



## Obsah / Content / Tartalom / Conținut / Inhaltsübersicht / Indice / Vsebine

Česky .....	4
Slovensky .....	18
English .....	32
Magyar .....	46
Română .....	60
Deutsch .....	74
Italiano .....	90
Slovenščina.....	105

CZ

SK

EN

HU

RO

DE

IT

SI



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

### NEJAKTUÁLNĚJŠÍ VERZE UŽIVATELSKÉHO MANUÁLU

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



### BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ A POKYNY

- Výrobek používejte pouze tak, jak je uvedeno v tomto uživatelském manuálu.
- Tento výrobek mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Výrobek pečlivě vybalte a dejte pozor, abyste nevyhodili žádnou část obalového materiálu dřívě, než najdete všechny součásti výrobku.
- Před prvním použitím odstraňte z výrobku všechny obaly a marketingové materiály.
- Pokud bude výrobek používán v blízkosti dětí, dbejte zvýšené opatrnosti. Výrobek vždy umísťujte mimo jejich dosah. Děti by měly být pod dozorem, aby bylo zajištěno, že si s výrobkem nebudou hrát.
- Nedovolte, aby byl výrobek používán jako hračka.
- Výrobek vždy instalujte na rovné, tvrdé, suché a stabilní místo.
- Výrobek nikdy nepokládejte na nakloněné plochy.

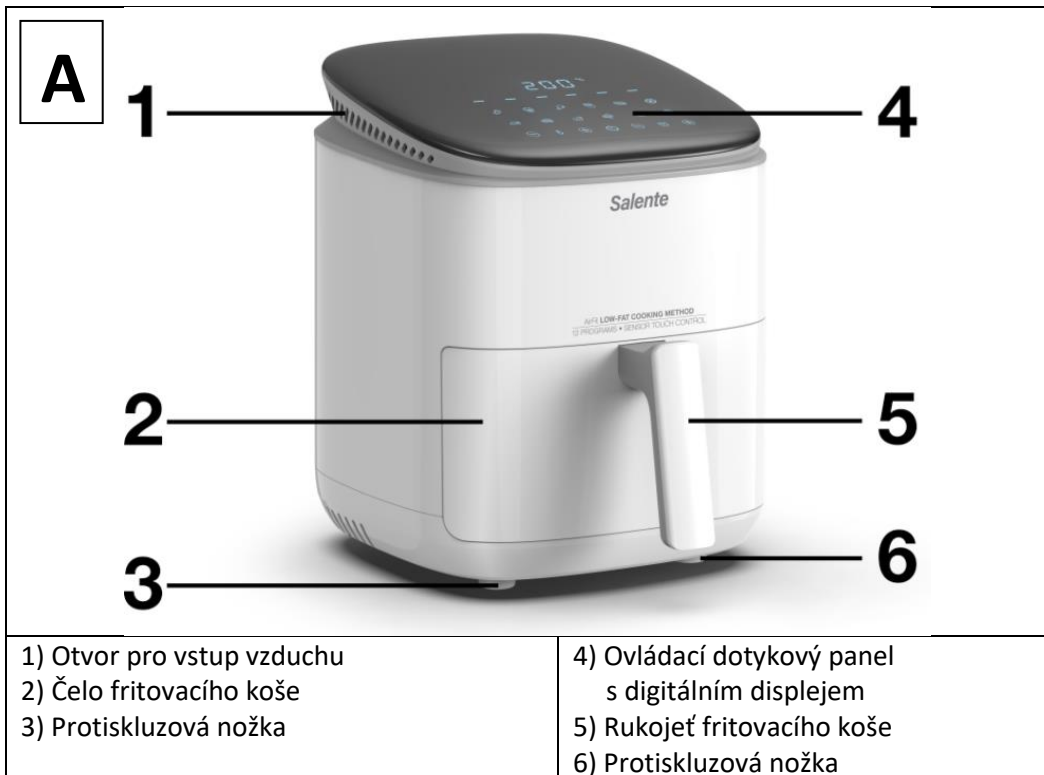
- Výrobek je určen pro použití v domácnostech, kancelářích a podobných prostorách. Nepoužívejte jej pro komerční, lékařské nebo jiné účely.
- Výrobek není určen pro nepřetržitý provoz.
- Výrobek je určen pro použití v interiéru, nepoužívejte jej venku.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není s tímto výrobkem dodáváno nebo pro něj není určeno.
- Před každým použitím se přesvědčte, že zvolené příslušenství není poškozeno. Nikdy nepoužívejte výrobek s poškozeným příslušenstvím.
- V žádném případě neopravujte výrobek sami a neprovádějte na něm žádné úpravy! Veškeré opravy a seřízení tohoto výrobku svěřte odborné firmě/servisu. Zásahem do výrobku během platnosti záruky se vystavujete riziku ztráty záručních plnění.
- Výrobkem netřeste a dbejte, aby vám neupadl na zem.
- Nikdy výrobek nepoužívejte, pokud nepracuje správně, pokud upadl na zem a poškodil se nebo pokud spadl do vody. V takovém případě jej svěřte do opravy odborné firmě/servisu.
- Výrobek používejte a uchovávejte mimo dosah výbušných plynů, vznětlivých, hořlavých a těkavých látek (rozpouštědla, laky, lepidla atd.).
- Výrobek nevystavujte extrémním teplotám, přímému slunečnímu záření, nadměrné vlhkosti (např. koupelna, sauna, bazén atp.) a neumísťujte jej do nadměrně prašného prostředí.
- Výrobek neumísťujte do blízkostí topných těles, otevřeného ohně a jiných spotřebičů nebo zařízení, která jsou zdroji tepla.
- Výrobek nepoužívejte v dosahu silného elektromagnetického pole (např. mikrovlnná trouba).
- Výrobek ani jeho příslušenství nepokládejte na elektrický nebo plynový vaříč ani do jejich blízkosti, na okraj stolu nebo kuchyňské pracovní desky.
- Nepoužívejte výrobek k jiným účelům, než pro které je určen.
- Výrobek nepostříkujte ani neoplachujte vodou ani jinou tekutinou, neponožte jej do vody ani jiné tekutiny, a to ani částečně.
- Pokud výrobek spadne do vody, v žádném případě jej nepoužívejte a předejte jej autorizovanému servisnímu středisku ke kontrole.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným použitím spotřebiče a jeho příslušenství.
- Výrobek nepoužívejte k odkládání předmětů a při jeho skladování zajistěte, že na něm nebudou umístěné žádné další předměty.
- Výrobek udržujte v čistotě. Při čištění dbejte pokynů uvedených v kapitole Čištění a údržba.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah výrobku.

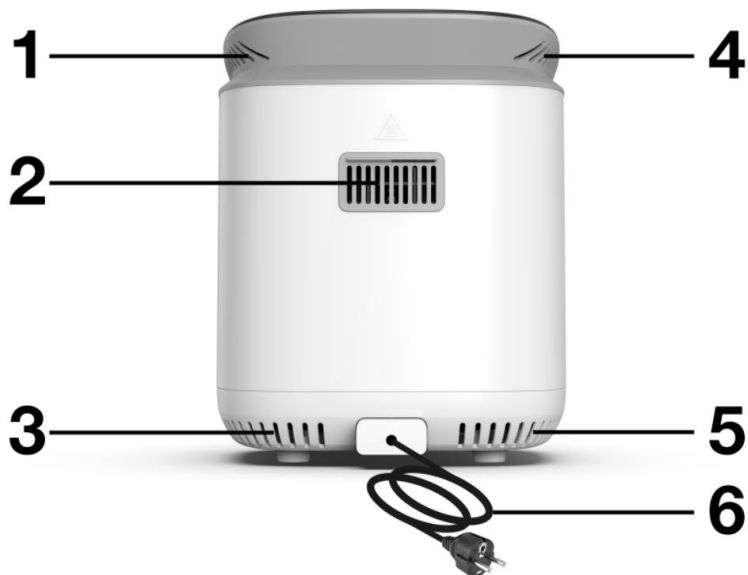
- Povrchy výrobku, které jsou ve styku s pokrmem nebo potravinami, čistěte vždy dle pokynů uvedených v tomto uživatelském manuálu.
- Před připojením výrobku k elektrické zásuvce se ujistěte, že se shoduje napětí uvedené na jeho typovém štítku s napětím ve vaší elektrické zásuvce.
- Před použitím výrobku plně rozviňte jeho přívodní kabel.
- Přívodní kabel neomotávejte kolem výrobku.
- Přívodní kabel výrobku nepřipojujte a neodpojujte od elektrické zásuvky mokřýma rukama.
- Dbejte na to, aby se vidlice přívodního kabelu nedostala do kontaktu s vlhkostí, vodou nebo jinou kapalinou. Pokud se tak přesto stane, vidlici před dalším použitím pečlivě vysušte.
- Neodpojujte výrobek od elektrické zásuvky tahem za přívodní kabel. Mohlo by dojít k poškození přívodního kabelu nebo elektrické zásuvky. Přívodní kabel odpojujte od elektrické zásuvky tahem za zástrčku.
- Na přívodní kabel nepokládejte těžké předměty. Dbejte na to, aby přívodní kabel nevisel přes okraj stolu nebo aby se nedotýkal horkého povrchu nebo ostrých předmětů.
- Přívodní kabel čistěte vždy pouze suchým hadříkem, nikdy jej neomývejte vodou.
- Výrobek vždy vypněte a odpojte od elektrické zásuvky, pokud ho nebudete používat, pokud ho necháváte bez dozoru a před čištěním, údržbou nebo uskladněním.
- Přívodní kabel udržujte v suchu.
- Výrobek připojujte pouze k řádně uzemněné zásuvce.
- Výrobek nepřipojujte do prodlužovacího kabelu.
- Pokud je poškozen přívodní kabel, jeho výměnu svěřte odbornému servisnímu středisku, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace. Výrobek s poškozeným přívodním kabelem je zakázáno používat.
- Tento výrobek není určen k ovládání prostřednictvím programátoru, vnějšího časového spínače nebo dálkového ovládání.
- Výrobek vždy vypněte a odpojte od elektrické zásuvky po ukončení používání.
- Výrobek nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou např. utěrky na nádobí, záclony, závěsy atp.
- Nepoužívejte výrobek v blízkosti předmětů a povrchů, které se mohou poškodit párou (např. stěny, tapety, obrazy, závěsné skříňky, police atp.).
- Je-li výrobek v provozu, teplota některých jeho povrchů může být vyšší. Nedotýkejte se zahřátých povrchů výrobku ani jeho příslušenství jinak může dojít k popálení.
- Při provozu musí být ponechán po všech stranách výrobku volný prostor alespoň 15 cm pro zajištění dostatečné cirkulace vzduchu.
- Nezakrývejte ventilační otvory výrobku.

## OBSAH BALENÍ

- Horkovzdušná fritéza
- Fritovací koš
- Fritovací rošt
- Návod k obsluze

## POPIS ČÁSTÍ



**B**

- 1) Otvor pro vstup vzduchu  
 2) Otvor pro výstup vzduchu  
 3) Otvor pro výstup vzduchu

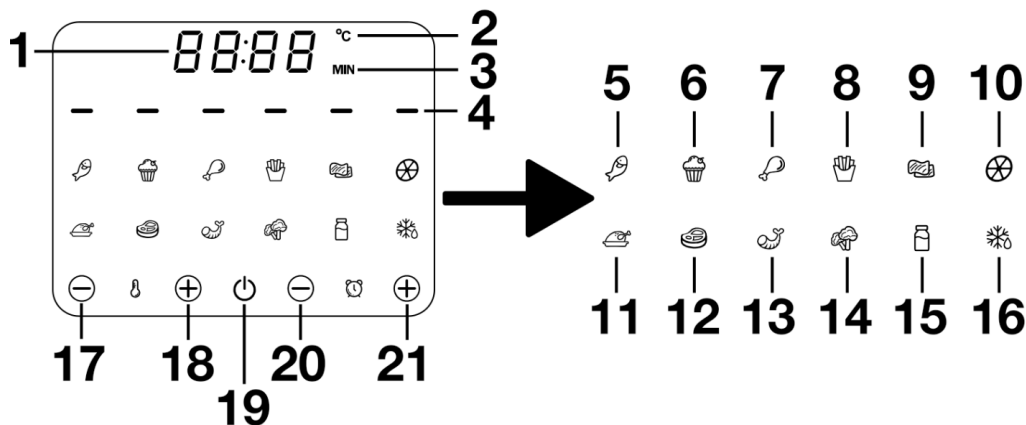
- 4) Otvor pro vstup vzduchu  
 5) Otvor pro výstup vzduchu  
 6) Přívodní kabel

**C**

- 1) Fritovací koš  
 2) Fritovací mřížka  
 3) Úchop fritovací mřížky

- 4) Silikonová patka  
 5) Rukojeť fritovacího koše

# D



1) Indikátor nastavené teploty nebo navoleného a probíhajícího času nebo vypínání fritézy („OFF“)

2) Indikátor jednotky teploty ve °C

3) Indikátor jednotky času v minutách

4) Indikátor průběhu programu

5) Volič a indikátor programu pro přípravu ryb

6) Volič a indikátor programu pro přípravu muffinů

7) Volič a indikátor programu pro přípravu kuřecích stehen

8) Volič a indikátor programu pro přípravu hranolek

9) Volič a indikátor programu pro přípravu sušeného masa

10) Volič a indikátor programu pro sušení hub a ovoce

11) Volič a indikátor programu pro přípravu celého kuřete

12) Volič a indikátor programu pro přípravu steaku

13) Volič a indikátor programu pro přípravu krevet

14) Volič a indikátor programu pro přípravu zeleniny

15) Volič a indikátor programu pro přípravu jogurtu

16) Volič a indikátor programu pro rozmrazování

17) Volič pro snížení teploty

18) Volič pro zvýšení teploty

19) Hlavní vypínač

20) Volič pro zkrácení času

21) Volič pro prodloužení času

## SPECIFIKACE

- 12 přednastavených programů
- Možnost nastavení teploty v rozsahu 80-200 °C
- Možnost nastavení času vaření v rozsahu 1-60 minut
- Objem fritovacího koše: 3,5 l
- Nerezové topné těleso (materiál S304)
- Pojistka proti přehřátí
- LFGB certifikace pro nezávadný styk povrchu váhy s potravinami
- Certifikace CE, RoHS
- Jmenovité napětí: 220-240 V
- Jmenovitý kmitočet: 50/60 Hz
- Jmenovitý příkon: 1500 W
- Třída ochrany (před úrazem elektrickým proudem): I
- Hlučnost: 65 dB(A)
- Rozměry (š × h × v): 25,2 × 33,7 × 31,8 cm
- Hmotnost: 3,97 kg

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

### Stupeň ochrany před úrazem elektrickým proudem:

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

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Před prvním použitím vysuňte fritovací koš **C1** tahem k sobě za rukojeť **C5** a tahem nahoru za úchop **C3** z něj vysuňte fritovací mřížku **C2** se čtyřmi silikonovými patkami **C4**.
2. Vše umyjte důkladně teplou vodou za použití neutrálního čistícího prostředku určeného k mytí nádobí, poté opláchněte čistou vodou a nechte volně uschnout nebo vytřete dosucha kuchyňskou utěrkou.
3. Fritovací mřížku **C2** se čtyřmi silikonovými patkami **C4** vložte zpět do fritovacího koše **C1** a ten zasuňte pomocí rukojeti **C5** zpět do fritézy.
4. Nyní je fritéza připravena k použití.

Všechny výše zmíněné části **C1**, **C2**, **C4** včetně rukojeti **C5** lze mýt v myčce.

## OBSLUHA

1. Zástrčku přívodního kabelu **B6** zapojte do elektrické zásuvky.
2. Ozve se krátké pípnutí a na displeji se rozsvítí kontrolka **D19** hlavního vypínače. Kontrolka svítí trvale, pokud je přívodní kabel zasunut v elektrické zásuvce.
3. Vysuňte fritovací koš **C1** tahem k sobě za rukojeť **C5**. Kontrolka **D19** z bezpečnostních důvodů zhasne, aby nebylo možné spustit fritézu bez zasunutého koše.
4. Do koše **C1** vložte požadované suroviny a dodržte přitom maximální přípustnou úroveň naplnění, která je vyznačena na vnitřní straně koše značkou „MAX“.
5. Fritovací koš zasuňte zpět do fritézy.
6. Ozve se krátké pípnutí za současného krátkého rozsvícení všech kontrolky na displeji.
7. Poté zůstane na displeji svítit pouze kontrolka **D19** hlavního vypínače a fritéza je připravena k použití v jednom ze dvou dále popsaných režimů.

## UPOZORNĚNÍ:

- Při manipulaci s fritovacím košem v průběhu i po dokončení vaření jej držte pouze za rukojeť C5, jinak hrozí nebezpečí popálení.
- V průběhu ani po dokončení vaření se nikdy nedotýkejte fritovacího koše C1 nebo vnitřku fritézy, jsou velmi horké!
- Do fritézy nenalévejte olej ani žádné jiné tekutiny.
- Dbejte na to, abyste se při jakékoliv manipulaci s fritovacím košem C1 v průběhu i po dokončení vaření neopařili horkou párou.
- **!!! Fritovací koš pokládejte pouze na teplovzdornou podložku (je velmi horká) !!!**
- **!!! Ve fritéze nikdy nepoužívejte pečící papír nebo potravinovou fólii (hrozí riziko požáru) !!!**

## TIPY PRO PŘÍPRAVU:

- Pokud potraviny vrstvíte, doporučujeme je během přípravy otáčet nebo protřepávat tak, aby došlo k jejich rovnoměrnějšímu propečení.
- Při přípravě zeleniny doporučujeme, aby byla pečlivě osušena a zbytečně se tak neprodlužoval čas přípravy nebo snižovala propečenost.

## Příprava pokrmu v manuálním režimu:

V manuálním režimu si sami navolíte čas i teplotu přípravy pokrmu. Displej funguje zároveň jako dotykový ovládací panel, takže postačí pouhý dotek na potřebný symbol.

1. Dotkněte se indikátoru hlavního vypínače **D19**.
2. Na displeji se bude střídavě zobrazovat teplota 180 °C a čas 15 minut (pokud nedojde k žádné volbě, displej se po 20 sekundách automaticky vypne a zůstane zobrazen jen indikátor hlavního vypínače **D19**).

3. Ještě před zahájením vaření i v jeho průběhu můžete změnit:
  - teplotu ze 180 °C na hodnotu v rozsahu 80-200 °C a v krocích po 5 °C pomocí doteku na indikátory změny teploty mínus (**D17**) nebo plus (**D18**). Pro rychlejší posun mezi hodnotami je potřeba podržet prst na symbolu.
  - čas z 15 minut na hodnotu v rozsahu 1-60 minut a v krocích po 1 minutě pomocí doteku na indikátory změny času mínus (**D20**) nebo plus (**D21**). Pro rychlejší posun mezi hodnotami je potřeba podržet prst na symbolu.
4. Vaření následně zahájíte dotekem na indikátor hlavního vypínače **D19**.
5. Průběh vaření je na displeji signalizován probíhajícími symboly **D4** a současným střídavým zobrazováním nastavené teploty a ubíhajícího času.
6. I v průběhu vaření je možné nastavenou teplotu nebo zbývající čas měnit, a to dotekem na indikátory změny teploty mínus (**D17**) nebo plus (**D18**) nebo indikátory změny času mínus (**D20**) nebo plus (**D21**). Pro rychlejší posun mezi hodnotami je potřeba podržet prst na symbolu.
7. V průběhu vaření je možné zkontrolovat stav propečenosti pokrmu vytáhnutím fritovacího koše. Automaticky dojde k zastavení odpočtu času vaření a celý displej zhasne. Vaření se následně obnoví a displej rozsvítí po opětovném vložení fritovacího koše zpět do fritézy. Maximální čas pro pokračování ve vaření po vysunutí fritovacího koše za běhu programu je 60 minut.
8. Vaření je možné předčasně ukončit dotekem na indikátor hlavního vypínače **D19** nebo dojde k jeho automatickému ukončení po uplynutí nastaveného času.
9. Ukončení vaření je signalizováno zobrazením symbolu „**OFF**“ a probíhajících symbolů **C4** na displeji po dobu cca 20 sekund a následným akustickým signálem (5 dlouhých pípnutí).













### Příprava pokrmu v plně automatickém režimu:

V plně automatickém režimu využijete některý ze 12 přednastavených programů (viz dále), u kterých je již z výroby přednastavený čas i teplota pro přípravu pokrmu. Displej funguje zároveň jako dotykový ovládací panel, takže postačí pouhý dotek na potřebný symbol.

1. Dotkněte se indikátoru hlavního vypínače **D19**.
2. Na displeji se bude střídavě zobrazovat teplota 180 °C a čas 15 minut (pokud nedojde k žádné volbě, displej se po 20 sekundách automaticky vypne a zůstane zobrazen jen indikátor hlavního vypínače **D19**).
3. Nyní můžete během těchto 20 sekund navolit kterýkoliv ze 12 přednastavených programů pouhým dotekem na jeho symbol, který se rozblíká (jeden ze symbolů **D5-D16**).
4. Vaření následně zahájíte dotekem na indikátor hlavního vypínače **D19**.
5. Ještě před zahájením vaření i v jeho průběhu můžete změnit:

- teplotu ze 180 °C na hodnotu v rozsahu 80-200 °C a v krocích po 5 °C pomocí doteku na indikátory změny teploty mínus (D17) nebo plus (D18). Výjimkou jsou pouze programy pro přípravu sušeného masa a sušení hub a zeleniny, kde je teplotní rozsah omezen na 30-80 °C a programy pro přípravu jogurtu a rozmrazování, kde jsou teploty nastaveny z výroby fixně a nelze je měnit (viz tabulka dále). Pro rychlejší posun mezi hodnotami je potřeba podržet prst na symbolu.
  - čas z 15 minut na hodnotu v rozsahu 1-60 minut a v krocích po 1 minutě pomocí doteku na indikátory změny času mínus (D20) nebo plus (D21). Výjimkou jsou pouze programy pro přípravu jogurtu, sušeného masa a sušení hub a zeleniny, kde je rozsah omezen na 2-24 hodin v krocích po 30 minutách. Pro rychlejší posun mezi hodnotami je potřeba podržet prst na symbolu.
6. Vaření následně zahájíte dotekem na indikátor hlavního vypínače **D19**.
  7. Průběh vaření je na displeji signalizován probíhajícími symboly **D4**, blikajícím symbolem navoleného programu (jeden ze symbolů **D5-D16**) a současným střídavým zobrazováním nastavené teploty a ubíhajícího času.
  8. I v průběhu vaření je možné nastavenou teplotu nebo zbývající čas měnit, a to dotekem na indikátory změny teploty mínus (**D17**) nebo plus (**D18**) nebo indikátory změny času mínus (**D20**) nebo plus (**D21**). Pro rychlejší posun mezi hodnotami je potřeba podržet prst na symbolu.
  9. V průběhu vaření je možné zkontrolovat stav propečenosti pokrmu vytáhnutím fritovacího koše. Automaticky dojde k zastavení odpočtu času vaření a celý displej zhasne. Vaření se následně obnoví a displej rozsvítí po opětovném vložení fritovacího koše zpět do fritézy. Maximální čas pro pokračování ve vaření po vysunutí fritovacího koše za běhu programu je 60 minut.
  10. Vaření je možné předčasně ukončit dotekem na indikátor hlavního vypínače **D19** nebo dojde k jeho automatickému ukončení po uplynutí nastaveného času.
  11. Ukončení vaření je signalizováno zobrazením symbolu „**OFF**“ a probíhajících symbolů **C4** na displeji po dobu cca 20 sekund a následným akustickým signálem (5 dlouhých pípnutí).

## PŘEHLED PŘEDNASTAVENÝCH PROGRAMŮ

Program	Symbol zobrazený na displeji	Teplota	Čas
Výchozí nastavení	svítí všechny ikony	180 °C	15 min.
Ryba		160 °C	15 min.
Muffin		160 °C	30 min.
Kuřecí stehno		185 °C	40 min.
Hranolky		200 °C	18 min.
Sušené maso		65 °C	6 hod.
Sušené houby a ovoce		50 °C	2 hod.
Celé kuře		200 °C	40 min.
Steak		200 °C	10 min.
Krevety		160 °C	12 min.
Zelenina		185 °C	12 min.
Jogurt		43 °C (pevně nastavená)	8 hod.
Rozmrazování		40 °C (pevně nastavená)	35 min.





## Obsah

ÚVOD .....	18
NAJAKTUÁLNEJŠIU VERZIU POUŽÍVATEĽSKEJ PRÍRUČKY .....	18
BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A POKYNY .....	18
OBSAH BALENIA .....	21
POPIS DIELOV .....	21
ŠPECIFIKÁCIE .....	24
PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	24
OBSLUHA.....	25
PREHĽAD PREDNASTAVENÝCH PROGRAMOV .....	28
ČISTENIE .....	29

SK

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

### NAJAKTUÁLNEJŠIU VERZIU POUŽÍVATEĽSKEJ PRÍRUČKY

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



### BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A POKYNY

- Výrobok používajte len tak, ako je uvedené v tejto používateľskej príručke.
- Tento výrobok môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú možným nebezpečenstvám.
- Výrobok opatrne rozbaľte a dávajte pozor, aby ste nevyhodili žiadnu časť obalového materiálu skôr, ako nájdete všetky súčasti výrobku.
- Pred prvým použitím odstráňte z výrobku všetky obaly a marketingové materiály.
- Ak sa výrobok bude používať v blízkosti detí, dbajte na zvýšenú opatrnosť. Vždy umiestnite výrobok mimo ich dosahu. Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa s výrobkom nehrali.
- Nedovoľte, aby sa výrobok používal ako hračka.
- Výrobok vždy inštalujte na rovné, tvrdé, suché a stabilné miesto.
- Výrobok nikdy neumiestňujte na šikmé plochy.

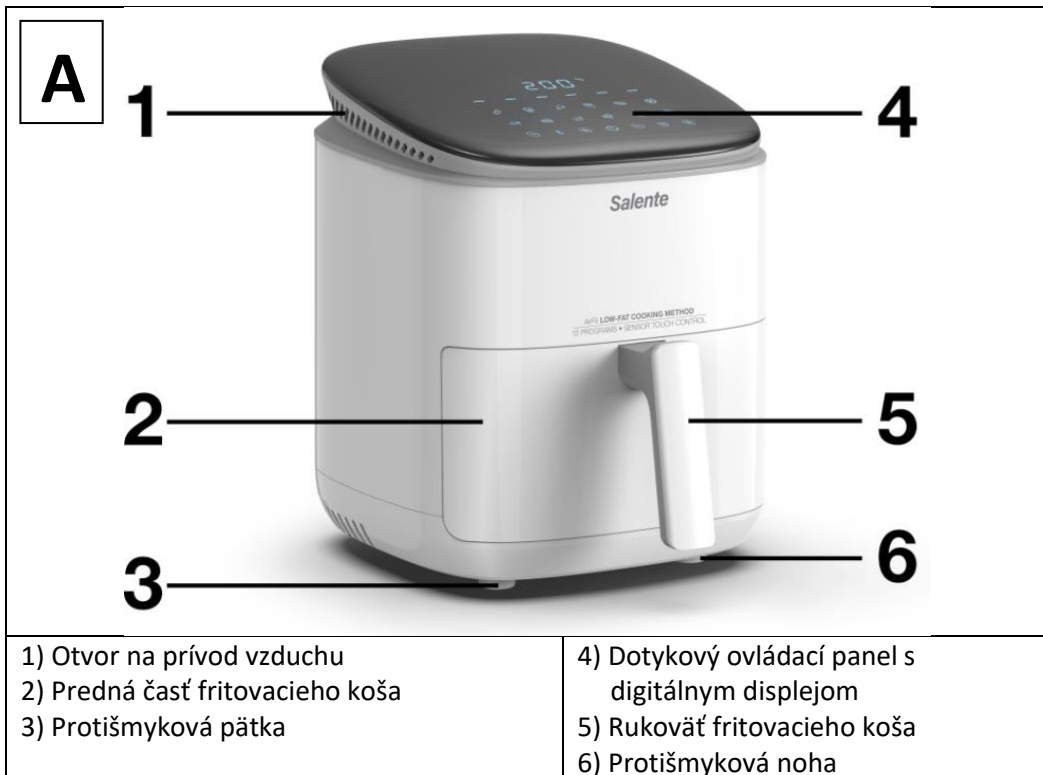
- Výrobok je určený na použitie v domácnostiach, kanceláriách a podobných priestoroch. Nepoužívajte ho na komerčné, lekárske ani iné účely.
- Výrobok nie je určený na nepretržitú prevádzku.
- Tento výrobok je určený na použitie v interiéri, nepoužívajte ho v exteriéri.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré sa nedodáva s týmto výrobkom alebo nie je preň určené.
- Pred každým použitím sa uistite, že vybrané príslušenstvo nie je poškodené. Výrobok nikdy nepoužívajte s poškodeným príslušenstvom.
- Nikdy výrobok sami neopravujte ani na ňom nevykonávajte žiadne úpravy! Všetky opravy a úpravy tohto výrobku zverte odbornej firme/servisu. Zášahom do výrobku počas záručnej doby sa vystavujete riziku straty záručných výhod.
- Výrobkom netraste a dbajte na to, aby nespadol na zem.
- Výrobok nikdy nepoužívajte, ak nefunguje správne, ak spadol na zem a poškodil sa alebo ak spadol do vody. V takom prípade ho dajte opraviť odbornej firme/servisu.
- Výrobok používajte a skladujte mimo dosahu výbušných plynov, horľavých, horľavých a prchavých látok (rozpúšťadlá, farby, lepidlá atď.).
- Nevystavujte výrobok extrémnym teplotám, priamemu slnečnému žiareniu, nadmernej vlhkosti (napr. v kúpeľni, saune, bazéne atď.) ani ho neumiestňujte do príliš prašného prostredia.
- Výrobok neumiestňujte do blízkosti ohrievačov, otvoreného ohňa alebo iných spotrebičov či zariadení, ktoré sú zdrojom tepla.
- Nepoužívajte výrobok v dosahu silného elektromagnetického poľa (napr. mikrovlnná rúra).
- Výrobok ani jeho príslušenstvo neumiestňujte na elektrický alebo plynový sporák alebo do jeho blízkosti, ani na okraj stola alebo kuchynskej pracovnej dosky.
- Nepoužívajte výrobok na iné účely, než na ktoré je určený.
- Výrobok nestriekajte ani neoplachujte vodou alebo inou tekutinou, ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny, a to ani čiastočne.
- Ak výrobok spadne do vody, v žiadnom prípade ho nepoužívajte a odovzdajte ho na kontrolu autorizovanému servisnému stredisku.
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym používaním spotrebiča a jeho príslušenstva.
- Nepoužívajte výrobok na ukladanie predmetov a dbajte na to, aby sa na výrobok pri ukladaní neukladali žiadne iné predmety.
- Udržujte výrobok v čistote. Pri čistení postupujte podľa pokynov v kapitole Čistenie a údržba.
- Čistenie a údržbu používateľom nesmú vykonávať deti, pokiaľ nemajú najmenej 8 rokov a nie sú pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia od výrobku držať ďalej.

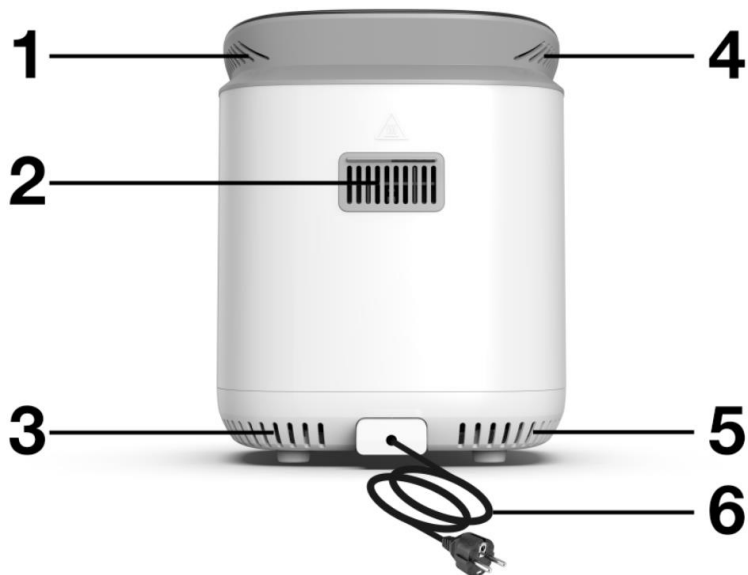
- Povrchy výrobku, ktoré prichádzajú do styku s potravinami alebo potravinárskymi výrobkami, vždy čistite podľa pokynov uvedených v tomto návode na použitie.
- Pred pripojením výrobku k elektrickej zásuvke sa uistite, že napätie na typovom štítku výrobku zodpovedá napätiu vo vašej elektrickej zásuvke.
- Pred použitím výrobku úplne odviňte napájací kábel.
- Neobtáčajte napájací kábel okolo výrobku.
- Napájací kábel výrobku nepripájajte ani neodpájajte z elektrickej zásuvky mokrými rukami.
- Dbajte na to, aby sa vidlica napájacieho kábla nedostala do kontaktu s vlhkosťou, vodou alebo inými kvapalinami. Ak sa to aj napriek tomu stane, pred ďalším použitím vidličku starostlivo osušte.
- Neodpájajte výrobok od elektrickej zásuvky ťahaním za napájací kábel. Mohlo by dôjsť k poškodeniu napájacieho kábla alebo elektrickej zásuvky. Napájací kábel odpojte od elektrickej zásuvky vytiahnutím zástrčky.
- Na napájací kábel nekladte ťažké predmety. Dbajte na to, aby napájací kábel nevisel cez okraj stola ani sa nedotýkal horúcich povrchov alebo ostrých predmetov.
- Napájací kábel vždy čistite len suchou handričkou, nikdy ho neumývajte vodou.
- Výrobok vždy vypnite a odpojte zo zásuvky, keď sa nepoužíva, keď zostáva bez dozoru a pred čistením, údržbou alebo skladovaním.
- Prívodný kábel udržiavajte v suchu.
- Výrobok pripájajte len do riadne uzemnenej zásuvky.
- Výrobok nezapájajte do predlžovacieho kábla.
- Ak je prívodný kábel poškodený, nechajte ho vymeniť v kvalifikovanom servisnom stredisku, aby ste predišli nebezpečnej situácii. Je zakázané používať výrobok s poškodeným napájacím káblom.
- Tento výrobok nie je určený na ovládanie pomocou programátora, externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- Po použití výrobok vždy vypnite a odpojte od elektrickej zásuvky.
- Nepoužívajte výrobok v blízkosti horľavých materiálov, ako sú utierky na riad, záclony, závesy atď.
- Výrobok nepoužívajte v blízkosti predmetov alebo povrchov, ktoré môžu byť poškodené parou (napr. steny, tapety, obrazy, závesné skrine, police atď.).
- Keď je výrobok v prevádzke, teplota niektorých jeho povrchov môže byť vyššia. Nedotýkajte sa vyhrievaných povrchov výrobku alebo jeho príslušenstva, inak sa môžete popáliť.
- Počas prevádzky musí byť na všetkých stranách výrobku voľný priestor najmenej 15 cm, aby sa zabezpečila dostatočná cirkulácia vzduchu.
- Nezakrývajte vetracie otvory výrobku.

## OBSAH BALENIA

- Teplovzdušná fritéza
- Fritovací kôš
- Fritovacia mriežka
- Návod na obsluhu

## POPIS DIELOV



**B**

- 1) Otvor na prívod vzduchu  
 2) Otvor na výstup vzduchu  
 3) Otvor na výstup vzduchu

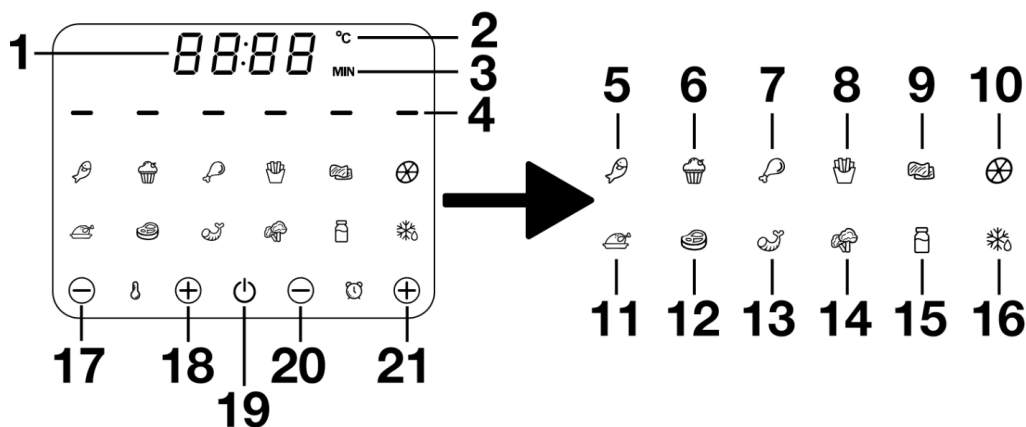
- 4) Otvor na prívod vzduchu  
 5) Otvor na výstup vzduchu  
 6) Prívodný kábel

**C**

- 1) Fritovací kôš  
 2) Fritovacia mriežka  
 3) Uchytenie mriežky na vyprážanie

- 4) Silikónová päťka  
 5) Rukoväť fritovacieho koša

# D



- 1) Indikátor nastavenej teploty alebo nastaveného a prevádzkového času alebo vypnutia fritézy ("OFF")
- 2) Indikátor jednotky teploty v °C
- 3) Indikátor časovej jednotky v minútach
- 4) Ukazovateľ pokroku programu
- 5) Volič a indikátor programu prípravy rýb
- 6) Volič a indikátor programu Muffin
- 7) Volič a indikátor programu kuracieho stehna
- 8) Prepínač a indikátor programu na prípravu hranolčekov
- 9) Volič a indikátor programu sušeného mäsa
- 10) Volič a indikátor programu sušenia húb a ovocia

- 11) Volič a indikátor programu na varenie celého kurčaťa
- 12) Volič a indikátor steakového programu
- 13) Volič a indikátor programu kreviet
- 14) Volič a indikátor programu prípravy zeleniny
- 15) Volič a indikátor jogurtového programu
- 16) Volič a indikátor programu rozmrazovania
- 17) Volič na zníženie teploty
- 18) Ovládač zvýšenia teploty
- 19) Hlavný vypínač
- 20) Volič skrátenia času
- 21) Volič časového predĺženia

## ŠPECIFIKÁCIE

- 12 prednastavených programov
- Nastavenie teploty od 80 do 200 °C
- Možnosť nastavenia času varenia v rozsahu 1 - 60 minút
- Objem fritovacieho koša: 3,5 l
- Vykurovacie teleso z nehrdzavejúcej ocele (materiál S304)
- Ochrana proti prehriatiu
- Certifikát LFGB pre bezpečný kontakt povrchu váhy s potravinami
- Certifikácia CE, RoHS
- Menovité napätie: 220-240 V
- Menovitá frekvencia: 50/60 Hz
- Menovitý príkon: 1500 W
- Trieda ochrany (pred úrazom elektrickým prúdom): I
- Hluk: 65 dB(A)
- Rozmery (š × v × h): 25,2 × 33,7 × 31,8 cm
- Hmotnosť: 3,97 kg

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

### Stupeň ochrany pred úrazom elektrickým prúdom:

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

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Pred prvým použitím vysuniete fritovací kôš **C1** tak, že ho potiahnete smerom k sebe za rukoväť **C5** a potiahnete ho hore za rukoväť **C3**, aby ste vysunuli fritovacia mriežku **C2** so štyrmi silikónovými nožičkami **C4**.
2. Všetko dôkladne umyte teplou vodou s použitím neutrálneho prostriedku na umývanie riadu, potom opláchnite čistou vodou a nechajte voľne uschnúť alebo utrite do sucha kuchynskou utierkou.
3. Vložte fritovacia mriežku **C2** so štyrmi silikónovými nožičkami **C4** späť do fritovacieho koša **C1** a pomocou rukoväte **C5** ju zasuňte späť do fritézy.
4. Fritéza je teraz pripravená na použitie.

Všetky uvedené časti **C1**, **C2**, **C4** vrátane rukoväte **C5** je možné umývať v umývačke riadu.

## OBSLUHA

1. Zapojte zástrčku napájacieho kábla **B6** do elektrickej zásuvky.
2. Ozve sa krátke pípnutie a na displeji sa rozsvieti kontrolka hlavného vypínača **D19**. Keď je napájací kábel zapojený do elektrickej zásuvky, kontrolka svieti trvalo.
3. Vytiahnite fritovací kôš **C1** potiahnutím rukoväte **C5** smerom k sebe. Z bezpečnostných dôvodov kontrolka **D19** zhasne, aby sa fritéza nemohla spustiť bez vloženého koša.
4. Vložte požadované prísady do koša **C1**, pričom dodržujte maximálnu prípustnú úroveň naplnenia, ktorá je označená "MAX" na vnútornej strane koša.
5. Fritovací kôš zasuňte späť do fritézy.
6. Ozve sa krátke pípnutie a všetky kontrolky na displeji sa nakrátko rozsvietia.
7. Potom zostane svietiť len kontrolka **D19** na hlavnom vypínači a fritéza je pripravená na použitie v jednom z dvoch režimov opísaných nižšie.

## VAROVANIE:

- Pri manipulácii s fritovacím košom počas varenia a po ňom ho držte len za rukoväť C5, inak hrozí riziko popálenia.
- Nikdy sa nedotýkajte fritovacieho koša C1 alebo vnútra fritézy počas varenia alebo po ňom, sú veľmi horúce!
- Do fritézy nelejte olej ani iné tekutiny.
- Pri manipulácii s fritovacím košom C1 počas varenia alebo po ňom dávajte pozor, aby ste sa neoparili horúcou parou.
- **!!! Fritovací kôš umiestnite len na žiaruvzdornú podložku (je veľmi horúci) !!!**
- **!!! Vo fritéze nikdy nepoužívajte papier na pečenie alebo potravinársku fóliu (nebezpečenstvo požiaru) !!!**

## TIPY NA PRÍPRAVU:

- Ak potraviny vrstvíte, odporúčame ich počas varenia otáčať alebo potriasť, aby sa rovnomernejšie prepečili.
- Pri príprave zeleniny odporúčame, aby bola starostlivo osušená, aby sa zbytočne nepredlžoval čas varenia alebo neznižovala jej prepečenosť.

## Príprava potravín v manuálnom režime:

V manuálnom režime môžete nastaviť čas a teplotu varenia. Displej funguje aj ako dotykový ovládací panel, takže stačí jednoduchý dotyk na požadovaný symbol.

1. Dotknite sa indikátora hlavného vypínača **D19**.
2. Na displeji sa bude striedavo zobrazovať teplota 180 °C a čas 15 minút (ak sa nevykoná žiadna voľba, displej sa po 20 sekundách automaticky vypne a zobrazí sa len indikátor hlavného vypínača **D19**).

3. Pred varením a počas varenia môžete meniť:
  - teploty zo 180 °C na hodnotu v rozsahu 80-200 °C a v krokoch po 5 °C dotykom indikátorov zmeny teploty mínus(**D17**) alebo plus(**D18**). Ak chcete hodnoty prechádzať rýchlejšie, musíte podržať prst na symbole.
  - čas z 15 minút na hodnotu v rozsahu 1 - 60 minút a v prírastkoch po 1 minúte dotykom indikátorov zmeny času mínus(**D20**) alebo plus(**D21**). Ak chcete hodnoty prechádzať rýchlejšie, musíte podržať prst na symbole.
4. Potom môžete začať variť dotykom indikátora hlavného vypínača **D19**.
5. Priebeh varenia je na displeji indikovaný prebiehajúcimi symbolmi **D4** a súčasným striedavým zobrazovaním nastavenej teploty a uplynulého času.
6. Aj počas varenia môžete nastavenú teplotu alebo zostávajúci čas zmeniť dotykom indikátorov zmeny teploty mínus(**D17**) alebo plus(**D18**) alebo zmeny času mínus (**D20**) alebo plus(**D21**). Ak chcete hodnoty prechádzať rýchlejšie, musíte podržať prst na symbole.
7. Počas varenia môžete skontrolovať prepečenosť jedla vytiahnutím fritovacieho koša. Odpočítavanie času varenia sa automaticky zastaví a celý displej zhasne. Potom sa varenie obnoví a displej sa rozsvieti, keď sa fritovací kôš vloží späť do fritézy. Maximálny čas pokračovania vo varení po vybratí fritovacieho koša počas spusteného programu je 60 minút.
8. Varenie môžete predčasne ukončiť dotykom indikátora hlavného vypínača **D19** alebo automaticky po uplynutí nastaveného času.
9. Koniec varenia je signalizovaný zobrazením symbolu "**OFF**" a prebiehajúcich symbolov **C4** na displeji na približne 20 sekúnd, po ktorých nasleduje zvukový signál (5 dlhých pípnutí).

### Príprava potravín v plne automatickom režime:













V plne automatickom režime môžete použiť jeden z 12 prednastavených programov (pozri nižšie), kde je čas a teplota varenia prednastavená z výroby. Displej funguje aj ako dotykový ovládací panel, takže stačí jednoduchý dotyk na požadovaný symbol.

1. Dotknite sa indikátora hlavného vypínača **D19**.
2. Na displeji sa bude striedavo zobrazovať teplota 180 °C a čas 15 minút (ak sa nevykoná žiadna voľba, displej sa po 20 sekundách automaticky vypne a zobrazí sa len indikátor hlavného vypínača **D19**).
3. Teraz môžete vybrať ktorýkoľvek z 12 prednastavených programov v rámci týchto 20 sekúnd jednoduchým dotykom na jeho symbol, ktorý bude blikať (jeden zo symbolov **D5-D16**).
4. Potom môžete začať variť dotykom indikátora hlavného vypínača **D19**.
5. Pred varením a počas varenia môžete meniť:
  - teploty zo 180 °C na hodnotu v rozsahu 80-200 °C a v krokoch po 5 °C dotykom indikátorov zmeny teploty mínus (**D17**) alebo plus (**D18**). Jedinými

výnimkami sú programy na prípravu sušeného mäsa a sušenie húb a zeleniny, kde je rozsah teplôt obmedzený na 30-80 °C, a programy na prípravu jogurtu a rozmrazovanie, kde sú teploty pevne stanovené z výroby a nie je možné ich meniť (pozri tabuľku nižšie). Ak chcete hodnoty prechádzať rýchlejšie, musíte podržať prst na symbole.

- čas z 15 minút na hodnotu v rozsahu 1 - 60 minút a v prírastkoch po 1 minúte dotykem indikátorov zmeny času mínus (D20) alebo plus (D21). Jedinou výnimkou sú programy pre jogurt, sušené mäso a sušenie húb a zeleniny, kde je rozsah obmedzený na 2-24 hodín v 30-minútových intervaloch. Ak chcete hodnoty prechádzať rýchlejšie, musíte podržať prst na symbole.
6. Potom môžete začať variť dotykem indikátora hlavného vypínača **D19**.
  7. Priebeh varenia je na displeji indikovaný prebiehajúcimi symbolmi **D4**, blikajúcim symbolom zvoleného programu (jeden zo symbolov **D5-D16**) a súčasným striedavým zobrazovaním nastavenej teploty a uplynulého času.
  8. Aj počas varenia môžete nastavenú teplotu alebo zostávajúci čas zmeniť dotykem indikátorov zmeny teploty mínus(**D17**) alebo plus(**D18**) alebo zmeny času mínus (**D20**) alebo plus(**D21**). Ak chcete hodnoty prechádzať rýchlejšie, musíte podržať prst na symbole.
  9. Počas varenia môžete skontrolovať prepečenosť jedla vytiahnutím fritovacieho koša. Odpočítavanie času varenia sa automaticky zastaví a celý displej zhasne. Potom sa varenie obnoví a displej sa rozsvieti, keď sa fritovací kôš vloží späť do fritézy. Maximálny čas pokračovania vo varení po vybratí fritovacieho koša počas spusteného programu je 60 minút.
  10. Varenie môžete predčasne ukončiť dotykem indikátora hlavného vypínača **D19** alebo automaticky po uplynutí nastaveného času.
  11. Koniec varenia je signalizovaný zobrazením symbolu "**OFF**" a prebiehajúcich symbolov **C4** na displeji na približne 20 sekúnd, po ktorých nasleduje zvukový signál (5 dlhých pípnutí).

## PREHĽAD PREDNASTAVENÝCH PROGRAMOV

Program	Zobrazený symbol na displeji	Teplota	Čas
Predvolené nastavenia	všetky ikony sú rozsvietené	180 °C	15 min.
Ryba		160 °C	15 min.
Muffin		160 °C	30 min.
Kuracie stehno		185 °C	40 min.
Hranolky		200 °C	18 min.
Sušené mäso		65 °C	6 hod.
Sušené huby a ovocie		50 °C	2 hod.
Celé kurča		200 °C	40 min.
Steak		200 °C	10 min.
Krevety		160 °C	12 min.
Zelenina		185 °C	12 min.
Jogurt		43 °C (opravené)	8 hod.
Rozmrazovanie		40 °C (opravené)	35 min.





## Table of Contents

Home.....	32
THE MOST UP-TO-DATE VERSION OF THE USER MANUAL.....	32
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS.....	32
PACKAGING CONTENT .....	35
DESCRIPTION OF PARTS .....	35
SPECIFICATIONS .....	38
BEFORE FIRST USE.....	38
SERVICE .....	39
OVERVIEW OF PRESET PROGRAMS .....	42
CLEANING.....	43

EN

### WELCOME TO THE SALENTE FAMILY

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

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

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



### SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS

- Use the product only as specified in this user manual.
- This product may be used by children aged 8 years or older and persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the potential hazards.
- Unpack the product carefully and be careful not to throw away any part of the packaging material before you have found all the components of the product.
- Remove all packaging and marketing materials from the product before first use.
- Exercise extra caution if the product will be used around children. Always place the product out of their reach. Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Do not allow the product to be used as a toy.
- Always install the product on a flat, hard, dry and stable place.
- Never place the product on inclined surfaces.

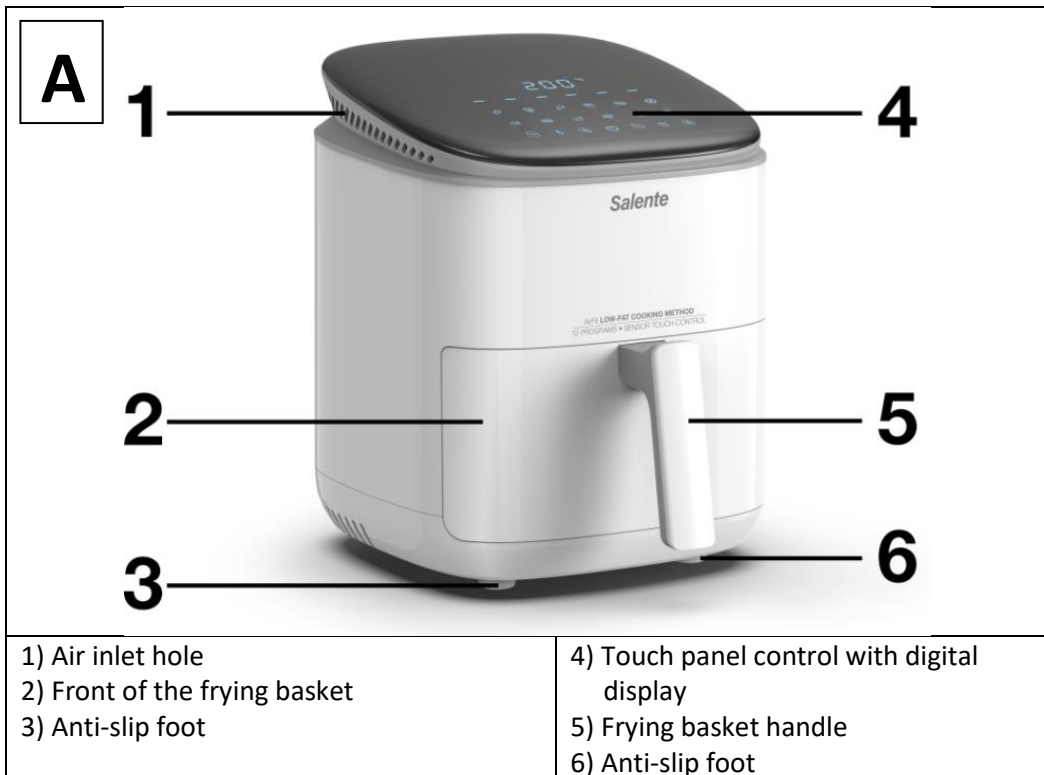
- The product is designed for use in homes, offices and similar areas. Do not use it for commercial, medical or other purposes.
- The product is not intended for continuous operation.
- This product is designed for indoor use, do not use it outdoors.
- Never use accessories that are not supplied with or intended for this product.
- Before each use, make sure that the selected accessory is not damaged. Never use the product with damaged accessories.
- Never repair the product yourself or make any modifications to it! All repairs and adjustments to this product should be entrusted to a professional company/service. Tampering with the product during the warranty period puts you at risk of losing warranty benefits.
- Do not shake the product and take care not to drop it on the ground.
- Never use the product if it is not working properly, if it has fallen on the ground and become damaged, or if it has fallen into water. In this case, have it repaired by a professional company/service.
- Use and store the product away from explosive gases, flammable, combustible and volatile substances (solvents, paints, adhesives, etc.).
- Do not expose the product to extreme temperatures, direct sunlight, excessive humidity (e.g. bathroom, sauna, swimming pool, etc.) or place it in excessively dusty environments.
- Do not place the product near heaters, open flames or other appliances or equipment that are sources of heat.
- Do not use the product within the range of a strong electromagnetic field (e.g. microwave oven).
- Do not place the product or its accessories on or near an electric or gas cooker or on the edge of a table or kitchen worktop.
- Do not use the product for purposes other than those for which it is intended.
- Do not spray or rinse the product with water or other liquid, or immerse it in water or other liquid, even partially.
- If the product falls into water, do not use it under any circumstances and hand it over to an authorised service centre for inspection.
- The manufacturer is not liable for any damage caused by improper use of the appliance and its accessories.
- Do not use the product to store objects and ensure that no other objects are placed on the product when storing it.
- Keep the product clean. When cleaning, follow the instructions in the Cleaning and Maintenance chapter.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are at least 8 years old and supervised. Children under 8 years of age must stay away from the product.

- Always clean product surfaces that come into contact with food or foodstuffs according to the instructions in this user manual.
- Before connecting the product to an electrical outlet, make sure that the voltage on the product's rating plate matches the voltage in your electrical outlet.
- Fully unwind the power cord before using the product.
- Do not wrap the power cord around the product.
- Do not connect or disconnect the product's power cord from the electrical outlet with wet hands.
- Make sure that the fork of the power cord does not come into contact with moisture, water or other liquids. If this still happens, dry the fork carefully before using it again.
- Do not disconnect the product from the power outlet by pulling the power cord. Damage to the power cord or electrical outlet could occur. Disconnect the power cord from the power outlet by pulling the plug.
- Do not place heavy objects on the power cord. Make sure that the power cord does not hang over the edge of the table or touch hot surfaces or sharp objects.
- Always clean the power cord with a dry cloth only, never wash it with water.
- Always switch off and unplug the product when not in use, when left unattended and before cleaning, maintenance or storage.
- Keep the supply cable dry.
- Only connect the product to a properly grounded outlet.
- Do not plug the product into an extension cord.
- If the supply cable is damaged, have it replaced by a qualified service centre to avoid a dangerous situation. It is forbidden to use the product with a damaged power cord.
- This product is not intended to be controlled by a programmer, external time switch or remote control.
- Always switch off the product and disconnect it from the power outlet after use.
- Do not use the product near flammable materials such as dish towels, curtains, drapes, etc.
- Do not use the product near objects or surfaces that can be damaged by steam (e.g. walls, wallpaper, pictures, hanging cabinets, shelves, etc.).
- When the product is in operation, the temperature of some of its surfaces may be higher. Do not touch heated surfaces of the product or its accessories or you may be burned.
- During operation, a clear space of at least 15 cm must be left on all sides of the product to ensure sufficient air circulation.
- Do not cover the ventilation openings of the product.

## PACKAGING CONTENT

- Hot air fryer
- Frying basket
- Frying grid
- Operating Instructions

## DESCRIPTION OF PARTS



**B**

- 1) Air inlet hole
- 2) Air outlet hole
- 3) Air outlet hole

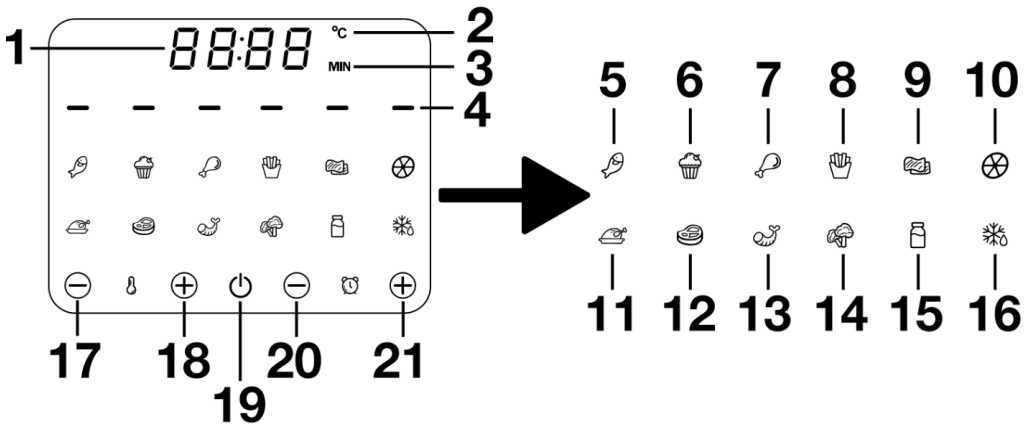
- 4) Air inlet hole
- 5) Air outlet hole
- 6) Supply cable

**C**

- 1) Frying basket
- 2) Frying grid
- 3) Grip of the frying grid

- 4) Silicone foot
- 5) Frying basket handle

# D



- 1) Indicator of set temperature or set and running time or fryer switching off ("OFF")
- 2) Temperature unit indicator in °C
- 3) Time unit indicator in minutes
- 4) Programme progress indicator
- 5) Fish preparation program selector and indicator
- 6) Muffin program selector and indicator
- 7) Chicken leg program selector and indicator
- 8) Selector and program indicator for preparing fries
- 9) Dried meat program selector and indicator
- 10) Mushroom and fruit drying program selector and indicator

- 11) Selector and program indicator for cooking a whole chicken
- 12) Steak program selector and indicator
- 13) Shrimp program selector and indicator
- 14) Vegetable preparation program selector and indicator
- 15) Yoghurt program selector and indicator
- 16) Defrost program selector and indicator
- 17) Temperature reduction dial
- 18) Temperature increase dial
- 19) Main switch
- 20) Time reduction selector
- 21) Time extension selector

## SPECIFICATIONS

- 12 preset programs
- Temperature settings from 80-200 °C
- Possibility to set the cooking time in the range of 1-60 minutes
- Volume of the frying basket: 3,5 l
- Stainless steel heating element (material S304)
- Overheat protection
- LFGB certification for safe contact of the scale surface with food
- Certification CE, RoHS
- Rated voltage: 220-240 V
- Rated frequency: 50/60 Hz
- Rated power input: 1500 W
- Protection class (against electric shock): I
- Noise: 65 dB(A)
- Dimensions (w × h × h): 25.2 × 33.7 × 31.8 cm
- Weight: 3,97 kg

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

### Degree of protection against electric shock:

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

## BEFORE FIRST USE

1. Before first use, slide out the frying basket **C1** by pulling it towards you by the handle **C5** and pulling it up by the handle **C3** to slide out the frying grid **C2** with the four silicone feet **C4**.
2. Wash everything thoroughly with warm water using a neutral dishwashing detergent, then rinse with clean water and leave to dry freely or wipe dry with a kitchen towel.
3. Insert the frying grid **C2** with the four silicone feet **C4** back into the frying basket **C1** and slide it back into the fryer using the handle **C5**.
4. The fryer is now ready for use.

All the above mentioned parts **C1**, **C2**, **C4** including the handle **C5** are dishwasher safe.

## SERVICE

1. Plug the plug of the **B6** power cord into an electrical socket.
2. A short beep will sound and the **D19** main switch light will illuminate on the display. The indicator light is on permanently when the power cord is plugged into a power outlet.
3. Pull the frying basket **C1** out by pulling the handle **C5** towards you. For safety reasons, the **D19** light will go out so that the fryer cannot be started without the basket inserted.
4. Place the desired ingredients in the **C1** basket, observing the maximum permissible filling level, which is marked "MAX" on the inside of the basket.
5. Slide the frying basket back into the fryer.
6. A short beep will sound while all the lights on the display briefly light up.
7. After that, only the **D19** light on the main switch remains on and the fryer is ready to use in one of the two modes described below.

## WARNING:

- When handling the frying basket during and after cooking, hold it only by the C5 handle, otherwise there is a risk of burns.
- Never touch the C1 frying basket or the inside of the fryer during or after cooking, they are very hot!
- Do not pour oil or other liquids into the fryer.
- Take care not to scald yourself with hot steam when handling the C1 frying basket during or after cooking.
- **!!! Place the frying basket only on a heat-resistant mat (it is very hot) !!!**
- **!!! Never use baking paper or food foil in the fryer (risk of fire) !!!**

## PREPARATION TIPS:

- If you are layering foods, we recommend turning or shaking them during cooking to ensure they are cooked through more evenly.
- When preparing vegetables, we recommend that they are carefully dried so as not to unnecessarily prolong cooking time or reduce doneness.

## Food preparation in manual mode:

In manual mode, you can set the time and temperature for cooking. The display also functions as a touch control panel, so a simple touch on the required symbol is all it takes.

1. Touch the main switch indicator **D19**.
2. The display will alternately show a temperature of 180 °C and a time of 15 minutes (if no selection is made, the display will automatically switch off after 20 seconds and only the main switch **D19** indicator will be displayed).

3. You can change before and during cooking:
  - temperature from 180 °C to a value in the range 80-200 °C and in steps of 5 °C by touching the temperature change indicators minus(**D17**) or plus (**D18**). To scroll through the values faster, you need to hold your finger on the symbol.
  - time from 15 minutes to a value in the range 1-60 minutes and in 1 minute increments by touching the time change minus(**D20**) or plus(**D21**) indicators. To scroll through the values faster, you need to hold your finger on the symbol.
4. You can then start cooking by touching the main switch indicator **D19**.
5. The cooking progress is indicated on the display by the ongoing **D4** symbols and the simultaneous alternating display of the set temperature and the elapsed time.
6. Even during cooking, the set temperature or remaining time can be changed by touching the temperature change minus(**D17**) or plus(**D18**) or time change minus(**D20**) or plus(**D21**) indicators. To scroll through the values faster, you need to hold your finger on the symbol.
7. During cooking, you can check the doneness of the food by pulling out the frying basket. The cooking time countdown will stop automatically and the entire display will go out. Cooking then resumes and the display lights up when the frying basket is put back into the fryer. The maximum time to continue cooking after removing the frying basket while the programme is running is 60 minutes.
8. Cooking can be prematurely stopped by touching the **D19** main switch indicator, or automatically stopped after the set time has elapsed.
9. The end of cooking is signalled by displaying the "**OFF**" symbol and the ongoing **C4** symbols on the display for approx. 20 seconds, followed by an acoustic signal (5 long beeps).













### Food preparation in fully automatic mode:

In the fully automatic mode, you can use one of the 12 preset programmes (see below), where the time and temperature for cooking is preset from the factory. The display also functions as a touch control panel, so a simple touch on the required symbol is all it takes.

1. Touch the main switch indicator **D19**.
2. The display will alternately show a temperature of 180 °C and a time of 15 minutes (if no selection is made, the display will automatically switch off after 20 seconds and only the main switch **D19** indicator will be displayed).
3. You can now select any of the 12 preset programmes within these 20 seconds by simply touching its symbol, which will flash (one of the symbols **D5-D16**).

4. You can then start cooking by touching the main switch indicator **D19**.
5. You can change before and during cooking:
  - temperature from 180 °C to a value in the range 80-200 °C and in steps of 5 °C by touching the temperature change indicators minus (D17) or plus (D18). The only exceptions are the programmes for preparing dried meat and drying mushrooms and vegetables, where the temperature range is limited to 30-80 °C, and the programmes for preparing yoghurt and defrosting, where the temperatures are fixed at the factory and cannot be changed (see table below). To scroll through the values faster, you need to hold your finger on the symbol.
  - time from 15 minutes to a value in the range 1-60 minutes and in 1 minute increments by touching the time change minus (D20) or plus (D21) indicators. The only exceptions are the programmes for yoghurt, dried meat and drying mushrooms and vegetables, where the range is limited to 2-24 hours in 30-minute increments. To scroll through the values faster, you need to hold your finger on the symbol.
6. You can then start cooking by touching the main switch indicator **D19**.
7. The cooking progress is indicated on the display by the ongoing symbols **D4**, **the flashing symbol of the selected program (one of the symbols D5-D16)** and the simultaneous alternating display of the set temperature and the elapsed time.
8. Even during cooking, the set temperature or remaining time can be changed by touching the temperature change minus(**D17**) or plus(**D18**) or time change minus(**D20**) or plus(**D21**) indicators. To scroll through the values faster, you need to hold your finger on the symbol.
9. During cooking, you can check the doneness of the food by pulling out the frying basket. The cooking time countdown will stop automatically and the entire display will go out. Cooking then resumes and the display lights up when the frying basket is put back into the fryer. The maximum time to continue cooking after removing the frying basket while the programme is running is 60 minutes.
10. Cooking can be prematurely stopped by touching the **D19** main switch indicator, or automatically stopped after the set time has elapsed.
11. The end of cooking is signalled by displaying the "**OFF**" symbol and the ongoing **C4** symbols on the display for approx. 20 seconds, followed by an acoustic signal (5 long beeps).

## OVERVIEW OF PRESET PROGRAMS

Program	Symbol displayed on the display	Temperature	Time
Default settings	all icons are lit	180 °C	15 min.
Fish		160 °C	15 min.
Muffin		160 °C	30 min.
Chicken thigh		185 °C	40 min.
Fries		200 °C	18 min.
Dried meat		65 °C	6 hours.
Dried mushrooms and fruits		50 °C	2 hrs.
Whole chicken		200 °C	40 min.
Steak		200 °C	10 min.
Shrimp		160 °C	12 min.
Vegetables		185 °C	12 min.
Jogurt		43 °C (fixed)	8 hours.
Defrosting		40 °C (fixed)	35 min.





## Tartalomjegyzék

A FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV LEGFRISSEBB VERZIÓJA .....	46
BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK ÉS UTASÍTÁSOK.....	46
CSOMAGOLÁSI TARTALOM.....	49
AZ ALKATRÉSZEK LEÍRÁSA .....	49
SPECIFIKÁCIÓK .....	52
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT .....	52
SZOLGÁLTATÁS.....	53
AZ ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOK ÁTTEKINTÉSE.....	56
TISZTÍTÁS.....	57

HU

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

**A FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV LEGFRISSEBB VERZIÓJA**

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

**BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK ÉS UTASÍTÁSOK**

- A terméket csak a jelen használati útmutatóban meghatározottak szerint használja.
- Ezt a terméket használhatják 8 éves vagy idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában lévő személyek, feltéve, hogy felügyelet alatt állnak, vagy eligazítást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a lehetséges veszélyeket.
- Óvatosan csomagolja ki a terméket, és ügyeljen arra, hogy a csomagolóanyag egyetlen részét se dobja ki, amíg nem találja meg a termék összes alkatrészét.
- Az első használat előtt távolítson el minden csomagoló- és marketinganyagot a termékről.
- Legyen különösen óvatos, ha a terméket gyermekek közelében használják. Mindig helyezze a terméket a gyermekek számára elérhetetlen helyre. A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játsszanak a termékkel.

- Ne engedje, hogy a terméket játékként használják.
- A terméket mindig sík, kemény, száraz és stabil helyre telepítse.
- Soha ne helyezze a terméket ferde felületekre.
- A terméket otthonokban, irodákban és hasonló helyiségekben való használatra tervezték. Ne használja kereskedelmi, orvosi vagy egyéb célokra.
- A terméket nem folyamatos működésre tervezték.
- Ezt a terméket beltéri használatra tervezték, ne használja kültéren.
- Soha ne használjon olyan tartozékokat, amelyeket nem ehhez a termékhez mellékeltek vagy nem ehhez a termékhez szántak.
- Minden használat előtt győződjön meg arról, hogy a kiválasztott tartozék nem sérült meg. Soha ne használja a terméket sérült tartozékokkal.
- Soha ne javítsa a terméket saját maga, és ne végezzen rajta semmilyen módosítást! A termék minden javítását és beállítását bízza szakemberre/szervizre. Ha a termékkel a garancia ideje alatt babrál, azzal a garanciális előnyök elvesztésének kockázatát kockáztatja.
- Ne rázza a terméket, és vigyázzon, hogy ne ejtse le a földre.
- Soha ne használja a terméket, ha az nem működik megfelelően, ha a földre esett és megsérült, vagy ha vízbe esett. Ebben az esetben javíttassa meg egy profi céggel/szervizzel.
- A terméket robbanásveszélyes gázoktól, gyúlékony, éghető és illékony anyagoktól (oldószerek, festékek, ragasztók stb.) távol használja és tárolja.
- Ne tegye ki a terméket szélsőséges hőmérsékletnek, közvetlen napfénynek, túlzott páratartalomnak (pl. fürdőszoba, szauna, úszómedence stb.), és ne tegye túl poros környezetbe.
- Ne helyezze a terméket fűtőtestek, nyílt lángok vagy más, hőforrást jelentő készülékek vagy berendezések közelébe.
- Ne használja a terméket erős elektromágneses mező (pl. mikrohullámú sütő) hatósugarában.
- Ne helyezze a terméket vagy tartozékait elektromos vagy gáztűzhelyre vagy annak közelébe, illetve asztal vagy konyhai munkalap szélére.
- Ne használja a terméket a rendeltetésétől eltérő célokra.
- Ne permetezze vagy öblítse le a terméket vízzel vagy más folyadékkal, illetve ne merítse vízbe vagy más folyadékba, még részben sem.
- Ha a termék vízbe kerül, semmilyen körülmények között ne használja, és adja át ellenőrzésre egy hivatalos szervizközpontnak.
- A gyártó nem vállal felelősséget a készülék és tartozékai nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.
- Ne használja a terméket tárgyak tárolására, és ügyeljen arra, hogy tároláskor ne helyezzen más tárgyakat a termékre.

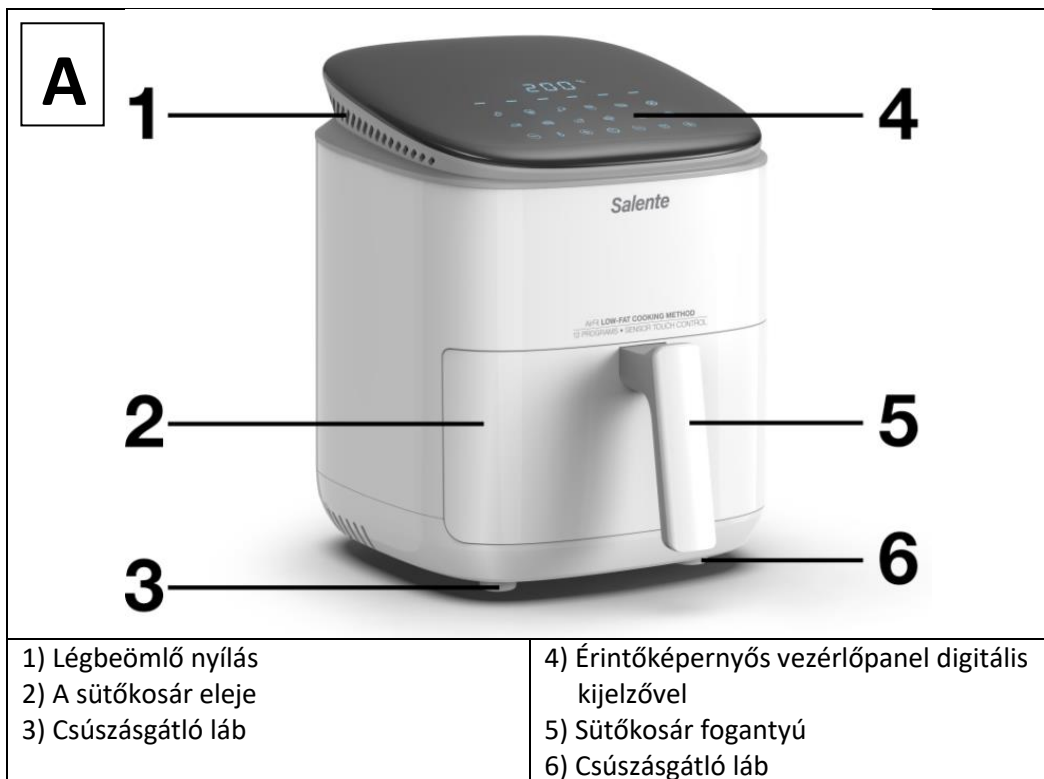
- Tartsa tisztán a terméket. Tisztításkor kövesse a Tisztítás és karbantartás fejezetben leírtakat.
- A tisztítást és a karbantartást a felhasználó csak 8 éves korig és felügyelet mellett végezheti gyermekekkel. A 8 év alatti gyermekeknek távol kell maradniuk a terméktől.
- Az élelmiszerral vagy élelmiszerekkel érintkező termékfelületeket mindig a jelen használati útmutatóban található utasításoknak megfelelően tisztítsa meg.
- Mielőtt a terméket csatlakoztatja a konnektorhoz, győződjön meg arról, hogy a termék címkéjén feltüntetett feszültség megegyezik-e az Ön konnektorának feszültségével.
- A termék használata előtt tekerje ki teljesen a tápkábelt.
- Ne tekerje a tápkábelt a termék köré.
- Ne csatlakoztassa vagy húzza ki a termék tápkábelét a konnektorból nedves kézzel.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel villája ne érintkezzen nedvességgel, vízzel vagy más folyadékkal. Ha ez még mindig előfordul, gondosan szárítsa meg a villát, mielőtt újra használná.
- Ne húzza ki a terméket a konnektorból a tápkábel meghúzásával. A tápkábel vagy az elektromos csatlakozó károsodhat. Húzza ki a tápkábelt a konnektorból a dugó kihúzásával.
- Ne helyezzen nehéz tárgyakat a tápkábelre. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne lógjon az asztal széle fölé, és ne érjen forró felületekhez vagy éles tárgyakhoz.
- A tápkábelt mindig csak száraz ruhával tisztítsa, soha ne mossa le vízzel.
- A terméket mindig kapcsolja ki és húzza ki a hálózatból, ha nem használja, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint tisztítás, karbantartás vagy tárolás előtt.
- Tartsa szárazon a tápkábelt.
- A terméket csak megfelelően földelt konnektorhoz csatlakoztassa.
- Ne csatlakoztassa a terméket hosszabbító kábelhez.
- Ha a tápkábel megsérült, a veszélyes helyzetek elkerülése érdekében cseréltesse ki szakképzett szervizben. Tilos a terméket sérült tápkábellel használni.
- Ez a termék nem arra szolgál, hogy programozóval, külső időkapcsolóval vagy távirányítóval vezéreljék.
- Használat után mindig kapcsolja ki a terméket, és húzza ki a konnektorból.
- Ne használja a terméket gyúlékony anyagok, például mosogatórongyok, függönyök, drapériák stb. közelében.
- Ne használja a terméket olyan tárgyak vagy felületek közelében, amelyeket a gőz károsíthat (pl. falak, tapéta, képek, akasztós szekrények, polcok stb.).
- A termék működés közben egyes felületeinek hőmérséklete magasabb lehet. Ne érintse meg a termék vagy tartozékai fűtött felületeit, különben megégetheti magát.

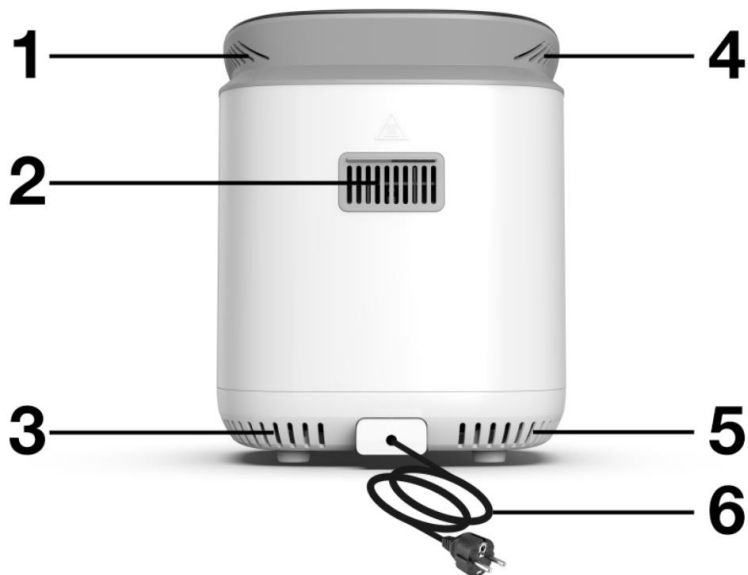
- Működés közben a termék minden oldalán legalább 15 cm szabad helyet kell hagyni a megfelelő légáramlás biztosítása érdekében.
- Ne takarja le a termék szellőzőnyílásait.

## CSOMAGOLÁSI TARTALOM

- Forrólevegős fritőz
- Sütőkosár
- Sütőrács
- Használati utasítás

## AZ ALKATRÉSZEK LEÍRÁSA



**B**

1) Légbeömlő nyílás

2) Levegő kimeneti nyílás

3) Levegő kimeneti nyílás

4) Légbeömlő nyílás

5) Levegő kimeneti nyílás

6) tápkábel

**C**

1) Sütőkosár

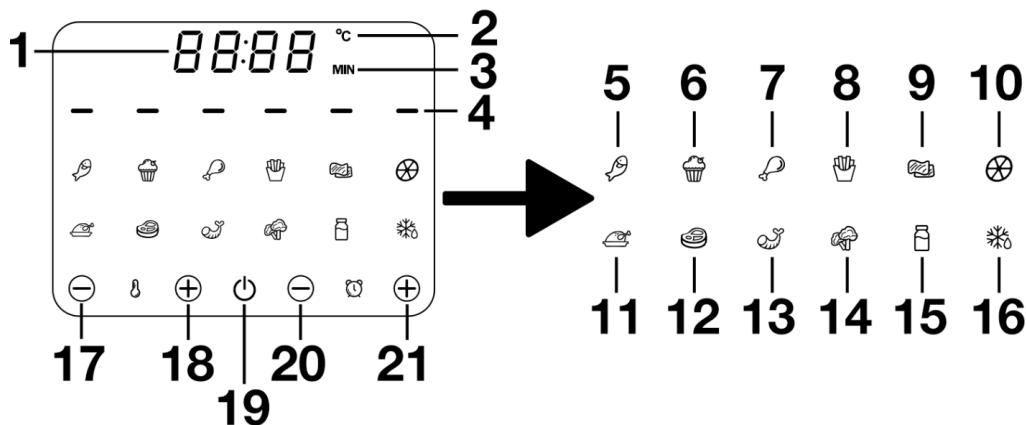
2) Sütőrács

3) A sütőrács fogása

4) Szilikon láb

5) Sütőkosár fogantyú

# D



- 1) A beállított hőmérséklet vagy a beállított és a futási idő vagy a sütő kikapcsolásának ("OFF") kijelzője.
- 2) Hőmérséklet egységjelző °C-ban
- 3) Időegység kijelző percben
- 4) A program előrehaladásának mutatója
- 5) Halkészítési programválasztó és -jelző
- 6) Muffin programválasztó és kijelző
- 7) Csirkecomb programválasztó és kijelző
- 8) Választó és programjelző a sült krumplicsészítéséhez
- 9) Száritott hús programválasztó és kijelző
- 10) Gomba- és gyümölcsszáritási programválasztó és kijelző

- 11) Választó és programjelző egész csirke főzéséhez
- 12) Steak programválasztó és kijelző
- 13) Garnélarák programválasztó és kijelző
- 14) Zöldségkészítési programválasztó és kijelző
- 15) Joghurt programválasztó és kijelző
- 16) Kiolvasztási programválasztó és kijelző
- 17) Hőmérséklet csökkentő tárcsa
- 18) Hőmérséklet növelő tárcsa
- 19) Főkapcsoló
- 20) Időcsökkentés választó
- 21) Időhosszabbítás választó

## SPECIFIKÁCIÓK

- 12 előre beállított program
- 80-200 °C közötti hőmérséklet-beállítások
- Lehetőség a főzési idő beállítására 1-60 perc tartományban
- A sütőkosár térfogata: 3,5 l
- Rozsdamentes acél fűtőelem (S304 anyag)
- Túlmelegedés elleni védelem
- LFGB tanúsítás a mérlegfelület élelmiszerekkel való biztonságos érintkezése érdekében
- Tanúsítás CE, RoHS
- Névleges feszültség: 220-240 V
- Névleges frekvencia: 50/60 Hz
- Névleges bemeneti teljesítmény: 1500 W
- Védelmi osztály (áramütés ellen): I
- Zaj: 65 dB(A)
- Méretek (szélesség × magasság × magasság): 25,2 × 33,7 × 31,8 cm
- Súly: 3,97 kg

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

### Az áramütés elleni védelem mértéke:

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

## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Az első használat előtt csúsztassa ki a sütőkosarat **C1** úgy, hogy a **C5** fogantyúnál fogva magához húzza, és a **C3** fogantyúnál fogva felfelé húzza, hogy a négy szilikonlábat **C4** használva kicsúsztassa a sütőrácsot **C2**.
2. Mindent alaposan mosson el meleg vízzel, semleges mosogatószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel, és hagyja szabadon száradni, vagy törölje szárazra konyharuhával.
3. Helyezze vissza a **C2** sütőrácsot a négy szilikonlábbal **C4** a **C1** sütőkosárba, és csúsztassa vissza a **C5** fogantyú segítségével a sütőbe.
4. A fritőz most már készen áll a használatra.

A fent említett **C1**, **C2**, **C4** alkatrészek, beleértve a **C5** fogantyút is, mosogatógépben moshatóak.

## SZOLGÁLTATÁS

1. Dugja be a **B6** tápkábel dugóját egy elektromos aljzatba.
2. Egy rövid hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn kigyullad a **D19** főkapcsoló fénye. A jelzőlámpa állandóan világít, ha a tápkábel be van dugva a konnektorba.
3. Húzza ki a **C1** sütőkosarat a **C5** fogantyút maga felé húzva. Biztonsági okokból a **D19** lámpa kialszik, így a fritóz nem indítható el a kosár behelyezése nélkül.
4. Tegye a kívánt hozzávalókat a **C1** kosárba, figyelve a kosár belsejében található "MAX" feliratú maximálisan megengedett töltési szintre.
5. Csúsztassa vissza a sütőkosarat a sütőbe.
6. Egy rövid hangjelzés hallatszik, miközben a kijelző összes lámpája rövid időre kigyullad.
7. Ezután már csak a főkapcsolón lévő **D19** lámpa világít, és a fritóz az alábbiakban leírt két üzemmód egyikében készen áll a használatra.

## FIGYELEM:

- Ha a sütőkosarat sütés közben és utána kezeli, csak a C5 fogantyúnál fogva fogja meg, különben fennáll az égési sérülések veszélye.
- Soha ne érintse meg a C1 sütőkosarat vagy a fritóz belsejét sütés közben vagy után, mert nagyon forró!
- Ne öntsön olajat vagy más folyadékot a fritózbe.
- Vigyázzon, nehogy leforrassa magát a forró gőzzel, amikor a C1 sütőkosarat kezeli sütés közben vagy utána.
- **!!! A sütőkosarat csak hőálló alátétre tegye (nagyon forró) !!!**
- **!!! Soha ne használjon sütőpapírt vagy ételfóliát a fritózban (tűzveszély) !!!**

## ELŐKÉSZÍTÉSI TIPPEK:

- Ha az ételeket több rétegben készíti, javasoljuk, hogy a sütés során forgassa vagy rázza meg őket, hogy egyenletesebben átsüljenek.
- A zöldségek elkészítésekor javasoljuk, hogy gondosan szárítsa meg őket, hogy ne hosszabbítsa meg feleslegesen a főzési időt, és ne csökkentse az átsütöttséget.

## Élelmiszer-előkészítés kézi üzemmódban:

Kézi üzemmódban beállíthatja a főzés idejét és hőmérsékletét. A kijelző érintésvezérlő panelként is funkcionál, így a kívánt szimbólum egyszerű megérintése elegendő.

1. Érintse meg a **D19** főkapcsoló jelzőjét.
2. A kijelzőn felváltva jelenik meg a 180 °C hőmérséklet és a 15 perces időtartam (ha nem történik kiválasztás, a kijelző 20 másodperc után automatikusan kikapcsol, és csak a **D19** főkapcsoló kijelzője jelenik meg).
3. A főzés előtt és közben is változtathat:

- a hőmérséklet 180 °C-ról 80-200 °C közötti értékre, 5 °C-os lépésekben, a hőmérséklet-változásjelzők mínusz(**D17**) vagy plusz(**D18**) érintésével. Az értékek gyorsabb görgetéséhez tartsa az ujját a szimbólumon.
  - az idő 15 percről 1-60 perc közötti értékre, 1 perces lépésekben, az időváltoztatás mínusz(**D20**) vagy plusz(**D21**) jelzők megérintésével. Az értékek gyorsabb görgetéséhez tartsa az ujját a szimbólumon.
4. Ezután a főzés a **D19** főkapcsoló jelzőjének megérintésével indítható el.
  5. A főzés előrehaladását a kijelzőn a folyamatos **D4** szimbólumok, valamint a beállított hőmérséklet és az eltelt idő egyidejű váltakozó megjelenítése jelzi.
  6. A beállított hőmérséklet vagy a hátralévő idő még főzés közben is módosítható a hőmérsékletváltoztatás mínusz(**D17**) vagy plusz(**D18**), illetve az időváltoztatás mínusz(**D20**) vagy plusz(**D21**) kijelzők megérintésével. Az értékek gyorsabb görgetéséhez tartsa az ujját a szimbólumon.
  7. Sütés közben a sütőkosár kihúzásával ellenőrizheti az ételek sültességét. A főzési idő visszaszámlálása automatikusan leáll, és a teljes kijelző kialszik. A sütés ezután folytatódik, és a kijelző kigyullad, amikor a sütőkosarat visszahelyezi a sütőbe. A sütés folytatásának maximális ideje a sütőkosár eltávolítása után a program futása közben 60 perc.
  8. A főzés a **D19** főkapcsoló jelzőjének megérintésével idő előtt leállítható, vagy a beállított idő letelte után automatikusan leállítható.
  9. A főzés befejezését a kijelzőn a "**OFF**" szimbólum és a folyamatban lévő **C4** szimbólumok kb. 20 másodpercig tartó megjelenése, majd egy hangjelzés (5 hosszú hangjelzés) jelzi.

### Élelmiszer-előkészítés teljesen automatikus üzemmódban:













A teljesen automatikus üzemmódban a 12 előre beállított program egyikét használhatja (lásd alább), ahol a főzési idő és hőmérséklet gyárilag előre be van állítva. A kijelző érintésvezérlő panelként is funkcionál, így a kívánt szimbólum egyszerű megérintése elegendő.

1. Érintse meg a **D19** főkapcsoló jelzőjét.
2. A kijelzőn felváltva jelenik meg a 180 °C hőmérséklet és a 15 perces időtartam (ha nem történik kiválasztás, a kijelző 20 másodperc után automatikusan kikapcsol, és csak a **D19** főkapcsoló kijelzője jelenik meg).
3. Most a 20 másodpercen belül a 12 előre beállított program bármelyikét kiválaszthatja, ha egyszerűen megérinti a szimbólumát, amely villogni fog (a **D5-D16** szimbólumok egyike).
4. Ezután a főzés a **D19** főkapcsoló jelzőjének megérintésével indítható el.
5. A főzés előtt és közben is változtathat:
  - a hőmérséklet 180 °C-ról 80-200 °C közötti értékre, 5 °C-os lépésekben, a hőmérséklet-változásjelzők mínusz (**D17**) vagy plusz (**D18**) érintésével.

Kivételt képeznek a szárított húsok elkészítésére, valamint a gomba és zöldségek szárítására szolgáló programok, amelyeknél a hőmérséklet-tartomány 30-80 °C-ra van korlátozva, valamint a joghurtkészítésre és a kiolvasztásra szolgáló programok, amelyeknél a hőmérsékletet gyárilag rögzítik, és nem módosítható (lásd az alábbi táblázatot). Az értékek gyorsabb görgetéséhez tartsa az ujját a szimbólumon.

- az idő 15 percről 1-60 perc közötti értékre, 1 perces lépésekben, az időváltoztatás mínusz (D20) vagy plusz (D21) jelzők megérintésével. Az egyetlen kivételt a joghurt, a szárított hús, valamint a gomba és zöldség szárítására szolgáló programok jelentik, amelyeknél a tartomány 2-24 órára korlátozódik 30 perces lépésekben. Az értékek gyorsabb görgetéséhez tartsa az ujját a szimbólumon.
6. Ezután a főzés a **D19** főkapcsoló jelzőjének megérintésével indítható el.
  7. A főzés előrehaladását a kijelzőn a **D4** folyamatos szimbólumok , a kiválasztott program villogó szimbóluma (a **D5-D16** szimbólumok egyike), valamint a beállított hőmérséklet és az eltelt idő egyidejű váltakozó megjelenítése jelzi.
  8. A beállított hőmérséklet vagy a hátralévő idő még főzés közben is módosítható a hőmérsékletváltoztatás mínusz(**D17**) vagy plusz(**D18**), illetve az időváltoztatás mínusz(**D20**) vagy plusz(**D21**) kijelzők megérintésével. Az értékek gyorsabb görgetéséhez tartsa az ujját a szimbólumon.
  9. Sütés közben a sütőkosár kihúzásával ellenőrizheti az ételek sültességét. A főzési idő visszaszámlálása automatikusan leáll, és a teljes kijelző kialszik. A sütés ezután folytatódik, és a kijelző kigyullad, amikor a sütőkosarat visszahelyezi a sütőbe. A sütés folytatásának maximális ideje a sütőkosár eltávolítása után a program futása közben 60 perc.
  10. A főzés a **D19** főkapcsoló jelzőjének megérintésével idő előtt leállítható, vagy a beállított idő letelte után automatikusan leállítható.
  11. A főzés befejezését a kijelzőn a "**OFF**" szimbólum és a folyamatban lévő **C4** szimbólumok kb. 20 másodpercig tartó megjelenése, majd egy hangjelzés (5 hosszú hangjelzés) jelzi.

## AZ ELŐRE BEÁLLÍTOTT PROGRAMOK ÁTTEKINTÉSE

Program	Megjelenített szimbólum a kijelzőn	Hőmérséklet	Idő
Alapértelmezett beállítások	minden ikon világít	180 °C	15 perc.
Halak		160 °C	15 perc.
Muffin		160 °C	30 perc.
Csirkecomb		185 °C	40 perc.
Sült krumplic		200 °C	18 perc.
Szárított hús		65 °C	6 óra.
Szárított gombák és gyümölcsök		50 °C	2 óra.
Egész csirke		200 °C	40 perc.
Steak		200 °C	10 perc.
Garnélarák		160 °C	12 perc.
Zöldségek		185 °C	12 perc.
Joghurt		43 °C (fix)	8 óra.
Leolvasztás		40 °C (fix)	35 perc.



**Made in P.R.C.**

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

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

**Minden jog fenntartva.**

A design és a megjelenés elzetes értesítés nélkül változhat.

## Cuprins

Acasă .....	60
CEA MAI RECENTĂ VERSIUNE A MANUALULUI DE UTILIZARE .....	60
AVERTISMENTE ȘI INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	60
CONȚINUTUL AMBALAJULUI.....	63
DESCRIEREA PIESELOR .....	63
SPECIFIKACE .....	66
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	66
SERVICIUL.....	67
PREZENTARE GENERALĂ A PROGRAMELOR PRESTABILITE .....	70
CURĂȚARE.....	71

RO

- Înainte de a pune în funcțiune acest produs, vă rugăm să citiți cu atenție până la capăt acest manual de utilizare, chiar dacă sunteți familiarizat cu utilizarea unui tip similar de produs în trecut.
- Păstrați acest manual de utilizare pentru consultări ulterioare - acesta face parte integrantă din produs și poate conține instrucțiuni importante privind punerea în funcțiune, funcționarea și îngrijirea produsului.
- Asigurați-vă că celelalte persoane care vor utiliza acest produs citesc acest manual de utilizare.
- Dacă oferiți, donați sau vindeți acest produs altor persoane, vă rugăm să le dați acest manual de utilizare împreună cu produsul și să le reamintiți să îl citească.
- În perioada de garanție, vă recomandăm să păstrați ambalajul original al produsului - în acest fel, produsul va fi protejat în cel mai bun mod posibil în caz de transport.

**CEA MAI RECENTĂ VERSIUNE A MANUALULUI DE UTILIZARE**

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

**AVERTISMENTE ȘI INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ**

- Folosiți produsul numai așa cum este specificat în acest manual de utilizare.
- Acest produs poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani sau mai mult și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau să fi fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și să înțeleagă pericolele potențiale.
- Despachetați produsul cu atenție și aveți grijă să nu aruncați nici o parte din materialul de ambalare înainte de a găsi toate componentele produsului.
- Îndepărtați toate ambalajele și materialele de marketing de pe produs înainte de prima utilizare.
- Fiți foarte atenți dacă produsul va fi utilizat în apropierea copiilor. Așezați întotdeauna produsul în afara razei de acțiune a acestora. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu produsul.
- Nu permiteți ca produsul să fie folosit ca jucărie.

- Instalați întotdeauna produsul pe un loc plat, dur, uscat și stabil.
- Nu așezați niciodată produsul pe suprafețe înclinate.
- Produsul este conceput pentru a fi utilizat în locuințe, birouri și zone similare. Nu îl utilizați în scopuri comerciale, medicale sau de altă natură.
- Produsul nu este destinat funcționării continue.
- Acest produs este conceput pentru utilizare în interior, nu-l utilizați în exterior.
- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt furnizate cu acest produs sau care nu sunt destinate acestuia.
- Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că accesoriul selectat nu este deteriorat. Nu utilizați niciodată produsul cu accesorii deteriorate.
- Nu reparați niciodată singur produsul și nu faceți nicio modificare la acesta! Toate reparațiile și reglajele acestui produs trebuie încredințate unei companii/servicii profesionale. Dacă manipulați produsul în timpul perioadei de garanție, riscați să pierdeți beneficiile garanției.
- Nu scuturați produsul și aveți grijă să nu-l scăpați pe jos.
- Nu utilizați niciodată produsul dacă nu funcționează corect, dacă a căzut pe jos și s-a deteriorat sau dacă a căzut în apă. În acest caz, solicitați repararea acestuia de către o companie/serviciu profesionist.
- Utilizați și depozitați produsul departe de gaze explozive, substanțe inflamabile, combustibile și volatile (solvenți, vopsele, adezivi etc.).
- Nu expuneți produsul la temperaturi extreme, la lumina directă a soarelui, la umiditate excesivă (de exemplu, baie, saună, piscină etc.) și nu îl plasați în medii excesiv de prăfuite.
- Nu așezați produsul în apropierea aparatelor de încălzire, a flăcărilor deschise sau a altor aparate sau echipamente care sunt surse de căldură.
- Nu utilizați produsul în raza de acțiune a unui câmp electromagnetic puternic (de exemplu, cuptor cu microunde).
- Nu așezați produsul sau accesoriile sale pe sau în apropierea unui aragaz electric sau cu gaz sau pe marginea unei mese sau a unui blat de bucătărie.
- Nu folosiți produsul în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- Nu pulverizați sau clătiți produsul cu apă sau cu alt lichid și nu îl scufundați în apă sau în alt lichid, nici măcar parțial.
- În cazul în care produsul cade în apă, nu-l utilizați în niciun caz și predați-l unui centru de service autorizat pentru inspecție.
- Producătorul nu este răspunzător pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare a aparatului și a accesoriilor sale.
- Nu folosiți produsul pentru a depozita obiecte și asigurați-vă că niciun alt obiect nu este așezat pe produs atunci când îl depozitați.
- Păstrați produsul curat. La curățare, urmați instrucțiunile din capitolul Curățare și întreținere.

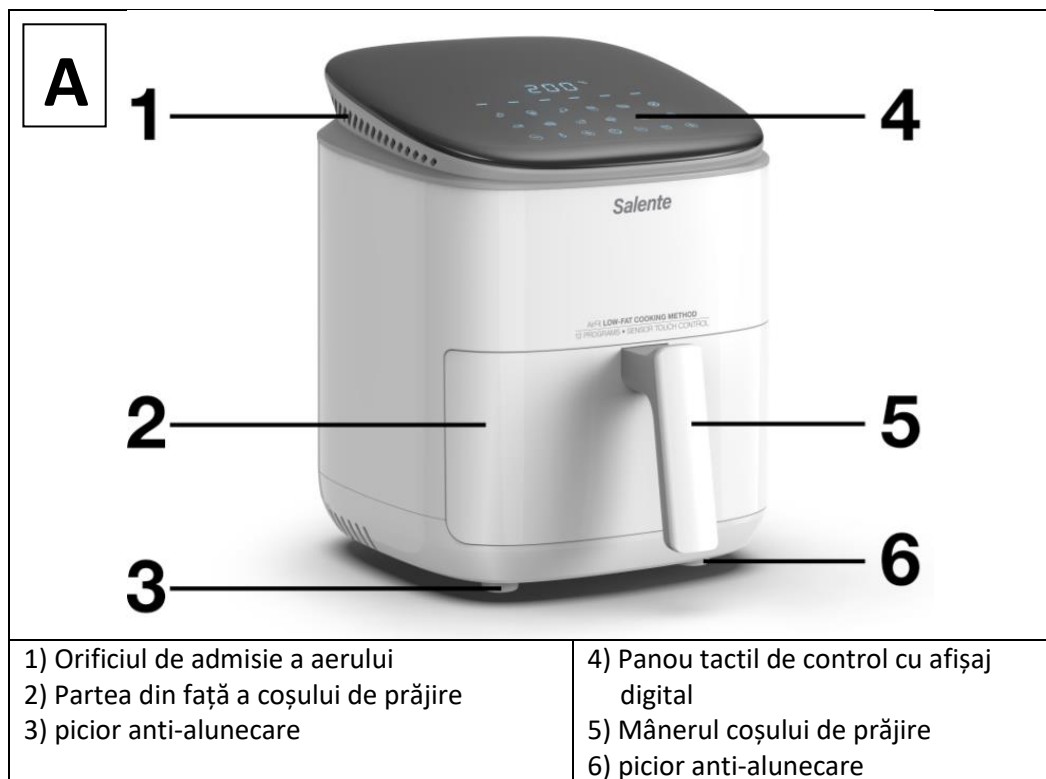
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie să fie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie să stea departe de acest produs.
- Curățați întotdeauna suprafețele produsului care intră în contact cu alimente sau produse alimentare în conformitate cu instrucțiunile din acest manual de utilizare.
- Înainte de a conecta produsul la o priză electrică, asigurați-vă că tensiunea de pe plăcuța de identificare a produsului corespunde cu tensiunea din priza electrică.
- Desfășurați complet cablul de alimentare înainte de a utiliza produsul.
- Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul produsului.
- Nu conectați sau deconectați cablul de alimentare al produsului de la priza electrică cu mâinile umede.
- Asigurați-vă că furca cablului de alimentare nu intră în contact cu umezeala, apa sau alte lichide. Dacă acest lucru se întâmplă în continuare, uscați furculița cu grijă înainte de a o folosi din nou.
- Nu deconectați produsul de la priza de alimentare trăgând de cablul de alimentare. S-ar putea deteriora cablul de alimentare sau priza electrică. Deconectați cablul de alimentare de la priză trăgând de ștecher.
- Nu așezați obiecte grele pe cablul de alimentare. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atâră peste marginea mesei și că nu atinge suprafețe fierbinți sau obiecte ascuțite.
- Curățați întotdeauna cablul de alimentare numai cu o cârpă uscată, nu îl spălați niciodată cu apă.
- Întotdeauna opriți și scoateți din priză produsul din priză atunci când nu este utilizat, când este lăsat nesupravegheat și înainte de curățare, întreținere sau depozitare.
- Păstrați cablul de alimentare uscat.
- Conectați produsul numai la o priză cu împământare corespunzătoare.
- Nu conectați produsul la un cablu prelungitor.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, solicitați înlocuirea acestuia de către un centru de service calificat pentru a evita o situație periculoasă. Este interzisă utilizarea produsului cu un cablu de alimentare deteriorat.
- Acest produs nu este destinat să fie controlat de un programator, de un comutator de timp extern sau de o telecomandă.
- Opriți întotdeauna produsul și deconectați-l de la priza de curent după utilizare.
- Nu utilizați produsul în apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi prosoape de vase, perdele, draperii etc.
- Nu utilizați produsul în apropierea obiectelor sau suprafețelor care pot fi deteriorate de abur (de exemplu, pereți, tapet, tablouri, dulapuri suspendate, rafturi etc.).

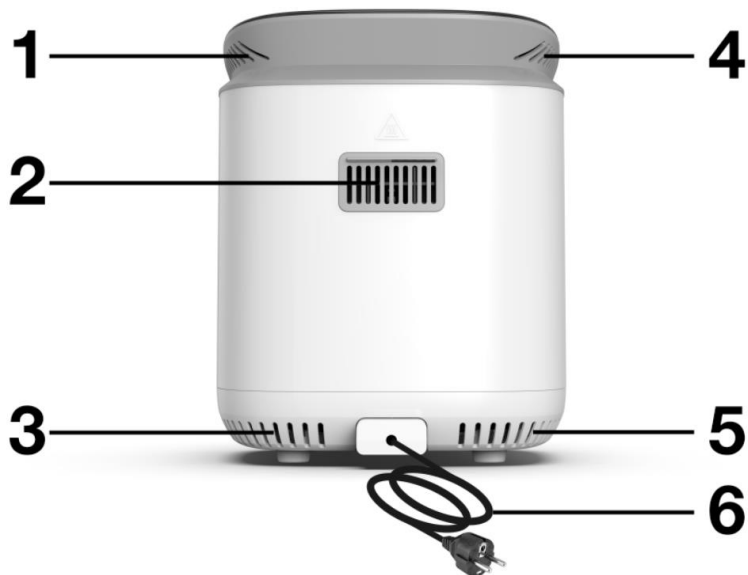
- Atunci când produsul este în funcțiune, temperatura unora dintre suprafețele sale poate fi mai ridicată. Nu atingeți suprafețele încălzite ale produsului sau ale accesoriilor acestuia, altfel vă puteți arde.
- În timpul funcționării, trebuie lăsat un spațiu liber de cel puțin 15 cm pe toate laturile produsului pentru a asigura o circulație suficientă a aerului.
- Nu acoperiți orificiile de ventilație ale produsului.

## CONȚINUTUL AMBALAJULUI

- Prăjitor cu aer cald
- Coș de prăjire
- Grilă de prăjire
- Instrucțiuni de utilizare

## DESCRIEREA PIESELOR



**B**

- 1) Orificiul de admisie a aerului
- 2) Gaura de ieșire a aerului
- 3) Gaura de ieșire a aerului

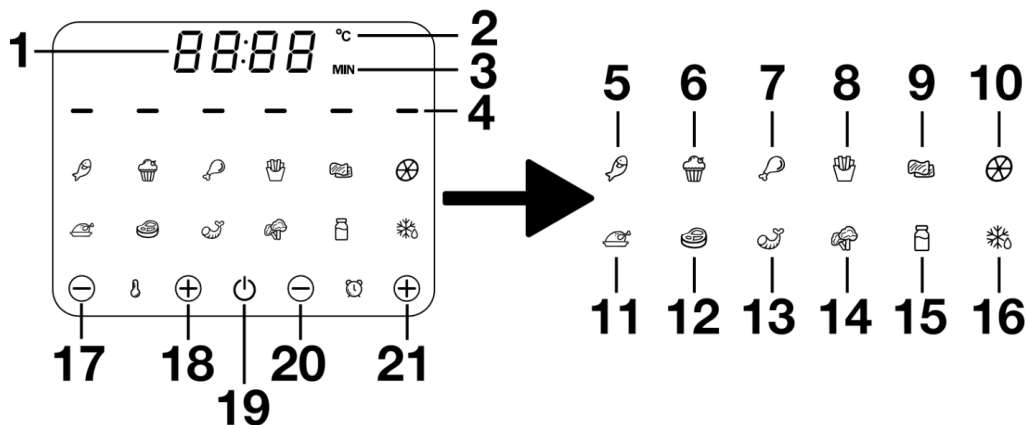
- 4) Orificiul de admisie a aerului
- 5) Gaura de ieșire a aerului
- 6) Cablu de alimentare

**C**

- 1) Coș de prăjire
- 2) Grilă de prăjire
- 3) Prinderea grilei de prăjire

- 4) Picior de silicon
- 5) Mânerul coșului de prăjire

# D



1) Indicator al temperaturii setate sau al timpului setat și al timpului de funcționare sau al opririi friteurii ("OFF")

2) Indicatorul unității de temperatură în °C

3) Indicator de unitate de timp în minute

4) Indicatorul de progres al programului

5) Selector și indicator al programului de pregătire a peștelui

6) Selector și indicator al programului de brioșe

7) Selector și indicator de program pentru piciorul de pui

8) Selector și indicator de program pentru pregătirea cartofilor prăjiți

9) Selector și indicator al programului de carne uscată

10) Selector și indicator al programului de uscare a ciupercilor și fructelor

11) Selector și indicator de program pentru gătitul unui pui întreg

12) Selector și indicator al programului de friptură

13) Selector și indicator al programului de creveți

14) Selector și indicator al programului de pregătire a legumelor

15) Selector și indicator al programului de iaurt

16) Selector și indicator al programului de dezghețare

17) Cadran de reducere a temperaturii

18) Cadran de creștere a temperaturii

19) Întrerupătorul principal

20) Selector de reducere a timpului

21) Selector de prelungire a timpului

## SPECIFIKACE

- 12 programe presetate
- Setări de temperatură de la 80-200 °C
- Posibilitatea de a seta timpul de gătire în intervalul 1-60 de minute
- Volumul coșului de prăjire: 3,5 l
- Element de încălzire din oțel inoxidabil (material S304)
- Protecție împotriva supraîncălzirii
- Certificare LFGB pentru contactul sigur al suprafeței cântarului cu alimentele
- Certificare CE, RoHS
- Tensiune nominală: 220-240 V
- Frecvența nominală: 50/60 Hz
- Putere nominală de intrare: 1500 W
- Clasa de protecție (împotriva șocurilor electrice): I
- Zgomot: 65 dB(A)
- Dimensiuni (l × h × h): 25,2 × 33,7 × 31,8 cm
- Greutate: 3,97 kg

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

### Gradul de protecție împotriva șocurilor electrice:

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

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Înainte de prima utilizare, glisați coșul de prăjire **C1** trăgându-l spre dvs. de mânerul **C5** și trăgându-l în sus de mânerul **C3** pentru a glisa grila de prăjire **C2** cu cele patru picioare din silicon **C4**.
2. Spălați totul bine cu apă caldă folosind un detergent neutru pentru vase, apoi clătiți cu apă curată și lăsați să se usuce liber sau ștergeți cu un prosop de bucătărie.
3. Introduceți grila de prăjire **C2** cu cele patru picioare de silicon **C4** înapoi în coșul de prăjire **C1** și glisați-o înapoi în friteuză cu ajutorul mânerului **C5**.
4. Prăjitorul este acum gata de utilizare.

Toate piesele menționate mai sus **C1**, **C2**, **C4**, inclusiv mânerul **C5**, pot fi spălate în mașina de spălat vase.

## SERVICIUL

1. Conectați fișa cablului de alimentare **B6** la o priză electrică.
2. Se va auzi un semnal sonor scurt, iar pe afișaj se va aprinde lumina comutatorului principal **D19**. Indicatorul luminos este aprins permanent atunci când cablul de alimentare este conectat la o priză de curent.
3. Scoateți coșul de prăjire **C1** trăgând mânerul **C5** spre dumneavoastră. Din motive de siguranță, lumina **D19** se va stinge, astfel încât friteuza să nu poată fi pornită fără coșul introdus.
4. Așezați ingredientele dorite în coșul **C1**, respectând nivelul maxim de umplere admisibil, care este marcat cu "MAX" în interiorul coșului.
5. Glisați coșul de prăjire înapoi în friteuză.
6. Se va auzi un semnal sonor scurt, în timp ce toate luminile de pe afișaj se aprind pentru scurt timp.
7. După aceea, doar lumina **D19** de pe întrerupătorul principal rămâne aprinsă, iar friteuza este gata de utilizare în unul dintre cele două moduri descrise mai jos.

## AVERTISMENT:

- Când manipulați coșul de prăjire în timpul și după gătire, țineți-l numai de mânerul C5, altfel există riscul de arsuri.
- Nu atingeți niciodată coșul de prăjire C1 sau interiorul friteuzei în timpul sau după gătire, acestea sunt foarte fierbinți!
- Nu turnați ulei sau alte lichide în friteuză.
- Aveți grijă să nu vă scufundați cu aburi fierbinți atunci când manipulați coșul de prăjire C1 în timpul sau după gătire.
- **!!! Așezați coșul de prăjit numai pe un covoraș termorezistent (este foarte fierbinte) !!!!**
- **!!! Nu folosiți niciodată hârtie de copt sau folie alimentară în friteuză (risc de incendiu) !!!**

## SFĂTURI DE PREGĂTIRE:

- Dacă puneți alimente în straturi, vă recomandăm să le întoarceți sau să le scuturați în timpul gătitului pentru a vă asigura că sunt gătite mai uniform.
- Atunci când preparați legumele, vă recomandăm să le uscați cu grijă pentru a nu prelungi inutil timpul de gătire sau pentru a reduce gradul de coacere.

## Pregătirea alimentelor în modul manual:

În modul manual, puteți seta timpul și temperatura de gătire. Afișajul funcționează, de asemenea, ca un panou de control tactil, astfel încât este suficientă o simplă atingere a simbolului dorit.

1. Atingeți indicatorul întrerupătorului principal **D19**.
2. Afișajul va afișa alternativ o temperatură de 180 °C și o durată de 15 minute (dacă nu se face nicio selecție, afișajul se va opri automat după 20 de secunde și va fi afișat doar indicatorul comutatorului principal **D19**).
3. Puteți schimba înainte și în timpul gătitului:
  - temperatura de la 180 °C la o valoare cuprinsă între 80-200 °C și în pași de 5 °C prin atingerea indicatorilor de schimbare a temperaturii minus(**D17**) sau plus(**D18**). Pentru a derula mai repede valorile, trebuie să țineți degetul pe simbol.
  - timpul de la 15 minute la o valoare din intervalul 1-60 de minute și în trepte de 1 minut, atingând indicatorii de modificare a timpului minus(**D20**) sau plus(**D21**). Pentru a derula mai repede valorile, trebuie să țineți degetul pe simbol.
4. Apoi puteți începe gătitul atingând indicatorul întrerupătorului principal **D19**.
5. Progresul gătitului este indicat pe afișaj prin simbolurile **D4** în curs de desfășurare și prin afișarea simultană și alternantă a temperaturii setate și a timpului scurs.
6. Chiar și în timpul gătitului, temperatura setată sau timpul rămas pot fi modificate atingând indicatorii de schimbare a temperaturii minus(**D17**) sau plus(**D18**) sau de schimbare a timpului minus(**D20**) sau plus(**D21**). Pentru a derula mai repede valorile, trebuie să țineți degetul pe simbol.
7. În timpul gătitului, puteți verifica gradul de coacere al alimentelor scoțând coșul de prăjire. Numărătoarea inversă a timpului de gătire se va opri automat și întregul afișaj se va stinge. Gătitul se reia apoi, iar afișajul se aprinde atunci când coșul de prăjire este pus înapoi în friteuză. Timpul maxim de continuare a gătitului după scoaterea coșului de prăjire în timp ce programul este în desfășurare este de 60 de minute.
8. Gătitul poate fi oprit prematur prin atingerea indicatorului întrerupătorului principal **D19** sau poate fi oprit automat după expirarea timpului setat.
9. Sfârșitul gătitului este semnalat prin afișarea pe ecran a simbolului "**OFF**" și a simbolurilor **C4** în curs de desfășurare timp de aproximativ 20 de secunde, urmate de un semnal acustic (5 semnale sonore lungi).

### Pregătirea alimentelor în modul complet automat:













În modul complet automat, puteți utiliza unul dintre cele 12 programe presetate (a se vedea mai jos), în care timpul și temperatura de gătire sunt prestabilite din fabrică. Afișajul funcționează, de asemenea, ca un panou de control tactil, astfel încât este suficientă o simplă atingere a simbolului dorit.

1. Atingeți indicatorul întrerupătorului principal **D19**.

2. Afișajul va afișa alternativ o temperatură de 180 °C și o durată de 15 minute (dacă nu se face nicio selecție, afișajul se va opri automat după 20 de secunde și va fi afișat doar indicatorul comutatorului principal **D19**).
3. Acum puteți selecta oricare dintre cele 12 programe presetate în aceste 20 de secunde prin simpla atingere a simbolului său, care va clipi (unul dintre simbolurile **D5-D16**).
4. Apoi puteți începe gătitul atingând indicatorul întrerupătorului principal **D19**.
5. Puteți schimba înainte și în timpul gătitului:
  - temperatura de la 180 °C la o valoare cuprinsă între 80-200 °C și în pași de 5 °C prin atingerea indicatorilor de schimbare a temperaturii minus (**D17**) sau plus (**D18**). Singurele excepții sunt programele de preparare a cărnii uscate și de uscare a ciupercilor și legumelor, unde intervalul de temperatură este limitat la 30-80 °C, și programele de preparare a iaurtului și de decongelare, unde temperaturile sunt fixate din fabrică și nu pot fi modificate (a se vedea tabelul de mai jos). Pentru a derula mai repede valorile, trebuie să țineți degetul pe simbol.
  - timpul de la 15 minute la o valoare din intervalul 1-60 de minute și în trepte de 1 minut, atingând indicatorii de modificare a timpului minus (**D20**) sau plus (**D21**). Singurele excepții sunt programele pentru iaurt, carne uscată și uscarea ciupercilor și a legumelor, unde intervalul de timp este limitat la 2-24 de ore, în intervale de 30 de minute. Pentru a derula mai repede valorile, trebuie să țineți degetul pe simbol.
6. Apoi puteți începe gătitul atingând indicatorul întrerupătorului principal **D19**.
7. Progresul gătitului este indicat pe afișaj prin simbolurile **D4** în curs de desfășurare, simbolul intermitent al programului selectat (unul dintre simbolurile **D5-D16**) și afișarea simultană și alternantă a temperaturii setate și a timpului scurs.
8. Chiar și în timpul gătitului, temperatura setată sau timpul rămas pot fi modificate atingând indicatorii de schimbare a temperaturii minus(**D17**) sau plus(**D18**) sau de schimbare a timpului minus(**D20**) sau plus(**D21**). Pentru a derula mai repede valorile, trebuie să țineți degetul pe simbol.
9. În timpul gătitului, puteți verifica gradul de coacere al alimentelor scoțând coșul de prăjire. Numărătoarea inversă a timpului de gătit se va opri automat și întregul afișaj se va stinge. Gătitul se reia apoi, iar afișajul se aprinde atunci când coșul de prăjire este pus înapoi în friteuză. Timpul maxim de continuare a gătitului după scoaterea coșului de prăjire în timp ce programul este în desfășurare este de 60 de minute.
10. Gătitul poate fi oprit prematur prin atingerea indicatorului întrerupătorului principal **D19** sau poate fi oprit automat după expirarea timpului setat.

11. Sfârșitul gătitului este semnalat prin afișarea pe ecran a simbolului "OFF" și a simbolurilor **C4** în curs de desfășurare timp de aproximativ 20 de secunde, urmate de un semnal acustic (5 semnale sonore lungi).

## PREZENTARE GENERALĂ A PROGRAMELOR PRESTABILITE

Program	Simbolul afișat pe ecran	Temperatura	Timp
Setări implicite	toate pictogramele sunt aprinse	180 °C	15 min.
Pește		160 °C	15 min.
Muffin		160 °C	30 min.
Coapsă de pui		185 °C	40 min.
Cartofi prăjiți		200 °C	18 min.
Carne uscată		65 °C	6 hod.
Ciuperci și fructe uscate		50 °C	2 hod.
Pui întreg		200 °C	40 min.
Steak		200 °C	10 min.
Creveți		160 °C	12 min.
Legume		185 °C	12 min.
Jogurt		43 °C (fix)	8 hod.
Dezghetarea		40 °C (fix)	35 min.



## Avertisment:

**Nu scufundați niciodată friteuza în apă, nu o curățați sub jet de apă curentă și nu o puneți niciodată în mașina de spălat vase.**

- Folosiți o cârpă moale umezită cu apă caldă pentru a curăța exteriorul friteuzei. Nu folosiți detergenți, diluanți sau solvenți puternici, altfel suprafața friteuzei poate fi deteriorată.
- Întotdeauna opriți și scoateți din priză friteuza înainte de orice curățare și lăsați-o să se răcească timp de cel puțin 30 de minute.
- **Aveți grijă deosebită atunci când curățați partea superioară a friteurii (display), care este mai predispusă la zgârieturi.**
- Prăjitorul și cablul de alimentare nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Coșul de prăjire **C1** (inclusiv mânerul **C5**), grila de prăjire **C2** și cele patru picioare din silicon **C4** pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Nu sunt necesari detergenți sau alți agenți de curățare pentru a spăla coșul de prăjire **C1** și grila de prăjire **C2** după o funcționare normală. Suprafața este alcătuită dintr-o suprafață foarte neaderentă, iar pentru a o spăla este suficientă apă caldă urmată de o ștergere perfectă cu un burete umed și apoi uscat.



**Eliminarea:** Dacă prospectul de informare, ambalajul sau eticheta produsului conține un simbol de coș de gunoi barat, înseamnă că în Uniunea Europeană toate produsele electrice și electronice, bateriile și acumulatorii marcate în acest fel trebuie să fie plasate în containere de deșeuri separate la sfârșitul duratei lor de viață. Nu aruncați aceste produse în deșeurile municipale nesortate.



## DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Abacus Electric, s.r.o. declară prin prezenta că produsul SALENTE AirFit îndeplinește cerințele standardelor și reglementărilor aplicabile acestui tip de echipament. Textul integral al Declarației de conformitate poate fi consultat la adresa <http://ftp.salente.cz/ce>.

## Importator / Producător

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Republica Cehă

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

Toate drepturile rezervate.  
Designul și aspectul se pot modifica fără notificare prealabilă.

## Inhaltsübersicht

STARTSEITE.....	74
DIE AKTUELLSTE VERSION DES BENUTZERHANDBUCHS.....	74
SICHERHEITSWARNUNGEN UND -ANWEISUNGEN.....	74
VERPACKUNGSINHALT .....	77
BESCHREIBUNG DER TEILE .....	78
SPEZIFIKATIONEN.....	81
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG .....	81
SERVICE .....	82
ÜBERSICHT DER VOREINGESTELLTEN PROGRAMME.....	86
REINIGUNG.....	87

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

### DIE AKTUELLESTE VERSION DES BENUTZERHANDBUCHS

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



### SICHERHEITSWARNUNGEN UND -ANWEISUNGEN

- Verwenden Sie das Produkt nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die möglichen Gefahren verstehen.
- Packen Sie das Produkt vorsichtig aus und achten Sie darauf, dass Sie keinen Teil des Verpackungsmaterials wegwerfen, bevor Sie alle Bestandteile des Produkts gefunden haben.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungs- und Marketingmaterialien vom Produkt.

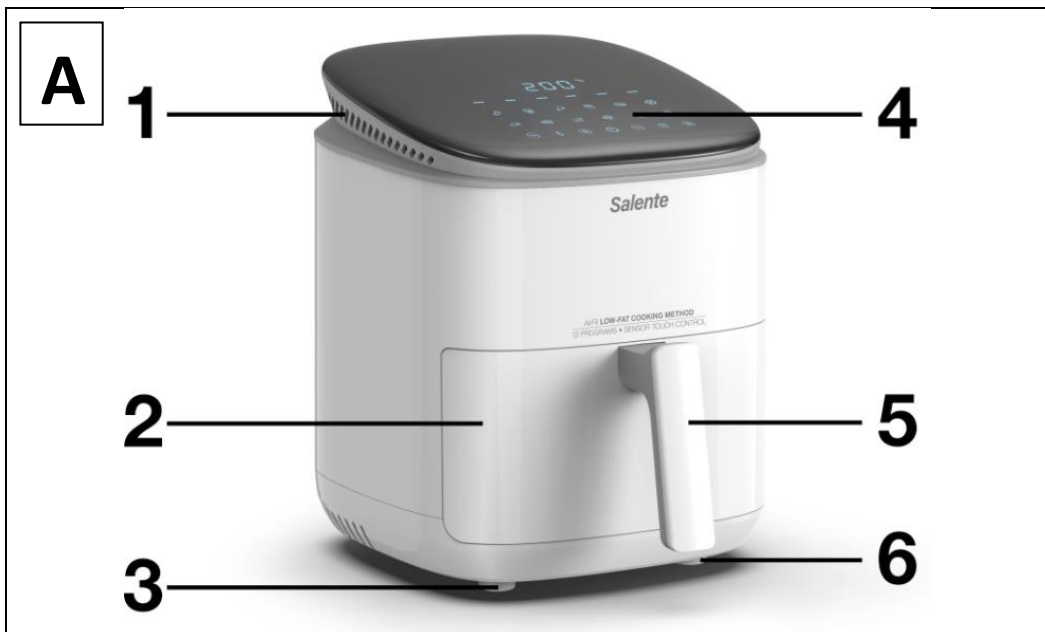
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn das Produkt in der Nähe von Kindern verwendet wird. Legen Sie das Produkt immer außerhalb der Reichweite der Kinder ab. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Das Produkt darf nicht als Spielzeug verwendet werden.
- Stellen Sie das Gerät immer auf einer ebenen, harten, trockenen und stabilen Fläche auf.
- Stellen Sie das Produkt niemals auf schräge Flächen.
- Das Produkt ist für den Einsatz in Wohnungen, Büros und ähnlichen Bereichen konzipiert. Verwenden Sie es nicht für kommerzielle, medizinische oder andere Zwecke.
- Das Produkt ist nicht für den Dauerbetrieb vorgesehen.
- Dieses Produkt ist für den Gebrauch in Innenräumen konzipiert, verwenden Sie es nicht im Freien.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht mit diesem Produkt geliefert wurde oder für dieses Produkt bestimmt ist.
- Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass das ausgewählte Zubehör nicht beschädigt ist. Verwenden Sie das Produkt niemals mit beschädigtem Zubehör.
- Reparieren Sie das Produkt niemals selbst und nehmen Sie keine Änderungen daran vor! Überlassen Sie alle Reparaturen und Einstellungen an diesem Produkt einem professionellen Unternehmen/Service. Bei Eingriffen in das Produkt während der Garantiezeit besteht die Gefahr, dass Sie die Garantieansprüche verlieren.
- Schütteln Sie das Produkt nicht und achten Sie darauf, dass es nicht auf den Boden fällt.
- Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn es auf den Boden gefallen und beschädigt ist oder wenn es ins Wasser gefallen ist. Lassen Sie es in diesem Fall von einem professionellen Unternehmen/Service reparieren.
- Verwenden und lagern Sie das Produkt nicht in der Nähe von explosiven Gasen, entflammaren, brennbaren und flüchtigen Substanzen (Lösungsmittel, Farben, Klebstoffe usw.).
- Setzen Sie das Produkt nicht extremen Temperaturen, direkter Sonneneinstrahlung, übermäßiger Feuchtigkeit (z. B. Badezimmer, Sauna, Schwimmbad usw.) oder übermäßig staubiger Umgebung aus.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von Heizungen, offenen Flammen oder anderen Geräten oder Anlagen auf, die Wärmequellen darstellen.
- Benutzen Sie das Produkt nicht im Bereich eines starken elektromagnetischen Feldes (z.B. Mikrowellenherd).
- Stellen Sie das Gerät oder sein Zubehör nicht auf oder in der Nähe eines Elektro- oder Gasherdes oder auf die Kante eines Tisches oder einer Küchenarbeitsplatte.

- Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist.
- Sprühen oder spülen Sie das Produkt nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten ab, und tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, auch nicht teilweise.
- Sollte das Produkt ins Wasser fallen, verwenden Sie es auf keinen Fall und geben Sie es zur Überprüfung an ein autorisiertes Servicezentrum.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts und seines Zubehörs entstehen.
- Benutzen Sie das Produkt nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen und stellen Sie sicher, dass keine anderen Gegenstände auf dem Produkt abgelegt werden, wenn Sie es aufbewahren.
- Halten Sie das Produkt sauber. Befolgen Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel Reinigung und Wartung.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Kinder unter 8 Jahren sollten sich von dem Produkt fernhalten.
- Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, immer gemäß den Anweisungen in dieser Gebrauchsanweisung.
- Bevor Sie das Gerät an eine Steckdose anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.
- Schließen Sie das Netzkabel des Geräts nicht mit nassen Händen an die Steckdose an und ziehen Sie es nicht ab.
- Achten Sie darauf, dass die Gabelung des Netzkabels nicht mit Feuchtigkeit, Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommt. Sollte dies dennoch der Fall sein, trocknen Sie die Gabel sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder verwenden.
- Trennen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel von der Steckdose. Das Netzkabel oder die Steckdose könnten beschädigt werden. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, indem Sie am Stecker ziehen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante hängt oder mit heißen Oberflächen oder scharfen Gegenständen in Berührung kommt.
- Reinigen Sie das Netzkabel immer nur mit einem trockenen Tuch, waschen Sie es niemals mit Wasser aus.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn es nicht benutzt wird, wenn es unbeaufsichtigt ist und bevor Sie es reinigen, warten oder lagern.

- Halten Sie das Versorgungskabel trocken.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an.
- Schließen Sie das Gerät nicht an ein Verlängerungskabel an.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, lassen Sie es von einer qualifizierten Kundendienststelle austauschen, um eine gefährliche Situation zu vermeiden. Es ist verboten, das Produkt mit einem beschädigten Netzkabel zu verwenden.
- Dieses Produkt ist nicht für die Steuerung durch ein Programmiergerät, eine externe Zeitschaltuhr oder eine Fernbedienung vorgesehen.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Geschirrtüchern, Gardinen, Vorhängen usw.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in der Nähe von Gegenständen oder Oberflächen, die durch Dampf beschädigt werden können (z. B. Wände, Tapeten, Bilder, Hängeschränke, Regale usw.).
- Wenn das Produkt in Betrieb ist, kann die Temperatur an einigen seiner Oberflächen höher sein. Berühren Sie keine erhitzten Oberflächen des Geräts oder des Zubehörs, da Sie sich sonst verbrennen könnten.
- Während des Betriebs muss an allen Seiten des Geräts ein Freiraum von mindestens 15 cm gelassen werden, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht ab.

## **VERPACKUNGSIHALT**

- Heißluftfritteuse
- Frittierkorb
- Bratrost
- Betriebsanleitung



1) Lufteinlassöffnung

2) Vorderseite des Frittierkorbs

3) Anti-Rutsch-Fuß

4) Touchpanel zur Steuerung mit digitaler Anzeige

5) Griff des Frittierkorbs

6) Anti-Rutsch-Fuß

**B**

- 1) Lufteinlassöffnung
- 2) Luftauslassöffnung
- 3) Luftauslassöffnung

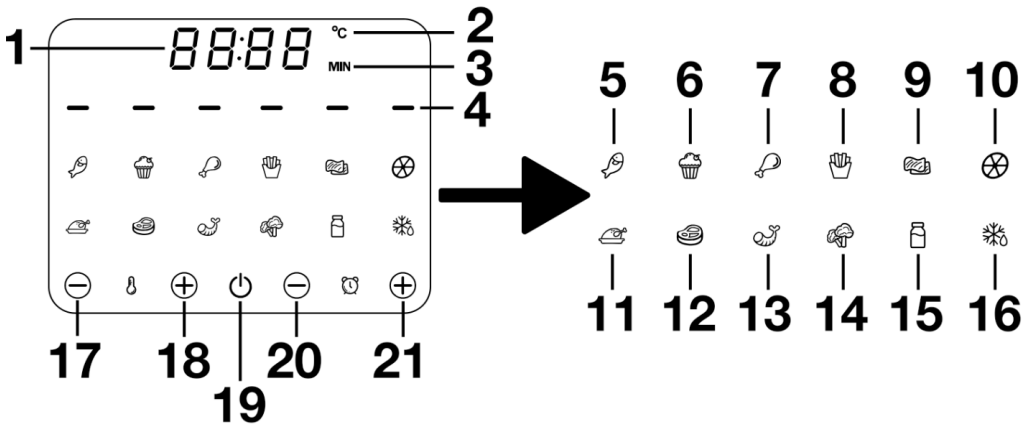
- 4) Lufteinlassöffnung
- 5) Luftauslassöffnung
- 6) Versorgungskabel

**C**

- 1) Frittierkorb
- 2) Bratrost
- 3) Griff des Bratrostes

- 4) Silikonfuß
- 5) Griff des Frittierkorbs

# D



- 1) Anzeige der eingestellten Temperatur oder der eingestellten und laufenden Zeit oder Abschaltung der Fritteuse ("OFF")
- 2) Anzeige der Temperatureinheit in °C
- 3) Anzeige der Zeiteinheit in Minuten
- 4) Indikator für den Programmfortschritt
- 5) Auswahl und Anzeige des Fischzubereitungsprogramms
- 6) Muffin-Programmwahlschalter und Anzeige
- 7) Hähnchenschenkel-Programmwahlschalter und Anzeige
- 8) Wahlschalter und Programmanzeige für die Zubereitung von Pommes frites
- 9) Programmwahlschalter und Anzeige für Trockenfleisch
- 10) Programmwahlschalter und Anzeige für Pilz- und Obsttrocknung

- 11) Wahlschalter und Programmanzeige zum Garen eines ganzen Hähnchens
- 12) Steakprogrammwahlschalter und -anzeige
- 13) Krabbenprogrammwahlschalter und -anzeige
- 14) Programmwahlschalter und Anzeige für die Gemüsezubereitung
- 15) Joghurt-Programmwahlschalter und Anzeige
- 16) Wahlschalter und Anzeige des Abtauprogramms
- 17) Skala zur Temperatursenkung
- 18) Skala für Temperaturerhöhung
- 19) Hauptschalter
- 20) Wahlschalter für die Zeitverkürzung
- 21) Wahlschalter für die Zeitverlängerung

## SPEZIFIKATIONEN

- 12 voreingestellte Programme
- Temperatureinstellungen von 80-200 °C
- Möglichkeit der Einstellung der Garzeit im Bereich von 1-60 Minuten
- Volumen des Frittierkorbs: 3,5 l
- Heizelement aus rostfreiem Stahl (Werkstoff S304)
- Überhitzungsschutz
- LFGB-Zertifizierung für den sicheren Kontakt der Waagenoberfläche mit Lebensmitteln
- Zertifizierung CE, RoHS
- Nennspannung: 220-240 V
- Nennfrequenz: 50/60 Hz
- Nennleistungsaufnahme: 1500 W
- Schutzklasse (gegen elektrischen Schlag): I
- Lärm: 65 dB(A)
- Abmessungen (B × H × H): 25,2 × 33,7 × 31,8 cm
- Gewicht: 3,97 kg

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

### Grad des Schutzes gegen elektrischen Schlag:

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

## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Schieben Sie vor dem ersten Gebrauch den Frittierkorb **C1** heraus, indem Sie ihn am Griff **C5** zu sich heranziehen **und** am Griff **C3** nach oben ziehen, um den Frittierrost **C2** mit den vier Silikonfüßen **C4** herauszuschieben .
2. Waschen Sie alles gründlich mit warmem Wasser und einem neutralen Spülmittel ab, spülen Sie dann mit klarem Wasser nach und lassen Sie es gut trocknen oder wischen Sie es mit einem Küchentuch trocken.
3. Setzen Sie den Frittierrost **C2** mit den vier Silikonfüßen **C4** wieder in den Frittierkorb **C1** ein und schieben Sie ihn mit dem Griff **C5** zurück in die Fritteuse.
4. Die Fritteuse ist nun einsatzbereit.

Alle oben genannten Teile **C1**, **C2**, **C4** sowie der Griff **C5** sind spülmaschinenfest.

## SERVICE

1. Stecken Sie den Stecker des **B6-Netzkabels** in eine Steckdose.
2. Es ertönt ein kurzer Signalton und auf dem Display leuchtet die Hauptschalterlampe **D19** auf. Die Kontrollleuchte leuchtet permanent, wenn das Netzkabel an eine Steckdose angeschlossen ist.
3. Ziehen Sie den Frittierkorb **C1** heraus, indem Sie den Griff **C5** zu sich ziehen. Aus Sicherheitsgründen erlischt die Leuchte **D19**, damit die Fritteuse nicht ohne eingesetzten Korb gestartet werden kann.
4. Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Korb **C1** und beachten Sie dabei die maximal zulässige Füllhöhe, die auf der Innenseite des Korbs mit "MAX" gekennzeichnet ist.
5. Schieben Sie den Frittierkorb zurück in die Fritteuse.
6. Es ertönt ein kurzer Piepton, während alle Lichter auf dem Display kurz aufleuchten.
7. Danach leuchtet nur noch die Lampe **D19** am Hauptschalter und die Fritteuse ist in einer der beiden unten beschriebenen Betriebsarten betriebsbereit.

## WARNUNG:

- Fassen Sie den Frittierkorb während und nach dem Garen nur am Griff C5 an, sonst besteht Verbrennungsgefahr.
- Berühren Sie niemals den Frittierkorb C1 oder das Innere der Fritteuse während oder nach dem Garen, sie sind sehr heiß!
- Gießen Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in die Fritteuse.
- Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht am heißen Dampf verbrühen, wenn Sie den Frittierkorb C1 während oder nach dem Garen anfassen.
- **!!! Den Frittierkorb nur auf eine hitzebeständige Unterlage stellen (er ist sehr heiß) !!!**
- **!!! Niemals Backpapier oder Lebensmittelfolie in der Fritteuse verwenden (Brandgefahr) !!!**

## TIPPS ZUR VORBEREITUNG:

- Wenn Sie Speisen schichten, empfehlen wir, sie während des Garvorgangs zu wenden oder zu schütteln, damit sie gleichmäßiger durchgebacken werden.
- Bei der Zubereitung von Gemüse empfiehlt es sich, dieses sorgfältig abzutrocknen, um die Garzeit nicht unnötig zu verlängern oder den Gargrad zu verringern.

## Lebensmittelzubereitung im manuellen Modus:

Im manuellen Modus können Sie die Zeit und die Temperatur für das Garen einstellen. Das Display fungiert auch als Touch-Bedienfeld, so dass eine einfache Berührung des gewünschten Symbols ausreicht.

1. Berühren Sie die Hauptschalteranzeige **D19**.
2. Auf dem Display wird abwechselnd eine Temperatur von 180 °C und eine Zeit von 15 Minuten angezeigt (wenn keine Auswahl getroffen wird, schaltet sich das Display nach 20 Sekunden automatisch ab und es wird nur die Anzeige des Hauptschalters **D19** angezeigt).
3. Sie können sie vor und während des Kochens ändern:
  - Temperatur von 180 °C auf einen Wert im Bereich von 80-200 °C und in Schritten von 5 °C durch Berühren der Temperaturänderungsanzeigen Minus(**D17**) oder Plus(**D18**). Um schneller durch die Werte zu blättern, müssen Sie Ihren Finger auf dem Symbol halten.
  - Zeit von 15 Minuten auf einen Wert im Bereich von 1-60 Minuten und in 1-Minuten-Schritten durch Berühren der Anzeigen Zeitänderung minus(**D20**) oder plus(**D21**). Um schneller durch die Werte zu blättern, müssen Sie Ihren Finger auf dem Symbol halten.
4. Sie können dann den Garvorgang starten, indem Sie die Hauptschalteranzeige **D19** berühren.
5. Der Fortschritt des Garvorgangs wird auf dem Display durch die fortlaufenden **D4-Symbole** und die gleichzeitige abwechselnde Anzeige der eingestellten Temperatur und der verstrichenen Zeit angezeigt.
6. Auch während des Garvorgangs kann die eingestellte Temperatur oder Restzeit durch Berühren der Anzeigen Temperaturänderung minus(**D17**) oder plus(**D18**) bzw. Zeitänderung minus(**D20**) oder plus(**D21**) geändert werden. Um schneller durch die Werte zu blättern, müssen Sie Ihren Finger auf dem Symbol halten.
7. Während des Garvorgangs können Sie durch Herausziehen des Frittierkorbs prüfen, ob das Essen gar ist. Der Countdown der Garzeit wird automatisch gestoppt und die gesamte Anzeige erlischt. Der Garvorgang wird fortgesetzt und die Anzeige leuchtet auf, wenn der Frittierkorb wieder in die Fritteuse eingesetzt wird. Wenn Sie den Frittierkorb bei laufendem Programm herausnehmen, können Sie maximal 60 Minuten lang weitergaren.
8. Der Garvorgang kann durch Berühren der Anzeige des Hauptschalters **D19** vorzeitig abgebrochen oder nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch beendet werden.
9. Das Ende des Garvorgangs wird durch die Anzeige des Symbols "**OFF**" und der laufenden **C4-Symbole** auf dem Display für ca. 20 Sekunden signalisiert, gefolgt von einem akustischen Signal (5 lange Töne).













## Lebensmittelzubereitung im vollautomatischen Modus:

Im vollautomatischen Modus können Sie eines der 12 voreingestellten Programme (siehe unten) verwenden, bei denen die Zeit und die Temperatur für das Garen werkseitig voreingestellt sind. Das Display fungiert auch als Touch-Bedienfeld, so dass eine einfache Berührung des gewünschten Symbols ausreicht.

1. Berühren Sie die Hauptschalteranzeige **D19**.
2. Auf dem Display wird abwechselnd eine Temperatur von 180 °C und eine Zeit von 15 Minuten angezeigt (wenn keine Auswahl getroffen wird, schaltet sich das Display nach 20 Sekunden automatisch ab und es wird nur die Anzeige des Hauptschalters **D19** angezeigt).
3. Sie können nun innerhalb dieser 20 Sekunden eines der 12 voreingestellten Programme auswählen, indem Sie einfach das entsprechende Symbol berühren, das dann blinkt (eines der Symbole **D5-D16**).
4. Sie können dann den Garvorgang starten, indem Sie die Hauptschalteranzeige **D19** berühren.
5. Sie können sie vor und während des Kochens ändern:
  - Temperatur von 180 °C auf einen Wert im Bereich von 80-200 °C und in Schritten von 5 °C durch Berühren der Temperaturänderungsanzeigen Minus (D17) oder Plus (D18). Die einzigen Ausnahmen sind die Programme für die Zubereitung von Trockenfleisch und das Trocknen von Pilzen und Gemüse, bei denen der Temperaturbereich auf 30-80 °C begrenzt ist, sowie die Programme für die Zubereitung von Joghurt und das Auftauen, bei denen die Temperaturen werkseitig festgelegt sind und nicht verändert werden können (siehe Tabelle unten). Um schneller durch die Werte zu blättern, müssen Sie Ihren Finger auf dem Symbol halten.
  - Zeit von 15 Minuten auf einen Wert im Bereich von 1-60 Minuten und in 1-Minuten-Schritten durch Berühren der Anzeigen Zeitänderung minus (D20) oder plus (D21). Die einzigen Ausnahmen sind die Programme für Joghurt, Trockenfleisch und das Trocknen von Pilzen und Gemüse, bei denen die Zeitspanne auf 2-24 Stunden in 30-Minuten-Schritten begrenzt ist. Um schneller durch die Werte zu blättern, müssen Sie Ihren Finger auf dem Symbol halten.
6. Sie können dann den Garvorgang starten, indem Sie die Hauptschalteranzeige **D19** berühren.
7. Der Fortschritt des Garvorgangs wird auf dem Display durch die laufenden Symbole **D4**, das blinkende Symbol des gewählten Programms (eines der Symbole **D5-D16**) und die gleichzeitige abwechselnde Anzeige der eingestellten Temperatur und der verstrichenen Zeit angezeigt.
8. Auch während des Garvorgangs kann die eingestellte Temperatur oder Restzeit durch Berühren der Anzeigen Temperaturänderung minus(**D17**) oder plus(**D18**)

- bzw. Zeitänderung minus(**D20**) oder plus(**D21**) geändert werden. Um schneller durch die Werte zu blättern, müssen Sie Ihren Finger auf dem Symbol halten.
9. Während des Garvorgangs können Sie durch Herausziehen des Frittierkorbs prüfen, ob das Essen gar ist. Der Countdown der Garzeit wird automatisch gestoppt und die gesamte Anzeige erlischt. Der Garvorgang wird fortgesetzt und die Anzeige leuchtet auf, wenn der Frittierkorb wieder in die Fritteuse eingesetzt wird. Wenn Sie den Frittierkorb bei laufendem Programm herausnehmen, können Sie maximal 60 Minuten lang weitergaren.
  10. Der Garvorgang kann durch Berühren der Anzeige des Hauptschalters **D19** vorzeitig abgebrochen oder nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch beendet werden.
  11. Das Ende des Garvorgangs wird durch die Anzeige des Symbols "**OFF**" und der laufenden **C4-Symbole** auf dem Display für ca. 20 Sekunden signalisiert, gefolgt von einem akustischen Signal (5 lange Töne).

## ÜBERSICHT DER VOREINGESTELLTEN PROGRAMME

Programm	Angezeigtes Symbol auf dem Display	Temperatur	Zeit
Standardeinstellungen	alle Symbole sind eingeschaltet	180 °C	15 min.
Fisch		160 °C	15 min.
Muffin		160 °C	30 min.
Hähnchenschenkel		185 °C	40 min.
Pommes frites		200 °C	18 min.
Getrocknetes Fleisch		65 °C	6 Stunden.
Getrocknete Pilze und Früchte		50 °C	2 Std.
Ganzes Huhn		200 °C	40 min.
Steak		200 °C	10 min.
Krabben		160 °C	12 min.
Gemüse		185 °C	12 min.
Jogurt		43 °C (fest)	8 Stunden.
Entfrostern		40 °C (fest)	35 min.



## Warnung:

**Tauchen Sie die Fritteuse niemals in Wasser ein, reinigen Sie sie nicht unter fließendem Wasser und geben Sie sie nicht in die Spülmaschine.**

- Verwenden Sie ein weiches, mit lauwarmem Wasser angefeuchtetes Tuch, um die Außenseite der Fritteuse zu reinigen. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs-, Verdünnungs- oder Lösungsmittel, da sonst die Oberfläche der Fritteuse beschädigt werden kann.
- Schalten Sie die Fritteuse vor jeder Reinigung aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie mindestens 30 Minuten lang abkühlen.
- **Seien Sie besonders vorsichtig bei der Reinigung der Oberseite der Fritteuse (Display), die anfälliger für Kratzer ist.**
- Die Fritteuse und ihr Netzkabel sind nicht spülmaschinenfest.
- Der Frittierkorb **C1** (einschließlich des Griffs **C5**), der Frittierrost **C2** und seine vier Silikonfüße **C4** sind spülmaschinenfest.
- Zum Abwaschen des Frittierkorbs **C1** und des Frittiergitters **C2** nach dem normalen Betrieb sind keine Waschmittel oder andere Reinigungsmittel erforderlich. Die Oberfläche besteht aus einer hochgradig antihaftbeschichteten Oberfläche, und zum Reinigen genügt warmes Wasser, gefolgt von einem perfekten Abwischen mit einem nassen und dann trockenen Schwamm.



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



## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Abacus Electric, s.r.o. erklärt hiermit, dass das Produkt SALENTE AirFit die Anforderungen der für diese Art von Geräten geltenden Normen und Vorschriften erfüllt. Den vollständigen Text der Konformitätserklärung finden Sie unter <http://ftp.salente.cz/ce>.

**Importeur / Produzent**

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Tschechische Republik

Made in P.R.C.

Copyright © Abacus Electric, s.r.o.

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

Alle Rechte vorbehalten.

Design und Aussehen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

## Indice dei contenuti

CASA.....	90
LA VERSIONE PIÙ AGGIORNATA DEL MANUALE D'USO.....	90
AVVERTENZE E ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	90
CONTENUTO DELL'IMBALLAGGIO.....	93
DESCRIZIONE DELLE PARTI.....	93
SPECIFICHE.....	96
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	96
SERVIZIO.....	97
PANORAMICA DEI PROGRAMMI PREIMPOSTATI.....	101
PULIZIA.....	102

- Prima di mettere in funzione il prodotto, leggere attentamente l'intero manuale d'uso fino alla fine, anche se si ha familiarità con l'uso di un prodotto simile in passato.
- Conservare il presente manuale d'uso per future consultazioni: è parte integrante del prodotto e può contenere importanti istruzioni per la messa in funzione, il funzionamento e la cura del prodotto.
- Assicurarsi che le persone che utilizzeranno il prodotto leggano il presente manuale d'uso.
- Se regalate, donate o vendete questo prodotto ad altri, consegnate loro questo manuale d'uso insieme al prodotto e ricordate loro di leggerlo.
- Durante il periodo di garanzia, si consiglia di conservare l'imballaggio originale del prodotto: in questo modo il prodotto sarà protetto al meglio in caso di trasporto.

**LA VERSIONE PIÙ AGGIORNATA DEL MANUALE D'USO**

A causa delle continue innovazioni dei prodotti Salente e dei cambiamenti legislativi, è sempre possibile trovare la versione più aggiornata del presente manuale d'uso sul sito web [www.salente.eu](http://www.salente.eu) o semplicemente scansionando il codice QR riportato di seguito con il proprio telefono cellulare:

**AVVERTENZE E ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

- Utilizzare il prodotto solo come specificato in questo manuale d'uso.
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e che ne comprendano i potenziali pericoli.
- Disimballare il prodotto con cura e fare attenzione a non gettare via nessuna parte del materiale di imballaggio prima di aver trovato tutti i componenti del prodotto.
- Rimuovere tutti gli imballaggi e i materiali di marketing dal prodotto prima del primo utilizzo.
- Prestare particolare attenzione se il prodotto viene utilizzato in presenza di bambini. Posizionare sempre il prodotto fuori dalla loro portata. I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con il prodotto.
- Non permettere che il prodotto venga utilizzato come giocattolo.
- Installare sempre il prodotto in un luogo piano, duro, asciutto e stabile.
- Non collocare mai il prodotto su superfici inclinate.

- Il prodotto è progettato per l'uso in case, uffici e aree simili. Non utilizzarlo per scopi commerciali, medici o di altro tipo.
- Il prodotto non è destinato al funzionamento continuo.
- Questo prodotto è progettato per l'uso in interni, non utilizzarlo all'aperto.
- Non utilizzare mai accessori non forniti o non destinati a questo prodotto.
- Prima di ogni utilizzo, accertarsi che l'accessorio selezionato non sia danneggiato. Non utilizzare mai il prodotto con accessori danneggiati.
- Non riparare mai il prodotto da soli e non apportarvi alcuna modifica! Affidare tutte le riparazioni e le regolazioni di questo prodotto a un'azienda/servizio professionale. La manomissione del prodotto durante il periodo di validità della garanzia comporta il rischio di perdere i benefici della stessa.
- Non scuotere il prodotto e assicurarsi che non cada a terra.
- Non utilizzare mai il prodotto se non funziona correttamente, se è caduto a terra e si è danneggiato o se è caduto in acqua. In questo caso, è bene che la riparazione venga effettuata da un'azienda/servizio professionale.
- Utilizzare e conservare il prodotto lontano da gas esplosivi, sostanze infiammabili, combustibili e volatili (solventi, vernici, adesivi, ecc.).
- Non esporre il prodotto a temperature estreme, alla luce diretta del sole, a un'umidità eccessiva (ad es. bagno, sauna, piscina, ecc.) e non collocarlo in ambienti eccessivamente polverosi.
- Non collocare il prodotto vicino a stufe, fiamme libere o altri apparecchi o attrezzature che sono fonti di calore.
- Non utilizzare il prodotto nel raggio d'azione di un forte campo elettromagnetico (ad es. forno a microonde).
- Non collocare il prodotto o i suoi accessori sopra o vicino a un fornello elettrico o a gas o sul bordo di un tavolo o di un piano di lavoro della cucina.
- Non utilizzare il prodotto per scopi diversi da quelli per cui è stato concepito.
- Non spruzzare o sciacquare il prodotto con acqua o altri liquidi, né immergerlo in acqua o altri liquidi, anche solo parzialmente.
- Se il prodotto cade in acqua, non utilizzarlo in nessun caso e consegnarlo a un centro di assistenza autorizzato per un controllo.
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni causati da un uso improprio dell'apparecchio e dei suoi accessori.
- Non utilizzare il prodotto per riporre oggetti e assicurarsi che nessun altro oggetto sia appoggiato sul prodotto quando lo si ripone.
- Mantenere il prodotto pulito. Per la pulizia, seguire le istruzioni riportate nel capitolo Pulizia e manutenzione.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano sorvegliati. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono stare lontani dal prodotto.

- Pulire sempre le superfici del prodotto che entrano in contatto con gli alimenti o i prodotti alimentari seguendo le istruzioni contenute in questo manuale d'uso.
- Prima di collegare il prodotto a una presa di corrente, accertarsi che il voltaggio indicato sulla targhetta del prodotto corrisponda a quello della presa di corrente.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima di utilizzare il prodotto.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione intorno al prodotto.
- Non collegare o scollegare il cavo di alimentazione del prodotto dalla presa elettrica con le mani bagnate.
- Assicurarsi che la forcella del cavo di alimentazione non entri in contatto con umidità, acqua o altri liquidi. Se ciò dovesse ancora accadere, asciugare accuratamente la forchetta prima di utilizzarla nuovamente.
- Non scollegare il prodotto dalla presa di corrente tirando il cavo di alimentazione. Si potrebbero verificare danni al cavo di alimentazione o alla presa elettrica. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente tirando la spina.
- Non collocare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda oltre il bordo del tavolo e non tocchi superfici calde o oggetti appuntiti.
- Pulire sempre il cavo di alimentazione solo con un panno asciutto, non lavarlo mai con acqua.
- Spegner e scollegare sempre il prodotto quando non viene utilizzato, quando viene lasciato incustodito e prima di effettuare operazioni di pulizia, manutenzione o stoccaggio.
- Mantenere il cavo di alimentazione asciutto.
- Collegare il prodotto solo a una presa di corrente correttamente collegata a terra.
- Non collegare il prodotto a una prolunga.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire da un centro di assistenza qualificato per evitare situazioni pericolose. È vietato utilizzare il prodotto con un cavo di alimentazione danneggiato.
- Questo prodotto non è destinato a essere controllato da un programmatore, da un interruttore orario esterno o da un telecomando.
- Spegner sempre il prodotto e scollegarlo dalla presa di corrente dopo l'uso.
- Non utilizzare il prodotto in prossimità di materiali infiammabili come strofinacci, tende, tendaggi, ecc.
- Non utilizzare il prodotto in prossimità di oggetti o superfici che possono essere danneggiati dal vapore (ad es. pareti, carta da parati, quadri, armadietti sospesi, scaffali, ecc.)
- Quando il prodotto è in funzione, la temperatura di alcune superfici può essere più elevata. Non toccare le superfici riscaldate del prodotto o dei suoi accessori per non rischiare di bruciarsi.

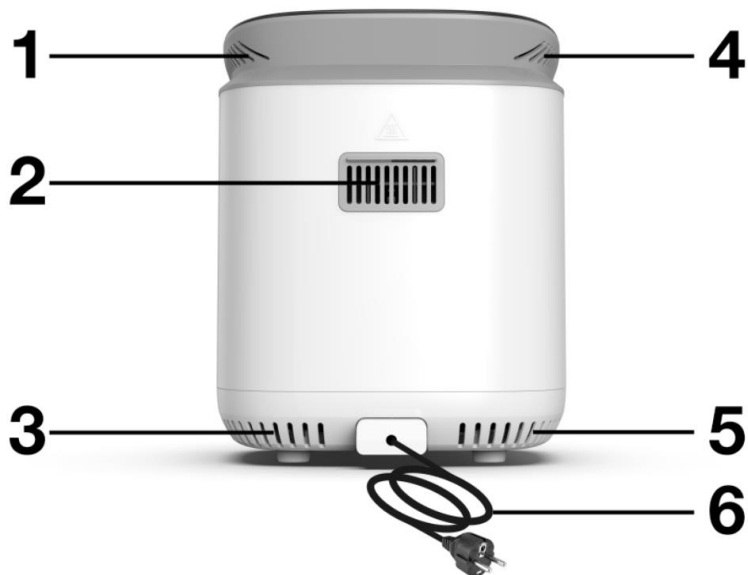
- Durante il funzionamento, è necessario lasciare uno spazio libero di almeno 15 cm su tutti i lati del prodotto per garantire una sufficiente circolazione dell'aria.
- Non coprire le aperture di ventilazione del prodotto.

## CONTENUTO DELL'IMBALLAGGIO

- Friggitrice ad aria calda
- Cestino per friggere
- Griglia per friggere
- Istruzioni per l'uso

## DESCRIZIONE DELLE PARTI



**B**

- 1) Foro di ingresso dell'aria
- 2) Foro di uscita dell'aria
- 3) Foro di uscita dell'aria

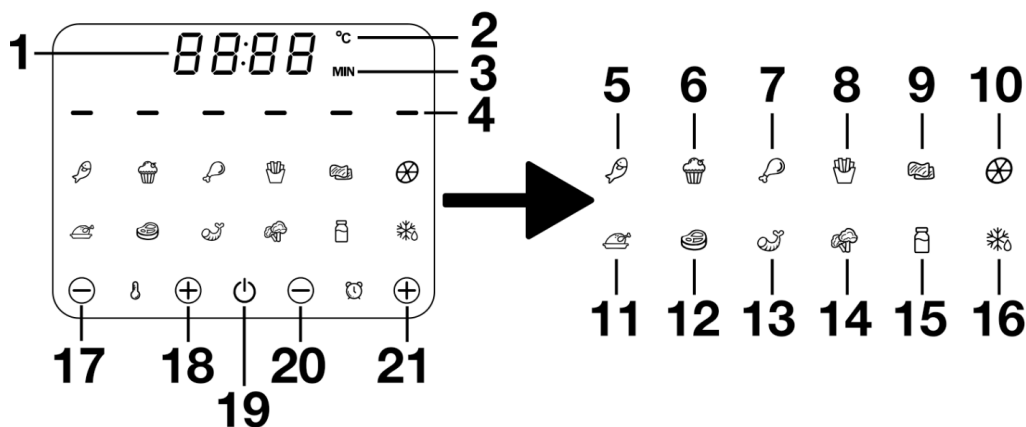
- 4) Foro di ingresso dell'aria
- 5) Foro di uscita dell'aria
- 6) Cavo di alimentazione

**C**

- 1) Cestino per friggere
- 2) Griglia per friggere
- 3) Impugnatura della griglia di frittura

- 4) Piede in silicone
- 5) Maniglia del cestello per friggere

# D



- 1) Indicatore della temperatura impostata o del tempo impostato e di funzionamento o dello spegnimento della friggitrice ("OFF")
- 2) Indicatore dell'unità di temperatura in °C
- 3) Indicatore dell'unità di tempo in minuti
- 4) Indicatore di avanzamento del programma
- 5) Selettore e indicatore del programma di preparazione del pesce
- 6) Selettore e indicatore del programma Muffin
- 7) Selettore e indicatore di programma per le cosce di pollo
- 8) Selettore e indicatore di programma per la preparazione di patatine fritte
- 9) Selettore e indicatore di programma per carni essiccate
- 10) Selettore e indicatore del programma di essiccazione di funghi e frutta

- 11) Selettore e indicatore di programma per la cottura di un pollo intero
- 12) Selettore e indicatore del programma bistecca
- 13) Selettore e indicatore del programma per gamberetti
- 14) Selettore e indicatore del programma di preparazione delle verdure
- 15) Selettore e indicatore del programma di yogurt
- 16) Selettore e indicatore del programma di sbrinamento
- 17) Quadrante di riduzione della temperatura
- 18) Quadrante di aumento della temperatura
- 19) Interruttore principale
- 20) Selettore di riduzione del tempo
- 21) Selettore dell'estensione temporale

## SPECIFICHE

- 12 programmi preimpostati
- Impostazioni di temperatura da 80 a 200 °C
- Possibilità di impostare il tempo di cottura nell'intervallo 1-60 minuti
- Volume del cestello di frittura: 3,5 l
- Elemento riscaldante in acciaio inox (materiale S304)
- Protezione contro il surriscaldamento
- Certificazione LFGB per un contatto sicuro della superficie della bilancia con gli alimenti
- Certificazione CE, RoHS
- Tensione nominale: 220-240 V
- Frequenza nominale: 50/60 Hz
- Potenza nominale in ingresso: 1500 W
- Classe di protezione (contro le scosse elettriche): I
- Rumore: 65 dB(A)
- Dimensioni (l × h × h): 25,2 × 33,7 × 31,8 cm
- Peso: 3,97 kg

Il valore di emissione sonora dichiarato di questo apparecchio è di 65 dB(A), ovvero il livello di potenza sonora A rispetto a una potenza sonora di riferimento di 1 pW.

### Grado di protezione contro le scosse elettriche:

Classe I - La protezione contro le scosse elettriche è garantita da un isolamento di base e dal collegamento delle parti inanimate dell'apparecchio al conduttore di protezione della rete.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Prima del primo utilizzo, estrarre il cestello di frittura **C1** tirandolo verso di sé con la maniglia **C5** e tirandolo verso l'alto con la maniglia **C3** per estrarre la griglia di frittura **C2** con i quattro piedini in silicone **C4**.
2. Lavare accuratamente il tutto con acqua calda utilizzando un detersivo neutro per piatti, quindi risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare liberamente o passare un panno da cucina.
3. Inserire nuovamente la griglia di frittura **C2** con i quattro piedini in silicone **C4** nel cestello di frittura **C1** e farla scorrere nella friggitrice utilizzando la maniglia **C5**.
4. La friggitrice è ora pronta per l'uso.

Tutti i componenti **C1**, **C2**, **C4** e l'impugnatura **C5** sono lavabili in lavastoviglie.

## SERVIZIO

1. Inserire la spina del cavo di alimentazione del **B6** in una presa di corrente.
2. Viene emesso un breve segnale acustico e sul display si accende la spia dell'interruttore principale **D19**. La spia è accesa in modo permanente quando il cavo di alimentazione è collegato a una presa di corrente.
3. Estrarre il cestello **C1** tirando verso di sé la maniglia **C5**. Per motivi di sicurezza, la spia **D19** si spegne in modo che la friggitrice non possa essere avviata senza il cestello inserito.
4. Inserire gli ingredienti desiderati nel cestello **C1**, rispettando il livello di riempimento massimo consentito, contrassegnato dalla scritta "MAX" sul lato interno del cestello.
5. Far scorrere il cestello di frittura nella friggitrice.
6. Viene emesso un breve segnale acustico, mentre tutte le spie del display si accendono brevemente.
7. In seguito, rimane accesa solo la spia **D19** sull'interruttore principale e la friggitrice è pronta per l'uso in una delle due modalità descritte di seguito.

## ATTENZIONE:

- Quando si maneggia il cestello di frittura durante e dopo la cottura, tenerlo solo per l'impugnatura C5, altrimenti c'è il rischio di ustioni.
- Non toccare mai il cestello C1 o l'interno della friggitrice durante o dopo la cottura, perché sono molto caldi!
- Non versare olio o altri liquidi nella friggitrice.
- Fare attenzione a non scottarsi con il vapore caldo quando si maneggia il cestello di cottura C1 durante o dopo la cottura.
- **!!! Posizionare il cestello di frittura solo su un tappetino resistente al calore (è molto caldo)!!!**
- **!!! Non utilizzare mai carta da forno o pellicola per alimenti nella friggitrice (rischio di incendio)!!!**

## CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE:

- Se si dispone di alimenti a strati, si consiglia di girarli o scuoterli durante la cottura per garantire una cottura più uniforme.
- Quando si preparano le verdure, si consiglia di asciugarle con cura per non prolungare inutilmente i tempi di cottura o ridurre la cottura.

## Preparazione degli alimenti in modalità manuale:

In modalità manuale, è possibile impostare il tempo e la temperatura di cottura. Il display funziona anche come pannello di controllo a sfioramento, per cui basta un semplice tocco sul simbolo desiderato.

1. Toccare la spia dell'interruttore principale **D19**.
2. Il display visualizza alternativamente una temperatura di 180 °C e un tempo di 15 minuti (se non viene effettuata alcuna selezione, il display si spegne automaticamente dopo 20 secondi e viene visualizzato solo l'indicatore dell'interruttore principale **D19**).
3. Si può cambiare prima e durante la cottura:
  - da 180 °C a un valore compreso nell'intervallo 80-200 °C e con incrementi di 5 °C, toccando gli indicatori di variazione della temperatura meno(**D17**) o più(**D18**). Per scorrere i valori più velocemente, è necessario tenere il dito sul simbolo.
  - da 15 minuti a un valore compreso nell'intervallo 1-60 minuti e con incrementi di 1 minuto, toccando gli indicatori di cambio orario meno(**D20**) o più(**D21**). Per scorrere i valori più velocemente, è necessario tenere il dito sul simbolo.
4. È quindi possibile avviare la cottura toccando l'indicatore dell'interruttore principale **D19**.
5. L'avanzamento della cottura è indicato sul display dai simboli **D4** in corso e dalla visualizzazione simultanea e alternata della temperatura impostata e del tempo trascorso.
6. Anche durante la cottura è possibile modificare la temperatura impostata o il tempo rimanente toccando gli indicatori di variazione della temperatura meno(**D17**) o più(**D18**) o di variazione del tempo meno(**D20**) o più(**D21**). Per scorrere i valori più velocemente, è necessario tenere il dito sul simbolo.
7. Durante la cottura, è possibile controllare il grado di cottura del cibo estraendo il cestello di frittura. Il conto alla rovescia del tempo di cottura si interrompe automaticamente e l'intero display si spegne. La cottura riprende e il display si accende quando si rimette il cestello nella friggitrice. Il tempo massimo per continuare la cottura dopo aver rimosso il cestello di frittura mentre il programma è in corso è di 60 minuti.
8. La cottura può essere interrotta prematuramente toccando l'indicatore dell'interruttore principale **D19**, oppure arrestata automaticamente allo scadere del tempo impostato.
9. La fine della cottura è segnalata dalla visualizzazione del simbolo "**OFF**" e dei simboli **C4** in corso sul display per circa 20 secondi, seguita da un segnale acustico (5 bip lunghi).

## Preparazione degli alimenti in modalità completamente automatica:

Nella modalità completamente automatica, è possibile utilizzare uno dei 12 programmi preimpostati (vedi sotto), in cui il tempo e la temperatura di cottura sono preimpostati dalla fabbrica. Il display funziona anche come pannello di controllo a sfioramento, per cui basta un semplice tocco sul simbolo desiderato.

1. Toccare la spia dell'interruttore principale **D19**.
2. Il display visualizza alternativamente una temperatura di 180 °C e un tempo di 15 minuti (se non viene effettuata alcuna selezione, il display si spegne automaticamente dopo 20 secondi e viene visualizzato solo l'indicatore dell'interruttore principale **D19**).
3. A questo punto è possibile selezionare uno dei 12 programmi preimpostati entro questi 20 secondi semplicemente toccando il suo simbolo, che lampeggerà (uno dei simboli **D5-D16**).
4. È quindi possibile avviare la cottura toccando l'indicatore dell'interruttore principale **D19**.
5. Si può cambiare prima e durante la cottura:
  - da 180 °C a un valore compreso nell'intervallo 80-200 °C e con incrementi di 5 °C toccando gli indicatori di variazione della temperatura meno (**D17**) o più (**D18**). Le uniche eccezioni sono i programmi per la preparazione di carne secca e per l'essiccazione di funghi e verdure, in cui l'intervallo di temperatura è limitato a 30-80 °C, e i programmi per la preparazione dello yogurt e per lo scongelamento, in cui le temperature sono fissate in fabbrica e non possono essere modificate (vedere la tabella seguente). Per scorrere i valori più velocemente, è necessario tenere il dito sul simbolo.
  - da 15 minuti a un valore compreso nell'intervallo 1-60 minuti e con incrementi di 1 minuto, toccando gli indicatori di cambio orario meno (**D20**) o più (**D21**). Le uniche eccezioni sono i programmi per lo yogurt, la carne essiccata e l'essiccazione di funghi e verdure, per i quali l'intervallo è limitato a 2-24 ore con incrementi di 30 minuti. Per scorrere i valori più velocemente, è necessario tenere il dito sul simbolo.
6. È quindi possibile avviare la cottura toccando l'indicatore dell'interruttore principale **D19**.
7. L'avanzamento della cottura è indicato sul display dai simboli **D4** in corso, dal simbolo lampeggiante del programma selezionato (uno dei simboli **D5-D16**) e dalla visualizzazione simultanea e alternata della temperatura impostata e del tempo trascorso.
8. Anche durante la cottura è possibile modificare la temperatura impostata o il tempo rimanente toccando gli indicatori di variazione della temperatura meno (**D17**) o più (**D18**) o di variazione del tempo meno (**D20**) o più (**D21**). Per scorrere i valori più velocemente, è necessario tenere il dito sul simbolo.

9. Durante la cottura, è possibile controllare il grado di cottura del cibo estraendo il cestello di frittura. Il conto alla rovescia del tempo di cottura si interrompe automaticamente e l'intero display si spegne. La cottura riprende e il display si accende quando si rimette il cestello nella friggitrice. Il tempo massimo per continuare la cottura dopo aver rimosso il cestello di frittura mentre il programma è in corso è di 60 minuti.
10. La cottura può essere interrotta prematuramente toccando l'indicatore dell'interruttore principale **D19**, oppure arrestata automaticamente allo scadere del tempo impostato.
11. La fine della cottura è segnalata dalla visualizzazione del simbolo "**OFF**" e dei simboli **C4** in corso sul display per circa 20 secondi, seguita da un segnale acustico (5 bip lunghi).

## PANORAMICA DEI PROGRAMMI PREIMPOSTATI

Programma	Simbolo visualizzato sul display	Temperatura	Tempo
Impostazioni predefinite	Tutte le icone sono accese	180 °C	15 min.
Pesce		160 °C	15 min.
Muffin		160 °C	30 min.
Coscia di pollo		185 °C	40 min.
Patatine fritte		200 °C	18 min.
Carne essicata		65 °C	6 ore.
Funghi e frutta secca		50 °C	2 ore.
Pollo intero		200 °C	40 min.
Steak		200 °C	10 min.
Gamberi		160 °C	12 min.
Verdure		185 °C	12 min.
Jogurt		43 °C (fisso)	8 ore.
Sbrinamento		40 °C (fisso)	35 min.

**Attenzione:**

**Non immergere mai la friggitrice in acqua, né pulirla sotto l'acqua corrente o metterla in lavastoviglie.**

- Per pulire l'esterno della friggitrice, utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida. Non utilizzare detergenti aggressivi, diluenti o solventi, altrimenti la superficie della friggitrice potrebbe danneggiarsi.
- Prima di qualsiasi operazione di pulizia, spegnere e scollegare sempre la friggitrice e lasciarla raffreddare per almeno 30 minuti.
- **Prestare particolare attenzione alla pulizia della parte superiore della friggitrice (display), più soggetta a graffi.**
- La friggitrice e il cavo di alimentazione non sono lavabili in lavastoviglie.
- Il cestello **C1** (compreso il manico **C5**), la griglia **C2** e i quattro piedini in silicone **C4** sono lavabili in lavastoviglie.
- Per lavare il cestello di frittura **C1** e la griglia di frittura **C2** dopo il normale funzionamento non sono necessari detergenti o altri agenti pulenti. La superficie è altamente antiaderente e per lavarla è sufficiente acqua calda seguita da una perfetta passata con una spugna bagnata e poi asciutta.



**Smaltimento:** Se il foglio informativo, l'imballaggio o l'etichetta del prodotto contengono il simbolo del bidone barrato, significa che nell'Unione Europea tutti i prodotti elettrici ed elettronici, le pile e gli accumulatori contrassegnati in questo modo devono essere collocati in contenitori per rifiuti differenziati alla fine del loro ciclo di vita. Non smaltire questi prodotti nei rifiuti urbani non differenziati.

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**

Abacus Electric, s.r.o. dichiara che il prodotto SALENTE AirFit soddisfa i requisiti delle norme e dei regolamenti applicabili a questo tipo di apparecchiature. Il testo completo della Dichiarazione di conformità è disponibile all'indirizzo <http://ftp.salente.cz/ce>.

**Importatore / Produttore**

Abacus Electric, s.r.o.

Planá 2, 370 01, Repubblica Ceca

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

Tutti i diritti riservati.

Il design e l'aspetto sono soggetti a modifiche senza preavviso.

## Kazalo vsebine

DOMOV .....	105
NAJNOVEJŠO RAZLIČICO UPORABNIŠKEGA PRIROČNIKA. ....	105
VARNOSTNA OPOZORILA IN NAVODILA .....	105
VSEBINA EMBALAŽE .....	108
OPIS DELOV .....	108
SPECIFIKACIJE .....	111
PRED PRVO UPORABO .....	111
STORITEV.....	112
PREGLED PREDNASTAVLJENIH PROGRAMOV .....	115
ČIŠČENJE.....	116

- Preden začnete uporabljati ta izdelek, natančno preberite celoten uporabniški priročnik do konca, tudi če ste v preteklosti že uporabljali podoben izdelek.
- Ta uporabniški priročnik shranite za poznejšo uporabo - je sestavni del izdelka in lahko vsebuje pomembna navodila za zagon, delovanje in nego izdelka.
- Poskrbite, da bodo drugi uporabniki, ki bodo uporabljali ta izdelek, prebrali ta uporabniški priročnik.
- Če ta izdelek podarite, podarite ali prodate drugim, jim skupaj z njim izročite ta uporabniški priročnik in jih opozorite, naj ga preberejo.
- Priporočamo, da v garancijskem obdobju shranite originalno embalažo izdelka - tako bo izdelek pri prevozu najbolje zaščiten.

**NAJNOVEJŠO RAZLIČICO UPORABNIŠKEGA PRIROČNIKA.**

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

**VARNOSTNA OPOZORILA IN NAVODILA**

- Izdelek uporabljajte le, kot je določeno v tem uporabniškem priročniku.
- Ta izdelek lahko uporabljajo otroci, stari 8 let in več, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so bile poučene o varni uporabi naprave in razumejo morebitne nevarnosti.
- Izdelek skrbno razpakirajte in pazite, da ne zavržete nobenega dela embalaže, preden ne najdete vseh sestavnih delov izdelka.
- Pred prvo uporabo z izdelka odstranite vso embalažo in tržno gradivo.
- Če izdelek uporabljate v bližini otrok, bodite še posebej previdni. Izdelek vedno postavite izven njihovega dosega. Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z izdelkom.
- Izdelka ne smete uporabljati kot igračo.
- Izdelek vedno namestite na ravnem, trdem, suhem in stabilnem mestu.
- Izdelka nikoli ne postavljajte na nagnjene površine.
- Izdelek je namenjen uporabi v domovih, pisarnah in podobnih prostorih. Ne uporabljajte ga v komercialne, medicinske ali druge namene.

- Izdelek ni namenjen neprekinjenemu delovanju.
- Ta izdelek je namenjen uporabi v zaprtih prostorih, ne uporabljajte ga na prostem.
- Nikoli ne uporabljajte dodatkov, ki niso priloženi temu izdelku ali zanj niso namenjeni.
- Pred vsako uporabo se prepričajte, da izbrana dodatna oprema ni poškodovana. Izdelka nikoli ne uporabljajte s poškodovanimi dodatki.
- Nikoli ne popravljajte izdelka sami ali ga kakor koli spreminjajte! Vsa popravila in prilagoditve tega izdelka zaupajte strokovnemu podjetju/servisu. Če v času veljavnosti garancije posegate v izdelek, tvegate izgubo garancijskih ugodnosti.
- Izdelka ne tresite in pazite, da ne pade na tla.
- Izdelka nikoli ne uporabljajte, če ne deluje pravilno, če je padel na tla in se poškodoval ali če je padel v vodo. V tem primeru ga dajte popraviti strokovnemu podjetju/storitvi.
- Izdelek uporabljajte in shranjujte stran od eksplozivnih plinov, vnetljivih, gorljivih in hlapljivih snovi (topila, barve, lepila itd.).
- Izdelka ne izpostavljajte ekstremnim temperaturam, neposredni sončni svetlobi, prekomerni vlažnosti (npr. kopalnica, savna, bazen itd.) in ga ne postavljajte v preveč prašna okolja.
- Izdelka ne postavljajte v bližino grelnikov, odprtega ognja ali drugih naprav ali opreme, ki so vir toplote.
- Izdelka ne uporabljajte v območju močnega elektromagnetnega polja (npr. mikrovalovna pečica).
- Izdelka ali njegove dodatne opreme ne postavljajte na električni ali plinski štedilnik ali v njegovo bližino ali na rob mize ali kuhinjske delovne plošče.
- Izdelka ne uporabljajte za druge namene, kot je namenjen.
- Izdelka ne pršite, ne spirajte z vodo ali drugo tekočino in ga ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino niti delno.
- Če izdelek pade v vodo, ga v nobenem primeru ne uporabljajte in ga predajte v pregled pooblaščenemu servisnemu centru.
- Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki bi nastala zaradi nepravilne uporabe naprave in njene dodatne opreme.
- Izdelka ne uporabljajte za shranjevanje predmetov in poskrbite, da med shranjevanjem na izdelek ne položite drugih predmetov.
- Izdelek ohranjajte čist. Pri čiščenju upoštevajte navodila v poglavju Čiščenje in vzdrževanje.
- Čiščenje in vzdrževanje s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so stari vsaj 8 let in pod nadzorom. Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo uporabljati izdelka.
- Površine izdelka, ki pridejo v stik s hrano ali živili, vedno očistite v skladu z navodili v tem uporabniškem priročniku.

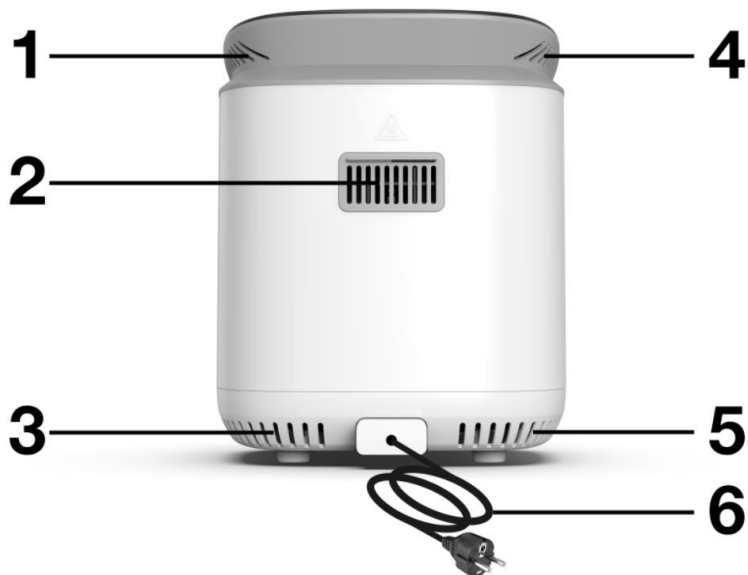
- Pred priključitvijo izdelka na električno vtičnico se prepričajte, da se napetost na tablici z nazivom izdelka ujema z napetostjo v vaši električni vtičnici.
- Pred uporabo izdelka popolnoma odvijte napajalni kabel.
- Napajalnega kabla ne ovijte okoli izdelka.
- Napajalnega kabla izdelka ne priključujte ali izključujte iz električne vtičnice z mokrimi rokami.
- Prepričajte se, da vilica napajalnega kabla ne pride v stik z vlago, vodo ali drugimi tekočinami. Če se to še vedno dogaja, vilice pred ponovno uporabo skrbno osušite.
- Izdelka ne odklopite iz vtičnice z vlečenjem napajalnega kabla. Lahko pride do poškodbe napajalnega kabla ali električne vtičnice. Napajalni kabel izklopite iz vtičnice tako, da izvlečete vtič.
- Na napajalni kabel ne postavljajte težkih predmetov. Prepričajte se, da napajalni kabel ne visi čez rob mize ali se dotika vročih površin ali ostrih predmetov.
- Napajalni kabel vedno čistite samo s suho krpo, nikoli ga ne umivajte z vodo.
- Izdelek vedno izklopite in izvlecite iz električnega omrežja, kadar ga ne uporabljate, kadar ga pustite brez nadzora ter pred čiščenjem, vzdrževanjem ali skladiščenjem.
- Napajalni kabel naj bo suh.
- Izdelek priključite le na ustrezno ozemljeno vtičnico.
- Izdelka ne priključite na podaljšek.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga dajte zamenjati v usposobljenem servisnem centru, da se izognete nevarni situaciji. Prepovedano je uporabljati izdelek s poškodovanim napajalnim kablom.
- Ta izdelek ni namenjen krmiljenju s programatorjem, zunanjim časovnim stikalom ali daljinskim upravljalnikom.
- Po uporabi izdelek vedno izklopite in izključite iz vtičnice.
- Izdelka ne uporabljajte v bližini vnetljivih materialov, kot so kuhinjske brisače, zavese, prekrivala itd.
- Izdelka ne uporabljajte v bližini predmetov ali površin, ki jih para lahko poškoduje (npr. sten, tapet, slik, visečih omar, polic itd.).
- Ko izdelek deluje, je lahko temperatura nekaterih njegovih površin višja. Ne dotikajte se segretyh površin izdelka ali njegove dodatne opreme, sicer se lahko opečete.
- Med delovanjem mora biti na vseh straneh izdelka vsaj 15 cm prostega prostora, da se zagotovi zadostno kroženje zraka.
- Ne zakrivajte prezračevalnih odprtin izdelka.

## VSEBINA EMBALAŽE

- Friteza za vroč zrak
- Košara za cvrtje
- Rešetka za cvrtje
- Navodila za uporabo

## OPIS DELOV



**B**

- 1) Odprtina za dovod zraka
- 2) Odprtina za izpust zraka
- 3) Odprtina za izpust zraka

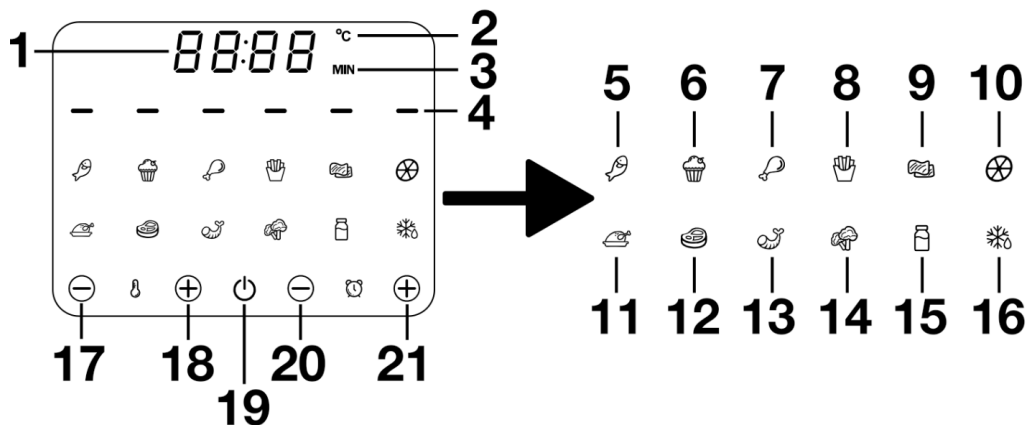
- 4) Odprtina za dovod zraka
- 5) Odprtina za izpust zraka
- 6) Napajalni kabel

**C**

- 1) Košara za cvrtje
- 2) Rešetka za cvrtje
- 3) Oprijem rešetke za cvrtje

- 4) Silikonsko stopalo
- 5) Ročaj košare za cvrtje

# D



1) Indikator nastavljene temperature ali nastavljenega in delujočega časa ali izklopa cvrtnika ("OFF")

2) Indikator enote temperature v °C

3) Indikator časovne enote v minutah

4) Kazalnik napredka programa

5) Izbirnik in indikator programa za pripravo rib

6) Izbirnik in indikator programa za mafine

7) Izbirnik in indikator programa za piščančje noge

8) Selektor in indikator programa za pripravo ocvrtega krompirčka

9) Izbirnik in indikator programa za suho meso

10) Izbirnik in indikator programa za sušenje gob in sadja

11) Izbirnik in indikator programa za kuhanje celega piščanca

12) Izbirnik in indikator programa Steak

13) Izbirnik in indikator programa za kozice

14) Izbirnik in indikator programa za pripravo zelenjave

15) Izbirnik in indikator programa za jogurt

16) Izbirnik in indikator programa odmrzovanja

17) Številka za zmanjšanje temperature

18) Številka za povečanje temperature

19) Glavno stikalo

20) Izbirnik za skrajšanje časa

21) Izbirnik časovnega podaljška

## SPECIFIKACIJE

- 12 prednastavljenih programov
- Nastavitve temperature od 80-200 °C
- Možnost nastavitve časa kuhanja v razponu 1-60 minut
- Prostornina košare za cvrtje: 3,5 l
- grelni element iz nerjavečega jekla (material S304)
- Zaščita pred pregrevanjem
- Certifikat LFGB za varen stik površine tehtnice z živili
- Certificiranje CE, RoHS
- Nazivna napetost: 220-240 V
- Nazivna frekvenca: 50/60 Hz
- Nazivna vhodna moč: 1500 W
- Zaščitni razred (pred električnim udarom): I
- Hrup: 65 dB(A)
- Dimenzije (š × v × h): 25,2 × 33,7 × 31,8 cm
- Teža: 3,97 kg

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

### Stopnja zaščite pred električnim udarom:

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

## PRED PRVO UPORABO

1. Pred prvo uporabo izvlecite košaro za cvrtje **C1** tako, da jo z ročajem **C5** potegnete proti sebi in jo z ročajem **C3** potegnete navzgor, da s štirimi silikonskimi nogicami **C4** izvlečete mrežo za cvrtje **C2**.
2. Vse temeljito operite s toplo vodo z nevtralnimi detergenti za pomivanje posode, nato sperite s čisto vodo in pustite, da se prosto posuši, ali obrišite s kuhinjsko brisačo.
3. Mrežo za cvrtje **C2** s štirimi silikonskimi nogicami **C4** vstavite nazaj v košaro za cvrtje **C1** in jo z ročajem **C5** potisnite nazaj v cvrtnik.
4. Friteza je zdaj pripravljena za uporabo.

Vse zgoraj omenjene dele **C1**, **C2**, **C4**, vključno z ročajem **C5**, je mogoče pomivati v pomivalnem stroju.

## STORITEV

1. Vtič napajalnega kabla **B6** vtaknite v električno vtičnico.
2. Zasišal se bo kratek zvočni signal, na zaslonu pa bo zasvetila lučka glavnega stikala **D19**. Ko je napajalni kabel priključen v električno vtičnico, indikatorna lučka stalno sveti.
3. Košaro za cvrtje **C1** izvlecite tako, da potegnete ročaj **C5** proti sebi. Iz varnostnih razlogov bo lučka **D19** ugasnila, tako da cvrtnika ne bo mogoče zagnati brez vstavljenih košare.
4. V košarico **C1** vstavite zelene sestavine in upoštevajte najvišjo dovoljeno stopnjo polnjenja, ki je označena z oznako "MAX" na notranji strani košarice.
5. Košarico za cvrtje potisnite nazaj v cvrtnik.
6. Zasišal se bo kratek zvočni signal, vse luči na zaslonu pa se bodo na kratko prižgale.
7. Nato na glavnem stikalu sveti le lučka **D19** in cvrtnik je pripravljen za uporabo v enem od dveh spodaj opisanih načinov.

## OPOZORILO:

- Med kuhanjem in po njem držite košaro za cvrtje le za ročaj C5, sicer obstaja nevarnost opeklin.
- Med kuhanjem ali po njem se nikoli ne dotikajte koša za cvrtje C1 ali notranjosti cvrtnika, saj sta zelo vroča!
- V cvrtnik ne vlivajte olja ali drugih tekočin.
- Pri rokovanju s košaro za cvrtje C1 med kuhanjem ali po njem pazite, da se ne opečete z vročo paro.
- **!!! Košarico za cvrtje postavite le na toplotno odporno podlago (je zelo vroča) !!!**
- **!!! Nikoli ne uporabljajte papirja za peko ali folije za živila v cvrtniku (nevarnost požara) !!!**

## NASVETI ZA PRIPRAVO:

- Če živila nalagate po plasteh, priporočamo, da jih med kuhanjem obračate ali stresate, da se enakomerno zapečejo.
- Pri pripravi zelenjave priporočamo, da jo skrbno osušite, da ne bi po nepotrebnem podaljšali časa kuhanja ali zmanjšali mesnatosti.

## Priprava hrane v ročnem načinu:

V ročnem načinu lahko nastavite čas in temperaturo kuhanja. Zaslon deluje tudi kot nadzorna plošča na dotik, zato je potreben le preprost dotik želenega simbola.

1. Dotaknite se indikatorja glavnega stikala **D19**.
2. Na zaslonu se izmenično prikazujeta temperatura 180 °C in čas 15 minut (če ne izberete nobene možnosti, se zaslon po 20 sekundah samodejno izklopi in prikaže se le indikator glavnega stikala **D19**).
3. Spremenite ga lahko pred in med kuhanjem:
  - temperaturo s 180 °C na vrednost v razponu 80-200 °C in v korakih po 5 °C z dotikom indikatorjev spremembe temperature minus(**D17**) ali plus(**D18**). Za hitrejše premikanje po vrednostih morate prst pridržati na simbolu.
  - časa s 15 minut na vrednost v razponu 1-60 minut in v korakih po 1 minuti, tako da se dotaknete kazalnikov za spremembo časa minus(**D20**) ali plus(**D21**). Za hitrejše premikanje po vrednostih morate prst pridržati na simbolu.
4. Kuhanje lahko nato začnete z dotikom indikatorja glavnega stikala **D19**.
5. Potek kuhanja je na zaslonu prikazan s tekočimi simboli **D4** in sočasnim izmeničnim prikazom nastavljenе temperature in pretečenega časa.
6. Nastavljeno temperaturo ali preostali čas lahko spremenite tudi med kuhanjem, tako da se dotaknete indikatorjev spremembe temperature minus(**D17**) ali plus(**D18**) ali spremembe časa minus (**D20**) ali plus(**D21**). Za hitrejše premikanje po vrednostih morate prst pridržati na simbolu.
7. Med kuhanjem lahko pripravljenost hrane preverite tako, da izvlečete košaro za cvrtje. Odštevanje časa kuhanja se samodejno ustavi in celoten zaslon ugasne. Kuhanje se nato nadaljuje in zaslon se prižge, ko je košara za cvrtje ponovno postavljena v cvrtnik. Najdaljši čas za nadaljevanje kuhanja po odstranitvi košare za cvrtje med delovanjem programa je 60 minut.
8. Kuhanje lahko predčasno prekinete z dotikom indikatorja glavnega stikala **D19** ali ga samodejno prekinete po preteku nastavljenega časa.
9. Konec kuhanja se signalizira tako, da se na zaslonu za približno 20 sekund prikažeta simbol"OFF" in simbola **C4**, čemur sledi zvočni signal (5 dolgih piskov).













## Priprava hrane v popolnoma samodejnem načinu:

V popolnoma samodejnem načinu lahko uporabite enega od 12 prednastavljenih programov (glej spodaj), pri katerih sta čas in temperatura kuhanja tovarniško nastavljena. Zaslon deluje tudi kot nadzorna plošča na dotik, zato je potreben le preprost dotik želenega simbola.

1. Dotaknite se indikatorja glavnega stikala **D19**.

2. Na zaslonu se izmenično prikazujeta temperatura 180 °C in čas 15 minut (če ne izberete nobene možnosti, se zaslon po 20 sekundah samodejno izklopi in prikaže se le indikator glavnega stikala **D19**).
3. V teh 20 sekundah lahko izberete katerega koli od 12 prednastavljenih programov tako, da se dotaknete njegovega simbola, ki bo utripal (eden od simbolov **D5-D16**).
4. Kuhanje lahko nato začnete z dotikom indikatorja glavnega stikala **D19**.
5. Spremenite ga lahko pred in med kuhanjem:
  - temperaturo s 180 °C na vrednost v razponu 80-200 °C in v korakih po 5 °C z dotikom indikatorjev spremembe temperature minus (D17) ali plus (D18). Edini izjemi sta programa za pripravo suhega mesa ter sušenje gob in zelenjave, pri katerih je temperaturno območje omejeno na 30-80 °C, ter programa za pripravo jogurta in odmrzovanje, pri katerih so temperature tovarniško določene in jih ni mogoče spreminjati (glej spodnjo preglednico). Za hitrejše premikanje po vrednostih morate prst pridržati na simbolu.
  - časa s 15 minut na vrednost v razponu 1-60 minut in v korakih po 1 minuti, tako da se dotaknete kazalnikov za spremembo časa minus (D20) ali plus (D21). Edine izjeme so programi za jogurt, suho meso ter sušenje gob in zelenjave, pri katerih je razpon omejen na 2-24 ur v 30-minutnih korakih. Za hitrejše premikanje po vrednostih morate prst pridržati na simbolu.
6. Kuhanje lahko nato začnete z dotikom indikatorja glavnega stikala **D19**.
7. Potek kuhanja je na zaslonu prikazan s tekočimi simboli **D4**, utripajočim simbolom izbranega programa (eden od simbolov **D5-D16**) in sočasnim izmeničnim prikazom nastavljenе temperature in pretečenega časa.
8. Nastavljeno temperaturo ali preostali čas lahko spremenite tudi med kuhanjem, tako da se dotaknete indikatorjev spremembe temperature minus(**D17**) ali plus(**D18**) ali spremembe časa minus (**D20**) ali plus(**D21**). Za hitrejše premikanje po vrednostih morate prst pridržati na simbolu.
9. Med kuhanjem lahko pripravljenost hrane preverite tako, da izvlečete košaro za cvrtje. Odštevanje časa kuhanja se samodejno ustavi in celoten zaslon ugasne. Kuhanje se nato nadaljuje in zaslon se prižge, ko je košara za cvrtje ponovno postavljena v cvrtnik. Najdaljši čas za nadaljevanje kuhanja po odstranitvi košare za cvrtje med delovanjem programa je 60 minut.
10. Kuhanje lahko predčasno prekinete z dotikom indikatorja glavnega stikala **D19** ali ga samodejno prekinete po preteku nastavljenega časa.
11. Konec kuhanja se signalizira tako, da se na zaslonu za približno 20 sekund prikažeta simbol"OFF" in simbola **C4**, čemur sledi zvočni signal (5 dolgih piskov).

**PREGLED PREDNASTAVLJENIH PROGRAMOV**

Program	Prikazan simbol na zaslonu	Temperatura	Čas
Privzete nastavitve	vse ikone so prižgane	180 °C	15 minut.
Ribe		160 °C	15 minut.
Muffin		160 °C	30 minut.
Piščančje stegno		185 °C	40 minut.
Ocvrt krompirček		200 °C	18 min.
Posušeno meso		65 °C	6 ur.
Posušene gobe in sadje		50 °C	2 uri.
Celoten piščanec		200 °C	40 minut.
Steak		200 °C	10 minut.
Kozice		160 °C	12 min.
Zelenjava		185 °C	12 min.
Jogurt		43 °C (popravljeno)	8 ur.
Odmrzovanje		40 °C (popravljeno)	35 min.



## Opozorilo:

Friteze nikoli ne potopite v vodo, ne čistite pod tekočo vodo in je ne polagajte v pomivalni stroj.

- Zunanost cvrtnika očistite z mehko krpo, navlaženo z mlačno vodo. Ne uporabljajte ostrih čistil, razredčil ali topil, sicer lahko poškodujete površino cvrtnika.
- Pred vsakim čiščenjem vedno izklopite in izključite fritezo iz električnega omrežja ter počakajte vsaj 30 minut, da se ohladi.
- **Pri čiščenju zgornjega dela cvrtnika (zaslona), ki je bolj izpostavljen praskam, bodite še posebej previdni.**
- Friteze in napajalnega kabla ni mogoče pomivati v pomivalnem stroju.
- Košara za cvrtje **C1** (vključno z ročajem **C5**), rešetka za cvrtje **C2** in štiri silikonske nogice **C4** so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.
- Za pranje košare za cvrtje **C1** in rešetke za cvrtje **C2** po normalnem delovanju ni treba uporabljati nobenih detergentov ali drugih čistilnih sredstev. Površina je narejena iz zelo nelepljive površine, za pranje pa zadostuje topla voda, ki ji sledi popolno brisanje z mokro in nato suho gobo.



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



## IZJAVA O SKLADNOSTI

Abacus Electric, s.r.o. izjavlja, da izdelek SALENTE AirFit izpolnjuje zahteve standardov in predpisov, ki veljajo za to vrsto opreme. Celotno besedilo izjave o skladnosti je na voljo na spletni strani <http://ftp.salente.cz/ce>.

## Uvoznik / Producent

Abacus Electric, s.r.o.  
Planá 2, 370 01, Češka

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

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





