



BEDIENUNGSANLEITUNG

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

NAVODILA ZA UPORABO

ISTRUZIONI PER L'USO

KOMBI ZONE HEIßLUFTFRITTEUSE

COMBI ZONE FORRÓLEVEGŐS SÜTŐ

KOMBINIRANA FRITEZA NA VROČI ZRAK

COMBI ZONE FRIGGITRICE AD ARIA CALDA



AMBIANO®

Deutsch 2
Magyar 24
Slovenski 48
Italiano 72

SERVICECENTER • JAVÍTÓSZOLGÁLATI HOTLINE
PODPORA KUPCEM • ASSISTENZA POST-VENDITA 847422

☎ 00800 / 456 22 000 (kostenfrei/díjmentesen hívható szám/
brezplačna številka/hotline di assistenza gratuita)

AT ☎ GT-SUPPORT-AT@SERTRONICS.DE HU ☎ GT-SUPPORT-HU@SERTRONICS.DE
SI ☎ GT-SUPPORT-SLO@SERTRONICS.DE IT ☎ GT-SUPPORT-IT@SERTRONICS.DE

MODELL/A FOGYASZTÁSI CIKK TÍPUSA/IZDELEK/MODELLO:

GT-FAF-02

10/2025

3

JAHRE GARANTIE
ÉV JÓTÁLLÁS
LETA GARANCIJE
ANNI DI GARANZIA

ORIGINAL-BEDIENUNGSANLEITUNG

ÉREDETI HASZNÁLATI UTASÍTÁS
IZVIRNA NAVODILA
ISTRUZIONI ORIGINALI

INHALTSVERZEICHNIS

1 Allgemeines	3
1.1 Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	3
1.2 Zeichenerklärung	3
2 Sicherheit	4
2.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4
2.2 Sicherheitshinweise	4
2.3 Acrylamidarme Zubereitung	6
3 Lieferumfang	7
4 Erstinbetriebnahme	8
4.1 Lieferumfang prüfen	8
4.2 Vor dem ersten Gebrauch	9
4.3 Gerät aufstellen	9
4.4 Aufbau	10
5 Bedienung	11
5.1 Allgemein	12
5.2 Vorheizen	13
5.3 Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur	14
5.4 Garen mit der Programmfunktion	14
5.5 SERVE-Funktion	16
5.6 PAIR-Funktion	16
5.7 Obst dörren	17
5.8 Der Garvorgang/Dörrvorgang ist beendet	18
5.9 Warmhaltefunktion	18
6 Garzeiten, Temperaturen und Mengen	18
7 Dörrzeiten	19
8 Reinigung und Aufbewahrung	20
8.1 Reinigung	20
8.2 Aufbewahrung	20
9 Technische Daten	21
10 Fehlersuche	21
11 Konformitätserklärung	22
12 Entsorgung	22
12.1 Verpackung entsorgen	22
12.2 Altgerät entsorgen	22
13 Garantie	23
13.1 Garantiebedingungen	23

1 ALLGEMEINES

1.1 BEDIENUNGSANLEITUNG LESEN UND AUFBEWAHREN



Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und zum Betrieb.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie diesen Artikel benutzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie diesen Artikel an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Sie können diese Bedienungsanleitung auch als PDF-Datei auf der Homepage www.gt-support.de herunterladen.

1.2 ZEICHENERKLÄRUNG

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Artikel oder auf der Verpackung verwendet.

GEFAHR!

» Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.

WARNUNG!

» Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

VORSICHT!

» Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

» Dieses Signalsymbol/-wort warnt vor möglichen Sachschäden.

HINWEIS

» Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Aufbau oder zur Bedienung.



Heiße Oberfläche! Dieses Symbol kennzeichnet heiße Oberflächen im Betrieb – nicht mit bloßen Händen berühren.



Geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ (GS-Zeichen) bestätigt, dass dieser Artikel den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes entspricht.



Wechselspannung

Bezeichnet elektrische Spannung, die in regelmäßiger Wiederholung ihre Richtung (Polarität) ändert.

2 SICHERHEIT

2.1 BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Zubereiten von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen geeignet und darf nur in Innenräumen verwendet werden.

Es kann sowohl zum Zubereiten von z. B. Gemüse, Pommes frites, Fisch, Fleisch und Geflügel als auch für Kuchen verwendet werden.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Verwenden Sie die Heißluftfritteuse keinesfalls zum Erhitzen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung, unsachgemäße Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Zubehör- oder Ersatzteile entstanden sind.

Dieser Artikel ist nicht für den gewerblichen Bereich geeignet, wie z. B.:

- in Küchen für Mitarbeiter oder Läden und anderen gewerblichen Bereichen,
- in landwirtschaftlichen Anwesen,
- von Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohneinrichtungen,
- in Frühstückspensionen.

2.2 SICHERHEITSHINWEISE



GEFAHR!

FEHLERHAFT ELEKTROINSTALLATION ODER ZU HOHE NETZSPANNUNG KÖNNEN ZU ELEKTRISCHEN SCHLÄGEN FÜHREN.

- » Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- » Schließen Sie das Gerät nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie es bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- » Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es selbst, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Schäden aufweist oder das Zubehör stark verschmutzt ist.
- » Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- » Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.
- » Führen Sie keine metallischen oder andere Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes ein. Benutzen Sie das zum Lieferumfang gehörende Zubehör bestimmungsgemäß.
- » In diesem Gerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- » Die Sicherheitsschalter **35** dürfen nicht überbrückt oder anderweitig manipuliert werden.
- » Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirsystem betrieben werden.
- » Halten Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten sowie von offenem Feuer, Wärmequellen und heißen Flächen fern.
- » Fassen Sie das Gerät und den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- » Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- » Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- » Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- » Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- » Lagern Sie das Gerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- » Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- » Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn:
 - Sie das Gerät nicht beaufsichtigen oder mit der Zubereitung fertig sind,
 - Sie das Gerät nicht benutzen oder es reinigen,
 - bei Gewitter oder wenn eine Störung auftritt.

GEFAHR! STROMSCHLAGGEFAHR!

- » Anschlusskabel nicht um das Gerät oder Teile des Gerätes wickeln. Falls eine Kabelaufwicklung vorhanden ist, diese entsprechend nutzen. Durch fehlerhaftes Aufwickeln kann die Kabelisolation beschädigt werden und es besteht Stromschlaggefahr.

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- » Verwenden Sie nur Zwischenstecker und Verlängerungskabel, die den gültigen Sicherheitsbestimmungen entsprechen. Überschreiten Sie nicht die maximal zulässige Stromstärke des Zwischensteckers oder Verlängerungskabels.

WARNUNG!

GEFAHREN FÜR KINDER UND PERSONEN MIT VERRINGERTEN PHYSISCHEN, SENSORISCHEN ODER MENTALEN FÄHIGKEITEN ODER MANGEL AN ERFAHRUNG UND WISSEN!

- » Kinder und Personen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit diesem Gerät entstehen kann.
- » Unfälle mit schweren Verletzungen können die Folge sein.
- » Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- » Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- » Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- » Kinder jünger als 8 Jahre sollen vom Gerät und vom Netzkabel ferngehalten werden.
- » Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen oder diese über den Kopf stülpen und ersticken.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- »  **Heiße Oberfläche!** Teile dieses Gerätes werden im Betrieb sehr heiß. Unsachgemäßer Umgang kann zu schweren Verletzungen führen.
- » Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- » Berühren Sie das Gerät während des Betriebes nur an dem Griff des Einschubes und am Touch-Display!
- » Um Verletzungen zu verhindern, dürfen Haare, Schmuck und Kleidung nicht mit dem im Betrieb befindlichen Gerät in Kontakt kommen.
- » Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn eines der Geräteteile beschädigt ist.
- » Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- » Während des Garens tritt heißer Dampf aus, insbesondere, wenn der Einschub herausgezogen wird. Benutzen Sie unbedingt Küchenhandschuhe und beugen Sie sich nicht über das Gerät.
- » Trocknen Sie vor dem Garen die Lebensmittel gut ab, um übermäßige Dampfbildung zu vermeiden.
- » Entfernen Sie Reif und Eisstücke von gefrorenen Lebensmitteln.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

BEI KONTAKT MIT HEIßEM WASSERDAMPF KANN ES ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN KOMMEN!

- » Während des Garens tritt heiße Luft aus den Luftaustrittsöffnungen an der Rückseite des Gerätes aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zu der heißen Luft und den Luftaustrittsöffnungen. Geben Sie auch Acht auf den heißen Dampf, der aus den Fugen an der Vorderseite des Gerätes austritt. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Sie den Einschub aus dem Gerät nehmen.

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

ES BESTEHT BRANDGEFAHR DURCH HEIßE OBERFLÄCHEN.

WENN SIE BACKPAPIER ODER ALUFOLIE OHNE LEBENSMITTEL IM GARKORB BENUTZEN, KANN SICH DAS BACKPAPIER ENTZÜNDEN UND ES KANN ZU EINEM BRAND FÜHREN.

WENN SIE BACKPAPIER ODER ALUFOLIE VERWENDEN ACHTEN SIE DARAUF, DASS DAS GARGUT GLEICHMÄßIG VERTEILT IST. DAS BACKPAPIER ODER DIE ALUFOLIE KÖNNTE IN DAS HEIZELEMENT GELANGEN UND SICH ENTZÜNDEN.

WENN SIE BACKPAPIER ODER ALUFOLIE IM GARKORB BENUTZEN, WIRD DER LUFTSTROM DER HEIßEN LUFT REDUZIERT ODER UNTERBROCHEN. DER GARVORGANG MUSS GGF. VERLÄNGERT WERDEN UND FÄLLT UNGLEICHMÄßIG AUS.

- » Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.
- » Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf.
- » Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Unterlage unter die Gummifüße des Gerätes, da Oberflächen mit den unterschiedlichsten Reinigungsmitteln behandelt werden und manche der Inhaltsstoffe die Gummifüße angreifen und aufweichen können.
- » Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- » Platzieren Sie das Gerät nicht unter einem Hängeschrank oder in einer Ecke. Achten Sie darauf, dass das Gerät nach oben hin frei steht.
- » Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm von der Geräterückwand zu anderen Gegenständen und mindestens 10 cm zu den Seiten ein.
- » Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- » Decken Sie das Gerät nicht ab.
- » Stellen Sie das Gerät während des Betriebes nicht um. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- » Netzkabel von Kindern fernhalten. Kinder könnten daran ziehen und das Gerät auf sich ziehen.
- » Füllen Sie den Einschub nicht mit Fett oder Öl.
- » Stellen Sie den heißen Einschub/Garkorb immer auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

⚠️ VORSICHT! GESUNDHEITSGEFÄHRDUNG!

ZU HEIßES BACKEN, GAREN ODER GRILLEN KANN GESUNDHEITSSCHÄDLICHE STOFFE ENTSTEHEN LASSEN.

- » Lassen Sie die Speisen beim Backen oder Grillen nicht zu dunkel werden.
- » Entfernen Sie verbrannte Speisereste.

HINWEIS! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

UNSACHGEMÄßER UMGANG MIT DEM GERÄT KANN ZUR ÜBERHITZUNG UND ZUR BESCHÄDIGUNG FÜHREN.

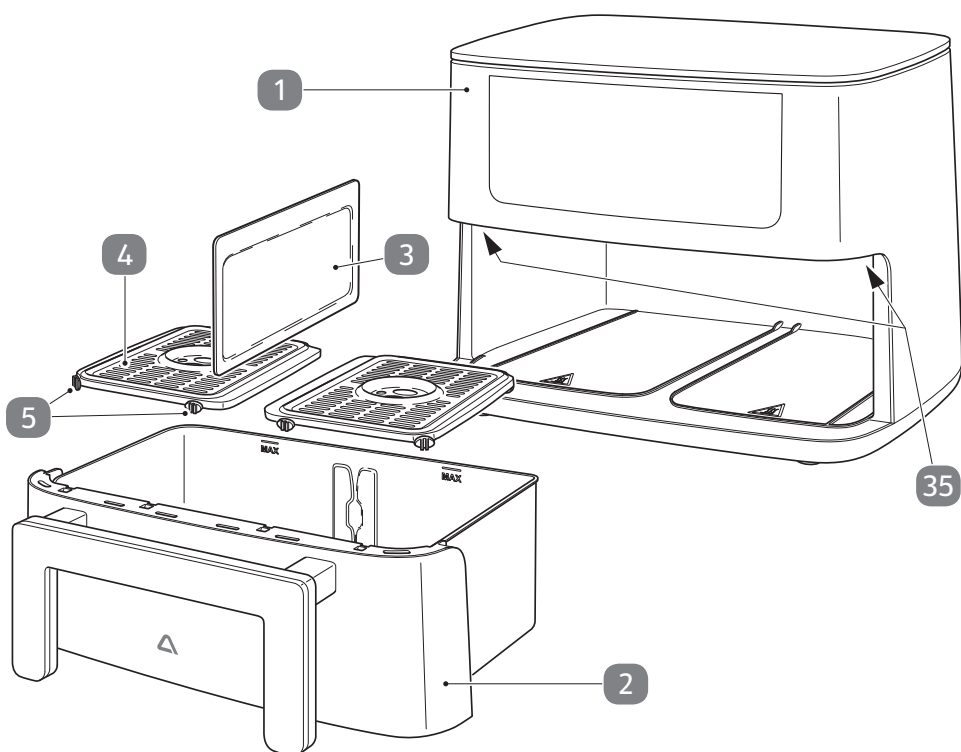
- » Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt leer. Das Gerät kann überhitzen, siehe **Fehlersuche**.
- » Dabei können die Heizwendel und die Antihafbeschichtung beschädigt werden und es kann zur Rauchentwicklung kommen. Öffnen Sie in dem Fall die Fenster und lüften Sie den Raum gründlich.

2.3 ACRYLAMIDARME ZUBEREITUNG

** HINWEIS**

- » Acrylamid steht im Verdacht ein krebserzeugender Stoff zu sein, der beim Erhitzen von stärkehaltigen Lebensmitteln über 175 °C sprunghaft ansteigt.
- » Achten Sie daher bei der Zubereitung auf die Farbveränderung der Lebensmittel. Frittiertes sollte nicht braun serviert werden, sondern nur „goldgelb“.

3 LIEFERUMFANG



- 1 Heißluftfritteuse
 - 2 Garkorbbeinschub
 - 3 Trennsteg
 - 4 Grillrost
 - 5 Silikontülle (Kratzschutz, 8x, können bei Verlust über den Kundenservice nachbestellt werden)
 - 35 Sicherheitsschalter
- Original-Bedienungsanleitung/Garantiekarte

4 ERSTINBETRIEBNAHME

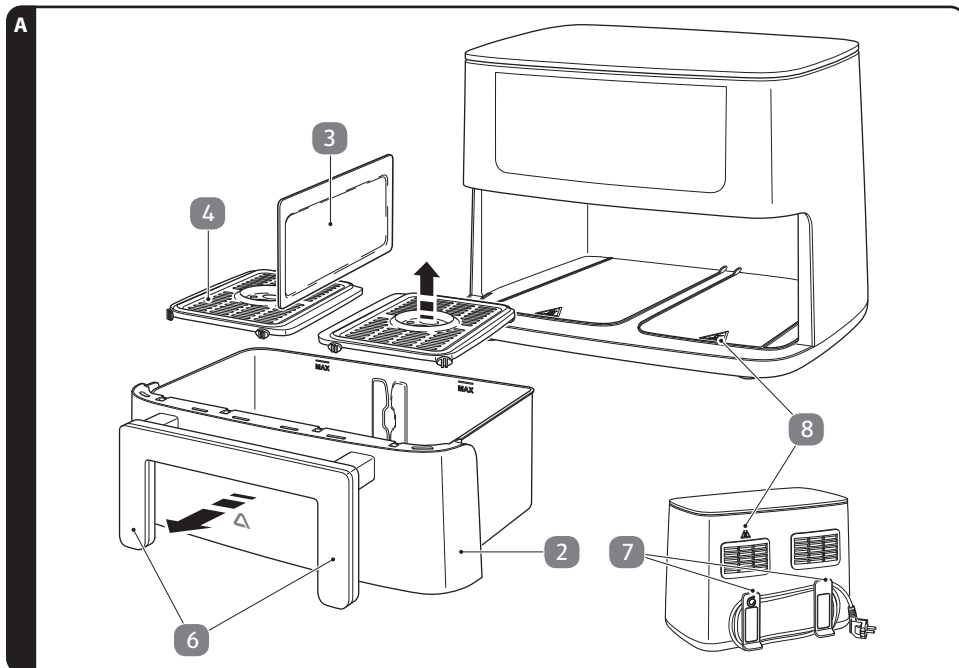
4.1 LIEFERUMFANG PRÜFEN

HINWEIS! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

WENN SIE DIE VERPACKUNG UNVORSICHTIG MIT EINEM SCHARFEN MESSER ODER ANDEREN SPITZEN GEGENSTÄNDEN ÖFFNEN, KANN DAS GERÄT BESCHÄDIGT WERDEN.

» Gehen Sie beim Öffnen vorsichtig vor.

1. Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton und entfernen Sie ggf. die Schutzfolien und eingelegte Pappstücke.



i HINWEIS

» Ziehen Sie den Garkorbinschub (2) an den Griffen (6) aus dem Gerät und entnehmen Sie den Trennsteg (3) und die Grillroste (4).

2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Lieferumfang**).
3. Kontrollieren Sie, ob die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie sie nicht. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.

4.2 VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

GEFAHR! STROMSCHLAGEGFAHR!

HEIßLUFTFRITTEUSE NIEMALS INS WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT TAUCHEN UND NIEMALS MIT WASSER ODER REINIGUNGSMITTELN SPÜLEN!

VORSICHT! PRODUKTIONS-RÜCKSTÄNDE!

- » Nicht für den Verzehr geeignete produktionsbedingte Rückstände können sich auf oder in allen Komponenten des Artikels befinden. Komponenten die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können, sind vor dem ersten Gebrauch zu kontrollieren und sorgfältig zu reinigen.

HINWEIS!

KEINE SCHEUER- UND LÖSUNGSMITTEL ODER SCHARFKANTIGE GEGENSTÄNDE VERWENDEN!

- » Wischen Sie die Heißluftfritteuse mit einem leicht feuchten Tuch von innen und außen ab.

HINWEIS! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

- » Ventilator und Heizelement befinden sich oben innen im Einschubfach der Heißluftfritteuse. Diesen Bereich sehr vorsichtig abwischen.

1. Wischen Sie den Garkorbeneinschub , die Grillroste  und den Trennsteg  mit einem feuchten Tuch ab.

4.3 GERÄT AUFSTELLEN

Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Die Gummifüße an der Unterseite sorgen hier für einen sicheren Halt.

Halten Sie einen Mindestabstand von 30 cm von der Geräterückwand zu anderen Gegenständen und mindestens 10 cm zu den Seiten ein.

Nehmen Sie das Netzkabel von der Netzkabelhalterung  ab.

4.4 AUFBAU

VORSICHT!

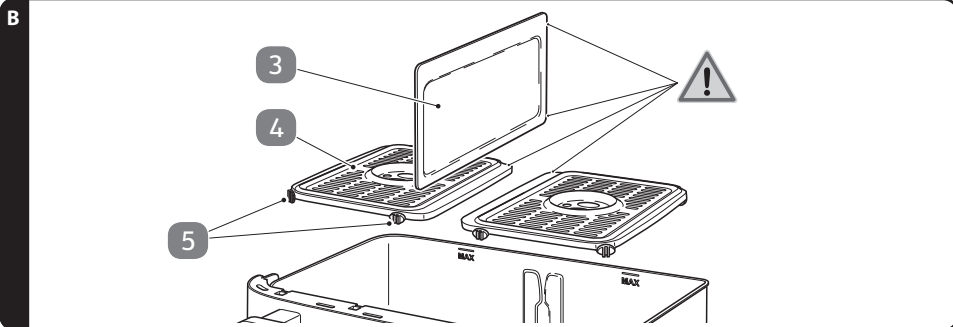
» Stellen Sie sicher, dass das Gerät beim Aufbau noch nicht an das Stromnetz angeschlossen ist.

1. Setzen Sie die Grillroste (4) und den Trennsteg (3) wie abgebildet ein.

HINWEIS

» Die Grillroste und der Trennsteg passen nur in der abgebildeten Position in den Garkorbeinschub.

2. Schieben Sie den Garkorbeinschub vollständig in die Heißluftfritteuse, bis er auf beiden Seiten hörbar einrastet und bündig mit dem Gehäuse abschließt.



HINWEIS

- » Die Silikontüllen (5) sorgen für sicheren Halt der Grillroste (4) im Garkorbeinschub. Im Gebrauch kann der Halt nachlassen und die Grillroste können beim Umdrehen des Garkorbeinschubs herausfallen.
- » Die Silikontüllen (5) können mit den Aufnahmen in dem Fall gleichmäßig leicht nach außen nachgebogen werden, um den sicheren Halt wieder herzustellen.

5 BEDIENUNG



GEFAHR!

DIE HEIßLUFTFRITTEUSE ERST NACH DEM KOMPLETTEN AUFBAU AN DAS STROMNETZ ANSCHLIEßEN. STROMSCHLAGGEFAHR! DARAUF ACHTEN, DASS DAS NETZKABEL NICHT MIT DEN HEIßEN TEILEN DER FRITTEUSE IN BERÜHRUNG KOMMEN KANN.



ACHTUNG, HEIßE OBERFLÄCHE (8): DAS GEHÄUSE UND DIE TEILE DES GERÄTES WERDEN IM BETRIEB SEHR HEIß. STELLEN SIE DAS GERÄT WÄHREND DES BETRIEBES NICHT UM. SCHALTEN SIE DAS GERÄT AUS, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER UND LASSEN SIE DAS GERÄT 30 MINUTEN ABKÜHLEN, BEVOR SIE ES UMSTELLEN.

GEFAHR! BRANDGEFAHR!

WENN SIE BACKPAPIER ODER ALUFOLIE OHNE LEBENSMITTEL IM GARKORB BENUTZEN, KANN SICH DAS BACKPAPIER ENTZÜNDEN UND ES KANN ZU EINEM BRAND FÜHREN.

WENN SIE BACKPAPIER ODER ALUFOLIE VERWENDEN ACHTEN SIE DARAUF, DASS DAS GARGUT GLEICHMÄßIG VERTEILT IST. DAS BACKPAPIER ODER DIE ALUFOLIE KÖNNTE IN DAS HEIZELEMENT GELANGEN UND SICH ENTZÜNDEN.

WENN SIE BACKPAPIER ODER ALUFOLIE IM GARKORB BENUTZEN, WIRD DER LUFTSTROM DER HEIßEN LUFT REDUZIERT ODER UNTERBROCHEN. DER GARVORGANG MUSS GGF. VERLÄNGERT WERDEN UND FÄLLT UNGLEICHMÄßIG AUS.

1. Stellen Sie das Gerät auf, siehe **Gerät aufstellen** und bereiten Sie es vor, siehe **Aufbau**.

HINWEIS

- » Das Gerät ist mit einem Garkorbeinschub ausgestattet, der mit eingesetztem Trennsteg zwei Garbereiche bietet.
- » Diese können einzeln oder gleichzeitig zum Garen benutzt werden. Ohne Trennsteg verfügt der Garkorbeinschub über einen großen Garraum.

2. Bereiten Sie das Gargut zu.

HINWEIS

- » Achten Sie darauf, dass das Gargut nicht über den Rand des Garkorbeinschubs hinausragt. Beachten Sie die **MAX** Markierung im Garkorbeinschub.

3. Legen Sie das Gargut in den Garkorbeinschub.

HINWEIS

- » Wenn Sie einzelne Garguteile zubereiten wollen, verteilen Sie diese möglichst mit etwas Abstand zueinander, sodass alle gleichmäßig von der heißen Luft umströmt werden. Damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Garen.

4. Schieben Sie den Garkorbeinschub (2) vollständig in die Heißluftfritteuse.
5. Schließen Sie den Netzstecker an das Stromnetz an. Im Display leuchten alle Symbole kurz auf und es ertönen 2 kurze Pieptöne. Das Sensorfeld  Start/Stop (9) bleibt anschließend beleuchtet.
6. Berühren Sie das Sensorfeld . Das Display zeigt nun abwechselnd und blinkend die Vorwahlmöglichkeit der Garzeit und der Gartemperatur für beide Garkorbeinschübe (180 °C / 15 min). Mit dem erneuten Berühren von  (9), können Sie das Garen mit der Voreinstellung direkt starten.

HINWEIS

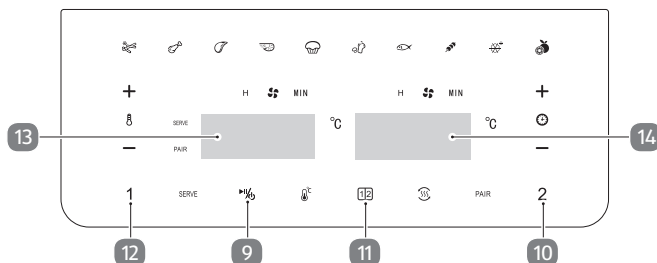
- » Erfolgt nach dem Einschalten keine weitere Bedienung, wird der Standby-Zustand aktiviert. Aus dem Standby-Zustand wird zunächst die manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur aufgerufen. Um aus einer Programmfunktion in die manuelle Vorwahl zu gelangen, berühren Sie das Sensorfeld  (9) für ca. 3 Sekunden (Standby-Zustand) und berühren Sie es anschließend erneut kurz.

5.1 ALLGEMEIN

⚠ VORSICHT!

- » Der Garkorbanschub kann aufgrund der Größe und mit der Menge des Garguts schwer sein. Benutzen Sie zum Herausziehen oder Einsetzen stets beide Hände. Andernfalls kann es beim einseitigen Anheben des Garkorbenschubs zum Auskippen des Garguts kommen.

C



i HINWEIS

- » Das Gerät bietet drei Garbereiche, zwei für unterschiedliche oder kleinere Gerichte und beide zusammen für ein größeres Gericht.
- » Bevor Sie die Zeit und die Temperatur einstellen bzw. ein Programm starten, erfolgt die Wahl des Garbereichs.
- » Der Garbereich links wird mit dem Sensorfeld 1 **12** aktiviert, der Garbereich rechts wird mit dem Sensorfeld 2 **10** aktiviert. Entsprechend werden im linken Feld **13** die Temperatur in °C und die Zeit in H (Stunde) und MIN (Minuten) abwechselnd für den linken Garbereich, und im rechten Feld **14** die Temperatur und die Zeit abwechselnd für den rechten Garbereich angezeigt. Beide Bereiche können gleichzeitig oder unabhängig voneinander benutzt werden.
- » Der einstellbare Temperaturunterschied zwischen dem linken und rechten Garbereich beträgt 100 °C. Wenn Sie z. B. für den linken Garbereich die Temperatur auf 50 °C einstellen, können Sie für den rechten Garbereich maximal 150 °C einstellen. Für eine Erhöhung der Temperatur für den rechten Garraum (über 150 °C), muss zunächst die Temperatur für den linken Garraum erhöht werden.
- » Mit dem Sensorfeld **12** **11** werden der linke und der rechte Garbereich zusammengefasst zu einem großen Garbereich, z. B. für ein ganzes Hähnchen. Im linken Feld **13** wird dabei die Temperatur, und im rechten Feld **14** die Zeit angezeigt.

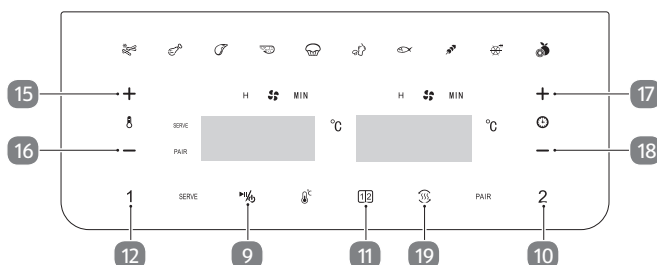
5.2 VORHEIZEN

i HINWEIS

» Gehen Sie beim Eingeben zügig voran, da ansonsten keine weiteren Eingaben möglich sind. Eine Eingabe ist nur möglich, solange der ausgewählte Garbereich (1, 2 oder 12) blinkt.

1. Berühren Sie im Standby das Sensorfeld  9.
2. Wählen Sie zunächst den Garbereich aus. Sensorfeld 1 12 für den linken, Sensorfeld 2 10 für den rechten oder Sensorfeld 12 11 für beide Bereiche, wie im Kapitel Allgemein beschrieben. Das entsprechende Sensorfeld 1, 2 oder 12 blinkt anschließend. Danach das Sensorfeld 19. Mit dem Sensorfeld — 16 bzw. + 15 können Sie die Temperatur im Bereich zwischen 40 und 200 °C einstellen. Mit dem Sensorfeld — 18 bzw. + 17 können Sie die Zeit im Bereich zwischen einer und 60 Minuten einstellen.

D



i HINWEIS

» Ein Wechsel zwischen den Garbereichen, um eine Veränderung der Temperatur bzw. Zeit vorzunehmen, ist vor dem Start möglich. Dazu jeweils vorher das Sensorfeld 1 12 bzw. 2 10 berühren. Wenn Sie nur einen Garbereich Vorheizen, zeigt die Anzeige des zweiten Garbereich mit — —, dass der zweite Bereich nicht vorgeheizt wird.

3. Starten Sie nun das Vorheizen, solange der zuletzt eingegebene Garbereich noch blinkt, mit dem Sensorfeld  9.

i HINWEIS

- » Das Sensorfeld  und das Lüftersymbol  blinken bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur. Anschließend blinkt nur noch das Lüftersymbol und es ertönen 3 kurze Pieptöne. Die Temperatur wird danach für die eingestellte Zeit gehalten, wobei die Zeit im Minutentakt abläuft und dabei jeweils 3 kurze Pieptöne ertönen. Nach Ablauf der Zeit ertönen 4 kurze Pieptöne, das Display kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück und der Lüfter läuft mit dem blinkenden Lüftersymbol noch kurze Zeit nach.
- » Wenn anschließend innerhalb von 5 Minuten keine weitere Bedienung erfolgt, wird Standby aktiviert.
- » Sie können das Vorheizen auch unterbrechen, indem Sie den Garkorb herausziehen. Das Einschieben setzt den Vorgang fort.
- » Berühren Sie das Sensorfeld  9 für ca. 3 Sekunden, um das Vorheizen vorzeitig zu beenden. Das Display kehrt zum Standby zurück und der Lüfter läuft mit dem blinkenden Lüftersymbol noch kurze Zeit nach.

i HINWEIS

- » Nach dem Vorheizen können Sie wie unter **Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur** bzw. **Garen mit der Programmfunktion** mit dem Garen Ihrer Zubereitung beginnen.
- » Damit die Lebensmittel möglichst homogen durch den Heißluftstrom gegart werden, sollten sie nach der halben Garzeit neu verteilt, gewendet oder geschüttelt werden.
- » Bei der Zubereitung von Pommes frites sollten diese innerhalb der Garzeit 2x geschüttelt werden.

5.3 MANUELLE VORWAHL DER GARZEIT UND DER TEMPERATUR

1. Berühren Sie im Standby das Sensorfeld 9.
2. Wählen Sie zunächst den Garbereich aus. Sensorfeld 1 12 für den linken, Sensorfeld 2 10 für den rechten oder Sensorfeld 12 11 für beide Bereiche, wie im Kapitel **Allgemein** beschrieben. Das entsprechende Sensorfeld 1, 2 oder 12 blinkt anschließend.

HINWEIS

- » Die vorgewählte Temperatur 180 °C wird abwechselnd mit der vorgewählten Zeit 15 MIN im entsprechenden Feld (13 bzw. 14) angezeigt. Nach der Wahl des gesamten Garbereichs wird im linken Feld die Temperatur, und im rechten Feld die Zeit angezeigt.
3. Mit den Sensorfeldern 15 / 16 erhöhen bzw. verringern Sie die Temperatur. Mit den Sensorfeldern 17 / 18 erhöhen bzw. verringern Sie die Zeit.
 - Die Temperatur wird in 5 °C Schritten verändert in einem Bereich von 40 bis 200 °C.
 - Die Zeit wird in Minutenschritten verändert in einem Bereich von 1 Minute bis 60 Minuten.
 - Wenn Sie das Sensorfeld dauerhaft berühren, erfolgt ein schneller Vor- bzw. Rücklauf der Temperatur bzw. der Zeit.
 4. Starten Sie innerhalb von 15 Sekunden den Garvorgang mit dem Sensorfeld 9. Andernfalls müssen Sie das entsprechende Sensorfeld 1 12, 2 10 oder 12 11 erneut berühren. Die vorgenommenen Einstellungen bleiben erhalten.

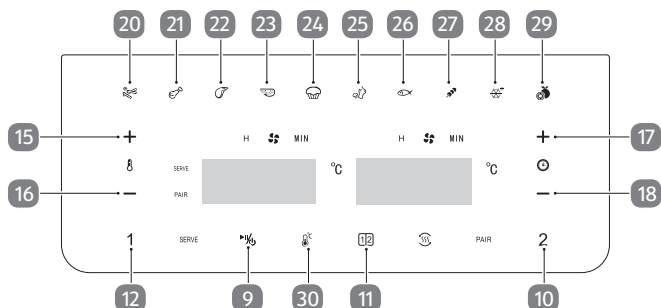
HINWEIS

- » Wenn Sie nur auf einer Seite garen, zeigt die Anzeige der anderen Seite mit , dass die zweite Seite nicht im Betrieb ist. Die Anzeige „Lüfter aktiv“ zeigt den Betrieb an. Sie können die Garzeit und die Temperatur jederzeit nach Bedarf wie oben beschrieben während des Betriebes ändern.
 - » Wenn Sie den Heizvorgang unterbrechen wollen, berühren Sie im Betrieb das Sensorfeld 9. Der Heizvorgang wird unterbrochen, die Zeit angehalten und das Sensorfeld blinkt. Der Lüfter arbeitet in der Zeit noch ein paar Sekunden weiter. Erneutes Berühren des Sensorfeldes setzt den Garvorgang fort.
 - » Wenn Sie den Garvorgang kontrollieren wollen oder Zutaten hinzufügen oder entnehmen wollen, können Sie den Garkorb einschieben im Betrieb herausziehen. Dabei werden Lüfter und Heizung ausgeschaltet und die eingestellte Zeit angehalten. Erneutes Einschieben des Einschubs setzt den Garvorgang fort.
5. Um das Gerät innerhalb der nächsten Minute auszuschalten, berühren Sie das Sensorfeld 9 ca. 3 Sekunden. Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach.

5.4 GAREN MIT DER PROGRAMMFUNKTION

HINWEIS

- » Es stehen 11 Programme zur Verfügung mit vorprogrammierter Zeit und Temperatur.
1. Wählen Sie zunächst den Garbereich aus. Sensorfeld 1 12 für den linken, Sensorfeld 2 10 für den rechten oder Sensorfeld 12 11 für beide Bereiche, wie im Kapitel **Allgemein** beschrieben. Das entsprechende Sensorfeld 1, 2 oder 12 blinkt anschließend.
 2. Berühren Sie das gewünschte Sensorfeld 20 bis 30.
 - Für das Programm „Obst dörren“ 29 sehen Sie im Kapitel **Obst dörren** nach.
 - Für das Programm „Warmhaltefunktion“ 30 sehen Sie im Kapitel **Warmhaltefunktion** nach.



20		Voreinstellung „Pommes frites“	18 Minuten bei 200 °C
21		Voreinstellung „Hähnchen“	22 Minuten bei 180 °C
22		Voreinstellung „Steak/Kotelett“	12 Minuten bei 180 °C
23		Voreinstellung „Shrimps“	8 Minuten bei 180 °C
24		Voreinstellung „Kuchen“	30 Minuten bei 160 °C
25		Voreinstellung „Gemüse“	15 Minuten bei 160 °C
26		Voreinstellung „Fisch“	10 Minuten bei 180 °C
27		Voreinstellung „Spießchen“	12 Minuten bei 180 °C
28		Voreinstellung „Gefrorenes“	25 Minuten bei 180 °C
9		Voreinstellung „Obst dörren“	120 Minuten bei 50 °C
30		Voreinstellung „Warmhaltefunktion“	60 Minuten bei 60 °C

Das gewählte Programm wird mit dem entsprechenden Garbereich blinkend dargestellt.

3. Starten Sie das Programm mit dem Sensorfeld 9.

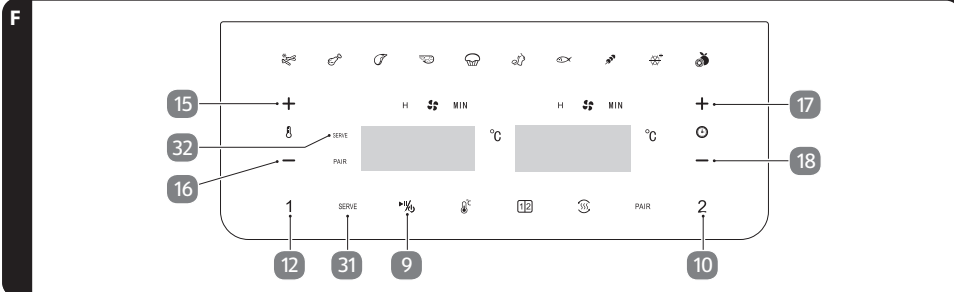
HINWEIS

- » Es wird abwechselnd zunächst blinkend die Temperatur des Programms und anschließend die Zeit angezeigt. Die Garzeit und/oder die Temperatur können jederzeit nach Bedarf wie unter **Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur** beschrieben vor, sowie während des Betriebes geändert werden.
- » Erfolgt nach der Programmwahl keine weitere Bedienung, wird der Standby-Zustand aktiviert.
- » Wenn Sie das Gargut während der Garzeit mehrmals neu verteilen, wenden oder schütteln, erreichen Sie ein gleichmäßigeres Garen. Ziehen Sie hierzu den Einschub heraus und schieben Sie ihn anschließend zurück in das Gerät. Alternativ stellen Sie den Einschub auf eine hitzebeständige Unterlage und wenden/verteilen Sie das Gargut mit Hilfe entsprechender Kochutensilien.

5.5 SERVE-FUNKTION

HINWEIS

- » Mit der **SERVE-Funktion** (31) werden unterschiedliche Garzeiten aufeinander abgestimmt. Der Garvorgang endet für das Gericht mit der kürzeren Garzeit 15 Sekunden vor dem Gericht mit der längeren Garzeit.
- » Sind die Garzeiten beider Seiten gleich, endet der Garvorgang links 15 Sekunden vor dem Garvorgang rechts.
- » Die SERVE-Funktion ist nur verfügbar, wenn die Garbereiche links und rechts benutzt werden.



1. Nehmen Sie die Einstellung wie unter **Manuelle Vorwahl der Garzeit und der Temperatur** oder unter **Garen mit der Programmfunktion** beschrieben vor.
2. Berühren Sie das Sensorfeld **SERVE** (31), um die Funktion zu aktivieren.
3. Starten Sie den Garvorgang mit dem Sensorfeld **PAIR** (9). Die SERVE-Anzeige (32) blinkt während der Garzeit und in der Anzeige mit der kürzeren Garzeit wird das Wartesymbol gezeigt. Wenn die Restzeit der längeren Garzeit die Einstellung der kürzeren Garzeit erreicht, wird die rechte Restgarzeit mit 15 Sekunden Verzögerung zur linken Zeit angezeigt.

HINWEIS

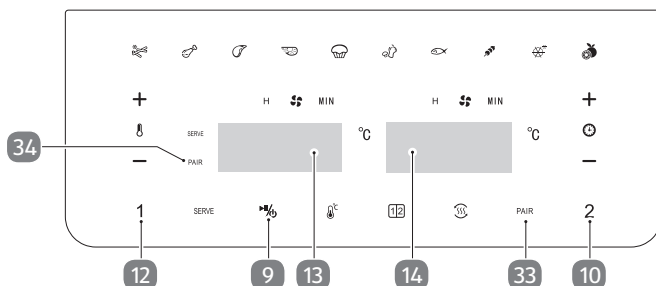
- » Eine Veränderung der Garzeit und der Temperatur kann erst nachdem der Garvorgang der kürzeren Garzeit gestartet ist vorgenommen werden. Nach dem Start des Garvorgangs mit der kürzeren Garzeit leuchtet die SERVE-Anzeige (32) dauerhaft und es ertönen 3 kurze Pieptöne.
- » Die Zeit wird für beide Garbereiche gleichzeitig mit den Sensorfeldern **+** (17) bzw. **-** (18) erhöht bzw. verringert.
- » Um die Temperatur zu verändern, wählen Sie zunächst den Garbereich links 1 (12) bzw. rechts 2 (10), bevor Sie die Veränderung mit den Sensorfeldern **+** (15) bzw. **-** (16) vornehmen.

5.6 PAIR-FUNKTION

HINWEIS

- » Mit der **PAIR-Funktion** (34) werden Ihre Einstellungen für den linken und rechten Garbereich 1 (12) bzw. 2 (10) gleichzeitig vorgenommen. Die PAIR-Funktion ist nur verfügbar, wenn die Garbereiche links und rechts benutzt werden.

1. Berühren Sie das Sensorfeld **PAIR** (33), um die Funktion zu aktivieren. Die PAIR-Anzeige (34) leuchtet.
2. Nehmen Sie die Einstellung wie unter **Manuelle Vorwahl der Garzeit** und der **Temperatur** oder unter **Garen mit der Programmfunktion** beschrieben vor.
3. Starten Sie den Garvorgang mit dem Sensorfeld **PAIR** (9). Die Anzeige für beide Garbereiche blinken kurz und leuchtet anschließend dauerhaft. Das Sensorfeld **PAIR** blinkt anschließend mit dem gewählten Programm. Bei der manuellen Vorwahl wird in den Feldern (13) bzw. (14) abwechselnd die Temperatur und die Zeit angezeigt.
4. Berühren Sie das Sensorfeld **PAIR** (33), um die Funktion zu deaktivieren.

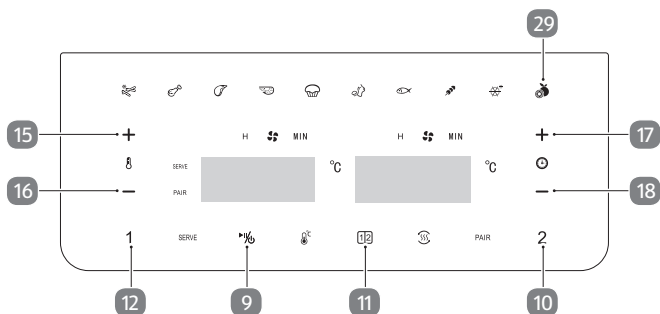


5.7 OBST DÖRREN

i HINWEIS

- » Das Programm ist nur bei dem Benutzen des gesamten Garraums (Funktion **12** **11**) verfügbar. Entnehmen Sie vorher den Trennsteg **3** aus dem Garkorbinschub **2**. Der Garbereich links und/oder rechts können aber ebenfalls mit dem Trennsteg benutzt werden.
- » Bereiten Sie das Obst vor, indem Sie z. B. Äpfel in dünne Scheiben schneiden oder beispielsweise Kernobst teilen und die Kerne entnehmen.
- » Da das Dörren stark vom Wassergehalt des Obstes abhängig ist, können Sie die folgenden Angaben nur als Richtwerte betrachten.
- » Bei einer Temperatur von ca. 60-70 °C z. B. Birnen etwa 5-6 Stunden, Äpfel etwa 9 Stunden, Bananen etwa 11 Stunden, Aprikosen in kleinen Stücken etwa 15 Stunden.
- » Lassen Sie das Obst nach dem Dörren trocknen, bevor Sie es in verschließbaren Behältern aufbewahren und nach Bedarf genießen.

1. Wählen Sie zunächst den gesamten Garraum mit dem Sensorfeld **12** **11**. Das Sensorfeld **12** blinkt anschließend.
2. Berühren Sie des Sensorfeld **29**. Es werden 50 °C links und 2:00 H rechts angezeigt.
3. Passen Sie die Temperatur mit den Feldern **15** bzw. **16** im Bereich von 40 bis 100 °C in 5 °C Schritten an.
4. Passen Sie die Zeit mit den Feldern **17** bzw. **18** im Bereich von 1:00 bis 24:00 Stunden in 30 Minuten Schritten an.
5. Starten Sie das Programm mit dem Sensorfeld **9**.



5.8 DER GARVORGANG/DÖRRVORGANG IST BEENDET

HINWEIS

- » Nach dem Ablauf der Zeit ertönen 3 kurze Pieptöne und der Standby-Zustand wird aktiviert.
- » Wenn Sie den Gar- bzw. Dörrvorgang vorzeitig beenden wollen, berühren Sie das Sensorfeld  9 für ca. 3 Sekunden.
- » Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten noch einige Zeit nach.

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.
2. Ziehen Sie den Garkorbinschub  an den Griffen  aus dem Gerät und setzen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
3. Entnehmen Sie das Gar- bzw. Dörrgut aus dem Garkorbinschub.

5.9 WARMHALTEFUNKTION

HINWEIS

- » Nach Ablauf des gewählten Programms können Sie die Warmhaltefunktion starten. In der Warmhaltefunktion (60 Minuten maximal) können Sie nur die Zeit verändern, die Temperatur ist mit 60 °C voreingestellt und ist nicht veränderbar.

1. Wählen Sie zunächst den Bereich aus, den Sie benutzen wollen. Sensorfeld 1  für den linken, Sensorfeld 2  für den rechten oder Sensorfeld   für beide Bereiche, wie im Kapitel **Allgemein** beschrieben. Das entsprechende Sensorfeld 1, 2 oder   blinkt anschließend.
2. Berühren Sie das Sensorfeld  . Je nach Wahl des Garbereichs werden 60 Minuten und 60 °C abwechselnd oder links und rechts in den Anzeigefeldern  bzw.  angezeigt.
3. Verringern Sie ggf. die Warmhaltezeit mit   18.
Nach dem Verringern kann die Zeit erneut bis auf 60 Minuten erhöht werden.
4. Starten Sie die Warmhaltefunktion mit dem Sensorfeld   9.
Die Warmhaltezeit ist nach dem Programmstart innerhalb von 60 Minuten ebenfalls veränderbar und kann mit dem Sensorfeld   30 auch neu gesetzt werden.
Nach dem Ablauf der Zeit ertönen 3 kurze Pieptöne und der Standby-Zustand wird aktiviert.

6 GARZEITEN, TEMPERATUREN UND MENGEN

HINWEIS

- » Die im Folgenden aufgeführten Zeiten, Temperaturen und Mengen sind nur Anhaltswerte. Sie können in Abhängigkeit der Beschaffenheit des Garguts mehr oder weniger variieren. Überfüllen Sie den Garkorbinschub nicht. Beachten Sie die MAX-Markierungen. Wir empfehlen jedoch den Garkorbinschub für eine einfache Handhabung nur zu 75 % zu befüllen.

Kartoffeln / Pommes frites	Menge in Gramm je Korbseite	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden / Schütteln	Zusatzinformation
Röstis	200	15 - 18	180	Nein	
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	550	18 - 25	200	Ja	
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	550	20 - 25	200	Ja	
Pommes frites frisch (8 x 8 mm)	550	20 - 25	200	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Kartoffelgratin	500	20 - 25	200	Ja	Passendes Gefäß verwenden

i HINWEIS

- » Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, sie werden dann knuspriger und verkleben nicht. Fügen Sie das Öl zu, nachdem Sie die Kartoffeln geschnitten haben und bevor Sie die Kartoffeln in den Garkorb füllen. Durch das anschließende Umrühren wird das Öl auf den Schnittstellen verteilt. Lassen Sie überflüssiges Öl vor dem Einfüllen in den Garkorb abtropfen.

Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchte	Menge in Gramm je Korbseite	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Zusatzinformation
Fisch	100 - 400	10 - 18	180	
Scampi	100 - 400	8 - 15	180	
Steak	100 - 350	12 - 20	200	vorheizen
Schweinekotelett	100 - 400	10 - 15	200	vorheizen
Hähnchenschenkel	100 - 500	20 - 25	180	
Hähnchenbrust	100 - 500	20 - 25	180	
Chicken Nuggets, gefroren	100 - 500	15 - 25	200	wenden / schütteln

i HINWEIS

- » Vermeiden Sie das Garen von Lebensmitteln mit sehr hohem Fettanteil. Beachten Sie, dass große Stücke länger brauchen als z. B. zwei kleinere. Wenden Sie kleinere Stücke während des Garens, um ein gleichmäßiges Garen zu erreichen.

Nachtsch / Gemüse	Menge in Gramm	Zeit in Minuten	Temperatur in °C	Wenden / Schütteln	Zusatzinformation
Kuchen	300	30	120 - 160	Nein	Passendes Gefäß verwenden
Muffin	300	15	160	Nein	
Frühlingsrolle	100 - 400	8 - 10	200	Ja	
Gemüse, gekocht	100 - 400	15 - 20	160	Ja	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Panierter Backkäse	100 - 400	8 - 10	180	Nein	

7 DÖRRZEITEN

i HINWEIS

- » Je nach Größe, Beschaffenheit des Dörrguts und verwendeter Menge kann die tatsächliche Dörrzeit abweichen.

Dörrgut	Vorbereitung (Richtwerte)	Dörrtemperatur	Dörrzeit in Stunden (Richtwerte)
Apfel	Scheiben: 3 - 4 mm	60 °C	7 - 9 h
Banane	Scheiben: 3 - 4 mm	60 °C	8 - 11 h
Ananas	Scheiben: 10 mm	60 °C	6 - 8 h
Erdbeere	halbieren	60 °C	6 - 8 h

8 REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

8.1 REINIGUNG

GEFAHR! STROMSCHLAGGEFAHR!

VOR DER REINIGUNG, GERÄT AUSSCHALTEN UND NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.
HEIßLUFTFRITTEUSE NIEMALS INS WASSER ODER EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT TAUCHEN UND NIEMALS MIT WASSER ODER REINIGUNGSMITTELEN SPÜLEN!

WARNUNG!



HEIßE OBERFLÄCHEN!

ES BESTEHT VERBRENNUNGSGEFAHR DURCH HEIßE OBERFLÄCHEN.
LASSEN SIE DAS GERÄT VOR DER REINIGUNG MINDESTENS 30 MINUTEN ABKÜHLEN. ENTNEHMEN SIE BEIDE GARKORBEINSCHÜBE, DAMIT DAS GERÄT SCHNELLER ABKÜHLEN KANN.

HINWEIS! BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!

KEINE SCHEUER- UND LÖSUNGSMITTEL ODER SCHARFKANTIGE GEGENSTÄNDE VERWENDEN!

HINWEIS

» Alle Teile abkühlen lassen, bevor Sie sie reinigen. Zubehöerteile nach Gebrauch gründlich reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.

1. Reinigen Sie die Oberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie den Garkorbeinschub mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.
Der Garkorbeinschub, der Trennsteg und die Grillroste sind spülmaschinengeeignet.
Bitte reinigen Sie auch die Bereiche unter der Silikonlippe des Trennstegs mit einem nicht aggressiven Reiniger, um Verschmutzungen schonend zu beseitigen.

HINWEIS

» Sie können ein fettlösendes Reinigungsmittel verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen. Trocknen Sie anschließend alle Teile gut ab.

3. Reinigen Sie die Innenseite der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

8.2 AUFBEWAHRUNG

GEFAHR! STROMSCHLAGGEFAHR!

ANSCHLUSSKABEL NICHT UM DAS GERÄT ODER TEILE DES GERÄTES WICKELN. FALLS EINE KABELAUFWICKLUNG VORHANDEN IST, DIESE ENTSPRECHEND NUTZEN. DURCH FEHLERHAFTES AUFWICKELN KANN DIE KABELISOLATION BESCHÄDIGT WERDEN UND ES BESTEHT STROMSCHLAGGEFAHR.

» Wickeln Sie das Netzkabel um die Netzkabelhalterung , sodass Sie das Gerät kompakt verstauen können, siehe **Abb. A**. Reinigen Sie das Gerät und bewahren Sie es an einem trockenen und vor Schmutz geschützten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

9 TECHNISCHE DATEN

Modell:	GT-FAF-02
Maße:	ca. 39,5 x 37,5 x 29,7 cm
Gewicht:	ca. 6,8 kg
Versorgungsspannung:	220-240 V~
Netzfrequenz:	50 Hz
Leistungsaufnahme:	2.600 W
Kabellänge:	ca. 80 cm inklusive Stecker
Schutzklasse:	I /  Elektrisch leitfähige Gehäuseteile sind mit dem Schutzleiter verbunden.
Fassungsvermögen:	ca. 9 L
Timer:	1 Minute bis 24 Stunden
Temperaturbereich:	40-200 °C

Modus	Energieaufnahme (Watt)	Zeitraum (Minuten)
Aus	0,3	0
Standby	-	-
Standby mit zusätzlichen Informationen	-	-
Standby im Netzwerkbetrieb	-	-

Da unsere Produkte ständig weiterentwickelt und verbessert werden, sind Design- und technische Änderungen möglich.

10 FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen. – Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
	Das Sensorfeld  9 wurde nicht betätigt. – Symbol berühren
	Der Garkorb einschieben ist nicht vollständig eingeschoben. – Einschub bündig zur Gerätefront einschieben.
	Überhitzungsschutz ausgelöst. – Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an das Servicecenter.
Gargut ist noch roh.	Zu viel Gargut im Garkorb. – Verringern Sie die Menge.
	Temperatur zu gering. – Erhöhen Sie die Temperatur.
	Garzeit zu kurz. – Verlängern Sie die Garzeit.

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Gargut ist nicht gleichmäßig gegart.	Gargut muss gewendet werden. – Wenden Sie das Gargut.
Dampf tritt aus.	Ein normaler Vorgang beim Frittieren.
Weißer Rauch tritt aus.	Sehr fetthaltiges Gargut. – Zubereitung wird nicht beeinträchtigt. Vermeiden Sie Zutaten, die stark fetthaltig sind. Ölrückstände im Einschub verblieben. – Reinigen Sie alle Teile nach dem Gebrauch.
Nach Entnahme des Einschubs läuft das Gerät weiter.	Sicherheitsschalter 35 oder eine andere Komponente fehlerhaft, siehe Sicherheitshinweise. – Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr. Wenden Sie sich an das Servicecenter.

11 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die Konformität des Produktes mit den gesetzlich vorgeschriebenen Standards wird gewährleistet. Die vollständige Konformitätserklärung finden Sie im Internet unter www.gt-support.de

12 ENTSORGUNG

12.1 VERPACKUNG ENTSORGEN



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

12.2 ALTGERÄT ENTSORGEN



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Das nebenstehende Symbol zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei.

Batterien und Akkus, die nicht fest vom Elektro- oder Elektronikgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, sind vor der Abgabe des Geräts an einer Erfassungsstelle von diesem zu trennen und einer vorgesehenen Entsorgung zuzuführen.

Das Gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Gerät entnommen werden können.

Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 m², die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet bis zu drei Altgeräte einer Geräteart unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm.

Generell haben Vertreter die Pflicht, die unentgeltliche Rücknahme von Altgeräten durch geeignete Rücknahmemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zu gewährleisten.

Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

13 GARANTIE

Modell: Combi Zone-Heißluftfritteuse GT-FAF-02

Artikelnummer: 847422

Bevor Sie Ihr Gerät einsenden wenden Sie sich telefonisch oder per Mail an unseren **SERVICECENTER**. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

Servicecenter:  **00800 / 456 22 000** (kostenfrei)  **GT-SUPPORT-AT@SERTRONICS.DE**

Servicestelle: Globaltronics Service Center • c/o Sertronics GmbH • Alfred-Nobel-Str.1 • 63128 Dietzenbach, GERMANY

Beschreibung der Störung: _____

Ihre Informationen: _____

Name: _____

Adresse: _____

E-Mail: _____

13.1 GARANTIEBEDINGUNGEN

Sehr geehrter Kunde

Ihre Vorteile aus der Herstellergarantie:

Garantiezeit: 3 Jahre ab Zeitpunkt der Übernahme

Garantieleistung: Kostenfreier Austausch oder Geldrückgabe
Keine Transportkosten

Bitte beachten Sie, dass die Art der Garantieleistung im Einzelfall vom Garanten bestimmt wird.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen:

- Wenden Sie sich mit dem Produkt, der Garantiekarte und zugehörigem Kassenbon an Ihre **HOFER-FILIALE**.

Die Garantie gilt nicht:

- **bei Schäden durch Elementarereignisse**. (z. B. Blitz, Wasser, Feuer, Frost, etc.),
Unfall, Transport, ausgelaufene Batterien oder unsachgemäße Benutzung
- **bei Beschädigung oder Veränderung durch den Käufer/Dritte**
- **bei Missachtung der Sicherheits- und Wartungsvorschriften, Bedienungsfehlern**
- **bei Verkalkung, Datenverlust, Schadprogrammen, Einbrennschäden**
- **auf die normale Abnutzung von Verschleißteilen (z. B. Akkukapazität)**

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

1 Általános tudnivalók	25
1.1 A Használati útmutató elolvasása és megőrzése	25
1.2 Jelmagyarázat	25
2 Biztonság	26
2.1 Rendeltetésszerű használat	26
2.2 Biztonsági útmutatások	26
2.3 Akrilamidmentes elkészítés	28
3 Csomag tartalma	29
4 Első üzembe helyezés	30
4.1 Csomag tartalma ellenőrzése	30
4.2 Az első használat előtt	31
4.3 Készülék felállítása	31
4.4 Összeszerelés	32
5 Kezelés	33
5.1 Általános tudnivalók	34
5.2 Előfűtés	35
5.3 Az elkészítési idő és a hőmérséklet kézi beállítása	36
5.4 Programfunkcióval való elkészítés	36
5.5 SERVE Funkció	38
5.6 PAIR funkció	38
5.7 Gyümölcs aszalása	39
5.8 A főzési/aszalási folyamat befejeződött	40
5.9 Melegen tartás funkció	40
6 Elkészítési idők, hőmérsékletek és mennyiségek	40
7 Aszalási idők	41
8 Tisztítás és tárolás	42
8.1 Tisztítás	42
8.2 Tárolás	42
9 Műszaki adatok	43
10 Hibaelhárítás	44
11 Megfelelőségi nyilatkozat	44
12 Hulladékkénti elhelyezés	45
12.1 Csomagolás hulladékkénti elhelyezése	45
12.1 Régi készülék hulladékkénti elhelyezése	45
13 Jótállási adatlap	45
13.1 Jótállási tájékoztató	46

1 ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

1.1 A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ ELOLVASÁSA ÉS MEGŐRZÉSE



Az üzembe helyezésre és kezelésre vonatkozó fontos információkat tartalmaz a Használati útmutató.

A termék használata előtt alaposan olvassa át a Használati útmutatót, különösen a biztonsági útmutatásokat. E Használati útmutató tartalmának figyelmen kívül hagyása súlyos sérülésekhez vagy anyagi kár okozásához vezethet.

A használati útmutató az Európai Unióban érvényes szabványok és szabályok alapján készült. Ügyeljen az országspecifikus irányelvek és törvények betartására.

Későbbi használatra őrizze meg a Használati útmutatót. Amennyiben a terméket továbbadja másoknak, feltétlenül mellékelje a Használati útmutatót is. A PDF-formátumú Használati útmutató a www.gt-support.de című webhelyről is letölthető.

1.2 JELMAGYARÁZAT

E Használati útmutatóban, a terméken vagy a csomagoláson a következő jelölések és figyelemfelhívó szavak szerepelnek.

⚠ VESZÉLY!

- » E szimbólumok/figyelemfelhívó szavak egy olyan magas kockázati szintű veszélyt jelölnek, melyet, ha nem kerülnek el, akkor halálos baleset vagy súlyos sérülés következhet be.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

- » E szimbólumok/figyelemfelhívó szavak egy olyan közepes kockázati szintű veszélyt jelölnek, melyet, ha nem kerülnek el, akkor halálos baleset vagy súlyos sérülés következhet be.

⚠ ELŐVIGYÁZATOSSÁG!

- » E figyelemfelhívó jel/szó alacsony kockázatú veszély jelölése, melyet, ha nem kerülnek el, csekély vagy közepes sérülés lehet a következménye.

ℹ ÚTMUTATÁS!

- » E szimbólum/figyelemfelhívó szó a lehetséges anyagi károokra figyelmeztet.

ℹ ÚTMUTATÁS!

- » Az összeszereléssel vagy a használattal kapcsolatos hasznos kiegészítő információkat jelez e szimbólum.



Forró felületek! Az üzem közben forró felületeket jelzi e szimbólum – ne érintse meg csupasz kézzel ezeket.



Élelmiszerrel való érintkezésre alkalmas.



Megfelelőségi nyilatkozat (lásd a „Megfelelőségi nyilatkozat” című részt): A jellel ellátott áruk teljesítik az Európai Gazdasági Térség közösségi előírásainak valamennyi követelményét.



A „Bevizsgált biztonság” (GS-jelzés) pecséttel jelzett biztonság igazolja, hogy a termék megfelel a német termékbiztonsági törvénynek.



Váltakozó feszültség

Olyan elektromos feszültséget ír le, amely szabályos időközönként változtatja irányát (polaritását).

2 BIZTONSÁG

2.1 RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

E készülék kizárólag élelmiszerek szokásos háztartási mennyiségű elkészítésére szolgál és csak belső terekben használható.

Egyaránt alkalmas pl. zöldség, burgonya, hal, hús és szárnyas, illetve torta elkészítésére.

Kizárólag magáncélú használatra szolgál a termék.

A terméket kizárólag az eredeti tartozékaival és e Használati útmutatónak megfelelően szabad használni.

Bármely más használat rendeltetésellenes használatnak minősül, anyagi kárt vagy személyi sérülést okozhat.

Sohase használja víz vagy más folyadékok melegítésére a forrólevegős sütőt.

A gyártó és a kereskedő nem vállal felelősséget az olyan károkért, melyek nem rendeltetésszerű használatból, szakszerűtlen javításokból, engedély nélküli végrehajtott változtatásokból

vagy jóvá nem hagyott tartozékok, illetve pótalkatrészek használatából erednek.

Nem alkalmas olyan jövedelemszerző tevékenységek folytatására a forrólevegős sütő, mint pl.:

- munkatársak számára fenntartott konyhákban, üzletekben és más jövedelemszerző területeken,
- mezőgazdasági birtokokon,
- szállodákban, motelekben vagy egyéb szálláshelyeken,
- reggelit biztosító panziókban.

2.2 BIZTONSÁGI ÚTMUTATÁSOK



VESZÉLY!

A HIBÁS ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS, ILLETVE A TÚL MAGAS HÁLÓZATI FESZÜLTSG ÁRAMÜTÉSHEZ VEZETHET.

- » A készüléket csak a típustáblán szereplő értékeknek megfelelő hálózati feszültségű csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa.
- » Ügyeljen arra, hogy csak jól megközelíthető csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa a készüléket, hogy szükség esetén a hálózati kábel csatlakozódugóját gyorsan ki lehessen húzni a hálózati csatlakozóaljzathoz.
- » Ne használja a készüléket, ha látható sérüléseket tapasztal, a készüléken, a hálózati kábelben vagy a hálózati csatlakozódugón, illetve erősen szennyezett a tartozék.
- » Ha a készülék hálózati kábele sérült, a veszélymegelőzés érdekében ki kell cseréltetni a gyártóval, a vevőszolgálattal vagy hasonló képzettséggel rendelkező személlyel.
- » Ne bontsa meg a készülék burkolatát, hanem bízza szakemberre a javítást. Forduljon a garanciakártyán megadott szervízcímen található szervízhez.
- » Ne dugjon fém- vagy más tárgyakat a készülék nyílásaiba. Kizárólag a tartozékok között szereplő kiegészítők használata tekinthető rendeltetésszerű használatnak.
- » A készülékben olyan elektromos és mechanikus részegységek találhatók, amelyek nélkülözhetetlenek a veszélyforrások elleni védelemhez.
- » Tilos a biztonsági kapcsoló **35** áthidalása vagy más módon való megváltoztatása.
- » Tilos a készüléket kapcsolóóráról vagy külön távvezérlő rendszerről üzemeltetni.
- » Tartsa távol a készüléket, a hálózati kábelt és a hálózati csatlakozódugót víztől vagy más folyadékoktól, hőforrásoktól és forró felületektől.
- » Nedves kézzel soha ne fogja meg a készüléket és a hálózati kábel csatlakozódugóját.
- » A hálózati csatlakozót soha ne hálózati kábelnél, hanem a csatlakozódugónál fogva húzza ki a csatlakozóaljzathoz.
- » Ne hálózati kábelnél fogva szállítsa.
- » Úgy vezesse a hálózati kábelt, hogy az ne idézzen elő bottlávészélyt.
- » Ne törje meg és ne vezesse éles peremeken keresztül a hálózati kábelt.
- » Sohase tegye olyan helyre a készüléket, ahonnan kádba vagy mosdókagylóba eshet.
- » Ne nyúljon a készülék után, ha az a vízbe esett. Ilyen esetben azonnal húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a hálózati csatlakozóaljzathoz.
- » Azonnal kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzathoz, ha:
 - Nincs felügyelet alatt a készülék vagy elkészült a főzéssel,
 - Nem használja a készüléket, illetve tisztítja azt,
 - vihar idején vagy hiba esetén.

VESZÉLY!

A HIBÁS ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS, ILLETVE A TÚL MAGAS HÁLÓZATI FESZÜLTSG ÁRAMÚTÉSHEZ VEZETHET.

- » Ne csavarja a hálózati kábelt a készülék vagy a készülék egy része köré. Ha van kábelcsévélő, akkor ezt a megfelelő módon használja. A hibás csévélés károsíthatja a kábel szigetelését, és áramütés veszélye áll fenn.

FIGYELMEZTETÉS!

- » Kizárólag olyan elosztódugót vagy hosszabbítókábelt használjon, mely megfelel a hatályos biztonsági előírásoknak. Nem haladja meg elosztódugó vagy hosszabbítókábel esetén megengedett maximális áramerősséget.

FIGYELMEZTETÉS!

VESZÉLYES A GYERMEKEKRE ÉS A KORLÁTOZOTT FIZIKAI, ÉRZÉKSZERV VAGY MENTÁLIS KÉPESSÉGŰ SZEMÉLYEKRE VAGY AZON SZEMÉLYEKRE, AKIK NEM RENDELKEZNEK MEGFELELŐ TAPASZTALATTAL ÉS TUDÁSSAL!

- » A gyermekek és a testi vagy szellemi fogyatékoságban szenvedő személyek nem ismerik fel a készülék használatából származható veszélyt.
- » Súlyos sérülések baleset lehet a következménye.
- » E terméket 8 évnél idősebb gyermekek, valamint olyan személyek, akiknek csökkentek a fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeik, illetve nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és/vagy hozzáértéssel csak akkor használhatják, ha megfelelő személy felügyeli őket vagy a termék biztonságos használatával kapcsolatos tájékoztatásban részesültek, továbbá megértették a használatból származó veszélyeket.
- » Nem játszhatnak gyermekek a készülékkel.
- » Nem végezhetik gyermekek a tisztítást és a felhasználói karbantartást kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet alatt végzik azt.
- » Tartsa távol a készüléktől és a csatlakozóvezetektől a 8 évnél fiatalabb gyermekeket.
- » Ne engedje, hogy a gyerekek a csomagolófóliával játszanak. Játék közben belegabalyodhatnak vagy a fejükre húzhatják és megfulladhatnak.

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- »  Forró felületek! Működés közben nagyon felforrósodhatnak a készülék egyes részei. Súlyos sérülésekhez vezethet a szakszerűtlen kezelés.
- » Használat közben felforrósodhatnak a készülék egyes részei. Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg ezeket.
- » Csak a rekesz fogóját és az éritőképernyőt érintse meg a készülék működése közben!
- » A sérülések megakadályozására nem kerülhet a működő készülékkel érintkezésbe haj, ékszer vagy ruha.
- » Ne használja a készüléket, ha annak egyik készülékrésze sérült.
- » Más használatokat is tájékoztasson a veszélyekről!
- » Forró gőz csaphat ki a sütés során, különösen akkor, amikor kiveszi a sütőkosarat. Feltétlenül használjon konyhai kesztyűt és ne hajoljon a készülék fölé.
- » A túlzott gőzképződés elkerülésére, elkészítés előtt alaposan szárítsa meg az élelmiszert.
- » Távolítsa a deret és minden a jégdarabot a mélyhűtött élelmiszerekről.

FIGYELMEZTETÉS!

SÉRÜLÉSVESZÉLY! SÚLYOS ÉGÉSI SÉRÜLÉSEKET OKOZHAT A FORRÓ VÍZGŐZZEL VALÓ ÉRINTKEZÉS!

- » Elkészítés közben forró levegő lép ki a készülék hátoldalán található levegőkivezető nyílásokon keresztül. Tartsa biztonságos távolságra a kezét és az arcát a forró gőztől és a levegőkivezető nyílásoktól. Figyeljen arra gőzre is, mely a készülék elülső oldalán található illesztéseken keresztül lép ki. Különösen akkor kell figyelnie, amikor kiveszi a sütőkosarat a készülékből.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

A FORRÓ FELÜLETEK MIATT ÉGÉSVESZÉLY ÁLL FENN.

AMIKOR ÉTEL NÉLKÜL HASZNÁL SÜTŐPAPÍRT VAGY ALUFÓLIÁT A SÜTŐKOSÁRBAN, AKKOR MEGGYULLADHAT ÉS TÜZET OKOZHAT A SÜTŐPAPÍR.

AMIKOR SÜTŐPAPÍRT VAGY ALUFÓLIÁT HASZNÁL, AKKOR ÜGYELJEN ARRA, HOGY EGYENLETESEN LEGYEN ELOSZTVA AZ ELKÉSZÍTENDŐ ÉTEL. A FŰTŐELEMBE ÉRVE MEGGYULLADHAT A SÜTŐPAPÍR VAGY AZ ALUFÓLIA.

AMIKOR SÜTŐPAPÍRT VAGY ALUFÓLIÁT HASZNÁL A SÜTŐKOSÁRBAN, AKKOR CSÖKKEN VAGY MEGSZAKAD A FORRÓ LEVEGŐ ÁRAMLÁSA. SZÜKSÉG ESETÉN MEG KELL HOSSZABBÍTANI ÉS KÜLÖNBÖZŐ IDŐKÖZÖNKÉNT LE KELL ÁLLÍTANI A SÜTÉSI ELJÁRÁST.

- » Ne tegye a készüléket forró gáz- vagy villanytűzhelyre, elektromos sütőlapokra vagy forró sütőbe.
- » Tegye a készüléket egy jól hozzáférhető, sík, száraz, hőálló és megfelelően stabil munkafelületre.
- » Tegyen csúszásmentes alátétet a készülék gumilábai alá, mivel különböző tisztítószerrel kezelik a felületeket és azok összetevői megtámadhatják a gumilábakat és megpuhíthatják azokat.
- » Ne tegye a készüléket a munkafelület szélére vagy peremére.
- » Ne tegye a készüléket függőszekrény alá vagy sarokba. Ügyeljen arra, hogy szabad tér legyen a konyhagép felett.
- » Tartson legalább 30 cm-es távolságot a készülék hátlapja és más tárgyak között és legalább 10 cm-es oldaltávolságot.
- » Ne tegyen semmilyen tárgyat se a készülékre.
- » Ne fedje le a készüléket.
- » Ne helyezze át működés közben a készüléket. Várjon, amíg teljesen le nem hűl a készülék.
- » Tartsa távol a gyermekektől a csatlakozókábelt. Abba kapaszkodhatnak a gyermekek és magukra ránthatják a készüléket.
- » Ne töltsön zsírt vagy olajat a sütőtartályba.
- » Mindig hőálló alátétre tegye a forró sütőkosár biztonsági kapcsoló/sütőtartály.

⚠ ELŐVIGYÁZATOSSÁG! EGÉSZSÉGHÁROSODÁS VESZÉLYE!

EGÉSZSÉGET KÁROSÍTÓ ANYAGOK KELETKEZHETNEK A TÚL MAGAS HŐMÉRSÉKLETEN VÉGZETT SÜTÉS, FŐZÉS VAGY GRILLEZÉS SORÁN.

- » Ne süsse vagy grillezze túl sötétre az ételeket.
- » Távolítsa el a ráégett ételmaradékokat.

ÜTMUTATÁS!

ANYAGI KÁR OKOZÁSÁNAK VESZÉLYE! TÚLMELEGEDÉSHEZ ÉS SÉRÜLÉSHEZ VEZETHET A KÉSZÜLÉK SZAKSZERÜTLEN HASZNÁLATA.

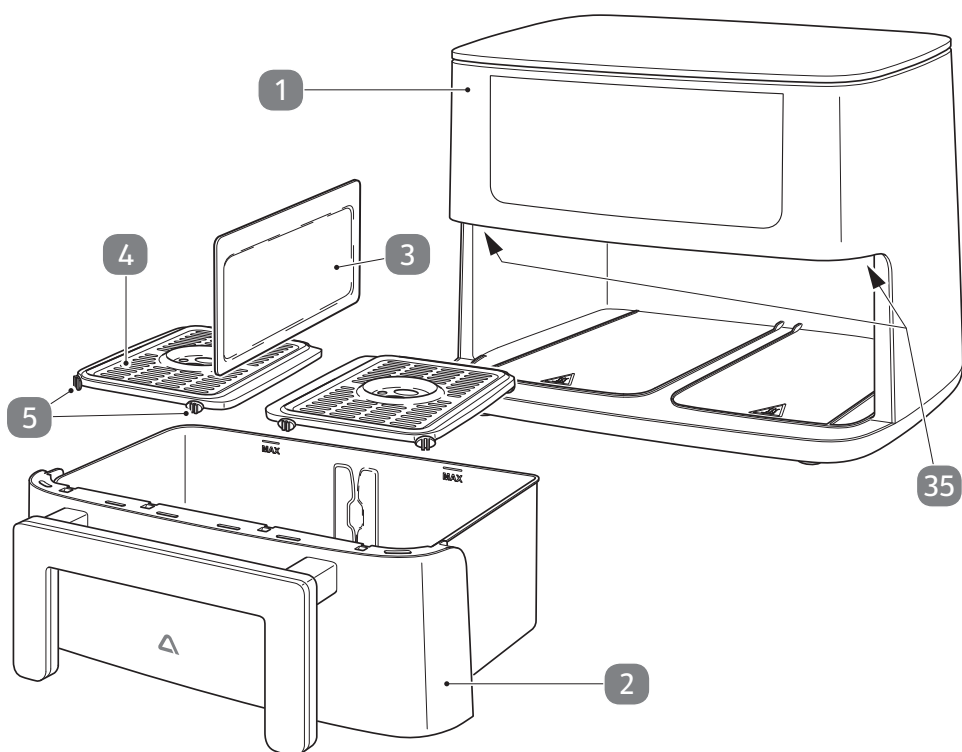
- » Sohase működtesse üresen a készüléket. Túlmelegedhet a készülék, lásd a Hibaelhárítás.
- » Ezáltal sérülhet a fűtőtest és a csúszásgátló bevonat és ez füstképződéssel járhat. Ilyen esetben nyissa ki az ablakot és alaposan szellőztesse ki a helyiséget.

2.3 AKRILAMIDMENTES ELKÉSZÍTÉS

i

- » Azt gyantítják, hogy rákkeltő anyag az akrilamid, melynek mennyisége keményítő tartalmú élelmiszerek melegítése során 175 °C felett ugrásszerűen növekszik. Ezért az elkészítés során ügyeljen az élelmiszer színváltozására. Ezért ne barnára, hanem „aránysárgára” sütve találja a süített ételeket.

3 CSOMAG TARTALMA



- 1 Forrólevegős sütő
- 2 sütőtartály
- 3 Válaszfal
- 4 Grillrács
- 5 Szilikongyűrű (Karolás elleni védelem 8x, elvesztés esetén az ügyfélszolgálatnál utánrendelhető)
- 35 Biztonsági kapcsoló
- Használati útmutató/Garanciakártya

4 ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉS

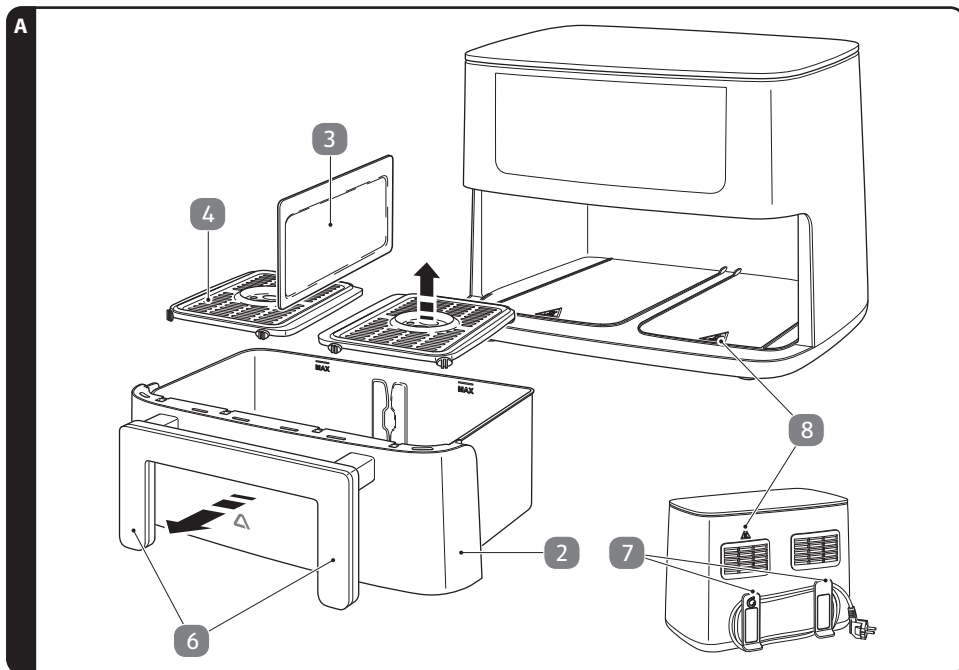
4.1 CSOMAG TARTALMA ELLENŐRZÉSE

ÚTMUTATÁS!

ANYAGI KÁR OKOZÁSÁNAK VESZÉLYE! MEGSÉRÜLHET A KÉSZÜLÉK, HA KELLŐ KÖRÜLTEKINTÉS NÉLKÜL NYITJA KI EGY ÉLES KÉSSEL VAGY HEGYES TÁRGGYAL NYITJA KI A CSOMAGOLÁST.

» Körültekintően végezze a nyitást.

1. Vegye ki a készülék minden alkotóelemét és a Használati útmutatót a dobozból, majd távolítsa el a védőfóliákat és a betett kartonlapokat.



i ÚTMUTATÁS!

» Húzza ki a sütőkosarat (2) a fogantyúnál (6) fogva a készülékből, és vegye ki a válaszfalat (3) és a grillrácsot (4).

2. Ellenőrizze, hogy hiánytalan-e a szállítmány (lásd a Csomag tartalma).
3. Sérülések szempontjából ellenőrizze az egyes alkatrészeket. Ha sérülést lát, akkor ne használja. Forduljon a garanciakártyán megadott szervíz címen található szervízhez.

4.2 AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VESZÉLY!

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE! SOHASE MERÍTSE VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐT, TOVÁBBÁ SOHASE ÖBLÍTSE LE VÍZZEL VAGY TISZTÍTÓSZERREL!



ELŐVIGYÁZATOSSÁG! GYÁRTÁSI MARADVÁNYOK!

» Nem találhatóak fogyasztásra alkalmas gyártási maradványok a terméken vagy az alkotóelemein, vagy alkotóelemeiben. Az élelmiszerekkel érintkező alkotóelemeket az első használat előtt ellenőrizni kell, illetve gondosan meg kell tisztítani azokat.

ÚTMUTATÁS!

NE HASZNÁLJON FOLYÉKONY SÚROLÓ- ÉS OLDÓSZERT, ILLETVE ÉLES TÁRGYAKAT!

» Kissé megnedvesített kendővel tisztítsa meg belül és kívül a forrólevegős sütőt.

ÚTMUTATÁS!

ANYAGI KÁR OKOZÁSÁNAK VESZÉLYE!

» A ventilátor és fűtőelem a forrólevegős sütő sütőtartálya feletti részben található. Nagyon körültekintően végezze e rész letörlesztését.

1. Törölje át a sütőkosarat **2**, a grillrácsot **4** és a válaszfalat **3** egy nedves ruhával.

4.3 KÉSZÜLÉK FELÁLLÍTÁSA

Helyezze a készüléket egy könnyen hozzáférhető, vízszintes, száraz, hőálló és kellően stabil munkafelületre. Az alsó részen található gumilábak gondoskodnak a biztos tartásról.

Tartson a készülék hátuljától és más tárgyaktól legalább 30 cm távolságot, az oldalaktól pedig legalább 10 cm távolságot.

Vegye ki a hálózatkábelt a hálózati kábeltartóból **7**.

4.4 ÖSSZESZERELÉS

ELŐVIGYÁZATOSSÁG!

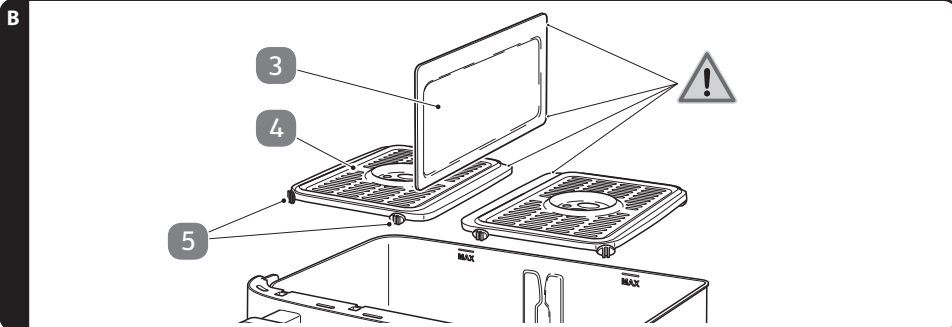
» Ellenőrizze, hogy az összeszerelés előtt, hogy még NINCS-E a hálózati feszültségre csatlakoztatva a készülék.

1. Helyezze be a grillrácsot **4** és a válaszfalat **3** az ábrának megfelelően.

ÚTMUTATÁS!

» A grillrács és a válaszfal csak az ábrán látható helyzetben illeszkednek a sütőkosárba.

2. Ütközésig tolja a sütőkosarat a forrólevegős sütőbe, amíg az mindkét oldalon hallhatóan be nem kattan, és a házzal egy szintbe nem kerül.



ÚTMUTATÁS!

» A szilikon tömítések **5** révén a grillrács **4** biztonságosan rögzül a sütőkosárban. A használat során a grillrácsok elmozdulhatnak és kieshetnek a sütőkosár megfordításakor.

» A szilikonhüvelyek ebben az esetben gyengén kifelé tolhatók a biztos tartás helyreállítása érdekében.

5 KEZELÉS

⚠ VESZÉLY!

CSAK TELJES ÖSSZESZERELÉSE UTÁN CSATLAKOZTASSA A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐT A HÁLÓZATI CSATLAKOZÓALJZATHOZ.

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE! ÜGYELJEN ARRA, HOGY A CSATLAKOZÓKÁBEL NE ÉRINTKEZHESSEN AZ OLAJSÜTŐ FORRÓ RÉSZEIVEL.



FORRÓ FELÜLETEK (8) MŰKÖDÉS KÖZBEN NAGYON FELFORRÓSODIK A HÁZ, ILLETVE FELFORRÓSODNAK A KÉSZÜLÉK RÉSZEI.

NE HELYEZZE ÁT MŰKÖDÉS KÖZBEN A KÉSZÜLÉKET. ÁTHELYEZÉS ELŐTT KAPCSOLJA KI A KÉSZÜLÉKET, HÚZZA KI A HÁLÓZATI KÁBEL CSATLAKOZÓDUGÓJÁT ÉS HAGYJA 30 PERCIG HŰLNI A KÉSZÜLÉKET.

⚠ VESZÉLY! TÜZVESZÉLY!

AMIKOR ÉTEL NÉLKÜL HASZNÁL SÜTŐPAPÍRT VAGY ALUFÓLIÁT A SÜTŐKOSÁRBAN, AKKOR MEGGYULLADHAT ÉS TÜZET OKOZHAT A SÜTŐPAPÍR.

AMIKOR SÜTŐPAPÍRT VAGY ALUFÓLIÁT HASZNÁL, AKKOR ÜGYELJEN ARRA, HOGY EGYENLETESEN LEGYEN ELOSZTVÁ AZ ELKÉSZÍTENDŐ ÉTEL. A FÜTŐELEMBE ÉRVE MEGGYULLADHAT A SÜTŐPAPÍR VAGY AZ ALUFÓLIA.

AMIKOR SÜTŐPAPÍRT VAGY ALUFÓLIÁT HASZNÁL A SÜTŐKOSÁRBAN, AKKOR CSÖKKEN VAGY MEGSZAKAD A FORRÓ LEVEGŐ ÁRAMLÁSA. SZÜKSÉG ESETÉN MEG KELL HOSSZABBÍTANI ÉS KÜLÖNBÖZŐ IDŐKÖZÖNKÉNT LE KELL ÁLLÍTANI A SÜTÉSI ELJÁRÁST.

1. Állítsa fel a készüléket, lásd a **Készülék felállítása** című rész, majd készítse elő a készüléket, lásd az **Összeszerelés** című rész.

i ÚTMUTATÁS!

- » A készülék egy sütőkosárral rendelkezik, amely a behelyezett válaszfalal két sütőrészre osztható.
- » Ezek külön-külön vagy egyszerre is használhatók a sütéshez. A válaszfal nélkül a sütőkosár egy nagy sütőteret biztosít.

2. Készítse elő az ételt.

i ÚTMUTATÁS!

- » Ügyeljen arra, hogy ne nyúljon a sütőkosár peremén túl az elkészítendő étel. Figyeljen a főzőedény MAX jelzésére.

3. Helyezze az ételt a sütőkosárba.

i ÚTMUTATÁS!

- » Amikor több részből áll az elkészítendő étel, akkor egymástól bizonyos távolságra helyezze el azokat, annak érdekében, hogy egyformán érje a forró levegőáram azokat, és ezáltal egyenletesen süljenek meg.

4. Csúsztsza a sütőkosarat (2) teljesen a forrólevegős sütőbe.
5. A hálózati csatlakozódugóval csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz. Rövid ideig világít a kijelző összes ikonja, és 2 rövid sípjelzés hallható. A Start/Stop érzékelőmező  (9) megvilágítva marad.
6. Érintse meg az érzékelőmezőt . A kijelzőn most felváltva villog a sütési idő és a sütési hőmérséklet előválasztási lehetőség a sütőkosár mindkét oldalán (180 °C / 15 perc). A (9)-es gomb ismételt megérintésével közvetlenül elindíthatja az előre beállított sütést.

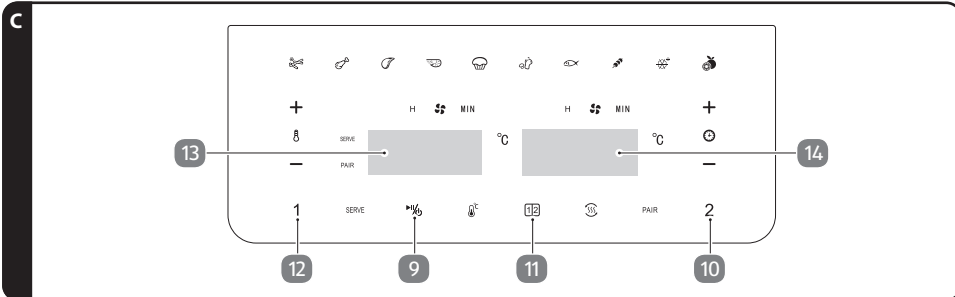
i ÚTMUTATÁS!

- » Ha a bekapcsolás után nem végez egyéb műveletet, akkor áttér a Készenléti módra a készülék. Az elkészítési idő és a hőmérséklet kézi beállításakor lép ki a Készenléti módból a készülék. Egy programból a kézi beállításra való áttéréshez kb. 3 másodpercig tartás megérintve a  (9) érintőgombot, majd rövid időre ismét érintse meg azt.

5.1 ÁLTALÁNOS TUDNIVALÓK

⚠ ELŐVIGYÁZATOSSÁG!

- » Az ételek mérete és mennyisége függvényében nehéz lehet a sütőkosár behelyezése. Mindig használja mindkét kezét a kivételkor vagy behelyezéskor. Ellenkező esetben a sütőkosár egyik oldalról történő megemelésékor az étel kiborulhat.



i ÚTMUTATÁS!

- » A készülék három sütőzónával rendelkezik, kettő zóna különböző vagy kisebb ételekhez, és mindkét zóna együttesen egy nagyobb ételhez.
- » Mielőtt beállítaná az időt és a hőmérsékletet, vagy elindítana egy programot, ki kell választania a sütőzónát.
- » A bal oldali sütőzóna az 1-es érzékelőmezővel **12**, a jobb oldali sütőzóna a 2-es érzékelőmezővel **10** aktiválható. Ennek megfelelően a bal oldali sütőzóna esetében a hőmérséklet °C-ban és az idő H-ban (óra) és MIN-ben (perc) felváltva jelenik meg a bal oldali mezőben **13**, a jobb oldali sütőzóna esetében pedig a hőmérséklet és az idő felváltva jelenik meg a jobb oldali mezőben **14**. Mindkét rész egyszerre vagy egymástól függetlenül is használható.
- » A bal és a jobb oldali sütőzóna között beállítható hőmérsékletkülönbség 100 °C. Ha például a bal oldali sütőzóna hőmérsékletét 50 °C-ra állítja be, akkor a jobb oldali sütőzóna hőmérsékletét legfeljebb 150 °C-ra állíthatja be. A jobb oldali sütőzóna hőmérsékletének növeléséhez (150 °C fölé) először meg kell emelnie a bal oldali sütőzóna hőmérsékletét.
- » A **12** **11** érzékelőmező a bal és a jobb oldali főzőzóna egyetlen nagy főzőzónává történő egyesítésére szolgál, pl. egy egész csirke esetében. A hőmérséklet a bal oldali **13**-as mezőben, az idő pedig a jobb oldali **14**-es mezőben jelenik meg.

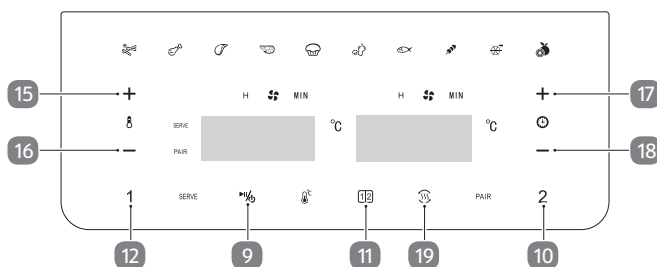
5.2 ELŐFŰTÉS

ÚTMUTATÁS!

» A bevitelkor legyen gyors, különben nem lehetséges a további bevitel. A bevitel csak addig lehetséges, amíg a kiválasztott sütőzóna (1, 2 vagy 12) villog.

1. A Készenléti módban érintse meg az érintógombot  9.
2. Első lépésben válassza ki a sütőzónát. Az 1. érzékelőmező 12 a bal oldali rész, a 2. érzékelőmező 10 a jobb oldali rész vagy az 12 11-es érzékelőmező mindkét rész kiválasztására szolgál az Általános információk részben leírtak szerint. Ekkor a megfelelő érzékelőmező 1, 2 vagy 12 villog. Ezután a 19-es érzékelőmező villog.
A - 16 ill. + 15 érzékelőmezőkkel a hőmérsékletet 40 és 200 °C közötti tartományban állíthatja be. A - 18 ill. + 17 érzékelőmezőkkel az Időt 1 és 60 perc közötti tartományban állíthatja be.

D



ÚTMUTATÁS!

» A sütőrészek közötti váltásra - a hőmérséklet és az idő megváltoztatása érdekében - az indítás előtt van lehetőség. Ehhez előzetesen érintse meg az 1-es 12 vagy a 2-es 10 érzékelőmezőt. Ha csak az egyik sütőzónát melegíti elő, a második sütőzóna kijelzőjén - - jelenik meg, jelezve, hogy a második zóna nem kerül előmelegítésre.

3. Most indítsa el az előmelegítést a  9-es érzékelőmezővel, amíg az utoljára beírt sütőzóna még villog.

ÚTMUTATÁS!

- » Az érzékelőmező  és a ventilátorszimbólum  a beállított hőmérséklet eléréseig villog. Ezután csak a ventilátorszimbólum villog, és 3 rövid hangjelzés hallatszik. Ezután a hőmérséklet megmarad a beállított időtartamra, az idő percenként számlál vissza, és minden alkalommal 3 rövid hangjelzés hangzik el. Az idő letelte után 4 rövid hangjelzés hangzik el, a kijelző visszatér a készenléti állapotba, és a ventilátor rövid ideig tovább működik a ventilátor szimbólum villogásával.
- » Ha 5 percen belül nem történik további művelet, aktiválódik a készenléti állapot.
- » Az előmelegítést a sütőkosár kihúzásával is megszakíthatja. Ha a kosarat visszatolja, a folyamat folytatódik.
- » Érintse meg az érzékelőmezőt  9 kb. 3 másodpercig az előmelegítés idő előtti befejezéséhez. A kijelző visszatér a készenléti állapotba, és a ventilátor rövid ideig tovább működik a villogó ventilátor szimbólummal.

ÚTMUTATÁS!

- » Az előmelegítés után a „Az elkészítési idő és a hőmérséklet kézi beállítása” vagy a „Programfunkcióval való elkészítés” című fejezetekben leírtak szerint kezdheti el a főzést.
- » Azért, hogy az étel lehetőleg egyenletesen süljön a forró levegőáramban, az elkészítési idő felének elteltével újra el kell osztani, meg kell fordítani vagy fel kell rázni az ételt.
- » Hasábburgonya készítésekor az elkészítési idő alatt 2x fel kell rázni azt.

5.3 AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ ÉS A HŐMÉRSÉKLET KÉZI BEÁLLÍTÁSA

1. A készenléti módban érintse meg az érzékelőmezőt  **9**.
2. Első lépésben válassza ki a sütőzónát. Az 1. érzékelőmező **12** a bal oldali rész, a 2. érzékelőmező **10** a jobb oldali rész vagy az **12** **11**-es érzékelőmező mindkét rész kiválasztására szolgál az Általános tudnivalók részben leírtak szerint. Ekkor a megfelelő érzékelőmező 1, 2 vagy **12** villog.

ÚTMUTATÁSI!

- » Az előre beállított 180 °C hőmérséklet és az előre beállított 15 MIN idő váltakozva jelenik meg a megfelelő mezőben (**13** vagy **14**). A teljes sütési tartomány kiválasztása után a hőmérséklet a bal oldali mezőben, az idő pedig a jobb oldali mezőben jelenik meg.
3. A **+** **15**, illetve **—** **16** érintőgombbal növelheti, illetve csökkentheti a hőmérsékletet. A **+** **17**, illetve **—** **18** érintőgombbal növelheti, illetve csökkentheti az időt.
 - 5 °C-os lépésekben, 40 és 200 °C között változtatható a hőmérséklet.
 - Egy perces lépésekben egy és 60 perc között változtatható az idő.Az érintőgomb tartós érintése esetén gyorsabban nő vagy csökken a hőmérséklet, illetve idő értéke.
 4. Indítsa el a sütési folyamatot 15 másodpercen belül az érzékelőmezővel  **9**. Ellenkező esetben érintse meg újra a megfelelő érzékelőmezőt **12**, **2** **10** vagy **12** **11**. Az elvégzett beállítások megmaradnak.

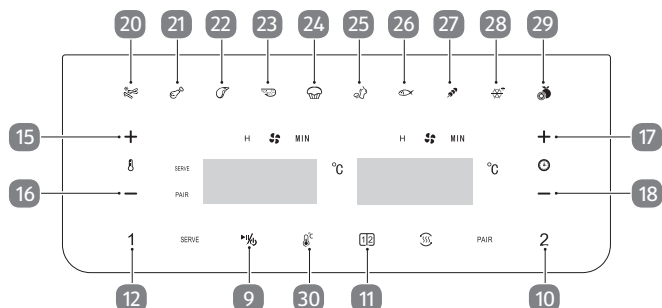
ÚTMUTATÁSI!

- » Ha csak az egyik oldalon főz, a másik oldalon a kijelzőn **— —** jelenik meg, jelezve, hogy a második oldal nem üzemel. A „Ventilátor aktív”  kijelző a működést jelzi. A sütési időt és a hőmérsékletet bármikor megváltoztathatja működés közben a fent leírtak szerint.
 - » Ha meg akarja szakítani a melegítési eljárást, akkor a működés közben érintse meg a  érintőgombot **9**. Megszakad a melegítési eljárás, leállításra kerül az óra és villog az érintőgomb. Pár másodperccel tovább még működik a ventilátor. Érintse meg újból az érintőgombot az elkészítési eljárás folytatásához.
 - » Ha ellenőrizni szeretné a sütési folyamatot, vagy hozzávalókat szeretne hozzáadni vagy eltávolítani, akkor működés közben kihúzhatja a sütőkosarat. Ezalatt kikapcsolódik a ventilátor és a fűtés és leáll a beállított idő csökkenése. Az elkészítési eljárás folytatásához tolja vissza a sütőtartályt.
5. A készülék egy percben belüli kikapcsolásához kb. 2 másodpercre érintse meg az érintőgombot  **9**. A kikapcsolás után még egy ideig működik a ventilátor.

5.4 PROGRAMFUNKCIÓVAL VALÓ ELKÉSZÍTÉS

ÚTMUTATÁSI!

- » Előreprogramozott idővel és hőmérséklettel 11 program áll rendelkezésre.
1. Első lépésben válassza ki a sütőzónát. Az 1. érzékelőmező **12** a bal oldali rész, a 2. érzékelőmező **10** a jobb oldali rész vagy az **12** **11**-es érzékelőmező mindkét rész kiválasztására szolgál az Általános információk részben leírtak szerint. Ekkor a megfelelő érzékelőmező 1, 2 vagy **12** villog.
 2. Érintse meg a kívánt érzékelőmezőt **20** - **30**.
 - A „Gyümölcs aszalása”  **29** programmal kapcsolatban lásd a Gyümölcs aszalása című fejezetet.
 - A „Melegen tartás funkció”  **30** programhoz lásd a Melegen tartás funkció fejezetet.



20		„Burgonya” előbeállítás	18 perc 200 °C-on
21		„Csirke” előbeállítás	22 perc 180 °C-on
22		„Szték/kotlett” előbeállítás	12 perc 180 °C-on
23		„Garnélarak” előbeállítás	8 perc 180 °C-on
24		„Torta” előbeállítás	30 perc 160 °C-on
25		„Zöldség” előbeállítás	15 perc 160 °C-on
26		„Hal” előbeállítás	10 perc 180 °C-on
27		„Nyárs” előbeállítás	12 perc 180 °C-on
28		„Mélyhűtött ételek” előbeállítás	25 perc 180 °C-on
9		„Gyümölcs aszalása” előbeállítás	120 perc 50 °C-on
30		„Melegen tartás funkció” előbeállítás	60 perc 60 °C-on

A kiválasztott program a megfelelő sütőterület villogásával jelenik meg a kijelzőn.

3. Indítsa el a programot az érzékelőmezővel 9.

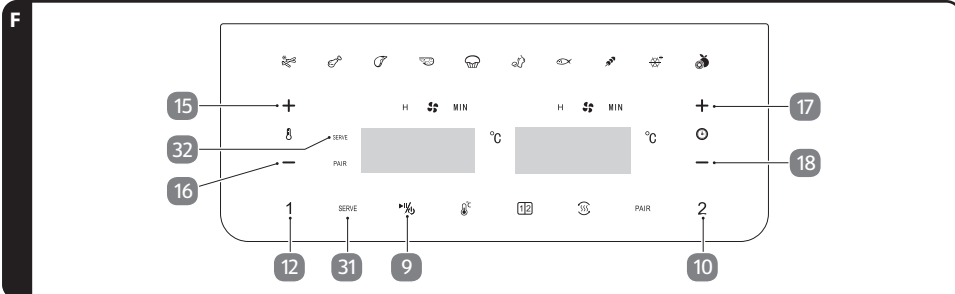
ÚTMUTATÁS!

- » Felváltva villog a program hőmérsékletének és az idejének a kijelzése. Szükség esetén bármikor változtatható az elkészítési idő és/vagy a hőmérséklet **Az elkészítési idő és a hőmérséklet kézi beállítása** című résznél leírtak szerint, valamint ezek a működés közben is változtathatóak.
- » Ha programválasztás után nem végez egyéb műveletet, akkor áttér a Készenléti módra a készülék.
- » Ha a sütési idő alatt többször darabolja, megfordítja vagy megkeveri az ételt, akkor egyenletesebb sütést biztosít. Ehhez húzza ki a rekeszt, majd tolja vissza a készülékbe. Vagy állítsa a sütőtartályt egy hőálló alátételre és megfelelő konyhai eszköz segítségével fordítsa meg/vállassza szét az elkészítendő ételt.

5.5 SERVE Funkció

ÚTMUTATÁS!

- » A SERVE funkció (31) a különböző főzési idők szinkronizálására szolgál. A rövidebb főzési idejű étel sütési folyamata 15 másodperccel a hosszabb sütési idejű étel előtt véget ér.
- » Ha a sütési idő mindkét oldalon azonos, akkor a bal oldali sütési folyamat 15 másodperccel a jobb oldali folyamat előtt ér véget.
- » A SERVE funkció csak akkor érhető el, ha a bal és a jobb oldali sütőteret használja.



1. A beállításokat a **Az elkészítési idő és a hőmérséklet kézi beállítása** vagy a **Programfunkcióval való elkészítés** című fejezetben leírtak szerint végezze el.
2. Érintse meg a **SERVE** (31) érzékelőmezőt a funkció aktiválásához.
3. Indítsa el a főzési folyamatot az érzékelőmezővel (9). A SERVE kijelző (32) villog a főzési idő alatt, és a kijelzőn a rövidebb főzési idővel a várakozás szimbólum jelenik meg. Ha a hosszabb sütési idő hátralévő ideje eléri a rövidebb sütési idő beállítását, akkor a jobb oldali hátralévő sütési idő 15 másodperces késéssel jelenik meg a bal oldali időhöz képest.

ÚTMUTATÁS!

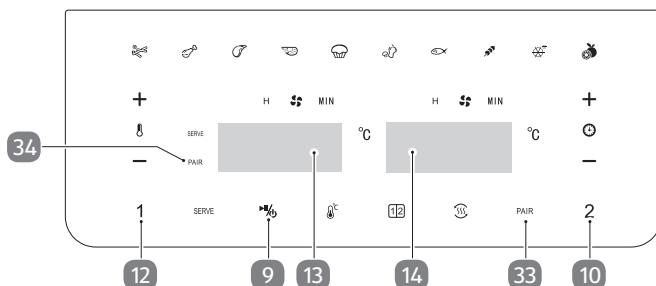
- » A főzési idő és a hőmérséklet csak a rövidebb főzési idővel rendelkező főzési folyamat megkezdése után módosítható. A rövidebb főzési idővel történő főzési folyamat megkezdése után a SERVE kijelző (32) folyamatosan világít, és 3 rövid hangjelzés szólal meg.
- » Az idő a **+** (17) vagy **-** (18) érzékelőmezőkkel egyidejűleg mindkét kosárnál növelhető vagy csökkenthető.
- » A hőmérséklet módosításához először válassza ki a bal oldali 1 (12) vagy a jobb oldali 2 (10) sütőzónát, mielőtt elvégezné a módosítást az érzékelőmezőkkel **+** (15) vagy **-** (16).

5.6 PAIR Funkció

ÚTMUTATÁS!

- » A (34)-es **PAIR** funkcióval a bal és jobb oldali 1 (12)-es és 2 (10)-es sütőzóna beállításai egyszerre történnek. A **PAIR** funkció csak akkor érhető el, ha a bal és a jobb oldali sütőteret használja.

1. Érintse meg a **PAIR** érzékelőmezőt (33) a funkció aktiválásához. A PAIR kijelző (34) kigyullad.
2. A beállításokat a **Az elkészítési idő és a hőmérséklet kézi beállítása** vagy a **Programfunkcióval való elkészítés** című fejezetben leírtak szerint végezze el.
3. Indítsa el a főzési folyamatot az érzékelőmezővel (9). A két sütőzóna kijelzője rövid ideig villog, majd tartósan világít. A PAIR érzékelőmező ezután a kiválasztott programmal együtt villog. A kézi előválasztás során a (13) és (14) mezőben felváltva jelenik meg a hőmérséklet és az idő.
4. Érintse meg a **PAIR** érzékelőmezőt (33) a funkció kikapcsolásához.

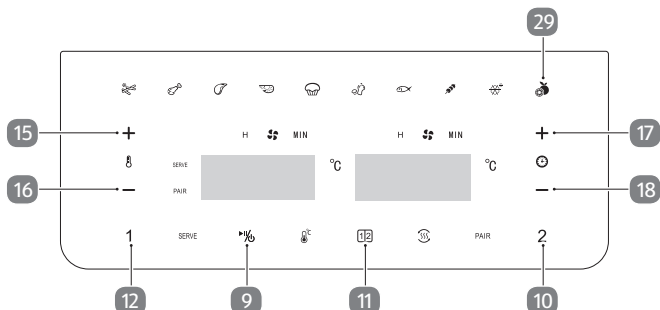


5.7 GYÜMÖLCS ASZALÁSA

i ÚTMUTATÁSI!

- » A program csak a teljes sütőtér használatakor áll rendelkezésre (12 11 funkció). Előzetesen távolítsa el a válaszfalat 3 a sütőkosárból 2. A bal és/vagy jobb oldali sütőtér azonban az válaszfallal együtt is használható.
- » Készítse elő a gyümölcsöt például úgy, hogy az almát vékony szeletekre vágja, vagy a magvas gyümölcsöket feldarabolja, és eltávolítja a magokat.
- » Mivel az aszalás nagymértékben függ a gyümölcs víztartalmától, az alábbi információk csak tájékoztató jellegűek.
- » Kb. 60-70 °C-os hőmérsékleten például a körtét kb. 5-6 órán keresztül, az almát kb. 9 órán keresztül, a banánt kb. 11 órán keresztül, a kis darabokra vágott sárgabarackot pedig kb. 15 órán keresztül kell aszalni.
- » Az aszalás után hagyja a gyümölcsöt kiszáradni, mielőtt lezárható tárolóedényekben tárolja azt, és fogyasszon belőle kedvére.

1. Először válassza ki a teljes sütőteret a 12 11-es érzékelőmezővel. Ekkor az érzékelőmező 12 villog.
2. Érintse meg az érzékelőmezőt 29. A bal oldalon 50 °C, a jobb oldalon pedig 2:00 óra (H) jelenik meg.
3. Állítsa be a hőmérsékletet a 15. vagy 16. mezővel a 40 és 100 °C közötti tartományban, 5 °C-os lépésekben.
4. Állítsa be az időt a 17. vagy 18. mezővel 1:00 és 24:00 óra között 30 perces lépésekben.
5. A program indítása az érzékelőmezővel 9.



5.8 A FŐZÉSI/ASZALÁSI FOLYAMAT BEFEJEZŐDÖTT

ÚTMUTATÁSI

- » 3 rövid sípjelzés hallható az idő letelte után, majd áttér a Készenléti módra a készülék.
- » Ha az eljárás befejeződése előtt akarja azt befejezni, akkor kb. 3 másodpercre érintse meg a  érintőgombot **9**.
- » A kikapcsolás után még egy ideig működik a ventilátor.

1. Bontsa a készülék hálózati feszültség csatlakozását.
2. Húzza ki a sütőtartályt **2** a fogantyúknál **6** fogva a készülékből, és helyezze egy hőálló felületre.
3. Vegye ki az elkészítendő ételt a sütőkosárból.

5.9 MELEGEN TARTÁS FUNKCIÓ

ÚTMUTATÁSI

- » A kiválasztott program befejezése után indíthatja el a Melegen tartás funkció működését. A Melegen tartás funkció működése során csupán az időt tudja csökkenteni (maximum 60 perc), előre be van állítva és nem változtatható a 60 °C-os hőmérséklet.

1. Először válassza ki a használni kívánt területet. Az 1. érzékelőmező **12** a bal oldali rész, a 2. érzékelőmező **10** a jobb oldali rész vagy az **12** **11**-es érzékelőmező mindkét rész kiválasztására szolgál az Általános tudnivalók részben leírtak szerint. Ekkor a megfelelő érzékelőmező 1, 2 vagy **12** villog.
2. Érintse meg az érzékelőmezőt  **30**. A kiválasztott sütőtértől függően 60 perc és 60 °C jelenik meg felváltva az **13** vagy **14** kijelzőmezőben, valamint felváltva a jobb és a bal oldalon.
3. Szükség esetén a  **18** érintőgomb megnyomásával csökkentse a melegen tartási időt. A csökkentés után ismét 60 percre növelhető az idő.
4. A  **9** érintőgomb megnyomásával indítsa el a Melegen tartás funkció működését. A melegen tartási idő a program indításától számított 60 percen belül módosítható, és a  **30**-as érzékelőmezővel vissza is állítható. Az idő letelte után 3 rövid sípjelzés hallható, majd áttér a Készenléti módra a készülék.

6 ELKÉSZÍTÉSI IDŐK, HŐMÉRSÉKLETEK ÉS MENNYISÉGEK

ÚTMUTATÁSI

- » Csupán referenciaértékként szerepelnek a következőkben szereplő idő-, hőmérséklet- és mennyiségi értékek. Az elkészítendő étel állagától függően növelheti, vagy csökkentheti azokat. Ne töltse túl a sütőkosarakat. Tartsa be a MAX jelöléseket. A könnyű kezelhetőség érdekében javasoljuk, hogy a kosarakat csak 75 %-ig töltsen meg.

Burgonya/ hasábburgonya	Mennyiség grammban kosároldalonként	Idő percben	Hőmérséklet °C-ban	Fordítsa meg/ rázza fel	Kiegészítő információk
Hasábburgonya	200	15 - 18	180	Nem	
Vékony mélyhűtött sült burgonya	550	18 - 25	200	Igen	
Vastag mélyhűtött sült burgonya	550	20 - 25	200	Igen	
Hasábburgonya, friss (8 x 8 mm)	550	20 - 25	200	Igen	1/2 evőkanálnyi olaj hozzáadása
Burgonya gratin	500	20 - 25	200	Igen	Megfelelő edényt használjon.

i ÚTMUTATÁS!

» Adjon egy kevés olajat a friss burgonyához, hogy az ropogósabb legyen és ne tapadjon össze. A burgonya felszeletelése után, de a burgonyának a sütőkosárba tétele előtt adja az olajt hozzá. Az azt követő keverés során oszlik el az olaj a burgonya felületén. A sütőkosárba tétel előtt hagyja lecsöpögni a felesleges olajat.

Hús, szárnyas és a tenger gyümölcsei	Mennyiség grammban kosároldonként	Idő percben	Hőmérséklet °C-ban	Kiegészítő információk
Hal	100 - 400	10 - 18	180	
Szkampi	100 - 400	8 - 15	180	
Steak	100 - 350	12 - 20	200	előmelegítsük
Sertéskaraj	100 - 400	10 - 15	200	előmelegítsük
Csirkecomb	100 - 500	20 - 25	180	
Csirkemell	100 - 500	20 - 25	180	
Csirkefalatok, mélyhűtött	100 - 500	15 - 25	200	Fordítsa meg/rázza fel

i ÚTMUTATÁS!

» Kerülje a nagy zsírtartalmú ételek elkészítését. Vegye figyelembe, hogy a hosszabb időt igényel egy nagy darab elkészítése, mint pl. két kisebbé. Az egyenletes sülés érdekében fordítsa meg az elkészítés során a darabokat.

Utóétel/zöldség	Mennyiség grammban	Idő percben	Hőmérséklet °C-ban	Fordítsa meg/rázza fel	Kiegészítő információk
Sütemény	300	30	120 - 160	Nem	Megfelelő edényt használjon.
Muffin	300	15	160	Nem	
Tavaszi tekercs	100 - 400	8 - 10	200	Igen	
Főtt zöldség	100 - 400	15 - 20	160	Igen	1/2 evőkanálnyi olaj hozzáadása
Rántott sajt	100 - 400	8 - 10	180	Nem	

7 ASZALÁSI IDŐK

i ÚTMUTATÁS

» A tényleges aszalási idő a szárítandó élelmiszer méretétől, jellegétől és a felhasznált mennyiségtől függően változhat.

Aszalandó termék	Előkészítés (írányadó értékek)	Aszalási hőmérséklet	Száradási idő órákban (írányértékek)
Alma	Szeletek: 3 - 4 mm	60 °C	7 - 9 óráig
Banán	Szeletek: 3 - 4 mm	60 °C	8 - 11 óráig
Ananász	Szeletek: 10 mm	60 °C	6 - 8 óráig
Eper	felezve	60 °C	6 - 8 óráig

8 TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

8.1 TISZTÍTÁS

VESZÉLY!

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

TISZTÍTÁS ELŐTT KAPCSOLJA KI A KÉSZÜLÉKET, HÚZZA KI A HÁLÓZATI KÁBEL CSATLAKOZÓDUGÓJÁT A CSATLAKOZÓALJZATBÓL. SOHASE MERÍTSE VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA A FORRÓLEVEGŐS SÜTŐT, TOVÁBBÁ SOHASE ÖBLÍTSE LE VÍZZEL VAGY TISZTÍTÓSZERREL!

FIGYELMEZTETÉS!



FORRÓ FELÜLETEK!

A FORRÓ FELÜLETEK MIATT ÉGÉSVESZÉLY ÁLL FENN.

TISZTÍTÁS ELŐTT HAGYJA LEGALÁBB 30 PERCIG HŰLNI A KÉSZÜLÉKET. VEGYE KI MINDKÉT SÜTŐKOSARAT, HOGY A KÉSZÜLÉK GYORSABBAN LEHŰLHESSEN.

ÚTMUTATÁS!

ANYAGI KÁR OKOZÁSÁNAK VESZÉLYE! NE HASZNÁLJON FOLYÉKONY SÚROLÓ- ÉS OLDÓSZERT, ILLETVE ÉLES TÁRGYAKAT!

ÚTMUTATÁS!

» Tisztítás előtt hagyjon minden alkotóelemet lehűlni. A használat után alaposan tisztítsa meg a tartozékokat, hogy ne száradjanak rájuk a maradványok.

1. Nedves kendővel tisztítsa meg a készülék felületeit.
2. Tisztítsa meg a sütőkосarat forró vízzel, egy kevés mosogatószerrel és egy nem karcoló szivaccsal. A sütőkосarat, a válaszfalat és a grillrácsot mosogatógépben mosható. Kérjük, tisztítsa meg az elválasztó szilikonszegély alatti területeket is egy nem agresszív tisztítószerrel, hogy kíméletesen eltávolítsa a szennyeződéseket.

ÚTMUTATÁS!

» Zsíroló tisztítószer használhat a makacs szennyeződések eltávolítására. Minden alkatrészt teljesen szárítson meg.

3. Kevés mosogatószeres nedves kendővel végezze a forrólevegős sütő belsejének a tisztítását.

8.2 TÁROLÁS

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE!

NE CSAVARJA A HÁLÓZATI KÁBELT A KÉSZÜLÉK VAGY A KÉSZÜLÉK EGY RÉSE KÖRÉ. HA VAN KÁBELCSÉVÉLŐ, AKKOR EZT A MEGFELELŐ MÓDON HASZNÁLJA. A HIBÁS CSÉVÉLÉS KÁROSÍTHATJA A KÁBEL SZIGETELESÉT, ÉS ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE ÁLL FENN.

» Csévélje fel a hálózati kábelt a hálózati kábel tartóra , hogy kis helyen legyen elhelyezhető a készülék, lásd **A ábra**. Tisztítsa meg a készüléket és gyermekek által el nem érhető, száraz és szennyeződéstől védett helyen tárolja a készüléket.

9 MŰSZAKI ADATOK

Típus:	GT-FAF-02
Méreték:	kb 39,5 x 37,5 x 29,7 cm
Súly:	kb 6,8 kg
Hálózati feszültség:	220-240 V~
Hálózati frekvencia:	50 Hz
Teljesítményfelvétel:	2.600 W
Kábelhossz:	kb 80 cm dugóval együtt
Védelmi osztály:	I /  Az elektromosan vezető hárszerek a védővezetőre vannak csatlakoztatva.
Befogadóképesség:	kb 9 L
Időzítő:	1 perctől 24 óráig
Hőmérséklettartomány:	40-200 °C

Mód	Energiafogyasztás (watt)	Periódus (jegyzőkönyv)
ki	0,3	0
Készenléti állapot	-	-
Készenléti állapot további információkkal	-	-
Készenléti állapot hálózati működés közben	-	-

Mivel termékeinket folyamatosan továbbfejlesztjük, ezért kiviteli és műszaki eltérések lehetségesek.

10 HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges okok és elhárításuk
Nem működik a készülék.	Nincs a hálózati feszültségre csatlakoztatva a készülék. – Csatlakoztassa a hálózati feszültségre a készüléket. Nem működik az érintógomb  9. – A szimbólumot érintse meg. Nincs ütközésig betolva a sütőtartály. – A készülék elejével állítsa egy vonalba a sütőtartályt. Kioldott a túlmelegedés elleni védelem. – Húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból. Ne használja tovább a készüléket. Forduljon a szervizközpontoz.
Még nyers az elkészítendő étel.	Túl sok elkészítendő ételt tett a sütőkosárba. – Csökkentse a mennyiséget. Túl alacsony a hőmérséklet. – Növelje a hőmérsékletet. Túl rövid az elkészítési idő. – Növelje meg az elkészítési időt.
Nem egyenletesen sül az elkészítendő étel.	Meg kell fordítani az elkészítendő ételt. – Fordítsa meg az elkészítendő időt.
Gőz lép ki.	Normál jelenség az elkészítés során.
Fehér füstöt bocsájt ki.	Nagyon zsíros az elkészítendő étel. – Nem befolyásolja károsan az ételkészítést. Kerülje nagy zsírtartalmú hozzávalók használatát. Olajmaradékok találhatók a sütőtartályban. – Minden használat után tisztítsa meg az összes alkatrészt.
A sütőtartály kivétele után is működik a készülék.	Meghibásodott a biztonsági kapcsoló  vagy egy másik alkatrész, lásd a csomag tartalma. – Húzza ki a hálózati kábel csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból. Ne használja tovább a készüléket. Forduljon a szervizközpontoz.

11 MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Garantált a termék törvényesen előírt szabványoknak való megfelelése. A teljes megfelelési nyilatkozat a www.gt-support.de internetcímünkön olvasható.

12 HULLADÉKKÉNTI ELHELYEZÉS

12.1 CSOMAGOLÁS HULLADÉKKÉNTI ELHELYEZÉSE



Gondoskodjon a csomagolóanyagok szelektív elhelyezéséről. Vigye a papírt és a kartont a hulladékpapír, míg a fóliákat egy műanyag gyűjtőhelyre.

12.2 RÉGI KÉSZÜLÉK HULLADÉKKÉNTI ELHELYEZÉSE



Tilos a háztartási szemétként dobni a hulladékokat!

Azt jelenti az áthúzott kuka szimbólum, hogy tilos a háztartási szemétként hulladékként elhelyezni az elektromos és elektronikus készülékeket. Törvény kötelezi a felhasználókat arra, hogy az élettartamuk végén az elektromos és elektronikus készülékeket a válogatatlan települési hulladéktól elválasztva gyűjtsék. Így biztosított a környezet- és erőforráskímélő hasznosítás.

Azokat az elemeket és akkumulátorokat, amelyek nincsenek az elektromos és elektronikus készülékekbe beépítve és a károsításuk nélkül kivehetőek, a készülékek gyűjtőhelyen való leadása előtt ki kell venni, és az erre célra előírt módon kell azokat hulladékként elhelyezni. Ugyanez vonatkozik a károsításuk nélkül kivehető lámpákra is.

A magán háztartásokból származó elektromos és elektronikus készülékek tulajdonosai a helyi közterületfenntartó vállalatnál vagy a gyártó, illetve a forgalmazó gyűjtőhelyén adhatják le készülékeiket. Díjtalan a régi készülékek leadása.

Általában a forgalmazó kötelezett a régi készülékek ingyenes visszavételére szolgáló egyszerű távolságra lévő visszavételi lehetőség biztosítására.

Akkor van a felhasználónak lehetősége a régi készülékek ingyenes leadására, ha hasonló értékű és lényegében azonos funkciójú új készüléket vásárol. Ez a lehetőség magán háztartásokba való szállításkor is rendelkezésre áll.

13 JÓTÁLLÁSI ADATLAP

A fogyasztási cikk típusa: Combi zone forrólevegős sütő GT-FAF-02

Gyártási szám: 847422

Mielőtt a terméket a jótállási igényérvényesítés keretében a javítószolgálatnak vagy vállalkozásunknak visszaküldené / visszahozná, javasoljuk, hogy forduljon telefonon vagy email-en az alább jelzett **JAVÍTÓSZOLGÁLATI HOTLINE-HOZ**. Így már előre segíteni tudunk Önnek, ha a probléma a termék esetlegesen hibás használata miatt lépett fel.

Javítószolgálati hotline: **00800 / 456 22 000** (díjmentesen hívható szám) **GT-SUPPORT-HU@SERTRONICS.DE**

Javítószolgálat: Globaltronics Service Center • c/o Sertronics GmbH • Alfred-Nobel-Str.1 • 63128 Dietzenbach, NÉMETORSZÁG

Gyártó: GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG • Bei den Mühlen 5 • 20457 HAMBURG, NÉMETORSZÁG

Szerződéskötés időpontja: egyéb időpont megjelölésének a hiányában a számla vagy nyugta kiállításának időpontja.

Kijavítás esetén a kijavítás iránti igény bejelentésének időpontja, a kijavításra történő átvétel időpontja, a hiba oka és a kijavítás módja, valamint a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő visszaadásának időpontja a kijavításról szóló jegyzőkönyvben kerül feltüntetésre.

A termék fogyasztó részére történő átadásának időpontja

(ha a vásárlás időpontjától eltér): _____

A termék üzembe helyezésének időpontja

(ha az üzembe helyezést a kereskedő vagy megbízottja végezte): _____

Kicserélés esetén ennek időpontja: _____

13.1 JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ

A fogyasztóval szerződést kötő (a jótállásra kötelezett) vállalkozás cégneve és címe:

ALDI Magyarország Élelmiszer Bt. (Mészárosok útja 2., 2051 Biatorbágy, HUNGARY).

A jótállással kapcsolatos általános szabályok

A fogyasztó és vállalkozásunk közötti szerződés keretében eladott, jogszabály alapján kötelező jótállás alá tartozó új tartós fogyasztási cikkekre (a vonatkozó jogszabály mellékletében meghatározott, jellemzően 10.000,- Ft eladási ár feletti termékek) előírt kötelező jótállási idő

- a) **10 000** forintot elérő, de 100 000 forintot meg nem haladó eladási ár esetén **1 év**,
- b) **100 000** forintot meghaladó, de 250 000 forintot meg nem haladó eladási ár esetén **2 év**,
- c) **250 000** forint eladási ár felett **3 év**.

Vállalkozásunk ugyanakkor a jelen jótállási jegyen feltüntetett, Magyarország területén fogyasztónak minősülő személyek által vásárolt, ekként megjelölt, új tartós fogyasztási cikk esetén az erre vonatkozó alábbi feltételek mellett **3 évre** vállal jótállást, függetlenül attól, hogy a fogyasztási cikk jogszabály előírása alapján egyébként kötelező jótállás alá tartozik-e.

A jótállás nem vonatkozik a fogyó-kopó alkatrészek (pl. világítótestek, akkumulátor kapacitás, gumibroncsok, védő-, takaróanyagok) rendszeres felhasználására, mindez azonban nem érinti a fogyó-kopó alkatrészeknek a polgári jog fogalomhasználatra szerinti „hibás” volta esetén fennálló jótállási kötelezettséget.

A jótállási igény a jótállási határidőben érvényesíthető. A határidő elmulasztása jogvesztéssel jár. Ha vállalkozásunk a jótállási kötelezettségének a fogyasztó felhívására - megfelelő határidőben - nem tesz eleget, a jótállási igény a felhívásban tűzött határidő elteltétől számított **3 hónapon** belül akkor is érvényesíthető bíróság előtt, ha a jótállási idő már eltelt. E határidő elmulasztása jogvesztéssel jár. A fogyasztó általi használat során keletkező sérülésekre (pl. karcolások, horpadások, törések) a jótállás nem vonatkozik.

A jótállási határidő a fogyasztási cikk fogyasztó részére történő átadása napjával, vagy ha az üzembe helyezést vállalkozásunk vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napján kezdődik. Ha a fogyasztó a fogyasztási cikket az átadástól számított hat hónapon túl helyezteti üzembe, akkor a jótállási határidő kezdő időpontja a fogyasztási cikk átadásának napja. A fogyasztási cikk kijavítása esetén a jótállási időtartama meghosszabbodik a javításra átadás napjától kezdve azzal az idővel, amely alatt a fogyasztó a fogyasztási cikket a hiba miatt rendeltetészerűen nem használhatta. A fogyasztási cikknek a kicseréléssel vagy a kijavítással érintett részére a jótállási határidő újból kezdődik. Ezt a szabályt kell alkalmazni arra az esetre is, ha a kijavítás következményeként új hiba keletkezik. Az önként vállalt jótállás időtartama alatt a jótállási idő nem indul újra, kivéve, amennyiben a kicserélésre vagy kijavításra a jogszabályban előírt jótállási idő alatt kerül sor. Ebben az esetben a jogszabály szerinti jótállási időtartam indul újra.

A jótállás a fogyasztó jogszabályból eredő jogait nem érinti. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák által működtetett békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállásból eredő jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa, ill. a fogyasztási cikk tulajdonjogának átruházása esetén az új tulajdonos érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősülnek.

A jótállásból eredő jogok a jótállási jeggyel érvényesíthetőek, amelynek nem tehető feltételévé a fogyasztási cikk felbontott csomagolásának a fogyasztó általi visszaszolgáltatása. A jótállási jegyen nem rögzített szabályok vonatkozásában a mindenkor hatályos vonatkozó magyar jogszabályi előírások irányadók. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása vagy a jótállási jegy fogyasztó rendelkezésére bocsátásának elmaradása a jótállás érvényességét nem érinti. A jótállási jegy fogyasztó rendelkezésére bocsátásának elmaradása esetén a szerződés megkötését bizonyítottak kell tekinteni, ha az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot - számlát vagy nyugtát - a fogyasztó bemutatja. Ebben az esetben a jótállásból eredő jogok a számlával, ill. nyugtával érvényesíthetőek.

A fogyasztó mindennemű jótállási igényét érvényesítheti a magyarországi ALDI áruházakban, míg a kijavítás, ill. bizonyos esetekben a kicserélés (szükség szerint a teljes fogyasztási cikknek vagy csak egyes alkatrészeinek a kicserélése) iránti igény a fogyasztó választása szerint a vállalkozásunk székhelyén, bármely telephelyén, fióktelepén és a jelen jótállási tájékoztatóban feltüntetett **JAVÍTÓSZOLGÁLTATNÁL** közvetlenül is érvényesíthető. Utóbbi esetben a fogyasztó a kijavítás, ill. kicserélés lebonyolításának részleteit a **JAVÍTÓSZOLGÁLTATALL** közvetlenül egyezteti.

A jótállási kötelezettség teljesítésével kapcsolatos költségek vállalkozásunkat terhelik. Ha a fogyasztási cikk meghibásodásában a fogyasztót terhelő karbantartási kötelezettség elmulasztása is közrehatott, a jótállási kötelezettség teljesítésével felmerült költségeket közrehatása arányában a fogyasztó köteles viselni, ha a fogyasztási cikk karbantartására vonatkozó ismeretekkel rendelkezett, vagy ha vállalkozásunk e tekintetben tájékoztatási kötelezettségének eleget tett. Kicserélés vagy elállás esetén a fogyasztó nem köteles a fogyasztási cikknek azt az értékcsökkenését megtéríteni, amely a rendeltetészerű használat következménye.

A jogszabály alapján kötelező jótállás alá eső fogyasztási cikkek esetén, ha az adott fogyasztási cikk rögzített bekötési, ill. 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagnak nem szállítható, a fogyasztási cikket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a kijavítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról vállalkozásunk, vagy - a **JAVÍTÓSZOLGÁLTATNÁL** közvetlenül érvényesített kijavítás iránti igény esetén - a **JAVÍTÓSZOLGÁLT** gondoskodik.

A fogyasztó eltérő rendelkezése hiányában a vállalkozásunk köteles a fogyasztási cikket nyolc napon belül kicserélni, ha

- (i) a jogszabály szerinti jótállási időtartam alatt a fogyasztási cikk első alkalommal történő javítása során a vállalkozásunk részéről megállapítást nyer, hogy a fogyasztási cikk nem javítható; vagy

(ii) a jogszabály szerinti jótállási időtartam alatt a fogyasztási cikk három alkalommal történő kijavítást követően ismét meghibásodik, valamint, ha a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény („Ptk.”) 6:159. § (2) bekezdés b) pontja alapján a fogyasztó nem igényli a vételár arányos leszállítását, és a fogyasztó nem kívánja a fogyasztási cikket a vállalkozásunk költségére kijavítani vagy mással kijavíttatni; vagy

(iii) a fogyasztási cikk kijavításra a kijavítási igény vállalkozásunk részére való közlésétől számított harmincadik napig nem kerül sor.

Ha a fogyasztási cikk cseréjére nincs lehetőség, a vállalkozásunk köteles a fogyasztó által bemutatott, a fogyasztási cikk ellenértékének megfizetését igazoló nyugtán számlán feltüntetett vételárat nyolc napon belül a fogyasztó részére visszatéríteni.

A nyolc napon belüli kicserélésre vagy vételár visszatérítésre vonatkozó ezen előírások a kötelező jótállás alá eső fogyasztási cikkek közül az elektromos kerékpárra, elektromos rollerre, quadra, motorkerékpárra, segédmotoros kerékpárra, személygépkocsira, lakóautóra, lakókocsira, utánfutós lakókocsira, utánfutóra, valamint a motoros vízi járműre nem vonatkoznak.

Ha a fogyasztó a fogyasztási cikk meghibásodása miatt a vásárlástól (üzembe helyezéstől) számított 3 munkanapon belül érvényesít csereigényt, vállalkozásunk köteles a fogyasztási cikket kicserélni, feltéve, hogy a meghibásodás a rendeltetésszerű használatot akadályozza.

A kijavítás során a fogyasztási cikkbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

Vállalkozásunk, ill. a JAVÍTÓSZOLGÁLAT a kijavítás, ill. kicserélés során nem felel a fogyasztási cikken a fogyasztó, ill. harmadik személy által esetlegesen tárolt adatokért vagy beállításokért.

Vállalkozásunknak törekednie kell arra, hogy a kijavítást vagy kicserélést legfeljebb tizenöt napon belül elvégezze. Ha a kijavítás vagy a kicserélés időtartama a tizenöt napot meghaladja, akkor vállalkozásunk a fogyasztót tájékoztatni köteles a kijavítás vagy a csere várható időtartamáról. A tájékoztatás a fogyasztó előzetes hozzájárulása esetén, elektronikus úton vagy a fogyasztó általi átvétel igazolására alkalmas más módon történik.

A jótállási igény bejelentése

A fogyasztó a hiba felfedezése után késedelem nélkül köteles a hibát a vállalkozásunkkal közölni. A hiba felfedezésétől számított **2 hónapon** belül közölt hibát késedelem nélkül közölni kell tekinteni. A közlés késedelméből eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igényt a fogyasztási cikk minden olyan hibája miatt határidőben érvényesítettnek kell tekinteni, amely a megjelölt hibát előidézte. Ha a fogyasztó a jótállási igényét a fogyasztási cikkek - a megjelölt hiba szempontjából - elkülöníthető része tekintetében érvényesíti, a jótállási igény a fogyasztási cikk egyéb részeire nem minősül érvényesítettnek.

Mentesülés a jótállási felelősség alól

Vállalkozásunk mentesül a jótállási kötelezettség alól, ha bizonyítja, hogy a hiba oka a vásárlás időpontja után keletkezett (pl. rendeltetésszerű használat, átalakítás, szakszerűtlen kezelés, helytelen tárolás, elemi kár, a használati-kezelési útmutató szerinti karbantartás elmulasztása).

A rendeltetésszerű használat elkerülése céljából a fogyasztási cikkhez magyar nyelvű használati és kezelési útmutatót mellékelünk és kérjük, hogy az abban foglaltakat saját érdekében tartsa be.

A fogyasztót a jótállás alapján megillető jogok

A fogyasztó a Ptk. 6:159. §-ában rögzített szabályok szerint

- kijavítást vagy kicserélést igényelhet, kivéve, ha a választott jótállási igény teljesítése lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnak - másik jótállási igény teljesítésével összehasonlítva - aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a fogyasztási cikk hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát és a jótállási jog teljesítésével a jogosultnak okozott érdeksérlelmet;
- vagy a vételár arányos leszállítását igényelheti, a hibát a kötelezett költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja, vagy a szerződéstől elállhat, ha vállalkozásunk a kijavítást vagy a kicserélést nem vállalta, ill. ha ezen kötelezettségének megfelelő határidőn belül, a fogyasztó érdekeit kímélve nem tud eleget tenni, vagy ha a fogyasztónak a kijavításhoz vagy kicseréléshez fűződő érdeke megszűnt.

Jogszabály alapján kötelező jótállás alá **nem** tartozó új tartós fogyasztási cikkek esetében (a vonatkozó jogszabály mellékletében meg nem határozott, jellemzően 10.000,- Ft eladási ár alatti termékek) a fogyasztó a vállalkozásunk által **önként** vállalt jótállási kötelezettség alapján, a fentiekől eltérően

- kicserélést igényelhet, vagy
- a szerződéstől elállhat és a vételár visszatérítését igényelheti.

Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye. A kijavítást vagy kicserélést - a fogyasztási cikk tulajdonságaira és a jogosult által elvárható rendeltetésére figyelemmel - megfelelő határidőn belül, a jogosult érdekeit kímélve kell elvégezni. A fogyasztó a választott jótállási jogáról másira térhet át, az áttéréssel okozott költséget köteles azonban vállalkozásunknak megfizetni, kivéve, ha az áttérésre vállalkozásunk adott okot, vagy az áttérés egyébként indokolt volt. A jótállási igény érvényesítésére egyebekben a kellékszavatossági jogok gyakorlására vonatkozó jogszabályi előírásokat kell megfelelően alkalmazni.

Helyszíni szervizszolgáltatás vagy közvetlen lebonyolítás esetén

Egyes termékek esetében lehetőséget biztosítunk arra, hogy amennyiben Ön a fogyasztási cikket helyben (pl. az Ön otthonában) kívánja megjavíttatni vagy kicseréltetni, ill. ha a fogyasztási cikk kijavításra, kicserélésre Öntől történő elszállítását, ill. csupán a hibás alkatrész helyett hibátlan alkatrész Önhöz küldését kéri, vagy a hibás fogyasztási cikk helyett egy új fogyasztási cikk Önhöz küldését kéri, úgy ez az üzletünkben vagy a **JAVÍTÓSZOLGÁLATNÁL** való személyes megjelenés nélkül megvalósítható legyen. Kérjük, egyeztessen ezen igényének elbírálásáról a jelen jótállási tájékoztatóban található **JAVÍTÓSZOLGÁLATI** telefonszámon. Kérjük, hogy ennek során készítse elő a jelen jótállási tájékoztatót, valamint a vásárláskor kapott nyugtát / számlát.

KAZALO VSEBINE

1 Splošno	49
1.1 Branje in shranjevanje navodil	49
1.2 Razlaga znakov	49
2 Varnost.....	50
2.1 Namenska uporaba	50
2.2 Varnostni napotki	50
2.3 Priprava z malo akril amida	52
3 Obseg dobave	53
4 Prva uporaba	54
4.1 Preverjanje obsega dobave	54
4.2 Pred prvo uporabo	55
4.3 Postavljanje naprave	55
4.4 Sestavljanje.....	56
5 Upravljanje.....	57
5.1 Splošno	58
5.2 Predgretje	59
5.3 Ročna predizbira časa kuhanja in temperature.....	60
5.4 Kuhanje s programsko funkcijo	60
5.5 Funkcija SERVE	62
5.6 Funkcija PAIR	62
5.7 Sušenje sadja	63
5.8 Postopek kuhanja/sušenja je končan.....	64
5.9 Funkcija ohranjanja toplote	64
6 Časi kuhanja, temperature in količine.....	64
7 Časi sušenja	65
8 Čiščenje in shranjevanje	66
8.1 Čiščenje	66
8.2 Shranjevanje	66
9 Tehnični podatki	67
10 Iskanje napak	68
11 Izjava o skladnosti.....	68
12 Odstranjevanje odpadkov	69
12.1 Odstranjevanje embalaže	69
12.2 Odstranitev stare naprave	69
13 Garancijski list.....	69
13.1 Garancijski pogoji.....	70

1 SPLOŠNO

1.1 BRANJE IN SHRANJEVANJE NAVODIL



Navodila za uporabo vsebujejo pomembne informacije o zagonu in delovanju naprave.

Pred uporabo tega izdelka skrbno preberite navodila za uporabo, še posebej varnostna obvestila. Neupoštevanje tega navodila za uporabo lahko povzroči resne poškodbe ali materialno škodo.

Navodila za uporabo temeljijo na standardih in predpisih, ki veljajo v Evropski uniji. V tujini upoštevajte tudi smernice in zakone posameznih držav.

Navodila za uporabo shranite za nadaljnjo uporabo. Če ta izdelek predate tretji osebi, obvezno priložite tudi to navodila za uporabo.

To navodila za uporabo lahko snamete tudi v obliki PDF-datoteke na naši spletni strani www.gt-support.de

1.2 RAZLAGA ZNAKOV

Naslednji simboli in signalne besede so uporabljeni v teh navodilih za uporabo, na izdelku ali na embalaži.

NEVARNOST!

- » Ta signalni simbol/signalna beseda označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki lahko, če se ji ne izognete, povzroči smrt ali hudo telesno poškodbo.

OPOZORILA!

- » Ta signalni simbol/signalna beseda označuje nevarnost s srednjo stopnjo tveganja, ki lahko, če se ji ne izognete, povzroči smrt ali hudo telesno poškodbo.

PREVIDNO!

- » Ta signalni simbol/signalna beseda označuje nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki lahko, če se ji ne izognete, povzroči majhno ali zmerno telesno poškodbo.

NAPOTEK!

- » Ta signalni simbol/signalna beseda svari pred možnimi materialnimi škodami.

NAPOTEK

- » Ta simbol vam daje koristne dodatne informacije o sestavi ali upravljanju.



Vroče površine! Ta simbol označuje vroče površine med obratovanjem – ne dotikajte se jih z golimi rokami.



Primerno za stik z živili.



Izjava o skladnosti (glejte poglavje „Izjava o skladnosti“): S tem simbolom označeni izdelki izpolnjujejo vse veljavne predpise Skupnosti v okviru Evropskega gospodarskega prostora.



Pečat „Testirana varnost“ (znak GS) potrjuje, da ta izdelek ustreza zahtevam nemškega Zakona o varnosti naprav in izdelkov.



Izmenična napetost

Opisuje električno napetost, ki spreminja svojo smer (polarnost) z rednim ponavljanjem.

2 VARNOST

2.1 NAMENSKA UPORABA

Ta naprava je primerna izključno za pripravo živil v običajnih gospodinskih količinah in se jo sme uporabljati le v notranjih prostorih.

Lahko se uporablja tako za pripravo npr. zelenjave, ocvrtega krompirja, rib, mesa in perutnine, pa tudi za torto.

Naprava je namenjena izključno za zasebno uporabo.

Napravo uporabljajte le na način, kot je opisan v teh navodilih za uporabo.

Vsaka druga uporaba velja kot nenamenska in lahko vodi do materialnih škod ali celo do telesnih poškodb.

Friteze na vroči zrak v nobenem primeru ne uporabljajte za segrevanje vode ali drugih tekočin.

Proizvajalec ali trgovec ne prevzemata nobenega jamstva za škodo, ki so nastale zaradi nenamenske uporabe, nestrokovnih popravil, nedovoljeno opravljenih

sprememb ali uporabe nedovoljenih delov pribora ali nadomestnih delov.

Ta izdelek ni primeren za komercialno uporabo, kot npr.:

- v kuhinjah za zaposlene ali v trgovinah in drugih gospodarskih območjih,
- v kmetijskih objektih,
- za stranke v hotelih, motelih ali drugih bivalnih objektih,
- v penzionih z zajtrkom.

2.2 VARNOSTNI NAPOTKI



NEVARNOST!

POMANJKLJIVA ELEKTRIČNA INSTALACIJA ALI PREVISOKA OMREŽNA NAPETOST LAHKO VODITA DO UDAROV ELEKTRIČNEGA TOKA.

- » Napravo priključite le, če se omrežna napetost vtičnice ujema z navedbo na tipski tablici.
- » Napravo priključite le na dobro dostopno vtičnico, da jo lahko v primeru motnje hitro odklopite z električnega omrežja.
- » Naprave ne uporabljajte, če so sama naprava, omrežni kabel ali omrežni vtič vidno poškodovani ali če je pribor močno umazan.
- » Če je omrežni kabel naprave poškodovan, ga mora proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba zamenjati, da se prepreči nevarnosti.
- » Ne odpirajte ohišja, temveč prepustite popravilo strokovnjakom. V ta namen se obrnite na servisni naslov, naveden na garancijski kartici.
- » V odprtine naprave ne vstavljajte kovinskih ali drugih predmetov. Uporabljajte le namenske predmete, vsebovane v priboru.
- » V tej napravi so električni in mehanski deli, ki so nujno potrebni za zaščito proti virom nevarnosti.
- » Varnostnega stikala (35) ni dovoljeno premeščati ali drugače manipulirati.
- » Naprave se ne sme uporabljati z zunanjo časovno stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.
- » Naprave, omrežnega kabla in omrežnega vtiča ne približujte vodi ali drugim tekočinam ter tudi ne odprtemu ognju, virom toplote in vročim površinam.
- » Naprave in omrežnega vtiča nikoli ne prijemajte z vlažnimi rokami.
- » Omrežnega vtiča nikoli ne vlecite iz vtičnice za omrežni kabel, temveč vedno primate omrežni vtič.
- » Omrežnega kabla nikoli ne uporabljajte kot nosilni ročaj.
- » Omrežni kabel položite tako, da ne predstavlja nevarnosti za spotikanje.
- » Omrežnega kabla ne prepegibajte in ne polagajte ga preko ostrih robov.
- » Naprave nikoli ne shranjujte tako, da lahko pade v korito ali v umivalnik.
- » Nikoli ne posegajte po napravi, če je padla v vodo. V tem primeru takoj izvlcite omrežni vtič iz vtičnice.
- » Napravo vedno izklopite in izvlcite omrežni vtič iz vtičnice, če:
 - » • naprave ne nadzorujete ali ste s pripravo končali,
 - » • naprave ne uporabljate ali jo čistite,
 - » • v primeru nevihte ali če pride do motnje.

NEVARNOST!

POMANJKLJIVA ELEKTRIČNA INSTALACIJA ALI PREVISOKA OMREŽNA NAPETOST LAHKO VODITA DO UDAROV ELEKTRIČNEGA TOKA.

- » Priključnega kabla ne navijajte okoli naprave ali njenih delov. Če obstaja element za navijanje kabla, ga ustrezno uporabite. Zaradi napačnega navijanja se lahko izolacija kabla poškoduje in obstaja nevarnost električnega udara.

OPOZORILA!

- » Uporabljajte le vmesni vtič in električni podaljšek, ki ustrežata veljavnim varnostnim predpisom. Ne prekoračite največje dovoljene jakosti toka vmesnega vtiča ali električnega podaljška.

OPOZORILA!

NEVARNOSTI ZA OTROKE IN OSEBE Z ZMANJŠANIMI FIZIČNIMI, SENZORIČNIMI ALI DUŠEVNIMI SPOSOBNOSTMI ALI POMANJKLJIVIMI IZKUŠNjami IN ZNANJEM!

- » Otroci in osebe s telesnimi ali duševnimi omejitvami ne prepoznajo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri rokovanju s to napravo.
- » Posledica so lahko nesreče s hudimi telesnimi poškodbami.
- » To napravo lahko uporabljajo otroci od 8. leta dalje in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, če so nadzorovani ali so bili poučeni o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe izdelka.
- » Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- » Otroci ne smejo opravljati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja, razen če so starejši od 8 let in nadzorovani.
- » Otroci, mlajših od 8 let, ne smete pustiti k napravi in priključni napeljavi.
- » Ne dovolite otrokom, da se igrajo z embalažno folijo. Med igranjem se lahko vanjo zapletejo ali si jo poveznejo čez glavo in se zadušijo.

OPOZORILA! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- »  Vroče površine! Deli te naprave se med obratovanjem zelo segrejejo. Nestrokovna uporaba lahko vodi do hudih poškodb.
- » Deli naprave postanejo med uporabo vroči. Ne dotikajte se jih, da preprečite opekline.
- » Med delovanjem se naprave dotikajte le za ročaj predala in na zaslonu na dotik!
- » Da preprečite poškodbe, lasje, nakit in oblačila ne smejo priti v stik z napravo, ki deluje.
- » Naprave ne uporabljajte, če je kateri izmed delov naprave poškodovan.
- » Na nevarnosti opozorite tudi druge uporabnike!
- » Med kuhanjem izstopa vroča para, še posebej, ko izvlačete fritirno košaro. Obvezno uporabljajte kuhinjske rokavice in ne sklanjajte se nad napravo.
- » Pred kuhanjem živila dobro posušite, da preprečite prekomerno nastajanje pare.
- » Odstranite srež in ledene koščke zmznjenih živil.

OPOZORILA!

NEVARNOST TELESNIH POŠKODB! OB STIKU Z VROČO VODNO PARO LAHKO PRIDE DO HUDIH TELESNIH POŠKODB!

- » Med kuhanjem izstopa iz odprtin za izstop zraka na zadnji strani naprave vroč zrak. Roke in obraz držite na varni razdalji od vročega zraka in odprtin za izstop zraka. Bodite pozorni tudi na vročo paro, ki izhaja iz spojev na sprednji strani naprave. Bodite posebej previdni, ko jemljete fritirno košaro iz naprave.

⚠ OPOZORILA! NEVARNOST POŽARA!

OBSTAJA NEVARNOST POŽARA ZARADI VROČIH POVRŠIN.

ČE UPORABLJATE PAPIR ZA PEKO ALI ALUMINIJASTO FOLIJO BREZ ŽIVIL V KOŠARI ZA KUHANJE, SE LAHKO PAPIR ZA PEKO VNAMENI IN POVZROČI POŽAR.

ČE UPORABLJATE PAPIR ZA PEKO ALI ALUMINIJASTO FOLIJO, POSKRIBITE, DA BODO ŽIVILA ENAKOMERNO RAZPOREJENA. PAPIR ZA PEKO ALI ALUMINIJASTA FOLIJA LAHKO PRIDE TA V GREJNI ELEMENT IN SE VNAMETA.

ČE UPORABLJATE PAPIR ZA PEKO ALI ALUMINIJASTO FOLIJO V KOŠARI ZA KUHANJE, BO PRETOK VROČEGA ZRAKA ZMANJŠAN ALI PREKINJEN. POSTOPEK KUHANJA BO MORDA TREBA PODALJŠATI IN BO POTEKAL NEENAKOMERNO.

- » Naprave ne postavljajte na vroč plinski ali električni štedilnik katere koli vrste, električne kuhalne plošče ali v segreto pečico.
- » Napravo postavite na dobro dostopno, ravno, suho, toplotno odporno in dovolj stabilno delovno površino.
- » Po potrebi postavite pod gumijaste nogice naprave nedrsljivo podlago, ker so površine obdelane z najrazličnejšimi čistilnimi sredstvi in lahko nekatere sestavine načnejo in razmeščajo gumijaste nogice.
- » Naprave ne postavljajte na rob delovne površine.
- » Naprave ne postavljajte pod višjo omarico ali v kot. Pazite na to, da je nad napravo prazen prostor.
- » Ohranjajte minimalno razdaljo 30 cm od zadnje stene naprave do drugih predmetov in najmanj 10 cm ob strani.
- » Na napravo ne polagajte nobenih predmetov.
- » Naprave ne prekrivajte.
- » Med obratovanjem naprave ne prestopajte. Počakajte, da se naprava popolnoma ohladi.
- » Priključni kabel hranite proč od otrok. Otroci bi ga lahko potegnili in povlekli napravo nase.
- » Vlagalnika ne polnite z mastjo ali oljem.
- » Vročo fritirno košaro/predal vedno postavite na površino, odporno na toploto.

⚠ PREVIDNO! NEVARNOST ZA ZDRAVJE!

ZARADI PREVROČEGA PEČENJA, KUHANJA ALI PEKE NA ŽARU LAHKO NASTANEJO ŠKODLJIVE SNOVI.

- » Pri pečenju ali peki na žaru ne pustite, da hrana preveč potemni.
- » Odstranite zažgane ostanke hrane.

NAPOTEK!

NEVARNOST POŠKODB! NEPRAVILNO ROKOVANJE Z NAPRAVO LAHKO VODI DO PREGREVANJA IN POŠKODOVANJA.

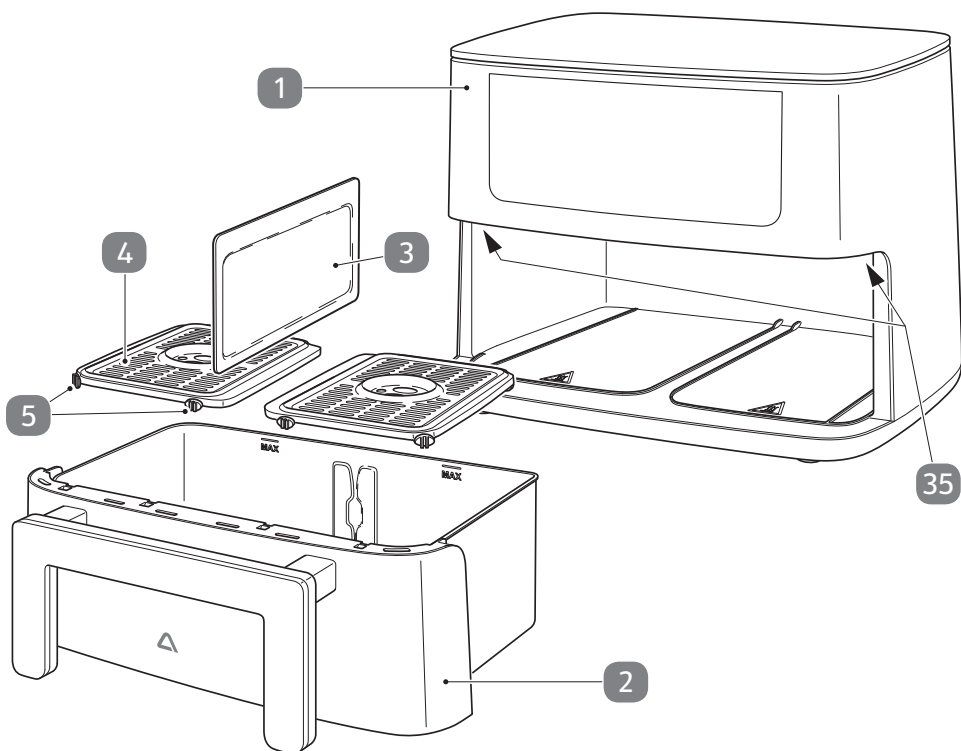
- » Naprave nikoli ne uporabljajte prazne in brez nadzora. Naprava se lahko pregreje, glejte Iskanje napak.
- » Pri tem se lahko poškodujeta grelna spirala in prevleka proti prijemanju in lahko pride do nastajanja dima. V tem primeru odprite okno in temeljito prezračite prostor.

2.3 PRIPRAVA Z MALO AKRIL AMIDA

i NAPOTEK

- » Sumi se, da je akrilamid rakotvorna snov, ki se med segrevanjem živil, ki vsebujejo škrob, nad 175 °C močno dvigne.
- » Pri pripravi pazite na barvno spremembo živil. Fritirana živila se ne sme postreči rjava, temveč le „zlato rumena“.

3 OBSEG DOBAVE



- 1 Friteza na vroči zrak
- 2 Vložna košara za kuhanje
- 3 Pregrada
- 4 Rešetka za žar
- 5 Silikonski nastavek (zaščita pred praskami, 4x, če jih izgubite, jih lahko ponovno naročite prek službe za stranke)
- 35 Varnostnega stikala
 - Navodila za uporabo/garancijska kartica

4 PRVA UPORABA

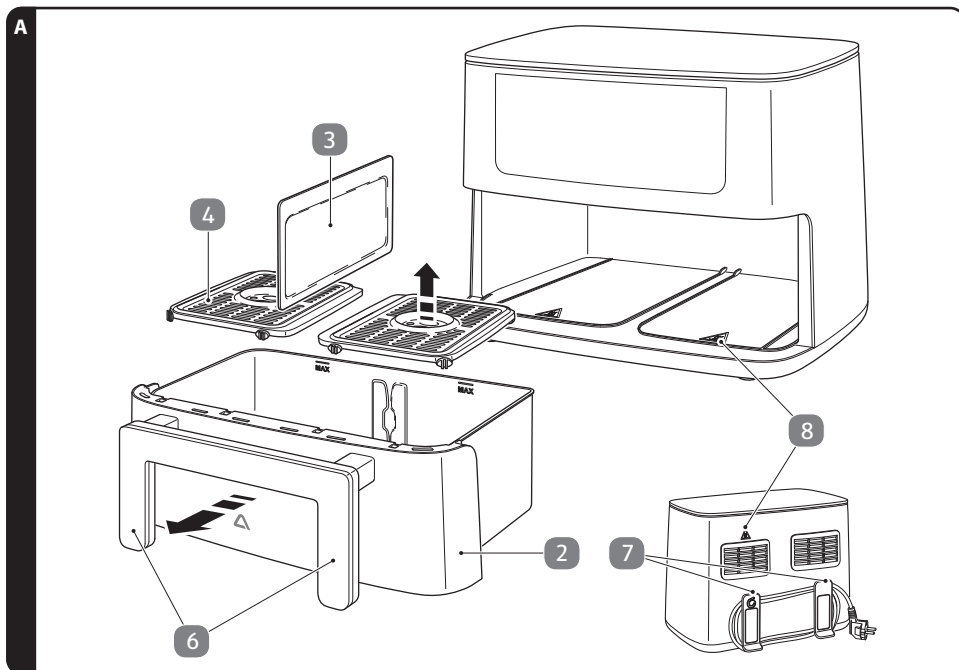
4.1 PREVERJANJE OBSEGA DOBAVE

NAPOTEKI!

NEVARNOST POŠKODB! ČE EMBALAŽO ODPIRATE NEPREVIDNO Z OSTRIM NOŽEM ALI DRUGIMI KONIČASTIMI PREDMETI, SE LAHKO NAPRAVA POŠKODUJE.

» Pri odpiranju ravnajte previdno.

1. Vzemite vse dele naprave in navodila za uporabo iz kartona in odstranite zaščitne folije in vložene kose lepenke.



i NAPOTEK

» Vložno košaro za kuhanje (2) izvlomite iz naprave za ročaje (6), glejte sl. A in odstranite pregrado (3) in rešetke žara (4).

2. Preverite, ali je obseg dobave popoln (glejte Obseg dobave).
3. Preverite, ali posamezni deli izkazujejo škodo. Če je tako, naprave ne uporabljajte. V ta namen se obrnite na servisni naslov, naveden na garancijski kartici.

4.2 PRED PRVO UPORABO



NEVARNOST!

NEVARNOST UDARA ELEKTRIČNEGA TOKA!

FRITEZE NA VROČI ZRAK NIKOLI NE POTAPLJAJTE V VODO ALI DRUGO TEKOČINO IN NIKOLI JE NE SPLAKUJTE Z VODO ALI ČISTILNIMI SREDSTVI!



PREVIDNO!

OSTANKI PROIZVODNJE!

» Ostanki, povezani s proizvodnjo, ki niso primerni za uživanje, so lahko prisotni na ali v vseh komponentah izdelka. Komponente, ki lahko pridejo v stik z živili, morate pred prvo uporabo pregledati in skrbno očistiti.

NAPOTEK!

NE UPORABLJAJTE ABRAZIVNIH SREDSTEV IN TOPIL ALI PREDMETOV Z OSTRIMI ROBOVI!

» Fritezo na vroči zrak obrišite z rahlo vlažno krpo z notranje in zunanje strani.

NAPOTEK!

NEVARNOST POŠKODB!

» Ventilator in grelni element se nahajata na vrhu znotraj predala vlagalnika friteze na vroči zrak. To področje zelo previdno obrišite.

1. Vložno košaro za kuhanje **2**, rešetke za žar **4** in pregrado **3** obrišite z vlažno krpo.

4.3 POSTAVLJANJE NAPRAVE

Napravo postavite na dobro dostopno, ravno, suho, toplotno odporno in dovolj stabilno delovno površino. Gumijaste nogice na spodnji strani skrbijo za varen oprijem.

Ohranjajte minimalno razdaljo 30 cm od zadnje stene naprave do drugih predmetov in najmanj 10 cm ob strani.

Odstranite omrežni kabel z držala za omrežni kabel **7**.

4.4 SESTAVLJANJE

PREVIDNO!

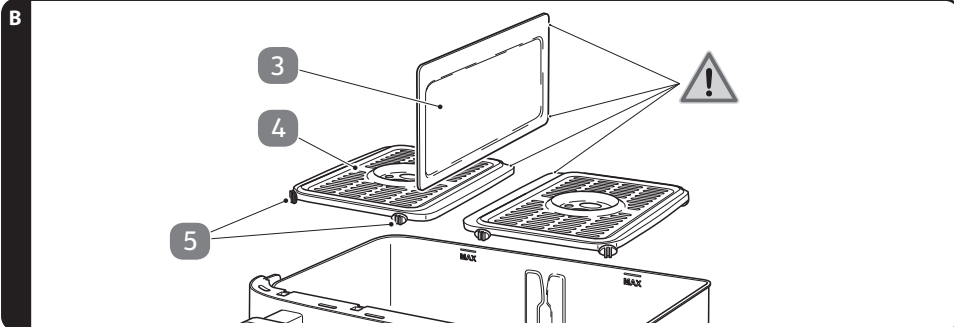
» Zagotovite, da naprava pri sestavljanju še NI priključena na električno omrežje.

1. Rešetke za žar **4** in pregrado **3** vstavite, kot je prikazano na sliki.

NAPOTEK

» Tri rešetke za žar in pregrada se v vložno košaro za kuhanje prilegajo le v prikazanem položaju.

2. Vložno košaro za kuhanje v celoti potisnite v fritezo na vroči zrak, dokler se na obeh straneh slišno ne zaskoči in se poravnano zaključí z ohišjem.



NAPOTEK

» Silikonski nastavki **5** zagotavljajo, da se rešetke žara **4** varno držijo v vložku košare za kuhanje. Med uporabo lahko oprijem oslabi in rešetke žara lahko izpadejo, ko obrnete vložek košare za kuhanje.

» V tem primeru lahko silikonski nastavki **5** z držali enakomerno in rahlo upognete navzven, da ponovno vzpostavite varen oprijem.

5 UPRAVLJANJE

⚠ NEVARNOST!

FRITEZO NA VROČI ZRAK PRIKLJUČITE NA ELEKTRIČNO OMREŽJE ŠELE POTEM, KO JE POPOLNOMA SESTAVLJENA. NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA! PAZITE NA TO, DA PRIKLJUČNI KABEL NE MORE PRITI V STIK Z VROČIMI DELI FRITEZE.



VROČE POVRŠINE (7) OHIŠJE IN DELI NAPRAVE POSTANEJO MED DELOVANJEM ZELO VROČI.

MED OBRATOVANJEM NAPRAVE NE PRESTAVLJATE. NAPRAVO IZKLOPITE, IZVLECITE OMREŽNI VTIČ IN PUSTITE NAPRAVO, DA SE 30 MINUT OHLAJA, PREDEN JO PRESTAVLJATE.

⚠ NEVARNOST! NEVARNOST POŽARA!

ČE UPORABLJATE PAPIR ZA PEKO ALI ALUMINIJASTO FOLIJO BREZ ŽIVIL V KOŠARI ZA KUHANJE, SE LAHKO PAPIR ZA PEKO VNAMA IN POVZROČI POŽAR.

ČE UPORABLJATE PAPIR ZA PEKO ALI ALUMINIJASTO FOLIJO, POSKRBITI, DA BODO ŽIVILA ENAKOMERNO RAZPOREJENA. PAPIR ZA PEKO ALI ALUMINIJASTA FOLIJA LAHKO PRIDETA V GREJNI ELEMENT IN SE VNAMETA.

ČE UPORABLJATE PAPIR ZA PEKO ALI ALUMINIJASTO FOLIJO V KOŠARI ZA KUHANJE, BO PRETOK VROČEGA ZRAKA ZMANJŠAN ALI PREKINJEN. POSTOPEK KUHANJA BO MORDA TREBA PODALJŠATI IN BO POTEKAL NEENAKOMERNO.

1. Namestite napravo, glejte **Postavljanje naprave**, in jo pripravite, glejte **Sestavljanje**.

i NAPOTEK

- » Naprava je opremljena z vložno košaro za kuhanje, ki z vstavljenjo pregrado ponuja dve območji za kuhanje.
- » Za kuhanje ju lahko uporabite posamezno ali hkrati. Brez pregrade ima vložna košara za kuhanje en velik prostor za kuhanje.

2. Pripravite živila za kuhanje.

i NAPOTEK

- » Pazite, da hrana ne sega čez rob vložne košare za kuhanje. Upoštevajte oznako **MAX** v vložni košari za kuhanje.

3. Živila za kuhanje položite v vložno košaro za kuhanje.

i NAPOTEK

- » Če želite pripraviti posamezne dele živila, jih razporedite čim bolj oddaljeno drug od drugega, tako da lahko vroč zrak enakomerno teče okoli njih. Tako dosežete enakomerno kuhanje.

4. Vložno košaro za kuhanje (2) potisnite do konca v fritezo na vroči zrak.
5. Omrežni vtič priključite na električno omrežje. Na zaslonu se na kratko zasvetijo vsi simboli in zaslisi se 2 kratka piska. Senzorno polje **1**/**6** Start/Stop (9) ostane nato osvetljeno.
6. Dotaknite se senzornega polja **1**/**6**. Zaslón zdaj izmenično in utripajoče kaže možnost predizbire časa in temperature kuhanja za obe vložni košari za kuhanje (180 °C/15 MIN). Če se znova dotaknete polja **1**/**6** (9), lahko neposredno začnete kuhati s prednastavitvijo.

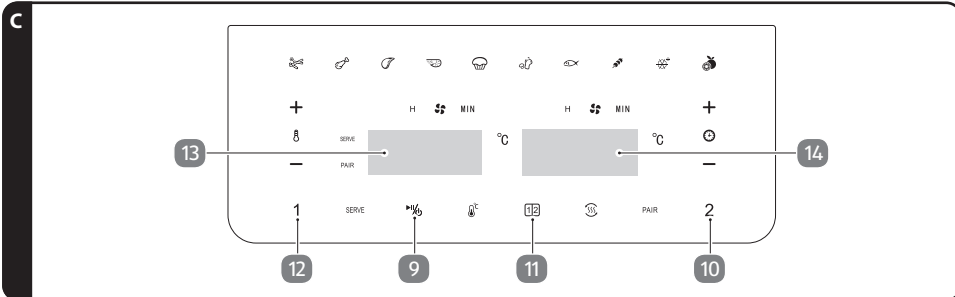
i NAPOTEK

- » Če po vklopu naprave ne upravljate več, se aktivira stanje pripravljenosti. Iz stanja pripravljenosti se najprej prikljči ročna predizbira časa kuhanja in temperature. Za preklon iz programske funkcije v ročno predizbiro se dotaknite senzorskega polja **1**/**6** (9) za približno 3 sekunde (stanje pripravljenosti) in se ga nato ponovno na kratko dotaknite.

5.1 SPLOŠNO

⚠ PREVIDNO!

- » Vložna kuhalna košara je lahko zaradi svoje velikosti in s tem količine hrane, ki se kuha, težka. Za izvlečenje ali vstavljanje vedno uporabljajte obe roki. V nasprotnem primeru lahko dvigovanje vložne kuhalne košare na eni strani povzroči, da se kuhana hrana strese ven.



i NAPOTEK

- » Naprava ponuja tri območja kuhanja, dve za različne ali manjše jedi in obe skupaj za večjo jed.
- » Preden nastavite čas in temperaturo oz. zaženete program, morate izbrati območje kuhanja.
- » Območje kuhanja na levi se aktivira s senzorskim poljem 1 **12**, območje kuhanja na desni pa s senzorskim poljem 2 **10**.
- » V skladu s tem so v levem polju **13** izmenično prikazani temperatura v °C in čas v H (ure) in MIN (minute) za levo območje kuhanja, v desnem polju **14** pa sta izmenično prikazana temperatura in čas za desno območje kuhanja. Obe območji se lahko uporabljata hkrati ali neodvisno drug od drugega.
- » Nastavljiva temperaturna razlika med levim in desnim območjem kuhanja je 100 °C. Če npr. za levo območje kuhanja nastavite temperaturo 50 °C, lahko za desno območje kuhanja nastavite največ 150 °C. Za zvišanje temperature desnega prostora za kuhanje (nad 150 °C) je treba najprej zvišati temperaturo levega prostora za kuhanje.
- » S senzorskim poljem **12** **11** se levo in desno območje kuhanja združita v eno veliko območje kuhanja, npr. za celega piščanca. Pri tem je v levem polju **13** prikazana temperatura, v desnem polju **14** pa čas.

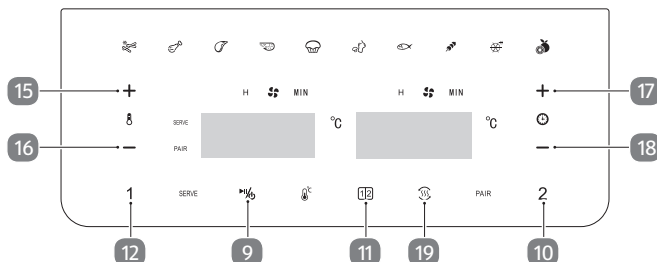
5.2 PREDGRETJE

i NAPOTEK

» Pri vnašanju bodite hitri, ker sicer nadaljnji vnosi niso več mogoči. Vnos je možen le, dokler utripa izbrano območje kuhanja (1, 2 ali 12).

1. V stanju pripravljenosti se dotaknete senzorskega polja **1** **12** **9**.
2. Najprej izberite območje kuhanja. Senzorsko polje **1** **2** za levo, senzorsko polje **2** **10** za desno ali senzorsko polje **1** **2** **11** za obe območji, kot je opisano v poglavju Splošno. Nato ustrezno senzorsko polje **1**, **2** ali **1** **2** utripa. Nato senzorsko polje **19**.
S senzorskim poljem **16** oz. **15** lahko nastavite temperaturo v območju med 40 in 200 °C. S senzorskim poljem **18** oz. **17** lahko nastavite čas v območju med eno in 60 minutami.

D



i NAPOTEK

» Preklapljanje med območji kuhanja, da spremenite temperaturo ali čas, je možno pred začetkom. V ta namen se predhodno dotaknite senzorskega polja **1** **12** oz. **2** **10**. Če predhodno segrevate samo eno območje kuhanja, prikaz drugega območja kuhanja z **1** **2** kaže, da predhodno segrevanje drugega območja ne poteka.

3. Zdaž zaženite predgretje s senzorskim poljem **1** **12** **9**, dokler zadnje vneseno območje kuhanja še utripa.

i NAPOTEK

» Senzorsko polje **1** **12** in simbol ventilatorja **1** **12** utripata, dokler ni dosežena nastavljena temperatura. Nato utripa le še simbol ventilatorja in oglasijo se 3 kratki piski. Temperatura se nato nastavljeni čas ohranja, pri čemer se čas odšteva v minutah in vsakič se oglasijo 3 kratki piski. Po preteku časa se oglasijo 4 kratki piski, zaslon se vrne v stanje pripravljenosti in ventilator še kratek čas deluje z utripajočim simbolom ventilatorja.

- » Če v naslednjih 5 minutah naprave ne upravljate več, se aktivira stanje pripravljenosti.
- » Predgretje lahko tudi prekinete tako, da vložno košaro za kuhanje izvlečete. Z vstavljanjem se postopek nadaljuje.
- » Za približno 3 sekunde se dotaknete senzorskega polja **1** **12** **9**, da predgretje predčasno končate. Zaslon se vrne v stanje pripravljenosti in ventilator še kratek čas deluje z utripajočim simbolom ventilatorja.

i NAPOTEK

» Po predgretju lahko začnete kuhati svojo jed, kot je opisano v poglavju **Ročna predizbira časa kuhanja in temperature oz. Kuhanje s programsko funkcijo**.

- » Da bi zagotovili čim bolj homogeno kuhanje živil s tokom vročega zraka, jih je treba na polovici časa kuhanja prerazporediti, obrniti ali pretresti.
- » Pri pripravi ocvrtega krompirčka ga med kuhanjem dvakrat pretresite.

5.3 ROČNA PREDIZBIRA ČASA KUHANJA IN TEMPERATURE

1. V stanju pripravljenosti se dotaknite senzorskega polja  9.
2. Najprej izberite območje kuhanja. Senzorsko polje 1  12 za levo, senzorsko polje 2  10 za desno ali senzorsko polje  12  11 za obe območji, kot je opisano v poglavju **Splošno**. Nato ustrezno senzorsko polje 1, 2 ali  12  12 utripa.

NAPOTEK

- » Predhodno izbrana temperatura 180 °C se v ustreznem polju ( 13 oz.  14) izmenično prikazuje s predhodno izbranim časom 15 MIN. Po izbiri celotnega območja kuhanja se v levem polju prikaže temperatura, v desnem pa čas.
3. Senzorski polji  15 oz.  16 uporabite za zvišanje ali znižanje temperature. Senzorski polji  17 oz.  18 uporabite za povečanje ali zmanjšanje časa.
 - Temperatura se spreminja v korakih po 5 °C v razponu od 40 do 200 °C.
 - Čas se spreminja v korakih po eno minuto v razponu od ene minute do 60 minut.
 - Če se senzornega polja neprekinjeno dotikate, se temperatura oz. čas hitreje premikata naprej oz. nazaj.
 4. Postopek kuhanja zaženite s senzorskim poljem  9 v 15 sekundah. V nasprotnem primeru se morate znova dotakniti ustreznega senzorskega polja 1  12, 2  10 ali  12  11. Izvedene nastavitve se ohranijo.

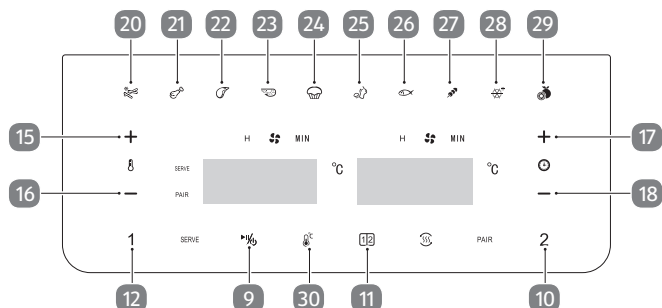
NAPOTEK

- » Če kuhate le na eni strani, prikaz druge strani z  – prikazuje, da druga stran ni v uporabi. Prikaz »Ventilator aktiven«  kaže delovanje. Čas in temperaturo kuhanja lahko po potrebi spremenite kadarkoli med delovanjem, kot je opisano zgoraj.
 - » Če želite segrevanje prekiniti, se med delovanjem dotaknite senzornega polja  9. Postopek gretja se prekine, čas se zaustavi in polje senzorja utripa. Ventilator še nekaj sekund deluje. S ponovnim dotikom senzornega polja se postopek kuhanja nadaljuje.
 - » Če želite preveriti postopek kuhanja ali dodati ali odstraniti sestavine, lahko med delovanjem izvlečete vložek kuhalne košare. Pri tem se ventilator in grelec izklopita in nastavljeni čas se ustavi. Ponovna vstavev vlagalnika nadaljuje postopek kuhanja.
5. Za izklop naprave v naslednji minuti se za pribl. 3 sekunde dotaknite senzornega polja  9. Ventilator po izklopu še nekaj časa deluje.

5.4 KUHANJE S PROGRAMSKO FUNKCijo

NAPOTEK

- » Na voljo je 11 programov s programiranim časom in temperaturo.
1. Najprej izberite območje kuhanja. Senzorsko polje 1  12 za levo, senzorsko polje 2  10 za desno ali senzorsko polje  12  11 za obe območji, kot je opisano v poglavju **Splošno**. Nato ustrezno senzorsko polje 1, 2 ali  12  12 utripa.
 2. Dotaknite se zelenega senzorskega polja  20 do  30.
 - Za program »Sušenje sadja«  29 glejte poglavje **Sušenje sadja**.
 - Za program »Funkcija ohranjanja toplote«  30 glejte poglavje **Funkcija ohranjanja toplote**.



20		Prednastavitev „Ocvrt krompir“	18 minut pri 200 °C
21		Prednastavitev „Piščanec“	22 minut pri 180 °C
22		Prednastavitev „Zrezek/kotlet“	12 minut pri 180 °C
23		Prednastavitev „Kozice“	8 minut pri 180 °C
24		Prednastavitev „Torta“	30 minut pri 160 °C
25		Prednastavitev „Zelenjava“	15 minut pri 160 °C
26		Prednastavitev „Riba“	10 minut pri 180 °C
27		Prednastavitev „Nabodala“	12 minut pri 180 °C
28		Prednastavitev „Zamrznjene jedi“	25 minut pri 180 °C
9		Prednastavitev „Sušenje sadja“	120 minut pri 50 °C
30		Prednastavitev „Funkcija ohranjanja toplote“	60 minut pri 60 °C

Izbrani program je prikazan z utripanjem ustreznega območja kuhanja.

3. Program zaženite s senzorskim poljem 9.

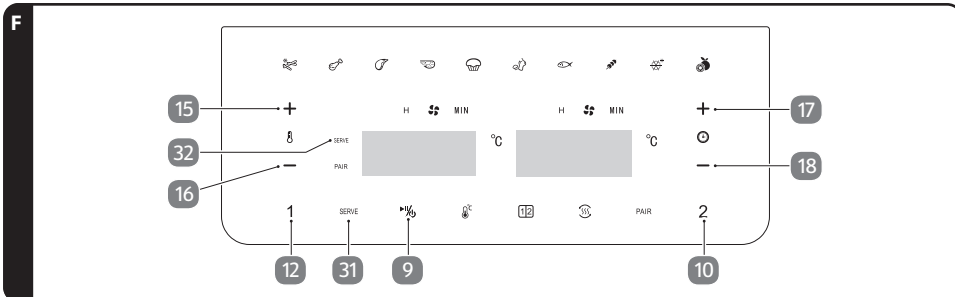
i NAPOTEK

- » Izmenično je najprej utripajoče prikazana temperatura programa in nato čas. Čas kuhanja in/ali temperaturo lahko po potrebi pred in med delovanjem kadarkoli spremenite, kot je opisano v poglavju **Ročna predizbira časa kuhanja in temperature**.
- » Če po izbiri programa naprave ne upravljate več, se aktivira stanje pripravljenosti.
- » Če v času kuhanja hrano večkrat prerazporedite, obrnete ali stresete, boste dosegli bolj enakomerno kuhanje. V ta namen izvlčite pladenj in ga nato potisnite nazaj v napravo. Alternativno postavite predal na površino, ki je odporna na vročino, in hrano obrnite/prerazporedite z ustreznimi kuhinjskimi pripomočki.

5.5 FUNKCIJA SERVE

i NAPOTEK

- » S funkcijo **SERVE** (31) se različni časi kuhanja uskladijo med seboj. Postopek kuhanja se pri jedi s krajšim časom kuhanja konča 15 sekund pred jedjo z daljšim časom kuhanja.
- » Če sta časa kuhanja na obeh straneh enaka, se postopek kuhanja na levi konča 15 sekund pred postopkom kuhanja na desni.
- » Funkcija **SERVE** je na voljo le, če uporabljate levo in desno območje kuhanja.



1. Nastavite, kot je opisano pod **Ročna predizbira časa in temperature kuhanja** ali pod **Kuhanje s programsko funkcijo**.
2. Dotaknite se senzorskega polja **SERVE** (31), da aktivirate funkcijo.
3. Postopek kuhanja začnite s senzornim poljem **PAIR** (9). Prikaz **SERVE** (32) med časom kuhanja utripa in simbol čakanja [] je prikazan na prikazovalniku s krajšim časom kuhanja. Ko preostali čas daljšega časa kuhanja doseže nastavev krajšega časa kuhanja, se prikaže desni preostali čas kuhanja s 15 sekundnim zamikom glede na čas na levi.

i NAPOTEK

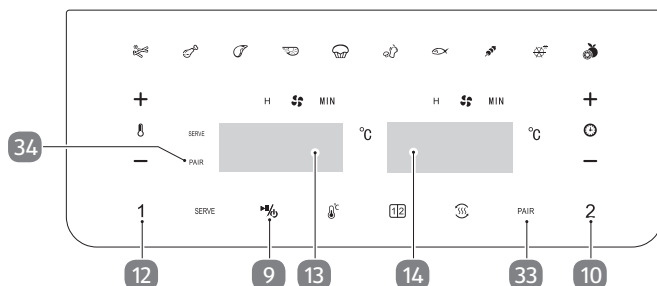
- » Čas kuhanja in temperaturo lahko spremenite šele po začetku postopka kuhanja s krajšim časom kuhanja. Po začetku postopka kuhanja s krajšim časom kuhanja prikaz **SERVE** (32) sveti neprekinjeno in oglasijo se 3 kratki piski.
- » S senzorskimi polji **+** (17) oz. **-** (18) se istočasno poveča ali zmanjša čas za obe območji kuhanja.
- » Če želite spremeniti temperaturo, najprej izberite območje kuhanja na levi (12) oz. desni (10), preden opravite spremembo s senzorskimi polji **+** (15) oz. **-** (16).

5.6 FUNKCIJA PAIR

i NAPOTEK

- » S funkcijo **PAIR** (34) se vaše nastavitve za levo in desno območje kuhanja 1 (12) oz. 2 (10) izvedejo istočasno. Funkcija **PAIR** je na voljo le, če uporabljate levo in desno območje kuhanja.

1. Dotaknite se senzorskega polja **PAIR** (33), da aktivirate funkcijo. Prikaz **PAIR** (34) sveti.
2. Opravite nastavitve kot je opisano pod **Ročna predizbira časa kuhanja in temperature** ali pod **Kuhanje s programsko funkcijo**.
3. Postopek kuhanja začnite s senzorskim poljem **PAIR** (9). Prikaz za obe območji kuhanja na kratko utripne in nato neprekinjeno sveti. Senzorsko polje **PAIR** nato utripa z izbranim programom. Pri ročni predizbiri se v poljih (13) oz. (14) izmenično prikazujeta temperatura in čas.
4. Dotaknite se senzorskega polja **PAIR** (33), da deaktivirate funkcijo.

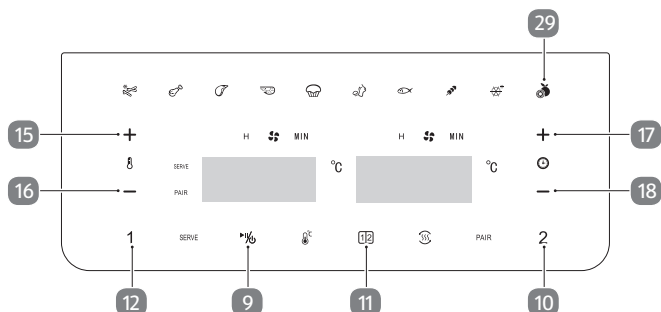


5.7 SUŠENJE SADJA

i NAPOTEK

- » Program je na voljo le pri uporabi celotnega prostora za kuhanje (funkcija **12** **11**). Najprej odstranite pregrado **3** iz vložne košare za kuhanje **2**. Območje kuhanja na levi in/ali desni strani pa lahko prav tako uporabite tudi s pregrado.
- » Sadje pripravite tako, da na primer jabolka narežete na tanke rezine ali na primer pečkatno sadje razdelite in mu odstranite pečke.
- » Ker je sušenje močno odvisno od vsebnosti vode v sadju, lahko naslednje informacije upoštevate le kot smernico.
- » Pri temperaturi pribl. 60–70 °C npr.: hruške pribl. 5–6 ur, jabolka pribl. 9 ur, banane pribl. 11 ur, marelice v majhnih koščkih pribl. 15 ur.
- » Po sušenju pustite, da se sadje posuši, preden ga shranite v zaprte posode in uživate po potrebi.

1. Najprej izberite celotno območje kuhanja s senzorskim poljem **12** **11**. Senzorsko polje nato utripa.
2. Dotaknite se senzorskega polja **29**. Na levi je prikazano 50 °C, na desni pa 2:00 H.
3. Temperaturo prilagodite s pomočjo polj **15** oz. **16** v območju od 40 do 100 °C v korakih po 5 °C.
4. Čas prilagodite s pomočjo polj **17** oz. **18** v območju od 1:00 do 24:00 ur v korakih po 30 minut.
5. Program zaženite s senzorskim poljem **9**.



5.8 POSTOPEK KUHANJA/SUŠENJA JE KONČAN

i NAPOTEK

- » Po preteku časa se zaslišijo 3 kratki piski in aktivira se stanje pripravljenosti.
- » Če želite postopek kuhanja predčasno končati, držite pribl. 3 sekunde senzorno polje  9 pritisnjeno. Ventilator po izklopu še nekaj časa deluje.
- » V tem času ni mogoče izvesti dodatnih nastavitev.

1. Napravo odklopite z električnega omrežja.
2. Povlecite vložno košaro za kuhanje 2 za ročaje 6 iz naprave in jo odložite na podlago, odporno na toploto.
3. Odstranite hrano iz vložne košare za kuhanje.

5.9 FUNKCIJA OHRANJANJA TOPLOTE

i NAPOTEK

- » Po poteku izbranega programa lahko zaženete funkcijo ohranjanja toplote. Pri funkciji ohranjanja toplote (največ 60 minut) lahko samo skrajšate čas, temperatura je prednastavljena na 60 °C in je ni mogoče spremeniti.

1. Najprej izberite območje, ki ga želite uporabiti. Senzorsko polje 1 12 za levo, senzorsko polje 2 10 za desno ali senzorsko polje 1 2 11 za obe območji, kot je opisano v poglavju Splošno. Nato ustrezno senzorsko polje 1, 2 ali 1 2 utripa.
2. Dotaknite se senzorskega polja  30. Odvisno od izbranega območja kuhanja se 60 minut in 60 °C prikazujeta izmenično ali levo in desno v prikaznih poljih 13 oz. 14.
3. Po potrebi skrajšajte čas ohranjanja toplote z  18. Po skrajšanju se lahko čas ponovno poveča do 60 minut.
4. Zaženite funkcijo ohranjanja toplote s senzorskim poljem  9. Čas ohranjanja toplote lahko spremenite tudi v 60 minutah po začetku programa in ga lahko ponastavite s senzorskim poljem  30. Po preteku časa se oglasijo 3 kratki piski in aktivira se stanje pripravljenosti.

6 ČASI KUHANJA, TEMPERATURE IN KOLIČINE

i NAPOTEK

- » V nadaljevanju navedeni časi, temperature in količine so samo referenčne vrednosti. Odvisno od narave živila se lahko bolj ali manj razlikujejo. Vložne kuhalne košare ne napolnite preveč. Upoštevajte oznake MAX. Vendar pa priporočamo, da vložno kuharno košaro za enostavno rokovanje napolnite le do 75 %.

Krompir / ocvrt krompir	Količina v gramih na stran košare	Čas v minutah	Temperatura v °C	Obrniti / Pretresti	Dodatna informacija
Tanke rezine praženega krompirja	200	15 - 18	180	Ne	
Tanek globoko zmrznjen pomfrit	550	18 - 25	200	Da	
Debel globoko zmrznjen pomfrit	550	20 - 25	200	Da	
Ocvrt krompir, svež (8 x 8 mm)	550	20 - 25	200	Da	Dodajte 1/2 jedilne žlice olja
Pečen krompir	500	20 - 25	200	Da	Uporabite primerno posodo

i NAPOTEK

» Svežemu krompirju dodajte nekaj olja, da postane bolj hrustljiv in se ne zlepi. Potem ko ste krompir narezali in preden ga preložite v fritirno košaro, mu dodajte olje. Krompir premešajte, da se olje povsod porazdeli. Preden krompir prestavite v posodo, odcedite odvečno olje.

Meso, perutnina in morski sadeži	Količina v gramih na stran košare	Čas v minutah	Temperatura v °C	Dodatna informacija
Riba	100 - 400	10 - 18	180	
Škamp	100 - 400	8 - 15	180	
Zrezki	100 - 350	12 - 20	200	predgretje
Svinjski kotleti	100 - 400	10 - 15	200	predgretje
Piščančja bedra	100 - 500	20 - 25	180	
Piščančja prsa	100 - 500	20 - 25	180	
Piščančji medaljoni, zmrznjeni	100 - 500	15 - 25	200	obrniti / pretrsti

i NAPOTEK

» Izogibajte se kuhanju živil z zelo visoko vsebnostjo maščob. Upoštevajte, da veliki kosi potrebujejo več časa kot npr. dva manjša kosa. Manjše kose med kuhanjem obračajte, da dosežete enakomerno kuhanje.

Poobedki / zelenjava	Količina v gramih	Čas v minutah	Temperatura v °C	Obrniti / Pretresti	Dodatna informacija
Kolač	300	30	120 - 160	Ne	Uporabite primerno posodo
Mafin	300	15	160	Ne	
Spomladanski zavitki	100 - 400	8 - 10	200	Da	
Kuhana zelenjava	100 - 400	15 - 20	160	Da	Dodajte 1/2 jedilne žlice olja
Paniran sir	100 - 400	8 - 10	180	Ne	

7 ČASI SUŠENJA**i NAPOTEK**

» Odvisno od velikosti, vrste živila, ki ga sušite, in uporabljene količine se lahko dejanski čas sušenja razlikuje.

Živilo za sušenje	Priprava (orientacijske vrednosti)	Temperatura sušenja	Čas sušenja v urah (orientacijske vrednosti)
Jabolko	Rezine: 3 - 4 mm	60 °C	7 - 9 ur
Banana	Rezine: 3 - 4 mm	60 °C	8 - 11 ur
Ananas	Rezine: 10 mm	60 °C	6 - 8 ur
Jagode	Razpolovljene	60 °C	6 - 8 ur

8 ČIŠČENJE IN SHRANJEVANJE

8.1 ČIŠČENJE



NEVARNOST!

NEVARNOST UDARA ELEKTRIČNEGA TOKA!

PRED ČIŠČENJEM NAPRAVO IZKLOPITE IN IZVLECITE OMREŽNI VTIČ IZ VTIČNICE.

FRITEZE NA VROČI ZRAK NIKOLI NE POTAPLJAJTE V VODO ALI DRUGO TEKOČINO IN NIKOLI JE NE SPLAKUJTE Z VODO ALI ČISTILNIMI SREDSTVI!



OPOZORILA!



VROČE POVRŠINE!

OBSTAJA NEVARNOST OPEKLIN ZARADI VROČIH POVRŠIN.

PRED ČIŠČENJEM PUSTITE NAPRAVO, DA SE NAJMANJ 30 MINUT OHLAJA. ODSTRANITE PREDAL, DA SE LAHKO NAPRAVA HITREJE OHLADI.

NAPOTEK!

NEVARNOST POŠKODB! NE UPORABLJAJTE ABRAZIVNIH SREDSTEV IN TOPIL ALI PREDMETOV Z OSTRIMI ROBovi!



NAPOTEK

» Vse dele pustite, da se ohladijo, preden jih čistite. Dele pribora po uporabi temeljito očistite, da se ostanki ne prisušijo.

1. Površine naprave očistite z vlažno krpo.
2. Vložno košaro za kuhanje očistite z vročo vodo, nekaj sredstva za pomivanje in z gobico, ki ne pušča prask. Vložna košara za kuhanje, pregrada in rešetke žara so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju. Očistite tudi območja pod silikonskim robom pregrade z neagresivnim čistilom, da nežno odstranite umazanijo.



NAPOTEK

» Za odstranjevanje preostale umazanije lahko uporabite čistilo za razmaščevanje. Nato vse dele dobro posušite.

3. Notranjost friteze na vroči zrak očistite z vlažno krpo in nekaj detergenta.

8.2 SHRANJEVANJE



NEVARNOST!

NEVARNOST UDARA ELEKTRIČNEGA TOKA!

PRIKLJUČNEGA KABLA NE NAVIJAJTE OKOLI NAPRAVE ALI NJENIH DELOV. ČE OBSTAJA ELEMENT ZA NAVIJANJE KABLA, GA USTREZNO UPORABITE. ZARADI NAPAČNEGA NAVIJANJA SE LAHKO IZOLACIJA KABLA POŠKODUJE IN OBSTAJA NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA.

» Omrežni kabel navijte okoli držala omrežnega kabla **7**, da boste lahko napravo kompaktno pospravili, glejte **sl. A**. Napravo očistite in jo shranite na suhem in pred umazanijo zaščitenem mestu izven dosega otrok.

9 TEHNIČNI PODATKI

Model:	GT-FAF-02
Dimenzije:	pribl. 39,5 x 37,5 x 29,7 cm
Utež:	pribl. 6,8 kg
Napajalna napetost:	220-240 V~
Omrežna frekvenca:	50 Hz
Poraba moči:	2.600 W
Razred zaščite:	I /  Električno prevodni deli ohišja so povezani z zaščitnim vodnikom.
Dolžina kabla:	pribl. 80 cm vključno s čepom
Prostornina:	pribl. 9 L
Timer:	1 minuta do 24 ur
Temperaturno območje:	40-200 °C

Način delovanja	Energijski vnos (Watt)	Obdobje (minute)
Izključeno	0,3	0
Pripravljenost (standby)	-	-
V pripravljenosti z dodatnimi informacijami	-	-
Pripravljenost v omrežnem delovanju	-	-

Ker naše proizvode nenehno razvijamo naprej in izboljšujemo, so možne spremembe v dizajnu in tehnične spremembe.

10 ISKANJE NAPAK

Problem	Možen vzrok in pomoč
Naprava ne deluje.	Naprava ni priključena na električno omrežje. — Priključite napravo na električno omrežje.
	Senzorno polje  9 ni bilo aktivirano. — Dotaknite se simbola
	Predal ni popolnoma vstavljen. — Predal vstavite poravnano s sprednjo stranjo naprave.
	Sprožila se je zaščita pred pregrevanjem. — Izvlecite omrežni vtič iz vtičnice. Naprave ne uporabljajte več. Obrnite se na servisni center.
Hrana je še vedno surova.	Preveč hrane v posodi za kuhanje. — Zmanjšajte količino.
	Temperatura je prenizka. — Povečajte temperaturo.
	Čas kuhanja je prekratek. — Podaljšajte čas kuhanja.
Hrana je še vedno surova.	Preveč hrane v posodi za kuhanje. — Zmanjšajte količino.
	Temperatura je prenizka. — Povečajte temperaturo.
	Čas kuhanja je prekratek. — Podaljšajte čas kuhanja.
Hrana ni kuhana enakomerno.	Hrano je treba obrniti. — Obrnite hrano
Izhaja para.	Običajen postopek pri fritiranju.
Izstopa bel dim.	Zelo mastna hrana. — Ne vpliva na pripravo. Izogibajte se sestavinam, ki imajo veliko maščob.
	Ostanki olja so ostali v predalu. — Vse dele po uporabi očistite.
Po odstranitvi predala naprava še naprej deluje.	Varnostno stikalo  ali druga komponenta v okvari, glejte Varnost. — Izvlecite omrežni vtič iz vtičnice. Naprave ne uporabljajte več. Obrnite se na servisni center.

11 IZJAVA O SKLADNOSTI

Zagotovljena je skladnost proizvoda z zakonsko predpisanimi standardi. Popolno Izjavo o skladnosti najdete na internetni strani www.gt-support.de

12 ODSTRANJEVANJE MED ODPADKE

12.1 ODSTRANJEVANJE EMBALAŽE



Embalazo zavrzite sortno čisto. Lepenko in karton oddajte med star papir, folije v zbiralnik reciklirnih materialov.

12.2 ODSTRANITEV STARE NAPRAVE



Stare naprave ne sodijo med gospodinjske odpadke!

Simbol s prečrtanim smetnjakom na kolesih pomeni, da električne in elektronske opreme ne smete odvreči med gospodinjske odpadke. Potrošniki so zakonsko zavezani, da električno in elektronsko opremo ob koncu njihove življenjske dobe zbirajo ločeno od nerazvrščenih komunalnih odpadkov. Na ta način je zagotovljeno okolju prijazno recikliranje, ki varčuje z viri.

Baterije in akumulatorje, ki niso trdno zaprti z električno ali elektronsko napravo in jih je mogoče odstraniti, ne da bi jih uničili, je treba ločiti od naprave, preden jo predate na zbirno mesto in odpeljete na za to določeno odlagališče. Enako velja za svetilke, ki jih je mogoče odstraniti iz naprave, ne da bi jih uničili.

Lastniki električnih in elektronskih naprav iz zasebnih gospodinjstev lahko le-te oddajo na zbirnih mestih javnih organov za ravnanje z odpadki ali na zbirnih mestih, ki jih postavijo proizvajalci oziroma distributerji. Oddaja stare opreme je brezplačna.

Na splošno so distributerji dolžni zagotoviti, da se stara oprema brezplačno odvzame nazaj, tako da zagotovijo ustrezne možnosti vračila na razumni razdalji.

Potrošniki imajo možnost, da staro opremo brezplačno oddajo distributerju, ki jo je dolžan prevzeti nazaj, če potrošnik kupi novo opremo enake vrednosti z načeloma enako funkcijo. Ta možnost obstaja tudi za dostavo v zasebno gospodinjstvo.

13 GARANCIJSKI LIST

Izdelek: Kombinirana friteza na vroči zrak GT-FAF-02

Številka izdelka: 847422

Predlagamo, da pred vračilom izdelka kontaktirate „**PODPORA STRANKAM**“, kjer bomo poskušali rešitev najti v najkrajšem možnem času. Na voljo smo tudi pri morebitnih vprašanjih v zvezi z uporabo izdelka.

Podpora strankam: ☎ 00800 / 456 22 000 (brezplačna številka)

💻 GT-SUPPORT-SLO@SERTRONICS.DE

Naslov servisa: Globaltronics Service Center • c/o Sertronics GmbH • Alfred-Nobel-Str.1 • 63128 Dietzenbach, NEMČIJA

Opis napake: _____

Vaši podatki:

Ime kupca: _____

Naslov: _____

E-pošta: _____

Datum izročitve: _____

13.1 GARANCIJSKI POGOJI

Spoštovani,

za vsak pri nas kupljen izdelek vam **zagotavljamo** najboljše garancijo kakovosti. Ker smo prepričani v kakovost naših izdelkov, vam HOFER garancija zagotavlja še širši nabor ugodnosti, kot je to določeno z zakonskimi določili:

Veljavnost garancije:	3 leta od prevzema izdelka
Nudimo vam:	brezplačno popravilo, zamenjavo izdelka (v kolikor je le-ta še na voljo v kateri od trgovin HOFER v Sloveniji) ali vračilo kupnine.
Postopek uveljavljanja garancije:	Za uveljavljanje garancije se obrnite na zgoraj navedeni servis ali na naš Oddelek za informacije in pomoč strankam (info@hofer.si ali +386 (0)1 8346 600), kjer vam bomo z veseljem pomagali.

Prosimo, upoštevajte, da ima **HOFER trgovina d.o.o.** možnost o vsakem posameznem garancijskem zahtevku odločiti po lastni presoji.

Garancija ne velja v naslednjih primerih:

- **za škodo, ki je nastala kot posledica vremenskih vplivov** (npr. udara strele, vode, ognja, zmrzali ipd.), **nesreče, prevoza, pri izpraznjenih baterijah ali nepravilni uporabi**
- **za poškodbe ali spremembe, ki jih povzroči kupec/tretja oseba**
- **zaradi nespoštovanja varnostnih opozoril, navodil za vzdrževanje in zaradi napak pri uporabi**
- **zaradi vodnega kamna in škode, ki jo je le-ta povzročil, izgube podatkov, škodljive programske opreme in poškodbe zaradi vročine za normalno obrabo obrabljivih delov (npr. zmogljivost akumulatorja)**

Garancija velja za proizvode izročene na območju Republike Slovenije in se lahko uveljavlja na območju Republike Slovenije. Proizvajalec jamči za kakovost oziroma brezhibno delovanje izdelka v garancijskem roku, ki začne teči z izročitvijo blaga. Če popravila ni mogoče izvesti v 45 dnevem roku, bo izdelek popravljen, zamenjan ali pa bo ob soglasju kupca povrnjena kupnina. Garancijska doba se podaljša za čas popravila.

Če je bila stvar zaradi nepravilnega delovanja zamenjana ali bistveno popravljena, začne garancijska doba teči znova od izročitve zamenjave oziroma vrnitve popravljene stvari.

V času veljavnosti garancije lahko izdelek posredujete v popravilo pooblaščenemu servisu v vam najbližjo trgovino HOFER. Če vam popravila ali izdelave predračuna ne moremo nuditi brezplačno, boste o tem vnaprej obveščeni. Proizvajalec je po poteku garancijske dobe dolžan zagotavljati servisiranje in nadomestne dele za obdobje 3 let po preteku garancijske dobe.

Ta garancija ne vpliva na druge zakonske garancijske obveznosti in ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na izdelku. Veljavnost garancije se lahko podaljša le, če to predvideva zakon. V državah, v katerih so (obvezna) garancija in/ali skladiščenje rezervnih delov in/ali odškodnina za škodo določeni z zakonom, veljajo zakonsko predpisane minimalne zahteve. Servisna služba in prodajalec pri sprejemu izdelka v popravilo ne prevzemata odgovornosti za izgubo kakršnihkoli podatkov ali nastavitvev, ki jih je kupec shranil na izdelku.

Oznaka proizvajalca/uvoznika:

GLOBALTRONICS GMBH & CO. KG
Bei den Mühren 5
20457 HAMBURG, GERMANY

Podjetje in sedež prodajalca:

HOFER trgovina d.o.o.
Kranjska cesta 1
1225 Lukovica, SLOVENIJA

Podpis prodajalca:

SOMMARIO

1 Informazioni generalità	72
1.1 Leggere e conservare le istruzioni per l'uso	72
1.2 Legenda	72
2 Sicurezza	73
2.1 Utilizzo conforme	73
2.2 Indicazioni di sicurezza	73
2.3 Preparazione a basso contenuto di acrilammide	76
3 Volume di fornitura	77
4 Prima messa in funzione	78
4.1 Controllo volume di fornitura	78
4.2 Prima del primo impiego	79
4.3 Posizionare l'apparecchio	79
4.4 Assemblaggio	80
5 Uso.....	81
5.1 Informazioni generali.....	82
5.2 Preriscaldamento.....	83
5.3 Preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura	84
5.4 Cottura con funzione programma	84
5.5 Funzione SERVE.....	86
5.6 Funzione PAIR	86
5.7 Essiccazione di frutta	87
5.8 Il processo di cottura/di essiccazione è concluso.....	88
5.9 Funzione mantenimento in caldo	88
6 Tempi di cottura, temperature e quantità.....	88
7 Tempi di essiccazione.....	89
8 Pulizia e conservazione	90
8.1 Pulizia	90
8.2 Conservazione	90
9 Dati tecnici	90
10 Ricerca errori	91
11 Dichiarazione di conformità	92
12 Smaltimento	92
12.1 Smaltimento della confezione	92
12.2 Smaltimento dell'apparecchio.....	92
13 Certificato di Garanzia Convenzionale.....	92
13.1 Condizioni di Garanzia Convenzionale	93

1 INFORMAZIONI GENERALI

1.1 LEGGERE E CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER L'USO



Le istruzioni per l'uso contengono informazioni importanti sulla messa in funzione e per l'utilizzo.

Leggere accuratamente le istruzioni per l'uso, in particolare le indicazioni di sicurezza, prima di utilizzare questo articolo. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può comportare lesioni gravi o danni materiali.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle norme e sui regolamenti in vigore nell'Unione Europea. All'estero rispettare anche le direttive e le leggi specifiche della relativa nazione.

Conservare le presenti istruzioni per l'uso per un utilizzo successivo. Se l'articolo viene consegnato a terzi, è obbligatorio consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso.

Le presenti istruzioni per l'uso possono essere scaricate anche in formato PDF dalla home page www.gt-support.de

1.2 LEGENDA

I seguenti simboli e segnali vengono utilizzati nelle presenti istruzioni per l'uso, sull'articolo o sulla confezione.

PERICOLO!

» Questo simbolo/segnale indica un pericolo con un grado di rischio elevato, che, se non evitato, comporta lesioni gravi o mortali.

AVVERTIMENTO!

» Questo simbolo/termine indica un pericolo con un grado di rischio medio, che, se non evitato, può comportare lesioni gravi o la morte.

ATTENZIONE!

» Questo simbolo/segnale indica un pericolo con un grado di rischio basso, che, se non evitato, può comportare lesioni lievi o moderate.

AVVISO!

» Questo simbolo/segnale mette in guardia da possibili danni materiali.

AVVISO

» Questo simbolo fornisce delle informazioni aggiuntive utili per l'assemblaggio o per l'utilizzo.



Superficie calda! Questo simbolo segnala superfici calde durante il funzionamento - non toccare a mani nude.



Idoneo al contatto con gli alimenti.



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo „Dichiarazione di conformità“): I prodotti contrassegnati da questo simbolo sono conformi a tutte le norme comunitarie applicabili dell'area economica europea.



Il marchio „Sicurezza controllata“ (simbolo GS, Geprüfte Sicherheit) certifica che questo prodotto è conforme alle direttive della legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti.



Tensione alternata

Descrive la tensione elettrica che cambia direzione (polarità) con una ripetizione regolare.

2 SICUREZZA

2.1 UTILIZZO CONFORME

Questo apparecchio è adatto esclusivamente alla preparazione di alimenti in quantità consuete in ambito domestico e deve essere utilizzato esclusivamente in ambienti chiusi.

Può essere utilizzato sia per la preparazione ad es. di verdure, patatine, pesce, carne e pollame che per farinacei.

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso privato.

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso.

Qualsiasi altro utilizzo non è considerato conforme alle disposizioni e può provocare danni materiali o alle persone.

Non utilizzare assolutamente la friggitrice ad aria calda per riscaldare acqua o altri liquidi.

Il produttore o rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da un utilizzo non conforme, riparazioni eseguite in modo non competente, modifiche non autorizzate

o un impiego di accessori o ricambi non autorizzati.

L'articolo non è adatto all'utilizzo in ambito commerciale, come ad es.:

- nelle cucine per collaboratori e nei negozi o in altre aree commerciali,
- in fattorie,
- da parte di clienti in alberghi, motel o altre strutture di accoglienza,
- nei bed and breakfast.

2.2 INDICAZIONI DI SICUREZZA

PERICOLO!

UNA INSTALLAZIONE ELETTRICA ERRATA O UNA TENSIONE DI RETE TROPPO ELEVATA POSSONO PROVOCARE SCOSSE ELETTRICHE.

- » Collegare l'apparecchio alla rete elettrica esclusivamente se la tensione di rete della presa corrisponde alle informazioni sulla targhetta di identificazione.
- » Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica comodamente accessibile per poter scollegare rapidamente l'apparecchio in caso di guasto.
- » Non utilizzare l'apparecchio se sono presenti danni visibili allo stesso, al cavo elettrico o al connettore di rete oppure se gli accessori sono molto sporchi.
- » Se il cavo elettrico dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da altra persona qualificata similare per evitare pericoli.
- » Non aprire l'alloggiamento, incaricare della riparazione il personale qualificato. Rivolgersi a un centro di assistenza indicato sul certificato di garanzia.
- » Non introdurre oggetti metallici o di altro tipo nelle aperture dell'apparecchio. Utilizzare secondo le disposizioni solo quelli inclusi come accessori.
- » Nell'apparecchio sono presenti componenti elettrici e meccanici indispensabili alla protezione dai pericoli.
- » Non effettuare un ponte sull'interruttore di sicurezza  e non manipolare l'interruttore in alcun modo.
- » L'apparecchio non deve essere collegato a un timer o a un altro sistema di controllo a distanza.
- » Tenere l'apparecchio, il cavo elettrico e la spina elettrica lontano dall'acqua e da altri liquidi nonché dalle fiamme libere, dalle fonti di calore e dalle superfici calde.
- » Non toccare mai l'apparecchio e il cavo elettrico con le mani bagnate.
- » Non estrarre mai la spina dalla presa elettrica tirando il cavo elettrico, ma afferrare sempre la spina.
- » Non utilizzare il cavo elettrico per il trasporto dell'apparecchio.
- » Disporre il cavo in modo che non sussista il rischio d'inciampare.
- » Non posizionare il cavo elettrico su bordi taglienti e non piegarlo.
- » Posizionare l'apparecchio in modo che non possa cadere in una vasca o nel lavello.
- » Non cercare mai di toccare l'apparecchio se è caduto nell'acqua. In questo caso estrarre immediatamente la spina elettrica dalla presa.
- » Spegnerne sempre l'apparecchio ed estrarre la spina elettrica dalla presa:
 - » • quando l'apparecchio non è sorvegliato oppure quando la preparazione è terminata,
 - » • quando l'apparecchio non è in uso o quando viene pulito,
 - » • in caso di temporale o in presenza di un guasto.

⚠ PERICOLO!

UNA INSTALLAZIONE ELETTRICA ERRATA O UNA TENSIONE DI RETE TROPPO ELEVATA POSSONO PROVOCARE SCOSSE ELETTRICHE.

- » Il cavo di collegamento non deve essere avvolto attorno all'apparecchio o a parti dell'apparecchio. Se è presente un avvolgimento cavo questo deve essere utilizzato adeguatamente. Un avvolgimento errato del cavo può danneggiare l'isolamento del cavo con conseguente rischio di scossa elettrica.

⚠ AVVERTIMENTO!

- » Utilizzare esclusivamente adattatori e prolunghie conformi alle disposizioni di sicurezza in vigore. Non superare l'ampereaggio massimo ammesso dell'adattatore o del cavo di prolunga.

⚠ AVVERTIMENTO!

PERICOLI PER BAMBINI E PERSONE CON CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI RIDOTTE O CON SCARSA ESPERIENZA E COMPETENZA!

- » I bambini e le persone con limitazioni fisiche e mentali non riconoscono i pericoli che comporta l'utilizzo di questo apparecchio.
- » Ciò può causare infortuni con lesioni gravi.
- » Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni di età in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e/o competenza, se sorvegliate o istruite sull'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se hanno compreso i pericoli che ne risultano.
- » I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- » La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- » Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento lontani dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- » Non lasciare giocare i bambini con la pellicola della confezione. Durante il gioco potrebbero restare impigliati oppure metterlo sulla testa rischiando di soffocare.

⚠ AVVERTIMENTO! PERICOLO DI LESIONI!

- »  Superficie calda! Le parti di questo apparecchio durante il funzionamento si surriscaldano. L'utilizzo non corretto può causare lesioni gravi.
- » Durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde. Non toccarle per evitare ustioni.
- » Durante il funzionamento toccare l'apparecchio esclusivamente sul manico dell'inserto e sul display touch!
- » Per evitare lesioni evitare il contatto di capelli, gioielli e abbigliamento con l'apparecchio in funzione.
- » Non utilizzare l'apparecchio se uno dei componenti è danneggiato.
- » Avvisare del pericolo anche gli altri utilizzatori.
- » Durante il processo di cottura fuoriesce vapore caldo, in particolare quando il cestello per friggere viene estratto. Utilizzare sempre guanti da cucina e non chinarsi sopra l'apparecchio.
- » Prima della cottura asciugare accuratamente gli alimenti per evitare l'eccessiva formazione di vapore.
- » Eliminare la brina e i pezzetti di ghiaccio dagli alimenti surgelati.

⚠ AVVERTIMENTO!

PERICOLO DI LESIONI! IN CASO DI CONTATTO CON IL VAPORE BOLLENTE POSSONO ESSERE PROVOCATE LESIONI GRAVI!

- » Durante la cottura fuoriesce aria bollente dalle aperture per l'uscita dell'aria sul retro dell'apparecchio. Tenere le mani e il viso a una distanza di sicurezza dall'aria calda e dall'apertura per l'uscita dell'aria. Fare anche attenzione al vapore bollente che esce dalle fughe del lato anteriore dell'apparecchio. Fare particolare attenzione quando si preleva il cestello per friggere dall'apparecchio.

⚠ AVVERTIMENTO! PERICOLO D'INCENDIO!

SUSSISTE IL PERICOLO DI INCENDIO CAUSATO DALLE SUPERFICI CALDE.

SE SI USA LA CARTA DA FORNO O IL FOGLIO DI ALLUMINIO SENZA IL CIBO NEL CASSETTO DI COTTURA, LA CARTA DA FORNO PUÒ PRENDERE FUOCO E SI PUÒ VERIFICARE UN INCENDIO.

SE SI USA LA CARTA DA FORNO O IL FOGLIO DI ALLUMINIO, ASSICURARSI CHE IL CIBO SIA DISTRIBUITO IN MODO UNIFORME. LA CARTA DA FORNO O IL FOGLIO DI ALLUMINIO POTREBBERO FINIRE NELL'ELEMENTO RISCALDANTE E INCENDIARSI.

SE SI UTILIZZA CARTA DA FORNO O FOGLI DI ALLUMINIO NEL CASSETTO DI COTTURA, IL FLUSSO D'ARIA CALDA SI POTREBBE RIDURRE O INTERROMPERE. POTREBBE ESSERE NECESSARIO PROLUNGARE IL PROCESSO DI COTTURA E PERTANTO POTREBBE RISULTARE IRREGOLARE.

- » Non posizionare l'apparecchio su un piano di cottura a gas o elettrico di qualsiasi genere, su piastre di cottura elettriche o nel forno acceso.
- » Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro comodamente accessibile, in piano, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile.
- » Eventualmente posizionare un supporto antiscivolo sotto i piedini di gomma dell'apparecchio, poiché le superfici possono essere trattate con i detergenti più differenti e alcuni ingredienti potrebbero aggredire i piedini di gomma ammorbidendoli.
- » Non posizionare l'apparecchio vicino al bordo della superficie di lavoro.
- » Non posizionare l'apparecchio sotto un pensile o in un angolo. Fare attenzione che l'apparecchio sia libero in alto.
- » Tenere una distanza minima di 30 cm tra il retro dell'apparecchio e altri oggetti e minimo 10 cm ai lati.
- » Non posare oggetti sull'apparecchio.
- » Non coprire l'apparecchio.
- » Non lasciare incustodito l'apparecchio durante il funzionamento. Attendere fino a quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.
- » Tenere i cavi di alimentazione fuori dalla portata dei bambini. Potrebbero tirarli e tirarsi addosso l'apparecchio.
- » Non riempire l'inserito di grasso o olio.
- » Posizionare sempre il cestello per friggere caldo/l'inserito su una superficie resistente al calore.

⚠ ATTENZIONE! RISCHI PER LA SALUTE!

LE COTTURE A TEMPERATURE TROPPO ELEVATE POSSONO CAUSARE LA FORMAZIONE DI SOSTANZE DANNOSE ALLA SALUTE.

- » Durante la cottura degli alimenti fare attenzione a che questi non diventino troppo scuri.
- » Eliminare i residui di cibo bruciato.

AVVISO!

PERICOLO DI DANNI! L'UTILIZZO NON CORRETTO DELL'APPARECCHIO PUÒ CAUSARE IL SURRISCALDAMENTO E IL DANNEGGIAMENTO DELLO STESSO.

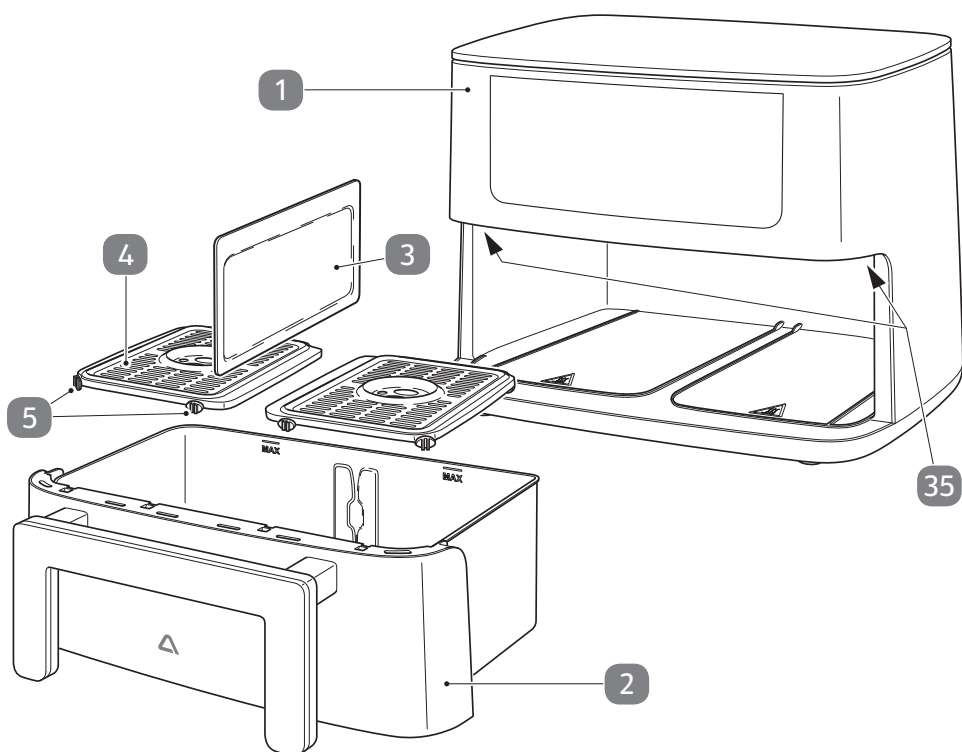
- » Non utilizzare mai l'apparecchio vuoto se non sorvegliato. L'apparecchio può surriscaldarsi, vedi Ricerca errori.
- » La resistenza e il rivestimento antiaderente potrebbero restarne danneggiati e sviluppare del fumo. In questo caso aprire le finestre ed arieggiare accuratamente il locale.

2.3 PREPARAZIONE A BASSO CONTENUTO DI ACRILAMMIDE

i AVVISO

- » L'acrilammide è una sostanza sospetta di essere cancerogena la cui concentrazione aumenta notevolmente con il riscaldamento degli alimenti contenenti amidi oltre i 175 °C. Durante la preparazione osservare il cambiamento di colore degli alimenti. I fritti dovrebbero presentare un colore dorato, non marrone, quando vengono serviti.

3 VOLUME DI FORNITURA



- 1 Friggitrice ad aria calda
- 2 Inserto cestello di cottura
- 3 Separatore
- 4 Griglia
- 5 Bordini in silicone (protezione antigraffio, 4 pz. In caso di smarrimento, possono essere riordinati tramite il servizio clienti.)
- 35 Interruttore di sicurezza
 - Istruzioni per l'uso/Certificato di garanzia convenzionale

4 PRIMA MESSA IN FUNZIONE

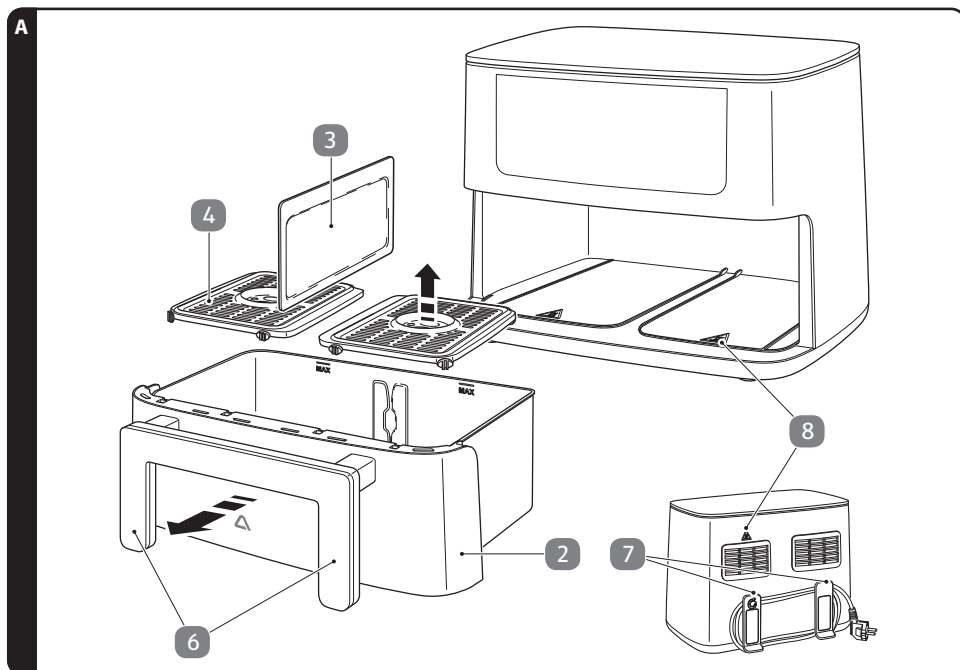
4.1 CONTROLLO VOLUME DI FORNITURA

AVVISO!

PERICOLO DI DANNI! SE LA CONFEZIONE VIENE APERTA CON SCARSA CAUTELA CON UN COLTELLO AFFILATO O CON ALTRI OGGETTI APPUNTITI L'APPARECCHIO POTREBBE ESSERE DANNEGGIATO.

» Fare attenzione durante l'apertura della confezione.

1. Estrarre tutte le parti dell'apparecchio e le istruzioni per l'uso dalla confezione, rimuovere le pellicole di protezione e i pezzi di cartone.



i AVVISO

» Estrarre l'inserto cestello di cottura (2) utilizzando i manici (6) dall'apparecchio, vedi Fig. A ed estrarre il separatore (3) e le griglie (4).

2. Controllare che la confezione sia completa di tutti gli articoli (vedi Volume di fornitura).
3. Controllare che tutti i componenti siano integri e non danneggiati. In caso di danni non utilizzarli. Rivolgersi a un centro di assistenza indicato sul certificato di garanzia.

4.2 PRIMA DEL PRIMO IMPIEGO

PERICOLO!

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA! NON IMMERGERE MAI LA FRIGGITRICE AD ARIA CALDA NELL'ACQUA O IN UN ALTRO LIQUIDO E NON LAVARLA MAI CON ACQUA O DETERGENTI!

ATTENZIONE!

RESIDUI DI PRODUZIONE!

» I residui legati alla produzione e non adatti al consumo possono essere presenti su o in tutti i componenti dell'articolo. I componenti che possono entrare in contatto con gli alimenti devono essere controllati e puliti accuratamente prima del primo utilizzo.

AVVISO!

NON UTILIZZARE SOLVENTI, DETERGENTI ABRASIVI OD OGGETTI APPUNTITI!

» Pulire la friggitrice ad aria calda con un panno leggermente umido sia all'interno che all'esterno.

AVVISO!

PERICOLO DI DANNI!

» Il ventilatore e l'elemento riscaldante si trovano in alto, all'interno dello scomparto dell'inserito della friggitrice ad aria calda. Pulire questa parte con particolare cautela.

1. Strofinare l'inserito cestello di cottura , le griglie  e il separatore  con un panno umido.

4.3 POSIZIONARE L'APPARECCHIO

Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro comodamente accessibile, in piano, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile. I piedini di gomma della parte inferiore assicurano un posizionamento stabile.

Tenere una distanza minima di 30 cm tra il retro dell'apparecchio e altri oggetti e minimo 10 cm ai lati.

Togliere il cavo elettrico dal supporto cavo .

4.4 ASSEMBLAGGIO

ATTENZIONE!

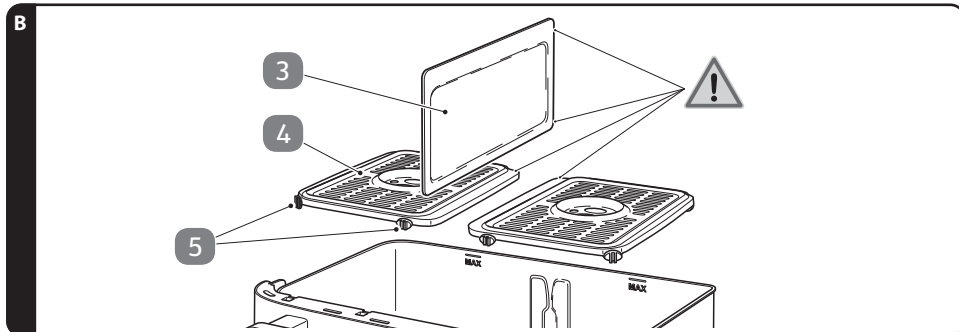
» Assicurarsi che l'apparecchio NON sia ancora collegato alla rete elettrica durante l'assemblaggio.

1. Inserire le griglie **4** e il separatore **3** come illustrato.

AVVISO

» Le griglie e il separatore possono entrare nell'inserto cestello di cottura solo nella posizione rappresentata nella figura.

2. Spingere l'inserto cestello di cottura nella friggitrice ad aria calda fino alla chiusura completa su entrambi i lati con uno scatto udibile.



AVVISO

» I beccucci in silicone **5** assicurano che le griglie della griglia **4** siano fissate saldamente nell'inserto del cestello di cottura. Durante l'uso, la presa potrebbe indebolirsi e le griglie potrebbero cadere quando si capovolge il cestello di cottura.

» In questo caso i beccucci in silicone **5** possono essere piegati uniformemente e leggermente verso l'esterno con i supporti per ripristinare una presa sicura.

5 Uso

PERICOLO!

COLLEGARE LA FRIGGITRICE AD ARIA CALDA ALLA RETE ELETTRICA SOLO DOPO AVERLA ASSEMBLATA COMPLETAMENTE! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA! FARE ATTENZIONE A CHE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE NON POSSA ENTRARE IN CONTATTO CON LE PARTI CALDE DELLA FRIGGITRICE.



SUPERFICIE CALDA  **L'ALLOGGIAMENTO E LE PARTI DELL'APPARECCHIO DIVENTANO MOLTO CALDI DURANTE IL FUNZIONAMENTO.**

NON SPOSTARE L'APPARECCHIO DURANTE IL FUNZIONAMENTO. SPEGNERE L'APPARECCHIO, ESTRARRE LA SPINA ELETTRICA DALLA PRESA E LASCIARE RAFFREDDARE L'APPARECCHIO PER 30 MINUTI PRIMA DI SPOSTARLO.

PERICOLO! PERICOLO D'INCENDIO!

SE SI USA LA CARTA DA FORNO O IL FOGLIO DI ALLUMINIO SENZA IL CIBO NEL CASSETTO DI COTTURA, LA CARTA DA FORNO PUÒ PRENDERE FUOCO E SI PUÒ VERIFICARE UN INCENDIO.

SE SI USA LA CARTA DA FORNO O IL FOGLIO DI ALLUMINIO, ASSICURARSI CHE IL CIBO SIA DISTRIBUITO IN MODO UNIFORME. LA CARTA DA FORNO O IL FOGLIO DI ALLUMINIO POTREBBERO FINIRE NELL'ELEMENTO RISCALDANTE E INCENDIARSI.

SE SI UTILIZZA CARTA DA FORNO O FOGLI DI ALLUMINIO NEL CASSETTO DI COTTURA, IL FLUSSO D'ARIA CALDA SI POTREBBE RIDURRE O INTERROMPERE. POTREBBE ESSERE NECESSARIO PROLUNGARE IL PROCESSO DI COTTURA E PERTANTO POTREBBE RISULTARE IRREGOLARE.

1. Posizionare l'apparecchio, vedi **Posizionare l'apparecchio** e prepararlo, vedi **Assemblaggio**.

AVVISO

- » L'apparecchio è dotato di un inserto cestello di cottura che grazie al separatore offre due zone di cottura.
- » Queste possono essere utilizzate singolarmente o contemporaneamente. Senza separatore l'inserto cestello di cottura dispone di un vano di cottura grande.

2. Preparare gli alimenti.

AVVISO

- » Fare attenzione a che gli alimenti non sporgano al di sopra del bordo dell'inserto cestello di cottura. Rispettare la marcatura **MAX** nell'inserto cestello di cottura.

3. Deporre gli alimenti nell'inserto cestello di cottura.

AVVISO

- » Quando si preparano singoli pezzi di alimento distribuirli a una certa distanza l'uno dall'altro in modo che l'aria calda possa circolare uniformemente attorno agli stessi. Così si otterrà una cottura uniforme.

4. Inserire l'inserto cestello di cottura  completamente nella friggitrice ad aria calda.
5. Collegare la spina elettrica alla rete elettrica. Tutti i simboli nel display si illuminano brevemente e l'apparecchio emette 2 brevi bip. Il campo sensore  **Start/Stop**  resta illuminato.
6. Toccare il campo sensore . Ora il display indica alternativamente e lampeggiando le possibilità di preselezione del tempo di cottura e della temperatura di cottura per entrambi gli inserti cestello di cottura (180°C/15 MIN). Toccando nuovamente   è possibile avviare direttamente la cottura tramite la preimpostazione.

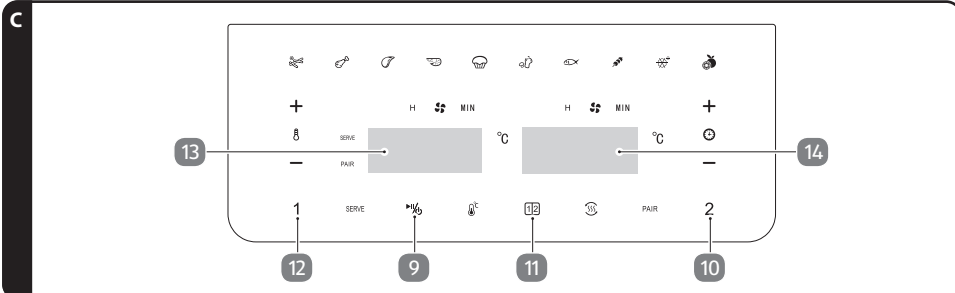
AVVISO

- » Se dopo l'accensione non viene attivato nessun comando si attiva lo stato di standby. Dallo stato di standby viene richiamata prima la preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura. Per passare da una funzione programma alla preselezione manuale toccare il campo sensore   per ca. 3 secondi (stato di standby) e quindi toccarlo nuovamente per breve tempo.

5.1 INFORMAZIONI GENERALI

⚠ ATTENZIONE!

- » L'inserito cestello di cottura può essere pesante a causa delle dimensioni e della quantità di alimenti da cuocere. Utilizzare sempre entrambe le mani quando si estrae o si inserisce. In caso contrario con un sollevamento solo su di un lato dell'inserito cestello di cottura, gli alimenti da cuocere potrebbero ribaltarsi.



i AVVISO

- » L'apparecchio offre tre zone di cottura, due per piatti differenti o porzioni più piccole ed entrambe assieme per porzioni più grandi.
- » Prima di impostare il tempo e la temperatura o avviare un programma, scegliere la zona di cottura.
- » La zona di cottura di sinistra viene attivata con il tasto sensore 1 (12), la zona di cottura di destra con il tasto sensore 2 (10). Analogamente nel campo di sinistra 13 viene visualizzata la temperatura in °C e il tempo in H (ore) e MIN (minuti) in modo alternato per la zona di cottura di sinistra, e nel campo 14 di destra la temperatura e il tempo in modo alternato per la zona di cottura di destra. Entrambe le zone possono essere utilizzate contemporaneamente o in modo indipendente l'una dall'altra.
- » La differenza di temperatura impostabile tra la zona di cottura di sinistra e quella di destra corrisponde a 100 °C. Se ad es. per la zona di cottura di sinistra si desidera impostare la temperatura a 50 °C, per la zona di cottura di destra si può fissare una temperatura massima di 150 °C. Per aumentare la temperatura per il vano di cottura di destra (oltre 150 °C), prima è necessario aumentare la temperatura del vano di cottura di sinistra.
- » Con il tasto sensore 1+2 (11) la zona di cottura di sinistra e quella di destra vengono unite in una zona di cottura più grande, ad es. per cuocere un pollo intero. Nel campo 13 di sinistra viene visualizzata la temperatura e nel campo 14 di destra il tempo.

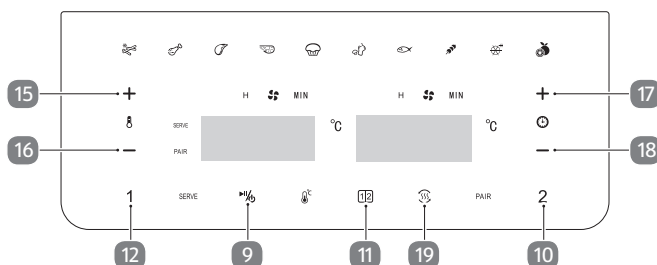
5.2 PRERISCALDAMENTO

i AVVISO

» Per l'immissione procedere velocemente, perché altrimenti non sono possibili ulteriori inserimenti. Un inserimento è possibile solo fino a quando l'area di cottura selezionata (1, 2 o 1/2) lampeggia.

1. In modalità standby, toccare il campo del sensore 9.
 2. Prima selezionare la zona di cottura. Il tasto sensore 1 12 per la zona di sinistra, il tasto 2 10 per la zona di destra o il tasto 11 per entrambe le zone come descritto al capitolo Informazioni generali. Successivamente lampeggia il corrispondente tasto sensore 1, 2 o 1/2. Poi il tasto sensore 19.
- Con il tasto sensore 16 e/o 15 è possibile impostare la temperatura nell'intervallo compreso tra 40 e 200 °C. Con il tasto sensore 18 e/o 17 è possibile impostare il tempo nell'intervallo compreso tra 1 e 60 minuti.

D



i AVVISO

» Prima di iniziare è possibile cambiare le zone di cottura, per cambiare la temperatura o il tempo. A tale scopo toccare prima il tasto sensore 1 12 e/o 2 10. Se si preriscalda solo una zona di cottura l'indicazione della seconda zona di cottura mostra che la seconda zona non è preriscaldata.

3. Avviare ora il preriscaldamento fino a quando l'ultima area di cottura immessa lampeggia ancora, con il tasto sensore 9.

i AVVISO

- » Il tasto sensore 9 e il simbolo della ventola lampeggiano fino al raggiungimento della temperatura impostata. Successivamente lampeggia ancora il simbolo della ventola e vengono emessi 3 brevi segnali acustici. La temperatura viene poi mantenuta per il tempo impostato; il timer scatta con cadenza di un minuto e quindi emette 3 brevi segnali acustici. Allo scadere del tempo risuonano 4 brevi segnali acustici, il display torna nello stato di pronto e la ventola funziona con il simbolo lampeggiante ancora per un breve intervallo di tempo.
- » Infine se entro 5 minuti non avviene alcun ulteriore utilizzo, viene attivato lo stato di Standby.
- » Si può anche interrompere il preriscaldamento, estraendo l'inserito cestello di cottura. L'inserimento prosegue il processo.
- » Toccare il tasto sensore 9 per ca. 3 secondi per concludere in anticipo. Il display torna in standby e la ventola funziona con il simbolo lampeggiante ancora per un breve intervallo di tempo.

i AVVISO

- » Dopo il preriscaldamento, come indicato in **Preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura** e/o la **Cottura con la funzione di programmazione**, è possibile iniziare la cottura del preparato.
- » Per garantire una cottura il più possibile omogenea da parte del flusso d'aria calda, gli alimenti devono essere ridistribuiti, rigirati o mescolati dopo la metà del tempo di cottura.
- » Quando si preparano le patatine fritte, girarle due volte durante il tempo di cottura.

5.3 PRESELEZIONE MANUALE DEL TEMPO DI COTTURA E DELLA TEMPERATURA

1. In modalità standby, toccare il campo del sensore  9.
2. Prima selezionare la zona di cottura. Il tasto sensore **1**  12 per la zona di sinistra, il tasto **2**  10 per la zona di destra o il tasto   11 per entrambe le zone come descritto al capitolo **Informazioni generali**. Successivamente lampeggia il corrispondente tasto sensore **1**, **2** o  12.

AVVISO

- » La temperatura preselezionata di 180 °C viene visualizzata in modo alternato con il tempo preselezionato 15 MIN nel campo corrispondente ( 13 e  14). Dopo avere scelto la zona di cottura generale, nel campo di sinistra viene visualizzata la temperatura e in quello di destra il tempo.
3. Con i campi sensore **+**  15 e **-**  16 è possibile incrementare o ridurre la temperatura. Con i campi sensore **+**  17 e **-**  18 è possibile incrementare o ridurre il tempo.
 - La temperatura viene modificata in intervalli di 5°C da 40 fino a 200°C.
 - Il tempo viene modificato in intervalli da un minuto da 1 fino a 60 minuti.
 - Se si mantiene premuto il campo sensore la modifica in avanti o indietro del tempo o della temperatura avviene più rapidamente.
 4. Avviare la cottura entro 15 secondi tramite il campo sensore  9, vedi Fig. B. Altrimenti sarà necessario toccare nuovamente il tasto sensore **1**  12, **2**  10 o   11 corrispondente. Le impostazioni eseguite restano memorizzate.

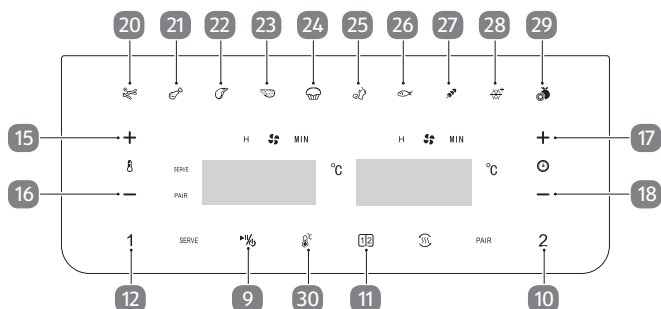
AVVISO

- » Se la cottura avviene solo su di un lato, l'indicazione **- - -** per l'altro lato, avvisa che il secondo inserto non è in funzione. L'indicazione "Ventilazione attiva"  indica il funzionamento del ventilatore. Il tempo di cottura e la temperatura possono essere modificati in qualsiasi momento in base alle esigenze come sopra descritto durante il funzionamento dell'apparecchio.
 - » Se si desidera interrompere il processo di riscaldamento, toccare il campo sensore  9 durante il funzionamento. Il processo di riscaldamento viene interrotto, il timer si ferma e il campo sensore lampeggia. Il ventilatore lavora ancora per un paio di secondi. Un nuovo tocco del campo sensore riattiva il processo di cottura.
 - » Quando si desidera controllare il processo di cottura oppure aggiungere o togliere degli ingredienti è possibile estrarre l'inserto durante il funzionamento. Il ventilatore e l'elemento riscaldante vengono spenti e il tempo bloccato. L'inserimento dell'inserto farà proseguire il processo di cottura.
5. Per spegnere l'apparecchio entro il minuto successivo mantenere premuto il campo sensore  9 per ca. 3 secondi. Il ventilatore continua a funzionare per qualche tempo dopo lo spegnimento.

5.4 COTTURA CON FUNZIONE PROGRAMMA

AVVISO

- » Sono disponibili 11 programmi con il tempo e la temperatura preprogrammati.
1. Prima selezionare la zona di cottura. Il tasto sensore **1**  12 per la zona di sinistra, il tasto **2**  10 per la zona di destra o il tasto   11 per entrambe le zone come descritto al capitolo **Informazioni generali**. Successivamente lampeggia il corrispondente tasto sensore **1**, **2** o  12.
 2. Toccare il tasto sensore desiderato dal  20 al  30.
 - Per il programma „Essiccazione di frutta”  29 vedere il capitolo **Essiccazione di frutta**.
 - Per il programma „Mantenimento in caldo”  30 vedere il capitolo **Funzione mantenimento in caldo**.



20		Preimpostazione "Patatine"	18 minuti a 200 °C
21		Preimpostazione "Pollo"	22 minuti a 180 °C
22		Preimpostazione "Bistecca/Cotoletta"	12 minuti a 180 °C
23		Preimpostazione „Gamberetti"	8 minuti a 180 °C
24		Preimpostazione "Torta"	30 minuti a 160 °C
25		Preimpostazione "Verdure"	15 minuti a 160 °C
26		Preimpostazione "Pesce"	10 minuti a 180 °C
27		Preimpostazione „Spiedini"	12 minuti a 180 °C
28		Preimpostazione „Surgelati"	25 minuti a 180 °C
9		Preimpostazione „Essiccazione di frutta"	120 minuti a 50 °C
30		Preimpostazione „Funzione mantenimento in caldo"	60 minuti a 60 °C

Il programma selezionato viene rappresentato con la zona di cottura corrispondente lampeggiante.

3. Avviare il programma di cottura con il tasto sensore 9.

i AVVISO

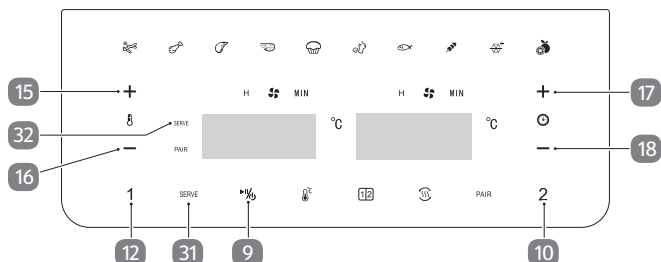
- » Vengono visualizzati in modo alternato inizialmente lampeggiando la temperatura del programma e a seguire il tempo. Il tempo di cottura e la temperatura possono essere modificati in qualsiasi momento prima e durante il funzionamento in base alle esigenze come descritto in **Preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura**.
- » Se dopo la selezione programma non si danno comandi viene attivato lo standby.
- » Per ottenere una cottura più uniforme ridistribuire, girare o muovere ripetutamente gli alimenti da cuocere. A questo scopo estrarre l'inserito e successivamente inserirlo nuovamente nell'apparecchio. A questo scopo estrarre l'inserito, muovere gli alimenti con cautela e quindi reinserire l'inserito nell'apparecchio. In alternativa posizionare l'inserito su una superficie resistente al calore e mescolare o ridistribuire gli alimenti con l'aiuto di un utensile da cucina adatto.

5.5 FUNZIONE SERVE

i AVVISO

- » Con la funzione **SERVE** 31 vengono coordinati diversi tempi di cottura. Il processo di cottura termina per il piatto con il tempo di cottura più breve 15 secondi prima del piatto con il tempo di cottura più lungo.
- » Se i tempi di cottura di entrambi i lati sono uguali, il processo di cottura di sinistra termina 15 secondi prima del processo di cottura di destra.
- » La funzione SERVE è disponibile solo se vengono utilizzate le zone di cottura di sinistra e di destra.

F



1. Eseguire l'impostazione come descritto sotto **Preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura** o sotto **Cottura con funzione programma**.
2. Toccare il campo sensore **SERVE** 31 per attivare la funzione.
3. Avviare il processo di cottura tramite il campo sensore % 9. L'indicazione **SERVE** 32 lampeggia durante la cottura e nell'indicazione con il tempo di cottura inferiore viene mostrato il simbolo del tempo di attesa $\square \square \square$. Se il tempo residuo del tempo di cottura più lungo raggiunge l'impostazione del tempo di cottura più breve, il tempo residuo di destra viene visualizzato con 15 secondi di ritardo rispetto al tempo di sinistra.

i AVVISO

- » Una modifica del tempo di cottura e della temperatura può essere eseguita solo dopo l'avvio della cottura con il tempo inferiore. Dopo l'avvio della cottura con il tempo di cottura inferiore l'indicazione **SERVE** 32 resta illuminata e l'apparecchio emette 3 brevi bip.
- » Tramite i campi sensore + 17 o - 18 è possibile incrementare o ridurre il tempo per entrambe le zone di cottura.
- » Per modificare la temperatura selezionare prima la zona di cottura di sinistra 12 oppure quella di destra 10, prima di effettuare la modifica tramite i campi sensore + 15 o - 16.

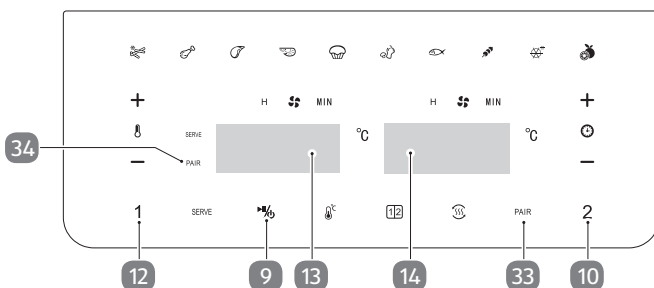
5.6 FUNZIONE PAIR

i AVVISO

- » Con la funzione **PAIR** 34 le impostazioni per la zona di cottura di sinistra e di destra 12 e/o 10 vengono effettuate contemporaneamente. La funzione PAIR è disponibile solo se vengono utilizzate le zone di cottura di sinistra e di destra.

1. Toccare il campo sensore **PAIR** 33 per attivare la funzione. Il display **PAIR** 34 si accenderà.
2. Effettuare l'impostazione come descritto al punto **Preselezione manuale del tempo di cottura e della temperatura** o in **Cottura con la funzione programma** descritti in precedenza.
3. Avviare il processo di cottura tramite il tasto sensore % 9. Il display di entrambe le zone di cottura lampeggia brevemente e poi si accende in modo permanente. Il tasto sensore **PAIR** infine lampeggia con il programma selezionato. Con la preselezione manuale, nei campi 13 o 14, la temperatura e il tempo vengono visualizzati in modo alternato.
4. Toccare il campo sensore **PAIR** 33 per disattivare la funzione.

G



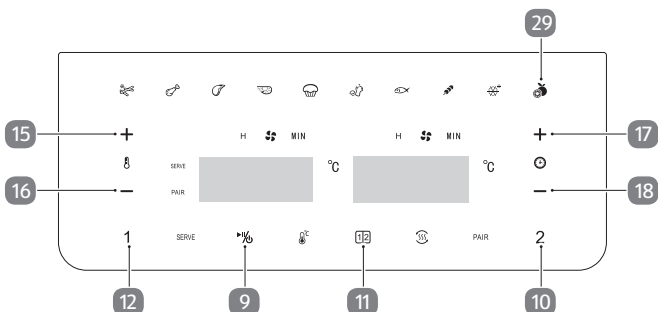
5.7 ESSICCAZIONE DI FRUTTA

i AVVISO

- » Il programma è disponibile solo se si utilizza l'intero vano di cottura (funzione **12** **11**). Prima estrarre il separatore **3** dall'inserito cestello di cottura **2**.
- » La zona di cottura di sinistra e/o quella di destra possono comunque anche essere utilizzate con il separatore.
- » Preparare la frutta, ad es. tagliare a fette sottili le mele o eliminare nocciolo o semi dalla frutta in cui sono presenti.
- » Poiché l'essiccazione dipende fortemente dal contenuto di acqua della frutta, i seguenti dati devono essere considerati solo indicativi.
- » Con una temperatura di ca. 60-70 °C ad es.: pere circa 5-6 ore, mele circa 9 ore, banane circa 11 ore, albicocche a piccoli pezzi circa 15 ore.
- » Dopo l'essiccazione lasciare asciugare la frutta, prima riporla per la conservazione in contenitori richiudibili e successivamente gustarla in base alle proprie esigenze.

1. Selezionare prima l'intero vano di cottura con il tasto sensore **12** **11**. Successivamente il tasto sensore lampeggia.
2. Toccare il tasto sensore **29**. Vengono visualizzati 50 °C a sinistra e 2:00 H a destra.
3. Adattare la temperatura con i tasti **15** e/o **16** nell'intervallo compreso tra 40 e 100 °C in intervalli da 5°.
4. Adattare il tempo con i tasti **17** e/o **18** con valori compresi tra 1:00 e 24:00 ore in intervalli di 30 minuti.
5. Avviare il programma di cottura tramite il tasto sensore **9**.

H



5.8 IL PROCESSO DI COTTURA/DI ESSICCAZIONE È CONCLUSO

i AVVISO

- » Allo scadere del tempo impostato l'apparecchio emette 3 bip brevi e si attiva lo stato di standby.
- » Se si desidera interrompere precocemente il processo di cottura tenere toccato il campo sensore  9 per ca. 3 secondi. Il ventilatore continua a funzionare per qualche tempo dopo lo spegnimento.
- » Durante questo periodo non è possibile effettuare altre impostazioni.

1. Separare l'apparecchio dalla rete elettrica.
2. Estrarre l'insero cestello di cottura 2 dall'apparecchio afferrandolo dal manico 6 e posizionarlo su una superficie resistente al calore.
3. Prelevare gli alimenti dall'insero cestello di cottura.

5.9 FUNZIONE MANTENIMENTO IN CALDO

i AVVISO

- » Al termine del programma selezionato è possibile attivare la funzione di mantenimento in caldo. Nella funzione di mantenimento in caldo è possibile solo ridurre il tempo (massimo 60 minuti), la temperatura è preimpostata a 60°C e non è modificabile.

1. Prima scegliere la zona che si desidera utilizzare. Il tasto sensore 1 12 per la zona di sinistra, il tasto 2 10 per la zona di destra o il tasto 12 11 per entrambe le zone come descritto al capitolo **Informazioni generali**. Successivamente lampeggia il corrispondente tasto sensore 1, 2 o 12.
2. Toccare il tasto sensore  30. A seconda della scelta della zona di cottura vengono visualizzati in modo alternato 60 minuti e 60 °C o a sinistra e a destra nei campi di visualizzazione 13 e/o 14.
3. Eventualmente ridurre il tempo di mantenimento in caldo tramite  18. Dopo aver ridotto il tempo è possibile aumentarlo nuovamente fino a 60 minuti.
4. Avviare la funzione mantenimento in caldo tramite il campo sensore  9. Il tempo di mantenimento del caldo dopo l'avvio del programma può essere cambiato entro 60 minuti e reimpostato anche con il tasto sensore  30. Allo scadere del tempo vengono emessi 3 bip brevi e lo stato di standby viene attivato.

6 TEMPI DI COTTURA, TEMPERATURE E QUANTITÀ

i AVVISO

- » I valori di tempi, temperature e quantità riportati di seguito sono solo indicativi. Possono variare in più o in meno in relazione alle caratteristiche degli alimenti. Non riempire eccessivamente l'insero cestello di cottura. Rispettare i contrassegni MAX. Consigliamo tuttavia di riempire l'insero cestello di cottura solo fino al 75% per una maggiore semplicità d'uso.

Patate/patatine	Quantità in grammi per ogni lato cestello	Tempo in minuti	Temperature in °C	Girare/mescolare	Informazioni supplementari
Rösti	200	15 - 18	180	No	
Patatine sottili surgelate	550	18 - 25	200	Sì	
Patatine spesse surgelate	550	20 - 25	200	Sì	
Patatine fresche (8 x 8 mm)	550	20 - 25	200	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Gratin di patate	500	20 - 25	200	Sì	Utilizzare un recipiente adatto

i AVVISO

» Aggiungere un po' di olio alle patate fresche, diventano più croccanti e non si attaccano. Aggiungere l'olio dopo aver tagliato le patate e prima di inserire le patate nel cestello per friggere. Mescolando le patate l'olio si distribuisce. Lasciare sgrodare l'olio in eccesso prima di inserire le patate nel cestello.

Carne, pollame e frutti di mare	Quantità in grammi per ogni lato cestello	Tempo in minuti	Temperature in °C	Informazioni supplementari
Pesce	100 - 400	10 - 18	180	
Scampi	100 - 400	8 - 15	180	
Steak	100 - 350	12 - 20	200	preriscaldamento
Cotoletta di maiale	100 - 400	10 - 15	200	preriscaldamento
Cosciotto di pollo	100 - 500	20 - 25	180	
Petto di pollo	100 - 500	20 - 25	180	
Chicken nuggets, surgelati	100 - 500	15 - 25	200	girare/mescolare

i AVVISO

» Evitare la cottura di alimenti con un contenuto elevato di grasso. Ricordare che i pezzi di maggiori dimensioni richiedono tempi di cottura maggiori rispetto ad es. a due pezzi più piccoli. Girare i pezzi piccoli durante la cottura per ottenere una cottura uniforme.

Dessert/verdure	Quantità in grammi	Tempo in minuti	Temperature in °C	Girare/mescolare	Informazioni supplementari
Torta	300	30	120 - 160	No	Usare un recipiente adatto
Muffin	300	15	160	No	
Involtini primavera	100 - 400	8 - 10	200	Sì	
Verdure cotte	100 - 400	15 - 20	160	Sì	Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio
Formaggio da forno impanato	100 - 400	8 - 10	180	No	

7 TEMPI DI ESSICCAZIONE**i AVVISO**

» A seconda delle dimensioni, della natura degli alimenti da essiccare e della quantità utilizzata, il tempo di essiccazione effettivo può variare.

Alimenti da essiccare	Preparazione (valori indicativi)	Temperatura di essiccazione	Tempo di asciugatura in ore (valori indicativi)
Mela	Fette: 3 - 4 mm	60 °C	7 - 9 ore
Banana	Fette: 3 - 4 mm	60 °C	8 - 11 ore
Ananas	Fette: 10 mm	60 °C	6 - 8 ore
Fragole	dimezzare	60 °C	6 - 8 ore

8 PULIZIA E CONSERVAZIONE

8.1 PULIZIA

PERICOLO!

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

PRIMA DELLA PULIZIA SPEGNERE L'APPARECCHIO ED ESTRARRE LA SPINA DALLA PRESA ELETTRICA. NON IMMERGERE MAI LA FRIGGITRICE AD ARIA CALDA NELL'ACQUA O IN UN ALTRO LIQUIDO E NON LAVARLA MAI CON ACQUA O DETERGENTI!

AVVERTIMENTO!



SUSSISTE IL PERICOLO DI USTIONI CAUSATE DALLE SUPERFICI CALDE.

LASCIARE RAFFREDDARE L'APPARECCHIO PER ALMENO 30 MINUTI PRIMA DI PULIRLO. ESTRARRE L'INSERTO , PER FAR RAFFREDDARE L'APPARECCHIO PIÙ RAPIDAMENTE.

AVVISO! PERICOLO DI DANNI!

NON UTILIZZARE SOLVENTI, DETERGENTI ABRASIVI OD OGGETTI APPUNTITI!

AVVISO

» Lasciar raffreddare tutte le parti prima di pulirle. Pulire accuratamente gli accessori dopo l'utilizzo per non lasciare indurire i residui.

1. Pulire le superfici dell'apparecchio con un panno umido.
2. Pulire l'inserto cestello per friggere con acqua calda un poco di detergente per piatti e una spugna che non graffia.
Il cestello di cottura, il separatore e le griglie sono lavabili in lavastoviglie.
Pulire anche le aree al di sotto della striscia in silicone del separatore con un detergente non aggressivo, per eliminare delicatamente lo sporco.

AVVISO

» È possibile utilizzare un detergente sgrassante per eliminare lo sporco residuo. Asciugare accuratamente tutte le parti.

3. Pulire l'interno della friggitrice ad aria calda con un panno umido e un poco di detergente per piatti.

8.2 CONSERVAZIONE

PERICOLO!

PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA!

IL CAVO DI COLLEGAMENTO NON DEVE ESSERE AVVOLTO ATTORNO ALL'APPARECCHIO O A PARTI DELL'APPARECCHIO. SE È PRESENTE UN AVVOLGIMENTO CAVO QUESTO DEVE ESSERE UTILIZZATO ADEGUATAMENTE.

UN AVVOLGIMENTO ERRATO DEL CAVO PUÒ DANNEGGIARE L'ISOLAMENTO DEL CAVO CON CONSEGUENTE RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA.

» Avvolgere il cavo elettrico attorno al supporto cavo , per poter riporre l'apparecchio in modo più compatto, vedi **Fig. A**. Pulire l'apparecchio e conservarlo in un luogo asciutto e al riparo dalla polvere al di fuori della portata dei bambini.

9 DATI TECNICI

Modello:	GT-FAF-02
Dimensioni:	ca. 39,5 x 37,5 x 29,7 cm
Peso:	ca. 6,8 kg
Tensione di alimentazione:	220-240 V~
Frequenza di rete:	50 Hz
Potenza assorbita:	2.600 W
Lunghezza cavo:	ca. 80 cm compresa la spina

Classe di protezione: I /  Parti della custodia elettricamente conduttive collegate al conduttore di protezione.

Capacità: ca. 9 L

Timer: da 1 minuto a 24 ore

Range di temperature: 40-200 °C

Modalità	Assunzione di energia (Watt)	Periodo (minuti)
Spento	0,3	0
Stand-by	-	-
Standby con informazioni aggiuntive	-	-
Standby in funzionamento in rete	-	-

Dato che i nostri prodotti vengono costantemente sviluppati e migliorati sono possibili variazioni tecniche e di design.

10 RICERCA ERRORI

Problema	Possibili cause e soluzioni
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica. — Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
	Il campo sensore  9 non è stato attivato. — Toccare il simbolo.
	L'inserto non è completamente inserito. — Inserire l'inserto completamente nel fronte dell'apparecchio.
	Protezione da sovratensioni attivata. — Estrarre la spina elettrica dalla presa elettrica. Non utilizzare ulteriormente l'apparecchio. Rivolgersi a un servizio di assistenza.
Gli alimenti sono crudi.	Troppi alimenti nel cestello. — Ridurre le quantità.
	Temperatura troppo bassa. — Aumentare la temperatura.
	Tempo di cottura troppo breve. — Aumentare il tempo di cottura.
Gli alimenti non sono cotti in modo uniforme.	Gli alimenti devono essere girati. — Girare gli alimenti.
Esce del vapore.	Un processo normale durante la fase di frittura.
Esce del fumo bianco.	Alimenti molto grassi. — La preparazione non viene compromessa. Evitare gli ingredienti molto grassi.
	Residui di grasso rimasti nell'inserto. — Pulire i componenti dopo l'uso.
Dopo l'estrazione dell'inserto l'apparecchio continua a funzionare.	Interruttore di sicurezza  o un altro componente guasto, vedi Indicazioni di sicurezza.
	— Estrarre la spina elettrica dalla presa elettrica. Non utilizzare ulteriormente l'apparecchio. Rivolgersi a un servizio di assistenza.

11 DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Si garantisce la conformità del prodotto agli standard prescritti per legge.
Per la dichiarazione di conformità completa vedere in internet www.gt-support.de

12 SMALTIMENTO

12.1 SMALTIMENTO DELLA CONFEZIONE



Smaltire la confezione in modo conforme. Il cartone e la carta devono essere conferiti con la carta da riciclare, le pellicole nella raccolta apposita.

12.2 SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO



Non smaltire gli apparecchi con i rifiuti domestici!

Il simbolo con il bidone barrato significa che gli apparecchi elettrici ed elettronici non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. I consumatori hanno l'obbligo per legge di conferire gli apparecchi elettrici ed elettronici al termine della loro durata separatamente dai rifiuti domestici. In questo modo si assicura un riciclaggio conforme nel rispetto delle risorse evitando effetti negativi sull'ambiente.

Batterie ed accumulatori, non completamente integrati nell'apparecchio elettrico o elettronico, che possono essere separati dallo stesso senza distruggerlo, devono essere separati dall'apparecchio prima della consegna presso un centro di raccolta e conferiti per uno smaltimento conforme. Ciò vale anche per le lampade che possono essere prelevate senza distruggere l'apparecchio.

I proprietari di apparecchi elettrici ed elettronici utilizzati in casa possono conferirli presso i centri di raccolta ufficiali e pubblici addetti allo smaltimento o presso i punti di raccolta approntati dai produttori o distributori. Il conferimento degli apparecchi vecchi è gratuito.

In generale i distributori hanno l'obbligo di garantire il ritiro gratuito degli apparecchi vecchi tramite opportunità di ritiro entro distanze ragionevoli.

I consumatori hanno la possibilità di consegna gratuita di un apparecchio vecchio presso un distributore con obbligo di ritiro quando acquistano un apparecchio nuovo equivalente con funzioni essenzialmente identiche. Questa possibilità esiste anche in caso di consegna a un domicilio privato.

13 CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE

Modello: Combi zone friggitrice ad aria calda GT-FAF-02

Codice articolo: 847422

Prima di spedire il suo prodotto la invitiamo a contattare il servizio **ASSISTENZA POST-VENDITA** telefonicamente oppure per e-mail. In questo modo possiamo aiutarla in caso di eventuali errori nell'utilizzo del prodotto.

Assistenza post-vendita: ☎ **00800 / 456 22 000** (hotline di assistenza gratuita) 💻 **GT-SUPPORT-IT@SERTRONICS.DE**

Servicestelle: Globaltronics Service Center • c/o Sertronics GmbH • Alfred-Nobel-Str.1 • 63128 Dietzenbach, GERMANIA

Descrizione del difetto/malfunzionamento:

I Suoi dati: _____

Nome e Cognome: _____

Indirizzo: _____

E-Mail: _____ ☎

13.1 CONDIZIONI DI GARANZIA CONVENZIONALE

Gentile cliente,

La garanzia convenzionale ALDI S.r.l. (di seguito: garanzia) si aggiunge alla garanzia legale di due anni del venditore prevista dal Codice del Consumo, consentendole di richiedere, alle condizioni che seguono, le seguenti prestazioni:

Durata della garanzia:	3 anni dalla data di acquisto o di consegna della merce
Prestazioni:	riparazione gratuita / sostituzione dell'articolo oppure rimborso Nessun costo di trasporto

ALDI si riserva di valutare caso per caso quale delle due sopra indicate modalità di prestazione della garanzia applicare.

Per attivare la garanzia la preghiamo di:

- Tenere a portata di mano la scheda di garanzia compilata e la ricevuta o lo scontrino originale
- Contattare la nostra **ASSISTENZA POST- VENDITA** telefonicamente.

La garanzia non si estende a danni causati da:

- **eventi naturali** (p.es. fulmini, acqua, fuoco, gelo ecc.), **incidenti, trasporto, batterie che perdono liquido** oppure **utilizzo improprio**
- **danni o modifiche da parte dell'acquirente/di terzi**
- **inadempienza delle misure di sicurezza e di manutenzione, errori d'uso**
- **calcificazione, perdita di dati, programmi dannosi, bruciature dello schermo**
- **Sono esclusi dalla presente garanzia i componenti prevedibilmente soggetti ad usura (ad es. lampade, batterie, pneumatici ecc.)**

In caso di riparazione, il **SERVIZIO ASSISTENZA POST VENDITA e ALDI S.r.l.** non sono in alcun modo responsabili per eventuali impostazioni o dati salvati sul prodotto dal cliente.

Al termine del periodo della garanzia avete in ogni modo la possibilità di rivolgervi onerosamente al **SERVIZIO ASSISTENZA POST VENDITA**. Qualora la riparazione o il preventivo di riparazione non fossero a titolo gratuito, riceverà un'informazione preventivamente.

La presente garanzia si aggiunge alla garanzia legale ed i conseguenti diritti previsti dalla legge a favore dei consumatori, che acquistano i prodotti nei punti vendita di **ALDI S.r.l.**, non sono in alcun modo pregiudicati e/o limitati dalla presente garanzia ai sensi degli articoli da 128 a 135 del Codice del Consumo ove tali prodotti presentino un difetto di conformità nei 24 mesi successivi alla data di acquisto o consegna. Il difetto deve essere denunciato entro 2 mesi dalla scoperta.

Per maggiori dettagli rinviamo al seguente link **www.aldi-service.it** sul nostro sito web.

Per quanto riguarda l'informativa ai sensi del Codice in materia di protezione dei dati personali (D.Lgs. 196/2003) si rinvia al sito: **<https://www.aldi.it/informativa-sulla-privacy/>**.



VERTRIEBEN DURCH

FORGALMAZÓJA

DISTRIBUTER

COMMERCIALIZZATO DA

GLOBALTRONICS GmbH & Co. KG

BEI DEN MÜHREN 5

20457 HAMBURG / HAMBURG / HAMBURG / AMBURGO

DEUTSCHLAND / NÉMETORSZÁG / NEMČIA / GERMANIA

INFO@GLOBALTRONICS.COM