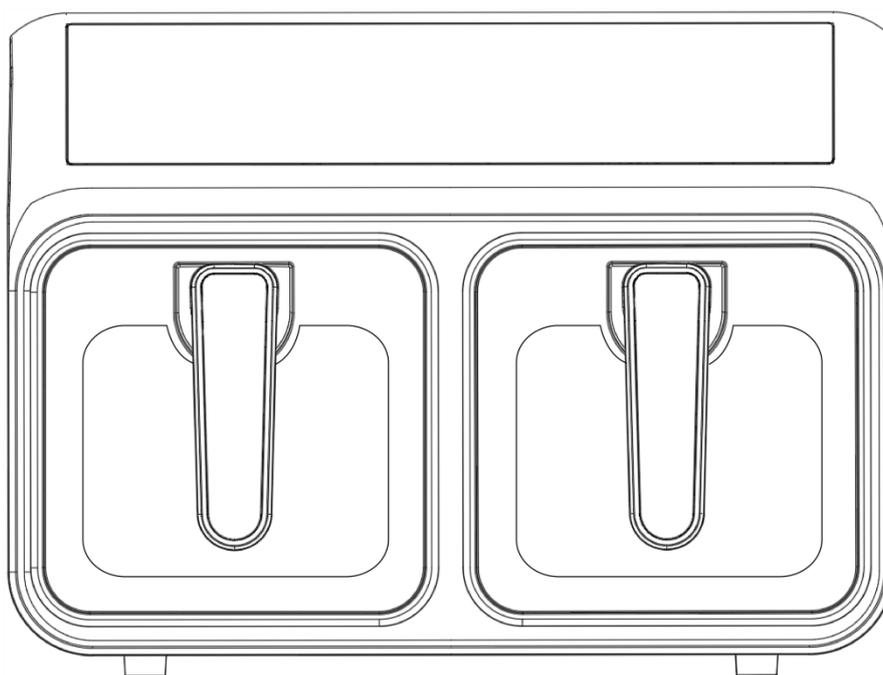


Návod k použití

Noaton A68 Dual pot



Pečlivě si přečtěte a uložte tento návod

Více informací a aktuální verzi návodu

naleznete na stránkách výrobce.



Obsah

Obsah	2
Obsah balení.....	3
Parametry.....	3
Popis produktu	3
Pokyny ohledně bezpečnosti a upozornění.....	4
Před prvním použitím	5
Použití	5
Čištění a údržba	6
Pokyny k ovládacímu panelu	6
Přednastavené recepty	7
Skladování produktu	7
Likvidace.....	7
Prohlášení o shodě	7
Odstraňování problémů.....	8
Informace o reklamaci	8
Informace o výrobci:	8

Změna parametrů vyhrazena. Aktuální verzi návodu naleznete na stránkách výrobce. Design a specifikace mohou být změněny bez předchozího upozornění, tiskové chyby vyhrazeny. Původní verze návodu je v českém jazyce a jedná se pouze o překlad.

verze: A68_Dual_pot_12_2023-CZ

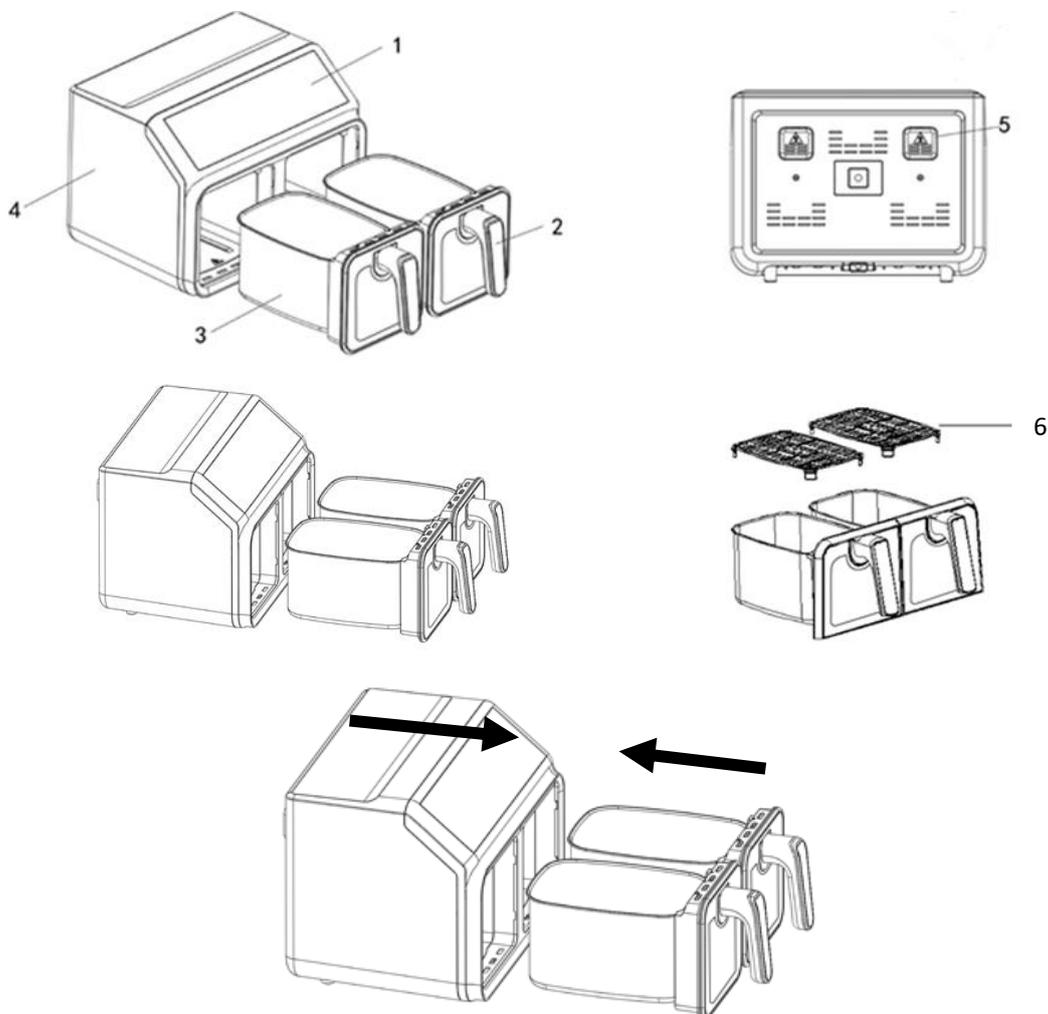
Obsah balení

- 1x horkovzdušná fritéza
- 1x smažící síto
- 1x návod k použití
- 1x kuchyňské kleště
- 1x knížka receptů

Parametry

Parametry	Hodnoty
Napětí	220–240 V~
Frekvence	50 Hz
Výkon	2200 W
Objem nádob	6,8 l (2* 3,4 l)
Teplota ohřevu	60°C - 200°C
Časovač	1 – 60 min
Rozměry	28,5 x 39 x 37 cm

Popis produktu



Číslo	Popis
1.	Displej
2.	Rukojeť
3.	Nádoba na smažení
4.	Hlavní základna přístroje
5.	Vývod vzduchu
6.	Smažící síto

Pokyny ohledně bezpečnosti a upozornění

- **Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a užitelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.**
- **Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.**
- Kryt, který obsahuje elektrické součásti a topná tělesa, nikdy neponořujte do vody ani jej neoplachujte pod vodovodním kohoutkem.
- Nedovolte vniknutí vody ani jiné kapaliny do spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Smažené suroviny vždy vkládejte do nádoby na smažení, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Nezakrývejte přívod vzduchu a výstupní otvory vzduchu, když je spotřebič v provozu.
- Nenaplňujte hrncem olejem, protože to může způsobit nebezpečí požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
- Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí v místní síti.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozen síťový kabel nebo jiné části.
- Neobracejte se na nepovolané osoby, aby vyměnily nebo opravily poškozený napájecí kabel.
- Napájecí kabel udržujte mimo dosah horkých povrchů.
- Nezapojte spotřebič do zásuvky ani neobsledujte ovládací panel mokřkýma rukama.
- Spotřebič nastavte ke stěně nebo k jiným spotřebičům. Ponechte alespoň 10 cm volného prostoru na zadní straně a po stranách a 10 cm volného prostoru nad spotřebičem.
- Na horní část spotřebiče nic nepokládejte.
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu.
- Nenechávejte spotřebič pracovat bez dozoru.
- Při horkovzdušném fritování se otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a od otvorů pro výstup vzduchu. Pozor také na horkou páru a vzduch při vyjímání hrnce ze spotřebiče.
- Pokud uvidíte tmavý kouř vycházející ze spotřebiče, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě. Před vyjmutím hrnce ze spotřebiče vyčkejte, až se kouř přestane uvolňovat.
- Ujistěte se, že je spotřebič umístěn na vodorovném a stabilním povrchu.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Nemusí být vhodný k bezpečnému používání v prostředí, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, farmy, motely a jiná nebytová prostředí. Není také určen k používání klienty v hotelech, motelech, penzionech a jiných obytných prostředích.
- Spotřebič vždy odpojte ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte.
- Spotřebič potřebuje přibližně 30 minut na vychladnutí, aby bylo možné s ním bezpečně manipulovat nebo jej čistit.
- Výrobce a dovozce do Evropské Unie neodpovídá za škody způsobené provozem přístroje jako např. poranění, opaření, požár, zranění, znehodnocení dalších věcí apod.

Všechny přístupné povrchy se mohou během používání zahřát.





Před prvním použitím

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Odstraňte ze spotřebiče všechny nálepky nebo štítky.
3. Nádoby a síto důkladně vyčistěte horkou vodou s trochou mycího prostředku a neabrazivní houbou.
4. Vnitřek i vnějšek spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
5. Spotřebič postavte na stabilní a rovný povrch. Za fritézou a nad ní ponechejte alespoň 10 cm volného prostoru.

Nepokládejte spotřebič na povrch, který není odolný vůči teplotě.

6. Vložte síto do nádoby na smažení.

Nádoby nenaplňujte olejem ani jinou tekutinou.

Nepokládejte nic na horní část spotřebiče, proudění vzduchu by bylo narušeno a ovlivnilo by výsledek horkovzdušného smažení.

Jedná se o bezolejovou fritézu, která funguje na principu horkého vzduchu. Nenaplňujte nádobu přímo olejem nebo fritovacím tukem.

Upozornění: Při prvním zahřátí může fritéza vydávat mírný kouř nebo zápach. To je u mnoha ohřívacích zařízení normální. Nemá to vliv na bezpečnost vašeho spotřebiče. Pokud zápach přetrvává po několika použitích, doporučujeme zapnout fritézu na několik hodin prázdnou bez jídla na dobu několika hodin a 200°C.

Použití

1. Připojte napájecí kabel do uzemněné zásuvky.
2. Opatrně vytáhněte nádobu na smažení z horkovzdušné fritézy.
3. Vložte suroviny do nádoby na smažení.
4. Dbejte na pečlivé zarovnání nádoby ve fritéze.

Nikdy nepoužívejte fritézu bez vložené nádoby.

Upozornění: Nedotýkejte se fritézy během provozu ani potom. Vždy používejte pouze rukojeť pro manipulaci s fritézou.

5. Určete požadovanou dobu přípravy surovin (viz část "Přednastavené recepty").
6. Některé přísady vyžadují protřepání v polovině doby přípravy (viz část "Přednastavené recepty"). Chcete-li přísady protřepat, vytáhněte nádobu ze spotřebiče za rukojeť a protřepejte jej. Poté nádobu zasuňte zpět do fritézy. Vaše nastavení bude zachováno po dobu přibližně jedné minuty po vyjmutí nádoby z fritézy.

Tip: Pokud nastavíte časovač na polovinu doby přípravy, uslyšíte zvukový signál časovače, kdy budete muset ingredience protřepat. To však znamená, že po protřepání musíte časovač znovu nastavit na zbývající dobu přípravy.

7. Jakmile uslyšíte zvukový signál časovače, který signalizuje uplynutí nastavené doby přípravy, vytáhněte nádobu ze spotřebiče.

Tip: Během používání můžete upravit teplotu nebo čas podle své chuti.

8. Zkontrolujte, zda jsou ingredience připravené, nebo ne. Pokud ingredience ještě nejsou hotové, jednoduše zasuňte nádobu zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.
9. Chcete-li vyjmout ingredience (např. hranolky), vytáhněte nádobu z horkovzdušné fritézy a použijte kleště, které jsou součástí balení.

Neotáčejte nádobu dnem vzhůru, když je na něm ještě připevněné síto, protože přebytečný olej, který se shromáždil na dně nádoby, by vytekl na ingredience.

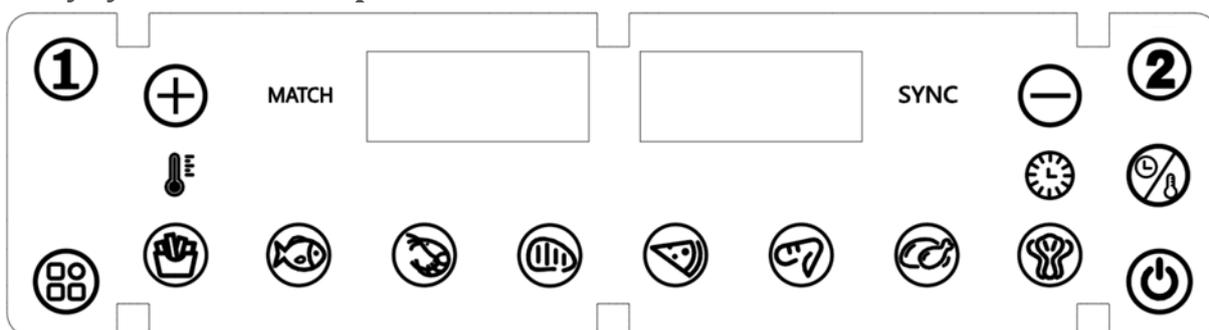
Nádoba a přísady jsou horké, v závislosti na druhu přísad ve fritéze může z nádoby unikat pára.

Čištění a údržba

Po každém použití fritézy vždy očistěte nádobu na fritování. Pro usnadnění čištění fritézy můžete před smažením vložit pečící papír do nádoby na fritování.

1. Fritézu vypněte a odpojte ji ze zásuvky. Počkejte, až zcela vychladne, pro rychlejší ochlazení vytáhněte nádobu na fritování.
2. Pokud je potřeba, otřete vnější stranu fritézy vlhkým hadříkem.
3. Nádobu lze umýt v myčce nebo horkou mýdlovou vodou a neabrazivní houbičkou. Vzhledem k nepřilnavé vrstvě na nádobě se vyvarujte používání kovového nádobí a abrazivních čisticích materiálů.
4. Pro silné znečištění mastnotou:
 - a) Smíchejte 30 ml jedlé sody a 15 ml vody v malé misce, abyste vytvořili pastu.
 - b) Naneste pastu na nádobu a vydrhněte je houbičkou. Nechte nádobu 15 minut odležet před opláchnutím.
 - c) Před dalším použitím nádobu umyjte mýdlem a vodou.
5. Vnitřek fritézy očistěte mírně vlhkou neabrazivní houbičkou nebo hadříkem. Fritézu nikdy nemočte do vody. Pokud je potřeba, vyčistěte také topnou spirálu od zbytků jídla.
6. Před použitím fritézy nezapomeňte ji důkladně vysušit. Ujistěte se, že topná spirála je zcela suchá, než zapnete fritézu.

Pokyny k ovládacímu panelu



1. **Tlačítko napájení** - Po správném umístění fritovací nádoby do hlavního krytu se rozsvítí kontrolka napájení. Zmačknete-li tlačítko napájení, přístroj se zapne. Po nastavení požadované teploty a času nebo zvoleného přednastaveného programu, opětovným stisknutím tohoto tlačítka se fritéza spustí. Stisknutím tlačítka napájení na 3 sekundy se celý přístroj vypne. Na obrazovce se zobrazí nápis "OFF". Kontrolka "OFF" zhasne a ventilátor přestane pracovat o 20 sekund později a celé zařízení zcela přestane fungovat.
Poznámka: Během vaření můžete dotykem tlačítka napájení ovládat pozastavení a spuštění vaření.
2. **Tlačítka pro výběr nádoby** a - Po zapnutí fritézy za pomoci tlačítka napájení, se rozsvítí tyto dvě tlačítka, které slouží k zvolení nádoby, u které chcete nastavovat teplotu a čas nebo přednastavený program. A
Poznámka: Obě nádoby fritézy fungují nezávisle na sobě, takže pomocí přepínání těchto tlačítek všechno nastavujete zvlášť. Můžete zapnout pouze jednu nádobu, pokud druhou nenastavíte.
3. **Tlačítko přednastavených programů** - Za pomoci tohoto tlačítka můžete přepínat mezi přednastavenými programy u zvolené nádoby, viz. tabulka níže.
4. **Tlačítko časovače a teploty** - Pomocí tohoto tlačítka střídáte možnost nastavení teploty a časovače u zvolené nádoby.

5. **Tlačítka**  a  - Pomocí těchto tlačítek, zvyšujete nebo snižujete nastavení teploty nebo časovače u zvolené nádoby.
6. **Tlačítko MATCH** - Když nastavíte teplotu a čas pro první nebo druhou nádobu, po stisknutí MATCH se druhá nádoba nastaví stejně a není třeba ji nastavovat znovu.
7. **Tlačítko SYNC** - Poté co nastavíte teplotu a čas, po stisknutí SYNC se nádoba s nižším nastaveným časem synchronizuje s druhou a s spustí se ve chvíli kdy druhá nádoba bude mít stejný zbývající čas vaření. Například, pokud se vaří dvě jídla, první nádoba je 15 minut, druhá nádoba je 20 minut, tak první nádoba bude čekat na spuštění společně s druhou nádobou.

Přednastavené recepty

Níže uvedená tabulka vám pomůže vybrat přednastavené recepty.

Poznámka: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou pouze orientační. Vzhledem k tomu, že se ingredience liší původem, velikostí, tvarem i značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše ingredience.

Vzhledem k tomu, že technologie Rapid Air okamžitě ohřívá vzduch uvnitř spotřebiče, vytažení fritovacího hrnce na krátkou dobu ze spotřebiče během fritování horkým vzduchem téměř nenaruší proces.

Ingredience	Čas (min)	Teplota (°C)	Protřepat	Extra info
Hranolky	23	180	Ano	
Ryba	18	200	Ne	V půlce otočit
Krevety	14	200	Ano	
Stejk	15	180	Ne	V půlce otočit
Pizza	17	200	Ne	
Kuřecí křídélka	23	180	Ano	
Kuře	45	200	Ne	
Kořenová zelenina	8	160	Ano	

Skladování produktu

- Skladujte produkt v suchu a chladném prostředí.
- Nepokládejte žádné předměty na produkt nebo na napájecí kabel.
- Ujistěte se, že produkt je uzavřený a že je chráněn před prachem nebo jinými nečistotami.
- **Skladujte produkt mimo dosah dětí a zvířat.**

Likvidace



Tento produkt není běžný odpad. Pro likvidaci produktu použijte místní systém pro recyklaci nebo kontaktujte prodejce, od kterého jste produkt zakoupili. Nepoužívejte produkt k likvidaci spolu s běžným domovním odpadem. Použitím správného způsobu likvidace pomůžete chránit životní prostředí.

Prohlášení o shodě

Výrobce: Gavri s.r.o.

Model: A68 Dual pot



Tento výrobek byl prohlášen jako shodný s požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními směrnice 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě a směrnice 2014/35/EU o nízkém napětí a všechny další příslušné požadavky směrnice EU. Prohlášení o shodě bylo vydáno podle naší odpovědnosti a je k dispozici na požádání.

CZ

Odstraňování problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje	Spotřebič není připojen k síti	Síťovou zástrčku zasuňte do uzemněné zásuvky.
	Nenastavili jste časovač	Pro zapnutí spotřebiče nastavte tlačítko časovače na požadovanou dobu přípravy.
Ingredience smažené ve fritéze nejsou hotové	Množství ingrediencí ve fritéze je příliš velké.	Do nádoby vkládejte menší dávky ingrediencí. Menší dávky se smaží rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavte tlačítko teploty na požadovanou teplotu (viz část "přednastavené recepty").
	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte časovač na požadovanou dobu přípravy teplotu (viz část "přednastavené recepty").
Ingredience se ve fritéze smaží nerovnoměrně	Některé druhy přísad je třeba v polovině doby přípravy protřepat.	Přísady, které leží na sobě nebo přes sebe (např. hranolky), je třeba v polovině doby přípravy protřepat.
Fritovací nádobu nelze do spotřebiče správně zasunout	V nádobě je příliš mnoho ingrediencí.	Fritovací nádobu nenaplňujte nad kraj nádoby.
	Síto není v nádobě správně umístěno.	Zatlačte síto dolů do nádoby, dokud se nebude moci dále pohybovat.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř	Připravujete mastné ingredience.	Při smažení mastných ingrediencí ve fritéze uniká do nádoby velké množství oleje. Olej produkuje bílý kouř a hrnec se může zahřát více než obvykle. To nemá vliv na spotřebič ani na konečný výsledek.
	Nádoba stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku v nádobě. Po každém použití se ujistěte, že jste nádobu řádně vyčistili.

Chybové kódy

Zobrazení na displeji	Možná příčina	Řešení
E1	Přerušovaný obvod tepelného čidla	Napište na zákaznický servis
E2	Zkrat tepelného čidla	Napište na zákaznický servis

Informace o reklamaci

V případě reklamace jsou aktuální informace uvedeny na webových stránkách prodejce v dané zemi.

Informace o výrobcích:

Máte-li jakékoli dotazy týkající se vašeho nového produktu, kontaktujte náš tým zákaznické podpory.



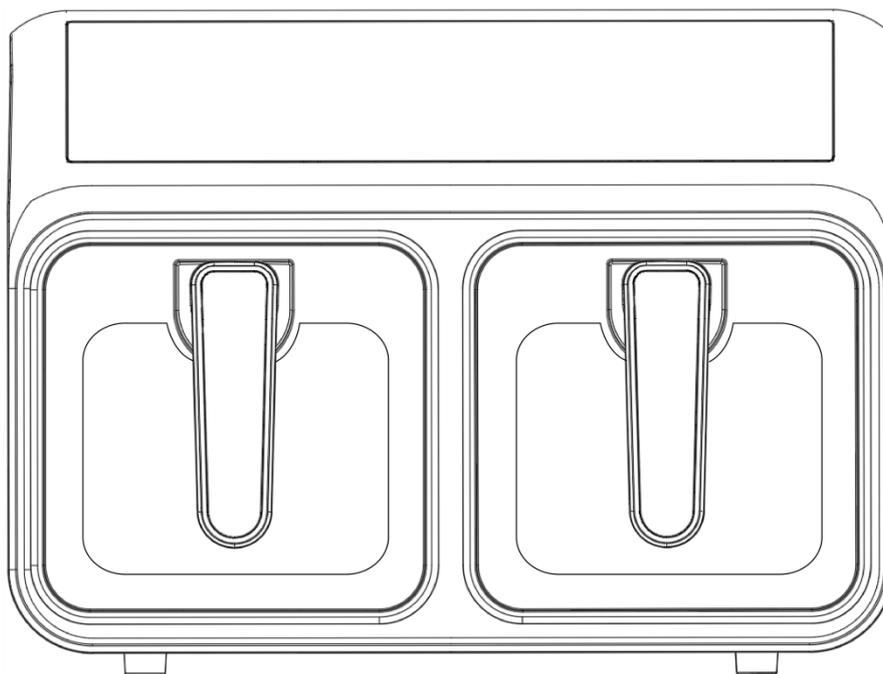
Gavri s.r.o.
Slunečná 481/6, Brno
63400
Česká republika

Email:
obchod@gavri.cz
info@noaton.de



Anweisungen für den Gebrauch

Noaton A68 Dual pot



Lesen und speichern Sie diese Anleitung sorgfältig

Weitere Informationen und die neueste Version des Handbuchs können auf der Website des Herstellers eingesehen werden.



Inhaltsübersicht

Inhaltsübersicht.....	11
Inhalt der Packung	12
Parameter.....	12
Beschreibung des Produkts	12
Sicherheitshinweise und Warnungen	13
Vor der ersten Benutzung	15
Verwenden Sie.....	14
Reinigung und Pflege	16
Anweisungen für das Bedienfeld	15
Voreingestellte Rezepte.....	16
Produktlagerung	16
Entsorgung	17
Konformitätserklärung.....	17
Fehlersuche	17
Informationen über die Beschwerde.....	18
Herstellerinformationen:	18

Änderungen der Parameter sind vorbehalten. Die neueste Version des Handbuchs finden Sie auf der Website des Herstellers. Design und technische Daten können ohne Vorankündigung geändert werden, Druckfehler vorbehalten. Die Originalfassung des Handbuchs ist in tschechischer Sprache und stellt lediglich eine Übersetzung dar.

Version: A68_Dual_pot_12_2023-DE

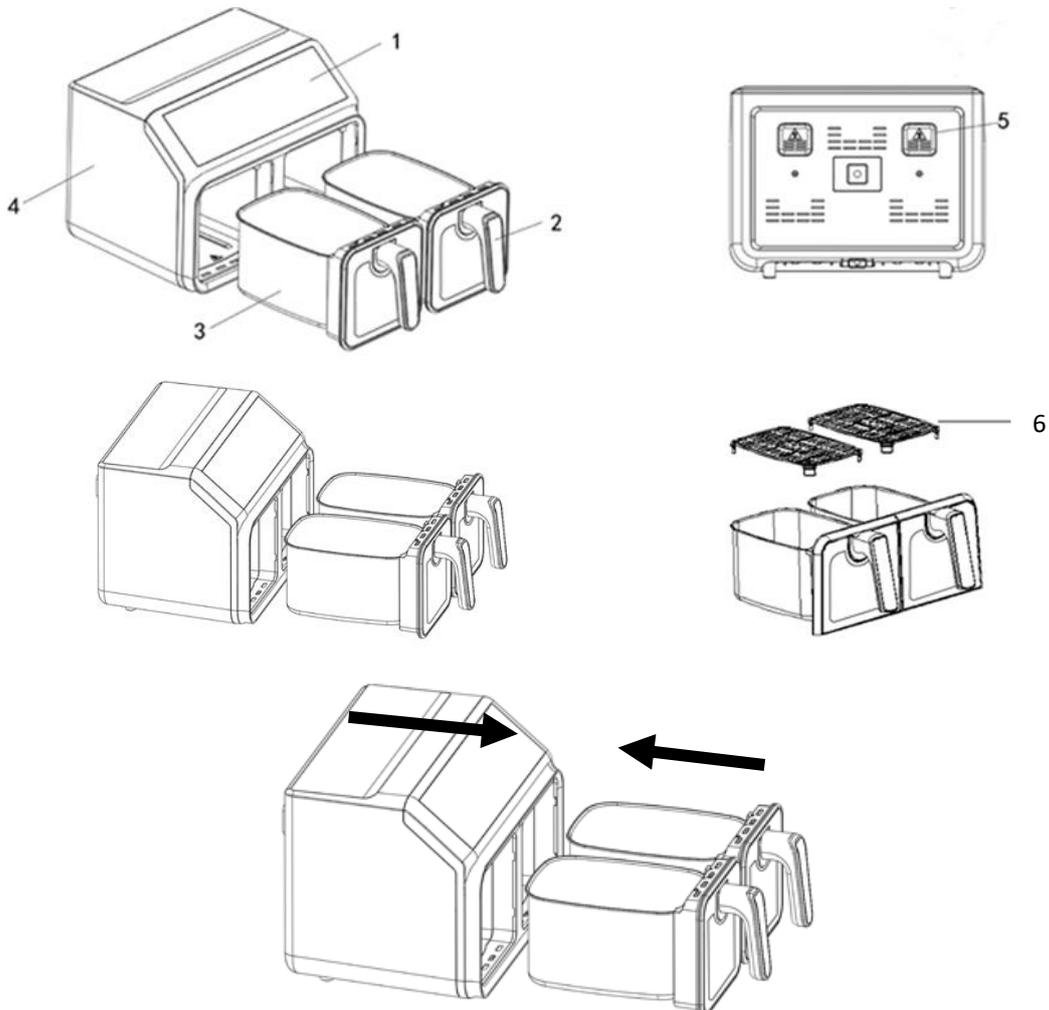
Inhalt des Pakets

- 1x Heißluftfritteuse
- 1x Bratensieb
- 1x Gebrauchsanweisung
- 1x Küchenzange
- 1x Rezeptbuch

Parameter

Parameter	Werte
Spannung	220-240 V~
Frequenz	50 Hz
Strom	2200 W
Volumen der Behälter	6,8 l (2* 3,4 l)
Temperatur der Heizung	60°C - 200°C
Zeitschaltuhr	1 - 60 min
Abmessungen	28,5 x 39 x 37 cm

Beschreibung des Produkts



Nummer	Beschreibung
1.	Anzeige
2.	Handgriff
3.	Bratpfanne
4.	Hauptsockel des Geräts
5.	Luftauslass
6.	Bratensieb

Sicherheitshinweise und Warnungen

- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.**
- **Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.**
- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich elektrische Bauteile und Heizelemente befinden, niemals in Wasser oder spülen Sie es unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie die frittierten Zutaten immer so in den Frittierbehälter, dass sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie den Lufteinlass und die Luftauslässe nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellt.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, wenn es in Betrieb ist.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung des örtlichen Stromnetzes übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Bitten Sie keine unbefugten Personen, ein beschädigtes Netzkabel zu ersetzen oder zu reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Stecken Sie das Gerät nicht in eine Steckdose und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie an der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm und über dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die in dieser Anleitung beschriebenen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftauslässe freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zu den Dampf- und Luftauslässen. Achten Sie auch auf den heißen Dampf und die Luft, wenn Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen, trennen Sie es sofort vom Stromnetz. Warten Sie, bis der Rauch aufgehört hat, bevor Sie den Topf aus dem Gerät nehmen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät auf einer waagerechten und stabilen Fläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es eignet sich möglicherweise nicht für den sicheren Gebrauch in Umgebungen wie Mitarbeiterküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nicht-Wohnumgebungen. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen bestimmt.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät muss etwa 30 Minuten abkühlen, bevor es sicher gehandhabt oder gereinigt werden kann.



- Der Hersteller und Importeur in der Europäischen Union haftet nicht für Schäden, die durch den Betrieb des Geräts verursacht werden, wie z. B. Verletzungen, Verbrühungen, Brände, Verletzungen, Schäden an anderen Dingen usw.

Alle zugänglichen Oberflächen können während der Benutzung warm werden.



Vor der ersten Benutzung

7. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
8. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten von dem Gerät.
9. Reinigen Sie den Behälter und das Sieb gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
10. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
11. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Fläche. Lassen Sie hinter und über der Fritteuse einen Freiraum von mindestens 10 cm.

Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

12. Das Sieb in die Bratpfanne legen.

Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom gestört wird und das Ergebnis des Heißluftfritierens beeinträchtigt wird.

Es handelt sich um eine ölfreie Fritteuse, die nach dem Prinzip der Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Behälter nicht direkt mit Öl oder Frittierfett.

Bitte beachten Sie: Die Fritteuse kann beim ersten Aufheizen eine leichte Rauch- oder Geruchsentwicklung aufweisen. Das ist bei vielen Heizgeräten normal. Dies beeinträchtigt nicht die Sicherheit Ihres Geräts. Sollte der Geruch auch nach mehrmaligem Gebrauch noch vorhanden sein, empfehlen wir, die Fritteuse mehrere Stunden lang ohne Lebensmittel bei 200°F einzuschalten.

Verwenden Sie

10. Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Steckdose an.
11. Nehmen Sie den Frittierbehälter vorsichtig aus der Heißluftfritteuse.
12. Die Zutaten in eine Pfanne geben.
13. Achten Sie darauf, den Behälter sorgfältig in der Fritteuse auszurichten.
Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne eingesetzten Behälter.
Hinweis: Berühren Sie die Fritteuse nicht während oder nach dem Betrieb. Fassen Sie die Fritteuse immer nur am Griff an.
14. Geben Sie die gewünschte Garzeit für die Zutaten ein (siehe Abschnitt "Voreingestellte Rezepte").
15. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe "Voreingestellte Rezepte"). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie den Behälter am Griff aus dem Gerät und schütteln ihn. Schieben Sie den Behälter dann zurück in die Fritteuse. Ihre Einstellungen bleiben für etwa eine Minute erhalten, nachdem der Behälter aus der Fritteuse genommen wurde.
Tipp: Wenn Sie den Timer auf die Hälfte der Garzeit eingestellt haben, ertönt ein Signalton, wenn Sie die Zutaten schütteln müssen. Das bedeutet jedoch, dass Sie nach dem Schütteln den Timer erneut für die restliche Garzeit einstellen müssen.
16. Wenn Sie den Piepton des Timers hören, der anzeigt, dass die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, nehmen Sie den Behälter aus dem Gerät.
Tipp: Während des Gebrauchs können Sie die Temperatur oder die Zeit nach Belieben einstellen.

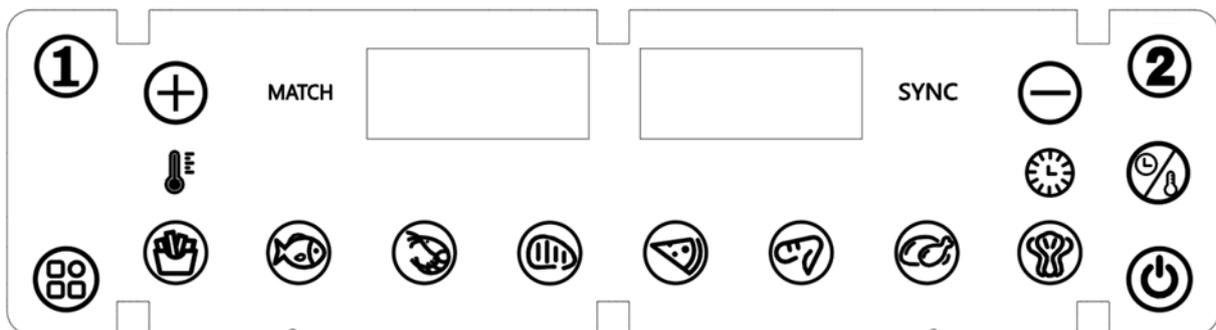
17. Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind oder nicht. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Behälter einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für ein paar zusätzliche Minuten ein.
18. Um Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entnehmen, nehmen Sie den Behälter aus der Heißluftfritteuse und verwenden Sie die mitgelieferte Zange.
Drehen Sie den Behälter nicht auf den Kopf, solange das Sieb noch angebracht ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden des Behälters gesammelt hat, auf die Zutaten überschwappt. Der Behälter und die Zutaten sind heiß, je nach Art der Zutaten in der Fritteuse kann Dampf aus dem Behälter entweichen.

Reinigung und Wartung

Reinigen Sie den Frittierbehälter nach jedem Gebrauch der Fritteuse. Um die Reinigung der Fritteuse zu erleichtern, können Sie vor dem Frittieren Backpapier in den Frittierbehälter legen.

7. Schalten Sie die Fritteuse aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis sie vollständig abgekühlt ist, und nehmen Sie dann den Frittierbehälter heraus, damit er schneller abkühlt.
8. Wischen Sie die Außenseite der Fritteuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.
9. Der Behälter kann in der Spülmaschine oder mit heißer Seifenlauge und einem nicht scheuernden Schwamm gereinigt werden. Aufgrund der Antihafbeschichtung des Behälters sollten Sie keine Metallgegenstände und scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
10. Bei starker Fettverschmutzung:
 - a) Mischen Sie 30 ml Natron und 15 ml Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer Paste.
 - b) Tragen Sie die Paste auf den Behälter auf und schrubben Sie ihn mit einem Schwamm. Lassen Sie den Behälter 15 Minuten lang stehen, bevor Sie ihn abspülen.
 - c) Waschen Sie den Behälter mit Wasser und Seife, bevor Sie ihn wieder benutzen.
11. Reinigen Sie das Innere der Fritteuse mit einem leicht feuchten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Weichen Sie die Fritteuse niemals in Wasser ein. Reinigen Sie bei Bedarf auch die Heizspirale von Lebensmittelresten.
12. Trocknen Sie die Fritteuse vor dem Gebrauch gründlich ab. Vergewissern Sie sich, dass die Heizspirale vollständig trocken ist, bevor Sie die Fritteuse einschalten.

Anweisungen für das Bedienfeld



8. **Einschalttaste**  - Wenn die Fritteuse richtig in der Hauptabdeckung positioniert ist, leuchtet die Betriebsanzeige auf. Wenn Sie die Einschalttaste drücken, schaltet sich das Gerät ein. Nachdem Sie die gewünschte Temperatur und Zeit oder das gewählte Programm eingestellt haben, drücken Sie diese Taste erneut, um die Fritteuse zu starten. Wenn Sie die Einschalttaste 3 Sekunden lang gedrückt halten, wird das gesamte Gerät ausgeschaltet. Auf dem Bildschirm wird "OFF" angezeigt. Die "OFF"-Lampe erlischt, das Gebläse schaltet sich 20 Sekunden später aus und das gesamte Gerät schaltet sich komplett ab.

Hinweis: Während des Garvorgangs können Sie die Einschalttaste berühren, um den Garvorgang zu unterbrechen und zu starten.

9. **Topfwahltasten ① und ②** - Wenn die Fritteuse mit der Einschalttaste eingeschaltet wird, leuchten diese beiden Tasten auf, um den Topf auszuwählen, für den Sie die Temperatur und die Zeit oder das voreingestellte Programm einstellen möchten.
Hinweis: Die beiden Frittierbehälter funktionieren unabhängig voneinander, so dass Sie alles separat durch Umschalten dieser Tasten einstellen. Sie können nur einen Behälter einschalten, wenn Sie den anderen nicht einstellen.
10. **Taste für voreingestellte Programme**  - Verwenden Sie diese Taste, um zwischen den voreingestellten Programmen für den ausgewählten Behälter zu wechseln, siehe Tabelle unten.
11. **Timer- und Temperaturtaste**  - Mit dieser Taste können Sie zwischen den Temperatur- und Timer-Einstellungen für das ausgewählte Gefäß wechseln.
12. **Tasten**  **und**  - Mit diesen Tasten können Sie die Temperatur- oder Timer-Einstellungen für das ausgewählte Gefäß erhöhen oder verringern.
13. **Taste MATCH** - Wenn Sie die Temperatur und die Zeit für das erste oder zweite Gefäß eingestellt haben, wird durch Drücken der Taste MATCH das zweite Gefäß auf die gleiche Weise eingestellt, und Sie müssen es nicht erneut einstellen.
14. **Taste SYNC** - Nachdem Sie die Temperatur und die Zeit eingestellt haben, wird durch Drücken von SYNC der Topf mit der niedrigeren eingestellten Zeit mit dem anderen Topf synchronisiert und startet, wenn der andere Topf die gleiche verbleibende Garzeit hat. Wenn zum Beispiel zwei Gerichte kochen, der erste Topf 15 Minuten und der zweite Topf 20 Minuten, wartet der erste Topf darauf, zusammen mit dem zweiten Topf zu starten.

Voreingestellte Rezepte

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der voreingestellten Rezepte.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Richtwerte sind. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren, können wir keine Garantie für die besten Einstellungen für Ihre Zutaten übernehmen.

Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort erhitzt, wird der Frittiervorgang kaum gestört, wenn Sie die Fritteuse kurz aus dem Gerät nehmen, während die heiße Luft frittirt.

Inhaltsstoffe	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Pommes frites	23	180	Ja	
Fisch	18	200	Nein	Auf halbem Weg durch die Kurve
Krabben	14	200	Ja	
Stejk	15	180	Nein	Auf halbem Weg durch die Kurve
Pizza	17	200	Nein	
Hähnchenflügel	23	180	Ja	
Huhn	45	200	Nein	
Wurzelgemüse	8	160	Ja	

Produktlagerung

- Lagern Sie das Produkt in einer trockenen und kühlen Umgebung.



- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät oder auf das Netzkabel.
- Vergewissern Sie sich, dass das Produkt versiegelt ist und vor Staub oder anderen Verunreinigungen geschützt ist.
- **Bewahren Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren auf.**

Entsorgung



Dieses Produkt ist kein gewöhnlicher Abfall. Entsorgen Sie das Produkt über Ihr örtliches Recycling-System oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Entsorgen Sie das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll. Durch die richtige Entsorgung helfen Sie, die Umwelt zu schützen.

Konformitätserklärung

Produzent: Gavri s.r.o.

Modell: A68 Dual pot

Dieses Produkt wurde als konform mit den Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit und der Richtlinie 2014/35/EU über Niederspannung sowie allen anderen relevanten Anforderungen der EU-Richtlinie erklärt. Die Konformitätserklärung wurde unter unserer Verantwortung ausgestellt und ist auf Anfrage erhältlich.

Fehlersuche

Das Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt	Um das Gerät einzuschalten, stellen Sie die Timer-Taste auf die gewünschte Garzeit ein.
In der Fritteuse frittierte Zutaten sind nicht fertig	Die Menge der Zutaten in der Fritteuse ist zu groß.	Geben Sie kleinere Chargen von Zutaten in den Behälter. Kleinere Chargen braten gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie den Temperaturnebel auf die gewünschte Temperatur ein (siehe Abschnitt "Voreingestellte Rezepte").
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Gartemperatur ein (siehe Abschnitt "Voreingestellte Rezepte").
Die Zutaten werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert	Manche Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen (z. B. Pommes frites), sollten nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.
Der Frittierbehälter lässt sich nicht richtig in das Gerät einsetzen	Es befinden sich zu viele Zutaten im Behälter.	Füllen Sie die Fritteuse nicht über den Rand des Behälters hinaus.
	Das Sieb ist nicht richtig im Behälter positioniert.	Drücken Sie das Sieb nach unten in den Behälter, bis es sich nicht mehr bewegen lässt.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät	Sie bereiten fetthaltige Zutaten zu.	Beim Frittieren von öligen Zutaten in einer Fritteuse entweicht eine große Menge Öl in den Behälter. Das Öl erzeugt weißen Rauch und der Topf kann heißer als gewöhnlich werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.



	Der Behälter enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch wird durch die Erhitzung des Fetts im Behälter verursacht. Achten Sie darauf, den Behälter nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.
--	--------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Fehlercodes

Anzeige auf dem Bildschirm	Mögliche Ursache	Lösung
E1	Unterbrochener Thermosensor-Kreislauf	Kontakt zum Kundendienst
E2	Kurzschluss des Thermofühlers	Schreiben Sie an den Kundendienst

Informationen über die Beschwerde

Im Schadensfall sind die neuesten Informationen auf der Website des Händlers in dem betreffenden Land verfügbar.

Herstellerinformationen:

Wenn Sie Fragen zu Ihrem neuen Produkt haben, wenden Sie sich bitte an unser Kundendienstteam.

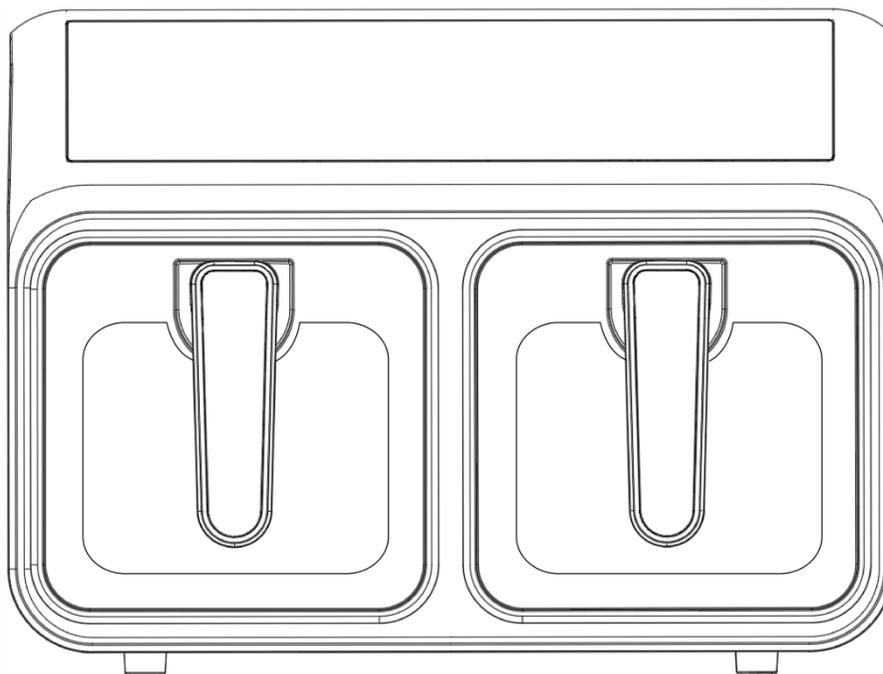
Gavri s.r.o.
Slunečná 481/6, Brunn
63400
Tschechische Republik

E-Mail:
obchod@gavri.cz
info@noaton.de



Instrucciones de uso

Noaton A68 Dual pot



Lea y guarde atentamente estas instrucciones

Más información y la última versión del manual

en el sitio web del fabricante.



Índice

Índice.....	20
Contenido del paquete	21
Parámetros.....	21
Descripción del producto	21
Instrucciones de seguridad y advertencias	22
Antes del primer uso.....	23
Utilice	23
Limpieza y mantenimiento.....	24
Instrucciones del panel de control	24
Recetas preestablecidas.....	25
Almacenamiento de productos	25
Eliminación	26
Declaración de conformidad	26
Solución de problemas.....	26
Información sobre la denuncia.....	27
Información del fabricante:.....	27

Parámetros sujetos a cambios. Para obtener la última versión del manual, visite el sitio web del fabricante. Diseño y especificaciones sujetos a cambios sin previo aviso, errores tipográficos reservados. La versión original del manual está en checo y es sólo una traducción.

Versión: A68_Dual_pot_12_2023-ES

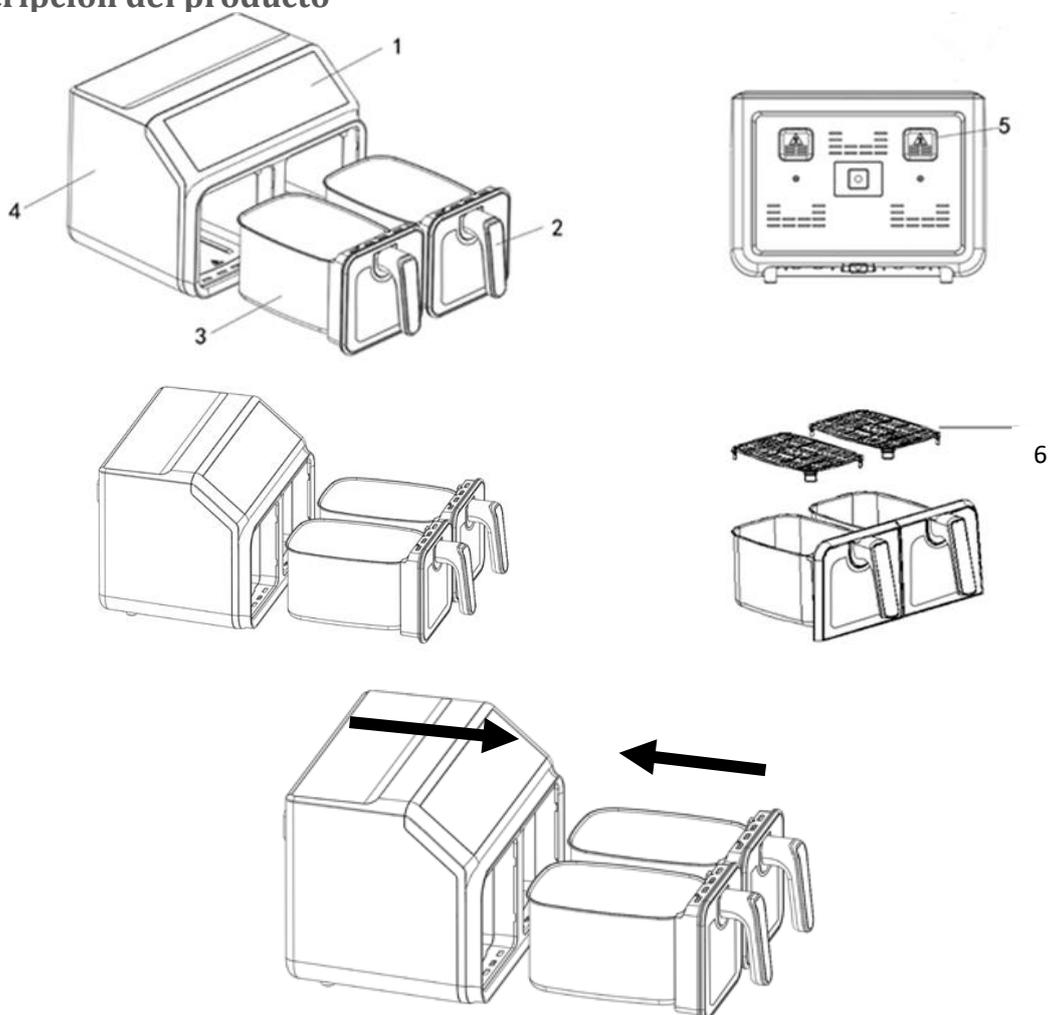
Contenido del paquete

- 1x freidora de aire caliente
- 1x tamiz para freír
- 1x manual de instrucciones
- 1x pinzas de cocina
- 1 libro de recetas

Parámetros

Parámetros	Valores
Tensión	220-240 V~
Frecuencia	50 Hz
Potencia	2200 W
Volumen de los contenedores	6,8 l (2* 3,4 l)
Temperatura de calentamiento	60°C - 200°C
Temporizador	1 - 60 min
Dimensiones	28,5 x 39 x 37 cm

Descripción del producto



Número	Descripción
1.	Mostrar
2.	Mango
3.	Sartén
4.	Base principal del dispositivo
5.	Salida de aire
6.	Tamiz para freír

Instrucciones y advertencias de seguridad

- **Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan al menos 8 años y estén supervisados.**
- **Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.**
- No sumerja nunca la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otros líquidos en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes fritos en el recipiente de fritura para que no entren en contacto con las resistencias.
- No cubra la entrada ni las salidas de aire cuando el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la olla de aceite, ya que podría provocar un incendio.
- No toque nunca el interior del aparato cuando esté en funcionamiento.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- Compruebe que la tensión indicada en el aparato se corresponde con la tensión de la red local.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación u otras piezas están dañadas.
- No pida a personas no autorizadas que sustituyan o reparen un cable de alimentación dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No conecte el aparato a una toma de corriente ni maneje el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared u otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y los laterales y 10 cm por encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.
- No deje el aparato sin vigilancia.
- Durante la fritura con aire caliente, sale vapor caliente por las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de las salidas de vapor y aire. Tenga cuidado también con el vapor y el aire calientes al retirar la olla del aparato.
- Si observa que sale humo oscuro del aparato, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica. Espere a que deje de salir humo antes de retirar la olla del aparato.
- Asegúrese de que el aparato está colocado sobre una superficie horizontal y estable.
- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. Puede no ser adecuado para un uso seguro en entornos como cocinas de empleados, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está diseñado para ser utilizado por clientes de hoteles, moteles, pensiones y otros entornos residenciales.
- Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse antes de que pueda manipularse o limpiarse con seguridad.
- El fabricante y el importador en la Unión Europea no son responsables de los daños causados por el funcionamiento del aparato, como lesiones, quemaduras, incendios, heridas, daños a otras cosas, etc.



Todas las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.



ES

Antes del primer uso

13. Retire todos los materiales de embalaje.
14. Retire cualquier pegatina o etiqueta del aparato.
15. Limpie bien el recipiente y el tamiz con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
16. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
17. Coloque el aparato sobre una superficie estable y nivelada. Deje al menos 10 cm de espacio libre por detrás y por encima de la freidora.

No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.

18. Poner el colador en la sartén.

No llene el recipiente con aceite u otro líquido.

No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se vería perturbado y afectaría al resultado de la fritura por aire caliente.

Es una freidora sin aceite que funciona según el principio del aire caliente. No llene el recipiente directamente con aceite o grasa de freír.

Nota: La freidora puede emitir un ligero humo u olor cuando se calienta por primera vez. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta a la seguridad de su aparato. Si el olor persiste después de varios usos, recomendamos encender la freidora sin alimentos durante varias horas a 200°F.

Utilice

19. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra.
20. Retire con cuidado el recipiente de freír de la freidora de aire caliente.
21. Poner los ingredientes en una sartén.
22. Asegúrese de alinear cuidadosamente el recipiente en la freidora.
No utilice nunca la freidora sin el recipiente introducido.
Nota: No toque la freidora durante o después de su funcionamiento. Utilice siempre sólo el asa para manipular la freidora.
23. Especifique el tiempo de cocción deseado para los ingredientes (véase el apartado "Recetas preestablecidas").
24. Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de cocción (ver "Recetas preestablecidas"). Para agitar los ingredientes, saque el recipiente del aparato por el asa y agítelo. A continuación, vuelva a introducir el recipiente en la freidora. Sus ajustes se mantendrán durante aproximadamente un minuto después de retirar el recipiente de la freidora.
Consejo: Si ajusta el temporizador para la mitad del tiempo de cocción, oirá el pitido del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que después de agitar, deberá programar de nuevo el temporizador para el tiempo de cocción restante.
25. Cuando oiga el pitido del temporizador para indicar que ha transcurrido el tiempo de cocción ajustado, retire el recipiente del aparato.
Consejo: Puede ajustar la temperatura o el tiempo a su gusto durante el uso.
26. Compruebe si los ingredientes están listos o no. Si los ingredientes no están listos, basta con volver a introducir el recipiente en el aparato y programar el temporizador unos minutos más.
27. Para retirar los ingredientes (por ejemplo, las patatas fritas), saque el recipiente de la freidora de aire caliente y utilice las pinzas incluidas en el paquete.



No le dé la vuelta al recipiente mientras el tamiz siga colocado, ya que el exceso de aceite que se ha acumulado en el fondo del recipiente se derramará sobre los ingredientes.

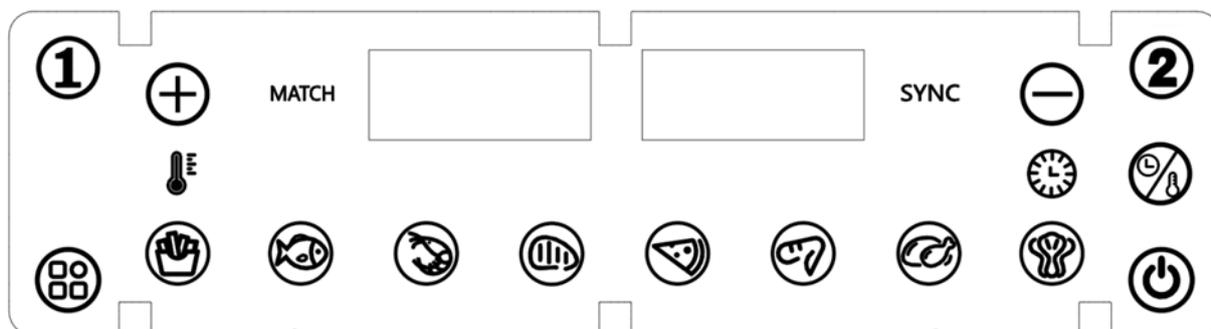
El recipiente y los ingredientes están calientes, dependiendo del tipo de ingredientes de la freidora, puede salir vapor del recipiente.

Limpieza y mantenimiento

Limpie siempre el recipiente de freír después de cada uso de la freidora. Para facilitar la limpieza de la freidora, puede poner papel de horno en el recipiente antes de freír.

13. Apague la freidora y desenchúfela de la toma de corriente. Espere a que se enfríe por completo y, a continuación, retire el recipiente de fritura para que se enfríe más rápidamente.
14. Si es necesario, limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo.
15. El recipiente puede lavarse en el lavavajillas o con agua caliente jabonosa y una esponja no abrasiva. Debido al revestimiento antiadherente del recipiente, evite utilizar utensilios metálicos y materiales de limpieza abrasivos.
16. Para una fuerte contaminación de grasa
 - a) Mezcle 30 ml de bicarbonato sódico y 15 ml de agua en un recipiente pequeño para hacer una pasta.
 - b) Aplique la pasta al recipiente y frótelo con una esponja. Deje reposar el recipiente durante 15 minutos antes de enjuagarlo.
 - c) Lava el recipiente con agua y jabón antes de volver a utilizarlo.
17. Limpie el interior de la freidora con una esponja o paño no abrasivo ligeramente humedecido. Nunca sumerja la freidora en agua. Si es necesario, limpie también la espiral calentadora de restos de comida.
18. Asegúrese de secar bien la freidora antes de utilizarla. Asegúrese de que la bobina de calentamiento esté completamente seca antes de encender la freidora.

Instrucciones del panel de control



15. **Botón de encendido**  - Cuando la freidora esté correctamente colocada en la tapa principal, la luz de encendido se iluminará. Si pulsa el botón de encendido, la unidad se encenderá. Después de ajustar la temperatura y el tiempo deseados o el programa preestablecido seleccionado, pulse de nuevo este botón para encender la freidora. Si pulsa el botón de encendido durante 3 segundos, se apagará todo el aparato. La pantalla mostrará "OFF". La luz "OFF" se apagará y el ventilador dejará de funcionar 20 segundos después y todo el aparato dejará de funcionar por completo.

Nota: Durante la cocción, puede tocar el botón de encendido para pausar e iniciar la cocción.

16. **Botones de selección de olla**  y  - Cuando la freidora se enciende utilizando el botón de encendido, estos dos botones se iluminan para seleccionar la olla para la que desea ajustar la temperatura y el tiempo o el programa preestablecido.

Nota: Los dos recipientes de la freidora funcionan independientemente el uno del otro, por lo que

se ajusta todo por separado alternando estos botones. Sólo podrá encender un recipiente si no ajusta el otro.

17. **Botón de programas preestablecidos**  - Utilice este botón para cambiar entre los programas preestablecidos para el contenedor seleccionado, consulte la tabla siguiente.
18. **Botón de temporizador y temperatura**  - Utilice este botón para alternar entre los ajustes de temperatura y temporizador del recipiente seleccionado.
19. **Botones**  y  - Utilice estos botones para aumentar o disminuir la temperatura o los ajustes del temporizador para el recipiente seleccionado.
20. **Botón MATCH** - Cuando se ajusta la temperatura y el tiempo para el primer o segundo recipiente, al pulsar MATCH se ajusta el segundo recipiente de la misma manera y no es necesario ajustarlo de nuevo.
21. **Botón SYNC** - Después de ajustar la temperatura y el tiempo, pulsando SYNC se sincronizará la olla con el tiempo ajustado más bajo con la otra olla y comenzará cuando la otra olla tenga el mismo tiempo de cocción restante. Por ejemplo, si dos comidas se están cocinando, la primera olla tiene 15 minutos, la segunda olla tiene 20 minutos, la primera olla estará esperando para comenzar junto con la segunda olla.

Recetas preestablecidas

La tabla siguiente le ayudará a seleccionar las recetas preestablecidas.

Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son orientativos. Debido a que los ingredientes varían en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar los mejores ajustes para sus ingredientes.

Dado que la tecnología Rapid Air calienta instantáneamente el aire del interior del aparato, retirar la freidora del aparato durante un breve espacio de tiempo mientras el aire caliente está friendo apenas interrumpirá el proceso.

Ingredientes	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Patatas fritas	23	180	Sí	
Pescado	18	200	No	A mitad de la curva
Gambas	14	200	Sí	
Stejk	15	180	No	A mitad de la curva
Pizza	17	200	No	
Alitas de pollo	23	180	Sí	
Pollo	45	200	No	
Hortalizas de raíz	8	160	Sí	

Almacenamiento de productos

- Guarde el producto en un lugar seco y fresco.
- No coloque ningún objeto sobre el producto ni sobre el cable de alimentación.
- Asegúrese de que el producto está precintado y protegido del polvo u otros contaminantes.
- **Almacenar el producto fuera del alcance de los niños y los animales.**



Eliminación



Este producto no es un residuo ordinario. Para deshacerse del producto, utilice el sistema de reciclaje local o póngase en contacto con el distribuidor al que compró el producto. No deseche el producto con la basura doméstica normal. Si utiliza el método de eliminación correcto, ayudará a proteger el medio ambiente.

Declaración de conformidad

Productor: Gavri s.r.o.

Modelo: A68 Dual pot

Se ha declarado que este producto cumple los requisitos y otras disposiciones pertinentes de la Directiva 2014/30/UE sobre compatibilidad electromagnética y la Directiva 2014/35/UE sobre baja tensión y todos los demás requisitos pertinentes de la Directiva de la UE. La Declaración de Conformidad ha sido emitida bajo nuestra responsabilidad y está disponible bajo petición.

Solución de problemas

El problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona	El aparato no está conectado a la red eléctrica	Inserte el enchufe en una toma con conexión a tierra.
	No ha ajustado el temporizador	Para encender el aparato, ajuste el botón del temporizador al tiempo de cocción deseado.
Los ingredientes fritos en la freidora no están listos	La cantidad de ingredientes en la freidora es demasiado grande.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en el recipiente. Los lotes más pequeños se fríen más uniformemente.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Ajuste el mando de la temperatura a la temperatura deseada (véase el apartado "Recetas preajustadas").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Ajuste el temporizador a la temperatura de cocción deseada (véase el apartado "Recetas preajustadas").
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la freidora	Algunos tipos de ingredientes necesitan agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se colocan unos encima de otros (por ejemplo, patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de cocción.
El recipiente para freír no se puede introducir correctamente en el aparato	Hay demasiados ingredientes en el envase.	No llene la freidora por encima del borde del recipiente.
	El tamiz no está colocado correctamente en el recipiente.	Empuje el tamiz hacia abajo en el recipiente hasta que ya no pueda moverse.
Sale humo blanco del aparato	Estás preparando ingredientes grasos.	Al freír ingredientes aceitosos en una freidora, una gran cantidad de aceite se escapa al recipiente. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	El envase aún contiene residuos de grasa del uso anterior.	El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en el recipiente. Después de cada uso, asegúrese de limpiar bien el recipiente.



Códigos de error

Visualización en pantalla	Posible causa	Solución
E1	Circuito del sensor térmico interrumpido	Contactar con el servicio de atención al cliente
E2	Cortocircuito del sensor térmico	Escriba al servicio de atención al cliente

Información sobre la denuncia

En caso de siniestro, la información más reciente está disponible en el sitio web del concesionario del país en cuestión.

Información del fabricante:

Si tiene alguna duda sobre su nuevo producto, póngase en contacto con nuestro equipo de atención al cliente.

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brno

63400

República Checa

Correo electrónico

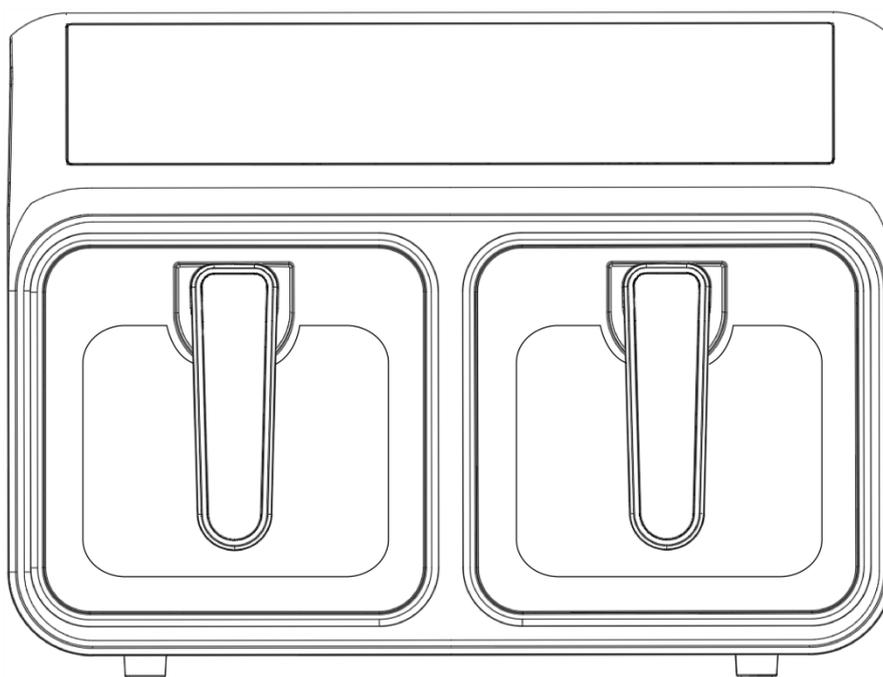
obchod@gavri.cz

info@noaton.de



Mode d'emploi

Noaton A68 Dual pot



Lisez et conservez soigneusement ces instructions

Plus d'informations et la dernière version du manuel
peut être consultée sur le site web du fabricant.



Table des matières

Table des matières.....	29
Contenu de l'emballage	30
Paramètres	30
Description du produit.....	30
Consignes de sécurité et avertissements.....	31
Avant la première utilisation	32
Utiliser	32
Nettoyage et entretien	33
Instructions relatives au panneau de contrôle.....	33
Recettes prédéfinies	34
Stockage des produits.....	34
Élimination	35
Déclaration de conformité	35
Dépannage	35
Informations sur la plainte	36
Informations du fabricant :	36

Les paramètres sont susceptibles d'être modifiés. Pour obtenir la dernière version du manuel, veuillez consulter le site web du fabricant. La conception et les spécifications peuvent être modifiées sans préavis, sous réserve d'erreurs typographiques. La version originale du manuel est en tchèque et n'est qu'une traduction.

Version : A68_Dual_pot_12_2023-FR

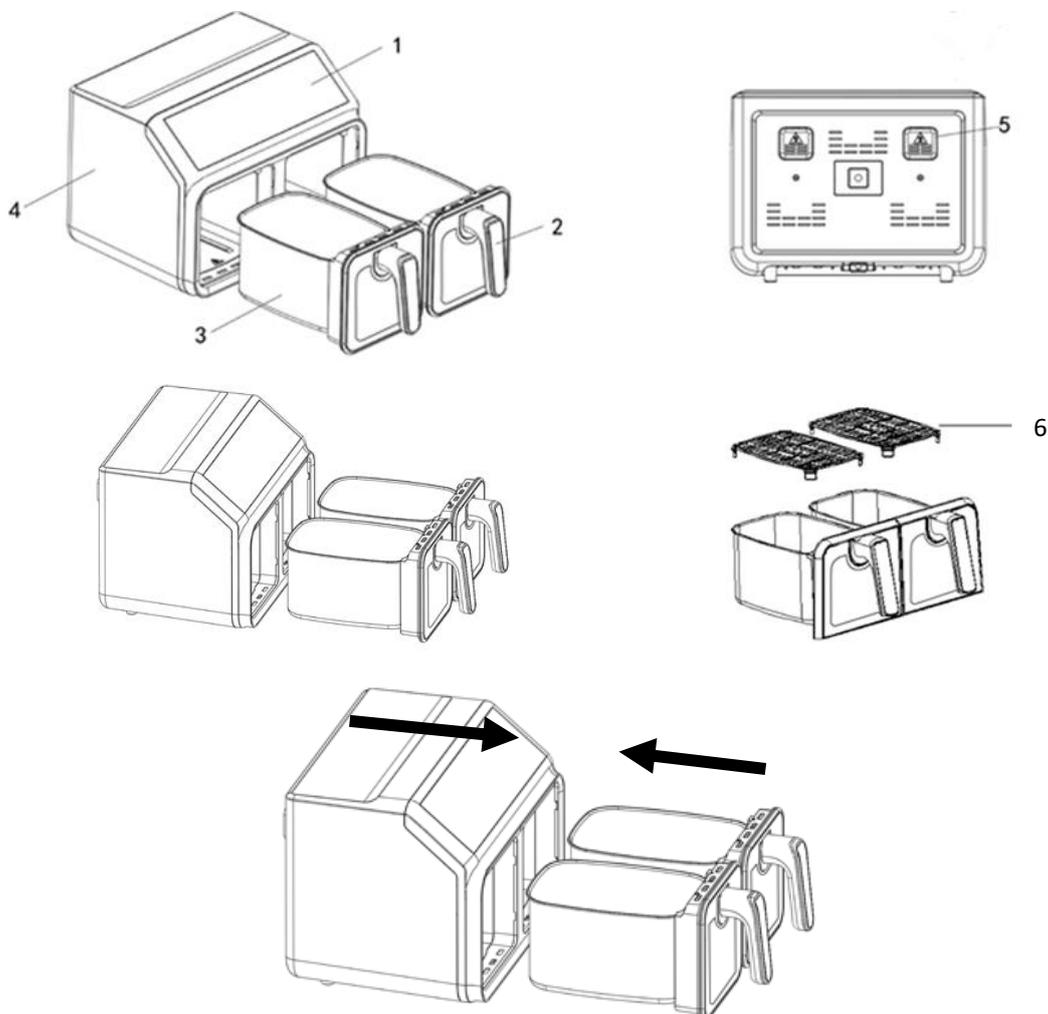
Contenu du paquet

- 1x friteuse à air chaud
- 1x tamis de friture
- 1x manuel d'instruction
- 1x pince de cuisine
- 1x livre de recettes

Paramètres

Paramètres	Valeurs
Tension	220-240 V~
Fréquence	50 Hz
Puissance	2200 W
Volume des conteneurs	6,8 l (2* 3,4 l)
Température de chauffage	60°C - 200°C
Minuterie	1 - 60 min
Dimensions	28,5 x 39 x 37 cm

Description du produit



Nombre	Description
1.	Affichage
2.	Poignée
3.	Poêle à frire
4.	Base principale de l'appareil
5.	Sortie d'air
6.	Tamis de friture

Consignes de sécurité et avertissements

- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient supervisés.**
- **Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.**
- Ne jamais immerger le boîtier, qui contient des composants électriques et des éléments chauffants, dans l'eau ou le rincer sous le robinet.
- Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Placez toujours les ingrédients frits dans le récipient de friture de manière à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne pas couvrir l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Ne remplissez pas le pot d'huile, car cela peut provoquer un risque d'incendie.
- Ne jamais toucher l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne demandez pas à des personnes non autorisées de remplacer ou de réparer un câble d'alimentation endommagé.
- Tenir le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne pas brancher l'appareil dans une prise de courant ou utiliser le panneau de commande avec des mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les sorties d'air. Gardez vos mains et votre visage à distance de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Si de la fumée sombre s'échappe de l'appareil, débranchez-le immédiatement. Attendez que la fumée ait cessé avant de retirer la casserole de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il peut ne pas convenir à une utilisation sûre dans des environnements tels que les cuisines d'employés, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil doit refroidir pendant environ 30 minutes avant de pouvoir être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.



- Le fabricant et l'importateur dans l'Union européenne ne sont pas responsables des dommages causés par le fonctionnement de l'appareil, tels que les blessures, les brûlures, les incendies, les blessures, les dommages à d'autres objets, etc.

Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.



Avant la première utilisation

- Retirer tous les matériaux d'emballage.
- Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le récipient et le tamis avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm derrière et au-dessus de la friteuse.

Ne placez pas l'appareil sur une surface qui n'est pas résistante à la chaleur.

- Mettre le tamis dans la poêle à frire.

Ne remplissez pas le conteneur d'huile ou d'autres liquides.

Ne placez rien sur le dessus de l'appareil, le flux d'air serait perturbé et affecterait le résultat de la friture à l'air chaud.

Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne sur le principe de l'air chaud. Ne remplissez pas le récipient directement avec de l'huile ou de la graisse de friture.

Remarque : la friteuse peut dégager une légère fumée ou odeur lorsqu'elle est chauffée pour la première fois. Ce phénomène est normal pour de nombreux appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil. Si l'odeur persiste après plusieurs utilisations, nous vous recommandons de faire fonctionner la friteuse sans aliments pendant plusieurs heures à 200°F.

Utilisation

- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant avec mise à la terre.
- Retirer avec précaution le récipient de friture de la friteuse à air chaud.
- Mettre les ingrédients dans une poêle à frire.
- Veillez à aligner soigneusement le récipient dans la friteuse.

N'utilisez jamais la friteuse sans le récipient inséré.

Remarque : Ne touchez pas la friteuse pendant ou après son fonctionnement. Utilisez toujours uniquement la poignée pour manipuler la friteuse.

- Spécifiez le temps de cuisson souhaité pour les ingrédients (voir section "Recettes prédéfinies").
- Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson (voir "Recettes prédéfinies"). Pour secouer les ingrédients, sortez le récipient de l'appareil par la poignée et secouez-le. Glissez ensuite le récipient dans la friteuse. Vos réglages seront conservés pendant environ une minute après que le récipient a été retiré de la friteuse.

Conseil : si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de cuisson, vous entendrez le bip de la minuterie lorsque vous devrez secouer les ingrédients. Toutefois, cela signifie qu'après avoir secoué les ingrédients, vous devez régler à nouveau la minuterie pour le temps de cuisson restant.

- Lorsque vous entendez le signal sonore de la minuterie indiquant que le temps de cuisson réglé est écoulé, retirez le récipient de l'appareil.

Conseil : vous pouvez régler la température ou la durée à votre convenance en cours d'utilisation.



35. Vérifiez si les ingrédients sont prêts ou non. Si les ingrédients ne sont pas prêts, il suffit de glisser le récipient dans l'appareil et de régler la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
36. Pour retirer les ingrédients (par exemple les frites), retirez le récipient de la friteuse à air chaud et utilisez les pinces fournies dans l'emballage.

Ne retournez pas le récipient lorsque le tamis est encore attaché, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond du récipient se déversera sur les ingrédients.

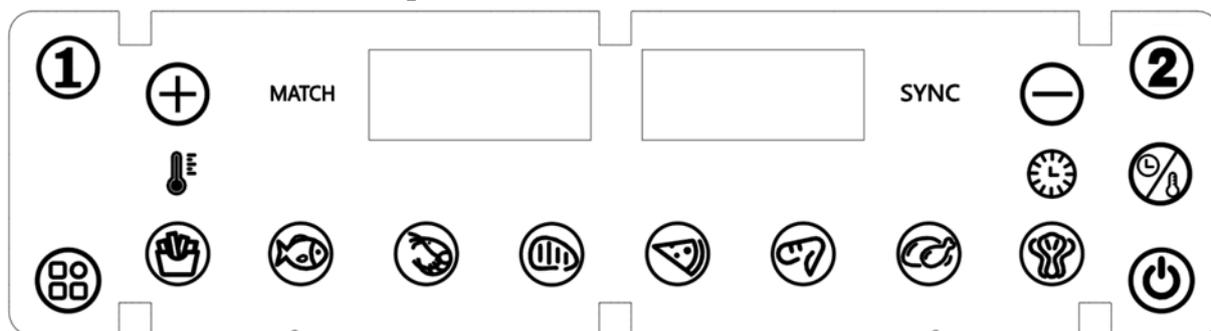
Le récipient et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients contenus dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper du récipient.

Nettoyage et entretien

Nettoyez toujours le bac à friture après chaque utilisation de la friteuse. Pour faciliter le nettoyage de la friteuse, vous pouvez placer du papier sulfurisé dans le bac à friture avant la friture.

19. Éteignez la friteuse et débranchez-la de la prise de courant. Attendez qu'elle ait complètement refroidi, puis retirez le récipient de friture pour accélérer le refroidissement.
20. Si nécessaire, essuyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide.
21. Le récipient peut être lavé au lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. En raison du revêtement antiadhésif du récipient, évitez d'utiliser des ustensiles métalliques et des produits de nettoyage abrasifs.
22. En cas de forte contamination par les graisses :
 - a) Mélanger 30 ml de bicarbonate de soude et 15 ml d'eau dans un petit bol pour obtenir une pâte.
 - b) Appliquer la pâte sur le récipient et frotter avec une éponge. Laissez le récipient reposer pendant 15 minutes avant de le rincer.
 - c) Lavez le récipient avec de l'eau et du savon avant de le réutiliser.
23. Nettoyez l'intérieur de la friteuse avec une éponge ou un chiffon légèrement humide et non abrasif. Ne trempez jamais la friteuse dans l'eau. Si nécessaire, nettoyez également le serpentin chauffant des résidus alimentaires.
24. Veillez à bien sécher la friteuse avant de l'utiliser. Assurez-vous que le serpentin chauffant est complètement sec avant de mettre la friteuse en marche.

Instructions relatives au panneau de contrôle



22. **Bouton d'alimentation**  - Lorsque la friteuse est correctement positionnée dans le couvercle principal, le voyant d'alimentation s'allume. Si vous appuyez sur le bouton d'alimentation, l'appareil se met en marche. Après avoir réglé la température et la durée souhaitées ou le programme pré-réglé sélectionné, appuyez à nouveau sur ce bouton pour démarrer la friteuse. Si vous appuyez sur le bouton d'alimentation pendant 3 secondes, l'appareil s'éteint. L'écran affiche "OFF". Le voyant "OFF" s'éteint, le ventilateur s'arrête 20 secondes plus tard et l'appareil s'arrête complètement.

Remarque : pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton d'alimentation pour interrompre et démarrer la cuisson.

- 23. Boutons de sélection de la marmite ① et ②** - Lorsque la friteuse est allumée à l'aide du bouton d'alimentation, ces deux boutons s'allument pour sélectionner la marmite pour laquelle vous souhaitez régler la température et la durée ou le programme prédéfini.
Remarque : les deux récipients de la friteuse fonctionnent indépendamment l'un de l'autre, de sorte que vous réglez tout séparément en basculant ces boutons. Vous ne pouvez allumer qu'une seule cuve si vous ne réglez pas l'autre.
- 24. Bouton des programmes prédéfinis**  - Ce bouton permet de passer d'un programme prédéfini à l'autre pour le conteneur sélectionné (voir le tableau ci-dessous).
- 25. Touche de minuterie et de température**  - Cette touche permet d'alterner entre les réglages de température et de minuterie pour le récipient sélectionné.
- 26. Boutons**  **et**  - Utilisez ces boutons pour augmenter ou diminuer la température ou les réglages de la minuterie pour le récipient sélectionné.
- 27. Bouton MATCH** - Lorsque vous réglez la température et la durée pour le premier ou le deuxième récipient, le fait d'appuyer sur MATCH règle le deuxième récipient de la même manière et il n'est pas nécessaire de le régler à nouveau.
- 28. Bouton SYNC** - Après avoir réglé la température et l'heure, appuyez sur SYNC pour synchroniser la casserole dont le temps de cuisson est le plus bas avec l'autre casserole et démarrer lorsque l'autre casserole a le même temps de cuisson restant. Par exemple, si deux plats sont en train de cuire, la première casserole est à 15 minutes, la seconde à 20 minutes, la première casserole attendra de démarrer en même temps que la seconde.

Recettes prédéfinies

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les recettes prédéfinies.

Note : N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre indicatif. Les ingrédients varient en fonction de leur origine, de leur taille, de leur forme et de leur marque, nous ne pouvons pas garantir les réglages les mieux adaptés à vos ingrédients.

La technologie Rapid Air chauffant instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer la friteuse de l'appareil pendant un court instant alors que l'air chaud frit ne perturbera pratiquement pas le processus.

Ingrédients	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Frites	23	180	Oui	
Poisson	18	200	Non	À mi-parcours
Crevettes	14	200	Oui	
Stejk	15	180	Non	À mi-parcours
Pizza	17	200	Non	
Ailes de poulet	23	180	Oui	
Poulet	45	200	Non	
Légumes-racines	8	160	Oui	

Stockage des produits

- Stocker le produit dans un environnement sec et frais.
- Ne placez aucun objet sur le produit ou sur le cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que le produit est scellé et qu'il est protégé de la poussière ou d'autres contaminants.
- **Tenir le produit hors de portée des enfants et des animaux.**



Élimination



Ce produit n'est pas un déchet ordinaire. Pour le mettre au rebut, utilisez le système de recyclage local ou contactez le détaillant chez qui vous avez acheté le produit. Ne jetez pas le produit avec les déchets ménagers ordinaires. En utilisant la bonne méthode d'élimination, vous contribuerez à la protection de l'environnement.

Déclaration de conformité

Producteur : Gavri s.r.o.

Modèle : A68 Dual pot

Ce produit a été déclaré conforme aux exigences et autres dispositions pertinentes de la directive 2014/30/UE sur la compatibilité électromagnétique et de la directive 2014/35/UE sur la basse tension, ainsi qu'à toutes les autres exigences pertinentes de la directive de l'UE. La déclaration de conformité a été émise sous notre responsabilité et est disponible sur demande.

Dépannage

Le problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché sur le secteur	Insérer la fiche d'alimentation dans une prise de courant avec mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie	Pour mettre l'appareil en marche, réglez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.
Les ingrédients frits dans la friteuse ne sont pas prêts.	La quantité d'ingrédients dans la friteuse est trop importante.	Placez de plus petites quantités d'ingrédients dans le récipient. Les petits lots cuisent plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Régler le bouton de température sur la température souhaitée (voir section "Recettes prédéfinies").
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie sur la température de cuisson souhaitée (voir section "Recettes prédéfinies").
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients qui se superposent (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson.
Le récipient de friture ne peut pas être inséré correctement dans l'appareil	Il y a trop d'ingrédients dans le récipient.	Ne remplissez pas la friteuse au-delà du bord du récipient.
	Le tamis n'est pas correctement positionné dans le conteneur.	Enfoncer le tamis dans le récipient jusqu'à ce qu'il ne puisse plus bouger.
Fumée blanche s'échappant de l'appareil	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque l'on fait frire des ingrédients huileux dans une friteuse, une grande quantité d'huile s'échappe dans le récipient. L'huile produit de la fumée blanche et la marmite peut devenir plus chaude que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	Le récipient contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans le récipient. Après chaque utilisation, veillez à nettoyer correctement le récipient.



Codes d'erreur

Affichage à l'écran	Cause possible	Solution
E1	Interruption du circuit du capteur thermique	Contactez le service clientèle
E2	Court-circuit du capteur thermique	Écrivez au service clientèle

Informations sur la plainte

En cas de réclamation, les dernières informations sont disponibles sur le site web du concessionnaire dans le pays concerné.

Informations du fabricant :

Si vous avez des questions concernant votre nouveau produit, veuillez contacter notre équipe d'assistance à la clientèle.

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brno
63400
République Tchèque

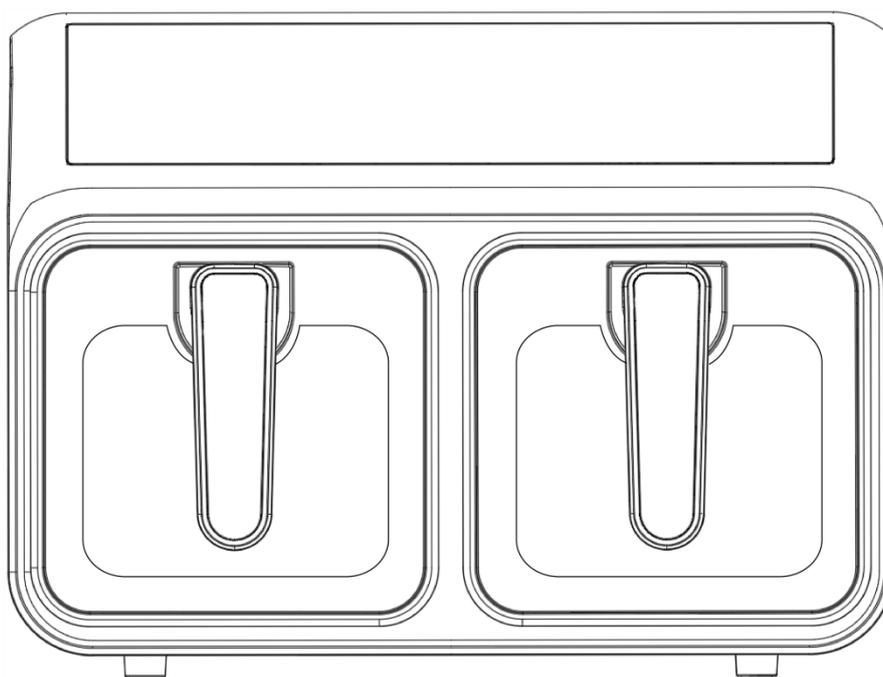
Courriel :

obchod@gavri.cz
info@noaton.de



Istruzioni per l'uso

Noaton A68 Dual pot



Leggere e conservare con attenzione queste istruzioni

Ulteriori informazioni e l'ultima versione del manuale

è reperibile sul sito web del produttore.



Indice dei contenuti

Indice dei contenuti	38
Contenuto della confezione	39
Parametri.....	39
Descrizione del prodotto.....	39
Istruzioni e avvertenze di sicurezza	40
Prima del primo utilizzo	51
Utilizzare.....	41
Pulizia e manutenzione	42
Istruzioni per il pannello di controllo.....	42
Ricette preimpostate	43
Stoccaggio del prodotto	43
Smaltimento	44
Dichiarazione di conformità	44
Risoluzione dei problemi.....	44
Informazioni sul reclamo.....	45
Informazioni sul produttore:	45

Parametri soggetti a modifiche. Per la versione più recente del manuale, visitare il sito Web del produttore. Il design e le specifiche sono soggetti a modifiche senza preavviso, con riserva di errori tipografici. La versione originale del manuale è in lingua ceca e rappresenta solo una traduzione.

Versione: A68_Dual_pot_12_2023-IT

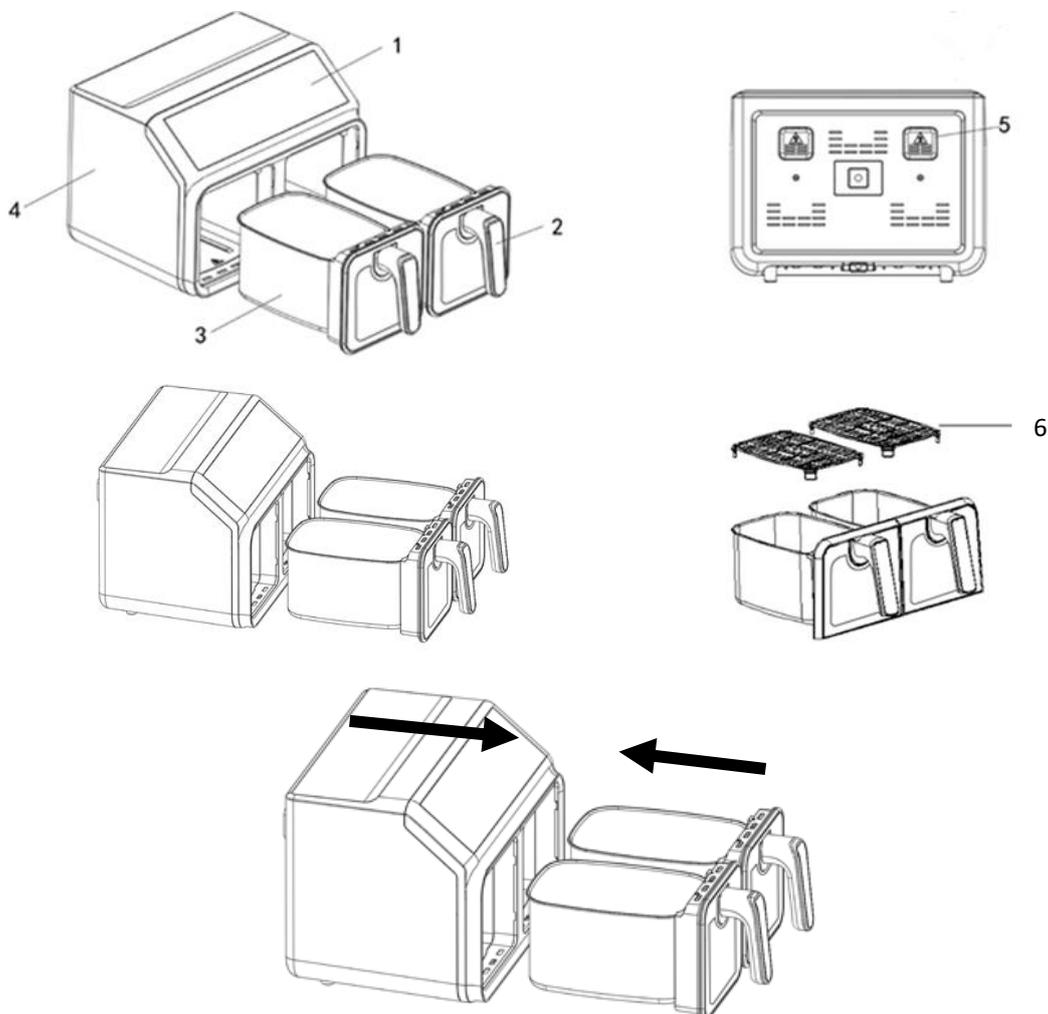
Contenuto della confezione

- 1x friggitrice ad aria calda
- 1x setaccio per frittura
- 1 manuale di istruzioni
- 1x pinze da cucina
- 1 libro di ricette

Parametri

Parametri	Valori
Tensione	220-240 V~
Frequenza	50 Hz
Potenza	2200 W
Volume dei contenitori	6,8 l (2* 3,4 l)
Temperatura di riscaldamento	60°C - 200°C
Timer	1 - 60 min
Dimensioni	28,5 x 39 x 37 cm

Descrizione del prodotto



Numero	Descrizione
1.	Display
2.	Maniglia
3.	Padella
4.	Base principale del dispositivo
5.	Uscita aria
6.	Setaccio per friggere

Istruzioni e avvertenze di sicurezza

- **Questo apparecchio 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, purché siano sorvegliati o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini che non abbiano almeno 8 anni e non siano sorvegliati.**
- **Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.**
- Non immergere mai l'involucro, che contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti, in acqua o sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Per evitare scosse elettriche, evitare che acqua o altri liquidi penetrino nell'apparecchio.
- Collocare sempre gli ingredienti fritti nel contenitore della frittura in modo che non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'ingresso e le uscite dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire la pentola di olio per evitare il rischio di incendio.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio quando è in funzione.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda a quella della rete elettrica locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o altre parti sono danneggiate.
- Non chiedere a persone non autorizzate di sostituire o riparare un cavo di alimentazione danneggiato.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Non collegare l'apparecchio alla presa di corrente e non azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio.
- Non collocare nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nelle presenti istruzioni.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le uscite dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dalle uscite del vapore e dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si estrae la pentola dall'apparecchio.
- Se si nota del fumo scuro proveniente dall'apparecchio, scollegarlo immediatamente dalla rete elettrica. Attendere che il fumo sia cessato prima di rimuovere la pentola dall'apparecchio.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia collocato su una superficie orizzontale e stabile.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Potrebbe non essere adatto a un uso sicuro in ambienti quali cucine di dipendenti, aziende agricole, motel e altri ambienti non residenziali. Inoltre, non è destinato all'uso da parte di clienti di alberghi, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
- Scollegare sempre l'apparecchio quando non viene utilizzato.
- L'apparecchio deve raffreddarsi per circa 30 minuti prima di poter essere maneggiato o pulito in modo sicuro.
- Il produttore e l'importatore nell'Unione Europea non sono responsabili per i danni causati dal funzionamento del dispositivo, quali lesioni, scottature, incendi, ferite, danni ad altre cose, ecc.





Tutte le superfici accessibili possono riscaldarsi durante l'uso.

IT

Prima del primo utilizzo

25. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
26. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
27. Pulire accuratamente il contenitore e il setaccio con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.
28. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
29. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e piana. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero dietro e sopra la friggitrice.

Non collocare l'apparecchio su una superficie non resistente al calore.

30. Mettere il setaccio nella padella.

Non riempire il contenitore con olio o altri liquidi.

Non collocare nulla sopra l'apparecchio: il flusso d'aria verrebbe disturbato e il risultato della frittura ad aria calda ne risentirebbe.

È una friggitrice senza olio che funziona secondo il principio dell'aria calda. Non riempire il contenitore direttamente con olio o grasso di frittura.

Nota bene: la friggitrice può emettere un leggero fumo o odore quando viene riscaldata per la prima volta. Si tratta di un fenomeno normale per molti dispositivi di riscaldamento. Ciò non influisce sulla sicurezza dell'apparecchio. Se l'odore persiste dopo diversi utilizzi, si consiglia di accendere la friggitrice senza cibo per diverse ore a 200°F.

Utilizzo

37. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.
38. Rimuovere con cautela il contenitore di frittura dalla friggitrice ad aria calda.
39. Mettere gli ingredienti in una padella.
40. Assicurarsi di allineare con cura il contenitore nella friggitrice.
Non utilizzare mai la friggitrice senza il contenitore inserito.
Nota: non toccare la friggitrice durante o dopo il funzionamento. Utilizzare sempre solo l'impugnatura per maneggiare la friggitrice.
41. Specificare il tempo di cottura desiderato per gli ingredienti (vedere la sezione "Ricette preimpostate").
42. Alcuni ingredienti devono essere scossi a metà del tempo di cottura (vedere "Ricette preimpostate"). Per scuotere gli ingredienti, estrarre il contenitore dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e scuoterlo. Quindi far rientrare il contenitore nella friggitrice. Le impostazioni vengono mantenute per circa un minuto dopo che il contenitore è stato rimosso dalla friggitrice.
Suggerimento: se si imposta il timer per metà del tempo di cottura, il timer emette un segnale acustico quando è necessario scuotere gli ingredienti. Tuttavia, questo significa che dopo aver scosso, è necessario impostare nuovamente il timer per il tempo di cottura rimanente.
43. Quando il timer emette un segnale acustico per indicare che il tempo di cottura impostato è trascorso, rimuovere il contenitore dall'apparecchio.
Suggerimento: durante l'uso è possibile regolare la temperatura o il tempo a proprio piacimento.
44. Controllare se gli ingredienti sono pronti o meno. Se gli ingredienti non sono pronti, è sufficiente reinserire il contenitore nell'apparecchio e impostare il timer per qualche minuto in più.
45. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio le patatine), togliere il contenitore dalla friggitrice ad aria calda e utilizzare le pinze incluse nella confezione.



Non capovolgere il contenitore quando il setaccio è ancora attaccato, perché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo del contenitore si riverserà sugli ingredienti.

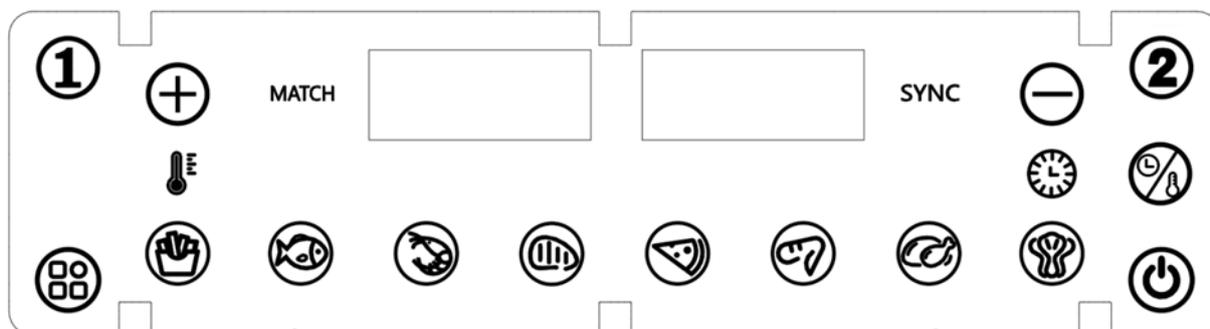
Il contenitore e gli ingredienti sono caldi; a seconda del tipo di ingredienti presenti nella friggitrice, è possibile che dal contenitore fuoriesca del vapore.

Pulizia e manutenzione

Pulire sempre il contenitore di frittura dopo ogni utilizzo della friggitrice. Per facilitare la pulizia della friggitrice, si può mettere della carta da forno nel contenitore prima di friggere.

25. Spegnerla la friggitrice e scollegarla dalla presa di corrente. Attendere che si raffreddi completamente, quindi rimuovere il contenitore di frittura per accelerare il raffreddamento.
26. Se necessario, pulire l'esterno della friggitrice con un panno umido.
27. Il contenitore può essere lavato in lavastoviglie o con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. A causa del rivestimento antiaderente del contenitore, evitare di utilizzare utensili metallici e materiali di pulizia abrasivi.
28. Per una forte contaminazione da grasso:
 - a) Mescolare 30 ml di bicarbonato di sodio e 15 ml di acqua in una piccola ciotola per ottenere una pasta.
 - b) Applicare la pasta sul contenitore e strofinare con una spugna. Lasciare riposare il contenitore per 15 minuti prima di risciacquarlo.
 - c) Lavare il contenitore con acqua e sapone prima di riutilizzarlo.
29. Pulire l'interno della friggitrice con una spugna o un panno leggermente umido e non abrasivo. Non immergere mai la friggitrice in acqua. Se necessario, pulire anche la serpentina di riscaldamento dai residui di cibo.
30. Assicurarsi di asciugare accuratamente la friggitrice prima di utilizzarla. Assicurarsi che la serpentina di riscaldamento sia completamente asciutta prima di accendere la friggitrice.

Istruzioni per il pannello di controllo



29. **Pulsante di accensione** - Quando la friggitrice è posizionata correttamente nel coperchio principale, la spia di accensione si accende. Premendo il pulsante di accensione, l'apparecchio si accende. Dopo aver impostato la temperatura e l'ora desiderate o il programma preimpostato selezionato, premere nuovamente questo pulsante per avviare la friggitrice. Premendo il pulsante di accensione per 3 secondi si spegne l'intero apparecchio. Sullo schermo viene visualizzato "OFF". La spia "OFF" si spegnerà, la ventola smetterà di funzionare 20 secondi dopo e l'intero apparecchio smetterà di funzionare completamente.

Nota: durante la cottura, è possibile toccare il pulsante di accensione per mettere in pausa e avviare la cottura.

30. **Pulsanti di selezione della pentola** e - Quando la friggitrice viene accesa con il pulsante di accensione, questi due pulsanti si illuminano per selezionare la pentola per la quale si desidera impostare la temperatura e il tempo o il programma preimpostato.

Nota: i due recipienti della friggitrice funzionano in modo indipendente l'uno dall'altro, per cui si imposta tutto separatamente, alternando questi pulsanti. È possibile accendere solo un contenitore se non si imposta l'altro.

31. **Pulsante Programmi preimpostati**  - Utilizzare questo pulsante per passare da un programma preimpostato all'altro per il contenitore selezionato, come indicato nella tabella seguente.
32. **Pulsante Timer e temperatura**  - Utilizzare questo pulsante per alternare le impostazioni della temperatura e del timer per il recipiente selezionato.
33. **Pulsanti**  e  - Utilizzare questi pulsanti per aumentare o diminuire le impostazioni della temperatura o del timer per il recipiente selezionato.
34. **Tasto MATCH** - Quando si impostano la temperatura e l'ora per il primo o il secondo recipiente, premendo MATCH si imposta anche il secondo recipiente nello stesso modo e non è necessario impostarlo di nuovo.
35. **Tasto SYNC** - Dopo aver impostato la temperatura e l'ora, premendo il tasto SYNC la pentola con l'ora più bassa si sincronizza con l'altra pentola e si avvia quando l'altra pentola ha lo stesso tempo di cottura residuo. Ad esempio, se si stanno cuocendo due pietanze, la prima pentola ha 15 minuti e la seconda 20 minuti, la prima pentola sarà in attesa di avviarsi insieme alla seconda.

Ricette preimpostate

La tabella seguente vi aiuterà a selezionare le ricette preimpostate.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono solo indicative. Poiché gli ingredienti variano per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire le impostazioni migliori per i vostri ingredienti.

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, la rimozione della friggitrice dall'apparecchio per un breve periodo di tempo mentre l'aria calda sta friggendo non disturba il processo.

Ingredienti	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare	Informazioni aggiuntive
Patatine fritte	23	180	Sì	
Pesce	18	200	No	A metà della curva
Gamberi	14	200	Sì	
Stejk	15	180	No	A metà della curva
Pizza	17	200	No	
Ali di pollo	23	180	Sì	
Pollo	45	200	No	
Ortaggi a radice	8	160	Sì	

Stoccaggio del prodotto

- Conservare il prodotto in un ambiente asciutto e fresco.
- Non collocare oggetti sul prodotto o sul cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il prodotto sia sigillato e che sia protetto da polvere o altri agenti contaminanti.
- **Conservare il prodotto fuori dalla portata dei bambini e degli animali.**



Smaltimento



Questo prodotto non è un rifiuto ordinario. Per smaltire il prodotto, utilizzare il sistema di riciclaggio locale o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Non smaltire il prodotto con i normali rifiuti domestici. Utilizzando il metodo di smaltimento corretto, contribuirete a proteggere l'ambiente.

Dichiarazione di conformità

Produttore: Gavri s.r.o.

Modello: A68 Doppio piatto

Questo prodotto è stato dichiarato conforme ai requisiti e alle altre disposizioni pertinenti della Direttiva 2014/30/UE sulla compatibilità elettromagnetica e della Direttiva 2014/35/UE sulla bassa tensione e a tutti gli altri requisiti pertinenti della Direttiva UE. La dichiarazione di conformità è stata rilasciata sotto la nostra responsabilità ed è disponibile su richiesta.

Risoluzione dei problemi

Il problema	Possibile causa	Soluzione
Friggitrice ad aria calda non funzionante	L'apparecchio non è collegato alla rete di alimentazione.	Inserire la spina di rete in una presa con messa a terra.
	Non è stato impostato il timer	Per accendere l'apparecchio, impostare il pulsante del timer sul tempo di cottura desiderato.
Gli ingredienti fritti nella friggitrice non sono pronti	La quantità di ingredienti nella friggitrice è eccessiva.	Mettere nel contenitore piccoli lotti di ingredienti. I lotti più piccoli friggono in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare la manopola della temperatura sulla temperatura desiderata (vedere la sezione "Ricette preimpostate").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il timer sulla temperatura di cottura desiderata (vedere la sezione "Ricette preimpostate").
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro (ad esempio le patatine) devono essere scossi a metà del tempo di cottura.
Il contenitore per la frittura non può essere inserito correttamente nell'apparecchio	Ci sono troppi ingredienti nel contenitore.	Non riempire la friggitrice oltre il bordo del contenitore.
	Il setaccio non è posizionato correttamente nel contenitore.	Spingere il setaccio verso il basso nel contenitore finché non si muove più.
Fumo bianco proveniente dall'apparecchio	State preparando ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti oleosi in una friggitrice, una grande quantità di olio fuoriesce nel contenitore. L'olio produce fumo bianco e la pentola può diventare più calda del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	Il contenitore contiene ancora grassi residui dall'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso nel recipiente. Dopo ogni utilizzo, assicurarsi di pulire correttamente il recipiente.

**Codici di errore**

Visualizzazione sullo schermo	Possibile causa	Soluzione
E1	Circuito del sensore termico interrotto	Contattare il servizio clienti
E2	Cortocircuito del sensore termico	Scrivere al servizio clienti

Informazioni sul reclamo

In caso di reclamo, le informazioni più recenti sono disponibili sul sito web del concessionario nel paese interessato.

Informazioni sul produttore:

Se avete domande sul nuovo prodotto, contattate il nostro team di assistenza clienti.

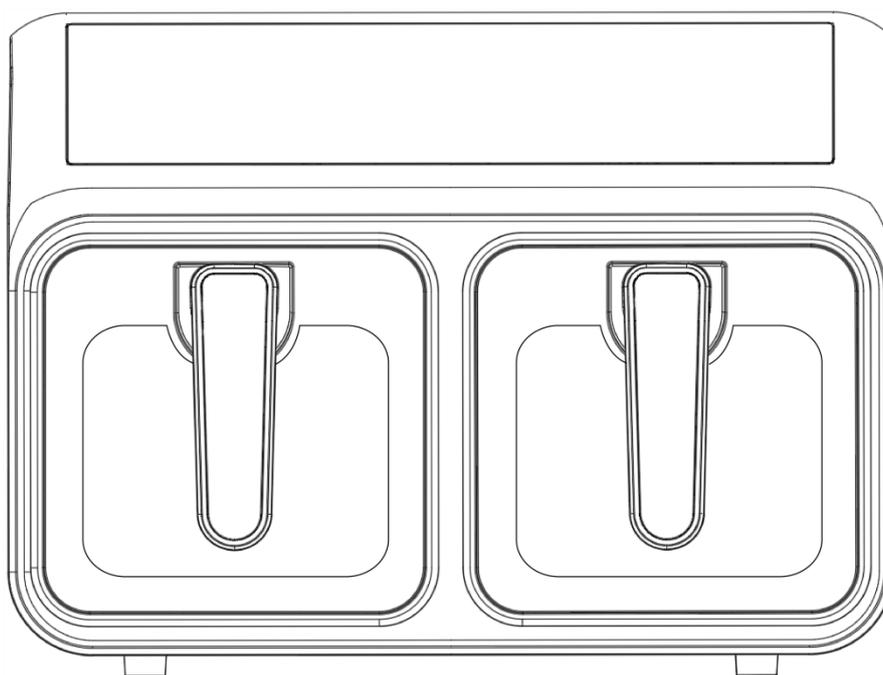
Gavri s.r.o.
Slunečná 481/6, Brno
63400
Repubblica Ceca

Email:
obchod@gavri.cz
info@noaton.de



Gebruiksaanwijzing

Noaton A68 Dual pot



Lees en bewaar deze instructies zorgvuldig

Meer informatie en de nieuwste versie van de handleiding kun je vinden op de website van de fabrikant.



Inhoudsopgave

Inhoudsopgave	47
Inhoud van de verpakking	48
Parameters	48
Product beschrijving	48
Veiligheidsinstructies en waarschuwingen	49
Voor het eerste gebruik	50
Gebruik.....	50
Reiniging en onderhoud.....	61
Instructies bedieningspaneel	51
Vooraf ingestelde recepten.....	52
Product opslag.....	52
Verwijdering	53
Verklaring van conformiteit	53
Problemen oplossen	53
Informatie over de klacht.....	54
Fabrikantgegevens:.....	54

Parameters kunnen worden gewijzigd. Ga voor de nieuwste versie van de handleiding naar de website van de fabrikant. Ontwerp en specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd, typografische fouten voorbehouden. De originele versie van de handleiding is in het Tsjechisch en is slechts een vertaling.

Versie: A68_Dual_pot_12_2023-NL

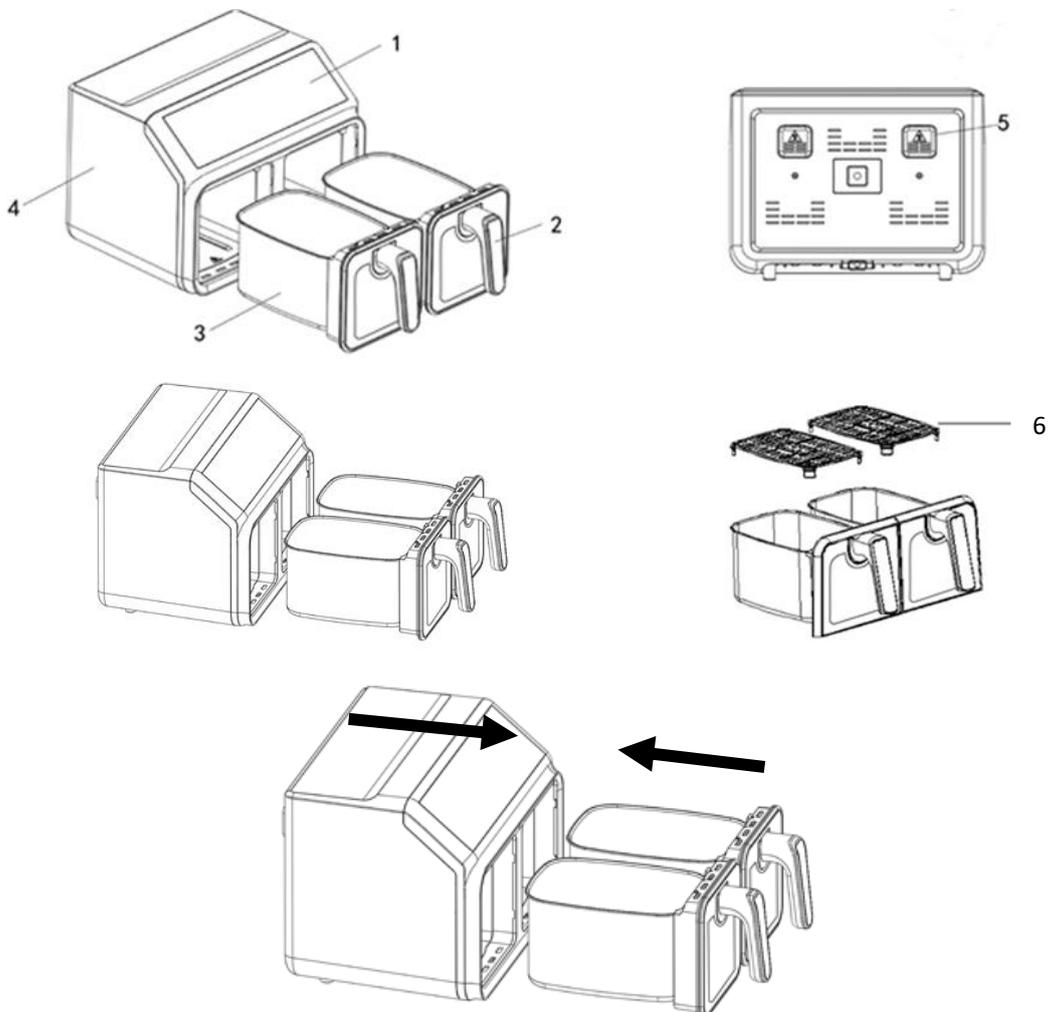
Inhoud van de verpakking

- 1x heteluchtfriteuse
- 1x frituurzeef
- 1x gebruiksaanwijzing
- 1x keukentang
- 1x receptenboek

Parameters

Parameters	Waarden
Spanning	220-240 V~
Frequentie	50 Hz
Stroom	2200 W
Volume van containers	6,8 l (2* 3,4 l)
Verwarmingstemperatuur	60°C - 200°C
Timer	1 - 60 min
Afmetingen	28,5 x 39 x 37 cm

Productbeschrijving



Aantal	Beschrijving
1.	Weergave
2.	Handgreep
3.	Koekenpan
4.	Hoofdbasis van het apparaat
5.	Luchtuitlaat
6.	Bakzeef

Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

- **Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.**
- **Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.**
- Dompel de behuizing, die elektrische onderdelen en verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel hem nooit af onder de kraan.
- Zorg dat er geen water of andere vloeistoffen in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats de gefrituurde ingrediënten altijd in de frituurbak zodat ze niet in contact komen met de verwarmingselementen.
- Bedek de luchtinlaat en luchtuitlaten niet wanneer het apparaat in werking is.
- Vul de pan niet met olie, want dat kan brand veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat nooit aan als het in werking is.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
- Controleer of de op het apparaat aangegeven spanning overeenkomt met de spanning op het plaatselijke elektriciteitsnet.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn.
- Laat een beschadigde voedingskabel niet vervangen of repareren door onbevoegden.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Steek geen stekker in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten. Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Plaats niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaten. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom- en luchtuitlaten. Pas ook op voor hete stoom en lucht als u de pan uit het apparaat haalt.
- Als er donkere rook uit het apparaat komt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Wacht tot de rook is opgehouden voordat u de pan uit het apparaat haalt.
- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontaal en stabiel oppervlak staat.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is mogelijk niet geschikt voor veilig gebruik in omgevingen zoals werknemerskeukens, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door klanten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere residentiële omgevingen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt.
- Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen voordat het veilig kan worden gehanteerd of gereinigd.



- De fabrikant en importeur in de Europese Unie is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door de werking van het apparaat, zoals letsel, verbranding, brand, letsel, schade aan andere dingen, enz.

Alle toegankelijke oppervlakken kunnen warm worden tijdens het gebruik.



Voor het eerste gebruik

31. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
32. Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
33. Maak de bak en zeef grondig schoon met heet water en een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
34. Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
35. Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond. Laat minstens 10 cm vrije ruimte achter en boven de friteuse.

Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.

36. Doe de zeef in de koekenpan.

Vul de container niet met olie of een andere vloeistof.

Plaats niets bovenop het apparaat, de luchtstroom zou verstoord worden en het resultaat van het heteluchtfrituren beïnvloeden.

Het is een olievrije friteuse die werkt op het principe van hete lucht. Vul de bak niet rechtstreeks met olie of frituurvet.

Let op: De friteuse kan een lichte rook of geur afgeven wanneer hij voor het eerst wordt opgewarmd. Dit is normaal bij veel verwarmingsapparaten. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat. Als de geur na enkele keren gebruik aanhoudt, raden we aan de friteuse zonder voedsel enkele uren op 200°F te zetten.

Gebruik

46. Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact.
47. Haal de frituurpan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
48. Doe de ingrediënten in een koekenpan.
49. Zorg ervoor dat je de bak zorgvuldig uitlijnt in de friteuse.

Gebruik de friteuse nooit zonder de container erin.

Opmerking: Raak de friteuse niet aan tijdens of na het gebruik. Gebruik altijd alleen het handvat om de friteuse te hanteren.

50. Geef de gewenste kooktijd op voor de ingrediënten (zie hoofdstuk "Vooraf ingestelde recepten").
51. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie "Vooraf ingestelde recepten"). Om de ingrediënten te schudden, trekt u de bak aan het handvat uit het apparaat en schudt u deze. Schuif de bak vervolgens terug in de friteuse. Uw instellingen blijven ongeveer een minuut bewaard nadat de bak uit de friteuse is gehaald.

Tip: Als u de timer instelt op de helft van de bereidingstijd, hoort u de timer piepen als u de ingrediënten moet schudden. Dit betekent echter dat u na het schudden de timer opnieuw moet instellen voor de resterende bereidingstijd.

52. Wanneer u de timer hoort piepen om aan te geven dat de ingestelde kooktijd verstreken is, verwijdert u de container uit het apparaat.

Tip: U kunt de temperatuur of tijd naar wens aanpassen tijdens het gebruik.

53. Controleer of de ingrediënten klaar zijn of niet. Als de ingrediënten niet klaar zijn, schuif je de container gewoon terug in het apparaat en stel je de timer een paar minuten langer in.



54. Om ingrediënten (bijv. frietjes) te verwijderen, haalt u de bak uit de heteluchtfriteuse en gebruikt u de bijgeleverde tang.

Draai de bak niet ondersteboven als de zeef er nog aan zit, omdat overtollige olie die zich op de bodem van de bak heeft verzameld op de ingrediënten terecht komt.

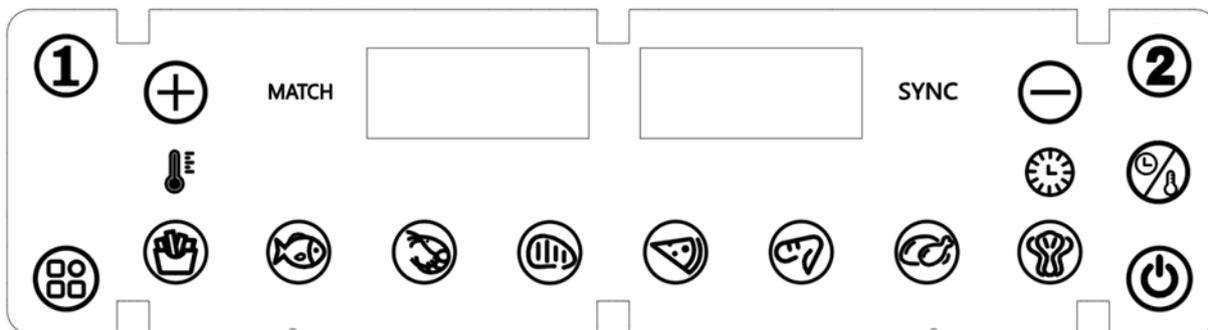
De container en ingrediënten zijn heet, afhankelijk van het type ingrediënten in de friteuse kan er stoom uit de container ontsnappen.

Reiniging en onderhoud

Maak de frituurpan altijd schoon na gebruik. Om het schoonmaken van de friteuse te vergemakkelijken, kunt u bakpapier in de friteuse doen voordat u gaat frituren.

31. Zet de friteuse uit en haal de stekker uit het stopcontact. Wacht tot hij volledig is afgekoeld en verwijder dan de frituurpan om hem sneller te laten afkoelen.
32. Veeg de buitenkant van de friteuse indien nodig af met een vochtige doek.
33. De container kan in de vaatwasser of met een heet sopje en een niet-schurende spons worden afgewassen. Vermijd het gebruik van metalen keukengerei en schurende schoonmaakmiddelen vanwege de antiaanbaklaag op de pot.
34. Voor zware vetvervuiling:
 - a) Meng 30 ml zuiveringszout en 15 ml water in een kleine kom tot een pasta.
 - b) Breng de pasta aan op de container en schrob met een spons. Laat de container 15 minuten staan voordat je hem afspoelt.
 - c) Was het bakje met water en zeep voordat je het weer gebruikt.
35. Reinig de binnenkant van de friteuse met een licht vochtige, niet-schurende spons of doek. Dompel de friteuse nooit onder in water. Ontdoe indien nodig ook de verwarmingsspiraal van etensresten.
36. Zorg ervoor dat u de friteuse grondig droogt voordat u hem gebruikt. Zorg ervoor dat de verwarmingsspiraal volledig droog is voordat u de friteuse aanzet.

Instructies bedieningspaneel



36. **Aan/uit-knop**  - Als de friteuse correct in het hoofddekseel is geplaatst, gaat het aan/uit-lampje branden. Als u op de aan/uit-knop drukt, wordt het apparaat ingeschakeld. Nadat u de gewenste temperatuur en tijd of het geselecteerde voorkeuzeprogramma hebt ingesteld, drukt u nogmaals op deze knop om de friteuse te starten. Als u 3 seconden op de aan/uit-knop drukt, wordt het hele apparaat uitgeschakeld. Op het scherm verschijnt "OFF" (UIT). Het lampje "OFF" gaat uit en de ventilator stopt 20 seconden later met werken en het hele apparaat stopt volledig met werken.

Opmerking: Tijdens het koken kunt u de aan/uit-knop aanraken om het koken te pauzeren en te starten.

37. **Potkeuzeknoppen**  en  - Als de friteuse wordt ingeschakeld met de aan/uit-knop, lichten deze twee knoppen op om de pan te selecteren waarvoor u de temperatuur en tijd of het vooraf ingestelde programma wilt instellen.

Opmerking: De twee frituurpannen werken onafhankelijk van elkaar, dus u stelt alles afzonderlijk in door deze knoppen om te wisselen. U kunt alleen de ene pan aanzetten als u de andere niet instelt.

38. **Preset Programs Button**  - Gebruik deze knop om te schakelen tussen preset programma's voor de geselecteerde container, zie onderstaande tabel.
39. **Timer- en temperatuurknop**  - Gebruik deze knop om te wisselen tussen de temperatuur- en timerinstellingen voor het geselecteerde vat.
40. **Knoppen**  en  - Gebruik deze knoppen om de temperatuur- of timerinstellingen voor het geselecteerde vat te verhogen of te verlagen.
41. **Toets MATCH** - Wanneer u de temperatuur en tijd voor het eerste of tweede vat hebt ingesteld, kunt u door op MATCH te drukken het tweede vat op dezelfde manier instellen en hoeft u het niet opnieuw in te stellen.
42. **Toets SYNC** - Nadat je de temperatuur en tijd hebt ingesteld, synchroniseer je door op SYNC te drukken de pan met de onderste ingestelde tijd met de andere pan en start je wanneer de andere pan dezelfde resterende kooktijd heeft. Als er bijvoorbeeld twee maaltijden worden bereid, de eerste pan 15 minuten kookt en de tweede pan 20 minuten kookt, zal de eerste pan wachten om samen met de tweede pan te starten.

Vooraf ingestelde recepten

De onderstaande tabel helpt je bij het selecteren van vooraf ingestelde recepten.

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen alleen als richtlijn dienen. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet garanderen wat de beste instellingen zijn voor uw ingrediënten.

Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk verwarmt, zal het proces nauwelijks verstoord worden als u de friteuse even uit het apparaat haalt terwijl de hete lucht frituurt.

Ingrediënten	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra info
Friet	23	180	Ja	
Vis	18	200	Geen	Halverwege de bocht
Garnalen	14	200	Ja	
Stejk	15	180	Geen	Halverwege de bocht
Pizza	17	200	Geen	
Kippenvleugels	23	180	Ja	
Kip	45	200	Geen	
Wortelgroenten	8	160	Ja	

Product opslag

- Bewaar het product in een droge en koele omgeving.
- Plaats geen voorwerpen op het product of op het netsnoer.
- Zorg ervoor dat het product verzegeld is en dat het beschermd is tegen stof of andere verontreinigingen.
- **Bewaar het product buiten het bereik van kinderen en dieren.**



Verwijdering



Dit product is geen gewoon afval. Gebruik voor het weggoien van het product uw plaatselijke recyclingsysteem of neem contact op met de winkelier bij wie u het product hebt gekocht. Gooi het product niet weg met het gewone huishoudelijke afval. Door de juiste verwijderingsmethode te gebruiken, helpt u het milieu te beschermen.

Verklaring van conformiteit

Producent: Gavri s.r.o.

Model: A68 Dual pot

Er is verklaard dat dit product voldoet aan de vereisten en andere relevante bepalingen van Richtlijn 2014/30/EU inzake elektromagnetische compatibiliteit en Richtlijn 2014/35/EU inzake laagspanning en alle andere relevante vereisten van de EU-richtlijn. De conformiteitsverklaring is afgegeven onder onze verantwoordelijkheid en is op verzoek verkrijgbaar.

Problemen oplossen

Het probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Hete friteuse werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten op het elektriciteitsnet	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld	Zet de timertoets op de gewenste kooktijd om het apparaat in te schakelen.
Ingrediënten gebakken in de friteuse zijn niet klaar	De hoeveelheid ingrediënten in de friteuse is te groot.	Doe kleinere porties ingrediënten in de bak. Kleinere batches bakken gelijkmatiger.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur (zie hoofdstuk "Vooraf ingestelde recepten").
	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de gewenste kooktemperatuur (zie hoofdstuk "Vooraf ingestelde recepten").
Ingrediënten worden ongelijk gebakken in de friteuse	Sommige soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. chips) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.
De frituurpan kan niet goed in het apparaat worden geplaatst	Er zitten te veel ingrediënten in de verpakking.	Vul de friteuse niet boven de rand van de bak.
	De zeef is niet goed in de container geplaatst.	Duw de zeef naar beneden in de container tot hij niet meer kan bewegen.
Witte rook uit het apparaat	Je bereidt vette ingrediënten.	Bij het frituren van vette ingrediënten in een friteuse ontsnapt een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook en de pan kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De verpakking bevat nog vetresten van vorig gebruik.	De witte rook wordt veroorzaakt door de verhitting van het vet in het vat. Zorg ervoor dat je het vat na elk gebruik goed schoonmaakt.

**Foutcodes**

Weergave op het scherm	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E1	Onderbroken thermisch sensorcircuit	Contact opnemen met de klantenservice
E2	Kortsluiting van de thermische sensor	Schrijf naar de klantenservice

Informatie over de klacht

In het geval van een claim is de meest recente informatie beschikbaar op de website van de dealer in het betreffende land.

Fabrikantgegevens:

Als je vragen hebt over je nieuwe product, neem dan contact op met onze klantenservice.

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brno
63400
Tsjechische Republiek

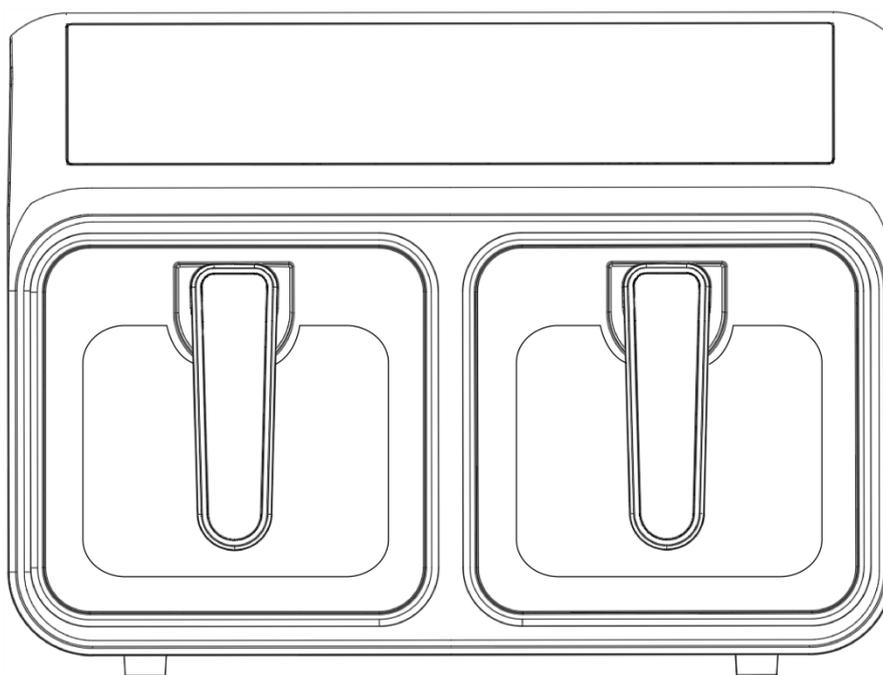
E-mail:

obchod@gavri.cz
info@noaton.de



Instrukcje użytkowania

Noaton A68 Dual Pot



Należy uważnie przeczytać i zapisać niniejsze instrukcje

Więcej informacji i najnowsza wersja instrukcji

można znaleźć na stronie internetowej producenta.



Spis treści

Spis treści	56
Zawartość opakowania	57
Parametry.....	57
Opis produktu.....	57
Instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia	58
Przed pierwszym użyciem	59
Użycie.....	59
Czyszczenie i konserwacja.....	60
Instrukcje dotyczące panelu sterowania.....	60
Wstępnie ustawione przepisy	61
Przechowywanie produktu.....	61
Utylizacja	62
Deklaracja zgodności.....	62
Rozwiązywanie problemów.....	62
Informacje dotyczące skargi	63
Informacje producenta:	63

Parametry mogą ulec zmianie. Najnowszą wersję instrukcji można znaleźć na stronie internetowej producenta. Projekt i specyfikacje mogą ulec zmianie bez powiadomienia, błędy typograficzne zastrzeżone. Oryginalna wersja instrukcji jest w języku czeskim i jest tylko tłumaczeniem.

Wersja: A68_Dual_pot_12_2023-PL

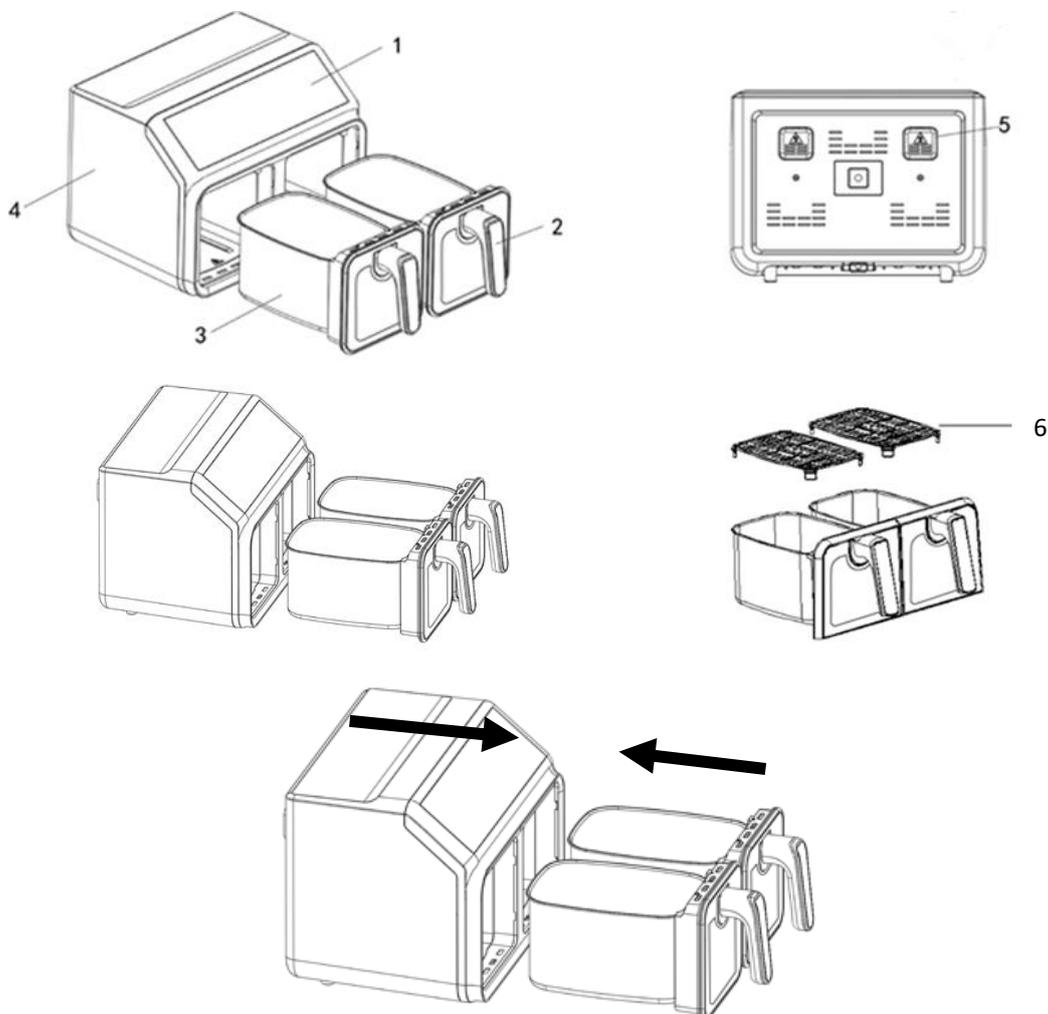
Zawartość opakowania

- 1x frytownica na gorące powietrze
- 1x sito do smażenia
- 1x instrukcja obsługi
- 1x szczytce kuchenne
- 1x książka kucharska

Parametry

Parametry	Wartości
Napięcie	220-240 V~
Częstotliwość	50 Hz
Moc	2200 W
Pojemność pojemników	6,8 l (2* 3,4 l)
Temperatura ogrzewania	60°C - 200°C
Timer	1 - 60 min
Wymiary	28,5 x 39 x 37 cm

Opis produktu



Liczba	Opis
1.	Wyświetlacz
2.	Uchwyt
3.	Patelnia
4.	Główna podstawa urządzenia
5.	Wylot powietrza
6.	Sito do smażenia

Instrukcje bezpieczeństwa i ostrzeżenia

- **To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one co najmniej 8 lat i są nadzorowane.**
- **Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.**
- Nigdy nie zanurzaj obudowy, która zawiera komponenty elektryczne i elementy grzejne, w wodzie ani nie płucz jej pod kranem.
- Nie wolno dopuścić do przedostania się wody lub innych płynów do wnętrza urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem.
- Zawsze umieszczaj smażone składniki w pojemniku do smażenia, aby nie miały kontaktu z elementami grzejnymi.
- Nie zakrywać wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie napełniaj garnka olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarem.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest ono włączone.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- Sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu w lokalnej sieci zasilającej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub inne części są uszkodzone.
- Nie należy prosić osób nieupoważnionych o wymianę lub naprawę uszkodzonego kabla zasilającego.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni.
- Nie wolno podłączać urządzenia do gniazdka ani obsługiwać panelu sterowania mokrymi rękami.
- Nie należy umieszczać urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez wyloty powietrza wydostaje się gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od wylotów pary i powietrza. Należy również uważać na gorącą parę i powietrze podczas wyjmowania garnka z urządzenia.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się ciemny dym, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Przed wyjęciem garnka z urządzenia należy poczekać, aż dym ustanie.
- Upewnij się, że urządzenie jest umieszczone na poziomej i stabilnej powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Może nie być odpowiednie do bezpiecznego użytkowania w środowiskach takich jak kuchnie pracownicze, gospodarstwa rolne, motele i inne środowiska niemieszkalne. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach i innych środowiskach mieszkalnych.
- Nieużywane urządzenie należy zawsze odłączyć od zasilania.
- Urządzenie musi ostygnąć przez około 30 minut, zanim będzie można je bezpiecznie obsługiwać lub czyścić.



- Producent i importer w Unii Europejskiej nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane działaniem urządzenia, takie jak obrażenia ciała, oparzenia, pożar, urazy, uszkodzenia innych rzeczy itp.

Wszystkie dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się podczas użytkowania.



Przed pierwszym użyciem

37. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
38. Usunąć wszelkie naklejki lub etykiety z urządzenia.
39. Dokładnie wyczyścić pojemnik i sito gorącą wodą z niewielką ilością detergentu i nieścierną gąbką.
40. Wytrzyj wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
41. Umieść urządzenie na stabilnej i równej powierzchni. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni za i nad frytkownicą.

Nie należy umieszczać urządzenia na powierzchni, która nie jest odporna na wysoką temperaturę.

42. Umieść sito na patelni.

Nie napełniać pojemnika olejem ani innym płynem.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu, ponieważ przepływ powietrza zostanie zakłócony, co wpłynie na wyniki smażenia gorącym powietrzem.

Jest to frytkownica bezolejowa, która działa na zasadzie gorącego powietrza. Nie należy napełniać pojemnika bezpośrednio olejem lub tłuszczem do smażenia.

Uwaga: Frytkownica może wydzielać niewielki dym lub zapach podczas pierwszego nagrzewania. Jest to normalne zjawisko w przypadku wielu urządzeń grzewczych. Nie ma to wpływu na bezpieczeństwo urządzenia. Jeśli zapach utrzymuje się po kilku użyciach, zalecamy włączenie frytkownicy bez jedzenia na kilka godzin w temperaturze 200°F.

Użycie

55. Podłącz przewód zasilający do uziemionego gniazdka elektrycznego.
56. Ostrożnie wyjąć pojemnik do smażenia z gorącej frytkownicy powietrznej.
57. Umieść składniki na patelni.
58. Upewnij się, że pojemnik jest dokładnie ustawiony we frytkownicy.
Nigdy nie używaj frytkownicy bez włożonego pojemnika.
Uwaga: Nie wolno dotykać frytkownicy podczas pracy ani po jej zakończeniu. Do przenoszenia frytkownicy należy zawsze używać wyłącznie uchwytu.
59. Określ żądany czas gotowania składników (patrz sekcja "Zaprogramowane przepisy").
60. Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu gotowania (patrz "Zaprogramowane przepisy"). Aby wstrząsnąć składnikami, wyciągnij pojemnik z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do frytkownicy. Ustawienia zostaną zachowane przez około minutę po wyjęciu pojemnika z frytkownicy.
Wskazówka: W przypadku ustawienia timera na połowę czasu gotowania, usłyszysz sygnał dźwiękowy timera, gdy będziesz musiał wstrząsnąć składnikami. Oznacza to jednak, że po wstrząśnięciu należy ponownie ustawić minutnik na pozostały czas gotowania.
61. Po usłyszeniu sygnału dźwiękowego timera wskazującego, że upłynął ustawiony czas gotowania, wyjmij pojemnik z urządzenia.
Wskazówka: Podczas korzystania z urządzenia można dostosować temperaturę lub czas do własnych upodobań.
62. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są gotowe, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.



63. Aby wyjąć składniki (np. frytki), należy wyjąć pojemnik z frytownicy na gorące powietrze i użyć szczypec dołączonych do opakowania.

Nie odwracaj pojemnika do góry dnem, gdy sito jest nadal przymocowane, ponieważ nadmiar oleju, który zebrał się na dnie pojemnika, wyleje się na składniki.

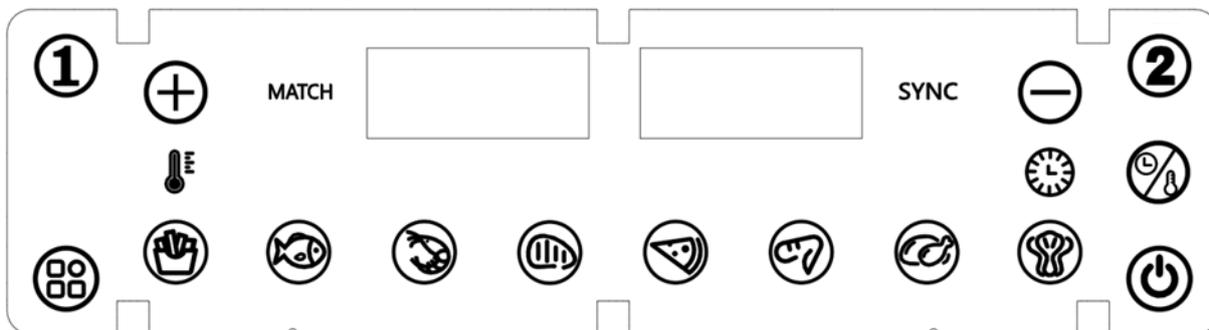
Pojemnik i składniki są gorące, w zależności od rodzaju składników we frytownicy z pojemnika może wydobywać się para.

Czyszczenie i konserwacja

Pojemnik do smażenia należy zawsze czyścić po każdym użyciu frytownicy. Aby ułatwić czyszczenie frytownicy, przed smażeniem można włożyć do niej papier do pieczenia.

37. Wyłącz frytownicę i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Poczekaj, aż całkowicie ostygnie, a następnie zdejmij pojemnik do smażenia w celu szybszego schłodzenia.
38. W razie potrzeby przetrzeć zewnętrzną część frytownicy wilgotną szmatką.
39. Pojemnik można myć w zmywarce lub gorącą wodą z mydłem i nieścierną gąbką. Ze względu na nieprzywierającą powłokę pojemnika należy unikać używania metalowych przyborów i ściernych środków czyszczących.
40. W przypadku silnego zabrudzenia tłuszczem:
- Wymieszaj 30 ml sody oczyszczonej i 15 ml wody w małej misce, aby uzyskać pastę.
 - Nałóż pastę na pojemnik i wyszorować gąbką. Pozostawić pojemnik na 15 minut przed spłukaniem.
 - Przed ponownym użyciem umyj pojemnik wodą z mydłem.
41. Wnętrze frytownicy należy czyścić lekko wilgotną, nieścierną gąbką lub ściereczką. Nigdy nie moczyć frytownicy w wodzie. W razie potrzeby oczyść również spiralę grzewczą z resztek żywności.
42. Przed użyciem frytownicy należy ją dokładnie wysuszyć. Przed włączeniem frytownicy upewnij się, że spirala grzejna jest całkowicie sucha.

Instrukcje dotyczące panelu sterowania



43. **Przycisk zasilania**  - Po prawidłowym umieszczeniu frytownicy w pokrywie głównej zaświeci się kontrolka zasilania. Naciśnięcie przycisku zasilania spowoduje włączenie urządzenia. Po ustawieniu żądanej temperatury i czasu lub wybranego zaprogramowanego programu należy ponownie nacisnąć ten przycisk, aby uruchomić frytownicę. Naciśnięcie przycisku zasilania przez 3 sekundy spowoduje wyłączenie całego urządzenia. Na ekranie pojawi się komunikat "OFF". Kontrolka "OFF" zgaśnie, a wentylator przestanie działać 20 sekund później, a całe urządzenie przestanie działać całkowicie.

Uwaga: Podczas gotowania można dotknąć przycisku zasilania, aby wstrzymać i rozpocząć gotowanie.

44. **Przyciski wyboru garnka**  i  - gdy frytownica jest włączona za pomocą przycisku zasilania, te dwa przyciski podświetlają się, aby wybrać garnek, dla którego chcesz ustawić temperaturę i czas lub zaprogramowany program.

Uwaga: Dwa pojemniki frytownicy działają niezależnie od siebie, więc wszystko ustawia się oddzielnie, przełączając te przyciski. Możesz włączyć tylko jeden pojemnik, jeśli nie ustawisz drugiego.

45. **Przycisk zaprogramowanych programów**  - Przycisk ten służy do przełączania między zaprogramowanymi programami dla wybranego pojemnika, patrz tabela poniżej.
46. **Przycisk timera i temperatury**  - Ten przycisk służy do przełączania między ustawieniami temperatury i timera dla wybranego naczynia.
47. **Przyciski**  i  - służą do zwiększania lub zmniejszania ustawień temperatury lub timera dla wybranego naczynia.
48. **Przycisk MATCH** - Po ustawieniu temperatury i czasu dla pierwszego lub drugiego naczynia, naciśnięcie przycisku MATCH spowoduje ustawienie drugiego naczynia w ten sam sposób i nie ma potrzeby ustawiania go ponownie.
49. **Przycisk SYNC** - Po ustawieniu temperatury i czasu naciśnięcie przycisku SYNC spowoduje zsynchronizowanie garnka z niższym ustawionym czasem z drugim garnkiem i uruchomienie, gdy drugi garnek będzie miał taki sam pozostały czas gotowania. Na przykład, jeśli gotowane są dwa posiłki, pierwszy garnek ma 15 minut, drugi garnek ma 20 minut, pierwszy garnek będzie czekał na uruchomienie wraz z drugim garnkiem.

Wstępnie ustawione receptury

Poniższa tabela pomoże wybrać wstępnie ustawione receptury.

Uwaga: Należy pamiętać, że ustawienia te mają jedynie charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień dla danych składników.

Ponieważ technologia Rapid Air natychmiast podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, wyjęcie frytownicy z urządzenia na krótki czas podczas smażenia gorącym powietrzem prawie nie zakłóci procesu.

Składniki	Czas (min)	Temperatura (°C)	Wstrząsnąć	Dodatkowe informacje
Frytki	23	180	Tak	
Ryba	18	200	Nie	W połowie zakrętu
Krewetki	14	200	Tak	
Stejk	15	180	Nie	W połowie zakrętu
Pizza	17	200	Nie	
Skrzydółka z kurczaka	23	180	Tak	
Kurczak	45	200	Nie	
Warzywa korzeniowe	8	160	Tak	

Przechowywanie produktu

- Produkt należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na produkcie ani na przewodzie zasilającym.
- Upewnić się, że produkt jest szczelnie zamknięty i zabezpieczony przed kurzem lub innymi zanieczyszczeniami.
- Produkt należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla **dzieci i zwierząt**.



Utylizacja



Ten produkt nie jest zwykłym odpadem. Aby pozbyć się produktu, należy skorzystać z lokalnego systemu recyklingu lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Nie należy wyrzucać produktu razem ze zwykłymi odpadami domowymi. Korzystanie z prawidłowej metody utylizacji pomaga chronić środowisko.

Deklaracja zgodności

Producent: Gavri s.r.o.

Model: A68 Dual pot

Niniejszy produkt został uznany za zgodny z wymaganiami i innymi stosownymi postanowieniami dyrektywy 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej i dyrektywy 2014/35/UE w sprawie niskiego napięcia oraz wszystkimi innymi stosownymi wymaganiami dyrektywy UE. Deklaracja zgodności została wydana na naszą odpowiedzialność i jest dostępną na żądanie.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica na gorące powietrze nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej	Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazda.
	Czasomierz nie został ustawiony	Aby wyłączyć urządzenie, ustaw przycisk timera na żądany czas gotowania.
Składniki smażone we frytkownicy nie są gotowe	Ilość składników we frytkownicy jest zbyt duża.	Umieść mniejsze partie składników w pojemniku. Mniejsze partie smażą się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Ustaw pokrętko temperatury na żądaną temperaturę (patrz sekcja "Zaprogramowane przepisy").
	Czas przygotowania jest zbyt krótki.	Ustaw timer na żądaną temperaturę gotowania (patrz rozdział "Zaprogramowane przepisy").
Składniki są nierównomiernie smażone we frytkownicy	Niektóre rodzaje składników wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania.	Składniki, które leżą na sobie lub nad sobą (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania.
Pojemnik do smażenia nie może być prawidłowo włożony do urządzenia	W pojemniku znajduje się zbyt wiele składników.	Nie napełniaj frytkownicy powyżej krawędzi pojemnika.
	Sito nie jest prawidłowo umieszczone w pojemniku.	Wciśnij sito do pojemnika, aż przestanie się poruszać.
Biały dym wydobywający się z urządzenia	Przygotowujesz tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy duża ilość oleju wydostaje się do pojemnika. Olej wytwarza biały dym, a garnek może być gorętszy niż zwykle. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia ani na efekt końcowy.
	Pojemnik nadal zawiera pozostałości tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym jest spowodowany podgrzewaniem tłuszczu w naczyniu. Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić pojemnik.



Kody błędów

Wyświetlanie na ekranie	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
E1	Przerwany obwód czujnika termicznego	Kontakt z działem obsługi klienta
E2	Zwarcie czujnika termicznego	Napisz do działu obsługi klienta

Informacje dotyczące skargi

W przypadku reklamacji najnowsze informacje są dostępne na stronie internetowej dealera w danym kraju.

Informacje producenta:

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące nowego produktu, skontaktuj się z naszym zespołem obsługi klienta.

Gavri s.r.o.

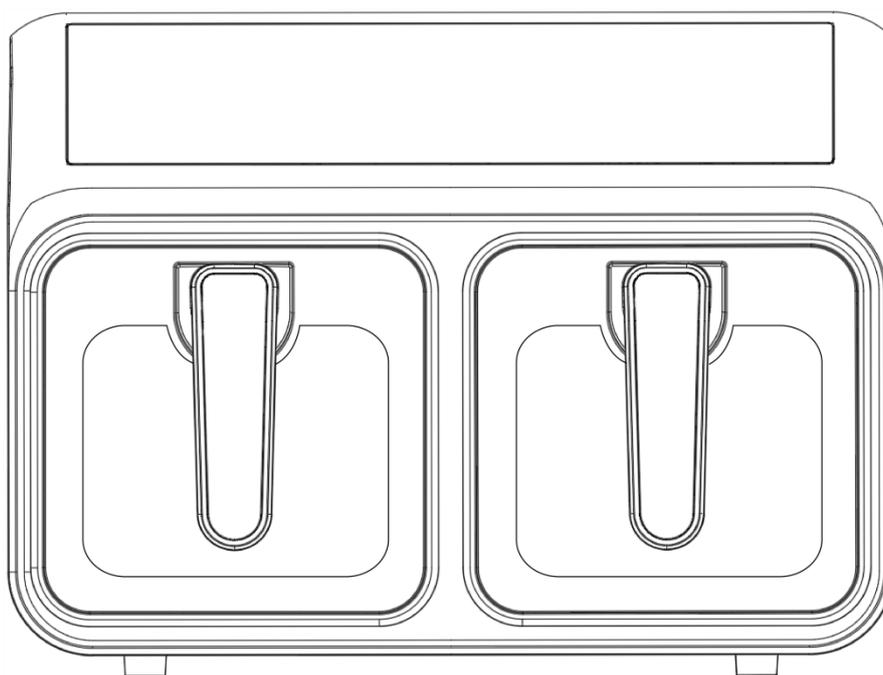
Slunečná 481/6, Brno
63400
Republika Czeska

Email:

obchod@gavri.cz
info@noaton.de

Návod na použitie

Noaton A68 Dual pot



Pozorne si prečítajte a uložte tieto pokyny

Ďalšie informácie a najnovšia verzia príručky

nájdete na webovej stránke výrobcu.



Obsah

Obsah	65
Obsah balenia	66
Parametre.....	66
Popis produktu	66
Bezpečnostné pokyny a upozornenia	67
Pred prvým použitím.....	68
Použite	68
Čistenie a údržba	69
Pokyny pre ovládací panel.....	69
Prednastavené recepty	70
Skladovanie výrobku	70
Likvidácia	70
Vyhlásenie o zhode	70
Riešenie problémov	71
Informácie o sťažnosti.....	71
Informácie výrobcu:.....	71

Parametre sa môžu zmeniť. Najnovšiu verziu príručky nájdete na webovej stránke výrobcu. Dizajn a špecifikácie sa môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia, typografické chyby vyhradené. Pôvodná verzia príručky je v českom jazyku a je len prekladom.

Verzia: A68_Dual_pot_12_2023-SK

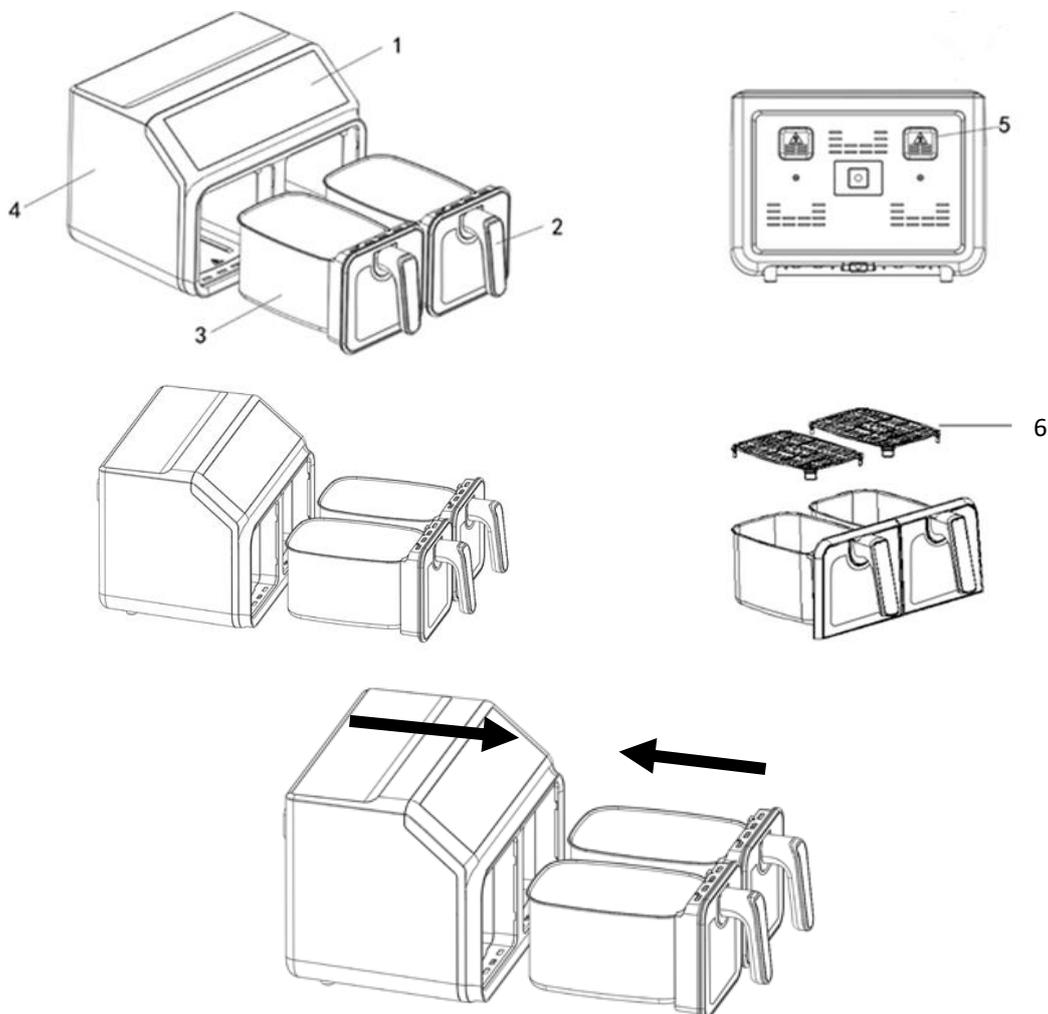
Obsah balenia

- 1x teplovzdušná fritéza
- 1x fritovacie sito
- 1x návod na použitie
- 1x kuchynské kliešte
- 1x kniha receptov

Parametre

Parametre	Hodnoty
Napätie	220-240 V~
Frekvencia	50 Hz
Napájanie	2200 W
Objem kontajnerov	6,8 l (2* 3,4 l)
Teplota vykurovania	60 °C - 200 °C
Časovač	1 - 60 min
Rozmery	28,5 x 39 x 37 cm

Popis produktu



Číslo	Popis
1.	Zobrazenie
2.	Rukoväť
3.	Panvica na vyprážanie
4.	Hlavná základňa zariadenia
5.	Výstup vzduchu
6.	Sito na vyprážanie

Bezpečnostné pokyny a upozornenia

- **Tento spotrebič 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 dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú príslušným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nemajú najmenej 8 rokov a nie sú pod dozorom.**
- **Spotrebič a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.**
- Nikdy neponárajte kryt, ktorý obsahuje elektrické komponenty a vykurovacie prvky, do vody ani ho neoplachujte pod vodovodným kohútikom.
- Do spotrebiča sa nesmie dostať voda ani iné kvapaliny, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.
- Smažené prísady vždy umiestnite do fritovacieho kontajnera tak, aby neprišli do kontaktu s ohrevnými telesami.
- Počas prevádzky spotrebiča nezakrývajte prívod vzduchu a výstup vzduchu.
- Hrnec nenapíňajte olejom, pretože to môže spôsobiť nebezpečenstvo požiaru.
- Nikdy sa nedotýkajte vnútra spotrebiča, keď je v prevádzke.
- Teplota prístupných povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká.
- Skontrolujte, či napätie uvedené na spotrebiči zodpovedá napätiu v miestnej elektrickej sieti.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený napájací kábel alebo iné časti.
- Nežiadajte neoprávnené osoby o výmenu alebo opravu poškodeného napájacieho kábla.
- Napájací kábel držte mimo horúcich povrchov.
- Spotrebič nezapájajte do zásuvky ani neobsluhujte ovládací panel mokrými rukami.
- Neumiestňujte spotrebič k stene ani k iným spotrebičom. Vzadu a po stranách nechajte aspoň 10 cm voľného priestoru a nad spotrebičom 10 cm voľného priestoru.
- Na spotrebič nič nekladte.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, ako sú popísané v tomto návode.
- Nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Počas fritovania horúcim vzduchom sa horúca para uvoľňuje cez výstupy vzduchu. Ruky a tvár udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od výstupov pary a vzduchu. Pozor na horúcu paru a vzduch dávajte aj pri vyberaní hrnca zo spotrebiča.
- Ak zo spotrebiča vychádza tmavý dym, okamžite ho odpojte od elektrickej siete. Pred vybratím hrnca zo spotrebiča počkajte, kým dym neprestane.
- Uistite sa, že je spotrebič umiestnený na vodorovnom a stabilnom povrchu.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Nemusí byť vhodný na bezpečné používanie v prostrediach, ako sú kuchyne zamestnancov, farmy, motely a iné nebytové prostredia. Taktiež nie je určený na používanie zákazníkmi v hoteloch, motelloch, penziónoch a iných obytných prostrediach.
- Keď spotrebič nepoužívate, vždy ho odpojte zo zásuvky.
- Spotrebič potrebuje približne 30 minút na vychladnutie, aby sa s ním mohlo bezpečne manipulovať alebo ho čistiť.
- Výrobca a dovozca v Európskej únii nezodpovedá za škody spôsobené prevádzkou zariadenia, ako sú úrazy, obarenie, požiar, zranenie, poškodenie iných vecí atď.

Všetky prístupné povrchy sa môžu počas používania zahriať.





Pred prvým použitím

43. Odstráňte všetky obalové materiály.
44. Zo spotrebiča odstráňte všetky nálepky alebo štítky.
45. Nádobu a sito dôkladne vyčistite horúcou vodou s trochou saponátu a neabrazívnou špongiou.
46. Vnútro a vonkajšok spotrebiča utrite vlhkou handričkou.
47. Spotrebič umiestnite na stabilný a rovný povrch. Za fritézou a nad ňou nechajte voľný priestor aspoň 10 cm.

Neumiestňujte spotrebič na povrch, ktorý nie je odolný voči teplu.

48. Sito vložte do panvice.

Nádobu nenapĺňajte olejom ani inou tekutinou.

Na hornú časť spotrebiča nič nekladte, prúdenie vzduchu by sa narušilo a ovplyvnilo by výsledok fritovania horúcim vzduchom.

Ide o bezolejovú fritézu, ktorá funguje na princípe horúceho vzduchu. Nádobu nenapĺňajte priamo olejom alebo fritovacím tukom.

Upozornenie: Pri prvom zahriatí môže fritéza vydávať mierny dym alebo zápach. Je to normálne pri mnohých vykurovacích zariadeniach. Nemá to vplyv na bezpečnosť vášho spotrebiča. Ak zápach pretrváva aj po niekoľkých použitíach, odporúčame zapnúť fritézu bez potravín na niekoľko hodín pri teplote 200 °C.

Použite

64. Napájací kábel pripojte k uzemnenej elektrickej zásuvke.
65. Fritovaciu nádobu opatrne vyberte z horúcej fritézy.
66. Prísady dajte na panvicu.
67. Dbajte na to, aby ste nádobu vo fritéze starostlivo zarovnali.

Nikdy nepoužívajte fritézu bez vlozenej nádoby.

Poznámka: Počas prevádzky ani po nej sa fritézy nedotýkajte. Na manipuláciu s fritézou vždy používajte len rukoväť.

68. Zadať požadovaný čas prípravy surovín (pozri časť "Prednastavené recepty").
69. Niektoré ingrediencie vyžadujú pretrepanie v polovici doby varenia (pozri "Prednastavené recepty"). Ak chcete prísady pretrepať, vyťahnite nádobu zo spotrebiča za rukoväť a pretrepte ju. Potom nádobu zasunúť späť do fritézy. Vaše nastavenia sa zachovávajú približne jednu minútu po vybratí nádoby z fritézy.

Tip: Ak nastavíte časovač na polovičný čas prípravy, budete počuť pípnutie časovača, keď budete musieť ingrediencie pretrepať. To však znamená, že po pretrepaní musíte časovač znova nastaviť na zvyšný čas varenia.

70. Keď počujete pípnutie časovača, ktoré signalizuje uplynutie nastaveného času varenia, vyberte nádobu zo spotrebiča.

Tip: Počas používania môžete nastaviť teplotu alebo čas podľa svojich predstáv.

71. Skontrolujte, či sú ingrediencie pripravené alebo nie. Ak ingrediencie nie sú pripravené, jednoducho zasunúť nádobu späť do spotrebiča a nastavte časovač na niekoľko ďalších minút.

72. Ak chcete vybrať prísady (napr. hranolčeky), vyberte nádobu z teplovzdušnej fritézy a použite kliešte, ktoré sú súčasťou balenia.

Nádobu neotáčajte hore dnom, kým je sitko stále nasadené, pretože prebytočný olej, ktorý sa nahromadil na dne nádoby, sa vyleje na prísady.

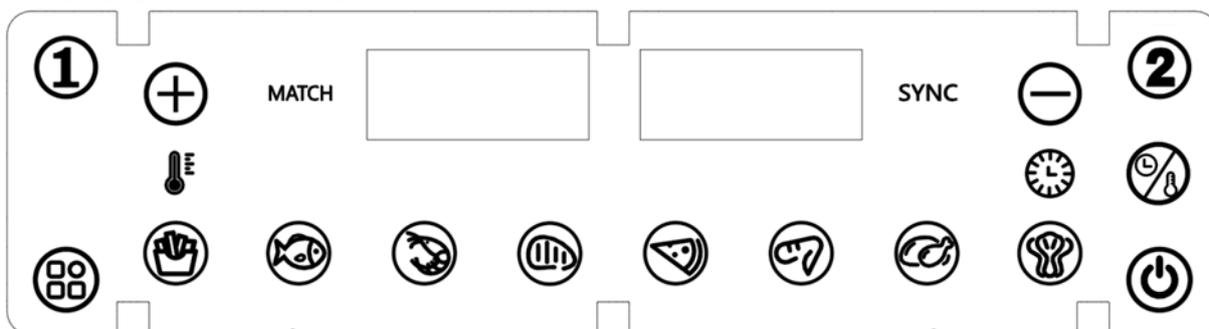
Nádoba a prísady sú horúce, v závislosti od typu prísad vo fritéze môže z nádoby unikať para.

Čistenie a údržba

Po každom použití fritézy vždy vyčistite fritovaciu nádobu. Aby ste si uľahčili čistenie fritézy, môžete pred fritovaním vložiť do fritovacej nádoby papier na pečenie.

43. Vypnite fritézu a odpojte ju zo zásuvky. Počkajte, kým úplne vychladne, a potom vyberte fritovaciu nádobu, aby sa rýchlejšie ochladila.
44. V prípade potreby utrite vonkajšiu časť fritézy vlhkou handričkou.
45. Nádobu možno umývať v umývačke riadu alebo horúcou mydlovou vodou a neabrazívnou špongiou. Vzhľadom na nepriľnavý povlak na nádobe nepoužívajte kovové náradie a abrazívne čistiace materiály.
46. Pri silnom znečistení tukom:
Zmiešajte 30 ml jedlej sódy a 15 ml vody v malej miske, aby ste vytvorili pastu.
b) Naneste pastu na nádobu a vydrhnite ju špongiou. Pred opláchnutím nechajte nádobu 15 minút odstáť.
c) Pred ďalším použitím nádobu umyte vodou a mydlom.
47. Vnútro fritézy vyčistite mierne vlhkou neabrazívnou špongiou alebo handričkou. Fritézu nikdy nenamáčajte do vody. V prípade potreby vyčistite aj vykurovaciu špirálu od zvyškov potravín.
48. Pred použitím fritézu dôkladne vysušte. Pred zapnutím fritézy sa uistite, že je vykurovacia špirála úplne suchá.

Pokyny pre ovládací panel



50. Tlačidlo napájania - Keď je fritéza správne umiestnená v hlavnom kryte, rozsvieti sa kontrolka napájania. Ak stlačíte tlačidlo napájania, zariadenie sa zapne. Po nastavení požadovanej teploty a času alebo zvoleného prednastaveného programu opätovným stlačením tohto tlačidla fritézu spustíte. Stlačením tlačidla napájania na 3 sekundy sa celý spotrebič vypne. Na displeji sa zobrazí nápis "OFF" (Vypnuté). Kontrolka "OFF" zhasne a ventilátor prestane pracovať o 20 sekúnd neskôr a celý spotrebič prestane pracovať úplne.

Poznámka: Počas varenia sa môžete dotknúť tlačidla napájania, čím varenie pozastavíte a spustíte.

51. Tlačidlá výberu hrnca a - Keď je fritéza zapnutá pomocou tlačidla napájania, rozsvietia sa tieto dve tlačidlá na výber hrnca, pre ktorý chcete nastaviť teplotu a čas alebo prednastavený program.

Poznámka: Oba hrnce fritézy fungujú nezávisle od seba, takže všetko nastavíte samostatne prepínaním týchto tlačidiel. Ak nenastavíte druhú nádobu, môžete zapnúť len jednu.

52. Tlačidlo prednastavených programov - Pomocou tohto tlačidla môžete prepínať medzi prednastavenými programami pre zvolený kontajner, pozri tabuľku nižšie.

53. Tlačidlo časovača a teploty - Pomocou tohto tlačidla môžete striedať nastavenia teploty a časovača pre zvolenú nádobu.

54. Tlačidlá a - Pomocou týchto tlačidiel môžete zvýšiť alebo znížiť nastavenie teploty alebo časovača pre vybranú nádobu.



- 55. Tlačidlo MATCH** - Keď nastavíte teplotu a čas pre prvú alebo druhú nádobu, stlačením tlačidla MATCH nastavíte rovnakým spôsobom aj druhú nádobu a nie je potrebné ju nastavovať znova.
- 56. Tlačidlo SYNC** - Po nastavení teploty a času sa stlačením tlačidla SYNC zosynchronizuje hrniec s nižším nastaveným časom s druhým hrncom a spustí sa, keď má druhý hrniec rovnaký zostávajúci čas varenia. Napríklad, ak sa varia dve jedlá, prvý hrniec má 15 minút, druhý hrniec 20 minút, prvý hrniec bude čakať na spustenie spolu s druhým hrncom.

Prednastavené recepty

Nasledujúca tabuľka vám pomôže pri výbere prednastavených receptov.

Poznámka: Majte na pamäti, že tieto nastavenia sú len orientačné. Keďže sa ingrediencie líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme zaručiť najlepšie nastavenia pre vaše ingrediencie.

Keďže technológia Rapid Air okamžite ohrieva vzduch vo vnútri spotrebiča, vybratie fritézy zo spotrebiča na krátky čas počas vyprážania horúcim vzduchom tento proces takmer nenaruší.

Zložky	Čas (min)	Teplota (°C)	Shake	Ďalšie informácie
Hranolky	23	180	Áno	
Ryby	18	200	Nie	V polovici zákruty
Krevety	14	200	Áno	
Stejk	15	180	Nie	V polovici zákruty
Pizza	17	200	Nie	
Kuracie krídla	23	180	Áno	
Kuracie mäso	45	200	Nie	
Koreňová zelenina	8	160	Áno	

Skladovanie výrobku

- Výrobok skladujte v suchom a chladnom prostredí.
- Na výrobok ani na napájací kábel nekladte žiadne predmety.
- Uistite sa, že je výrobok utesnený a že je chránený pred prachom alebo inými nečistotami.
- **Výrobok skladujte mimo dosahu detí a zvierat.**

Likvidácia



Tento výrobok nie je obyčajný odpad. Ak chcete výrobok zlikvidovať, použite miestny recyklačný systém alebo sa obráťte na predajcu, u ktorého ste výrobok zakúpili. Výrobok nelikvidujte spolu s bežným domovým odpadom. Použitím správneho spôsobu likvidácie pomôžete chrániť životné prostredie.

Vyhlásenie o zhode

Výrobca: Gavri s.r.o.

Model: A68 Dual pot

Tento výrobok bol vyhlásený za vyhovujúci požiadavkám a ďalším príslušným ustanoveniam smernice 2014/30/EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a smernice 2014/35/EÚ o nízkom napätí a všetkým ďalším



príslušným požiadavkám smernice EÚ. Vyhlásenie o zhode bolo vydané na našu zodpovednosť a je k dispozícii na požiadanie.

SK

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Nefungujúca teplovzdušná fritéza	Spotrebič nie je pripojený k elektrickej sieti	Sieťovú zástrčku zasunúť do uzemnenej zásuvky.
	Nenastavili ste časovač	Ak chcete spotrebič zapnúť, nastavte tlačidlo časovača na požadovaný čas varenia.
Ingrediencie vyprážané vo fritéze nie sú hotové	Množstvo zložiek vo fritéze je príliš veľké.	Do nádoby vložte menšie dávky prísad. Menšie dávky sa smažia rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Nastavte gombík teploty na požadovanú teplotu (pozri časť "Prednastavené recepty").
	Čas na prípravu je príliš krátky.	Nastavte časovač na požadovanú teplotu varenia (pozri časť "Prednastavené recepty").
Ingrediencie sa vo fritéze smažia nerovnomerne	Niektoré druhy prísad je potrebné v polovici prípravy pretrepať.	Prísady, ktoré ležia na sebe alebo nad sebou (napr. čipsy), by sa mali v polovici varenia pretrepať.
Fritovacia nádoba sa nedá správne zasunúť do spotrebiča	V nádobe je príliš veľa zložiek.	Fritézu nenapĺňajte nad okraj nádoby.
	Sito nie je v nádobe správne umiestnené.	Zatlačte sito do nádoby, kým sa už nebude môcť pohybovať.
Biely dym vychádzajúci zo spotrebiča	Pripravujete masťné prísady.	Pri vyprášaní masťných surovín vo fritéze uniká do nádoby veľké množstvo oleja. Olej produkuje biely dym a nádoba môže byť horúcejšia ako zvyčajne. Nemá to vplyv na spotrebič ani na konečný výsledok.
	Nádoba stále obsahuje zvyšky tuku z predchádzajúceho použitia.	Biely dym je spôsobený zahrievaním tuku v nádobe. Po každom použití sa uistite, že ste nádobu riadne vyčistili.

Kódy chýb

Zobrazenie na obrazovke	Možná príčina	Riešenie
E1	Prerušený obvod tepelného snímača	Kontaktujte zákaznícky servis
E2	Skrat tepelného snímača	Napište zákazníkemu servisu

Informácie o sťažnosti

V prípade reklamácie sú najnovšie informácie k dispozícii na webovej stránke predajcu v príslušnej krajine.

Informácie výrobcu:

Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa vášho nového produktu, obráťte sa na náš tím zákazníckej podpory.

Gavri s.r.o.

Slunečná 481/6, Brno



63400
Česká republika

E-mail:

obchod@gavri.cz

info@noaton.de

SK