯერ მზად არ არის, ქვაბი დააბრუნეთ მოწყობილობაში და ტაიმერზე დაუმატეთ რამდენიმე წუთი.

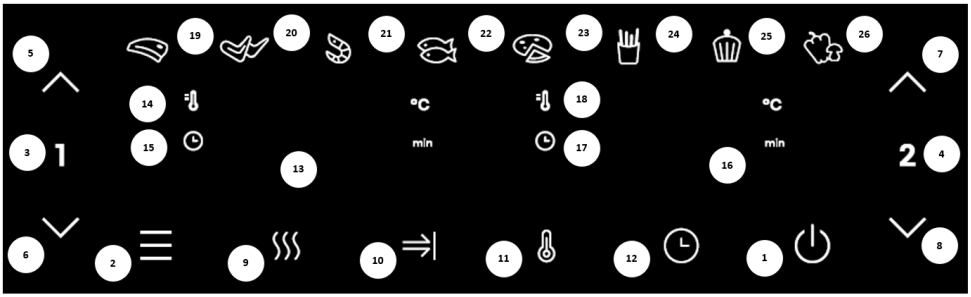
9. ინგრედიენტების (მაგ. კარტოფილის) ამოსაღებად ქვაბი გამოიღეთ აეროგრილიდან და მოათავსეთ სადგამზე.

არ გადმოატრიალოთ ქვაბი, რადგან ქვაბის ფსკერზე დაგროვილი ზედმეტი ზეთი ინგრედიენტებს შეიძლება დაესხას.

ქვაბი და ინგრედიენტები ცხელია. ქოთნიდან ორთქლი შეიძლება გამოვიდეს იმის მიხედვით, თუ რომელი ინგრედიენტებია აეროგრილში.

10. თეფშზე საჭმლის გადასატანად გამოიყენეთ სამზარეულოს ხელსაწყოები.
11. ინგრედიენტების პარტიის მომზადების შემდეგ აეროგრილი მაშინვე მზად იქნება კიდევ ერთი პარტიის მოსამზადებლად.

მართვის პანელის ინსტრუქცია



ღილაკი 1 – ჩართვა-გამორთვის ღილაკი
მას შემდეგ, რაც ორივე ქვაბი სათანადოდ ჩაიდგმება ძირითად კორპუსში, ჩართვა-გამორთვის ინდიკატორი აინთება. დააჭირეთ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს, რომ მოწყობილობა ლოდინის რეჟიმში გადაიყვანოთ მას შემდეგ, რაც გამოსაყენებელ ქოთანს აირჩევთ. ხელმეორედ დააჭირეთ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს მომზადების დასაწყებად. საჭმლის მომზადების დროს მოწყობილობის მთლიანად დასახურად ჩართვა-გამორთვის ღილაკს დააჭირეთ 2 წამის განმავლობაში. იმავდროულად გაითიშება ძრავა.

ღილაკი 2 – წინასწარის დაყენების ღილაკი
წინასწარი დაყენების ღილაკის არჩევის შემთხვევაში შეძლებთ საჭმლის 8 პოპულარული ვარიანტის დათვალიერებას (19-26). არჩევის შემდეგ გააქტიურდება წინასწარ დაყენებული მომზადების ტემპერატურის და დროის ფუნქცია.

ღილაკი 3 1 – მარცხენა ქვაბის ღილაკი
შეეხეთ მარცხენა ქვაბის ღილაკს, აინთება ფუნქციის ღილაკი მარცხენა ქვაბზე და მენიუში ნაგულისხმევად დაყენდება პირველი მენიუ (სტეიკი). ამჯერად აციმციმდება სტეიკის ინდიკატორი და მარცხენა ქვაბის ციფრული დისპლეი და მონაცვლეობით გამოჩნდება სტეიკის პროგრამის ნაგულისხმევი დრო და ტემპერატურა. ტემპერატურის ჩვენებისას ეკრანის ზედა მარცხენა მხარეს ყოველთვის აინთება ტემპერატურის ინდიკატორი. დროის ჩვენებისას ეკრანის ქვედა მარცხენა მხარეს ყოველთვის აინთება დროის ინდიკატორი. თუ მარცხენა ქვაბის ღილაკს 2 წამის განმავლობაში დააჭერთ, შეძლებთ მარცხენა ქოთნის არჩევის გაუქმებას და ნაკეთობა გადავა ლოდინის რეჟიმში.

ღილაკი 4 2 – მარჯვენა ქვაბის ღილაკი
შეეხეთ მარჯვენა ქვაბის ღილაკს, აინთება ფუნქციის ღილაკი მარჯვენა ქვაბზე და მენიუში ნაგულისხმევად დაყენდება პირველი მენიუ (სტეიკი). ამჯერად აციმციმდება სტეიკის ინდიკატორი და მარჯვენა ქვაბის ციფრული დისპლეი და მონაცვლეობით გამოჩნდება სტეიკის პროგრამის ნაგულისხმევი დრო და ტემპერატურა. ტემპერატურის ჩვენებისას ეკრანის ზედა მარცხენა მხარეს ყოველთვის აინთება ტემპერატურის ინდიკატორი. დროის ჩვენებისას ეკრანის ქვედა მარცხენა მხარეს ყოველთვის აინთება დროის ინდიკატორი. თუ მარჯვენა ქვაბის ღილაკს 2 წამის განმავლობაში დააჭერთ, შეძლებთ მარჯვენა ქოთნის არჩევის გაუქმებას და ნაკეთობა გადავა ლოდინის რეჟიმში.

ღილაკი 5 და ღილაკი 6 – მარცხენა ქვაბის ტემპერატურისა და დროის კონტროლის ღილაკები

ღილაკი 5-ის და ღილაკი 6-ის სიმბოლოების მეშვეობით შეგიძლიათ, რომ გაზარდოთ ან შეამციროთ საჭმლის მომზადების ტემპერატურა 5 °C-ით ერთ ჯერზე მარცხენა ქვაბისთვის. ღილაკზე ხანგრძლივად დაჭერის შემთხვევაში სწრაფად შეიცვლება დაყენებული ტემპერატურა. ტემპერატურის კონტროლის დიაპაზონი: 80 °C – 200 °C. თქვენ ასევე შეგიძლიათ, ერთ ჯერზე ერთი წუთით გაზარდოთ ან შეამციროთ საჭმლის მომზადების დრო მარცხენაქვაბისთვის. ღილაკზე ხანგრძლივად დაჭერის შემთხვევაში სწრაფად შეიცვლება დაყენებული დრო. დროის კონტროლის დიაპაზონი: 1 წთ - 60 წთ.

ღილაკი 7 და ღილაკი 8 – მარჯვენა ქვაბის ტემპერატურისა და დროის კონტროლის ღილაკები

ღილაკი 7-ის და ღილაკი 7-ის სიმბოლოების მეშვეობით შეგიძლიათ, რომ გაზარდოთ ან შეამციროთ საჭმლის მომზადების ტემპერატურა 5 °C-ით ერთ ჯერზე მარჯვენა ქვაბისთვის. ღილაკზე ხანგრძლივად დაჭერის შემთხვევაში სწრაფად შეიცვლება დაყენებული ტემპერატურა. ტემპერატურის კონტროლის დიაპაზონი: 80 °C – 200 °C. თქვენ ასევე შეგიძლიათ, ერთ ჯერზე ერთი წუთით გაზარდოთ ან შეამციროთ საჭმლის მომზადების დრო მარჯვენა ქოთნისთვის. ღილაკზე ხანგრძლივად დაჭერის შემთხვევაში სწრაფად შეიცვლება დაყენებული დრო. დროის კონტროლის დიაპაზონი: 1 წთ - 60 წთ.

ღილაკი 9 – წინასწარი გაცხელების ღილაკის ხატულა

მოწყობილობის ასამუშავებლად შეეხეთ წინასწარი გაცხელების ღილაკს, დააჭირეთ მას, აირჩიეთ ან , ხოლო შემდეგ ისევ დააჭირეთ ღილაკს. წინასწარი გაცხელების ფუნქციის ნაგულისხმევი პარამეტრია 160 გრადუსი და 3 წუთი.

ღილაკი 10 – ერთდროული დასრულების ღილაკი

შეეხეთ ერთდროული დასრულების ღილაკს; შესაძლებელია დროის სხვადასხვა პარამეტრის მქონე ორი რეცეპტის ერთდროულად დასრულება.

ღილაკი 11 – ტემპერატურის არჩევის ღილაკი

შეეხეთ ტემპერატურის არჩევის ღილაკს. შეგიძლიათ, საჭიროებისამებრ შეცვალოთ დისპლეიზე მითითებული ტემპერატურა.

ღილაკი 12 – დროის არჩევის ღილაკი

შეეხეთ დროის არჩევის ღილაკს. შეგიძლიათ, საჭიროებისამებრ შეცვალოთ დისპლეიზე მითითებული დრო.

ინდიკატორი „13“, მარცხენა ქვაბის დისპლეი
ინდიკატორი „14“, მარცხენა ქვაბის ტემპერატურის ინდიკატორი
ინდიკატორი „15“, მარცხენა ქვაბის დროის ინდიკატორი
ინდიკატორი „16“, მარჯვენა ქვაბის დისპლეი
ინდიკატორი „17“, მარჯვენა ქვაბის ტემპერატურის ინდიკატორი
ინდიკატორი „18“, მარჯვენა ქვაბის დროის ინდიკატორი
ინდიკატორები „19-26“, რეცეპტების ინდიკატორი

დეტალური მითითებები ექსპლუატაციასთან დაკავშირებით

1. ჩატვირთვის რეჟიმი
იმაში დასარწმუნებლად, რომ ტაფა სწორად არის დამონტაჟებული მოწყობილობაში, პირველ რიგში, შტეკერი შეაერთეთ როზეტში. მოწყობილობა ჩაირთვება, ერთხელ გამოსცემს სიგნალს, ყველა ინდიკატორი აინთება ერთი წამით და შემდეგ ისევ ჩაქრება. აინთება ჩართვა-გამორთვის ხატულა.
2. ლოდინის რეჟიმი
შეეხე ჩართვა-გამორთვის ხატულას. ქვაბი 1-ისა და ქვაბი 2-ის არჩევის ინდიკატორები აინთება და დარჩება ჩართული. ნაკეთობა ახლა ლოდინის რეჟიმშია. თუ ლოდინის რეჟიმში მყოფ მოწყობილობას 5 წუთის განმავლობაში არ გამოიყენებთ, ის დაბრუნდება ჩატვირთვის რეჟიმში.
3. ერთი ქვაბით მუშაობის რეჟიმი (ტიხარი)

3.1. შეეხეთ 1 ან 2 ხატულას. ფუნქციის ინდიკატორი და მენიუ ჩაირთვება და დარჩება ჩართული. აციმციმდება სტეიკის ინდიკატორი, რადგან ეს ნაგულისხმევი მენიუა და სხვა ინდიკატორებიც ჩართული დარჩება. ამასობაში აციმციმდება ტემპერატურისა და დროის ინდიკატორი. თუ დააჭერთ ხატულას 1 და არ აუშვებთ 2 წამის განმავლობაში, მარცხენა ქვაბის არჩევის გაუქმებას შეძლებთ. იმავეს გაკეთება შეგიძლიათ მარჯვენა ქვაბისთვის, თუ დააჭერთ და არ აუშვებთ ხატულას 2. თუ ორივე ქვაბის არჩევას გააუქმებთ ხატულებზე დაჭერით, ნაკეთობა გადავა ლოდინის რეჟიმში.

3.2. შეეხეთ მენიუს არჩევის ღილაკის ხატულას, რომ აირჩიოთ მენიუ, რომლის გამოყენებაც გსურთ იმის მიხედვით, თუ რომელ საჭმელს ამზადებთ ან ტემპერატურისა და დროის დასარეგულირებლად საჭიროების შემთხვევაში. ყოველ ჯერზე, როდესაც ტემპერატურის დაყენებისას ღილაკს დააჭერთ, ტემპერატურა შეიცვლება 5 ℃ -ით, ხოლო თუ ხანგრძლივად დააჭერთ „^“ ან „v“ ღილაკს, ტემპერატურა უწყვეტად გაიზრდება ან შემცირდება. თითოეული მენიუსთვის შესაძლებელია ტემპერატურის დაყენება 80 ℃ - 200 ℃ დიაპაზონში; დროის დაყენება: ყოველ ჯერზე, როცა ღილაკს დააჭერთ, დრო შეიცვლება 1 წუთით. დაყენებადი დროის დიაპაზონია 1 წთ - 60 წთ.

3.3. სწორი რეცეპტის, დროისა და ტემპერატურის არჩევის შემდეგ შეეხეთ ჩართვა-გამორთვის ღილაკის ხატულას. ქვაბი 1 / 2 დაიწყებს მუშაობას, ხოლო დისპლეიზე გამოჩნდება მომზადების მიმდინარე დრო და უკუთვლა გაგრძელდება ციმციმის შეწყვეტამდე. არჩეული რეცეპტის ინდიკატორი მუდმივად იქნება ანთებული, ხოლო სხვა რეცეპტების ინდიკატორები გამოირთვება.

3.4. თუ საჭმლის მომზადების პროცესში გჭირდებათ ტემპერატურის ან დროის დაყენება, დააჭირეთ ტემპერატურის ან დროის ღილაკის ხატულას ერთხელ, ხოლო შემდეგ დააჭირეთ „^“ ან „v“ ღილაკის ხატულას ტემპერატურის ან დროის დასაყენებლად. დაყენების პროცესში მოწყობილობა მუშაობას გააგრძელებს.

3.5. თუ საჭმლის მომზადების დროს რეცეპტის ხელახლა დაყენება გჭირდებათ, მომზადების შესაჩერებლად მსუბუქად დააჭირეთ მენიუს არჩევის ღილაკის ხატულას, გამათბობელი და ძრავა შეწყვეტს მუშაობას, ხოლო რეცეპტის ინდიკატორი და დისპლეის ეკრანი აციმციმდება. დაარედაქტირეთ რეცეპტი საჭიროებისამებრ. ამ ეტაპზე შეგიძლიათ ტემპერატურისა და დროის დაყენებაც.

3.6. საჭმლის მომზადების დროს დააჭირეთ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს და მოწყობილობა გაჩერდება. თუ მოწყობილობა არანაირ მოქმედებას არ შეასრულებს, ის ავტომატურად დაბრუნდება მოლოდინის რეჟიმში 5 წუთის შემდეგ.

3.7. თუ საჭმლის მომზადების დროს მოწყობილობის გამორთვა გჭირდებათ, დააჭირეთ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს 2 წამის განმავლობაში და მოწყობილობა გამოირთვება. სახურებელი მილი და ძრავა შეწყვეტს მუშაობას. ეკრანზე გამოჩნდება სიტყვა OFF (გამორთ.) და გაისმის ხმოვანი სიგნალი.

3.8. საჭმლის მომზადების შემდეგ ეკრანზე გამოჩნდება სიტყვა OFF და მოკლე ხმოვანი სიგნალი გაისმის 5-ჯერ. ეკრანი გაითიშება და მოწყობილობა დაბრუნდება ლოდინის რეჟიმში.

3.9. თუ საჭმლის მომზადების დროს გამოიღებთ შესაწვავ კალათას, დისპლეის ეკრანზე გამოჩნდება სიტყვა OPEN (ღია) და მოწყობილობა შეწყვეტს მუშაობას. მას შემდეგ, რაც ხელახლა შედებთ შესაწვავ კალათას, მოწყობილობა განაახლებს მუშაობას წინა რეჟიმში.

4. ორი ქვაბით მუშაობის რეჟიმი (ტიხარი)

4.1. ერთდროულად 2 ქვაბის გამოყენება

4.1.1. პირველ რიგში, აირჩიეთ ერთი მხარე და დააყენეთ რეცეპტი, ტემპერატურა და დრო თქვენი საჭიროებების შესაბამისად. შემდეგ აირჩიეთ მეორე მხარე და დააყენეთ სასურველი რეცეპტი, ტემპერატურა და დრო ანალოგიურად.

4.1.2. ჩართვა-გამორთვის ღილაკის ხატულაზე დაჭერის შემდეგ მარცხენა და მარჯვენა ქვაბი ერთდროულად დაიწყებს მუშაობას. ღილაკი 1 და მარცხენა ქვაბის რეცეპტის ინდიკატორი ერთდროულად აციმციმდება 6 წამში ერთხელ და ასევე, ასევე, ღილაკი 2 და მარჯვენა ქვაბის რეცეპტის ინდიკატორი ერთდროულად აციმციმდება 6 წამში ერთხელ. მარცხენა და მარჯვენა ქვაბის დისპლეები მონაცვლეობით აინთება დაახლოებით 3-წამიანი ინტერვალით.

4.1.3. მარცხენა ქვაბის ასამუშავებლად ასევე შეგიძლიათ, დააჭიროთ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს, მას შემდეგ, რაც დააყენებთ ქვაბის პარამეტრს Pot 1 და დააჭერთ 2 ღილაკს მარჯვენა ქვაბის პარამეტრის დასაყენებლად. როცა მარჯვენა ქვაბი მზად იქნება, მარჯვენა ქვაბის ასამუშავებლად დააჭირეთ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს.

4.1.4. ორივე ქვაბთან მუშაობისას ერთხელ დააჭირეთ ტემპერატურის ან დროის ღილაკის ხატულას და
მონაცვლეობით გამოჩნდება რეცეპტი და ტემპერატურა მარცხენა და მარჯვენა ეკრანზე. თუ 3 წამის განმავლობაში არანაირი მოქმედება არ შესრულდება, ეკრანზე გამოჩნდება დრო.

4.2. პარამეტრის შეცვლა ორივე ქვაბთან მუშაობისას

4.2.1. როცა მარცხენა და მარჯვენა ქვაბი ერთდროულად მუშაობს და გჭირდებათ ტემპერატურის ან დროის დაყენება მარცხენა ქვაბისთვის, დააჭირეთ 1 ღილაკს, ხოლო შემდეგ დააყენეთ ტემპერატურა და დრო საჭიროებისამებრ. ამ მდგომარეობაში რეცეპტის შეცვლა შეუძლებელია. თუ დაყენებიდან 10 წამის განმავლობაში არანაირ მოქმედებას არ შეასრულებთ, ეკრანი ავტომატურად დაბრუნდება ჩვეულებრივ რეჟიმში.

4.2.2. თუ მარჯვენა ქვაბის ტემპერატურის ან დროის დაყენება გჭირდებათ, იხილეთ 4.2.1.

4.2.3. მომზადების პროცესში რეცეპტისა და ტემპერატურის/დროის შეცვლა შესაძლებელია 1 / 2 ღილაკზე და ჩართვა-გამორთვის ღილაკზე დაჭერით. მარცხენა ან მარჯვენა ქვაბი გადავა პაუზის რეჟიმში. პარამეტრების შეცვლის შემდეგ საჭმლის მომზადების გასაგრძელებლად დააჭირეთ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს.

4.2.4. მას შემდეგ, რაც მოწყობილობა გადავა პაუზის რეჟიმში, თუ 5 წუთში არანაირი მოქმედება არ შესრულდება, ქვაბი გადავა ლოდინის რეჟიმში.

4.3. მარცხენა ან მარჯვენა ქვაბის გამორთვა

4.3.1. ჯერ დააჭირეთ 1 ან 2 ღილაკს, შემდეგ კი დააჭირეთ და 2 წამის განმავლობაში არ აუშვათ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს. არჩეული ქვაბი შეწყვეტს მუშაობას და დაბრუნდება ლოდინის რეჟიმში.

4.4. კალათის გამოღება

4.4.1. თუ კალათას საჭმლის მომზადების პროცესში ამოიღებთ, ეკრანზე გამოჩნდება სიმბოლო OPEN (ღია). მუშაობას შეწყვეტს გვერდი (როგორც გათბობა, ისე ძრავა). კალათის უკან ჩასმის შემდეგ მუშაობა განახლდება წინა პარამეტრით.

4.4.2. ლოდინის რეჟიმში კალათის გამოღების შემთხვევაში ეკრანზე გამოჩნდება სიმბოლო OPEN (ღია). ამ მომენტში შეუძლებელია ორივე ქვაბის ერთდროულად მუშაობა.

4.5. მარცხენა და მარჯვენა ქვაბის მუშაობის შეჩერება

4.5.1. ორი ქვაბით მომზადების დროს ერთხელ დააჭირეთ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს და მარცხენა და მარჯვენა ქვაბი ერთდროულად გადავა პაუზის რეჟიმში. ახლა ორივე ეკრანი და რეცეპტი აციმციმდება. ისევ დააჭირეთ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს და მარცხენა და მარჯვენა ქვაბი განაახლებს მუშაობას.

4.5.2. თუ ერთდროულად შეაჩერებთ მარცხენა და მარჯვენა ქვაბის მუშაობას და 5 წუთის განმავლობაში არანაირი მოქმედება არ შესრულდება, ორივე ქვაბი შეწყვეტს მუშაობას და დაბრუნდება ლოდინის რეჟიმში.

4.5.3. ორი ქვაბით მომზადების დროს ერთხელ მსუბუქად დააჭირეთ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს. მარცხენა და მარჯვენა ქვაბი ერთდროულად გადავა პაუზის რეჟიმში. თუ რამის შეცვლა გჭირდებათ, ჯერ დააჭირეთ 1 ან 2 ღილაკს და შემდეგ დააკორექტირეთ რეცეპტი, ტემპერატურა და დრო თქვენი საჭიროებების შესაბამისად. ახლა ერთხელ დააჭირეთ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს, რომ განაახლოთ მარცხენა და მარჯვენა ქვაბის ერთდროული მუშაობა.

4.5.4. ორი ქვაბით მომზადების დროს ერთხელ მსუბუქად დააჭირეთ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს. მარცხენა და მარჯვენა ქვაბი ერთდროულად გადავა პაუზის რეჟიმში. დააჭირეთ და 2 წამის განმავლობაში არ აუშვათ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს: მარცხენა და მარჯვენა ქვაბი ერთდროულად შეწყვეტს მუშაობას. მარცხენა და მარჯვენა ეკრანებზე გამოჩნდება წარწერა OFF, ხოლო მოკლე ხმოვანი სიგნალის გამოცემის შემდეგ ნაკეთობა დაბრუნდება ლოდინის რეჟიმში.

4.6. მარცხენა და მარჯვენა ქვაბის მუშაობის შეწყვეტა

4.6.1. ორი ქვაბით მომზადების დროს დააჭირეთ და 2 წამის განმავლობაში არ აუშვათ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს. მარცხენა და მარჯვენა ქვაბი ერთდროულად შეწყვეტს მუშაობას, ხოლო მარცხენა და მარჯვენა ეკრანებზე გამოჩნდება წარწერა „OFF“. მოკლე ხმოვანი სიგნალის გამოცემის შემდეგ მოწყობილობა ლოდინის რეჟიმში გადავა.

4.6.2. დისპლეიზე გამოსახული დროის გასვლის შემდეგ არც მარცხენა და არც მარჯვენა ქვაბი არ იმუშავებს, გაჩერდება როგორც გახურება, ისე ძრავა და დისპლეის ეკრანზე გამოჩნდება წარწერა „OFF“. მას შემდეგ, რაც ზუმერი გამოსცემს 5 მოკლე ხმოვან სიგნალს, ეკრანი გამოირთვება და მოწყობილობა დაბრუნდება ლოდინის რეჟიმში.

4.6.3. თუ ერთი ქვაბის გამორთვა გსურთ, ჯერ დააჭირეთ ან ღილაკს, ხოლო შემდეგ დააჭირეთ და 2 წამის განმავლობაში არ აუშვათ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს. არჩეული ქვაბი შეწყვეტს მუშაობას, ხოლო შესაბამის ეკრანზე გამოჩნდება წარწერა „OFF“. მოკლე ხმოვანი სიგნალის გამოცემის შემდეგ ის დაბრუნდება

ლოდინის რეჟიმში. ამ ეტაპზე მოწყობილობა გადავა ერთი ქვაბით მუშაობის რეჟიმში.

4.7. მუშაობის ერთდროული დასრულების ფუნქცია

4.7.1. ეს ფუნქცია აქტიურია მხოლოდ მაშინ, როცა მარცხენა და მარჯვენა ქვაბის რეჟიმში არჩეულია დროის განსხვავებული პარამეტრის მქონე ორი რეცეპტი. იმავდროულად აინთება ინდიკატორი. როცა ფუნქცია ჩართულია, ეკრანი ციმციმებს.

4.7.2. მენიუს არჩევის შემდეგ ჯერ დააჭირეთ ერთდროული დასრულების ღილაკს, შემდეგ კი კვლავ დააჭირეთ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს. მოწყობილობა დაიწყებს მუშაობას. ამ ეტაპზე მუშაობს ქვაბი, რომელსაც საჭმლის მომზადების უფრო ხანგრძლივი დრო აქვს, ხოლო ქვაბი, რომელსაც საჭმლის მომზადების უფრო ნაკლები დრო აქვს აჩვენებს სიმბოლოს „HOLD“ (დაყოვნება). დამატებითი დროის გასვლის შემდეგ მეორე ქვაბი დაიწყებს მუშაობას. ამ პროცესის განმავლობაში ჩართული იქნება ერთდროული დასრულების ღილაკი „Simultaneous End“.

4.7.3. თუ მუშაობის დროს „HOLD“ (დაყოვნების) მხარეს გამოსახული დრო უფრო დიდია, ვიდრე მეორე მხარეს გამოსახული დრო, გამოდით მუშაობის ერთდროული დასრულების რეჟიმიდან. გამოირთვება მუშაობის ერთდროული დასრულების ღილაკის ინდიკატორი.

4.7.4. თუ მუშაობის დროს ქვაბს ამოიღებთ, ტაიმერი შეჩერდება და ეკრანზე გამოჩნდება სიმბოლო „OPEN“ (ღიაა). მუშაობის გასაგრძელებლად ქვაბი დააბრუნეთ მოწყობილობაში.

4.7.5. თუ ერთდროული მუშაობის დროს ერთი ქვაბის მუშაობა შეჩერდება, ხოლო მეორე ქვაბი გააგრძელებს მუშაობას, გამოდით ერთდროული დასრულების ფუნქციიდან და ერთდროული დასრულების ღილაკის ინდიკატორი გამოირთვება.

5. რეჟიმი „ტიხრის გარეშე“

5.1. თუ მოსამზადებელი საჭმელი ძალიან დიდია, არ გამოიყენოთ შუა ტიხარი. აირჩიეთ 1, აირჩიეთ მენიუ, შემდეგ აირჩიეთ 2, აირჩიეთ იგივე მენიუ და დააჭირეთ ჩართვა-გამორთვის ღილაკს, რომ დაიწყოთ საჭმლის მომზადება მოწყობილობაში. დაწვრილებითი ინფორმაციისთვის იხილეთ განყოფილება „ორი ქვაბით მუშაობის რეჟიმი (ტიხარი)“.

5.2. არ გამოიყენოთ შუა ტიხრის რეჟიმი მთლიანი ქათმის შესაწვავად. ერთდროულად აირჩიეთ ნებისმიერი მენიუ მარცხენა და მარჯვენა ქვაბში, მენიუში ტემპერატურა დააყენეთ 200 გრადუს ცელსიუსზე, მიუთითეთ დრო და დააჭირეთ ჩართვის ღილაკს, რომ საჭმლის მოსამზადებლად ერთდროულად ჩაირთოს მარცხენა და მარჯვენა სახურებლები.

შენიშვნები:

1. ჩატვირთვის რეჟიმი: ამ რეჟიმში მხოლოდ ჩართვა-გამორთვის ღილაკი ინთება.
2. ლოდინის რეჟიმი: ინთება ჩართვა-გამორთვის ღილაკის ხატულა, მარცხენა ქვაბის ღილაკი და მარჯვენა ქვაბის ღილაკი.
3. მოწყობილობის დაყენება, როცა არ მუშაობს: შესაბამისი ფუნქციის ღილაკი ყოველთვის ჩართულია, არჩეული რეცეპტის ინდიკატორი ციმციმებს, მენიუს სხვა ინდიკატორები ყოველთვის ჩართულია, შესაბამისი ეკრანი ციმციმებს მონაცვლეობით, რომ გიჩვენოთ არჩეული რეცეპტის ტემპერატურა/დრო. მენიუს დაყენებისას არჩეული რეცეპტი ციმციმებს. ტემპერატურის დაყენებისას დააჭირეთ ტემპერატურის ღილაკს. დისპლეი ციმციმებს მიმდინარე ტემპერატურის საჩვენებლად. დროის მისათითებლად დააჭირეთ დროის ღილაკს. ეკრანი გადაირთვება მიმდინარე დროზე და აციმციმდება. როცა მარცხენა და მარჯვენა ქვაბი ერთდროულად იმყოფება

არჩეულ მდგომარეობაში, ის მხარე, რომელიც არჩეული არ არის არ იციმციმებს, ხოლო შესაბამის დისპლეიზე მონაცვლეობით გამოჩნდება ტემპერატურა და დრო ციმციმის გარეშე. ამ პროცესში სახურებლები და ძრავები არ მუშაობს.
4. საჭმლის მომზადების დროს ცვლილებების შეტანა: რეცეპტი არ ციმციმებს. ეკრანი ციმციმებს ტემპერატურისა და დროის საჩვენებლად. შეგიძლიათ ტემპერატურისა და დროის კორექტირება, მაგრამ რეცეპტის შეცვლა შეუძლებელია.
5. ერთი ქვაბის პაუზის რეჟიმი: შესაბამისი ფუნქციის ღილაკი სტაბილურად ანათებს, ხოლო მენიუს ინდიკატორი არჩევის შემთხვევაში ციმციმებს. მენიუს სხვა ინდიკატორები სტაბილურად ანათებს, ხოლო შესაბამისი ეკრანი ციმციმებს და გიჩვენებთ ტემპერატურას/დროს. შესაბამისი 1 ან 2 ღილაკი ციმციმებს და ამ დროს შესაძლებელია მენიუს, ტემპერატურისა და დროის დაყენება.
6. მარცხენა და მარჯვენა ქვაბის პაუზის რეჟიმი: შესაბამისი ფუნქციის ღილაკი სტაბილურად ანათებს, არჩეული მენიუს ინდიკატორი ციმციმებს, მენიუს სხვა ინდიკატორი სტაბილურად ანათებს, დისპლეი ციმციმებს და აჩვენებს ტემპერატურას/დროს, შესაბამისი 1 და 2 ღილაკები ციმციმებს.
7. მუშაობის რეჟიმი: შესაბამისი ფუნქციის ღილაკი სტაბილურად ანათებს, არჩეული მენიუს ინდიკატორი სტაბილურად ანათებს, მენიუს სხვა ინდიკატორები გამორთულია, ხოლო შესაბამის ეკრანზე ჩანს მენიუს დრო.

8. როცა მარცხენა და მარჯვენა ქვაბი ერთდროულად მუშაობს, 1 ქვაბის შესაბამისი მენიუს ინდიკატორი და ღილაკის ინდიკატორი ციმციმებს ერთდროულად / 3 წამის განმავლობაში, ხოლო ჩაქრობის დრო < 0,5 წამს შეადგენს. 3 წამის შემდეგ 2 ქვაბის შესაბამისი მენიუს ინდიკატორი და ღილაკის ინდიკატორი ციმციმებს ერთდროულად / 6 წამის განმავლობაში, ჩაქრობის დრო შეადგენს < 0,5 წამს, მარცხენა და მარჯვენა ინდიკატორები მონაცვლეობით ციმციმებს, ხოლო მარცხენა და მარჯვენა ინდიკატორებს შორის ინტერვალის დრო 3 წამს შეადგენს.
9. მეხსიერების ფუნქცია: ამ მოწყობილობას აქვს მეხსიერების ფუნქცია. საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ მოწყობილობა არ გამოირთვება. თუ მომდევნო გამოყენებისას წინა ჯერზე არჩეულ ქვაბს აირჩევთ, მოწყობილობა პირდაპირ გიჩვენებთ მენიუს, რომელიც წინა ჯერზე გამოიყენეთ. მეხსიერების ფუნქცია გაქრება, თუ მოწყობილობას 1 საათით გამორთავთ. მინიმუმ 1 საათის გასვლის შემდეგ დისპლეიზე საწყისი მდგომარეობა გამოჩნდება მოწყობილობის ხელახლა ჩართვისას. მეხსიერება დენის გამორთვის დროს: თუ მოწყობილობის მუშაობისას დენი შემთხვევით გამოირთვება, აპარატი დენის გამორთვამდე არსებულ სამუშაო რეჟიმში დაბრუნდება, თუ დენის მიწოდება აღდგება 30 წუთის განმავლობაში.

პარამეტრები

ქვემოთ მოცემული ცხრილი დაგეხმარებათ ინგრედიენტების ძირითადი პარამეტრების არჩევაში.
შენიშვნა: გაითვალისწინეთ, რომ ეს პარამეტრები მხოლოდ საორიენტაციოა. ინგრედიენტები განსხვავდება წარმოშობის, ზომის, ფორმისა და ასევე, ბრენდის მიხედვით, ამიტომ ვერ მოგცემთ საუკეთესო პარამეტრის გარანტიას ინგრედიენტებისთვის.
სწრაფი ჰაერის ტექნოლოგია Rapid Air ჰაერს მყისიერად აცხელებს ხელახლა მოწყობილობის შიგნით
და ამიტომ ცხელი ჰაერით შეწვის დროს მოწყობილობიდან ქვაბის ცოტა ხნით გამოღება გავლენას არ მოახდენს მომზადების პროცესზე.

რჩევები:

1. შედარებით მცირე ზომის ინგრედიენტებს, როგორც წესი, მომზადების ნაკლები დრო სჭირდება, ვიდრე დიდი ზომის ინგრედიენტებს.
2. ინგრედიენტების უფრო დიდ რაოდენობს უფრო ხანგრძლივი დრო სჭირდება მოსამზადებლად, ხოლო ინგრედიენტების უფრო მცირე რაოდენობას — უფრო ნაკლები დრო.
3. მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ მცირე ზომის ინგრედიენტების შენჯღრევა საბოლოო შედეგის ოპტიმიზაციას ახდენს და ხელს უშლის ინგრედიენტების არათანაბარ შეწვას.
4. თუ უმ კარტოფილს ცოტა ზეთს დაუმატებთ, ხრაშუნა გამოვა. ინგრედიენტები აეროგრილში შეწვით ზეთის დამატებიდან რამდენიმე წუთში.
5. აეროგრილში არ მოამზადოთ ზედმეტად ცხიმიანი ინგრედიენტები, როგორიცაა ძეხვეული.
6. ხემსი, რომელიც ღუმელში შეიძლება მომზადდეს აეროგრილშიც შეიძლება მომზადდეს
7. ხრაშუნა კარტოფილის მოსამზადებლად ოპტიმალური ოდენობა შეადგენს 500 გრამს.
8. შიგთავსიანი ხემსის სწრაფად და მარტივად მოსამზადებლად გამოიყენეთ წინასწარ გაკეთებული ცომი. წინასწარ გაკეთებულ ცომს მომზადების უფრო ნაკლები დრო სჭირდება, ვიდრე სახლში გაკეთებულ ცომს.
9. თუ მყიფე ინგრედიენტების ან შიგთავსიანი ინგრედიენტების შეწვა გსურთ ან ნამცხვარს ან ღვეზელს ამზადებთ, აეროგრილის ქვაბში მოათავსეთ საცხობი ფორმა ან ყალიბი

მენიუ	რეფერენსული წონა (გ)	ნაგულისხმევი ტემპერატურა (°C)	ერთი ქვაბის დრო (წუთ.)	ტემპერატურის დიაპაზონი (°C)	დროის მონაკვეთი (წუთ.)	შენჯღრევა
სტეიკი	400	200	15	80-200	1-60	1-2
ქათმის ბარკლები	600	200	30	80-200	1-60	1-2
კრევეტები	600	190	10	80-200	1-60	1-2
თევზეული	500	180	25	80-200	1-60	1-2
პიცა	400	180	10	80-200	1-60	--
კარტოფილი ფრი	450	200	25	80-200	1-60	1-2
ცხობა	400	180	12	80-200	1-60	--
ბოსტნეული	300	170	20	80-200	1-60	1-2

შენიშვნა 1: მომზადების დროს დაუმატეთ 3 წუთი, თუ შეწვას იწყებთ, როცა აეროგრილი ჯერ კიდევ ცივია.
შენიშვნა 2: ორი ქვაბის ერთდროულად გამოყენებისას შეგიძლიათ, ტემპერატურა ან დრო შეცვალოთ მომზადების ფაქტობრივი შედეგის მიხედვით.

გაწმენდა

მოწყობილობა გაწმინდეთ ყოველი გამოყენების შემდეგ.
ქვაბი და შესაწვავი თარო. არ გამოიყენოთ ლითონის სამზარეულოს ჭურჭელი ან აბრაზიული საწმენდი მასალები მათ გასაწმენდად, რადგან ამან შეიძლება დააზიანოს არაწებვადი საფარი.

1. გამოაძვრეთ შტეკერი კედლის როზეტიდან და აცადეთ მოწყობილობას გაგრილება.
   შენიშვნა: ამოიღეთ ქვაბი, რომ უფრო სწრაფად გაგრილდეს აეროგრილი
2. სველი ტილოთი გაწმინდეთ მოწყობილობის გარე მხარე.
3. ქოთნები გაწმინდეთ ცხელი წყლის, სარეცხი საშუალებისა და არააბრაზიული ღრუბლის გამოყენებით.
   დარჩენილი ჭუჭყის მოსაშორებლად შეგიძლიათ გამოიყენოთ ცხიმგამცლელი სითხე.
   რჩევა: თუ ჭუჭყი მიკრულია თაროზე ან ქვაბის ფსკერზე, ქვაბი შეავსეთ ცხელი წყლით და მცირე რაოდენობის სარეცხი საშუალებით. ჩადეთ თარო ქვაბში და გააჩერეთ დაახლოებით 10 წუთის განმავლობაში.
4. გაწმინდეთ მოწყობილობის შიდა ნაწილი ცხელი წყლითა და არააბრაზიული ღრუბლით.
5. საჭმლის ნარჩენების მოსაშორებლად სახურებელი ელემენტი გაწმინდეთ საწმენდი ჯაგრისით.

ხარვეზების აღმოფხვრა

პრობლემა:	შესაძლო მიზეზი	გადაჭრის გზა
მოწყობილობა არ მუშაობს.	მოწყობილობა არ არის შეერთებული ელექტროქსელში.	შეაერთეთ კვების კაბელი დამიწებულ როზეტში.
აეროგრილში შემწვარი ინგრედიენტები მომზადებული არ არის.	ინგრედიენტები ძალიან დიდი რაოდენობის ან მოცულობისაა.	ქვაბი შეავსეთ რეკომენდებული წონის ინგრედიენტებით.
	ტემპერატურა ძალიან დაბალია.	შესაბამისად შეცვალეთ ტემპერატურა.
	არ მომხდარა მოწყობილობის წინასწარ გაცხელება.	დააყენეთ მომზადებისთვის საჭირო დრო.
ინგრედიენტები არათანაბრად იწვება აეროგრილში.	მომზადებისას ზოგიერთი ტიპის ინგრედიენტები უნდა შეინჯღრეს, როცა ნახევარი დრო გავა.	ინგრედიენტები, რომლებიც ერთმანეთის თავზე ან გვერდით აწყვია (მაგ. კარტოფილი ფრი) მომზადების დროის ნახევრის გასვლის შემდეგ უნდა შეინჯღრეს.
აეროგრილიდან გამოღების შემდეგ შემწვარი ხემსი არ არის ხრაშუნა.	გამოიყენება იმ ტიპის ხემსი, რომელიც ტრადიციულ შესაწვავ აპარატში უნდა მომზადდეს.	უფრო ხრაშუნა შედეგის მისაღებად გამოიყენეთ ღუმელში მოსამზადებელი ხემსი ან ცოტაოდენი ზეთი წაუსვით ხემსს.
მოწყობილობაში ტაფის სწორად ჩასმა შეუძლებელია.	ზედმეტად ბევრი ინგრედიენტია ქვაბში.	არ გაავსოთ ტაფა MAX ნიშნის ზემოთ.
	ქვაბი სწორად არ არის	ქვაბი ჩადგით მოწყობილობაში,

	მოთავსებული მოწყობილობაში.	სანამ არ გაიგონებთ დაწკაპუნების ხმას.
მოწყობილობიდან გამოდის თეთრი კვამლი.	ცხიმიანი ინგრედიენტების მომზადება.	მოწყობილობაში ცხიმიანი ინგრედიენტების მომზადებისას ქვაბში დიდი რაოდენობით ზეთი მოხვდება. ზეთი წარმოქმნის თეთრ კვამლს და ქვაბი ჩვეულებრივზე მეტად შეიძლება გაცხელდეს. ეს გავლენას არ ახდენს მოწყობილობაზე და არც საბოლოო შედეგზე.
	ქვაბი არ გაწმენდილა ბოლო მომზადების შემდეგ.	თეთრ კვამლს იწვევს ტაფაზე ცხიმის გაცხელება. არ დაგავიწყდეთ ტაფის კარგად გაწმენდა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
ახალი კარტოფილი ფრი არათანაბრად იწვება.	არ გამოგიყენებიათ სწორი სახეობის კარტოფილი.	გამოიყენეთ ახალი კარტოფილი და ყურადღება მიაქციეთ, რომ მომზადებისას სიმაგრე არ დაკარგოს.
	კარტოფილის ჩხირები სათანადოდ არ გაგირეცხავთ მომზადებამდე.	სათანადოდ გარეცხეთ დაჭრილი კარტოფილი, რომ ჩხირების ზედაპირს მოაშოროთ სახამებელი.
ახალი კარტოფილი ფრი არ არის ხრაშუნა.	კარტოფილი ფრის სიხრაშუნე დამოკიდებულია კარტოფილში ზეთისა და წყლის რაოდენობაზე.	სათანადოდ გააშრეთ კარტოფილის ჩხირები.
		მეტი სიხრაშუნის მისაღებად კარტოფილის ჩხირები უფრო წვრილად დაჭერით.
		მეტი სიხრაშუნის მისაღებად კარტოფილს წაუსვით ცოტაოდენი ზეთი.

გარემო

ვარგისიანობის ვადის გასვლის შემდეგ მოწყობილობა არ გადააგდოთ ჩვეულებრივ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. მოწყობილობა მიიტანეთ ნარჩენების გადამამუშავებელ ავტორიზებულ ცენტრში. ეს ხელს შეუწყობს გარემოს დაცვას.

გარანტია და შეკეთება

დამატებითი ინფორმაციის მისაღებად ან პრობლემების შემთხვევაში მიმართეთ Gorenje-ს მომხმარებელთა მომსახურების ცენტრს თქვენს ქვეყანაში (ტელეფონის ნომერი მითითებულია საერთაშორისო საგარანტიო ტალონში). თუ თქვენს ქვეყანაში ასეთი ცენტრი არ არის, დაუკავშირდით Gorenje-ს ადგილობრივ მომწოდებელს ან Gorenje-ს მცირე ზომის საყოფაცხოვრებო ტექნიკის დეპარტამენტს.

განკუთვნილია მხოლოდ პირადი გამოყენებისთვის!

GORENJE

გისურვებთ, სიამოვნებით გამოიყენოთ თქვენი მოწყობილობა.

ჩვენ ვიტოვებთ ცვლილებების შეტანის უფლებას.