

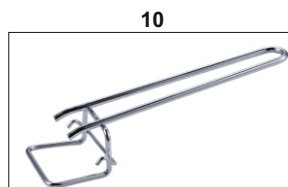
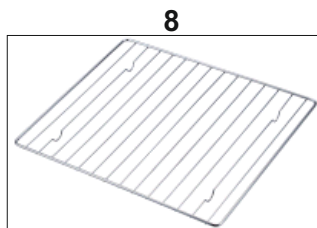
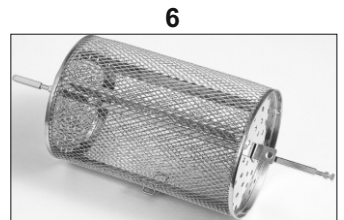
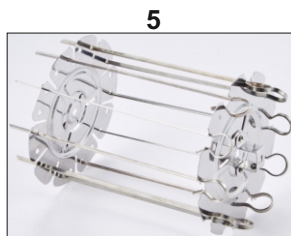
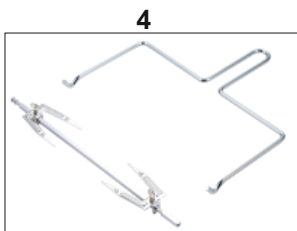
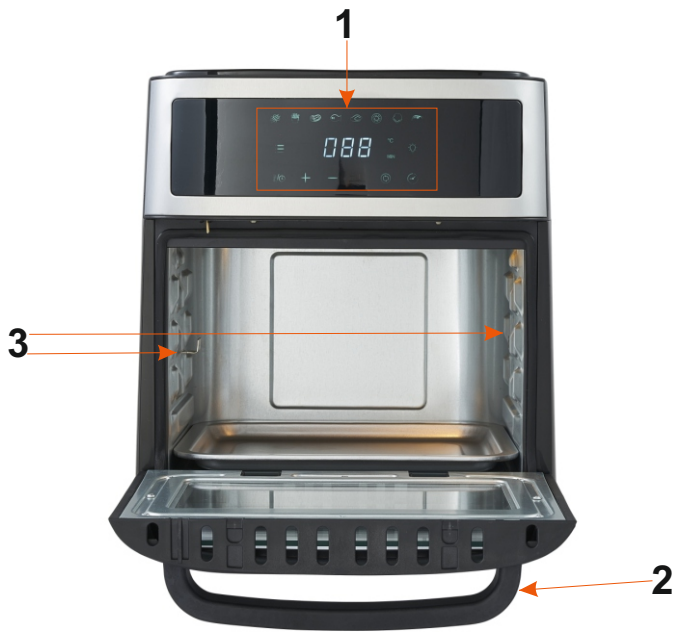
ADLER

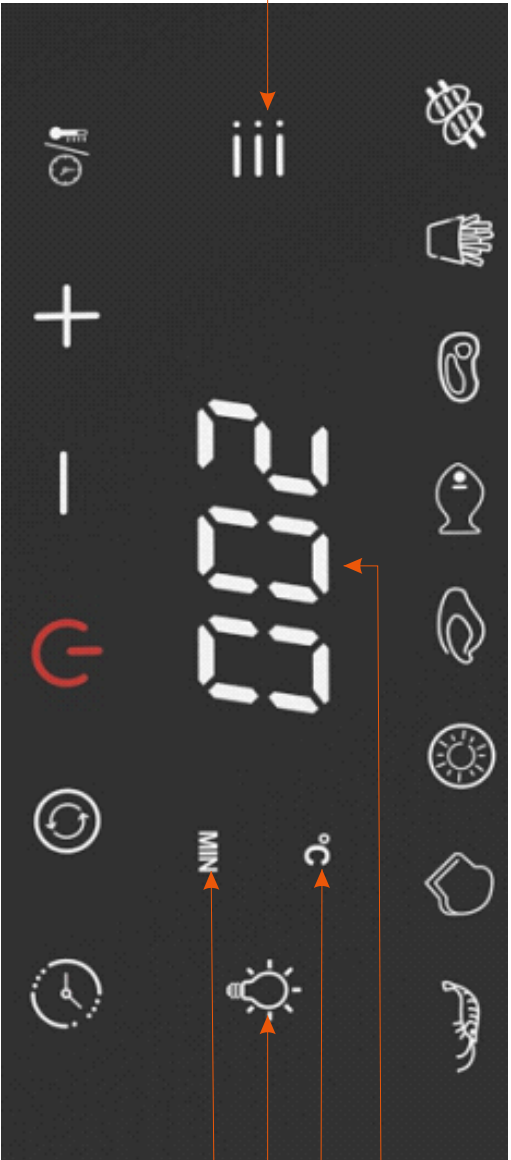
EUROPE



AD 6309

(GB) user manual - 4	(DE) bedienungsanweisung - 8
(FR) mode d'emploi - 14	(ES) manual de uso - 20
(PT) manual de serviço - 25	(LT) naudojimo instrukcija - 30
(LV) lietošanas instrukcija - 35	(EST) kasutusjuhend - 40
(HU) felhasználói kézikönyv - 55	(BS) upute za rad - 50
(RO) Instrucțiunea de deservire - 45	(CZ) návod k obsluze - 71
(RU) инструкция обслуживания - 75	(GR) οδηγίες χρήσεως - 60
(MK) упатство за корисникот - 65	(NL) handleiding - 81
(SL) navodila za uporabo - 86	(FI) manwal ng pagtuturo - 96
(PL) instrukcja obsługi - 137	(IT) istruzioni operative - 111
(HR) upute za uporabu - 91	(SV) instruktionsbok - 101
(DK) brugsanvisning - 121	(UA) інструкція з експлуатації - 126
(SR) Корисничко упутство - 116	(SK) Používateľská príručka - 106
(AR) دليل التعليمات - 131	





10 11 12 13 14 15 16 17

9 7 8 2 18 19

1
3
4
5
6

GENERAL SAFETY CONDITIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

1. Before using the device, read the operating instructions and follow the instructions contained therein. The manufacturer is not liable for any damage caused by the use of the device contrary to its intended use or improper operation.
2. The appliance is intended for domestic use only. Do not use for other purposes not in accordance with its intended purpose.
3. The device must only be connected to an earthed socket 220-240 V ~ 50/60 Hz. In order to increase the safety of use, many electrical devices should not be connected to one electric circuit simultaneously.
4. Be especially careful when using the device when children are in the vicinity. Do not allow children to play with the device and do not let children or people unfamiliar with the device use it.
5. **WARNING:** This equipment may be used by children over 8 years of age and people with reduced physical, sensory or mental abilities, or people with no experience or knowledge of the equipment, if this is done under the supervision of a person responsible for their safety or has been provided to them. Instructions on the safe use of the device and are aware of the dangers associated with its use. Children should not play with the equipment. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless they are over 8 years old and these activities are performed under supervision.
6. Always remove the plug from the outlet after use, holding the outlet with your hand. **DO NOT** pull on the cord.
7. Do not immerse the cable, plug, and the entire device in water or any other liquid. Do not expose the device to weather conditions (rain, sun, etc.) or use it in high humidity conditions (bathrooms, damp mobile homes).
8. Periodically check the condition of the power cord. If the power cord is damaged, it should be replaced by a specialist repair shop in order to avoid a hazard.
9. Do not use the appliance with a damaged power cord, or if it has been dropped or damaged in any way, or if it is not working properly. Do not repair the device yourself as there is a risk of electric shock. Take the damaged device to an appropriate service center for inspection or repair. Any repairs may only be carried out by authorized service points. Incorrectly performed repairs can pose a serious threat to the user.
10. Place the device on a cool, stable, even surface, away from any kitchen appliances that heat up, such as electric cooker, gas burner, etc.
11. Do not use the device near flammable materials.
12. The power cord must not hang over the edge of the table or touch hot surfaces.
13. Do not leave the device turned on or the power adapter in the socket unattended.
14. For additional protection, it is advisable to install a residual current device (RCD) in the electrical circuit with a rated residual current not exceeding 30 mA . A specialist electrician should be consulted in this regard.
15. Do not allow the motor part of the device to get wet.
16. If it is necessary to use an extension cord, use a model with a grounding pin only,

suitable for a current of at least 10A. Extension cords that do not meet this requirement may overheat. Place the cord so that it is not accidentally pulled or tripped over it.

17. The device should be placed on an even, temperature-resistant surface, away from flammable materials (curtains, curtains, wallpaper, etc.). For proper air circulation, keep a free space of at least 10 cm on each side of the appliance and at least 30 cm above the oven. Do not cover the ventilation openings of the oven as this can overheat and damage the appliance.

18. Do not touch hot surfaces of the device (door, top or bottom wall, and side walls). Use protective gloves to remove or touch any hot parts.

19. The power cord must not be placed above the device, and it must not touch or lie near hot surfaces. Do not place the device under an electrical socket.

20. Do not insert the entire volume of the device into the device, as this may result in fire and destruction of the device.

21. Cardboard, paper, plastic, and other flammable and fusible objects must not be placed in the equipment.

22. Clean the device after each use.

23. For cleaning the housing, do not use aggressive detergents in the form of emulsions, lotions, pastes, etc., because they can, among other things, remove the applied graphic information symbols such as scales, markings, warning signs, etc.

24. Do not use metal wires for cleaning. Broken wire fragments may come into contact with electrical parts, posing a risk of an electric shock.

25. The equipment is not designed to be operated by means of external timers or a separate remote control system.

26. Due to the high temperature, particular care should be taken when removing the baked food, removing hot fat, or other hot liquids.

The temperature of accessible surfaces of the operating device may be high when the equipment is in operation.

Do not touch the hot surfaces of the device.

Never move the device when it is turned on or when it is hot.



Due to the spreading heat and steam, the device should not be placed under a kitchen cupboard.

Device Description:

Air Fryer Oven

1. Control Panel 2. Handle 3. Rotisserie mount

Accessories:

4. Rotisserie with handle 5. Skewer rack 6. Rolling cage
7. Air fryer basket 8. Baking Rack 9. Bake tray
10. tray handle

Control Panel description:

1. Menu selection button 2. On / Off button 3. Temperature / Time display
4. Celsius indicator 5. Inside Light On / Off button 6. Minute indicator
7. Add button 8. Subtract button 9. Time / Temperature control selection
10. Chicken Wing 11. French fries 12. Steak
13. Fish 14. Chicken 15. Dry Fruit
16. Bread 17. Shrimp 18. Rotisserie on / off
19. Delay startup

Device operation:

1. Plug the device into mains power
2. Press the On / Off button (2). The device Will turn on and emit a noise alarm. If no selection is made the device will go on standby

after 1 minute.

3. Using the Menu selection button (1) select the desired program.

4. After choosing the program you can:

- a. Change the temperature and time. By pressing the Time / Temperature control selection button (9). And then pressing the add and subtract buttons respectively (7, 8)
- b. Turn on the inside light by pressing the Inside light button (5).
- c. Delay the start of the chosen program by pressing the Delay startup button (19) by 1-720 minutes. You can press the subtract and add (8,7) buttons for 1 step or hold for faster addition or subtraction of the desired time. After 3 seconds the countdown will begin,
- d. Turn on the Rotisserie on or off by pressing the Rotisserie button (18).

5. After the set time the device will emit 2 noise alarms.

!!WARNING!! The inside of the device is very hot. Do not touch the inside of the device when in use or cooling. Only touch the inside of the device after cooldown.

6. Please make sure to use the attached tray handle (10), Rotisserie handle (4), or oven gloves to take out the used accessories.

7. After finishing work with the device wait for it to go into standby mode. Or after starting a program press and the On / Off button (2) for 3 seconds. The device will go into standby mode.

8. After the device finishes cooling (No noise from the cooling fan present) unplug the device from the mains socket.

Using the Rotisserie (4):

1. To use the Rotisserie:

Rotisserie: Used mostly for a whole chicken. Take the Rotisserie rod and push it through the middle of the chicken from the lower hole to the upper hole. Then attach the Rotisserie spikes facing inwards onto the rod and into the chicken meat and squeeze the chicken from both sides so the spikes puncture the skin and sink into the meat. To make sure the spikes do not move please tighten the screws attached to the spikes. Put the rod with the chicken into the Rotisserie mount holes. The side with the grooves resting on the left side mount and the smoother side into the rotating engine part on the right.

2. Close the device and select the program, press the Rotisserie On / Off button (18), and confirm with the On / Off button (2).

3. Once the food is finished please use the Rotisserie handle (4) or oven gloves to pull it out of the frying chamber.

!!WARNING!!

Please either use the skin or food twine to fasten the legs and wings in place so the food does not touch the heating element. It is also advised to put the baking tray on the bottom of the frying chamber to catch the grease coming from the food.

Using the Skewer rack (5):

1. Place food on skewers from the device.

2. Put the round skewer rack holders on the rotisserie rod so that the holes align with each other as much as possible.

3. put the flat end into one hole of the round skewer rack holder and then the end with the loop into the corresponding hole on the other round skewer holder. The skewers have to move while rolling in the rack. Please make sure that while moving they do not fall out of the holes.

4. Close the device and select the program, press the Rotisserie On / Off button (18), and confirm with the On / Off button (2).

5. Once the food is finished please use the Rotisserie handle (4) or oven gloves to pull it out of the frying chamber.

Using the rolling cage (6):

1. Insert the rotisserie rod through the side holes in the cage and then tighten the screws making sure the cage is held in place.

2. Open the cage, place the food inside. Make sure not to put too much food so it can move inside the cage. For best results is to use half of the space inside the cage and the other half leave it empty.

3. Insert the cage inside the frying chamber. Make sure the rotisserie rod is resting on the rotisserie mounts. The side with the grooves resting on the left side mount and the smoother side into the rotating engine part on the right.

4. Close the device and select the program, press the Rotisserie On / Off button (18), and confirm with the On / Off button (2).

5. Once the food is finished please use the Rotisserie handle (4) or oven gloves to pull it out of the frying chamber.

Using the trays:

Air fryer basket (7):

Mainly used for fries, chicken wings, breaded foods.

1. Place food in the basket making sure to leave space for the hot air to move around the pieces of the food. The less contact between the pieces the better.

2. Place the basket in the frying chamber. The best position is in the middle. The higher and closer to the heating element the more crispy the food will be. The more away the better it will be cooked from the inside out.

3. Close the device and select the program and confirm with the On / Off button (2).

4. After finishing cooking remove the tray from the device using the tray handle (10) or oven glove.

Backing rack (8):

The rack is mostly used as support for other baking containers.

1. Place the rack inside the frying chamber.

- Place an oven-proof / heat-proof tray or bowl onto the rack.
- Close the device and select the program and confirm with the On / Off button (2).
- After finishing the cooking process let the device and the rack cool down and remove it from the device using oven gloves.

Bake tray (9):

The tray is used mostly for recipes that do not need airflow around the food.

- Place food on the tray.
- Place the tray inside the frying chamber.
- After the selected
- Close the device and select the program and confirm with the On / Off button (2).
- After finishing cooking remove the tray from the device using the tray handle (10) or oven glove.

Program Table:

Mode	Default temperature (°C)	Adjustable temperature range (°C)	Temperature increase / decrease (°C)	Default time (min)	Adjustable time range (min)	Time increase / decrease (min)
Chicken wings	180	175-200	5	8	1-60	1
French fries	180	175-200	5	12	1-60	1
Steak	190	180-200	5	10	1-60	1
Fish	200	160-200	5	15	1-60	1
Chicken	180	160-200	5	thirty	1-60	1
Dry fruit	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Bread	200	180-200	5	5	1-60	1
Shrimp	170	160-190	5	8	1-60	1

Program Description:

All programs can be used with a Delay timer from 1 minute up to 720 minutes. First, select a program and then press the Delay startup (19) button and using the Add and subtract buttons (7,8) you can change the time delay amount.

Check the Food if it's cooked properly throughout the cooking process to make sure it is perfect. The device has program memory once you open the door during a program the device will pause, when you close the door again it will continue operation. You can also pause the program by pressing the on / off button once. Then press once to un-pause.

All programs can have the Rotisserie function turned on. First, select a program and then press the Rotisserie (18) button.

Basic operation:

To choose a program press the Menu selection button (1) repeatedly until the wanted program icon starts blinking. Choose the rest of the options for the program, (rotation, light, temperature, delay, time) and confirm by pressing the On / Off button (2). To pause a started program press the On / Off (2) button once, shortly to un-pause press the button again. To cancel the current program press the On / Off button (2) for 4 seconds.

PROGRAMS:

Chicken wings (10): Program mostly used for raw or low processed meats with lower temperature needs. Short default time makes it ideal for chicken wings and thin sausages. Best used with Frying basket (7) or Baking tray (9) If the time or temperature is not enough you can always change the time or temperature by pressing the Time / Temperature control button (9) and using the Add and subtract buttons (7,8) you can change the time/temperature as needed. Each press changes between time and temperature display.

French fries (11): Program mostly used for frozen fries. Best used with rolling cage (6) or frying basket (7) If the time or temperature is not enough you can always change the time or temperature by pressing the Time / Temperature control button (9) and using the Add and subtract buttons (7,8) you can change the time/temperature as needed. Each press changes between time and temperature display.

Pork (12): Program mostly used for thicker parts of white meat or red meat. Best used with Baking tray (9). Higher time and temperature give a moist inside with well done outside. If the time or temperature is not enough you can always change the time or temperature by pressing the Time / Temperature control button (9) and using the Add and subtract buttons (7,8) you can change the time/temperature as needed. Each press changes between time and temperature display.

Fish (13): Program most used for frozen processed fish or fresh fish. Best used with baking tray (9) or frying basket (7). If the time or temperature is not enough you can always change the time or temperature by pressing the Time / Temperature control button (9) and

using the Add and subtract buttons (7,8) you can change the time/temperature as needed. Each press changes between time and temperature display.

Chicken (14): Program used for raw chicken meat. Best used with Frying basket (7), Baking tray (9) and skewer rack (5), and rotisserie (4). Please note that the time should be adjusted depending on the thickness of the meat or the weight of the food you are going to use. When using a whole chicken please use the rotisserie (4) and when making skewers with chicken meat and vegetables please use the skewer set (5). If the time or temperature is not enough you can always change the time or temperature by pressing the Time / Temperature control button (9) and using the Add and subtract buttons (7,8) you can change the time/temperature as needed. Each press changes between time and temperature display.

Dry fruit (15): Program used for frying fruit, vegetables, mushrooms, meat. Best used with frying basket (7), Baking tray (9), Skewer rack (5). Long heating in low temperatures pulls out the excess moisture from the food and makes it last longer. If the time or temperature is not enough you can always change the time or temperature by pressing the Time / Temperature control button (9) and using the Add and subtract buttons (7,8) you can change the time/temperature as needed. Each press changes between time and temperature display.

Bread (16): Program used for toasting bread. Best used with Baking rack (8). If the time or temperature is not enough you can always change the time or temperature by pressing the Time / Temperature control button (9) and using the Add and subtract buttons (7,8) you can change the time/temperature as needed. Each press changes between time and temperature display.

Shrimp (17): Best used for small seafood like shrimp. Best used with Frying basket (7). If the time or temperature is not enough you can always change the time or temperature by pressing the Time / Temperature control button (9) and using the Add and subtract buttons (7,8) you can change the time/temperature as needed. Each press changes between time and temperature display.

Light (5): You can turn the inside light on and off by pressing the button once.

First Use

- 1.Remove all packaging materials.
- 2.Remove stickers or labels on the product available for packaging.
- 3.Thoroughly clean the accessories with hot water, a little detergent, and a non-wear-resistant sponge, and then dry them with a clean soft cloth after cleaning.

Warm Tips: You can clean these parts in a dishwasher.

- 4.Place the main body of the fryer on a stable horizontal plane, plug in the power cord, select the first program, then adjust the temperature to 150°C, and adjust the time to 10min for empty frying. This purpose is to remove the peculiar smells from heating pipes and fittings.
- 5.Unplug the power cord and repeat Step 3 to clean it again once fully cooled down.

Cleaning and Maintenance

Before cleaning, unplug the power cord and allow the machine to cool down sufficiently, then clean it as follows:

- 1.Clean accessories with hot water, a little detergent, and a non-abrasive sponge. You can remove any residual stains with oil stain cleaner.

Tips: If stains stick to the accessories, please soak them in hot water mixed with detergent for about 10 min.

- 2.Use a wet cloth to clean the outside and inside of accessories. Do Not use abrasive cleaning detergents to scrub so as not to damage their coating.
- 3.Wipe the inner and outer surfaces of the product with a soft wrung wet cloth. Do Not directly clean the product with water.
- 4.Before the product is used or stored, all parts must be cleaned, dried with a dry cloth, and assembled back to the original position for next use.

Device description:

Input voltage: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Power: 1700 W MAX: 2500 W

Capacity: 13 L



To protect your environment: please separate carton boxes and plastic bags and dispose them in corresponding waste bins. Used appliance should be delivered to the dedicated collecting points due to hazardous components, which may affect the environment. Do not dispose this appliance in the common waste bin.

DEUTSCH

ALLGEMEINE SICHERHEITSBEDINGUNGEN

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

LESEN SIE SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE DIE ZUKÜNFTIGE VERWEISE AUF

1. Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die Bedienungsanleitung und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Geräts im Widerspruch zu seinem Verwendungszweck oder einer unsachgemäßen Bedienung entstehen.
2. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht für andere Zwecke verwenden, die nicht dem beabsichtigten Zweck entsprechen.
3. Das Gerät darf nur an eine geerdete Steckdose mit 220-240 V ~ 50/60 Hz angeschlossen werden.
Um die Gebrauchssicherheit zu erhöhen, sollten viele elektrische Geräte nicht gleichzeitig an einen Stromkreis angeschlossen werden.
4. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät verwenden, wenn sich Kinder in der Nähe befinden. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen und lassen Sie Kinder oder Personen, die mit dem Gerät nicht vertraut sind, es nicht verwenden.
5. **WARNUNG:** Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis des Geräts verwendet werden, wenn dies unter Aufsicht einer verantwortlichen Person durchgeführt wird ihre Sicherheit oder wurde ihnen zur Verfügung gestellt. Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts und sind sich der mit seiner Verwendung verbundenen Gefahren bewusst. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und diese Aktivitäten werden unter Aufsicht durchgeführt.
6. Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose und halten Sie die Steckdose mit der Hand fest. NICHT an der Schnur ziehen.
7. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker und das gesamte Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Setzen Sie das Gerät keinen Witterungsbedingungen (Regen, Sonne usw.) aus und verwenden Sie es nicht bei hoher Luftfeuchtigkeit (Badezimmer, feuchte Mobilheime).
8. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es von einer Fachwerkstatt ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
9. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder wenn es heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde oder wenn es nicht richtig funktioniert. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, da die Gefahr eines Stromschlags besteht. Bringen Sie das beschädigte Gerät zur Inspektion oder Reparatur zu einem geeigneten Servicecenter. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Servicestellen durchgeführt werden. Falsch durchgeführte Reparaturen können eine ernsthafte Bedrohung für den Benutzer darstellen.
10. Stellen Sie das Gerät auf eine kühle, stabile, ebene Oberfläche, fern von erhitzten Küchengeräten wie Elektroherd, Gasbrenner usw.
11. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien.
12. Das Netzkabel darf nicht über der Tischkante hängen oder heiße Oberflächen berühren.

13. Lassen Sie das Gerät oder das Netzteil in der Steckdose nicht unbeaufsichtigt.
14. Für zusätzlichen Schutz ist es ratsam, ein Fehlerstromschutzschalter (RCD) im Stromkreis mit einem Nennreststrom von nicht mehr als 30 mA zu installieren. Diesbezüglich sollte ein spezialisierter Elektriker konsultiert werden.
15. Lassen Sie den Motorteil des Geräts nicht nass werden.
16. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet werden muss, verwenden Sie ein Modell mit nur einem Erdungsstift, der für einen Strom von mindestens 10 A geeignet ist. Verlängerungskabel, die diese Anforderung nicht erfüllen, können überhitzen. Legen Sie das Kabel so ein, dass es nicht versehentlich darüber gezogen oder gestolpert wird.
17. Das Gerät sollte auf einer ebenen, temperaturbeständigen Oberfläche und nicht in der Nähe von brennbaren Materialien (Vorhänge, Vorhänge, Tapeten usw.) aufgestellt werden. Halten Sie für eine ordnungsgemäße Luftzirkulation auf jeder Seite des Geräts einen Freiraum von mindestens 10 cm und über dem Ofen mindestens 30 cm frei. Decken Sie die Lüftungsöffnungen des Ofens nicht ab, da dies zu Überhitzung und Beschädigung des Geräts führen kann.
18. Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts (Tür, obere oder untere Wand und Seitenwände). Verwenden Sie Schutzhandschuhe, um heiße Teile zu entfernen oder zu berühren.
19. Das Netzkabel darf nicht über dem Gerät verlegt werden und darf keine heißen Oberflächen berühren oder in deren Nähe liegen. Stellen Sie das Gerät nicht unter eine Steckdose.
20. Führen Sie nicht das gesamte Volumen des Geräts in das Gerät ein, da dies zu einem Brand und einer Zerstörung des Geräts führen kann.
21. Pappe, Papier, Kunststoff und andere brennbare und schmelzbare Gegenstände dürfen nicht in das Gerät gelegt werden.
22. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
23. Verwenden Sie zur Reinigung des Gehäuses keine aggressiven Reinigungsmittel in Form von Emulsionen, Lotionen, Pasten usw., da diese unter anderem die aufgebrachten grafischen Informationssymbole wie Skalen, Markierungen, Warnschilder usw. entfernen können.
24. Verwenden Sie zum Reinigen keine Metalldrähte. Gebrochene Drahtfragmente können mit elektrischen Teilen in Kontakt kommen und die Gefahr eines Stromschlags bergen.
25. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder einer separaten Fernbedienung ausgelegt.
26. Aufgrund der hohen Temperatur ist beim Entfernen von Backwaren, heißem Fett oder anderen heißen Flüssigkeiten besondere Vorsicht geboten.
Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen des Bediengeräts kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts.

Bewegen Sie das Gerät niemals, wenn es eingeschaltet oder heiß ist.

Aufgrund der sich ausbreitenden Hitze und des Dampfes sollte das Gerät nicht unter einen Küchenschrank gestellt werden.



Gerätebeschreibung:

Luftfritteuse Ofen

1. Bedienfeld

2. Griff

3. Rotisserie-Halterung

Zubehör:

4. Rotisserie mit Griff

5. Spießgestell

6. Rollkäfig

- | | | |
|-----------------------|--------------|--------------|
| 7. Luftfritteusenkorb | 8. Backblech | 9. Backblech |
| 10. Fachgriff | | |

Beschreibung der Systemsteuerung:

- | | | |
|----------------------------|-------------------------------|---|
| 1. Menüauswahltaste | 2. Ein / Aus-Taste | 3. Temperatur- / Zeitanzeige |
| 4. Celsius-Anzeige | 5. Innenlicht-Ein / Aus-Taste | 6. Minutenanzeige |
| 7. Schaltfläche Hinzufügen | 8. Schaltfläche Subtrahieren | 9. Auswahl der Zeit- / Temperaturregelung |
| 10. Hühnerflügel | 11. Pommes Frites | 12. Schweinefleisch |
| 13. Fisch | 14. Huhn | 15. Trockenfrucht |
| 16. Brot | 17. Garnelen | 18. Rotisserie ein / aus |
| 19. Start verzögern | | |

Gerätebetrieb:

- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an
- Drücken Sie die Ein / Aus-Taste (2). Das Gerät schaltet sich ein und gibt einen Geräuschalarm aus. Wenn keine Auswahl getroffen wird, geht das Gerät nach 1 Minute in den Standby-Modus.
- Wählen Sie mit der Menüauswahltaste (1) das gewünschte Programm aus.
- Nach Auswahl des Programms können Sie:
 - Andern Sie die Temperatur und Zeit. Durch Drücken der Auswahltaste für die Zeit- / Temperaturregelung (9). Drücken Sie dann die Addier- bzw. Subtrahiertaste (7, 8).
 - Schalten Sie das Innenlicht ein, indem Sie die Taste Innenlicht (5) drücken.
 - Verzögern Sie den Start des ausgewählten Programms, indem Sie die Starttaste (19) verzögern um 1-720 Minuten drücken. Sie können die Tasten zum Subtrahieren und Addieren (8,7) für 1 Schritt drücken oder gedrückt halten, um die gewünschte Zeit schneller zu addieren oder zu subtrahieren. Nach 3 Sekunden beginnt der Countdown.
 - Schalten Sie die Rotisserie ein oder aus, indem Sie die Rotisserie-Taste (18) drücken.
- Nach der eingestellten Zeit gibt das Gerät 2 Rauschalarme aus.
- !!WARNUNG!!** Das Innere des Geräts ist sehr heiß. Berühren Sie das Innere des Geräts nicht, wenn Sie es verwenden oder kühlen. Berühren Sie das Innere des Geräts erst nach der Abklingzeit.
- Verwenden Sie zum Herausnehmen des gebrauchten Zubehörs unbedingt den angebrachten Tablettgriff (10), den Rotisserie-Griff (4) oder die Ofenhandschuhe.
- Warten Sie nach Abschluss der Arbeiten mit dem Gerät, bis es in den Standby-Modus wechselt. Oder drücken Sie nach dem Starten eines Programms 3 Sekunden lang die Ein- / Aus-Taste (2). Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Nachdem das Gerät die Kühlung beendet hat (kein Geräusch des vorhandenen Lüfters), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Verwendung der Rotisserie (4):

- So benutzen Sie die Rotisserie:

Rotisserie: Wird hauptsächlich für ein ganzes Huhn verwendet. Nehmen Sie die Rotisserie-Stange und schieben Sie sie vom unteren Loch zum oberen Loch durch die Mitte des Huhns. Befestigen Sie dann die nach innen gerichteten Rotisserie-Spikes auf der Stange und im Hühnerfleisch und drücken Sie das Huhn von beiden Seiten zusammen, sodass die Spikes die Haut durchstechen und im Fleisch versinken. Um sicherzustellen, dass sich die Spikes nicht bewegen, ziehen Sie bitte die an den Spikes befestigten Schrauben fest. Stecken Sie die Stange mit dem Huhn in die Rotisserie-Befestigungslöcher. Die Seite mit den Hainen auf der linken Seite wird montiert und die glattere Seite in den rotierenden Motorteil auf der rechten Seite.
- Schließen Sie das Gerät und wählen Sie das Programm aus, drücken Sie die Rotisserie-Ein / Aus-Taste (18) und bestätigen Sie mit der Ein / Aus-Taste (2).
- Wenn das Essen fertig ist, ziehen Sie es bitte mit dem Rotisserie-Griff (4) oder den Ofenhandschuhen aus der Bratkammer.

!!WARNUNG!!

Verwenden Sie entweder die Haut oder das Lebensmittelgarn, um die Beine und Flügel zu befestigen, damit das Lebensmittel das Heizelement nicht berührt. Es wird auch empfohlen, das Backblech auf den Boden der Bratkammer zu stellen, um das Fett aus dem Lebensmittel aufzufangen.

Verwenden des Spießgestells (5):

- Legen Sie Lebensmittel vom Gerät auf Spieße.
- Setzen Sie die runden Spießhalter so auf die Rotisserie-Stange, dass die Löcher so weit wie möglich miteinander ausgerichtet sind.
- Stecken Sie das flache Ende in ein Loch des runden Spießhalterhalters und dann das Ende mit der Schlaufe in das entsprechende Loch des anderen runden Spießhalters. Die Spieße müssen sich bewegen, während sie im Gestell rollen. Bitte stellen Sie sicher, dass sie beim Bewegen nicht aus den Löchern fallen.
- Schließen Sie das Gerät und wählen Sie das Programm aus, drücken Sie die Rotisserie-Ein / Aus-Taste (18) und bestätigen Sie mit der Ein / Aus-Taste (2).
- Wenn das Essen fertig ist, ziehen Sie es bitte mit dem Rotisserie-Griff (4) oder den Ofenhandschuhen aus der Bratkammer.

Verwendung des Rollkäfigs (6):

- Führen Sie die Rotisserie-Stange durch die seitlichen Löcher im Käfig und ziehen Sie die Schrauben fest, um sicherzustellen, dass

der Käfig an Ort und Stelle gehalten wird.

2. Öffnen Sie den Käfig und legen Sie das Essen hinein. Stellen Sie sicher, dass Sie nicht zu viel Futter einfüllen, damit es sich im Käfig bewegen kann. Für beste Ergebnisse sollten Sie die Hälfte des Raums im Käfig nutzen und die andere Hälfte leer lassen.
3. Setzen Sie den Käfig in die Bratkammer ein. Stellen Sie sicher, dass die Rotisserie-Stange auf den Rotisserie-Halterungen ruht. Die Seite mit den Hainen auf der linken Seite wird montiert und die glattere Seite in den rotierenden Motorteil auf der rechten Seite.
4. Schließen Sie das Gerät und wählen Sie das Programm aus, drücken Sie die Rotisserie-Ein / Aus-Taste (18) und bestätigen Sie mit der Ein / Aus-Taste (2).
5. Wenn das Essen fertig ist, ziehen Sie es bitte mit dem Rotisserie-Griff (4) oder den Ofenhandschuhen aus der Bratkammer.

Verwenden der Tablett:

Luftfritteusenkorb (7):

Wird hauptsächlich für Pommes Frites, Hühnerflügel und panierte Lebensmittel verwendet.

1. Legen Sie Lebensmittel in den Korb und lassen Sie Platz, damit sich die heiße Luft um die Lebensmittelstücke bewegen kann. Je weniger Kontakt zwischen den Teilen, desto besser.
2. Stellen Sie den Korb in die Bratkammer. Die beste Position ist in der Mitte. Je höher und näher am Heizelement, desto knuspriger wird das Essen. Je weiter weg, desto besser wird es von innen nach außen gekocht.
3. Schließen Sie das Gerät, wählen Sie das Programm aus und bestätigen Sie mit der Ein / Aus-Taste (2).
4. Entfernen Sie nach Beendigung des Garvorgangs das Tablett mit dem Tablettgriff (10) oder dem Ofenhandschuh aus dem Gerät.

Trägergestell (8):

Das Gestell wird hauptsächlich als Stütze für andere Backbehälter verwendet.

1. Stellen Sie das Gestell in die Frittierkammer.
2. Stellen Sie ein ofenfestes / hitzebeständiges Tablett oder eine Schüssel auf das Gestell.
3. Schließen Sie das Gerät, wählen Sie das Programm aus und bestätigen Sie mit der Ein / Aus-Taste (2).
4. Lassen Sie das Gerät und das Gestell nach Beendigung des Garvorgangs abkühlen und entfernen Sie es mit Ofenhandschuhen vom Gerät.

Backblech (9):

Das Tablett wird hauptsächlich für Rezepte verwendet, bei denen kein Luftstrom um das Lebensmittel erforderlich ist.

1. Legen Sie Lebensmittel auf das Tablett.
2. Stellen Sie das Tablett in die Frittierkammer.
3. Nach dem ausgewählten
4. Schließen Sie das Gerät, wählen Sie das Programm aus und bestätigen Sie mit der Ein / Aus-Taste (2).
5. Entfernen Sie nach Beendigung des Garvorgangs das Tablett mit dem Tablettgriff (10) oder dem Ofenhandschuh aus dem Gerät.

Programmtabelle:

Modus	Standardtemperatur (°C)	Einstellbarer Temperaturbereich (°C)	Temperaturerhöhung / verringern (°C)	Standardzeit (min)	Einstellbare Zeitbereich (min)	Zeit Zunahme / Abnahme (min)
Hühnerflügel	180	175-200	5	8	1-60	1
Französisch frites	180	175-200	5	12	1-60	1
Schweinefleisch	190	180-200	5	10	1-60	1
Fisch	200	160-200	5	15	1-60	1
Hähnchen	180	160-200	5	30	1-60	1
Trockenfrucht	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Brot	200	180-200	5	5	1-60	1
Garnele	170	160-190	5	8	1-60	1

Programm Beschreibung:

Alle Programme können mit einem Verzögerungstimer von 1 Minute bis 720 Minuten verwendet werden. Wählen Sie zuerst ein Programm aus und drücken Sie dann die Taste Startverzögerung (19). Mit den Tasten Hinzufügen und Subtrahieren (7,8) können Sie den Zeitverzögerungsbetrag ändern.

Überprüfen Sie das Essen, wenn es während des gesamten Garvorgangs richtig gekocht wurde, um sicherzustellen, dass es perfekt ist. Das Gerät verfügt über einen Programmspeicher, sobald Sie die Tür während eines Programms öffnen. Das Gerät wird angehalten. Wenn Sie die Tür wieder schließen, wird der Betrieb fortgesetzt. Sie können das Programm auch anhalten, indem Sie die Ein- / Aus-

Taste einmal drücken. Drücken Sie dann einmal, um die Pause aufzuheben.

Bei allen Programmen kann die Rotisserie-Funktion aktiviert sein. Wählen Sie zuerst ein Programm aus und drücken Sie dann die Taste Rotisserie (18).

Grundbetrieb:

Um ein Programm auszuwählen, drücken Sie die Menüauswahlstaste (1) so lange, bis das gewünschte Programmsymbol zu blinken beginnt. Wählen Sie die restlichen Optionen für das Programm (Drehung, Licht, Temperatur, Verzögerung, Zeit) und bestätigen Sie durch Drücken der Ein / Aus-Taste (2). Um ein gestartetes Programm anzuhalten, drücken Sie einmal die Ein / Aus-Taste (2). Um die Pause zu beenden, drücken Sie die Taste erneut. Um das aktuelle Programm abzubrechen, drücken Sie 4 Sekunden lang die Ein / Aus-Taste (2).

PROGRAMME:

Hühnerflügel (10): Programm, das hauptsächlich für rohes oder niedrig verarbeitetes Fleisch mit niedrigeren Temperaturanforderungen verwendet wird. Die kurze Standardzeit macht es ideal für Hühnerflügel und dünne Würste. Am besten mit Bratkorb (7) oder Backblech (9) verwenden. Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Steuertaste Zeit / Temperatur (9) drücken und die Tasten Hinzufügen und Subtrahieren (7) verwenden, 8) Sie können die Zeit / Temperatur nach Bedarf ändern. Jeder Druck wechselt zwischen Zeit- und Temperaturanzeige.

Pommes Frites (11): Programm, das hauptsächlich für gefrorene Pommes Frites verwendet wird. Am besten für Rollkäfig (6) oder Bratkorb (7) geeignet. Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Steuertaste Zeit / Temperatur (9) drücken und die Tasten Hinzufügen und Subtrahieren (7) verwenden, 8) Sie können die Zeit / Temperatur nach Bedarf ändern. Jeder Druck wechselt zwischen Zeit- und Temperaturanzeige.

Schweinefleisch (12): Programm, das hauptsächlich für dickere Teile von weißem oder rotem Fleisch verwendet wird. Am besten mit Backblech (9) verwenden. Höhere Zeit und Temperatur geben ein feuchtes Inneres mit gut gemachtem Äußeren. Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit durch Drücken der Steuertaste Zeit / Temperatur (9) ändern. Mit den Schaltflächen Hinzufügen und Subtrahieren (7,8) können Sie die Zeit / Temperatur nach Bedarf ändern. Jeder Druck wechselt zwischen Zeit- und Temperaturanzeige.

Fisch (13): Programm, das am häufigsten für gefrorenen verarbeiteten Fisch oder frischen Fisch verwendet wird. Am besten mit Backblech (9) oder Bratkorb (7) verwenden. Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit durch Drücken der Steuertaste Zeit / Temperatur (9) ändern. Mit den Schaltflächen Hinzufügen und Subtrahieren (7,8) können Sie die Zeit / Temperatur nach Bedarf ändern. Jeder Druck wechselt zwischen Zeit- und Temperaturanzeige.

Huhn (14): Programm für rohes Hühnerfleisch. Am besten mit Bratkorb (7), Backblech (9) und Spießgestell (5) sowie Rotisserie (4) verwenden. Bitte beachten Sie, dass die Zeit abhängig von der Dicke des Fleisches oder dem Gewicht des Lebensmittels, das Sie verwenden möchten, angepasst werden sollte. Wenn Sie ein ganzes Huhn verwenden, verwenden Sie bitte die Rotisserie (4) und wenn Sie Spieße mit Hühnerfleisch und Gemüse herstellen, verwenden Sie bitte das Spießset (5). Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit durch Drücken der Steuertaste Zeit / Temperatur (9) ändern. Mit den Schaltflächen Hinzufügen und Subtrahieren (7,8) können Sie die Zeit / Temperatur nach Bedarf ändern. Jeder Druck wechselt zwischen Zeit- und Temperaturanzeige.

Trockenobst (15): Programm zum Braten von Obst, Gemüse, Pilzen und Fleisch. Am besten mit Bratkorb (7), Backblech (9), Spießgestell (5) verwenden. Langes Erhitzen bei niedrigen Temperaturen entzieht dem Lebensmittel die überschüssige Feuchtigkeit und verlängert die Lebensdauer. Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit durch Drücken der Steuertaste Zeit / Temperatur (9) ändern. Mit den Schaltflächen Hinzufügen und Subtrahieren (7,8) können Sie die Zeit / Temperatur nach Bedarf ändern. Jeder Druck wechselt zwischen Zeit- und Temperaturanzeige.

Brot (16): Programm zum Toasten von Brot. Am besten mit Backblech (8) verwenden. Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit durch Drücken der Steuertaste Zeit / Temperatur (9) ändern. Mit den Schaltflächen Hinzufügen und Subtrahieren (7,8) können Sie die Zeit / Temperatur nach Bedarf ändern. Jeder Druck wechselt zwischen Zeit- und Temperaturanzeige.

Garnelen (17): Am besten für kleine Meeresfrüchte wie Garnelen geeignet. Am besten mit Bratkorb (7) verwenden. Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit durch Drücken der Steuertaste Zeit / Temperatur (9) ändern. Mit den Schaltflächen Hinzufügen und Subtrahieren (7,8) können Sie die Zeit / Temperatur nach Bedarf ändern. Jeder Druck wechselt zwischen Zeit- und Temperaturanzeige.

Licht (5): Sie können das Innenlicht durch einmaliges Drücken der Taste ein- und ausschalten.

Erste Benutzung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie Aufkleber oder Etiketten auf dem Produkt, die für die Verpackung verfügbar sind.
3. Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit heißem Wasser, etwas Reinigungsmittel und einem nicht verschleißfesten Schwamm und trocknen Sie es nach der Reinigung mit einem sauberen, weichen Tuch ab.
Warme Tipps: Sie können diese Teile in der Spülmaschine reinigen.
4. Place den Hauptkörper der Friteuse auf einer stabilen horizontalen Ebene, Stecker des Netzkabels, wählen das erste Programm, stellen dann die Temperatur auf 180 °C, und stellen Sie die Zeit zu 10min für leere Pfanne. Dieser Zweck besteht darin, die

eigentümlichen Gerüche von Heizungsrohren und Armaturen zu entfernen.

5. Ziehen Sie das Netzkabel ab und wiederholen Sie Schritt 3, um es nach vollständiger Abkühlung erneut zu reinigen.

Reinigung und Instandhaltung

Ziehen Sie vor dem Reinigen das Netzkabel ab und lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen. Reinigen Sie es dann wie folgt:

1. Reinigen Sie das Zubehör mit heißem Wasser, etwas Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Restflecken können Sie mit Ölfleckenreiniger entfernen.

Tipps: Wenn Flecken am Zubehör haften bleiben, legen Sie diese bitte etwa 10 Minuten lang in heißes Wasser, das mit einem Reinigungsmittel gemischt ist.

2. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Außen- und Innenseite des Zubehörs zu reinigen. Verwenden Sie zum Schrubben keine scheuernden Reinigungsmittel, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.

3. Wischen Sie die Innen- und Außenflächen des Produkts mit einem weichen, ausgewrungenen, feuchten Tuch ab. Reinigen Sie das Produkt nicht direkt mit Wasser.

4. Bevor das Produkt verwendet oder gelagert wird, müssen alle Teile gereinigt, mit einem trockenen Tuch getrocknet und für den nächsten Gebrauch wieder in die ursprüngliche Position gebracht werden.

Gerätebeschreibung:

Eingangsspannung: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Leistung: 1700 W. MAX: 2500 W

Kapazität: 13 l



Den Pappkarton im Altpapier entsorgen. Polyäthylenbeutel (PE) in dem Behälter für Kunststoff entsorgen. Das abgenutzte Gerät zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle bringen, da es gefährliche Substanzen enthält, die die Umwelt gefährden können. Das Gerät sollte in einer Form abgegeben werden, die eine weitere Nutzung unmöglich macht. Wenn es Batterien enthält, sollten diese rausgenommen und separat an einer Sammelstelle abgegeben werden. Das Gerät darf nicht in den Hausmüll rausgeworfen werden!!

(FR) FRANÇAIS

CONDITIONS GENERALES DE SECURITE CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE FUTURE

1. Avant d'utiliser l'appareil, lisez le mode d'emploi et suivez les instructions qu'il contient. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par l'utilisation de l'appareil contraire à son utilisation prévue ou à un fonctionnement incorrect.

2. L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins non conformes à sa destination.

3. L'appareil ne doit être connecté qu'à une prise mise à la terre 220-240 V ~ 50/60 Hz. Afin d'augmenter la sécurité d'utilisation, de nombreux appareils électriques ne doivent pas être connectés simultanément à un circuit électrique.

4. Soyez particulièrement prudent lorsque vous utilisez l'appareil lorsque des enfants se trouvent à proximité. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil et ne laissez pas les enfants ou les personnes non familiarisées avec l'appareil l'utiliser.

5. **AVERTISSEMENT:** Cet équipement peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience ou connaissance de l'équipement, si cela est fait sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou leur a été assurée.

instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et sont conscients des dangers associés à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'équipement. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et que ces activités soient effectuées sous surveillance.

6. Retirez toujours la fiche de la prise après utilisation, en tenant la prise avec votre main. NE tirez PAS sur le cordon.

7. N'immergez pas le câble, la fiche et l'ensemble de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. N'exposez pas l'appareil aux intempéries (pluie, soleil, etc.) et ne l'utilisez pas dans

des conditions d'humidité élevée (salles de bain, mobile homes humides).

8. Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un atelier de réparation spécialisé afin d'éviter tout danger.

9. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé, s'il est tombé ou est endommagé de quelque manière que ce soit, ou s'il ne fonctionne pas correctement. Ne réparez pas l'appareil vous-même car il existe un risque d'électrocution. Apportez l'appareil endommagé à un centre de service approprié pour inspection ou réparation. Les réparations ne peuvent être effectuées que par des points de service agréés. Des réparations mal effectuées peuvent constituer une menace sérieuse pour l'utilisateur.

10. Placez l'appareil sur une surface fraîche, stable et uniforme, loin de tout appareil de cuisine qui chauffe, tel qu'une cuisinière électrique, un brûleur à gaz, etc.

11. N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables.

12. Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre du bord de la table ni toucher des surfaces chaudes.

13. Ne laissez pas l'appareil sous tension ou l'adaptateur secteur dans la prise sans surveillance.

14. Pour une protection supplémentaire, il est conseillé d'installer un disjoncteur différentiel (RCD) dans le circuit électrique avec un courant résiduel nominal ne dépassant pas 30 mA. Un électricien spécialisé doit être consulté à cet égard.

15. Ne laissez pas la partie moteur de l'appareil se mouiller.

16. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez un modèle avec une broche de mise à la terre uniquement, adapté à un courant d'au moins 10A. Les rallonges qui ne satisfont pas à cette exigence peuvent surchauffer. Placez le cordon de sorte qu'il ne soit pas accidentellement tiré ou trébuché dessus.

17. L'appareil doit être placé sur une surface plane et résistante à la température, à l'écart des matériaux inflammables (rideaux, rideaux, papier peint, etc.). Pour une bonne circulation de l'air, laissez un espace libre d'au moins 10 cm de chaque côté de l'appareil et d'au moins 30 cm au-dessus du four. Ne couvrez pas les ouvertures de ventilation du four car cela pourrait surchauffer et endommager l'appareil.

18. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (porte, paroi supérieure ou inférieure et parois latérales). Utilisez des gants de protection pour retirer ou toucher les pièces chaudes.

19. Le cordon d'alimentation ne doit pas être placé au-dessus de l'appareil et il ne doit pas toucher ou se trouver à proximité de surfaces chaudes. Ne placez pas l'appareil sous une prise électrique.

20. N'insérez pas tout le volume de l'appareil dans l'appareil, car cela pourrait entraîner un incendie et la destruction de l'appareil.

21. Le carton, le papier, le plastique et autres objets inflammables et fusibles ne doivent pas être placés dans l'équipement.

22. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

23. Pour le nettoyage du boîtier, n'utilisez pas de détergents agressifs sous forme d'émulsions, de lotions, de pâtes, etc., car ils peuvent, entre autres, supprimer les symboles d'informations graphiques appliqués tels que des échelles, des marquages, des panneaux d'avertissement, etc.

24. N'utilisez pas de fils métalliques pour le nettoyage. Des fragments de fil cassés peuvent entrer en contact avec des pièces électriques, ce qui présente un risque de choc électrique.

25. L'équipement n'est pas conçu pour fonctionner au moyen de minuteries externes ou d'un

système de commande à distance séparé.

26. En raison de la température élevée, des précautions particulières doivent être prises lors du retrait des aliments cuits au four, de l'élimination de la graisse chaude ou d'autres liquides chauds.

La température des surfaces accessibles du dispositif de commande peut être élevée lorsque l'équipement est en fonctionnement.



Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil.

Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est allumé ou lorsqu'il est chaud.

En raison de la propagation de la chaleur et de la vapeur, l'appareil ne doit pas être placé sous une armoire de cuisine.

Description de l'appareil:

Four à friteuse à air

- | | | |
|-----------------------------|------------------------|----------------------------|
| 1. Panneau de commande | 2. Poignée | 3. Support de tournebroche |
| Accessoires: | | |
| 4. Rôtissoire avec poignée | 5. Grille à brochettes | 6. Cage à roulettes |
| 7. Panier de friteuse à air | 8. Grille de cuisson | 9. Plaque de cuisson |
| 10. poignée du plateau | | |

Description du panneau de contrôle:

- | | | |
|--------------------------------|---|---|
| 1. Bouton de sélection du menu | 2. Bouton marche / arrêt | 3. Affichage de la température / de l'heure |
| 4. Indicateur Celsius | 5. Bouton Marche / Arrêt de l'éclairage intérieur | 6. Indicateur des minutes |
| 7. Bouton Ajouter | 8. Bouton Soustraire | 9. Sélection du contrôle de l'heure / de la température |
| 10. Aile de poulet | 11. Frites | 12. Porc |
| 13. Poisson | 14. Poulet | 15. Fruits secs |
| 16. Pain | 17. Crevettes | 18. Rotisserie marche / arrêt |
| 19. Retarder le démarrage | | |

Fonctionnement de l'appareil:

1. Branchez l'appareil sur le secteur
2. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt (2). L'appareil s'allume et émet une alarme sonore. Si aucune sélection n'est effectuée, l'appareil se mettra en veille après 1 minute.
3. À l'aide du bouton de sélection de menu (1), sélectionnez le programme souhaité.
4. Après avoir choisi le programme, vous pouvez:
 - a. Modifier la température et l'heure. En appuyant sur le bouton de sélection de la commande Heure / Température (9). Et puis en appuyant sur les boutons ajouter et soustraire respectivement (7, 8)
 - b. Allumez l'éclairage intérieur en appuyant sur le bouton d'éclairage intérieur (5).
 - c. Retardez le démarrage du programme choisi en appuyant sur le bouton de démarrage différé (19) de 1 à 720 minutes. Vous pouvez appuyer sur les boutons de soustraction et d'addition (8,7) pour 1 pas ou maintenir pour une addition ou une soustraction plus rapide du temps souhaité. Après 3 secondes, le compte à rebours commencera, ré. Allumez ou éteignez le tournebroche en appuyant sur le bouton Rotisserie (18).
5. Après le temps défini, l'appareil émettra 2 alarmes sonores.
!!ATTENTION!! L'intérieur de l'appareil est très chaud. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lors de son utilisation ou de son refroidissement. Ne touchez l'intérieur de l'appareil qu'après le temps de recharge.
6. Veuillez vous assurer d'utiliser la poignée du plateau (10), la poignée du tournebroche (4) ou les gants de cuisine pour retirer les accessoires usagés.
7. Une fois le travail terminé avec l'appareil, attendez qu'il passe en mode veille. Ou après avoir démarré un programme, appuyez sur et sur le bouton Marche / Arrêt (2) pendant 3 secondes. L'appareil passera en mode veille.
8. Une fois que l'appareil a fini de refroidir (aucun bruit du ventilateur de refroidissement n'est présent), débranchez l'appareil de la prise de courant.

Utilisation de la rôtissoire (4):

1. Pour utiliser la rôtissoire:

Rôtisserie: Utilisé principalement pour un poulet entier. Prenez la tige de la rôtissoire et poussez-la à travers le milieu du poulet du trou inférieur au trou supérieur. Ensuite, attachez les pointes de rôtissoire tournées vers l'intérieur sur la tige et dans la viande de poulet et pressez le poulet des deux côtés pour que les pointes perforent la peau et s'enfoncent dans la viande. Pour vous assurer que les pointes ne bougent pas, serrez les vis fixées sur les pointes. Placez la tige avec le poulet dans les trous de montage de la rôtissoire. Le côté avec les bosquets reposant sur le côté gauche du support et le côté le plus lisse dans la partie rotative du moteur sur la droite.

2. Fermez l'appareil et sélectionnez le programme, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt de la rôtissoire (18) et confirmez avec le bouton Marche / Arrêt (2).

3. Une fois que les aliments sont finis, utilisez la poignée de la rôtissoire (4) ou des gants de cuisine pour les sortir de la chambre de friture.

!!ATTENTION!!

Veillez utiliser la peau ou la ficelle alimentaire pour fixer les pattes et les ailes en place afin que les aliments ne touchent pas l'élément chauffant. Il est également conseillé de placer la plaque de cuisson au fond de la chambre de friture pour récupérer la graisse provenant des aliments.

Utilisation du support à brochettes (5):

1. Placez les aliments sur les brochettes de l'appareil.
2. Placez les supports de grille à brochettes rondes sur la tige de la rôtissoire de sorte que les trous s'alignent le plus possible les uns avec les autres.
3. Placez l'extrémité plate dans un trou du support de support de brochettes rondes, puis l'extrémité avec la boucle dans le trou correspondant sur l'autre support de brochettes rondes. Les brochettes doivent bouger en roulant dans le rack. Veuillez vous assurer qu'en se déplaçant, ils ne tombent pas des trous.
4. Fermez l'appareil et sélectionnez le programme, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt de la rôtissoire (18) et confirmez avec le bouton Marche / Arrêt (2).
5. Une fois que les aliments sont finis, utilisez la poignée de la rôtissoire (4) ou des gants de cuisine pour les sortir de la chambre de friture.

Utilisation de la cage à roulettes (6):

1. Insérez la tige de la rôtissoire dans les trous latéraux de la cage, puis serrez les vis en vous assurant que la cage est maintenue en place.
2. Ouvrez la cage, placez les aliments à l'intérieur. Assurez-vous de ne pas mettre trop de nourriture pour qu'elle puisse se déplacer à l'intérieur de la cage. Pour de meilleurs résultats, utilisez la moitié de l'espace à l'intérieur de la cage et l'autre moitié le laisse vide.
3. Insérez la cage à l'intérieur de la chambre de friture. Assurez-vous que la tige de la rôtissoire repose sur les supports de la rôtissoire. Le côté avec les bosquets reposant sur le côté gauche du support et le côté le plus lisse dans la partie rotative du moteur à droite.
4. Fermez l'appareil et sélectionnez le programme, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt de la rôtissoire (18) et confirmez avec le bouton Marche / Arrêt (2).
5. Une fois que les aliments sont finis, utilisez la poignée de la rôtissoire (4) ou des gants de cuisine pour les sortir de la chambre de friture.

Utilisation des plateaux:

Panier de friteuse à air (7):

Principalement utilisé pour les frites, les ailes de poulet, les aliments panés.

1. Placez les aliments dans le panier en veillant à laisser de l'espace pour que l'air chaud circule autour des morceaux de nourriture. Moins il y a de contact entre les pièces, mieux c'est.
2. Placez le panier dans la chambre de friture. La meilleure position est au milieu. Plus la résistance est élevée et proche de l'élément chauffant, plus les aliments seront croustillants. Plus il y en a, mieux il sera cuit de l'intérieur vers l'extérieur.
3. Fermez l'appareil et sélectionnez le programme et confirmez avec la touche Marche / Arrêt (2).
4. Une fois la cuisson terminée, retirez le plateau de l'appareil à l'aide de la poignée du plateau (10) ou du gant de four.

Support de support (8):

La grille est principalement utilisée comme support pour d'autres récipients de cuisson.

1. Placez la grille à l'intérieur de la chambre de friture.
2. Placez un plat ou un bol allant au four / résistant à la chaleur sur la grille.
3. Fermez l'appareil et sélectionnez le programme et confirmez avec la touche Marche / Arrêt (2).
4. Une fois la cuisson terminée, laissez refroidir l'appareil et la grille et retirez-les de l'appareil à l'aide de gants de cuisine.

Plaque de cuisson (9):

Le plateau est principalement utilisé pour les recettes qui ne nécessitent pas de circulation d'air autour des aliments.

1. Placez les aliments sur le plateau.
2. Placez le plateau à l'intérieur de la chambre de friture.
3. Après la sélection
4. Fermez l'appareil et sélectionnez le programme et confirmez avec la touche Marche / Arrêt (2).
5. Une fois la cuisson terminée, retirez le plateau de l'appareil à l'aide de la poignée du plateau (10) ou du gant de four.

Tableau des programmes:

Mode	Température par défaut (°C)	Plage de température réglable (°C)	Augmentation de la température / diminuer (°C)	Temps par défaut (min)	Plage de temps réglable (min)	Temps augmentation / diminution (min)
Ailes de poulet	180	175-200	5	8	1 à 60	1
français frites	180	175-200	5	12	1 à 60	1
Porc	190	180-200	5	dix	1 à 60	1
Poisson	200	160-200	5	15	1 à 60	1
Poulet	180	160-200	5	30	1 à 60	1
Fruits secs	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Pain	200	180-200	5	5	1 à 60	1
Crevette	170	160-190	5	8	1 à 60	1

Description du programme:

Tous les programmes peuvent être utilisés avec une minuterie différée de 1 minute à 720 minutes. Tout d'abord, sélectionnez un programme, puis appuyez sur le bouton Démarrage différé (19) et en utilisant les boutons Ajouter et soustraire (7, 8), vous pouvez modifier la durée du délai.

Vérifiez que les aliments sont bien cuits tout au long du processus de cuisson pour vous assurer qu'ils sont parfaits. L'appareil a une mémoire de programme une fois que vous ouvrez la porte pendant un programme, l'appareil se met en pause, lorsque vous fermez à nouveau la porte, il continue de fonctionner. Vous pouvez également mettre le programme en pause en appuyant une fois sur le bouton marche / arrêté. Appuyez ensuite une fois pour annuler la pause.

Tous les programmes peuvent avoir la fonction Rotisserie activée. Sélectionnez d'abord un programme, puis appuyez sur le bouton Rotisserie (18).

Opération de base:

Pour choisir un programme, appuyez sur le bouton de sélection du menu (1) avec repentance jusqu'à ce que l'icône du programme souhaité commence à clignoter. Choisissez les autres options du programme (rotation, lumière, température, délai, heure) et confirmez en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt (2). Pour mettre en pause un programme démarré, appuyez une fois sur le bouton Marche / Arrêt (2), brièvement pour annuler la pause, appuyez à nouveau sur le bouton. Pour annuler le programme en cours, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt (2) pendant 4 secondes.

PROGRAMMES:

Ailes de poulet (10): programme principalement utilisé pour les viandes crues ou peu transformées avec des besoins de température plus bas. Le temps par défaut court le rend idéal pour les ailes de poulet et les saucisses fines. À utiliser de préférence avec un panier à friture (7) ou une plaque à pâtisserie (9) Si la durée ou la température ne sont pas suffisantes, vous pouvez toujours modifier l'heure ou la température en appuyant sur le bouton de commande Temps / Température (9) et en utilisant les boutons Ajouter et soustraire (7, 8) vous pouvez modifier l'heure / la température selon vos besoins. Chaque pression change entre l'affichage de l'heure et de la température.

Frites (11): programme principalement utilisé pour les frites surgelées. À utiliser de préférence avec une cage à roulettes (6) ou un panier à friture (7) Si le temps ou la température ne sont pas suffisants, vous pouvez toujours modifier l'heure ou la température en appuyant sur le bouton de commande Temps / Température (9) et en utilisant les boutons Ajouter et soustraire (7, 8) vous pouvez modifier l'heure / la température selon vos besoins. Chaque pression change entre l'affichage de l'heure et de la température.

Porc (12): programme principalement utilisé pour les parties plus épaisses de viande blanche ou de viande rouge. À utiliser de préférence avec une plaque à pâtisserie (9). Un temps et une température plus élevés donnent un intérieur humide avec un extérieur bien cuit. Si le temps ou la température ne suffit pas, vous pouvez toujours modifier l'heure ou la température en appuyant sur le bouton de commande Heure / Température (9) et en utilisant les boutons Ajouter et soustraire (7,8), vous pouvez modifier l'heure / la température selon vos besoins. Chaque pression change entre l'affichage de l'heure et de la température.

Poisson (13): programme le plus utilisé pour le poisson transformé congelé ou le poisson frais. À utiliser de préférence avec une plaque à pâtisserie (9) ou un panier à friture (7). Si le temps ou la température ne suffit pas, vous pouvez toujours modifier l'heure ou la température en appuyant sur le bouton de commande Heure / Température (9) et en utilisant les boutons Ajouter et soustraire (7,8), vous pouvez modifier l'heure / la température selon vos besoins. Chaque pression change entre l'affichage de l'heure et de la température.

Poulet (14): programme utilisé pour la viande de poulet crue. À utiliser de préférence avec un panier à friture (7), une plaque à pâtisserie (9) et une grille à brochettes (5) et une rôtissoire (4). Veuillez noter que le temps doit être ajusté en fonction de l'épaisseur de la viande ou du poids de la nourriture que vous allez utiliser. Lorsque vous utilisez un poulet entier, utilisez la rôtissoire (4) et lorsque vous faites des brochettes avec de la viande de poulet et des légumes, utilisez le jeu de brochettes (5). Si le temps ou la température ne suffit pas, vous pouvez toujours modifier l'heure ou la température en appuyant sur le bouton de commande Heure / Température (9) et en utilisant les boutons Ajouter et soustraire (7,8), vous pouvez modifier l'heure / la température selon vos besoins. Chaque pression change entre l'affichage de l'heure et de la température.

Fruits secs (15): programme utilisé pour la friture de fruits, légumes, champignons, viande. À utiliser de préférence avec un panier à friture

(7), une plaque à pâtisserie (9), une grille à brochettes (5). Un chauffage prolongé à basse température élimine l'excès d'humidité des aliments et les fait durer plus longtemps. Si le temps ou la température ne suffit pas, vous pouvez toujours modifier l'heure ou la température en appuyant sur le bouton de commande Heure / Température (9) et en utilisant les boutons Ajouter et soustraire (7,8), vous pouvez modifier l'heure / la température selon vos besoins. Chaque pression change entre l'affichage de l'heure et de la température.

Pain (16): programme utilisé pour griller du pain. À utiliser de préférence avec une grille de cuisson (8). Si le temps ou la température ne suffit pas, vous pouvez toujours modifier l'heure ou la température en appuyant sur le bouton de commande Heure / Température (9) et en utilisant les boutons Ajouter et soustraire (7,8), vous pouvez modifier l'heure / la température selon vos besoins. Chaque pression change entre l'affichage de l'heure et de la température.

Crevettes (17): Idéal pour les petits fruits de mer comme les crevettes. À utiliser de préférence avec un panier à friture (7). Si le temps ou la température ne suffit pas, vous pouvez toujours modifier l'heure ou la température en appuyant sur le bouton de commande Heure / Température (9) et en utilisant les boutons Ajouter et soustraire (7,8), vous pouvez modifier l'heure / la température selon vos besoins. Chaque pression change entre l'affichage de l'heure et de la température.

Lumière (5): Vous pouvez allumer et éteindre l'éclairage intérieur en appuyant une fois sur le bouton.

Première utilisation

1. retirez tous les matériaux d'emballage.
2. retirez les autocollants ou les étiquettes sur le produit disponible pour l'emballage.
3. Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non résistante à l'usure, puis séchez-les avec un chiffon doux et propre après le nettoyage.

Conseils chauds: vous pouvez nettoyer ces pièces dans un lave-vaisselle.

4. Placez le corps principal de la friteuse sur un plan horizontal stable, branchez le cordon d'alimentation, sélectionnez le premier programme, puis ajustez la température à 180 °C et ajustez le temps à 10 minutes pour la friture à vide. Cet objectif est d'éliminer les odeurs particulières des tuyaux et des raccords de chauffage.

5. Débranchez le cordon d'alimentation et répétez l'étape 3 pour le nettoyer à nouveau une fois complètement refroidi.

Nettoyage et entretien

Avant le nettoyage, débranchez le cordon d'alimentation et laissez la machine refroidir suffisamment, puis nettoyez-la comme suit:

1. Nettoyez les accessoires avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive. Vous pouvez éliminer les taches résiduelles avec un nettoyant pour taches d'huile.
- Conseils: si des taches collent aux accessoires, faites-les tremper dans de l'eau chaude mélangée à un détergent pendant environ 10 minutes.
2. utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur des accessoires. N'utilisez pas de détergents abrasifs pour frotter afin de ne pas endommager leur revêtement.
3. Essuyez les surfaces intérieure et extérieure du produit avec un chiffon doux et humide. Ne nettoyez pas directement le produit avec de l'eau.
4. Avant que le produit ne soit utilisé ou stocké, toutes les pièces doivent être nettoyées, séchées avec un chiffon sec et remontées dans leur position d'origine pour la prochaine utilisation.

Description de l'appareil:

Tension d'entrée: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Puissance: 1700 W MAX: 2500 W

Capacité: 13 L



Respect de l'environnement. Nous vous prions de bien vouloir trier les emballages en carton ainsi que les sachets plastiques (en polyéthylène). L'appareil usagé ne doit pas être jeté à la poubelle mais remis au point de collecte prévu à cet effet car il contient des éléments pouvant être nocifs pour l'environnement. L'appareil électrique doit être remis de manière à limiter au maximum une éventuelle utilisation ultérieure. Si l'appareil contient des piles, il faut les retirer et les remettre à un autre point de collecte.

Ne pas jeter l'appareil dans une poubelle de déchets ménagers !!!

CONDICIONES GENERALES DE SEGURIDAD INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES LEA DETENIDAMENTE Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS

1. Antes de usar el dispositivo, lea las instrucciones de funcionamiento y siga las instrucciones contenidas en ellas. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por el uso del dispositivo en contra de su uso previsto o por un funcionamiento inadecuado.
2. El aparato está diseñado para uso doméstico únicamente. No lo utilice para otros fines que no estén de acuerdo con el propósito previsto.
3. El dispositivo solo debe conectarse a una toma de tierra de 220-240 V ~ 50/60 Hz. Para aumentar la seguridad de uso, muchos dispositivos eléctricos no deben conectarse a un circuito eléctrico simultáneamente.
4. Tenga especial cuidado cuando utilice el dispositivo cuando haya niños cerca. No permita que los niños jueguen con el dispositivo y no permita que los niños o personas no familiarizadas con el dispositivo lo utilicen.
5. **ADVERTENCIA:** Este equipo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas sin experiencia o conocimiento del equipo, si esto se hace bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o se les ha proporcionado instrucciones sobre el uso seguro del dispositivo y son conscientes de los peligros asociados con su uso. Los niños no deben jugar con el equipo. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estas actividades se realicen bajo supervisión.
6. Siempre retire el enchufe del tomacorriente después de su uso, sosteniendo el tomacorriente con la mano. **NO** tire del cable.
7. No sumerja el cable, el enchufe y todo el dispositivo en agua o cualquier otro líquido. No exponga el dispositivo a condiciones climáticas (lluvia, sol, etc.) ni lo use en condiciones de alta humedad (baños, casas móviles húmedas).
8. Compruebe periódicamente el estado del cable de alimentación. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por un taller de reparación especializado para evitar peligros.
9. No utilice el aparato con un cable de alimentación dañado, si se ha caído o dañado de alguna manera, o si no funciona correctamente. No repare el dispositivo usted mismo, ya que existe el riesgo de descarga eléctrica. Lleve el dispositivo dañado a un centro de servicio apropiado para su inspección o reparación. Cualquier reparación solo puede ser realizada por puntos de servicio autorizados. Las reparaciones realizadas incorrectamente pueden representar una seria amenaza para el usuario.
10. Coloque el dispositivo sobre una superficie fresca, estable y uniforme, lejos de cualquier aparato de cocina que se caliente, como una cocina eléctrica, un quemador de gas, etc.
11. No utilice el dispositivo cerca de materiales inflamables.
12. El cable de alimentación no debe colgar del borde de la mesa ni tocar superficies calientes.
13. No deje el dispositivo encendido o el adaptador de corriente en el enchufe sin vigilancia.
14. Para protección adicional, se recomienda instalar un dispositivo de corriente residual (RCD) en el circuito eléctrico con una corriente residual nominal que no exceda los 30 mA. Se debe consultar a un electricista especializado a este respecto.
15. No permita que la parte del motor del dispositivo se moje.

16. Si es necesario utilizar un cable de extensión, utilice un modelo con clavija de conexión a tierra únicamente, adecuado para una corriente de al menos 10A. Los cables de extensión que no cumplan con este requisito pueden sobrecalentarse. Coloque el cable de manera que no se tire accidentalmente o se tropiece con él.

17. El dispositivo debe colocarse sobre una superficie uniforme y resistente a la temperatura, lejos de materiales inflamables (cortinas, cortinas, papel tapiz, etc.). Para una correcta circulación del aire, deje un espacio libre de al menos 10 cm a cada lado del aparato y al menos 30 cm por encima del horno. No cubra las aberturas de ventilación del horno ya que esto puede sobrecalentar y dañar el aparato.

18. No toque las superficies calientes del dispositivo (puerta, pared superior o inferior y paredes laterales). Use guantes protectores para quitar o tocar las partes calientes.

19. El cable de alimentación no debe colocarse sobre el dispositivo y no debe tocar ni estar cerca de superficies calientes. No coloque el dispositivo debajo de una toma de corriente.

20. No inserte todo el volumen del dispositivo en el dispositivo, ya que esto puede provocar un incendio y la destrucción del dispositivo.

21. No se debe colocar cartón, papel, plástico y otros objetos inflamables y fusibles en el equipo.

22. Limpie el dispositivo después de cada uso.

23. Para la limpieza de la carcasa, no utilice detergentes agresivos en forma de emulsiones, lociones, pastas, etc., ya que pueden, entre otras cosas, eliminar los símbolos de información gráfica aplicados como escalas, marcas, señales de advertencia, etc.

24. No utilice alambres de metal para limpiar. Los fragmentos de cables rotos pueden entrar en contacto con piezas eléctricas, lo que representa un riesgo de descarga eléctrica.

25. El equipo no está diseñado para ser operado por medio de temporizadores externos o un sistema de control remoto separado.

26. Debido a la alta temperatura, se debe tener especial cuidado al retirar los alimentos horneados, la grasa caliente u otros líquidos calientes.

La temperatura de las superficies accesibles del dispositivo operativo puede ser alta cuando el equipo está en funcionamiento.

No toque las superficies calientes del dispositivo.

Nunca mueva el dispositivo cuando esté encendido o cuando esté caliente.



Debido a la propagación del calor y el vapor, el dispositivo no debe colocarse debajo de un armario de cocina.

Descripción del aparato:

Horno de freidora de aire

1. Panel de control

2. Asa

3. Soporte para asador

Accesorios:

4. Asador con asa

5. Parrilla para brochetas

6. Jaula rodante

7. Cesta de la freidora

8. Rejilla para hornear

9. Bandeja para hornear

10. asa de la bandeja

Descripción del panel de control:

1. Botón de selección de menú

2. Botón de encendido / apagado

3. Pantalla de temperatura / tiempo

4. Indicador Celsius

5. Botón de encendido / apagado de la luz interior

6. Indicador de minutos

7. Botón Agregar

8. Botón Restar

9. Selección de control de tiempo / temperatura

10. Ala de pollo

11. Papas fritas

12. Cerdo

13. Pescado

14. Pollo

15. Fruta seca

16. Pan

17. Camarones

18. Asador encendido / apagado

19. Retraso de inicio

Operación del dispositivo:

1. Conecte el dispositivo a la red eléctrica
2. Presione el botón de encendido / apagado (2). El dispositivo se encenderá y emitirá una alarma de ruido. Si no se realiza ninguna selección, el dispositivo se pondrá en espera después de 1 minuto.
3. Usando el botón de selección de Menú (1) seleccione el programa deseado.
4. Después de elegir el programa, puede:
 - A. Cambia la temperatura y el tiempo. Pulsando el botón de selección de control de tiempo / temperatura (9). Y luego presionando los botones de sumar y restar respectivamente (7, 8)
 - B. Encienda la luz interior presionando el botón Luz interior (5).
 - C. Retrase el inicio del programa elegido presionando el botón Retraso de inicio (19) de 1 a 720 minutos. Puede presionar los botones de restar y sumar (8,7) para 1 paso o mantener presionado para sumar o restar más rápido el tiempo deseado. Después de 3 segundos comenzará la cuenta atrás.
 - D. Encienda o apague el Rotisserie presionando el botón Rotisserie (18).
5. Después del tiempo establecido, el dispositivo emitirá 2 alarmas de ruido.
!!;¡ADVERTENCIA!! El interior del dispositivo está muy caliente. No toque el interior del dispositivo cuando esté en uso o enfriándose. Solo toque el interior del dispositivo después del enfriamiento.
6. Asegúrese de utilizar el asa de la bandeja adjunta (10), el asa del asador (4) o los guantes de horno para sacar los accesorios usados.
7. Después de terminar de trabajar con el dispositivo, espere a que entre en modo de espera. O después de iniciar un programa, presione el botón de encendido / apagado (2) durante 3 segundos. El dispositivo entrará en modo de espera.
8. Una vez que el dispositivo termine de enfriarse (no hay ruido del ventilador de enfriamiento), desenchufe el dispositivo de la toma de corriente.

Uso del asador (4):

1. Para utilizar el asador:

Asador: se usa principalmente para un pollo entero. Tome la varilla del asador y empújela a través del centro del pollo desde el orificio inferior hasta el orificio superior. Luego, coloque las púas del asador hacia adentro en la varilla y en la carne de pollo y exprima el pollo por ambos lados para que las púas pinchen la piel y se hundan en la carne. Para asegurarse de que los picos no se muevan, apriete los tornillos unidos a los picos. Coloque la varilla con el pollo en los orificios de montaje del asador. El lado con las ranuras descansando en el soporte del lado izquierdo y el lado más liso en la parte del motor giratorio a la derecha.

2. Cierre el dispositivo y seleccione el programa, presione el botón Encendido / Apagado del Asador (18) y confirme con el botón Encendido / Apagado (2).

3. Una vez que la comida esté terminada, utilice el asa del asador (4) o los guantes para horno para sacarla de la cámara de freír.

!!;¡ADVERTENCIA!!

Utilice la piel o el cordel de alimentos para sujetar las patas y las alas en su lugar para que los alimentos no toquen el elemento calefactor. También se aconseja colocar la bandeja de horno en el fondo de la cámara de fritura para recoger la grasa procedente de los alimentos.

Utilizando la parrilla para pinchos (5):

1. Coloque la comida en las brochetas del dispositivo.

2. Coloque los soportes redondos de la parrilla para brochetas en la varilla del asador para que los orificios se alineen entre sí tanto como sea posible.

3. Coloque el extremo plano en un orificio del soporte de la rejilla para pinchos redondo y luego el extremo con el lazo en el orificio correspondiente en el otro soporte para brocheta redonda. Las brochetas deben moverse mientras se enrollan en la rejilla. Asegúrese de que mientras se mueve no se caigan de los orificios.

4. Cierre el dispositivo y seleccione el programa, presione el botón Encendido / Apagado del Asador (18) y confirme con el botón Encendido / Apagado (2).

5. Una vez que la comida esté terminada, utilice el asa del asador (4) o los guantes para horno para sacarla de la cámara de freír.

Utilizando la jaula rodante (6):

1. Inserte la varilla del asador a través de los orificios laterales de la jaula y luego apriete los tornillos asegurándose de que la jaula se mantenga en su lugar.

2. Abra la jaula, coloque la comida dentro. Asegúrese de no poner demasiada comida para que pueda moverse dentro de la jaula. Para obtener los mejores resultados, utilice la mitad del espacio dentro de la jaula y la otra mitad déjala vacía.

3. Inserte la jaula dentro de la cámara de fritura. Asegúrese de que la varilla del asador esté apoyada sobre los soportes del asador. El lado con las ranuras descansando en el soporte del lado izquierdo y el lado más suave en la parte del motor giratorio a la derecha.

4. Cierre el dispositivo y seleccione el programa, presione el botón Encendido / Apagado del Asador (18) y confirme con el botón Encendido / Apagado (2).

5. Una vez que la comida esté terminada, utilice el asa del asador (4) o los guantes para horno para sacarla de la cámara de freír.

Usando las bandejas:

Cesta de la freidora de aire (7):

Se utiliza principalmente para papas fritas, alitas de pollo, alimentos empanizados.

1. Coloque la comida en la canasta asegurándose de dejar espacio para que el aire caliente se mueva alrededor de los trozos de comida.

Cuanto menor sea el contacto entre las piezas, mejor.

2. Coloque la cesta en la cámara de fritura. La mejor posición está en el medio. Cuanto más alto y más cerca del elemento calefactor, más crujiente estará la comida. Cuanto más lejos, mejor se cocinará de adentro hacia afuera.

3. Cierre el dispositivo y seleccione el programa y confirme con el botón de Encendido / Apagado (2).

4. Una vez finalizada la cocción, retire la bandeja del dispositivo utilizando el asa de la bandeja (10) o el guante de horno.

Rejilla de respaldo (8):

La rejilla se utiliza principalmente como soporte para otros recipientes para hornear.

1. Coloque la rejilla dentro de la cámara de freír.

2. Coloque una bandeja o tazón para horno / resistente al calor sobre la rejilla.

3. Cierre el dispositivo y seleccione el programa y confirme con el botón de Encendido / Apagado (2).

4. Una vez finalizado el proceso de cocción, deje que el dispositivo y la rejilla se enfríen y retírelo del dispositivo con guantes para horno.

Bandeja de horno (9):

La bandeja se usa principalmente para recetas que no necesitan flujo de aire alrededor de la comida.

1. Coloque la comida en la bandeja.

2. Coloque la bandeja dentro de la cámara de fritura.

3. Después de lo seleccionado

4. Cierre el dispositivo y seleccione el programa y confirme con el botón de Encendido / Apagado (2).

5. Una vez finalizada la cocción, retire la bandeja del dispositivo utilizando el asa de la bandeja (10) o el guante de horno.

Tabla de programas:

Modo	Temperatura predeterminada (°C)	Rango de temperatura ajustable (°C)	Aumento de temperatura / disminución (°C)	Predeterminado de tiempo (min)	Rango de tiempo ajustable (min)	Tiempo de aumento / disminución (min)
pollo alas	180	175-200	5	8	1-60	1
fritas papas fritas	180	175-200	5	12	1-60	1
Cerdo	190	180-200	5	10	1-60	1
Pescado	200	160-200	5	15	1-60	1
Pollo	180	160-200	5	30	1-60	1
Fruta seca	45	45-80	5	240	1-720	30/1
Un pan	200	180-200	5	5	1-60	1
Camarón	170	160-190	5	8	1-60	1

Descripción del programa:

Todos los programas se pueden utilizar con un temporizador de retardo desde 1 minuto hasta 720 minutos. Primero, seleccione un programa y luego presione el botón Retraso de inicio (19) y usando los botones Sumar y restar (7,8) puede cambiar la cantidad de tiempo de retraso.

Verifique que la comida esté bien cocida durante todo el proceso de cocción para asegurarse de que sea perfecta. El dispositivo tiene memoria de programa una vez que abre la puerta durante un programa, el dispositivo se detendrá, cuando vuelva a cerrar la puerta continuará funcionando. También puede pausar el programa presionando el botón de encendido / apagado una vez. Luego presione una vez para cancelar la pausa.

Todos los programas pueden tener activada la función Rotisserie. Primero, seleccione un programa y luego presione el botón Rotisserie (18).

Operación básica:

Para elegir un programa, presione el botón de selección del Menú (1) arremetidamente hasta que el icono del programa deseado comience a parpadear. Elija el resto de opciones del programa (rotación, luz, temperatura, retardo, tiempo) y confirme pulsando el botón On / Off (2). Para pausar un programa iniciado, presione el botón de Encendido / Apagado (2) una vez, brevemente para cancelar la pausa presione el botón nuevamente. Para cancelar el programa actual, presione el botón de encendido / apagado (2) durante 4 segundos.

PROGRAMAS:

Alitas de pollo (10): programa que se utiliza principalmente para carnes crudas o poco procesadas con necesidades de temperatura más bajas. El tiempo predeterminado corto lo hace ideal para alitas de pollo y salchichas finas. Se utiliza mejor con la cesta para freír (7) o la bandeja para hornear (9) Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puede cambiar el tiempo o la temperatura presionando el botón de control de tiempo / temperatura (9) y usando los botones de sumar y restar (7, 8) puede cambiar la hora / temperatura según

sea necesario. Cada pulsación cambia entre la visualización de la hora y la temperatura.

Patatas fritas (11): Programa utilizado principalmente para patatas fritas congeladas. Se utiliza mejor con jaula rodante (6) o cesta para freír (7) Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puede cambiar el tiempo o la temperatura presionando el botón de control de tiempo / temperatura (9) y usando los botones de suma y resta (7, 8) puede cambiar la hora / temperatura según sea necesario. Cada pulsación cambia entre la visualización de la hora y la temperatura.

Cerdo (12): Programa utilizado principalmente para partes más gruesas de carnes blancas o rojas. Se utiliza mejor con la bandeja de horno (9). Un tiempo y una temperatura más altos dan un interior húmedo con un exterior bien cocido. Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puede cambiar el tiempo o la temperatura presionando el botón de control de Tiempo / Temperatura (9) y usando los botones Sumar y restar (7,8) puede cambiar el tiempo / temperatura según sea necesario. Cada pulsación cambia entre la visualización de la hora y la temperatura.

Pescado (13): Programa más utilizado para pescado procesado congelado o pescado fresco. Se utiliza mejor con la bandeja para hornear (9) o la cesta para freír (7). Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puede cambiar el tiempo o la temperatura presionando el botón de control de Tiempo / Temperatura (9) y usando los botones Sumar y restar (7,8) puede cambiar el tiempo / temperatura según sea necesario. Cada pulsación cambia entre la visualización de la hora y la temperatura.

Pollo (14): Programa utilizado para la carne de pollo cruda. Se utiliza mejor con la cesta para freír (7), la bandeja para hornear (9) y la parrilla para brochetas (5) y el asador (4). Tenga en cuenta que el tiempo debe ajustarse en función del grosor de la carne o del peso del alimento que vaya a utilizar. Cuando use un pollo entero, use el asador (4) y cuando haga brochetas con carne de pollo y verduras, use el juego de brochetas (5). Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puede cambiar el tiempo o la temperatura presionando el botón de control de Tiempo / Temperatura (9) y usando los botones Sumar y restar (7,8) puede cambiar el tiempo / temperatura según sea necesario. Cada pulsación cambia entre la visualización de la hora y la temperatura.

Frutos secos (15): Programa utilizado para freír frutas, verduras, setas, carne. Se recomienda utilizar con la cesta para freír (7), la bandeja de horno (9), la rejilla para brochetas (5). El calentamiento prolongado a bajas temperaturas elimina el exceso de humedad de los alimentos y hace que duren más. Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puede cambiar el tiempo o la temperatura presionando el botón de control de Tiempo / Temperatura (9) y usando los botones Sumar y restar (7,8) puede cambiar el tiempo / temperatura según sea necesario. Cada pulsación cambia entre la visualización de la hora y la temperatura.

Pan (16): Programa utilizado para tostar pan. Se utiliza mejor con la rejilla para hornear (8). Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puede cambiar el tiempo o la temperatura presionando el botón de control de Tiempo / Temperatura (9) y usando los botones Sumar y restar (7,8) puede cambiar el tiempo / temperatura según sea necesario. Cada pulsación cambia entre la visualización de la hora y la temperatura.

Camarones (17): se usa mejor para mariscos pequeños como camarones. Se utiliza mejor con Cesta para freír (7). Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puede cambiar el tiempo o la temperatura presionando el botón de control de Tiempo / Temperatura (9) y usando los botones Sumar y restar (7,8) puede cambiar el tiempo / temperatura según sea necesario. Cada pulsación cambia entre la visualización de la hora y la temperatura.

Luz (5): Puede encender y apagar la luz interior presionando el botón una vez.

Primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Quite los adhesivos o etiquetas del producto disponible para empaque.
3. Limpie a fondo los accesorios con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no resistente al desgaste, y luego séquelos con un paño suave y limpio después de limpiarlos.

Consejos cálidos: puede limpiar estas piezas en un lavavajillas.

4. Coloque el cuerpo principal de la freidora en un plano horizontal estable, enchufe el cable de alimentación, seleccione el primer programa, luego ajuste la temperatura a 180 °C y ajuste el tiempo a 10 minutos para freír en vacío. Este propósito es eliminar los olores peculiares de las tuberías y accesorios de calefacción.
5. Desenchufe el cable de alimentación y repita el Paso 3 para limpiarlo nuevamente una vez que esté completamente frío.

Limpieza y mantenimiento

Antes de limpiar, desenchufe el cable de alimentación y deje que la máquina se enfríe lo suficiente, luego límpiela de la siguiente manera:

1. Limpie los accesorios con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. Puede eliminar las manchas residuales con un limpiador de manchas de aceite.

Consejos: Si las manchas se adhieren a los accesorios, remójelos en agua caliente mezclada con detergente durante unos 10 minutos.

2. Utilice un paño húmedo para limpiar el exterior y el interior de los accesorios. No utilice detergentes de limpieza abrasivos para fregar para no dañar su revestimiento.
3. Limpie las superficies interior y exterior del producto con un paño húmedo escurrido y suave. No limpie directamente el producto con agua.
4. Antes de usar o almacenar el producto, se deben limpiar todas las piezas, secarlas con un paño seco y volver a montarlas en su posición original para el próximo uso.

Descripción del aparato:

Voltaje de entrada: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia: 1700 W MAX: 2500 W
Capacidad: 13 L



Preocupación por el medio ambiente. Por favor, lleva las cajas de cartón a un sitio de reciclaje. Las bolsas de polietileno se deben tirar al cubo de la basura amarillo (para envases). El equipo gastado debe ser entregado en el punto de almacenamiento adecuado, porque las piezas que constituyen el equipo pueden suponer un peligro para el medio ambiente. Debes entregar el equipo Hay que devolver el equipo eléctrico con el fin de evitar su reutilización. Si en el equipo se encuentran pilas, hay que sacarlas y entregar por separado, en un punto de almacenamiento adecuado. No tires el equipo al contenedor para residuos urbanos!!

(PT) PORTUGUÊS

CONDIÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA LEIA COM ATENÇÃO E MANTENHA PARA REFERÊNCIA FUTURA

1. Antes de usar o dispositivo, leia as instruções de operação e siga as instruções contidas nelas. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos causados pelo uso do dispositivo contrário ao uso pretendido ou operação inadequada.
2. O aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não use para outros fins que não estejam de acordo com a finalidade pretendida.
3. O dispositivo só deve ser conectado a uma tomada aterrada 220-240 V ~ 50/60 Hz. Para aumentar a segurança de uso, muitos dispositivos elétricos não devem ser conectados a um circuito elétrico simultaneamente.
4. Tenha especial cuidado ao usar o dispositivo quando crianças estiverem nas proximidades. Não permita que crianças brinquem com o dispositivo e não permita que crianças ou pessoas não familiarizadas com o dispositivo o utilizem.
5. AVISO: Este equipamento pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas sem experiência ou conhecimento do equipamento, se isso for feito sob a supervisão de um responsável por sua segurança ou lhes foi fornecido. instruções sobre o uso seguro do dispositivo e estão cientes dos perigos associados ao seu uso. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e essas atividades sejam realizadas sob supervisão.
6. Sempre remova o plugue da tomada após o uso, segurando a tomada com a mão. NÃO puxe o cabo.
7. Não mergulhe o cabo, plugue e todo o dispositivo em água ou qualquer outro líquido. Não exponha o dispositivo a condições climáticas (chuva, sol, etc.) ou use-o em condições de alta umidade (banheiros, casas móveis úmidas).
8. Verifique periodicamente a condição do cabo de alimentação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por uma oficina especializada para evitar perigos.
9. Não use o aparelho com um cabo de alimentação danificado, ou se tiver caído ou danificado de alguma forma, ou se não estiver funcionando corretamente. Não repare o dispositivo sozinho, pois existe o risco de choque elétrico. Leve o dispositivo danificado a um centro de serviço apropriado para inspeção ou reparo. Quaisquer reparações só podem ser realizadas por pontos de serviço autorizados. Reparos executados incorretamente podem representar uma séria ameaça ao usuário.
10. Coloque o dispositivo em uma superfície fria, estável e plana, longe de quaisquer

aparelhos de cozinha que aqueçam, como fogão elétrico, queimador de gás, etc.

11. Não use o dispositivo perto de materiais inflamáveis.
 12. O cabo de alimentação não deve ficar pendurado na borda da mesa ou tocar em superfícies quentes.
 13. Não deixe o dispositivo ligado ou o adaptador de energia no soquete sem supervisão.
 14. Para proteção adicional, é aconselhável instalar um dispositivo de corrente residual (RCD) no circuito elétrico com uma corrente residual nominal não superior a 30 mA. Um electricista especialista deve ser consultado a esse respeito.
 15. Não permita que a parte do motor do dispositivo se molhe.
 16. Se for necessário usar um cabo de extensão, use um modelo com pino de aterramento, adequado para uma corrente de pelo menos 10A. Os cabos de extensão que não atendem a esse requisito podem superaquecer. Coloque o cabo de forma que não seja acidentalmente puxado ou tropece nele.
 17. O dispositivo deve ser colocado sobre uma superfície plana e resistente à temperatura, longe de materiais inflamáveis (cortinas, cortinas, papel de parede, etc.). Para uma boa circulação do ar, mantenha um espaço livre de pelo menos 10 cm de cada lado do aparelho e pelo menos 30 cm acima do forno. Não cubra as aberturas de ventilação do forno, pois isso pode superaquecer e danificar o aparelho.
 18. Não toque nas superfícies quentes do dispositivo (porta, parede superior ou inferior e paredes laterais). Use luvas de proteção para remover ou tocar em qualquer parte quente.
 19. O cabo de alimentação não deve ser colocado acima do dispositivo e não deve tocar ou ficar próximo a superfícies quentes. Não coloque o dispositivo sob uma tomada elétrica.
 20. Não insira todo o volume do dispositivo no dispositivo, pois isso pode resultar em incêndio e destruição do dispositivo.
 21. Papelão, papel, plástico e outros objetos inflamáveis e fusíveis não devem ser colocados no equipamento.
 22. Limpe o dispositivo após cada uso.
 23. Para a limpeza da carcaça, não utilize detergentes agressivos na forma de emulsões, loções, pastas, etc., pois podem, entre outras coisas, remover os símbolos gráficos de informação aplicados como escalas, marcações, placas de advertência, etc.
 24. Não use fios de metal para limpeza. Fragmentos de fios quebrados podem entrar em contato com peças elétricas, apresentando risco de choque elétrico.
 25. O equipamento não foi projetado para ser operado por meio de temporizadores externos ou um sistema de controle remoto separado.
 26. Devido à alta temperatura, deve-se ter um cuidado especial ao remover os alimentos assados, a gordura quente ou outros líquidos quentes.
- A temperatura das superfícies acessíveis do dispositivo operacional pode ser elevada quando o equipamento está em operação.

Não toque nas superfícies quentes do dispositivo.

Nunca mova o dispositivo quando estiver ligado ou quente.

Devido à propagação do calor e do vapor, o aparelho não deve ser colocado sob o armário da cozinha.



Descrição do dispositivo:

Forno de fritadeira de ar

1. Painel de controle

2. Alça

3. Montagem do espeto rotativo

Acessórios:

4. Espeto rotativo com alça

5. Prateleira para espetos 6. Gaiola rolante

7. Cesto da fritadeira de ar
10. alça da bandeja

8. Prateleira para assar

9. Bandeja para assar

Descrição do painel de controle:

- | | | |
|-----------------------------|--|---|
| 1. Botão de seleção de menu | 2. Botão liga / desliga | 3. Exibição de temperatura / hora |
| 4. Indicador Celsius | 5. Botão liga / desliga da luz interna | 6. Indicador de minutos |
| 7. Botão Adicionar | 8. Botão Subtrair | 9. Seleção de controle de tempo / temperatura |
| 10. Asa de frango | 11. Batatas fritas | 12. Carne de porco |
| 13. Peixe | 14. Frango | 15. Frutas Secas |
| 16. Pão | 17. Camarão | 18. Rotisserie ligada / desligada |
| 19. Atrasar inicialização | | |

Operação do dispositivo:

1. Conecte o dispositivo à rede elétrica
 2. Pressione o botão Liga / Desliga (2). O dispositivo ligará e emitirá um alarme de ruído. Se nenhuma seleção for feita, o dispositivo entrará em espera após 1 minuto.
 3. Usando o botão de seleção de Menu (1) selecione o programa desejado.
 4. Depois de escolher o programa, você pode:
 - a. Altere a temperatura e o tempo. Pressionando o botão de seleção de controle de Tempo / Temperatura (9). E, em seguida, pressionando os botões de adição e subtração, respectivamente (7, 8)
 - b. Ligue a luz interna pressionando o botão da luz interna (5).
 - c. Atrase o início do programa escolhido pressionando o botão Atrasar inicialização (19) por 1-720 minutos. Você pode pressionar os botões subtrair e adicionar (8,7) por 1 passo ou segurar para uma adição ou subtração mais rápida do tempo desejado. Após 3 segundos, a contagem regressiva começará.
 - d. Ligue ou desligue o espeto, pressionando o botão do espeto (18).
 5. Após o tempo definido, o dispositivo emitirá 2 alarmes de ruído.
- !!AVISO!! O interior do dispositivo está muito quente. Não toque na parte interna do dispositivo durante o uso ou resfriamento. Somente toque no interior do dispositivo após o resfriamento.
6. Certifique-se de usar a alça da bandeja anexada (10), alça do espeto rotativo (4) ou luvas de forno para retirar os acessórios usados.
 7. Depois de terminar o trabalho com o dispositivo, espere que ele entre no modo de espera. Ou depois de iniciar um programa pressione o botão Liga / Desliga (2) por 3 segundos. O dispositivo entrará em modo de espera.
 8. Depois que o dispositivo terminar de resfriar (sem ruído do ventilador presente), desconecte o dispositivo da tomada.

Usando o espeto rotativo (4):

1. Para usar o espeto:

Rotisserie: usado principalmente para um frango inteiro. Pegue o espeto rotativo e empurre-o pelo meio do frango, do orifício inferior para o superior. Em seguida, prenda os espetos do espeto virados para dentro na haste e na carne do frango e aperte o frango de ambos os lados para que os espinhos fure a pele e afundem na carne. Para garantir que os espigões não se movam, aperte os parafusos fixados nos espigões. Coloque a vara com o frango nos orifícios do espeto rotativo. O lado com os arvores apoiados no lado esquerdo é montado e o lado mais liso na parte rotativa do motor à direita.
2. Feche o aparelho e selecione o programa, pressione a tecla Ligar / Desligar Rotisserie (18) e confirme com a tecla Ligar / Desligar (2).
3. Assim que terminar a comida, use a pega do espeto rotativo (4) ou luvas de forno para retirá-la da câmara de fritar.

!!AVISO!!

Use a pele ou o barbante para prender as pernas e as asas no lugar, de modo que os alimentos não toquem no elemento de aquecimento. Também é aconselhável colocar o tabuleiro no fundo da câmara de fritar para recolher a gordura que sai dos alimentos.

Usando a prateleira para espetos (5):

1. Coloque os alimentos em espetos do dispositivo.
2. Coloque os suportes para espetos redondos na haste do espeto rotativo de modo que os orifícios se alinhem o máximo possível.
3. Coloque a extremidade plana em um orifício do porta-espetos redondo e, em seguida, a extremidade com o laço no orifício correspondente do outro porta-espetos redondo. Os espetos devem se mover enquanto rodam na prateleira. Certifique-se de que, enquanto os move, não caem dos orifícios.
4. Feche o aparelho e selecione o programa, pressione a tecla Ligar / Desligar Rotisserie (18) e confirme com a tecla Ligar / Desligar (2).
5. Assim que terminar a comida, use a pega do espeto rotativo (4) ou as luvas de forno para retirá-la da câmara de fritar.

Usando a gaiola de rolamento (6):

1. Insira a haste do espeto rotativo pelos orifícios laterais da gaiola e, em seguida, aperte os parafusos, certificando-se de que a gaiola está fixa.
2. Abra a gaiola, coloque os alimentos dentro. Certifique-se de não colocar muita comida para que ela possa se mover dentro da gaiola. Para melhores resultados é usar metade do espaço dentro da gaiola e a outra metade deixá-la vazia.
3. Insira a gaiola dentro da câmara de fritura. Certifique-se de que a haste do espeto rotativo está apoiada nos suportes do espeto rotativo. O lado com os arvores apoiados no lado esquerdo é montado e o lado mais liso na parte rotativa do motor à direita.
4. Feche o aparelho e selecione o programa, pressione a tecla Ligar / Desligar Rotisserie (18) e confirme com a tecla Ligar / Desligar (2).

5. Assim que terminar a comida, use a pega do espeto rotativo (4) ou as luvas de forno para retirá-la da câmara de fritar.

Usando as bandejas:

Cesto de fritadeira de ar (7):

Usado principalmente para batatas fritas, asas de frango, alimentos empanados.

1. Coloque os alimentos no cesto certificando-se de que deixa espaço para que o ar quente circule os pedaços de comida. Quanto menos contato entre as peças, melhor.
2. Coloque o cesto na câmara de fritar. A melhor posição é no meio. Quanto mais alto e próximo do elemento de aquecimento, mais crocante será o alimento. Quanto mais afastado, melhor será cozido de dentro para fora.
3. Feche o aparelho, selecione o programa e confirme com o botão Liga / Desliga (2).
4. Depois de terminar o cozimento, retire a bandeja do dispositivo usando a alça da bandeja (10) ou luva de forno.

Rack de apoio (8):

A grade é usada principalmente como suporte para outros recipientes de cozimento.

1. Coloque a grelha dentro da câmara de fritura.
2. Coloque uma bandeja ou tigela à prova de forno / calor sobre a grade.
3. Feche o aparelho, selecione o programa e confirme com o botão Liga / Desliga (2).
4. Depois de terminar o processo de cozimento, deixe o aparelho e a grade esfriarem e remova-o do aparelho usando luvas de forno.

Tabuleiro para assar (9):

A bandeja é usada principalmente para receitas que não precisam de fluxo de ar ao redor dos alimentos.

1. Coloque os alimentos na bandeja.
2. Coloque a bandeja dentro da câmara de fritura.
3. Após o selecionado
4. Feche o aparelho, selecione o programa e confirme com o botão Liga / Desliga (2).
5. Depois de terminar a cozedura, retire o tabuleiro do aparelho utilizando a pega do tabuleiro (10) ou luva para forno.

Tabela do

Modo	Temperatura padrão (°C)	Faixa de temperatura ajustável (°C)	Aumento de temperatura / diminuir (°C)	Tempo padrão (min)	Intervalo de tempo ajustável (min)	Tempo de aumento / diminuição (min)
Asas de frango	180	175-200	5	8	1-60	1
francês frita	180	175-200	5	12	1-60	1
Carne de porco	190	180-200	5	10	1-60	1
Peixe	200	160-200	5	15	1-60	1
Frango	180	160-200	5	30	1-60	1
Fruta seca	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Pão	200	180-200	5	5	1-60	1
Camarão	170	160-190	5	8	1-60	1

Descrição do Programa:

Todos os programas podem ser usados com um temporizador de atraso de 1 minuto até 720 minutos. Primeiro, selecione um programa e, a seguir, pressione o botão Atraso de inicialização (19) e, usando os botões Adicionar e Subtrair (7,8), você pode alterar o tempo de atraso.

Verifique se o alimento está cozido corretamente durante o processo de cozimento para ter certeza de que está perfeito. O dispositivo tem memória de programa, uma vez que você abre a porta durante um programa, o dispositivo irá pausar, quando você fechar a porta novamente, ele continuará a operação. Você também pode pausar o programa pressionando o botão liga / desliga uma vez. Em seguida, pressione uma vez para retomar a pausa.

Todos os programas podem ter a função Rotisserie ativada. Primeiro, selecione um programa e a seguir pressione o botão Rotisserie (18).

Operação básica:

Para escolher um programa, pressione o botão de seleção do Menu (1) com arrependimento até que o ícone do programa desejado comece a piscar. Escolha as restantes opções do programa (rotação, luz, temperatura, atraso, tempo) e confirme premindo o botão On / Off (2). Para pausar um programa iniciado, pressione o botão On / Off (2) uma vez; para retomar a pausa, pressione o botão novamente. Para cancelar o programa atual, pressione o botão Liga / Desliga (2) por 4 segundos.

PROGRAMAS:

Asas de frango (10): Programa usado principalmente para carnes cruas ou pouco processadas com necessidades de temperatura mais baixa. O curto tempo padrão o torna ideal para asas de frango e salsichas finas. Melhor usado com cesto de fritar (7) ou assadeira (9) Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, você pode alterar o tempo ou a temperatura pressionando o botão de controle de tempo / temperatura (9) e usando os botões Adicionar e subtrair (7, 8) você pode alterar o tempo / temperatura conforme necessário. Cada pressão muda entre a exibição de tempo e temperatura.

Batatas fritas (11): Programa mais utilizado para batatas fritas congeladas. Melhor usado com gaiola de rolamento (6) ou cesto de fritura (7) Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, você sempre pode alterar o tempo ou a temperatura pressionando o botão de controle de tempo / temperatura (9) e usando os botões Adicionar e subtrair (7, 8) você pode alterar o tempo / temperatura conforme necessário. Cada pressão muda entre a exibição de tempo e temperatura.

Carne de porco (12): Programa utilizado principalmente para partes mais grossas de carnes brancas ou vermelhas. Ideal para usar com assadeira (9). Maior tempo e temperatura proporcionam um ambiente úmido por dentro e por fora bem passado. Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, você sempre pode alterar o tempo ou a temperatura pressionando o botão de controle Tempo / Temperatura (9) e usando os botões Adicionar e subtrair (7,8) você pode alterar o tempo / temperatura conforme necessário. Cada pressão muda entre a exibição de tempo e temperatura.

Peixe (13): Programa mais utilizado para peixe processado congelado ou peixe fresco. Ideal para utilizar com tabuleiro para bolos (9) ou cesto para fritar (7). Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, você sempre pode alterar o tempo ou a temperatura pressionando o botão de controle Tempo / Temperatura (9) e usando os botões Adicionar e subtrair (7,8) você pode alterar o tempo / temperatura conforme necessário. Cada pressão muda entre a exibição de tempo e temperatura.

Frango (14): Programa utilizado para carne crua de frango. Ideal para utilizar com cesto para fritar (7), tabuleiro para bolos (9) e grelha para espetos (5) e espeto rotativo (4). Observe que o tempo deve ser ajustado em função da espessura da carne ou do peso do alimento que vai consumir. Quando usar um frango inteiro use o espeto (4) e quando fizer espetos com carne de frango e legumes use o conjunto de espetos (5). Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, você sempre pode alterar o tempo ou a temperatura pressionando o botão de controle Tempo / Temperatura (9) e usando os botões Adicionar e subtrair (7,8) você pode alterar o tempo / temperatura conforme necessário. Cada pressão muda entre a exibição de tempo e temperatura.

Fruta seca (15): Programa utilizado para fritar frutas, legumes, cogumelos, carne. Ideal para utilizar com cesto para fritar (7), tabuleiro para bolos (9), grelha para espetos (5). O aquecimento prolongado em baixas temperaturas retira o excesso de umidade dos alimentos e faz com que durem mais tempo. Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, você sempre pode alterar o tempo ou a temperatura pressionando o botão de controle Tempo / Temperatura (9) e usando os botões Adicionar e subtrair (7,8) você pode alterar o tempo / temperatura conforme necessário. Cada pressão muda entre a exibição de tempo e temperatura.

Pão (16): Programa utilizado para torrar pão. Ideal para uso com grelha para assar (8). Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, você sempre pode alterar o tempo ou a temperatura pressionando o botão de controle Tempo / Temperatura (9) e usando os botões Adicionar e subtrair (7,8) você pode alterar o tempo / temperatura conforme necessário. Cada pressão muda entre a exibição de tempo e temperatura.

Camarão (17): mais usado para pequenos frutos do mar, como camarão. Ideal para utilizar com cesto para fritar (7). Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, você sempre pode alterar o tempo ou a temperatura pressionando o botão de controle Tempo / Temperatura (9) e usando os botões Adicionar e subtrair (7,8) você pode alterar o tempo / temperatura conforme necessário. Cada pressão muda entre a exibição de tempo e temperatura.

Luz (5): Você pode ligar e desligar a luz interna pressionando o botão uma vez.

Primeiro uso

1. Remova todos os materiais de embalagem.
 2. Retire os adesivos ou etiquetas do produto disponível para embalagem.
 3. Limpe bem os acessórios com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não resistente ao desgaste e seque-os com um pano macio e limpo após a limpeza.
- Dicas quentes: Você pode limpar essas peças na máquina de lavar louça.
4. Coloque o corpo principal da fritadeira em um plano horizontal estável, conecte o cabo de alimentação, selecione o primeiro programa, ajuste a temperatura para 180 °C e ajuste o tempo para 10 minutos para fritar vazio. O objetivo é remover os odores peculiares dos tubos e acessórios de aquecimento.
 5. Desconecte o cabo de alimentação e repita a Etapa 3 para limpá-lo novamente quando estiver totalmente resfriado.

Limpeza e manutenção

Antes de limpar, desconecte o cabo de alimentação e deixe a máquina esfriar o suficiente, em seguida, limpe-o da seguinte maneira:

1. Limpe os acessórios com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva. Você pode remover qualquer mancha residual com limpador de manchas de óleo.
- Dicas: Se as manchas grudarem nos acessórios, mergulhe-os em água quente misturada com detergente por cerca de 10 min.
2. Use um pano úmido para limpar a parte externa e interna dos acessórios. Não use detergentes de limpeza abrasivos para esfregar de forma a não danificar o revestimento.
 3. Limpe as superfícies interna e externa do produto com um pano úmido torcido e macio. Não limpe o produto diretamente com água.
 4. Antes do uso ou armazenamento do produto, todas as peças devem ser limpas, secas com um pano seco e montadas de volta na posição original para o próximo uso.

Descrição do dispositivo:
Tensão de entrada: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Potência: 1700 W MAX: 2500 W
Capacidade: 13 L



Proteção do meio ambiente. Rogamos, os embalagens de cartão destinem-se para papéis velhos. Os sacos de polietileno (PE) devem-se colocar em contenedores para material plástico. O dispositivo usado deve-se levar a um ponto de armazenamento adequado porque os componentes perigosos que ficam dentro do dispositivo podem ser perigosos para o meio ambiente. O dispositivo elétrico deve-se entregar de modo que se reduza a sua nova utilização e uso. Se no dispositivo há pilhas, devem-se tirar e levar a um ponto de armazenamento em separado. Não colocar o dispositivo em contenedores para resíduos municipais!!

(LT) LIETUVIŲ

BENDROSIOS SAUGOS SĄLYGOS SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS ATSARGIAI SKAITYKITE IR LAIKYKITE ATEITIES NUORODOS

1. Prieš naudodami prietaisą, perskaitykite naudojimo instrukciją ir vykdykite joje pateiktas instrukcijas. Gamintojas neatsako už jokią žalą, kurią sukelia prietaiso naudojimas priešingai jo paskirčiai ar netinkamas naudojimas.
2. Prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Nenaudokite kitiems tikslams ne pagal paskirtį.
3. Prietaisą galima prijungti tik prie įžeminto 220–240 V ~ 50/60 Hz lizdo. Siekiant padidinti naudojimo saugumą, daugelis elektros prietaisų neturėtų būti vienu metu prijungti prie vienos elektros grandinės.
4. Būkite ypač atsargūs naudodami prietaisą, kai vaikai yra šalia. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu ir neleiskite jo naudoti vaikams ar žmonėms, kurie nėra susipažinę su prietaisu.
5. ĮSPĖJIMAS: Šia įranga gali naudotis vyresni nei 8 metų vaikai ir žmonės, turintys ribotų fizinį, jutiminių ar protinių sugebėjimų, arba žmonės, neturintys patirties ir žinių apie įrangą, jei tai daroma prižiūrint asmeniui, atsakingam už jų saugumą arba jiems buvo suteikta instrukcija apie saugų prietaiso naudojimą ir žino apie su jo naudojimu susijusius pavojus. Vaikai neturėtų žaisti su įranga. Vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti naudotojų, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir ši veikla atliekama prižiūrint.
6. Po naudojimo visada ištraukite kištuką iš lizdo, laikydami išleidimo angą ranka. NETraukite laido.
7. Nemerkite laido, kištuko ir viso prietaiso į vandenį ar kitus skysčius. Saugokite įrenginį nuo oro sąlygų (lietaus, saulės ir kt.). Ir nenaudokite jo esant dideliame drėgnumui (vonios kambariuose, drėgnuose mobiliuose namuose).
8. Periodiškai patikrinkite maitinimo laido būklę. Jei pažeistas maitinimo laidas, jį reikia pakeisti specializuotoje remonto dirbtuvėje, kad būtų išvengta pavojaus.
9. Nenaudokite prietaiso su pažeistu maitinimo laidu, jei jis buvo numestas ar kaip nors sugadintas, arba jei jis neveikia tinkamai. Pataisykite prietaisą patys, nes yra elektros smūgio pavojus. Nuvežkite sugadintą prietaisą į atitinkamą techninės priežiūros centrą, kad patikrintų ar suremontuotų. Bet kokius remonto darbus gali atlikti tik įgalioti techninės priežiūros centrai. Neteisingai atliktas remontas gali kelti rimtą grėsmę vartotojui.
10. Įdėkite prietaisą ant vėsaus, stabilaus, lygaus paviršiaus, toliau nuo bet kokių kaitinančių virtuvės prietaisų, tokių kaip elektrinė viryklė, dujinis degiklis ir kt.
11. Nenaudokite prietaiso šalia degių medžiagų.
12. Maitinimo laidas neturi kaboti virš stalo krašto ir neliesi karštų paviršių.
13. Nepalikite įjungto prietaiso ar maitinimo adapterio lizde be priežiūros.
14. Papildomai apsaugai patartina į elektros grandinę įmontuoti likutinės srovės įtaisą (RCD), kurio vardinė liekamoji srovė neviršija 30 mA. Šiuo klausimu reikia kreiptis į specialistą

elektrika.

15. Neleiskite, kad variklio prietaiso dalis sušlaptų.

16. Jei reikia naudoti prašginimo laidą, naudokite tik modelį su įžeminimo kaiščiu, tinkantį mažiausiai 10 A srovei. Šio reikalavimo neatitinkantys ilgintuvai gali perkaisti. Uždėkite laidą taip, kad jis netyčia nebūtų atsitempęs ar užkliuęs.

17. Prietaisą reikia pastatyti ant lygaus, temperatūrai atsparaus paviršiaus, toli nuo degių medžiagų (užuolaidų, užuolaidų, tapetų ir kt.). Kad oro cirkuliacija būtų tinkama, kiekvienoje prietaiso pusėje laikykite ne mažiau kaip 10 cm laisvą erdvę ir virš orkaitės - 30 cm.

Neuždenkite orkaitės ventiliacijos angų, nes tai gali perkaisti ir sugadinti prietaisą.

18. Nelieskite karštų prietaiso paviršių (durų, viršutinės arba apatinės sienelės ir šoninių sienų). Norėdami pašalinti ar liesti karštas dalis, naudokite apsaugines pirštines.

19. Maitinimo laido negalima uždėti virš prietaiso ir jis neturi liestis ar gulėti šalia karštų paviršių. Nestatykite prietaiso po elektros lizdu.

20. Į prietaisą nedėkite viso prietaiso tūrio, nes tai gali sukelti gaisrą ir prietaiso sunaikinimą.

21. Į įrangą negalima dėti kartono, popieriaus, plastiko ir kitų degių ir degių daiktų.

22. Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaisą.

23. Valydami korpusą, nenaudokite agresyvių ploviklių emulsijų, losjonų, pastų ir kt.

Pavidalu, nes jie, be kita ko, gali pašalinti taikomoms grafinės informacijos simbolius, tokius kaip svarstyklės, žymės, įspėjamieji ženklai ir kt.

24. Valymui nenaudokite metalinių laidų. Nutrukę laido fragmentai gali liestis su elektrinėmis dalimis ir sukelti elektros smūgio pavojų.

25. Įranga nėra suprojektuota valdyti naudojant išorinius laikmačius ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

26. Dėl aukštos temperatūros ypač atsargiai reikia išimti iškeptą maistą, pašalinti karštus riebalus ar kitus karštus skysčius.

Veikiančio įrenginio prieinamų paviršių temperatūra gali būti aukšta, kai įrenginys veikia.

Nelieskite karštų prietaiso paviršių.

Niekada nejudinkite prietaiso, kai jis įjungtas arba kai jis yra karštas.

Dėl plintančios šilumos ir garų prietaiso negalima dėti po virtuvės spintelė.



Įrenginio aprašymas:

Oro keptuvės orkaitė

1. Valdymo skydelis

Priedai:

4. Rotisserie su rankena

7. Oro keptuvės krepšelis

10. dėklo rankena

2. Rankena

5. Ieško stovas

8. Kepimo lentyna

3. Rotisserie laikiklis

6. Valcavimo narvas

9. Kepimo padėklas

Valdymo skydo aprašymas:

1. Meniu pasirinkimo mygtukas

4. Celsijaus indikatorius

7. Mygtukas „Pridėti“

10. Vištienos sparnelis

13. Žuvis

16. Duona

19. Atidėliokite paleidimą

2. Įjungimo / išjungimo mygtukas

5. Vidinės šviesos įjungimo / išjungimo mygtukas

8. Atimties mygtukas

11. Bulvytės bulvės

14. Vištiena

17. Krevetės

3. Temperatūros / laiko rodymas

6. Minutės indikatorius

9. Laiko / temperatūros valdymo parinkimas

12. Kiauliena

15. Sausi vaisiai

18. Rotisserie įjungimas / išjungimas

Įrenginio veikimas:

1. Prijunkite prietaisą prie maitinimo tinklo

2. Paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką (2). Įrenginys įsijungs ir skleis triukšmo signalą. Nepasirinkus, po 1 minutės prietaisas bus budėjimo režime.

3. Mygtuku Meniu pasirinkimas (1) pasirinkite norimą programą.

4. Pasirinkę programą galite:

- a. Pakeiskite temperatūrą ir laiką. Paspausdami laiko / temperatūros valdymo pasirinkimo mygtuką (9). Tada paspauskite atitinkamai pridėti ir atimti mygtukus (7, 8)
 - b. Įjunkite vidinį apšvietimą paspausdami vidinio apšvietimo mygtuką (5).
 - c. Atidėkite pasirinktos programos paleidimą 1-720 minučių paspausdami uždelimo paleidimo mygtuką (19). Galite paspausti atimimo ir pridėjimo (8,7) mygtukus 1 žingsniui arba palaikykite nuspaudę, jei norite greičiau pridėti arba atimti norimą laiką. Po 3 sekundžių prasidės skaičiavimas.
 - d. Įjunkite arba išjunkite „Rotisserie“, paspausdami mygtuką „Rotisserie“ (18).
5. Praėjus nustatytam laikui, prietaisas skleidžia 2 triukšmo pavojaus signalus.
 !! [SPĖJIMAS! Prietaiso vidus labai karštas. Nelieskite prietaiso vidaus, kai jis naudojamas ar aušinamas. Prietaiso vidų palieskite tik po atvėsimio.
6. Išimdami naudotus priedus, nepamirškite naudoti pritvirtintos dėklo rankenos (10), „Rotisserie“ rankenos (4) arba orkaitės pirštinių.
7. Baigę darbą su įrenginiu palaukite, kol jis pereis į laukimo režimą. Arba paleidę programą 3 sekundes paspauskite ir įjungimo / išjungimo mygtuką (2). Prietaisas persijungs į laukimo režimą.
8. Kai prietaisas baigs aušinti (nėra aušinimo ventiliatoriaus triukšmo), ištraukite prietaisą iš maitinimo lizdo.

„Rotisserie“ (4) naudojimas:

1. Norėdami naudoti „Rotisserie“:

- Rotisserie: naudojama daugiausia visai vištienai. Paimkite „Rotisserie“ lazdele ir stumkite ją per vištos vidurį nuo apatinės skylės iki viršutinės skylės. Tada pritvirtinkite „Rotisserie“ smaigalius, nukreiptus į vidų, ant strypo ir vištienos mėsos, ir išspauskite vištieną iš abiejų pusių, kad smaigaliai pradurtų odą ir nugrimztų į mėsą. Norėdami įsitikinti, kad spygliai nejuda, priveržkite varžtus, pritvirtintus prie smaigalių. Įdėkite meškerę su vištiena į Rotisserie tvirtinimo angas. Šoninė dalis, kurioje giraitės remiasi į kairės pusės tvirtinimą, o lygesnė - į besisukančią variklio dalį dešinėje.
2. Uždarykite įrenginį ir pasirinkite programą, paspauskite mygtuką Rotisserie On / Off (18) ir patvirtinkite mygtuku On / Off (2).
3. Kai maistas bus baigtas, naudokite „Rotisserie“ rankeną (4) arba orkaitės pirštines, kad ištrauktumėte jį iš kepimo kameros.

!! [SPĖJIMAS!]

Prašome naudoti odą arba maisto špagatą, kad pritvirtintumėte kojas ir sparnus, kad maistas neliestų kaitinimo elemento. Taip pat patariama įdėti kepimo skardą ant kepimo kameros dugno, kad sulaukytumėte iš maisto gaunamus riebalus.

Naudojant iešmo lentyną (5):

1. Įdėkite maistą ant iešmų iš prietaiso.
2. Užmaukite apvalių iešmo laikiklių laikiklius ant koto strypo taip, kad skylės kuo labiau sutaptų viena su kita.
3. Įkiškite plokščią galą į apvalaus iešmo laikiklio laikiklio skylę, o galą su kilpa į atitinkamą kito apvalaus iešmo laikiklio skylę. Iešmai turi judėti riedėdami stelaže. Prašome įsitikinti, kad judėdami jie neiškris iš skylių.
4. Uždarykite įrenginį ir pasirinkite programą, paspauskite mygtuką Rotisserie On / Off (18) ir patvirtinkite mygtuku On / Off (2).
5. Kai maistas bus baigtas, naudokite „Rotisserie“ rankeną (4) arba orkaitės pirštines, kad ištrauktumėte jį iš kepimo kameros.

Naudojamiesi narveliu (6):

1. Įkiškite apyrankės strypą pro narvo šonines skylės ir priveržkite varžtus, įsitikindami, kad narvelis laikomas vietoje.
2. Atidarykite narvą, įdėkite maistą į vidų. Nepadėkite per daug maisto, kad jis galėtų judėti narvo viduje. Norint pasiekti geriausių rezultatų, reikia panaudoti pusę vietos narve, o kitą pusę palikti tuščią.
3. Įdėkite narvą į kepimo kamerą. Įsitikinkite, kad kepsnio strypas yra ant koto tvirtinimo elementų. Šoninė dalis, kurioje giraitės remiasi į kairės pusės tvirtinimą, o lygesnė - į besisukančią variklio dalį dešinėje.
4. Uždarykite įrenginį ir pasirinkite programą, paspauskite mygtuką Rotisserie On / Off (18) ir patvirtinkite mygtuku On / Off (2).
5. Kai maistas bus baigtas, naudokite „Rotisserie“ rankeną (4) arba orkaitės pirštines, kad ištrauktumėte jį iš kepimo kameros.

Padėklų naudojimas:

Oro keptuvės krepšelis (7):

Daugiausia naudojamas bulvytėms, vištienos sparneliams, duoniniams maisto produktams gaminti.

1. Įdėkite maistą į krepšelį ir palikite vietos karštam orui judėti aplink maisto gabalėlius. Kuo mažiau kontakto tarp gabalų, tuo geriau.
2. Įdėkite krepšelį į kepimo kamerą. Geriausia pozicija yra viduryje. Kuo aukštesnis ir arčiau kaitinimo elemento bus traškus maistas. Kuo toliau, tuo geriau jis bus iškeptas iš vidaus.
3. Uždarykite įrenginį, pasirinkite programą ir patvirtinkite paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką (2).
4. Baigę virti, dėklo rankeną (10) arba orkaitės pirštinę išimkite iš įrenginio.

Atraminis stovas (8):

Stovas dažniausiai naudojamas kaip atrama kitiems kepimo indams.

1. Įdėkite lentyną į keptuvės vidų.
2. Ant stovo uždėkite orkaitės / karščiui atsparų dėklą ar dubenį.
3. Uždarykite įrenginį, pasirinkite programą ir patvirtinkite paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką (2).
4. Baigę virti, leiskite prietaisui ir stelažui atvėsti ir išimkite jį iš prietaiso, naudodami orkaitės pirštines.

Kepimo skarda (9):

Dėklas dažniausiai naudojamas receptams, kuriems nereikia oro srauto aplink maistą.

1. Padėkite maistą ant padėklo.

2. Įdėkite padėklą į kepimo kamerą.

3. Po pasirinkto

4. Uždarykite įrenginį, pasirinkite programą ir patvirtinkite mygtuku Įjungimas / Išjungimas (2).

5. Baigę virti, dėklo rankeną (10) arba orkaitės pirštinę išimkite iš įrenginio.

Programos lentelė:

Režimas	Numatytoji temperatūra (°C)	Reguliuojamas temperatūros diapazonas (°C)	Temperatūros padidėjimas / mažinti (°C)	Numatytasis laikas (min.)	Reguliuojamas laiko intervalas (min.)	Laiko padidėjimas / sumažėjimas (min.)
Vištienos sparneliai	180	175–200	5	8	1-60	1
Prancūziškos bulvytės	180	175–200	5	12	1-60	1
Kiauliena	190	180-200	5	10	1-60	1
Žuvis	200	160–200	5	15	1-60	1
Vištiena	180	160–200	5	30	1-60	1
Sausi vaisiai	45	45-80	5	240	1–720	1/30
Duona	200	180-200	5	5	1-60	1
Krevetės	170	160–190	5	8	1-60	1

Programos aprašymas:

Visas programas galima naudoti su „Delay“ laikmačiu nuo 1 iki 720 minučių. Pirmiausia pasirinkite programą ir paspauskite uždelsimo paleidimo mygtuką (19) ir naudodamiesi mygtukais Pridėti ir atimti (7,8) galite pakeisti laiko atidėjimo dydį.

Patikrinkite, ar maistas yra tinkamai iškeptas gaminimo metu, kad įsitikintumėte, jog jis yra tobulas. Prietaisas turi programos atmintį, kai atidarysite duris programos metu, kai prietaisas pristabdys, kai vėl uždarysite duris, jis veiks toliau. Taip pat galite pristabdyti programą, vieną kartą paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką. Tada paspauskite vieną kartą, kad atšauktumėte pristabdymą.

Visose programose gali būti jungta Rotisserie funkcija. Pirmiausia pasirinkite programą ir paspauskite mygtuką Rotisserie (18).

Pagrindinė operacija:

Norėdami pasirinkti programą, paspauskite meniu meniu mygtuką (1), kol pradės mirksėti norimos programos piktograma. Pasirinkite likusias programos parinktis (sukimas, švieša, temperatūra, vėlavimas, laikas) ir patvirtinkite paspausdami įjungimo / išjungimo mygtuką (2). Norėdami sustabdyti paleistą programą, paspauskite įjungimo / išjungimo (2) mygtuką vieną kartą, netrukus, norėdami atšaukti pristabdymą, dar kartą paspauskite mygtuką. Norėdami atšaukti dabartinę programą, 4 sekundes paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką (2).

PROGRAMOS:

Vištienos sparneliai (10): programa, dažniausiai naudojama žaliai arba mažai perdirbtai mėsai, kuriai reikalinga žemesnė temperatūra. Trumpas numatytasis laikas idealiai tinka vištienos sparneliams ir plonomis dešrelėms. Geriausia naudoti su kepimo krepšeliu (7) arba kepimo skarda (9). Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką arba temperatūrą paspausdami laiko / temperatūros valdymo mygtuką (9) ir naudodami mygtukus Pridėti ir atimti (7, 8) pagal poreikį galite pakeisti laiką / temperatūrą. Kiekvienas paspaudimas keičiasi tarp laiko ir temperatūros rodymo.

Prancūziškos bulvytės (11): programa, dažniausiai naudojama šaldytoms bulvytėms. Geriausia naudoti su ritinėliais (6) arba kepimo krepšeliais (7). Jei laiko ar temperatūros nepakanka, laiką ir temperatūrą visada galite pakeisti paspausdami laiko / temperatūros valdymo mygtuką (9) ir naudodami mygtukus Pridėti ir atimti (7, 8) pagal poreikį galite pakeisti laiką / temperatūrą. Kiekvienas paspaudimas keičiasi tarp laiko ir temperatūros rodymo.

Kiauliena (12): programa, dažniausiai naudojama storesnėms baltos arba raudonos mėsos dalims. Geriausia naudoti su kepimo skarda (9). Aukštesnė trukmė ir temperatūra suteikia drėgną vidų, gerai atliekant lauką. Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką ar temperatūrą paspausdami laiko / temperatūros valdymo mygtuką (9) ir naudodami pridėjimo ir atimimo mygtukus (7,8) galite pakeisti laiką / temperatūrą, jei reikia. Kiekvienas paspaudimas keičiasi tarp laiko ir temperatūros rodymo.

Žuvis (13): programa, dažniausiai naudojama šaldytai perdirbtai žuviai arba šviežiai žuviai. Geriausia naudoti su kepimo skarda (9) arba kepimo krepšeliu (7). Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką ar temperatūrą paspausdami laiko / temperatūros valdymo mygtuką (9) ir naudodami pridėjimo ir atimimo mygtukus (7,8) galite pakeisti laiką / temperatūrą, jei reikia. Kiekvienas paspaudimas keičiasi tarp laiko ir temperatūros rodymo.

Vištiena (14): programa naudojama žaliai vištienos mėsai. Geriausia naudoti su kepimo krepšeliu (7), kepimo skarda (9) ir iešmo lentynėle

(5) ir pyragėlių (4). Atkreipkite dėmesį, kad laikas turėtų būti koreguojamas atsižvelgiant į mėsos storį ar maisto, kurį ketinate naudoti, svorį. Jei naudojate visą vištieną, naudokite kepsnį (4), o gamindami iešmus su vištienos mėsa ir daržovėmis, naudokite iešmų rinkinį (5). Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką ar temperatūrą paspausdami laiko / temperatūros valdymo mygtuką (9) ir naudodami pridėjimo ir atimimo mygtukus (7,8) galite pakeisti laiką / temperatūrą, jei reikia. Kiekvienas paspaudimas keičiasi tarp laiko ir temperatūros rodymo.

Sausi vaisiai (15): programa, naudojama kepant vaisius, daržoves, grybus, mėsą. Geriausia naudoti su kepimo krepšiu (7), kepimo skarda (9), iešmo lentyna (5). Ilgai kaitinant žemoje temperatūroje, maisto produktas pašalina drėgmės perteklių ir ilgiau tarnauja. Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką ar temperatūrą paspausdami laiko / temperatūros valdymo mygtuką (9) ir naudodami pridėjimo ir atimimo mygtukus (7,8) galite pakeisti laiką / temperatūrą, jei reikia. Kiekvienas paspaudimas keičiasi tarp laiko ir temperatūros rodymo.

Duona (16): programa naudojama duonai paskrudinti. Geriausia naudoti su kepimo lentyna (8). Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką ar temperatūrą paspausdami laiko / temperatūros valdymo mygtuką (9) ir naudodami pridėjimo ir atimimo mygtukus (7,8) galite pakeisti laiką / temperatūrą, jei reikia. Kiekvienas paspaudimas keičiasi tarp laiko ir temperatūros rodymo.

Krevetės (17): geriausia naudoti mažoms jūros gėrybėms, tokioms kaip krevetės. Geriausia naudoti su kepimo krepšeliu (7). Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką ar temperatūrą paspausdami laiko / temperatūros valdymo mygtuką (9) ir naudodami pridėjimo ir atimimo mygtukus (7,8) galite pakeisti laiką / temperatūrą, jei reikia. Kiekvienas paspaudimas keičiasi tarp laiko ir temperatūros rodymo.

Apšvietimas (5): Vieną kartą paspausdami mygtuką, galite įjungti ir išjungti vidinę šviesą.

Pirmasis naudojimas

1. Pašalinkite visas pakavimo medžiagas.
2. Nuimkite lipdukus ar etiketes ant produkto, kurį galima pakuoti.
3. Kruopščiai nuvalykite priedus karštu vandeniu, trupučiu ploviklio ir neatsparia dilimui kempine, o po to nuvalykite švaria minkšta šluoste. Šiti patarimai: šias dalis galite išvalyti indaplovėje.
4. Pastatykite pagrindinį keptuvės korpusą ant stabilios horizontalios plokštumos, prijunkite maitinimo laidą, pasirinkite pirmąją programą, tada nustatykite temperatūrą iki 180 °C ir nustatykite laiką iki 10 min. Tuo siekiama pašalinti savitus kvapus iš šildymo vamzdžių ir jungiamųjų detalių.
5. Atjunkite maitinimo laidą ir pakartokite 3 veiksmą, kad jį visiškai nuvalę vėl nuvalytumėte.

Valymas ir priežiūra

Prieš valydami atjunkite maitinimo laidą ir leiskite mašinai pakankamai atvėsti, tada nuvalykite taip:

1. Nuvalykite priedus karštu vandeniu, trupučiu ploviklio ir nešlifuojančia kempine. Likusias dėmes galite pašalinti aliejaus dėmių valikliu.
2. Patarimai: Jei ant priedų prilipo dėmių, pamirkykite jas karštame vandenyje, sumaišytame su plovikliu, apie 10 min.
3. Priedų išorę ir vidų valykite drėgna šluoste. Nenaudokite abrazyvinių valymo priemonių, kad nepažeistumėte jų dangos.
4. Vidinį ir išorinį gaminio paviršių nuvalykite minkštu suvyniotu šlapiu skudurėliu. Nenuvalykite produkto tiesiogiai vandeniu.
5. Prieš pradėdami naudoti ar sandėliuoti, visas dalis reikia nuvalyti, išdžiovinti sausu skudurėliu ir surinkti atgal į pradinę padėtį kitam naudojimui.

Įrenginio aprašymas:

Įvesties įtampa: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Galia: 1700 W MAX: 2500 W

Talpa: 13 l



Rūpinantis aplinka. Kartono pakuotes atiduoti į makulatūrą. Polietileno (PE) maišelius mesti į plastikui skirtą konteinerį. Susidėvėjusį prietaisą atiduoti į atitinkamą atliekų surinkimo vietą, nes prietaise esančios pavojingos medžiagos gali kelti grėsmę aplinkai. Elektrinį prietaisą atiduoti tokį, kad nebūtų galima jo pakartotinai naudoti ir panaudoti. Jeigu prietaise yra baterijos, būtina jas išimti ir atskirai atiduoti į atliekų surinkimo vietą. Nemesiti prietaiso į buitinių atliekų konteinerį!

VISPĀRĪGI DROŠĪBAS NOSACĪJUMI
SVARĪGAS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI
UZMANĪGI LASI UN UZGLABĀ TURPMĀKO ATSAUCI

1. Pirms ierīces lietošanas izlasiet lietošanas instrukciju un izpildiet tajā ietvertās instrukcijas. Ražotājs nav atbildīgs par jebkādiem bojājumiem, ko radījusi ierīces lietošana pretēji tās paredzētajam lietojumam vai nepareiza darbība.
2. Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai. Nelietojiet citiem mērķiem, kas neatbilst paredzētajam mērķim.
3. Ierīci drīkst pievienot tikai iezemētai kontaktligzdai 220-240 V ~ 50/60 Hz. Lai palielinātu lietošanas drošību, daudzas elektriskās ierīces nevajadzētu vienlaikus savienot ar vienu elektrisko ķēdi.
4. Esiet īpaši piesardzīgs, lietojot ierīci, kad tuvumā atrodas bērni. Neļaujiet bērniem spēlēt ar ierīci un neļaujiet bērniem vai cilvēkiem, kas ierīci nepazīst, to izmantot.
5. **BRĪDINĀJUMS:** Šo aprīkojumu drīkst izmantot bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām, vai cilvēki, kuriem nav pieredzes vai zināšanas par aprīkojumu, ja tas tiek darīts personas uzraudzībā viņu drošība vai ir viņiem nodrošināta. instrukcijas par ierīces drošu lietošanu un apzinās ar tās lietošanu saistītās briesmas. Bērniem nevajadzētu spēlēt ar aprīkojumu. Tīrīšanu un lietotāja uzturēšanu drīkst veikt tikai bērni, ja tie ir vecāki par 8 gadiem, un šīs darbības veic uzraudzībā.
6. Pēc lietošanas vienmēr noņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas, turot to ar roku. Nevelciet vadu.
7. Negremdējiet kabeli, kontaktdakšu un visu ierīci ūdenī vai citā šķidrumā. Nepakļaujiet ierīci laika apstākļiem (lietus, saule utt.) Un nelietojiet to augsta mitruma apstākļos (vannas istabas, mitras pārvietojamās mājas).
8. Periodiski pārbaudiet strāvas vada stāvokli. Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina specializētā remontdarbnīcā, lai izvairītos no briesmām.
9. Nelietojiet ierīci ar bojātu strāvas vadu, ja tā jebkādā veidā ir nokritusi vai bojāta, vai arī tā nedarbojas pareizi. Neremontējiet ierīci pats, jo pastāv elektriskās strāvas trieciena risks. Nogādājiet bojāto ierīci attiecīgajā servisa centrā pārbaudei vai labošanai. Jebkuru remontu drīkst veikt tikai pilnvaroti servisa punkti. Nepareizi veikts remonts var nopietni apdraudēt lietotāju.
10. Novietojiet ierīci uz vēsas, stabilas, vienmērīgas virsmas, prom no visām virtuves ierīcēm, kas sakarst, piemēram, elektriskās plīts, gāzes degļa utt.
11. Nelietojiet ierīci viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā.
12. Strāvas vads nedrīkst karāties virs galda malas vai pieskarties karstām virsmām.
13. Neatstājiet ierīci ieslēgtu vai strāvas adapteri kontaktligzdā bez uzraudzības.
14. Papildu aizsardzībai elektriskajā ķēdē ieteicams uzstādīt atlikušās strāvas ierīci (RCD) ar nominālo atlikušo strāvu, kas nepārsniedz 30 mA. Šajā sakarā jākonsultējas ar speciālistu elektriķi.
15. Neļaujiet ierīces motora daļai samirkst.
16. Ja nepieciešams izmantot pagarinātāju, izmantojiet tikai modeli ar zemējuma tapu, kas piemērots strāvai vismaz 10A. Pagarinātāji, kas neatbilst šai prasībai, var pārkarst. Novietojiet vadu tā, lai tas nejauši netiktu pārvilkts vai paklupts.
17. Ierīce jānovieto uz vienmērīgas, temperatūru izturīgas virsmas, prom no viegli uzliesmojošiem materiāliem (aizkariem, aizkariem, tapetēm utt.). Lai nodrošinātu pareizu gaisa cirkulāciju, katrā ierīces pusē saglabājiet brīvu vietu vismaz 10 cm un virs krāsns

- vismaz 30 cm. Neaizklājiet krāsns ventilācijas atveres, jo tas var pārkarst un sabojāt ierīci.
18. Neaiztieciot ierīces karstas virsmas (durvis, augšējo vai apakšējo sienu un sānu sienas). Izmantojiet aizsargcimdus, lai noņemtu vai pieskartos karstām daļām.
19. Strāvas vadu nedrīkst novietot virs ierīces, un tas nedrīkst pieskarties karstām virsmām vai atrasties to tuvumā. Novietojiet ierīci zem kontaktligzdas.
20. Neievietojiet ierīcē visu ierīces tilpumu, jo tas var izraisīt ugunsgrēku un ierīces iznīcināšanu.
21. Iekārtā nedrīkst ievietot kartonu, papīru, plastmasu un citus viegli uzliesmojošus un kausējamus priekšmetus.
22. Pēc katras lietošanas reizes notīriet ierīci.
23. Korpusa tīrīšanai nelietojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus emulsiju, losjonu, pastas utt. Veidā, jo tie cita starpā var noņemt lietotos grafiskās informācijas simbolus, piemēram, svarus, marķējumus, brīdinājuma zīmes utt.
24. Tīrīšanai neizmantojiet metāla vadus. Saplēsti stieples fragmenti var nonākt saskarē ar elektriskām detaļām, tādējādi radot elektrošoka risku.
25. Iekārtas nav paredzētas darbināšanai, izmantojot ārējos taimerus vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
26. Augstas temperatūras dēļ tīrīšanas piesardzība jāievēro, noņemot cepto ēdienu, noņemot karstos taukus vai citus karstus šķidrumus.
- Darbojoties ar ierīci, pieejamo virsmu temperatūra var būt augsta.



Neaiztieciot ierīces karstās virsmas.

Nekad nepārvietojiet ierīci, kad tā ir ieslēgta vai kad tā ir karsta.

Izkliedējošā siltuma un tvaika dēļ ierīci nevajadzētu novietot zem virtuves skapja.

Ierīces apraksts:

Gaisa cepeškrāsns krāsns

1. Vadības panelis

Piederumi:

4. Rotisserie ar rokturi

7. Gaisa cepeškrāsns grozs

10. paplātes rokturis

2. Rokturis

5. Iesmu plaukts

8. Cepamais plaukts

3. Rotisserie stiprinājums

6. Ruļļa būris

9. Cepšanas paplāte

Vadības paneļa apraksts:

1. Izvēlnes izvēles poga

4. Celsija indikators

7. Poga Pievienot

10. Vistas spārs

13. Zivis

16. Maize

19. Aizkavēt startēšanu

2. Ieslēgšanas / izslēgšanas poga

5. Iekšējās gaismas ieslēgšanas / izslēgšanas poga

8. Atņemsanas poga

11. Frī kartupeļi

14. Vistas gaļa

17. Garneles

3. Temperatūras / laika rādījums

9. Laika / temperatūras vadības izvēle

12. Cūkgaļa

15. Sausie augļi

18. Rotisserie ieslēgšana / izslēgšana

6. Minūtes indikators

Ierīces darbība:

1. Pievienojiet ierīci elektrotīklam

2. Nospiediet ieslēgšanas / izslēgšanas pogu (2). Ierīce ieslēgsies un raidīs trokšņa trauksmi. Ja atlase netiek veikta, ierīce pēc 1 minūtes pārslēdzas gaidstāves režīmā.

3. Izmantojot izvēlnes izvēles pogu (1), izvēlieties vajadzīgo programmu.

4. Pēc programmas izvēles jūs varat:

a. Mainiet temperatūru un laiku. Nospiežot laika / temperatūras vadības izvēles pogu (9). Pēc tam attiecīgi nospiežot saskaitīšanas un atņemsanas pogas (7, 8)

b. Ieslēdziet iekšējo apgaismojumu, nospiežot iekšējās gaismas pogu (5).

c. Aizkavējiet izvēlētas programmas sākšanu, nospiežot pogu Aizkavēt palaišanu (19) par 1-720 minūtēm. Jūs varat nospiegt atņemsanas un pievienošanas (8,7) pogas vienu soli vai turēt nospiestu, lai ātrāk saskaitītu vai atņemtu vēlamo laiku. Pēc 3 sekundēm sāksies atpakaļskaitīšana.

d. Ieslēdziet vai izslēdziet Rotisserie, nospiežot Rotisserie pogu (18).

5. Pēc noteiktā laika ierīce izdos 2 trokšņa trauksmes signālus.

!! BRĪDINĀJUMS! Ierīces iekšpuse ir ļoti karsta. Lietošanas vai dzesēšanas laikā nepieskarieties ierīces iekšpusei. Pieskarieties ierīces iekšpusei tikai pēc atdzišanas.

6. Lūdzu, izmantojiet pievienoto paplātes rokturi (10), Rotisserie rokturi (4) vai krāsns cimdus, lai izņemtu lietotos piederumus.
7. Pabeidzot darbu ar ierīci, pagaidiet, līdz tā pārslēdzas gaidīšanas režīmā. Vai arī pēc programmas palaišanas nospiediet un ieslēgšanas / izslēgšanas pogu (2) 3 sekundes. Ierīce nonāks gaidīšanas režīmā.
8. Pēc ierīces dzesēšanas beigām (no dzesēšanas ventilatora nav trokšņa), atvienojiet ierīci no kontaktligzdas.

Rotisserie (4) izmantošana:

1. Lai izmantotu Rotisserie:

Rotisserie: galvenokārt izmanto veselai vistas gaļai. Paņemiet Rotisserie stieni un izspiediet to caur vistas vidu no apakšējās atveres līdz augšējai atverei. Tad piestipriniet Rotisserie tapas, kas vērsta uz iekšu uz stieņa un vistas gaļā, un saspiediet vistu no abām pusēm, lai tapas pārdurtu ādu un iegremdētos gaļā. Lai pārliecinātos, ka tapas nepārvietojas, pieskrūvējiet tapām piestiprinātās skrūves. Ielieciet stieni ar vistu Rotisserie stiprinājuma atverēs. Puse ar birzēm, kas balstās uz kreisās puses stiprinājumu, un gludāka puse - rotējošajā motora daļā labajā pusē.

2. Aizveriet ierīci un izvēlieties programmu, nospiediet Rotisserie On / Off pogu (18) un apstipriniet ar On / Off pogu (2).

3. Kad ēdiens ir gatavs, lūdzu, izmantojiet Rotisserie rokturi (4) vai krāsns cimdus, lai to izvilktu no cepšanas kameras.

!! BRĪDINĀJUMS!

Lūdzu, vai nu izmantojiet ādu vai pārtikas auklu, lai nostiprinātu kājas un spārnus vietā, lai ēdiens nepieskartos sildelementam. Cepšanas paplāti ieteicams ievietot arī cepšanas kameras apakšā, lai noķertu taukus, kas nāk no ēdiena.

Izmantojot iesma plauktu (5):

1. Ievietojiet ēdienu uz iesmiem no ierīces.

2. Uzlieciet apaļo iesma plauktu turētājus uz rotera stieņa tā, lai caurumi pēc iespējas vairāk sakristu viens ar otru.

3. Ielieciet plakano galu apaļa iesma plaukta turētāja vienā atverē un pēc tam galu ar cilpu atbilstošajā caurumā otrā apaļa iesma turētājā. Iesmiņiem jāpārvietojas, ripojot statīvā. Lūdzu, pārliecinieties, ka, pārvietojoties, tie neizkrītu no caurumiem.

4. Aizveriet ierīci un izvēlieties programmu, nospiediet Rotisserie On / Off pogu (18) un apstipriniet ar On / Off pogu (2).

5. Kad ēdiens ir gatavs, lūdzu, izmantojiet Rotisserie rokturi (4) vai krāsns cimdus, lai to izvilktu no cepšanas kameras.

Izmantojot ritošo būri (6):

1. Ievietojiet rotāra stieni caur būra sānu atverēm un pēc tam pievelciet skrūves, pārliecinoties, ka būris ir turēts savā vietā.

2. Atveriet būru, ievietojiet ēdienu iekšā. Nelieciet pārāk daudz pārtikas, lai tas varētu pārvietoties būra iekšpusē. Lai sasniegtu labākos rezultātus, izmantojiet pusi vietas sprostā, bet otra puse atstājiet to tukšu.

3. Ievietojiet būru cepšanas kameras iekšpusē. Pārliecinieties, ka rotisserie stienis balstās uz rotisserie stiprinājumiem. Puse ar birzēm, kas balstās uz kreisās puses stiprinājumu, un gludāka puse - rotējošajā motora daļā labajā pusē.

4. Aizveriet ierīci un izvēlieties programmu, nospiediet Rotisserie On / Off pogu (18) un apstipriniet ar On / Off pogu (2).

5. Kad ēdiens ir gatavs, lūdzu, izmantojiet Rotisserie rokturi (4) vai krāsns cimdus, lai to izvilktu no cepšanas kameras.

Izmantojot paplātes:

Gaisa cepeškrāsns grozs (7):

Galvenokārt izmanto kartupeļiem, vistas spārnēm, rīvītiem ēdieniem.

1. Ievietojiet pārtiku grozā, pārliecinoties, ka karstā gaiss var pārvietoties pa pārtikas gabaliņiem. Jo mazāks kontakts starp gabaliem, jo labāk.

2. Ievietojiet grozu cepšanas kamerā. Labākā pozīcija ir vidū. Jo augstāk un tuvāk sildelementam ēdiens būs kraukšķīgāks. Jo vairāk prom, jo labāk to pagatavos no iekšpusēs uz āru.

3. Aizveriet ierīci, atlasiet programmu un apstipriniet ar ieslēgšanas / izslēgšanas pogu (2).

4. Pēc vārīšanas beigām noņemiet paplāti no ierīces, izmantojot paplātes rokturi (10) vai cepeškrāsns cimdus.

Atbalsta plaukts (8):

Plauktu galvenokārt izmanto kā atbalstu citiem cepšanas traukiem.

1. Novietojiet plauktu cepšanas kameras iekšpusē.

2. Uz plaukta novietojiet cepeškrāsns / karstumizturīgu paplāti vai trauku.

3. Aizveriet ierīci, atlasiet programmu un apstipriniet ar ieslēgšanas / izslēgšanas pogu (2).

4. Pēc gatavošanas beigām ļaujiet ierīcei un plauktam atdzist un noņemiet to no ierīces, izmantojot krāsns cimdus.

Cepšanas paplāte (9):

Paplāti galvenokārt izmanto receptēm, kurām nav nepieciešama gaisa plūsma ap ēdienu.

1. Novietojiet ēdienu uz paplātes.

2. Ievietojiet paplāti cepšanas kameras iekšpusē.

3. Pēc atlasītā

4. Aizveriet ierīci, izvēlieties programmu un apstipriniet ar ieslēgšanas / izslēgšanas pogu (2).

5. Pēc ēdiena gatavošanas noņemiet paplāti no ierīces, izmantojot paplātes rokturi (10) vai cepeškrāns cimdu.

Programmas tabula:

Režīms	Noklusējuma temperatūra (°C)	Regulējams temperatūras diapazons (°C)	Temperatūras paaugstināšanās / samazināt (°C)	Noklusējuma laiks (min)	Pielāgojams laika diapazons (min)	Laika pieaugums / samazinājums (min)
Vistas spārniņi	180	175-200	5	8	1-60	1
franču kartupeļi	180	175-200	5	12	1-60	1
Cūkgaļa	190	180-200	5	10	1-60	1
Zivis	200	160-200	5	15	1-60	1
Cālis	180	160-200	5	30	1-60	1
Sausie augļi	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Maize	200	180-200	5	5	1-60	1
Garneles	170	160-190	5	8	1-60	1

Programmas apraksts:

Visas programmas var izmantot ar Delay taimeru no 1 minūtes līdz 720 minūtēm. Vispirms atlasiet programmu un pēc tam nospiediet pogu Aizkavēt palaišanu (19) un, izmantojot pogas Pievienot un atņemt (7,8), varat mainīt laika aizkaves summu.

Pārbaudiet ēdianu, ja tas ir pareizi pagatavots visā gatavošanas procesā, lai pārliecinātos, ka tas ir ideāls. Ierīcei ir programmas atmiņa, tiklīdz atverat durvis programmas laikā, ierīce pārtrauks darbību, atkal aizverot durvis, tā turpinās darboties. Programmu var arī apturēt, vienreiz nospiežot ieslēgšanas / izslēgšanas pogu. Pēc tam nospiediet vienreiz, lai atceltu pauzi.

Visās programmās var būt ieslēgta funkcija Rotisserie. Vispirms atlasiet programmu un pēc tam nospiediet pogu Rotisserie (18).

Pamata darbība:

Lai izvēlētos programmu, ar nožēlu nospiediet izvēlnes izvēles pogu (1), līdz sāk mirgot vajadzīgās programmas ikona. Izvēlieties pārējās programmas opcijas (pagriešana, apgaismojums, temperatūra, aizture, laiks) un apstipriniet, nospiežot ieslēgšanas / izslēgšanas pogu (2). Lai apturētu iesākto programmu, vienreiz nospiediet ieslēgšanas / izslēgšanas (2) pogu, tsi, lai atceltu pauzi, vēlreiz nospiediet pogu. Lai atceltu pašreizējo programmu, 4 sekundes nospiediet ieslēgšanas / izslēgšanas pogu (2).

PROGRAMMAS:

Vistas spārniņi (10): programma, ko galvenokārt izmanto neapstrādātai vai zemu apstrādātai gaļai ar zemākas temperatūras vajadzībām. Īss noklusējuma laiks padara to ideāli piemērotu vistas spārniem un plānām desām. Vislabāk izmantot ar cepamo grozu (7) vai cepšanas paplāti (9). Ja laiks vai temperatūra nav pietiekami, jūs vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika / temperatūras vadības pogu (9) un izmantojot pogas Pievienot un atņemt (7), 8) pēc vajadzības varat mainīt laiku / temperatūru. Katrs spiedienu mainās starp laika un temperatūras rādījumiem.

Frī kartupeļi (11): programma, ko galvenokārt izmanto saldētiem kartupeļiem. Vislabāk izmantot kopā ar ritināmo būri (6) vai cepamo grozu (7). Ja laiks vai temperatūra nav pietiekami, jūs vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika / temperatūras vadības pogu (9) un izmantojot pogas Pievienot un atņemt (7), 8) pēc vajadzības varat mainīt laiku / temperatūru. Katrs spiedienu mainās starp laika un temperatūras rādījumiem.

Cūkgaļa (12): programma, ko galvenokārt izmanto biežākām baltās gaļas vai sarkanās gaļas daļām. Vislabāk izmantot kopā ar cepšanas paplāti (9). Augstāks laiks un temperatūra nodrošina mitru iekšpusi ar labi veiktu ārpusi. Ja laiks vai temperatūra nav pietiekami, jūs vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika / temperatūras vadības pogu (9) un izmantojot pogas Pievienot un atņemt (7,8), pēc vajadzības varat mainīt laiku / temperatūru. Katrs spiedienu mainās starp laika un temperatūras rādījumiem.

Zivis (13): programma, ko visbiežāk izmanto saldētām pārstrādātām zivīm vai svaigām zivīm. Vislabāk izmantot ar cepšanas paplāti (9) vai cepamo grozu (7). Ja laiks vai temperatūra nav pietiekami, jūs vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika / temperatūras vadības pogu (9) un izmantojot pogas Pievienot un atņemt (7,8), pēc vajadzības varat mainīt laiku / temperatūru. Katrs spiedienu mainās starp laika un temperatūras rādījumiem.

Vistas gaļa (14): programma, kas tiek izmantota neapstrādātai vistas gaļai. Vislabāk izmantot kopā ar cepamo grozu (7), cepšanas paplāti (9) un iesmu plauktu (5) un cepamo maizīti (4). Lūdzu, ņemiet vērā, ka laiks ir jāpielāgo atkarībā no gaļas biezuma vai izmantojamā ēdiena svara. Ja izmantojat veselu vistu, lūdzu, izmantojiet roteri (4) un, gatavojot iesmus ar vistas gaļu un dārzeņiem, izmantojiet iesmu komplektu (5). Ja laiks vai temperatūra nav pietiekami, jūs vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika / temperatūras

vadības pogu (9) un izmantojot pogas Pievienot un atņemt (7,8), pēc vajadzības var mainīt laiku / temperatūru. Katrs spiedienu mainās starp laiku un temperatūras rādījumiem.

Sausie augļi (15): programma, ko izmanto augļu, dārzeņu, sēņu, gaļas cepšanai. Vislabāk izmantot ar cepamo grozu (7), cepšanas paplāti (9), iesmu plauktu (5). Ilgstoša karsēšana zemā temperatūrā no ēdiena izvelk lieko mitrumu un padara to ilgāku. Ja laiks vai temperatūra nav pietiekami, jūs vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika / temperatūras vadības pogu (9) un izmantojot pogas Pievienot un atņemt (7,8), pēc vajadzības var mainīt laiku / temperatūru. Katrs spiedienu mainās starp laiku un temperatūras rādījumiem.

Maize (16): programma, kas izmantota maizes grauздēšanai. Vislabāk lietojams kopā ar cepamo plauktu (8). Ja laiks vai temperatūra nav pietiekami, jūs vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika / temperatūras vadības pogu (9) un izmantojot pogas Pievienot un atņemt (7,8), pēc vajadzības var mainīt laiku / temperatūru. Katrs spiedienu mainās starp laiku un temperatūras rādījumiem.

Garneles (17): Vislabāk izmanto mazām jūras vēltēm, piemēram, garnelēm. Vislabāk izmantot ar cepamo grozu (7). Ja laiks vai temperatūra nav pietiekami, jūs vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika / temperatūras vadības pogu (9) un izmantojot pogas Pievienot un atņemt (7,8), pēc vajadzības var mainīt laiku / temperatūru. Katrs spiedienu mainās starp laiku un temperatūras rādījumiem.

Gaisma (5): iekšējo apgaismojumu var ieslēgt un izslēgt, vienreiz nospiežot pogu.

Pirmā lietošana

1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
2. Noņemiet uzlīmes vai etiķetes no produkta, kas pieejams iesaiņošanai.
3. Rūpīgi notīriet piederumus ar karstu ūdeni, nedaudz mazgāšanas līdzekļa un nenodilumizturīgu sūkli un pēc tam tos notīriet ar tīru, mīkstu drāniņu.
4. Silti padomi: Šis detaļas var tīrīt trauku mazgājamā mašīnā.
5. Novietojiet cepeškrāsns galveno korpusu uz stabilas horizontālas plaknes, pievienojiet strāvas vadu, atlasiet pirmo programmu, pēc tam noregulējiet temperatūru līdz 180 °C un noregulējiet laiku līdz 10 minūtēm tukšai cepšanai. Šis mērķis ir noņemt savdabīgās smakas no apkures caurulēm un armatūras.
6. Atvienojiet strāvas vadu un atkārtojiet 3. darbību, lai to atkal notīrītu, līdz tas ir pilnībā atdzisis.

Tīrīšana un apkope

Pirms tīrīšanas atvienojiet strāvas vadu un ļaujiet mašīnai pietiekami atdzist, pēc tam notīriet to šādi:

1. Notīriet piederumus ar karstu ūdeni, nedaudz mazgāšanas līdzekļa un nenoberzošu sūkli. Atlikušos traipus var noņemt ar eļļas traipu tīrīšanas līdzekli.
2. Padoomi: Ja pie piederumiem pielīp traipi, lūdzu, tos iemērciet karstā ūdenī, kas sajaukts ar mazgāšanas līdzekli, apmēram 10 minūtes.
3. Izmantojiet mitru drānu, lai notīrītu piederumu ārpusi un iekšpusi. Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus skrubēšanai, lai nesabojātu to pārklājumu.
4. Noslaukiet produkta iekšējo un ārējo virsmu ar mīkstu, savītu mitru drānu. Netīriet produktu tieši ar ūdeni.
5. Pirms produkta izmantošanas vai uzglabāšanas visas detaļas jānotīra, jāizžāvē ar sausu drānu un jāsamontē sākotnējā stāvoklī nākamajai lietošanai.

Ierīces apraksts:

Ieejas spriegums: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Jauda: 1700 W MAX: 2500 W

Tilpums: 13 L



Apkārtējās vides aizsardzība. Kartona iepakojumu, lūdzu, nododiet atsevišķai pārstrādei. Polietilēna maisiņus (PE) izmest plastmasas izstrādājumiem paredzētajos konteineros. Lietotās elektropreces nododiet attiecīgajos pieņemšanas punktos. Ierīcē satur bīstamas sastāvdaļas, kas var izraisīt draudus apkārtējai videi. Elektroierīce jānodod tā, lai ierobežotu tās atkārtotu izmantošanu. Ja ierīcē atrodas baterijas, izņemiet tās un nododiet pieņemšanas punktā atsevišķi. Produktu neizmest sadzīves atkritumu konteinerā!

ÜLDISED OHUTUSTINGIMUSED

TÄHTIS OHUTUSJUHEND

LOE Hoolikalt ja Hoidke tulevast viidet

1. Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhendit ja järgige selles sisalduvaid juhiseid. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis on põhjustatud seadme kasutamisest vastuolus selle ettenähtud otstarbega või ebaõige käitamisega.
2. Seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge kasutage muuks otstarbeks mitte ettenähtud otstarbel.
3. Seadet tohib ühendada ainult maandatud pistikupesaga 220-240 V ~ 50/60 Hz. Kasutusohutuse suurendamiseks ei tohiks paljusid elektriseadmeid korraga ühendada ühe elektriskeemiga.
4. Olge seadme kasutamisel eriti ettevaatlik, kui lapsed on läheduses. Ärge lubage lastel seadmega mängida ja ärge lubage last ega seadet tundmatutel inimestel seda kasutada.
5. HOIATUS. Seda seadet võivad kasutada üle 8-aastased lapsed ja piiratud kehaliste, sensorsete või vaimsete võimetega inimesed või inimesed, kellel pole seadmetest kogemusi ega teadmisi, kui seda tehakse seadme eest vastutava isiku järelevalve all. nende ohutust või on neile antud. juhised seadme ohutuks kasutamiseks ja teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed ei tohiks seadmetega mängida. Lapsed ei tohi koristada ega kasutajaid hooldada, kui nad pole üle 8-aastased ja neid toiminguid tehakse järelevalve all.
6. Pärast kasutamist eemaldage alati pistik pistikupesast, hoides pistikupesa käega. **ÄRGE** tõmmake juhtmest kinni.
7. Ärge kastke kaablit, pistikut ega kogu seadet vette ega mõnda muusse vedelikku. Ärge hoidke seadet ilmastikutingimuste (vihm, päike jne) all ega kasutage seda kõrge õhuniiskusega tingimustes (vannitoad, niisked haagissuvilad).
8. Kontrollige perioodiliselt toitejuhtme seisukorda. Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleks see ohtu vältimiseks asendada spetsialiseeritud remonditöökojaga.
9. Ärge kasutage seadet kahjustatud toitejuhtmega, kui see on kuidagi maha kukkunud või kahjustatud või kui see ei tööta korralikult. Ärge parandage seadet ise, kuna on elektrilöögi oht. Viige kahjustatud seade ülevaatuseks või parandamiseks vastavasse hoolduskeskusesse. Mis tahes remonditöid võivad teha ainult volitatud hoolduspunktid. Valesti tehtud parandused võivad kasutajale tõsiselt ohtu kujutada.
10. Asetage seade jahedale, stabiilsele, ühtlasele pinnale eemale kuumutatavatest köögiseadmetest, nagu elektripliit, gaasipõleti jne.
11. Ärge kasutage seadet tuleohtlike materjalide läheduses.
12. Toitejuhe ei tohi rippuda üle laua ääre ega puudutada kuumi pindu.
13. Ärge jätke seadet sisselülitatud või toiteadapterit pistikupesasse järelevalveta.
14. Täiendava kaitse saavutamiseks on soovitatav elektriahelasse paigaldada jääkvooluseade (RCD), mille nimivajuvool ei ületa 30 mA. Selles osas tuleks pöörduda spetsialiseeritud elektriku poole.
15. Ärge laske seadme mootoriosal märjaks saada.
16. Kui on vaja kasutada pikendusjuhet, kasutage ainult maandustihvtiga mudelit, mis sobib vähemalt 10A voolu jaoks. Sellele nõudele mittevastavad pikendusjuhtmed võivad üle kuumeneda. Asetage juhe nii, et seda kogemata ei tõmmataks ega komistataks.
17. Seade tuleks asetada ühtlasele, temperatuurikindlale pinnale, eemale tuleohtlikest materjalidest (kardinad, kardinad, tapeet jne). Õige õhuringluse tagamiseks hoidke seadme

mõlemal küljel vähemalt 10 cm ja ahju kohal vähemalt 30 cm vaba ruumi. Ärge katke ahju ventilatsiooniasiad, kuna see võib seadet üle kuumeneda ja kahjustada.

18. Ärge puudutage seadme kuumaid pindu (ust, ülemist või alumist seinu ja külgseinu). Kuumade osade eemaldamiseks või puudutamiseks kasutage kaitsekindaid.

19. Toitejuhet ei tohi asetada seadme kohale ega tohi puudutada ega asuda kuumade pindade läheduses. Ärge asetage seadet pistikupesa alla.

20. Ärge sisestage seadmesse kogu seadme mahtu, kuna see võib põhjustada tulekahju ja seadme hävimist.

21. Seadmetesse ei tohi panna pappi, paberit, plasti ega muid tuleohtlikke ja sulavaid esemeid.

22. Pärast iga kasutamist puhastage seade.

23. Korpuse puhastamiseks ärge kasutage agressiivseid detergente emulsioonide, losjoonide, pastade jms kujul, sest need võivad muu hulgas eemaldada rakendatud graafilise teabe sümbolid nagu kaalud, märgised, hoiatussildid jne.

24. Ärge kasutage puhastamiseks metalltraate. Katkised juhtmekillud võivad kokku puutuda elektriliste osadega, mis võib põhjustada elektrilöögi ohtu.

25. Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks väliste taimerite või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

26. Kõrge temperatuuri tõttu tuleb küpsetatud toidu eemaldamisel, kuuma rasva või muude kuumade vedelike eemaldamisel olla eriti ettevaatlik.

Töötava seadme juurdepääsetavate pindade temperatuur võib seadme töötamise ajal olla kõrge.

Ärge puudutage seadme kuumaid pindu.

Ärge kunagi liigutage seadet, kui see on sisse lülitatud või kui see on kuum.

Leviva kuumuse ja auru tõttu ei tohiks seadet panna köögikapi alla.



Seadme kirjeldus:

Õhupritsiaga ahi

1. Juhtpaneel

2. Käepide

3. Rotisseri kinnitus

Tarvikud:

4. Varrukas käepidemega

5. Vardahoidja

6. Rullpuur

7. Fritterikorv

8. Küpsetusriiul

9. Küpsetusalus

10. salve käepide

Juhtpaneeli kirjeldus:

1. Menüüvaliku nupp

2. Sisse- ja väljalülitusnupp

3. Temperatuuri / aja kuvamine

4. Celsiuse indikaator

5. Sisevalgusti sisse / välja nupp

6. Minuti indikaator

7. Lisamisnupp

8. Lahutamispupp

9. Aja / temperatuuri juhtimise valik

10. Kanatiib

11. Friikartulid

12. Sealih

13. Kala

14. Kana

15. Kuiv puuvili

16. Leib

17. Krevetid

18. Rotisseri sisse / välja

19. Viivitage käivitamisega

Seadme töö:

1. Ühendage seade vooluvõrku

2. Vajutage sisse / välja nuppu (2). Seade lülitub sisse ja väljastab müra. Kui valikut ei tehta, läheb seade 1 minuti pärast ooterežiimi.

3. Valige Menüüvaliku nupu (1) abil soovitud programm.

4. Pärast programmi valmistist saate:

(7, 8) a. Muutke temperatuuri ja aega. Vajutades aja / temperatuuri juhtnuppu (9). Seejärel vajutage vastavalt liitmis- ja lahutamispuppe

b. Lülitage sisevalgustus sisse, vajutades nuppu Sisevalgus (5).

c. Viivitage valitud programmi käivitamine, vajutades käivitusviivituse nuppu (19) 1-720 minuti võrra. Soovitud aja kiiremaks

liitmiseks või lahutamiseks võite ühe sammu jooksul vajutada lahutamis- ja liitmispuppe (8,7). 3 sekundi pärast algab loendus,

d. Lülitage Rotisserie sisse või välja, vajutades Rotisserie nuppu (18).

5. Pärast määratud aja möödumist annab seade 2 mürataset.

!! HOIATUS! Seadme sisemus on väga kuum. Kasutamisel või jahutamisel ärge puudutage seadme sisemust. Puudutage seadme sisemust alles pärast jahtumist.

6. Kasutatavate tarvikute väljavõtmiseks kasutage kindlasti lisatud salve käepidet (10), Rotisseri käepidet (4) või ahjukindaid.

7. Pärast seadmega töö lõpetamist oodake, kuni seade läheb ooterežiimi. Või pärast programmi käivitamist vajutage 3 sekundit nuppu Sisse / välja (2). Seade läheb ooterežiimi.

8. Pärast seadme jahutamise lõppu (jahutusventilaatorist pole müra) ühendage seade vooluvõrgust.

Rotisseri (4) kasutamine:

1. Rotisseri kasutamine:

Rotisserie: kasutatakse enamasti terve kana jaoks. Võtke Rotisserie varras ja lükake see kana keskelt läbi alumisest august ülemisse auku. Seejärel kinnitage Rotisseri piigid sissepoole varda ja kana liha sisse ning pigistage kana mõlemalt küljelt, nii et naelu torkab nahka ja vajub liha sisse. Selleks, et piigid ei liiguks, keerake naelte külge kinnitatud kruvid. Pange varras koos kanalihaga Rotisseri kinnitusaukudesse. Vasakpoolne külg toetub vasakule küljele ja siledam külg paremale pöörlevale mootori osale.

2. Sulgege seade ja valige programm, vajutage Rotisserie On / Off nuppu (18) ja kinnitage nupuga On / Off (2).

3. Kui toit on valmis, kasutage selle praekambri välja tõmbamiseks Rotisseri käepidet (4) või ahjukindaid.

!! HOIATUS!

Kasutage jalgade ja tiibade kinnitamiseks kas nahka või toidunööri, nii et toit ei puudutaks kütteelementi. Samuti on soovitatav panna küpsetusplaat praekambri põhja, et toidust tulev rasv kätte saada.

Vardahoidja (5) kasutamine:

1. Asetage toit seadme vardas.

2. Pange ümmargused vardahoidikud pulgakangi külge nii, et augud asetseksid üksteisega võimalikult palju.

3. Pange lame ots ümmarguse vardahoidja ühte auku ja seejärel ots silmusega teise ümmarguse vardahoidja vastavasse auku. Vardad peavad nagis veeredes liikuma. Veenduge, et liikumise ajal ei satuks need aukudest välja.

4. Sulgege seade ja valige programm, vajutage Rotisserie On / Off nuppu (18) ja kinnitage nupuga On / Off (2).

5. Kui toit on valmis, kasutage selle praekambri välja tõmbamiseks Rotisseri käepidet (4) või ahjukindaid.

Rullpuuri (6) kasutamine:

1. Sisestage pöörvarras puuri külgmiste aukude kaudu ja keerake kruvid kinni, veendudes, et puur on paigas.

2. Avage puur, asetage toit sisse. Ärge pange liiga palju toitu, et see saaks puuris liikuda. Parima tulemuse saavutamiseks on kasutada pool puuris olevast ruumist ja teine pool jätta see tühjaks.

3. Asetage puur praekambri sisse. Veenduge, et pöörleva varras toetuks pöörise kinnitustele. Vasakpoolne külg toetub vasakule küljele ja siledam külg paremale pöörlevale mootori osale.

4. Sulgege seade ja valige programm, vajutage Rotisserie On / Off nuppu (18) ja kinnitage nupuga On / Off (2).

5. Kui toit on valmis, kasutage selle praekambri välja tõmbamiseks Rotisseri käepidet (4) või ahjukindaid.

Plaatide kasutamine:

Õhupraadikorv (7):

Kasutatakse peamiselt friikartulite, kanatiibade, paneeritud toitude valmistamiseks.

1. Asetage toit korvi, jättes toidutükkide ümber liikumiseks ruumi kuumale õhule. Mida vähem kontakte tükkide vahel on, seda parem.

2. Asetage korv praekambri sisse. Parim positsioon on keskel. Mida kõrgem ja kütteelemendile lähemal on, seda krõbedam on toit. Mida kaugemal, seda paremini seestpoolt välja küpsetatakse.

3. Sulgege seade, valige programm ja kinnitage see nupuga Sisse / välja (2).

4. Pärast küpsetamise lõpetamist eemaldage salv seadmest, kasutades salve käepidet (10) või ahjukindaid.

Tugiriul (8):

Resti kasutatakse enamasti teiste küpsetusmahuite jaoks.

1. Asetage rest praadimiskambri sisse.

2. Asetage restile ahjukindel / kuumuskindel salv või kauss.

3. Sulgege seade, valige programm ja kinnitage see nupuga Sisse / välja (2).

4. Pärast toiduvalmistamise lõpetamist laske seadmel ja riivil jahtuda ning eemaldage see ahjukinnaste abil seadmest.

Küpsetusalus (9):

Salve kasutatakse enamasti retseptide jaoks, mis ei vaja toidu ümber õhuvoolu.

1. Asetage toit kandikule.

2. Asetage salv praekambri sisse.

3. Pärast valitud

4. Sulgege seade, valige programm ja kinnitage see nupuga On / Off (2).

5. Pärast küpsetamise lõpetamist eemaldage salv seadmest, kasutades salve käepidet (10) või ahjukindaid.

Programmitabel:

Režiim	vaikimisi temperatuur (°C)	Reguleeritav temperatuuri vahemikus (°C)	Temperatuuri tõus / vähenemine (°C)	Vaikimisi aega (min)	Reguleeritavad ajal illustreeriv (min)	Aja suurenemine / vähenemine (min)
kana tiivad	180	175-200	5	8	1-60	1
Prantsuse friikartuleid	180	175-200	5	12	1-60	1
Sealiha	190	180-200	5	10	1-60	1
Kala	200	160-200	5	15	1-60	1
Kana	180	160-200	5	30	1-60	1
Kuivad puuviljad	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Leib	200	180-200	5	5	1-60	1
Krevetid	170	160-190	5	8	1-60	1

Programmi kirjeldus:

Kõiki programme saab kasutada viivitaimeriga vahemikus 1 minut kuni 720 minutit. Kõigepealt valige programm ja seejärel vajutage käivitusviivituse viivitamist (19) ja nuppe Lisa ja lahuta (7,8) saate muuta viivituse summat.

Kontrollige toitu, kas see on kogu küpsetusprotsessi vältel korralikult küpsenud, veendumaks, et see on ideaalne. Kui ukse avate programmi ajal, peatub seade, kui ukse uuesti sulgete, see jätkab töötamist. Samuti saate programmi peatada, vajutades üks kord sisse / välja nuppu. Seejärel vajutage pausi tühistamiseks üks kord.

Kõigil programmidel võib olla funktsioon Rotisserie sisse lülitatud. Kõigepealt valige programm ja seejärel vajutage Rotisserie (18) nuppu.

Põhitooming:

Programmi valimiseks vajutage meeleparandusega menüüvaliku nuppu (1), kuni soovitud programmi ikoon hakkab vilkuma. Valige programmi jaoks ülejäänud suvandid (pöörlemine, valgus, temperatuur, viivitus, aeg) ja kinnitage, vajutades sisse / välja nuppu (2). Alustatud programmi peatamiseks vajutage üks kord sisse / välja nuppu (2), pausi tühistamiseks vajutage nuppu uuesti. Praeguse programmi tühistamiseks vajutage 4 sekundit sisse / välja nuppu (2).

PROGRAMMID:

Kanatiivad (10): programm, mida kasutatakse enamasti madalama temperatuuriga vajadustega toores või vähetöödeldud liha jaoks. Lühike vaikeaeg muudab selle ideaalseks kanatiibade ja õhukeste vorstide jaoks. Parim kasutada koos praadekorvi (7) või küpsetusplaadiga (9) Kui kellaajast või temperatuurist ei piisa, saate alati aega või temperatuuri muuta, vajutades aja / temperatuuri juhtnuppu (9) ning kasutades nuppe Lisa ja lahuta (7) , 8) saate vajadusel muuta aega / temperatuuri. Iga vajutus muutub aja ja temperatuuri kuvamise vahel.

Friikartulid (11): programm, mida kasutatakse enamasti külmutatud friikartulite jaoks. Parim kasutada puurimispuuri (6) või praekorvi (7) korral. Kui kellaajast või temperatuurist ei piisa, saate alati aega või temperatuuri muuta, vajutades aja / temperatuuri juhtnuppu (9) ning kasutades nuppe Lisa ja lahuta (7) , 8) saate vajadusel muuta aega / temperatuuri. Iga vajutus muutub aja ja temperatuuri kuvamise vahel.

Sealiha (12): programm, mida kasutatakse enamasti valge või punase liha paksemate osade jaoks. Parim kasutada koos küpsetusalusega (9). Kõrgem aeg ja temperatuur annavad niiske seestpoolt hästi tehtud. Kui kellaajast või temperatuurist ei piisa, saate alati aega või temperatuuri muuta, vajutades aja / temperatuuri juhtnuppu (9) ning kasutades nuppe Lisa ja lahuta (7,8), saate vajadusel aega / temperatuuri muuta. Iga vajutus muutub aja ja temperatuuri kuvamise vahel.

Kala (13): programm, mida kasutatakse kõige rohkem külmutatud töödeldud kala või värske kala jaoks. Parim kasutada koos küpsetusplaadi (9) või praekorviga (7). Kui kellaajast või temperatuurist ei piisa, saate alati aega või temperatuuri muuta, vajutades aja / temperatuuri juhtnuppu (9) ning kasutades nuppe Lisa ja lahuta (7,8), saate vajadusel aega / temperatuuri muuta. Iga vajutus muutub aja ja temperatuuri kuvamise vahel.

Kana (14): kana toore liha jaoks kasutatav programm. Parim kasutada koos praadekorviga (7), küpsetusplaadiga (9) ja vardahoidikuga (5) ning küpsetisega (4). Pange tähele, et kellaagea tuleks kohandada sõltuvalt liha pakusesest või kasutatava toidu kaalust. Kui kasutate tervet kana, kasutage küpsetist (4) ning kanaliha ja köögiviljadega vardaid tehes kasutage vardakomplekti (5). Kui kellaajast või temperatuurist ei piisa, saate alati kellaagea või temperatuuri muuta, vajutades aja / temperatuuri juhtnuppu (9) ning lisamis- ja lahutamispuppude (7,8) abil saate vajadusel muuta aega / temperatuuri. Iga vajutus muutub aja ja temperatuuri kuvamise vahel.

Kuivad puuviljad (15): programm, mida kasutatakse puuviljade, köögiviljade, seente, liha praadimiseks. Parim kasutada koos praekorviga (7), küpsetusplaadiga (9), vardahoidikuga (5). Pikk kuumutamine madalatel temperatuuridel tõmbab toidust liigse niiskuse välja ja muudab

selle kauemaks. Kui kellaajast või temperatuurist ei piisa, saate alati aega või temperatuuri muuta, vajutades aja / temperatuuri juhtnuppu (9) ning kasutades nuppe Lisa ja lahuta (7,8), saate vajadusel aega / temperatuuri muuta. Iga vajutus muutub aja ja temperatuuri kuvamise vahel.

Leib (16): leiva röstimiseks kasutatav programm. Parim kasutada koos küpsetusriiuliga (8). Kui kellaajast või temperatuurist ei piisa, saate alati aega või temperatuuri muuta, vajutades aja / temperatuuri juhtnuppu (9) ning kasutades nuppe Lisa ja lahuta (7,8), saate vajadusel aega / temperatuuri muuta. Iga vajutus muutub aja ja temperatuuri kuvamise vahel.

Krevetid (17): Parim kasutada väikeste mereandide, näiteks krevettide jaoks. Parim kasutada koos praekorviga (7). Kui kellaajast või temperatuurist ei piisa, saate alati aega või temperatuuri muuta, vajutades aja / temperatuuri juhtnuppu (9) ning kasutades nuppe Lisa ja lahuta (7,8), saate vajadusel aega / temperatuuri muuta. Iga vajutus muutub aja ja temperatuuri kuvamise vahel.

Valgus (5): saate sisemise valguse sisse ja välja lülitada, vajutades üks kord nuppu.

Esimene kasutamine

1. Eemaldage kõik pakkematerjalid.

2. Eemaldage pakendamiseks saadaval oleva toote kleebised või sildid.

3. Puhastage tarvikud põhjalikult kuuma vee, vähese pesuvahendi ja kulumiskindla käsnaga ning kuivatage pärast puhastamist puhta pehme lapiga.

Soojad näpunäited: neid osi saate puhastada nõudepesumasinas.

4. Asetage fritüüri põhikere stabiilsele horisontaalsandile, ühendage toitejuhe, valige esimene programm, reguleerige seejärel temperatuur 180 °C ja reguleerige tühja praadimise aeg 10 minutiks. Selle eesmärk on eemaldada küttetorudest ja liitmikest omapärased lõhnad.

5. Eemaldage toitejuhe vooluvõrgust ja korrake 3. toimingut, et see täielikult jahtuda.

Puhastamine ja hooldus

Enne puhastamist eemaldage toitejuhe vooluvõrgust ja laske masinal piisavalt jahtuda, seejärel puhastage seda järgmiselt:

1. Puhastage tarvikud kuuma vee, väikese pesuvahendi ja hõõrdumata käsnaga. Ülejäänud plekid saate eemaldada õliplekkide puhastusvahendiga.

Nõuanded: kui lisavarustuse külge jäävad plekid, leotage neid umbes 10 minutit pesuvahendiga segatud kuumas vees.

2. Tarvikute välimise ja sisemise osa puhastamiseks kasutage märga lappi. Ärge kasutage puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid, et mitte kahjustada nende katet.

3. Pühkige toote sise- ja välispinnad pehme keeratud märja lapiga. Ärge puhastage toodet otse veega.

4. Enne toote kasutamist või ladustamist tuleb kõik osad puhastada, kuiva lapiga kuivatada ja järgmiseks kasutamiseks tagasi algseesse asendisse kokku panna.

Seadme kirjeldus:

Sisendpinge: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Võimsus: 1700 W MAX: 2500 W

Mahutavus: 13 L



Hoolitese keskkonnakaitse eest. Kartongist pakendid vii makulatuuri. Kilekotid (PE) viska kasutatud plastiku jaoks ettenähtud mahutitesse. Kasutatud seadmed vii selleks ettenähtud kogumispunktidesse, sest seadmes leiduvad ohtlikud elemendid võivad olla kahjulikud keskkonnale. Elektriseadmed tuleb anda nii ära, et seadet ei saaks enam uuesti kasutada. Kui seadmes on patareid, tuleb need välja võtta ja anda eraldi kogumispunkti. Seadet ei tohi visata olmejäätmete konteineritesse!

CONDIȚII GENERALE DE SIGURANȚĂ
INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE
CITIȚI CU ATENȚIE ȘI PĂSTRAȚI PENTRU REFERINȚE VIITOARE

1. Înainte de a utiliza dispozitivul, citiți instrucțiunile de utilizare și urmați instrucțiunile conținute în acesta. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele cauzate de utilizarea dispozitivului contrar utilizării intenționate sau a funcționării necorespunzătoare.
2. Aparatul este destinat numai pentru uz casnic. Nu utilizați în alte scopuri care nu sunt conforme cu scopul propus.
3. Dispozitivul trebuie conectat doar la o priză cu împământare 220-240 V ~ 50/60 Hz. Pentru a crește siguranța utilizării, multe dispozitive electrice nu trebuie conectate simultan la un singur circuit electric.
4. Fiți deosebit de atenți atunci când utilizați dispozitivul atunci când copiii se află în apropiere. Nu permiteți copiilor să se joace cu dispozitivul și nu permiteți copiilor sau persoanelor care nu sunt familiarizați cu dispozitivul să îl folosească.
5. **AVERTISMENT:** Acest echipament poate fi utilizat de copii cu vârsta peste 8 ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau persoane fără experiență sau cunoștințe despre echipament, dacă acest lucru se face sub supravegherea unei persoane responsabile de siguranța lor sau le-a fost asigurată. Instrucțiunile privind utilizarea în siguranță a dispozitivului și sunt conștienți de pericolele asociate cu utilizarea acestuia. Copiii nu trebuie să se joace cu echipamentul. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu ar trebui să fie efectuate de copii decât dacă au peste 8 ani și aceste activități sunt efectuate sub supraveghere.
6. Scoateți întotdeauna ștecherul din priză după utilizare, ținând priza cu mâna. **NU** trageți de cablu.
7. Nu introduceți cablul, fișa și întregul dispozitiv în apă sau în orice alt lichid. Nu expuneți dispozitivul la condiții meteorologice (ploaie, soare etc.) și nu îl folosiți în condiții de umiditate ridicată (băi, case mobile umede).
8. Verificați periodic starea cablului de alimentare. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de un atelier de reparații specializat pentru a evita pericolele.
9. Nu utilizați aparatul cu un cablu de alimentare deteriorat sau dacă a fost scăpat sau deteriorat în vreun fel sau dacă nu funcționează corect. Nu reparați singur dispozitivul, deoarece există riscul de electrocutare. Duceți dispozitivul deteriorat la un centru de service adecvat pentru inspecție sau reparații. Orice reparații pot fi efectuate numai de punctele de service autorizate. Reparațiile efectuate incorect pot reprezenta o amenințare serioasă pentru utilizator.
10. Așezați dispozitivul pe o suprafață rece, stabilă, uniformă, departe de orice aparat de bucătărie care se încălzește, cum ar fi aragaz electric, arzător cu gaz etc.
11. Nu utilizați dispozitivul lângă materiale inflamabile.
12. Cablul de alimentare nu trebuie să atârne peste marginea mesei sau să atingă suprafețe fierbinți.
13. Nu lăsați dispozitivul pornit sau adaptorul de alimentare în priză nesupravegheat.
14. Pentru protecție suplimentară, este recomandabil să instalați un dispozitiv de curent rezidual (RCD) în circuitul electric cu un curent rezidual nominal care să nu depășească 30 mA. În acest sens, ar trebui consultat un electrician specialist.
15. Nu permiteți părții motorului dispozitivului să se ude.
16. Dacă este necesar să utilizați un cablu prelungitor, utilizați doar un model cu știft de

împământare, potrivit pentru un curent de cel puțin 10A. Extensiile care nu îndeplinesc această cerință se pot supraîncălzi. Așezați cablul astfel încât să nu fie tras accidental sau împiedicat peste el.

17. Dispozitivul trebuie așezat pe o suprafață uniformă, rezistentă la temperatură, departe de materialele inflamabile (perdele, perdele, tapet etc.). Pentru o circulație adecvată a aerului, păstrați un spațiu liber de cel puțin 10 cm de fiecare parte a aparatului și de cel puțin 30 cm deasupra cuptorului. Nu acoperiți orificiile de ventilație ale cuptorului, deoarece acestea pot supraîncălzi și pot deteriora aparatul.

18. Nu atingeți suprafețele fierbinți ale dispozitivului (ușă, peretele superior sau inferior și pereții laterali). Utilizați mănuși de protecție pentru a îndepărta sau atinge orice piese fierbinți.

19. Cablul de alimentare nu trebuie așezat deasupra dispozitivului și nu trebuie să se atingă sau să stea lângă suprafețe fierbinți. Nu așezați dispozitivul sub o priză electrică.

20. Nu introduceți întregul volum al dispozitivului în dispozitiv, deoarece acest lucru poate duce la incendiu și distrugerea acestuia.

21. Cartonul, hârtia, plasticul și alte obiecte inflamabile și fuzibile nu trebuie așezate în echipament.

22. Curățați dispozitivul după fiecare utilizare.

23. Pentru curățarea carcasei, nu utilizați detergenți agresivi sub formă de emulsii, loțiuni, paste etc., deoarece pot, printre altele, să elimine simbolurile de informații grafice aplicate precum cântare, marcaje, semne de avertizare etc.

24. Nu folosiți fire metalice pentru curățare. Fragmentele de sârmă rupte pot intra în contact cu piesele electrice, putând prezenta un risc de electrocutare.

25. Echipamentul nu este conceput pentru a fi acționat prin intermediul temporizatoarelor externe sau a unui sistem de telecomandă separat.

26. Datorită temperaturii ridicate, trebuie acordată o atenție deosebită la îndepărtarea alimentelor coapte, la îndepărtarea grăsimilor fierbinți sau a altor lichide fierbinți.

Temperatura suprafețelor accesibile ale dispozitivului de operare poate fi ridicată atunci când echipamentul este în funcțiune.

Nu atingeți suprafețele fierbinți ale dispozitivului.

Nu mișcați niciodată dispozitivul când este pornit sau când este fierbinte.

Datorită căldurii și aburului, dispozitivul nu trebuie așezat sub un dulap de bucătărie.



Descrierea dispozitivului:

Cuptor cu friteuza

1. Panou de control

2. Mâner

3. Montare rotisor

Accesorii:

4. Rotiserie cu mâner

5. Raft pentru frigărui

6. Cușcă rulantă

7. Coș de friteuză cu aer

8. Suport de copt

9. Tava de coacere

10. mânerul tăvii

Descrierea panoului de control:

1. Buton de selectare a meniului

2. Buton Pornit / Oprit

3. Afișare temperatură / oră

4. Indicator Celsius

5. Buton lumină interioară Pornit / Oprit

6. Indicator minut

7. Buton Adăugare

8. Buton Scădere

9. Selecție control timp / temperatură

10. Aripa de pui

11. Cartofi prăjiți

12. Carne de porc

13. Pește

14. Pui

15. Fructe uscate

16. Pâine

17. Creveți

18. Rotisor on / off

19. Întârziere pomire

Funcționarea dispozitivului:

1. Conectați dispozitivul la rețeaua de alimentare
2. Apăsăți butonul On / Off (2). Dispozitivul se va porni și va emite o alarmă de zgomot. Dacă nu se face nicio selecție, dispozitivul va intra în standby după 1 minut.
3. Folosind butonul de selectare Meniu (1) selectați programul dorit.
4. După alegerea programului puteți:
 - a. Schimbați temperatura și timpul. Prin apăsarea butonului de selecție control timp / temperatură (9). Și apoi apăsând butoanele de adunare și scădere, respectiv (7, 8)
 - b. Porniți lumina interioară apăsând butonul de lumină interioară (5).
 - c. Întârziati pornirea programului ales apăsând butonul Întârziere pornire (19) cu 1-720 de minute. Puteți apăsa butoanele de scădere și adăugare (8,7) pentru un pas sau țineți apăsat pentru adăugarea sau scăderea mai rapidă a timpului dorit. După 3 secunde, va începe numărătoarea inversă,
 - d. Porniți sau opriți rotisorul apăsând butonul rotisorului (18).
5. După timpul stabilit, dispozitivul va emite 2 alarme de zgomot.
- !!AVERTIZARE!! Interiorul dispozitivului este foarte fierbinte. Nu atingeți interiorul dispozitivului atunci când îl folosiți sau îl răciți. Atingeți interiorul dispozitivului numai după răcire.
6. Vă rugăm să vă asigurați că utilizați mânerul tăvii atașat (10), mânerul rotisorului (4) sau mânușile de cuptor pentru a scoate accesoriile folosite.
7. După ce ați terminat lucrul cu dispozitivul, așteptați ca acesta să intre în modul de așteptare. Sau după pornirea unui program, apăsați și butonul Pornit / Oprit (2) timp de 3 secunde. Dispozitivul va intra în modul de așteptare.
8. După ce dispozitivul termină răcirea (nu există zgomot de la ventilatorul de răcire prezent) deconectați dispozitivul de la priza de rețea.

Utilizarea rotisorului (4):

1. Pentru a folosi rotisorul:

Rotiserie: Se folosește mai ales pentru un pui întreg. Luați tija rotisorului și împingeți-o prin mijlocul puului din gaura inferioară în gaura superioară. Apoi, atașați vârfurile rotisorului orientate spre interior pe tijă și în carnea de pui și strângeți puul din ambele părți, astfel încât vârfurile să pună pielea și să se scufunde în carne. Pentru a vă asigura că vârfurile nu se mișcă, vă rugăm să strângeți șuruburile atașate la vârfuri. Puneți tija cu puul în orificiile de montare a rotisorului. Partea cu crestele sprijinite pe partea stângă se montează și partea mai netedă în partea rotativă a motorului din dreapta.

2. Închideți dispozitivul și selectați programul, apăsați butonul Pornire / Oprire rotisor (18) și confirmați cu butonul Pornire / Oprire (2).
3. După ce mâncarea este terminată, vă rugăm să folosiți mânerul rotisorului (4) sau mânușile de cuptor pentru a scoate din camera de prajire.

!!AVERTIZARE!!

Vă rugăm să folosiți pielea sau sfoara alimentară pentru a fixa picioarele și aripile în poziție, astfel încât alimentele să nu atingă elementul de încălzire. De asemenea, este recomandat să puneți tava de copt pe fundul camerei de prajit pentru a prinde grăsimea provenită din alimente.

Folosirea raftului Skewer (5):

1. Așezați mâncarea pe frigărui de pe dispozitiv.
2. Așezați suporturile rotunde pentru rafturi pe tija rotisorului astfel încât găurile să se alinieze unul cu celălalt cât mai mult posibil.
3. puneți capătul plat într-o gaură a suportului rotunjit pentru raft și apoi capătul cu bucla în orificiul corespunzător de pe celălalt suport rotund pentru broșuri. Frigăruile trebuie să se miște în timp ce rulează în raft. Vă rugăm să vă asigurați că, în timp ce vă deplasați, nu cad din găuri.
4. Închideți dispozitivul și selectați programul, apăsați butonul de rotire On / Off (18) și confirmați cu butonul On / Off (2).
5. După ce mâncarea este terminată, vă rugăm să folosiți mânerul rotisorului (4) sau mânușile de cuptor pentru a scoate din camera de prajire.

Utilizarea cuștii rulante (6):

1. Introduceți tija rotisorului prin orificiile laterale din colivie și apoi strângeți șuruburile asigurându-vă că coliva este ținută în poziție.
2. Deschideți cușca, așezați mâncarea în interior. Asigurați-vă că nu puneți prea multă mâncare, astfel încât să se poată deplasa în cușcă. Pentru cele mai bune rezultate este să folosiți jumătate din spațiul din interiorul cuștii, iar cealaltă jumătate lăsați-l gol.
3. Introduceți cușca în camera de prajire. Asigurați-vă că tija rotisorului se sprijină pe suporturile rotisorului. Partea cu crestele sprijinite pe partea stângă se montează și partea mai netedă în partea rotativă a motorului din dreapta.
4. Închideți dispozitivul și selectați programul, apăsați butonul de rotire On / Off (18) și confirmați cu butonul On / Off (2).
5. După ce mâncarea este terminată, vă rugăm să folosiți mânerul rotisorului (4) sau mânușile de cuptor pentru a scoate din camera de prajire.

Utilizarea tăvilor:

Coș friteză cu aer (7):

Utilizat în principal pentru cartofi prăjiți, aripi de pui, alimente pâine.

1. Așezați mâncarea în coș asigurându-vă că lăsați spațiu pentru ca aerul fierbinte să se miște în jurul bucăților de mâncare. Cu cât contactul dintre piese este mai redus, cu atât este mai bine.
2. Așezați coșul în camera de prăjit. Cea mai bună poziție este la mijloc. Cu cât este mai mare și mai aproape de elementul de încălzire, cu atât mâncarea va fi mai crocantă. Cu cât este mai departe, cu atât va fi mai bine gătit din interior spre exterior.
3. Închideți dispozitivul și selectați programul și confirmați cu butonul Pornit / Oprit (2).
4. După terminarea gătirii, scoateți tava de pe dispozitiv folosind mânerul tăvii (10) sau mânușa cuptorului.

Suport suport (8):

Raftul este folosit mai ales ca suport pentru alte recipiente de copt.

1. Așezați raftul în camera de prăjire.
2. Așezați o tavă sau un vas rezistent la cuptor / termorezistent pe raft.
3. Închideți dispozitivul și selectați programul și confirmați cu butonul Pornit / Oprit (2).
4. După ce ați terminat procesul de gătire, lăsați dispozitivul și raftul să se răcească și scoateți-l din dispozitiv folosind mănuși de cuptor.

Tava de copt (9):

Tava este folosită mai ales pentru rețetele care nu necesită flux de aer în jurul alimentelor.

1. Așezați mâncarea pe tavă.
2. Așezați tava în camera de prăjire.
3. După selectat
4. Închideți dispozitivul și selectați programul și confirmați cu butonul Pornit / Oprit (2).
5. După terminarea gătirii, scoateți tava de pe dispozitiv folosind mânerul tăvii (10) sau mânușa cuptorului.

Tabelul programului:

Mod	Temperatura implicită (°C)	Reglabil Temperatura interval (°C)	Creșterea temperaturii / scăderea (°C)	Timp implicit (min)	Interval de timp reglabil (min)	Creșterea / scăderea timpului (min)
Aripi de pui	180	175-200	5	8	1-60	1
franceză cartofi prajiti	180	175-200	5	12	1-60	1
Porc	190	180-200	5	10	1-60	1
Pește	200	160-200	5	15	1-60	1
Pui	180	160-200	5	30	1-60	1
uscate de fructe	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Pâine	200	180-200	5	5	1-60	1
Crevetă	170	160-190	5	8	1-60	1

Descrierea programului:

Toate programele pot fi utilizate cu un temporizator de întârziere de la 1 minut până la 720 de minute. Mai întâi, selectați un program și apoi apăsați butonul Întârziere pornire (19) și folosind butoanele Adăugare și scădere (7,8) puteți modifica durata întârzierii.

Verificați mâncarea dacă este gătită corect pe tot parcursul procesului de gătit pentru a vă asigura că este perfectă. Dispozitivul are memorie de program după ce deschideți ușa în timpul unui program, dispozitivul se va întrerupe, când închideți ușa din nou, acesta va continua să funcționeze. De asemenea, puteți întrerupe programul apăsând o dată butonul de pornire / oprire. Apoi apăsați o dată pentru a anula pauza.

Toate programele pot avea funcția Rotiserie activată. Mai întâi, selectați un program și apoi apăsați butonul rotisor (18).

Operatie de baza:

Pentru a alege un program, apăsați butonul de selecție Meniu (1) puțin până când pictograma dorită începe să clipească. Alegeți restul opțiunilor pentru program (rotatie, lumină, temperatură, întârziere, timp) și confirmați apăsând butonul Pornit / Oprit (2). Pentru a întrerupe un program pornit, apăsați o dată butonul Pornit / Oprit (2), pentru a-l întrerupe, apăsați butonul din nou. Pentru a anula programul curent, apăsați butonul Pornit / Oprit (2) timp de 4 secunde.

PROGRAME:

Aripi de pui (10): Program utilizat în cea mai mare parte pentru carnea crudă sau procesată scăzută cu necesități de temperatură mai scăzută. Timpul implicit scurt îl face ideal pentru aripi de pui și cârnați subțiri. Cel mai bine folosit cu coșul de prăjit (7) sau cu tava de copt (9) Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți schimba oricând sau temperatura apăsând butonul de control Timp / temperatură (9) și folosind butoanele Adăugare și scădere (7 , 8) puteți modifica timpul / temperatura după cum este necesar. Fiecare apăsare se modifică între afișarea timpului și a temperaturii.

Cartofi prăjiți (11): program utilizat în principal pentru cartofi prăjiți congelați. Cel mai bine utilizat cu colivie rulantă (6) sau coș de prăjit (7)

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți schimba oricând sau temperatura apăsând butonul de control Timp / Temperatură (9) și folosind butoanele Adăugare și scădere (7, 8) puteți modifica timpul / temperatura după cum este necesar. Fiecare apăsare se modifică între afișarea timpului și a temperaturii.

Carne de porc (12): Program utilizat în cea mai mare parte pentru părți mai groase de carne albă sau carne roșie. Cel mai bine folosit cu tava de copt (9). Timpul și temperatura mai ridicate dau un interior umed cu exterior bine făcut. Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți modifica oricând sau temperatura apăsând butonul de control Timp / Temperatură (9) și folosind butoanele Adăugare și scădere (7,8) puteți schimba timpul / temperatura după cum este necesar. Fiecare apăsare se modifică între afișarea timpului și a temperaturii.

Pește (13): Programul cel mai utilizat pentru pește procesat congelat sau pește proaspăt. Cel mai bine se folosește cu tava de copt (9) sau coș de prăjit (7). Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți oricând să schimbați timpul sau temperatura apăsând butonul de control Timp / Temperatură (9) și folosind butoanele Adăugare și scădere (7,8) puteți schimba timpul / temperatura după cum este necesar. Fiecare apăsare se modifică între afișarea timpului și a temperaturii.

Pui (14): Program utilizat pentru carnea crudă de pui. Se folosește cel mai bine cu coșul de prăjit (7), tava de copt (9) și suportul pentru frigărui (5) și rotisorul (4). Vă rugăm să rețineți că timpul trebuie ajustat în funcție de grosimea cărnii sau de greutatea alimentelor pe care urmează să le folosiți. Când folosiți un pui întreg, vă rugăm să folosiți rotisorul (4), iar când faceți frigarui cu carne de pui și legume, folosiți setul de frigărui (5). Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți modifica oricând sau temperatura apăsând butonul de control Timp / Temperatură (9) și folosind butoanele Adăugare și scădere (7,8) puteți schimba timpul / temperatura după cum este necesar. Fiecare apăsare se modifică între afișarea timpului și a temperaturii.

Fructe uscate (15): Program utilizat pentru prăjirea fructelor, legumelor, ciupercilor, cărnii. Cel mai bine utilizat cu coș de prăjit (7), tavă de copt (9), grătar de frigărui (5). Încălzirea îndelungată la temperaturi scăzute scoate excesul de umiditate din alimente și îl face să dureze mai mult. Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți modifica oricând sau temperatura apăsând butonul de control Timp / Temperatură (9) și folosind butoanele Adăugare și scădere (7,8) puteți schimba timpul / temperatura după cum este necesar. Fiecare apăsare se modifică între afișarea timpului și a temperaturii.

Pâine (16): Program utilizat pentru prăjirea pâinii. Cel mai bine folosit cu suportul de coacere (8). Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți oricând să schimbați timpul sau temperatura apăsând butonul de control Timp / Temperatură (9) și folosind butoanele Adăugare și scădere (7,8) puteți schimba timpul / temperatura după cum este necesar. Fiecare apăsare se modifică între afișarea timpului și a temperaturii.

Creveți (17): Cel mai bine folosit pentru fructe de mare mici, cum ar fi creveții. Cel mai bine folosit cu coșul de prăjit (7). Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți modifica oricând sau temperatura apăsând butonul de control Timp / Temperatură (9) și folosind butoanele Adăugare și scădere (7,8) puteți schimba timpul / temperatura după cum este necesar. Fiecare apăsare se modifică între afișarea timpului și a temperaturii.

Lumina (5): Puteți porni și opri lumina interioară apăsând o dată butonul.

Prima utilizare

1. Scoateți toate materialele de ambalare.
 2. Scoateți autocolantele sau etichetele de pe produsul disponibil pentru ambalare.
 3. Curățați cu atenție accesoriile cu apă fierbinte, puțin detergent și un burete rezistent la uzură, apoi uscați-le cu o cârpă moale curată după curățare.
- Sfaturi calde: Puteți curăța aceste piese într-o mașină de spălat vase.
4. Așezați corpul principal al friteuzei pe un plan orizontal stabil, conectați cablul de alimentare, selectați primul program, apoi reglați temperatura la 180 °C și reglați timpul la 10 minute pentru prăjirea goală. Acest scop este de a îndepărta mirosurile deosebite din conductele și armăturile de încălzire.
 5. Deconectați cablul de alimentare și repetați Pasul 3 pentru a-l curăța din nou odată răcit complet.

Curățenie și mentenanță

Înainte de curățare, deconectați cablul de alimentare și lăsați mașina să se răcească suficient, apoi curățați-l după cum urmează:

1. Curățați accesoriile cu apă fierbinte, puțin detergent și un burete non-abraziv. Puteți îndepărta orice pete reziduale cu un curățător de pete de ulei.
2. Folosiți o cârpă umedă pentru a curăța exteriorul și interiorul accesoriilor. Nu folosiți detergenți de curățare abrazivi pentru a freca astfel încât să nu le deteriorați acoperirea.
3. Ștergeți suprafețele interioare și exterioare ale produsului cu o cârpă umedă și moale. Nu curățați direct produsul cu apă.
4. Înainte ca produsul să fie utilizat sau depozitat, toate părțile trebuie curățate, uscate cu o cârpă uscată și asamblate înapoi în poziția inițială pentru următoarea utilizare.

Descrierea dispozitivului:

Tensiunea de intrare: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Putere: 1700 W MAX: 2500 W

Capacitate: 13 L



Din grija pentru mediul înconjurător. Ambalajele din carton vă rugăm să le transmiteți la centrele de maculatură. Sacii din polietilenă (PE) trebuie aruncați în recipientele pentru materialele plastice. Dispozitivul uzat trebuie transmis la punctul corespunzător de depozitare, deoarece componentele periculoase care se găsesc în dispozitiv pot fi foarte periculoase pentru mediul înconjurător. Dispozitivul electric trebuie transmis în așa fel încât să se limiteze utilizarea lui repetată. Dacă în dispozitiv se găsesc baterii acestea trebuie scoase și transmise către punctul de depozitare a acestora, separat.

(BS) BOSANSKI

VOPŠTI USLOVI BEZBEDNOSTI

VAŽNE UPUTE O SIGURNOSTI

PAŽLJIVO PROČITAJTE I ČUVAJTE BUDUĆU REFERENCU

1. Prije upotrebe uređaja, pročitajte upute za uporabu i slijedite upute u njima. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu štetu nastalu upotrebom uređaja suprotno nameni ili nepravilnim radom.
2. Uređaj je namijenjen samo za kućnu upotrebu. Ne upotrebljavajte u druge svrhe koje nisu u skladu sa predviđenom svrhom.
3. Uređaj smije biti priključen samo na uzemljenu utičnicu 220-240 V ~ 50/60 Hz. Da bi se povećala sigurnost upotrebe, mnogi električni uređaji ne bi trebali biti istovremeno povezani na jedan električni krug.
4. Budite posebno oprezni kada koristite uređaj kada su djeca u blizini. Ne dozvolite djeci da se igraju uređajem i ne dopustite da ga koriste djeca ili osobe koje nisu upoznate s uređajem.
5. **UPOZORENJE:** Ovu opremu mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe smanjene fizičke, senzorne ili mentalne sposobnosti ili osobe bez iskustva ili znanja o opremi, ako se to radi pod nadzorom osobe odgovorne za svoju sigurnost ili im je osigurana. uputstva o sigurnoj upotrebi uređaja i svjesni ste opasnosti povezane s njegovom upotrebom. Djeca se ne bi trebala igrati sa opremom. Čišćenje i održavanje korisnika ne smiju vršiti djeca osim ako su starija od 8 godina i ako se te aktivnosti obavljaju pod nadzorom.
6. Uvijek izvadite utikač iz utičnice nakon upotrebe, držeći utičnicu rukom. **NEMOJTE** povlačiti kabl.
7. Ne potapajte kabl, utikač i čitav uređaj u vodu ili bilo koju drugu tečnost. Ne izlažite uređaj vremenskim uvjetima (kiša, sunce itd.) Niti ga koristite u uvjetima visoke vlažnosti (kupaonice, vlažne mobilne kućice).
8. Povremeno provjeravajte stanje kabla za napajanje. Ako je kabl za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti u specijaliziranoj servisnoj radionici kako bi se izbjegla opasnost.
9. Ne koristite aparat sa oštećenim kablom za napajanje ili ako je pao ili oštećen na bilo koji način ili ako ne radi ispravno. Ne popravljajte uređaj sami jer postoji opasnost od strujnog udara. Odnosite oštećeni uređaj u odgovarajući servisni centar na pregled ili popravak. Popravke smiju izvoditi samo ovlašteni servisni centri. Nepravilno izvedeni popravci mogu ozbiljno ugroziti korisnika.
10. Postavite uređaj na hladnu, stabilnu, ujednačenu površinu, dalje od bilo kakvih kuhinjskih uređaja koji se zagrijevaju, poput električnog štednjaka, plinskog gorionika itd.
11. Ne koristite uređaj u blizini zapaljivih materijala.
12. Kabl za napajanje ne smije visjeti preko ivice stola niti dodirivati vruće površine.
13. Ne ostavljajte uređaj uključen ili adapter za napajanje u utičnici bez nadzora.
14. Za dodatnu zaštitu, poželjno je u električni krug ugraditi uređaj za preostalu struju (RCD) s nazivnom zaostalom strujom koja ne prelazi 30 mA. S tim u vezi treba se obratiti specijalistu električaru.
15. Ne dozvolite da se motorni dio uređaja smoči.
16. Ako je potrebno koristiti produžni kabl, koristite model samo sa uzemljivačem, pogodan za struju od najmanje 10A. Produžni kablovi koji ne udovoljavaju ovom zahtjevu mogu se

pregrijati. Postavite kabel tako da ga slučajno ne povučete ili spotaknete.

17. Uređaj treba postaviti na ravnu površinu otpornu na temperaturu, dalje od zapaljivih materijala (zavese, zavese, tapete itd.). Za pravilnu cirkulaciju zraka, držite slobodan prostor od najmanje 10 cm sa svake strane uređaja i najmanje 30 cm iznad pećnice. Ne prekrivajte ventilacijske otvore pećnice jer se to može pregrijati i oštetiti uređaj.

18. Ne dodirujte vruće površine uređaja (vrata, gornji ili donji zid i bočne zidove). Koristite zaštitne rukavice da biste uklonili ili dodirnuli vruće dijelove.

19. Kabel za napajanje ne smije biti postavljen iznad uređaja i ne smije dodirivati niti ležati u blizini vrućih površina. Ne stavljajte uređaj pod električnu utičnicu.

20. Ne umetajte čitav volumen uređaja u uređaj, jer to može dovesti do požara i uništenja uređaja.

21. Karton, papir, plastika i drugi zapaljivi i topljivi predmeti ne smiju se stavljati u opremu.

22. Očistite uređaj nakon svake upotrebe.

23. Za čišćenje kućišta nemojte koristiti agresivne deterdžente u obliku emulzija, losiona, pasta itd., Jer oni mogu, između ostalog, ukloniti primijenjene grafičke informativne simbole poput vage, oznaka, znakova upozorenja itd.

24. Ne koristite metalne žice za čišćenje. Slomljeni fragmenti žice mogu doći u kontakt s električnim dijelovima, što predstavlja rizik od strujnog udara.

25. Oprema nije dizajnirana za rad pomoću vanjskih tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja.

26. Zbog visoke temperature, posebnu pažnju treba obratiti prilikom uklanjanja pečene hrane, uklanjanja vruće masti ili drugih vrućih tečnosti.

Temperatura pristupačnih površina radnog uređaja može biti visoka dok oprema radi.

Ne dodirujte vruće površine uređaja.

Nikada ne mičite uređaj kada je uključen ili kad je vruć.

Zbog širenja toplote i pare uređaj ne treba stavljati ispod kuhinjskog ormarića.



Opis uređaja:

- | | | |
|------------------------|----------------------|------------------------|
| 1. Kontrolna ploča | 2. Ručka | 3. Nosač za rotisserie |
| Dodaci: | | |
| 4. Rotisserie s ručkom | 5. Nosač za ražnju | 6. Kavez za kotrljanje |
| 7. Košara za fritezu | 8. Stalak za pečenje | 9. Pleh |
| 10. ručka ladice | | |

Opis upravljačke ploče:

- | | | |
|-------------------------|---|---|
| 1. Tipka za izbornik | 2. Tipka za uključivanje / isključivanje | 3. Prikaz temperature / vremena |
| 4. Celzijev indikator | 5. Unutar svjetla tipka za uključivanje / isključivanje | 6. Indikator minuta |
| 7. Dugme za dodavanje | 8. Dugme za oduzimanje | 9. Izbor kontrole vremena / temperature |
| 10. Pileće krilce | 11. Pomfrit | 12. Svinjetina |
| 13. Riba | 14. Piletina | 15. Suvo voće |
| 16. Hljeb | 17. Škamp | 18. Rotisserie on / off |
| 19. Odgoditi pokretanje | | |

Rad uređaja:

1. Uključite uređaj u električnu mrežu
2. Pritisnite tipku za uključivanje / isključivanje (2). Uređaj će se uključiti i emitirati alarm buke. Ako se ne odabere, uređaj će nakon 1 minute preći u stanje pripravnosti.
3. Pomoću gumba za odabir izbornika (1) odaberite željeni program.
4. Nakon odabira programa možete:
 - a. Promenite temperaturu i vreme. Pritiskom na tipku za odabir kontrole vremena / temperature (9). A zatim pritiskom na tipke za sabiranje i oduzimanje (7, 8)
 - b. Uključite unutarnje svjetlo pritiskom na gumb Unutrašnje svjetlo (5).
 - c. Odgodite početak odabranog programa pritiskom na gumb Odgodi pokretanja (19) za 1-720 minuta. Možete pritisnuti tipke za oduzimanje i sabiranje (8,7) za jedan korak ili držati za brže sabiranje ili oduzimanje željenog vremena. Nakon 3 sekunde započeo će odbojavanje.
 - d. Uključite ili isključite Rotisserie pritiskom na gumb Rotisserie (18).

5. Nakon postavljenog vremena uređaj će emitirati 2 alarma za buku.

!! UPOZORENJE !! Unutrašnjost uređaja je vrlo vruća. Ne dodirujte unutrašnjost uređaja tek nakon hlađenja.

6. Obavezno upotrijebite pričvršćenu dršku ladice (10), ručku Rotisserie (4) ili rukavice za pećnicu kako biste izvadili rabljeni pribor.

7. Nakon završetka rada s uređajem, sačekajte da pređe u stanje pripravnosti. Ili nakon pokretanja programa pritisnite i tipku za uključivanje / isključivanje (2) 3 sekunde. Uređaj će preći u stanje pripravnosti.

8. Nakon što uređaj završi s hlađenjem (Nema prisutnih buka ventilatora za hlađenje), isključite uređaj iz električne utičnice.

Korištenje Rotisserie (4):

1. Da biste koristili Rotisserie:

Rotisserie: Koristi se uglavnom za cijelu piletinu. Uzmete šipku Rotisserie i progurajte je kroz sredinu piletine od donje rupe do gornje. Zatim pričvrstite klasove Rotisserie okrenute prema unutra na šipku i u meso piletine i stisnite piletinu s obje strane kako bi klasovi probili kožu i utonuli u meso. Da biste bili sigurni da se šiljci ne pomiču, zategnite vijke pričvršćene na šiljke. Stavite štap sa piletinom u rupe za nosače Rotisserie. Bočna strana s nasadima naslonjenim na lijevu bočnu stranu, a glatka strana u rotirajući dio motora s desne strane.

2. Zatvorite uređaj i odaberite program, pritisnite tipku za uključivanje / isključivanje Rotisserie (18) i potvrdite tipkom za uključivanje / isključivanje (2).

3. Kada je hrana gotova, izvucite je iz komore za prženje pomoću ručke Rotisserie (4) ili rukavica pećnice.

!! UPOZORENJE !!

Molimo vas da pomoću kože ili kanapa za hranu pričvrstite noge i krila na mjesto tako da hrana ne dodiruje grijači element. Također se savjetuje da pleh stavite na dno komore za prženje kako biste uhvatili masnoću koja dolazi iz hrane.

Korištenje rešetkaste rešetke (5):

1. Stavite hranu na rešetke sa uređaja.

2. Stavite okrugle držače nosača raznjiča na šipku rotisserie-a tako da se rupe poravnaju što je više moguće.

3. Stavite ravni kraj u jednu rupu na okruglom držaču nosača raznjiča, a zatim kraj s petljom u odgovarajuću rupu na drugom okruglom držaču raznjiča. Raznjiči se moraju pomicati dok se valjaju u nosaču. Pazite da prilikom kretanja ne ispadnu iz rupa.

4. Zatvorite uređaj i odaberite program, pritisnite tipku za uključivanje / isključivanje Rotisserie (18) i potvrdite tipkom za uključivanje / isključivanje (2).

5. Kada je hrana gotova, izvucite je iz komore za prženje ručicom Rotisserie (4) ili rukavicama pećnice.

Korištenje valjkastog kaveza (6):

1. Umetnite štapić za pekaru kroz bočne rupe u kavez, a zatim zategnite vijke osiguravajući da je kavez na svom mjestu.

2. Otvorite kavez, stavite hranu unutra. Pazite da ne stavljate previše hrane kako bi se mogla kretati unutar kaveza. Za najbolje rezultate koristite polovinu prostora unutar kaveza, a drugu polovinu ostavite praznim.

3. Umetnite kavez u komoru za prženje. Provjerite je li štap gvoždara naslonjen na nosače gusjenice. Bočna strana s nasadima naslonjenim na lijevu bočnu stranu, a glatka strana u rotirajući dio motora s desne strane.

4. Zatvorite uređaj i odaberite program, pritisnite tipku za uključivanje / isključivanje Rotisserie (18) i potvrdite tipkom za uključivanje / isključivanje (2).

5. Kada je hrana gotova, izvucite je iz komore za prženje ručicom Rotisserie (4) ili rukavicama pećnice.

Korištenje ladica:

Košara za fritezu (7):

Uglavnom se koristi za pomfrit, pileća krilca, pohanu hranu.

1. Stavite hranu u korpu, pazite da ostane prostora za vrući vazduh da se kreće po komadima hrane. Što je manje dodira između komada, to je bolje.

2. Stavite korpu u komoru za prženje. Najbolja pozicija je u sredini. Što je viša i bliža grejnom elementu, to će hrana biti hrskavija. Što je dalje, to će se bolje kuhati iznutra prema van.

3. Zatvorite uređaj i odaberite program i potvrdite tipkom za uključivanje / isključivanje (2).

4. Nakon završetka kuhanja izvadite pladanj iz uređaja pomoću ručke ležišta (10) ili rukavice pećnice.

Nosač (8):

Stalak se uglavnom koristi kao nosač za ostale posude za pečenje.

1. Stavite rešetku unutar komore za prženje.

2. Stavite ladicu ili posudu otpornu na pećnicu / toplotu na posudu.

3. Zatvorite uređaj i odaberite program i potvrdite tipkom za uključivanje / isključivanje (2).

4. Nakon završetka postupka kuhanja, pustite da se uređaj i rešetka ohlade i izvadite ga iz uređaja pomoću rukavica.

Pleh (9):

Tacna se uglavnom koristi za recepte kojima nije potreban protok zraka oko hrane.

1. Stavite hranu na poslužavnik.

2. Stavite tacnu u komoru za prženje.

3. Nakon odabranog

4. Zatvorite uređaj i odaberite program i potvrdite tipkom za uključivanje / isključivanje (2).

5. Nakon završetka kuhanja izvadite pladanj iz uređaja pomoću ručke ležišta (10) ili rukavice pečnice.

Tabela programa:

Način rada	Zadana temperatura (°C)	Podesivi opseg temperature (°C)	Povećanje temperature / smanjenje (°C)	Zadano vrijeme (min)	Podesivi vremenski raspon (min)	Time povećanje / smanjenje (min)
Pileća krilca	180	175-200	5	8	1-60	1
Francuski krompir	180	175-200	5	12	1-60	1
Svinjetina	190	180-200	5	10	1-60	1
Riba	200	160-200	5	15	1-60	1
Piletina	180	160-200	5	30	1-60	1
Suvo voće	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Hleb	200	180-200	5	5	1-60	1
Škampi	170	160-190	5	8	1-60	1

Opis programa:

Svi programi se mogu koristiti s odgodom od 1 minute do 720 minuta. Prvo odaberite program, a zatim pritisnite gumb Odgodi pokretanja (19) i pomoću gumba Dodaj i oduzmi (7,8) možete promijeniti iznos vremenskog odgode.

Provjerite je li hrana pravilno kuhana tijekom postupka kuhanja kako biste se uvjerali da je savršena. Uređaj ima programsku memoriju nakon što otvorite vrata tokom programa koji će uređaj zaustaviti, a kada ponovo zatvorite vrata, nastavit će s radom. Program također možete pauzirati pritiskom na tipku za uključivanje / isključivanje jednom. Zatim pritisnite jednom za poništavanje pauze.

Svi programi mogu imati uključenu funkciju Rotisserie. Prvo odaberite program, a zatim pritisnite tipku Rotisserie (18).

Osnovna operacija:

Da biste odabrali program, pritisnite gumb za odabir izbornika (1) dok pokazivač željenog programa ne počne treptati. Odaberite ostatak opcija za program (rotacija, svjetlo, temperatura, kašnjenje, vrijeme) i potvrdite pritiskom na tipku za uključivanje / isključivanje (2). Za pauziranje započetog programa pritisnite jednom tipku za uključivanje / isključivanje (2), kratko za ponovno pauziranje pritisnite ponovno tipku. Za otkazivanje trenutnog programa pritisnite tipku za uključivanje / isključivanje (2) na 4 sekunde.

PROGRAMI:

Pileća krilca (10): Program koji se uglavnom koristi za sirovo ili slabo prerađeno meso sa nižim temperaturama. Kratko zadano vrijeme čini ga idealnim za pileća krilca i tanke kobasice. Najbolje se koristi uz košaru za prženje (7) ili pleh (9) Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za kontrolu vremena / temperature (9) i pomoću tipki za dodavanje i oduzimanje (7, 8) po potrebi možete promijeniti vrijeme / temperaturu. Svaki pritisak se mijenja između prikaza vremena i temperature.

Pomfrit (11): Program koji se uglavnom koristi za smrznuti pomfrit. Najbolje se koristi s kavezom za valjanje (6) ili košarom za prženje (7) Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za kontrolu vremena / temperature (9) i pomoću tipki za dodavanje i oduzimanje (7, 8) po potrebi možete promijeniti vrijeme / temperaturu. Svaki pritisak se mijenja između prikaza vremena i temperature.

Svinjetina (12): Program koji se uglavnom koristi za deblje dijelove bijelog ili crvenog mesa. Najbolje se koristi sa tacnom za pečenje (9). Duže vrijeme i temperatura daju vlagu iznutra, a dobro izvedenu van. Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za kontrolu vremena / temperature (9) i pomoću tipki za dodavanje i oduzimanje (7,8) možete promijeniti vrijeme / temperaturu po potrebi. Svaki pritisak se mijenja između prikaza vremena i temperature.

Riba (13): Program koji se najviše koristi za smrznutu prerađenu ribu ili svježu ribu. Najbolje se koristi sa tacnom za pečenje (9) ili košarom za prženje (7). Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za kontrolu vremena / temperature (9) i pomoću tipki za dodavanje i oduzimanje (7,8) možete promijeniti vrijeme / temperaturu po potrebi. Svaki pritisak se mijenja između prikaza vremena i temperature.

Piletina (14): Program koji se koristi za sirovo pileće meso. Najbolje se koristi s košarom za prženje (7), pladnjem za pečenje (9) i rešetkom za ražnjeve (5) i rotisserieom (4). Napominjemo da vrijeme treba prilagoditi ovisno o debljini mesa ili težini hrane koju ćete koristiti. Kada koristite cijelu piletinu, koristite rotisserie (4), a kada pravite ražnjice s pilećim mesom i povrćem, koristite komplet ražnjica (5). Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za kontrolu vremena / temperature (9) i pomoću tipki za dodavanje i oduzimanje (7,8) možete promijeniti vrijeme / temperaturu po potrebi. Svaki pritisak se mijenja između prikaza vremena i temperature.

Suvo voće (15): Program koji se koristi za prženje voća, povrća, gljiva, mesa. Najbolje se koristi s košarom za prženje (7), tačnom za pečenje (9), rešetkom za ražnjeve (5). Dugo zagrijavanje na niskim temperaturama izvlači višak vlage iz hrane i čini da traje duže. Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za kontrolu vremena / temperature (9) i pomoću tipki za dodavanje i oduzimanje (7,8) možete promijeniti vrijeme / temperaturu po potrebi. Svaki pritisak se mijenja između prikaza vremena i temperature.

Kruh (16): Program koji se koristi za tostiranje kruha. Najbolje se koristi s rešetkom za pečenje (8). Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za kontrolu vremena / temperature (9) i pomoću tipki za dodavanje i oduzimanje (7,8) možete promijeniti vrijeme / temperaturu po potrebi. Svaki pritisak se mijenja između prikaza vremena i temperature.

Škamp (17): Najbolje se koriste za male morske plodove poput škampa. Najbolje se koristi sa košarom za prženje (7). Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za kontrolu vremena / temperature (9) i pomoću tipki za dodavanje i oduzimanje (7,8) možete promijeniti vrijeme / temperaturu po potrebi. Svaki pritisak se mijenja između prikaza vremena i temperature.

Svjetlo (5): Možete jednom uključiti i isključiti unutarnje svjetlo pritiskom na tipku.

Prva upotreba

1. Uklonite sve materijale za pakiranje.
2. Uklonite naljepnice ili naljepnice s proizvoda dostupnih za pakiranje.
3. Temeljito očistite dodatke vrućom vodom, malo deterdženta i spužvom koja nije otporna na habanje, a zatim ih očistite čistom mekom krpom nakon čišćenja.

Topli savjeti: Ove dijelove možete očistiti u perilici posuđa.

4. Stavite glavni dio friteze na stabilnu vodoravnu ravninu, priključite kabel za napajanje, odaberite prvi program, a zatim podesite temperaturu na 180 °C i podesite vrijeme na 10 minuta za prazno prženje. Ova svrha je uklanjanje neobičnih mirisa sa cijevi za grijanje i armatura.
5. Isključite kabl za napajanje i ponovite korak 3 da biste ga očistili nakon što se potpuno ohladi.

Čišćenje i održavanje

Prije čišćenja izvucite kabel za napajanje i pustite da se mašina dovoljno ohladi, a zatim je očistite na sljedeći način:

1. Očistite pribor vrućom vodom, malo deterdženta i neabrazivnom spužvom. Sve ostatke mrlja možete ukloniti sredstvom za čišćenje mrlja od ulja.

Savjeti: Ako se mrlje zalijepe na priboru, potopite ih u vruću vodu pomiješanu s deterdžentom oko 10 minuta.

2. Koristite mokru krpu za čišćenje vanjske i unutarnje opreme. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje za ribanje kako ne biste oštetili njihov premaz.

3. Unutrašnju i vanjsku površinu proizvoda obrišite mekom iscijeđenom mokrom krpom. Proizvod ne čistite direktno vodom.

4. Prije upotrebe ili skladištenja proizvoda, svi dijelovi moraju se očistiti, osušiti suhom krpom i vratiti u prvobitni položaj za sljedeću upotrebu.

Opis uređaja:

Ulazni napon: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Snaga: 1700 W MAX: 2500 W

Kapacitet: 13 L



Brinuci za okoliš. Molimo Vas da kartonska pakovanja odnesete u otkup otpadnog papira. Polietilenske džakove (PE) bacajte u kontejner za plastiku. Iskorišćen uređaj treba odneti na odgovarajuću deponiju, jer opasni sastojci koji se u njemu nalaze, mogu biti opasni za okoliš. Električni uređaj treba odneti na način, koji ograničava njegovu ponovnu upotrebu i korištenje. Ako se u uređaju nalaze baterije, treba ih izvaditi i odvojeno predati na deponiju. **Uređaj se ne smije bacati u kontejner za komunalni otpad!!**

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI FELTÉTELEK**FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK****ÓVOSAN OLVASSA EL ÉS TARTSA A JÖVŐBENI REFERENCIÁT**

1. A készülék használata előtt olvassa el a használati utasítást, és kövesse az abban foglalt utasításokat. A gyártó nem vállal felelősséget semmilyen kárért, amelyet a készülék rendeltetésszerű használatával ellentétes használata vagy nem megfelelő működés okoz.
2. A készüléket csak háztartási használatra szánják. Ne használja más célokra, nem a rendeltetésének megfelelően.
3. A készüléket csak 220-240 V ~ 50/60 Hz földelt aljzathoz szabad csatlakoztatni. A használat biztonságának növelése érdekében sok elektromos eszközt nem szabad egyszerre csatlakoztatni egy elektromos áramkörhöz.
4. Legyen különösen óvatos, amikor a készüléket gyermekek közelében használja. Ne engedje, hogy gyermekek játszanak a készülékkel, és ne engedje, hogy gyermekek vagy más emberek ismerjék a készüléket.
5. FIGYELMEZTETÉS: Ezt a berendezést 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a berendezéssel kapcsolatos tapasztalatokkal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek használhatják, ha ezt a készülékért felelős személy felügyelete mellett végzik biztonságukat, vagy számukra biztosított utasításokat a készülék biztonságos használatáról, és tisztában vannak a használatával járó veszélyekkel. A gyermekek ne játszanak a felszereléssel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást csak akkor végezhetik gyermekek, ha 8 évesnél idősebbek, és ezeket a tevékenységeket felügyelet mellett végzik.
6. Használat után mindig húzza ki a dugót a konnektorból, kézzel tartva a csatlakozót. NE húzza meg a vezetékét.
7. Ne merítse a kábelt, a dugót és az egész eszközt vízbe vagy bármilyen más folyadékba. Ne tegye ki a készüléket időjárási viszonyoknak (eső, nap, stb.), És ne használja magas páratartalmú körülmények között (fürdőszoba, nedves mobilházak).
8. Rendszeresen ellenőrizze a tápkábel állapotát. Ha a tápkábel megsérült, a veszély elkerülése érdekében szakszervízben kell kicserélni.
9. Ne használja a készüléket sérült tápkábellel, vagy ha bármilyen módon leesett vagy megrongálódott, vagy ha nem megfelelően működik. Ne javítsa a készüléket maga, mert fennáll az áramütés veszélye. Vigye a sérült készüléket a megfelelő szervizközpontba ellenőrzésre vagy javításra. A javításokat csak hivatalos szervizek végezhetik. A helytelenül végzett javítások komoly veszélyt jelenthetnek a felhasználóra.
10. Helyezze a készüléket hűvös, stabil, egyenletes felületre, távol minden felmelegedő konyhai készüléktől, például elektromos tűzhelytől, gázégőtől stb.
11. Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok közelében.
12. A tápkábel nem lóghat az asztal szélén, és nem érintheti meg a forró felületeket.
13. Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket bekapcsolt állapotban, vagy a hálózati adaptert az aljzatban.
14. A további védelem érdekében tanácsos az áramkörbe egy maradékáram-eszközt (RCD) telepíteni, amelynek névleges maradékárama nem haladja meg a 30 mA-t. Ebben a tekintetben szakemberhez kell fordulni.
15. Ne engedje, hogy a készülék motor része nedves legyen.
16. Ha hosszabbító kábelt kell használni, akkor csak olyan földelőcsappal rendelkező modellt használjon, amely legalább 10A áramerősségre alkalmas. Azok a hosszabbítók, amelyek nem felelnek meg ennek a követelménynek, túlmelegedhetnek. Helyezze a zsinórt

ügy, hogy véletlenül ne húzódjon vagy botoljon meg rajta.

17. A készüléket egyenesen, hőálló felületre kell helyezni, távol a gyúlékony anyagoktól (függönyök, függönyök, tapéták stb.). A megfelelő légkeringés érdekében tartson legalább 10 cm szabad helyet a készülék mindkét oldalán és legalább 30 cm-rel a sütő felett. Ne takarja le a sütő szellőzőnyílásait, mert ezek túlmelegedhetnek és károsíthatják a készüléket.

18. Ne érjen a készülék forró felületeihez (ajtó, felső vagy alsó fal és oldalfalak). Használjon védőkesztyűt a forró alkatrészek eltávolításához vagy megérintéséhez.

19. A tápkábelt nem szabad a készülék fölé helyezni, és nem érintkezhet forró felületekkel vagy azok közelében. Ne tegye a készüléket elektromos aljzat alá.

20. Ne helyezze a készülék teljes térfogatát a készülékbe, mert ez tüzet és a készülék megsemmisülését okozhatja.

21. A berendezésbe nem szabad kartont, papírt, műanyagot és más gyúlékony és olvadó tárgyakat elhelyezni.

22. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

23. A ház tisztításához ne használjon agresszív mosószereket emulziók, testápolók, paszták stb. Formájában, mert többek között eltávolíthatják az alkalmazott grafikus információs szimbólumokat, például mérlegeket, jelöléseket, figyelmeztető jeleket stb.

24. Tisztításhoz ne használjon fémhuzalt. A törött huzaltörödékek érintkezésbe kerülhetnek elektromos alkatrészekkel, ami áramütés veszélyét jelentheti.

25. A berendezést nem úgy tervezték, hogy külső időzítőkkal vagy külön távvezérlő rendszerrel működjön.

26. A magas hőmérséklet miatt különös gonddal kell eljárni a sült étel eltávolításakor, a forró zsír vagy más forró folyadék eltávolításakor.

A kezelőeszköz hozzáférhető felületeinek hőmérséklete magas lehet, amikor a berendezés működik.

Ne érjen a készülék forró felületéhez.

Soha ne mozgassa a készüléket, ha be van kapcsolva, vagy ha forró.

A terjedő hő és gőz miatt a készüléket nem szabad konyhaszekrény alá tenni.



Készülék leírása:

Légsütő kemence

1. Vezérlőpult

Kiegészítők:

4. Rotisserie fogantyúval

7. Légsütő kosár

10. tálca fogantyúja

2. Fogantyú

5. Nyárs állvány

8. Sütőtartó

3. Rotisserie tartó

6. Gördülő ketrec

9. Sütőtálca

Vezérlőpult leírása:

1. Menü választógomb

4. Celsius jelző

7. Hozzáadás gomb

10. Csirkeszárnny

13. Hal

16. Kenyér

19. Késlelteti az indítást

2. Be / Ki gomb

5. Belső világítás be / ki gomb

8. Kivonás gomb

11. Hasábburgonya

14. Csirke

17. Garnéla

3. Hőmérséklet / idő kijelzése

6. Perc jelző

9. Idő / hőmérséklet vezérlés kiválasztása

12. Sertéshús

15. Száraz gyümölcs

18. Rotisserie be / ki

Eszköz működése:

1. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz

2. Nyomja meg a Be / Ki gombot (2). A készülék bekapcsol és zajriasztást ad ki. Ha nem történik választás, az eszköz 1 perc múlva készenléti állapotba kerül.

3. A Menü választógomb (1) segítségével válassza ki a kívánt programot.

4. A program kiválasztása után:

a. Változtassa meg a hőmérsékletet és az időt. Az Idő / hőmérséklet vezérlés választógomb (9) megnyomásával. Ezután nyomja meg az összeadás és kivonás gombot (7, 8)

b. Kapcsolja be a belső világítást a Belső világítás gomb (5) megnyomásával.

c. Késleltesse a választott program indítását a Késleltetett indítás gomb (19) 1-720 perces megnyomásával. A kivonás és az összeadás (8,7) gombokat 1 lépésig nyomhatja meg, vagy tartassa lenyomva a kívánt idő gyorsabb összeadásához vagy kivonásához. 3 másodperc múlva megkezdődik a visszazámlálás,

d. A Rotisserie gombot (18) nyomja meg a Rotisserie be- vagy kikapcsolásával.

5. A beállított idő elteltével a készülék 2 zajt riaszt.

!!FIGYELEM!! A készülék belseje nagyon forró. Használat vagy hűtés közben ne érintse meg a készülék belsejét. Csak lehűlés után érintse meg a készülék belsejét.

6. Ne felejtse el használni a mellékelt tálca fogantyúját (10), a Rotisserie fogantyúját (4) vagy a sütőkesztyűt a használt kiegészítők kivételéhez.

7. Miután befejezte a munkát a készülékkel, várja meg, amíg készenléti állapotba lép. Vagy a program elindítása után nyomja meg 3 másodpercig a Be / Ki gombot (2). A készülék készenléti állapotba kerül.

8. Miután a készülék befejezte a hűtést (nincs zaj a hűtőventilátorból), húzza ki a készüléket a hálózati aljzatból.

A Rotisserie (4) használata:

1. A Rotisserie használata:

Rotisserie: Leginkább egész csirkéhez használják. Vegyük a Rotisserie rudat, és toljuk át a csirke közepén az alsó lyuktól a felső lyukig. Ezután rögzítse a Rotisserie tuskókat befelé nézve a rúdra és a csirkehúsrá, és nyomja össze a csirkét mindkét oldaláról, hogy a tuskók kilyukasszák a bőrt, és a húsbá süllyedjenek. Annak érdekében, hogy a tuskók ne mozogjanak, húzza meg a tuskókhoz rögzített csavarokat. Helyezze a rudat a csirkével a Rotisserie rögzítő furataiba. Az oldal, ahol a ligetek a bal oldali tartóra támaszkodnak, a simább oldal pedig a jobb oldali forgó motorrészbe.

2. Zárja be az eszközt, válassza ki a programot, nyomja meg a Rotisserie be / ki gombot (18), és hagyja jóvá a be / ki gombbal (2).

3. Ha elkészült az étel, kérjük, használja a Rotisserie fogantyút (4) vagy a sütőkesztyűt, hogy kihúzza a sütőkamrából.

!!FIGYELEM!!

Kérjük, használja a bőrt vagy az ételmszer-zsineget a lábak és szárnyak rögzítéséhez, hogy az étel ne érjen a fűtőelemhez. Javasoljuk továbbá, hogy a sütőtálcát a sütőkamra aljára tegye, hogy megfogja az ételből származó zsírt.

A Nyárs állvány (5) használata:

1. Helyezzen ételt a készülék nyársára.

2. Helyezze a kerek nyárs állványtartókat a forgórész rúdjaúra úgy, hogy a furatok a lehető legjobban illeszkedjenek egymáshoz.

3. tegye a lapos végét a kerek nyársatartó egyik furatába, majd a hurkot a másik kerek nyárs tartó megfelelő lyukába. A nyársaknak a fogaslécben gördülve kell mozogniuk. Kérjük, ügyeljen arra, hogy mozgás közben ne essenek ki a lyukakból.

4. Zárja be az eszközt, válassza ki a programot, nyomja meg a Rotisserie be / ki gombot (18), és hagyja jóvá a be / ki gombbal (2).

5. Miután elkészült az étel, kérjük, használja a Rotisserie fogantyút (4) vagy a sütőkesztyűt, hogy kihúzza a sütőkamrából.

A gördülő ketrec (6) használata:

1. Helyezze a forgórész rudat a ketrecben lévő oldalsó furatokon keresztül, majd húzza meg a csavarokat, ügyelve arra, hogy a ketrec a helyén maradjon.

2. Nyissa ki a ketrecet, helyezze bele az ételt. Ügyeljen arra, hogy ne tegyen túl sok ételt, hogy az a ketrecben mozoghasson. A legjobb eredmény az, ha a ketrec belsejében lévő tér felét felhasználja, a másik felét pedig üresen hagyja.

3. Helyezze a ketrecet a sütőkamrába. Győződjön meg arról, hogy a rotisserie rúd a rotisserie tartóin nyugszik. Az oldal, ahol a ligetek a bal oldali tartóra támaszkodnak, a simább oldal pedig a jobb oldali forgó motorrészbe.

4. Zárja be az eszközt, válassza ki a programot, nyomja meg a Rotisserie be / ki gombot (18), és hagyja jóvá a be / ki gombbal (2).

5. Miután elkészült az étel, kérjük, használja a Rotisserie fogantyút (4) vagy a sütőkesztyűt, hogy kihúzza a sütőkamrából.

A tálcák használata:

Légsütő kosár (7):

Főleg krumplihoz, csirkeszárnnyhoz, rántott ételekhez használják.

1. Helyezzen ételt a kosárba, ügyelve arra, hogy hagyjon helyet a forró levegőnek az étel darabjai körül. Minél kevesebb érintkezés van a darabok között, annál jobb.

2. Helyezze a kosarat a sütőkamrába. A legjobb pozíció közepén van. Minél magasabb és közelebb van a fűtőelemhez, annál ropogósabb lesz az étel. Minél távolabb van, annál jobban meg fog főzni belülről kifelé.

3. Zárja be az eszközt, válassza ki a programot, és hagyja jóvá a Be / Ki gombbal (2).

4. A főzés befejezése után vegye ki a tálcát a készülékből a tálca fogantyújával (10) vagy a sütő kesztyűjével.

Hátsó állvány (8):

Az állványt többnyire más sütőedények tartására használják.

1. Helyezze az állványt a sütőkamrába.

2. Helyezzen sütő- / hőálló tálcát vagy tálalt az állványra.

3. Zárja be az eszközt, válassza ki a programot, és hagyja jóvá a Be / Ki gombbal (2).

4. A főzési folyamat befejezése után hagyja kihűlni a készüléket és az állványt, majd sütőkesztyűvel vegye ki a készülékből.

Sütőtálca (9):

A tálcát többnyire olyan recepteknél használják, amelyekhez nincs szükség légáramlásra az étel körül.

1. Helyezzen ételt a tálcára.
2. Helyezze a tálcát a sütőkamrába.
3. A kiválasztott után
4. Zárja be a készüléket, válassza ki a programot, és hagyja jóvá a Be / Ki gombbal (2).
5. A főzés befejezése után vegye ki a tálcát a készülékből a tálca fogantyújával (10) vagy a sütő kesztyűjével.

Program táblázat:

Mód	Alapértelmezett hőmérséklet (°C)	Állítható hőmérsékleti tartomány (°C)	Hőmérséklet emelkedés / csökken (°C)	Alapértelmezett idő (perc)	Állítható idő tartományban (perc)	Idő növekedés / csökkenés (perc)
csirke szárny	180	175-200	5.	8.	1-60	1
francia krumpli	180	175-200	5.	12.	1-60	1
Sertéshús	190	180-200	5.	10.	1-60	1
Hal	200	160-200	5.	15	1-60	1
Csirke	180	160-200	5.	30	1-60	1
Száraz gyümölcs	45	45-80	5.	240	1-720	1/30
Kenyér	200	180-200	5.	5.	1-60	1
Garnélarák	170	160-190	5.	8.	1-60	1

A program leírása:

Minden program használható késleltetési időzítővel 1 perc és 720 perc között. Először válasszon ki egy programot, majd nyomja meg az Indítás késleltetése (19) gombot, és az Összeadás és kivonás gombokkal (7,8) megváltoztathatja a késleltetési időt.

Ellenőrizze az ételt, hogy a főzés során megfelelően főtt-e, hogy megbizonyosodjon arról, hogy tökéletes-e. A készülék rendelkezik programmemóriával, ha az ajtót kinyitja egy program során, az eszköz szünetel, az ajtó újbóli bezárása után pedig folytatódik a működés. A programot a be / ki gomb egyszeri megnyomásával is szüneteltetheti. Ezután nyomja meg egyszer a szüneteltetés visszavonásához. Minden program bekapcsolhatja a Rotisserie funkciót. Először válasszon ki egy programot, majd nyomja meg a Rotisserie (18) gombot.

Alapművelet:

Program kiválasztásához nyomja meg a Menü választógombot (1) bűnbánóan, amíg a kívánt program ikon villogni nem kezd. Válassza ki a program többi opcióját (forgatás, fény, hőmérséklet, késleltetés, idő), és hagyja jóvá a Be / Ki gomb (2) megnyomásával. Az elindított program szüneteltetéséhez nyomja meg egyszer a Be / Ki (2) gombot, a szüneteltetés visszavonásához nyomja meg ismét a gombot. Az aktuális program töréséhez nyomja meg a Be / Ki gombot (2) 4 másodpercig.

PROGRAMOK:

Csirkeszárnyak (10): A program főleg nyers vagy alacsony feldolgozott húskokhoz használható, alacsonyabb hőmérsékletű igényekkel. A rövid alapértelmezett idő miatt ideális csirkeszárnyakhoz és vékony kolbászokhoz. A sütőkosár (7) vagy a tepsi (9) esetén a legjobb használni, 8) szükség szerint módosíthatja az időt / hőmérsékletet. Minden egyes megnyomás változik az idő és a hőmérséklet kijelzése között.

Hasábburgonya (11): A program főleg fagyasztott krumplihoz használható. Legjobb a ketrec (6) vagy a sütőkosár (7) használatkor, 8) szükség szerint módosíthatja az időt / hőmérsékletet. Minden egyes megnyomás változik az idő és a hőmérséklet kijelzése között.

Sertéshús (12): A program főleg a fehér hús vagy a vörös hús vastagabb részeihez használható. Leginkább sütőtálccával használható (9). Magasabb idő és hőmérséklet nedves belső oldalt ad, jól kint. Ha az idő vagy a hőmérséklet nem elegendő, bármikor megváltoztathatja az időt vagy a hőmérsékletet az Idő / hőmérséklet vezérlő gomb (9) megnyomásával, az Összeadás és kivonás gombokkal (7,8) pedig szükség szerint módosíthatja az időt / hőmérsékletet. Minden egyes megnyomás változik az idő és a hőmérséklet kijelzése között.

Hal (13): A program fagyasztott feldolgozott hal vagy friss hal esetében használható. Leginkább sütőtálccával (9) vagy sütőkosárral (7) használható. Ha az idő vagy a hőmérséklet nem elegendő, bármikor megváltoztathatja az időt vagy a hőmérsékletet az Idő / hőmérséklet vezérlő gomb (9) megnyomásával, az Összeadás és kivonás gombokkal (7,8) pedig szükség szerint módosíthatja az időt / hőmérsékletet. Minden egyes megnyomás változik az idő és a hőmérséklet kijelzése között.

Csirke (14): Nyers csirkehúshoz használt program. A sütőkosár (7), a tepsi (9) és a nyárs állvány (5), valamint a sütemény (4) együtt használható a legjobban. Felhívjuk figyelmét, hogy az időt a hús vastagságától vagy a használni kívánt étel súlyától függően kell beállítani.

Száras csirkét használ, kérjük, használja a sütőt (4), és amikor nyársat készít csirkehússal és zöldséggel, használja a nyárs készletet (5). Ha az idő vagy a hőmérséklet nem elegendő, bármikor megváltoztathatja az időt vagy a hőmérsékletet az Idő / hőmérséklet vezérlő gomb (9) megnyomásával, az Összeadás és kivonás gombokkal (7,8) pedig szükség szerint módosíthatja az időt / hőmérsékletet. Minden egyes megnyomás változik az idő és a hőmérséklet kijelzése között.

Szárás gyümölcs (15): Gyümölcs, zöldség, gomba, hús sütésére használt program. Leginkább sütőkosárral (7), sütőtálcával (9), nyársal (5) használható. Hosszú hevítés alacsony hőmérsékleten kihúzza a felesleges nedvességet az ételből, és hosszabb ideig tart. Ha az idő vagy a hőmérséklet nem elegendő, bármikor megváltoztathatja az időt vagy a hőmérsékletet az Idő / hőmérséklet vezérlő gomb (9) megnyomásával, az Összeadás és kivonás gombokkal (7,8) pedig szükség szerint módosíthatja az időt / hőmérsékletet. Minden egyes megnyomás változik az idő és a hőmérséklet kijelzése között.

Kenyér (16): A kenyér pirításához használt program. Legjobb sütőállvánnyal (8) használható. Ha az idő vagy a hőmérséklet nem elegendő, bármikor megváltoztathatja az időt vagy a hőmérsékletet az Idő / hőmérséklet vezérlő gomb (9) megnyomásával, az Összeadás és kivonás gombokkal (7,8) pedig szükség szerint módosíthatja az időt / hőmérsékletet. Minden egyes megnyomás változik az idő és a hőmérséklet kijelzése között.

Garnélarák (17): Legjobb kis tengeri ételekhez, például garnélarákhoz. A sütőkosárral (7) használható a legjobban. Ha az idő vagy a hőmérséklet nem elegendő, bármikor megváltoztathatja az időt vagy a hőmérsékletet az Idő / hőmérséklet vezérlő gomb (9) megnyomásával, az Összeadás és kivonás gombokkal (7,8) pedig szükség szerint módosíthatja az időt / hőmérsékletet. Minden egyes megnyomás változik az idő és a hőmérséklet kijelzése között.

Világítás (5): A belső világítást be- és kikapcsolhatja a gomb egyszerű megnyomásával.

Első használat

1. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
2. Távolítsa el a csomagolásra kapható termék matricáit vagy címkéit.
3. Alaposan tisztítsa meg a tartozékokat forró vízzel, kevés tisztítószerezrel és nem kopásálló szivaccsal, majd tisztítás után tiszta, puha ruhával szárítsa meg őket.

Meleg tippek: Ezeket az alkatrészeket mosogatógépből tisztíthatja.

4. Helyezze az olajsütő testét egy stabil vízszintes síkra, csatlakoztassa a tápkábel, válassza ki az első programot, majd állítsa be a hőmérsékletet 180 °C -ra , és állítsa be az időt 10 percre az üres sütéshez. Ennek célja a fűtőcsövek és szerelvények sajátos szagainak eltávolítása.

5. Húzza ki a tápkábel, és ismétlje meg a 3. lépést a tisztításhoz, miután teljesen kihűlt.

Tisztítás és karbantartás

Tisztítás előtt húzza ki a tápkábel, hagyja a gépet kellően lehűlni, majd tisztítsa meg az alábbiak szerint:

1. Tisztítsa meg a tartozékokat forró vízzel, kevés tisztítószerezrel és nem koptató szivaccsal. A maradék foltokat olajolt-tisztítóval távolíthatja el.

Tippek: Ha foltok tapadnak a tartozékokra, kérjük, áztassa őket mosószerezrel kevert forró vízben körülbelül 10 percig.

2. Nedves ruhával tisztítsa meg a tartozékok külsejét és belsejét. Ne használjon súroló tisztítószereket a súroláshoz, hogy ne károsítsa a bevonatukat.

3. Törölje le a termék belső és külső felületét egy puha, kicsavart nedves ruhával. Ne tisztítsa a terméket közvetlenül vízzel.

4. A termék felhasználása vagy tárolása előtt minden alkatrészt meg kell tisztítani, száraz ruhával meg kell szárítani, és a következő használatra vissza kell szerelni az eredeti helyzetbe.

Készülék leírása:

Bemeneti feszültség: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Teljesítmény: 1700 W MAX: 2500 W

Térfogat: 13 L



Törődünk a természeti környezetért. Papír csomagokat kérünk adjanak át a papírhulladékra. Polietilén zacskókat (PE) dobjanak ki a műanyag tartályba. Kimerült gépe vissza kell adni a megfelelő taroló pontjához, mert a gépben levők veszélyes részek, veszedelmesek lehet a környezetnek. Az elektromos gép így kell visszaadni, hogy korlátozzon a re-használatát. Ha az elemek vannak a gépben, ki kell húzni ezeket és a visszakeladni külön taroló pontjához.

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ****ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝ ΑΝΑΦΟΡΑ**

1. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε τις οδηγίες λειτουργίας και ακολουθήστε τις οδηγίες που περιέχονται σε αυτήν. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί από τη χρήση της συσκευής σε αντίθεση με την προβλεπόμενη χρήση ή την ακατάλληλη λειτουργία.
2. Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μην το χρησιμοποιείτε για άλλους σκοπούς που δεν ανταποκρίνονται στον επιδιωκόμενο σκοπό.
3. Η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη μόνο σε γειωμένη πρίζα 220-240 V ~ 50/60 Hz. Προκειμένου να αυξηθεί η ασφάλεια χρήσης, πολλές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να συνδέονται ταυτόχρονα σε ένα ηλεκτρικό κύκλωμα.
4. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν τα παιδιά βρίσκονται κοντά. Μην επιτρέπτε σε παιδιά να παίζουν με τη συσκευή και μην αφήνετε παιδιά ή άτομα που δεν είναι εξοικειωμένα με τη συσκευή να τη χρησιμοποιούν.
5. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτός ο εξοπλισμός μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένη σωματική, αισθητηριακή ή διανοητική ικανότητα, ή από άτομα που δεν έχουν εμπειρία ή γνώση του εξοπλισμού, εάν αυτό γίνεται υπό την επίβλεψη υπευθύνου για την ασφάλειά τους ή τους έχει παρασχεθεί. οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και γνωρίζουν τους κινδύνους που συνδέονται με τη χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τον εξοπλισμό. Ο καθαρισμός και η συντήρηση του χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και αυτές οι δραστηριότητες εκτελούνται υπό την επίβλεψη.
6. Αφαιρέστε πάντα το βύσμα από την πρίζα μετά τη χρήση, κρατώντας την πρίζα με το χέρι σας. ΜΗΝ τραβάτε το καλώδιο.
7. Μην βυθίζετε το καλώδιο, το βύσμα και ολόκληρη τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Μην εκθέτετε τη συσκευή σε καιρικές συνθήκες (βροχή, ήλιος κ.λπ.) και μην τη χρησιμοποιείτε σε συνθήκες υψηλής υγρασίας (μπάνια, υγρές τροχοβίλες).
8. Ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας. Εάν το καλώδιο ρεύματος είναι κατεστραμμένο, θα πρέπει να αντικατασταθεί από εξειδικευμένο συνεργείο επισκευής για να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
9. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο τροφοδοσίας ή εάν έχει πέσει ή έχει υποστεί ζημιά με οποιοδήποτε τρόπο ή εάν δεν λειτουργεί σωστά. Μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας, καθώς υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Μεταφέρετε τη χαλασμένη συσκευή σε κατάλληλο κέντρο σέρβις για επιθεώρηση ή επισκευή. Τυχόν επισκευές μπορούν να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα σημεία σέρβις. Οι επισκευές που δεν έχουν γίνει σωστά μπορούν να αποτελέσουν σοβαρή απειλή για τον χρήστη.
10. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια δροσερή, σταθερή, ομοίμορφη επιφάνεια, μακριά από οποιοδήποτε συσκευές κουζίνας που θερμαίνονται, όπως ηλεκτρική κουζίνα, καυστήρας αερίου κ.λπ.
11. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά.
12. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να κρέμεται πάνω από την άκρη του τραπεζιού ή να αγγίζει ζεστές επιφάνειες.
13. Μην αφήνετε τη συσκευή ενεργοποιημένη ή τον τροφοδοτικό στην πρίζα χωρίς επίβλεψη.
14. Για πρόσθετη προστασία, συνιστάται η εγκατάσταση συσκευής υπολειπόμενου ρεύματος (RCD) στο ηλεκτρικό κύκλωμα με ονομαστικό ρεύμα υπολειπόμενου ρεύματος

που δεν υπερβαίνει τα 30 mA. Θα πρέπει να συμβουλευτείτε έναν ειδικό ηλεκτρολόγο.

15. Μην αφήνετε το μέρος του κινητήρα της συσκευής να βραχεί.

16. Εάν είναι απαραίτητο να χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης, χρησιμοποιήστε μόνο ένα μοντέλο με πείρο γείωσης, κατάλληλο για ρεύμα τουλάχιστον 10A. Τα καλώδια επέκτασης που δεν πληρούν αυτήν την απαίτηση ενδέχεται να υπερθερμανθούν.

Τοποθετήστε το καλώδιο έτσι ώστε να μην τραβηχτεί κατά λάθος ή να πέσει πάνω του.

17. Η συσκευή πρέπει να τοποθετείται σε ομοιόμορφη, ανθεκτική στη θερμοκρασία επιφάνεια, μακριά από εύφλεκτα υλικά (κουρτίνες, κουρτίνες, ταπετσαρία κ.λπ.). Για σωστή κυκλοφορία του αέρα, διατηρήστε ελεύθερο χώρο τουλάχιστον 10 cm σε κάθε πλευρά της συσκευής και τουλάχιστον 30 cm πάνω από το φούρνο. Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου, καθώς αυτό μπορεί να υπερθερμανθεί και να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή.

18. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής (πόρτα, επάνω ή κάτω τοίχωμα και πλευρικά τοιχώματα). Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια για να αφαιρέσετε ή να αγγίξετε τυχόν καυτά μέρη.

19. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να τοποθετείται πάνω από τη συσκευή και δεν πρέπει να αγγίζει ή να βρίσκεται κοντά σε θερμές επιφάνειες. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ηλεκτρική πρίζα.

20. Μην εισάγετε ολόκληρο τον όγκο της συσκευής στη συσκευή, καθώς αυτό μπορεί να οδηγήσει σε πυρκαγιά και καταστροφή της συσκευής.

21. Το χαρτόνι, το χαρτί, το πλαστικό και άλλα εύφλεκτα και εύφλεκτα αντικείμενα δεν πρέπει να τοποθετούνται στον εξοπλισμό.

22. Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

23. Για τον καθαρισμό του περιβλήματος, μην χρησιμοποιείτε επιθετικά απορρυπαντικά με τη μορφή γαλακτωμάτων, λοσιόν, πάστες κ.λπ., επειδή μπορούν, μεταξύ άλλων, να αφαιρέσουν τα εφαρμοσμένα σύμβολα γραφικών πληροφοριών, όπως ζυγαριά, σημάδια, προειδοποιητικά σήματα κ.λπ.

24. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σύρματα για καθαρισμό. Τα σπασμένα θραύσματα καλωδίων ενδέχεται να έρθουν σε επαφή με ηλεκτρικά μέρη, παρουσιάζοντας κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

25. Ο εξοπλισμός δεν έχει σχεδιαστεί για λειτουργία με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

26. Λόγω της υψηλής θερμοκρασίας, πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή κατά την αφαίρεση του ψημένου φαγητού, την αφαίρεση ζεστού λίπους ή άλλων ζεστών υγρών. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών της συσκευής λειτουργίας μπορεί να είναι υψηλή όταν ο εξοπλισμός βρίσκεται σε λειτουργία.

Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.

Ποτέ μην μετακινείτε τη συσκευή όταν είναι ενεργοποιημένη ή όταν είναι ζεστή.

Λόγω της εξάπλωσης θερμότητας και ατμού, η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται κάτω από ένα ντουλάπι κουζίνας.



Περιγραφή συσκευής:

Φούρνος Air Fryer

1. Πίνακας ελέγχου

Αξεσουάρ:

4. Rotisserie με λαβή

7. Καλάθι φριτέζας

10. λαβή δίσκου

2. Λαβή

5. Σουβλάκι

8. Ράφι ψησίματος

3. Βάση Rotisserie

6. Κυλιόμενο κλουβί

9. Δίσκος ψησίματος

Περιγραφή πίνακα ελέγχου:

- | | | |
|---------------------------|---|--|
| 1. Κουμπί επιλογής μενού | 2. Κουμπί On / Off | 3. Εμφάνιση θερμοκρασίας / ώρας |
| 4. Ένδειξη Κελασιού | 5. Κουμπί Ενεργοποίησης / Απενεργοποίησης | 6. Ένδειξη λεπτού |
| 7. Κουμπί Προσθήκης | 8. Κουμπί Αφαίρεσης | 9. Επιλογή ελέγχου ώρας / θερμοκρασίας |
| 10. Πτέρυγα κοτόπουλου | 11. Τηγανιτές πατάτες | 12. Χοιρινό |
| 13. Ψάρια | 14. Κοτόπουλο | 14. Ξηρά φρούτα |
| 16. Ψωμί | 17. Γαρίδες | 18. Rotisserie on / off |
| 19. Καθυστέρηση εκκίνησης | | |

Λειτουργία συσκευής:

1. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα
2. Πατήστε το κουμπί On / Off (2). Η συσκευή θα ενεργοποιηθεί και θα εκπέμψει συναγερμό θορύβου. Εάν δεν γίνει επιλογή, η συσκευή θα τεθεί σε κατάσταση αναμονής μετά από 1 λεπτό.
3. Χρησιμοποιώντας το κουμπί επιλογής Μενού (1) επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα.
4. Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα μπορείτε:
 - ένα. Αλλάξετε τη θερμοκρασία και το χρόνο. Πατώντας το κουμπί επιλογής ελέγχου ώρας / θερμοκρασίας (9). Και μετά πιέζοντας τα κουμπιά προσθήκης και αφαίρεσης αντίστοιχα (7, 8)
 - σι. Ενεργοποιήστε το εσωτερικό φως πατώντας το κουμπί Inside light (5).
 - τιο. Καθυστέρηση έναρξης του επιλεγμένου προγράμματος πατώντας το κουμπί εκκίνησης καθυστέρησης (19) κατά 1-720 λεπτά. Μπορείτε να πατήσετε τα κουμπιά αφαίρεσης και να προσθέσετε (8,7) για 1 βήμα ή να κρατήσετε πατημένο για ταχύτερη προσθήκη ή αφαίρεση του επιθυμητού χρόνου. Μετά από 3 δευτερόλεπτα θα ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση,
 - ρε. Ενεργοποιήστε ή απενεργοποιήστε το Rotisserie πατώντας το κουμπί Rotisserie (18).
5. Μετά τον καθορισμένο χρόνο, η συσκευή εκπέμπει 2 συναγερμούς θορύβου.
!!!ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!!! Το εσωτερικό της συσκευής είναι πολύ ζεστό. Μην αγγίζετε το εσωτερικό της συσκευής κατά τη χρήση ή την ψύξη. Αγγίξτε το εσωτερικό της συσκευής μόνο μετά την επαναφόρτιση.
6. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τη συνημμένη λαβή δίσκου (10), τη λαβή Rotisserie (4) ή τα γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τα χρησιμοποιημένα αξεσουάρ.
7. Μετά την ολοκλήρωση της εργασίας με τη συσκευή, περιμένετε να μεταβεί σε κατάσταση αναμονής. Ή μετά την έναρξη ενός προγράμματος πατήστε και το κουμπί On / Off (2) για 3 δευτερόλεπτα. Η συσκευή θα τεθεί σε κατάσταση αναμονής.
8. Αφού ολοκληρωθεί η ψύξη της συσκευής (δεν υπάρχει θόρυβος από τον ανεμιστήρα ψύξης) αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

Χρησιμοποιώντας το Rotisserie (4):

1. Για να χρησιμοποιήσετε το Rotisserie:
Rotisserie: Χρησιμοποιείται κυρίως για ένα ολόκληρο κοτόπουλο. Πάρτε τη ράβδο Rotisserie και στρώστε τη στο κέντρο του κοτόπουλου από την κάτω τρύπα στην πάνω τρύπα. Στη συνέχεια, συνδέστε τις αιχμές Rotisserie στραμμένες προς τα μέσα πάνω στη ράβδο και στο κρέας κοτόπουλου και πιέστε το κοτόπουλο και από τις δύο πλευρές, ώστε οι αιχμές να τρυπήσουν το δέρμα και να βυθιστούν στο κρέας. Για να βεβαιωθείτε ότι οι ακίδες δεν κινούνται, σφίξτε τις βίδες που είναι προσαρτημένες στις ακίδες. Βάλτε τη ράβδο με το κοτόπουλο στις τρύπες του Rotisserie. Η πλευρά με τους ελαιώνες στηρίζεται στην αριστερή πλευρά και η ομαλότερη πλευρά στο περιστρεφόμενο μέρος του κινήτρου στα δεξιά.
2. Κλείστε τη συσκευή και επιλέξτε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί On / Off Rotisserie (18) και επιβεβαιώστε με το κουμπί On / Off (2).
3. Μόλις τελειώσει το φαγητό, χρησιμοποιήστε τη λαβή Rotisserie (4) ή τα γάντια του φούρνου για να το τραβήξετε από το θάλαμο τηγανίσματος.

!!!ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!!!

Παρακαλώ χρησιμοποιήστε το δέρμα ή το σπάγγο τροφίμων για να στερεώσετε τα πόδια και τα φτερά στη θέση τους, έτσι ώστε το φαγητό να μην αγγίζει το θερμαντικό στοιχείο. Συνιστάται επίσης να τοποθετήσετε το ταψί στο κάτω μέρος του θαλάμου τηγανίσματος για να πιάσετε το λίπος που προέρχεται από το φαγητό.

Χρήση της σχάρας Skewer (5):

1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε σουβλάκια από τη συσκευή.
2. Βάλτε τις στρογγυλές ράβδους σουβλάκια στη ράβδο ψαλιδιού έτσι ώστε οι οπές να ευθυγραμμίζονται μεταξύ τους όσο το δυνατόν περισσότερο.
3. Βάλτε το επίπεδο άκρο σε μια τρύπα της στρογγυλής θήκης για σουβλάκια και στη συνέχεια το άκρο με τον βρόχο στην αντίστοιχη τρύπα στην άλλη στρογγυλή υποδοχή σουβλάκι. Τα σουβλάκια πρέπει να κινούνται ενώ κυλούν στο ράφι. Βεβαιωθείτε ότι κατά τη μετακίνηση δεν πέφτουν έξω από τις τρύπες.
4. Κλείστε τη συσκευή και επιλέξτε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί On / Off Rotisserie (18) και επιβεβαιώστε με το κουμπί On / Off (2).
5. Μόλις τελειώσει το φαγητό, χρησιμοποιήστε τη λαβή Rotisserie (4) ή τα γάντια του φούρνου για να το τραβήξετε από το θάλαμο τηγανίσματος.

Χρησιμοποιώντας το κυλιόμενο κλουβί (6):

1. Εισαγάγετε τη ράβδο rotisserie μέσα από τις πλευρικές οπές στο κλουβί και στη συνέχεια σφίξτε τις βίδες διασφαλίζοντας ότι ο κλωβός συγκρατείται στη θέση του.
2. Ανοίξτε το κλουβί, τοποθετήστε το φαγητό μέσα. Φροντίστε να μην βάζετε πάρα πολύ φαγητό ώστε να μπορεί να μετακινηθεί μέσα στο κλουβί. Για καλύτερα αποτελέσματα είναι να χρησιμοποιήσετε το μισό χώρο μέσα στο κλουβί και το άλλο μισό να το αφήσετε κενό.

3. Τοποθετήστε το κλουβί μέσα στο θάλαμο τηγανίσματος. Βεβαιωθείτε ότι η ράβδος rotisserie ακουμπά στις βάσεις rotisserie. Η πλευρά με τους ελαιώνες στριζέται στην αριστερή πλευρά και η ομαλότερη πλευρά στο περιστρεφόμενο μέρος του κινητήρα στα δεξιά.
4. Κλείστε τη συσκευή και επιλέξτε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί On / Off Rotisserie (18) και επιβεβαιώστε με το κουμπί On / Off (2).
5. Μόλις τελειώσει το φαγητό, χρησιμοποιήστε τη λαβή Rotisserie (4) ή τα γάντια του φούρνου για να το τραβήξετε από το θάλαμο τηγανίσματος.

Χρήση των δίσκων:

Καλάθι φριτέζας (7):

Χρησιμοποιείται κυρίως για πατάτες, φτερούγες κοτόπουλου, παναρισμένες τροφές.

1. Τοποθετήστε το φαγητό στο καλάθι φροντίζοντας να αφήσετε χώρο για τον ζεστό αέρα να κινείται γύρω από τα κομμάτια του φαγητού. Όσο λιγότερη επαφή μεταξύ των κομματιών τόσο το καλύτερο.
2. Τοποθετήστε το καλάθι στο θάλαμο τηγανίσματος. Η καλύτερη θέση είναι στη μέση. Όσο υψηλότερο και πιο κοντά στο θερμαντικό στοιχείο τόσο πιο τραγανό θα είναι το φαγητό. Όσο πιο μακριά τόσο καλύτερα θα μαγειρευτεί από μέσα προς τα έξω.
3. Κλείστε τη συσκευή και επιλέξτε το πρόγραμμα και επιβεβαιώστε με το κουμπί On / Off (2).
4. Μετά το τέλος του μαγειρέματος, αφαιρέστε το δίσκο από τη συσκευή χρησιμοποιώντας τη λαβή του δίσκου (10) ή το γάντι του φούρνου.

Ράφι στήριξης (8):

Το ράφι χρησιμοποιείται ως στήριγμα για άλλα δοχεία ψησίματος.

1. Τοποθετήστε το ράφι μέσα στο θάλαμο τηγανίσματος.
2. Τοποθετήστε ένα δίσκο ή ένα μπολ ανθεκτικό σε φούρνο / θερμότητα στο ράφι.
3. Κλείστε τη συσκευή και επιλέξτε το πρόγραμμα και επιβεβαιώστε με το κουμπί On / Off (2).
4. Αφού ολοκληρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, αφήστε τη συσκευή και το ράφι να κρυώσουν και αφαιρέστε την από τη συσκευή χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου.

Δίσκος ψησίματος (9):

Ο δίσκος χρησιμοποιείται κυρίως για συνταγές που δεν χρειάζονται ροή αέρα γύρω από το φαγητό.

1. Τοποθετήστε το φαγητό στο δίσκο.
2. Τοποθετήστε το δίσκο μέσα στο θάλαμο τηγανίσματος.
3. Μετά το επιλεγμένο
4. Κλείστε τη συσκευή και επιλέξτε το πρόγραμμα και επιβεβαιώστε με το κουμπί On / Off (2).
5. Μετά το τέλος του μαγειρέματος, αφαιρέστε το δίσκο από τη συσκευή χρησιμοποιώντας τη λαβή του δίσκου (10) ή το γάντι του φούρνου.

Πίνακας προγράμματος:

Τρόπος	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία (°C)	Ρυθμιζόμενο εύρος θερμοκρασίας (°C)	Αύξηση θερμοκρασίας / μείωση (°C)	Προεπιλεγμένος χρόνος (ελάχ.)	Ρυθμιζόμενο χρονικό εύρος (min)	Αύξηση / μείωση χρόνου (λεπτά)
κοτόπουλο φτερά	180	175-200	5	8	1-60	1
Γαλλικά πατάτες	180	175-200	5	12	1-60	1
Χοιρινό	190	180-200	5	10	1-60	1
Ψάρι	200	160-200	5	15	1-60	1
Κοτόπουλο	180	160-200	5	30	1-60	1
Ξηρά φρούτα	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Ψωμί	200	180-200	5	5	1-60	1
Γαρίδα	170	160-190	5	8	1-60	1

Περιγραφή προγράμματος:

Όλα τα προγράμματα μπορούν να χρησιμοποιηθούν με χρονοδιακοπή καθυστέρησης από 1 λεπτό έως 720 λεπτά. Αρχικά, επιλέξτε ένα πρόγραμμα και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί καθυστέρησης εκκίνησης (19) και χρησιμοποιώντας τα κουμπιά Προσθήκη και Αφαίρεση (7,8) μπορείτε να αλλάξετε το χρονικό διάστημα καθυστέρησης.

Ελέγξτε το φαγητό εάν έχει μαγειρευτεί σωστά καθ'όλη τη διαδικασία μαγειρέματος για να βεβαιωθείτε ότι είναι τέλειο. Η συσκευή διαθέτει μνήμη προγράμματος μόλις ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια ενός προγράμματος, η συσκευή θα σταματήσει, όταν κλείσετε ξανά την

πόρτα, θα συνεχίσει να λειτουργεί. Μπορείτε επίσης να θέσετε σε παύση το πρόγραμμα πατώντας μία φορά το κουμπί on / off. Στη συνέχεια, πατήστε μία φορά για να καταργήσετε την παύση.
Σε όλα τα προγράμματα μπορεί να ενεργοποιηθεί η λειτουργία Rotisserie. Πρώτα, επιλέξτε ένα πρόγραμμα και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί Rotisserie (18).

Βασική λειτουργία:

Για να επιλέξετε ένα πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί επιλογής Μενού (1) μετανοητικά μέχρι να αναβοσβήνει το εικονίδιο του επιθυμητού προγράμματος. Ορίστε τις υπόλοιπες επιλογές για το πρόγραμμα (περιστροφή, φως, θερμοκρασία, καθυστέρηση, χρόνος) και επιβεβαιώστε πατώντας το κουμπί On / Off (2). Για παύση ενός προγράμματος που έχει ξεκινήσει, πατήστε το κουμπί On / Off (2) μία φορά, σύντομα για παύση της παύσης, πατήστε ξανά το κουμπί. Για να ακυρώσετε το τρέχον πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί On / Off (2) για 4 δευτερόλεπτα.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ:

Φτερούγες κοτόπουλου (10): Πρόγραμμα που χρησιμοποιείται κυρίως για ωμά ή χαμηλά επεξεργασμένα κρέατα με ανάγκες χαμηλότερης θερμοκρασίας. Ο συντομος προεπιλεγμένος χρόνος το καθιστά ιδανικό για φτερούγες κοτόπουλου και λεπτά λουκάνικα. Καλύτερα χρησιμοποιούμενο με το καλάθι τηγανίσματος (7) ή το δίσκο ψησίματος (9) Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν είναι αρκετός, μπορείτε πάντα να αλλάξετε την ώρα ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ελέγχου ώρας / θερμοκρασίας (9) και χρησιμοποιώντας τα κουμπιά Προσθήκη και αφαίρεση (7, 8) μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο / τη θερμοκρασία ανάλογα με τις ανάγκες. Κάθε πάτημα αλλάζει μεταξύ εμφάνισης χρόνου και θερμοκρασίας.

Τηγανιτές πατάτες (11): Πρόγραμμα που χρησιμοποιείται κυρίως για παγωμένες πατάτες. Καλύτερη χρήση με κυλιόμενο κλουβί (6) ή καλάθι τηγανίσματος (7) Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν είναι αρκετός, μπορείτε πάντα να αλλάξετε τον χρόνο ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ελέγχου ώρας / θερμοκρασίας (9) και χρησιμοποιώντας τα κουμπιά Προσθήκη και αφαίρεση (7, 8) μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο / τη θερμοκρασία ανάλογα με τις ανάγκες. Κάθε πάτημα αλλάζει μεταξύ εμφάνισης χρόνου και θερμοκρασίας.

Χοιρινό (12): Πρόγραμμα που χρησιμοποιείται κυρίως για παχύτερα μέρη λευκού κρέατος ή κόκκινου κρέατος. Χρησιμοποιείται καλύτερα με δίσκο ψησίματος (9). Ο υψηλότερος χρόνος και η θερμοκρασία δίνουν ένα υγρό εσωτερικό με καλοφτιαγμένο εξωτερικό χώρο. Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν είναι αρκετός, μπορείτε πάντα να αλλάξετε την ώρα ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ελέγχου ώρας / θερμοκρασίας (9) και χρησιμοποιώντας τα κουμπιά Προσθήκη και αφαίρεση (7,8) μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο / θερμοκρασία ανάλογα με τις ανάγκες. Κάθε πάτημα αλλάζει μεταξύ εμφάνισης χρόνου και θερμοκρασίας.

Ψάρια (13): Πρόγραμμα που χρησιμοποιείται περισσότερο για κατεψυγμένα επεξεργασμένα ψάρια ή φρέσκα ψάρια. Χρησιμοποιείται καλύτερα με δίσκο ψησίματος (9) ή καλάθι τηγανίσματος (7). Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν είναι αρκετός, μπορείτε πάντα να αλλάξετε την ώρα ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ελέγχου ώρας / θερμοκρασίας (9) και χρησιμοποιώντας τα κουμπιά Προσθήκη και αφαίρεση (7,8) μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο / θερμοκρασία ανάλογα με τις ανάγκες. Κάθε πάτημα αλλάζει μεταξύ εμφάνισης χρόνου και θερμοκρασίας.

Κοτόπουλο (14): Πρόγραμμα που χρησιμοποιείται για ωμό κρέας κοτόπουλου. Καλύτερα χρησιμοποιούμενο με το καλάθι τηγανίσματος (7), το δίσκο ψησίματος (9) και το σουβλάκι (5) και το ψαλίδι (4). Λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος πρέπει να προσαρμόσει ανάλογα με το πάχος του κρέατος ή το βάρος του φαγητού που πρόκειται να χρησιμοποιήσετε. Όταν χρησιμοποιείτε ολόκληρο κοτόπουλο, χρησιμοποιήστε το φιλοκομμένο (4) και όταν φτιάχνετε σουβλάκια με κρέας κοτόπουλου και λαχανικά, χρησιμοποιήστε το σετ σουβλάκι (5). Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν είναι αρκετός, μπορείτε πάντα να αλλάξετε την ώρα ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ελέγχου ώρας / θερμοκρασίας (9) και χρησιμοποιώντας τα κουμπιά Προσθήκη και αφαίρεση (7,8) μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο / θερμοκρασία ανάλογα με τις ανάγκες. Κάθε πάτημα αλλάζει μεταξύ εμφάνισης χρόνου και θερμοκρασίας.

Ξηρά φρούτα (15): Πρόγραμμα που χρησιμοποιείται για τηγάνισμα φρούτων, λαχανικών, μανιταριών, κρέατος. Καλύτερη χρήση με καλάθι τηγανίσματος (7), Δίσκος ψησίματος (9), Σουβλάκι (5). Η παρατεταμένη θέρμανση σε χαμηλές θερμοκρασίες απομακρύνει την υπερβολική υγρασία από το φαγητό και το κάνει να διαρκεί περισσότερο. Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν είναι αρκετός, μπορείτε πάντα να αλλάξετε την ώρα ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ελέγχου ώρας / θερμοκρασίας (9) και χρησιμοποιώντας τα κουμπιά Προσθήκη και αφαίρεση (7,8) μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο / θερμοκρασία ανάλογα με τις ανάγκες. Κάθε πάτημα αλλάζει μεταξύ εμφάνισης χρόνου και θερμοκρασίας.

Ψωμί (16): Πρόγραμμα που χρησιμοποιείται για το ψήσιμο ψωμιού. Χρησιμοποιείται καλύτερα με ράφι ψησίματος (8). Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν είναι αρκετός, μπορείτε πάντα να αλλάξετε την ώρα ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ελέγχου ώρας / θερμοκρασίας (9) και χρησιμοποιώντας τα κουμπιά Προσθήκη και αφαίρεση (7,8) μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο / θερμοκρασία ανάλογα με τις ανάγκες. Κάθε πάτημα αλλάζει μεταξύ εμφάνισης χρόνου και θερμοκρασίας.

Γαρίδες (17): Χρησιμοποιείται καλύτερα για μικρά θαλασσινά όπως οι γαρίδες. Καλύτερα χρησιμοποιούμενο με τηγάνι (7). Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν είναι αρκετός, μπορείτε πάντα να αλλάξετε την ώρα ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ελέγχου ώρας / θερμοκρασίας (9) και χρησιμοποιώντας τα κουμπιά Προσθήκη και αφαίρεση (7,8) μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο / θερμοκρασία ανάλογα με τις ανάγκες. Κάθε πάτημα αλλάζει μεταξύ εμφάνισης χρόνου και θερμοκρασίας.

Φως (5): Μπορείτε να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε το εσωτερικό φως πατώντας το κουμπί μία φορά.

Πρώτη χρήση

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε αυτοκόλλητα ή étiquettes στο προϊόν που διατίθεται για συσκευασία.
3. Καθαρίστε σχολαστικά τα αξεσουάρ με ζεστό νερό, λίγο απορρυπαντικό και ένα ανθεκτικό στη φθορά σφουγγάρι και μετά στεγνώστε

та ме ένα καθαρό μαλακό πανί μετά τον καθαρισμό.

Θερμές συμβουλές: Μπορείτε να καθαρίσετε αυτά τα μέρη σε ένα πλυντήριο πιάτων.

4. Τοποθετήστε το κύριο σώμα της φριτέζας σε ένα σταθερό οριζόντιο επίπεδο, συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας, επιλέξτε το πρώτο πρόγραμμα και μετά ρυθμίστε τη θερμοκρασία στα 180 °C και ρυθμίστε το χρόνο σε 10 λεπτά για άδειο τηγάνισμα. Αυτός ο σκοπός είναι να απομακρυνθούν οι περιεργές μυρωδιές από τους σωλήνες θέρμανσης και τα εξαρτήματα.

5. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας και επαναλάβετε το βήμα 3 για να το καθαρίσετε ξανά μόλις κρυώσει πλήρως.

Καθαρισμός και συντήρηση

Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας και αφήστε το μηχανήμα να κρυώσει επαρκώς και, στη συνέχεια, καθαρίστε το ως εξής:

1. Καθαρίστε τα αξεσουάρ με ζεστό νερό, λίγο απορρυπαντικό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Μπορείτε να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα λεκέδων με καθαριστικό λεκέδων λαδιού.

Συμβουλές: Εάν λεκέδες κολλήσουν στα αξεσουάρ, βυθίστε τα σε ζεστό νερό αναμεμιγμένο με απορρυπαντικό για περίπου 10 λεπτά.

2. Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε το εξωτερικό και το εσωτερικό των αξεσουάρ. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά απορρυπαντικά καθαρισμού για να τρίψετε έτσι ώστε να μην καταστρέψετε την επικάλυψή τους.

3. Σκουπίστε την εσωτερική και εξωτερική επιφάνεια του προϊόντος με ένα μαλακό βρεγμένο πανί. Μην καθαρίζετε άμεσα το προϊόν με νερό.

4. Πριν από τη χρήση ή την αποθήκευση του προϊόντος, όλα τα μέρη πρέπει να καθαριστούν, να στεγνώσουν με ένα στεγνό πανί και να συναρμολογηθούν πίσω στην αρχική θέση για την επόμενη χρήση.

Περιγραφή συσκευής:

Τάση εισόδου: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Ισχύς: 1700 W MAX: 2500 W

Χωρητικότητα: 13 L



φροντίζουμε το φυσικό περιβάλλον. Παρακαλούμε να πετάτε τις συσκευασίες από χαρτόνι στον κάδο ανακύκλωσης απορριμμάτων χαρτιού. Τις σακούλες από πολυαιθυλένιο (PE), απορρίψτε τις στον κάδο ανακύκλωσης πλαστικών. Η φθαρμένη συσκευή πρέπει να απορρίπτεται στο κατάλληλο σημείο, εξαιτίας των επικίνδυνων στοιχείων που περιέχει και τα οποία μπορεί να αποτελέσουν απειλή για το περιβάλλον. Η ηλεκτρική συσκευή πρέπει να απορρίπτεται με τέτοιο τρόπο ώστε να περιοριστεί η επαναχρησιμοποίησή της. Εάν στη συσκευή βρίσκονται μπαταρίες, αυτές πρέπει να αφαιρεθούν και να πεταχτούν σε ξεχωριστό κάδο.

(МК) Македонски

ОПШТИ УСЛОВИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ

ВАОРТНИ УПАТСТВА ЗА БЕЗБЕДНОСТ

ВНИМАВАЧКО ПРОЧИТАЈТЕ И ПРОДОЛУВАЈТЕ ГО РЕФЕРЕНЦИЈА ЗА ИДНИНА

1. Пред да го користите уредот, прочитајте ги упатствата за работа и следете ги упатствата содржани во него. Производителот не одговара за каква било штета предизвикана од употребата на уредот спротивно на неговата намена или неправилното работење.

2. Апаратот е наменет само за домашна употреба. Не користете за други цели што не се во согласност со неговата намена.

3. Уредот мора да биде поврзан само со заземјен штекер 220-240 V ~ 50/60 Hz.

Со цел да се зголеми безбедноста на употребата, многу електрични уреди не треба да бидат поврзани истовремено со едно електрично коло.

4. Бидете особено внимателни кога го користите уредот кога децата се во близина. Не дозволувајте деца да си играат со уредот и не дозволувајте деца или луѓе кои не се запознаени со уредот да го користат.

5. ПРЕДУПРЕДУВАЕ: Оваа опрема може да ја користат деца над 8-годишна возраст и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или лица без искуство или познавање на опремата, ако тоа е направено под надзор на лице одговорно за нивната безбедност или им е обезбедена. упатства за безбедна употреба на уредот и се свесни за опасностите поврзани со неговата употреба. Децата не треба да си играат со опремата. Чистење и одржување на корисникот не треба да го вршат деца освен ако имаат над 8 години и овие активности се вршат под надзор.

6. Секогаш извадете го приклучокот од штекерот по употреба, држејќи го излезот со

раката. НЕ повлекувајте го кабелот.

7. Не потопувајте го кабелот, приклучокот и целиот уред во вода или која било друга течност. Не изложувајте го уредот на временски услови (дожд, сонце и сл.) Или користете го во услови на висока влажност (бањи, влажни подвижни домови).

8. Периодично проверувајте ја состојбата на кабелот за напојување. Ако кабелот за напојување е оштетен, треба да се замени со специјализирана продавница за поправки за да се избегне опасност.

9. Не користете го апаратот со оштетен кабел за напојување, или ако е паднат или оштетен на кој било начин, или ако не работи правилно. Не поправајте го уредот сами бидејќи постои ризик од електричен удар. Однесете го оштетениот уред во соодветен сервисен центар за преглед или поправка. Секоја поправка може да се изврши само од овластени сервисни точки. Погрешно извршените поправки можат да претставуваат сериозна закана за корисникот.

10. Ставете го уредот на ладна, стабилна, рамна површина, подалеку од сите кујнски апарати што се загреваат, како што се електричен шпорет, горилник за гас, итн.

11. Не користете го уредот во близина на запаливи материјали.

12. Кабелот за напојување не смее да виси над работ на масата или да допира врели површини.

13. Не оставајте го уредот вклучен или адаптерот за напојување во штекерот без надзор.

14. За дополнителна заштита, препорачливо е да се инсталира уред за преостаната струја (RCD) во електричното коло со номинална преостаната струја што не надминува 30 mA. Во овој поглед треба да се консултира специјалист електричар.

15. Не дозволувајте моторниот дел од уредот да се навлажни.

16. Ако е потребно да се користи продолжен кабел, користете модел само со игла за заземјување, погоден за струја од најмалку 10A. Продолжните кабли што не го исполнуваат ова барање може да се прегреат. Поставете го кабелот така што тој случајно не се влече или стапнува над него.

17. Уредот треба да биде поставен на рамна, отпорна на температура површина, далеку од запаливи материјали (завеси, завеси, тапети, итн.). За правилна циркулација на воздухот, држете слободен простор од најмалку 10 см од секоја страна на апаратот и најмалку 30 см над рерната. Не покривајте ги отворите за вентилација на рерната бидејќи може да се прегрее и да го оштети апаратот.

18. Не допирајте ги врелите површини на уредот (врата, горен или долен wallид и странични wallsидови). Користете заштитни нараквици за да отстраните или допрете кои било топли делови.

19. Кабелот за напојување не смее да се поставува над уредот и не смее да се допира или лежи во близина на жешки површини. Не ставајте го уредот под електричен приклучок.

20. Не ставајте го целиот волумен на уредот во уредот, бидејќи тоа може да резултира во пожар и уништување на уредот.

21. Картон, хартија, пластика и други запаливи и топливи предмети не смеат да се ставаат во опремата.

22. Исчистете го уредот по секоја употреба.

23. За чистење на кукиштето, не користете агресивни детергенти во форма на емулзии, лосиони, пасти, итн., бидејќи тие можат, меѓу другото, да ги отстранат применетите графички информативни симболи како што се скали, ознаки, знаци за предупредување итн.

24. Не користете метални жици за чистење. Скршените фрагменти од жица може да дојдат во контакт со електрични делови, што претставува ризик од електричен удар.
25. Опремата не е дизајнирана да работи со помош на надворешни тајмери или посебен систем за далечинско управување.
26. Поради високата температура, треба да се внимава особено при отстранување на печена храна, отстранување на врели маснотии или други топли течности. Температурата на пристапните површини на работниот уред може да биде висока кога опремата работи.



Не допирајте ги врелите површини на уредот.

Никогаш не го поместувајте уредот кога е вклучен или кога е жешко.

Поради ширењето на топлината и пареата, уредот не треба да се става под кујнски шкаф.

Опис на уредот:

Рерна за пржење на воздухот

1. Контролен панел

2. Рачка

3. Монтирање на ротизери

Додатоци:

4. Ротисери со рачка

5. Решетка за ражени

6. кафез за тркалање

7. Кошница за пржење со воздух

8. Решетка за печење

9. Послужавник

10. рачка на послужавник

Опис на контролниот панел:

1. Копче за избор на мени

2. Копче за вклучување / исклучување

3. Приказ на температура / време

4. Индикатор за Целзиусови

5. Копче за вклучување / исклучување на светлото

6. Индикатор за минута

7. Копче за додавање

8. Копче за одземање

9. Избор за контрола на времето / температурата

10. Пилешко крило

11. Помфрит

12. Свинско месо

13. Риба

14. Пилешко

15. Суво овошје

16. Леб

17. Ракчиња

18. Вклучено / исклучено ротизи

19. Одложување на стартување

Работа на уредот:

1. Приклучете го уредот во електрична енергија

2. Притиснете го копчето Вклучено / Исклучено (2). Уредот ќе се вклучи и емитува аларм за бучава. Доколку не се направи избор, уредот ќе се одржи во мирување по 1 минута.

3. Користете го копчето за избор на мени (1) изберете ја посакуваната програма.

4. По изборот на програмата можете:

а Променете ја температурата и времето. Со притискање на копчето за избор на контрола на време / температура (9). И потоа со притискање на копчињата додавање и одземање, соодветно (7, 8)

б Вклучете ја внатрешната светлина со притискање на копчето Внатрешно светло (5).

в Одложете го почетокот на избраната програма со притискање на копчето Одложување за стартување (19) за 1-720 минути. Можете да притиснете на одземање и да додадете (8,7) копчиња за 1 чекор или да задржите за побрзо собирање или одземање на посакуваното време. По 3 секунди ќе започне одбројувањето,

г. Вклучете или исклучете го Ротисеријата со притискање на копчето Ротисерија (18).

5. По поставеното време, уредот ќе емитува 2 аларми за бучава.

!! ПРЕДУПРЕДУВАЕ !! Внатрешноста на уредот е многу жешка. Не допирајте ја внатрешноста на уредот кога го користите или ладите. Допрете ја внатрешноста на уредот само по повторното одложување.

6. Ве молиме, проверете дали ја користите приложената рачка на фиоката (10), рачката на Ротисерија (4) или нараквиците за печката за да ги извадите користените додатоци.

7. По завршувањето на работата со уредот почекајте да влезе во режим на подготвеност. Или откако ќе започнете програма, притиснете го копчето за вклучување / исклучување (2) 3 секунди. Уредот ќе влезе во режим на подготвеност.

8. Откако уредот ќе заврши со ладењето (Нема присутен шум од вентилаторот за ладење), исклучете го уредот од штекерот.

Користење на ротасеријата (4):

1. Да се користи ротисеријата:

Ротисери: Се користи претежно за цело пиле. Земете ја шипката Ротисери и турнете ја низ средината на пилешкото од долната дупка до горната дупка. Потоа прицврстете ги шипчињата Ротисери свртени навнатре на шипката и во пилешкото месо и исцедете го пилешкото од двете страни, па шипките ја пробиваат кожата и тонат во месото. За да бидете сигурни дека шилата не се движат, затегнете ги завртките прикачени на шила. Ставете ја прачката со пилешкото во дупките за монтирање на Ротисери. Страната со жлебовите потпрена на левата странична монтажа и помазната страна во ротирачкиот дел од моторот десно.

2. Затворете го уредот и изберете ја програмата, притиснете го копчето Rotisserie On / Off (18) и потврдете со копчето On / Off (2).

3. Откако ќе заврши храната, користете ја рачката Ротисери (4) или ракавиците за печката за да ја извадите од комората за пржење.

!! ПРЕДУПРЕДУВАЕ !!

Ве молиме, користете канап за кожа или храна за да ги зацврстите нозете и крилјата на место, така што храната не го допира грејниот елемент. Исто така, се препорачува да го ставите плехот за печење на дното на комората за пржење за да ја фатите маснотијата што доаѓа од храната.

Користење на решетката Skewer (5):

1. Ставете храна на ражнички од уредот.
2. Ставете ги тркалезните држачи за решетки на прачката на ротирачката шипка така што дупките се порамнуваат едни со други колку што е можно повеќе.
3. Ставете го рамниот крај во едната дупка на држачот за тркалезни решетки, а потоа завршете го со јамката во соодветната дупка на другиот тркалезен држач за ражени. Ражените треба да се движат додека се тркалаат во решетката. Ве молиме, проверете дали додека се движат, тие не испаднат од дупките.
4. Затворете го уредот и изберете ја програмата, притиснете го копчето Rotisserie On / Off (18) и потврдете со копчето On / Off (2).
5. Откако храната е завршена, ве молиме користете ја рачката Rotisserie (4) или ракавиците за рерна за да ја извлечете од комората за пржење.

Користење на кафезот за тркалање (6):

1. Вметнете ја ротирачката шипка низ страничните дупки во кафезот и потоа затегнете ги завртките осигурувајќи се дека кафезот е држен на своето место.
2. Отворете го кафезот, ставете ја храната внатре. Бидете сигурни дека не ставајте премногу храна за да може да се движи внатре во кафезот. За најдобри резултати е да користите половина од просторот во кафезот, а другата половина да го оставите празен.
3. Вметнете го кафезот во комората за пржење. Осигурете се дека ротирачката шипка се потпира на држачите за ротази. Страната со жлебовите потпрена на левата странична монтажа и помазната страна во ротирачкиот дел од моторот десно.
4. Затворете го уредот и изберете ја програмата, притиснете го копчето Rotisserie On / Off (18) и потврдете со копчето On / Off (2).
5. Откако храната е завршена, ве молиме користете ја рачката Rotisserie (4) или ракавиците за рерна за да ја извлечете од комората за пржење.

Користење на пепелниците:

Кошница за пржење на воздухот (7):

Главно се користи за помфрит, пилешки крилца, храна за леб.

1. Ставете ја храната во корпата проверете дали оставате простор на врелиот воздух да се движи околу парчињата храна. Колку помалку контакт помеѓу парчињата, толку подобро.
2. Ставете ја корпата во комората за пржење. Најдобрата позиција е во средина. Колку е повисока и поблиску до грејниот елемент, храната ќе биде покршлива. Колку повеќе е далеку, толку подобро ќе се готви однатре и надвор.
3. Затворете го уредот и изберете ја програмата и потврдете со копчето Вклучено / Исклучено (2).
4. По завршувањето на готвењето извадете ја лентата од уредот користејќи ја рачката на фиоката (10) или нараквицата за печка.

Подлога за поддршка (8):

Решетката најмногу се користи како поддршка за други контејнери за печење.

1. Ставете ја решетката внатре во комората за пржење.
2. Ставете плех или сад заштитен од рерна / топлина на решетката.
3. Затворете го уредот и изберете ја програмата и потврдете со копчето Вклучено / Исклучено (2).
4. По завршувањето на процесот на готвење, оставете ги уредот и решетката да се изладат и извадете ги од уредот користејќи ракавици за рерна.

Плех за печење (9):

Послужавникот се користи претежно за рецепти за кои не е потребен проток на воздух околу храната.

1. Ставете храна на садот.
2. Ставете го плехот во комората за пржење.
3. По избраниот
4. Затворете го уредот и изберете ја програмата и потврдете со копчето Вклучено / Исклучено (2).
5. По завршувањето на готвењето, извадете ја лентата од уредот користејќи ја рачката на фиоката (10) или нараквицата за печката.

Табела на програмата:

Мод	Стандардна температура (°C)	Прилагодлив опсег на температура (°C)	Зголемување на температурата / намалување (°C)	Стандардно време (мин)	Прилагодлив временски опсег (мин)	Време зголемување / намалување (мин)
Пилешки крилца	180	175-200 година	5	8	1-60	1
Француски помфрит	180	175-200 година	5	12	1-60	1
Свинско месо	190	180-200	5	10	1-60	1
Риба	200	160-200	5	15	1-60	1
Пилешко	180	160-200	5	30	1-60	1
Суво овошје	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Леб	200	180-200	5	5	1-60	1
Ракчиња	170	160-190	5	8	1-60	1

Опис на програмата:

Сите програми може да се користат со тајмер за одложување од 1 минута до 720 минути. Прво, изберете програма и потоа притиснете го копчето Одложување за стартување (19) и со помош на копчињата Додади и одземи (7,8) можете да го промените износот на временско одложување.

Проверете ја храната дали е правилно зготвена во текот на целиот процес на готвење, за да бидете сигурни дека е совршена.

Уредот има програмска меморија откако ќе ја отворите вратата за време на програмата, уредот ќе паузира, кога повторно ќе ја затворите вратата, тој ќе продолжи да работи. Може да ја паузирате програмата со еднократно притискање на копчето за вклучување / исклучување. Потоа, притиснете еднаш за да ја откажете паузата.

На сите програми може да се вклучи функцијата Rotisserie. Прво, изберете програма и потоа притиснете го копчето Rotisserie (18).

Основна операција:

За да изберете програма, притиснете го копчето за избор на мени (1) покајано додека не започне да трепка иконата за посакуваната програма. Изберете ги останатите опции за програмата, (ротација, светло, температура, одложување, време) и потврдете со притискање на копчето Вклучено / Исклучено (2). За да паузирате започната програма, притиснете го копчето Вклучено / Исклучено (2) еднаш, за кратко време за да ја отстраните паузата, повторно притиснете го копчето. За да ја откажете тековната програма, притиснете го копчето Вклучено / Исклучено (2) 4 секунди.

ПРОГРАМИ:

Пилешки крилца (10): Програмата најмногу се користи за сурово или ниско преработено месо со пониски потреби за температура. Краткото стандардно време го прави идеално за пилешки крилца и тенки колбаси. Најдобро користено со корпа за пржење (7) или плех за печење (9) Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да ги промените времето или температурата со притискање на копчето за контрола на времето / температурата (9) и со помош на копчињата Додади и одземи (7, 8) можете да го промените времето / температурата по потреба. Секое притискање се менува помеѓу приказот на времето и температурата.

Помфрит (11): Програма најмногу се користи за замрзнат помфрит. Најдобро се користи со тркалачки кафез (6) или корпа за пржење (7) Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да ги промените времето или температурата со притискање на копчето за контрола на времето / температура (9) и со помош на копчињата Додади и одземи (7, 8) можете да го промените времето / температурата по потреба. Секое притискање се менува помеѓу приказот на времето и температурата.

Свинско месо (12): Програма најмногу се користи за подебели делови од бело месо или црвено месо. Најдобро се користи со плех за печење (9). Поголемо време и температура даваат влажна внатрешност со добро направено надвор. Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да ги промените времето или температурата со притискање на копчето за контрола на времето / температурата (9) и со помош на копчињата Додади и одземи (7,8) можете да го промените времето / температурата по потреба. Секое притискање се менува помеѓу приказот на времето и температурата.

Риба (13): Програма што најмногу се користи за замрзната преработена риба или свежа риба. Најдобро се користи со плех (9) или корпа за пржење (7). Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да ги промените времето или температурата со притискање на копчето за контрола на времето / температурата (9) и со помош на копчињата Додади и одземи (7,8) можете да го промените времето / температурата по потреба. Секое притискање се менува помеѓу приказот на времето и температурата.

Пилешко (14): Програма што се користи за сурово пилешко месо. Најдобро се користи со корпа за пржење (7), плех за печење (9) и решетка за ражени (5) и ротација (4). Забележете дека времето треба да се прилагоди во зависност од дебелината на месото или тежината на храната што ќе ја користите. Кога користите цела кокоска, користете го ритамот (4), а кога правите ражници со пилешко месо и зеленчук, користете го комплетот за ражници (5). Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да ги промените времето или температурата со притискање на копчето за контрола на времето / температурата (9) и со помош на копчињата Додади и одземи (7,8) можете да го промените времето / температурата по потреба. Секое притискање се менува

помеѓу приказот на времето и температурата.

Суво овошје (15): Програма што се користи за пржење овошје, зеленчук, печурки, месо. Најдобро се користи со корпа за пржење (7), плех за печење (9), решетка за ражени (5). Долгото загревање на ниски температури ја извлекува вишокот на влага од храната и го прави да трае подолго. Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да ги промените времето или температурата со притискање на копчето за контрола на времето / температурата (9) и со помош на копчињата Додади и одземи (7,8) можете да го промените времето / температурата по потреба. Секое притискање се менува помеѓу приказот на времето и температурата.

Леб (16): Програма што се користи за тостирање леб. Најдобро се користи со решетка за печење (8). Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да ги промените времето или температурата со притискање на копчето за контрола на времето / температурата (9) и со помош на копчињата Додади и одземи (7,8) можете да го промените времето / температурата по потреба. Секое притискање се менува помеѓу приказот на времето и температурата.

Ракчиња (17): Најдобро се користи за мали морски плодови како ракчиња. Најдобро се користи со корпа за пржење (7). Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да ги промените времето или температурата со притискање на копчето за контрола на времето / температурата (9) и со помош на копчињата Додади и одземи (7,8) можете да го промените времето / температурата по потреба. Секое притискање се менува помеѓу приказот на времето и температурата.

Светло (5): Можете да ја вклучите и исклучите внатрешната светлина со еднократно притискање на копчето.

Прва употреба

1. Отстранете ги сите материјали за пакување.
2. Отстранете ги налепниците или етикетите на производот достапен за пакување.
3. Добро исчистете ги додатоците со топла вода, малку детергент и сунѓер отпорен на абеење, а потоа исушете ги со чиста мека крпа по чистењето.

Топли совети: Овие делови можете да ги исчистите во машина за миене садови.

4. Ставете го главното тело на фритезата на стабилна хоризонтална рамнина, вклучете го кабелот за напојување, изберете ја првата програма, потоа прилагодете ја температурата на 180 °C и прилагодете го времето на 10 мин за празно пржење. Оваа цел е да се отстранат необичните мириси од грејните цевки и приклучоци.

5. Исклучете го кабелот за напојување и повторете го Чекор 3 за да го исчистите повторно откако целосно ќе се олади.

Чистење и одржување

Пред чистење, исклучете го кабелот од струја и оставете ја машината да се излади доволно, а потоа исчистете ја на следниов начин:

1. Исчистете ги додатоците со топла вода, малку детергент и сунѓер што не е абразивен. Може да ги отстраните сите остатоци од дамки со средство за чистење на дамки од масло.

Совети: Ако дамките се лепат на додатоците, натопете ги во топла вода измешана со детергент околу 10 мин.

2. Користете влажна крпа за чистење на надворешната и внатрешната страна на додатоците. Не користете абразивни средства за чистење за чистење за да не го оштетите нивниот премаз.

3. Избришете ги внатрешните и надворешните површини на производот со мека исцедена влажна крпа. Не чистете го производот директно со вода.

4. Пред да се користи или чува производот, сите делови мора да се исчистат, исушат со сува крпа и да се соберат назад во првобитната положба за следната употреба.

Опис на уредот:

Влезен напон: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Мокност: 1700 W MAX: 2500 W

Капацитет: 13 Л.

Се грижиме за природната средина. Картонските паковки молиме да се наменат за рециклирање. Полиетиленовите кеси (PE) да се фрлат во контејнер за пластика. Искористениот уред треба да се предаде во соодветниот складирачки пункт, бидејќи небезбедните состојки кои се наоѓаат во уредот можат да бидат загрозување за средината.

Електричниот уред треба да се предаде на начин кој ќе оневозможи негова повторна употреба и искористување.

Доколку во уредот има батерии, треба да се извадат и посебно да се предадат во складирачкиот пункт.

OBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ PODMÍNKY**DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY****POZORNĚ SI PŘEČTĚTE A UCHOVÁVEJTE PRO BUDOUCÍ REFERENCI**

1. Před použitím zařízení si přečtěte návod k použití a postupujte podle pokynů v něm obsažených. Výrobce neodpovídá za žádné škody způsobené použitím zařízení v rozporu s jeho určením nebo nesprávným používáním.
2. Spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Nepoužívejte jej k jiným účelům, než které jsou v souladu s jeho zamýšleným účelem.
3. Zařízení musí být připojeno pouze k uzemněné zásuvce 220-240 V ~ 50/60 Hz. Aby se zvýšila bezpečnost používání, mnoho elektrických zařízení by nemělo být připojeno k jednomu elektrickému obvodu současně.
4. Buďte obzvláště opatrní při používání zařízení, když jsou v blízkosti dětí. Nedovolte dětem, aby si se zařízením hrály, a nedovolte dětem nebo osobám, které nejsou obeznámeny se zařízením, aby jej používaly.
5. **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby, které nemají žádné zkušenosti nebo znalosti o tomto zařízení, pokud tak činí pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo jim byla poskytnuta. pokyny pro bezpečné používání zařízení a jsou si vědomi nebezpečí spojených s jeho používáním. Děti by si s tímto zařízením neměly hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a tyto činnosti nejsou prováděny pod dohledem.
6. Po použití vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a držte zásuvku rukou. Netahejte za kabel.
7. Neponořujte kabel, zástrčku a celé zařízení do vody nebo jiné kapaliny. Nevystavujte zařízení povětrnostním podmínkám (déšť, slunce atd.) Ani jej nepoužívejte za podmínek vysoké vlhkosti (koupelny, vlhké mobilní domy).
8. Pravidelně kontrolujte stav napájecího kabelu. Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být vyměněn v odborném servisu, aby se předešlo nebezpečí.
9. Nepoužívejte spotřebič s poškozeným napájecím kabelem, pokud spadl nebo byl jakýmkoli způsobem poškozen, nebo pokud nefunguje správně. Neopravujte zařízení sami, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem. Poškozené zařízení odнесите do příslušného servisního střediska ke kontrole nebo opravě. Opravy smí provádět pouze autorizované servisní střediska. Nesprávně provedené opravy mohou pro uživatele představovat vážnou hrozbu.
10. Umístěte zařízení na chladný, stabilní a rovný povrch, mimo dosah kuchyňských spotřebičů, které se zahřívají, jako je elektrický sporák, plynový hořák atd.
11. Nepoužívejte zařízení v blízkosti hořlavých materiálů.
12. Napájecí kabel nesmí viset přes okraj stolu nebo se dotýkat horkých povrchů.
13. Nenechávejte zařízení zapnuté nebo napájecí adaptér v zásuvce bez dozoru.
14. Pro dodatečnou ochranu se doporučuje instalovat do elektrického obvodu proudový chránič (RCD) se jmenovitým zbytkovým proudem nepřesahujícím 30 mA. V tomto ohledu by měl být konzultován odborný elektrikář.
15. Chraňte motorovou část zařízení před navlhnutím.
16. Pokud je nutné použít prodlužovací kabel, použijte pouze model s uzemňovacím kolíkem, vhodný pro proud alespoň 10 A. Prodlužovací kabely, které nesplňují tento požadavek, se mohou přehřát. Umístěte kabel tak, aby o něj nebyl náhodně přetažen nebo o něj nezakopnul.

17. Zařízení by mělo být umístěno na rovném, teplotně odolném povrchu, mimo dosah hořlavých materiálů (záclony, závěsy, tapety atd.). Pro správnou cirkulaci vzduchu udržujte volný prostor nejméně 10 cm na každé straně zařízení a nejméně 30 cm nad troubou. Nezakrývejte ventilační otvory trouby, protože by se mohly přehřát a poškodit spotřebič.
 18. Nedotýkejte se horkých povrchů zařízení (dveře, horní nebo spodní stěna a boční stěny). K odstranění nebo kontaktu s horkými částmi použijte ochranné rukavice.
 19. Napájecí kabel nesmí být umístěn nad zařízením a nesmí se dotýkat horkých povrchů nebo ležet v jejich blízkosti. Neumísťujte zařízení pod elektrickou zásuvku.
 20. Nevkládejte celý objem zařízení do zařízení, mohlo by dojít k požáru a zničení zařízení.
 21. Karton, papír, plast a jiné hořlavé a tavitelné předměty nesmí být umístěny do zařízení.
 22. Po každém použití zařízení očistěte.
 23. K čištění krytu nepoužívejte agresivní čisticí prostředky ve formě emulzí, krémů, past atd., protože mohou mimo jiné odstranit použité grafické informační symboly, jako jsou váhy, značky, varovné značky atd.
 24. K čištění nepoužívejte kovové dráty. Poškozené úlomky drátu mohou přijít do kontaktu s elektrickými částmi, což představuje riziko úrazu elektrickým proudem.
 25. Zařízení není určeno k provozu pomocí externích časovačů nebo samostatného systému dálkového ovládání.
 26. Vzhledem k vysoké teplotě je třeba věnovat zvláštní pozornost vyjímání upečeného jídla, odstraňování horkého tuku nebo jiných horkých tekutin.
- Je-li zařízení v provozu, může být teplota přístupných povrchů ovládacího zařízení vysoká.

Nedotýkejte se horkých povrchů zařízení.

Nikdy nepohybujte zařízením, když je zapnuté nebo když je horké.

Kvůli šířícímu se teplu a páře by přístroj neměl být umístěn pod kuchyňskou skříňku.



Popis zařízení:

Trouba na fritování

1. Ovládací panel

Příslušenství:

4. Rotisserie s rukojetí

7. Koš na fritézu

10. rukojeť zásobníku

2. Rukojeť

5. Špíz

8. Pečicí koš

3. Držák na grilování

6. Rolovací klec

9. Pečicí plech

Popis ovládacího panelu:

1. Tlačítko výběru nabídky

4. Indikátor Celsia

7. Tlačítko Přidat

10. Kuřecí křídlo

13. Ryba

16. Chléb

19. Odložte spuštění

2. Tlačítko zapnutí / vypnutí

5. Tlačítko zapnutí / vypnutí vnitřního světla

8. Tlačítko Odečíst

11. Hranolky

14. Kuře

17. Krevety

3. Zobrazení teploty / času

9. Volba řízení času / teploty

12. Vepřové

15. Suché ovoce

18. Rotisserie zapnuto / vypnuto

6. Indikátor minut

Provoz zařízení:

1. Připojte zařízení k elektrické síti

2. Stiskněte tlačítko zapnutí / vypnutí (2). Zařízení se zapne a vydá zvukový alarm. Pokud není proveden žádný výběr, zařízení se po 1 minutě přepne do pohotovostního režimu.

3. Pomocí tlačítka pro výběr nabídky (1) vyberte požadovaný program.

4. Po výběru programu můžete:

A. Změňte teplotu a čas. Stisknutím tlačítka výběru času / teploty (9). A pak stiskněte tlačítka sčítání a odčítání (7, 8)

B. Zapněte vnitřní světlo stisknutím tlačítka Vnitřní světlo (5).

C. Spuštění zvoleného programu odložte stisknutím tlačítka Zpoždění spuštění (19) o 1–720 minut. Můžete stisknout tlačítka pro odčítání a přidání (8,7) pro 1 krok nebo podržení pro rychlejší přidání nebo odčítání požadovaného času. Po 3 sekundách začne odpočítávání,

d. Rotisserie zapnete nebo vypnete stisknutím tlačítka Rotisserie (18).

5. Po nastaveném čase zařízení vydá 2 zvukové výstrahy.

!!VAROVÁNÍ!! Vnitřek zařízení je velmi horký. Nedotýkejte se vnitřku zařízení, když jej používáte nebo chladíte. Vnitřku zařízení se

dotýkejte až po ochlazení.

6. K vyjmutí použitého příslušenství nezapomeňte použít přiloženou rukojeť tácy (10), rukojeť Rotisserie (4) nebo rukavice na pečení.

7. Po dokončení práce se zařízením počkejte, až přejde do pohotovostního režimu. Nebo po spuštění programu stiskněte a na 3 sekundy stiskněte tlačítko zapnutí / vypnutí (2). Zařízení přejde do pohotovostního režimu.

8. Jakmile zařízení dokončí chlazení (není slyšet žádný hluk z chladicího ventilátoru), odpojte zařízení ze zásuvky.

Použití grilovacího grilu (4):

1. Použití Rotisserie:

Rotisserie: Používá se hlavně na celé kuře. Vezměte tyč Rotisserie a protlačte ji středem kuřete od spodního otvoru k hornímu otvoru. Poté připevněte hroty Rotisserie směrem dovnitř na tyč a do kuřecího masa a stlačte kuře z obou stran, aby hroty propíchnuly kůži a zapadly do masa. Abyste se ujistili, že se hroty nepohybují, utáhněte šrouby připevněné k hrotům. Vložte tyč s kuřetem do montážních otvorů Rotisserie. Strana s háji spočívajícími na levé straně a hladší strana do rotující části motoru na pravé straně.

2. Zavřete zařízení a vyberte program, stiskněte tlačítko zapnutí / vypnutí rotisserie (18) a potvrďte tlačítkem zapnutí / vypnutí (2).

3. Jakmile je jídlo hotové, vytáhněte ho z fritovací komory pomocí rukojeti Rotisserie (4) nebo rukavic na troubu.

!!VAROVÁNÍ!!

K upevnění nohou a křídel na místo použijte buď kožní nebo potravinový provázek, aby se jídlo nedotklo topného tělesa. Rovněž se doporučuje dát pekáč na dno fritovací komory, aby zachytil mastnotu z jídla.

Použití stojanu na špejle (5):

1. Umístěte jídlo na špejle ze zařízení.

2. Nasadte držáky kulatého špizu na tyč na grilování tak, aby se otvory co nejvíce vyrovnaly.

3. Vložte plochý konec do jednoho otvoru držáku stojanu na kulaté špizy a poté konec se smýčkou do příslušného otvoru na druhém držáku kulatého špejle. Špejle se musí pohybovat při rolování ve stojanu. Dbejte na to, aby při pohybu nevypadly z otvorů.

4. Zavřete zařízení a vyberte program, stiskněte tlačítko zapnutí / vypnutí rotisserie (18) a potvrďte tlačítkem zapnutí / vypnutí (2).

5. Jakmile je jídlo hotové, vytáhněte ho z fritovací komory pomocí rukojeti Rotisserie (4) nebo rukavic na troubu.

Použití rolovací klece (6):

1. Zasuňte tyč s grilováním do bočních otvorů v kleci a poté utáhněte šrouby a ujistěte se, že klec drží na místě.

2. Otevřete klec a vložte jídlo dovnitř. Nedávejte příliš mnoho jídla, aby se mohlo pohybovat uvnitř klece. Nejlepších výsledků dosáhnete, když použijete polovinu prostoru uvnitř klece a druhou polovinu necháte prázdnou.

3. Vložte klec dovnitř fritovací komory. Ujistěte se, že tyč na grilování spočívá na držácích grilování. Strana s háji spočívajícími na levé straně a hladší strana do rotující části motoru na pravé straně.

4. Zavřete zařízení a vyberte program, stiskněte tlačítko zapnutí / vypnutí rotisserie (18) a potvrďte tlačítkem zapnutí / vypnutí (2).

5. Jakmile je jídlo hotové, vytáhněte ho z fritovací komory pomocí rukojeti Rotisserie (4) nebo rukavic na troubu.

Používání zásobníků:

Koš na fritézu (7):

Používá se hlavně na hranolky, kuřecí křídélka, obalovaná jídla.

1. Vložte jídlo do koše a ponechte prostor pro pohyb horkého vzduchu kolem kousků jídla. Čím menší kontakt mezi kusy, tím lépe.

2. Vložte koš do fritovací komory. Nejlepší pozice je uprostřed. Čím vyšší a blíže k topnému prvku, tím bude jídlo křupavější. Čím dále, tím lépe se bude vařit zevnitř ven.

3. Zavřete zařízení, vyberte program a potvrďte tlačítkem On / Off (2).

4. Po dokončení vaření vyjměte plech ze zařízení pomocí rukojeti plechu (10) nebo chňapky.

Podpěrný koš (8):

Stojan se většinou používá jako podpora pro jiné nádoby na pečení.

1. Umístěte stojan do fritovací komory.

2. Na rošt postavte misku nebo misku odolnou proti pečení / žáruvzdornou.

3. Zavřete zařízení, vyberte program a potvrďte tlačítkem On / Off (2).

4. Po dokončení procesu vaření nechte zařízení a rošt vychladnout a vyjměte jej ze zařízení pomocí chňapek.

Pečicí plech (9):

Miska se používá hlavně na recepty, které nevyžadují proudění vzduchu kolem jídla.

1. Vložte jídlo na tácek.

2. Umístěte podnos do fritovací komory.

3. Po zvolení

4. Zavřete zařízení, vyberte program a potvrďte tlačítkem On / Off (2).

5. Po dokončení vaření vyjměte plech ze zařízení pomocí rukojeti plechu (10) nebo chňapky.

Tabulka programů:

Režim	Výchozí teplota (°C)	Nastavitelný teplotní rozsah (°C)	Zvýšení teploty / pokles (°C)	Výchozí čas (min)	Nastavitelný časový rozsah (min)	Zvýšení / snížení času (min.)
Kuřecí křídla	180	175-200	5	8	1-60	1
francouzské hranolky	180	175-200	5	12	1-60	1
Vepřové maso	190	180-200	5	10	1-60	1
Ryba	200	160-200	5	15	1-60	1
Kuře	180	160-200	5	30	1-60	1
Suché ovoce	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Chléb	200	180-200	5	5	1-60	1
Krevety	170	160-190	5	8	1-60	1

Popis programu:

Všechny programy lze použít s časovačem zpoždění od 1 minuty do 720 minut. Nejprve vyberte program a poté stiskněte tlačítko Zpoždění spuštění (19) a pomocí tlačítek Přidat a Odečíst (7,8) můžete změnit velikost časového zpoždění.

Zkontrolujte, zda je jídlo během vaření správně upečené, abyste se ujistili, že je dokonale. Zařízení má programovou paměť, jakmile během programu otevřete dvířka, zařízení se pozastaví a po opětovném zavření dvířek bude pokračovat v činnosti. Program můžete také pozastavit jedním stisknutím tlačítka zapnutí / vypnutí. Jedním stisknutím zrušíte pauzu.

Všechny programy mohou mít zapnutou funkci Rotisserie. Nejprve vyberte program a poté stiskněte tlačítko Rotisserie (18).

Základní operace:

Chcete-li zvolit program, stiskněte opakovaně tlačítko výběru nabídky (1), dokud nezačne blikat ikona požadovaného programu. Vyberte zbyvajících možností programu (rotace, světlo, teplota, zpoždění, čas) a potvrďte stisknutím tlačítka Zap / Vyp (2). Chcete-li pozastavit spuštěný program, stiskněte jednou tlačítko Zap./Vyp. (2), pro zrušení pauzy stiskněte znovu tlačítko. Chcete-li zrušit aktuální program, stiskněte tlačítko Zap / Vyp (2) na 4 sekundy.

PROGRAMY:

Kuřecí křídélka (10): Program se většinou používá pro syrové nebo málo zpracované maso s nižšími teplotami. Krátký výchozí čas je ideální pro kuřecí křídla a tenké klobásy. Nejlépe se používá s fritovacím košem (7) nebo pekáčem (9) Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete vždy změnit čas nebo teplotu stisknutím ovládacího tlačítka Čas / Teplota (9) a pomocí tlačítek Přidat a Odečíst (7,8) můžete podle potřeby změnit čas / teplotu. Každé stisknutí přepíná mezi zobrazením času a teploty.

Francouzské hranolky (11): Program většinou používaný pro mražené hranolky. Nejlépe se používá s rolovací klecí (6) nebo fritovacím košem (7) Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete vždy změnit čas nebo teplotu stisknutím ovládacího tlačítka Čas / Teplota (9) a pomocí tlačítek Přidat a Odečíst (7,8) můžete podle potřeby změnit čas / teplotu. Každé stisknutí přepíná mezi zobrazením času a teploty.

Vepřové maso (12): Program většinou používaný pro silnější části bílého nebo červeného masa. Nejlépe se používá s plechem na pečení (9). Vyšší čas a teplota poskytlují vlhký vnitřek a dobře provedené venku. Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete kdykoli změnit čas nebo teplotu stisknutím ovládacího tlačítka Čas / Teplota (9) a pomocí tlačítek Přidat a Odečíst (7,8) můžete změnit čas / teplotu podle potřeby. Každé stisknutí přepíná mezi zobrazením času a teploty.

Ryba (13): Program nejpopulárnější pro zmražené zpracované ryby nebo čerstvé ryby. Nejlépe se používá s plechem na pečení (9) nebo košem na smažení (7). Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete kdykoli změnit čas nebo teplotu stisknutím ovládacího tlačítka Čas / Teplota (9) a pomocí tlačítek Přidat a Odečíst (7,8) můžete změnit čas / teplotu podle potřeby. Každé stisknutí přepíná mezi zobrazením času a teploty.

Kuře (14): Program používaný pro syrové kuřecí maso. Nejlépe se používá s fritovacím košem (7), pekáčem (9) a stojanem na špízy (5) a grilovacím masem (4). Pamatujte, že čas by měl být upraven v závislosti na tloušťce masa nebo hmotnosti jídla, které hodláte použít. Pokud používáte celé kuře, použijte grilované pečivo (4) a při přípravě špízů s kuřecím masem a zeleninou použijte sadu špízů (5). Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete kdykoli změnit čas nebo teplotu stisknutím ovládacího tlačítka Čas / Teplota (9) a pomocí tlačítek Přidat a Odečíst (7,8) můžete změnit čas / teplotu podle potřeby. Každé stisknutí přepíná mezi zobrazením času a teploty.

Suché ovoce (15): Program používaný ke smažení ovoce, zeleniny, hub, masa. Nejlépe se používá s fritovacím košem (7), pekáčem (9), stojanem na špízy (5). Dlouhé ohřívání při nízkých teplotách vytáhne z potravin přebytečnou vlhkost a vydrží déle. Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete kdykoli změnit čas nebo teplotu stisknutím ovládacího tlačítka Čas / Teplota (9) a pomocí tlačítek Přidat a Odečíst (7,8) můžete změnit čas / teplotu podle potřeby. Každé stisknutí přepíná mezi zobrazením času a teploty.

Chléb (16): Program používaný k opékání chleba. Nejlépe se používá s pekáčem (8). Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete kdykoli změnit čas nebo teplotu stisknutím ovládacího tlačítka Čas / Teplota (9) a pomocí tlačítek Přidat a Odečíst (7,8) můžete změnit čas / teplotu podle potřeby. Každé stisknutí přepíná mezi zobrazením času a teploty.

Krevety (17): Nejvhodnější pro malé mořské plody, jako jsou krevety. Nejlépe se používá s fritovacím košem (7). Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete kdykoli změnit čas nebo teplotu stisknutím ovládacího tlačítka Čas / Teplota (9) a pomocí tlačítek Přidat a Odečíst (7,8) můžete změnit čas / teplotu podle potřeby. Každé stisknutí přepíná mezi zobrazením času a teploty.

Světlo (5): Vnitřní světlo můžete zapnout a vypnout jedním stisknutím tlačítka.

První použití

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Odstraňte nálepky nebo štítky z produktu, který je k dispozici pro balení.
3. Příslušenství důkladně očistěte horkou vodou, trochou čistícího prostředku a houbou, která není odolná proti opotřebení, a po vyčištění je osušte čistým měkkým hadříkem.
- Teplé tipy: Tyto části můžete vyčistit v myčce na nádobí.
4. Umístěte hlavní těleso fritézy na stabilní vodorovnou rovinu, připojte napájecí kabel, vyberte první program, poté upravte teplotu na 180°C a nastavte čas na 10 minut na prázdné smažení. Tímto účelem je odstranit zvláštní zápach z topných trubek a tvarovek.
5. Odpojte napájecí kabel a opakujte krok 3, abyste jej po úplném vychladnutí znovu vyčistili.

Čištění a údržba

Před čištěním odpojte napájecí kabel, nechte stroj dostatečně vychladnout a vyčistěte jej následujícím způsobem:

1. Příslušenství očistěte horkou vodou, trochou čistícího prostředku a neabrazivní houbou. Zbytky skvrn můžete odstranit čistěčem olejových skvrn.
- Tipy: Pokud se na příslušenství drží skvrny, namočte je asi na 10 minut do horké vody smíchané se saponátem.
2. Mokřím hadříkem očistěte vnější a vnitřní stranu příslušenství. K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, aby nedošlo k poškození jejich povlaku.
3. Otřete vnitřní a vnější povrch výrobku měkkým vlhkým hadříkem. Výrobek nečistěte přímo vodou.
4. Před použitím nebo uskladněním produktu je třeba všechny díly vyčistit, osušit suchým hadříkem a namontovat zpět do původní polohy pro další použití.

Popis zařízení:

Vstupní napětí: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Výkon: 1700 W. MAX: 2500 W

Kapacita: 13 l



Охрана životního prostředí. Kartón odevzdejte do sběru. Polyetylénové sáčky (PE) vyhazujte do kontejneru na plasty. Vysloužilý přístroj odevzdejte do příslušného sběrného dvoru, protože některé části zařízení mohou představovat pro životní prostředí nebezpečí. Elektrický přístroj odevzdejte tak, aby se omezilo jeho opětovné používání. Pokud jsou v přístroji baterie, vyjměte je a odevzdejte do příslušného sběrného místa zvlášť. Přístroj nevyhazujte do popelnic ani kontejneru na směsný odpad!!

(RU) РУССКИЙ

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В БУДУЩЕМ

1. Перед использованием устройства прочтите инструкцию по эксплуатации и следуйте содержащимся в ней инструкциям. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный использованием устройства не по назначению или неправильной эксплуатацией.

2. Прибор предназначен только для домашнего использования. Не использовать для других целей не по прямому назначению.

3. Устройство должно подключаться только к заземленной розетке 220-240 В ~ 50/60 Гц.

Чтобы повысить безопасность использования, нельзя одновременно подключать многие электрические устройства к одной электрической цепи.

4. Будьте особенно осторожны при использовании устройства, когда поблизости находятся дети. Не позволяйте детям играть с устройством и не позволяйте детям или людям, не знакомым с устройством, использовать его.

5. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** это оборудование могут использовать дети старше 8 лет и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а

также люди без опыта или знаний с оборудованием, если это делается под наблюдением лица, ответственного за их безопасность или была им предоставлена. инструкции по безопасному использованию устройства и осведомлены об опасностях, связанных с его использованием. Дети не должны играть с оборудованием. Дети не должны выполнять чистку и техническое обслуживание, если им не исполнилось 8 лет, и эти действия выполняются под присмотром взрослых.

6. После использования всегда вынимайте вилку из розетки, придерживая ее рукой. НЕ тяните за шнур.

7. Не погружайте кабель, вилку и все устройство в воду или любую другую жидкость. Не подвергайте устройство воздействию погодных условий (дождь, солнце и т. Д.) И не используйте его в условиях высокой влажности (ванные комнаты, влажные мобильные дома).

8. Периодически проверяйте состояние шнура питания. Если шнур питания поврежден, его следует заменить в специализированной ремонтной мастерской, чтобы избежать опасности.

9. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания, если его уронили или повредили каким-либо образом, или если он не работает должным образом. Не ремонтируйте устройство самостоятельно, это может привести к поражению электрическим током. Отнесите поврежденное устройство в соответствующий сервисный центр для осмотра или ремонта. Ремонтные работы разрешается проводить только авторизованным сервисным центрам. Неправильно выполненный ремонт может представлять серьезную угрозу для пользователя.

10. Поместите устройство на прохладную, устойчивую и ровную поверхность вдали от нагреваемых кухонных приборов, таких как электрическая плита, газовая горелка и т. Д.

11. Не используйте устройство рядом с легковоспламеняющимися материалами.

12. Шнур питания не должен свешиваться за край стола или касаться горячих поверхностей.

13. Не оставляйте включенным устройство или адаптер питания в розетке без присмотра.

14. Для дополнительной защиты рекомендуется установить в электрической цепи устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным остаточным током не более 30 мА. По этому поводу следует проконсультироваться со специалистом-электриком.

15. Не допускайте намокания моторной части устройства.

16. Если необходимо использовать удлинитель, используйте только модель с заземляющим контактом, рассчитанную на ток не менее 10А. Удлинитель, не соответствующий этому требованию, могут перегреться. Уложите шнур так, чтобы его случайно не натянули и не споткнули.

17. Устройство следует размещать на ровной, термостойкой поверхности, вдали от легковоспламеняющихся материалов (шторы, шторы, обои и т. Д.). Для правильной циркуляции воздуха оставьте свободное пространство не менее 10 см с каждой стороны прибора и не менее 30 см над духовым шкафом. Не закрывайте вентиляционные отверстия духовки, так как это может привести к перегреву и повреждению прибора.

18. Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства (двери, верхней или нижней стенке, боковым стенкам). Используйте защитные перчатки, чтобы удалить или дотронуться до горячих частей.

19. Шнур питания не должен располагаться над устройством, а также не должен касаться или лежать рядом с горячими поверхностями. Не помещайте устройство под электрическую розетку.
20. Не вставляйте весь объем устройства в устройство, так как это может привести к возгоранию и разрушению устройства.
21. Картон, бумага, пластик и другие легковоспламеняющиеся и легкоплавкие предметы нельзя класть в оборудование.
22. Очищайте устройство после каждого использования.
23. Для очистки корпуса не используйте агрессивные моющие средства в виде эмульсий, лосьонов, паст и т. Д., Поскольку они могут, среди прочего, удалить нанесенные графические информационные символы, такие как шкалы, отметки, предупреждающие знаки и т. Д.
24. Не используйте для чистки металлические провода. Осколки обломанного провода могут соприкоснуться с электрическими частями, что может привести к поражению электрическим током.
25. Оборудование не предназначено для работы с внешними таймерами или отдельной системой дистанционного управления.
26. Из-за высокой температуры следует проявлять особую осторожность при удалении запеченной пищи, горячего жира или других горячих жидкостей. Температура доступных поверхностей рабочего устройства может быть высокой во время работы оборудования.



Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства.
 Никогда не перемещайте устройство, когда оно включено или когда оно горячее.
 Устройство нельзя ставить под кухонным шкафом из-за распространяющегося тепла и пара.

Описание устройства:

Духовка для фритюрницы

1. Панель управления

2. Ручка

3. Крепление для гриля

Аксессуары:

4. Гриль с ручкой

5. Решетка для шампуров

6. Тележка на колесиках

7. Корзина фритюрницы

8. Решетка для выпечки

9. Протвень

10. ручка подноса

Описание панели управления:

1. Кнопка выбора меню

2. Кнопка включения / выключения

3. Отображение температуры / времени

4. Индикатор Цельсия

5. Кнопка включения / выключения внутреннего освещения

6. Индикатор минут

7. Кнопка добавления

8. Кнопка вычитания

9. Выбор времени / температуры.

10. Куриное крылышко

11. Картофель фри

12. Свинина.

13. Рыба

14. Курица

15. Сухофрукты.

16. Хлеб

17. Креветки

18. Включение / выключение гриля.

19. Отложить запуск

Работа устройства:

1. Подключите устройство к электросети.

2. Нажмите кнопку включения / выключения (2). Устройство включится и подаст звуковой сигнал. Если не сделать выбор, устройство перейдет в режим ожидания через 1 минуту.

3. Используя кнопку выбора меню (1), выберите желаемую программу.

4. Выбрав программу, вы можете:

a. Изменить температуру и время. Нажав кнопку выбора времени / температуры (9). А затем нажав кнопки сложения и вычитания соответственно (7, 8)

b. Включите внутреннее освещение, нажав кнопку внутреннего освещения (5).

c. Отложите запуск выбранной программы, нажав кнопку «Отложить запуск» (19) на 1-720 минут. Вы можете нажать кнопки вычитания и сложения (8,7) для 1 шага или удерживать для более быстрого сложения или вычитания желаемого времени. Через 3 секунды начнется обратный отсчет,

d. Включите или выключите гриль, нажав кнопку гриль (18).

5. По истечении установленного времени устройство подаст 2 шумовых сигнала.
- !!!ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!! Внутри устройства очень жарко. Не прикасайтесь к внутренней части устройства во время использования или охлаждения. Прикасайтесь к внутренней части устройства только после охлаждения.
6. Обязательно используйте прилагаемую ручку подноса (10), ручку гриля (4) или перчатки для духового шкафа, чтобы вынуть использованные аксессуары.
7. По окончании работы с устройством дождитесь его перехода в режим ожидания. Или после запуска программы нажмите и удерживайте кнопку включения / выключения (2) в течение 3 секунд. Устройство перейдет в режим ожидания.
8. По окончании охлаждения устройства (отсутствие шума от вентилятора охлаждения) отключите устройство от розетки.

Использование гриля (4):

1. Чтобы использовать гриль:

Rotisserie: используется в основном для целой курицы. Возьмите стержень для гриля и протолкните его через середину курицы от нижнего отверстия к верхнему. Затем прикрепите шипы для гриля лицом внутрь на стержень и в куриное мясо и сожмите курицу с обеих сторон, чтобы шипы проткнули кожу и погрузились в мясо. Чтобы шипы не двигались, затяните винты, прикрепленные к шипам. Вставьте стержень с курицей в отверстия для крепления гриля. Сторона с канавками опирается на левую сторону, а более гладкая сторона - на вращающуюся часть двигателя справа.

2. Закройте устройство и выберите программу, нажмите кнопку включения / выключения Rotisserie (18) и подтвердите кнопкой включения / выключения (2).

3. После того, как блюдо будет готово, используйте ручку гриля (4) или перчатки для духового шкафа, чтобы вытащить его из жарочной камеры.

!!!ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!!

Используйте шкуру или пищевой шпагат, чтобы закрепить ножки и крылья на месте, чтобы еда не касалась нагревательного элемента. Также рекомендуется ставить противень на дно жарочной камеры, чтобы улавливать жир, вытекающий из продуктов.

Используя подставку для шампуров (5):

1. Поместите продукты на шпажки из устройства.

2. Наденьте круглые держатели для шампуров на стержень гриля так, чтобы отверстия совпадали друг с другом как можно больше.

3. Поместите плоский конец в одно отверстие держателя круглой стойки для шампуров, а затем конец с петлей в соответствующее отверстие на другом держателе круглой стойки для шампуров. Шампуры должны двигаться при катании в стойке. Убедитесь, что при перемещении они не выпадают из отверстий.

4. Закройте устройство и выберите программу, нажмите кнопку включения / выключения Rotisserie (18) и подтвердите кнопкой включения / выключения (2).

5. После того, как блюдо будет готово, используйте ручку гриля (4) или перчатки для духового шкафа, чтобы вытащить его из жарочной камеры.

Используя роликовый сепаратор (6):

1. Вставьте стержень для гриля через боковые отверстия в клетке, а затем затяните винты, убедившись, что клетка удерживается на месте.

2. Откройте клетку, поместите внутрь корм. Не кладите слишком много еды, чтобы она могла перемещаться внутри клетки. Для достижения наилучших результатов следует использовать половину пространства внутри клетки, а другую половину оставить пустой.

3. Вставьте клетку внутрь жарочной камеры. Убедитесь, что стержень для гриля стоит на креплениях для гриля. Сторона с канавками опирается на левую сторону, а более гладкая сторона - на вращающуюся часть двигателя справа.

4. Закройте устройство и выберите программу, нажмите кнопку включения / выключения Rotisserie (18) и подтвердите кнопкой включения / выключения (2).

5. После того, как блюдо будет готово, используйте ручку гриля (4) или перчатки для духового шкафа, чтобы вытащить его из жарочной камеры.

Использование лотков:

Корзина фритюрницы (7):

В основном используется для картофеля фри, куриных крылышек и панировочных продуктов.

1. Поместите продукты в корзину, следя за тем, чтобы горячий воздух мог свободно перемещаться по кускам продуктов. Чем меньше контактов между частями, тем лучше.

2. Поместите корзину в жарочную камеру. Лучшая позиция - посередине. Чем выше и ближе к нагревательному элементу, тем более хрустящим будет блюдо. Чем дальше, тем лучше он будет приготовлен изнутри.

3. Закройте устройство, выберите программу и подтвердите кнопкой Вкл / Выкл (2).

4. По окончании приготовления снимите противень с устройства, используя ручку противня (10) или перчатку для духовки.

Опорная стойка (8):

Решетка в основном используется в качестве подставки для других контейнеров для выпечки.

1. Поместите решетку в жарочную камеру.

2. Поставьте на решетку противень или миску из жаропрочных / жаропрочных продуктов.
3. Закройте устройство, выберите программу и подтвердите кнопкой Вкл / Выкл (2).
4. После завершения процесса приготовления дайте устройству и решетке остыть и снимите их с устройства, используя перчатки для духовки.

Противень для выпечки (9):

Поднос используется в основном для рецептов, для которых не требуется обдув продуктов.

1. Поместите продукты на поднос.
2. Поместите противень в жарочную камеру.
3. После выбранного
4. Закройте устройство, выберите программу и подтвердите кнопкой Вкл / Выкл (2).
5. По окончании приготовления снимите противень с устройства, используя ручку противня (10) или перчатку для духовки.

Таблица программ:

Режим	Температура по умолчанию (°C)	Регулируемый температурный диапазон (°C)	Повышение температуры / снижение (°C)	Время по умолчанию (мин)	Регулируемый временной диапазон (мин)	Время увеличения / уменьшения (мин)
Куриные крылышки	180	175-200	5	8	1-60	1
Французский картофель фри	180	175-200	5	12	1-60	1
Свинина	190	180-200	5	10	1-60	1
Рыбы	200	160-200	5	15	1-60	1
Курица	180	160-200	5	30	1-60	1
Сухие фрукты	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Хлеб	200	180-200	5	5	1-60	1
Креветка	170	160-190	5	8	1-60	1

Описание программы:

Все программы можно использовать с таймером задержки от 1 до 720 минут. Сначала выберите программу, затем нажмите кнопку «Отложить запуск» (19) и, используя кнопки «Добавить» и «вычесть» (7,8), вы можете изменить величину временной задержки.

Убедитесь, что еда приготовлена правильно, на протяжении всего процесса приготовления, чтобы убедиться, что она идеальна. В устройстве есть программная память, как только вы откроете дверь во время выполнения программы, устройство остановится, а когда вы снова закроете дверь, оно продолжит работу. Вы также можете приостановить программу, нажав один раз кнопку включения / выключения. Затем нажмите один раз, чтобы возобновить паузу.

Во всех программах может быть включена функция Rotisserie. Сначала выберите программу, а затем нажмите кнопку Rotisserie (18).

Основная операция:

Чтобы выбрать программу, покаывая нажмите кнопку выбора меню (1), пока значок нужной программы не начнет мигать. Выберите остальные параметры программы (вращение, свет, температура, задержка, время) и подтвердите нажатием кнопки включения / выключения (2). Чтобы приостановить запущенную программу, нажмите кнопку «Вкл. / Выкл.» (2) один раз, а для отмены паузы нажмите кнопку еще раз. Чтобы отменить текущую программу, нажмите кнопку включения / выключения (2) в течение 4 секунд.

ПРОГРАММЫ:

Куриные крылышки (10): Программа в основном используется для сырого мяса или мяса с низкой степенью переработки и с более низкой температурой. Короткое время по умолчанию делает его идеальным для куриных крылышек и тонких сосисок. Лучше всего использовать с корзиной для жарки (7) или противнем для выпечки (9). Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку управления временем / температурой (9) и используя кнопки сложения и вычитания (7, 8) вы можете изменить время / температуру по мере необходимости. Каждое нажатие переключает отображение времени и температуры.

Картофель фри (11): Программа в основном используется для замороженного картофеля фри. Лучше всего использовать с тележкой (6) или корзиной для жарки (7). Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку управления временем / температурой (9) и используя кнопки сложения и вычитания (7, 8) вы можете изменить время / температуру по мере необходимости. Каждое нажатие переключает отображение времени и температуры.

Свинина (12): программа в основном используется для приготовления более толстых кусков белого или красного мяса. Лучше всего использовать с противнем для выпечки (9). Более высокая температура и время дают влажность внутри, а снаружи - хорошо. Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку управления временем / температурой (9) и используя кнопки сложения и вычитания (7,8), вы можете изменить время / температуру по мере необходимости. Каждое нажатие переключает отображение времени и температуры.

Рыба (13): Программа, наиболее часто используемая для замороженной обработанной рыбы или свежей рыбы. Лучше всего использовать с противнем (9) или корзиной для жарки (7). Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку управления временем / температурой (9) и используя кнопки сложения и вычитания (7,8), вы можете изменить время / температуру по мере необходимости. Каждое нажатие переключает отображение времени и температуры.

Цыпленок (14): программа для сырого куриного мяса. Лучше всего использовать с корзиной для жарки (7), противнем для выпечки (9), решеткой для шампуров (5) и грилем (4). Обратите внимание, что время следует регулировать в зависимости от толщины мяса или веса пищи, которую вы собираетесь использовать. При использовании целой курицы используйте вертел (4), а при приготовлении шашлыка из куриного мяса и овощей используйте набор для шампуров (5). Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку управления временем / температурой (9) и используя кнопки сложения и вычитания (7,8), вы можете изменить время / температуру по мере необходимости. Каждое нажатие переключает отображение времени и температуры.

Сухие фрукты (15): Программа для жарки фруктов, овощей, грибов, мяса. Лучше всего использовать с корзиной для жарки (7), противнем для выпечки (9), решеткой для шампуров (5). Длительное нагревание при низких температурах вытягивает лишнюю влагу из пищи и продлевает ее срок хранения. Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку управления временем / температурой (9) и используя кнопки сложения и вычитания (7,8), вы можете изменить время / температуру по мере необходимости. Каждое нажатие переключает отображение времени и температуры.

Хлеб (16): программа, используемая для поджаривания хлеба. Лучше всего использовать с решеткой для выпечки (8). Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку управления временем / температурой (9) и используя кнопки сложения и вычитания (7,8), вы можете изменить время / температуру по мере необходимости. Каждое нажатие переключает отображение времени и температуры.

Креветки (17): лучше всего использовать для небольших морепродуктов, таких как креветки. Лучше всего использовать с корзиной для жарки (7). Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку управления временем / температурой (9) и используя кнопки сложения и вычитания (7,8), вы можете изменить время / температуру по мере необходимости. Каждое нажатие переключает отображение времени и температуры.

Освещение (5): Вы можете включать и выключать внутреннее освещение, нажав кнопку один раз.

Первое использование

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Удалите наклейки или этикетки с продукта, предназначенного для упаковки.
3. Тщательно очистите аксессуары горячей водой с небольшим количеством моющего средства и износостойкой губкой, а затем вытрите их чистой мягкой тканью после очистки.
4. Полезные советы: эти детали можно мыть в посудомоечной машине.
4. Поместите основной корпус фритюрницы на устойчивую горизонтальную плоскость, подключите шнур питания, выберите первую программу, затем отрегулируйте температуру до 180 °C и установите время на 10 минут для жарки без жидкости. Это делается для того, чтобы удалить специфический запах от труб и арматуры отопления.
5. Отсоедините шнур питания и повторите шаг 3, чтобы очистить его снова, когда он полностью остынет.

Чистка и уход

Перед очисткой отключите шнур питания и дайте машине остыть, затем очистите ее следующим образом:

1. Очистите аксессуары горячей водой с небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой. Остатки пятен можно удалить с помощью очистителя масляных пятен.

Советы: Если пятна прилипают к аксессуарам, смочите их в горячей воде с добавлением моющего средства примерно на 10 минут.

2. С помощью влажной ткани очистите аксессуары снаружи и внутри. Не используйте для чистки абразивные чистящие средства, чтобы не повредить их покрытие.
3. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхности изделия мягкой отжатой влажной тканью. Не промывайте изделие водой.
4. Перед использованием или хранением все детали должны быть очищены, высушены сухой тканью и собраны в исходное положение для следующего использования.

Описание устройства:

Входное напряжение: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Мощность: 1700 Вт MAX: 2500 Вт

Емкость: 13 л



Забываясь об окружающей среде.. Упаковку из картона передайте, пожалуйста, на макулатуру. Полиэтиленовые мешки (PE) выкидать в резервуар для пластмассы. Изношенное устройство надо передать в соответствующую точку хранения, так как находящиеся в устройстве опасные составляющие могут являться угрозой для окружающей среды. Электрическое устройство надо передать таким образом, чтобы ограничить его повторное употребление и использование. Если в устройстве находятся батареи, их надо вытянуть и передать в точку хранения отдельно. Устройство не выкидать в резервуар для коммунальных отходов!

ALGEMENE VEILIGHEIDSVORWAARDEN
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES
ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIGE REFERENTIE

1. Lees voordat u het apparaat gebruikt de bedieningsinstructies en volg de instructies die erin staan. De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige schade die wordt veroorzaakt door het gebruik van het apparaat in strijd met het beoogde gebruik of door onjuist gebruik.
2. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Niet gebruiken voor andere doeleinden die niet in overeenstemming zijn met het beoogde doel.
3. Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een geaard stopcontact 220-240 V ~ 50/60 Hz.

Om de gebruiksveiligheid te vergroten, mogen veel elektrische apparaten niet tegelijkertijd op één elektrisch circuit worden aangesloten.

4. Wees vooral voorzichtig bij het gebruik van het apparaat als er kinderen in de buurt zijn. Laat kinderen niet met het apparaat spelen en laat kinderen of mensen die niet vertrouwd zijn met het apparaat het niet gebruiken.
5. **WAARSCHUWING:** Deze apparatuur mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en mensen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of mensen zonder ervaring of kennis van de apparatuur, als dit wordt gedaan onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of aan hen is verstrekt. Instructies voor een veilig gebruik van het apparaat en zijn zich bewust van de gevaren die aan het gebruik ervan zijn verbonden. Kinderen mogen niet met de apparatuur spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en deze activiteiten onder toezicht worden uitgevoerd.
6. Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact terwijl u het stopcontact met uw hand vasthoudt. Trek NIET aan het snoer.
7. Dompel de kabel, stekker en het hele apparaat niet onder in water of een andere vloeistof. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon, enz.) En gebruik het niet bij hoge luchtvochtigheid (badkamers, vochtige stacaravans).
8. Controleer regelmatig de staat van het netsnoer. Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door een gespecialiseerde reparatiewerkplaats om gevaar te voorkomen.
9. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer, of als het is gevallen of op enigerlei wijze is beschadigd, of als het niet correct werkt. Repareer het apparaat niet zelf, er bestaat gevaar voor elektrische schokken. Breng het beschadigde apparaat voor inspectie of reparatie naar een geschikt servicecentrum. Eventuele reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door geautoriseerde servicepunten. Onjuist uitgevoerde reparaties kunnen een ernstig gevaar voor de gebruiker vormen.
10. Plaats het apparaat op een koel, stabiel en vlak oppervlak, uit de buurt van keukenapparatuur die opwarmt, zoals een elektrisch fornuis, gasbrander, enz.
11. Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen.
12. Het netsnoer mag niet over de rand van de tafel hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken.
13. Laat het apparaat niet ingeschakeld en laat de stroomadapter niet onbeheerd in het stopcontact zitten.
14. Voor extra bescherming is het raadzaam om een aardlekschakelaar (RCD) in het elektrische circuit te installeren met een nominale aardlekstroom van maximaal 30 mA. In dit verband dient een gespecialiseerde elektricien te worden geraadpleegd.
15. Laat het motorgedeelte van het apparaat niet nat worden.

16. Als het nodig is om een verlengsnoer te gebruiken, gebruik dan alleen een model met een aardingspin, geschikt voor een stroomsterkte van minimaal 10A. Verlengsnoeren die niet aan deze eis voldoen, kunnen oververhit raken. Leg het snoer zo neer dat er niet per ongeluk aan getrokken of erover gestruikeld kan worden.

17. Het apparaat moet op een vlakke, temperatuurbestendige ondergrond worden geplaatst, uit de buurt van brandbare materialen (gordijnen, gordijnen, behang, enz.). Houd voor een goede luchtcirculatie een vrije ruimte van minimaal 10 cm aan elke kant van het apparaat en minimaal 30 cm boven de oven. Dek de ventilatieopeningen van de oven niet af, aangezien dit oververhitting kan veroorzaken en het apparaat kan beschadigen.

18. Raak geen hete oppervlakken van het apparaat aan (deur, boven- of onderwand en zijwanden). Gebruik beschermende handschoenen om hete onderdelen te verwijderen of aan te raken.

19. Het netsnoer mag niet boven het apparaat worden gelegd en mag geen hete oppervlakken aanraken of in de buurt liggen. Plaats het apparaat niet onder een stopcontact.

20. Steek niet het volledige volume van het apparaat in het apparaat, aangezien dit brand en vernieling van het apparaat tot gevolg kan hebben.

21. Karton, papier, plastic en andere brandbare en smeltbare voorwerpen mogen niet in de apparatuur worden geplaatst.

22. Maak het apparaat na elk gebruik schoon.

23. Gebruik voor het reinigen van de behuizing geen agressieve reinigingsmiddelen in de vorm van emulsies, lotions, pasta's etc., deze kunnen o.a. de aangebrachte grafische informatiesymbolen zoals schalen, markeringen, waarschuwingsborden etc. verwijderen.

24. Gebruik geen metalen draden om te reinigen. Gebroken draadfragmenten kunnen in contact komen met elektrische onderdelen en kunnen een elektrische schok veroorzaken.

25. De apparatuur is niet ontworpen om te worden bediend door middel van externe timers of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

26. Vanwege de hoge temperatuur moet bijzondere aandacht worden besteed aan het verwijderen van gebakken voedsel, het verwijderen van heet vet of andere hete vloeistoffen. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken van het bedieningsapparaat kan hoog zijn wanneer de apparatuur in werking is.

Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan.

Verplaats het apparaat nooit wanneer het is ingeschakeld of heet is.

Vanwege de zich verspreidende warmte en stoom mag het apparaat niet onder een keukenkastje worden geplaatst.



Apparaat beschrijving:

Air Fryer Oven

1. Bedieningspaneel

2. Handgreep

3. Bevestiging voor draaispit

Accessoires:

4. Rotisserie met handvat

5. Spiesrek

6. Rolkooi

7. Mandje voor heteluchtfriteuse

8. Bakrooster

9. Bakplaat

10. lade handvat

Configuratiescherm beschrijving:

1. Menuselectieknop

2. Aan / uit-knop

3. Temperatuur- / tijdweergave

4. Celsius-indicator

5. Binnenverlichting aan / uit-knop

6. Minuutindicator

7. Knop Toevoegen

8. Knop Aftrekken

9. Selectie van tijd- / temperatuurregeling

10. Kippenvleugel

11. Frieten

12. Varkensvlees

13. Vis

14. Kip

15. Droog fruit

16. Brood

17. Garnalen

18. Rotisserie aan / uit

19. Vertraagd opstarten

Apparaatbediening:

1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact
 2. Druk op de aan / uit-knop (2). Het apparaat gaat aan en geeft een geluidsalarm af. Als er geen selectie wordt gemaakt, gaat het apparaat na 1 minuut in stand-by.
 3. Selecteer met de Menukeuzetoets (1) het gewenste programma.
 4. Nadat u het programma heeft gekozen, kunt u:
 - a. Verander de temperatuur en tijd. Door op de selectieknop Tijd / Temperatuur (9) te drukken. En vervolgens op de knoppen voor optellen en aftrekken respectievelijk drukken (7, 8)
 - b. Schakel de binnenverlichting in door op de knop Binnenverlichting (5) te drukken.
 - c. Stel de start van het gekozen programma uit door 1-720 minuten op de knop Startuitletstel (19) te drukken. U kunt de knoppen aftrekken en optellen (8,7) 1 stap indrukken of ingedrukt houden voor sneller optellen of aftrekken van de gewenste tijd. Na 3 seconden begint het aftellen,
 - d. Schakel het draaispit in of uit door op de draaispitknop (18) te drukken.
 5. Na de ingestelde tijd geeft het apparaat 2 geluidsalarmen af.
- !!WAARSCHUWING!!** De binnenkant van het apparaat is erg heet. Raak de binnenkant van het apparaat niet aan tijdens gebruik of koeling. Raak de binnenkant van het apparaat pas aan na het afkoelen.
6. Zorg ervoor dat u de bijgevoegde handgreep (10), de handgreep van het draaispit (4) of ovenhandschoenen gebruikt om de gebruikte accessoires te verwijderen.
 7. Wacht nadat u klaar bent met werken met het apparaat totdat het in de stand-bymodus gaat. Of druk na het starten van een programma en de aan / uit-knop (2) gedurende 3 seconden in. Het apparaat gaat in de stand-bymodus.
 8. Nadat het apparaat is afgekoeld (geen geluid van de koelventilator aanwezig), haalt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

Gebruik van de draaispit (4):

1. Om het draaispit te gebruiken:

Rotisserie: wordt meestal gebruikt voor een hele kip. Pak het draaispit en duw deze door het midden van de kip van het onderste gat naar het bovenste gat. Bevestig vervolgens de Rotisserie-spikes naar binnen gericht op de staaf en in het kippenvlees en knijp de kip aan beide kanten uit zodat de spitsen het vel doorboren en in het vlees zinken. Om ervoor te zorgen dat de spikes niet bewegen, draait u de schroeven vast die aan de spikes zijn bevestigd. Plaats de staaf met de kip in de montagegaten voor het draaispit. De kant met de bosjes die op de linkerkant rusten, wordt gemonteerd en de gladdere kant in het roterende motorgedeelte aan de rechterkant.

2. Sluit het apparaat en selecteer het programma, druk op de Aan / Uit-knop Rotisserie (18) en bevestig met de Aan / Uit-knop (2).
3. Als het eten klaar is, gebruik dan het draaispit (4) of ovenwanten om het uit de frituurkamer te trekken.

!!WAARSCHUWING!!

Gebruik de huid of het voedseltoew om de poten en vleugels op hun plaats te bevestigen, zodat het voedsel het verwarmingselement niet raakt. Het is ook aan te raden om de bakplaat op de bodem van de frituurkamer te leggen om het vet dat uit het voedsel komt op te vangen.

Met behulp van het spiesrek (5):

1. Leg voedsel op spiesjes van het apparaat.
2. Plaats de ronde houders voor de spiesen op het draaispit zodat de gaten zoveel mogelijk op elkaar aansluiten.
3. Steek het platte uiteinde in het ene gat van de ronde spieshouder en vervolgens het uiteinde met de lus in het corresponderende gat van de andere ronde spieshouder. De spiesjes moeten bewegen terwijl ze in het rek rollen. Zorg ervoor dat ze tijdens het verplaatsen niet uit de gaten vallen.
4. Sluit het apparaat en selecteer het programma, druk op de Aan / Uit-knop Rotisserie (18) en bevestig met de Aan / Uit-knop (2).
5. Als het eten klaar is, gebruik dan het draaispit (4) of ovenwanten om het uit de frituurkamer te trekken.

Met behulp van de rolkooi (6):

1. Steek de draaispitstang door de zijgaten in de kooi en draai de schroeven vast om ervoor te zorgen dat de kooi op zijn plaats wordt gehouden.
2. Open de kooi, plaats het voer erin. Zorg ervoor dat u niet te veel voer legt, zodat het in de kooi kan bewegen. Voor het beste resultaat gebruik je de helft van de ruimte in de kooi en laat je de andere helft leeg.
3. Plaats de kooi in de frituurkamer. Zorg ervoor dat de draaispitstaaf op de draaispitsteunen rust. De kant met de bosjes die op de linkerkant rusten, wordt gemonteerd en de gladdere kant in het roterende motorgedeelte aan de rechterkant.
4. Sluit het apparaat en selecteer het programma, druk op de Aan / Uit-knop Rotisserie (18) en bevestig met de Aan / Uit-knop (2).
5. Als het eten klaar is, gebruik dan het draaispit (4) of ovenwanten om het uit de frituurkamer te trekken.

Met behulp van de trays:

Heteluchtfriteuse mand (7):

Hoofdzakelijk gebruikt voor patat, kippenvleugels, gepaneerd voedsel.

1. Plaats het voedsel in de mand en zorg ervoor dat er ruimte overblijft zodat de hete lucht rond de stukken voedsel kan bewegen. Hoe minder contact tussen de stukken, hoe beter.

- Plaats de mand in de frituurkamer. De beste positie is in het midden. Hoe hoger en dichter bij het verwarmingselement, hoe krokanter het voedsel zal zijn. Hoe verder weg, hoe beter het van binnenuit wordt gekookt.
- Sluit het apparaat en selecteer het programma en bevestig met de aan / uit-knop (2).
- Nadat u klaar bent met koken, verwijdert u de bakplaat uit het apparaat met behulp van de handgreep van de bakplaat (10) of ovenwant.

- Rugrek (8):
Het rek wordt meestal gebruikt als ondersteuning voor andere bakvormen.
- Plaats het rek in de frituurkamer.
 - Plaats een ovenvaste / hittebestendige schaal of kom op het rek.
 - Sluit het apparaat en selecteer het programma en bevestig met de aan / uit-knop (2).
 - Laat het apparaat en het rooster na afloop van het kookproces afkoelen en neem het met ovenhandschoenen uit het apparaat.

- Bakplaat (9):
De bak wordt meestal gebruikt voor recepten die geen luchtstroom rond het voedsel nodig hebben.
- Leg het voedsel op de schaal.
 - Plaats de bakplaat in de frituurkamer.
 - Na het geselecteerde
 - Sluit het apparaat en selecteer het programma en bevestig met de aan / uit-knop (2).
 - Verwijder na het koken de bakplaat uit het apparaat met behulp van de bakhandgreep (10) of ovenwant.

Programmatabel:

Modus	Standaard temperatuur (°C)	Instelbare temperatuur bereik (°C)	Temperatuur verhogen / verminderen (°C)	Standaard tijd (min)	Instelbare tijd bereik (min)	Time stijging / daling (min)
chicken wings	180	175-200	5	8	1-60	1
Franse frietjes	180	175-200	5	12	1-60	1
Varkensvlees	190	180-200	5	10	1-60	1
Vis	200	160-200	5	15	1-60	1
Kip	180	160-200	5	30	1-60	1
Droog fruit	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Brood	200	180-200	5	5	1-60	1
Garnalen	170	160-190	5	8	1-60	1

- Programma beschrijving:
Alle programma's kunnen worden gebruikt met een vertragingstimer van 1 minuut tot 720 minuten. Selecteer eerst een programma en druk vervolgens op de knop Opstarten uitstellen (19) en met de knoppen Toevoegen en aftrekken (7,8) kunt u de hoeveelheid tijdvertraging wijzigen.
Controleer of het voedsel tijdens het kookproces goed gaar is om er zeker van te zijn dat het perfect is. Het apparaat heeft programmageheugen zodra u de deur opent tijdens een programma, zal het apparaat pauzeren, wanneer u de deur weer sluit, blijft het werken. U kunt het programma ook pauzeren door eenmaal op de aan / uit-knop te drukken. Druk vervolgens eenmaal om de pauze ongedaan te maken.
Bij alle programma's kan de draaispiffunctie worden ingeschakeld. Selecteer eerst een programma en druk vervolgens op de knop Rotisserie (18).

- Basis operatie:
Om een programma te kiezen, drukt u berouwwol op de menukeuzetoets (1) totdat het pictogram van het gewenste programma begint te knipperen. Kies de overige opties voor het programma (rotatie, licht, temperatuur, vertraging, tijd) en bevestig door op de aan / uit-knop (2) te drukken. Om een gestart programma te pauzeren, drukt u eenmaal op de Aan / Uit-knop (2), en drukt u kort om de pauze weer in te schakelen nogmaals op de knop. Om het huidige programma te annuleren, drukt u gedurende 4 seconden op de aan / uit-knop (2).

PROGRAMMA'S:

- Kippenvleugels (10): Programma dat meestal wordt gebruikt voor rauw of laag bewerkt vlees met lagere temperatuurbehoeften. Door de korte standaardtijd is het ideaal voor kippenvleugels en dunne worst. Het beste te gebruiken met frituurmand (7) of bakplaat (9) Als de tijd of temperatuur niet genoeg is, kunt u de tijd of temperatuur altijd wijzigen door op de knop Tijd / temperatuur (9) te drukken en de knoppen Toevoegen en aftrekken (7) te gebruiken. , 8) kunt u de tijd / temperatuur naar wens wijzigen. Elke druk op de knop wisselt tussen tijd- en temperatuurweergave.

- Frieten (11): programma dat meestal wordt gebruikt voor diepvriesfrites. Het beste te gebruiken met rolkooi (6) of frituurmand (7) Als de tijd of temperatuur niet genoeg is, kunt u de tijd of temperatuur altijd wijzigen door op de knop Tijd / temperatuur (9) te drukken en de knoppen Toevoegen en aftrekken (7) te gebruiken. , 8) kunt u de tijd / temperatuur naar wens wijzigen. Elke druk op de knop wisselt tussen tijd- en temperatuurweergave.

Varkensvlees (12): Programma dat meestal wordt gebruikt voor dikkere delen van wit vlees of rood vlees. Het best te gebruiken met bakplaat (9). Hogere tijd en temperatuur geven een vochtige binnenkant met goed doorbakken buitenkant. Als de tijd of temperatuur niet genoeg is, kunt u de tijd of temperatuur altijd wijzigen door op de tijd / temperatuur-controleknop (9) te drukken en met de optellen en aftrekken-knoppen (7,8) kunt u de tijd / temperatuur naar wens wijzigen. Elke druk op de knop wisselt tussen tijd- en temperatuurweergave.

Vis (13): Programma dat het meest wordt gebruikt voor bevroren verwerkte vis of verse vis. Het best te gebruiken met bakplaat (9) of frituurmand (7). Als de tijd of temperatuur niet genoeg is, kunt u de tijd of temperatuur altijd wijzigen door op de tijd / temperatuur-controleknop (9) te drukken en met de optellen en aftrekken-knoppen (7,8) kunt u de tijd / temperatuur naar wens wijzigen. Elke druk op de knop wisselt tussen tijd- en temperatuurweergave.

Kip (14): programma dat wordt gebruikt voor rauw kippenvlees. Het best te gebruiken met frituurmand (7), bakplaat (9) en spiesrek (5) en draaispit (4). Houd er rekening mee dat de tijd moet worden aangepast aan de dikte van het vlees of het gewicht van het voedsel dat u gaat gebruiken. Gebruik bij het gebruik van een hele kip het draaispit (4) en bij het maken van spiesjes met kippenvlees en groenten de spieset (5). Als de tijd of temperatuur niet genoeg is, kunt u de tijd of temperatuur altijd wijzigen door op de tijd / temperatuur-controleknop (9) te drukken en met de optellen en aftrekken-knoppen (7,8) kunt u de tijd / temperatuur naar wens wijzigen. Elke druk op de knop wisselt tussen tijd- en temperatuurweergave.

Droog fruit (15): programma dat wordt gebruikt voor het frituren van fruit, groenten, champignons, vlees. Het best te gebruiken met frituurmand (7), bakplaat (9), spiesrek (5). Langdurig opwarmen bij lage temperaturen trekt het overtollige vocht uit het voedsel en zorgt ervoor dat het langer meegaat. Als de tijd of temperatuur niet genoeg is, kunt u de tijd of temperatuur altijd wijzigen door op de tijd / temperatuur-controleknop (9) te drukken en met de optellen en aftrekken-knoppen (7,8) kunt u de tijd / temperatuur naar wens wijzigen. Elke druk op de knop wisselt tussen tijd- en temperatuurweergave.

Brood (16): programma dat wordt gebruikt voor het roosteren van brood. Het best te gebruiken met bakrek (8). Als de tijd of temperatuur niet genoeg is, kunt u de tijd of temperatuur altijd wijzigen door op de tijd / temperatuur-controleknop (9) te drukken en met de optellen en aftrekken-knoppen (7,8) kunt u de tijd / temperatuur naar wens wijzigen. Elke druk op de knop wisselt tussen tijd- en temperatuurweergave.

Garnalen (17): wordt het best gebruikt voor kleine zeevruchten zoals garnalen. Het best te gebruiken met een frituurmand (7). Als de tijd of temperatuur niet genoeg is, kunt u de tijd of temperatuur altijd wijzigen door op de tijd / temperatuur-controleknop (9) te drukken en met de optellen en aftrekken-knoppen (7,8) kunt u de tijd / temperatuur naar wens wijzigen. Elke druk op de knop wisselt tussen tijd- en temperatuurweergave.

Licht (5): U kunt de binnenverlichting in- en uitschakelen door één keer op de knop te drukken.

Eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
 2. Verwijder stickers of labels van het product dat beschikbaar is voor verpakking.
 3. Maak de accessoires grondig schoon met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-slijtvaste spons, en droog ze daarna af met een schone, zachte doek.
- Warme tips: u kunt deze onderdelen in de vaatwasser reinigen.
4. Plaats het hoofdgedeelte van de friteuse op een stabiel horizontaal vlak, steek de stekker in het stopcontact, selecteer het eerste programma, stel de temperatuur in op 180 °C en stel de tijd in op 10 minuten voor leeg frituren. Dit doel is om de eigenaardige geuren uit verwarmingsbuizen en fittingen te verwijderen.
 5. Koppel het netsnoer los en herhaal stap 3 om het weer schoon te maken nadat het volledig is afgekoeld.


Reiniging en onderhoud

Trek voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact en laat de machine voldoende afkoelen, en maak hem daarna als volgt schoon: Maak accessoires schoon met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons. Eventuele restvlekken kunt u verwijderen met olievlekkenreiniger.

- Tips: Als er vlekken aan de accessoires blijven kleven, laat deze dan ongeveer 10 minuten weken in heet water gemengd met afwasmiddel.
2. Gebruik een natte doek om de buitenkant en binnenkant van accessoires schoon te maken. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen om te schrobben om de coating niet te beschadigen.
 3. Veeg de binnen- en buitenoppervlakken van het product af met een zachte, uitgewrongen natte doek. Maak het product niet rechtstreeks schoon met water.
 4. Voordat het product wordt gebruikt of opgeslagen, moeten alle onderdelen worden gereinigd, gedroogd met een droge doek en weer in de oorspronkelijke positie worden gemonteerd voor het volgende gebruik.

Apparaat beschrijving:

Ingangsspanning: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Vermogen: 1700 W. MAX: 2500 W
Capaciteit: 13 l

 We geven om het milieu. We vragen u om de kartonnen verpakkingen te storten bij het oud papier. Polyethyleen zakken (PE) storten in de container voor plastic. Versleten apparatuur afgeven bij het juiste verzamelpunt, als in het apparaat gevaarlijke elementen zitten kan dat een bedreiging zijn voor het milieu. Elektrisch apparaat moet worden geretourneerd om het hergebruik te verminderen. Als in het apparaat batterijen zitten, horen die verwijderd te worden en apart af te worden gegeven bij het juiste verzamelpunt.

(SL) SLOVENŠČINA

SPLOSNI VARNOSTNI POGOJI

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

PREBERITE POZORNO IN Hranite za prihodnost

1. Pred uporabo naprave preberite navodila za uporabo in sledite navodilom v njih. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki bi nastala zaradi uporabe naprave v nasprotju z njeno predvideno uporabo ali nepravilnim delovanjem.
2. Naprava je namenjena samo za domačo uporabo. Ne uporabljajte za druge namene, ki niso v skladu s predvidenim namenom.
3. Naprava mora biti priključena samo na ozemljeno vtičnico 220-240 V ~ 50/60 Hz. Da bi povečali varnost uporabe, se veliko električnih naprav ne sme hkrati priključiti na en električni tokokrog.
4. Bodite posebno previdni pri uporabi naprave, ko so otroci v bližini. Otrokom ne dovolite, da se igrajo z napravo, in ne dovolite, da jo uporabljajo otroci ali osebe, ki naprave ne poznajo.
5. **OPOZORILO:** To opremo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe brez izkušenj ali znanja o opremi, če je to pod nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost ali jim je bila zagotovljena. navodila za varno uporabo naprave in se zavedate nevarnosti, povezane z njeno uporabo. Otroci se ne smejo igrati z opremo. Čiščenja in vzdrževanja uporabnikov ne smejo izvajati otroci, razen če so starejši od 8 let in se te dejavnosti izvajajo pod nadzorom.
6. Po uporabi vedno odstranite vtič iz vtičnice, tako da vtičnico držite z roko. **NE** vlecite za kabel.
7. Kabla, vtiča in celotne naprave ne potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino. Naprave ne izpostavljajte vremenskim razmeram (dež, sonce itd.) In je ne uporabljajte v pogojih z visoko vlažnostjo (kopalnice, vlažne mobilne hišice).
8. Redno preverjajte stanje napajalnega kabla. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati strokovna servisna delavnica, da se izognete nevarnosti.
9. Naprave ne uporabljajte s poškodovanim napajalnim kablom ali če je padel ali kakor koli poškodovan ali če ne deluje pravilno. Naprave ne popravljajte sami, saj obstaja nevarnost električnega udara. Poškodovano napravo odnesite v ustrezen servis za pregled ali popravilo. Popravila smejo izvajati samo pooblaščené servisne službe. Nepravilno izvedena popravila lahko resno ogrozijo uporabnika.
10. Napravo postavite na hladno, stabilno, ravno površino, stran od kuhinjskih aparatov, ki se segrejejo, za primer električnega štedilnika, plinskega gorilnika itd.
11. Naprave ne uporabljajte v bližini vnetljivih materialov.
12. Napajalni kabel ne sme visi čez rob mize ali se dotikati vročih površin.
13. Naprave ne puščajte vklopljene ali napajalnika v vtičnici brez nadzora.
14. Za dodatno zaščito je priporočljivo v električno vezje vgraditi napravo za preostali tok (RCD) z nazivnim preostalim tokom, ki ne presega 30 mA. V zvezi s tem se je treba posvetovati z električarjem.
15. Pazite, da se motorni del naprave ne zmoči.
16. Če je treba uporabiti podaljšek, uporabite model samo z ozemljitvenim zatičem, primeren

za tok najmanj 10A. Podaljški, ki ne izpolnjujejo te zahteve, se lahko pregrejejo. Kabel položite tako, da ga slučajno ne potegneta ali spotaknete.

17. Napravo namestite na enakomerno, temperaturno odporno površino, stran od vnetljivih materialov (zavese, zavese, ozadje itd.). Za pravilno kroženje zraka naj bo na vsaki strani naprave vsaj 10 cm prostega prostora in najmanj 30 cm nad pečico. Ne prekrivajte prezračevalnih odprtin pečice, ker se lahko pregreje in poškoduje aparat.

18. Ne dotikajte se vročih površin naprave (vrat, zgornje ali spodnje stene in stranskih sten). Za odstranjevanje ali dotikanje vročih delov uporabite zaščitne rokavice.

19. Napajalnega kabla ne smete postavljati nad napravo in se ne sme dotikati ali ležati v bližini vročih površin. Naprave ne postavljajte pod električno vtičnico.

20. V napravo ne vstavljajte celotne prostornine naprave, saj lahko to povzroči požar in uničenje naprave.

21. Kartona, papirja, plastike in drugih vnetljivih in topljivih predmetov ne smete polagati v opremo.

22. Napravo očistite po vsaki uporabi.

23. Za čiščenje ohišja ne uporabljajte agresivnih detergentov v obliki emulzij, losjonov, past itd., Ker lahko med drugim odstranijo uporabljene grafične informativne simbole, kot so tehtnice, oznake, opozorilni znaki itd.

24. Za čiščenje ne uporabljajte kovinskih žic. Zlomljeni delci žice lahko pridejo v stik z električnimi deli, kar predstavlja tveganje električnega udara.

25. Oprema ni zasnovana za upravljanje z zunanji časovniki ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.

26. Zaradi visoke temperature je potrebna posebna previdnost pri odstranjevanju pečene hrane, odstranjevanju vroče maščobe ali drugih vročih tekočin.

Temperatura dostopnih površin delujoče naprave je lahko visoka, ko oprema deluje.

Ne dotikajte se vročih površin naprave.

Naprave nikoli ne premikajte, ko je vklopljena ali ko je vroča.

Zaradi širjenja toplote in pare naprave ne smete postavljati pod kuhinjsko omaro.



Opis naprave:

Zračna cvrtnik

1. Nadzorna plošča

2. Ročaj

3. Nosilec vrtnice

Dodatki:

4. Rotisserie z ročajem

5. Stojalo za nabodala

6. Kotalna kletka

7. Košara za zračni cvrtnik

8. Stojalo za peko

9. Pekač

10. ročaj pladnja

Opis nadzorne plošče:

1. Gumb za izbiro menija

2. Gumb za vklop / izklop

3. Prikaz temperature / časa

4. Indikator Celzija

5. Gumb za vklop / izklop lučke v notranjosti

6. Kazalnik minut

7. Gumb za dodajanje

8. Gumb za odštevanje

9. Izbira nadzora / ure / temperature

10. Piščančje krilo

11. Pomfrit

12. Svinjina

13. Ribe

14. Piščanec

15. Suho sadje

16. Kruh

17. Kozica

18. Rotisserie vklop / izklop

19. Odložite zagon

Delovanje naprave:

1. Napravo priključite na električno omrežje

2. Pritisnite gumb za vklop / izklop (2). Naprava se bo vklopila in sprožila zvočni alarm. Če izbire ne izberete, naprava po 1 minuti preklopi v stanje pripravljenosti.

3. Z gumbom za izbiro menija (1) izberite zeleni program.

4. Po izbiri programa lahko:

a. Spremenite temperaturo in čas. S pritiskom gumba za izbiro ure / temperature (9). Nato pritisnete gumba za seštevanje in

odštevanje (7, 8)

b. Vklpite notranjo luč s pritiskom gumba Notranja luč (5).

c. Zakasnite začetek izbranega programa s pritiskom gumba za odložitev zagona (19) za 1-720 minut. Za 1 korak lahko pritisnete

gumba za odštevanje in dodajanje (8,7) ali držite za hitrejšo seštevanje ali odštevanje zelenega časa. Po 3 sekundah se začne odštevanje, d. Rotisserie vklopite ali izklopite s pritiskom na gumb Rotisserie (18).

5. Po nastavljenem času naprava odda 2 alarma za hrup.

!!OPOZORILO!! Notranjost naprave je zelo vroča. Med uporabo ali hlajenjem se ne dotikajte notranjosti naprave. Notranjosti naprave se dotaknite šele po ohladitvi.

6. Uporabite priloženi ročaj pladnja (10), ročaj Rotisserie (4) ali rokavice za pečico, da odstranite uporabljeni pribor.

7. Po končanem delu z napravo počakajte, da preide v stanje pripravljenosti. Ali po zagonu programa za 3 sekunde pritisnite in gumb za vklop / izklop (2). Naprava bo prešla v stanje pripravljenosti.

8. Ko se naprava konča s hlajenjem (brez prisotnega zvoka hladilnega ventilatorja), napravo odklopite iz električne vtičnice.

Uporaba Rotisserie (4):

1. Za uporabo vrtnice:

Rotisserie: Uporablja se večinoma za celega piščanca. Vzemite palico Rotisserie in jo potisnite skozi sredino piščanca od spodnje luknje do zgornje luknje. Nato pritrdite konice Rotisserie, obrnjene navznoter, na palico in v piščančje meso ter piščanca stisnite z obeh strani, da bodici prebodejo kožo in se potopijo v meso. Za zagotovitev, da se konice ne premikajo, privijte vijake, pritrjene na konice. Palico s piščancem vstavite v luknje za namestitev Rotisserie. Stran z nasadi na levem bočnem nosilcu in bolj gladka stran v vrtljivi del motorja na desni.

2. Zaprite napravo in izberite program, pritisnite gumb za vklop / izklop Rotisserie (18) in potrdite z gumbom za vklop / izklop (2).

3. Ko je hrana končana, jo z ročajem (4) ali rokavicami izvlecite iz komore za cvrtje.

!!OPOZORILO!!

Prosimo, bodisi uporabite kožo ali vrstico za živila, da pritrdite noge in krila tako, da se živila ne dotikajo grelnega elementa. Priporočljivo je tudi, da pekač postavite na dno komore za cvrtje, da ujame maščobo, ki prihaja iz hrane.

Uporaba stojala za nabadala (5):

1. Hrano položite na nabadala iz naprave.

2. Namestite okrogla držala stojala za nabadala na palico vrtnice, tako da se luknje čim bolj poravnajo med seboj.

3. položite raven konec v eno luknjo okroglega držala stojala za nabadala, nato pa konec z zanko v ustrezno luknjo na drugem okroglem nosilcu nabadala. Nabadala se morajo premikati med valjanjem v stojalu. Pazite, da med premikanjem ne padejo iz luknej.

4. Zaprite napravo in izberite program, pritisnite gumb za vklop / izklop Rotisserie (18) in potrdite z gumbom za vklop / izklop (2).

5. Ko je hrana končana, jo z ročajem Rotisserie (4) ali rokavicami potegnite iz komore za cvrtje.

Uporaba valjarne (6):

1. Vstavite palico vrtnice skozi stranske luknje v kletki in nato privijte vijake, tako da je kletka pritrjena.

2. Odprite kletko, hrano položite vanjo. Pazite, da ne boste dali preveč hrane, da se bo lahko premaknila v kletko. Za najboljše rezultate uporabite polovico prostora znotraj kletke, drugo polovico pa pustite prazno.

3. Kletko vstavite v komoro za cvrtje. Prepričajte se, da palica vrtnice leži na nosilcih restavracije. Stran z nasadi na levem bočnem nosilcu in bolj gladka stran v vrtljivi del motorja na desni.

4. Zaprite napravo in izberite program, pritisnite gumb za vklop / izklop Rotisserie (18) in potrdite z gumbom za vklop / izklop (2).

5. Ko je hrana končana, jo z ročajem Rotisserie (4) ali rokavicami potegnite iz komore za cvrtje.

Uporaba pladnjev:

Košara za zračni cvrtnik (7):

Uporablja se predvsem za pomfrit, piščančja krila, panirano hrano.

1. V košarico položite hrano, tako da pustite prostor za vroč zrak, da se premika po kosih hrane. Čim manj stika med kosi, tem bolje.

2. Košaro postavite v komoro za cvrtje. Najboljši položaj je na sredini. Višje in bližje grelnemu elementu bo hrana bolj hrustljava. Bolj kot je stran, bolj bo kuhano od znotraj navzven.

3. Zaprite napravo in izberite program ter potrdite z gumbom za vklop / izklop (2).

4. Po končanem kuhanju odstranite pladenj iz naprave z ročajem pladnja (10) ali rokavico pečice.

Stojalo za hrbet (8):

Stojalo se večinoma uporablja kot podpora za druge pekače.

1. Namestite stojalo znotraj komore za cvrtje.

2. Na stojalo položite pladenj ali skledo, odporno na pečico / toploto.

3. Zaprite napravo in izberite program ter potrdite z gumbom za vklop / izklop (2).

4. Po končanem postopku kuhanja pustite, da se naprava in stojalo ohladita in jo odstranite iz naprave s pomočjo rokavic pečice.

Pekač (9):

Pladenj se večinoma uporablja za recepte, ki ne potrebujejo pretoka zraka okoli hrane.

1. Hrano položite na pladenj.

2. Pladenj položite v komoro za cvrtje.

3. Po izbranem

4. Zaprite napravo in izberite program ter potrdite z gumbom za vklop / izklop (2).

5. Po končanem kuhanju s pomočjo ročaja pladnja (10) ali rokavice pečice odstranite pladenj iz naprave.

Tabela programov:

Način	Privzeta temperatura (°C)	Nastavljivo temperaturno območje (°C)	Povišanje temperature / zmanjšanje (°C)	Privzeti čas (min)	Nastavljiv časovni razpon (min)	Čas povečanje / zmanjšanje (min)
Piščančja krila	180	175-200	5.	8.	1-60	1.
francoski krompirček	180	175-200	5.	12.	1-60	1.
Svinjina	190	180-200	5.	10.	1-60	1.
Ribe	200	160-200	5.	15	1-60	1.
Piščanec	180	160-200	5.	30.	1-60	1.
Suho sadje	45	45-80	5.	240	1-720	1/30
Kruh	200	180-200	5.	5.	1-60	1.
Kozica	170	160-190	5.	8.	1-60	1.

Opis programa:

Vse programe lahko uporabljate s časovnikom zakasnitve od 1 minute do 720 minut. Najprej izberite program, nato pritisnite gumb **Odloži zagon** (19) in z gumbi **Dodaj** in **odštej** (7,8) lahko spremenite znesek časovne zakasnitve.

Preverite, ali je hrana med kuhanjem pravilno kuhana, in se prepričajte, da je popolna. Naprava ima programski pomnilnik, ko med odpiranjem vrat med odpiranjem vrat naprava zaustavi, ko znova zaprete vrata, bo nadaljevala z delovanjem. Program lahko tudi zaustavite tako, da enkrat pritisnete gumb za vklop / izklop. Nato enkrat pritisnite, da sprostite premor.

V vseh programih je lahko vklopljena funkcija **Rotisserie**. Najprej izberite program in nato pritisnite gumb **Rotisserie** (18).

Osnovna operacija:

Če želite izbrati program, pritisčajte gumb za izbiro menija (1), dokler ikona zelenega programa ne začne utripati. Izberite ostale možnosti programa (vrtenje, svetloba, temperatura, zakasnitve, čas) in potrdite s pritiskom na gumb za vklop / izklop (2). Če želite začasno ustaviti zagnani program, enkrat pritisnite gumb za vklop / izklop (2), kmalu pa znova za zaustavitev ponovno pritisnite gumb. Če želite preklicati trenutni program, pritisnite tipko za vklop / izklop (2) za 4 sekunde.

PROGRAMI:

Piščančja krila (10): Program, ki se večinoma uporablja za surovo ali predelano meso z nižjimi temperaturami. Kratek privzeti čas je idealen za piščančja krila in tanke klobase. Najbolje uporabljati s košarico za cvrtje (7) ali pekačem (9) Če čas ali temperatura nista dovolj, lahko čas ali temperaturo vedno spremenite s pritiskom gumba za nadzor časa / temperature (9) in uporabo gumbov za dodajanje in odštevanje (7, 8) lahko po potrebi spremenite čas / temperaturo. Vsak pritisk se spreminja med prikazom časa in temperature.

Pomfrit (11): Program, ki se večinoma uporablja za zamrznjen krompir. Najbolje uporabljati s kotalko (6) ali košaro za cvrtje (7) Če čas ali temperatura nista dovolj, lahko čas ali temperaturo vedno spremenite tako, da pritisnete gumb za nadzor časa / temperature (9) in uporabite gumba za dodajanje in odštevanje (7, 8) lahko po potrebi spremenite čas / temperaturo. Vsak pritisk se spreminja med prikazom časa in temperature.

Svinjina (12): Program, ki se večinoma uporablja za debelejšje dele belega ali rdečega mesa. Najbolje uporabljati s pekačem (9). Višji čas in temperatura dajeta vlago v notranjosti in dobro opravljeno zunanost. Če čas ali temperatura nista dovolj, lahko čas ali temperaturo vedno spremenite s pritiskom gumba za nadzor časa / temperature (9) in z gumbi za dodajanje in odštevanje (7,8) lahko čas / temperaturo spremenite po potrebi. Vsak pritisk se spreminja med prikazom časa in temperature.

Ribe (13): Program, ki se najpogosteje uporablja za zamrznjene predelane ribe ali sveže ribe. Najbolje uporabljati s pekačem (9) ali košaro za cvrtje (7). Če čas ali temperatura nista dovolj, lahko čas ali temperaturo vedno spremenite s pritiskom gumba za nadzor časa / temperature (9) in z gumbi za dodajanje in odštevanje (7,8) lahko čas / temperaturo spremenite po potrebi. Vsak pritisk se spreminja med prikazom časa in temperature.

Piščanec (14): Program za surovo piščančje meso. Najbolje uporabljati s košarico za cvrtje (7), pladnjem za peko (9) in stojalom za nabadala (5) ter vrtnico (4). Upoštevajte, da je treba čas prilagoditi glede na debelino mesa ali težo hrane, ki jo boste uporabili. Pri uporabi celega piščanca uporabite rotisserie (4), pri izdelavi nabadal s piščančjim mesom in zelenjavo pa komplet nabadalov (5). Če čas ali temperatura nista dovolj, lahko čas ali temperaturo vedno spremenite s pritiskom gumba za nadzor časa / temperature (9) in z gumbi za dodajanje in odštevanje (7,8) lahko čas / temperaturo spremenite po potrebi. Vsak pritisk se spreminja med prikazom časa in temperature.

Suho sadje (15): Program za cvrtje sadja, zelenjave, gob, mesa. Najbolje uporabljati s cvrtnikom (7), pekačem (9), stojalom za nabadala (5). Dolgo segrevanje pri nizkih temperaturah potegne odvečno vlago iz hrane in jo podaljša. Če čas ali temperatura nista dovolj, lahko čas ali temperaturo vedno spremenite s pritiskom gumba za nadzor časa / temperature (9) in z gumbi za dodajanje in odštevanje (7,8) lahko čas / temperaturo spremenite po potrebi. Vsak pritisk se spreminja med prikazom časa in temperature.

Kruh (16): Program za praženje kruha. Najbolje uporabljati s stojalom za peko (8). Če čas ali temperatura nista dovolj, lahko čas ali temperaturo vedno spremenite s pritiskom gumba za nadzor časa / temperature (9) in z gumbi za dodajanje in odštevanje (7,8) lahko čas / temperaturo spremenite po potrebi. Vsak pritisk se spreminja med prikazom časa in temperature.

Kozica (17): Najbolje se uporablja za majhne morske sadeže, kot so kozice. Najbolje uporabljati s košarico za cvrtje (7). Če čas ali temperatura nista dovolj, lahko čas ali temperaturo vedno spremenite s pritiskom gumba za nadzor časa / temperature (9) in z gumbi za dodajanje in odštevanje (7,8) lahko čas / temperaturo spremenite po potrebi. Vsak pritisk se spreminja med prikazom časa in temperature.

Lučka (5): Notranjo luč lahko vklopite in izklopite z enkratnim pritiskom na gumb.

Prva uporaba

1. Odstranite vse embalažne materiale.
2. Odstranite nalepke ali nalepke na izdelku, ki je na voljo za pakiranje.
3. Pripomočke temeljito očistite z vročo vodo, malo detergenta in gobico, ki ni odporna proti obrabi, nato pa jih po čiščenju posušite s čisto mehko krpo.

Topli nasveti: Te dele lahko očistite v pomivalnem stroju.

4. Glavni del cvrtnika postavite na stabilno vodoravno ravnino, vtaknite napajalni kabel, izberite prvi program, nato nastavite temperaturo na 180 °C in nastavite čas na 10 minut za prazno cvrtje. Ta namen je odstraniti nenavadne vonjave iz ogrevalnih cevi in fittingov.
5. Odklopite napajalni kabel in ponovite 3. korak, da ga spet očistite, ko se popolnoma ohladi.

Čiščenje in vzdrževanje

Pred čiščenjem izključite napajalni kabel in pustite, da se naprava dovolj ohladi, nato pa očistite na naslednji način:

1. Pripomočke očistite z vročo vodo, malo detergenta in neabrazivno gobo. Vse ostanke madežev lahko odstranite s čistilom za madeže. Namigi: Če se madeži držijo dodatkov, jih za približno 10 minut namočite v vročo vodo, pomešano z detergentom.
2. Z mikro krpo očistite zunanost in notranost dodatkov. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistilnih čistil, da ne poškodujete njihove prevleke.
3. Notranjo in zunanjo površino izdelka obrišite z mehko stisnjeno mokro krpo. Izdelka ne čistite neposredno z vodo.
4. Pred uporabo izdelka ali skladiščenjem je treba vse dele očistiti, posušiti s suho krpo in sestaviti nazaj v prvotni položaj za naslednjo uporabo.

Opis naprave:

Vhodna napetost: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Moč: 1700 W MAX: 2500 W

Prostornina: 13 L



Skrbimo za okolje. Kartonska embalaža, prosim darovati na odpadni papir. Polietilenske vreče (PE) mečite v posoda za plastiko. Dotrajane naprave je treba vrniti na ustrezno zbirno mesto, ker vsebovane v napravo nevarne elemente lahko predstavljajo nevarnost za okolje. Električna naprava je treba vrniti kakor, da se omeji njegovo ponovno uporabo in izkoriščenost. Če naprava vsebuje baterio, je treba odstraniti in ločeno dati nazaj na mesta skladiščenja.

OPĆI UVJETI SIGURNOSTI

VAŽNE UPUTE O SIGURNOSTI

PAŽLJIVO PROČITAJTE I ČUVAJTE BUDUĆU REFERENCU

1. Prije uporabe uređaja, pročitajte upute za uporabu i slijedite upute u njima. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu štetu nastalu uporabom uređaja suprotno namjeravanoj uporabi ili nepravilnim radom.
2. Uređaj je namijenjen samo za kućnu uporabu. Nemojte koristiti u druge svrhe koje nisu u skladu s namjenom.
3. Uređaj smije biti priključen samo na uzemljenu utičnicu 220-240 V ~ 50/60 Hz.
Kako bi se povećala sigurnost uporabe, mnogi električni uređaji ne bi trebali biti istovremeno povezani u jedan električni krug.
4. Budite posebno oprezni kada koristite uređaj kada su djeca u blizini. Ne dopustite djeci da se igraju uređajem i ne dopustite da ga koriste djeca ili osobe koje nisu upoznate s uređajem.
5. **UPOZORENJE:** Ovu opremu mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, senzornih ili mentalnih sposobnosti ili osobe bez iskustva ili znanja o opremi, ako se to radi pod nadzorom osobe odgovorne za njihova sigurnost ili im je osigurana. upute o sigurnoj uporabi uređaja i svjesni ste opasnosti povezane s njegovom uporabom. Djeca se ne smiju igrati opremom. Čišćenje i održavanje korisnika ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i ako se te aktivnosti obavljaju pod nadzorom.
6. Uvijek izvadite utikač iz utičnice nakon upotrebe, držeći utičnicu rukom. **NEMOJTE** povlačiti kabel.
7. Ne uranjajte kabel, utikač i cijeli uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Ne izlažite uređaj vremenskim uvjetima (kiša, sunce itd.) Niti ga koristite u uvjetima visoke vlažnosti (kupaonice, vlažne mobilne kućice).
8. Povremeno provjeravajte stanje kabela za napajanje. Ako je mrežni kabel oštećen, treba ga zamijeniti specijalizirana servisna radionica kako bi se izbjegla opasnost.
9. Ne koristite uređaj s oštećenim kabelom za napajanje ili ako je pao ili oštećen na bilo koji način ili ako ne radi ispravno. Ne popravljajte uređaj sami jer postoji opasnost od strujnog udara. Odnosite oštećeni uređaj u odgovarajući servisni centar na pregled ili popravak. Popravke smiju izvoditi samo ovlaštene servisne točke. Neispravno izvedeni popravci mogu ozbiljno ugroziti korisnika.
10. Postavite uređaj na hladnu, stabilnu, ujednačenu površinu, dalje od bilo kakvih kuhinjskih uređaja koji se zagrijavaju, poput električnog štednjaka, plinskog plamenika itd.
11. Ne koristite uređaj u blizini zapaljivih materijala.
12. Kabel za napajanje ne smije visjeti preko ruba stola niti dodirivati vruće površine.
13. Ne ostavljajte uređaj uključen ili adapter za napajanje u utičnici bez nadzora.
14. Za dodatnu zaštitu poželjno je u električni krug ugraditi uređaj za preostalu struju (RCD) s nazivnom zaostalom strujom koja ne prelazi 30 mA. S tim u vezi treba se obratiti specijalistu električaru.
15. Ne dopustite da se motorni dio uređaja smoči.
16. Ako je potrebno koristiti produžni kabel, koristite model samo s uzemljivačem, prikladan za struju od najmanje 10A. Produžni kabeli koji ne udovoljavaju ovom zahtjevu mogu se pregrijati. Postavite kabel tako da ga slučajno ne povučete ili spotaknete.
17. Uređaj treba postaviti na ravnu površinu otpornu na temperaturu, dalje od zapaljivih materijala (zavjese, zavjese, tapete itd.). Za pravilnu cirkulaciju zraka, imajte slobodan prostor od najmanje 10 cm sa svake strane uređaja i najmanje 30 cm iznad pećnice. Ne

prekrivajte ventilacijske otvore pećnice jer se to može pregrijati i oštetiti uređaj.

18. Ne dodirujte vruće površine uređaja (vrata, gornji ili donji zid i bočne stijenke). Koristite zaštitne rukavice za uklanjanje ili dodirivanje vrućih dijelova.

19. Kabel za napajanje ne smije se postavljati iznad uređaja i ne smije dodirivati niti ležati u blizini vrućih površina. Ne stavljajte uređaj pod električnu utičnicu.

20. Ne umetajte čitav volumen uređaja u uređaj, jer to može dovesti do požara i uništenja uređaja.

21. Karton, papir, plastika i drugi zapaljivi i topljivi predmeti ne smiju se stavljati u opremu.

22. Očistite uređaj nakon svake uporabe.

23. Za čišćenje kućišta nemojte koristiti agresivne deterdžente u obliku emulzija, losiona, pasta itd., Jer oni mogu, između ostalog, ukloniti primijenjene grafičke informativne simbole poput vage, oznaka, znakova upozorenja itd.

24. Nemojte koristiti metalne žice za čišćenje. Slomljeni ulomci žice mogu doći u kontakt s električnim dijelovima, što predstavlja rizik od strujnog udara.

25. Oprema nije predviđena za upravljanje pomoću vanjskih timera ili odvojenog sustava daljinskog upravljanja.

26. Zbog visoke temperature, posebnu pažnju treba obratiti prilikom uklanjanja pečene hrane, uklanjanja vruće masnoće ili drugih vrućih tekućina.

Temperatura pristupačnih površina pogonskog uređaja može biti visoka dok oprema radi.

Ne dodirujte vruće površine uređaja.

Nikada ne pomičite uređaj kad je uključen ili kad je vruć.

Zbog širenja topline i pare uređaj se ne smije stavljati ispod kuhinjskog ormarića.



Opis uređaja:

Friteza za zrak

1. Upravljačka ploča

Pribor:

4. Rotisserie s ručkom

7. Košara za fritezu

10. ručka ladice

2. Ručka

5. Stalak za ražnjeve

8. Stalak za pečenje

3. Nosač rotisserie

6. Kavez za kotrljanje

9. Pleh za pečenje

Opis upravljačke ploče:

1. Tipka za odabir izbornika

4. Celzijev indikator

7. Tipka za dodavanje

10. Pileće krilce

13. Riba

16. Kruh

19. Odgoditi pokretanje

2. Tipka za uključivanje / isključivanje

5. Gumb za uključivanje / isključivanje unutarnjeg svjetla

8. Gumb za oduzimanje

11. Pomfrit

14. Piletina

17. Škampi

3. Prikaz temperature / vremena

6. Indikator minute

9. Odabir kontrole vremena / temperature

12. Svinjetina

15. Suho voće

18. Rotisserie on / off

Rad uređaja:

1. Uključite uređaj u električnu mrežu

2. Pritisnite tipku za uključivanje / isključivanje (2). Uređaj će se uključiti i emitirati alarm buke. Ako se ne odabere, uređaj će nakon 1 minute prijeći u stanje pripravnosti.

3. Pomoću gumba za odabir izbornika (1) odaberite željeni program.

4. Nakon odabira programa možete:

a. Promijenite temperaturu i vrijeme. Pritiskom na gumb za odabir kontrole vremena / temperature (9). A zatim pritiskom na tipke zbrajanja i oduzimanja (7, 8)

b. Uključite unutarnje svjetlo pritiskom na gumb Unutarnje svjetlo (5).

c. Odgodite početak odabranog programa pritiskom na gumb Odgodi pokretanja (19) za 1-720 minuta. Možete pritisnuti tipke za oduzimanje i zbrajanje (8,7) za jedan korak ili držati za brže zbrajanje ili oduzimanje željenog vremena. Nakon 3 sekunde započet će odbojavanje,

d. Uključite ili isključite Rotisserie pritiskom na gumb Rotisserie (18).

5. Nakon postavljenog vremena uređaj će emitirati 2 alarma za buku.

!!!UPOZORENJE!!! Unutrašnjost uređaja je vrlo vruća. Ne dodirujte unutrašnjost uređaja tijekom uporabe ili hlađenja. Unutrašnjost uređaja dodirnite tek nakon hlađenja.

6. Svakako upotrijebite pričvršćenu dršku ladice (10), ručku Rotisserie (4) ili rukavice za pećnicu kako biste izvadili rabljeni pribor.

7. Nakon završetka rada s uređajem pričekajte da pređe u stanje pripravnosti. Ili nakon pokretanja programa pritisnite i tipku za uključivanje / isključivanje (2) 3 sekunde. Uređaj će preći u stanje čekanja.
8. Nakon što uređaj završi s hlađenjem (Nema zvuka ventilatora za hlađenje), isključite uređaj iz mrežne utičnice.

Upotreba Rotisserie (4):

1. Da biste koristili Rotisserie:

Rotisserie: Koristi se uglavnom za cijelu piletinu. Uzmite šipku Rotisserie i progurajte je kroz sredinu piletine od donje rupe do gornje. Zatim pričvrstite klasove Rotisserie okrenute prema unutra na šipku i u meso piletine te stisnite piletinu s obje strane kako bi klasovi probušili kožu i utonuli u meso. Kako biste bili sigurni da se šiljci ne pomiču, zategnite vijke pričvršćene na šiljke. Stavite štap s piletinom u rupe za nosače Rotisserie. Bočna strana s nasadima naslonjenim na lijevu bočnu stranu, a glatka strana u rotacijski motorni dio s desne strane.

2. Zatvorite uređaj i odaberite program, pritisnite gumb za uključivanje / isključivanje Rotisserie (18) i potvrdite tipkom za uključivanje / isključivanje (2).
3. Jednom kad je hrana gotova, izvucite je iz komore za prženje ručicom Rotisserie (4) ili rukavicama pečnice.

!!UPOZORENJE!!

Molimo vas da kožom ili kanapom za hranu pričvrstite noge i krila na mjesto tako da hrana ne dodiruje grijaći element. Također se savjetuje da pleh stavite na dno komore za prženje kako biste uhvatili masnoću koja dolazi iz hrane.

Upotreba stalka za ražnju (5):

1. Stavite hranu na ražnjiče s uređaja.
2. Stavite okrugle držače nosača ražnjića na šipku rotisseriea tako da se rupice poravnaju što je više moguće.
3. Stavite ravni kraj u jednu rupu na okruglom držaču nosača ražnja, a zatim kraj s petljom u odgovarajuću rupu na drugom okruglom držaču ražnja. Ražnjići se moraju pomicati dok se valjaju u nosaču. Pazite da tijekom kretanja ne ispadnu iz rupa.
4. Zatvorite uređaj i odaberite program, pritisnite gumb za uključivanje / isključivanje Rotisserie (18) i potvrdite tipkom za uključivanje / isključivanje (2).
5. Kad je hrana gotova, izvadite je iz komore za prženje pomoću ručke Rotisserie (4) ili rukavica pečnice.

Korištenje valjkastog kaveza (6):

1. Umetnite šipku rotisseriea kroz bočne rupe u kavez, a zatim zategnite vijke osiguravajući da je kavez na mjestu.
2. Otvorite kavez, stavite hranu unutra. Pazite da ne stavljate previše hrane kako bi se mogla kretati unutar kaveza. Za najbolje rezultate koristite polovinu prostora unutar kaveza, a drugu polovicu ostavite praznim.
3. Umetnite kavez u komoru za prženje. Provjerite je li šipka zalogajnice naslonjena na nosače vrtiće. Bočna strana s nasadima naslonjenim na lijevu bočnu stranu, a glatka strana u rotacijski motorni dio s desne strane.
4. Zatvorite uređaj i odaberite program, pritisnite gumb za uključivanje / isključivanje Rotisserie (18) i potvrdite tipkom za uključivanje / isključivanje (2).
5. Kad je hrana gotova, izvadite je iz komore za prženje pomoću ručke Rotisserie (4) ili rukavica pečnice.

Korištenje ladica:

Košara za fritezu (7):

Uglavnom se koristi za krumpiriće, pileća krilca, pohanu hranu.

1. Stavite hranu u košaru, paziteći da ostane mjesta za vrući zrak da se kreće oko komadića hrane. Što je manji kontakt između dijelova to je bolje.
2. Stavite košaru u komoru za prženje. Najbolji položaj je u sredini. Što je viša i bliža grijačem elementu, to će hrana biti hrskavija. Što je dalje to će se bolje kuhati iznutra prema van.
3. Zatvorite uređaj i odaberite program i potvrdite tipkom za uključivanje / isključivanje (2).
4. Nakon završetka kuhanja izvadite ladicu iz uređaja pomoću ručke ladice (10) ili rukavice pečnice.

Stražnji nosač (8):

Stalak se uglavnom koristi kao potpora za ostale posude za pečenje.

1. Stavite rešetku unutar komore za prženje.
2. Stavite ladicu ili posudu otpornu na pečnicu / toplinu na posudu.
3. Zatvorite uređaj i odaberite program i potvrdite tipkom za uključivanje / isključivanje (2).
4. Nakon završetka postupka kuhanja pustite da se uređaj i rešetka ohlade i izvadite ga iz uređaja pomoću rukavica u pečnici.

Pleh (9):

Tacna se uglavnom koristi za recepte kojima nije potreban protok zraka oko hrane.

1. Stavite hranu na pladanj.
2. Stavite ladicu unutar komore za prženje.
3. Nakon odabranog
4. Zatvorite uređaj i odaberite program i potvrdite tipkom za uključivanje / isključivanje (2).
5. Nakon završetka kuhanja izvadite ladicu iz uređaja pomoću ručke ladice (10) ili rukavice pečnice.

Tablica programa:

Način rada	Zadana temperatura (°C)	Podesivo područje temperature (°C)	Povećanje temperature / smanjenje (°C)	Zadano vrijeme (min)	Podesivo vremensko područje (min)	Vrijeme povećanje / smanjenje (min)
Pileća krilca	180	175-200	5	8	1-60	1
Francuski krumpir	180	175-200	5	12	1-60	1
Svinjetina	190	180-200	5	10	1-60	1
Riba	200	160-200	5	15	1-60	1
Piletina	180	160-200	5	30	1-60	1
Suho voće	45	45-80 (prikaz, stručni)	5	240	1-720	1/30
Kruh	200	180-200	5	5	1-60	1
Škamp	170	160-190 (prikaz, stručni)	5	8	1-60	1

Opis programa:

Svi se programi mogu koristiti s odgodom odbrojavanja od 1 minute do 720 minuta. Prvo odaberite program, a zatim pritisnite gumb Odgodi pokretanja (19) i pomoću gumba Dodaj i oduzmi (7,8) možete promijeniti iznos odgode.

Provjerite je li hrana pravilno kuhana tijekom postupka kuhanja kako biste bili sigurni da je savršena. Uređaj ima programsku memoriju nakon što otvorite vrata tijekom programa koji će uređaj zaustaviti, a kada ponovo zatvorite vrata, nastavit će s radom. Program također možete pauzirati pritiskom na tipku za uključivanje / isključivanje jednom. Zatim pritisnite jednom za poništavanje pauze.

Svi programi mogu imati uključenu funkciju Rotisserie. Prvo odaberite program, a zatim pritisnite gumb Rotisserie (18).

Osnovni postupak:

Da biste odabrali program, pritisnite gumb za odabir izbornika (1) dok pokazivač željenog programa ne počne treptati. Odaberite ostatak opcija programa (rotacija, svjetlo, temperatura, kašnjenje, vrijeme) i potvrdite pritiskom na tipku za uključivanje / isključivanje (2). Za pauziranje započetog programa pritisnite tipku za uključivanje / isključivanje (2) jednom, kratko za ponovno pauziranje pritisnite tipku ponovno. Za otkazivanje trenutnog programa pritisnite tipku za uključivanje / isključivanje (2) na 4 sekunde.

PROGRAMI:

Pileća krilca (10): Program koji se uglavnom koristi za sirovo ili slabo prerađeno meso s nižim temperaturama. Kratko zadano vrijeme čini ga idealnim za pileća krilca i tanke kobasice. Najbolje se koristi s košarom za prženje (7) ili tavom za pečenje (9) Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za kontrolu vremena / temperature (9) i pomoću tipki za dodavanje i oduzimanje (7, 8) po potrebi možete promijeniti vrijeme / temperaturu. Svakim pritiskom mijenja se prikaz vremena i temperature.

Pomfrit (11): Program koji se uglavnom koristi za smrznuti krumpir. Najbolje koristiti s kavezom za valjanje (6) ili košarom za prženje (7) Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za kontrolu vremena / temperature (9) i pomoću tipki za dodavanje i oduzimanje (7, 8) po potrebi možete promijeniti vrijeme / temperaturu. Svakim pritiskom mijenja se prikaz vremena i temperature.

Svinjetina (12): Program koji se uglavnom koristi za deblje dijelove bijelog ili crvenog mesa. Najbolje se koristi s ladicom za pečenje (9). Veće vrijeme i temperatura daju vlagu iznutra, a dobro izvedenu izvana. Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za kontrolu vremena / temperature (9) i pomoću tipki Dodaj i oduzmi (7,8) možete promijeniti vrijeme / temperaturu po potrebi. Svakim pritiskom mijenja se prikaz vremena i temperature.

Riba (13): Program koji se najviše koristi za smrznutu prerađenu ribu ili svježiju ribu. Najbolje koristiti s pladnjem za pečenje (9) ili košarom za prženje (7). Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za kontrolu vremena / temperature (9) i pomoću tipki Dodaj i oduzmi (7,8) možete promijeniti vrijeme / temperaturu po potrebi. Svakim pritiskom mijenja se prikaz vremena i temperature.

Piletina (14): Program koji se koristi za sirovo pileće meso. Najbolje se koristi s košarom za prženje (7), pladnjem za pečenje (9) i rešetkom za ražnjeve (5) i rotisserieom (4). Napominjemo da vrijeme treba prilagoditi ovisno o debljini mesa ili težini hrane koju ćete koristiti. Kada upotrebljavate cijelu piletinu, upotrijebite rotisserie (4), a prilikom izrade ražnja s pilećim mesom i povrćem upotrijebite set ražnja (5). Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za kontrolu vremena / temperature (9) i pomoću tipki Dodaj i oduzmi (7,8) možete promijeniti vrijeme / temperaturu po potrebi. Svaki pritisak mijenja se između prikaza vremena i temperature.

Suho voće (15): Program koji se koristi za prženje voća, povrća, gljiva, mesa. Najbolje se koristi s košarom za prženje (7), ladicom za pečenje (9), rešetkom za ražnjeve (5). Dugo zagrijavanje na niskim temperaturama izvlači višak vlage iz hrane i čini da traje duže. Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za kontrolu vremena / temperature (9) i pomoću tipki Dodaj i oduzmi (7,8) možete promijeniti vrijeme / temperaturu po potrebi. Svakim pritiskom mijenja se prikaz vremena i

temperature.

Kruh (16): Program koji se koristi za tostiranje kruha. Najbolje se koristi s rešetkom za pečenje (8). Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za kontrolu vremena / temperature (9) i pomoću tipki Dodaj i oduzmi (7,8) možete promijeniti vrijeme / temperaturu po potrebi. Svakim pritiskom mijenja se prikaz vremena i temperature.

Škampi (17): Najbolje se koriste za male morske plodove poput škampa. Najbolje se koristi s košarom za prženje (7). Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za kontrolu vremena / temperature (9) i pomoću tipki Dodaj i oduzmi (7,8) možete promijeniti vrijeme / temperaturu po potrebi. Svakim pritiskom mijenja se prikaz vremena i temperature.

Svjetlo (5): Unutarnje svjetlo možete uključiti i isključiti pritiskom na gumb jednom.

Prva upotreba

1. Uklonite sve materijale za pakiranje.
2. Uklonite naljepnice ili naljepnice s proizvoda dostupnih za pakiranje.
3. Pribor temeljito očistite vrućom vodom, malo deterdženta i spužvom koja nije otporna na habanje, a nakon čišćenja osušite čistom mekom krpom.
4. Stavite glavni dio friteze na stabilnu vodoravnu ravninu, priključite kabel za napajanje, odaberite prvi program, a zatim podesite temperaturu na 180 °C i podesite vrijeme na 10 minuta za prazno prženje. Svrha je uklanjanja neobičnih mirisa s cijevi za grijanje i armatura.
5. Isključite kabel za napajanje i ponovite korak 3 kako biste ga ponovno očistili nakon što se potpuno ohladi.

Čišćenje i održavanje

Prije čišćenja izvucite kabel za napajanje i pustite da se uređaj dovoljno ohladi, a zatim ga očistite na sljedeći način:

1. Očistite pribor vrućom vodom, malo deterdženta i neabrazivnom spužvom. Sve ostatke mrlja možete ukloniti sredstvom za čišćenje mrlja od ulja.
2. Savjeti: Ako se mrlje lijepe na priboru, potopite ih u vruću vodu pomiješanu s deterdžentom oko 10 minuta.
3. Koristite mokru krpu za čišćenje vanjske i unutarnje opreme. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje za ribanje kako ne biste oštetili njihov premaz.
3. Unutarnju i vanjsku površinu proizvoda obrišite mekom iscijeđenom mokrom krpom. Proizvod nemojte izravno čistiti vodom.
4. Prije upotrebe ili skladištenja proizvoda, svi dijelovi moraju se očistiti, osušiti suhom krpom i sastaviti natrag u izvorni položaj za sljedeću upotrebu.

Opis uređaja:

Ulazni napon: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Snaga: 1700 W MAX: 2500 W

Kapacitet: 13 L



Vodimo brigu o prirodnom okolišu. Kartonsku ambalažu molimo prenijeti na otpadni papir. Polietilen (PE) vreće bacati u kontejner za plastiku. Istrošena oprema treba biti premještena na prikladno mjesto za pohranu, jer sadrže u uređaju opasne tvari mogu predstavljati opasnost za okoliš. Električni uređaj mora biti predat u takvom stanju da se smanji mogućnost njegove ponovne upotrebe. Ako vaš uređaj ima baterije, treba njih ukloniti i predati na mjesto za pohranu odvojeno.

YLEISET TURVALLISUUSOLOSUHTEET TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ TULEVAISET VIITTEET

1. Lue käyttöohjeet ja noudata niiden ohjeita ennen laitteen käyttöä. Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka aiheutuvat laitteen käyttötarkoituksesta poikkeavasta käytöstä tai väärästä käytöstä.
2. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Älä käytä muihin tarkoituksiin, jotka eivät ole sen käyttötarkoituksen mukaisia.
3. Laite on kytkettävä vain maadoitettuun pistorasiaan, joka on 220-240 V ~ 50/60 Hz. Käyttöturvallisuuden parantamiseksi monia sähkölaitteita ei tule kytkeä yhteen sähköpiiriin samanaikaisesti.
4. Ole erityisen varovainen käyttäessäsi laitetta, kun lapset ovat lähellä. Älä anna lasten leikkiä laitteella äläkä anna lasten tai laitteen tuntemattomien käyttää sitä.
5. VAROITUS: Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteista, jos tämä tapahtuu henkilön vastuulla olevan henkilön valvonnassa heidän turvallisuutensa vuoksi tai on annettu heille. ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja ovat tietoisia laitteen käyttöön liittyvistä vaaroista. Lasten ei tule leikkiä laitteiden kanssa. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja nämä toimet suoritetaan valvonnassa.
6. Irrota aina pistoke pistorasiasta käytön jälkeen pitämällä pistorasiaa kädelläsi. ÄLÄ vedä johdosta.
7. Älä upota kaapelia, pistoketta ja koko laitetta veteen tai mihinkään muuhun nesteeseen. Älä altista laitetta sääolosuhteille (sade, aurinko jne.) Tai käytä sitä kosteissa olosuhteissa (kylpyhuone, kostea asuntoauto).
8. Tarkista ajoittain virtajohdon kunto. Jos virtajohto on vaurioitunut, se on vaihdettava ammattikorjaamoon vaarojen välttämiseksi.
9. Älä käytä laitetta vahingoittuneen virtajohdon kanssa tai jos se on pudonnut tai vahingoittunut millään tavalla tai jos se ei toimi kunnolla. Älä korjaa laitetta itse, koska on olemassa sähköiskun vaara. Vie vioittunut laite asianmukaiseen huoltokeskukseen tarkastusta tai korjausta varten. Korjaukset saavat suorittaa vain valtuutetut huoltopisteet. Väärin tehdyt korjaukset voivat olla vakava uhka käyttäjälle.
10. Sijoita laite viileälle, vakaalle, tasaiselle alustalle etäälle kuumenevista keittiökoneista, kuten sähköliesi, kaasupolttimet jne.
11. Älä käytä laitetta tulenarkojen materiaalien lähellä.
12. Virtajohto ei saa roikkua pöydän reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.
13. Älä jätä laitetta päälle tai virtalähdettä pistorasiaan ilman valvontaa.
14. Lisäsuojamiseksi on suositeltavaa asentaa vikavirtasuojalaite sähköpiiriin, jonka nimellisvikavirta on enintään 30 mA. Sähköasentajan tulisi ottaa yhteyttä tähän asiaan.
15. Älä anna laitteen moottorin osan kastua.
16. Jos on tarpeen käyttää jatkojohtoa, käytä mallia, jossa on vain maadoitustappi ja joka soveltuu vähintään 10 A: n virralle. Jatkojohdot, jotka eivät täytä tätä vaatimusta, voivat ylikuumentua. Aseta johto niin, että sitä ei vahingossa vedetä tai kompasteta sen päälle.
17. Laite tulee sijoittaa tasaiselle, lämpötilan kestäväälle pinnalle, erillään syttyvistä materiaaleista (verhot, verhot, tapetit jne.). Oikean ilmankierron takaamiseksi pidä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen kummallakin puolella ja vähintään 30 cm uunin yläpuolella. Älä peitä uunin tuuletusaukkoja, koska se voi ylikuumentua ja vahingoittaa laitetta.

18. Älä koske laitteen kuumiin pintoihin (ovi, ylä- tai alaseinä ja sivuseinät). Käytä suojakäsineitä kuumien osien poistamiseen tai koskettamiseen.
19. Virtajohtoa ei saa sijoittaa laitteen yläpuolelle, eikä se saa koskettaa tai olla lähellä kuumia pintoja. Älä aseta laitetta pistorasian alle.
20. Älä työnnä laitteen koko tilavuutta laitteeseen, koska se voi aiheuttaa tulipalon ja laitteen tuhoutumisen.
21. Pahvia, paperia, muovia ja muita tulenarkoja ja sulavia esineitä ei saa laittaa laitteeseen.
22. Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen.
23. Älä käytä kotelon puhdistamiseen aggressiivisia pesuaineita emulsioiden, emulsioiden, tahnojen jne. Muodossa, koska ne voivat muun muassa poistaa käytetyt graafiset tiedot, kuten vaa'at, merkinnät, varoitusmerkit jne.
24. Älä käytä metallilankoja puhdistukseen. Katkenneet johdinpalat voivat joutua kosketuksiin sähköosien kanssa, mikä saattaa aiheuttaa sähköiskun vaaran.
25. Laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi ulkoisilla ajastimilla tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
26. Korkean lämpötilan vuoksi erityistä varovaisuutta on noudatettava poistettaessa leivottu ruoka, poistamalla kuumaa rasvaa tai muita kuumia nesteitä. Käyttölaitteen esteettömien pintojen lämpötila voi olla korkea, kun laite on toiminnassa.

Älä koske laitteen kuumiin pintoihin.

Älä koskaan siirrä laitetta, kun siihen on kytketty virta tai kun se on kuuma.

Lämmön ja höyryn leviämisen vuoksi laitetta ei tule sijoittaa keittiön kaapin alle.



Laittekuvaus:

Ilman paistinuuni

1. Ohjauspaneeli

Lisätarvikkeet:

4. Rotisserie kahvalla

7. Rasvakeittokori

10. Iokeron kahva

2. Kahva

5. Vartaateline

8. Leivinpelti

3. Rotisserie-kiinnike

6. Rullahäkki

9. Leivinpelti

Ohjauspaneelin kuvaus:

1. Valikkopainike

4. Celsius-ilmais

7. Lisää-painike

10. Kanansiipi

13. Kala

16. Leipä

19. Viivästyä käynnistystä

2. Virtapainike

5. Sisävalon virtapainike

8. Vähennä-painike

11. Ranskalaiset perunat

14. Kana

17. Katkarapu

3. Lämpötilan / ajan näyttö

6. Minuutin ilmais

9. Ajan / lämpötilan säätö

12. Sianliha

15. Kuiva hedelmä

18. Rotisserie päälle / pois päältä

Laitteen käyttö:

1. Kytke laite verkkovirtaan

2. Paina virtapainiketta (2). Laite käynnistyy ja antaa meluhälytyksen. Jos valintaa ei tehdä, laite siirtyy valmiustilaan 1 minuutin kuluttua.

3. Valitse haluamasi ohjelma valikkopainikkeella (1).

4. Valittuasi ohjelman voit:

a. Muuta lämpötilaa ja aikaa. Painamalla Aika / Lämpötilan säätöpainiketta (9). Ja sitten lisää ja vähennä painikkeita (7, 8)

b. Kytke sisävalo päälle painamalla Sisävalo-painiketta (5).

c. Viivästyä valitun ohjelman käynnistystä painamalla ajastimen käynnistyspainiketta (19) 1-720 minuutilla. Voit painaa vähennys- ja lisäspainikkeita (8,7) yhden askeleen ajan tai pitämällä alhaalla, jos haluat lisätä tai vähentää halutun ajan. 3 sekunnin kuluttua laskenta alkaa,

d. Kytke Rotisserie päälle tai pois päältä painamalla Rotisserie-painiketta (18).

5. Asetetun ajan kuluttua laite antaa kaksi meluhälytystä.

!!VAROITUS!! Laitteen sisäpuoli on erittäin kuuma. Älä koske laitteen sisäosiin käytön tai jäähdytyksen aikana. Kosketa laitteen sisäosaa vasta jäähdytyksen jälkeen.

6. Varmista, että käytät käytettyjä lisävarusteita kiinnitetyn alustan kahvan (10), Rotisserie-kahvan (4) tai uunikäsineiden avulla.

7. Kun olet lopettanut työn laitteen kanssa, odota, että se siirtyy valmiustilaan. Tai paina ohjelman käynnistämisen jälkeen virtapainiketta (2) 3 sekunnin ajan. Laite siirtyy valmiustilaan.

8. Kun laite on jäähtynyt (irrota jäähdytyspuhaltimesta), irrota laite pistorasiasta.

Rotisserien (4) käyttäminen:

1. Rotisserien käyttö:

Rotisserie: Käytetään enimmäkseen koko kanalle. Ota Rotisserie-sauva ja työnnä se kanan keskiosan läpi alemmasta reiästä ylemmään reikään. Kiinnitä sitten Rotisserie-piikit sisäänpäin päin tankoon ja kananlihaan ja purista kanaa molemmin puolin, jotta piikit puhkaisevat ihon ja uppoavat lihaan. Kiristä piikkeihin kiinnitetty ruuvit, jotta piikit eivät liiku. Laita sauva kanan kanssa Rotisserie-kiinnitysreikiin. Puoli, jossa lehdot lepäävät vasemmalla puolella, ja tasaisempi puoli pyörivään moottorin osaan oikealla.

2. Sulje laite ja valitse ohjelma, paina Rotisserie-virtapainiketta (18) ja vahvasta virtapainikkeella (2).

3. Kun ruoka on valmis, vedä se Rotisserie-kahvalla (4) tai unnikäsineillä ulos paistokammioista.

!!VAROITUS!!

Kiinnitä jalat ja siivet paikoilleen joko iholla tai ruokalangalla, jotta ruoka ei kosketa lämmityselementtiä. On myös suositeltavaa laittaa leivinpelti paistokammion pohjaan ottaaksesi ruoasta tulevan rasvan kiinni.

Skewer-telineen (5) käyttäminen:

1. Aseta ruoka laitteen vartaaseen.

2. Aseta pyöreät vartaatelineet rotisserie-tankoon niin, että reiät ovat mahdollisimman linjassa toistensa kanssa.

3. laita litteä pää pyöreän vartaatelineen yhteen reikään ja sitten pää silmukalla vastaavaan reikään toisessa pyöreässä vartanpitimessä. Varsojen on liikkuttava telineessä liikkumisen aikana. Varmista, että liikkumisen aikana ne eivät putoa reikistä.

4. Sulje laite ja valitse ohjelma, paina Rotisserie-virtapainiketta (18) ja vahvasta virtapainikkeella (2).

5. Kun ruoka on valmis, vedä se Rotisserie-kahvalla (4) tai unnikäsineillä ulos paistokammioista.

Rullahäkin (6) käyttäminen:

1. Työnnä pyörösauva häkin sivureikien läpi ja kiristä sitten ruuvit varmistaksesi, että häkki on paikallaan.

2. Avaa häkki ja aseta ruoka sisälle. Älä laita liikaa ruokaa, jotta se voi liikkua häkin sisällä. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi on käyttää puolet häkin sisällä olevasta tilasta ja toinen puoli jättää se tyhjäksi.

3. Aseta häkki paistokammion sisään. Varmista, että rotisserie-sauva lepää rotisserie-kiinnikkeiden päällä. Puoli, jossa lehdot lepäävät vasemmalla puolella, ja tasaisempi puoli pyörivään moottorin osaan oikealla.

4. Sulje laite ja valitse ohjelma, paina Rotisserie-virtapainiketta (18) ja vahvasta virtapainikkeella (2).

5. Kun ruoka on valmis, vedä se Rotisserie-kahvalla (4) tai unnikäsineillä ulos paistokammioista.

Lokeroiden käyttäminen:

Ilmakeitinkori (7):

Käytetään pääasiassa perunoita, kanansiipiä, leivottuja ruokia varten.

1. Aseta ruoka koriin siten, että jätät tilaa kuumalle ilmalle liikkua ruokapalojen ympäri. Mitä vähemmän kosketusta kappaleiden välillä on, sitä parempi.

2. Aseta kori paistokammioon. Paras sijainti on keskellä. Mitä korkeampi ja lähempänä lämmityselementtiä, sitä rapeampi ruoka on. Mitä kauempana, sitä paremmin se kypsennetään sisältä ulospäin.

3. Sulje laite, valitse ohjelma ja vahvasta virtapainikkeella (2).

4. Kun olet valmis, poista lokero laitteesta lokeron kahvasta (10) tai unnikäsineestä.

Tukiteline (8):

Telinettä käytetään enimmäkseen muiden leivnastoiden tukena.

1. Aseta teline paistokammion sisään.

2. Aseta uunin / lämmönkestävä tarjotin tai kulho telineen päälle.

3. Sulje laite, valitse ohjelma ja vahvasta virtapainikkeella (2).

4. Kun olet valmis, anna laitteen ja telineen jäähtyä ja poista se laitteesta unnikäsineillä.

Leivinpelti (9):

Tarjotinta käytetään lähinnä resepteihin, jotka eivät tarvitse ilmavirtaa ruoan ympärillä.

1. Aseta ruoka tarjotimelle.

2. Aseta tarjotin paistokammion sisään.

3. Valitun jälkeen

4. Sulje laite, valitse ohjelma ja vahvasta virtapainikkeella (2).

5. Kun olet valmis, poista lokero laitteesta lokeron kahvasta (10) tai unnikäsineestä.

Ohjelmataulukko:

Tila	Oletus lämpötila (°C)	Säädettävä lämpötila-alue (°C)	Lämpötilan nousu / lasku (°C)	Oletusarvo aika (min)	Säädettävä aika-alue (min)	Ajan lisäys / lasku (min)
broilerin siivet	180	175-200	5	8	1-60	1
Ranskalaiset perunat	180	175-200	5	12	1-60	1
Sianliha	190	180-200	5	10	1-60	1
Kalastaa	200	160-200	5	15	1-60	1
Kana	180	160-200	5	30	1-60	1
Kuivatut hedelmät	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Leipä	200	180-200	5	5	1-60	1
Katkarapu	170	160 - 190	5	8	1-60	1

Ohjelman kuvaus:

Kaikkia ohjelmia voidaan käyttää viiveajastimella 1 minuutista 720 minuuttiin. Valitse ensin ohjelma ja paina sitten Viivästetty käynnistyksen (19) -painiketta ja voit lisätä viiveaikaa Lisää ja vähennä -painikkeilla (7,8).

Tarkista ruoka, jos se on kypsennetty oikein kypsennyksen aikana, varmistaaksesi, että se on täydellinen. Laitteessa on ohjelmamuisti, kun avaat oven ohjelman aikana, laite pysähtyy, kun suljet oven uudelleen, se jatkaa toimintaansa. Voit myös keskeyttää ohjelman painamalla virtapainiketta kerran. Poista sitten tauko painamalla kerran.

Rotisserie-toiminto voi olla käytössä kaikissa ohjelmissa. Valitse ensin ohjelma ja paina sitten Rotisserie (18) -painiketta.

Perusoperaatio:

Valitse ohjelma painamalla valikkopainiketta (1) katuvaasti, kunnes haluamasi ohjelman kuvake alkaa vilkkua. Valitse loput ohjelman vaihtoehdoista (kierto, valo, lämpötila, viive, aika) ja vahvista painamalla virtapainiketta (2). Keskeytä käynnistetty ohjelma painamalla virtapainiketta (2) kerran, ja voit keskeyttää tauon painamalla painiketta uudelleen. Peruuta nykyinen ohjelma painamalla virtapainiketta (2) 4 sekunnin ajan.

OHJELMAT:

Kanansiivet (10): Ohjelma, jota käytetään enimmäkseen raakaan tai vähän jalostettuun lihaan, jonka lämpötila on alhaisempi. Lyhyt oletusaika tekee siitä ihanteellisen kanansiipille ja ohuille makkaroille. Paras käyttää paistokorin (7) tai leivinpelti (9) kanssa. Jos aika tai lämpötila eivät ole riittävät, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla Aika / Lämpötilan säätöpainiketta (9) ja käyttämällä Lisää ja vähennä -painikkeita (7, 8) voit muuttaa aikaa / lämpötilaa tarpeen mukaan. Jokainen painallus vaihtaa ajan ja lämpötilan näytön välillä.

Ranskalaiset perunat (11): Ohjelma, jota käytetään enimmäkseen pakastettuihin perunoihin. Parasta käyttää rullahäkin (6) tai paistokorin (7) kanssa. Jos aika tai lämpötila eivät ole riittävät, voit muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla Aika / Lämpötilan säätöpainiketta (9) ja Lisää- ja Vähennä-painikkeita (7, 8) voit muuttaa aikaa / lämpötilaa tarpeen mukaan. Jokainen painallus vaihtaa ajan ja lämpötilan näytön välillä.

Sianliha (12): Ohjelma, jota käytetään enimmäkseen paksumpaan osaan valkoista lihaa tai punaista lihaa. Paras käyttää leivinpelti (9) kanssa. Korkeampi aika ja lämpötila antavat kostean sisäpuolen hyvin tehdyllä ulkona. Jos aika tai lämpötila ei ole riittävä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla Aika / Lämpötilan säätöpainiketta (9) ja käyttämällä Lisää ja vähennä -painikkeita (7,8) voit muuttaa aikaa / lämpötilaa tarpeen mukaan. Jokainen painallus vaihtaa ajan ja lämpötilan näytön välillä.

Kala (13): Ohjelma, jota käytetään eniten pakastetulle kalalle tai tuoreelle kalalle. Paras käyttää leivinpelti (9) tai paistokori (7) kanssa. Jos aika tai lämpötila ei ole riittävä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla Aika / Lämpötilan säätöpainiketta (9) ja käyttämällä Lisää ja vähennä -painikkeita (7,8) voit muuttaa aikaa / lämpötilaa tarpeen mukaan. Jokainen painallus vaihtaa ajan ja lämpötilan näytön välillä.

Kana (14): Kanan raakalihalle käytetty ohjelma. Sopii parhaiten paistokorin (7), leivinpelti (9) ja vartaatelineen (5) ja leivonnaisen (4) kanssa. Huomaa, että aika tulisi säätää lihan paksuuden tai käytettävän ruoan painon mukaan. Kun käytät kokonaista kanaa, käytä rotiseria (4) ja kun teet vartaita kananlihan ja vihannesten kanssa, käytä vartasarjaa (5). Jos aika tai lämpötila ei ole riittävä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla Aika / Lämpötilan säätöpainiketta (9) ja käyttämällä Lisää ja vähennä -painikkeita (7,8) voit muuttaa aikaa / lämpötilaa tarpeen mukaan. Jokainen painallus vaihtaa ajan ja lämpötilan näytön välillä.

Kuivatut hedelmät (15): Ohjelma, jota käytetään hedelmien, vihannesten, sienien, lihan paistamiseen. Sopii parhaiten paistokorin (7), leivinpelti (9), vartaatelineen (5) kanssa. Pitkä lämmitys alhaisissa lämpötiloissa vetää ylimääräisen kosteuden ruoasta ja saa sen kestävämpään pidempään. Jos aika tai lämpötila ei ole riittävä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla Aika / Lämpötilan säätöpainiketta (9) ja käyttämällä Lisää ja vähennä -painikkeita (7,8) voit muuttaa aikaa / lämpötilaa tarpeen mukaan. Jokainen painallus vaihtaa ajan ja lämpötilan näytön välillä.

Leipä (16): Leipivän paahattamiseen käytetty ohjelma. Paras käyttää leivinhyllyn (8) kanssa. Jos aika tai lämpötila ei ole riittävä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla Aika / Lämpötilan säätöpainiketta (9) ja käyttämällä Lisää ja vähennä -painikkeita (7,8) voit muuttaa aikaa / lämpötilaa tarpeen mukaan. Jokainen painallus vaihtaa ajan ja lämpötilan näytön välillä.

Katkarapu (17): Paras käyttää pienille äyriäisille, kuten katkarapuille. Paras käyttää paistokorin (7) kanssa. Jos aika tai lämpötila ei ole riittävä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla Aika / Lämpötilan säätöpainiketta (9) ja käyttämällä Lisää ja vähennä -painikkeita (7,8) voit muuttaa aikaa / lämpötilaa tarpeen mukaan. Jokainen painallus vaihtaa ajan ja lämpötilan näytön välillä.

Valo (5): Voit kytkeä sisävalon päälle ja pois päältä painamalla painiketta kerran.

Ensimmäinen käyttö

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit.
 2. Poista pakkauksesta saatavissa olevan tuotteen tarrat tai tarrat.
 3. Puhdista tarvikkeet perusteellisesti kuumalla vedellä, pienellä pesuaineella ja kulutusta kestävämmällä sienellä ja kuivaa ne sitten puhtaalla, pehmeällä liinalla puhdistuksen jälkeen.
- Lämpimät vinkit: Voit puhdistaa nämä osat astianpesukoneessa.
4. Sijoita rasvakeittimen runko vakaalle vaakasuoralle tasolle, kytke virtajohto, valitse ensimmäinen ohjelma, säädä sitten lämpötila 180 °C ja säädä tyhjän paistamisen aika 10 minuutiksi. Tämän tarkoituksena on poistaa erikoiset hajut lämmitysputkista ja liittimistä.
 5. Irrota virtajohto pistorasiasta ja toista vaihe 3 puhdistaksesi sen uudelleen, kun se on täysin jäähtynyt.

Puhdistus ja huolto

Irrota virtajohto pistorasiasta ennen puhdistamista ja anna laitteen jäähtyä riittävästi ja puhdista se seuraavasti:

1. Puhdista tarvikkeet kuumalla vedellä, vähän pesuaineella ja hankaamattomalla sienellä. Voit poistaa jäljelle jääneet tahrat öljyn tahrpuhdistusaineella.
- Vinkkejä: Jos lisävarusteisiin tarttuu tahroja, liota niitä kuumaan veteen, johon on sekoitettu pesuainetta, noin 10 minuutin ajan.
2. Puhdista lisävarusteiden ulkopuoli ja sisäpuoli kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita kuuraamiseen, jotta niiden pinnoite ei vahingoitu.
3. Pyyhi tuotteen sisä- ja ulkopinnat pehmeällä väännetyllä märällä liinalla. Älä puhdista tuotetta suoraan vedellä.
4. ennen tuotteen käyttöä tai varastointia, kaikki osat on puhdistettava, kuivattava kuivalla liinalla ja koottava takaisin alkuperäiseen asentoonsa seuraavaa käyttöä varten.

Laitekuvaus:

Tulojännite: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Teho: 1700 W MAX: 2500 W

Volyyymi: 13 L



Kantakaamme huolta ympäristöstä. Pahvipakkauksen pyydämme laittamaan paperikierrätykseen. Polyeteenipussit (PE) tulee laittaa muovien kierrätysastiaan. Loppuun käytetyt laitteet tulee toimittaa asianmukaiseen keräyspisteeseen, koska laitteen sisältämät vaaralliset aineosat voivat olla ympäristölle vahingollisia. Sähkölaite tulee toimittaa siten, että sen uudelleenkäyttö on estetty. Jos laitteessa on paristo, paristo tulee poistaa ja toimittaa erillisesti keräyspisteeseen.

ALLMÄNNA SÄKERHETSVILLKOR**VIKTIGA SÄKERHETS INSTRUKTIONER****LÄS NOGGRANT OCH HÅLL FÖR FRAMTIDA REFERENSER**

1. Innan du använder enheten, läs bruksanvisningen och följ instruktionerna i den. Tillverkaren ansvarar inte för skador som orsakats av användningen av enheten i strid med dess avsedda användning eller felaktiga användning.
2. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte för andra ändamål som inte överensstämmer med dess avsedda syfte.
3. Enheten får endast anslutas till ett jordat uttag 220-240 V ~ 50/60 Hz. För att öka säkerheten vid användning bör många elektriska apparater inte anslutas till en elektrisk krets samtidigt.
4. Var särskilt försiktig när du använder enheten när barn är i närheten. Låt inte barn leka med enheten och låt inte barn eller personer som inte känner till enheten använda den.
5. **VARNING:** Denna utrustning kan användas av barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer utan erfarenhet eller kunskap om utrustningen, om detta görs under överinseende av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller har tillhandahållits dem. instruktioner om säker användning av enheten och är medvetna om farorna med användningen. Barn ska inte leka med utrustningen. Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn om de inte är över 8 år och dessa aktiviteter utförs under överinseende.
6. Ta alltid ut kontakten från uttaget efter användning och håll uttaget med handen. Dra **INTE** i sladden.
7. Sänk inte kabeln, kontakten och hela enheten i vatten eller någon annan vätska. Utsätt inte enheten för väderförhållanden (regn, sol osv.) Och använd den inte under hög luftfuktighet (badrum, fuktiga husbilar).
8. Kontrollera regelbundet nätsladden. Om nätsladden är skadad, bör den bytas ut av en specialistverkstad för att undvika fara.
9. Använd inte apparaten med en skadad nätsladd eller om den har tappats eller skadats på något sätt eller om den inte fungerar som den ska. Reparera inte enheten själv eftersom det finns risk för elchock. Ta den skadade enheten till ett lämpligt servicecenter för inspektion eller reparation. Reparationer får endast utföras av auktoriserade servicepunkter. Felaktigt utförda reparationer kan utgöra ett allvarligt hot för användaren.
10. Placera enheten på en sval, stabil och jämn yta, borta från köksutrustning som värms upp, till exempel elspis, gasbrännare etc.
11. Använd inte enheten nära lättantändliga material.
12. Nätsladden får inte hänga över bordskanten eller vidröra heta ytor.
13. Lämna inte enheten påslagen eller strömadaptern i uttaget utan uppsikt.
14. För ytterligare skydd rekommenderas det att installera en jordfelsbrytare i den elektriska kretsen med en märkström som inte överstiger 30 mA. En specialist elektriker bör konsulteras i detta avseende.
15. Låt inte enhetens motordel blötas.
16. Om det är nödvändigt att använda en förlängningssladd, använd endast en modell med en jordningsstift, lämplig för en ström på minst 10A. Förlängningssladdar som inte uppfyller detta krav kan överhettas. Placera sladden så att den inte av misstag dras eller snubblas över den.
17. Enheten ska placeras på en jämn, temperaturbeständig yta, borta från lättantändliga

material (gardiner, gardiner, tapeter etc.). För korrekt luftcirkulation, håll ett fritt utrymme på minst 10 cm på varje sida av apparaten och minst 30 cm ovanför ugnen. Täck inte över ugnens ventilationsöppningar eftersom det kan överhettas och skada apparaten.

18. Vidrör inte enhetens heta ytor (dörr, topp- eller bottenvägg och sidoväggar). Använd skyddshandskar för att ta bort eller röra vid heta delar.

19. Nätsladden får inte placeras ovanför enheten och den får inte röra eller ligga nära heta ytor. Placera inte enheten under ett eluttag.

20. För inte in enhetens hela volym i enheten, eftersom detta kan leda till brand och förstörelse av enheten.

21. Kartong, papper, plast och andra lättantändliga och smältbara föremål får inte placeras i utrustningen.

22. Rengör enheten efter varje användning.

23. Använd inte aggressiva rengöringsmedel i form av emulsioner, lotioner, pastaer etc. för att rengöra huset, eftersom de bland annat kan ta bort de applicerade grafiska informationssymbolerna som vågar, markeringar, varningsskyltar etc.

24. Använd inte metalltrådar för rengöring. Trasiga trådfragment kan komma i kontakt med elektriska delar, vilket utgör en risk för elektrisk stöt.

25. Utrustningen är inte konstruerad för att manövreras med hjälp av externa tidtagare eller ett separat fjärrkontrollsystem.

26. På grund av den höga temperaturen bör man vara särskilt försiktig när man tar bort bakad mat, avlägsnar hett fett eller andra heta vätskor.

Temperaturen på åtkomliga ytor på manöverenheten kan vara hög när utrustningen är i drift.

Rör inte vid de heta ytorna på enheten.

Flytta aldrig enheten när den är påslagen eller när den är varm.

På grund av spridande värme och ånga bör enheten inte placeras under ett köksskåp.



Enhetsbeskrivning:

Lufffrystugn

1. Kontrollpanel

Tillbehör:

4. Rotisserie med handtag

7. Lufffrystkorg

10. brickahandtag

2. Handtag

5. Spettställ

8. Bakställ

3. Rotiseriefäste

6. Rullbur

9. Bakplåt

Kontrollpanelens beskrivning:

1. Menyknapp

4. Celsius-indikator

7. Lägg till knapp

10. Kycklingvinge

13. Fisk

16. Bröd

19. Fördröja start

2. På / Av-knapp

5. Insidan På / Av-knapp

8. Subtrahera knapp

11. Pommes frites

14. Kyckling

17. Råkor

3. Temperatur / tidsvisning

6. Minutindikator

9. Val av tid / temperaturkontroll

12. Fläsk

15. Torr frukt

18. Rotisserie på / av

Enhetsdrift:

1. Anslut enheten till elnätet

2. Tryck på På / Av-knappen (2). Enheten slås på och avger ett ljudlarm. Om inget val görs kommer enheten att gå i beredskap efter 1 minut.

3. Välj önskat program med menyvalsknappen (1).

4. När du har valt programmet kan du:

a. Ändra temperatur och tid. Genom att trycka på knappen för val av tid / temperatur (9). Och sedan trycka på add- och

subtraheringsknapparna (7, 8)

b. Slå på insidan av ljuset genom att trycka på knappen Insidan ljus (5).

c. Fördröja start av det valda programmet genom att trycka på startknappen fördröjning (19) med 1-720 minuter. Du kan trycka på subtraherings- och lägg till (8,7) -knapparna i ett steg eller hålla ned för snabbare tillägg eller subtrahering av önskad tid. Efter 3 sekunder börjar nedräkningen.

d. Slå på eller av Rotisserie genom att trycka på Rotisserie-knappen (18).

5. Efter den inställda tiden avger enheten två bruslarm.

!!WARNING!! Enhetens insida är väldigt het. Vidrör inte enhetens insida när den används eller kyls. Vidrör endast enhetens insida efter nedkylning.

6. Se till att använda det bifogade brickhandtaget (10), Rotisseriehandtaget (4) eller ugnshandskar för att ta ut de använda tillbehören.

7. När du har avslutat arbetet med enheten väntar du på att den går i standby-läge. Eller efter att du startat ett program trycker du på och på / av-knappen (2) i 3 sekunder. Enheten går i standby-läge.

8. När enheten är klar med kylning (inget ljud från kylfläkten finns), koppla bort enheten från eluttag.

Använda Rotisserie (4):

1. Så här använder du Rotisserie:

Rotisserie: Används mest för en hel kyckling. Ta rotisseriespikarna och skjut den genom mitten av kycklingen från det nedre hålet till det övre hålet. Fäst sedan Rotisseriespikarna vända inåt på stängens och kycklingköttet och pressa kycklingen från båda sidor så att spikarna punkterar huden och sjunker ner i köttet. För att säkerställa att spikarna inte rör sig, dra åt skruvarna som sitter på spikarna. Lägg stängens med kycklingen i Rotisserie-monteringshålen. Sidan med lundarna vilar på vänster sida och den mjukare sidan i den roterande motordelen till höger.

2. Stäng enheten och välj programmet, tryck på Rotisserie On / Off-knappen (18) och bekräfta med On / Off-knappen (2).

3. När maten är färdig, använd Rotisseriehandtaget (4) eller ugnshandskar för att dra ut det från stekrummet.

!!WARNING!!

Använd antingen skinnet eller matgarnet för att fästa benen och vingarna så att maten inte vidrör värmeelementet. Det rekommenderas också att placera bakplåten på stekkammarrens botten för att fånga upp fett från maten.

Använda spettstället (5):

1. Lägg mat på spett från enheten.

2. Sätt de runda spettställhållarna på rotisseriespikstängerna så att hälen ligger i linje med varandra så mycket som möjligt.

3. placera den plana änden i ett hål på den runda spettställhållaren och sedan änden med öglan i motsvarande hål på den andra runda spettställhållaren. Spettarna måste röra sig medan de rullar i racket. Se till att de inte faller ur hälen när du rör dig.

4. Stäng enheten och välj programmet, tryck på Rotisserie On / Off-knappen (18) och bekräfta med On / Off-knappen (2).

5. När maten är klar, använd Rotisseriehandtaget (4) eller ugnshandskarna för att dra ut det från stekrummet.

Använda rullburet (6):

1. För in rotisseriespikstängerna genom sidohålen i buret och dra åt skruvarna och se till att buret hålls på plats.

2. Öppna buret, placera maten inuti. Se till att du inte lägger för mycket mat så att den kan röra sig inuti buret. För bästa resultat är att använda hälften av utrymmet inuti buret och den andra halvan lämna den tom.

3. Sätt in buret inuti stekrummet. Se till att rotisseriespikstängerna vilar på rotisseriespikstängerna. Sidan med lundarna vilar på vänster sida och den mjukare sidan i den roterande motordelen till höger.

4. Stäng enheten och välj programmet, tryck på Rotisserie On / Off-knappen (18) och bekräfta med On / Off-knappen (2).

5. När maten är klar, använd Rotisseriehandtaget (4) eller ugnshandskarna för att dra ut det från stekrummet.

Använda brickorna:

Fritörskorg (7):

Används främst till pommes frites, kycklingvingar, panerad mat.

1. Lägg mat i korgen och se till att det finns utrymme för den heta luften att röra sig runt matbitarna. Ju mindre kontakt mellan bitarna desto bättre.

2. Placera korgen i stekrummet. Den bästa positionen är i mitten. Ju högre och närmare värmeelementet desto mer krispigt blir maten. Ju mer borta desto bättre kokas det inifrån och ut.

3. Stäng enheten och välj programmet och bekräfta med På / Av-knappen (2).

4. Ta bort brickan från apparaten efter tillagningen med brickhandtaget (10) eller ugnshandsken.

Stödhylla (8):

Racket används mest som stöd för andra bakbehållare.

1. Placera stället inuti stekrummet.

2. Placera en ugnssäker / värmesäker bricka eller skål på racket.

3. Stäng enheten och välj programmet och bekräfta med På / Av-knappen (2).

4. När du har avslutat tillagningsprocessen, låt enheten och hyllan svalna och ta bort den från enheten med ugnshandskar.

Bakplåt (9):

Brickan används främst för recept som inte behöver luftflöde runt maten.

1. Lägg mat på brickan.

2. Placera brickan inuti stekrummet.

3. Efter det valda

- Stäng enheten och välj programmet och bekräfta med På / Av-knappen (2).
- Ta bort brickan från enheten efter tillagningen med hjälp av brickhandtaget (10) eller ugnshandsken.

Programtabell:

Läge	Standard temperatur (°C)	Justerbar temperaturintervall (°C)	Temperaturökning / minska (°C)	Standard tid (min)	Justerbar tidsintervallet (min)	Tid ökning / minskning (min)
kycklingvingar	180	175-200	5	8	1-60	1
Pommes frites	180	175-200	5	12	1-60	1
Fläsk	190	180-200	5	10	1-60	1
Fisk	200	160-200	5	15	1-60	1
Kyckling	180	160-200	5	30	1-60	1
Torr frukt	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Bröd	200	180-200	5	5	1-60	1
Räka	170	160-190	5	8	1-60	1

Programbeskrivning:

Alla program kan användas med en fördröjningstimer från 1 minut till 720 minuter. Välj först ett program och tryck sedan på knappen Fördröja start (19) och använd knapparna Lägg till och subtrahera (7,8) för att ändra tidsfördröjningen. Kontrollera maten om den tillagas ordentligt under hela tillagningsprocessen för att se till att den är perfekt. Enheten har programminne när du öppnar dörren under ett program pausar enheten, när du stänger dörren igen fortsätter den att fungera. Du kan också pausa programmet genom att trycka på på / av-knappen en gång. Tryck sedan en gång för att avbryta pausen. Rotisseriefunktionen är aktiverad på alla program. Välj först ett program och tryck sedan på Rotisserie-knappen (18).

Grundläggande användning:

För att välja ett program trycker du på menyvalsknappen (1) angrande tills den önskade programikonen börjar blinka. Välj resten av alternativen för programmet (rotation, ljus, temperatur, fördröjning, tid) och bekräfta genom att trycka på På / Av-knappen (2). För att pausa ett påbörjat program, tryck på On / Off (2) en gång, kort för att avbryta pausen, tryck på knappen igen. För att avbryta det aktuella programmet, tryck på På / Av-knappen (2) i 4 sekunder.

PROGRAM:

Kycklingvingar (10): Programmet används mest för rå eller lågt bearbetat kött med lägre temperaturbehov. Kort standardtid gör den idealisk för kycklingvingar och tunna korvar. Används bäst med stekkorgen (7) eller bakplåten (9) Om tiden eller temperaturen inte räcker kan du alltid ändra tid eller temperatur genom att trycka på knappen Tid / temperatur (9) och använda knapparna Lägg till och subtrahera (7, 8) du kan ändra tid / temperatur efter behov. Varje tryck växlar mellan visning av tid och temperatur.

Pommes frites (11): Programmet används mest för frysta pommes frites. Används bäst med rullande bur (6) eller stekkorg (7) Om tiden eller temperaturen inte är tillräcklig kan du alltid ändra tid eller temperatur genom att trycka på tid / temperaturkontrollknappen (9) och använda Lägg till och subtrahera knapparna (7, 8) du kan ändra tid / temperatur efter behov. Varje tryck växlar mellan visning av tid och temperatur.

Fläsk (12): Programmet används mest för tjockare delar av vitt kött eller rött kött. Används bäst med bakplåt (9). Högre tid och temperatur ger en fuktig insida med väl gjort utomhus. Om tiden eller temperaturen inte räcker kan du alltid ändra tid eller temperatur genom att trycka på Time / Temperature-kontrollknappen (9) och med hjälp av Lägg till och subtrahera-knapparna (7,8) kan du ändra tid / temperatur efter behov. Varje tryck växlar mellan visning av tid och temperatur.

Fisk (13): Programmet som används mest för fryst bearbetad fisk eller färsk fisk. Används bäst med bakplåt (9) eller stekkorg (7). Om tiden eller temperaturen inte räcker kan du alltid ändra tid eller temperatur genom att trycka på Time / Temperature-kontrollknappen (9) och med hjälp av Lägg till och subtrahera-knapparna (7,8) kan du ändra tid / temperatur efter behov. Varje tryck växlar mellan visning av tid och temperatur.

Kyckling (14): Program som används för rå kycklingkött. Används bäst med stekkorg (7), bakplåt (9) och grillspett (5) och bakverk (4). Observera att tiden bör justeras beroende på köttets tjocklek eller vikten på maten du ska använda. När du använder en hel kyckling, använd rotisseriet (4) och använd grillspett (5) när du gör spett med kycklingkött och grönsaker. Om tiden eller temperaturen inte räcker kan du alltid ändra tid eller temperatur genom att trycka på Time / Temperature-kontrollknappen (9) och med hjälp av Lägg till och subtrahera-knapparna (7,8) kan du ändra tid / temperatur efter behov. Varje tryck växlar mellan visning av tid och temperatur.

Torr frukt (15): Program som används för att steka frukt, grönsaker, svamp, kött. Används bäst med stekkorg (7), Bakplåt (9), Spettställ (5). Lång uppvärmning vid låga temperaturer drar ut överflödigt fukt från maten och gör att den håller längre. Om tiden eller temperaturen inte räcker kan du alltid ändra tid eller temperatur genom att trycka på Time / Temperature-kontrollknappen (9) och med hjälp av Lägg till och subtrahera-knapparna (7,8) kan du ändra tid / temperatur efter behov. Varje tryck växlar mellan visning av tid och temperatur.

Bröd (16): Program som används för att rosta bröd. Används bäst med bakställ (8). Om tiden eller temperaturen inte räcker kan du alltid ändra tid eller temperatur genom att trycka på Time / Temperature-kontrollknappen (9) och med hjälp av Lägg till och subtrahera-knapparna (7,8) kan du ändra tid / temperatur efter behov. Varje tryck växlar mellan visning av tid och temperatur.

Räkor (17): Används bäst för små skaldjur som räkor. Används bäst med stekorg (7). Om tiden eller temperaturen inte räcker kan du alltid ändra tid eller temperatur genom att trycka på Time / Temperature-kontrollknappen (9) och med hjälp av Lägg till och subtrahera-knapparna (7,8) kan du ändra tid / temperatur efter behov. Varje tryck växlar mellan visning av tid och temperatur.

Ljus (5): Du kan slå på och av insidan av ljuset genom att trycka på knappen en gång.

Första användningen

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
 2. Ta bort klistermärken eller etiketter på produkten som är tillgänglig för förpackning.
 3. Rengör tillbehör noggrant med varmt vatten, lite tvättmedel och en icke-slitstark svamp och torka dem sedan med en ren mjuk trasa efter rengöring.
- Varma tips: Du kan rengöra dessa delar i diskmaskin.
4. Placera fritösen på ett stabilt vågrätt plan, koppla in nätsladden, välj det första programmet, justera sedan temperaturen till 180 °C och justera tiden till 10 minuter för tom stekning. Detta syfte är att ta bort de speciella dofterna från värmerör och rördelar.
 5. Koppla ur nätsladden och upprepa steg 3 för att rengöra den igen när den har svalnat helt.

Städning och underhåll

Dra ut nätsladden innan du rengör den och låt maskinen svalna tillräckligt, och rengör den på följande sätt:

1. Rengör tillbehör med varmt vatten, lite tvättmedel och en icke-slipande svamp. Du kan ta bort eventuella kvarvarande fläckar med oljefläckarengörare.

Tips: Om fläckar fastnar på tillbehören, vänligen blötlägg dem i varmt vatten blandat med tvättmedel i cirka 10 minuter.

2. Rengör tillbehörens utsida och insida med en våt trasa. Använd inte slipande rengöringsmedel för att skrubba för att inte skada beläggningen.
3. Torka av produktens inre och yttre ytor med en mjuk, våt trasa. Rengör inte produkten direkt med vatten.
4. Innan produkten används eller förvaras måste alla delar rengöras, torkas med en torr trasa och monteras tillbaka till ursprungsläget för nästa användning.

Enhetsbeskrivning:

Ingångsspänning: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Effekt: 1700 W. MAX: 2500 W

Kapacitet: 13 l



Vi sköter om miljön. Överlämna förpackningar i kartong till pappersavfall. Polyetylensäckar (PE) slängs i avfallsbehållare för plast. Man bör lämna en gammal apparat till en riktig återvinningscentral, eftersom farliga komponenter i apparaten kan orsaka fara till miljön. En elektrisk apparat bör lämnas för att minska förnyad användning av denna. Om apparaten innehåller batterier, bör man ta bort dem och lämna dem separat till återvinningscentraler.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ PODMIENKY

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

ČÍTAJTE POZORNE A UCHOVÁVAJTE PRE BUDÚCE REFERENCIE

1. Pred použitím prístroja si prečítajte návod na obsluhu a postupujte podľa pokynov v ňom uvedených. Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené použitím prístroja v rozpore s jeho určením alebo nesprávnou obsluhou.
2. Spotrebič je určený iba na domáce použitie. Nepoužívajte na iné účely, ktoré nie sú v súlade s účelom, na ktoré sú určené.
3. Zariadenie musí byť pripojené iba k uzemnenej zásuvke 220 - 240 V ~ 50/60 Hz. Z dôvodu zvýšenia bezpečnosti používania by veľa elektrických zariadení nemalo byť pripojených k jednému elektrickému obvodu súčasne.
4. Buďte obzvlášť opatrní pri používaní prístroja, keď sú v blízkosti detí. Nedovoľte deťom, aby sa so zariadením hrali a nedovoľte, aby ho používali deti alebo osoby, ktoré s ním nie sú oboznámené.
5. **UPOZORNENIE:** Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby bez skúseností alebo znalostí tohto zariadenia, ak to robia pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo im bola poskytnutá. pokyny na bezpečné používanie prístroja a sú si vedomí nebezpečenstiev spojených s jeho používaním. Deti by sa s prístrojom nemali hrať. Čistenie a údržbu používateľa by nemali vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a tieto činnosti sa vykonávajú pod dohľadom.
6. Po použití vždy vyťahnite zástrčku zo zásuvky a zásuvku držte rukou. NEŤahajte za kábel.
7. Kábel, zástrčku a celé zariadenie neponárajte do vody alebo inej tekutiny. Nevystavujte prístroj poveternostným podmienkam (dážď, slnko atď.) Ani ho nepoužívajte v prostredí s vysokou vlhkosťou (kúpeľne, vlhké mobilné domy).
8. Pravidelne kontrolujte stav napájacieho kábla. Ak je napájací kábel poškodený, mal by byť vymenený v špecializovanom servise, aby sa zabránilo riziku.
9. Nepoužívajte prístroj s poškodeným napájacím káblom, ak spadol alebo akokoľvek poškodený, alebo nefunguje správne. Neopravujte prístroj svojpomocne, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Poškodené zariadenie odneste na kontrolu alebo opravu do príslušného servisného strediska. Akékoľvek opravy môžu vykonávať iba autorizované servisné strediská. Nesprávne vykonané opravy môžu pre používateľa predstavovať vážne nebezpečenstvo.
10. Umiestnite prístroj na chladný, stabilný a rovný povrch, mimo dosahu akýchkoľvek kuchynských spotrebičov, ktoré sa zohrievajú, ako sú elektrický sporák, plynový horák atď.
11. Nepoužívajte prístroj v blízkosti horľavých materiálov.
12. Napájací kábel nesmie visieť cez okraj stola alebo sa dotknúť horúcich povrchov.
13. Nenechávajte prístroj zapnutý ani napájací adaptér v zásuvke bez dozoru.
14. Z dôvodu dodatočnej ochrany sa odporúča inštalovať do elektrického obvodu prúdový chránič (RCD) s menovitým zvyškovým prúdom nepresahujúcim 30 mA. V tejto súvislosti je potrebné obrátiť sa na odborného elektrikára.
15. Nenechajte motorovú časť prístroja navlhnúť.
16. Ak je potrebné použiť predlžovací kábel, použite iba model s uzemňovacím kolíkom vhodný pre prúd najmenej 10A. Predlžovacie káble, ktoré nespĺňajú túto požiadavku, sa môžu prehriať. Kábel umiestnite tak, aby oň náhodne neutiahol a nezakopol oň.
17. Prístroj by mal byť umiestnený na rovnom, teplotne odolnom povrchu, mimo dosahu

horľavých materiálov (záclony, záclony, tapety atď.). Pre správnu cirkuláciu vzduchu ponechajte voľný priestor najmenej 10 cm na každej strane spotrebiča a najmenej 30 cm nad rúrou. Nezakrývajte ventilačné otvory rúry na pečenie, pretože by sa mohli prehriať a poškodiť prístroj.

18. Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia (dvere, horná alebo spodná stena a bočné steny). Na odstránenie alebo dotyk horúcich častí použite ochranné rukavice.

19. Napájací kábel nesmie byť umiestnený nad zariadením a nesmie sa dotýkať ani ležať v blízkosti horúcich povrchov. Neumiestňujte zariadenie pod elektrickú zásuvku.

20. Nevkladajte do prístroja celý objem prístroja, pretože by to mohlo spôsobiť požiar a zničenie prístroja.

21. Do zariadenia sa nesmú vkladať lepenky, papier, plasty a iné horľavé a tavitelné predmety.

22. Po každom použití zariadenie vyčistite.

23. Na čistenie krytu nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky vo forme emulzií, krémov, pást atď., pretože môžu okrem iného odstrániť použité grafické informačné symboly, ako sú váhy, označenia, výstražné značky atď.

24. Na čistenie nepoužívajte kovové drôty. Prasknuté úlomky drôtov môžu prísť do kontaktu s elektrickými časťami, čo predstavuje riziko úrazu elektrickým prúdom.

25. Toto zariadenie nie je konštruované na prevádzku pomocou externých časovačov alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

26. Z dôvodu vysokej teploty buďte zvlášť opatrní pri vyberaní pečeného jedla, odstraňovaní horúceho tuku alebo iných horúcich tekutín.

Pokiaľ je zariadenie v prevádzke, môže byť teplota prístupných povrchov ovládacieho zariadenia vysoká.



Nedotýkajte sa horúcich povrchov prístroja.

Nikdy nehýbte so zapnutým alebo horúcim zariadením.

Kvôli šíreniu tepla a pary by prístroj nemal byť umiestnený pod kuchynskou skrinkou.

Popis zariadenia:

Vzduchová fritéza

1. Ovládací panel

Príslušenstvo:

4. Rotisserie s rukoväťou

7. Košík na fritézu

10. rukoväť podnosu

2. Rukoväť

5. Špíz

8. Rošt na pečenie

3. Držiak na grilovanie

6. Rolovacia klietka

9. Plech na pečenie

Popis ovládacieho panela:

1. Tlačidlo výberu ponuky

4. Indikátor Celzia

7. Tlačidlo Pridať

10. Kuracie krídlo

13. Ryby

16. Chlieb

19. Oneskorenie spustenia

2. Tlačidlo Zap / Vyp

5. Tlačidlo zapnutia / vypnutia vnútorného osvetlenia

8. Tlačidlo Odčítať

11. Hranolky

14. Kuracie mäso

17. Krevety

3. Zobrazenie teploty / času

6. Indikátor minút

9. Voľba riadenia času / teploty

12. Bravčové mäso

15. Suché ovocie

18. Rotisserie zapnutá / vypnutá

Prevádzka zariadenia:

1. Zapojte zariadenie do elektrickej siete

2. Stlačte tlačidlo Zap / Vyp (2). Zariadenie sa zapne a vydá zvukový alarm. Ak nevyberiete žiadny výber, zariadenie sa po 1 minúte prepne do pohotovostného režimu.

3. Pomocou tlačidla výberu ponuky (1) vyberte požadovaný program.

4. Po výbere programu môžete:

a. Zmeniť teplotu a čas. Stlačením tlačidla pre výber ovládania času / teploty (9). A potom stlačte tlačidlá sčítania a odčítania (7, 8)

b. Zapnite vnútorné svetlo stlačením tlačidla Vnútorné svetlo (5).

c. Spustenie zvoleného programu odložte stlačením tlačidla oneskorenia spustenia (19) o 1 - 720 minút. Môžete stlačiť tlačidlá na

odčítanie a pridanie (8,7) pre 1 krok alebo podržaním pre rýchlejšie sčítanie alebo odčítanie požadovaného času. Po 3 sekundách začne odpočítavanie.

d. Rotisserie zapnete alebo vypnete stlačením tlačidla Rotisserie (18).

5. Po nastavenom čase zariadenie vydá 2 zvukové alarmy.

!!POZOR!! Vnútro zariadenia je veľmi horúce. Počas používania alebo chladenia sa nedotýkajte vnútorných častí zariadenia. Vnútorosti zariadenia sa dotýkajte až po ochladení.

6. Na vybratie použitého príslušenstva nezabudnite použiť pripojenú rukoväť podnosu (10), rukoväť Rotisserie (4) alebo rukavice na pečenie.

7. Po dokončení práce so zariadením počkajte, kým sa prepne do pohotovostného režimu. Alebo po spustení programu stlačte a na 3 sekundy stlačte tlačidlo Zap / Vyp (2). Zariadenie prejde do pohotovostného režimu.

8. Po dokončení chladenia zariadenia (nie je prítomný žiadny hluk z chladiaceho ventilátora) odpojte zariadenie zo sieťovej zásuvky.

Používanie podniku na grilovanie (4):

1. Používanie Rotisserie:

Rotisserie: Používa sa väčšinou na celé kurča. Vezmite tyč Rotisserie a pretlačte ju stredom kurčaťa od spodného otvoru k hornému otvoru. Potom pripevnite hroty Rotisserie smerom dovnútra na tyč a do kuracieho mäsa a stlačte kurča z oboch strán, aby hroty prepichli kožu a ponorili sa do mäsa. Aby ste sa uistili, že sa hroty nepohybujú, utiahnite skrutky pripevnené k hrotom. Vložte tyč s kuracím mäsom do otvorov pre pripevnenie na Rotisserie. Strana s rastrami spočívajúcimi na ľavej strane a hladšia strana s otočnou časťou motora na pravej strane.

2. Zatvorte zariadenie a vyberte program, stlačte tlačidlo zapnutia / vypnutia rotisserie (18) a potvrdte tlačidlom zapnutie / vypnutie (2).

3. Akonáhle je jedlo hotové, vyťahnite ho z rúry na pečenie pomocou rúčky Rotisserie (4) alebo rukavíc na pečenie.

!!POZOR!!

Na pripevnenie nôh a krídel na miesto použijete buď špagát, alebo potravinový špagát, aby sa jedlo nedotýkalo výhrevného telesa. Odporúča sa tiež položiť pekáč na spodok fritovacej komory, aby zachytil masnotu pochádzajúcu z jedla.

Používanie stojana na špizy (5):

1. Položte jedlo na špajle zo zariadenia.

2. Nasadte držiaky stojana na guľatý špíz na tyč na grilovanie, aby sa otvory čo najviac vyrovnali.

3. Vložte plochý koniec do jedného otvoru v držiaku stojana na guľatý špíz a potom koniec so slučkou do príslušného otvoru v druhom držiaku na okrúhly špíz. Špizy sa musia pohybovať pri rolovaní v stojane. Dbajte na to, aby počas pohybu nevypadli z otvorov.

4. Zatvorte zariadenie a vyberte program, stlačte tlačidlo ZAP / VYP Rotisserie (18) a potvrdte tlačidlom ZAP / VYP (2).

5. Keď je jedlo hotové, vyťahnite ho z fritovacej rúčky pomocou rúčky Rotisserie (4) alebo rukavíc na pečenie.

Používanie rolovacej kliečky (6):

1. Vsuňte tyč s grilom cez bočné otvory v kletke a potom dotiahnite skrutky, aby ste sa uistili, že klietka drží na svojom mieste.

2. Otvorte klietku a vložte jedlo dovnútra. Dajte pozor, aby ste nedávali príliš veľa jedla, aby sa mohlo pohybovať vo vnútri kliečky. Najlepšie dosiahnete, ak využijete polovicu priestoru vo vnútri kliečky a druhú polovicu necháte prázdnu.

3. Vložte klietku dovnútra fritovacej komory. Uistite sa, že tyč na grilovanie spočíva na držiakoch na grilovanie. Strana s rastrami spočívajúcimi na ľavej strane a hladšia strana s otočnou časťou motora na pravej strane.

4. Zatvorte zariadenie a vyberte program, stlačte tlačidlo ZAP / VYP Rotisserie (18) a potvrdte tlačidlom ZAP / VYP (2).

5. Keď je jedlo hotové, vyťahnite ho z fritovacej rúčky pomocou rúčky Rotisserie (4) alebo rukavíc na pečenie.

Používanie zásobníkov:

Košík na fritézu (7):

Používa sa hlavne na hranolky, kuracie krídla, pečené jedlá.

1. Vložte jedlo do koša a dávajte pozor, aby okolo kúskov jedla zostal priestor pre horúci vzduch. Čím menší je kontakt medzi kusmi, tým lepšie.

2. Vložte kôš do fritovacej komory. Najlepšie je to v strede. Čím vyššie a bližšie k výhrevnému telesu, tým bude jedlo chrumkavejšie. Čím ďalej, tým lepšie sa bude variť zvnútra.

3. Zatvorte zariadenie, vyberte program a potvrdte tlačidlom Zap / Vyp (2).

4. Po dokončení varenia vyberte plech zo zariadenia pomocou rukoväti plechu (10) alebo rúry na pečenie.

Nosný stojan (8):

Stojan sa väčšinou používa ako podpera pre iné nádoby na pečenie.

1. Umiestnite stojan do fritovacej komory.

2. Na rošt položte rúru alebo žiaruvzdorný podnos alebo misku.

3. Zatvorte zariadenie, vyberte program a potvrdte tlačidlom Zap / Vyp (2).

4. Po dokončení procesu varenia nechajte prístroj a rošt vychladnúť a vyberte ho zo zariadenia pomocou rukavíc na pečenie.

Plech na pečenie (9):

Miska sa používa väčšinou na recepty, ktoré nevyžadujú prúdenie vzduchu okolo jedla.

1. Vložte jedlo na tácku.
2. Podnos vložte do fritovacej komory.
3. Po zvolení
4. Zatvorte zariadenie, vyberte program a potvrdte tlačidlom Zap / Vyp (2).
5. Po dokončení varenia vyberte plech zo zariadenia pomocou rukoväte plechu (10) alebo rúry na pečenie.

Tabuľka programov:

Režim	Predvolená teplota (°C)	Nastaviteľný teplotný rozsah (°C)	Zvýšenie teploty / pokles (°C)	Predvolený čas (min.)	Nastaviteľný časový rozsah (min.)	Čas zvýšenie / zníženie (min)
Kuracie krídla	180	175-200	5	8	1-60	1
francúzske hranolčeky	180	175-200	5	12	1-60	1
Bravčové mäso	190	180-200	5	10	1-60	1
Ryby	200	160-200	5	15	1-60	1
Kura	180	160-200	5	30	1-60	1
Suché ovocie	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Chlieb	200	180-200	5	5	1-60	1
Krevety	170	160-190	5	8	1-60	1

Popis programu:

Všetky programy je možné používať s časovačom oneskorenia od 1 minúty do 720 minút. Najskôr vyberte program a potom stlačte tlačidlo oneskorenia spustenia (19) a pomocou tlačidiel sčítania a odčítania (7,8) môžete zmeniť veľkosť časového oneskorenia.

Skontrolujte, či je jedlo počas celého procesu varenia správne uvarené, aby ste sa ubezpečili, že je perfektné. Zariadenie má programovú pamäť, akonáhle otvoríte dverka počas programu, zariadenie sa pozastaví a po opätovnom zatvorení dveriek bude pokračovať v činnosti. Program môžete pozastaviť aj jedným stlačením vypínača. Jedným stlačením pauzu zrušíte.

Všetky programy môžu mať zapnutú funkciu Rotisserie. Najskôr vyberte program a potom stlačte tlačidlo Rotisserie (18).

Základné ovládanie:

Ak chcete zvoliť program, opakovane stlačte tlačidlo výberu ponuky (1), kým nezačne blikať ikona požadovaného programu. Vyberte zvyšok možností programu (rotácia, svetlo, teplota, oneskorenie, čas) a potvrdte stlačením tlačidla Zap / Vyp (2). Ak chcete pozastaviť spustený program, stlačte raz tlačidlo Zap / Vyp (2), pre okamžité pozastavenie ho stlačte znova. Aktuálny program zrušíte stlačením vypínača (2) na 4 sekundy.

PROGRAMY:

Kuracie krídla (10): Program, ktorý sa väčšinou používa na surové alebo nízko spracované mäso s potrebou nižšej teploty. Krátky predvolený čas je ideálny pre kuracie krídla a tenké klobásky. Najlepšie použiť s fritovacím košom (7) alebo pekáčom (9) Ak čas alebo teplota nie sú dostatočné, môžete kedykoľvek zmeniť čas alebo teplotu stlačením ovládacieho tlačidla Čas / Teplota (9) a pomocou tlačidiel Pridať a Odčítať (7, 8) môžete podľa potreby zmeniť čas / teplotu. Každé stlačenie prepína medzi zobrazením času a teploty.

Hranolky (11): Program, ktorý sa väčšinou používa na mrazené hranolky. Najlepšie sa používa s rolovacou kliečkou (6) alebo s panvicou na vyprážanie (7) Ak čas alebo teplota nie sú dostatočné, môžete kedykoľvek zmeniť čas alebo teplotu stlačením ovládacieho tlačidla Čas / Teplota (9) a pomocou tlačidiel Pridať a Odčítať (7, 8) môžete podľa potreby zmeniť čas / teplotu. Každé stlačenie prepína medzi zobrazením času a teploty.

Bravčové mäso (12): Program, ktorý sa väčšinou používa na hrubšie časti bieleho alebo červeného mäsa. Najlepšie použiť s plechom na pečenie (9). Vyšší čas a teplota poskytujú vlhké vnútro a dobre vykonané vonku. Ak čas alebo teplota nestačí, môžete kedykoľvek zmeniť čas alebo teplotu stlačením ovládacieho tlačidla Čas / Teplota (9) a pomocou tlačidiel Pridať a Odčítať (7,8) môžete podľa potreby zmeniť čas / teplotu. Každé stlačenie prepína medzi zobrazením času a teploty.

Ryba (13): Program, ktorý sa najviac používa pre mrazené spracované ryby alebo čerstvé ryby. Najlepšie použiť s plechom na pečenie (9) alebo s panvicou na vyprážanie (7). Ak čas alebo teplota nie sú dostatočné, môžete kedykoľvek zmeniť čas alebo teplotu stlačením ovládacieho tlačidla Čas / Teplota (9) a pomocou tlačidiel Pridať a Odčítať (7,8) môžete podľa potreby zmeniť čas / teplotu. Každé stlačenie prepína medzi zobrazením času a teploty.

Kuracie mäso (14): Program používaný na surové kuracie mäso. Najlepšie použiť s fritovacím košom (7), plechom na pečenie (9) a stojanom na špízy (5) a grilovacím mäsom (4). Upozorňujeme, že čas by sa mal upraviť v závislosti od hrúbky mäsa alebo hmotnosti pokrmu, ktorý sa chystáte použiť. Ak používate celé kurča, použijete grilované pečivo (4) a pri príprave špízov s kuracím mäsom a zeleninou použijete špíz (5). Ak čas alebo teplota nestačí, môžete kedykoľvek zmeniť čas alebo teplotu stlačením ovládacieho tlačidla Čas / Teplota (9) a pomocou tlačidiel Pridať a Odčítať (7,8) môžete podľa potreby zmeniť čas / teplotu. Každé stlačenie prepína medzi zobrazením času a teploty.

Suché ovocie (15): Program používaný na vyprážanie ovocia, zeleniny, húb, mäsa. Najlepšie sa používa s fritovacím košom (7), plechom na pečenie (9), stojanom na špíz (5). Dlhé ohrievanie pri nízkych teplotách vytiahne z potravín prebytočnú vlhkosť a vydrží im dlhšie. Ak čas alebo teplota nestačí, môžete kedykoľvek zmeniť čas alebo teplotu stlačením ovládacieho tlačidla Čas / Teplota (9) a pomocou tlačidiel Pridať a Odčítať (7,8) môžete podľa potreby zmeniť čas / teplotu. Každé stlačenie prepína medzi zobrazením času a teploty.

Chlieb (16): Program používaný na opekanie chleba. Najlepšie použiť s roštom na pečenie (8). Ak čas alebo teplota nie sú dostatočné, môžete kedykoľvek zmeniť čas alebo teplotu stlačením ovládacieho tlačidla Čas / Teplota (9) a pomocou tlačidiel Pridať a Odčítať (7,8) môžete podľa potreby zmeniť čas / teplotu. Každé stlačenie prepína medzi zobrazením času a teploty.

Krevety (17): Najlepšie sa používajú na malé morské plody, ako sú krevety. Najlepšie sa používa s košíkom na vyprážanie (7). Ak čas alebo teplota nestačí, môžete kedykoľvek zmeniť čas alebo teplotu stlačením ovládacieho tlačidla Čas / Teplota (9) a pomocou tlačidiel Pridať a Odčítať (7,8) môžete podľa potreby zmeniť čas / teplotu. Každé stlačenie prepína medzi zobrazením času a teploty.

Svetlo (5): Vnútročné svetlo môžete zapnúť a vypnúť jedným stlačením tlačidla.

Prvé použitie

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Odstráňte nálepky alebo štítky z produktu, ktorý je k dispozícii na zabalenie.
3. Príslušenstvo dôkladne očistite horúcou vodou, trochu saponátu a špongiou, ktorá nie je odolná proti opotrebovaniu, a po vyčistení ich osušte čistou mäkkou handričkou.

Teplé tipy: Tieto časti môžete vyčistiť v umývačke riadu.

4. Umiestnite hlavné teleso fritézy na stabilnú vodorovnú rovinu, pripojte napájací kábel, vyberte prvý program, potom upravte teplotu na 180 ° C a nastavte čas na vyprážanie na 10 minút. Týmto účelom je odstrániť zvláštny zápach z vykurovacích potrubí a tvaroviek.
5. Odpojte napájací kábel a po úplnom vychladnutí zopakujte krok 3, aby ste ho znova vyčistili.

Čistenie a údržba

Pred čistením odpojte napájací kábel a nechajte zariadenie dostatočne vychladnúť, potom ho očistite takto:

1. Vyčistite príslušenstvo horúcou vodou, trochu saponátu a neabrazívnou špongiou. Zvyšky škvŕn môžete odstrániť pomocou čističa olejových škvŕn.

Tipy: Ak sa na príslušenstve prilepia škvŕny, namočte ich asi na 10 min v horúcej vode zmiešanej so saponátom.

2. Vonkajšiu a vnútornú časť príslušenstva čistite vlhkou handričkou. Na drhnutie nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, aby ste nepoškodili ich povlak.
3. Vnútrošný a vonkajší povrch výrobku utrite navlhčenou vlhkou handričkou. Výrobok nečistite priamo vodou.
4. Pred použitím alebo uskladnením produktu musia byť všetky jeho časti vyčistené, vysušené suchou handričkou a namontované späť do pôvodnej polohy pre ďalšie použitie.

Popis zariadenia:

Vstupné napätie: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz

Príkon: 1 700 W MAX: 2500 W

Objem: 13 l



Starostlivosť o životné prostredie. Kartónový obal odovzdajte do zberných surovín. Polyetylénové vrecká (PE) vyhodte do kontajnera na plast. Opatrený spotrebič odovzdajte na príslušný zberný dvor, nebezpečné látky spotrebiča môžu predstavovať riziko pre životné prostredie. Elektrosprebič odstráňte tak, aby nedochádzalo k jeho ďalšiemu použitiu. Ak sa v spotrebiči nachádzajú batérie, vyberte ich a odovzdajte ich na zberné miesto osobitne. Spotrebič nevyhadzujte do kontajnera na komunálny odpad!

CONDIZIONI GENERALI DI SICUREZZA

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTI FUTURI

1. Prima di utilizzare il dispositivo, leggere le istruzioni per l'uso e seguire le istruzioni in esse contenute. Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati dall'uso del dispositivo contrario all'uso previsto o da un funzionamento improprio.

2. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare per altri scopi non conformi allo scopo previsto.

3. Il dispositivo deve essere collegato solo a una presa con messa a terra 220-240 V ~ 50/60 Hz.

Per aumentare la sicurezza d'uso, molti dispositivi elettrici non dovrebbero essere collegati a un circuito elettrico contemporaneamente.

4. Prestare particolare attenzione quando si utilizza il dispositivo quando i bambini sono nelle vicinanze. Non consentire ai bambini di giocare con il dispositivo e non consentire a bambini o persone che non hanno familiarità con il dispositivo di utilizzarlo.

5. **AVVERTENZA:** questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone senza esperienza o conoscenza dell'apparecchiatura, se questo viene fatto sotto la supervisione di una persona responsabile. La loro sicurezza o è stato loro fornito. Istruzioni sull'uso sicuro del dispositivo e sono consapevoli dei pericoli associati al suo utilizzo. I bambini non dovrebbero giocare con l'attrezzatura. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e queste attività vengano eseguite sotto supervisione.

6. Rimuovere sempre la spina dalla presa dopo l'uso, tenendo la presa con la mano. **NON** tirare il cavo.

7. Non immergere il cavo, la spina e l'intero dispositivo in acqua o altri liquidi. Non esporre il dispositivo agli agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.) Né utilizzarlo in condizioni di elevata umidità (bagni, case mobili umide).

8. Controllare periodicamente le condizioni del cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un'officina specializzata per evitare rischi.

9. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo di alimentazione danneggiato, o se è caduto o è stato danneggiato in qualche modo, o se non funziona correttamente. Non riparare da soli il dispositivo poiché esiste il rischio di scosse elettriche. Portare il dispositivo danneggiato a un centro di assistenza appropriato per l'ispezione o la riparazione. Eventuali riparazioni possono essere eseguite solo da centri di assistenza autorizzati. Le riparazioni eseguite in modo errato possono rappresentare una seria minaccia per l'utente.

10. Posizionare il dispositivo su una superficie fresca, stabile e piana, lontano da elettrodomestici da cucina che si surriscaldano, come fornelli elettrici, fornelli a gas, ecc.

11. Non utilizzare il dispositivo vicino a materiali infiammabili.

12. Il cavo di alimentazione non deve pendere dal bordo del tavolo o toccare superfici calde.

13. Non lasciare il dispositivo acceso o l'adattatore di alimentazione nella presa incustodito.

14. Per una protezione aggiuntiva, si consiglia di installare un dispositivo a corrente residua (RCD) nel circuito elettrico con una corrente residua nominale non superiore a 30 mA. A questo proposito, consultare un elettricista specializzato.

15. Evitare che la parte del motore del dispositivo si bagni.

16. Se è necessario utilizzare una prolunga, utilizzare solo un modello con un pin di messa a terra, adatto per una corrente di almeno 10A. Le prolunghe che non soddisfano questo requisito possono surriscaldarsi. Posizionare il cavo in modo che non venga tirato o inciampato accidentalmente su di esso.

17. Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie uniforme e resistente alla temperatura, lontano da materiali infiammabili (tende, tende, carta da parati, ecc.). Per una corretta circolazione dell'aria, mantenere uno spazio libero di almeno 10 cm su ogni lato dell'apparecchio e almeno 30 cm sopra il forno. Non coprire le aperture di ventilazione del forno in quanto ciò potrebbe surriscaldarsi e danneggiare l'apparecchio.

18. Non toccare le superfici calde del dispositivo (porta, parete superiore o inferiore e pareti laterali). Utilizzare guanti protettivi per rimuovere o toccare le parti calde.

19. Il cavo di alimentazione non deve essere posizionato sopra il dispositivo e non deve toccare o trovarsi vicino a superfici calde. Non posizionare il dispositivo sotto una presa elettrica.

20. Non inserire l'intero volume del dispositivo nel dispositivo, poiché ciò potrebbe provocare un incendio e la distruzione del dispositivo.

21. Cartone, carta, plastica e altri oggetti infiammabili e fusibili non devono essere collocati nell'apparecchiatura.

22. Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo.

23. Per la pulizia dell'alloggiamento, non utilizzare detergenti aggressivi sotto forma di emulsioni, lozioni, paste, ecc., Poiché possono, tra le altre cose, rimuovere i simboli di informazione grafica applicati come scale, segni, segnali di avvertimento, ecc.

24. Non utilizzare fili metallici per la pulizia. I frammenti di fili rotti possono entrare in contatto con le parti elettriche, con il rischio di scosse elettriche.

25. L'apparecchiatura non è progettata per essere azionata mediante timer esterni o un sistema di controllo remoto separato.

26. A causa della temperatura elevata, è necessario prestare particolare attenzione quando si rimuovono i cibi cotti al forno, il grasso caldo o altri liquidi caldi.

La temperatura delle superfici accessibili del dispositivo operativo può essere elevata quando l'apparecchiatura è in funzione.

Non toccare le superfici calde del dispositivo.

Non spostare mai il dispositivo quando è acceso o quando è caldo.

A causa della diffusione del calore e del vapore, il dispositivo non deve essere posizionato sotto un armadio della cucina.



Descrizione del dispositivo:

Forno per friggitrice ad aria

1. Pannello di controllo

Accessori:

4. Girarrosto con manico

7. Cestello della friggitrice ad aria

10. maniglia del vassoio

2. Maniglia

5. Porta spiedini

8. Griglia da forno

3. Supporto per girarrosto

6. Rolling cage

9. Vassoio da forno

Descrizione del pannello di controllo:

1. Pulsante di selezione del menu

4. Indicatore Celsius

7. Pulsante Aggiungi

10. Ala di pollo

13. Pesce

16. Pane

2. Pulsante di accensione / spegnimento

5. Pulsante di accensione / spegnimento della luce interna

8. Pulsante Sottrai

11. Patatine fritte

14. Pollo

17. Gamberetti

3. Visualizzazione della temperatura / ora

6. Indicatore dei minuti

9. Selezione controllo tempo / temperatura

12. Maiale

15. Frutta secca

18. Girarrosto acceso / spento

19. Ritardare l'avvio

Funzionamento del dispositivo:

1. Collegare il dispositivo all'alimentazione di rete
 2. Premere il pulsante On / Off (2). Il dispositivo si accenderà ed emetterà un allarme acustico. Se non viene effettuata alcuna selezione, il dispositivo andrà in standby dopo 1 minuto.
 3. Utilizzando il pulsante di selezione del menu (1) selezionare il programma desiderato.
 4. Dopo aver scelto il programma puoi:
 - a. Modifica la temperatura e l'ora. Premendo il pulsante di selezione Controllo Tempo / Temperatura (9). E poi premendo i pulsanti Aggiungi e Sottrai rispettivamente (7, 8).
 - b. Accendere la luce interna premendo il pulsante Luce interna (5).
 - c. Ritardare l'avvio del programma scelto premendo il pulsante Ritardo avvio (19) di 1-720 minuti. È possibile premere i pulsanti di sottrazione e aggiunta (8,7) per 1 passaggio o tenerli premuti per un'addizione o una sottrazione più rapida del tempo desiderato. Dopo 3 secondi inizierà il conto alla rovescia.
 - d. Accendere o spegnere il girarrosto premendo il pulsante Girarrosto (18).
 5. Dopo il tempo impostato il dispositivo emetterà 2 allarmi acustici.
- !!AVVERTIMENTO!!** L'interno del dispositivo è molto caldo. Non toccare l'interno del dispositivo durante l'uso o il raffreddamento. Tocca l'interno del dispositivo solo dopo il raffreddamento.
6. Assicurarsi di utilizzare la maniglia del vassoio in dotazione (10), la maniglia del girarrosto (4) o guanti da forno per estrarre gli accessori usati.
 7. Dopo aver terminato di lavorare con il dispositivo, attendere che entri in modalità standby. Oppure dopo aver avviato un programma premere il pulsante On / Off (2) per 3 secondi. Il dispositivo entrerà in modalità standby.
 8. Dopo che il dispositivo ha terminato il raffreddamento (nessun rumore dalla ventola di raffreddamento presente), scollegare il dispositivo dalla presa di rete.

Utilizzo del girarrosto (4):

1. Per utilizzare il girarrosto:

Girarrosto: utilizzato principalmente per un pollo intero. Prendi l'asta del girarrosto e spingila attraverso il centro del pollo dal foro inferiore a quello superiore. Quindi attaccare le punte del girarrosto rivolte verso l'interno sull'asta e nella carne di pollo e spremere il pollo da entrambi i lati in modo che le punte forino la pelle e affondino nella carne. Per assicurarsi che le punte non si muovano, stringere le viti allegate alle punte. Metti la bacchetta con il pollo nei fori di montaggio del girarrosto. Il lato con i boschetti che poggia sul lato sinistro si monta e il lato più liscio nella parte rotante del motore a destra.

2. Chiudere il dispositivo e selezionare il programma, premere il pulsante On / Off Girarrosto (18) e confermare con il pulsante On / Off (2).
3. Una volta che il cibo è finito, utilizzare la maniglia del girarrosto (4) o guanti da forno per estrarlo dalla camera di frittura.

!!AVVERTIMENTO!!

Utilizzare la pelle o lo spago per alimenti per fissare le gambe e le ali in posizione in modo che il cibo non tocchi l'elemento riscaldante. Si consiglia inoltre di posizionare la teglia sul fondo della camera di frittura per raccogliere il grasso proveniente dal cibo.

Utilizzo della griglia per spiedini (5):

1. Posizionare il cibo sugli spiedini dal dispositivo.
2. Posizionare i supporti rotondi della griglia per spiedini sull'asta del girarrosto in modo che i fori siano il più possibile allineati tra loro.
3. Inserire l'estremità piatta in un foro del supporto rotondo per spiedini e poi l'estremità con il cappio nel foro corrispondente sull'altro supporto rotondo per spiedini. Gli spiedini devono muoversi mentre rotolano nella griglia. Assicurati che durante il movimento non cadano dai fori.
4. Chiudere il dispositivo e selezionare il programma, premere il pulsante On / Off Girarrosto (18) e confermare con il pulsante On / Off (2).
5. Una volta che il cibo è finito, utilizzare la maniglia del girarrosto (4) o guanti da forno per estrarlo dalla camera di frittura.

Utilizzo della gabbia rotante (6):

1. Inserire l'asta del girarrosto attraverso i fori laterali nella gabbia e quindi serrare le viti assicurandosi che la gabbia sia tenuta in posizione.
2. Aprire la gabbia, inserire il cibo all'interno. Assicurati di non mettere troppo cibo in modo che possa muoversi all'interno della gabbia. Per ottenere i migliori risultati è utilizzare metà dello spazio all'interno della gabbia e l'altra metà lasciarla vuota.
3. Inserire la gabbia all'interno della camera di frittura. Assicurarsi che l'asta del girarrosto sia appoggiata sui supporti del girarrosto. Il lato con i boschetti che poggia sul lato sinistro si monta e il lato più liscio nella parte rotante del motore a destra.
4. Chiudere il dispositivo e selezionare il programma, premere il pulsante On / Off Girarrosto (18) e confermare con il pulsante On / Off (2).
5. Una volta che il cibo è finito, utilizzare la maniglia del girarrosto (4) o guanti da forno per estrarlo dalla camera di frittura.

Utilizzo dei vassoi:

Cestello della friggitrice ad aria (7):

Utilizzato principalmente per patatine fritte, ali di pollo, cibi impanati.

1. Posizionare il cibo nel cestello assicurandosi di lasciare spazio per consentire all'aria calda di muoversi intorno ai pezzi del cibo. Minore è il contatto tra i pezzi, meglio è.
2. Posizionare il cestello nella camera di frittura. La posizione migliore è nel mezzo. Più alto e vicino all'elemento riscaldante, più croccante sarà il cibo. Più lontano sarà meglio sarà cucinato dall'interno verso l'esterno.
3. Chiudere il dispositivo e selezionare il programma e confermare con il pulsante On / Off (2).
4. Dopo aver terminato la cottura, rimuovere la teglia dal dispositivo utilizzando la maniglia della teglia (10) o il guanto da forno.

Backing rack (8):

La griglia viene utilizzata principalmente come supporto per altri contenitori da forno.

1. Posizionare la griglia all'interno della camera di frittura.
2. Posizionare una teglia o una ciotola resistente al forno / al calore sulla griglia.
3. Chiudere il dispositivo e selezionare il programma e confermare con il pulsante On / Off (2).
4. Dopo aver terminato il processo di cottura, lasciare raffreddare il dispositivo e la griglia e rimuoverli dal dispositivo utilizzando guanti da forno.

Teglia da forno (9):

Il vassoio viene utilizzato principalmente per ricette che non richiedono flusso d'aria intorno al cibo.

1. Mettere il cibo sul vassoio.
2. Posizionare la teglia all'interno della camera di frittura.
3. Dopo aver selezionato
4. Chiudere il dispositivo e selezionare il programma e confermare con il pulsante On / Off (2).
5. Dopo aver terminato la cottura, rimuovere la teglia dal dispositivo utilizzando la maniglia della teglia (10) o il guanto da forno.

Tabella dei programmi:

Modalità	Temperatura predefinita (°C)	Intervallo di temperatura regolabile (°C)	Aumento della temperatura / diminuire (°C)	Tempo predefinito (min)	Intervallo di tempo regolabile (min)	Tempo aumento / diminuzione (min)
Ali di pollo	180	175-200	5	8	1-60	1
French fries	180	175-200	5	12	1-60	1
Carne di maiale	190	180-200	5	10	1-60	1
Pesce	200	160-200	5	15	1-60	1
Pollo	180	160-200	5	30	1-60	1
Frutta secca	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Pane	200	180-200	5	5	1-60	1
Gamberetto	170	160-190	5	8	1-60	1

Descrizione del programma:

Tutti i programmi possono essere utilizzati con un timer di ritardo da 1 minuto a 720 minuti. Per prima cosa, seleziona un programma e poi premi il pulsante Ritardo avvio (19) e usando i pulsanti Aggiungi e Sottrai (7,8) puoi cambiare il tempo di ritardo.

Controlla il cibo se è cotto correttamente durante il processo di cottura per assicurarti che sia perfetto. Il dispositivo ha una memoria di programma una volta aperta la porta durante un programma, il dispositivo si fermerà, alla chiusura della porta continuerà a funzionare. È inoltre possibile mettere in pausa il programma premendo una volta il pulsante on / off. Quindi premere una volta per riattivare la pausa.

Tutti i programmi possono avere la funzione Girarrosto attivata. Per prima cosa selezionare un programma e poi premere il pulsante Girarrosto (18).

Operazione base:

Per scegliere un programma, premere il pulsante di selezione Menu (1) con pentimento finché l'icona del programma desiderato non inizia a lampeggiare. Scegliere il resto delle opzioni per il programma, (rotazione, luce, temperatura, ritardo, tempo) e confermare premendo il pulsante On / Off (2). Per mettere in pausa un programma avviato, premere una volta il pulsante On / Off (2), brevemente per ripristinare la pausa premere nuovamente il pulsante. Per annullare il programma corrente premere il pulsante On / Off (2) per 4 secondi.

PROGRAMMI:

Ali di pollo (10): Programma utilizzato principalmente per carni crude o poco lavorate con esigenze di temperatura più basse. Il breve tempo predefinito lo rende ideale per ali di pollo e salsicce sottili. Da utilizzare al meglio con Cestello Frittura (7) o Teglia (9) Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificare il tempo o la temperatura premendo il pulsante di controllo Tempo / Temperatura (9) e utilizzando i pulsanti Aggiungi e Sottrai (7, 8) è possibile modificare l'ora / la temperatura secondo necessità. Ogni volta che si preme il display cambia tra l'ora e la temperatura.

Patatine fritte (11): programma utilizzato principalmente per patatine fritte congelate. Da utilizzare al meglio con gabbia mobile (6) o cestello per friggere (7) Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificare il tempo o la temperatura premendo il pulsante di controllo Tempo / Temperatura (9) e utilizzando i pulsanti Aggiungi e Sottrai (7, 8) è possibile modificare l'ora / la temperatura

secondo necessità. Ogni volta che si preme il display cambia tra l'ora e la temperatura.

Maiale (12): Programma utilizzato principalmente per parti più spesse di carni bianche o rosse. Da utilizzare con la teglia (9). Il tempo e la temperatura più alti danno un interno umido con un esterno ben cotto. Se l'ora o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificare l'ora o la temperatura premendo il pulsante di controllo Tempo / Temperatura (9) e utilizzando i pulsanti Aggiungi e Sottrai (7,8) è possibile modificare l'ora / temperatura secondo necessità. Ogni volta che si preme il display cambia tra l'ora e la temperatura.

Pesce (13): programma più utilizzato per pesce lavorato congelato o pesce fresco. Da utilizzare con la teglia (9) o il cestello per friggere (7). Se l'ora o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificare l'ora o la temperatura premendo il pulsante di controllo Tempo / Temperatura (9) e utilizzando i pulsanti Aggiungi e Sottrai (7,8) è possibile modificare l'ora / temperatura secondo necessità. Ogni volta che si preme il display cambia tra l'ora e la temperatura.

Pollo (14): Programma utilizzato per la carne di pollo cruda. Da utilizzare con il cestello per friggere (7), la teglia (9), la griglia per spiedini (5) e il girarrosto (4). Si prega di notare che il tempo deve essere regolato in base allo spessore della carne o al peso del cibo che si intende utilizzare. Quando si utilizza un pollo intero si prega di utilizzare il girarrosto (4) e per la preparazione di spiedini con carne di pollo e verdure si prega di utilizzare il set per spiedini (5). Se l'ora o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificare l'ora o la temperatura premendo il pulsante di controllo Tempo / Temperatura (9) e utilizzando i pulsanti Aggiungi e Sottrai (7,8) è possibile modificare l'ora / temperatura secondo necessità. Ogni volta che si preme il display cambia tra l'ora e la temperatura.

Frutta secca (15): Programma utilizzato per friggere frutta, verdura, funghi, carne. Ideale con cestello per friggere (7), leccarda (9), griglia per spiedini (5). Il riscaldamento prolungato a basse temperature tira fuori l'umidità in eccesso dal cibo e lo fa durare più a lungo. Se l'ora o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificare l'ora o la temperatura premendo il pulsante di controllo Tempo / Temperatura (9) e utilizzando i pulsanti Aggiungi e Sottrai (7,8) è possibile modificare l'ora / temperatura secondo necessità. Ogni volta che si preme il display cambia tra l'ora e la temperatura.

Pane (16): Programma utilizzato per tostare il pane. Ideale da utilizzare con la griglia (8). Se l'ora o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificare l'ora o la temperatura premendo il pulsante di controllo Tempo / Temperatura (9) e utilizzando i pulsanti Aggiungi e Sottrai (7,8) è possibile modificare l'ora / temperatura secondo necessità. Ogni volta che si preme il display cambia tra l'ora e la temperatura.

Gamberetti (17): Ideale per piccoli frutti di mare come i gamberetti. Da usare con il cestello per friggere (7). Se l'ora o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificare l'ora o la temperatura premendo il pulsante di controllo Tempo / Temperatura (9) e utilizzando i pulsanti Aggiungi e Sottrai (7,8) è possibile modificare l'ora / temperatura secondo necessità. Ogni volta che si preme il display cambia tra l'ora e la temperatura.

Luce (5): è possibile accendere e spegnere la luce interna premendo una volta il pulsante.

Primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
 2. Rimuovere adesivi o etichette sul prodotto disponibile per l'imballaggio.
 3. Pulire accuratamente gli accessori con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna resistente all'usura, quindi asciugarli con un panno morbido pulito dopo la pulizia.
- Suggerimenti caldi: puoi pulire queste parti in lavastoviglie.
4. Posizionare il corpo principale della friggitrice su un piano orizzontale stabile, collegare il cavo di alimentazione, selezionare il primo programma, quindi regolare la temperatura a 180 °C e regolare il tempo a 10 minuti per la frittura a vuoto. Questo scopo è quello di rimuovere gli odori particolari da tubi e raccordi del riscaldamento.
 5. Scollegare il cavo di alimentazione e ripetere il passaggio 3 per pulirlo di nuovo una volta completamente raffreddato.

Pulizia e manutenzione

- Prima di pulire, scollegare il cavo di alimentazione e lasciare che la macchina si raffreddi sufficientemente, quindi pulirla come segue:
1. Pulire gli accessori con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva. È possibile rimuovere eventuali macchie residue con un detergente per macchie d'olio.
- Suggerimenti: se le macchie si attaccano agli accessori, immergerli in acqua calda mescolata con detersivo per circa 10 minuti.
2. Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno e l'interno degli accessori. Non utilizzare detersivi abrasivi per strofinare in modo da non danneggiare il rivestimento.
 3. Pulire le superfici interna ed esterna del prodotto con un panno umido leggermente strizzato. Non pulire direttamente il prodotto con acqua.
 4. Prima di utilizzare o conservare il prodotto, tutte le parti devono essere pulite, asciugate con un panno asciutto e rimontate nella posizione originale per il successivo utilizzo.

Prendersi cura dell'ambiente

Gli imballi di cartone devono essere smaltiti nel contenitore per la carta. I sacchetti di polietilene (PE) vanno gettati nel contenitore per la plastica. L'apparecchio usato deve essere rottamato presso un centro di raccolta autorizzato, poiché contiene elementi pericolosi che potrebbero costituire una minaccia per l'ambiente. I dispositivi elettrici devono essere resi al fine di evitare il loro riutilizzo. Se il dispositivo contiene una batteria, deve essere rimossa e smaltita separatamente in un punto di raccolta. Non gettare l'apparecchio nei contenitori dei rifiuti urbani!

Descrizione del dispositivo:

Tensione in ingresso: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Potenza: 1700 W. MAX: 2500 W

Capacità: 13 L



ОПШТИ УСЛОВИ БЕЗБЕДНОСТИ

ВАЖНА УПУТСТВА ЗА БЕЗБЕДНОСТ

ПАЖЉИВО ПРОЧИТАЈТЕ И ЧУВАЈТЕ БУДУЋУ РЕФЕРЕНЦУ

1. Пре употребе уређаја, прочитајте упутства за употребу и следите упутства која се у њему налазе. Произвођач није одговоран за било какву штету насталу употребом уређаја супротно намени или неправилним радом.
2. Уређај је намењен само за кућну употребу. Не користите у друге сврхе које нису у складу са предвиђеном наменом.
3. Уређај сме бити прикључен само на уземљену утичницу 220-240 В ~ 50/60 Хз. Да би се повећала сигурност употребе, многи електрични уређаји не би требали бити истовремено повезани на један електрични круг.
4. Будите посебно опрезни када користите уређај када су деца у близини. Не дозволите деци да се играју уређајем и не дозвољавајте деци или људима који нису упознати са уређајем да га користе.
5. УПОЗОРЕЊЕ: Ову опрему могу користити деца старија од 8 година и особе смањене физичке, сензорне или менталне способности, или особе без искуства или знања о опреми, ако се то ради под надзором особе одговорне за њихову сигурност или им је обезбеђена. упутства за безбедну употребу уређаја и свесни сте опасности повезане са његовом употребом. Деца се не би смела играти са опремом. Чишћење и одржавање корисника не би требало да обављају деца осим ако су старија од 8 година и ако се ове активности обављају под надзором.
6. Увек извадите утикач из утичнице након употребе, држећи утичницу руком. НЕ повлачите кабл.
7. Не потапајте кабл, утикач и читав уређај у воду или било коју другу течност. Не излажите уређај временским условима (киша, сунце итд.) Нити га користите у условима високе влажности (купатила, влажне мобилне кућице).
8. Повремено проверавајте стање кабла за напајање. Ако је кабл за напајање оштећен, треба га заменити у специјализованој сервисној радионици како би се избегла опасност.
9. Не користите уређај са оштећеним каблом за напајање или ако је пао или оштећен на било који начин или ако не ради исправно. Не поправљајте уређај сами јер постоји опасност од струјног удара. Однесите оштећени уређај у одговарајући сервисни центар ради прегледа или поправке. Поправке могу извршити само овлашћени сервиси. Неправилно изведене поправке могу представљати озбиљну претњу за корисника.
10. Поставите уређај на хладну, стабилну, уједначену површину, даље од било којих кухињских уређаја који се загревају, као што су електрични шпорет, горионик на гас итд.
11. Не користите уређај у близини запаљивих материјала.
12. Кабл за напајање не сме висити преко ивице стола нити додиривати вруће површине.
13. Не остављајте уређај укључен или адаптер за напајање у утичници без надзора.
14. За додатну заштиту, препоручљиво је да се у електрични круг угради уређај за преосталу струју (РЦД) са номиналном преосталом струјом која не прелази 30 мА. С тим у вези треба консултовати специјалисте електричара.
15. Не дозволите да се моторни део уређаја накваси.
16. Ако је потребно користити продужни кабл, користите модел само са уземљивачем,

- погодан за струју од најмање 10А. Продужни каблови који не испуњавају овај захтев могу се прегрејати. Поставите кабл тако да га случајно не повучете или спотакнете.
17. Уређај треба поставити на равну површину отпорну на температуру, даље од запаљивих материјала (завесе, завесе, тапете итд.). За правилну циркулацију ваздуха, имајте слободан простор од најмање 10 цм са сваке стране уређаја и најмање 30 цм изнад пећнице. Не прекривајте вентилационе отворе пећи јер се то може прегрејати и оштетити уређај.
18. Не додирујте вруће површине уређаја (врата, горњи или доњи зид и бочне зидове). Уклоните вруће делове или додирните заштитне рукавице.
19. Кабл за напајање не сме бити постављен изнад уређаја и не сме додиривати нити лежати у близини врућих површина. Не стављајте уређај под електричну утичницу.
20. Не убацујте читав волумен уређаја у уређај, јер то може довести до пожара и уништења уређаја.
21. Картон, папир, пластика и други запаљиви и топљиви предмети не смеју се стављати у опрему.
22. Очистите уређај након сваке употребе.
23. За чишћење кућишта немојте користити агресивне детерџенте у облику емулзија, лосиона, паста итд., јер они могу, између осталог, уклонити примењене графичке информативне симболе попут вага, ознака, знакова упозорења итд.
24. Не користите металне жице за чишћење. Сломљени фрагменти жице могу доћи у контакт са електричним деловима, што представља ризик од струјног удара.
25. Опрема није дизајнирана за рад помоћу спољних тајмера или одвојеног система даљинског управљања.
26. Због високе температуре, треба бити посебно опрезан када уклањате печену храну, уклањате врућу масноћу или друге вруће течности. Температура приступачних површина оперативног уређаја може бити висока док опрема ради.



Не додирујте вруће површине уређаја.
Никада не померајте уређај када је укључен или када је врућ.
Због ширења топлоте и паре уређај не треба стављати испод кухињског ормана.

Опис уређаја:

Аир Фриер рерна

1. Контролна табла

Прибор:

4. Ротиссерие са дршком

7. Кошара за ваздушну фритезу

10. дршка тацне

2. Ручка

5. Носач за ражњу

8. Сталак за печење

3. Носач за ротиссерие

6. Кавез за котрљање

9. Плех за печење

Опис контролне табле:

1. Дугме за избор менија

4. Целзијев индикатор

7. Дугме за додавање

10. Пилеће крило

13. Роба

16. Хлеб

19. Одложите покретање

2. Дугме за укључивање / искључивање

5. Дугме за укључивање / искључивање унутрашњег светла

8. Дугме за одузимање

11. Помфрит

14. Пилетина

17. Шкампи

3. Приказ температуре / времена

6. Индикатор минута

9. Избор контроле времена / температуре

12. Свињетина

15. Суво воће

18. Ротиссерие он / офф

Рад уређаја:

1. Укључите уређај у електричну мрежу

2. Притисните дугме за укључивање / искључивање (2). Уређај ће се укључити и емитовати аларм буке. Ако се не изврши избор, уређај ће након 1 минута прећи у стање приправности.

3. Помоћу дугмета за избор менија (1) одаберите жељени програм.
4. Након избора програма можете:
 - а. Промените температуру и време. Притиском на дугме за избор времена / температуре (9). А затим притискање тастера за сабирање и одузимање (7, 8)
 - б. Укључите унутрашње светло притиском на дугме Унутрашње светло (5).
 - ц. Одложите почетак одабраног програма притиском на тастер за одлагање покретања (19) за 1-720 минута. Можете притиснути тастере за одузимање и сабирање (8,7) за један корак или држати за брже сабирање или одузимање жељеног времена. Након 3 секунде започиње одбројавање.
 - д. Укључите или искључите Ротиссерие притиском на дугме Ротиссерие (18).
5. Након подешеног времена, уређај ће емитовати 2 аларма за буку.
!!УПОЗОРЕЊЕ!! Унутрашњост уређаја је веома врућа. Не додирујте унутрашњост уређаја када се користи или хлади. Додирните унутрашњост уређаја тек након хлађења.
6. Обавезно користите приложену дршку лежишта (10), дршку ротиссерие (4) или рукавице за рерну да бисте извадили коришћени прибор.
7. По завршетку рада са уређајем сачекајте да пређе у режим приправности. Или након покретања програма притисните и дугме за укључивање / искључивање (2) 3 секунде. Уређај ће прећи у режим приправности.
8. Након што се уређај заврши са хлађењем (Нема звука из вентилатора за хлађење), извучите уређај из електричне утичнице.

Коришћење Ротиссерие (4):

1. Да бисте користили Ротиссерие:

Ротиссерие: Користи се углавном за целу пилетину. Узмите штап Ротиссерие и прогурајте га кроз средину пилетине од доње рупе до горње рупе. Затим причврстите класове Ротиссерие окренуте ка унутра на шипку и у месо пилетине и стисните пилетину са обе стране, тако да класови пробијају кожу и тону у месо. Да бисте били сигурни да се шилџи не померају, затегните завртње причвршћене за шилџе. Ставите штап са пилетином у рупе за носаче Ротиссерие. Бочна страна са насадима наслонјена на леву бочну страну, а глатка страна у ротирајући део мотора на десној страни.

2. Затворите уређај и изаберите програм, притисните дугме за укључивање / искључивање Ротиссерие (18) и потврдите помоћу дугмета за укључивање / искључивање (2).

3. Када је храна готова, извучите је из коморе за пржење ручицом Ротиссерие (4) или рукавицама рерне.

!!УПОЗОРЕЊЕ!!

Молимо вас да помоћу коже или канапа за храну причврстите ноге и крила на место тако да храна не додирује грејни елемент. Такође се саветује да плех ставите на дно коморе за пржење како бисте ухватили масноћу која долази из хране.

Коришћење Скевер регала (5):

1. Ставите храну на ражњиће са уређаја.

2. Ставите округле држаче носача ражњића на шипку ротиссерие-а тако да се рупице поравнају једна с другом што је више могуће.

3. ставите равни крај у једну рупу на округлом држачу носача ражња, а затим крај са петљом у одговарајућу рупу на другом округлом држачу ражња. Ражњићи се морају померати док се ваљају у носачу. Молимо вас припазите да током кретања не испадну из рупа.

4. Затворите уређај и одаберите програм, притисните дугме за укључивање / искључивање Ротиссерие (18) и потврдите помоћу дугмета за укључивање / искључивање (2).

5. Када је храна готова, извучите је из коморе за пржење ручицом Ротиссерие (4) или рукавицама рерне.

Коришћење ваљкастог кавеза (6):

1. Уметните шипку ротиссерие-а кроз бочне рупе у кавезу, а затим затегните завртње осигуравајући да је кавез на месту.

2. Отворите кавез, ставите храну унутра. Пазите да не стављате превише хране како би се могла кретати унутар кавеза. За најбоље резултате користите половину простора у кавезу, а другу половину оставите празним.

3. Уметните кавез у комору за пржење. Уверите се да је штап за ручнике одмаран на носачима. Страна са насадима наслонјеним на леву бочну страну, а глатка страна у ротирајући део мотора на десној страни.

4. Затворите уређај и одаберите програм, притисните дугме за укључивање / искључивање Ротиссерие (18) и потврдите помоћу дугмета за укључивање / искључивање (2).

5. Када је храна готова, извучите је из коморе за пржење ручицом Ротиссерие (4) или рукавицама рерне.

Коришћење лежишта:

Корпа за фритезу (7):

Углавном се користи за помфрит, пилећа крилца, панирану храну.

1. Ставите храну у корпу, пазећи да остане места за врући ваздух да се креће по комадима хране. Што је мањи контакт између комада, то боље.

2. Ставите корпу у комору за пржење. Најбоља позиција је у средини. Што је виша и ближа грејном елементу, то ће храна бити хрскавија. Што је даље, то ће се боље кувати изнутра.

3. Затворите уређај и одаберите програм и потврдите помоћу дугмета за укључивање / искључивање (2).

4. По завршетку кувања извадите плех из уређаја помоћу ручке лежишта (10) или рукавице рерне.

Регални носач (8):

Сталак се углавном користи као подршка за друге посуде за печење.

1. Ставите решетку у комору за пржење.
2. Поставите ладницу или посуду отпорну на пећницу / топлоту на сталак.
3. Затворите уређај и одаберите програм и потврдите помоћу дугмета за укључивање / искључивање (2).
4. Након завршетка поступка кувања, пустите да се уређај и решетка охладе и уклоните га са уређаја помоћу рукавица у рерни.

Плех (9):

Тацна се углавном користи за рецепте којима није потребан проток ваздуха око хране.

1. Ставите храну на послужавник.
2. Ставите лежиште у комору за пржење.
3. Након одабраног
4. Затворите уређај и одаберите програм и потврдите помоћу дугмета за укључивање / искључивање (2).
5. Након завршетка кувања, извадите плех из уређаја помоћу ручке лежишта (10) или рукавице рерне.

Табела програма:

Моде	Подразумевана температура (°C)	Подесиви опсег температуре (°C)	Повећање температуре / смањити (°C)	Подразумевано време (мин)	Подесиви временски опсег (мин)	Тиме повећање / смањење (мин)
Пилећа крила	180	175-200	5	8	1-60	1
Френцх фриес	180	175-200	5	12	1-60	1
Свињетина	190	180-200	5	10	1-60	1
Рибе	200	160-200	5	15	1-60	1
Пилетина	180	160-200	5	30	1-60	1
Суво воће	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Хлеб	200	180-200	5	5	1-60	1
Шкампи	170	160-190	5	8	1-60	1

Опис програма:

Сви програми се могу користити са одложеним тајмером од 1 минуте до 720 минута. Прво одаберите програм, а затим притисните дугме Одгоди покретање (19) и помоћу тастера Додај и одузми (7,8) можете променити износ временског кашњења.

Проверите да ли је храна правилно кувана током процеса кувања да бисте се уверили да је савршена. Уређај има програмску меморију када отворите врата током програма који ће уређај зауставити, а када поново затворите врата, наставиће са радом.

Програм такође можете паузирати притиском на тастер за укључивање / искључивање једном. Затим притисните једном да бисте опозвали паузу.

Сви програми могу да имају укључену функцију Ротиссерие. Прво одаберите програм, а затим притисните дугме Ротиссерие (18).

Основна операција:

Да бисте изабрали програм, притисајте тастер за избор менија (1) са покајањем док икона жељеног програма не почне трептати.

Изаберите остатак опција за програм, (ротација, светло, температура, кашњење, време) и потврдите притиском на дугме за укључивање / искључивање (2). Да бисте паузирали започети програм, притисните тастер за укључивање / искључивање (2) једном, кратко за поновно паузирање поново притисните дугме. Да бисте отказали тренутни програм, притисните тастер за укључивање / искључивање (2) на 4 секунде.

ПРОГРАМИ:

Пилећа крилица (10): Програм који се углавном користи за сирово или слабо прерађено месо са нижим температурама. Кратко подразумевано време чини га идеалним за пилећа крилица и танке kobасице. Најбоље се користи са корпом за пржење (7) или тастером за печење (9) Ако време или температура нису довољни, увек можете променити време или температуру притиском на тастер за контролу времена / температуре (9) и употребом тастера за додавање и одузимање (7, 8) по потреби можете променити време / температуру. Сваки притисак се мења између приказа времена и температуре.

Помфрит (11): Програм који се углавном користи за смрзнути помфрит. Најбоље се користи са котрљајућим кавезом (6) или корпом за пржење (7) Ако време или температура нису довољни, увек можете променити време или температуру притиском на тастер за контролу времена / температуре (9) и употребом тастера за додавање и одузимање (7, 8) по потреби можете променити време / температуру. Сваки притисак се мења између приказа времена и температуре.

Свињетина (12): Програм који се углавном користи за дебље делове белог или црвеног меса. Најбоље се користи са тачном за печење (9). Веће време и температура дају влагу изнутра, а добро урађену споља. Ако време или температура нису довољни, увек можете променити време или температуру притиском на тастер за контролу времена / температуре (9) и помоћу тастера Додај и одузми (7,8) можете по потреби променити време / температуру. Сваки притисак се мења између приказа времена и температуре.

Риба (13): Програм који се највише користи за смрзнуту прерађену рибу или свежу рибу. Најбоље се користи са тачном за печење (9) или корпом за пржење (7). Ако време или температура нису довољни, увек можете променити време или температуру притиском на тастер за контролу времена / температуре (9) и помоћу тастера Додај и одузми (7,8) можете променити време / температуру по потреби. Сваки притисак се мења између приказа времена и температуре.

Пилетина (14): Програм који се користи за сирово пилеће месо. Најбоље се користи са корпом за пржење (7), тачном за печење (9) и решетком за ражњење (5) и ротиссерие-ом (4). Имајте на уму да време треба прилагодити у зависности од дебљине меса или тежине хране коју ћете користити. Када користите целу пилетину, користите ротиссерие (4), а када правите ражњиће са пилећим месом и поврћем, користите комплет ражњића (5). Ако време или температура нису довољни, увек можете променити време или температуру притиском на тастер за контролу времена / температуре (9) и помоћу тастера Додај и одузми (7,8) можете по потреби променити време / температуру. Сваки притисак се мења између приказа времена и температуре.

Суво воће (15): Програм који се користи за пржење воћа, поврћа, печурки, меса. Најбоље се користи са корпом за пржење (7), плехом за печење (9), решетком за ражњење (5). Дуго загревање на ниским температурама извлачи вишак влаге из хране и чини да траје дуже. Ако време или температура нису довољни, увек можете променити време или температуру притиском на тастер за контролу времена / температуре (9) и помоћу тастера Додај и одузми (7,8) можете променити време / температуру по потреби. Сваки притисак се мења између приказа времена и температуре.

Хлеб (16): Програм који се користи за тостирање хлеба. Најбоље се користи са регалом за печење (8). Ако време или температура нису довољни, увек можете променити време или температуру притиском на тастер за контролу времена / температуре (9) и помоћу тастера Додај и одузми (7,8) можете променити време / температуру по потреби. Сваки притисак се мења између приказа времена и температуре.

Шкампи (17): Најбоље се користе за мале морске плодове попут шкампа. Најбоље се користи са корпом за пржење (7). Ако време или температура нису довољни, увек можете променити време или температуру притиском на тастер за контролу времена / температуре (9) и помоћу тастера Додај и одузми (7,8) можете променити време / температуру по потреби. Сваки притисак се мења између приказа времена и температуре.

Светло (5): Можете да укључите и искључите унутрашње светло једним притиском на дугме.

Прва употреба

1. Уклоните све материјале за заковање.
2. Уклоните налепнице или налепнице са производа доступног за заковање.
3. Прибор темељито очистите врућом водом, мало детерџента и сунђером који није отпоран на хабање, а затим га очистите чистом меком крпом након чишћења.

Топли савети: Све делове можете очистити у машини за прање судова.

4. Ставите главно тело фритезе на стабилну хоризонталну раван, прикључите кабл за напајање, одаберите први програм, затим подесите температуру на 180 °C и подесите време на 10 минута за празно пржење. Ова сврха је уклањање необичних мириса са цеви за грејање и фитинга.

5. Искључите кабл за напајање и поновите корак 3 да бисте га очистили након што се потпуно охлади.

Чишћење и одржавање

Пре чишћења извуците кабл за напајање и пустите да се машина довољно охлади, а затим је очистите на следећи начин:

1. Очистите додатке врућом водом, мало детерџента и неабразивном сунђером. Све остатке мрља можете уклонити средством за чишћење мрља од уља.

Савети: Ако се мрље лепе на додатној опреми, потопите их у врућу воду помешану са детерџентом око 10 минута.

2. Користите мокру крпу за чишћење споља и изнутра додатне опреме. Немојте користити абразивна средства за чишћење за рибање како не бисте оштетили њихов премаз.

3. Унутрашњу и спољашњу површину производа обришите меком искривљеном мокром крпом. Производ не чистите директно водом.

4. Пре него што се производ употреби или ускладишти, сви делови морају се очистити, осушити сувом крпом и вратити у првобитни положај за следећу употребу.

Опис уређаја:

Улазни напон: 220-240 В ~ 50/60 Хз

Снага: 1700 В МАХ: 2500 В

Капацитет: 13 Л.



За заштиту животне средине: молимо вас да одвојите картонске кутије и пластичне кесе и одложите их у одговарајуће канте за смеће. Коришћени уређај треба да буде испоручен на наменске сакупљане тачке због оштрих компоненти, што може утицати на животну средину. Немојте одлагати овај уређај у заједничку корпу за отпатке.

ALMINDELIGE SIKKERHEDSBETINGELSER

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

LÆS NU NÆRT, OG BEHOLD FOR FREMTIDIG REFERENCE

1. Før du bruger enheden, skal du læse betjeningsvejledningen og følge instruktionerne deri. Producenten er ikke ansvarlig for skader forårsaget af brugen af enheden i strid med den tilsigtede anvendelse eller forkert brug.
2. Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug ikke til andre formål, der ikke er i overensstemmelse med det tilsigtede formål.
3. Enheden må kun tilsluttes en jordnet stikkontakt 220-240 V ~ 50/60 Hz.
For at øge sikkerheden ved brug bør mange elektriske apparater ikke forbindes til et elektrisk kredsløb samtidigt.
4. Vær især forsigtig, når du bruger enheden, når børn er i nærheden. Lad ikke børn lege med enheden, og lad ikke børn eller personer, der ikke er bekendt med enheden, bruge det.
5. ADVARSEL: Dette udstyr kan bruges af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer uden erfaring eller viden om udstyret, hvis dette gøres under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed eller er blevet leveret til dem. Instruktioner om sikker brug af enheden og er opmærksomme på de farer, der er forbundet med brugen af den. Børn bør ikke lege med udstyret. Rengøring og vedligeholdelse af brugere bør ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år, og disse aktiviteter udføres under tilsyn.
6. Fjern altid stikket fra stikkontakten efter brug, og hold stikkontakten med hånden. Træk IKKE i ledningen.
7. Nedsenk ikke kablet, stikket og hele enheden i vand eller anden væske. Udsæt ikke enheden for vejrforhold (regn, sol osv.) Eller brug den under høje fugtighedsforhold (badeværelser, fugtige mobilhomes).
8. Kontroller jævnligt strømkablens tilstand. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af et specialværksted for at undgå fare.
9. Brug ikke apparatet med et beskadiget strømkabel, eller hvis det er blevet tabt eller beskadiget på nogen måde, eller hvis det ikke fungerer korrekt. Reparér ikke enheden selv, da der er risiko for elektrisk stød. Tag den beskadigede enhed til et passende servicecenter for inspektion eller reparation. Reparationer må kun udføres af autoriserede servicepunkter. Forkert udførte reparationer kan udgøre en alvorlig trussel for brugeren.
10. Placer enheden på en kølig, stabil og jævn overflade væk fra køkkenudstyr, der opvarmes, såsom el-komfur, gasbrænder osv.
11. Brug ikke enheden i nærheden af brændbare materialer.
12. Netledningen må ikke hænge ud over bordkanten eller røre ved varme overflader.
13. Efterlad ikke enheden tændt eller strømadapteren i stikkontakten uden opsyn.
14. For yderligere beskyttelse anbefales det at installere en jordstrømsenhed (RCD) i det elektriske kredsløb med en nominal reststrøm, der ikke overstiger 30 mA. En specialist elektriker bør konsulteres i denne henseende.
15. Lad ikke motordelen på enheden blive våd.
16. Hvis det er nødvendigt at bruge en forlængerledning, skal du kun bruge en model med en jordforbindelse, der er egnet til en strøm på mindst 10A. Forlængerledninger, der ikke opfylder dette krav, kan blive overophedede. Anbring ledningen, så den ikke ved et uheld trækkes eller snubles over den.
17. Enheden skal placeres på en jævn, temperaturbestandig overflade væk fra brændbare

materialer (gardiner, gardiner, tapet osv.). For at få den rette luftcirkulation skal du holde mindst 10 cm fri plads på hver side af apparatet og mindst 30 cm over ovnen. Dæk ikke ventilationsåbningerne til ovnen, da dette kan overophedes og beskadige apparatet.

18. Rør ikke ved varme overflader på enheden (dør, top- eller bundvæg og sidevægge). Brug beskyttelseshandsker til at fjerne eller røre ved varme dele.

19. Netledningen må ikke placeres over enheden, og den må ikke røre ved eller ligge i nærheden af varme overflader. Anbring ikke enheden under en stikkontakt.

20. Indsæt ikke hele enhedens volumen i enheden, da dette kan resultere i brand og ødelæggelse af enheden.

21. Pap, papir, plast og andre brændbare og smeltbare genstande må ikke placeres i udstyret.

22. Rengør enheden efter hver brug.

23. Brug ikke aggressive rengøringsmidler i form af emulsioner, lotioner, pastaer osv. Til rengøring af huset, da de blandt andet kan fjerne de anvendte grafiske informationssymboler som skalaer, markeringer, advarselsskilte osv.

24. Brug ikke metaltråde til rengøring. Brudte ledningsfragmenter kan komme i kontakt med elektriske dele, hvilket udgør en risiko for elektrisk stød.

25. Udstyret er ikke designet til at blive betjent ved hjælp af eksterne timere eller et separat fjernbetjeningssystem.

26. På grund af den høje temperatur skal der udvises særlig forsigtighed, når man fjerner den bagte mad, fjerner varmt fedt eller andre varme væsker.

Betjeningsenhedens tilgængelige overflader kan være høj, når udstyret er i drift.

Rør ikke ved de varme overflader på enheden.

Flyt aldrig enheden, når den er tændt, eller når den er varm.

På grund af den spredte varme og damp bør enheden ikke placeres under et køkkenskab.



Enhedsbeskrivelse:

Luftfryserovn

1. Kontrolpanel

2. Håndtag

3. Rotisserie-holder

Tilbehør:

4. Rotisserie med håndtag

5. Spydstativ

6. Rullebur

7. Friturekurv

8. Bageplade

9. Bageplade

10. bakkehåndtag

Kontrolpanel beskrivelse:

1. Menuvalgsknap

2. On / Off-knap

3. Temperatur / tidsvisning

4. Celsius-indikator

5. Indvendigt lys til / fra-knap

6. Minute-indikator

7. Tilføj knap

8. Træk knap

9. Valg af tid / temperaturkontrol

10. Kyllingevinge

11. Pommes frites

12. Svinekød

13. Fisk

14. Kylling

15. Tør frugt

16. Brød

17. Rejer

18. Rotisserie til / fra

19. Forsink opstart

Enhedsfunktion:

1. Sæt enheden i lysnettet

2. Tryk på tænd / sluk-knappen (2). Enheden tændes og udsender en støjalarm. Hvis der ikke foretages noget valg, går enheden i standby efter 1 minut.

3. Brug det valgte menuvalg (1) til at vælge det ønskede program.

4. Når du har valgt programmet, kan du:

a. Skift temperatur og tid. Ved at trykke på knappen til valg af tid / temperaturkontrol (9). Og tryk derefter på henholdsvis tilføj og træk knapperne (7, 8)

b. Tænd indvendigt lys ved at trykke på knappen Indvendigt lys (5).

c. Forsink starten af det valgte program ved at trykke på knappen Forsink start (19) med 1-720 minutter. Du kan trykke på subtraktion og tilføj (8,7) knapper i 1 trin eller holde nede for hurtigere tilføjelse eller subtraktion af den ønskede tid. Efter 3 sekunder

begynder nedtællingen,

d. Tænd eller sluk for Rotisserie ved at trykke på Rotisserie-knappen (18).

5. Efter den indstillede tid udsender enheden 2 støjalarmer.

!!ADVARSEL!! Enhedens inderside er meget varm. Rør ikke ved indersiden af enheden under brug eller køling. Berør kun indersiden af enheden efter nedkøling.

6. Sørg for at bruge det vedhæftede bakkehåndtag (10), Rotiseriehåndtag (4) eller ovnhandsker til at tage det brugte tilbehør ud.

7. Når du er færdig med arbejdet med enheden, skal du vente på, at den går i standbytilstand. Eller efter start af et program skal du trykke på tænd / sluk-knappen (2) i 3 sekunder. Enheden går i standbytilstand.

8. Når enheden er færdig med afkøling (ingen støj fra køleventilatoren til stede), trækkes enheden ud af stikkontakten.

Brug af Rotisserie (4):

1. Sådan bruges Rotisserie:

Rotisserie: Bruges mest til en hel kylling. Tag Rotiseriestangen og skub den gennem midten af kyllingen fra det nederste hul til det øverste hul. Fastgør derefter Rotisserie-pigge, der vender indad på stangen og i kyllingekødet, og pres kyllingen fra begge sider, så piggene punkterer huden og synker ned i kødet. Spænd skruerne, der er fastgjort til piggene, for at sikre, at pigge ikke bevæger sig. Sæt stangen med kyllingen i Rotisserie-monteringshullerne. Siden med lundene, der hviler på venstre sidemontering, og den glattere side ind i den roterende motordel til højre.

2. Luk enheden, og vælg programmet, tryk på Rotisserie On / Off-knappen (18), og bekræft med On / Off-knappen (2).

3. Når maden er færdig, skal du bruge Rotisserie-håndtaget (4) eller ovnhandskerne til at trække det ud af stegekammeret.

!!ADVARSEL!!

Brug enten huden eller madgarnet til at fastgøre benene og vingerne på plads, så maden ikke berører varmeelementet. Det tilrådes også at lægge bagepladen i bunden af stegekammeret for at fange fedtet fra maden.

Brug af spydstativet (5):

1. Anbring mad på spyd fra enheden.

2. Sæt de runde spydstativholdere på rotiseriestangen, så hullerne flugter så meget som muligt med hinanden.

3. Sæt den flade ende i det ene hul i den runde spydholderholder og derefter enden med løkken ind i det tilsvarende hul på den anden runde spydholder. Spydene skal bevæge sig, mens de ruller i stativet. Vær opmærksom på, at de ikke falder ud af hullerne under bevægelse.

4. Luk enheden, og vælg programmet, tryk på Rotisserie On / Off-knappen (18), og bekræft med On / Off-knappen (2).

5. Når maden er færdig, skal du bruge Rotisserie-håndtaget (4) eller ovnhandskerne til at trække det ud af stegekammeret.

Brug af rullende bur (6):

1. Indsæt rotiseriestangen gennem sidehullerne i buret, og stram derefter skruerne for at sikre, at buret holdes på plads.

2. Åbn buret, placer maden inde. Sørg for ikke at lægge for meget mad, så den kan bevæge sig inde i buret. For de bedste resultater er at bruge halvdelen af pladsen inde i buret og den anden halvdel lade den være tom.

3. Indsæt buret inde i stegekammeret. Sørg for, at rotiseriestangen hviler på rotiseriebeslagene. Siden med lundene, der hviler på venstre sidemontering, og den glattere side ind i den roterende motordel til højre.

4. Luk enheden, og vælg programmet, tryk på Rotisserie On / Off-knappen (18), og bekræft med On / Off-knappen (2).

5. Når maden er færdig, skal du bruge Rotisserie-håndtaget (4) eller ovnhandskerne til at trække det ud af stegekammeret.

Brug af bakkerne:

Friturekurv (7):

Bruges hovedsageligt til pommes frites, kyllingevinger, panerede fødevarer.

1. Anbring mad i kurven, og sørg for at give plads til, at den varme luft kan bevæge sig rundt i madstykkerne. Jo mindre kontakt mellem stykkerne jo bedre.

2. Anbring kurven i stegekammeret. Den bedste position er i midten. Jo højere og tættere på varmeelementet, jo mere sprød bliver maden. Jo mere væk jo bedre bliver det kogt indefra og ud.

3. Luk enheden, vælg programmet, og bekræft med tænd / sluk-knappen (2).

4. Efter tilberedningen skal du fjerne bakken fra enheden ved hjælp af bakkehåndtaget (10) eller ovnhandsken.

Bagside (8):

Risten bruges mest som støtte til andre bagebeholdere.

1. Anbring stativet inde i stegekammeret.

2. Anbring en ovnfast / varmebestandig bakke eller skål på stativet.

3. Luk enheden, vælg programmet, og bekræft med tænd / sluk-knappen (2).

4. Efter afslutning af tilberedningsprocessen skal du lade enheden og risten køle af og fjerne den fra enheden ved hjælp af ovnhandsker.

Bageplade (9):

Bakken bruges hovedsageligt til opskrifter, der ikke har brug for luftstrøm omkring maden.

1. Læg mad på bakken.
2. Anbring bakken inde i stegekammeret.
3. Efter det valgte
4. Luk enheden, vælg programmet, og bekræft med tænd / sluk-knappen (2).
5. Efter tilberedningen skal du fjerne bakken fra enheden ved hjælp af bakkehåndtaget (10) eller ovnhandsken.

Programtabel:

Mode	Standard temperatur (°C)	Justerbar temperatur interval (°C)	Temperatur stigning / formindske (°C)	Standard tid (min)	Indstillelig tid interval (min)	Tid stigning / fald (min)
Kylling vinger	180	175-200	5	8	1-60	1
Pommes frites	180	175-200	5	12	1-60	1
Svinekød	190	180-200	5	10	1-60	1
Fisk	200	160-200	5	15	1-60	1
Kylling	180	160-200	5	30	1-60	1
Tør frugt	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Brød	200	180-200	5	5	1-60	1
Reje	170	160-190	5	8	1-60	1

Programbeskrivelse:

Alle programmer kan bruges med en forsinkelsestimer fra 1 minut til 720 minutter. Vælg først et program, og tryk derefter på knappen Forsink start (19), og brug knapperne Tilføj og træk (7,8) til at ændre tidsforsinkelsesbeløbet.

Kontroller maden, hvis den er kogt ordentligt under tilberedningsprocessen for at sikre, at den er perfekt. Enheden har programhukommelse, når du åbner døren under et program, enheden holder pause, når du lukker døren igen, fortsætter den. Du kan også sætte programmet på pause ved at trykke på tænd / sluk-knappen en gang. Tryk derefter en gang for at fjerne pause. Rotisserie-funktionen er aktiveret på alle programmer. Vælg først et program og tryk derefter på Rotisserie (18) -knappen.

Grundlæggende betjening:

For at vælge et program skal du trykke på menuvalgsknappen (1) omvendt, indtil det ønskede programikon begynder at blinke. Vælg resten af indstillingerne for programmet (rotation, lys, temperatur, forsinkelse, tid), og bekræft ved at trykke på tænd / sluk-knappen (2). For at sætte et påbegyndt program på pause, skal du trykke på On / Off (2) -knappen en gang, kort for at fjerne pause, skal du trykke på knappen igen. For at annullere det aktuelle program skal du trykke på tænd / sluk-knappen (2) i 4 sekunder.

PROGRAMMER:

Kyllingevinger (10): Programmet bruges mest til rå eller lavt forarbejdet kød med lavere temperaturbehov. Kort standardtid gør den ideel til kyllingevinger og tynde pølser. Bedst brugt med stegekurv (7) eller bageplade (9) Hvis tiden eller temperaturen ikke er tilstrækkelig, kan du altid ændre tid eller temperatur ved at trykke på knappen Tid / temperatur (9) og bruge knapperne Tilføj og træk (7) , 8) du kan ændre tid / temperatur efter behov. Hvert tryk skifter mellem visning af tid og temperatur.

Pommes frites (11): Programmet bruges mest til frosne pommes frites. Bedst brugt til rullende bur (6) eller stegekurv (7) Hvis tiden eller temperaturen ikke er tilstrækkelig, kan du altid ændre tid eller temperatur ved at trykke på knappen Tid / temperatur (9) og bruge knapperne Tilføj og træk (7) , 8) du kan ændre tid / temperatur efter behov. Hvert tryk skifter mellem tids- og temperaturvisning.

Svinekød (12): Program bruges mest til tykkere dele af hvidt kød eller rødt kød. Bedst brugt med bageplade (9). Højere tid og temperatur giver en fugtig indside med godt udført udenfor. Hvis tiden eller temperaturen ikke er tilstrækkelig, kan du altid ændre tiden eller temperaturen ved at trykke på knappen Tid / temperatur (9) og ved hjælp af knapperne Tilføj og træk (7,8) kan du ændre tid / temperatur efter behov. Hvert tryk skifter mellem visning af tid og temperatur.

Fisk (13): Programmet bruges mest til frossen forarbejdet fisk eller frisk fisk. Bedst brugt med bageplade (9) eller stegekurv (7). Hvis tiden eller temperaturen ikke er tilstrækkelig, kan du altid ændre tid eller temperatur ved at trykke på knappen Tid / temperatur (9) og bruge knapperne Tilføj og træk (7,8) til at ændre tid / temperatur efter behov. Hvert tryk skifter mellem visning af tid og temperatur.

Kylling (14): Program, der anvendes til rå kyllingekød. Bedst brugt med stegekurv (7), bageplade (9) og spydstativ (5) og rotisserie (4). Bemærk, at tiden skal justeres afhængigt af tykkelsen på kødet eller vægten af den mad, du skal bruge. Brug rotiseriet (4), når du bruger en hel kylling, og brug spydstativet (5), når du laver spyd med kyllingekød og grøntsager. Hvis tiden eller temperaturen ikke er tilstrækkelig, kan du altid ændre tid eller temperatur ved at trykke på knappen Tid / temperatur (9) og bruge knapperne Tilføj og træk (7,8) til at ændre tid / temperatur efter behov. Hvert tryk skifter mellem tids- og temperaturvisning.

Tør frugt (15): Program til stegning af frugt, grøntsager, svampe, kød. Bedst brugt med stegekurv (7), bageplade (9), spydstativ (5). Lang opvarmning ved lave temperaturer trækker den overskydende fugt fra maden ud og får den til at vare længere. Hvis tiden eller temperaturen ikke er tilstrækkelig, kan du altid ændre tiden eller temperaturen ved at trykke på knappen Tid / temperatur (9) og ved hjælp af knapperne Tilføj og træk (7,8) kan du ændre tid / temperatur efter behov. Hvert tryk skifter mellem tids- og temperaturvisning.

Brød (16): Program til ristning af brød. Bedst brugt med bagestativ (8). Hvis tiden eller temperaturen ikke er tilstrækkelig, kan du altid ændre tid eller temperatur ved at trykke på knappen Tid / temperatur (9) og bruge knapperne Tilføj og træk (7,8) til at ændre tid / temperatur efter behov. Hvert tryk skifter mellem tids- og temperaturvisning.

Rejer (17): Bruges bedst til små skaldyr som rejer. Bedst brugt med stegekurv (7). Hvis tiden eller temperaturen ikke er tilstrækkelig, kan du altid ændre tid eller temperatur ved at trykke på knappen Tid / temperatur (9) og bruge knapperne Tilføj og træk (7,8) til at ændre tid / temperatur efter behov. Hvert tryk skifter mellem visning af tid og temperatur.

Lys (5): Du kan tænde og slukke for indvendigt lys ved at trykke på knappen en gang.

Første brug

1. Fjern alt emballagemateriale.
 2. Fjern klistermærker eller etiketter på det produkt, der er tilgængeligt til emballering.
 3. Rengør tilbehøret grundigt med varmt vand, lidt rengøringsmiddel og en ikke-slibstærk svamp, og tør det derefter med en ren blød klud efter rengøring.
- Varme tip: Du kan rengøre disse dele i en opvaskemaskine.
4. Placer frituregryden på et stabilt vandret plan, tilslut strømkablet, vælg det første program, og juster derefter temperaturen til 180 °C , og juster tiden til 10 minutter for tom stegning. Dette formål er at fjerne de mærkelige lugte fra varmeledninger og fittings.
 5. Tag netledningen ud, og gentag trin 3 for at rengøre den igen, når den er helt kølet ned.

Rengøring og vedligeholdelse

Træk netledningen ud og rengør maskinen tilstrækkeligt, inden den rengøres, og rengør den som følger:

1. Rengør tilbehør med varmt vand, lidt vaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Du kan fjerne resterende pletter med oliepletrensere.
- Tip: Hvis der fastgøres pletter på tilbehøret, skal du suge dem i varmt vand blandet med vaskemiddel i ca. 10 minutter.
2. Brug en våd klud til at rengøre tilbehøret udvendigt og indvendigt. Brug ikke slibende rengøringsmidler til at skrubbe for ikke at beskadige belægningen.
 3. Tør produktets indre og ydre overflader af med en blød, vred, våd klud. Rengør ikke produktet direkte med vand.
 4. Inden produktet bruges eller opbevares, skal alle dele rengøres, tørres med en tør klud og samles tilbage til den oprindelige position til næste brug.

Enhedsbeskrivelse:

Indgangsspænding: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Effekt: 1700 W. MAX: 2500 W

Kapacitet: 13 l



Af hensyn til miljøet . Venligst overfør papemballage til affaldspapir. Hæld polyethylenposer (PE) i plastbeholderen Slidt enhed skal returneres til det relevante punkt opbevaring, fordi det er farligt i enheden ingredienser kan udgøre en trussel for miljøet. Den elektriske enhed skal overleveres for at begrænse dets genanvendelse og brug. Hvis i enheden der er batterier, fjern dem og vende tilbage til punktet opbevares separat.

ЗАГАЛЬНІ УМОВИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З БЕЗПЕКИ

ЧИТАТИ УВАЖНО І ЗБЕРЕЖІТЬСЯ ДЛЯ МАЙБУТНЬОЇ ДОВІДКИ

1. Перед використанням пристрою прочитайте інструкцію з експлуатації та дотримуйтесь інструкцій, що містяться в ній. Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені використанням пристрою, що суперечить призначеному для використання або неправильній експлуатації.
2. Прилад призначений лише для домашнього використання. Не використовуйте для інших цілей, що не відповідають призначенню.
3. Пристрій слід підключати лише до заземленої розетки 220-240 В ~ 50/60 Гц.
- 3 метою підвищення безпеки використання багато електричних пристроїв не слід одночасно підключати до одного електричного кола.
4. Будьте особливо обережні, використовуючи пристрій, коли поблизу є діти. Не дозволяйте дітям гратись із пристроєм і не дозволяйте дітям або людям, які не знайомі з ним, користуватися ним.
5. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Цим обладнанням можуть користуватися діти віком від 8 років та люди зі зниженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або люди, які не мають досвіду та знань про обладнання, якщо це робиться під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку або їм було надано інструкції з безпечного використання пристрою та знаєте про небезпеку, пов'язану з його використанням. Діти не повинні гратись з обладнанням. Прибирання та технічне обслуговування користувачів не повинні виконуватися дітьми, якщо вони не старші 8 років, і ці заходи виконуються під наглядом.
6. Завжди виймайте вилку з розетки після використання, тримаючи розетку рукою. НЕ тягніть за шнур.
7. Не занурюйте кабель, вилку та весь пристрій у воду або будь-яку іншу рідину. Не піддавайте пристрій погодним умовам (дощ, сонце тощо) та не використовуйте його в умовах підвищеної вологості (ванні кімнати, вологі мобільні будинки).
8. Періодично перевіряйте стан шнура живлення. Якщо шнур живлення пошкоджений, його слід замінити у спеціалізованій майстерні, щоб уникнути небезпеки.
9. Не використовуйте прилад із пошкодженим шнуром живлення, якщо він впав або пошкоджений якимось чином, або він працює неправильно. Не ремонтуйте пристрій самостійно, оскільки існує ризик ураження електричним струмом. Віднесіть пошкоджений пристрій у відповідний сервісний центр для перевірки або ремонту. Будь-який ремонт може проводитись лише уповноваженими сервісними центрами. Неправильно виконаний ремонт може становити серйозну загрозу для користувача.
10. Помістіть пристрій на прохолодній, стійкій, рівній поверхні, подалі від будь-яких нагрітих кухонних приладів, таких як електрична плита, газовий пальник тощо.
11. Не використовуйте пристрій поблизу легкозаймистих матеріалів.
12. Шнур живлення не повинен звисати над краєм столу або торкатися гарячих поверхонь.
13. Не залишайте пристрій увімкненим або адаптер живлення в розетці без нагляду.
14. Для додаткового захисту доцільно встановити в електричному ланцюзі пристрій залишкового струму (УЗО) з номінальним залишковим струмом, що не перевищує 30 мА. З цього приводу слід звернутися до спеціаліста-електрика.
15. Не допускайте намокання моторної частини пристрою.

16. Якщо необхідно використовувати подовжувач, використовуйте модель із заземлюючим штифтом, придатну для струму щонайменше 10А. Подовжувачі, які не відповідають цій вимозі, можуть перегрітися. Покладіть шнур так, щоб випадково його не натягнути та не спіткнутися.

17. Пристрій слід розміщувати на рівній, термостійкій поверхні, подалі від легкозаймистих матеріалів (штор, штор, шпалер тощо). Для належної циркуляції повітря тримайте вільний простір не менше 10 см з кожного боку приладу та не менше 30 см над духовкою. Не закривайте вентиляційні отвори духовки, оскільки це може перегріти та пошкодити прилад.

18. Не торкайтесь гарячих поверхонь пристрою (дверцят, верхньої або нижньої стінки та бічних стінок). Використовуйте захисні рукавички, щоб видалити або торкнутися будь-яких гарячих частин.

19. Шнур живлення не можна розміщувати над пристроєм, він не повинен торкатися або лежати поблизу гарячих поверхонь. Не кладіть пристрій під електричну розетку.

20. Не вставляйте весь пристрій у пристрій, оскільки це може призвести до пожежі та руйнування пристрою.

21. Картон, папір, пластик та інші легкозаймисті та легкоплавкі предмети не можна розміщувати в обладнанні.

22. Очищуйте пристрій після кожного використання.

23. Для чищення корпусу не використовуйте агресивні миючі засоби у вигляді емульсій, лосьйонів, паст тощо, оскільки вони, серед іншого, можуть видалити застосовані графічні інформаційні символи, такі як ваги, маркування, попереджувальні знаки тощо.

24. Не використовуйте для чищення металеві дроти. Поламани уламки дроту можуть контактувати з електричними частинами, що створює ризик ураження електричним струмом.

25. Обладнання не призначене для роботи за допомогою зовнішніх таймерів або окремої системи дистанційного керування.

26. Через високу температуру слід бути особливо обережним при видаленні запеченої їжі, видаленні гарячого жиру або інших гарячих рідин.

Температура доступних поверхонь працюючого пристрою може бути високою, коли обладнання працює.

Не торкайтесь гарячих поверхонь пристрою.

Ніколи не рухайте пристрій, коли він увімкнений або коли він гарячий.

Через розповсюдження тепла та пари пристрій не слід розміщувати під кухонною шафою.



Опис пристрою:

Фритюрна піч

1. Панель управління

Акcesуари:

4. Ротісері з ручкою

7. Кошик фритюрниці

10. ручка лотка

2. Ручка

5. Шампурна стійка

8. Стійка для випікання

3. Кріплення для гриля

6. Качалка

9. Деко для випікання

Опис панелі управління:

1. Кнопка вибору меню

4. Індикатор Цельсія

7. Кнопка додавання

10. Куряче крило

13. Риба

2. Кнопка увімкнення / вимкнення

3. Відображення температури / часу

5. Кнопка ввімкнення / вимкнення внутрішнього освітлення

8. Кнопка віднімання

11. Картопля фрі

14. Курка

9. Вибір регулятора часу / температури

12. Свинина

15. Сухі фрукти

16. Хліб
19. Затримка запуску

17. Креветки

18. Вкусна / вимкнена коктейль

Робота пристрою:

1. Підключіть пристрій до електромережі
2. Натисніть кнопку увімкнення / вимкнення (2). Пристрій увімкнеться та видасть звуковий сигнал. Якщо вибір не зроблено, пристрій перейде в режим очікування через 1 хвилину.
3. За допомогою кнопки вибору меню (1) виберіть потрібну програму.
4. Після вибору програми ви можете:
 - a. Змінити температуру та час. Натисканням кнопки вибору часу / температури (9). А потім натискання кнопки додавання та віднімання відповідно (7, 8)
 - b. Увімкніть внутрішнє світло, натиснувши кнопку Внутрішнє освітлення (5).
 - c. Відкладіть початок обраної програми, натиснувши кнопку затримки запуску (19) на 1-720 хвилин. Ви можете натиснути кнопки віднімання та додавання (8,7) протягом 1 кроку або утримувати для швидшого додавання або віднімання бажаного часу. Через 3 секунди почнеться зворотний відлік,
 - d. Увімкніть або вимкніть коктейль, натиснувши кнопку коктейлю (18).
5. Після встановленого часу пристрій видасть 2 шумові сигнали.
!!УВАГА!! Усередині пристрою дуже гаряче. Не торкайтесь внутрішньої частини пристрою під час використання або охолодження. Торкайтесь внутрішньої частини пристрою лише після перезарядки.
6. Будь ласка, використовуйте прикріплену ручку лотка (10), ручку Rotisserie (4) або рукавички духовки, щоб витягнути використане приладдя.
7. Після закінчення роботи з пристроєм зачекайте, поки він перейде в режим очікування. Або після запуску програми натисніть та увімкніть / вимкніть кнопку (2) протягом 3 секунд. Пристрій перейде в режим очікування.
8. Після того, як пристрій закінчить охолодження (відсутність шуму від вентилятора охолодження), від'єднайте пристрій від розетки.

Використання коктейлю (4):

1. Щоб користуватися коктейлем:
Ротисері: Використовується здебільшого для цілої курки. Візьміть стрижень Rotisserie і просуньте його через середину курки від нижнього отвору до верхнього отвору. Потім прикріпіть колоски Rotisserie, спрямовані всередину, на стрижень і до курячого м'яса, і стисніть курку з обох боків, щоб ці колоски проколювали шкіру і занурювались у м'ясо. Щоб упевнитися, що шипи не рухаються, затягніть гвинти, прикріплені до шипів. Покладіть стрижень з куркою в отвори для кріплення коктейля. Сторона з гаями, що опираються на ліву бічну частину, та більш плавна сторона у обортову частину двигуна праворуч.
2. Закрийте пристрій і виберіть програму, натисніть кнопку увімкнення / вимкнення Rotisserie (18) та підтвердьте за допомогою кнопки увімкнення / вимкнення (2).
3. Після того, як їжа закінчиться, використовуйте ручку Rotisserie (4) або рукавички духовки, щоб витягнути її з камери для смаження.

!!УВАГА!!

Будь ласка, використовуйте шкіру або харчовий шпагат, щоб закріпити ніжки та крила на місці, щоб їжа не торкалася нагрівального елемента. Також рекомендується покласти деко на дно камери для смаження, щоб уловлювати жир, що надходить з продуктів.

Використання шампурної стійки (5):

1. Покладіть їжу на шпажки від приладдя.
2. Покладіть круглі тримачі для стійок для шпажок на стержень грибочка, щоб отвори якомога більше вирівнювались між собою.
3. вставте плоский кінець в один отвір утримувача круглої стійки для шпажок, а потім кінець із петлею у відповідний отвір на іншому утримувачі для круглих шпажок. Шампури повинні рухатися, катаючись у стійці. Переконайтеся, що під час руху вони не випадають з отворів.
4. Закрийте пристрій і виберіть програму, натисніть кнопку увімкнення / вимкнення Rotisserie (18) та підтвердьте за допомогою кнопки увімкнення / вимкнення (2).
5. Після того, як їжа закінчиться, використовуйте ручку Rotisserie (4) або рукавички духовки, щоб витягнути її з камери для смаження.

За допомогою кочення (6):

1. Вставте стрижень коктейлю через бічні отвори в клітку, а потім затягніть гвинти, переконавшись, що клітка утримується на місці.
2. Відкрийте клітку, помістіть їжу всередину. Не кладіть занадто багато їжі, щоб вона могла рухатися всередині клітини. Для найкращих результатів потрібно використовувати половину місця всередині клітини, а іншу половину залишити порожнім.
3. Вставте клітку всередину жарочної камери. Переконайтеся, що стрижень коктейлю лежить на кріпленнях кухні. Сторона з гаями, що опираються на ліву бічну частину, та більш плавна сторона у обортову частину двигуна праворуч.
4. Закрийте пристрій і виберіть програму, натисніть кнопку увімкнення / вимкнення Rotisserie (18) та підтвердьте за допомогою кнопки увімкнення / вимкнення (2).
5. Після того, як їжа закінчиться, використовуйте ручку Rotisserie (4) або рукавички духовки, щоб витягнути її з камери для смаження.

Використання лотків:

Кошик для фритюрниці (7):

В основному використовується для смаження картоплі, курячих крилець, панірованих продуктів.

1. Помістіть продукти в кошик, переконайтесь, що залишається простір для гарячого повітря, щоб він переміщався по шматках їжі. Чим менше контактів між шматками, тим краще.
2. Помістіть кошик у камеру для смаження. Найкраще положення знаходиться посередині. Чим вище і ближче до нагрівального елемента, тим більш хрусткою буде їжа. Чим далі, тим краще він буде приготований зсередини.
3. Закрийте пристрій і виберіть програму та підтвердіть за допомогою кнопки увімкнення / вимкнення (2).
4. Після закінчення приготування вийміть піддон з пристрою за допомогою ручки підносу (10) або рукавички духовки.

Підставка для стійки (8):

Стойка в основному використовується як опора для інших ємностей для випічки.

1. Помістіть решітку всередину камери для смаження.
2. Покладіть на стійку піддон або чашу, захищену від духовки / жаростійкості.
3. Закрийте пристрій і виберіть програму та підтвердіть за допомогою кнопки увімкнення / вимкнення (2).
4. Після завершення процесу приготування дайте приладу та решітці охолонути та вийміть його з приладу за допомогою рукавичок духовки.

Деко для випікання (9):

Лоток використовується здебільшого для рецептів, які не потребують потоку повітря навколо їжі.

1. Покладіть їжу на піднос.
2. Помістіть лоток всередину камери для смаження.
3. Після вибраного
4. Закрийте пристрій і виберіть програму та підтвердіть за допомогою кнопки Увімк. / Вимк. (2).
5. Після закінчення варіння вийміть піддон з пристрою за допомогою ручки підносу (10) або рукавички духовки.

Таблиця програм:

Режим	Температура за замовчуванням (°C)	Регульований діапазон температур (°C)	Підвищення температури / зменшення (°C)	Час за замовчуванням (хв)	Регульований діапазон часу (хв)	Час збільшення / зменшення (хв)
Курячі крильця	180	175-200	5	8	1-60	1
Французький картопля фрі	180	175-200	5	12	1-60	1
Свинина	190	180-200	5	10	1-60	1
Риба	200	160-200	5	15	1-60	1
Курка	180	160-200	5	30	1-60	1
Сухі фрукти	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Хліб	200	180-200	5	5	1-60	1
Креветки	170	160-190	5	8	1-60	1

Опис програми:

Усі програми можна використовувати з таймером затримки від 1 хвилини до 720 хвилин. Спочатку виберіть програму, а потім натисніть кнопку Затримка запуску (19), і за допомогою кнопок Додати та віднімання (7,8) ви можете змінити величину затримки часу.

Перевірте, чи правильно готується їжа протягом усього процесу приготування, щоб переконатися, що вона ідеальна. Пристрій має програму пам'яті, як тільки ви відкриєте дверцята під час програми, пристрій призупинить, коли ви знову закриєте дверцята, вона продовжить роботу. Ви також можете призупинити програму, натиснувши один раз кнопку увімкнення / вимкнення. Потім натисніть один раз, щоб скасувати паузу.

У всіх програмах може бути увімкнена функція Rotisserie. Спочатку виберіть програму, а потім натисніть кнопку Rotisserie (18).

Основна операція:

Щоб вибрати програму, натискайте кнопку вибору меню (1) з поворотом, доки піктограма потрібної програми не почне блимати. Виберіть решту параметрів програми (обертання, освітлення, температура, затримка, час) і підтвердіть, натиснувши кнопку Увімк. / Вимк. (2). Щоб призупинити запущену програму, натисніть один раз кнопку Увімк. / Вимк. (2), незабаром, щоб зробити паузу,

натисніть кнопку ще раз. Щоб скасувати поточну програму, натисніть кнопку увімкнення / вимкнення (2) протягом 4 секунд.

ПРОГРАМИ:

Курячі крильця (10): програма, що використовується в основному для сирого або низькообробленого м'яса з нижчими температурами. Короткий час за замовчуванням робить його ідеальним для курячих крил і тонких ковбас. Найкраще використовувати з кошиком для смаження (7) або декою (9) Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку управління часом / температурою (9) та за допомогою кнопок Додавання та віднімання (7 , 8) Ви можете змінювати час / температуру за потреби. Кожне натискання змінюється між часом та показом температури.

Картопля фрі (11): Програма, що використовується в основному для замороженого картоплі фрі. Найкраще використовувати з кліткою, що котиться (6), або кошиком для смаження (7) Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку управління часом / температурою (9) та користавшись кнопками Додати і відняти (7 , 8) ви можете змінювати час / температуру за потреби. Кожне натискання змінюється між часом та показом температури.

Свинина (12): програма, що використовується в основному для товстіших частин білого або червоного м'яса. Найкраще використовувати для деко (9). Більш високий час і температура дають вологу всередині, а добре зроблену зовні. Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку керування часом / температурою (9) і за допомогою кнопок Додавання та віднімання (7,8), ви можете змінити час / температуру за необхідності. Кожне натискання змінюється між часом та відображенням температури.

Риба (13): програма, яка найчастіше використовується для замороженої переробленої риби або свіжої риби. Найкраще використовувати для деко для випікання (9) або кошиком для смаження (7). Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку управління часом / температурою (9), а за допомогою кнопок Додавання та віднімання (7,8) ви можете змінити час / температуру за потреби. Кожне натискання змінюється між часом та відображенням температури.

Курка (14): програма, що використовується для сирого курячого м'яса. Найкраще використовувати з кошиком для смаження (7), декою (9) та підставкою для шампурів (5) та коктейлем (4). Зверніть увагу, що час слід регулювати залежно від товщини м'яса або ваги їжі, яку ви збираєтеся вживати. Коли ви використовуєте цілу курку, будь ласка, використовуйте коктейль (4), а коли робите шампури з курячим м'ясом та овочами, використовуйте набір шампурів (5). Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку управління часом / температурою (9), а за допомогою кнопок Додавання та віднімання (7,8) ви можете змінити час / температуру за потреби. Кожне натискання змінюється між часом та відображенням температури.

Сухі фрукти (15): програма для смаження фруктів, овочів, грибів, м'яса. Найкраще використовувати зі сковородою (7), деко (9), шампур (5). Тривалий нагрів при низьких температурах витягує надлишок вологи з їжі і робить її довше. Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку керування часом / температурою (9) і за допомогою кнопок Додавання та віднімання (7,8), ви можете змінити час / температуру за необхідності. Кожне натискання змінюється між часом та відображенням температури.

Хліб (16): програма для підсмажування хліба. Найкраще використовувати із стійкою для випічки (8). Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку управління часом / температурою (9), а за допомогою кнопок Додавання та віднімання (7,8) ви можете змінити час / температуру за потреби. Кожне натискання змінюється між часом та відображенням температури.

Креветки (17): Найкраще використовувати для невеликих морепродуктів, таких як креветки. Найкраще використовувати з кошиком для смаження (7). Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку управління часом / температурою (9), а за допомогою кнопок Додавання та віднімання (7,8) ви можете змінити час / температуру за потреби. Кожне натискання змінюється між часом та відображенням температури.

Світло (5): Ви можете вмикати та вимикати внутрішнє освітлення, натиснувши кнопку один раз.

Перше використання

1. Видаліть усі пакувальні матеріали.
2. Видаліть наклейки або наклейки з продукту, доступного для упаковки.
3. Ретельно очистіть аксесуари гарячою водою, трохи миючого засобу та не зносостійкої губки, а потім після очищення висушіть їх чистою м'якою тканиною.

Теплі поради: Ви можете почистити ці частини в посудомийній машині.

4. Розмістіть основну частину фритюрниці на стабільній горизонтальній площині, підключіть шнур живлення, виберіть першу програму, потім відрегулюйте температуру до 180 °C і відрегулюйте час до 10 хвилин для порожнього смаження. Ця мета полягає у видаленні особливих запахів з труб та арматури опалення.

5. Від'єднайте шнур живлення та повторіть крок 3, щоб знову почистити його, як тільки повністю охолоне.

Очищення та обслуговування

Перед чищенням від'єднайте шнур живлення і дайте машині досить охолонути, а потім почистіть його наступним чином:

1. Очистіть аксесуари гарячою водою, трохи миючого засобу та неабразивної губки. Ви можете видалити залишки плям за

допомогою засобу для чищення масляних плям.

Поради: Якщо плями прилипають до аксесуарів, замочіть їх у гарячій воді, змішаній з миючим засобом, приблизно на 10 хв.

2. Використовуйте м'яку тканину для очищення зовнішніх і внутрішніх частин аксесуарів. Не використовуйте для чищення абразивні миючі засоби, щоб не пошкодити їх покриття.

3. Протріть внутрішню та зовнішню поверхні виробу м'якою віджатою мокрою тканиною. Не чистіть виріб безпосередньо водою.

4. Перед тим, як виріб використовується або зберігається, усі деталі необхідно очистити, висушити сухою тканиною та зібрати назад у вихідне положення для наступного використання.

Опис пристрою:

Вхідна напруга: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Потужність: 1700 Вт MAX: 2500 Вт

Ємність: 13 л

У інтересах навколишнього середовища.



Будь ласка, віддайте картонну упаковку в місце збору мукулатури. Політиленові мішки (PE) викинути в смітник для пластику. Відпрацьований пристрій повинен бути відправлений у відповідну точку зберігання, тому що в пристрої є небезпечні інгредієнти, які можуть становити загрозу навколишньому середовищу. Електричний пристрій потрібно повернути так, щоб обмежити його повторне використання. Якщо у пристрої є батарейки, то потрібно їх витягнути і віддати до відповідного пункту.

(AR) عربي

العمامة السلامة شروط

هامة أمنية تعليمات

المستقبل في إليه للرجوع به واحتفظ بعناية اقرأ

1. مسؤولية ليست المصنعة الشركة فيها الواردة التعليمات واتبع التشغيل تعليمات اقرأ الجهاز استخدام قبل السليم غير التشغيل أو المقصود الاستخدام عكس على الجهاز استخدام عن ناتج ضرر أي عن منه المقصود الغرض مع تتوافق لا أخرى لأغراض تستخدمه لا فقط المنزلي للاستخدام مخصص الجهاز.
2. هرتز 50/60 ~ فولت 220-240 مؤرض بمقبس فقط الجهاز توصيل يجب 3. في واحدة كهربائية بدائرة الكهربائية الأجهزة من العديد توصيل عدم يجب الاستخدام سلامة زيادة أجل من واحد وقت
4. باللعب للأطفال تسمح لا. الجوار في الأطفال يكون عندما الجهاز استخدام عند خاص بشكل حذرًا كن باستخدامه الجهاز على المعتادين غير الأشخاص أو للأطفال تسمح ولا بالجهاز الذين والأشخاص سنوات 8 عن أعمارهم تزيد الذين الأطفال قبل من المعدات هذه استخدام يمكن: تحذير 5. معرفة أو خبرة لديهم ليس الذين الأشخاص أو العقلية أو الحسية أو البدنية القدرات ضعف من يعانون الاستخدام حول تعليمات. لهم سلامتهم توفير تم أو عن مسؤول شخص إشراف تحت ذلك تم إذا بالمعدات يقوم أن ينبغي لا. بالمعدات الأطفال يلعب ألا يجب. لاستخدامه المصاحبة المخاطر وإدراك للجهاز الأمن إشراف تحت الأنشطة هذه تنفيذ ويتم سنوات 8 يتجاوزوا لم ما المستخدم وصيانة بالتنظيف الأطفال السلك تسحب لا. بيدك المنفذ إمساك مع الاستخدام بعد المنفذ من القابس بازلة دائمًا قم 6. (المطر) الطقس لظروف الجهاز تعرض لا. آخر سائل أي أو الماء في بأكمله والجهاز والقابس الكبل تغمر لا 7. (الرطوبة المتبقلة المنازل الحمامات) العالية الرطوبة ظروف في تستخدمه أو (السخن الشمس متخصص إصلاح بمحل استبداله يجب الطاقة سلك تلف حالة في. دوري بشكل الطاقة سلك حالة افحص 8. الخطر لتجنب
9. لا كان إذا أو الأشكال من شكل بأي للتلف تعرض أو سقط إذا أو تالف طاقة سلك مع الجهاز تستخدم لا. الجهاز خذ. كهربائية لصدمة التعرض خطر يوجد حيث بنفسك الجهاز بإصلاح تقم لا. صحيح بشكل يعمل الخدمة نقاط خلال من إلا إصلاحات أي إجراء يجوز لا. إصلاحه أو لفحصه مناسب خدمة مركز إلى التالف للمستخدم خطيرًا تهديدًا صحيح غير بشكل إجراؤها يتم التي الإصلاحات تشكل أن يمكن. المعتمدة الكهربائي الموقد مثل تسخن مطبخ أجهزة أي عن بعيدًا ومستقر ومستقر بارد سطح على الجهاز ضع 10. ذلك إلى وما الغاز وموقد

11. للاشتعال القابلة المواد من بالقرب الجهاز تستخدم لا.
12. الساخنة الأسطح يلمس أو الطاولة حافة على الطاقة سلك يتدلى ألا يجب.
13. مراقبة دون المقبس في الطاقة محول أو التشغيل وضع في الجهاز تترك لا.
14. تيار الكهربائية الدائرة في (RCD) المتبقي التيار جهاز بتركيب يُنصح إضافية حماية على للحصول.
- الصدد هذا في متخصص كهربائي استشارة يجب. أمبير مللي 30 يتجاوز لا مُقَدَّر متبقي الجهاز من المحرك جزء للبلل تسمح لا.
15. يقل لا لتيار مناسب فقط أرضي دبوس به نموذجًا فاستخدم تمديد سلك استخدام الضروري من كان إذا.
16. أو سحبه يتم لا بحيث السلك ضع. المطلوب هذا تلبى لا التي التمديد أسلاك حرارة درجة ترتفع قد. أمبير 10 عن الخطأ طريق عن به التعثر.
17. الستائر الستائر) للاشتعال القابلة المواد عن وبعيدًا للحرارة ومقاوم مستو سطح على الجهاز وضع يجب.
- من جانب كل على سم 10 عن تقل لا خالية بمساحة احتفظ صحيح بشكل الهواء لدوران. (الخ الحائط ورق الجهاز ويتلف يسخن قد ذلك لأن بالفرن التهوية فتحات بتغطية تقم لا. الفرن فوق سم 30 عن يقل لا وما الجهاز القفازات استخدم. (الجانبية والجدران السفلي أو العلوي الجدار الباب) للجهاز الساخنة الأسطح تلمس لا.
18. ساخنة أجزاء أي لمس أو لإزالة الواقية
- الأسطح من بالقرب الاستلقاء أو ملامسته عدم يجب كما الجهاز فوق الطاقة سلك وضع عدم يجب.
19. الكهربائي المقبس تحت الجهاز تضع لا. الساخنة
- الجهاز وتدمير حريق نشوب إلى ذلك يؤدي فقد الجهاز في بالكامل الجهاز حجم تدخل لا.
20. في والانصهار للاشتعال القابلة الأخرى والأشياء والبلاستيك والورق المقوى الورق وضع عدم يجب.
21. الجهاز
22. استخدام كل بعد الجهاز تنظيف
23. ذلك إلى وما معاجين أو لوشن أو مستحلبات شكل في القوية المنظفات تستخدم لا الهيكل لتنظيف
- والعلامات المقاييس مثل المطبقة الرسومية المعلومات رموز إزالة أخرى أمور بين من تستطيع لأنها ذلك إلى وما التحذير وعلامات
24. مما الكهربائية الأجزاء مع المكسورة الأسلاك شظايا تتلامس قد. للتنظيف المعدنية الأسلاك تستخدم لا.
- كهربائية لصدمة التعرض خطر يشكل
- بعد عن للتحكم منفصل نظام أو خارجية مؤقتات بواسطة للتشغيل المعدات تصميم يتم لم-25
26. الدهون إزالة أو المخبوز الطعام إزالة عند خاص بشكل الحذر توخي يجب الحرارة درجة لارتفاع نظرًا.
- الأخرى الساخنة السوائل أو الساخنة
- فيد الجهاز يكون عندما مرتفعة التشغيل لجهاز إليها الوصول يمكن التي الأسطح حرارة درجة تكون قد التشغيل.



للجهاز الساخنة الأسطح تلمس لا
ساخنا يكون عندما أو تشغيله عند أبدًا الجهاز تحرك لا
المطبخ خزانة تحت الجهاز وضع ينبغي لا والبخار الحرارة لانتشار نظرًا

الجهاز وصف

الهوائية المقلاة فرن

المشواة حامل 3. مقبض 2. التحكم لوحة 1.

بمكملات

دوار قفص 6. سيخ رف 5. بمقبض شواية 4.

الخبز صينية 9. الخبز رف 8. الهوائية المقلاة سلة 7.

صينية مقبض 10.

التحكم لوحة وصف

الوقت / الحرارة درجة عرض 3. إيقاف / تشغيل زر 2. القائمة اختيار زر 1.

الدقيقة مؤشر 6. الداخلي الضوء تشغيل إيقاف / تشغيل زر 5. مئوية مؤشر 4.

الحرارة درجة / الوقت في التحكم اختيار 9. طرح زر 8. إضافة زر 7.

الخزير لحم 12. مقلية بطاطس 11. الدجاج جناح 10.

محففة فواكه 15. دجاج 14. سمك 13.

إيقاف / تشغيل المشواة 18. الروبيان 17. الخبز 16.

التشغيل بدء تأخير 19.

الجهاز تشغيل

1. الكهربية بالطاقة الجهاز بتوصيل قم.
2. واحدة دقيقة بعد الاستعداد وضع في الجهاز وضع فسيتم التحديد يتم لم إذا، وضوء انذار وإصدار الجهاز تشغيل سيتم. (2) إيقاف / تشغيل زر على اضغط.
3. المطلوب البرنامج حدد (1) القائمة اختيار زر باستخدام.
4. يمكنك البرنامج اختيار بعد.
5. التوالي على والطرح الجمع زري على الضغط ثم. (9) الحرارة درجة / الوقت في التحكم اختيار زر على الضغط، والوقت الحرارة درجة بتغيير قم. أ (8)
6. الداخلية الإضاءة زر على الضغط الداخلي الضوء بتشغيل قم ب.
7. واحدة لخطوة (8 7) وإضافة طرح زر على الضغط يمكنك، دقيقة 1-720 لمدة Delay startup (19) زر على بالضغط المختار البرنامج بدء بتأجيل قم. ج.
8. التنزلي العدسيبدا ثوان 3 بعد، المطلوب للوقت أسرع بشكل الطرح أو الجمع في الاستمرار
9. المشواة زر على بالضغط تشغيلها إيقاف أو المشواة بتشغيل قم. د.
10. وضوء انذارين الجهاز سيصدر المحدد الوقت بعد. 5.
11. الهدوء فترة بعد إلا الجهاز من الداخلي الجزء تلمس لا، التبريد أو الاستخدام أثناء الجهاز من الداخلي الجزء تلمس لا، جدًا ساخن الجهاز من الداخلي الجزء !!تحذير!!
12. المستخدمة الملحقات لإخراج الفرن قفازات أو (4) المشواة مقيض أو (10) المرفق الدرج مقيض استخدام من التأكد يرجى. 6.
13. إلى الجهاز سينتقل، ثوان 3 لمدة (2) الإيقاف / التشغيل زر على اضغط البرنامج بدء بعد أو. الاستعداد وضع في يدخل حتى تنتظر بالجهاز العمل من الانتهاء بعد. 7.
14. الاستعداد وضع
15. الكهربائي التيار مقيس من الجهاز فصل (التبريد مروحة من وضوء يوجد لا) الجهاز تبريد انتهاء بعد. 8.

(4) المشواة استخدام

المشواة لاستخدام 1.

للدخل المواجهة المسامير اربطي ثم، العلوية الفتحة إلى السفلية الفتحة من الدجاج منتصف خلال وادفعه المشواة قضيب خذ، كاملة لدجاجة الغالب في تستخدم؛ المشواة ربط إحكام يرجى المسامير تحرك عدم من للتأكد، اللحم في وتفرق الجلد المسامير تثقب حتى الجانبين كلا من الدجاج واضغطي الدجاج لحم وفي القضيب على سلامة الأكثر والجانب الأيسر الجانب على تجاويف على يحتوي الذي الجانب تثبيت يتم، المشواة تثبيت فتحات في الدجاج قضيب ضع، بالمسامير الملحقة المسامير الميمن على الدوار المحرك جزء في

1. (2) الإيقاف / التشغيل زر باستخدام بالتأكد وقم (18) المشواة إيقاف / تشغيل زر على واضغط البرنامج وحدد الجهاز أغلق 2.
2. القلي حجرة من لسحبها الفرن قفازات أو (4) المشواة مقيض استخدام يرجى الطعام من الانتهاء بمجرد. 3.

!!تحذير!!

حجرة أسفل في الخبز صينية بوضع أيضاً يُنصح، التسخين عنصر الطعام يلمس لا حتى مكانها في والأجنحة الأرجل لربط الطعام خيوط أو الجلد استخدام إما يرجى الطعام من القادمة الشحوم لانفطاط القلي

(5) السيخ رف باستخدام

1. الجهاز من اسياخ على الطعام ضع.

2. الإمكان قدر البعض بعضها مع القلوب تتماشى بحيث المشواة قضيب على الدائرية الاسياخ أرفف حملات ضع.
3. تتحرك أن يجب، الآخر المستدير السيخ حامل على المقابلة الفتحة في الحلقة مع النهاية ضع ثم المستدير السيخ حامل واحدة فتحة في المسطح الطرف ضع.
4. الحركة أثناء الفتحة من سقوطها عدم من التأكد يرجى، الرف في التدحرج أثناء الاسياخ
5. (2) الإيقاف / التشغيل زر باستخدام بالتأكد وقم (18) المشواة إيقاف / تشغيل زر على واضغط البرنامج وحدد الجهاز أغلق 4.
6. القلي حجرة من لسحبها الفرن قفازات أو (4) المشواة مقيض استخدام يرجى الطعام من الانتهاء بمجرد. 5.

(6) المتداول القفص باستخدام

1. مكانه في القفص تثبيت من التأكد مع المسامير ربط أحكم ثم القفص في الجانبية الفتحات خلال من الشواية قضيب أدخل.

2. نصف استخدام هو النتائج أفضل على للحصول، القفص داخل التحرك من يتمكن حتى الطعام من الكثير وضع عدم من تأكد، بالداخل الطعام ضع القفص افتح.
3. فأرغا تركه الآخر والنصف القفص داخل المساحة
4. والجانب الأيسر الجانب على تجاويف على يحتوي الذي الجانب تثبيت يتم، المشواة حوامل على مستقر المشواة قضيب أن من تأكد، القلي حجرة داخل القفص أدخل.
5. الميمن على الدوار المحرك جزء في سلامة الأكثر
6. (2) الإيقاف / التشغيل زر باستخدام بالتأكد وقم (18) المشواة إيقاف / تشغيل زر على واضغط البرنامج وحدد الجهاز أغلق 4.
7. القلي حجرة من لسحبها الفرن قفازات أو (4) المشواة مقيض استخدام يرجى الطعام من الانتهاء بمجرد. 5.

الأدراج باستخدام

(7) الهوائية المقلاة سلة

المقلاة والأطعمة الدجاج وأجنحة المقلاة للبطاطا رئيسي بشكل تستخدم

1. أفضل ذلك كان القطع بين الاتصال قل كلما، الطعام قطع حول للتحرك الساخن للهواء مساحة ترك من التأكد مع السلة في الطعام ضع.
2. الأفضل من كان المسافة زادت كلما، مقرمشا الطعام كان كلما وأقرب أعلى التسخين عنصر كان كلما، المنتصف في وضع أفضل، القلي حجرة في السلة ضع.
3. الخارج إلى الداخل من طهيته
4. (2) الإيقاف / التشغيل زر باستخدام بالتأكد وقم البرنامج وحدد الجهاز أغلق 3.
5. الفرن قفاز أو (10) الصينية مقيض باستخدام الجهاز من الصينية أخرج الطهي من الانتهاء بعد. 4.

(8) دعم رف

الأخرى الخبز لحاويات كدعم الغالب في الرف يستخدم

1. القلي حجرة داخل الرف ضع.
2. الرف على الفرن / الحرارة مقاوم وعاء أو صينية ضع.
3. (2) الإيقاف / التشغيل زر باستخدام بالتأكد وقم البرنامج وحدد الجهاز أغلق.
4. الفرن قفازات باستخدام الجهاز من أخرجهما ثم يبردان والرف الجهاز اترك الطهي عملية من الانتهاء بعد.

- (9) خبز صينية
الطعام حول هواء تدفق إلى تحتاج لا التي للوصفات الغالب في الصينية تستخدم
الدرج على الطعام ضع. 1
القلي حجرة داخل الصينية ضع. 2
المحدد بعد. 3
(2) الإيقاف / التشغيل زر باستخدام بالتأكيد وقم البرنامج وحد الجهاز أغلق. 4
الفرن قفاز أو (10) الصينية مقيض باستخدام الجهاز من الصينية أخرج الطهي من الانتهاء بعد. 5

البرنامج جدول

الوضع	درجة الحرارة الافتراضية (°C)	نطاق درجة حرارة / قابل للتعديل (°C)	زيادة درجة الحرارة / تخفيض (°C)	الوقت الافتراضي (دقيقة)	نطاق زمني قابل للتعديل (دقيقة)	زيادة / نقص الوقت (دقيقة)
اجنحة دجاج	180	175-200	5	8	1-60	1
الفرنسية فرايز	180	175-200	5	12	1-60	1
لحم خنزير	190	180-200	5	10	1-60	1
سمكة	200	160-200	5	15	1-60	1
فرخة	180	160-200	5	30	1-60	1
فاكهة مجففة	45	45-80	5	240	1-720	1/30
خبز	200	180-200	5	5	1-60	1
جمبري	170	160-190	5	8	1-60	1

البرنامج وصف

الإضافة زري وباستخدام (19) Delay startup زر على اضغط ثم برنامجاً حدد أولاً. دقيقة 720 حتى واحدة دقيقة من التأخير مؤقت مع البرامج جميع استخدام يمكن الزماني التأخير مقدار تغيير يمكنك (7 8) وال طرح سيتوقف البرنامج أثناء الباب فتح بمجرد برنامج ذكرة على الجهاز يحتوي. مثالي أنه من التأكد الطهي عملية طوال صحيح بشكل طهيهم تم إذا الطعام من تحقق مرة اضغط ثم. واحدة مرة الإيقاف / التشغيل زر على بالضغط مؤقتاً البرنامج إيقاف أيضاً يمكنك. العمل فسيواصل أخرى مرة الباب تغلق وعندما مؤقتاً الجهاز المؤقت الإيقاف لإلغاء واحدة (18) المشواة زر على اضغط ثم برنامجاً حدد أولاً. البرامج جميع في المشواة وظيفة تشغيل يمكن

أساسية عملية

درجة الضوء الدوران) البرنامج خيارات باقي اختر. الوميض في المطلوب البرنامج رمز يبدأ حتى بتوبة (1) القائمة اختيار زر على اضغط برنامج لاختيار وإلغاء واحدة مرة (2) On / Off زر على اضغط مؤقتاً تشغيله ثم برنامج إيقاف. (2) الإيقاف / التشغيل زر على بالضغط بالتأكيد وقم (الوقت التأخير الحرارة ثوان 4 لمدة (2) إيقاف / تشغيل زر على اضغط الحالي البرنامج لإلغاء. أخرى مرة الزر على اضغط المؤقت الإيقاف

البرامج

والفنايق الدجاج لأجنحة مثالية يجعلها القصير الافتراضي الوقت. منخفضة حرارة درجات مع المصنعة أو النينة للحوم الغالب في يستخدم برنامج: (10) الدجاج أجنحة زر على بالضغط الحرارة درجة أو الوقت تغيير دائماً يمكنك. كافيين الحرارة درجة أو الوقت يكن لم إذا (9) الخبز صينية أو (7) القلي سلة مع استخدام أفضل. الرقيقة عرض بين ضغطه كل تغيير. الحاجة حسب الحرارة درجة / الوقت تغيير يمكنك (8) (7) والطرح الإضافة زري واستخدام (9) الحرارة درجة / الوقت في التحكم الحرارة ودرجة الوقت

درجة أو الوقت يكن لم إذا (7) القلي سلة أو (6) المتداول القفص مع استخدام أفضل. المجمدة المقلية للبطاطس الغالب في يستخدم برنامج: (11) المقلية البطاطس يمكنك (8) (7) والطرح الإضافة زري واستخدام (9) الحرارة درجة / الوقت في التحكم زر على بالضغط الحرارة درجة أو الوقت تغيير دائماً يمكنك. كافيين الحرارة درجة ودرجة الوقت عرض بين ضغطه كل تغيير. الحاجة حسب الحرارة درجة / الوقت تغيير

درجة الوقت يعطي. (9) الخبز صينية مع استخدامه يفضل. الحمراء اللحم أو البيضاء اللحم من السمكية للأجزاء الغالب في يستخدم برنامج: (12) الخنزير لحم زر على بالضغط الحرارة درجة أو الوقت تغيير دائماً يمكنك. كافيين الحرارة درجة أو الوقت يكن لم إذا. الخارج في جيد تضديد مع الداخل من رطوبة المرتفعة الحرارة عرض بين ضغطه كل تغيير. الحاجة حسب الحرارة درجة / الوقت تغيير يمكنك (8) (7) والطرح الإضافة زري واستخدام (9) الحرارة درجة / الوقت في التحكم زر الحرارة ودرجة الوقت

أو الوقت يكن لم إذا (7) القلي سلة أو (9) الخبز صينية مع استخدامه يفضل. الطازجة الأسماك أو المجمدة المعالجة للأسماك الأكثر استخداماً البرنامج: (13) الأسماك (7 8) والطرح الإضافة زري وباستخدام (9) الحرارة درجة / الوقت في التحكم زر على بالضغط الحرارة درجة أو الوقت تغيير دائماً يمكنك. كافيين الحرارة درجة الحرارة ودرجة الوقت عرض بين ضغطه كل تغيير. الحاجة حسب الحرارة درجة / الوقت تغيير يمكنك

يجب أنه ملاحظة يرجى. (4) والمشوي (5) السبخ ورف (9) الخبز وصينية (7) القلي سلة مع استخدامه يفضل. النينة الدجاج لحم يستخدم برنامج: (14) الدجاج الدجاج بلحم الأسياخ صنع وعند (4) المشواة استخدام يرجى. كاملة دجاجة استخدام عند. تستخدم الذي الطعام وزن أو اللحم سمك على اعتماداً الوقت تعديل في التحكم زر على بالضغط الحرارة درجة أو الوقت تغيير دائماً يمكنك. كافيين الحرارة درجة أو الوقت يكن لم إذا. (5) السبخ طقم استخدام يرجى والخضروات ودرجة الوقت عرض بين ضغطه كل تغيير. الحاجة حسب الحرارة درجة / الوقت تغيير يمكنك (8) (7) والطرح الإضافة زري واستخدام (9) الحرارة درجة / الوقت الحرارة.

التسخين. (5) السبخ رف (9) الخبز صينية (7) القلي سلة مع استخدامه يفضل. واللحوم والفطر والخضروات الفاكهة لقلي يستخدم برنامج: (15) الجافة الفاكهة تغيير دائماً يمكنك. كافيين الحرارة درجة أو الوقت يكن لم إذا. أطول لفترة يدوم ويجعله الطعام من الزائدة الرطوبة يسحب المنخفضة الحرارة درجات في الطويل حسب الحرارة درجة / الوقت تغيير يمكنك (8) (7) والطرح الإضافة زري وباستخدام (9) الحرارة درجة / الوقت في التحكم زر على بالضغط الحرارة درجة أو الوقت

الحرارة ودرجة الوقت عرض بين ضغطة كل تغيير. الحاجة

درجة أو الوقت تغيير دائماً يمكنك كافيين الحرارة درجة أو الوقت يكن لم إذا (8) الخبز رف مع استخدامه يفضل. الخبز لتحميمص المستخدم البرنامج: (16) الخبز تغيير. الحاجة حسب الحرارة درجة / الوقت تغيير يمكنك (7 8) والطرح الإضافة زري وباستخدام (9) الحرارة درجة / الوقت في التحكم زر على بالضغظ الحرارة الحرارة ودرجة الوقت عرض بين ضغطة كل

يمكنك كافيين الحرارة درجة أو الوقت يكن لم إذا (7) القلي سلة مع استخدام أفضل. الجمبري مثل الصغيرة البحرية المأكولات مع استخدامه يفضل: (17) الجمبري درجة / الوقت تغيير يمكنك (7 8) والطرح الإضافة زري واستخدام (9) الحرارة درجة / الوقت في التحكم زر على بالضغظ الحرارة درجة أو الوقت تغيير دائماً الحرارة ودرجة الوقت عرض بين ضغطة كل تغيير. الحاجة حسب الحرارة

واحدة مرة الزر على بالضغظ الداخلي الضوء وإطفاء تشغيل يمكنك: (5) ضوء

استخدام اول

والتغليف التعبئة مواد جميع إزالة 1.

للتغليف المتاح المنتج على الموجودة المصقات أو المصقات بإزالة قم-2

التنظيف بعد نظيفة ناعمة قماش بقطعة جففها ثم للتآكل مقاومة غير وإسفنجة المنظفات من والليل الساخن بالماء تماماً الملحقات بتنظيف قم3

الصحون غسالة في الأجزاء هذه تنظيف يمكنك: دافئة نصابح

واضبط منوية درجة 180 على الحرارة درجة اضبط ثم الأول البرنامج وحدد الطاقة سلك بتوصيل وقم ثابت أفقي مستوى على للمقلاة الرئيسي الجسم ضع 4

والتجهيزات التدفئة أتابيب من الغريبة الروانح إزالة هو الغرض هذا. الفأرع للقلي دقائق 10 على الوقت

تماماً يبرد أن بمجرد أخرى مرة لتنظيفه 3 الخطوة وكرر الطاقة سلك افصل-5

و الصيانة التنظيف

التالي النحو على نظفه ثم كافية بدرجة ليبرد الجهاز وترك الطاقة سلك افصل التنظيف قبل

الزيت بقع منظف باستخدام متبقية بقع أي إزالة يمكنك. كاشطة غير وإسفنجة المنظفات من وقليل الساخن بالماء الملحقات نظف.1

تقرئياً دقائق 10 لمدة بالمنظف الممزوج الساخن الماء في نفعها يرجى بالمحقات البقع التصفقت إذا: نصابح

طلاءها لتفلا لا حتى للفرك الكاشطة التنظيف منظفات تستخدم لا. والخارجية الداخلية الملحقات لتنظيف مبللة قماش قطعة استخدم-2

مباشرة بالماء المنتج تنظف لا. ناعمة مبللة قماش بقطعة للمنتج والخارجية الداخلية الأسطح امسح. 3

التالي للاستخدام الأصلي الموضع إلى أخرى مرة وتجميعها جافة قماش بقطعة وتجفيفها الأجزاء جميع تنظيف يجب تخزينه أو المنتج استخدام قبل 4

الجهاز وصف

هرتز 50/60 ~ فولت 220-240: الإدخال جهد

واط MAX: 2500 W: القوة

لتر: السعة 13

KARTA GWARANCYJNA

WARUNKI GWARANCJI obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej

Adler Sp. z o.o. ul. Ordona 2a 01-237 Warszawa zapewnia Użytkownika o dobrej jakości sprzętu, na który wydana jest niniejsza karta gwarancyjna i udziela 24 miesięcznej gwarancji, która liczy się od daty zakupu sprzętu. Usługi gwarancyjne świadczone są po okazaniu prawidłowo wypełnionej karty gwarancyjnej. Wady lub uszkodzenia sprzętu ujawnione w okresie gwarancji usuwane będą bezpłatnie przez Serwis Centralny. W przypadku zakupu sprzętu przez przedsiębiorcę (faktura VAT) okres gwarancji wynosi 12 miesięcy. Powyższy zapis nie dotyczy jednoosobowych działalności gospodarczych, o ile rodzaj zakupionego sprzętu, nie jest związany z profilem prowadzonej działalności gospodarczej – weryfikacja w CEIDG.

W przypadku wymiany rzeczy na nową, albo po dokonaniu istotnej naprawy, okres gwarancji biegnie na nowo od chwili dostarczenia klientowi rzeczy wolnej od wad, lub zwrócenia rzeczy naprawionej. Jeżeli gwarant wymienił część rzeczy, przepis powyższy stosuje się odpowiednio do części wymienionej. Gwarant zobowiązuje się pokryć koszty dostarczenia rzeczy do serwisu na adres wskazany w karcie gwarancyjnej. Jednakże uprawniony z gwarancji powinien zachować rozsądek, wybierając środek transportu. Uprawnionemu z gwarancji nie przysługują od gwaranta zwrot kosztów dostarczenia towaru – rzeczy do naprawy gwarancyjnej, przekraczający ekonomicznie uzasadnione koszty przewozu.

UWAGA: Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Naprawami gwarancyjnymi nie są objęte czynności związane z odkamienianiem, konserwacją, czyszczeniem urządzenia oraz części i akcesoria ulegające zużyciu przy normalnym użytkowaniu. Gwarancja nie obejmuje mechanicznych uszkodzeń sprzętu oraz wad i uszkodzeń wynikłych wskutek:

- niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, przechowywania i konserwacji;
- ingerencji nieautoryzowanego serwisu, samowolnych napraw, przeróbek i zmian konstrukcyjnych;
- użycia niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych.
- uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych i powstałych na skutek przepięcia w sieci.
- karta gwarancyjna jest nieważna bez daty zakupu, pieczęci sprzedającego i kopii dokumentu zakupu.
- gwarancją nie są objęte elementy eksploatacyjne i akcesoria w tym: elementy szklane (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe, sieciowe, żarówki, baterie, nożyki i folie do urządzeń tnących, nasadki miksujące, trzepaki, mieszaki, ssawkoszczotki, rury, węże, kubki miksujące, głowice tnące i sita.

Reklamowany sprzęt jest dostarczany do Serwisu Centralnego przez Klienta w stanie kompletnym i odpowiednio zabezpieczony na czas transportu. Po dokonanej naprawie reklamowany sprzęt odbierany jest z Serwisu Centralnego przez Klienta.

Termin usunięcia wady może zostać wydłużony o czas potrzebny do importu niezbędnych części, nie dłuższy niż 30 dni roboczych. W każdym takim przypadku warsztat serwisowy powiadomi klienta o wydłużeniu terminu naprawy gwarancyjnej. W związku z koniecznością sprowadzenia części zamiennych i poinformuje o nowym terminie usunięcia wady.

W przypadku stwierdzenia usterki należy ją zgłosić w punkcie sprzedaży lub w Serwisie Centralnym, ul. Ordona 2A, 01-237 Warszawa, tel. 728-595-006 lub e-mail: serwis@adler.com.pl.

W zgłoszeniu proszę podać swój adres, nr telefonu i opis usterki. Do reklamacji konieczne jest dołączenie kopii dokumentu zakupu.

Gwarancja nie wyłącza ani nie ogranicza oraz nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

SERWIS CENTRALNY
01-237 Warszawa ul.Ordona 2A
tel. 728 - 595 - 006
serwis@adler.com.pl www.adler.com.pl

.....
(data sprzedaży)

.....
(pieczęć sklepu i podpis sprzedawcy)

adnotacje serwisu:



W trosce o środowisko..

Opakowania kartonowe prosimy przekazać na makulaturę. Worki polietylenowe (PE) wrzucać do pojemnika na plastik Zużyte urządzenie należy oddać do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą stanowić zagrożenie dla środowiska. Urządzenie elektryczne należy oddać tak aby ograniczyć jego ponowne użycie i wykorzystanie. Jeżeli w urządzeniu znajdują się baterie należy je wyjąć i oddać do punktu składowania osobno.



Urządzenia nie wyrzucać do pojemnika na odpady komunalne !!!!

OGÓLNE WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytać instrukcję obsługi i postępować według wskazówek w niej zawartych. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane użytkowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

2. Urządzenie służy wyłącznie do użytku domowego. Nie używać do innych celów, niezgodnych z jego przeznaczeniem.

3. Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do gniazdka z uziemieniem 220-240 V ~ 50/60 Hz.

W celu zwiększenia bezpieczeństwa użytkownika do jednego obwodu prądu nie należy równocześnie włączać wielu urządzeń elektrycznych.

4. Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia, gdy w pobliżu przebywają dzieci. Nie należy dopuszczać dzieci do zabawy urządzeniem nie pozwól dzieciom ani osobom nie zaznajomionym z urządzeniem na jego użytkowanie.

5. OSTRZEŻENIE: Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, jeśli odbywa się to pod nadzorem osoby odpowiadającej za ich bezpieczeństwo lub zostały im udzielone wskazówki na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i mają świadomość niebezpieczeństwa związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być wykonywana przez dzieci, chyba że są powyżej 8 roku życia a czynności te są wykonywane pod nadzorem.

6. Zawsze po zakończeniu używania, wyjmij wtyczkę z gniazda zasilającego poprzez przytrzymanie gniazdka ręką. NIE ciągnąć za sznur sieciowy.

7. Nie zanurzać kabla, wtyczki oraz całego urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Nie wystawiaj urządzenia na działanie warunków atmosferycznych (deszczu, słońca, etc.) ani nie używaj w warunkach podwyższonej wilgotności (łazienki, wilgotne domki kempingowe).

8. Okresowo sprawdzaj stan przewodu zasilającego. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, to powinien on być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

9. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub jeśli zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek inny sposób lub nieprawidłowo pracuje. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, gdyż grozi to porażeniem. Uszkodzone urządzenie oddaj do właściwego punktu serwisowego w celu sprawdzenia lub dokonania naprawy. Wszelkich napraw mogą dokonywać wyłącznie uprawnione punkty serwisowe. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.

10. Należy stawiać urządzenie na chłodnej stabilnej, równej powierzchni, z dala od nagrzewających się urządzeń kuchennych jak: kuchenka elektryczna, palnik gazowy, itp..

11. Nie korzystać z urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych.
12. Przewód zasilania nie może zwisać poza krawędź stołu lub dotykać gorących powierzchni.
13. Nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia ani zasilacza do gniazdka bez nadzoru.
14. Do zapewnienia dodatkowej ochrony, wskazane jest zainstalowanie w obwodzie elektrycznym, urządzenia różnicowoprądowego (RCD) o znamionowym prądzie różnicowym nie przekraczającym 30 mA. W tym zakresie należy zwrócić się do specjalisty elektryka.
15. Nie dopuścić do zamoczenia części silnikowej urządzenia.
16. Jeżeli niezbędnym jest użycie przedłużacza, to należy użyć model wyłącznie z bolcem uziemiającym przystosowany do prądu o natężeniu min 10 A. Przedłużacze nie spełniające tego wymogu mogą ulec przegrzaniu. Przewód należy tak ułożyć aby uniknąć przypadkowych pociągnięć lub potknięć o niego.
17. Urządzenie należy stawiać na równej, odpornej na temperaturę powierzchni, z dala od łatwopalnych materiałów (firanki, zasłony, tapety, itp.). W celu zapewnienia właściwej cyrkulacji powietrza należy zachować co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z każdej strony urządzenia oraz przynajmniej 30 cm nad piekarnikiem. Nie wolno przykrywać otworów wentylacyjnych piekarnika, ponieważ może to spowodować przegrzanie i uszkodzenie urządzenia.
18. Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia (drzwiczek, ścianki górnej lub dolnej oraz ścianek bocznych). Należy używać rękawic ochronnych do wyjmowania lub dotykania wszelkich gorących elementów.
19. Przewód zasilający nie może być układany ponad urządzeniem, a także nie powinien dotykać lub leżeć w pobliżu gorących powierzchni. Nie ustawiać urządzenia pod gniazdem elektrycznym.
20. Nie wolno wkładać do urządzenia porcji zajmujących całą jego objętość, ponieważ może spowodować to pożar i zniszczenie urządzenia.
21. Nie wolno umieszczać do urządzenia wyrobów z tektury, papieru, plastików i innych przedmiotów łatwopalnych oraz topliwych.
22. Należy oczyścić urządzenie po każdorazowym użyciu.
23. Do mycia obudowy nie należy używać agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp., ponieważ mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne takie jak podziałyki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
24. Nie używać metalowych druciaków do czyszczenia. Odłamane fragmenty druciaków, mogą zetknąć się z częściami elektrycznymi, stwarzając zagrożenie porażenia elektrycznego.
25. Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
26. Ze względu na wysoką temperaturę należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania upieczonych potraw, usuwania gorącego tłuszczu czy innych gorących płynów.

Temperatura dostępnych powierzchni działającego urządzenia może być wysoka gdy sprzęt pracuje.

Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia
Nigdy nie przenoś urządzenia kiedy jest włączone albo kiedy jest gorące.



Nie należy umieszczać urządzenia pod szafkami kuchennymi, ze względu na unoszące się ciepło i parę.

Opis urządzenia:

- | | | |
|---------------------|-----------|--------------------|
| 1. Panel sterowania | 2. Uchwyt | 3. Uchwyt do rożna |
|---------------------|-----------|--------------------|
- Aksesoria:
- | | | |
|----------------------|-----------------------|------------------------|
| 4. Rożen z uchwytem | 5. Ruszt na szaszłyki | 6. Klatka na kółkach |
| 7. Bęben do smażenia | 8. Ruszt siateczkowy | 9. Blacha do pieczenia |
| 10. uchwyt tacy | | |

Opis panelu sterowania:

- | | | |
|-----------------------------|---|--|
| 1. Przycisk wyboru menu | 2. Przycisk wł. / Wyl. | 3. Wyświetlacz temperatury / czasu |
| 4. Wskaźnik Celsjusza | 5. Przycisk włączania / wyłączania światła wewnętrznego | 6. Wskaźnik minut |
| 7. Przycisk Dodaj | 8. Przycisk Odejmij | 9. Wybór sterowania czasem / temperaturą |
| 10. Skrzydełka z kurczaka | 11. Frytki | 12. Steki |
| 13. Ryby | 14. Kurczak | 15. Suszone owoce |
| 16. Chleb | 17. Krewetki | 18. Rożen wł. / Wyl. |
| 19. Opóźnienie uruchamiania | | |

Działanie urządzenia:

1. Podłącz urządzenie do zasilania sieciowego
 2. Naciśnij przycisk włączania / wyłączania (2). Urządzenie włączy się i wyemituje alarm dźwiękowy. Jeśli żaden wybór nie zostanie dokonany, urządzenie przejdzie w stan czuwania po 1 minucie.
 3. Za pomocą przycisku wyboru menu (1) wybierz żądany program.
 4. Po wybraniu programu możesz:
 - a. Zmienić temperaturę i czas. Naciskając przycisk wyboru regulacji czasu / temperatury (9). A następnie naciskając odpowiednio przyciski dodawania i odejmowania (7, 8)
 - b. Włączyć światło wewnętrzne, naciskając przycisk światła wewnętrznego (5).
 - c. Opóźnij start wybranego programu naciskając przycisk Opóźnienie startu (19) o 1-720 minut. Możesz nacisnąć przyciski odejmowania i dodawania (8,7) dla 1 kroku lub przytrzymać, aby przyspieszyć dodawanie lub odejmowanie żądanego czasu. Po 3 sekundach rozpocznie się odliczanie,
 - d. Włącz lub wyłącz rożen, naciskając przycisk rożna (18).
 5. Po ustawionym czasie urządzenie wyemituje 2 alarmy dźwiękowe.
- !!OSTRZEŻENIE!!** Wnętrze urządzenia jest bardzo gorące. Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas używania lub chłodzenia. Dopiero po ochłodzeniu dotykaj wnętrza urządzenia
6. Upewnij się, że używasz dołączonego uchwytu do tacy (10), uchwytu rożna (4) lub rękawic kuchennych, aby wyjąć akcesoria.
 7. Po zakończeniu pracy z urządzeniem należy poczekać, aż przejdzie w stan czuwania. Lub po uruchomieniu programu naciśnij i przycisk Wł. / Wyl. (2) przez 3 sekundy. Urządzenie przejdzie w tryb czuwania.
 8. Po zakończeniu chłodzenia urządzenia (brak hałasu wentylatora chłodzącego) odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego.

Korzystanie z rożna (4):

1. Aby skorzystać z rożna:

Rożen: używane głównie do całego kurczaka. Weź pręt z rożna i przepchnij go przez środek kurczaka od dolnego do górnego otworu. Następnie przymocuj kolce rożna skierowane do wewnątrz na drążku i do mięsa z kurczaka i ściśnij kurczaka z obu stron, aby kolce przebiły skórę i zatopły się w mięsie. Aby upewnić się, że kolce się nie poruszają, należy dokręcić śruby przymocowane do kołców. Włożyć pręt z kurczakiem do otworów w rożnie. Strona z zagłębieniami spoczywa na lewym mocowaniu bocznym, a gładza strona na obrotowej części silnika po prawej stronie.
2. Zamknąć urządzenie i wybrać program, nacisnąć przycisk włączania / wyłączania rożna (18) i potwierdzić przyciskiem wł. / Wyl. (2).
3. Gdy potrawa jest gotowa, wyciągnij ją z komory smażenia za pomocą uchwytu rożna (4) lub rękawic kuchennych.

!!OSTRZEŻENIE!!

Proszę użyć skóry kurczaka lub sznurka do żywności, aby przymocować nogi i skrzydełka na miejscu, aby żywność nie dotykała

elementu grzejnego. Zaleca się również umieszczenie blachy do pieczenia na dnie komory smażenia, aby złapać tłuszcz pochodzący z potraw.

Korzystanie ze zestawu do szaszłyków (5):

1. Umieść jedzenie na szaszłykach z urządzenia.
2. Umieść okrągłe uchwyty na patyczki do szaszłyków na pręcie rożna tak, aby otwory były jak najbardziej wyrównane ze sobą.
3. Włóż płaski koniec do jednego otworu w uchwycie okrągłego stojaka na szpikulce, a następnie koniec z pętlą w odpowiedni otwór w drugim okrągłym uchwycie do szpikulców. Szaszłyki muszą się poruszać podczas obracania w zestawie. Należy upewnić się, że podczas poruszania się nie wypadają z otworów.
4. Zamknąć urządzenie i wybrać program, nacisnąć przycisk wł. / Wył. Rożna (18) i potwierdzić przyciskiem wł. / Wył. (2).
5. Gdy potrawa jest gotowa, wyciągnij ją z komory smażenia za pomocą uchwytu rożna (4) lub rękawic kuchennych.

Korzystanie z bębna (6):

1. Włóż pręt do rożna przez boczne otwory w bębnie, a następnie dokręć śruby, upewniając się, że bęben jest zamocowany.
2. Otwórz bęben, włóż jedzenie. Upewnij się, że nie wkładasz zbyt dużo jedzenia, aby mogło się ono przemieszczać w bębnie. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, połowę przestrzeni wewnątrz bębna należy wykorzystać, a drugą połowę pozostawić pustą.
3. Włożyć bęben do komory smażenia. Upewnij się, że pręt rożna spoczywa na uchwytach rożna. Strona z zagłębieniami spoczywa na lewym mocowaniu bocznym, a gładsza strona na obrotowej części silnika po prawej stronie.
4. Zamknąć urządzenie i wybrać program, nacisnąć przycisk wł. / Wył. Rożna (18) i potwierdzić przyciskiem wł. / Wył. (2).
5. Gdy potrawa jest gotowa, wyciągnij ją z komory smażenia za pomocą uchwytu rożna (4) lub rękawic kuchennych.

Korzystanie z tac:

Kosz do frytownicy (7):

Głównie do frytek, skrzydełek z kurczaka, panierowanych potraw.

1. Włożyć żywność do kosza, upewniając się, że wokół kawałków potrawy może poruszać się gorące powietrze. Im mniejszy kontakt między kawałkami, tym lepiej.
2. Włożyć kosz do komory smażenia. Najlepsza pozycja jest na środkowym poziomie wewnątrz urządzenia. Im wyżej i bliżej elementu grzejnego, tym bardziej chrupiące będzie jedzenie. Im dalej, tym lepiej będzie ugotowane od wewnątrz.
3. Zamknij urządzenie i wybierz program i potwierdź przyciskiem On / Off (2).
4. Po zakończeniu pieczenia wyjąć blachę z urządzenia za pomocą uchwytu (10) lub rękawicy kuchennej.

Ruszt siateczkowy (8):

Ruszt służy głównie jako podpora dla innych pojemników do pieczenia.

1. Umieść ruszt w komorze smażenia.
2. Umieść żaroodporną blachę lub miskę na ruszcie.
3. Zamknij urządzenie i wybierz program i potwierdź przyciskiem On / Off (2).
4. Po zakończeniu pieczenia pozostawić urządzenie i ruszt do ostygnięcia i wyjąć je z urządzenia za pomocą rękawic kuchennych.

Blacha do pieczenia (9):

Taca jest używana głównie do przepisów, które nie wymagają przepływu powietrza wokół potrawy.

1. Umieść jedzenie na tacy.
2. Umieść blachę w komorze smażenia.
3. Po wybraniu programu.
4. Zamknij urządzenie i wybierz program i potwierdź przyciskiem Wł. / Wył. (2).
5. Po zakończeniu pieczenia wyjąć blachę z urządzenia za pomocą uchwytu (10) lub rękawicy kuchennej.

Tabela programów:

Tryb	Temperatura domyślna (°C)	Regulowany zakres temperatury (°C)	Wzrost temperatury / zmniejszać (°C)	Domyślny czas (min)	Regulowany zakres czasu (min)	Czas wzrost / spadek (minimum)
Skrzydka z kurczaka	180	175-200	5	8	1-60	1
francuskie frytki	180	175-200	5	12	1-60	1
stek	190	180-200	5	10	1-60	1
Ryba	200	160-200	5	15	1-60	1
kurczak	180	160-200	5	30	1-60	1
Suszone owoce	45	45-80	5	240	1-720	1/30
Chleb	200	180-200	5	5	1-60	1
Krewetka	170	160-190	5	8	1-60	1

Opis programu:

Wszystkie programy mogą być używane z czasomierzem opóźnienia od 1 minuty do 720 minut. Najpierw wybierz program, a następnie naciśnij przycisk Opóźnienie startu (19) i za pomocą przycisków Dodaj i odejmij (7,8) możesz zmienić wielkość opóźnienia czasowego.

Sprawdź, czy potrawa jest prawidłowo ugotowana podczas całego procesu gotowania, aby upewnić się, że jest idealna. Urządzenie posiada pamięć programów po otwarciu drzwi w trakcie programu urządzenie zatrzyma się, po ponownym zamknięciu drzwi będzie kontynuowało pracę. Program można również wstrzymać, naciskając jeden raz przycisk włączania / wyłączania. Następnie naciśnij raz, aby wznowić pracę.

We wszystkich programach można włączyć funkcję różna. Najpierw wybierz program, a następnie naciśnij przycisk Różna (18).

Podstawowa operacja:

Aby wybrać program, naciśnij przycisk wyboru menu (1), aż ikonażądanego programu zacznie migać. Wybierz pozostałe opcje programu (obrót, światło, temperatura, opóźnienie, czas) i potwierdź przyciskiem On / Off (2). Aby wstrzymać rozpoczęty program, naciśnij raz przycisk Wł. / Wył. (2), krótko, aby wznowić pauzę, naciśnij ponownie przycisk. Aby anulować bieżący program, naciśnij przycisk Wł. / Wył. (2) przez 4 sekundy.

PROGRAMY:

Skrzydka z kurczaka (10): Program stosowany głównie do surowego lub nisko przetworzonego mięsa o niższych wymaganiach temperaturowych. Krótki czas domyślny sprawia, że idealnie nadaje się do skrzydełek z kurczaka i cienkich kiełbasek. Najlepiej używać z Koszem do smażenia (7) lub Tacą do pieczenia (9) Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (9) i używając przycisków Dodaj i odejmij (7, 8) można w razie potrzeby zmienić czas / temperaturę. Każde naciśnięcie przełącza między wyświetlaniem czasu i temperatury.

Frytki (11): Program używany głównie do mrożonych frytek. Najlepiej używać z Bębniem (6) lub koszykiem do smażenia (7) Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (9) i używając przycisków Dodaj i odejmij (7, 8) można w razie potrzeby zmienić czas / temperaturę. Każde naciśnięcie przełącza między wyświetlaniem czasu i temperatury.

Stek (12): Program stosowany głównie do grubszych kawałków mięsa białego lub czerwonego. Najlepiej używać z blachą do pieczenia (9). Wyższy czas i temperatura sprawiają, że wewnątrz jest wilgotne, a na zewnątrz dobrze wysmażone. Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (9) i za pomocą przycisków Dodaj i odejmij (7,8) możesz zmienić czas / temperaturę w razie potrzeby. Każde naciśnięcie przełącza między wyświetlaniem czasu i temperatury.

Ryby (13): Program najczęściej używany do mrożonych przetworzonych ryb lub świeżych ryb. Najlepiej stosować z blachą do pieczenia (9) lub koszem do smażenia (7). Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (9) i za pomocą przycisków Dodaj i odejmij (7,8) możesz zmienić czas / temperaturę w razie potrzeby. Każde naciśnięcie przełącza między wyświetlaniem czasu i temperatury.

Kurczak (14): Program używany do przygotowania surowego mięsa z kurczaka. Najlepiej stosować z Koszem do smażenia (7), blachą do pieczenia (9) i rusztem do szaszłyków (5) oraz różniem (4). Należy pamiętać, że czas należy dostosować w zależności od grubości mięsa lub wagi żywności, której zamierzasz użyć. Jeśli używasz całego kurczaka, użyj różni (4), a do robienia szaszłyków z mięsem z kurczaka i warzywami użyj zestawu do szaszłyków (5). Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (9), a za pomocą przycisków Dodaj i odejmij (7,8) możesz zmienić czas / temperaturę w razie potrzeby. Każde naciśnięcie przełącza między wyświetlaniem

czasu i temperatury.

Suszone owoce (15): Program do suszenia owoców, warzyw, grzybów, mięsa. Najlepiej używać z koszykiem do smażenia (7), blachą do pieczenia (9), rusztem do szaszłyków (5). Długie podgrzewanie w niskich temperaturach usuwa nadmiar wilgoci z potraw i wydłuża ich trwałość. Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (9) i za pomocą przycisków Dodaj i odejmij (7,8) możesz zmienić czas / temperaturę w razie potrzeby. Każde naciśnięcie przełącza między wyświetlaniem czasu i temperatury.

Chleb (16): Program do opiekania chleba. Najlepiej używać z rusztem do pieczenia (8). Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (9) i za pomocą przycisków Dodaj i odejmij (7,8) możesz zmienić czas / temperaturę w razie potrzeby. Każde naciśnięcie przełącza między wyświetlaniem czasu i temperatury.

Krewetki (17): Najlepsze do małych owoców morza, takich jak krewetki. Najlepiej używać z Koszem do smażenia (7). Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (9) i za pomocą przycisków Dodaj i odejmij (7,8) możesz zmienić czas / temperaturę w razie potrzeby. Każde naciśnięcie przełącza między wyświetlaniem czasu i temperatury.

Światło (5): Możesz włączać i wyłączać wewnętrzne światło, naciskając jeden raz przycisk.

Pierwsze użycie

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usunąć naklejki lub etykiety z produktu dostępnego do zapakowania.
3. Dokładnie wyczyść akcesoria gorącą wodą z niewielką ilością detergentu i gąbką, a następnie wytrzyj je czystą, miękką szmatką po czyszczeniu.
4. Ciepłe wskazówki: Te części można czyścić w zmywarce.
5. Umieść korpus piekarnika na stabilnej poziomej płaszczyźnie, podłącz przewód zasilający, wybierz pierwszy program, następnie ustaw temperaturę na 180 °C i ustaw czas na 10 minut na podpiekanie. Ma to na celu usunięcie specyficznych zapachów z elementów grzewczych i akcesoriów.
6. Odłącz przewód zasilający i powtórz krok 3, aby ponownie wyczyścić go po całkowitym ostygnięciu.

Czyszczenie i konserwacja

Przed czyszczeniem odłącz przewód zasilający i pozwól urządzeniu wystarczająco ostygnąć, a następnie wyczyść je w następujący sposób:

1. Wyczyść akcesoria gorącą wodą, odrobiną detergentu i nierysującą gąbką. Resztki plam można usunąć środkiem do czyszczenia plam olejowych.
2. Wskazówki: Jeśli plamy przykleiły się do akcesoriów, należy je namoczyć w gorącej wodzie zmieszanej z detergentem na około 10 minut.
3. Za pomocą mokrej szmatki wyczyść akcesoria z zewnątrz i od wewnątrz. Nie używaj ściernych środków czyszczących do szorowania, aby nie uszkodzić ich powłoki.
4. Przetrzyj wewnętrzną i zewnętrzną powierzchnię produktu miękką, wyciśniętą wilgotną szmatką. Nie czyść produktu bezpośrednio wodą.
5. Przed użyciem lub przechowywaniem produktu wszystkie części należy wyczyścić, osuszyć suchą szmatką i zamontować z powrotem w pierwotnym położeniu do następnego użycia.

Opis urządzenia:

Napięcie wejściowe: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Moc: 1700 W. MAX: 2500 W

Pojemność: 13 l

ADLER

EUROPE



**Electric Kettle
AD 02**



**Espresso Machine
AD 4404**



**Standing Fan
AD 7305**



**Sandwich maker
AD 3015**



**Oil Heater
AD 7808**



**Hair Clipper
AD 2823**



**Hair Clipper
AD 2825**



**Dripp Coffee Maker
AD 4407**



**Kettle
AD 1286**



**Hair Dryer
AD 2252**



**Hair Clipper
AD 2832**



**Hair Shaver
AD 2932**



**Kitchen Scale
AD 8121**



**Nut Cookie Maker
AD 3039**



**Blender
AD 4076**



**Electric Kettle
AD 1225**



**Electric heating pad
AD 7415**



**Desktop fan
AD 7303**



**Waffle Maker
AD 3036**



**Mini washing machine with
spinning function
AD 8051**



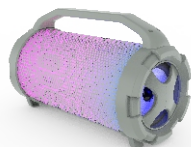
**Desk fan 15 cm with
clip
AD 7317**



**Quartz Heater
AD 7709**



**Food dryer
AD 6654**



**Bluetooth Speaker
AD 1169**



**Water Kettle 1,0L
AD 1283**



**Steam Iron
AD 5032**



**Electric Oven With HOB
AD 6020**



**Bending steam mop
AD 7038**



**Tower Fan
AD 7319**



**Fan Heater
AD 7717**



**Air Conditioner
AD 7916**