

emerio®

Smart Fryer®

89980136

AF-130376.4



Heißluftfritteuse (DE)

Horkovzdušná fritéza (CZ)

Forrólevegős sütő (HU)

Teplovzdušná fritéza (SK)

Cvrtnik na vroč zrak (SI)

Friteza na vrući zrak (HR)

Friteuză cu aer cald (RO)

Frytkownica na gorące powietrze (PL)

Friteza na vruć vazduh (RS)

Friteuse à air chaud (FR)

Hot air fryer (EN)

Varmluftsfritös (SE)

Фритюрник с горещ въздух (BG)



Inhalt – Obsah – Tartalom – Obsah – Vsebina – Sadržaj –
 Cuprins – Treść – Sadržaj – Teneur – Content – Innehåll – Съдържание

Bedienungsanleitung – German.....	- 2 -
Návod k použití – Čeština.....	- 9 -
Használati útmutató – Magyar.....	- 16 -
Návod na použitie – Slovensky.....	- 23 -
Navodila za uporabo – Slovenian	- 30 -
Uputa za korištenje – Hrvatski.....	- 37 -
Manual de utilizare – Română	- 44 -
Instrukcja obsługi – Polski	- 51 -
Uputstvo za upotrebu – Srpski	- 58 -
Mode d'emploi – Français.....	- 65 -
Instruction manual – English.....	- 72 -
Bruksanvisningar – Tyska.....	- 78 -
Инструкции за експлоатация – Български	- 85 -

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

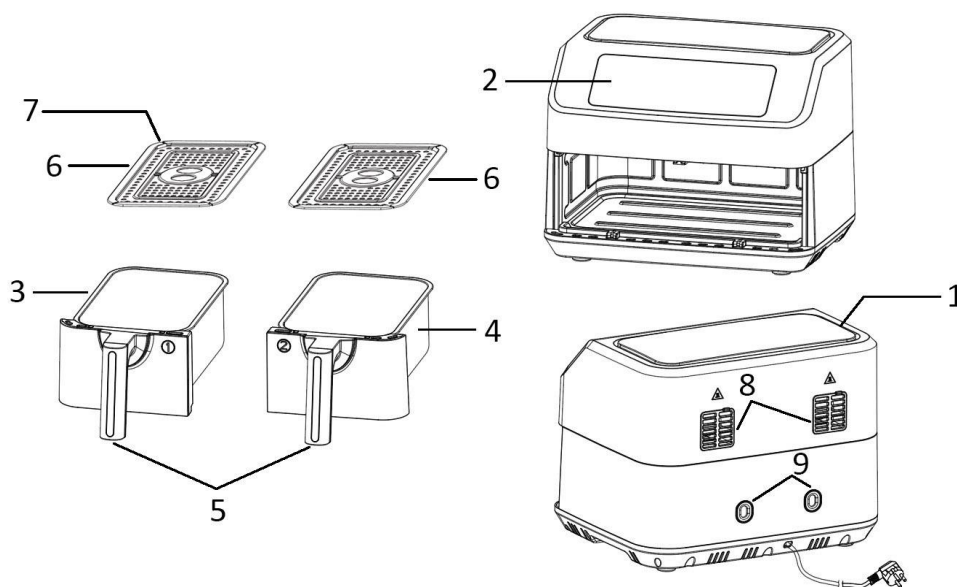
1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Reinigung und Wartung“ in der Bedienungsanleitung.
7. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
8. Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, im Haushalt und in ähnlichen Einsatzbereichen benutzt zu werden, wie zum Beispiel: Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; die Benutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsarten; Frühstückspensionen.
9. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
11. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
12. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
13. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
14. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
15. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
16. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
17. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
18. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
19. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
20. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
21. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
22. Bitte schützen Sie das Produkt vor übermäßiger Verschmutzung und Feuchtigkeit.
23. Reinigen Sie das Produkt selbst mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
24. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie direkt am Stecker, nicht am Kabel).

25. Das Gerät nicht an eine Wand oder ein anderes Gerät stellen. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz an Rückseite, Seiten und über dem Gerät.
26. Beim Frittieren mit Heißluft entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Nehmen Sie sich auch vor heißem Dampf und heißer Luft in Acht, wenn Sie den Behälter aus dem Gerät entfernen.
27. Ziehen Sie sofort den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis kein Rauch mehr zu sehen ist, bevor Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.
28. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch des Gerätes, dass das Heizelement und die Umgebung sauber und frei von Speiseresten sind, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.



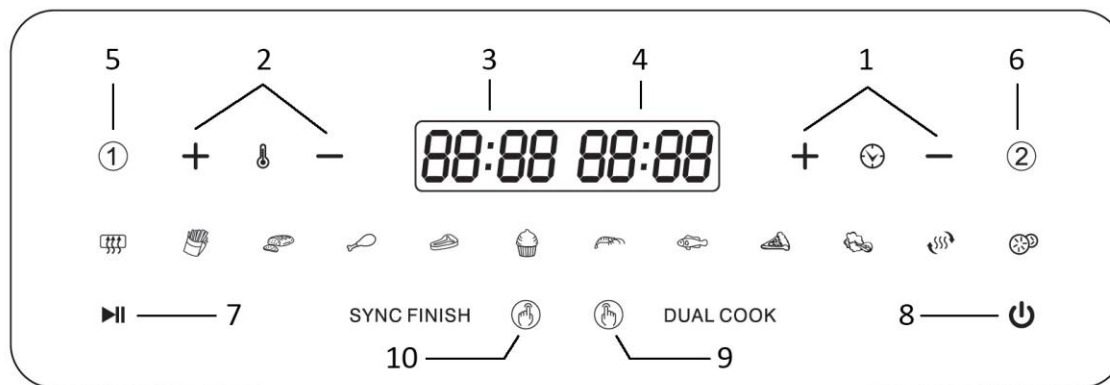
29. **Vorsicht – heiße Oberfläche.**
WARNUNG! Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
30. Aus dem Lüftungsschlitz an der Rückseite des Gerätes kommt heiße Luft. Achten Sie darauf, ausreichend Abstand zu Material, das hitzeempfindlich ist, wie zum Beispiel Glas, einzuhalten.
31. Wenn Sie Produkte mit Antihaftbeschichtung benutzen, stellen Sie bitte sicher, dass sich keine Vögel im gleichen Zimmer befinden und dass das Zimmer komplett geschlossen und gut belüftet werden kann.
32. Backpapier immer nach dem Gebrauch und bevor/während des Vorheizens ohne Lebensmittel.
33. Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch, dass das Heizelement und das Gehäuse sauber und frei von Speiseresten sind, um eine optimale Funktion des Geräts zu gewährleisten.
34. Achten Sie darauf, dass die in diesem Gerät zubereiteten Speisen goldgelb und nicht dunkel oder braun sind. Entfernen Sie angebrannte Speisereste. Frittieren Sie frische Kartoffeln nicht bei Temperaturen über 180 °C (um die Bildung von Acrylamid zu minimieren).
35. Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Teils des Garraums: Das Heizelement ist heiß und die Ränder der Metallteile sind scharf.

TEILEBESCHREIBUNG



1. Lufteinlass
2. Bedienfeld und Display
3. Einsatz 1
4. Einsatz 2
5. Einsatzgriff
6. Bratrost
7. Silikonfüße
8. Luftauslass
9. Aufbewahrung für das Netzkabel

Bedienfeld und Display



1. Timer-Steuerung (auf "+" oder "-" drücken, um die Zeit von 1 bis 60 Minuten einzustellen)
2. Temperatur-Steuerung (auf "+" oder "-" drücken, um die Temperatur auf einen Wert zwischen 50 und 200 °C einzustellen)
3. Timer- und Temperaturanzeige für Einsatz 1
4. Timer- und Temperaturanzeige für Einsatz 2
5. Schalter 1 für Einsatz 1
6. Schalter 2 für Einsatz 2
7. Taste Pause/Start
8. Taste Standby/Abbruch
9. Taste Dual garen
10. Taste Synchronisation abschließen

Menütasten

Menü	Standardzeit (Min.)	Standardtemperatur (°C)
Vorheizen	3	180
Pommes Frites	18	200
Fleisch	12	200
Hähnchenkeulen	20	200
Steak	12	180
Kuchen	25	160
Garnelen	8	180
Fisch	10	180
Pizza	20	180
Gemüse	10	160
Aufwärmen	15	150
Dehydrieren	360 (Einstellbare Zeit: 0,5 bis 24 Stunden)	60

VOR DEM GEBRAUCH

Lesen Sie vor Gebrauch zuerst alle Anweisungen durch und bewahren Sie diese für späteres Nachschlagen auf. Schließen Sie dieses Gerät ausschließlich an eine geerdete Steckdose an. Entfernen Sie vor der Erstinutzung das Verpackungsmaterial. Einsätze und Bratroste reinigen. (siehe "Reinigung und Wartung"). Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen Tuch. Achten Sie hierbei darauf, dass die elektrischen Bauteile trocken bleiben. **Dieses Gerät erhitzt Lebensmittel vollständig und für die meisten Zutaten kann auf eine Hinzugabe von Öl verzichtet werden.**

Betreiben Sie das Gerät vor der erstmaligen Nutzung für ca. 10 Minuten, um evtl. Produktionsrückstände zu verbrennen. Achten Sie auf eine gute Belüftung. Nach dem ersten Einschalten kann das Gerät etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch absondern. Das ist normal und vergeht nach relativ kurzer Zeit wieder.

Hinweis: Verwenden Sie den Bratrost immer mit den Silikonfüßen. Sie stabilisieren den Bratrost während des Garvorgangs im Frittierkorb.

GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, feste und hitzebeständige Fläche.
2. Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß; stellen Sie es daher nicht in die unmittelbare Nähe anderer Objekte.
3. Ziehen Sie den Frittierkorb am Frittierkorbgriff aus dem Gerät. Stellen Sie den Bratrost in den Frittierkorb.
4. Geben Sie die Zutaten in den Einsatz. (Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung im Inneren des Einsatzes.) Schieben Sie den Frittierkorb in das Gerät. Vergewissern Sie sich über die korrekte Position und ein vollständiges Schließen.
Vorsicht: Füllen Sie den Einsatz nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit. Berühren Sie den Frittierkorb nicht während des Betriebes oder kurz nach dem Betrieb, da er sehr heiß wird. Fassen Sie den Frittierkorb nur am Griff an.
5. Netzstecker an eine geeignete Steckdose anschließen. Das Gerät ist jetzt im Standby-Betrieb. Die Standby-Taste  drücken. Alle Symbole werden im Bedienfeld angezeigt.
6. Die Taste 1 und anschließend die Menü-Tasten drücken, um die Garfunktion auszuwählen. Dauer und Temperatur für Einsatz 1 wählen. Mit den Tasten „+“ und „-“ die Zeit (pro Tastendruck 1 Minute) und die Temperatur (pro Tastendruck 10 Grad) ggf. ändern. Zum schnelleren Einstellen die Tasten „+“ und „-“ länger gedrückt halten.
7. Die Taste 2 und anschließend die Menü-Tasten drücken, um die Garfunktion auszuwählen und die Zeit und Temperatur für Einsatz 2 einzustellen.
8. Die Taste Pause/Start drücken. Das Gerät wird in Betrieb gesetzt. Der Einsatz mit der kürzeren Garzeit ist zuerst fertig.
9. Wenn Garvorgang beendet ist, gibt das Gerät einen Ton aus und schaltet sich ab. Mit der Taste  kann das Gerät auch manuell abgestellt werden.
Während des Betriebs können Sie die Pause-Taste zum Unterbrechen des Vorgangs drücken. Zum Fortsetzen drücken Sie erneut die Pause-Taste.
10. Ziehen Sie den Korb am Korbgriff aus dem Gerät. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Falls nicht, schieben Sie den Korb wieder in das Gerät. Rufen Sie das Menü auf, um die Temperatur einzustellen und den Timer ein paar Minuten zu verlängern. Drücken Sie anschließend die Pause/Start-Taste, um den Vorgang fortzusetzen. HINWEIS: Während der Zubereitung können Sie auch den Korb herausziehen, um den Zustand zu prüfen und dabei die Zutaten zu schütteln.
11. Nehmen Sie fetthaltige Speisen, wie z. B. Rindfleisch, Huhn, andere Fleischsorten, deren überschüssiges Fett sich während des Garvorgangs auf dem Boden des Frittierkorbs sammelt, bitte einzeln mit einer Zange heraus.
Um Speisen zu entnehmen, bei denen sich kein überschüssiges Fett während des Garvorgangs am Boden des Frittierkorbs sammelt (z. B. Pommes frites, Gemüse), ziehen Sie den Frittierkorb aus dem Gerät und geben Sie die Speisen direkt auf die Teller.
Hinweis: Frittierkorb und Speisen sind nach dem Frittieren heiß. Je nach Zutaten in der Schale kann heißer Dampf austreten.
12. Nach beendetem Garen ist das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Zutatenportion bereit.

Funktion Synchronisation abschließen

- 1) Drücken Sie die Taste für „SYNCHRONISATION ABSCHLIESSEN“. Das Symbol blinkt.
- 2) Drücken Sie Taste 1, um ein Garprogramm für Einsatz 1 zu wählen.
- 3) Drücken Sie Taste 2, um ein Garprogramm für Einsatz 2 zu wählen.
- 4) Drücken Sie die Pause/Start-Taste. Die Zone mit der längeren Gardauer startet zuerst. Die andere Zone mit der kürzeren Garzeit startet später. Beide Zonen werden passend fertig.

Funktion Parallel garen

- 1) Drücken Sie die „DUAL GAREN“ und anschließend die Menü-Tasten, um die Garfunktion auszuwählen und die Zeit und Temperatur für beide Zonen einzustellen. Beide arbeiten das gleiche Programm ab.
- 2) Drücken Sie die Taste Pause/Start. Das Gerät wird in Betrieb gesetzt.

Hinweis:

- 1) Die Tasten für Menü, Timer und Temperatur können nur bedient werden, solange Taste 1, Taste 2 oder die Taste „Dual garen“ blinken.
- 2) Bei kleineren Portionen können Sie nur mit einem Korbeinsatz kochen. Wählen Sie ein Programm für den Einsatz und drücken Sie die Pause/Start-Taste.
- 3) Beim Garen in beiden Zonen verlängert sich die benötigte Garzeit.

FRITTIERTIPPS

1. Die optimale Menge für knusprige Pommes Frites liegt bei 350 - 500 Gramm pro Einsatz.
2. Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn das Gerät kalt ist, oder heizen Sie das leere Gerät ungefähr 4 Minuten lang vor.
3. Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Um die Speisen zu schütteln oder umzudrehen, ziehen Sie den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn oder drehen Sie die Speisen mit einer Gabel (oder Zange) um. Schieben Sie dann den Frittierkorb zurück ins Gerät.
4. Panierte Speisen werden knuspriger, wenn sie mit etwas Pflanzenöl eingesprüht werden.
5. Stellen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in das Gerät, wenn Sie einen Kuchen, eine Quiche oder andere mürbe Speisen backen möchten.
6. Bereiten Sie keine extrem fettigen Speisen, wie zum Beispiel Würstchen, in dem Gerät zu.

VORSICHT:

1. Tauchen Sie das Gehäuse nicht ins Wasser und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
2. Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um einen Stromschlag oder Kurzschluss zu verhindern.
3. Geben Sie die Zutaten ausschließlich in den Einsatz und vermeiden Sie so, dass die Zutaten in Kontakt mit den Heizelementen kommen.
4. Der Luftein- und -auslass darf während der Betriebszeit des Geräts nicht abgedeckt werden. Lassen Sie mindestens 10 cm Platz rund um und über dem Gerät.
5. Es besteht die Gefahr eines Feuers, wenn der Frittierereinsatz mit Öl gefüllt wird!
6. Berühren Sie nicht die Innenseite des Gerätes, wenn es läuft.
7. Vorsicht mit heißem Dampf und heißer Luft, wenn der Einsatz aus dem Gerät genommen wird.
8. Während des Betriebs strömt heißer Dampf aus dem Luftauslass. Halten Sie mit Händen und Gesicht einen sicheren Abstand zum Luftauslass und Dampf.
9. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Gerätestecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät quellen sehen. Das bedeutet, dass die Speisen verbrannt sind oder dass Fehlfunktionen auftreten.

FRITTIERTABELLE

Falls die Anweisungen auf der Produktverpackung von den Angaben in dieser Tabelle abweichen, sollten die Anweisungen auf der Verpackung befolgt werden. Wenn das Gerät noch kalt ist, addieren Sie zu der Frittierdauer noch 3 Minuten Vorbereitungszeit.

Zutat	Menge pro Zone (g)	Temp. (°C)	Zeit (Min.)		Weitere Informationen
			Eine Zone	Beide Zonen	
Karotten	360	200	13-16	25-30	1 EL Öl zugeben
Grüne Bohnen	280	200	8-10	10-15	1 EL Öl zugeben
Pilze	200	200	7-9	13-15	1 EL Öl zugeben
Garnelen	360	180	7-10	10-13	1 EL Öl zugeben
Steaks	200	180	10-20	14-28	Mit Öl gebürstet
Pommes Frites	360	200	15-22	28-32	
Hähnchenbrust	240	200	22-24	25-28	Mit Öl gebürstet
Schweinekoteletts	200	200	14-17	17-25	Mit Öl gebürstet
Chicken Nuggets	280	200	10-13	18-21	
Pizzabrötchen	440	200	12-15	15-18	
Zwiebelringe	240	190	13-16	18-22	

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Lassen Sie das Gerät für ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder säubern. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig von innen und außen.
2. Säubern Sie die Außen- und Innenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch und reiben Sie es mit einem weichen, sauberen Tuch trocken.
3. Keinesfalls scheuernde Reiniger oder Schwämme verwenden.
4. Nehmen Sie den Frittierkorb heraus, damit sich das Gerät schneller abkühlen kann. Reinigen Sie die Korbeneinsätze und Bratroste mit Spülmittel, heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Vor dem Gebrauch gründlich abtrocknen.
5. Entfernen Sie etwaige Speisereste vom Heizelement im Gehäuse (wird nach der Entnahme des Frittierkorbs sichtbar) mit einer Reinigungsbürste.

Hinweis: Die Einsätze und Bratroste sind spülmaschinenfest.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht am Strom angeschlossen.	Den Netzstecker an eine geerdete Wand-Steckdose anschließen.
	Zum Einschalten des Geräts haben Sie nicht die Pause/Start-Taste gedrückt.	Drücken Sie die Taste, um das Gerät einzuschalten.
Die Zutaten sind nicht durchgegart.	Die Menge der Lebensmittel im Frittierereinsatz ist zu groß.	Fügen Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Einsatz. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gebacken.
	Die Temperatur ist zu niedrig oder die Zeit zu kurz eingestellt.	Drücken Sie auf "+", um die Temperatur auf den erforderlichen Wert einzustellen oder stellen Sie ein paar extra Minuten ein.
Die Zutaten sind ungleichmäßig gebacken.	Verschiedene Lebensmittelarten müssen in der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Schütteln Sie die Lebensmittel während der Hälfte der Zubereitungszeit.
Die gebackenen Snacks sind nicht knusprig.	Sie haben eine Art Snacks benutzt, die in einer traditionellen Fritteuse frittiert werden sollten.	Verwenden Sie Ofen-Snacks oder streichen Sie ein bisschen Öl auf die Snacks für ein knusprigeres Resultat.
Aus dem Gerät steigt weißer Rauch.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Beim Frittieren fettiger Zutaten tropft Öl in die Schale. Die Schale kann sich erhitzen und das Öl verursacht weißen Rauch. Das beeinträchtigt weder das Kochergebnis noch wird das Gerät beschädigt.
	Die Schale enthält von vorheriger Nutzung Fettreste.	Reinigen Sie die Schale gründlich nach jeder Nutzung.
FrISChe Pommes Fritten sind ungleichmäßig gebacken.	Sie haben alte Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie frISChe Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Frittierens fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen richtig ab, um Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen.
FrISChe Pommes sind nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt vom Gehalt an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achten Sie darauf, dass die Kartoffelstäbchen richtig abgetrocknet wurden, bevor Sie Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstückchen kleiner für ein knusprigeres Resultat.
		Fügen Sie für ein knusprigeres Resultat etwas mehr Öl hinzu.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V~ 50-60Hz

Leistung: 2200-2600W

Stromverbrauch im Stand-by-Modus: 0,4W

Nach 1 Minute, schaltet das Produkt automatisch in Stand-by-Modus.

GEWÄHRLEISTUNG UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler.

Wir bieten eine 2-Jahres-Gewährleistung für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Wenn Sie ein defektes Produkt haben, nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit dem Verkäufer auf.

Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Gewährleistung abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Gewährleistung ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Gewährleistung, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Gewährleistung nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern 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.

Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

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 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Händler bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



XXXLutz KG

Roemerstrasse 39

AT-4600 Wels Austria

www.xxxlutz.com

info@xxxlutz.at

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím si přečtěte tuto příručku, abyste předešli zraněním nebo poškození výrobku a zařízení Vám sloužilo tím nejlepším způsobem. Uchovejte tuto uživatelskou příručku na bezpečném místě. Pokud zařízení předáte třetí osobě, ujistěte se, že jí předáváte i tuto uživatelskou příručku.

V případě poškození způsobeného nedodržením pokynů uvedených v této uživatelské příručce záruka zaniká. Výrobce/dodavatel neručí za škody způsobené nedodržením instrukcí v uživatelské příručce, nedbalým použitím či používáním zařízení, jež je v rozporu s požadavky uvedenými v této uživatelské příručce.

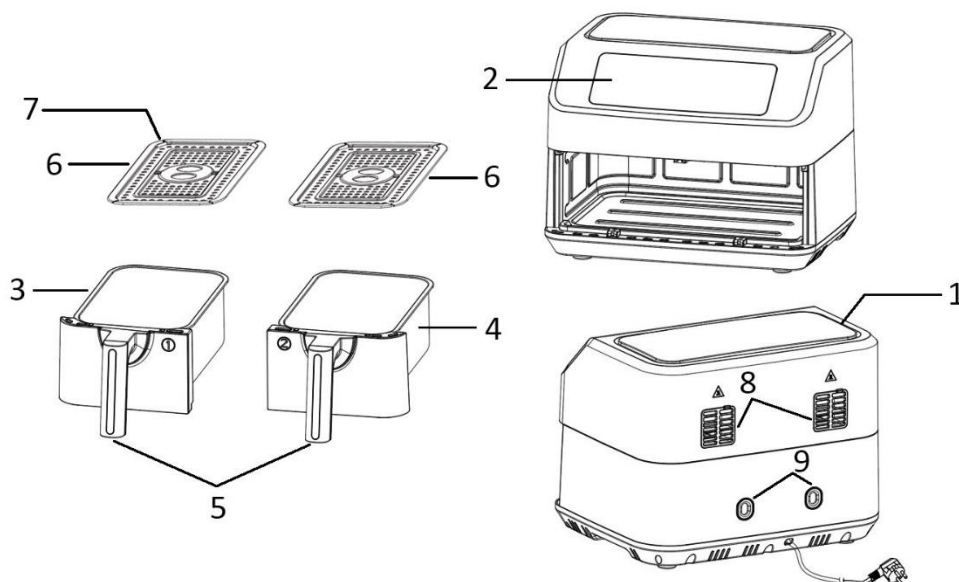
1. Zařízení mohou obsluhovat děti od 8 let a osoby se sníženými tělesnými senzoryckými a duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo jim bylo vysvětleno, jak zařízení bezpečně používat, a jaká rizika jsou spojená s používáním zařízení.
2. Děti si se zařízením nesmí hrát.
3. Přístroj by neměly čistit a udržovat děti, ledaže by byly starší 8 let a pracovaly by pod dozorem.
4. Uchovávejte přístroj a kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
5. Pokud se poškodí síťový kabel, musí ho vyměnit výrobce, distributor nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí.
6. Informace o čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami nebo olejem, naleznete v návodu k obsluze v části "Čištění a údržba".
7. Tento přístroj není určen pro obsluhu pomocí externího časovače nebo odděleného dálkového ovládacího systému.
8. Toto zařízení je určeno pro použití v domácnosti a v podobných oblastech použití, jako jsou například: Kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích; farmy; hotely, motely a jiné formy ubytovacích zařízení; penziony se snídaní.
9. Před připojením zařízení do elektrické sítě zkontrolujte, zda napětí v síti a frekvence odpovídají údajům na popisném štítku.
10. Pokud zařízení nepoužíváte či pokud je chcete čistit, odpojte zástrčku od elektrické sítě.
11. Používáte-li prodlužovací kabel, musí být vhodný pro spotřebu energie přístroje, jinak může dojít k přehřátí prodlužovacího kabelu a/nebo zástrčky. Zakopnutím o prodlužovací kabel se můžete zranit. Přístroj používejte opatrně, abyste předešli nebezpečným situacím.
12. Ujistěte se, že napájecí kabel nevisí přes ostré hrany a držte jej v dostatečné vzdálenosti od horkých předmětů a otevřeného ohně.
13. Přístroj ani zástrčku neponořujte do vody nebo jiných tekutin. Hrozí smrtelné nebezpečí úrazem elektrickým proudem!
14. Pokud chcete zařízení odpojit od elektrické sítě, zatáhněte za zástrčku. Nikdy netahejte za kabel.
15. Nedotýkejte se přístroje, pokud spadl do vody. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, přístroj vypněte a pošlete ho na opravu do autorizovaného zákaznického servisu.
16. Při vytahování nebo zapojování přístroje do sítě se zástrčky přístroje v žádném případě nedotýkejte mokřými rukama.
17. Nikdy neotvírejte kryt zařízení, ani se je nesnažte sami opravit. Mohli byste se zranit úderem elektrického proudu.
18. Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
19. Tento přístroj není určen k podnikatelským účelům.
20. Přístroj používejte výhradně v souladu s účely.
21. Spotřebič umístěte na stabilní, rovný povrch, ze kterého nemůže spadnout dolů.
22. Chraňte výrobek před nadměrným znečištěním a vlhkostí.
23. Samotný výrobek čistěte mírně navlhčeným hadříkem.
24. Nenechávejte přístroj běžet bez dozoru. Při odchodu z pracoviště přístroj vždy vypněte nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky (táhněte přímo za zástrčku, ne za kabel).
25. Výrobek neumísťujte přímo na zeď nebo na jiné výrobky. Nechte kolem přístroje a nad přístrojem nejméně 10 cm volného místa.
26. Při smažení horkým vzduchem uniká horká pára otvory pro výstup vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od parních a vzduchových otvorů. Pozor také na horkou páru a horký vzduch při vyjímání nádoby ze spotřebiče.
27. Pokud ze spotřebiče vychází tmavý kouř, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím nádoby ze spotřebiče počkejte, až se přestane kouřit.

28. Před každým použitím spotřebiče se ujistěte, že je topné těleso a jeho okolí čisté a bez zbytků potravin, aby byla zajištěna jeho správná funkce.



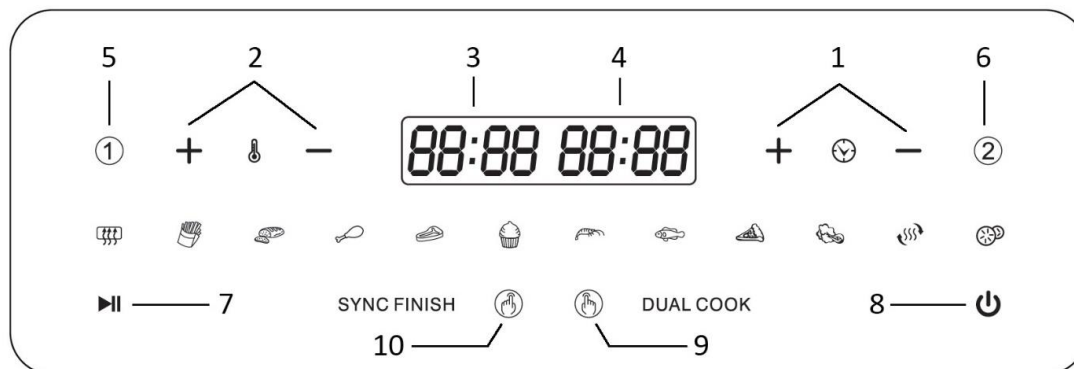
29. **Pozor – horký povrch.**
VAROVÁNÍ! Prosím, nedotýkejte se během používání povrchu. Teplota povrchu může být velmi vysoká, když je přístroj v provozu.
30. Horký vzduch vychází z větrací štěrbin na zadní straně přístroje. Dbejte na dostatečnou vzdálenost od materiálů citlivých na teplo, jako je sklo.
31. Používáte-li produkty s nepřilnavou vrstvou, ujistěte se prosím, že se ve stejné místnosti nenachází ptáci a pokoj je kompletně uzavřen a dobře odvětráván.
32. Po použití a před/během přehřívání bez jídla vždy odstraňte pečicí papír.
33. Před každým použitím se ujistěte, že jsou topné těleso a kryt čisté a bez zbytků potravin, aby byl zajištěn optimální provoz spotřebiče.
34. Dbejte na to, abyste potraviny v tomto spotřebiči pekli dozlatova a ne déle, aby se nepřipálily. Odstraňte připálené zbytky potravin. Čerstvé brambory nesmažte při teplotách nad 180 °C (aby se minimalizovala tvorba akrylamidu).
35. Buďte opatrní při čištění vrchní části prostoru na vaření. Topné těleso je horké a hrany kovových částí jsou ostré.

POPIS DÍLŮ



1. přívod vzduchu
2. ovládací panel a displej
3. fritovací koš 1
4. fritovací koš 2
5. úchytka fritovacího koše
6. rošt
7. silikonové nožičky
8. vývod vzduchu
9. úložný prostor pro síťový kabel

Ovládací panel a displej



1. ovládání časovače (stisknutím tlačítka "+" nebo "-" nastavíte čas od 1 do 60 minut)
2. ovládání teploty (stisknutím tlačítka "+" nebo "-" nastavíte teplotu v rozhraní 50 až 200 °C)
3. zobrazení časovače a teploty pro fritovací koš 1
4. zobrazení časovače a teploty pro fritovací koš 2
5. spínač 1 pro fritovací koš 1
6. spínač 2 pro fritovací koš 2
7. tlačítko pozastavení/spuštění
8. tlačítko pohotovostního režimu/zrušení
9. tlačítko Dual Cook
10. tlačítko Sync Finish

Tlačítka nabídky

Menu	Standardní čas (min.)	Standardní teplota (°C)
Předehřátí	3	180
Hranolky	18	200
Maso	12	200
Kuřecí stehýnka	20	200
Steak	12	180
Koláč	25	160
Krevety	8	180
Ryba	10	180
Pizza	20	180
Zelenina	10	160
Ohřívání	15	150
Dehydratace	360 (Nastavitelný čas: 0,5 až 24 hodin)	60

PŘED POUŽITÍM

Před použitím si nejprve přečtěte všechny pokyny a uschovejte je pro budoucí použití. Tento spotřebič připojujte pouze do uzemněné zásuvky. Před prvním použitím odstraňte balicí materiál. Vyčistěte fritovací koše a rošty. (Viz "Čištění a údržba"). Spotřebič čistěte uvnitř a vně měkkým hadříkem. Dbejte prosím na to, aby elektrické součástky zůstaly suché. **Tento přístroj zahřívá potraviny zcela a pro většinu přísad může být upuštěno od přidávání oleje.**

Před prvním použitím spotřebiče jej provozujte přibližně 10 minut, aby se vypálily případné zbytky z výroby. Dbejte na dobré větrání. Po prvním zapnutí může spotřebič uvolňovat kouř a charakteristický zápach. To je normální a po relativně krátké době to opět zmizí.

Upozornění: Vždy používejte pečicí rošt se silikonovými nožičkami. Stabilizují rošt během vaření ve fritovacím koši.

POUŽITÍ

1. Postavte spotřebič na suché, pevné a žáruvzdorné místo.
2. Spotřebič se během používání zahřívá; nepokládejte ho tedy do bezprostřední blízkosti jiných objektů.
3. Vyberte fritovací koš ze spotřebiče za rukojeť. Vložte rošť do košíku na smažení.
4. Vložte ingredience do košíku. (Nepřekračujte max. označení uvnitř nástavce.) Vložte košík do spotřebiče. Ujistěte se, zda je ve správné poloze a zcela zasunut.
Pozor: Fritovací koš nenaplňujte olejem ani jinou kapalinou. Nedotýkejte se košíku na smažení během provozu nebo krátce po provozu, protože je velmi horký. Košík chytějte pouze za rukojeť.
5. Připojte síťovou zástrčku do vhodné zásuvky. Spotřebič je nyní v pohotovostním režimu. Stiskněte tlačítko pohotovostního režimu . Všechny symboly se zobrazují na ovládacím panelu.
6. Stisknutím tlačítka 1 a poté tlačítek nabídky vyberte funkci vaření. Zvolte dobu trvání a teplotu pro fritovací koš. Pomocí tlačítek "+" a "-" můžete v případě potřeby změnit čas (1 minuta za jedno stisknutí tlačítka) a teplotu (10 stupňů za jedno stisknutí tlačítka). Pro rychlejší nastavení stiskněte a podržte tlačítka "+" a "-" déle.
7. Stisknutím tlačítka 2 a poté tlačítek menu vyberte funkci vaření a nastavte čas a teplotu pro fritovací koš 2.
8. Stiskněte tlačítko pozastavení/spuštění. Přístroj je uveden do provozu. Fritovací koš s kratší dobou pečení je hotový jako první.
9. Po dokončení vaření spotřebič vydá zvukový signál a vypne se. Spotřebič lze vypnout také ručně pomocí tlačítka .
Během provozu můžete stisknutím tlačítka pozastavení proces přerušit. Chcete-li pokračovat, stiskněte znovu tlačítko pozastavení.
10. Vytáhněte fritovací koš ze spotřebiče za úchytku. Zkontrolujte, zda je jídlo uvařené. Pokud tomu tak není, zasuňte koš zpět do spotřebiče. Vyvolejte menu pro nastavení teploty a prodloužení časovače o několik minut. Poté stiskněte tlačítko pozastavení/spuštění a pokračujte v procesu. **UPOZORNĚNÍ:** Během přípravy můžete také vytáhnout koš, abyste zkontrolovali stav a protřepali přísady.
11. Mastná jídla, jako např. hovězí maso, kuřecí maso, a jiné druhy masa, jejichž nadbytečný tuk se během procesu vaření hromadí na dně fritovacího koše, vybírejte z fritézy jednotlivě kleštěmi.
Chcete-li vybírat jídlo, které během vaření nehromadí přebytečný tuk na dně košíku (např. hranolky, zelenina), vytáhněte košík ze spotřebiče a položte jídlo přímo na talíř.
Upozornění: Košík a jídlo jsou po fritování horké. V závislosti na druhu potravin v košíku z nich může vycházet horká pára.
12. Po ukončení vaření je spotřebič ihned připraven pro přípravu další porce.

Tlačítko Sync Finish

- 1) Stiskněte tlačítko Sync Finish. Symbol začne blikat.
- 2) Stisknutím tlačítka 1 zvolte varný program pro fritovací koš 1.
- 3) Stisknutím tlačítka 2 zvolte varný program pro fritovací koš 2.
- 4) Stiskněte tlačítko pozastavení/spuštění. Nejdříve se spustí fritovací koš s delší dobou vaření. Druhý fritovací koš s kratší dobou vaření začíná později. Fritovací koše jsou naprogramované tak, že dokončí vaření ve stejnou dobu.

Tlačítko Dual Cook

- 1) Stisknutím tlačítka "Dual Cook" a poté tlačítka menu vyberte funkci vaření a nastavte čas a teplotu pro oba fritovací koše. Pro oba koše se zapne stejný program.
- 2) Stiskněte tlačítko pozastavení/spuštění. Spotřebič se zapne.

Upozornění:

- 1) Tlačítka menu, časovače a teploty lze ovládat pouze tehdy, když bliká tlačítko 1, tlačítko 2 nebo tlačítko "Dual Cook".
- 2) Pro menší porce můžete vařit pouze s jedním fritovacím košem. Vyberte program, který chcete použít, a stiskněte tlačítko pozastavení/spuštění.
- 3) Vaření v obou fritovacích koších prodlužuje potřebnou dobu vaření.

TIPY PRO FRITOVÁNÍ

1. Optimální množství pro křupavé hranolky je 350 až 500 gramů na dávku.
2. Prodlužte čas přípravy o 3 minuty, když je spotřebič studený nebo nechte prázdný spotřebič asi 4 minuty nahřát.

- Některé potraviny se musí v polovině doby vaření protřepat. Když chcete pokrmy protřepat nebo obrátit, vyberte košík na smažení za rukojeť ven ze spotřebiče a jídlo protřepejte nebo otočte vidličkou (nebo kleštěmi). Potom vložte košík zpět do spotřebiče.
- Pečené jídlo bude křehčí, pokud jej postříkáte malým množstvím rostlinného oleje.
- Pokud chcete péct koláč, quiche nebo jiné měkké jídla, vložte do spotřebiče formu na pečení nebo zapékací mísu.
- Nedávejte do spotřebiče extrémně mastné potraviny, například klobásky.

POZOR:

- Neponořujte spotřebič do vody a neoplachujte ho pod tekoucí vodou.
- Zabraňte průniku kapalin do přístroje, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo zkratu.
- Vkládejte přísady výhradně do košíku, a vyhněte se tomu, aby se přísady dostaly do kontaktu s topným tělesem.
- Během provozu zařízení nesmí být zakryt přívod a výstup vzduchu. Nechte kolem přístroje a nad přístrojem nejméně 10 cm volného místa.
- Pokud je fritéza naplněna olejem, hrozí nebezpečí požáru!
- Nedotýkejte se vnitřní strany spotřebiče, když je v provozu.
- Budte opatrní v případě horké páry a horkého vzduchu, až budete vyjímat nástavec ze spotřebiče.
- Během provozu vychází horká pára ven z výstupu vzduchu. Udržujte ruce a tvář v bezpečné vzdálenosti od výstupu vzduchu a páry.
- Okamžitě spotřebič vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky, pokud bude ze spotřebiče vycházet tmavý kouř. To znamená, že jídlo je spálené nebo spotřebič nefunguje.

Tabulka s časy a množstvím fritovaných přísad

Pokud se pokyny na obalu výrobku liší od údajů v této tabulce, je třeba postupovat podle pokynů na obalu. Pokud je spotřebič ještě studený, přidejte k době smažení 3 minuty přípravy.

Přísada	Množství v jednom fritovacím koší (g)	Teplota (°C)	Čas (min.)		Dodatečné informace
			Jeden fritovací koš	Oba fritovací koše	
Mrkev	360	200	13-16	25-30	přidejte 1 polévkovou lžici oleje
Zelené fazolky	280	200	8-10	10-15	přidejte 1 polévkovou lžici oleje
Houby	200	200	7-9	13-15	přidejte 1 polévkovou lžici oleje
Krevety	360	180	7-10	10-13	přidejte 1 polévkovou lžici oleje
Steak	200	180	10-20	14-28	potřete olejem
Hranolky	360	200	15-22	28-32	
Kuřecí prso	240	200	22-24	25-28	potřete olejem
Vepřové kotlety	200	200	14-17	17-25	potřete olejem
Kuřecí nugety	280	200	10-13	18-21	
Zapékané housky	440	200	12-15	15-18	
Cibulové kroužky	240	190	13-16	18-22	

ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před manipulací nebo čištěním nechte zařízení vychladnout asi 30 minut. Čistěte pravidelně spotřebič z vnitřní i vnější strany.
 - Vnější i vnitřní stranu čistěte vlhkým hadříkem a vysušte měkkým čistým hadříkem.
 - V žádné případě nepoužívejte drhnoucí prostředky nebo houby.
 - Aby se spotřebič rychleji ochladil, vyndejte košík na smažení. Rošty a vnitřky fritovacích košů čistěte mycím prostředkem, horkou vodou a neabrazivní houbičkou. Před použitím důkladně vysušte.
 - Odstraňte zbytky jídla ze spotřebiče (viditelné po vyjmutí fritovacího košíku) čistícím kartáčem.
- Upozornění: Vnitřky fritovacích košů a rošty lze mýt v myčce nádobí.

ODSTRANĚNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Spotřebič není připojen k proudu.	Zástrčku připojte k uzemněné zásuvce.
	Pro zapnutí spotřebiče jste nestiskli tlačítko pozastavení/spuštění.	Pro zapnutí spotřebiče stiskněte tlačítko pozastavení/spuštění.
Potraviny nejsou uvařené.	Do fritovacího koše jste dali moc přísad.	Vložte menší množství přísad do košíku. Menší množství se propeče rovnoměrněji.
	Teplota je příliš nízká nebo je nastaven příliš krátký čas.	Stisknutím tlačítka "+" nastavte teplotu na požadovanou hodnotu nebo nastavte několik minut navíc.
Složky se pečou nerovnoměrně.	Různé druhy potravin je třeba protřepat v polovině doby pečení.	V polovině doby přípravy pokrm protřepejte.
Smažené jídlo není křupavé.	Použili nějaký druh jídla, který by se měl smažit v klasické fritéze.	Pro křupavější výsledek použijte jídlo do trouby nebo je potřete trochou oleje.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujte tučné pokrmy.	Při fritování tučných potravin kape do misky olej. Miska se může zahřívat a olej být příčinou bílého kouře. To neovlivní ani výsledek vaření ani nepoškodí spotřebič.
	Miska obsahuje po předchozím použití zbytky tuku.	Očistěte misku řádně po každém použití.
Čerstvé hranolky jsou smažené nerovnoměrně.	Použili jste staré brambory.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během smažení zůstaly pevné.
	Hranolky jste před smažením řádně neopláchli.	Bramborové hranolky řádně opláchněte, abyste odstranili škrob z vnější strany tyčinek.
Čerstvé hranolky nejsou křupavé.	Křupavost hranolků závisí na obsahu oleje a vody v hranolcích.	Ujistěte se, že hranolky jsou dobře vysušené před přidáním oleje.
		Aby byly hranolky křupavější, nakrájejte je na menší kousky.
		Přidejte trošku více oleje.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Provozní napětí: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Výkon: 2200-2600 W

Spotřeba energie v pohotovostním: 0,4 W

Po 1 minutě se výrobek automaticky přepne do pohotovostním.

ZÁRUKA A ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Před dodáním podléhají naše výrobky přísné kontrole kvality. Vyskytnou-li se i přes veškerou péči během výroby nebo transportu závady, zašlete prosím spotřebič zpět k dodavateli.

Poskytujeme 2-letou záruku na získaný spotřebič počínaje dnem prodeje. Je-li Váš výrobek poškozen, můžete se obrátit přímo na prodejce.

Závady, které vzniknou na základě nevhodného zacházení se spotřebičem a vady způsobené zásahem a opravami třetí osoby nebo montáží neoriginálních dílů nejsou kryty touto zárukou. Účtenku vždy uschovejte, bez účtenky nelze uplatit jakoukoliv záruku. U škod způsobených nedodržením návodu k použití záruka zaniká, neručíme za následné škody, které z toho vyplývají. Za poškození materiálu nebo zranění kvůli chybnému

použití nebo nedodržení bezpečnostních pokynů neručíme. Škody na příslušenství neznamenají, že se celý spotřebič zdarma vymění. V tomto případě kontaktujte zákaznický servis. Rozbité sklo nebo části z umělé hmoty jsou vždy zpoplatněny. Škody na spotřebním materiálu nebo uzavíratelných částech stejně jako čištění, údržba a výměna uvedených částí nejsou kryty zárukou a jsou tedy zpoplatněny.



Tento výrobek je v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU označen symbolem přeškrtnutého odpadkového kontejneru, který upozorňuje, že nesmí být likvidován společně s ostatním domovním odpadem. Elektrická a elektronická zařízení, která nepodléhají selektivnímu třídění, jsou kvůli přítomnosti nebezpečných látek, směsí nebo součástí potenciálně nebezpečná pro životní prostředí a lidské zdraví. Ohledně zpětného odběru a recyklace tohoto výrobku se informujte na místním městském úřadě nebo u služby pro likvidaci odpadu.



XXXLutz KG
Roemerstrasse 39
AT-4600 Wels Austria
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at

BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Használat előtt mindenképp olvassa el a következő utasításokat a sérülések és károk elkerülése, illetve a lehető legjobb használati eredmény elérése érdekében. Kérjük, a használati útmutatót biztonságos helyen tárolja. Amennyiben a készüléket továbbadja valakinek, a használati útmutatót is adja át.

Amennyiben a termék azért hibásodott meg, mert használat közben figyelmen kívül hagyta az útmutatóban leírtakat, a garancia érvényét veszti. A gyártó/forgalmazó nem vállal garanciát olyan meghibásodások esetén, melyek a használati útmutatóban foglaltak figyelmen kívül hagyásából vagy figyelmetlen használatból erednek.

1. A készüléket 8 év feletti gyermekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve hiányos tapasztalatú és tudású személyek csak akkor használhatják, ha megfelelő személy felügyeli őket, vagy ha tájékoztatták őket a készülék biztonságos használatáról és megértették a használat veszélyeit.
2. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
3. A készülék tisztítását és a felhasználó által végrehajtandó karbantartási munkákat gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 éven felüliek, és ha közben felügyelnek rájuk.
4. 8 éven aluli gyermekektől tartsa távol a készüléket és a hálózati kábelt.
5. Ha a hálózati kábel megsérült, azt kizárólag a gyártó, annak ügyfélszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki, így elkerülhetőek az esetleges sérülések.
6. Az élelmiszerrel vagy olajjal érintkező felületek tisztításával kapcsolatos információkat a használati útmutató „Tisztítás és karbantartás” szakaszában találja meg.
7. A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távvezérlő rendszerrel működtetni.
8. A készülék háztartásban vagy hasonló helyen történő használatra alkalmas, például: üzletek, irodák és más munkahelyi környezetek dolgozói konyháiban, gazdaságokban; szállodák, motelek és más szállóhelyek vendégei általi használatra; reggeliző panziókban.
9. Használat előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség és a frekvencia megegyezik-e a készülék típustábláján jelzettel.
10. Tisztítás előtt, illetve ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, húzza ki a csatlakozót az aljzatból.
11. Amennyiben hosszabbító kábel használata szükséges, annak meg kell felelnie a készülék feszültségének, különben a hosszabbító kábel és/vagy a csatlakozó túlmelegedhet. A hosszabbító kábel sérülést okozhat, ha valaki megbotlik benne. Legyen óvatos, hogy elkerülje a veszélyes helyzeteket.
12. Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon le éles peremekről, és tartsa távol forró felületektől és a nyílt lángtól.
13. Ne merítse a készüléket vagy a hálózati csatlakozót vízbe vagy más folyadékba. Fennáll az életveszélyes áramütés veszélye!
14. A készüléket a csatlakozónál fogva húzza ki a konnektorból. Ne a kábelt húzza.
15. Ha a készülék vízbe esett, ne érintse meg. Húzza ki a csatlakozót a konnektorból, kapcsolja ki a készüléket, és küldje el javíttatni az erre a célra kijelölt ügyfélszolgálatra.
16. Soha ne húzza ki vagy dugja be a csatlakozót a konnektorba nedves kézzel.
17. Semmilyen körülmények között ne kísérelje meg felnyitni a készülékházat és megjavítani a készüléket. Ezek a tevékenységek áramütéshez vezethetnek.
18. Használat közben soha ne hagyja őrizetlenül a készüléket.
19. Ez a készülék nem alkalmas ipari használatra.
20. Csak rendeltetésszerűen használja a készüléket.
21. A készüléket stabil, egyenes felületre állítsa, ahonnan nem eshet le.
22. Óvja a készüléket a szennyeződésektől és a nedvességtől.
23. A készüléket enyhén nedves kendővel tisztítsa.
24. Ne hagyja a készüléket működés közben felügyelet nélkül. Mindig legyen kikapcsolva vagy kihúzva, amikor felügyelet nélkül marad (a csatlakozónál fogva húzza ki, ne a kábelt húzza).
25. A készüléket ne állítsa falhoz vagy más készülékhez. Hagyjon mögötte, mellette és felette kb. 10 cm szabad területet.
26. A forrólevegős sütés során a készülék a légkieresztő nyílásokon keresztül forró gőzt bocsát ki. Kezeit és arcát tartsa biztonságos távolságban a légkieresztő nyílásoktól. Akkor is vigyázzon a forró gőzzel és a forró levegővel, amikor a kosarat távolítja el a készülékből.
27. Azonnal húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját a konnektorból, ha a készülék sötét füstöt bocsát ki. Várja meg, amíg a füst már nem látható, mielőtt kiveszi a kosarat a készülékből.
28. Minden használat előtt győződjön meg róla, hogy a fűtőszál és környezete tiszta és nem található rajta ételmaradék. Csak így garantálható a készülék kifogástalan működése.

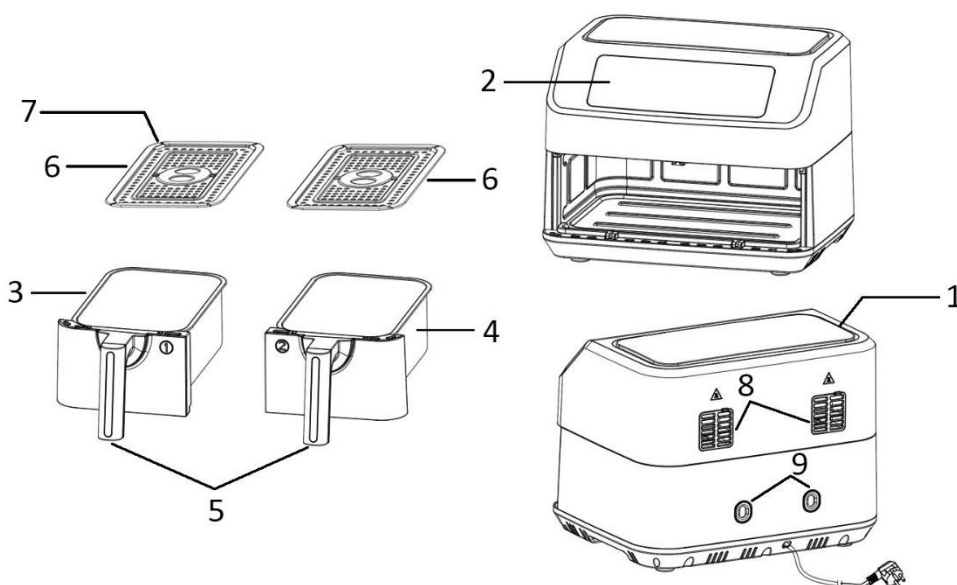


29. Vigyázat – forró felület.

FIGYELEM! Ne érintkezzen használat közben a készülék felületével. Működés közben a készülék hozzáférhető felületeinek hőmérséklete nagyon magas lehet.

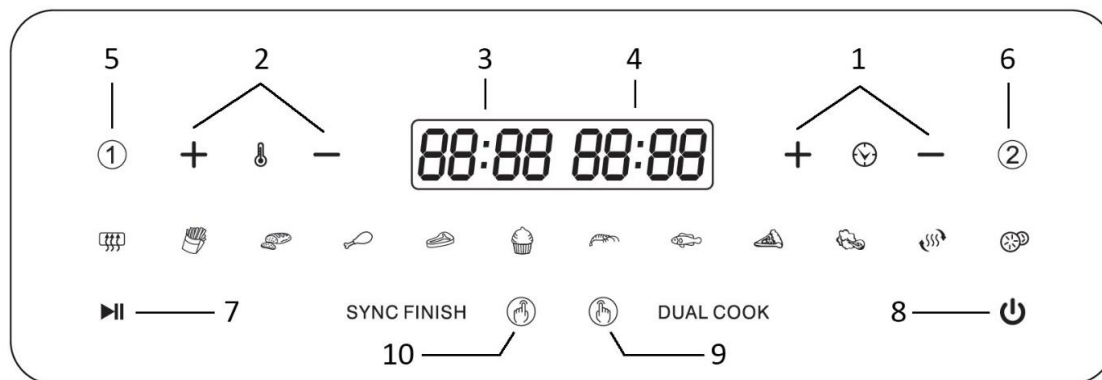
30. A készülék hátulján található szellőzőnyílásból forró levegő távozik. Ügyeljen arra, hogy kellő távolságot tartson a hőre érzékeny anyagoktól, mint például az üvegtől.
31. Amikor tapadásmentes bevonattal rendelkező termékeket használ, győződjön meg arról, hogy nincsenek madarak a szobában, és hogy a szobát teljesen be lehet zárni és rendesen lehet szellőztetni.
32. Használat után és az étel nélküli előmelegítés előtt, ill. közben mindig távolítsa el a sütőpapírt.
33. Minden használat előtt győződjön meg róla, hogy a fűtőszál és készülékház tiszta és nem található rajta ételmaradék. Csak így garantálható a készülék kifogástalan működése.
34. Ügyeljen arra, hogy a készülékben készített ételek aranyárgára és ne sötét vagy barna színűre süljenek. Távolítsa el az odaégett ételmaradékot. A friss burgonyát ne süssse 180 °C feletti hőmérsékleten (az akrilamid képződés csökkentése érdekében).
35. Legyen óvatos a sütőtér felső részének tisztításakor: a fűtőszál forró, és a fémrészek élei élesek.

ALKATRÉSZLEÍRÁS



1. Légbemenet
2. Kezelőfelület és kijelző
3. 1. sütőkosár
4. 2. sütőkosár
5. Kosárfogantyú
6. Sütőrács
7. Szilikon lábak
8. Légekimenet
9. Hálózati kábel tároló

Kezelőfelület és kijelző



1. Időzítő beállítás (nyomja meg a „+” vagy „-” gombot az 1 és 60 perc közötti idő beállításához)
2. Hőmérséklet beállítás (a „+” vagy „-” gomb megnyomásával állítsa be a hőmérsékletet 50 és 200 °C között)
3. Időzítő és hőmérséklet kijelző az 1. sütőkosárhoz
4. Időzítő és hőmérséklet kijelző az 2. sütőkosárhoz
5. 1-es gomb az 1. sütőkosárhoz
6. 2-es gomb az 2. sütőkosárhoz
7. Szünet/start gomb
8. Készenléti/megszakító gomb
9. DUAL COOK (dupla sütés) gomb
10. SYNC FINISH (szinkronizálás befejezése) gomb

Menü gombok

Menü	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)
Előmelegítés	3	180
Hasábburgonya	18	200
Hús	12	200
Csirkecomb	20	200
Steak	12	180
Sütemény	25	160
Garnéla	8	180
Hal	10	180
Pizza	20	180
Zöldség	10	160
Felmelegítés	15	150
Szárítás	360 (beállítható idő: 0,5-24 óra)	60

HASZNÁLAT ELŐTT

Használat előtt olvassa el az összes utasítást, és őrizze meg későbbi használatra. Kizárólag földelt aljzathoz csatlakoztassa a készüléket. Első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot. Tisztítsa meg a kosarakat és sütőrácsokat (lásd „Tisztítás és karbantartás”). Kívül-belül puha kendővel tisztítsa a készüléket. Ügyeljen arra, hogy az elektromos alkatrészek szárazak maradjanak. **A készülék teljesen felmelegíti az ételt, és a legtöbb összetevőhöz nincs szükség olaj hozzáadására.**

Az első használat előtt körülbelül 10 percig működtesse a készüléket, hogy eltávolítsa a gyártási maradványokat. Ügyeljen a megfelelő szellőzésre. Első bekapcsoláskor a készülék füstöt és jellegzetes szagot áraszt. Ez normális, és viszonylag rövid időn belül megszűnik.

Megjegyzés: A sütőrácsot mindig a szilikon lábakkal kell használni. Ezek stabilizálják a rácsot a sütőkosárban sütés közben.

HASZNÁLAT

1. Helyezze a készüléket száraz, szilárd és hőálló felületre.
2. A készülék használat közben felforrósodik, ezért ne helyezze más tárgyak közvetlen közelébe.
3. A fogantyúnál fogva húzza ki a sütőkosarat a készülékből. Helyezze a sütőrácsot a sütőkosárba.
4. Tegye a hozzávalókat a sütőkosárba. (Ne töltsen a sütőkosár belső felületén található MAX. jelölésen túl.) Helyezze a sütőkosarat a készülékbe. Bizonyosodjon meg róla, hogy a helyes állásban van, és jól záródik. Vigyázat! Ne töltsön olajat vagy más folyadékot a sütőkosárba. Ne érintse meg a sütőkosarat működés közben vagy rövid időn belül a működése után, mert nagyon forró. Csak a fogantyúval fogja meg a sütőkosarat.
5. A hálózati csatlakozót dugja be egy alkalmas konnektorba. A készülék ekkor készenléti módban van. Nyomja meg a „” készenléti gombot. Minden szimbólum megjelenik a kezelőfelületen.
6. Nyomja meg az 1-es gombot, majd a menügombokat a sütési funkció kiválasztásához. Állítsa be az időt és a hőmérsékletet az 1. sütőkosárhoz. A „+” és „-” gombokkal szükség esetén változtassa meg az időt (1 perc gombnyomásonként) és a hőmérsékletet (10 fok gombnyomásonként). A gyorsabb beállításhoz tartsa lenyomva a „+” és „-” gombokat.
7. Nyomja meg az 2-es gombot, majd a menügombokat a sütési funkció kiválasztásához és a 2. sütőkosár idejének és hőmérsékletének beállításához.
8. Nyomja meg ismét a szünet/start gombot. A készülék bekapcsol. A rövidebb sütési időre beállított sütőkosár készül el először.
9. Miután befejeződött a sütési folyamat, a készülék hangjelzést ad és kikapcsol. A „” gombbal manuálisan is kikapcsolható a készülék. Működés közben a szünet gomb megnyomásával megszakíthatja a folyamatot. A folytatáshoz nyomja meg ismét a szünet gombot.
10. Húzza ki a sütőkosarat a készülékből a sütőkosár fogantyújával. Ellenőrizze, hogy az étel megsült-e. Ha nem, egyszerűen tolja vissza a kosarat a készülékbe. A menüben állítsa be a hőmérséklet és hosszabbítsa meg az időzítőt pár perccel. Ezután nyomja meg a szünet/start gombot a folyamat folytatásához. MEGJEGYZÉS: Az elkészítés során a kosarat is kihúzhatja, hogy ellenőrizze az állapotát, ill. hogy megrázza az ételt.
11. Zsíros ételeket, például marhahúst, csirkét, egyéb olyan húsokat, amelyeknek sütés közben felesleges zsírjuk gyűlik össze a sütőkosár alján, egyenként vegye ki egy fogócsipesz segítségével. Olyan ételek esetén, melyeknél nem gyűlik össze a sütési folyamat közben felesleges zsír a sütőkosár alján (pl. hasábburgonya, zöldségek), húzza ki a sütőkosarat a készülékből, és helyezze az ételt közvetlenül a tányérra. Megjegyzés: A sütőkosár és az ételek a sütés után forróak. A sütőkosárban lévő összetevőktől függően forró gőz távozhat.
12. Az első adag elkészülése után a készülék máris használható egy újabb adag elkészítéséhez.

Szinkronizálás funkció befejezése

- 1) Nyomja meg a SYNC FINISH (szinkronizálás befejezése) gombot. A szimbólum villog.
- 2) Nyomja meg az 1-es gombot az 1. sütőkosár sütési programjának kiválasztásához.
- 3) Nyomja meg az 2-es gombot az 2. sütőkosár sütési programjának kiválasztásához.
- 4) Nyomja meg a szünet/start gombot. A hosszabb sütési időre beállított sütőkosár kapcsol be először. A rövidebb sütési időre beállított sütőkosár később kapcsol be. Mindkét kosár egyszerre fejezi be a sütést.

Párhuzamos sütési funkció (DUAL COOK)

- 1) Nyomja meg DUAL COOK (dupla sütés) gombot, majd a menügombokat a sütési funkció kiválasztásához és mindkét sütőkosár idejének és hőmérsékletének beállításához. Mindkettőnél ugyanaz a program aktív.
- 2) Nyomja meg a szünet/start gombot. A készülék bekapcsol.

Megjegyzés:

- 1) A menü, az időzítő és a hőmérséklet gombok csak akkor nyomhatók meg, ha az 1-es gomb, a 2-es gomb vagy a DUAL COOK (dupla sütés) gomb villog.
- 2) Kisebb adagok esetén egy sütőkosárral is elkészítheti az ételt. Válassza ki a programot az adott sütőkosárhoz, és nyomja meg a szünet/start gombot.
- 3) Mindkét kosárban történő sütés esetén a szükséges sütési idő meghosszabbodik.

SÜTÉSI TIPPEK

1. A ropogós hasábburgonya optimális mennyisége 350-500 g sütőkosaranként.

- Ha a készülék hideg, hosszabbítsa meg az elkészítési időt 3 perccel, vagy melegítse elő az üres készüléket kb. 4 percre.
- Egyes ételeket a sütési idő felénél fel kell rázni. Az étel megrázásához vagy megfordításához a fogantyúnál fogva húzza ki a sütőkosarat a készülékből, és rázza meg, vagy fordítsa meg az ételt egy villával (vagy fogócsipesszel). Ezután tolja vissza a sütőkosarat a készülékbe.
- A panírozott ételek ropogósabbak lesznek, ha némi növényi olajjal megpermetezzük őket.
- Ha süteményt, quiche-t vagy más omlós ételt szeretne sütni, helyezzen a készülékbe egy sütő- vagy felfújtformát.
- Rendkívül zsíros ételeket, például kolbászt ne süssön a készülékben.

VIGYÁZAT:

- Ne merítse vízbe a készülékházat, és ne öblítse le folyó vízzel.
- Kerülje a folyadékok készülékbe szivárgását, hogy megakadályozza az áramütést vagy a rövidzárlatot.
- A hozzávalókat csak a sütőkosárba tegye, így elkerülve, hogy a hozzávalók a fűtőelemekkel érintkezzenek.
- A légbemenetet és légkimenetet a készülék működése közben nem szabad letakarni. Hagyjon legalább 10 cm helyet a készülék körül és fölött.
- Tűzveszély áll fenn, ha a sütőkosár tele van olajjal!
- Működés közben ne érintse meg a készülék belsejét.
- Legyen óvatos a forró gőzzel és a forró levegővel, amikor a sütőkosarat kiveszi a készülékből.
- Működés közben forró gőz áramlik ki a légkimenetből. Tartsa a kezét és az arcát biztonságos távolságban a légkimenettől és a gőztől.
- Azonnal kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból, ha sötét füst szivárog a készülékből. Ez azt jelenti, hogy az étel megégett vagy meghibásodott a készülék.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Ha a sütni kívánt étel csomagolásán található utasítások eltérnek a táblázatban szereplő utasításoktól, akkor a csomagolás utasításait kövesse. Ha a készülék még hideg, a sütési időhöz adjon hozzá 3 perc előkészítési időt.

Étel	Mennyiség sütőkosaranként (g)	Hőm. (°C)	Idő (perc)		További információk
			Egyik sütőkosár	Mindkét sütőkosár	
Sárgarépa	360	200	13-16	25-30	adjon hozzá 1 EK olajat
Zöldbab	280	200	8-10	10-15	adjon hozzá 1 EK olajat
Gomba	200	200	7-9	13-15	adjon hozzá 1 EK olajat
Garnéla	360	180	7-10	10-13	adjon hozzá 1 EK olajat
Steak	200	180	10-20	14-28	kenje be olajjal
Hasábburgonya	360	200	15-22	28-32	
Csirkemell	240	200	22-24	25-28	kenje be olajjal
Sertéskaraj	200	200	14-17	17-25	kenje be olajjal
Csirkefalatkák	280	200	10-13	18-21	
Pizzatekercsek	440	200	12-15	15-18	
Hagymakarika	240	190	13-16	18-22	

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Hagyja a készüléket kb. 30 percre hűlni, mielőtt hozzányúl vagy tisztítja. Rendszeresen tisztítsa a készüléket kívül, belül.
- Tisztítsa meg a készülék külső és belső oldalát egy nedves kendővel, majd törölje szárazra egy puha, tiszta kendővel.
- Ne használjon súrolószert vagy súroló szivacsot.
- Távolítsa el a sütőkosarat, hogy a készülék gyorsabban lehűljön. Tisztítsa meg a sütőkosár-betéteket és a sütőrácsokat mosogatószeres forró vízzel és egy nem súroló szivaccsal. Használat előtt alaposan szárítsa meg.
- Távolítsa el az esetleges ételmaradékot a készülékben található fűtőelemről (a sütőkosár kivétele után válik láthatóvá) egy tisztítókefével.

Megjegyzés: A sütőkosár és a sütőrácsok mosogatógépben moshatók.

HIBAEELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva az áramhoz.	Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót egy földelt fali aljzathoz.
	A készülék bekapcsolásához nem nyomta meg a szünet/start gombot.	A készülék bekapcsolásához nyomja meg a gombot.
Az ételek nem sülnek át.	Az élelmiszer mennyisége túl nagy a kosárhoz képest.	Kevesebb ételt helyezzen a kosárba. A kisebb mennyiségek egyenletesebben sülnék.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony, vagy a beállított sütési időtartam túl rövid.	Nyomja meg a „+” gombot, hogy beállítsa a hőmérsékletet a kívánt értékre, vagy adjon hozzá néhány percet.
Az ételek egyenetlenül sülték meg.	Egyes ételeket a sütés felénél fel kell rázni.	Rázza fel az ételeket a sütés felénél.
A megsült harapnivalók nem ropogósak.	Olyan harapnivalót használt, amelyet hagyományos fritőzben kell elkészíteni.	Használjon sütőben elkészítendő harapnivalókat, vagy kenje meg vékonyan olajjal a harapnivalókat a ropogósabb eredmény eléréséhez.
A készülék fehér füstöt bocsát ki.	Zsíros ételt készít.	A zsíros ételek sütése közben olaj csöpög a sütőkosárba. A sütőkosár felforrósodhat és az olaj miatt fehér füst keletkezhet. Ez nem befolyásolja a sütést, és a készüléket sem károsítja.
	A sütőkosár korábbi sütésből származó zsírdekrét tartalmaz.	Tisztítsa meg alaposan a sütőkosarat minden használat után.
A friss hasábburgonya nem egyenletesen sült meg.	Ön nem friss burgonyát használt.	Friss burgonyát használjon és ügyeljen rá, hogy az sütés közben szilárd maradjon.
	Nem öblítette le rendesen a burgonyahasábokat sütés előtt.	Öblítse le rendesen a burgonyahasábokat, hogy eltávolítsa a keményítőt a hasábok külsejéről.
A friss hasábburgonya nem ropogós.	A hasábburgonyák ropogóssága a hasábburgonya víz- és olajtartamától függ.	Ügyeljen rá, hogy a hasábburgonyák rendesen meg legyenek szárítva, mielőtt olajat ad hozzájuk.
		Vágja kisebbre a burgonyadarabokat a ropogósabb eredmény eléréséhez.
		A ropogós eredmény elérése érdekében adjon hozzá egy kicsivel több olajat.

MŰSZAKI ADATOK

Hálózati feszültség: 220–240 V~ 50–60 Hz

Teljesítmény: 2200–2600 W

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban: 0,4 W

1 perc után a termék automatikusan a következő üzemmódba áll készenléti üzemmódban.

GARANCIA ÉS ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

A kiszállítás előtt készülékeinket szigorú minőségi vizsgálatnak vetjük alá. Amennyiben minden körülményünk ellenére a gyártás, vagy a szállítás során károsodások léptek fel, küldjük vissza a készüléket a kereskedőnek.

A vásárolt készülékre vonatkozóan 2 év garanciát vállalunk, melynek számítása a vásárlás napjával kezdődik. Ezen időszak alatt minden olyan meghibásodást költségmentesen javítunk ki, melyek anyagi, vagy gyártási hibákra vezethetők vissza. A hiba elhárítása cserével, vagy javítással történik. Ha a termék meghibásodott, forduljon közvetlenül az értékesítőhöz.

A garancia nem vonatkozik azon esetekre, ha a hibák a készülék nem rendeltetésszerű használatára vezethetők vissza, ill. ha a zavarok kívülállóktól beavatkozásokból, ill. nem eredeti alkatrészek felszereléséből erednek. Mindig jól őrizze meg a vásárlást igazoló szelvényt. A blokk nélkül a garancia nem érvényesíthető. A használati útmutatóban leírtak figyelmen kívül hagyása a garancia megszűnését vonja maga után. Az ilyen esetekben fellépő károkért cégünk nem vállal felelősséget. A helytelen használatból, vagy a biztonsági felhívások figyelmen kívül hagyásából eredő anyagi károkért és testi sérülésekért cégünk nem vállal felelősséget. A tartozékok károsodása nem jelenti azt, hogy a teljes készüléket költségmentesen cseréljük. Ebben az esetben vegye fel a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal. Az összetört üveg és műanyag alkatrészek cseréje mindig költségekkel jár. Az elhasználódó, vagy kopóalkatrészek károsodására, valamint ezen alkatrészek tisztítására, karbantartására, vagy cseréjére nem vonatkozik garanciavállalásunk. Ezek mindig költségekkel járnak.



A 2012/19/EU irányelvvel összhangban ennek a terméknek a címkéje egy áthúzott kerek hulladékgyűjtőt ábrázol, amit azt jelzi, hogy a termék nem kerülhet a háztartási hulladék közé. A szelektív válogatásnak alá nem vetett elektromos és elektronikus készülékek a veszélyes anyagok, keverékek vagy alkotóelemek miatt potenciálisan veszélyesek lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. A jelen termék leadásával és újrahasznosításával kapcsolatban érdeklődjön helyi önkormányzatánál, vagy hulladékgazdálkodási szolgáltatójánál.



XXXLutz KG
Roemerstrasse 39
AT-4600 Wels Austria
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím výrobku si prečítajte nasledujúce pokyny. Predídete tak úrazom a poškodeniu výrobku a pri používaní spotrebiča dosiahnete najlepšie výsledky. Uchovajte tento návod na použitie na bezpečnom mieste. Ak tento spotrebič poskytnete inej osobe, uistite sa, že má k dispozícii aj tento návod na použitie.

V prípade poškodenia spotrebiča v dôsledku nerešpektovania pokynov v tomto návode zaniká nárok na uplatnenie záruky. Výrobca/dovozca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nerešpektovaním pokynov v návode na použitie, nesprávnym používaním alebo používaním, ktoré nie je v súlade s požiadavkami tohto návodu na použitie.

1. Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dohľadom alebo boli oboznámené s jeho bezpečným používaním a rozumejú možným rizikám.
2. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
3. Čistenie a údržbu smú vykonávať deti len v prípade, že sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
4. Spotrebič a jeho napájací kábel držte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
5. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho z bezpečnostných dôvodov vymeniť výrobca, personál jeho zákazníckeho servisu alebo podobne kvalifikovaná osoba.
6. Informácie o čistení povrchov, ktoré prichádzajú do styku s potravinami alebo olejom, nájdete v návode na použitie v odseku „Čistenie a údržba“.
7. Tento spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
8. Tento spotrebič je určený na používanie v domácnosti a v podobných oblastiach, akými sú napríklad: kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a na iných pracoviskách; farmy; na používanie hosťami v hoteloch, motelloch a iných ubytovacích zariadeniach; v penziónoch ponúkajúcich raňajky.
9. Pred zapojením zástrčky do zásuvky skontrolujte, či napätie a frekvencia zodpovedajú údajom na typovom štítku.
10. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, keď spotrebič nepoužívate alebo keď ho chcete vyčistiť.
11. Keď používate predlžovací kábel, uistite sa, že je vhodný na spotrebu energie spotrebiča. V opačnom prípade môže dôjsť k prehriatiu predlžovacieho kábla a/alebo zástrčky. Pri zakopnutí o predlžovací kábel hrozí nebezpečenstvo poranenia. Snažte sa predchádzať nebezpečným situáciám.
12. Uistite sa, že napájací kábel nevisí cez ostré hrany a je v bezpečnej vzdialenosti od horúcich predmetov a otvoreného ohňa.
13. Spotrebič ani jeho zástrčku neponárajte do vody alebo iných kvapalín. Vzniká tým nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom!
14. Ak chcete vytiahnuť zástrčku zo zásuvky, ťahajte za zástrčku. Neťahajte za kábel.
15. Nedotýkajte sa spotrebiča, ak spadol do vody. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky, vypnite spotrebič a odovzdajte ho na opravu autorizovanému zákazníckemu servisu.
16. Zástrčku spotrebiča nezapájajte do zásuvky ani ju z nej nevyťahujte mokrými rukami.
17. Za žiadnych okolností sa nepokúšajte otvárať kryt spotrebiča ani spotrebič opravovať. Mohlo by dôjsť k zásahu elektrickým prúdom.
18. Keď je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru.
19. Tento spotrebič nie je určený na komerčné použitie.
20. Spotrebič používajte len na účel, na ktorý je určený.
21. Spotrebič postavte na rovný a stabilný povrch, z ktorého nemôže spadnúť.
22. Spotrebič chráňte pred nadmerným znečistením a vlhkosťou.
23. Spotrebič čistite jemne navlhčenou handričkou.
24. Nenechávajte spotrebič v prevádzke bez dozoru. Keď sa chcete od spotrebiča vzdialiť, vždy ho vypnite alebo vytiahnite jeho zástrčku zo zásuvky (ťahajte za zástrčku, nie za kábel).
25. Spotrebič neumiestňujte k stene alebo inému spotrebiču. Na zadnej strane a bočných stranách spotrebiča, ako aj nad spotrebičom nechajte aspoň 10 cm voľného priestoru.
26. Počas fritovania horúcim vzduchom uniká z výpustov vzduchu horúca para. Ruky a tvár držte v bezpečnej vzdialenosti od pary a výpustov vzduchu. Na horúcu paru a horúci vzduch dávajte pozor aj pri vyberaní nádoby zo spotrebiča.
27. Keď zo spotrebiča uniká tmavý dym, okamžite vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky. Nádobu zo spotrebiča nevyberajte, kým spotrebič neprestane dymiť.

28. Pred každým použitím sa uistite, že je vyhrievacie teleso a okolie spotrebiča čisté a bez zvyškov jedla, aby ste zabezpečili bezproblémové fungovanie spotrebiča.

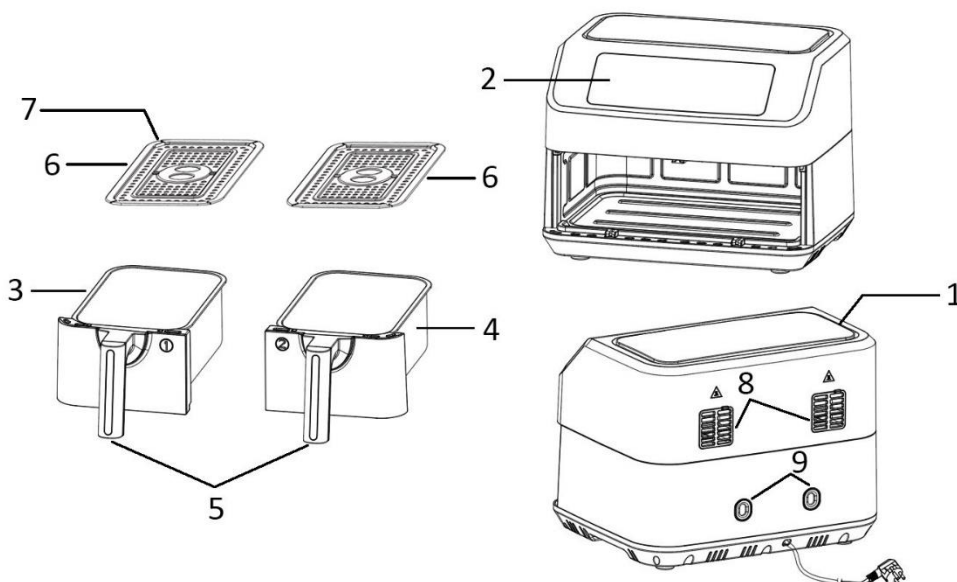


29. Pozor, horúci povrch!

VAROVANIE! Prosím, nedotýkajte sa povrchu počas prevádzky. Keď je spotrebič v prevádzke, môže byť teplota prístupných povrchov veľmi vysoká.

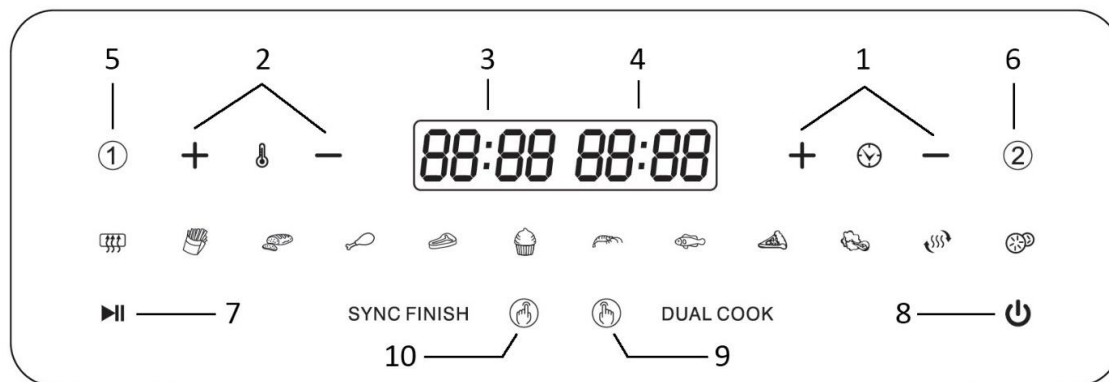
30. Z vetracích otvorov na zadnej strane spotrebiča vychádza horúci vzduch. Spotrebič držte v dostatočnej vzdialenosti od materiálov, ktoré sú citlivé na vysokú teplotu, ako napríklad sklo.
31. Keď používate výrobky s nepriľnavou vrstvou, uistite sa, že nie sú v rovnakej miestnosti žiadne vtáky a že je miestnosť úplne uzavretá a dobre vetraná.
32. Po použití, pred predhrievaním spotrebiča bez jedla a rovnako aj po ňom vždy odstráňte papier na pečenie.
33. Pred každým použitím sa uistite, že sú vyhrievacie teleso a kryt čisté a bez zvyškov jedla, aby ste zabezpečili optimálne fungovanie spotrebiča.
34. Dbajte na to, aby boli pokrmy pripravené v tomto spotrebiči zlatožlté a nie tmavé alebo hnedé. Odstráňte pripálené zvyšky jedla. Čerstvé zemiaky nesmažte pri teplotách vyšších ako 180 °C (aby sa minimalizovala tvorba akrylamidu).
35. Pri čistení hornej časti vnútorného priestoru spotrebiča buďte opatrná/-ý: Vyhrievacie teleso je horúce a hrany kovových častí sú ostré.

POPIS DIELOV



1. Prívod vzduchu
2. Ovládací panel a displej
3. Fritovací kôš 1
4. Fritovací kôš 2
5. Rukoväť fritovacieho koša
6. Rošt
7. Silikónové nožičky
8. Výpust vzduchu
9. Úložný priestor na napájací kábel

Ovládací panel a displej



1. Ovládanie časovača (Stlačením tlačidla „+“ alebo „-“ nastavíte čas od 1 do 60 minút.)
2. Regulácia teploty (Stlačením tlačidla „+“ alebo „-“ nastavíte teplotu na hodnotu v rozmedzí 50 až 200 °C.)
3. Ukazovateľ časovača a teploty fritovacieho koša 1
4. Ukazovateľ časovača a teploty fritovacieho koša 2
5. Spínač 1 na fritovací kôš 1
6. Spínač 2 na fritovací kôš 2
7. Tlačidlo na pozastavenie/spustenie
8. Tlačidlo na prepnutie do pohotovostného režimu/zrušenie
9. Tlačidlo na prípravu v oboch fritovacích košoch
10. Tlačidlo na dokončenie synchronizácie

Tlačidlá menu

Menu	Štandardný čas (min)	Štandardná teplota (°C)
predhrievanie	3	180
hranolčeky	18	200
mäso	12	200
kuracie stehná	20	200
steak	12	180
koláč	25	160
krevety	8	180
ryby	10	180
pizza	20	180
zelenina	10	160
ohrievanie	15	150
sušenie	360 (nastaviteľný čas: 0,5 až 24 hodín)	60

PRED POUŽITÍM

Pred použitím si najskôr prečítajte všetky pokyny a uschovajte ich, aby ste si ich v prípade potreby mohli kedykoľvek opäť prečítať. Tento spotrebič zapájajte len do uzemnenej zásuvky. Pred prvým použitím odstráňte obalový materiál. Vyčistite fritovacie koše a rošty (pozri časť „Čistenie a údržba“). Vnútornú a vonkajšiu časť spotrebiča vyčistite mäkkou handričkou. Dbajte na to, aby elektrické komponenty zostali suché. **Tento spotrebič zohrieva potraviny úplne a pri väčšine surovín netreba pridávať olej.**

Pred prvým použitím zapnite spotrebič na približne 10 minút, aby sa vysokou teplotou odstránili prípadné zvyšky z výroby. Dbajte na dostatočné vetranie. Po prvom zapnutí môže spotrebič trochu dymiť a špecificky zapáchať. Je to normálny jav, ktorý po krátkom čase zmizne.

Upozornenie: Rošt vždy používajte so silikónovými nožičkami. Ich úlohou je stabilizovať rošt počas fritovania vo fritovacom koši.

POUŽITIE

1. Spotrebič položte na suchý, pevný a teplovzdorný povrch.
2. Spotrebič sa počas používania zahrieva na vysokú teplotu, preto ho neumiestňujte do bezprostrednej blízkosti iných predmetov.
3. Vytiahnite zo spotrebiča za rukoväť fritovací kôš. Do fritovacieho koša vložte rošt.
4. Do fritovacieho koša vložte suroviny (neprekračujte značku MAX vo vnútri koša). Fritovací kôš zasuňte do spotrebiča. Uistite sa, že je v správnej polohe a spotrebič je úplne uzavretý.
Pozor: Fritovací kôš nenapĺňajte olejom ani inými tekutinami. Počas prevádzky ani krátko po nej sa nedotýkajte fritovacieho koša, pretože je veľmi horúci. Fritovací kôš chytajte len za rukoväť.
5. Zástrčku spotrebiča zapojte do vhodnej elektrickej zásuvky. Spotrebič je teraz v pohotovostnom režime. Stlačte tlačidlo na prepnutie do pohotovostného režimu „“. Na ovládacom paneli sa zobrazia všetky symboly.
6. Stlačením tlačidla 1 a následne jedného z tlačidiel menu zvolíte funkciu prípravy. Zvoľte čas prípravy a teplotu pre fritovací kôš 1. Pomocou tlačidiel „+“ a „-“ môžete v prípade potreby zmeniť čas (1 stlačenie tlačidla = zmena o 1 minútu) a teplotu (1 stlačenie tlačidla = zmena o 10 stupňov). Na rýchlejšie nastavenie podržte tlačidlá „+“ a „-“ dlhšie stlačené.
7. Stlačením tlačidla 2 a následne jedného z tlačidiel menu zvolíte funkciu prípravy a nastavte čas a teplotu pre fritovací kôš 2.
8. Stlačte tlačidlo na pozastavenie/spustenie. Spotrebič sa uvedie do prevádzky. Fritovací kôš s kratším časom prípravy je hotový ako prvý.
9. Po skončení prípravy zaznie zvukový signál a spotrebič sa vypne. Spotrebič môžete vypnúť aj manuálne pomocou tlačidla „“.
Počas prevádzky môžete stlačením tlačidla na pozastavenie proces prerušiť. Ak chcete pokračovať, znova stlačte tlačidlo na pozastavenie.
10. Vytiahnite fritovací kôš za rukoväť zo spotrebiča. Skontrolujte, či sú potraviny ufritované. Ak nie, zasuňte kôš späť do spotrebiča. Prejdite do menu na nastavenie teploty a predĺženie časovača o niekoľko minút. Potom stlačte tlačidlo na pozastavenie/spustenie, aby proces prípravy pokračoval. POZNÁMKA: Počas prípravy môžete vytiahnuť kôš, aby ste skontrolovali stav a pretrepali suroviny.
11. Mastné potraviny, ako napr. hovädzie mäso, kuracie mäso a iné druhy mäsa, ktorých prebytočný tuk sa počas procesu prípravy hromadí na dne fritovacieho koša, vyberajte zo spotrebiča jednotlivo pomocou klieští.
Na vybratie potravín, pri ktorých príprave sa na dne fritovacieho koša nehromadí prebytočný tuk (napr. hranolčeky, zelenina), vytiahnite fritovací kôš zo spotrebiča a jedlo servírujte priamo na tanier.
Upozornenie: Fritovací kôš a pokrm sú po fritovaní horúce. V závislosti od surovín v miske môže unikať horúca para.
12. Po dokončení prípravy je spotrebič okamžite pripravený na prípravu ďalšej porcie surovín.

Funkcia dokončenia synchronizácie

- 1) Stlačte tlačidlo „SYNC FINISH“. Symbol začne blikať.
- 2) Stlačením tlačidla 1 zvolíte program prípravy pre fritovací kôš 1.
- 3) Stlačením tlačidla 2 zvolíte program prípravy pre fritovací kôš 2.
- 4) Stlačte tlačidlo na pozastavenie/spustenie. Zóna s dlhším časom prípravy sa spustí ako prvá. Zóna s kratším časom prípravy sa spustí neskôr. Príprava bude v oboch zónach dokončená v rovnakom čase.

Funkcia paralelnej prípravy

- 1) Stlačením tlačidla „DUAL COOK“ a následne jedného z tlačidiel menu zvolíte funkciu prípravy a nastavte čas a teplotu pre obe zóny. Pri oboch zónach bude nastavený rovnaký program.
- 2) Stlačte tlačidlo na pozastavenie/spustenie. Spotrebič sa uvedie do prevádzky.

Upozornenie:

- 1) Tlačidlá menu a tlačidlá na nastavenie časovača a teploty možno ovládať len vtedy, keď bliká tlačidlo 1, tlačidlo 2 alebo tlačidlo „DUAL COOK“.
- 2) Na prípravu menších porcií môžete použiť len jeden fritovací kôš. Zvoľte program a stlačte tlačidlo na pozastavenie/spustenie.
- 3) Pri príprave v oboch zónach sa predlžuje potrebný čas prípravy.

TIPY NA FRITOVANIE

1. Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranolčekov je 350 – 500 gramov na jeden fritovací kôš.
2. Ak je spotrebič studený, predĺžte čas prípravy o 3 minúty alebo prázdny spotrebič predhrievajte približne 4 minúty.
3. Niektoré pokrmy treba v polovici času prípravy pretrepať. Keď chcete pokrm pretrepať alebo obrátiť, vyberte fritovací kôš za rukoväť zo spotrebiča a zatrasť ním alebo pokrm otočte vidličkou (alebo kliešťami). Potom zasunúť fritovací kôš späť do spotrebiča.
4. Obaľované jedlá budú chrumkavejšie, keď ich postriekate malým množstvom rastlinného oleja.
5. Keď chcete piecť koláč, quiche alebo iné krehké pokrmy, vložte do spotrebiča formu na pečenie alebo zapekací misu.
6. Nepripravujte v spotrebiči extrémne mastné potraviny, napríklad klobásy.

POZOR:

1. Neponárajte spotrebič do vody a neoplachujte ho pod tečúcou vodou.
2. Dbajte na to, aby sa do spotrebiča nedostala kvapalina. Predídete tak úrazu elektrickým prúdom alebo skratu.
3. Suroviny vkladajte len do fritovacieho koša, aby ste zabránili ich kontaktu s vyhrievacími telesami.
4. Otvor na prívod a výpusť vzduchu nesmie byť počas prevádzky spotrebiča zakrytý. Okolo spotrebiča a nad ním nechajte aspoň 10 cm voľného priestoru.
5. V prípade naplnenia fritovacieho koša olejom hrozí nebezpečenstvo požiaru!
6. Keď je spotrebič v prevádzke, nedotýkajte sa jeho vnútra.
7. Pri vyberaní fritovacieho koša zo spotrebiča dávajte pozor na horúcu paru a horúci vzduch.
8. Počas prevádzky uniká z výpusť vzduchu horúca para. Ruky a tvár držte v bezpečnej vzdialenosti od výpusť vzduchu a pary.
9. Keď začne zo spotrebiča vychádzať tmavý dym, okamžite ho vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo zásuvky. Znamená to, že sa jedlo pripálilo alebo spotrebič správne nefunguje.

TABUĽKA S POKYNNI NA FRITOVANIE

Ak sa pokyny na obale výrobku líšia od informácií v tejto tabuľke, postupujte podľa pokynov na obale. Ak je spotrebič ešte studený, pridajte k času prípravy 3 minúty.

Surovina	Množstvo na zónu (g)	Teplota (°C)	Čas (min)		Ďalšie informácie
			Jedna zóna	Obe zóny	
mrkva	360	200	13 – 16	25 – 30	Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja.
zelená fazuľa	280	200	8 – 10	10 – 15	Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja.
hríby	200	200	7 – 9	13 – 15	Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja.
krevey	360	180	7 – 10	10 – 13	Pridajte 1 polievkovú lyžicu oleja.
steaky	200	180	10 – 20	14 – 28	Potrite olejom.
hranolčeky	360	200	15 – 22	28 – 32	
kuracie prsia	240	200	22 – 24	25 – 28	Potrite olejom.
bravčové kotlety	200	200	14 – 17	17 – 25	Potrite olejom.
kuracie nugety	280	200	10 – 13	18 – 21	
zapekané žemle	440	200	12 – 15	15 – 18	
cibuľové krúžky	240	190	13 – 16	18 – 22	

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Skôr ako sa spotrebiča dotknete alebo ho začnete čistiť, nechajte ho približne 30 minút chladnúť. Spotrebič pravidelne čistite zvnútra i zvonku.
2. Vnútornú a vonkajšiu časť spotrebiča vyčistite vlhkou handričkou a utrite dosucha mäkkou, čistou handričkou.
3. V žiadnom prípade nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo špongie.

- Spotrebič rýchlejšie vychladne, keď z neho vyberiete fritovací kôš. Fritovacie koše a rošty vyčistite prostriedkom na umývanie riadu, horúcou vodou a jemnou špongiou. Pred použitím ich dôkladne osušte.
- Z vyhrievacieho telesa odstráňte pomocou kefy prípadné zvyšky jedla (viditeľné po vybratí fritovacieho koša).

Poznámka: Fritovacie koše a rošty sú odolné proti poškodeniu v umývačke riadu.

ODSTRAŇOVANIE PORÚCH

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Spotrebič nie je zapojený do elektrickej siete.	Zapojte zástrčku do uzemnenej nástennej zásuvky.
	Nestlačili ste tlačidlo na pozastavenie/spustenie, aby sa spotrebič zapol.	Zapnite spotrebič stlačením tlačidla.
Suroviny nie sú ufritované.	Vo fritovacom koši je príliš veľa surovín.	Dávajte do fritovacieho koša menšie množstvo surovín. Menšie množstvá sa ufritujú rovnomernejšie.
	Teplota je príliš nízka alebo je nastavený príliš krátky čas.	Stlačením tlačidla „+“ nastavte teplotu na potrebnú hodnotu alebo nastavte niekoľko minút navyše.
Suroviny sa fritujú nerovnomerne.	Niektoré potraviny treba v polovici času prípravy pretrepať.	Pretrepte potraviny v polovici času prípravy.
Fritované pochutiny nie sú chrumkavé.	Použili ste typ pochutiny, ktorý treba pripraviť v tradičnej fritéze.	Na dosiahnutie chrumkavejšieho výsledku použite pochutiny určené na pečenie v rúre alebo ich potrite trochou oleja.
Zo spotrebiča uniká biely dym.	Pripravujete masné potraviny.	Počas fritovania masných potravín kvapká do misky olej. Miska sa môže zahriať a olej spôsobuje biely dym. Neovplyvní to výsledok prípravy ani nepoškodí spotrebič.
	Miska obsahuje zvyšky tuku z predchádzajúceho používania.	Misku po každom použití dôkladne vyčistite.
Čerstvé hranolčeky sa nefritujú rovnomerne.	Použili ste staré zemiaky.	Použite čerstvé zemiaky a dbajte na to, aby počas fritovania zostali celistvé.
	Zemiaky ste pred fritovaním dostatočne neopláchli.	Zemiaky dôkladne opláchnite, aby ste z ich povrchu odstránili škrob.
Čerstvé hranolčeky nie sú chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčiek závisí od obsahu oleja a vody v zemiakoch.	Pred pridaním oleja hranolčeky poriadne osušte.
		Zemiaky nakrájajte na menšie kúsky, aby boli chrumkavejšie.
		Chrumkavejší výsledok dosiahnete, aj keď pridáte trochu viac oleja.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Prevádzkové napätie: 220 – 240 V~ 50 – 60 Hz

Výkon: 2200 – 2600 W

Spotreba energie v pohotovostnom režime: 0,4 W

Po 1 minúte sa výrobok automaticky prepne do pohotovostnom režime.

ZÁRUKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Pred vývozom sú naše spotrebiče podrobené prísnej kontrole kvality. Ak sa ale aj napriek tomu vyskytnú škody vzniknuté počas výroby alebo transportu, pošlite prosím spotrebič späť na predajcu.

Ponúkame Vám 2 roky záruku na ponúkaný tovar, počnúc dňom predaja. V priebehu tohoto časového obdobia zdarma odstránime všetky závady, ktoré poukazujú na chyby materiálu alebo výrobné chyby, a to opravou alebo výmenou. Ak je Váš prístroj pokazený, môžete sa obrátiť priamo na predajcu.

Vady, ktoré vznikli neodbornou manipuláciou, ako aj poruchy funkcie spôsobené zásahmi a opravami tretej osoby alebo zabudovaním iných ako originálnych častí nebudú zahrnuté do predmetu tejto záruky. Uchovajte si doklad o kúpe, bez potvrdenia budú vylúčené akékoľvek záruky. Pri škodách spôsobenými nedodržaním návodu na obsluhu, zaniká nárok na záruku. Nenesieme zodpovednosť za vzniknuté škody. Za vecné škody alebo zranenia spôsobené nesprávnou obsluhou alebo nedodržaním bezpečnostných pokynov neručíme. Poškodenie príslušenstva neznamena, že celá jednotka bude nahradená bez poplatku. V tomto prípade, prosím, kontaktujte náš zákaznický servis. Rozbité sklo alebo plastové diely sú vždy za poplatok. Poškodenie spotrebného materiálu alebo dielov, ktoré podliehajú opotrebovaniu, rovnako ako čistenie, údržba alebo výmena takýchto dielov, na tie sa záruka nevzťahuje, sú za poplatok.



Tento výrobok je označený týmto symbolom preškrtnutého koša na odpadky v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU, ktorý upozorňuje, že výrobok sa nesmie likvidovať spolu s iným odpadom z domácnosti. Elektrické a elektronické zariadenia, ktoré nepodliehajú selektívnemu triedeniu, sú z dôvodu prítomnosti nebezpečných látok, zmesí alebo zložiek potenciálne nebezpečné pre životné prostredie a ľudské zdravie. Informácie o vrátení a recyklácii tohto výrobku získate na miestnom mestskom/obecnom úrade alebo u služby na likvidáciu odpadu.



XXXLutz KG
Roemerstrasse 39
AT-4600 Wels Austria
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at

VARNOSTNA OPOZORILA

Pred uporabo obvezno preberite naslednja navodila, da boste preprečili poškodbe ali škodo in dosegli najboljši rezultat pri uporabi te naprave. Ta navodila za uporabo shranite na varnem mestu. Če boste napravo predali tretji osebi, ji predajte tudi ta navodila.

V primeru poškodb zaradi nespoštovanja teh navodil za uporabo postane garancija neveljavna. Proizvajalec/uvoznik ne odgovarja za poškodbe, ki so nastale zaradi neupoštevanja teh navodil za uporabo, zaradi malomarnosti pri uporabi ali uporabe, ki ni skladna z zahtevami v teh navodilih za uporabo.

1. Otroci, starejši od 8 let in osebe z omejenimi telesnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem lahko uporabljajo to napravo, če so pod nadzorom ali so dobili napotke za varno uporabo naprave ter poznajo s tem povezane nevarnosti.
2. Otroci se z napravo ne smejo igrati.
3. Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci; razen, če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
4. Napravo in kabel shranjujte izven dosega otrok, mlajših od osmih let.
5. Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen serviser ali podobno usposobljena oseba, da se preprečijo nevarnosti.
6. Navodila za čiščenje površin, ki pridejo v stik z živili ali oljem, najdete pod »ČIŠČENJE IN NEGA« v navodilih za uporabo.
7. Ta naprava ni namenjena za uporabo preko zunanjega časovnika ali ločenega sistema za daljinsko upravljanje.
8. Ta naprava je predvidena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih področjih, kot na primer: čajne kuhinje za zaposlene v podjetjih, pisarnah in drugih delovnih okoljih, na kmetijah, uporaba s strani gostov v hotelih, motelih in drugih prenočiščih ter polpenzionih.
9. Preden priključite vtič v električno vtičnico, preverite, če se napetost in frekvenca električnega omrežja ujemata z navedbami na tipski tablici naprave.
10. Ko naprave ne uporabljate ali preden jo očistite, povlecite vtič iz vtičnice.
11. Če uporabite podaljšek, mora le-ta biti primeren za porabo elektrike te naprave, drugače lahko pride do pregrevanja podaljška in/ali vtiča. Obstaja nevarnost poškodb, če se spotaknete čez podaljšek. Bodite pozorni, da preprečite nevarne situacije.
12. Pozorni bodite, da priključni kabel ne visi čez ostre robove ter da se ne nahaja v bližini vročih predmetov in odprtega ognja.
13. Naprave ali električnega vtiča ne potopite v vodo ali v druge tekočine. Obstaja smrtna nevarnost zaradi električnega udara!
14. Za odstranitev vtiča iz vtičnice povlecite za vtič. Ne vlecite za kabel.
15. Ne dotikajte se naprave, če vam je padla v vodo. Vtič izvlecite iz vtičnice, napravo izklopite in jo pošljite pooblaščenemu serviserju v popravilo.
16. Električnega vtiča ne izvlecite iz vtičnice, če imate mokre roke, prav tako ga ne vtaknite v vtičnico.
17. V nobenem primeru ne odpirajte ohišja naprave in ne skušajte je popraviti sami. To lahko povzroči električni udar.
18. Delujočo napravo imejte vedno pod nadzorom.
19. Ta naprava ni namenjena komercialni uporabi.
20. Napravo uporabljajte samo v njen namen.
21. Napravo postavite na stabilno, ravno površino, s katere ne more pasti.
22. Prosimo, da izdelek zaščitite pred prekomerno umazanijo in vlago.
23. Izdelek sam očistite z rahlo navlaženo krpo.
24. Naprave ne pustite brez nadzora, ko je vklopljena! Če zapustite prostor, vedno izklopite napravo oziroma povlecite vtič iz vtičnice (povlecite za vtič, ne za kabel).
25. Naprave ne postavljajte ob steno ali drugo napravo. Na zadnji strani, ob straneh in nad napravo pustite vsaj 10 cm prostora.
26. Pri cvrtju z vročim zrakom vroča para uhaja skozi izstopne odprtine za zrak. Roke in obraz naj bodo na varni razdalji od pare in odprtin za zrak. Pazite na vročo paro in vroč zrak tudi takrat, ko odstranjujete posodo iz aparata.
27. Takoj izključite napravo iz vtičnice, če opazite, da iz naprave prihaja temni dim. Preden posodo odstranite iz naprave, počakajte, da dim izgine.
28. Pred vsako uporabo naprave se prepričajte, da sta grelni element in okolica čista in brez ostankov hrane, da zagotovite pravilno delovanje.

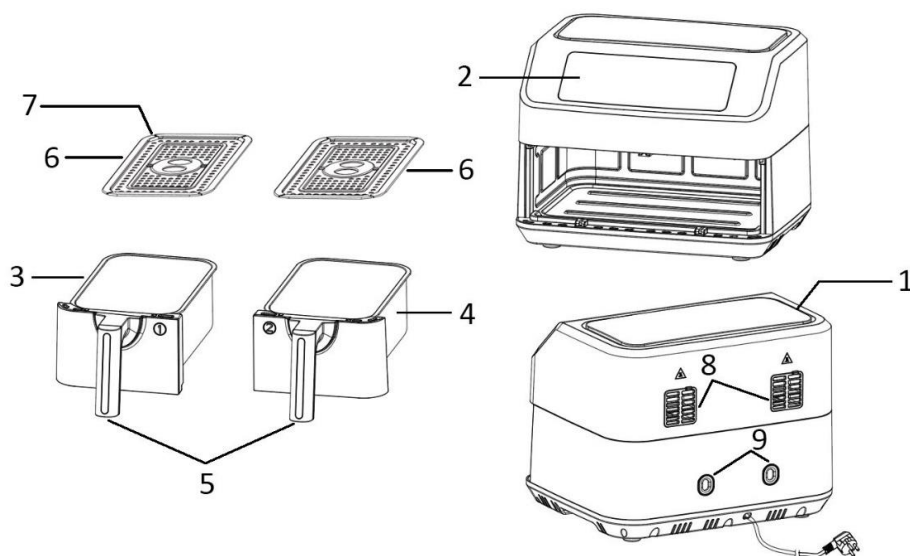


29. **Pozor – vroča površina!**

OPOZORILO! Prosimo, da se med uporabo ne dotikate površine. Površina se lahko močno segreje, ko je naprava vklopljena.

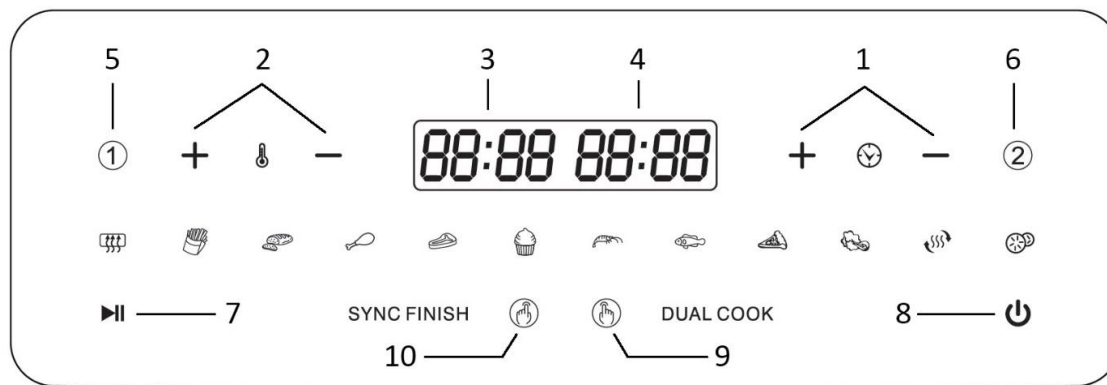
30. Vroč zrak prihaja iz prezračevalne reže na zadnji strani naprave. Pazite na zadostno razdaljo od materiala, ki je občutljiv na toploto, kot je steklo.
31. Če uporabljate izdelke s premazom proti prijemanju, zagotovite, da v istem prostoru ni ptičev in da je prostor popolnoma zaprt in se ga da dobro prezračiti.
32. Papir za peko vedno odstranite po uporabi in pred/med segrevanjem brez hrane.
33. Pred vsako uporabo naprave se prepričajte, da sta grelni element in ohišje čista in brez ostankov hrane, da zagotovite pravilno delovanje.
34. Prepričajte se, da je hrana, pripravljena v tej napravi, zlato rumene barve in ne temna ali rjava. Odstranite zažgane ostankе hrane. Ne cvrite svežega krompirja pri temperaturah nad 180 °C (da bi zmanjšali nastajanje akrilamida).
35. Pri čiščenju zgornjega dela prostora za pečenje bodite previdni: Grelni element je vroč in robovi kovinskih delov so ostri.

OPIS DELOV



1. Vstop zraka
2. Upravljalno polje in zaslon
3. Vstavek 1
4. Vstavek 2
5. Ročaj za vstavek
6. Rešetka
7. Silikonske noge
8. Odvod zraka
9. Prostor za shranjevanje omrežnega kabla

Upravljalno polje in zaslon



1. Upravljanje časovnika (pritisnite »+« ali »-« za nastavitev časa od 1 do 60 minut)
2. Upravljanje temperature (pritisnite »+« ali »-« za nastavitev temperature na vrednost med 50 in 200 °C)
3. Prikaz časovnika in temperature za vstavek 1
4. Prikaz časovnika in temperature za vstavek 2
5. Stikalo 1 za vstavek 1
6. Stikalo 2 za vstavek 2
7. Gumb za premor/začetek
8. Gumb stanje pripravljenosti/prekinitev
9. Gumb za vzporedno kuhanje
10. Gumb za dokončanje sinhronizacije

Gumbi menija

Meni	Standardni čas (min.)	Standardna temperatura (°C)
predgretje	3	180
ocvrt krompirček	18	200
meso	12	200
piščančja bedra	20	200
zrezek	12	180
kolač	25	160
kozice	8	180
riba	10	180
pica	20	180
zelenjava	10	160
pogrevanje	15	150
dehidracija	360 (Nastavljiv čas: 0,5 do 24 ur)	60

PRED UPORABO

Pred uporabo naprave najprej preberite celotna navodila za uporabo in jih shranite za poznejšo uporabo. Napravo priključite samo v primerno ozemljeno vtičnico. Pred prvo uporabo odstranite celotno embalažo. Očistite vstavke in rešetke. (Glejte »Čiščenje in nega«). Zunanjo in notranjo stran naprave očistite z mehko krpo. Pazite, da električni deli ostanejo suhi. **Ta naprava ogreje živila v celoti. Pri večini živil ni potrebno dodati olja.** Napravo pred prvo uporabo vklopite za pribl. 10 minut, da uničite morebitne proizvodne ostanke. Poskrbite za dobro zračenje. Po prvem vklopu lahko naprava odda nekaj dima in značilen vonj. To je običajno in izgine v sorazmerno hitro.

Napotek: Rešetko uporabljajte le s silikonskimi nogami. Te stabilizirajo rešetko med procesom pečenja v košari za cvrtje.

UPORABA

1. Napravo postavite na suho, trdno površino, ki je obstojna na vročino.
2. Med uporabo postane naprava vroča; ne postavite je v neposredno bližino drugih predmetov.
3. Ko jemljete košaro za cvrtje iz naprave, jo primite za ročaj. Postavite rešetko v košaro za cvrtje.
4. V vstavek dajte sestavine. (Ne prekoračite oznake MAX na notranji strani vstavka.) Vstavite košaro za cvrtje v napravo: Prepričajte se, da je pravilno vstavljena in da lahko zaprete posodo.
Pozor: Vstavkov ne napolnite z oljem ali drugimi maščobami za cvrtje. Med delovanjem in nekaj časa po uporabi se ne dotikajte košare za cvrtje, ker je zelo vroča. Košaro za cvrtje primite samo za ročaj.
5. Električni vtič priključite v ustrezno vtičnico. Naprava je zdaj v stanju pripravljenosti. Pritisnite gumb za stanje pripravljenosti »«. Vsi simboli so prikazani na upravljalnem polju.
6. Pritisnite gumb 1 in nato gumbe menija, da izberete funkcijo kuhanja. Izberite čas kuhanja in temperaturo za vstavek 1. Z gumboma »+« in »-« po potrebi spremenite čas (1 minuta na pritisk gumba) in temperaturo (10 stopinj na pritisk gumba). Za hitrejšo nastavitvev pritisnite in pridržite gumba »+« in »-«.
7. Pritisnite gumb 2 in nato gumbe menija, da izberete funkcijo kuhanja ter nastavite čas in temperaturo za vstavek 2.
8. Pritisnite gumb za premor/začetek. Naprava začne delovati. Vstavek s krajšim časom kuhanja je pripravljen prvi.
9. Ko je postopek kuhanja končan, naprava odda zvok in se izklopi. Napravo lahko izklopite tudi ročno z gumbom »«.
Med delovanjem lahko pritisnete gumb za premor in prekinete postopek. Če želite nadaljevati, znova pritisnite gumb za premor.
10. Primite ročaj košare za cvrtje in jo vzemite iz naprave. Preverite, ali so jedi gotove. V nasprotnem primeru potisnite košaro nazaj v napravo. S pomočjo menija nastavite temperaturo in podaljšate časovnik za nekaj minut. Za nadaljevanje postopka pritisnite gumb za premor/začetek. NAPOTEK: Med pripravo lahko izvlečete košaro, da preverite stanje in pretresete sestavine.
11. Jedi, ki vsebujejo maščobe, kot so npr. govedina, kokošje meso in druge vrste mesa, pri kateri se odvečna maščoba med procesom pečenja zbira na dnu košare za cvrtje, vzemite ven posamično s kleščami.
Če želite vzeti ven jedi, pri katerih se med procesom pečenja na dnu košare za cvrtje ne zbira odvečna maščoba (npr. ocvrt krompirček, zelenjava), potem vzemite košaro za cvrtje iz naprave in dajte jedi direktno na krožnik.
Opozorilo: Košara za cvrtje in jedi so po cvrtju vroče. Odvisno od živila v posodi lahko pride do izstopanja vroče pare.
12. Po končanem postopku je naprava takoj uporabna za naslednjo porcijo.

Funkcija za dokončanje sinhronizacije

- 1) Pritisnite gumb za »DOKONČANJE SINHRONIZACIJE«. Simbol utripa.
- 2) Pritisnite gumb 1, da izberete program kuhanja za vstavek 1.
- 3) Pritisnite gumb 2, da izberete program kuhanja za vstavek 2.
- 4) Pritisnite gumb za premor/začetek. S pripravo najprej prične območje z daljšim časom kuhanja. Območje s krajšim časom kuhanja s pripravo prične pozneje. Obe območji s pripravo hrane zaključita istočasno.

Funkcija vzporednega kuhanja

- 1) Pritisnite gumb »VZPOREDNO KUHANJE« in nato gumbe menija, da izberete funkcijo kuhanja in čas ter temperaturo za obe območji. Oba dela izvajata isti program kuhanja.
- 2) Pritisnite gumb za premor/začetek. Naprava začne delovati.

Napotek:

- 1) Gumb za meni, časovnik in temperaturo lahko upravljate le, dokler utripa gumb 1, gumb 2 ali gumb »vzporedno kuhanje«.
- 2) Manjše porcije lahko kuhate samo z enim vstavkom. Izberite program za vstavek in pritisnite gumb za premor/začetek.
- 3) Kuhanje na obeh območjih podaljša potreben čas kuhanja.

NASVETI ZA CVRTJE

1. Optimalna količina za hrustljav krompirček je 350-500 gramov na vstavku.
2. Podaljšajte pripravo za 3 minute, če je naprava mrzla, ali vnaprej ogrejte prazno napravo za približno 4 minute.

3. Določene jedi je potrebno pretresti na polovici pečenja. Za pretresanje ali obračanje jedi potegnite košaro za cvrtje iz naprave s pomočjo ročaja in jih pretresite ali obrnite s pomočjo vilic (ali klešč). Vstavite košaro za cvrtje nazaj v napravo.
4. Panirana živila bodo bolj hrustljava, če jih poškopite z malo rastlinskega olja.
5. V napravo postavite pekač ali model za narastek, če želite speči kolač, pito ali drug izdelek iz krhkega testa.
6. V napravi ne pripravljajte zelo mastnih jedi, kot so klobasice.

POZOR:

1. Ohišja ne potopite v vodo in ne držite pod tekočo vodo.
2. Preprečite, da bi prišla tekočina v napravo, saj bi tako lahko prišlo do električnega udara ali kratkega stika.
3. Živila dajte izključno v vstavek in preprečite, da bi živila prišla v stik z grelnimi elementi.
4. Odprtine za izpust in vstop zraka med delovanjem naprave ne smejo biti pokrite. Okoli in nad napravo naj bo vsaj 10 cm prostora.
5. Če je vstavek za cvrtje napolnjen z oljem, obstaja nevarnost požara!
6. Ne dotikajte se notranje strani naprave, če je le-ta v delovanju.
7. Bodite pozorni na vroč zrak in vročo paro, ko jemljete vstavek iz naprave.
8. Med delovanjem izstopa vroča para iz odprtine za izstop zraka. Roke in obraz imejte na varni razdalji od odprtine za izstop zraka in pare.
9. Če prihaja iz naprave temen dim, takoj izklopite napravo in potegnite vtič z vtičnice. To pomeni, da so se živila zažgala ali da je prišlo do napake pri delovanju.

TABELA ZA CVRTJE

Če se navodila na embalaži izdelka razlikujejo od podatkov v tej tabeli, je treba upoštevati navodila na embalaži. Če je naprava še hladna, podaljšajte predviden čas cvrtja še za 3 minute.

Sestavina	Količina na območje (g)	Temperatura (°C)	Čas (min.)		Nadaljnje informacije
			Eno območje	Obe območji	
korenje	360	200	13–16	25–30	dodajte 1 žlico olja
zeleni stročji fižol	280	200	8–10	10–15	dodajte 1 žlico olja
gobe	200	200	7–9	13–15	dodajte 1 žlico olja
kozice	360	180	7–10	10–13	dodajte 1 žlico olja
zrezki	200	180	10–20	14–28	premazano z oljem
ocvrt krompirček	360	200	15–22	28–32	
piščančje prsi	240	200	22–24	25–28	premazano z oljem
svinjski kotleti	200	200	14–17	17–25	premazano z oljem
piščančji koščki (Chicken Nuggets)	280	200	10–13	18–21	
pica kruhki	440	200	12–15	15–18	
čebulni obročki	240	190	13–16	18–22	

ČIŠČENJE IN NEGA

1. Naprava mora se ohlajati pribl. 30 minut, preden se je lahko dotaknete ali jo očistite. Napravo redno čistite od znotraj in od zunaj.
2. Očistite zunanjo in notranjo stran naprave z vlažno krpo in jo nato z mehko, čisto krpo obrišite do suhega.
3. Ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev ali gobic.
4. Košaro za cvrtje vzemite ven, da se bo lahko naprava hitreje ohladila. Košaro za cvrtje ali rešetke čistite s čistilnim sredstvom, vročo vodo in mehko gobico. Pred uporabo ju temeljito posušite.
5. Odstranite morebitne ostanke hrane z grelnega elementa v ohišju (vidijo se, ko vzamete ven košaro za cvrtje) s krtačo za čiščenje.

Opomba: Vstavke in rešetke je mogoče pomivati v pomivalnem stroju.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Možen vzrok	Odpravljanje
Naprava ne deluje.	Naprava ni priključena na elektriko.	Vtič priključite v ozemljeno vtičnico.
	Za vklop naprave niste pritisnili gumba za premor/začetek.	Za vklop naprave pritisnite ta gumb.
Sestavine so še surove.	Količina sestavin v vstavku je prekoračena.	V vstavek dajte manjše količine živil. Manjše količine se pečejo bolj enakomerno.
	Temperatura je prenizka ali pa je čas nastavljen prekratko.	Pritisnite »+«, da nastavite temperaturo na želeno vrednost ali nastavite nekaj dodatnih minut.
Sestavine so neenakomerno pečene.	Določene vrste živil je potrebno po polovici časa priprave pretresti.	Pretresite jedi po polovici časa priprave.
Pečeni prigrizki niso hrustljavi.	Uporabili ste prigrizek, ki je bil mišljen za cvrtje v tradicionalnem cvrtniku.	Za bolj hrustljav rezultat uporabite prigrizke za pečice ali pa jih namažite z malo olja.
Iz naprave prihaja bel dim.	Pripravljate mastna živila.	Pri pripravi mastnih živil kaplja olje v posodo za olje. Posoda se ogreje in olje oddaja belega dima. To ne vpliva na rezultat kuhanja in tudi naprava se zaradi tega ne poškoduje.
	V posodi je ostalo olja od prejšnje uporabe.	Po vsaki uporabi posodo temeljito očistite.
Ocvrt krompirček je ocvrt neenakomerno.	Uporabili ste star krompir.	Uporabite svež krompir in poskrbite, da bo med cvrtjem ostal čvrst.
	Krompirjevih palčk pred cvrtjem niste dobro sprali.	Krompirjeve palčke pravilno sperite, da odstranite škrob z zunanje strani palčk.
Sveži ocvrt krompirček ni hrustljav.	Hrustljivost krompirčka je odvisna od vsebnosti olja in vode v krompirčku.	Pred dodajanjem olja se prepričajte, da so krompirjeve palčke ustrezno posušene.
		Za bolj hrustljav rezultat narežite manjše krompirjeve koščke.
		Za bolj hrustljav rezultat dodajte še malo olja.

TEHNIČNI PODATKI

Delovna napetost: 220–240V ~ 50–60Hz

Moč: 2200–2600W

Poraba energije v načinu pripravljenosti: 0,4W

Po 1 minuti izdelek samodejno preklopi v načinu pripravljenosti.

GARANCIJA IN SERVIS

Pred dostavo naših naprav se izvede strog nadzor kakovosti. Če pride med proizvodnjo ali prevozom kljub vsej previdnosti do poškodb, vrnite napravo trgovcu.

Za kupljeno napravo velja dvoletna garancija od dneva nakupa. V tem času s popravilom ali z zamenjavo brezplačno odpravimo vse okvare, ki so posledica materialnih ali proizvodnih napak. Če je vaš izdelek okvarjen, se lahko obrnete neposredno na prodajno mesto.

Ta garancija ne pokriva napak, ki so nastale zaradi nepravilne uporabe naprave, ter okvar zaradi posegov in popravil nepooblaščenih oseb ali zaradi montaže neoriginalnih nadomestnih delov. Vedno shranite račun, saj vam brez računa garancije ne moremo upoštevati. Pri škodi, do katere pride zaradi neupoštevanja navodil za uporabo, garancija preneha veljati, prav tako ne prevzemamo odgovornosti za škodo, ki nastane kot posledica tega. Za materialno škodo ali poškodbe, do katerih pride zaradi nepravilne uporabe ali neupoštevanja varnostnih opozoril, ne prevzemamo odgovornosti. Okvara na dodatnih delih ne pomeni, da se brezplačno zamenja celotna naprava. V takšnem primeru se obrnite na našega serviserja. Počeno steklo ali plastične dele se vedno zamenja na stroške kupca. Škodo na potrošnem materialu ali delih, ki se obrabijo, ter čiščenje, vzdrževanje ali zamenjavo omenjenih delov je treba plačati, saj garancija tega ne pokriva.



Ta izdelek je v skladu z Evropsko direktivo 2012/19/EU označen s tem simbolom prečrtanega smetnjaka, ki označuje, da ga ne smete zavržiti skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Električne in elektronske naprave, ki niso predmet selektivnega razvrščanja, so zaradi prisotnosti nevarnih snovi, zmesi ali komponent potencialno nevarne za okolje in zdravje ljudi. Za vračilo in recikliranje tega izdelka se obrnite na lokalni mestni urad ali službo za odstranjevanje odpadkov.



XXXLutz KG
Roemerstrasse 39
AT-4600 Wels Austria
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at

OZNAKE UPOZORENJA

Prije prve uporabe obvezno pročitajte sljedeće upute kako biste izbjegli ozljede ili oštećenja te postigli optimalan rezultat s vašim uređajem. Spremite ove upute za kasniju uporabu. Ako prosljeđujete uređaj trećim osobama, priložite i ove upute za korištenje.

Jamstvo ne pokriva oštećenja uslijed nepridržavanja ove upute za korištenje. Proizvođač/uvoznik ne odgovara za oštećenja prouzročena nepridržavanjem upute za korištenje, nepažljivom uporabom ili korištenjem koje nije u skladu sa zahtjevima iz ovih upute za korištenje.

1. Djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili bez iskustva ili znanja potrebnog za rukovanje smiju upotrebljavati ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobila upute za sigurnu upotrebu uređaja.
2. Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
3. Djeca do 8 godina smiju čistiti i održavati uređaj samo ako su pod nadzorom odrasle osobe.
4. Držite uređaj i kabel podalje od djece do 8 godina.
5. Ako je kabel oštećen, zamjenu mora izvršiti proizvođač, ovlašteni servis ili slično kvalificirana osoba kako biste izbjegli opasnosti.
6. Informacije o čišćenju površina koje dolaze u dodir s namirnicama možete pronaći u ovoj uputi u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.
7. Uređaj se ne smije uključivati pomoću vanjske vremenske sklopke ili sustava daljinskog upravljanja.
8. Ovaj uređaj je namijenjen za korištenje u kućanstvu i sličnim okruženjima, kao što su: čajne kuhinje u poduzećima, uredima i drugim radnim okruženjima; seoska gospodarstva; hoteli, moteli i druga prenoćišta; prenoćišta s polupansionom.
9. Prije stavljanja utikača u utičnicu, provjerite jesu li mrežni i napon uređaja identični.
10. Prije čišćenja ili ako uređaj nije u uporabi, izvucite utikač iz utičnice.
11. Ako koristite produžni kabel, provjerite je li isti pogodan za električnu potrošnju uređaja, u protivnom može doći do pregrijavanja produžnog kabela i/ili utikača. Postoji opasnost od ozljede u slučaju spoticanja preko kabela. Budite oprezni kako biste izbjegli opasne situacije.
12. Osigurajte da kabel ne visi preko oštih rubova i držite ga podalje od vrućih predmeta i otvorenog plamena.
13. Ne uranjajte uređaj ili utikač u vodu ili druge tekućine. Postoji životna opasnost uslijed strujnog udara!
14. Pri iskopčavanju uređaja primite utikač i izvucite ga iz utičnice. Ne povlačite kabel.
15. Ne dodirujte uređaj, ako je isti pao u vodu. Izvucite utikač iz utičnice, isključite uređaj i pošaljite ga ovlaštenom servisu na popravak.
16. Ne izvlačite i ne stavljajte utikač u utičnicu mokrom rukom.
17. Ne otvarajte kućište uređaja i ne pokušavajte sami popraviti uređaj. Time biste mogli prouzročiti strujni udar.
18. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
19. Ovaj uređaj nije namijenjen za komercijalno korištenje.
20. Koristite uređaj isključivo u njegovu predviđenu svrhu.
21. Postavite uređaj na ravnu i stabilnu površinu s koje ne može pasti.
22. Zaštitite proizvod od prekomjerne prljavštine i vlage.
23. Očistite proizvod blago navlaženom krpom.
24. Ne ostavljajte uređaj da radi bez nadzora. Ako napuštate radno mjesto, isključite uređaj ili izvucite utikač iz utičnice (primite utikač i izvucite ga iz utičnice, ne povlačite kabel).
25. Ne postavljajte uređaj na zid ili drugi uređaj. Ostavite najmanje 10 cm razmaka na stražnjoj strani, bočnim stranama i iznad uređaja.
26. Pri fritiranju na vrući zrak izlazi vruća para iz otvora za izlaz zraka. Držite ruke i lice podalje od pare i otvora za izlaz zraka. Pri vađenju posude iz uređaja obratite pažnju na vruću paru i vrući zrak.
27. Ako primijetite da tamni dim izlazi iz uređaja, odmah izvucite utikač iz utičnice. Pričekajte dok dim ne prestane izlaziti prije nego što izvadite posudu iz uređaja.
28. Prije svake uporabe uređaja provjerite jesu li grijač i okolno područje čisti, bez ostataka hrane kako biste osigurali ispravno funkcioniranje.

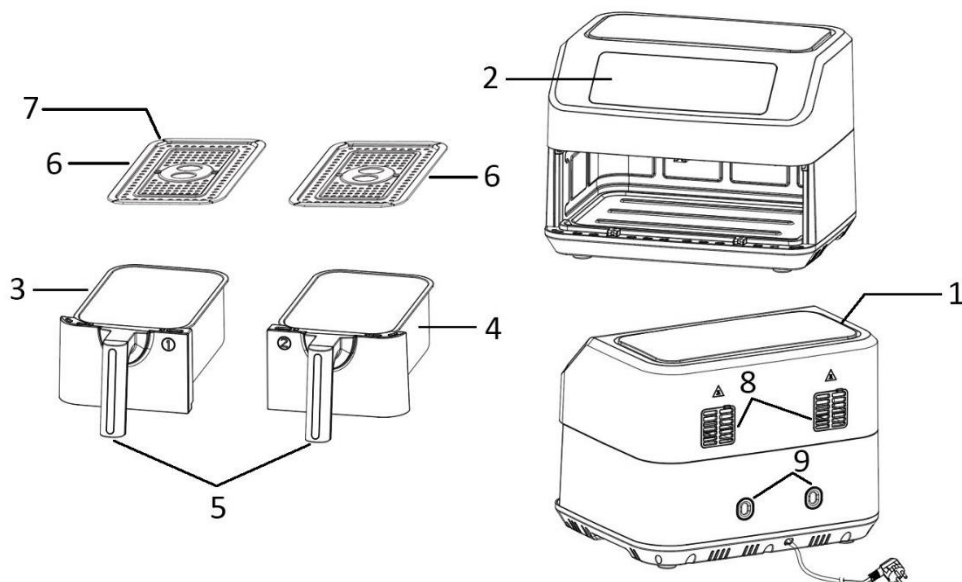


29. Oprez – vruća površina.

UPOZORENJE! Ne dodirujte površinu tijekom uporabe. Temperatura dostupnih površina može biti jako visoka tijekom rada uređaja.

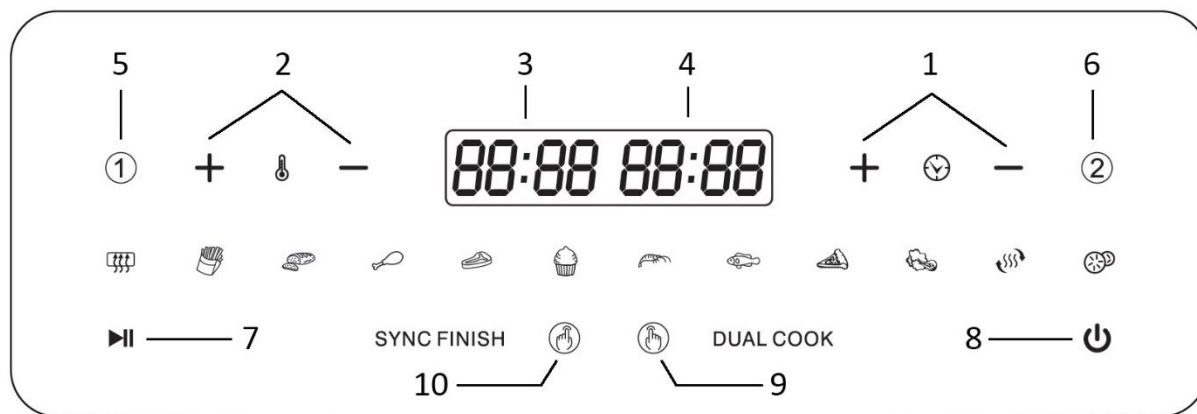
30. Vrući zrak izlazi iz ventilacijskog proreza na poleđini uređaja. Osigurajte dovoljan razmak do materijala koji nisu otporni na toplinu, kao npr. staklo.
31. Ako koristite proizvode s neprianjajućim slojem, osigurajte da se u istoj prostoriji ne nalaze ptice te da se prostorija može kompletno zatvoriti i dobro provjetriti.
32. Nakon korištenja i prije/tijekom predgrijavanja bez namiranica uklonite papir za pečenje.
33. Prije svake uporabe uređaja provjerite jesu li grijač i kućište čisti, bez ostataka hrane kako biste osigurali optimalnu funkciju uređaja.
34. Uzmite u obzir da su namirnice pripremljene u ovom uređaju zlatnožute, a ne tamne ili smeđe boje. Uklonite zagorjele ostatke hrane. Ne fritirajte svježe krumpire na temperaturi iznad 180 °C (kako biste nastanak akrilamida sveli na najmanju moguću mjeru).
35. Budite oprezni pri čišćenju gornjeg dijela prostora za fritiranje. Grijač je vruć, a rubovi metalnih dijelova oštri.

OPIS DIJELOVA



1. Ulaz zraka
2. Upravljačka ploča i zaslon
3. Posuda 1
4. Posuda 2
5. Drška posude
6. Rešetka
7. Silikonske nogice
8. Izlaz zraka
9. Namatanje kabela

Upravljačka ploča i zaslon



1. Podešavanje timera (pritisnite tipku "+" ili "-" kako biste podesili vrijeme od 1 do 60 minuta)
2. Podešavanje temperature (pritisnite tipku "+" ili "-" kako biste podesili temperaturu između 50 i 200 °C)
3. Prikaz timera i temperature za posudu 1
4. Prikaz timera i temperature za posudu 2
5. Prekidač 1 za posudu 1
6. Prekidač 2 za posudu 2
7. Tipka za pauzu/pokretanje
8. Tipka za mirovanje/prekid
9. Tipka za dvojno fritiranje
10. Tipka za završavanje sinkronizacije

Tipke izbornika

Izbornik	Standardno vrijeme (min.)	Standardna temperatura (°C)
Predgrijavanje	3	180
Pomfrit	18	200
Meso	12	200
Pileći batak	20	200
Odrezak	12	180
Kolač	25	160
Kozice	8	180
Riba	10	180
Pizza	20	180
Povrće	10	160
Podgrijavanje	15	150
Dehidriranje	360 (podesivo vrijeme: 0,5 - 24 sata)	60

PRIJE KORIŠTENJA

Prije korištenja pažljivo pročitajte sve upute i spremite ih za kasniju uporabu. Priključite uređaj isključivo na uzemljenu utičnicu. Prije prvog korištenja uklonite sav ambalažni materijal. Očistite posude i rešetke. (vidi "Čišćenje i održavanje") Očistite uređaj iznutra i izvana mekom krpom. Osigurajte da električni dijelovi ostanu suhi. **Ovaj uređaj zagrijava namirnice u potpunosti i kod većine namirnica ne treba dodavati ulje.**

Prije prvog korištenja uključite prazan uređaj cca 10 minuta kako biste eliminirali sve ostatke koji su nastali u procesu proizvodnje. Osigurajte dostatnu cirkulaciju zraka. Nakon prvog uključivanja može doći do pojave dima i karakterističnog mirisa. To je uobičajena pojava koja relativno brzo nestaje.

Napomena: Uvijek koristite rešetku sa silikonskim nogicama. Rešetku možete stabilizirati u košari tijekom fritiranja.

KORIŠTENJE

1. Postavite uređaj na suhu i stabilnu površinu otpornu na toplinu.
2. Ne postavljajte uređaj u neposrednoj blizini drugih predmeta, budući da je isti jako vruć tijekom rada.
3. Izvadite košaru iz uređaja pomoću drške. Postavite rešetku u košaru za fritezu.
4. Stavite sastojke u posudu. (Ne prekoračujte MAX oznaku u unutrašnjosti posude.) Umetnite košaru u uređaj. Provjerite je li ista pravilno umetnuta i potpuno zatvorena.
Oprez: Ne ulijevajte ulje ili druge tekućine u posudu. Ne dodirujte košaru tijekom ili kratko nakon rada, budući da je ista jako vruća. Primite košaru isključivo za dršku.
5. Stavite utikač u uzemljenu utičnicu. Uređaj je sada u stanju mirovanja. Pritisnite tipku za mirovanje . Na upravljačkoj ploči prikazuju se svi simboli.
6. Pritisnite tipku 1, a zatim tipke izbornika kako biste odabrali funkciju fritiranja. Odaberite trajanje i temperaturu za posudu 1. Pomoću tipki „+“ i „-“ možete izmijeniti vrijeme (1 minutu po pritisku na tipku) i temperaturu (10 stupnjeva po pritisku na tipku). Za brže podešavanje držite tipke „+“ i „-“ dulje pritisnutima.
7. Pritisnite tipku 2, a zatim tipke izbornika kako biste odabrali funkciju fritiranja i podesili vrijeme i temperaturu za posudu 2.
8. Pritisnite tipku za pauzu/pokretanje. Uređaj se stavlja u pogon. Prvo će biti gotova priprema u posudi s kraćim vremenom fritiranja.
9. Po završetku fritiranja uređaj se oglašava zvučnim signalom te isključuje. Pomoću tipke  možete i ručno isključiti uređaj.
Tijekom rada možete pritisnuti tipku za pauzu/pokretanje kako biste prekinuli fritiranje. Za nastavak ponovno pritisnite tipku za pauzu.
10. Izvadite košaru iz uređaja pomoću drške. Provjerite jesu li namirnice fritirane. Ako nisu, vratite košaru u uređaj. Otvorite izbornik kako biste podesili temperaturu i produljili timer za nekoliko minuta. Zatim pritisnite tipku za pauzu/pokretanje kako biste nastavili postupak. NAPOMENA: Tijekom pripreme možete izvaditi košaru kako biste provjerili stanje i protresli sastojke.
11. Pomoću kuhinjske hvataljke izvadite namirnice s puno masnoće, kao što su govedina, piletina i druge vrste mesa čija se mast nakuplja na dnu košare tijekom fritiranja.
Ako je riječ o namirnicama kod kojih se ne sakuplja suvišna mast na dnu košare (npr. pomfrit, povrće), izvadite košaru iz uređaja i stavite namirnice izravno na tanjur.
Napomena: Košara i namirnice su jako vruće nakon fritiranja. Iz posude može izlaziti vruća para, ovisno o namirnicama.
12. Po završetku postupka uređaj je odmah spreman za fritiranje dodatnih porcija.

Funkcija završavanja sinkronizacije

- 1) Pritisnite tipku „ZAVRŠAVANJE SINKRONIZACIJE“. Treperi simbol.
- 2) Pritisnite tipku 1 kako biste odabrali program fritiranja za posudu 1.
- 3) Pritisnite tipku 2 kako biste odabrali program fritiranja za posudu 2.
- 4) Pritisnite tipku za pauzu/pokretanje. Prvo se pokreće zona s duljim trajanjem fritiranja. Druga zona s kraćim trajanjem fritiranja pokreće se kasnije. Obje zone završavaju pripremu hrane u isto vrijeme.

Funkcija paralelnog fritiranja

- 1) Pritisnite tipku „DVOJNO FRITIRANJE“, a zatim tipke izbornika kako biste odabrali funkciju fritiranja i podesili vrijeme i temperaturu za obje zone. Obje zone provode isti program.
- 2) Pritisnite tipku za pauzu/pokretanje. Uređaj se stavlja u pogon.

Napomena:

- 1) Tipke za izbornik, timer i temperaturu možete pritisnuti samo dok treperi tipka 1, tipka 2 ili tipka „dvojno fritiranje“.
- 2) Manje porcije možete fritirati samo u jednoj košari. Odaberite program za posudu i pritisnite tipku za pauzu/pokretanje.
- 3) Pri fritiranju u obje zone produljuje se potrebno vrijeme fritiranja.

SAVJETI ZA FRITIRANJE

1. Optimalna količina za hrskavi pomfrit iznosi između 350 i 500 g po posudi.
2. Produljite vrijeme fritiranja za 3 minute, ako je uređaj hladan, ili prethodno zagrijte prazan uređaj otprilike 4 minute.
3. Neke namirnice treba protresti nakon pola vremena fritiranja. Izvadite košaru iz uređaja pomoću drške i protresite namirnice ili ih okrenite pomoću vilice (ili kuhinjske hvataljke). Zatim vratite košaru u uređaj.
4. Pohane namirnice bit će hrskavije, ako ih popršćete s malo biljnog ulja.
5. Stavite kalup za pečenje ili nabujak u uređaj, ako želite peći kolač, slanu pitu ili druga prhka jela.
6. Ne pripremajte u uređaju jako masna jela, kao što su kobasice.

OPREZ:

1. Ne uranjajte kućište u vodu i ne ispirajte ga pod tekućom vodom.
2. Osigurajte da uređaj ne dođe u dodir s tekućinama kako biste spriječili strujni udar ili kratki spoj.
3. Stavite sastojke isključivo u posudu kako biste osigurali da isti ne dođu u dodir s grijačima.
4. Ulaz i izlaz zraka ne smiju biti prekriveni tijekom rada uređaja. Ostavite najmanje 10 cm razmaka oko i iznad uređaja.
5. Postoji opasnost od požara, ako ulijete ulje u posudu za fritiranje!
6. Ne dodirujte unutarnju stranu uređaja dok je u radu.
7. Pri vađenju posude iz uređaja obratite pažnju na vruću paru i zrak.
8. Tijekom rada izlazi vruća para iz otvora za izlaz zraka. Držite ruke i lice na sigurnom razmaku do otvora za izlaz zraka i pare.
9. Ako se pojavi tamni dim iz uređaja, odmah isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice. To znači da su namirnice zagorjele ili je došlo do neispravne funkcije.

TABLICA FRITIRANJA

Ako upute na ambalaži proizvoda odstupaju od vrijednosti iz tablice, potrebno je pridržavati se uputa na ambalaži. Ako je uređaj još hladan, dodajte još 3 minute trajanju fritiranja.

Sastojak	Količina po zoni (g)	Temp. (°C)	Trajanje (min.)		Ostale informacije
			Jedna zona	Obje zone	
Mrkve	360	200	13 - 16	25 - 30	Dodajte 1 žlicu ulja
Mahune	280	200	8 - 10	10 - 15	Dodajte 1 žlicu ulja
Gljive	200	200	7 - 9	13 - 15	Dodajte 1 žlicu ulja
Kozice	360	180	7 - 10	10 - 13	Dodajte 1 žlicu ulja
Odresci	200	180	10 - 20	14 - 28	Premazano uljem
Pomfrit	360	200	15 - 22	28 - 32	
Pileća prsa	240	200	22 - 24	25 - 28	Premazano uljem
Svinjski kotleti	200	200	14 - 17	17 - 25	Premazano uljem
Pileći medaljoni	280	200	10 - 13	18 - 21	
Pizza pužići	440	200	12 - 15	15 - 18	
Kolutići luka	240	190	13 - 16	18 - 22	

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Prije dodirivanja ili čišćenja ostavite uređaj cca 30 minuta da se ohladi. Redovito čistite uređaj iznutra i izvana.
2. Očistite vanjsku i unutarnju stranu uređaja vlažnom krpom, a zatim ih osušite mekom i čistom krpom.
3. Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili spužve.
4. Izvadite košaru za fritiranje kako bi se uređaj brže ohladio. Očistite košare i rešetke sredstvom za pranje posuđa, vrućom vodom i neabrazivnom spužvom. Prije uporabe temeljito ih osušite.
5. Uklonite ostatke hrane s grijača u kućištu (vidljiv nakon vađenja košare) pomoću četke za čišćenje.

Napomena: Posude i rešetke nisu postojane na perlicu posuđa.

UKLANJANJE SMETNJI

Smetnja	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj ne funkcionira.	Uređaj nije uključen u električnu mrežu.	Stavite utikač u uzemljenu utičnicu.
	Niste pritisnuli tipku za pauzu/pokretanje kako biste uključili uređaj.	Pritisnite tipku kako biste uključili uređaj.
Sastojci nisu dovoljno fritirani.	Količina namirnica u posudi za fritiranje je prevelika.	Stavite manje količine sastojaka u posudu. Manje se količine ravnomjerno fritiraju.
	Temperatura je preniska ili je vrijeme prekratko podešeno.	Pritisnite tipku "+" kako biste podesili potrebnu temperaturu ili dodajte još nekoliko minuta.
Sastojci nisu ravnomjerno prženi.	Različite vrste namirnica treba protresti nakon pola vremena fritiranja.	Protresite namirnice nakon pola vremena fritiranja.
Pržene grickalice nisu hrskave.	Koristili ste neku vrstu grickalica koje je trebalo fritirati u tradicionalnoj fritezi.	Upotrijebite grickalice za pećnicu ili ih premažite s malo ulja kako bi bile hrskavije.
Iz uređaja izlazi bijeli dim.	Pripremate masne sastojke.	Pri fritiranju masnih sastojaka kaplje ulje u posudu. Posuda se može zagrijati, a ulje prouzrokuje bijeli dim. To ne utječe na rezultat fritiranja niti može oštetiti uređaj.
	Na posudi se nalaze ostaci masti od prethodnog korištenja.	Temeljito očistite posudu nakon svakog korištenja.
Svježi pomfrit nije ravnomjerno pržen.	Upotrijebili ste stare krumpire.	Upotrijebite svježije krumpire i osigurajte da ostanu hrskavi tijekom fritiranja.
	Prije fritiranja niste temeljito isprali prutiće krumpira.	Temeljito isperite prutiće krumpira kako biste uklonili škrob s vanjske strane prutića.
Svježi krumpirići nisu hrskavi.	Hrskavost krumpirića ovisi o sadržaju ulja i vode u krumpirićima.	Prije dodavanja ulja provjerite jesu li prutići krumpira dobro osušeni.
		Narežite krumpir na sitnije komadiće kako bi bili hrskaviji.
		Dodajte još malo ulja kako bi bili hrskaviji.

TEHNIČKI PODACI

Radni napon: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Snaga: 2200 - 2600 W

Potrošnja struje u načinu rada pripravnosti: 0,4 W

Nakon 1 minute, proizvod se automatski prebacuje u načinu rada pripravnosti.

JAMSTVO I SERVIS

Naši uređaji prije isporuke prolaze strogu kontrolu kvalitete. Ako su unatoč pažnji za vrijeme proizvodnje i transporta nastale štete, molimo da uređaj pošaljete natrag prodavaču.

Za ovaj uređaj dajemo dvogodišnje jamstvo, koje počinje vrijediti od datuma kupnje. Ako je proizvod neispravan, možete ga vratiti izravno na mjesto kupnje.

Jamstvo ne pokriva kvarove nastale uslijed nestručnog rukovanja uređajem kao i smetnje funkcija uslijed zahvata i popravaka od strane trećih osoba ili uslijed ugrađivanja dijelova, koji nisu preporučeni od strane proizvođača. Jamstvo vrijedi samo uz predočenje računa. Jamstvo ne pokriva posljedične štete proizašle nepridržavanjem upute za korištenje. Jamstvo ne pokriva materijalne štete ili ozljede uslijed pogrešnog korištenja ili nepridržavanja sigurnosnih napomena. Oštećenja na dijelovima ne znači besplatnu zamjenu kompletnog uređaja. U tom slučaju kontaktirajte našu službu za kupce. Zamjena slomljenog stakla ili plastike odvija se uvijek uz plaćanje. Jamstvo ne pokriva oštećenja potrošnih materijala ili dijelova, čišćenje, održavanje ili zamjenu spomenutih dijelova i stoga se isti rješavaju uvijek uz plaćanje.



U skladu s europskom Direktivom 2012/19/EU, ovaj proizvod označen je simbolom prekrižene kante za otpad koji označuje da se kanta ne smije odlagati s drugim otpadom iz kućanstva. Zbog prisutnosti opasnih tvari, smjesa ili komponenti, električni i elektronički uređaji koji ne podliježu selektivnom razvrstavanju potencijalno su opasni za okoliš i ljudsko zdravlje. U lokalnom gradskom uredu ili u službi za odlaganje otpada raspitajte se o povratu i recikliranju ovog proizvoda.



XXXLutz KG
Roemerstrasse 39
AT-4600 Wels Austria
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție următoarele indicații înainte de utilizare pentru a evita accidentări sau deteriorări ale aparatului și pentru a obține cele mai bune rezultate. Păstrați acest manual de utilizare într-un loc sigur. La predarea aparatului unei alte persoane, asigurați-vă că îi înmănați și acest manual de utilizare.

În caz de deteriorări cauzate prin nerespectarea instrucțiunilor din acest manual, garanția își pierde valabilitatea. Producătorul/importatorul nu răspunde pentru daunele cauzate în urma nerespectării indicațiilor din manualul de utilizare sau a utilizării neglijente, în neconformitate cu cerințele acestui manual de utilizare.

1. Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii care au vârsta de peste 8 ani, de către persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale limitate și de către persoane fără experiență și care nu cunosc dispozitivul, atunci când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea dispozitivului în siguranță.
2. Copiilor nu le este permis să se joace cu dispozitivul.
3. Curățarea și întreținerea, de care utilizatorului este responsabil, nu pot fi efectuate de către copii decât dacă aceștia sunt supravegheați și au peste 8 ani.
4. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani.
5. Când cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie schimbat de către producător, serviciul pentru clienți al acestuia sau de către o altă persoană cu o calificare asemănătoare, pentru a evita orice pericol.
6. Pentru informații cu privire la curățarea suprafețelor care vin în contact cu alimentele sau cu ulei, citiți punctul „Curățare și întreținere” din manualul de utilizare.
7. Acest aparat nu este destinat folosirii prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat cu telecomandă.
8. Acest aparat este destinat uzului casnic sau locațiilor similare, ca de exemplu: bucătării pentru angajați în magazine, birouri sau alte medii de lucru; ferme; pentru folosirea lui de către oaspeți în hoteluri, moteluri și alte tipuri de cazare; pensiuni cu mic dejun.
9. Înainte de a introduce ștecărul în priză verificați dacă tensiunea electrică și frecvența corespund cu indicațiile de pe plăcuța cu specificații tehnice.
10. Scoateți ștecărul din priză atunci când nu folosiți aparatul și înainte de a-l curăța.
11. Dacă folosiți un prelungitor, acesta trebuie să corespundă consumului de energie al aparatului; în caz contrar prelungitorul și/sau ștecărul se pot supraîncălzi. Există riscul de a vă accidenta în cazul în care vă împiedicați de prelungitor. Fiți deosebit de precauți pentru a evita situații periculoase.
12. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste margini ascuțite și feriți-l de obiecte fierbinți și flăcări deschise.
13. Nu scufundați aparatul sau ștecărul în apă sau alte lichide. Pericol de electrocutare!
14. Trageți de ștecăr pentru a-l scoate din priză. Nu trageți de cablu.
15. Nu atingeți aparatul în cazul în care acesta a căzut în apă. Scoateți ștecărul din priză, opriți aparatul și trimiteți-l la un service autorizat în scopul reparării.
16. Nu scoateți și nici nu introduceți ștecărul în priză cu mâinile umede.
17. Nu încercați în niciun caz să deschideți carcasa aparatului sau să îl reparați singuri. Acest lucru ar putea duce la electrocutare.
18. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
19. Acest aparat nu este destinat uzului comercial.
20. Nu utilizați aparatul în alte scopuri.
21. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și plană, de unde să nu poată cădea.
22. Vă rugăm să protejați produsul de murdărie și umiditate excesivă.
23. Curățați aparatul cu o lavetă ușor umedă.
24. Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat. Opriți aparatul sau scoateți ștecărul din priză (trageți de ștecăr, nu de cablu) dacă părăsiți zona de lucru.
25. Nu amplasați aparatul atașat de perete sau de alte dispozitive. Lăsați un spațiu de cel puțin 10 cm în jurul și deasupra aparatului.
26. La prăjirea cu aer cald, aburul fierbinte iese prin orificiile de ieșire a aerului. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de orificiul de evacuare a aerului. De asemenea, aveți grijă la aburul și aerul fierbinte atunci când scoateți recipientul din aparat.
27. În cazul în care iese fum negru din aparat, opriți imediat aparatul și scoateți ștecărul din priză. Așteptați până când nu mai este vizibil fumul înainte de a scoate recipientul din aparat.
28. Înainte de fiecare utilizare a aparatului, asigurați-vă că elementul de încălzire și zona înconjurătoare sunt curate și lipsite de reziduuri alimentare pentru a asigura o funcționare corectă.

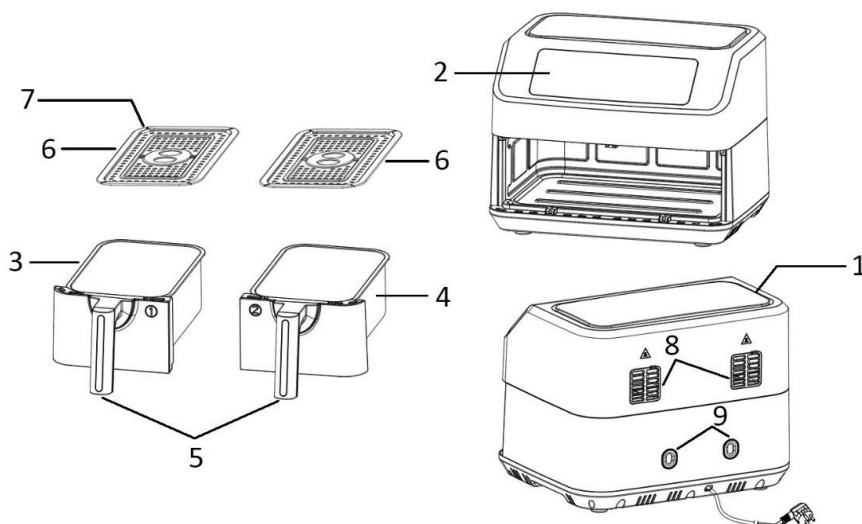


29. **Atenție – suprafață fierbinte**

ATENȚIE! Nu atingeți suprafața aparatului în timpul funcționării. Temperatura suprafețelor accesibile poate fi foarte ridicată în timpul funcționării dispozitivului.

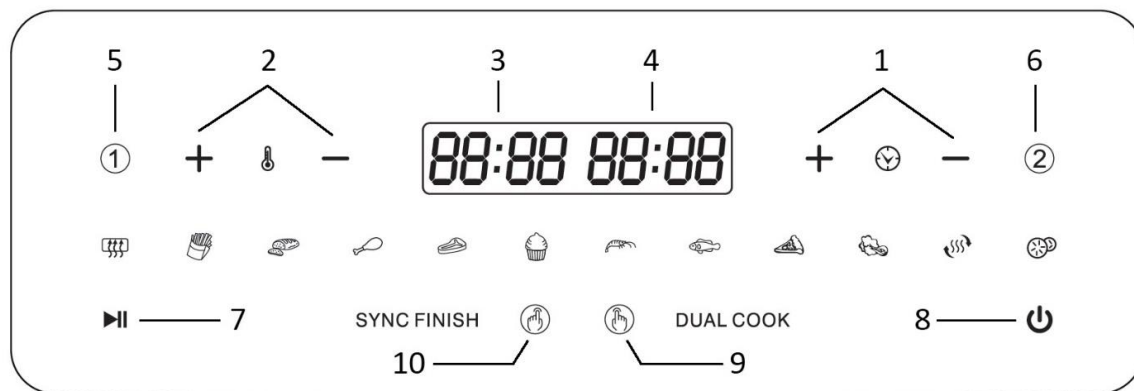
30. Aerul cald iese prin fanta de ventilație din partea din spate a aparatului. Asigurați-vă că păstrați o distanță suficientă față de materialele sensibile la căldură, cum ar fi sticla.
31. Dacă folosiți produse dotate cu un înveliș antiaderent, asigurați-vă că în cameră nu se găsesc păsări și că încăperea este complet închisă și se poate aerisi bine.
32. Îndepărtați hârtia de copt după fiecare utilizare și înainte/în timpul încălzirii fără alimente.
33. Înainte de fiecare utilizare a aparatului, asigurați-vă că elementul de încălzire și carcasa sunt curate și lipsite de reziduuri alimentare pentru a asigura o funcționare corectă.
34. Asigurați-vă că mâncarea pregătită în acest aparat este galben-aurie și nu închisă la culoare sau maro. Îndepărtați resturile de alimente arse. Nu prăjiți cartofii proaspeți la temperaturi mai mari de 180 °C (pentru a reduce la minimum formarea de acrilamidă).
35. Aveți grijă atunci când curățați partea superioară a camerei de gătit. Elementul de încălzire este fierbinte, iar marginile pieselor metalice sunt ascuțite.

DESCRIEREA PIESELOR



1. Orificiu de admisie a aerului
2. Panou de comandă și ecran
3. Element 1
4. Element 2
5. Mâner element
6. Grătar
7. Picioare de silicon
8. Orificiu de evacuare a aerului
9. Loc depozitare cablu de alimentare

Panou de comandă și ecran



1. Controlul temporizatorului (apăsați + sau - pentru a seta timpul de gătire dorit, de la 1 la 60 de minute)
2. Controlul temperaturii (apăsați + sau - pentru a seta o valoare cuprinsă între 50 și 200 °C).
3. Temporizator și afișaj temperatură pentru elementul 1
4. Temporizator și afișaj temperatură pentru elementul 2
5. Întrerupător 1 pentru elementul 1
6. Întrerupător 2 pentru elementul 2
7. Butonul de pauză/pornire
8. Butonul de standby/anulare
9. Buton pentru gătire duală
10. Butonul pentru funcția de terminare sincronizată

Butoane de meniu

Meniu	Timp standard (min.)	Temperatura standard (°C)
Preîncălzire	3	180
Cartofi prăjiți	18	200
Carne	12	200
Ciocănele de pui	20	200
Friptură	12	180
Prăjitură	25	160
Creveți	8	180
Pește	10	180
Pizza	20	180
Legume	10	160
Încălzire	15	150
Deshidratare	360 (Durată reglabilă: 0,5 până la 24 ore)	60

ÎNAINTEA UTILIZĂRII

Citiți toate instrucțiunile înainte de folosire și păstrați-le pentru consultări ulterioare. Conectați aparatul exclusiv la o priză cu împământare. Îndepărtați ambalajul înainte de prima utilizare. Curățați inserțiile și grătarele (a se vedea „Curățare și întreținere”). Curățați interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă moale. Asigurați-vă că elementele componente electrice rămân uscate. **Acest aparat încălzește alimentele complet și pentru majoritatea ingredientelor nu este necesar să adăugați ulei.**

Înainte de prima utilizare porniți aparatul timp de 10 minute pentru a arde toate reziduurile din producție. Asigurați o aerisire suficientă. Aparatul poate emana fum și un miros specific la prima punere în funcțiune. Acest lucru este normal și dispare într-un timp relativ scurt.

Indicație: Utilizați întotdeauna grătarul împreună cu piciorușele din silicon. Puteți stabiliza grătarul în elementul pentru gătit în timpul procesului de preparare.

UTILIZARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață uscată, stabilă și termorezistentă.
2. Aparatul devine fierbinte în timpul utilizării; nu îl așezați așadar în imediata apropiere a altor obiecte.
3. Extrageți elementul de mâner din aparat. Așezați grătarul în element
4. Puneți ingredientele în elementul pentru gătit. (Nu depășiți gradația MAX din interiorul elementului pentru gătit.) Introduceți element de gătire în aparat. Asigurați-vă că l-ați introdus în poziția corectă și ați închis aparatul complet.
Atenție: Nu umpleți elementele cu ulei sau grăsimi pentru gătit. nu atingeți elementele în timpul funcționării sau imediat după, deoarece se înfierbântă foarte tare. Nu apucați vasul decât de mâner.
5. Conectați aparatul la o priză corespunzătoare. Aparatul este acum în modul standby. Apăsăți butonul standby „”. Toate simbolurile sunt afișate în panoul de control.
6. Apăsăți butonul 1 și apoi butoanele de meniu pentru a selecta funcția de gătit. Selectați timpul de gătire și temperatura pentru elementul 1. Folosiți butoanele + și - pentru a modifica timpul de gătire (1 minut la fiecare apăsare de buton) și temperatura (10 grade la fiecare apăsare de buton), dacă este necesar. Țineți apăsat butoanele + și - pentru o setare rapidă.
7. Apăsăți butonul 2 și apoi butoanele de meniu pentru a selecta funcția de gătit și pentru a seta timpul de gătire și temperatura pentru elementul 2.
8. Apăsăți din nou butonul de pauză/pornire. Aparatul este pus în funcțiune. Elementul cu timpul de gătire mai scurt este gata primul.
9. Când procesul de gătire este finalizat, aparatul emite un sunet și se oprește. Aparatul poate fi, de asemenea, oprit și manual cu ajutorul tastei „”.
În timpul funcționării, puteți apăsa butonul de pauză pentru a întrerupe procesul. Pentru a continua, apăsați din nou butonul de pauză.
10. Extrageți elementul pentru gătit de mâner din aparat. Verificați dacă alimentele sunt bine gătite. În caz contrar, reintroduceți elementul pentru gătit în aparat. Apelați meniul pentru a seta temperatura și pentru a prelungi timpul de gătire cu câteva minute. Apăsăți apoi butonul de pauză/pornire pentru a relua procesul de gătire. **INDICAȚIE:** În timpul preparării, puteți, de asemenea, să scoateți elementul de gătire pentru a verifica starea alimentelor și pentru a le scutura.
11. Vă rugăm să extrageți alimentele bogate în grăsimi precum carnea de vită, de pui sau alte tipuri de alimente ale căror grăsimi se colectează pe fundul elementului pentru gătit unul câte unul cu ajutorul unui clește.
Pentru a extrage alimente la prepararea cărora nu se colectează un exces de grăsimi pe fundul elementului (de ex. cartofi prăjiți, legume), scoateți elementul pentru gătit din aparat și așezați preparatele direct în farfurie.
Mențiune: Elementul pentru gătit și alimentele sunt fierbinți în urma prăjirii. În funcție de alimentele preparate se poate produce abur.
12. Imediat după încheierea procesului de preparare aparatul este pregătit pentru o nouă porție de ingrediente.

Funcția de sincronizare

- 1) Apăsăți butonul pentru funcția de sincronizare a terminării (SYNCH FINISH). Simbolul luminos clipește.
- 2) Apăsăți butonul 1 pentru a selecta un program de gătit pentru elementul 1.
- 3) Apăsăți butonul 2 pentru a selecta un program de gătit pentru elementul 2.
- 4) Apăsăți apoi butonul de pauză/pornire. Elementul cu timpul de gătire mai lung începe primul procesul de gătire. Celălalt element, cu timp de gătire mai scurt, începe mai târziu. Ambele zone sunt sincronizate astfel încât să termine procesul de gătit în același timp.

Funcție de gătire duală

- 1) Apăsăți butonul pentru gătit duală (DUAL COOKING) și apoi butoanele de meniu pentru a selecta funcția de gătit și pentru a seta timpul și temperatura pentru ambele elemente. Ambele elemente funcționează acum după același program.
- 2) Apăsăți apoi butonul de pauză/pornire. Aparatul este pus în funcțiune.

Indicație:

- 1) Butoanele pentru meniu, temporizator și temperatură pot fi acționate numai în timp ce butonul 1, butonul 2 sau butonul DUAL COOKING clipește.

- 2) Pentru porții mai mici, puteți găti doar cu o inserție tip coș. Selectați un program și apăsați butonul de pauză/pornire.
- 3) Gătirea în ambele elemente prelungește timpul de gătit necesar.

SFATURI DE PRĂJIRE

1. Cantitatea optimă pentru cartofii prăjiți crocanți este de 350-500 grame per element de gătit.
2. Adăugați 3 minute la timpul de preparare în cazul în care aparatul este rece sau preîncălziți aparatul gol circa 4 minute.
3. Unele tipuri de alimente trebuie scuturate la jumătatea timpului setat. Pentru a scutura sau întoarce alimentele, scoateți elementul de mâner din aparat și scuturați-l sau întoarceți alimentele cu o furculiță (sau cu un clește). Introduceți apoi elementul pentru gătit din nou în aparat.
4. Alimentele pané devin mai crocante dacă sunt stropite cu puțin ulei vegetal.
5. Așezați o tavă sau o formă de copt în aparat dacă doriți să coaceți o prăjitură sau un quiche sau să preparați alte produse fragede.
6. Nu preparați alimente foarte grase ca de exemplu cârnați în aparat.

ATENȚIE:

1. Nu scufundați carcasa în apă și nu o spălați sub jet de apă de la robinet.
2. Nu permiteți pătrunderea de lichide în aparat pentru a evita electrocutări sau scurtcircuite.
3. Puneți alimentele exclusiv în coș și evitați astfel ca ele să intre în contact cu elementele de încălzire.
4. Este interzis ca fanta de pătrundere și orificiul de evacuare a aerului să fie acoperite în timpul funcționării aparatului. Lăsați un spațiu de cel puțin 10 cm în jurul și deasupra aparatului.
5. Există pericol de incendiu dacă elementul de gătit este umplut cu ulei!
6. Nu atingeți interiorul aparatului în timpul funcționării.
7. Atenție la aburul fierbinte și la aerul fierbinte când scoateți elementul pentru gătit din aparat.
8. În timpul funcționării se eliberează abur fierbinte din orificiul de evacuare a aerului. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de orificiul de evacuare a aerului.
9. În cazul în care iese fum negru din aparat, opriți imediat aparatul și scoateți ștecărul din priză. Acest lucru indică faptul că alimentele s-au ars sau a survenit o eroare de funcționare.

TABEL CU INSTRUCȚIUNI DE GĂTIRE

În cazul în care indicațiile de pe ambalajul produsului nu corespund cu cele din acest tabel, respectați-le pe cele de pe ambalaj. Dacă aparatul este încă rece, adăugați 3 minute de pregătire la timpul de gătit.

Ingredient	Cantitatea pe element (g)	Temperatură (°C)	Timp (min.)		Informații suplimentare
			Un element	Ambele elemente	
Morcovi	360	200	13-16	25-30	adăugați 1 lingură ulei
Fasole verde:	280	200	8-10	10-15	adăugați 1 lingură ulei
Ciuperci	200	200	7-9	13-15	adăugați 1 lingură ulei
Creveți	360	180	7-10	10-13	adăugați 1 lingură ulei
Friptură	200	180	10-20	14-28	ungeți cu ulei
Cartofi prăjiți	360	200	15-22	28-32	
Piept de pui	240	200	22-24	25-28	ungeți cu ulei
Cotlete de porc	200	200	14-17	17-25	ungeți cu ulei
Nuggets de pui	280	200	10-13	18-21	
Rulouri de pizza	440	200	12-15	15-18	
Inele de ceapă	240	190	13-16	18-22	

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Lăsați aparatul să se răcească timp de aprox. 30 minute înainte de a-l atinge sau curăța. Curățați interiorul și exteriorul aparatului în mod regulat.
2. Ștergeți partea exterioară și interioară a aparatului cu o cârpă umedă și uscați apoi cu o cârpă moale, curată.
3. Nu folosiți în niciun caz soluții sau bureți abrazivi.

4. Scoateți elementul pentru ca aparatul să se poată răci mai repede. Curățați elementele de gătit și grătarele cu detergent, apă caldă și un burete neabraziv. Uscați-le bine înaintea utilizării.
 5. Îndepărtați eventualele resturi de mâncare de pe elementul de încălzire din carcasă (este vizibil după extragerea elementului pentru prăjit) cu o perie.
- Notă: Inserțiile și grătarele pot fi spălate în mașina de spălat vase.

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Aparatul nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la curent electric.	Conectați ștecărul la o priză de perete cu împământare.
	Nu ați apăsător butonul de pauză/pornire pentru a porni aparatul.	Apăsător butonul pentru a porni aparatul.
Ingredientele nu sunt gătite în totalitate.	Cantitatea ingredientelor este prea mare pentru elementul de gătit.	Introduceți o cantitate mai mică de ingrediente în coș. Cantitățile mai mici se gătesc mai uniform.
	Temperatura este foarte scăzută sau timpul de gătit este prea scurt.	Apăsător + pentru a seta temperatura la valoarea dorită sau pentru a seta câteva minute suplimentare.
Ingredientele sunt coapte neuniform.	Unele tipuri de alimente trebuie scuturate la jumătatea timpului de gătit setat.	Scuturați alimentele la jumătatea timpului de gătit setat.
Gustările coapte nu sunt crocante.	Ați folosit un tip de gustări care ar trebui să fie prăjite într-o friteuză tradițională.	Folosiți gustări speciale pentru cuptor sau ungeți cu puțin ulei pentru un rezultat mai crocant.
Din aparat iese fum alb.	Preparați alimente grase.	La prăjirea alimentelor grase curge ulei în vas. Vasul se poate încălzi și uleiul cauzează fum alb. Acest lucru nu compromite rezultatul preparării mâncării și aparatul nu se defectează.
	Vasul conține resturi de ulei de la utilizarea precedentă.	Curățați vasul temeinic după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți proaspeți nu se rumenesc uniform.	Ați folosit cartofi vechi.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia rămân fermi în timpul prăjirii.
	Nu ați clătit bine cartofii înainte de a-i prăji.	Clătiți bine cartofii pentru a îndepărta amidonul de pe partea exterioară a acestora.
Cartofii prăjiți proaspeți nu sunt crocanți.	Conținutul de ulei și apă din cartofi influențează cât de crocanți devin aceștia.	Asigurați-vă că feliile de cartofi au fost uscate corespunzător înainte de a adăuga uleiul.
		Tăiați bucățile de cartofi mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

DATE TEHNICE

Tensiune de funcționare: 220-240 V~ 50-60 Hz

Putere: 2200-2600 W

Consumul de energie în modul de așteptare: 0,4 W

După 1 minut, produsul intră automat în modul de așteptare.

GARANȚIE ȘI SERVICIU CLIEȚI

Înainte de livrare, aparatele noastre sunt supuse unui control riguros de calitate. Dacă, în ciuda tuturor măsurilor luate în timpul producției sau al transportului apar daune, trimiteți aparatul înapoi la comerciant.

Oferim o garanție de 2 ani pentru aparatul achiziționat începând cu ziua vânzării. Dacă aveți un produs defect, puteți să-l returnați direct la punctul de achiziționare.

Defectele care apar în urma utilizării neadecvate a aparatului și defecțiunile tehnice în urma intervențiilor sau reparațiilor efectuate de persoane terțe sau montarea unor piese care nu sunt originale nu sunt acoperite de această garanție. Păstrați întodeauna bonul, fără bon pierdeți dreptul la orice garanție. Nerespectarea instrucțiunilor de utilizare duce la pierderea garanției. Nu răspundem pentru daune indirecte. Nu ne asumăm răspunderea pentru daune sau răni în urma utilizării incorecte sau nerespectării instrucțiunilor de siguranță. Daunele la nivelul accesoriilor nu înseamnă că întregul aparat va fi înlocuit gratuit. În acest caz contactați serviciul clienți. Sticla spartă sau componentele din plastic se plătesc întotdeauna. Daunele materialelor consumabile sau pieselor de uzură, precum și curățarea, întreținerea sau schimbul pieselor respective nu sunt acoperite de garanție și de aceea contra cost.



Acest produs este etichetat cu acest simbol tăiat al unui coș de gunoi cu roți, în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/EU, pentru a indica faptul că nu trebuie eliminat împreună cu celelalte deșeuri menajere. Din cauza prezenței unor substanțe, amestecuri sau componente periculoase, dispozitivele electrice și electronice care nu sunt supuse unei sortări selective pot fi periculoase

pentru mediu și pentru sănătatea umană. Vă rugăm să verificați la primăria locală sau la serviciul de eliminare a deșeurilor pentru returnarea și reciclarea acestui produs.



XXXLutz KG

Roemerstrasse 39

AT-4600 Wels Austria

www.xxxlutz.com

info@xxxlutz.at

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem zapoznaj się z poniższymi instrukcjami, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzeń i uzyskać najlepsze rezultaty podczas stosowania urządzenia. Przechowuj instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu. Przekazując urządzenie innej osobie, dołącz do niego niniejszą instrukcję obsługi.

Gwarancja traci ważność w przypadku uszkodzeń powstałych na skutek nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, zaniedbaniem lub użyciem niezgodnym z wymogami niniejszej instrukcji.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach (fizycznych, sensorycznych, umysłowych) lub bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego obchodzenia się z urządzeniem i zrozumiały związane z tym zagrożenia.
2. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one powyżej 8 lat i są nadzorowane.
4. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
5. Aby uniknąć zagrożenia, wymiany uszkodzonego przewodu zasilającego powinien dokonywać producent, punkt serwisowy producenta lub osoba o podobnych kwalifikacjach.
6. Informacje na temat czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem znajdziesz w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
7. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z zewnętrznym timerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
8. To urządzenie przeznaczone jest do użytku w gospodarstwach domowych oraz podobnych miejscach, jak np.: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; gospodarstwa rolne; hotele, motele i inne ośrodki o charakterze usługowym; obiekty noclegowe oferujące śniadanie.
9. Przed włożeniem wtyczki do gniazdka sprawdź, czy napięcie i częstotliwość są zgodne z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
10. Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane oraz przed przystąpieniem do czyszczenia.
11. Jeżeli używasz przedłużacza, musi on być dopasowany do zużycia energii urządzenia, gdyż w przeciwnym razie może dojść do przegrzania kabla przedłużającego i/lub wtyczki. Istnieje ryzyko odniesienia obrażeń wskutek potknięcia się o przedłużacz. Zachowaj ostrożność, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
12. Uważaj, aby przewód zasilający nie był przewieszony przez ostre krawędzie oraz trzymaj go z dala od gorących przedmiotów i otwartego ognia.
13. Nie zanurzaj urządzenia ani wtyczki w wodzie lub innych płynach. Istnieje zagrożenie życia wskutek porażenia prądem!
14. Wyciągaj wtyczkę z gniazdka, trzymając za wtyczkę. Nie ciągnij za kabel.
15. Nie dotykaj urządzenia, jeżeli wpadło do wody. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka, wyłącz urządzenie i wyślij je do autoryzowanego serwisu w celu dokonania naprawy.
16. Nie wkładaj ani nie wyciągaj wtyczki z gniazdka mokrymi rękami.
17. W żadnym wypadku nie otwieraj obudowy ani nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Mogłoby to doprowadzić do porażenia prądem.
18. Podczas użytkowania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
19. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
20. Urządzenie wykorzystuj wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
21. Umieść urządzenie na stabilnej, poziomej powierzchni, z której nie może spaść.
22. Chroń produkt przed nadmiernym zabrudzeniem i wilgocią.
23. Produkt należy czyścić za pomocą lekko wilgotnej ściereczki.
24. Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Po opuszczeniu miejsca pracy zawsze wyłączaj urządzenie lub wyciągaj wtyczkę z gniazdka (ciągnij bezpośrednio za wtyczkę, a nie za kabel).
25. Nie umieszczaj urządzenia przy ścianie lub innym urządzeniu. Z tyłu, po bokach i nad urządzeniem pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni.
26. Podczas smażenia gorącym powietrzem gorąca para wydostaje się przez otwory wentylacyjne. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od oparów i otworów wentylacyjnych. Uważaj na gorącą parę i gorące powietrze podczas wyjmowania pojemnika z urządzenia.
27. Natychmiast odłącz urządzenie od gniazdka, jeśli zauważysz wydobywający się z niego ciemny dym. Przed wyjęciem pojemnika z urządzenia poczekaj, aż dym przestanie być widoczny.

28. Aby zapewnić prawidłowe działanie, przed każdym użyciem urządzenia upewnij się, że element grzejny i otaczający go obszar są czyste i wolne od resztek żywności.

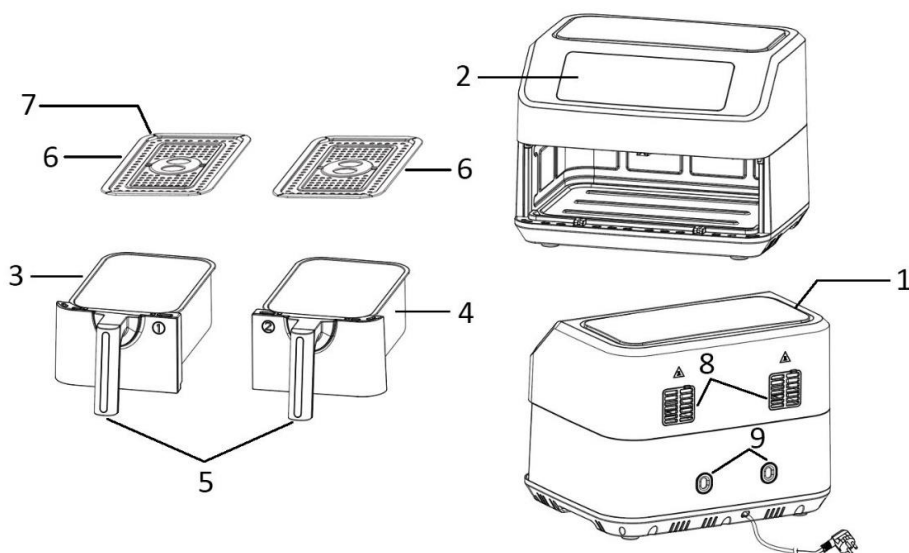


29. Uwaga – gorąca powierzchnia.

OSTRZEŻENIE! Nie dotykaj powierzchni podczas użytkowania urządzenia. Podczas użytkowania urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być bardzo wysoka.

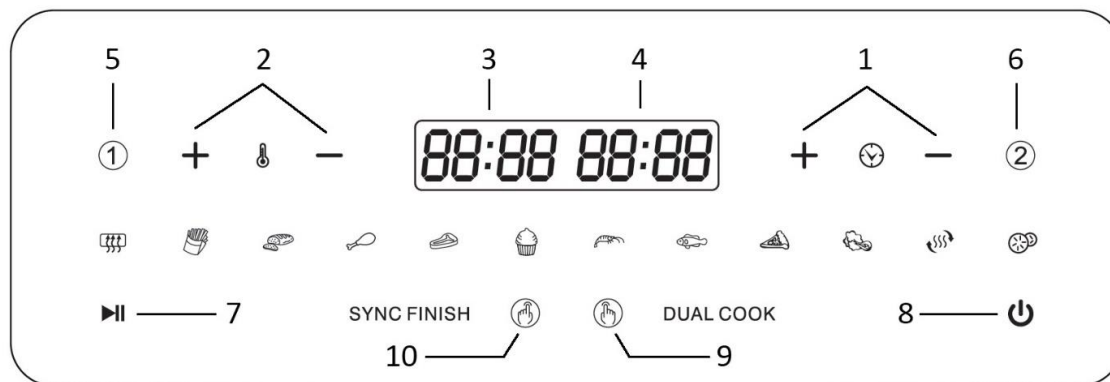
30. Gorące powietrze wydostaje się ze szczeliny wentylacyjnej z tyłu urządzenia. Upewnij się, że zachowana jest odpowiednia odległość od materiałów wrażliwych na ciepło, takich jak szkło.
31. Jeśli używasz produktów z powłoką zapobiegającą przywieraniu, upewnij się, że w tym samym pomieszczeniu nie znajdują się ptaki oraz że pokój jest całkowicie zamknięty i dobrze wentylowany.
32. Zawsze usuwaj papier do pieczenia po użyciu i przed/podczas podgrzewania urządzenia bez jedzenia.
33. Aby zapewnić optymalne działanie urządzenia, przed każdym użyciem upewnij się, że element grzejny i obudowa są czyste i wolne od resztek żywności.
34. Upewnij się, że potrawy przygotowywane w tym urządzeniu są delikatnie zarumienione, a nie ciemne lub brązowe. Usuń przypalone resztki jedzenia. Nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze powyżej 180°C (aby zminimalizować powstawanie akrylamidu).
35. Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia górnej części komory: Element grzejny jest gorący, a krawędzie metalowych części są ostre.

OPIS CZĘŚCI



1. Wlot powietrza
2. Panel sterowania i wyświetlacz
3. Wkład 1
4. Wkład 2
5. Uchwyt wkładu
6. Ruszt
7. Silikonowe nóżki
8. Wylot powietrza
9. Schowek na kabel zasilający

Panel sterowania i wyświetlacz



1. Ustawianie timera (naciśnij "+" lub "-", aby ustawić czas od 1 do 60 minut)
2. Ustawianie temperatury (naciśnij "+" lub "-", aby ustawić temperaturę od 50 do 200 °C)
3. Wyświetlacz czasu i temperatury dla wkładu 1
4. Wyświetlacz czasu i temperatury dla wkładu 2
5. Przełącznik 1 dla wkładu 1
6. Przełącznik 2 dla wkładu 2
7. Przycisk Pauza/Start
8. Przycisk Standby/Stop
9. Przycisk podwójnego gotowania
10. Przycisk zakończenia synchronizacji

Przyciski menu

Menu	Standardowy czas (min.)	Standardowa temperatura (°C)
Podgrzewanie	3	180
Frytki	18	200
Mięso	12	200
Udka kurczaka	20	200
Steki	12	180
Ciasto	25	160
Krewetki	8	180
Ryba	10	180
Pizza	20	180
Warzywa	10	160
Rozgrzewanie	15	150
Suszenie	360 (możliwy czas: od 0,5 do 24 godzin)	60

PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

Przed użyciem przeczytaj całą instrukcję obsługi i zachowaj ją na przyszłość. Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego. Przed pierwszym użyciem usuń materiał opakowaniowy. Wyczyść wkłady i ruszty (patrz „Czyszczenie i konserwacja”). Wyczyść urządzenie wewnątrz i na zewnątrz miękką szmatką. Uważaj przy tym, aby elementy elektryczne pozostały suche. **To urządzenie całkowicie podgrzewa żywność, dlatego w przypadku większości składników nie trzeba dodawać oleju.**

Przed pierwszym użyciem urządzenia uruchom je na około 10 minut, aby wypalić wszelkie pozostałości produkcyjne. Zadbaj o dobrą wentylację. Po pierwszym włączeniu z urządzenia może wydobywać się dym i charakterystyczny zapach. Jest to normalne zjawisko, które ustępuje po stosunkowo krótkim czasie.

Wskazówka: Zawsze używaj rusztu do pieczenia z silikonowymi nóżkami. Stabilizują one ruszt podczas smażenia w koszu.

UŻYTKOWANIE

1. Umieść urządzenie na suchej, twardej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
2. Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania, dlatego nie umieszczaj go w bezpośrednim sąsiedztwie innych przedmiotów.
3. Wyciągnij kosz do smażenia z urządzenia, trzymając za uchwyt. Umieść w nim ruszt.
4. Włóż składniki do wkładu (nie przekraczaj znajdującego się wewnątrz oznaczenia MAX). Wsuń kosz do smażenia do urządzenia. Upewnij się, że pozycja jest prawidłowa, a urządzenie całkowicie zamknięte.
Uwaga: Nie napełniaj wkładu olejem ani żadną inną cieczą. Nie dotykaj kosza do smażenia podczas pracy lub tuż po jej zakończeniu, ponieważ jest on bardzo gorący. Chwytaj kosz do smażenia wyłącznie za uchwyt.
5. Podłącz wtyczkę sieciową do odpowiedniego gniazdka. Urządzenie jest teraz w trybie czuwania. Naciśnij przycisk Standby . Wszystkie symbole wyświetlane są na panelu sterowania.
6. Naciśnij przycisk 1, a następnie przyciski menu, aby wybrać funkcję gotowania. Wybierz czas trwania i temperaturę dla wkładu 1. W razie potrzeby użyj przycisków "+" i "-", aby zmienić czas (1 minuta na naciśnięcie przycisku) i temperaturę (10 stopni na naciśnięcie przycisku). Naciśnij i przytrzymaj przyciski „+” i „-” dłużej, aby szybciej zmieniać ustawienia.
7. Naciśnij przycisk 2, a następnie przyciski menu, aby wybrać funkcję gotowania i ustawić czas i temperaturę dla wkładu 2.
8. Naciśnij przycisk Pauza/Start. Urządzenie jest uruchamiane. Wkład o krótszym czasie gotowania jest gotowy jako pierwszy.
9. Po zakończeniu procesu gotowania urządzenie emituje sygnał dźwiękowy i wyłącza się. Urządzenie można również wyłączyć ręcznie za pomocą przycisku .
Podczas pracy można nacisnąć przycisk pauzy, aby przerwać proces. Aby kontynuować, ponownie naciśnij przycisk pauzy.
10. Wyciągnij kosz z urządzenia za uchwyt. Sprawdź, czy jedzenie jest ugotowane. Jeśli nie, wsuń kosz z powrotem do urządzenia. Wywołaj menu, aby ustawić temperaturę i przedłużyć czas o kilka minut. Następnie naciśnij przycisk Pauza/Start, aby kontynuować proces. WSKAZÓWKA: Kosz można również wyciągnąć w trakcie przygotowywania składników, aby sprawdzić ich stan i ewentualnie nimi potrząsnąć.
11. Tłuste potrawy, takie jak wołowina, kurczak i inne rodzaje mięsa, w przypadku których nadmiar tłuszczu zbiera się na dnie kosza do smażenia, wyjmuj pojedynczo za pomocą szczypiec.
Aby wyjąć potrawy, w przypadku których na dnie kosza do smażenia nie gromadzi się nadmiar tłuszczu (np. frytki, warzywa), wyciągnij kosz do smażenia z urządzenia i przełóż potrawę bezpośrednio na talerze.
Wskazówka: Kosz do smażenia i potrawy są gorące po usmażeniu. W zależności od składników znajdujących się w misce, może ulatniać się gorąca para.
12. Po zakończeniu gotowania urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej porcji składników.

Przycisk zakończenia synchronizacji

- 1) Naciśnij przycisk „ZAKOŃCZ SYNCHRONIZACJĘ”. Symbol miga.
- 2) Naciśnij przycisk 1, aby wybrać program gotowania dla wkładu 1.
- 3) Naciśnij przycisk 2, aby wybrać program gotowania dla wkładu 2.
- 4) Naciśnij przycisk Pauza/Start. Strefa z dłuższym czasem gotowania włącza się jako pierwsza. Druga strefa z krótszym czasem gotowania włącza się później. Obie strefy są gotowe w tym samym czasie.

Przycisk równoległego gotowania

- 1) Naciśnij przycisk „PODWÓJNE GOTOWANIE”, a następnie przyciski menu, aby wybrać funkcję gotowania i ustawić czas i temperaturę dla obu stref. Obie uruchamiają ten sam program.
- 2) Naciśnij przycisk Pauza/Start. Urządzenie jest uruchamiane.

Wskazówka:

- 1) Przyciski menu, czasu i temperatury można obsługiwać tylko wtedy, gdy przycisk 1, przycisk 2 lub przycisk "Dual cooking" migają.
- 2) W przypadku mniejszych porcji można gotować tylko w jednym koszu. Wybierz program i naciśnij przycisk Pauza/Start.
- 3) Gotowanie w obu strefach wydłuża wymagany czas gotowania.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

1. Optymalna ilość frytek, jeśli mają być chrupiące, to 350 - 500 gramów na wkład.
2. Wydłuż czas przygotowania o 3 minuty, jeśli urządzenie jest zimne lub podgrzewaj puste urządzenie przez około 4 minuty.
3. Niektórymi potrawami należy potrząsnąć w połowie czasu gotowania. Aby potrząsnąć lub odwrócić potrawę, wyciągnij kosz do smażenia z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim lub odwróć potrawę widelcem (lub szczypcami). Wsuń kosz do smażenia z powrotem do urządzenia.
4. Panierowane potrawy stają się bardziej chrupiące, jeśli zostaną spryskane niewielką ilością oleju roślinnego.
5. Umieść formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne w urządzeniu, jeśli chcesz upiec ciasto, quiche lub inne tego typu potrawy.
6. W urządzeniu nie należy przygotowywać bardzo tłustych potraw, takich jak kiełbaski.

UWAGA:

1. Nie zanurzaj obudowy w wodzie i nie płucz jej pod kranem.
2. Unikaj przedostawania się płynów do urządzenia, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym lub zwarciom.
3. Składniki umieszczaj wyłącznie we wkładzie, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
4. Wlot i wylot powietrza nie mogą być zakryte podczas pracy urządzenia. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół i nad urządzeniem.
5. Istnieje ryzyko pożaru, jeśli wkład do smażenia jest wypełniony olejem!
6. Nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest ono uruchomione.
7. Podczas wyjmowania wkładu z urządzenia uważaj na gorącą parę i gorące powietrze.
8. Podczas pracy z wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od wylotu powietrza i oparów.
9. Natychmiast wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka, jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym. Oznacza to, że jedzenie jest przypalone lub wystąpiła usterka.

TABELA DOTYCZĄCA SMAŻENIA

Jeśli instrukcje na opakowaniu produktu różnią się od informacji w tej tabeli, należy postępować zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Jeśli urządzenie jest jeszcze zimne, do czasu smażenia należy dodać 3 minuty.

Składnik	Ilość na strefę (g)	Temperatura (°C)	Czas (min)		Dalsze informacje
			Jedna strefa	Dwie strefy	
Marchewki	360	200	13-16	25-30	Dodaj 1 łyżkę stołową oleju
Fasolka szparagowa	280	200	8-10	10-15	Dodaj 1 łyżkę stołową oleju
Grzyby	200	200	7-9	13-15	Dodaj 1 łyżkę stołową oleju
Krewetki	360	180	7-10	10-13	Dodaj 1 łyżkę stołową oleju
Steki	200	180	10-20	14-28	Posmaruj olejem
Frytki	360	200	15-22	28-32	
Pierś z kurczaka	240	200	22-24	25-28	Posmaruj olejem
Kotlety wieprzowe	200	200	14-17	17-25	Posmaruj olejem
Nuggetsy z kurczaka	280	200	10-13	18-21	
Pizzerinki	440	200	12-15	15-18	
Krążki cebulowe	240	190	13-16	18-22	

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed dotknięciem lub rozpoczęciem czyszczenia urządzenia odczekaj ok. 30 minut, aż ostygnie. Regularnie czyść urządzenie wewnątrz i na zewnątrz.
2. Wyczyść zewnętrzną i wewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką i wytrzyj do sucha miękką, czystą szmatką.
3. Nigdy nie używaj ściernych środków czyszczących ani gąbek.

4. Wyjmij kosz do smażenia, aby urządzenie szybciej wystygło. Wyczyść wkłady i ruszty za pomocą płynu do mycia naczyń, gorącej wody i nieściernej gąbki. Dokładnie wysusz przed użyciem.
5. Usuń resztki jedzenia z elementu grzejnego w obudowie (widoczne po wyjęciu kosza do smażenia) za pomocą szczotki do czyszczenia.

Wskazówka: Wkłady i ruszty można myć w zmywarce.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka ściennego.
	Nie naciśnięto przycisku Pauza/Start w celu włączenia urządzenia.	Naciśnij przycisk, aby włączyć urządzenie.
Składniki nie są do końca ugotowane.	Ilość jedzenia w koszu do smażenia jest zbyt duża.	Umieszczaj mniejsze ilości składników we wkładzie. Mniejsze ilości są pieczone bardziej równomiernie.
	Temperatura jest zbyt niska lub czas jest zbyt krótki.	Naciśnij "+", aby ustawić temperaturę na wymaganą wartość lub ustaw kilka dodatkowych minut.
Składniki są nierównomiernie upieczone.	Niektórymi składnikami należy potrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Potrząśnij potrawą w połowie czasu przygotowania.
Pieczone przekąski nie są chrupiące.	Wykorzystano rodzaj przekąski, która powinna być smażona w tradycyjnej frytkownicy.	Użyj przekąsek odpowiednich do przygotowywania w piekarniku lub posmaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Z urządzenia unosi się biały dym.	Przygotowywane są tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników olej kapie do miski. Miska może się nagrzewać, a olej powoduje biały dym. Nie wpływa to na wyniki gotowania ani nie powoduje uszkodzenia urządzenia.
	W misce znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić miskę.
Świeże frytki są nierówno upieczone.	Użyłeś nieświeżych ziemniaków.	Używaj świeżych ziemniaków i pilnuj, aby były jędrne podczas smażenia.
	Frytki nie zostały prawidłowo opłukane przed smażeniem.	Dokładnie opłucz frytki, aby usunąć z nich skrobię.
Świeże frytki nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w frytkach.	Dopilnuj, aby frytki zostały odpowiednio wysuszone przed dodaniem oleju.
		Pokrój kawałki ziemniaków drobniej lub
		dodaj nieco więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący rezultat.

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Moc: 2200-2600 W

Pobór energii w trybie gotowości: 0,4 W

Po 1 minucie, produkt przechodzi automatycznie w trybie gotowości.

GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

Przed dostarczeniem do klienta nasze urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, podczas produkcji lub transportu pojawi się uszkodzenie, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy.

Dla każdego zakupionego urządzenia zapewniamy 2 lata gwarancji, poczynając od dnia zakupu. Uszkodzony produkt można zwrócić bezpośrednio w punkcie zakupu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą urządzenia, usterek w wyniku modyfikacji i napraw wykonanych przez strony trzecie lub w wyniku użycia nieoryginalnych części. Należy zachować dowód zakupu, który jest jedyną podstawą złożenia roszczenia gwarancyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Powoduje to unieważnienie gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materiałowe ani obrażenia ciała spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia i nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi. Uszkodzenie akcesoriów nie oznacza bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim wypadku prosimy o kontakt z naszym serwisem. Stłuczone elementy szklane lub pęknięte elementy plastikowe są wymieniane za opłatą. Uszkodzenia materiałów eksploatacyjnych lub części podlegających zużyciu, a także czyszczenie, konserwacja i wymiana wspomnianych części nie jest objęta gwarancją i podlega opłacie.



Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EU, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.



XXXLutz KG
Roemerstrasse 39
AT-4600 Wels Austria
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at

BEZBEDNOSNE NAPOMENE

Pre upotrebe obavezno pročitajte sledeća uputstva kako biste izbegli povrede ili oštećenja i kako bi uređaj postigao najbolji mogući učinak. Uputstvo za upotrebu čuvajte na sigurnom mestu. Ukoliko ovaj proizvod prosledite drugoj osobi, obavezno priložite i ovo uputstvo za upotrebu.

U slučaju oštećenja nastalih usled nepridržavanja napomena iz ovog uputstva za upotrebu, garancija postaje nevažeća. Proizvođač/uvoznik ne odgovara za oštećenja prouzrokovana nepridržavanjem uputstva za upotrebu, nepažljivom upotrebom ili korišćenjem koje nije u skladu sa zahtevima ovog uputstva za upotrebu.

1. Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, ukoliko se ove osobe nadziru ili su upućene u bezbednu upotrebu uređaja i ako razumeju opasnosti vezane za njegovo korišćenje.
2. Deca ne smeju da se igraju s uređajem.
3. Čišćenje i održavanje uređaja koje treba da vrše korisnici ne smeju da vrše deca, osim ukoliko su starija od 8 godina i ove radnje sprovode pod nadzorom.
4. Uređaj i strujni kabl uvek čuvajte van domašaja dece mlađe od 8 godina.
5. Ukoliko je strujni kabl oštećen, a u cilju izbegavanja opasnosti, kabl mora zameniti proizvođač, korisnička služba ili slični kvalifikovani stručnjak.
6. Za informacije o čišćenju površina koje dolaze u kontakt s životnim namirnicama ili uljem, u uputstvu za upotrebu pročitajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“.
7. Nije predviđeno korišćenje ovog uređaja preko eksternog tajmera ili odvojenog daljinskog upravljača.
8. Uređaj je predviđen za korišćenje u domaćinstvu ili sličnim uslovima primene kao što su, na primer: čajne kuhinje za zaposlene u preduzećima, kancelarije i ostala radna okruženja; seoska domaćinstva; korišćenje od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim smeštajnim objektima; pansionima u kojima se služi samo doručak.
9. Pre stavljanja utikača u utičnicu proverite da li su napon i frekvencija u skladu s podacima navedenim na tipskoj pločici uređaja.
10. Izvucite utikač iz utičnice kada ne koristite uređaj i pre čišćenja istog.
11. Ukoliko koristite produžni kabl, proverite da li je isti pogodan za električnu potrošnju uređaja, jer u suprotnom može doći do pregrevanja produžnog kabla i/ili utikača. Postoji opasnost od povreda usled saplitanja o produžni kabl. Budite oprezni kako biste izbegli opasne situacije.
12. Obratite pažnju na to da strujni kabl ne visi preko oštarih ivica i držite ga dalje od vrućih predmeta i otvorenog plamena.
13. Uređaj ili utikač nikada nemojte potapati u vodu ili druge tečnosti. U tom slučaju postoji opasnost po život od strujnog udara!
14. Povucite utikač kako biste ga izvukli iz utičnice. Ne vucite strujni kabl.
15. Ne dodirujte uređaj ako je upao u vodu. Izvucite utikač iz utičnice, isključite uređaj i pošaljite ga u ovlašćeni servisni centar na popravku.
16. Utikač nikada nemojte da izvlačite iz utičnice ili da ga stavljate u utičnicu vlažnim rukama.
17. Ni u kom slučaju nemojte pokušavati da otvorite kućište uređaja ili da sami popravite uređaj. To bi moglo izazvati strujni udar.
18. Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora tokom rada.
19. Ovaj uređaj nije predviđen za komercijalnu upotrebu.
20. Koristite uređaj isključivo u svrhe za koje je predviđen.
21. Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu sa koje ne može pasti.
22. Zaštitite proizvod od prekomernog prljanja i vlage.
23. Proizvod čistite samo blago vlažnom krpom.
24. Ne ostavljajte uređaj bespotrebno uključenim. Kada napuštate svoje radno mesto, uvek isključite uređaj ili izvucite utikač iz utičnice (vucite utikač, a ne kabl).
25. Uređaj nemojte postavljati direktno uz zid ili drugi uređaj. Ostavite najmanje 10 cm prostora od zadnje strane, bočnih strana i iznad uređaja.
26. Prilikom prženja na vrućem vazduhu, kroz otvore za izlaz vazduha izlazi vruća para. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od pare i otvora za izlaz vazduha. Obratite pažnju na vruću paru i vazduh kada vadite posudu iz uređaja.
27. Odmah isključite uređaj iz utičnice ako vidite da tamni dim izlazi iz uređaja. Sačekajte dok se dim više ne vidi pre nego što izvadite posudu iz uređaja.

28. Pre upotrebe uređaja se uverite da su grejni element i okolina čisti i bez ostataka hrane kako biste obezbedili pravilan rad.

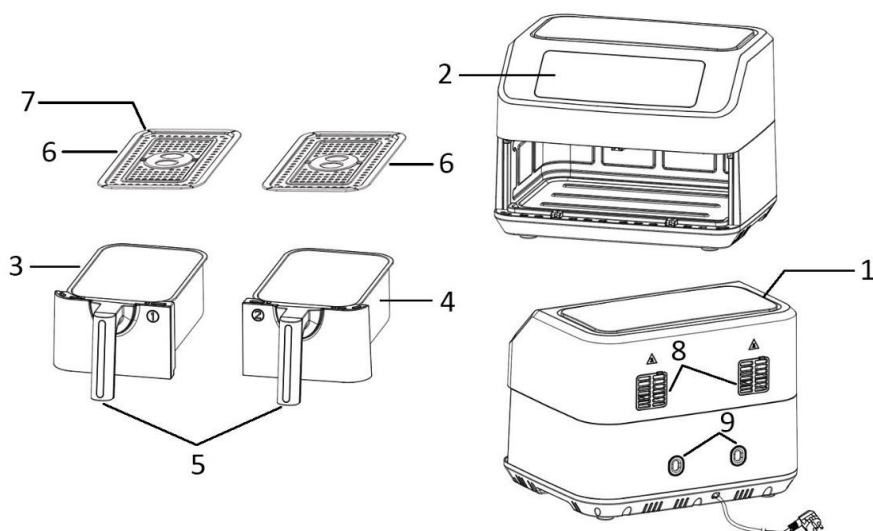


29. Pažnja – vruća površina.

UPOZORENJE! Ne dodirujte površinu tokom upotrebe. Temperatura dostupnih površina može biti veoma visoka dok uređaj radi.

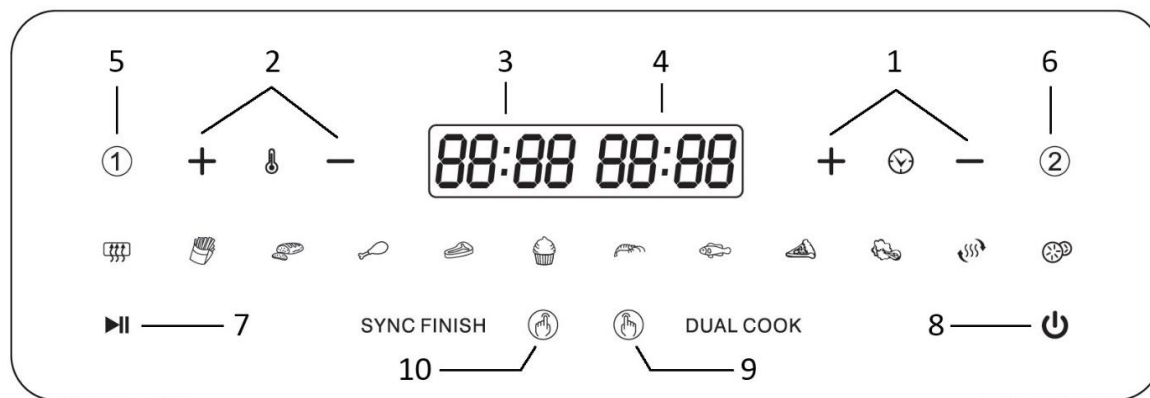
30. Vruć vazduh izlazi iz ventilacionog otvora na zadnjoj strani uređaja. Obavezno držite dovoljno odstojanja od materijala koji je osetljiv na toplotu, kao što je staklo.
31. Ako koristite proizvode s nelepljivim premazom, uverite se da u istoj prostoriji nema ptica i da prostorija može biti potpuno zatvorena i dobro provetrena.
32. Uvek koristite papir za pečenje nakon upotrebe i pre/tokom prethodnog zagrevanja bez hrane.
33. Pre svake upotrebe, proverite da li su grejni element i kućište čisti i bez ostataka hrane kako biste obezbedili optimalno funkcionisanje uređaja.
34. Pazite da hrana pripremljena u ovom uređaju dobije zlatno-žutu boju, a ne tamnu ili smeđu. Uklonite sve zagorele ostatke hrane. Ne pržite svež krompir na temperaturama iznad 180°C (da bi se smanjilo stvaranje akrilamida).
35. Budite pažljivi kada čistite gornji deo dela za pečenje: Grejni element je vruć, a ivice metalnih delova su oštre.

OPIS DELOVA



1. Otvor za ulaz vazduha
2. Kontrolna tabla i displej
3. Umetak 1
4. Umetak 2
5. Ručica umetka
6. Rešetka za pečenje
7. Silikonske stope
8. Otvor za izlaz vazduha
9. Skladište za strujni kabl

Kontrolna tabla i displej



1. Kontrola tajmera (pritisnite „+“ ili „-“ da biste podesili vreme od 1 do 60 minuta)
2. Kontrola temperature (pritisnite „+“ ili „-“ da biste podesili temperaturu između 50 i 200°C)
3. Indikatori tajmera i temperature za umetak 1
4. Indikatori tajmera i temperature za umetak 2
5. Prekidač 1 za umetak 1
6. Prekidač 2 za umetak 2
7. Taster Pauza/Start
8. Taster Standby/Prekid
9. Taster Dvostruko pečenje
10. Taster Završetak sinhronizacije

Tasteri menija

Meni	Standardno vreme (min.)	Standardna temperatura (°C)
Zagrevanje	3	180
Pomfrit	18	200
Meso	12	200
Pileći bataci	20	200
Odrezak	12	180
Kolač	25	160
Škampi	8	180
Riba	10	180
Pica	20	180
Povrće	10	160
podgrevanje	15	150
dehidracija	360 (Podesivo vreme: 0,5 do 24 sata)	60

PRE UPOTREBE

Pre upotrebe pažljivo pročitate sva uputstva i sačuvajte ih za kasnija korišćenja. Priključite uređaj isključivo na uzemljenu utičnicu.. Pre prve upotrebe uklonite ambalažni materijal. Očistite umetke i rešetke za pečenje. (vidi „Čišćenje i održavanje“). Proizvod čistite mekom krpom iznutra i spolja. Obratite pažnju na to da električni delovi ostanu suvi. **Ovaj uređaj u potpunosti zagreva hranu i ne zahteva dodavanje ulja za većinu sastojaka.**

Pre prve upotrebe uređaja, koristite ga oko 10 minuta da biste sagoreli ostatke proizvodnje. Obezbedite dobru provetrenost. Kada se prvi put uključi, uređaj može da ispušta dim i karakterističan miris. Ovo je normalno i neće nakon relativno kratkog vremena.

Napomena: Uvek koristite rešetku sa silikonskim nogicama. Oni stabilizuju rešetku tokom procesa pečenja u korpi za fritezu.

UPOTREBA

1. Postavite uređaj na suhu, čvrstu i vatrostalnu površinu.
2. Uređaj se zagreva tokom upotrebe; stoga ga ne postavljajte u neposrednu blizinu drugih objekata.
3. Izvucite korpu za fritezu iz uređaja držeći ručku iste. Stavite rešetku za prženje u korpu za fritezu.
4. Zatim stavite namirnice u umetak. (Ne prelazite oznaku MAX unutar umetka.) Stavite korpu za fritezu u uređaj. Proverite da li je u ispravnom položaju i potpuno zatvoren.
Oprez: Ne puniti umetak uljem ili bilo kojom drugom tečnošću. Ne dodirujte korpu za fritezu tokom korišćenja ili ubrzo nakon rada jer bude veoma vruća. Korpu za fritezu držite samo za ručku.
5. Priključite strujni utikač u odgovarajuću utičnicu. Uređaj je sada u režimu pripravnosti. Pritisnite taster za režim pripravnosti „“. Svi simboli su prikazani na kontrolnoj tabli.
6. Pritisnite taster 1, a zatim tastere menija da biste izabrali funkciju pečenja. Izaberite trajanje i temperaturu za umetak 1. Koristite tastere „+“ i „-“ da biste promenili vreme (1 minut po pritisku tastera) i temperaturu (10 stepeni po pritisku tastera), ako je potrebno. Da biste brže izvršili podešavanja, duže držite tastere „+“ i „-“ pritisnute.
7. Pritisnite taster 2, a zatim tastere menija da biste izabrali funkciju pečenja i podesite vreme i temperaturu za umetak 2.
8. Pritisnite taster Pauza/Start. Uređaj je pušten u rad. Prvi je završen umetak sa kraćim vremenom pečenja.
9. Kada se pečenje završi, uređaj emituje zvučni signal i isključuje se. Uređaj se takođe može isključiti ručno pomoću tastera „“.
Tokom rada možete da pritisnete taster Pauza da biste prekinuli proces. Da biste nastavili, ponovo pritisnite taster Pauza.
10. Izvucite korpu iz uređaja držeći ručku. Proverite da li je hrana pečena. Ako nije, gurnite korpu nazad u uređaj. Uđite u meni da podesite temperaturu i produžite tajmer nekoliko minuta. Zatim pritisnite taster Pauza/Start da biste nastavili proces. NAPOMENA: Tokom pripreme možete izvući korpu da proverite stanje i pritom protresite sastojke.
11. Pomoću hvataljke za hranu izvadite masnu hranu kao npr. govedinu, piletinu, druge vrste mesa čiji se višak masnoće skuplja na dnu korpe za fritezu tokom procesa pečenja.
Da biste uklonili hranu kod koje se ne skuplja višak masnoće na dnu korpe za fritezu tokom pečenja (npr. pomfrit, povrće), izvucite korpu za fritezu iz uređaja i stavite hranu direktno na tanjire.
Napomena: Korpa za fritezu i hrana su vrući nakon prženja. U zavisnosti od sastojaka u posudi, vruća para može da izađe.
12. Po završetku pečenja, uređaj je odmah spreman za pripremu drugog dela sastojaka.

Funkcija Završetak sinhronizacije

- 1) Pritisnite taster „ZAVRŠETAK SINHRONIZACIJE“. Simbol treperi.
- 2) Pritisnite taster 1 da biste izabrali program pečenja za umetak 1.
- 3) Pritisnite taster 2 da biste izabrali program pečenja za umetak 2.
- 4) Pritisnite taster Pauza/Start. Prva počinje zona sa dužim vremenom pečenja. Druga zona sa kraćim vremenom kuvanja počinje kasnije. Obe zone će biti završene na odgovarajući način.

Funkcija Paralelno pečenje

- 1) Pritisnite „DVOSTRUKO PEČENJE“, a zatim tastere menija da biste izabrali funkciju pečenja i podesili vreme i temperaturu za obe zone. Obe rade sa istim programom.
- 2) Pritisnite taster Pauza/Start. Uređaj je pušten u rad.

Napomena:

- 1) Tasteri za meni, tajmer i temperaturu se mogu koristiti samo dok trepere taster 1, taster 2 ili taster „Dvostruko pečenje“.
- 2) Za manje porcije možete kuvati samo sa umetkom korpe. Izaberite program koji želite da koristite i pritisnite taster Pauza/Start.
- 3) Kada se peče u obe zone, potrebno vreme pečenja se produžava.

SAVETI ZA FRITIRANJE

1. Optimalna količina za hrskavi pomfrit je 350 - 500 grama po umetku.
2. Produžite vreme kuvanja za 3 minuta ako je uređaj hladan, ili zagrevajte prazan uređaj otprilike 4 minuta.

3. Neke namirnice se moraju protresti nakon pola vremena pečenja. Da biste protresli ili okrenuli hranu, izvucite korpu za fritezu iz uređaja držeći je za ručku i protresite ili okrenite hranu viljuškom (ili hvataljkom za hranu). Vratite korpu za fritezu u uređaj.
4. Pohovana hrana postaje hrskavija kada se popraska sa malo biljnog ulja.
5. Postavite kalup za pečenje u uređaj ukoliko želite peći kolač, kiš ili sličnu hranu.
6. Ne pripremajte izuzetno masnu hranu, kao što su kobasice, u uređaju.

PAŽNJA:

1. Ne potapajte kućište u vodu niti ispirajte pod slavinom.
2. Izbegavajte prolivanje tečnosti u uređaj da biste sprečili strujni udar ili kratak spoj.
3. Stavite sastojke samo u umetak, izbegavajući da sastojci dođu u kontakt sa grejnim elementima.
4. Ulaz i izlaz vazduha ne smeju biti pokriveni tokom rada uređaja. Ostavite najmanje 10 cm prostora oko i iznad uređaja.
5. Postoji opasnost od požara ako je umetak za prženje napunjen uljem!
6. Ne dodirujte unutrašnjost uređaja dok je u upotrebi.
7. Budite oprezni sa vrućom parom i vrelin vazduhom kada vadite umetak iz uređaja.
8. Tokom upotrebe vruća para može izaći iz otvora za izlaz vazduha. Držite ruke i lice na bezbednoj udaljenosti od otvora za izlaz vazduha i pare.
9. Isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice ako vidite da iz uređaja izlazi taman dim. To znači da je hrana izgorela ili da je došlo do kvara.

TABELA PRŽENJA

Ukoliko uputstva na ambalaži proizvoda odstupaju od onih u ovoj tabeli, treba se pridržavati uputstava na ambalaži. Ako je uređaj još hladan, vremenu prženja dodajte još 3 minuta vremena za pripremu.

Sastojak	Količina po zoni (g)	Temp. (°C)	Vreme (min.)		Dodatne informacije
			Jedna zona	Obe zone	
Šargarepa	360	200	13-16	25-30	Dodajte 1 kašiku ulja
Boranija	280	200	8-10	10-15	Dodajte 1 kašiku ulja
Gljive	200	200	7-9	13-15	Dodajte 1 kašiku ulja
Škampi	360	180	7-10	10-13	Dodajte 1 kašiku ulja
Odresci	200	180	10-20	14-28	Premazano uljem
Pomfrit	360	200	15-22	28-32	
Pileće grudi	240	200	22-24	25-28	Premazano uljem
Svinjski kotleti	200	200	14-17	17-25	Premazano uljem
Chicken Nuggets	280	200	10-13	18-21	
Pica pita	440	200	12-15	15-18	
Kolutovi crnog luka	240	190	13-16	18-22	

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Ostavite uređaj da se ohladi oko 30 minuta pre nego što ga dodirnete ili očistite. Redovno čistite uređaj iznutra i spolja.
2. Očistite spoljašnjost i unutrašnjost uređaja vlažnom krpom i osušite mekom i čistom krpom.
3. Nikada ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili sundere.
4. Uklonite korpu za fritezu da biste omogućili da se uređaj brže ohladi. Očistite umetke korpe i rešetke za pečenje sredstvom za pranje sudova, vrućom vodom i neabrazivnim sunderom. Pre upotrebe dobro osušiti.
5. Koristite četku za čišćenje da uklonite ostatke hrane sa grejnog elementa u kućištu (biće vidljivo nakon uklanjanja korpe za fritezu).

Napomena: Umetci i rešetke za pečenje se mogu prati u mašini za pranje posuđa.

UKLANJANJE GREŠKE

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Uređaj ne funkcioniše.	Uređaj nije priključen na struju.	Priključite strujni utikač u uzemljenu utičnicu na zidu.
	Niste pritisnuli taster Pauza/Start da biste uključili uređaj.	Pritisnite taster kako biste uključili uređaj.
Namirnice nisu pečene.	Količina hrane je prevelika za umetak friteze.	Stavite manju količinu namirnica u umetak. Manje količine se peku ravnomernije.
	Temperatura je preniska ili je podešeno prekratko vreme.	Pritisnite „+“ da biste podesili temperaturu na potrebnu vrednost ili nekoliko dodatnih minuta.
Namirnice nisu ravnomerno pečene.	Razne namirnice se moraju protresti nakon polovine vremena pripreme.	Protresite hranu nakon pola vremena pripreme.
Pečene grickalice nisu hrskave.	Upotrebili ste vrstu grickalica koje smeju da se fritiraju samo u klasičnoj fritezi.	Koristite grickalice iz rerne ili nanosite malo ulja na grickalice za hrskaviji rezultat.
Iz uređaja izlazi beli dim.	Pripremate masne sastojke.	Prilikom prženja masnih sastojaka ulje kaplje u posudu. Posuda se može zagrejati i ulje će izazvati beli dim. Ovo ne utiče na rezultat kuvanja niti oštećuje uređaj.
	Posuda sadrži ostatke masti od prethodne upotrebe.	Temeljno očistite posudu nakon svake upotrebe.
Sveži pomfrit je neravnomerno pečen.	Upotrebili ste stare krompire.	Koristite svež krompir i pazite da se ne raspadne tokom prženja.
	Niste dobro isprali štapiće krompira pre prženja.	Dobro isperite štapiće krompira da biste uklonili škrob sa spoljašnje strane štapića.
Sveži pomfrit nije hrskav.	Hrskavost pomfrita zavisi od količine ulja i vode u pomfritu.	Uverite se da su štapići krompira pravilno osušeni pre nego što dodate ulje.
		Isecite krompir na manje komade za hrskaviji rezultat.
		Dodajte još malo ulja za hrskaviji rezultat.

TEHNIČKI PODACI

Radni napon: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Snaga: 2200-2600 W

Potrošnja struje u režimu pripravnosti: 0,4 W

Nakon 1 minuta proizvod automatski ide u režim pripravnosti.

GARANCIJA I KORISNIČKA SLUŽBA

Pre isporuke naši uređaji prolaze strogu kontrolu kvaliteta. Ako, uprkos svoj brizi, dođe do oštećenja tokom proizvodnje ili transporta, vratite uređaj svom prodavcu.

Na kupljeni uređaj dajemo garanciju od 2 godine od dana prodaje. Ako imate neispravan proizvod, možete se obratiti direktno prodajnom mestu.

Ova garancija ne pokriva kvarove nastale nestručnim rukovanjem uređajem i kvarove prouzrokovane intervencijama i popravkama trećih osoba ili ugradnjom neoriginalnih delova. Uvijek čuvajte račun, bez njega ne možete da ostvarite nikakva prava iz garancije. Oštećenja prouzrokovana nepridržavanjem uputstva za upotrebu rezultiraju poništavanjem garancije i ne preuzimamo nikakvu odgovornost za posledične štete. Ne preuzimamo odgovornosti ni za materijalne štete ili telesne povrede koje proizlaze iz nepravilne upotrebe ili nepridržavanja uputstva za upotrebu. Oštećenje dodatne opreme ne znači besplatnu zamenu celog uređaja. U tom slučaju se obratite našem servisu. Lom stakla ili plastičnih delova uvek se naplaćuje. Kvarovi na potrošnom materijalu ili potrošnim delovima, kao i čišćenje, održavanje ili zamena tih delova nisu pokriveni garancijom i podležu naplati.



Ovaj proizvod je označen simbolom precrtane kante za otpatke u skladu sa Direktivom EU 2012/19/EU kako bi se označilo da se ne sme odlagati sa drugim kućnim otpadom. Zbog opasnih materija, mešavina ili sastavnih delova, električni i elektronski uređaji koji se ne odlažu odvojeno su potencijalno štetni po životnu sredinu i zdravlje ljudi. Obratite se gradskoj upravi ili lokalnom mestu za odlaganje otpada za informacije o vraćanju i reciklaži ovog proizvoda.



XXXLutz KG
Roemerstrasse 39
AT-4600 Wels Austria
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at

CONSIGNES DE SECURITE

Lisez impérativement les instructions suivantes avant l'utilisation afin d'éviter les blessures ou les dommages et d'obtenir le meilleur résultat avec l'appareil. Conservez ce mode d'emploi à un endroit sûr. Si vous remettez l'appareil à une autre personne, assurez-vous de lui remettre également ce mode d'emploi.

La garantie perd sa validité en cas de dommages dus au non-respect des instructions dans ce mode d'emploi. Le fabricant/l'importateur décline toute responsabilité pour des dommages causés par le non-respect du mode d'emploi, une utilisation négligente ou une utilisation non conforme aux exigences de ce mode d'emploi.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et les travaux d'entretien à réaliser par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
4. Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service client ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
6. Pour obtenir des informations sur le nettoyage des surfaces entrant en contact avec des aliments ou de l'huile, veuillez lire le paragraphe « Nettoyage et entretien » de ce mode d'emploi.
7. Cet appareil n'est pas conçu pour l'utilisation avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
8. Cet appareil est destiné à un usage domestique et aux applications similaires, notamment : cuisines du personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail ; fermes ; utilisation par les clients dans les hôtels, motels et autres types d'hébergement ; chambres d'hôtes.
9. Avant de brancher la fiche à la prise, vérifiez si la tension et la fréquence correspondent aux spécifications de la plaque signalétique.
10. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise quand vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer.
11. En cas d'utilisation d'une rallonge, celle-ci doit être adaptée à la consommation électrique de l'appareil. Dans le cas contraire, cela peut provoquer une surchauffe de la rallonge et/ou de la fiche. Vous risquez de vous blesser en trébuchant sur la rallonge. Agissez avec prudence afin d'éviter les situations dangereuses.
12. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne pende pas sur des arêtes vives et tenez-le à distance des objets chauds et des flammes nues.
13. Ne plongez pas l'appareil ou la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides. Danger de mort par électrocution !
14. Pour débrancher la fiche de la prise, tirez la fiche. Ne tirez pas le cordon d'alimentation.
15. Ne touchez pas l'appareil s'il est tombé dans l'eau. Débranchez la fiche de la prise, éteignez l'appareil et envoyez-le à un service client agréé pour le faire réparer.
16. Ne débranchez pas la fiche d'alimentation de l'appareil ou ne la branchez pas à la prise de courant si votre main est mouillée.
17. N'essayez en aucun cas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ou de le réparer vous-même. Vous risqueriez de subir un choc électrique.
18. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
19. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial.
20. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu.
21. Placez l'appareil sur une surface stable et plane de laquelle il ne peut pas tomber.
22. Protégez le produit de l'encrassement excessif et de l'humidité.
23. Nettoyez le produit en lui-même avec un chiffon légèrement humidifié.
24. Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance. Eteignez toujours l'appareil ou débranchez la fiche de la prise de courant lorsque vous quittez la pièce (tirez directement sur la fiche et non sur le câble).
25. Ne mettez pas l'appareil contre un mur ou à côté d'autres appareils. Laissez un espace d'au moins 10 cm derrière, à côté et au-dessus de l'appareil.
26. Lors de la friture avec de l'air chaud, de la vapeur chaude s'échappe via les orifices de sortie d'air. Tenez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des orifices de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez le récipient de l'appareil.

27. Débranchez immédiatement la fiche de l'appareil de la prise de courant si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée visible pour retirer le récipient de l'appareil.
28. Avant chaque utilisation de l'appareil, assurez-vous que l'élément chauffant et l'environnement soient propres et libres de résidus d'aliments afin de garantir un fonctionnement optimal.

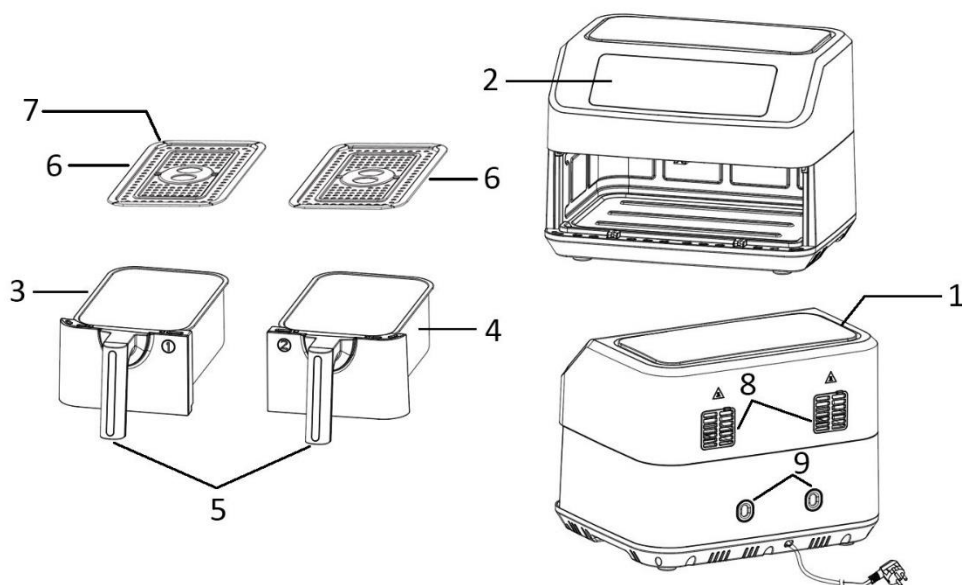


29. **Attention – surface chaude.**

AVERTISSEMENT ! Ne touchez jamais la surface pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche.

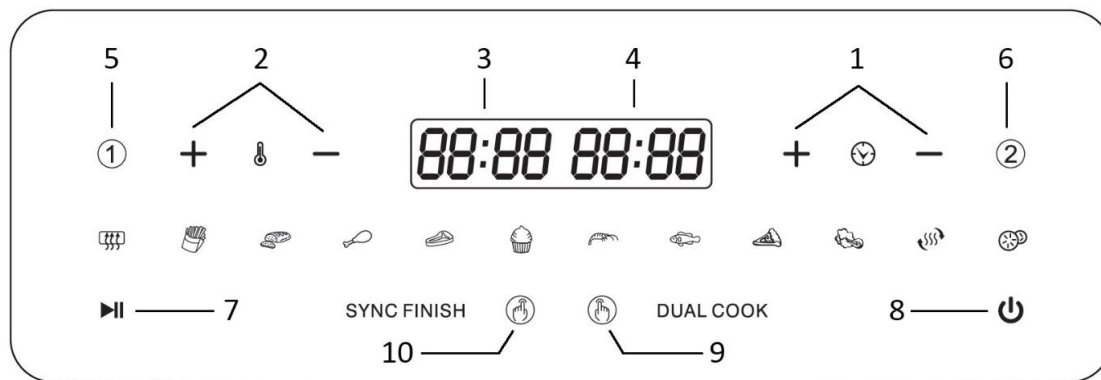
30. La fente de ventilation au dos de l'appareil dégage de l'air chaud. Veillez à respecter une distance suffisante avec les matériaux sensibles à la chaleur comme, par ex. du verre.
31. Si vous utilisez des produits avec un revêtement antiadhésif, veuillez vous assurer qu'aucun oiseau ne se trouve dans la même pièce et que la pièce peut être entièrement fermée et bien aérée.
32. Papier cuisson toujours après l'utilisation et avant/pendant le préchauffage sans aliments.
33. Avant chaque utilisation, assurez-vous que l'élément chauffant et le boîtier soient propres et libres de résidus d'aliments afin de garantir un fonctionnement optimal de l'appareil.
34. Veillez à ce que les plats préparés dans cet appareils soient jaunes dorés et non foncés ou marron. Retirez les résidus d'aliments brûlés. Ne faites pas frire des pommes de terre fraîches à des températures supérieures à 180 °C (afin de minimiser la formation d'acrylamide).
35. Soyez prudent lors du nettoyage de la partie supérieure de l'espace de cuisson : L'élément chauffant est chaud et les bords des pièces métalliques sont tranchants.

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Entrée d'air
2. Tableau de commande et écran
3. Insert 1
4. Insert 2
5. Poignée d'insert
6. Grille de cuisson
7. Pieds en silicone
8. Sortie d'air
9. Logement pour le câble d'alimentation

Tableau de commande et écran



1. Commande de la minuterie (appuyez sur « + » ou « - » pour régler la durée de 1 à 60 minutes)
2. Commande de la température (appuyez sur « + » ou « - » pour régler la température entre 50 et 200° C)
3. Affichage de la minuterie et de la température pour insert 1
4. Affichage de la minuterie et de la température pour insert 2
5. Interrupteur 1 pour insert 1
6. Interrupteur 2 pour insert 2
7. Touche Pause/Mise en marche
8. Touche Veille/Arrêt
9. Touche Cuisson double
10. Touche Régler synchronisation

Touches de menu

Menu	Durée par défaut (min.)	Température par défaut (°C)
Préchauffage	3	180
Frites	18	200
Viande	12	200
Cuisses de poulet	20	200
Steak	12	180
gâteau	25	160
Crevettes	8	180
Poisson	10	180
pizza	20	180
Légumes	10	160
Réchauffer	15	150
Déshydrater	360 (durée réglable : 0,5 à 24 heures)	60

AVANT L'UTILISATION

Veillez lire toutes les instructions de ce mode d'emploi avant l'utilisation et le conserver pour une utilisation ultérieure. Branchez cet appareil exclusivement à une prise de courant mise à la terre. Retirez le matériel d'emballage avant la première utilisation. Nettoyez les inserts et grilles de cuisson. (Voir « Nettoyage et entretien »). Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux. Ce faisant, veillez à ce que les composants électriques restent secs. **Cet appareil chauffe complètement les aliments et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile pour la plupart des aliments.**

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, faites-le fonctionner pendant environ 10 minutes afin de brûler les éventuels résidus de production. Veillez à une bonne ventilation. Après la première mise en marche, l'appareil peut dégager un peu de fumée et une odeur caractéristique. C'est normal et s'estompe relativement rapidement.

Remarque : Utilisez toujours la grille de cuisson avec les pieds en silicone. Ils stabilisent la grille de cuisson pendant le processus de cuisson dans le panier à friture.

UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface sèche, stable et résistante à la chaleur.
2. L'appareil devient chaud pendant l'utilisation ; par conséquent, ne le placez pas à proximité immédiate d'autres objets.
3. Retirez le panier à friture de l'appareil en utilisant la poignée. Placez la grille de cuisson dans le panier à friture.
4. Mettez les ingrédients dans l'insert. (Ne dépassez pas le repère MAX à l'intérieur de l'insert) Insérez le panier à friture dans l'appareil. Assurez-vous que la position est correcte et la fermeture complète.
Attention : Ne remplissez pas l'insert avec de l'huile ou un autre liquide. Ne touchez pas le panier à friture pendant le fonctionnement ou peu de temps après dans la mesure où il est très chaud. Tenez le panier à friture uniquement par la poignée.
5. Branchez la fiche d'alimentation à une prise de courant appropriée. L'appareil est désormais en mode veille. Appuyer sur la touche veille «  ». Tous les symboles s'affichent sur le tableau de commande.
6. Appuyez sur la touche 1 puis les touches de menu afin de sélectionner la fonction de cuisson. Sélectionnez la durée et la température pour l'insert 1. A l'aide des touches « + » et « - », modifiez si nécessaire la durée (1 minute par pression de touche) et la température (10 degrés par pression de touche). Pour régler plus rapidement, maintenez les touches « + » et « - » appuyées plus longtemps.
7. Appuyez sur la touche 2 puis les touches de menu afin de sélectionner la fonction de cuisson ainsi que de régler la durée et la température pour l'insert 2.
8. Appuyez sur la touche Pause/Mise en marche. L'appareil est mis en marche. L'insert à la durée de cuisson la plus courte est prêt en premier.
9. Une fois le processus de cuisson terminé, l'appareil émet un son et s'arrête. La touche «  » permet également de couper manuellement l'appareil.
Pendant le fonctionnement, vous pouvez appuyer sur la touche Pause afin d'interrompre le processus. Pour continuer, appuyez à nouveau sur la touche Pause.
10. Retirez le panier de l'appareil en utilisant la poignée. Vérifiez si les plats sont cuits. Sinon, repoussez le panier dans l'appareil. Appelez le menu pour régler la température et prolonger la minuterie de quelques minutes. Appuyez ensuite sur la touche Pause/Mise en marche afin de poursuivre le processus.
REMARQUE : Pendant la préparation, vous pouvez également retirer le panier afin de vérifier l'état et de secouer les ingrédients.
11. Veuillez retirer les aliments gras, tels que le bœuf, le poulet, les autres viandes, dont l'excès de graisse s'accumule au fond du panier à friture pendant la cuisson, un par un à l'aide de pinces.
Pour retirer les aliments pour lesquels aucun excès de graisse ne s'accumule au fond du panier à friture pendant la cuisson (par exemple, frites, légumes), retirez le panier à friture de l'appareil et placez les aliments directement sur les assiettes.
Remarque : Le panier et les ingrédients sont brûlants après la friture. Selon les ingrédients, de la vapeur brûlante peut encore s'échapper du bac.
12. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil est immédiatement prêt pour la préparation d'une portion supplémentaire.

Fonction Régler synchronisation

- 1) Appuyez sur la touche « REGLER SYNCHRONISATION ». Le symbole clignote.
- 2) Appuyez sur la touche 1 pour sélectionner un programme de cuisson pour l'insert 1.
- 3) Appuyez sur la touche 2 pour sélectionner un programme de cuisson pour l'insert 2.
- 4) Appuyez sur la touche Pause/Mise en marche. La zone à la durée de cuisson la plus longue se met d'abord en marche. L'autre zone à la durée de cuisson plus courte se met plus tard en marche. Les deux zones sont prêtes en même temps.

Fonction Cuisson parallèle

- 1) Appuyez sur « CUISSON DOUBLE » puis les touches de menu afin de sélectionner la fonction de cuisson ainsi que de régler la durée et la température pour les deux zones. Les deux zones utilisent le même programme.
- 2) Appuyez sur la touche Pause/Mise en marche. L'appareil est mis en marche.

Remarque:

- 1) Les touches de menu, minuterie et température peuvent uniquement être utilisées tant que la touche 1, la touche 2 ou la touche « Cuisson double » clignotent.
- 2) Pour de plus petites portions, vous devez obligatoirement utiliser un insert de panier. Sélectionnez un programme pour l'insert et appuyez sur la touche Pause/Mise en marche.
- 3) Lors de la cuisson dans les deux zones, la durée de cuisson nécessaire se prolonge.

CONSEILS DE FRITURE

1. La quantité optimale pour des frites croustillantes est 350-500 grammes par insert.
2. Prolongez la durée de cuisson de 3 minutes lorsque l'appareil est froid ou préchauffez l'appareil vide pendant environ 4 minutes.
3. Certains aliments doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson. Pour secouer ou retourner les aliments, tirez le panier à friture hors de l'appareil avec la poignée et secouez-les ou retournez-les avec une fourchette (ou une pince). Repoussez ensuite le panier à friture dans l'appareil.
4. Les aliments panés deviennent plus croustillants si vous vaporisez un peu d'huile végétale dessus.
5. Placez un plat de cuisson ou un plat à gratin dans l'appareil si vous voulez faire cuire un gâteau, une quiche ou tout autre aliment tendre.
6. Ne préparez pas de plats extrêmement gras, comme des petites saucisses, dans l'appareil.

ATTENTION :

1. N'immergez pas le boîtier dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
2. Évitez l'infiltration d'eau dans l'appareil afin d'éviter une électrocution ou un court-circuit.
3. Ajoutez uniquement les ingrédients dans l'insert et évitez ainsi que les ingrédients entrent en contact avec les éléments chauffants.
4. L'entrée et la sortie d'air ne doivent pas être couvertes pendant le fonctionnement de l'appareil. Laissez un espace d'au moins 10 cm autour et au-dessus de l'appareil.
5. Si l'insert de friture est rempli d'huile, il existe un risque d'incendie !
6. Ne touchez pas la face intérieure de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
7. Faites attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque l'insert est retiré de l'appareil.
8. Pendant l'utilisation, de la vapeur chaude s'échappe au niveau de la sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la sortie d'air et de la vapeur.
9. Éteignez immédiatement l'appareil et débranchez la fiche de l'appareil de la prise de courant si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Cela signifie que les aliments sont brûlés ou indique des dysfonctionnement.

TABLEAU DE FRITURE

Si les instructions figurant sur l'emballage du produit s'écartent des valeurs du tableau, il convient de suivre les instructions figurant sur l'emballage. Si l'appareil est encore froid, ajoutez encore 3 minutes de préparation à la durée de friture.

Ingrédient	Quantité par zone (g)	Température (°C)	Durée (min.)		Informations supplémentaires
			Une zone	Deux zones	
Carottes	360	200	13-16	25-30	Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile
Haricots verts	280	200	8-10	10-15	Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile
Champignons	200	200	7-9	13-15	Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile
Crevettes	360	180	7-10	10-13	Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile
Steaks	200	180	10-20	14-28	Badigeonner d'huile
Frites	360	200	15-22	28-32	
Blanc de poulet	240	200	22-24	25-28	Badigeonner d'huile
Côtelettes de porc	200	200	14-17	17-25	Badigeonner d'huile
Nuggets de poulet	280	200	10-13	18-21	
Pains pizza	440	200	12-15	15-18	
Beignets d'oignon	240	190	13-16	18-22	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Laissez refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes avant de le toucher ou de le nettoyer. Nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.
2. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon doux et propre.
3. N'utilisez en aucun cas d'éponges ou de détergents abrasifs.
4. Retirez le panier à friture afin que l'appareil refroidisse plus vite. Nettoyez les inserts de panier et grilles de cuisson avec du liquide vaisselle, de l'eau chaude et une éponge non abrasive. Séchez soigneusement avant l'utilisation.
5. Enlevez les résidus d'aliments de l'élément chauffant dans le boîtier (visible après avoir retiré le panier à friture) à l'aide d'une brosse de nettoyage.

Remarque : Les inserts et grilles de cuisson sont résistants au lave-vaisselle.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Raccordez la fiche d'alimentation à une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche Pause/Mise en marche pour mettre en marche l'appareil.	Appuyez sur la touche pour mettre en marche l'appareil.
Les aliments ne sont pas suffisamment cuits.	La quantité d'aliments est trop élevée pour l'insert de friture.	Ajoutez une moindre quantité d'aliments dans l'insert. Les moindres quantités sont cuites de manière plus homogène.
	La température est trop faible ou la durée est trop courte.	Appuyez sur « + » pour régler la température à la valeur nécessaire ou réglez quelques minutes supplémentaires.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Secouez les aliments à la moitié du temps de préparation.
Les snacks cuits ne sont pas croustillants.	Vous avez utilisé un type de snacks qui conviennent uniquement dans une friteuse classique.	Utilisez des snacks à four ou badigeonnez un peu d'huile sur les snacks pour un résultat plus croustillant.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lors de la friture d'aliments gras, de l'huile goutte dans le bac. Le bac peut chauffer et l'huile entraîne une fumée blanche. Cela n'altère ni le résultat de la cuisson ni l'appareil.
	Le bac contient des résidus d'aliments d'une utilisation précédente.	Nettoyez soigneusement le bac après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas cuites uniformément.	Les pommes de terre utilisées n'étaient plus bonnes.	Utilisez des pommes de terre fraîches et faites attention à ce qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
	Vous n'avez pas suffisamment rincé les bâtonnets avant leur cuisson.	Rincez bien les bâtonnets afin de retirer l'amidon de leur surface.

Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	La croustillance des frites dépend de la teneur en huile et en eau des frites.	Assurez-vous que les bâtonnets ont été bien séchés avant de les mettre dans l'huile.
		Coupez les pommes de terre plus petites pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

DONNEES TECHNIQUES

Tension de service : 220-240 V ~ 50-60 Hz

Puissance : 2200-2600 W

Consommation d'énergie en mode de veille : 0,4 W

Après 1 minute, le produit passe automatiquement en mode de veille.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur.

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. En cas de produit défectueux, vous pouvez retourner directement au point de vente.

Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.



Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EU pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal

local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.



XXXLutz KG

Roemerstrasse 39

AT-4600 Wels Austria

www.xxxlutz.com

info@xxxlutz.at

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph "cleaning and maintenance" of the manual.
7. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environment; bed and breakfast type environments.
9. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
10. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
11. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.
12. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
13. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
14. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
15. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
16. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
17. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
18. Never leave the appliance unattended during use.
19. This appliance is not designed for commercial use.
20. Do not use the appliance for other than intended use.
21. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
22. Please prevent the product to be exposed to excessive dirt and humidity.
23. Clean the product itself with a slightly damp cloth.
24. Do not operate the machine without supervision, if you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from socket (pull the plug itself, not the lead).
25. Do not place the appliance against a wall or against another appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and above the appliance.
26. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
27. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket from the appliance.
28. Make sure before each use of the appliance that the heating element and surroundings are clean and clear from any food remainders in order to ensure a flawless function.

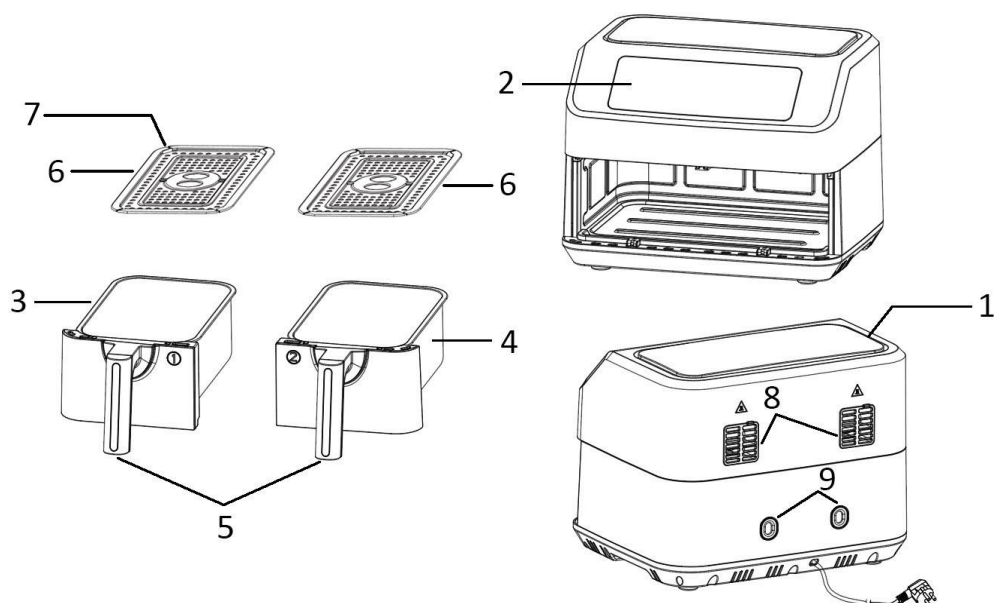


29. Caution, hot surface.

WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

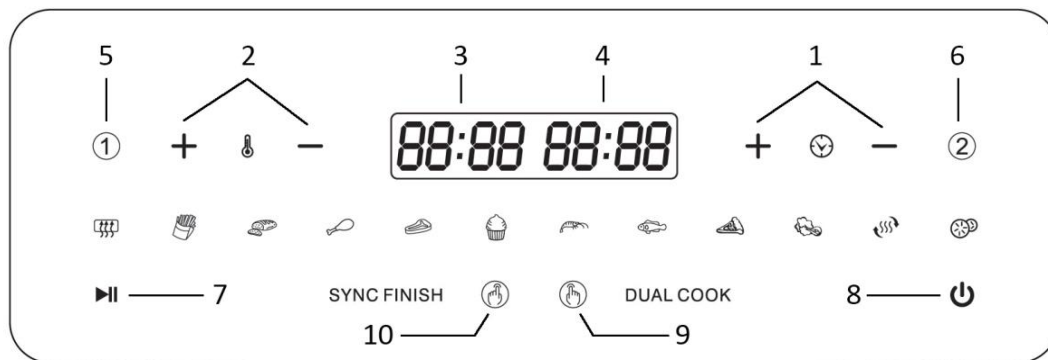
30. Hot air comes out of the air vent at the back side of the appliance. Be sure to keep sufficient distance to materials, like glass, that are sensitive to heat.
31. If you use products with non-stick surfaces, please make sure no birds are in the same room and that the room can be completely closed off and well-ventilated.
32. Always remove baking paper from the basket after use and before/ during preheating without food.
33. Before each use, ensure that the heating element and housing are clean and free of food debris to ensure that the appliance functions optimally.
34. Ensure that food prepared in this appliance is golden yellow and not dark or brown. Remove burnt remains. Do not fry fresh potatoes at temperatures higher than 180 °C (to minimise the formation of acrylamide).
35. Be careful when cleaning the upper part of the cooking space: the heating element is hot and the edges of metal parts are sharp.

PARTS DESCRIPTION



1. Air inlet
2. Control panel and display
3. Basket 1
4. Basket 2
5. Basket handle
6. Frying grill
7. Silicone feet
8. Air outlet
9. Power cord storage place

Control panel and display



1. Timer control (Press “+” or “-” to adjust the time from 1 to 60 minutes)
2. Temperature control (Press “+” or “-” to adjust the temperature from 50°C to 200°C)
3. Timer and temperature display for basket 1
4. Timer and temperature display for basket 2
5. Button 1 for basket 1
6. Button 2 for basket 2
7. Pause / start button
8. Standby / cancel button
9. Dual cook button
10. Sync finish button

Menu buttons

Menu	Default time (min)	Default temperature (°C)
Pre-heat	3	180
French fries	18	200
Meat	12	200
Drumsticks	20	200
Steak	12	180
Cake	25	160
Shrimp	8	180
Fish	10	180
Pizza	20	180
Vegetable	10	160
Reheat	15	150
Dehydrate	360 (Adjustable time: 0.5 hour to 24 hours)	60

BEFORE USE

First read all instructions before use and retain the manual for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket. Before first use, remove the packing materials. Clean the baskets and frying grills. (See “cleaning and maintenance”) Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth. Make sure that the electrical parts remain dry. **This appliance heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.**

Operate the appliance before first use for approximately 10 minutes in order to burn off production residues. Make sure there is good ventilation. The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop soon.

Note: Always use the frying grill with the silicone feet attached. They will help to stabilize the frying grill in the basket during cooking.

USE

1. Place the appliance on a dry, stable and heat-resistant surface.
2. Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
3. Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Put the frying grill into the basket.
4. Place the ingredients into the basket. (Do not exceed the MAX level indicated inside the basket.) Slide the basket into the appliance. Make sure they are placed correctly and closed completely.
Caution: Do not fill the basket with oil or any other liquid. Do not touch the basket during use or after use in short time as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
5. Connect the power plug to a suitable outlet. The machine is now standby. Press the standby button "⏻", all icons will display in the control panel.
6. Press the button 1, then press the menu buttons to choose the cooking function and adjust the time and temperature for basket 1; you can press "+" or "-" to adjust the time (1 minutes / press) and temperature (10 degrees / press). You can also long press "+" or "-" for rapid adjustment.
7. Press the button 2, then press the menu buttons to choose the cooking function and adjust the time and temperature for basket 2.
8. Press the pause/start button; the appliance will start working. The basket with less working time will finish first.
9. When the cooking process is finished, the appliance will stop working with beep sound. You can also manually turn off the appliance by pressing the button "⏻".
During operation, you can press the pause button to pause the program, and press it again to continue the program.
10. Pull out the basket from the appliance by the basket handle. Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the basket back into the appliance. Select the menu to set the temperature and the timer to a few extra minutes. Then press the pause/start button to run the appliance again. NOTE: You can also pull out the basket to check and shake the ingredients during cooking process.
11. To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat) with original oil and will have excess oil collected on the bottom of the basket during frying, please use tongs to pick ingredients one by one.
To remove ingredients (e.g. chips, vegetable) with no excess oil collected on the bottom of the basket during frying, please pull out the basket, and pour ingredients to tableware.
Note: The basket and the ingredients are hot after frying. Depending on the type of the ingredients in the appliance, steam may escape from the basket.
12. After the cooking is done, the appliance is instantly ready for preparing another batch of ingredients if needed.

Sync finish function

- 1) Press the "SYNC FINISH" button, the icon will blink.
- 2) Press the button 1 to set a cooking program for basket 1;
- 3) press the button 2 to set a cooking program for basket 2.
- 4) Press the pause/start button; the zone with more working time will start first. Another zone with less working time will start later. Both zones will finish working together.

Dual cook function

- 1) Press the "DUAL COOK" button, then press the menu buttons to choose the cooking function and adjust the time and temperature for both zones. They will work on the same program.
- 2) Press the pause/start button; the appliance starts working.

Note:

- 1) The menu buttons, timer and temperature buttons can only be adjusted while button 1, button 2 or dual cook button is blinking.
- 2) For small quantities of food, you can cook with only one basket. Select a program for that basket, and then press the pause/start button.
- 3) When cooking in both zones, more cooking time will be needed.

FRYING TIPS

1. The optimal amount for crispy fries is 350-500 grams for each basket.
2. Add 3 more minutes to the preparation time when the appliance is cold, or you can also let the appliance preheat approx. 4 minutes without any ingredients inside.

3. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then slide the basket back into the appliance.
4. Products with crust of dry breadcrumbs will get crispier by spraying them with a little vegetable oil.
5. Place a baking tin or an oven dish in the appliance if you want to bake a cake or quiche or other fragile ingredients.
6. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the appliance.

CAUTION:

1. Do not immerse the housing in water or rinse it under the tap.
2. Avoid any liquid entering the appliance to prevent from electric shock or short circuit.
3. Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with heating elements.
4. Do not cover the air inlet and the outlet when the appliance is working. Leave at least 10cm free space around and above the appliance.
5. Filling the basket with oil may cause a fire hazard!
6. Do not touch the inside of the appliance when it is in operation.
7. Be careful of the hot steam and air when you remove the basket from the appliance.
8. During operation, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet.
9. Immediately turn off and unplug the appliance if you see any dark smoke coming out of the appliance, which means the food is overcooked or the appliance broke down.

FRYING TABLE

If the instructions on the product pack should deviate from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed. Add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

Ingredient	Amount per zone (g)	Tem. (°C)	Time (min.)		Extra information
			Single zone	Dual zone	
Carrots	360	200	13-16	25-30	Add 1 tbsp of oil
Green beans	280	200	8-10	10-15	Add 1 tbsp of oil
Mushrooms	200	200	7-9	13-15	Add 1 tbsp of oil
Shrimp	360	180	7-10	10-13	Add 1 tbsp of oil
Steaks	200	180	10-20	14-28	Brushed with oil
French fries	360	200	15-22	28-32	
Chicken breasts	240	200	22-24	25-28	Brushed with oil
Pork chops	200	200	14-17	17-25	Brushed with oil
Chicken nuggets	280	200	10-13	18-21	
Pizza rolls	440	200	12-15	15-18	
Onion rings	240	190	13-16	18-22	

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before handling or cleaning the appliance, let it cool down for approximately 30 minutes. Clean the appliance on all the inside and outside regularly.
2. Clean the outside and inside of the appliance with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. Remove the basket to let the appliance cool down more quickly. Clean the baskets and frying grills in hot water with a washing liquid and a non-abrasive sponge. Dry well before use.
5. Clean the heating element inside of the housing (You can see it after pull out the basket) with a cleaning brush to remove any food residues.

Note: The baskets and frying grills are dishwasher safe.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not pressed the pause / start button to turn on the machine.	Press the button to turn on the appliance.

The ingredients are not baked completely.	The amount of the food in the basket is too large.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are baked more evenly.
	The temperature is too low or the time is not enough.	Press “+” to adjust the temperature to the required temperature or cook extra time.
The ingredients are baked unevenly.	Different types of food may need to be shaken halfway during cooking.	Shake food halfway during the cooking time.
Baked snacks are not crispy.	You used a type of snacks which shall be cooked in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.
	The basket still contains grease residues from the previous use.	Clean the basket properly after each use.
Fresh fries are baked unevenly.	Have used stale potatoes.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying.
	Haven't rinsed the potato sticks properly before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy.	The crispness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure the potato sticks have been dried properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V~ 50-60Hz

Power: 2200-2600W

Power consumption in standby mode: 0,4W

After 1 minute, the product is automatically into standby mode.

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer.

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual are not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.



This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EU to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.



XXXLutz KG
Roemerstrasse 39
AT-4600 Wels Austria
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at

SÄKERHETSANVISNINGAR

Följande anvisningar skall läsas innan användning för att undvika personskador och sakskador samt för att uppnå bästa möjliga resultat med apparaten. Spara denna bruksanvisning på en säker plats. Se till att även bifoga denna bruksanvisning om du lämnar över apparaten vidare till en tredje person.

Garantin blir ogiltig vid fall av skador som orsakats av underlåtenhet att följa anvisningarna i denna bruksanvisning. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa anvisningarna i denna bruksanvisning, vårdslös användning eller om du använder produkten på ett sätt som inte uppfyller kraven i denna bruksanvisningen.

1. Denna apparat får användas av barn från 8 år samt personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap under uppsikt eller om de har undervisats om en säker hantering av apparaten samt efter ha förstått vilka faror som kan uppstå i samband därmed.
2. Barn får inte leka med apparaten.
3. Rengöring och underhållsarbeten får inte utföras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och är under uppsikt.
4. Förvara apparaten och dess kabel utom räckhåll för barn under 8 år.
5. Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, återförsäljaren eller annan kvalificerad fackpersonal för att undvika faror.
6. För information om rengöring av ytor som kommer i kontakt med livsmedel eller olja, läs avsnittet "Rengöring och underhåll" i bruksanvisningen.
7. Denna apparat är inte avsedd för drift via en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
8. Denna apparat är avsedd att användas i hemmet och i liknande tillämpningar, t.ex. Köksområden för anställda i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; gårdar; användning av gäster på hotell, motell och andra typer av boende; bed and breakfast.
9. Kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med uppgifterna på typskylten innan du ansluter kontakten till eluttaget.
10. Dra ut nätkontakten ur eluttaget när apparaten inte används samt innan rengöring.
11. Om en förlängningskabel används måste den vara anpassad till apparatens strömförbrukning, annars kan förlängningskabeln och/eller stickkontakten överhettas. Det finns risk för personskador om du snubblar över förlängningskabeln. Iaktta försiktighet för att undvika farliga situationer.
12. Se till att nätkabeln inte hänger över vassa kanter och håll den borta från heta objekt och öppen eld.
13. Doppa varken apparaten eller nätkabeln i vatten eller annan vätska. Det föreligger livsfara genom elstöt!
14. Dra i kontakten för att avlägsna kontakten ur eluttaget. Dra aldrig i själva kabeln.
15. Vidrör inte apparaten om den fallit i vatten. Dra ur kontakten ur eluttaget, stäng av apparaten och skicka in den till en auktoriserad återförsäljare för reparation.
16. Dra inte ut apparatens nätkontakt ur eluttaget eller anslut den till ett eluttag med våta händer.
17. Försök aldrig under några omständigheter öppna apparatens hölje eller reparera apparaten själv. Det kan leda till elektrisk stöt.
18. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under användning.
19. Apparaten får ej användas för kommersiellt bruk.
20. Använd endast produkten på avsett sätt.
21. Placera apparaten på ett stabilt och plant underlag som den inte kan falla ned från.
22. Skydda produkten från överdriven smuts och fukt.
23. Rengör själva produkten med en lätt fuktad trasa.
24. Lämna inte apparaten igång utan uppsikt. När du lämnar arbetsplatsen ska du alltid stänga av apparaten eller dra ut stickproppen ur uttaget (dra direkt i stickproppen, inte i kabeln).
25. Placera inte apparaten mot en vägg eller mot en annan apparat. Lämna minst 10 cm utrymme på baksidan, sidorna och ovanför apparaten.
26. Vid fritering med varmluft släpps varm ånga ut genom ventilationsöppningarna. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångorna och luftventilerna. Var också uppmärksam på het ånga och varm luft när du tar ut behållaren ur apparaten.
27. Dra omedelbart ut stickproppen ur vägguttaget om du ser mörk rök komma ut från apparaten. Vänta tills det inte längre syns någon rök innan du tar bort behållaren från apparaten.
28. Innan du använder apparaten måste du se till att värmeelementet och det omgivande området är rent och fritt från matrester för att säkerställa korrekt funktion.

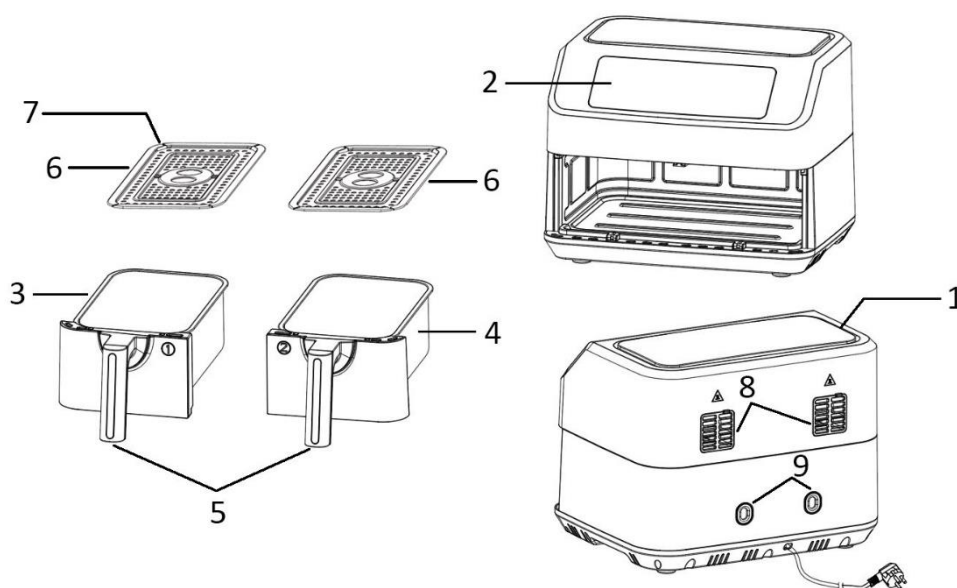


29. OBS – het yta.

VARNING! Rör inte vid ytan under användning. Temperaturen på de åtkomliga ytorna kan vara mycket hög när apparaten är i drift.

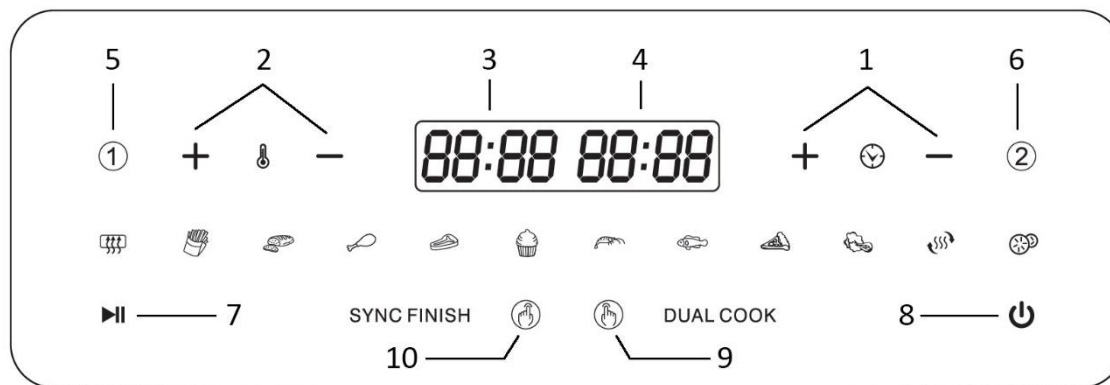
- 30. Varm luft kommer ut genom ventilationsöppningen på apparatens baksida. Se till att hålla tillräckligt avstånd till material som är känsliga för värme, t.ex. glas.
- 31. Om du använder produkter med non-stick beläggning, se till att det inte finns några fåglar i samma rum och att rummet kan stängas helt och ventileras väl.
- 32. Ta alltid bort bakplåtspapper efter användning och före/under förvärmning utan mat.
- 33. Kontrollera före varje användning att värmeelementet och höljet är rena och fria från matrester för att säkerställa att apparaten fungerar optimalt.
- 34. Se till att maten som tillagas i denna apparat är gyllengul och inte mörk eller brun. Ta bort fastbrända matrester. Stek inte färskpotatis vid temperaturer över 180 °C (för att minimera bildandet av akrylamid).
- 35. Var försiktig när du rengör den övre delen av ugnsutrymmet: Värmeelementet är hett och metalldelarnas kanter är vassa.

BESKRIVNING AV DELARNA



- 1. Luftinsläpp
- 2. Kontrollpanel och display
- 3. Korg 1
- 4. Korg 2
- 5. Handtag för korg
- 6. Grillgaller
- 7. Silikonfötter
- 8. Luftutsläpp
- 9. Förvaring för kabeln

Kontrollpanel och display



1. Timerstyrning (tryck på "+" eller "-" för att ställa in tiden från 1 till 60 minuter)
2. Temperaturreglering (tryck på "+" eller "-" för att ställa in temperaturen på ett värde mellan 50 och 200 °C)
3. Timer- och temperaturvisning för korg 1
4. Timer- och temperaturvisning för korg 2
5. Omkopplare 1 för korg 1
6. Omkopplare 2 för korg 2
7. Paus/start-knapp
8. Standby/avbryt-knapp
9. Knapp för dubbel tillagning
10. Knapp för fullständig synkronisering

Menyknappar

Meny	Standardtid (min.)	Standardtemperatur (°C)
Förvärmning	3	180
Pommes frites	18	200
Kött	12	200
Kycklingklubbor	20	200
Biff	12	180
Kakor	25	160
Räkor	8	180
Fisk	10	180
Pizza	20	180
Grönsaker	10	160
Förvärmning	15	150
Torkning	360 (Justerbar tid: 0,5 till 24 timmar)	60

FÖRE ANVÄNDNING

Läs igenom alla instruktioner före användning och spara dem för framtida bruk. Anslut denna apparat endast till ett jordat uttag. Ta bort förpackningsmaterialet före första användningen. Rengör korgar och grillgaller. (se "Rengöring och underhåll"). Rengör apparatens in- och utsida med en mjuk trasa. Se till att de elektriska komponenterna förblir torra. **Denna apparat värmer maten helt och hållet och det finns inget behov av att tillsätta olja för de flesta ingredienserna.**

Innan du använder apparaten för första gången ska du låta den gå i ca 10 minuter för att bränna bort eventuella produktionsrester. Säkerställ god ventilation. När apparaten slås på för första gången kan den avge lite rök och en karakteristisk lukt. Detta är normalt och försvinner efter en relativt kort tid.

OBS! Använd alltid grillgallret med silikonfötterna. De stabiliserar grillgallret i friteringskorgen under tillagningsprocessen.

ANVÄNDNING

1. Placera apparaten på ett torrt, fast och värmetåligt underlag.
2. Apparaten blir varm under användning; placera den därför inte i omedelbar närhet av andra föremål.
3. Dra ut friteringskorgen ur apparaten genom att hålla i handtaget. Placera grillgallret i friteringskorgen.
4. Lägg in ingredienserna i korgen. (Överskrid inte MAX-markeringen på insidan av korgen.) Skjut in friteringskorgen i apparaten. Säkerställ korrekt position och fullständig stängning.
OBS! Fyll inte korgen med olja eller någon annan vätska. Rör inte vid friteringskorgen under drift eller strax efter drift, eftersom den blir mycket varm. Håll endast i handtaget på friteringskorgen.
5. Anslut stickproppen till ett lämpligt uttag. Apparaten är nu i standby-läge. Tryck på standby-knappen "⏻". Alla symboler visas i kontrollpanelen.
6. Tryck på knapp 1 och sedan på menyknapparna för att välja tillagningsfunktion. Välj varaktighet och temperatur för korg 1. Använd knapparna "+" och "-" för att ändra tiden (1 minut per knapptryckning) och temperaturen (10 grader per knapptryckning) vid behov. Tryck och håll in knapparna "+" och "-" längre för att ställa in snabbare.
7. Tryck på knapp 2 och sedan på menyknapparna för att välja tillagningsfunktion och ställa in tid och temperatur för korg 2.
8. Tryck på paus/start knappen. Apparaten tas i drift. Korgen med kortast tillagningstid är klar först.
9. När tillagningsprocessen är klar avger apparaten ett ljud och stängs av. Apparaten kan också stängas av manuellt med "⏻" knappen.
Under drift kan du trycka på paus-knappen för att avbryta processen. För att fortsätta, tryck på paus-knappen igen.
10. Dra ut korgen ur apparaten genom att hålla i korgens handtag. Kontrollera om maten är tillagad. Om inte, skjut tillbaka korgen i apparaten. Gå till menyn för att ställa in temperaturen och förlänga timern med några minuter. Tryck sedan på paus/start-knappen för att fortsätta processen. OBS! Under tillagningen kan du också dra ut korgen för att kontrollera skicket och skaka ingredienserna.
11. Ta bort feta livsmedel som t.ex. nötkött, kyckling och annat kött, vars överflödiga fett samlas på botten av friteringskorgen under tillagningsprocessen, ett i taget med en tång.
För att ta bort mat som inte samlar överflödigt fett i botten av friteringskorgen under tillagningsprocessen (t.ex. pommes frites, grönsaker), dra ut friteringskorgen ur apparaten och lägg maten direkt på tallrikarna.
OBS! Friteringskorgen och maten är varma efter friteringen. Beroende på ingredienserna i korgen kan det avgå het ånga.
12. När tillagningen är klar är apparaten omedelbart redo att tillaga en ny portion ingredienser.

Fullständig synkroniseringsfunktion

- 1) Tryck på knappen för "AVBRYT SYNKRONISERING". Symbolen blinkar.
- 2) Tryck på knapp 1 för att välja ett matlagningsprogram för korg 1.
- 3) Tryck på knapp 2 för att välja ett matlagningsprogram för korg 2.
- 4) Tryck på paus/start-knappen. Korgen med den längsta tillagningstiden startar först. Den andra korgen med kortare tillagningstid startar senare. Båda korgarna blir klara samtidigt.

Funktion för parallell matlagning

- 1) Tryck på "DUAL COOKING" och sedan på menyknapparna för att välja tillagningsfunktion och ställa in tid och temperatur för båda zonerna. Båda kör samma program.
- 2) Tryck på paus/start-knappen. Apparaten tas i drift.

OBS!

- 1) Knapparna för meny, timer och temperatur kan endast manövreras när knapp 1, knapp 2 eller knappen "Dual cooking" blinkar.
- 2) För mindre portioner kan du laga mat endast med en korg. Välj ett program som ska användas och tryck på paus-/startknappen.
- 3) Tillagning i båda korgarna förlänger den nödvändiga tillagningstiden.

TIPS FÖR FRITERING

1. Den optimala mängden för krispiga pommes frites är 350 - 500 gram per sats.
2. Förläng förberedelsetiden med 3 minuter om apparaten är kall, eller förvärm en tom apparat i ca 4 minuter.

3. Vissa rätter måste skakas halvvägs genom tillagningen. För att skaka eller vända på maten, ta tag i handtaget på korgen, dra ut den och skaka den eller vänd på maten med en gaffel (eller tång). Skjut sedan in friteringskorgen i apparaten igen.
4. Panerad mat blir krispigare om den sprayas med lite vegetabilisk olja.
5. Placera en bakform eller en ugnform i apparaten om du vill baka en kaka, quiche eller andra smuliga rätter.
6. Tillaga inte extremt fet mat, t.ex. korv, i apparaten.

OBS!

1. Sänk inte ned höljet i vatten och skölj det inte under kranen.
2. Undvik att vätskor tränger in i apparaten för att förhindra elektriska stötar eller kortslutning.
3. Placera endast ingredienserna i korgen för att förhindra att ingredienserna kommer i kontakt med värmelementen.
4. Luftin- och -utsläppet får inte täckas över när apparaten är i drift. Lämna minst 10 cm utrymme runt och ovanför apparaten.
5. Det finns risk för brand om friteringskorgen är fylld med olja!
6. Rör inte vid apparatens insida när den är igång.
7. Var försiktig med het ånga och varm luft när du tar ut korgen ur apparaten.
8. Under drift strömmar varm ånga ut genom luftutsläppet. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från luftutsläppet och ångan.
9. Stäng omedelbart av apparaten och dra ut stickproppen ur vägguttaget om du ser mörk rök välla ut ur apparaten. Det innebär att maten bränns vid eller att det uppstår funktionsstörningar.

FRITERINGSTABELL

Om anvisningarna på produktförpackningen skiljer sig från informationen i denna tabell, ska anvisningarna på förpackningen följas. Om apparaten fortfarande är kall ska du lägga till 3 minuters förberedelsestid till friteringstiden.

Ingrediens	Kvantitet per korg (g)	Temperatur (°C)	Tid (min.)		Ytterligare information
			En korg	Båda korgarna	
Morötter	360	200	13-16	25-30	Tillsätt 1 msk olja
Gröna bönor	280	200	8-10	10-15	Tillsätt 1 msk olja
Svamp	200	200	7-9	13-15	Tillsätt 1 msk olja
Räkor	360	180	7-10	10-13	Tillsätt 1 msk olja
Biffar	200	180	10-20	14-28	Borstad med olja
Pommes frites	360	200	15-22	28-32	
Kycklingbröst	240	200	22-24	25-28	Borstad med olja
Fläskkotletter	200	200	14-17	17-25	Borstad med olja
Chicken nuggets	280	200	10-13	18-21	
Pizzabullar	440	200	12-15	15-18	
Lökringar	240	190	13-16	18-22	

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Låt apparaten svalna i ca 30 minuter innan du rör vid eller rengör den. Rengör apparatens in- och utsida regelbundet.
2. Rengör apparatens ut- och insida med en fuktig trasa och torka den torr med en mjuk, ren trasa.
3. Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller svampar.
4. Ta ut friteringskorgen så att apparaten svalnar snabbare. Rengör korgarna och grillgallren med diskmedel, varmt vatten och en svamp som inte slipar. Torka noga före användning.
5. Avlägsna eventuella matrester från värmeelementet i höljet (blir synligt efter att du har tagit bort friteringskorgen) med en rengöringsborste.

OBS! Korgarna och grillgallren tål maskindisk.

FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten fungerar ej.	Apparaten är inte ansluten till strömförsörjningen.	Anslut stickproppen till ett jordat vägguttag.
	Du har inte tryckt på paus-/start-knappen för att sätta på apparaten.	Tryck på knappen för att slå på apparaten.
Ingredienserna är inte genomkokta.	Mängden mat i friteringskorgen är för stor.	Lägg till små mängder ingredienser i korgen. Mindre mängder tillagas jämnare.
	Temperaturen är för låg eller tiden är för kort inställd.	Tryck på "+" för att ställa in temperaturen till önskat värde eller för att ställa in några extra minuter.
Ingredienserna är ojämnt tillagade.	Olika typer av mat måste skakas på halva tillagningstiden.	Skaka maten halvvägs genom tillagningstiden.
De bakade snacksen är inte krispiga.	Du använde dig av en typ av snacks som ska friteras i en traditionell fritös.	Använd ugnsbakade snacks eller pensla lite olja på snacksen för ett knaprigare resultat.
Vit rök stiger upp från apparaten.	Du bereder fetthaltiga ingredienser.	Vid fritering av feta ingredienser droppar olja ner i skålen. Korgen kan hettas upp och oljan orsakar vit rök. Detta påverkar inte matlagningsresultatet och skadar inte apparaten.
	Korgen innehåller fettrester från tidigare användning.	Rengör korgen noggrant efter varje användning.
Färska pommes frites är ojämnt bakade.	Du använde gamla potatisar.	Använd färsk potatis och se till att den förblir fast under friteringen.
	Du sköljde inte potatisstavarna ordentligt innan du stekte dem.	Skölj potatisstavarna ordentligt för att få bort stärkelse från utsidan av stavarna.
Färska pommes frites är inte knapriga.	Hur knapriga pommes fritesen blir beror på hur mycket olja och vatten som finns i pommes fritesen.	Se till att potatisstavarna har torkat ordentligt innan du tillsätter olja.
		Skär potatisstavarna mindre för att få ett krispigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett knaprigare resultat.

TEKNISKA DATA

Driftspänning: 220-240V~ 50–60Hz

Effekt: 2200-2600 W

Strömförbrukning i standby-läge: 0,4 W

Efter 1 minut växlar produkten automatiskt till standby-läge.

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om det trots detta skulle uppstå någon skada på produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället.

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen. Om du har en defekt produkt, kan du vända dig direkt till inköpsstället.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.



Den här produkten är märkt med en överkryssad soptunna i enlighet med EU-direktiv 2012/19/EU för att visa att den inte får slängas med ditt övriga hushållsavfall. P.g.a. förekomsten av farliga ämnen, blandningar eller beståndsdelar är elektriska och elektroniska produkter som inte genomgår källsortering potentiellt farliga för miljön och människors hälsa. Rådfråga ditt lokala kommunkontor eller den lokala avfallshanteringstjänsten om hur du ska återlämna och återvinna den här produkten.



XXXLutz KG
Roemerstrasse 39
AT-4600 Wels Austria
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди употреба не забравяйте да прочетете инструкциите по-долу, за да избегнете наранявания или повреди и да извлечете максимално добър резултат от използването на уреда. Съхранявайте това ръководство за употреба на сигурно място. Ако предавате уреда на друг човек, непременно дайте и това ръководство за употреба.

В случай на повреда, причинена от неспазване на инструкциите в настоящото ръководство за употреба, гаранцията ще бъде невалидна. Производителят/вносителят не носи отговорност за щети, които са резултат от неспазването на ръководството за употреба, небрежност или употреба, която не съответства на изискванията на настоящото ръководство за употреба.

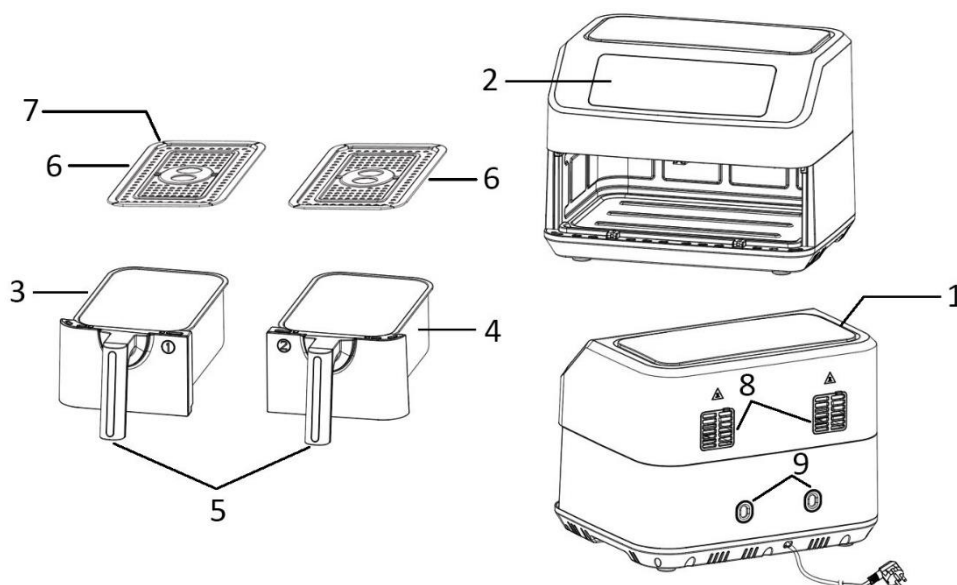
1. Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и хора с ограничени физически, сензорни или умствени способности или липса на опит и знания, ако са под наблюдение или са били инструктирани за безопасното използване на уреда и разбират свързаните с него опасности.
2. Деца не трябва да си играят с уреда.
3. Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и не са под наблюдение.
4. Съхранявайте уреда и неговия захранващ кабел извън обсега на деца на възраст под 8 години.
5. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервис или от лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
6. За информация относно почистването на повърхностите, които влизат в контакт с хранителни продукти или олио, моля прочетете раздел „Почистване и поддръжка“ в инструкциите за експлоатация.
7. Този уред не е предназначен да се използва чрез външен таймер или отделно дистанционно управление.
8. Този уред е предназначен за битова употреба и за сходни области на приложение, като например: кухненски части за служителите в магазини, офиси и други работни среди; ферми; използване от гости в хотели, мотели и други видове места за настаняване; хостели.
9. Преди да свържете щепсела към контакта, проверете дали данните за напрежението и честотата съвпадат с тези на фабричната табелка.
10. Изваждайте щепсела от контакта, когато уредът не се използва и преди да бъде почистен.
11. Ако се използва удължител, той трябва да е подходящ за консумацията на енергия на уреда, в противен случай удължителят и/или щепселът могат да прегреят. Съществува опасност от нараняване поради препъване в удължителя. Бъдете внимателни, за да избегнете опасни ситуации.
12. Уверете се, че захранващият кабел не виси над остри ръбове и го дръжте далеч от горещи предмети и открит пламъци.
13. Не потапяйте уреда и щепсела във вода или други течности. Съществува опасност за живота поради токов удар!
14. За да извадите щепсела от контакта, издърпайте щепсела. Не дърпайте за кабела.
15. Не докосвайте уреда, ако е паднал във вода. Извадете щепсела от контакта, изключете уреда и го изпратете в оторизиран сервис за ремонт.
16. Не дърпайте щепсела от контакта и не го свързвайте към контакта с мокра ръка.
17. В никакъв случай не се опитвайте да отваряте корпуса на уреда или да поправяте уреда сами. Това може да причини токов удар.
18. Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на употреба.
19. Този уред не е проектиран за търговска употреба.
20. Използвайте уреда само по предназначение.
21. Поставете уреда върху стабилна, равна повърхност, от която не може да падне.
22. Моля пазете продукта от прекалено замърсяване и влажност.
23. Почиствайте самия продукт с леко влажна кърпа.
24. Не оставяйте уреда да работи без надзор. Когато напускате работното си място винаги изключвайте уреда или издърпвайте щепсела от контакта (дърпайте директно щепсела, не кабела).
25. Не поставяйте уреда до стена или друг уред. Оставяйте поне 10 см разстояние откъм задната страна, страните и над уреда.
26. При пържене с горещ въздух от отворите за излизане на въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и отворите за излизане на въздух. Имайте предвид и горещата пара и горещия въздух, когато вземате контейнера от уреда.

27. Веднага издърпайте щепсела на уреда от контакта, ако видите тъмен пушек да излиза от уреда. Изчакайте да не се вижда повече пушек, преди да извадите контейнера от уреда.
28. Преди всяка употреба на уреда се уверявайте, че нагревателният елемент и пространството около него са чисти и без хранителни остатъци, за да гарантирате безупречна функция.



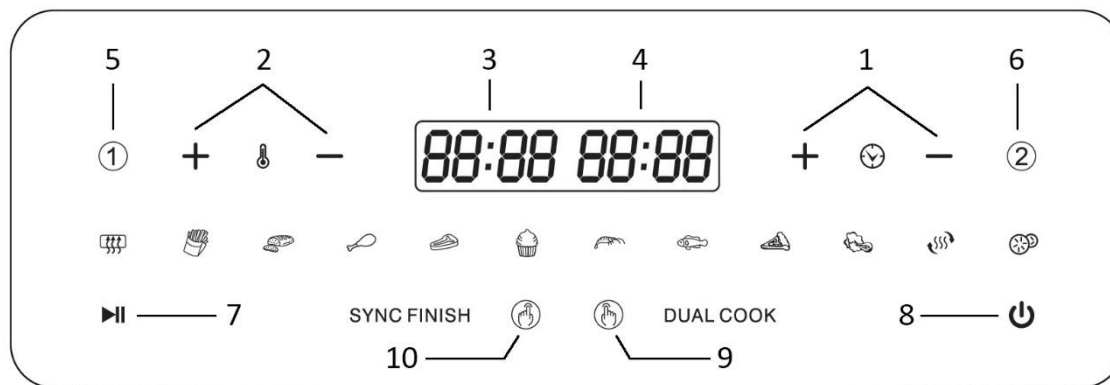
29. **Внимание – гореща повърхност.**
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не докосвайте повърхността по време на употреба. По време на работа на уреда температурата на достъпните повърхности може да бъде много висока.
30. От вентилационния процеп от задната страна на уреда излиза горещ въздух. Внимавайте да оставяте достатъчно разстояние до материали, които са чувствителни откъм топлина, като например стъкло.
31. Ако ползвате продукти с незалепващо покритие моля уверете се, че в същата стая не се намират птици, и че стаята може напълно да се затваря и добре да се проветрява.
32. Винаги отстранявайте хартията за печене след употреба и преди/по време на предварително загряване без храна.
33. Преди всяка употреба се уверявайте, че нагревателният елемент и корпусът са чисти и без остатъци от храна, за да осигурите оптимална работа на уреда.
34. Уверявайте се, че храната, приготвена в този уред, е златистожълта, а не тъмна или кафява. Отстранете всички загорели остатъци от храна. Не пържете пресни картофи при температури над 180 °C (за да намалите до минимум образуването на акриламид).
35. Бъдете внимателни, когато почиствате горната част на камерата за готвене: Нагревателният елемент е горещ, а ръбовете на металните части са остри.

ОПИСАНИЕ НА ЧАСТИТЕ



1. Вход за въздух
2. Контролен панел и дисплей
3. Кошница 1
4. Кошница 2
5. Дръжка на кошница
6. Скара за печене
7. Силиконови крачета
8. Изход за въздух
9. Съхранение на захранващия кабел

Контролен панел и дисплей



1. Управление на таймера (натиснете "+" или "-", за да зададете време от 1 до 60 минути)
2. Управление на температурата (натиснете „+“ или „-“, за да зададете температура между 50 и 200 °C)
3. Индикатор за таймер и температурата за кошница 1
4. Индикатор за таймер и температурата за кошница 2
5. Превключвател 1 за кошница 1
6. Превключвател 2 за кошница 2
7. Бутон за пауза/старт
8. Бутон за готовност/отмяна
9. Бутон за паралелно готвене
10. Бутон за синхронизиране на приключването

Меню бутони

Меню	Стандартно време (мин.)	Стандартна температура (°C)
Предварително загряване	3	180
Пържени картофи	18	200
Месо	12	200
Пилешки бутчета	20	200
Пържола	12	180
Сладкиш	25	160
Скарриди	8	180
Риба	10	180
Пица	20	180
Зеленчуци	10	160
Притопляне	15	150
Дехидратация	360 (Време, което може да се настрои: от 0,5 до 24 часа)	60

ПРЕДИ УПОТРЕБА

Преди употреба първо прочетете всички инструкции и ги запазете за справки на по-късен етап. Включвайте уреда само в заземен контакт. Преди първото ползване отстранете опаковъчния материал. Почистете кошниците и скарите за печене. (вижте “Почистване и поддръжка”). Почистете уреда отвътре и отвън с мека кърпа. При това внимавайте електрическите съставни части да останат сухи. **Този уред напълно загрява хранителните продукти, и за повечето продукти не е нужно да добавяте олио.**

Преди първото ползване пуснете уреда да работи за ок. 10 минути, за да изгорят евентуални производствени остатъци. Осигурете добра проветривост. След първото включване от уреда може да излезе малко пушек и специфичен мирис. Това е нормално и изчезва след кратко време.

Забележка: Използвайте скарата за печене винаги със силиконовите крачета. Те стабилизират скарата за печене в кошницата за пържене по време на процеса на топлинна обработка.

УПОТРЕБА

1. Поставете уреда върху суха, здрава и устойчива на високи температури повърхност.
2. По време на употреба уредът се нагорещява; за това не го поставяйте в непосредствена близост до други обекти.
3. Хванете кошницата за пържене за дръжката и я извадете от уреда. Поставете скарата за печене в кошницата за пържене.
4. Сложете продуктите в кошницата. (Не превишавайте максималната маркировка "MAX" от вътрешната страна на кошницата.) Пъхнете кошницата за пържене в уреда. Уверете се, че тя е поставена правилно и е пъхната докрай.
Внимание: Не пълнете кошницата с олио или друга течност. Не докосвайте кошницата за пържене по време на работа на уреда или малко след това, тъй като тя силно се нагорещява. Хващайте кошницата за пържене само за дръжката.
5. Включете щепсела в подходящ контакт. Сега уредът е в режим на готовност. Натиснете бутона за готовност "⏻". Всички символи се показват на контролния панел.
6. Натиснете бутон 1 и след това меню бутоните, за да изберете функцията за готвене. Изберете продължителност и температура за кошница 1. Използвайте бутоните "+" и "-", за да промените времето (с 1 минута за всяко натискане на бутона) и температурата (с 10 градуса за всяко натискане на бутона), ако е необходимо. Натиснете и задръжте бутоните „+“ и „-“ за по-дълго, за да настроите по-бързо.
7. Натиснете бутон 2 и след това меню бутоните, за да изберете функцията за готвене и да зададете времето и температурата за кошница 2.
8. Натиснете бутона за пауза/старт. Уредът започва работа. Кошницата с по-краткото време за готвене е готова първа.
9. Когато процесът на готвене приключи, уредът издава звуков сигнал и се изключва. Уредът може да бъде изключен и ръчно с бутона "⏻".
По време на работа можете да натиснете бутона за пауза, за да прекъснете процеса. За да продължите, натиснете отново бутона за пауза.
10. Издърпайте кошницата от уреда за дръжката и. Проверете, дали храната е добре изпържена. Ако не е, вкарайте кошницата обратно в уреда. Извикайте менюто, за да зададете температурата и да удължите таймера с няколко минути. След това натиснете бутона за пауза/старт, за да продължите процеса. ЗАБЕЛЕЖКА: По време на приготвянето можете да извадите кошницата, за да проверите състоянието и да разклатите съставките.
11. Моля изваждайте мазни храни, като например телешко месо, пиле, и други видове месо, чиято излишна мазнина по време на топлинната обработка се събира на дъното на кошницата за пържене, поотделно със щипка.
За да извадите храни, при които по време на топлинната обработка на дъното на кошницата за пържене не се събира излишна мазнина (например пържени картофи, зеленчуци), издърпайте кошницата за пържене от уреда и прехвърлете храната директно върху чиниите.
Забележка: Кошницата за пържене и храната са горещи след пърженето. В зависимост от вида на съставките в кошницата може да се отделят горещи пари.
12. След като топлинната обработка приключи, уредът е веднага готов да приготи следваща порция от продуктите.

Функция за синхронизиране на приключването

- 1) Натиснете бутона за синхронизиране на приключването. Символът мига.
- 2) Натиснете бутон 1, за да изберете програма за готвене за кошница 1.
- 3) Натиснете бутон 2, за да изберете програма за готвене за кошница 2.
- 4) Натиснете бутона за пауза/старт. Зоната с по-дълго време за готвене започва първа. Другата зона с по-кратко време за готвене започва по-късно. И двете зони приключват едновременно.

Функция за паралелно готвене

- 1) Натиснете бутона за паралелно готвене и след това меню бутоните, за да изберете функцията за готвене и да зададете времето и температурата за двете зони. И двете изпълняват една и съща програма.
- 2) Натиснете бутона за пауза/старт. Уредът започва работа.

Забележка:

- 1) Меню бутоните и бутоните за таймер и температура могат да се използват само когато бутон 1, бутон 2 или бутонът за паралелно готвене мигат.
- 2) При по-малки порции можете да готвите само с една кошница. Изберете програма за кошницата и натиснете бутон за пауза/старт.
- 3) Готвенето и в двете зони удължава необходимото време за готвене.

СЪВЕТИ ЗА ПЪРЖЕНЕТО

1. Оптималното количество за хрупкави пържени картофи е 350-500 грама на кошница.
2. Удължете времето за приготвяне с 3 минути, ако уредът е студен, или предварително загрейте празния уред за около 4 минути.
3. Някои храни трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне. За да разклатите или обърнете храната, издърпайте кошницата за пържене за дръжката от уреда и я разклатете или обърнете храната с вилица (или щипка). След това пхнете кошницата за пържене обратно в уреда.
4. Панираните храни стават по-хрупкави, когато се напръскат с растително олио.
5. Поставете форма за печене или за огретен в уреда, ако искате да изпечете сладкиш, киш или друга ронлива храна.
6. Не приготвяйте прекалено мазна храна в уреда, като например наденички.

ВНИМАНИЕ:

1. Не потапяйте корпуса във вода и не го изплаквайте под течаща вода.
2. Не допускайте в уреда да навлезе течност, за да предотвратите токов удар или късо съединение.
3. Слагайте продуктите само в кошницата - така те няма да влязат в контакт с нагревателните елементи.
4. Входът и изходът за въздух не бива да се покриват по време на работа на уреда. Оставете поне 10 см разстояние около и над уреда.
5. Съществува опасност от пожар, ако кошницата за пържене се напълни с олио!
6. Не докосвайте вътрешната страна на уреда, докато той работи.
7. Внимавайте да не се изгорите на горещата пара и горещия въздух, когато изваждате вътрешния контейнер от уреда.
8. По време на работа от изхода за въздух излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и изхода за въздух.
9. Веднага изключете уреда и издърпайте щепсела на уреда от контакта, ако видите тъмен пушек да излиза от уреда. Това означава, че храната е прегоряла, или че са налице технически неизправности.

ТАБЛИЦА ЗА ПЪРЖЕНЕ

Ако инструкциите върху опаковката на продукта се различават от информацията в тази таблица, трябва да се спазват инструкциите върху опаковката. Ако уредът е все още студен, добавете 3 минути време за подготовка към времето за пържене.

Съставка	Количество за зона (г)	Темп. (°C)	Време (мин.)		Допълнителна информация
			Една зона	И двете зони	
Моркови	360	200	13-16	25-30	Добавете 1 супена лъжица олио
Зелен боб	280	200	8-10	10-15	Добавете 1 супена лъжица олио
Гъби	200	200	7-9	13-15	Добавете 1 супена лъжица олио
Скариди	360	180	7-10	10-13	Добавете 1 супена лъжица олио
Пържоли	200	180	10-20	14-28	Намазани с четка с олио
Пържени картофи	360	200	15-22	28-32	
Пилешки гърди	240	200	22-24	25-28	Намазани с четка с олио
Свински котлети	200	200	14-17	17-25	Намазани с четка с олио

Пилешки хапки	280	200	10-13	18-21	
Пица хлебчета	440	200	12-15	15-18	
Лучени кръгчета	240	190	13-16	18-22	

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Оставете уреда за около 30 минути да се охлади, преди да го докоснете или почистите. Редовно почиствайте уреда отвътре и отвън.
- Почистете външната и вътрешната страна на уреда с влажна кърпа и го подсушете с мека, чиста кърпа.
- В никакъв случай не използвайте абразивни почистващи средства или гъби.
- Изваждайте кошницата за пържене, за да може уредът да се охлади по-бързо. Почистете кошниците и скарите за печене с препарат за миене на съдове, гореща вода и неабразивна гъба. Преди употреба подсушете добре.
- Отстранявайте остатъците от храна от нагревателния елемент в корпуса (вижда се след като извадите кошницата за пържене) с четка за почистване.

Забележка: Кошниците и скарите за печене могат да се мият в съдомиялна машина.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ТЕХНИЧЕСКИ НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът не работи.	Уредът не е свързан към електрическата мрежа.	Включете щепсела в заземен стенен контакт.
	Не сте натиснали бутона за пауза/старт, за да включите уреда.	Натиснете бутона, за да включите уреда.
Продуктите не са изпържени добре.	Количеството храна във вътрешния контейнер за пържене е прекалено голямо.	Сложете по-малко количество продукти в контейнера. По-малките количества се изпичат по-равномерно.
	Настроената температура е прекалено ниска или настроеното време прекалено малко.	Натиснете бутона "+", за да настроите температурата на необходимата стойност или задайте няколко допълнителни минути.
Продуктите са неравномерно изпечени.	Различните видове храни трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне.	Разклатете хранителните продукти по средата на времето за приготвяне.
Изпечените закуски не са хрупкави.	Използвали сте вид закуски, който трябва да се пържи в нормален фритюрник.	Използвайте хапки за фурна или намажете хапките с малко олио за хрупкав резултат.
От уреда излиза бял пушек.	Пригответе мазни продукти.	При пържене на мазни съставки в съда капе олио. Съдът може да се нагрее и олиото да предизвика бял пушек. Това няма да повлияе на резултата от готвенето или да повреди уреда.
	В съда има остатъци от мазнина от предишна употреба.	Почиствайте добре съда след всяка употреба.
Пресните пържени картофи са неравномерно изпечени.	Използвали сте стари картофи.	Използвайте пресни картофи и се уверете, че те остават твърди по време на пърженето.
	Не сте изплакнали добре картофените пръчици преди пържене.	Изплакнете картофените пръчици добре, за да измиете нишестето от външната страна на пръчиците.

Пресните пържени картофи не са хрупкави.	Хрупкавостта на пържените картофи зависи от съдържанието на олио и вода в картофите.	Подсушете добре картофените пръчици, преди да добавите олио.
		Режете картофите на по-малки парченца за хрупкав резултат.
		За по-хрупкав резултат добавете малко повече олио.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Работно напрежение: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Мощност: 2200-2600 W

Консумация на енергия в режим на готовност: 0,4 W

След 1 минута продуктът автоматично преминава в режим на готовност.

ГАРАНЦИЯ И КЛИЕНТСКИ СЕРВИЗ

Преди доставката нашите уреди са подложени на стриктен качествен контрол. Ако, въпреки всички грижи, е възникнала повреда по време на производството или транспортирането, моля, върнете уреда на своя търговец.

За закупения уред ние предоставяме 2 години гаранция започваща от датата на продажбата. Ако имате дефектен продукт, можете директно да го занесете обратно на мястото на закупуване.

Дефекти, които произтичат от неправилно боравене с уреда и неизправности дължащи се на интервенции и ремонти от трети страни или монтиране на неоригинални части, не се покриват от гаранцията. Винаги пазете своята касова бележка, без касова бележка не можете да направите каквато и да било рекламация във връзка с гаранцията. Повреда причинена от неспазване на ръководството с инструкции ще доведе до анулиране на гаранцията, ако това е довело до последващи повреди, за които ние не сме отговорни. Освен това, ние не носим отговорност за материални щети или за нараняване на хора, причинени от неправилна употреба, ако ръководството с инструкции не е правилно спазвано. Повреда на принадлежности не означава безплатна замяна на целия уред. В такъв случай, моля, свържете се с нашия сервизен отдел. Счупено стъкло или счупени пластмасови части са винаги предмет на заплащане. Дефекти на консумативи или на части подложени на износване, както и почистване, поддръжка или замяна на такива части не се покриват от гаранцията и трябва да бъдат заплащани.



Върху този продукт е поставен символ на зачертана с кръст кофа за боклук на колелца, в съответствие с Директива 2012/19/EU, с който се указва, че той не трябва да се обезврежда заедно с останалите битови отпадъци. Поради наличието на опасни вещества, смеси или компоненти електрическите и електронните устройства, които не подлежат на селективно сортиране, са потенциално опасни за околната среда и човешкото здраве. Моля, проверете в градската служба или в службата за обезвреждане на отпадъци на местно ниво за начина на връщане и рециклиране на този продукт.



XXXLutz KG
Roemerstrasse 39
AT-4600 Wels Austria
www.xxxlutz.com
info@xxxlutz.at