

camry

Premium



CR 6323					
EN	User Manual	4	PL	Instrukcja obsługi	114
DE	Bedienungsanleitung	10	IT	Manuale d'uso	121
FR	Mode d'emploi	17	SV	Bruksanvisning	128
ES	Manual de usuario	25	BG	Ръководство за употреба	135
PT	Manual de Instruções	32	DA	Bruksanvisning	142
LT	Naudojimo instrukcija	39	SK	Používateľská príručka	149
LV	Lietošanas instrukcija	45	BS	Korisnički priručnik	155
ET	Kasutusjuhend	52	MK	Упатство за употреба	162
HU	Használati útmutató	58	HR	Korisnički priručnik	169
RO	Manual de utilizare	65	UK	Керівництво користувача	175
CS	Návod k použití	72	SR	Упутство за употребу	183
RU	Руководство пользователя	79	AR	دليل المستخدم	190
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	86	AZ	İstifadəçi təlimatı	196
NL	Gebruikershandleiding	94	SQ	Manuali i përdorimit	203
SL	Navodila za uporabo	101	KA	ინსტრუქცია	210
FI	Käyttöohje	107			

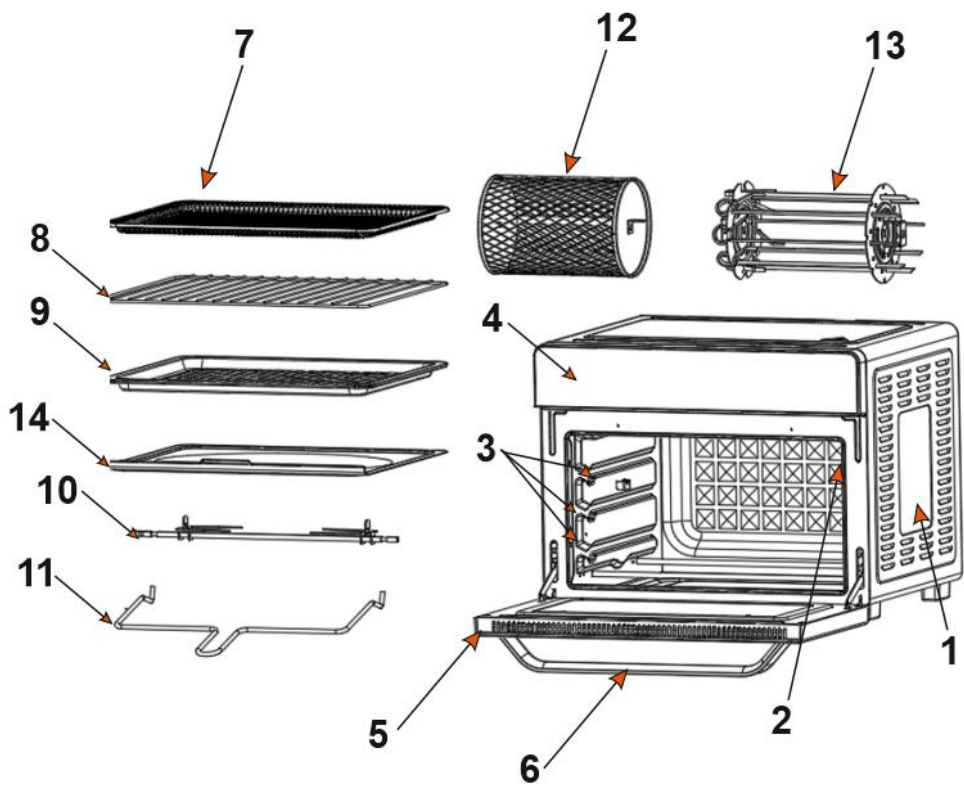
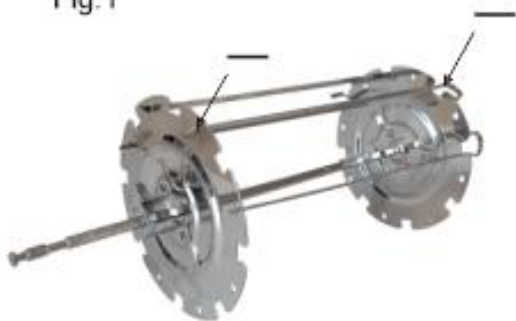




Fig.1



User Manual (EN)

GENERAL SAFETY CONDITIONS IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

1. Before using the device, read the instruction manual and follow the instructions contained therein. The manufacturer is not responsible for damage caused by using the device contrary to its intended use or improper operation.
2. The device is for domestic use only. Do not use for other purposes, incompatible with its purpose.
3. Connect the device only to a grounded outlet 220-240V ~ 50-60Hz. In order to increase the safety of use, multiple electrical appliances should not be plugged into a single circuit at the same time.
4. Be especially careful when using the device when children are around. Do not allow children to play with the appliance do not allow children or people who are not familiar with the appliance to use it.
5. **WARNING:** This equipment may be used by children over 8 years of age and persons with limited physical, sensory or mental ability, or persons without experience or familiarity with the equipment, if it is done under the supervision of a person responsible for their safety or they have been given instructions on the safe use of the equipment and are aware of the dangers associated with its use. Children should not play with the equipment. Cleaning and maintenance of the equipment should not be performed by children unless they are over 8 years of age and these activities are performed under supervision.
6. **WARNING:** do not leave the device plugged into an outlet unattended.
7. **WARNING:** never carry the device when it is on or when it is hot.
8. **WARNING:** the temperature of the accessible surfaces of the operating equipment may be high when the equipment is operating.
9. **WARNING:** keep the equipment and its cord out of the reach of children under 8 years of age.

10. WARNING: Always remove the plug from the power outlet after use by holding the outlet with your hand. DO NOT pull on the power cord.
11. WARNING: Do not use the device near flammable materials.
12. WARNING: Do not place cardboard products, paper, plastics and other flammable and fusible items inside the unit.
13. Do not immerse the cable, plug and the entire device in water or other liquid. Do not expose the device to weather conditions (rain, sun, etc.) or use in high humidity conditions (bathrooms, humid camping houses).
14. Periodically check the condition of the power cord. If the power cord is damaged, the equipment must not be used. A damaged cord should be replaced by a specialized repair facility to avoid danger.
15. Do not use the equipment with a damaged power cord or if it has been dropped or damaged in any other way or is not working properly. Do not repair the device yourself, as there is a risk of electrocution. Return a damaged device to a competent service center for inspection or repair. All repairs may be made only by authorized service centers. Improper repair may cause serious danger to the user.
16. Place the appliance on a cool stable, level surface, away from hot kitchen appliances such as electric stove, gas burner, etc..
17. The power cord must not hang over the edge of the table or touch hot surfaces.
18. To provide additional protection, it is advisable to install in the electrical circuit, a residual current device (RCD) with a rated residual current of not more than 30 mA. In this regard, consult a specialist electrician.
19. If it is necessary to use an extension cord, then use a model only with a grounding pin suitable for a current of at least 10 A. Extension cords that do not meet this requirement may overheat. Arrange the cable so as to avoid accidental pulls or tripping over it.
20. Do not allow the motor part of the device to get wet.
21. Place the device on a level, heat-resistant surface, away from flammable materials (curtains, drapes, wallpaper, etc.). To ensure proper air circulation, keep at least 10 cm of free space on each side of the device and at least 30 cm above it. Do not cover the ventilation holes of the

- device, as this may cause overheating and damage to the product.
22. Do not touch the hot surfaces of the appliance (door, top or bottom wall, and side panels). Use protective gloves to remove or touch any hot parts.
 23. The power cord should not be laid over the appliance, and should not touch or lie near hot surfaces. Do not place the appliance under an electrical outlet.
 24. Do not put portions occupying the entire volume of the appliance, as this may cause fire and damage to the product.
 25. After finishing baking or before cleaning the appliance, unplug the power cord from the outlet and leave it to cool down. Be sure to wait long enough, as a heated appliance cools down very slowly.
 26. Clean the device after each use.
 27. Do not use aggressive detergents in the form of emulsions, lotions, pastes, etc. to wash the housing, as they may, among other things, remove the applied informative graphic symbols such as graduations, markings, warning signs, etc.
 28. Do not use metal wire cutters for cleaning. Broken fragments of wire cutters, may come into contact with electrical parts, posing a risk of electrical shock.
 29. The equipment is not designed to operate with external timers or a separate remote control system.
 30. Due to the high temperature, special care should be taken when removing baked food, removing hot fat or other hot liquids.
 31. Do not place the unit under kitchen cabinets due to rising heat and steam.
 32. Do not wash metal parts in dishwashers, as the aggressive agents used in these devices cause the above-mentioned parts to darken. It is recommended to wash them by hand, using traditional dishwashing liquids.
 33. To avoid overheating of the device, do not cover the device.
 34. Do not store anything in the device except accessories belonging to it.
 35. Do not use the device with the door not closed

Product Description:

1. Housing
2. Internal light
3. Guides for inserting tray or grate
4. Control panel
5. Glass door
6. Handle
7. Baking tray
8. Baking grate
9. Grid grate
10. Spit set
11. Spit removal handle
12. Frying drum
13. Grate for skewers
14. Crumb/fat tray

LED control panel (4)

- A: Preprogrammed cooking programs (see program list)
- B: "Start / Stop"
- C: "Function": selection of function / program
- D: "Time": Time setting
- E: "Temp": Temperature setting
- F: "Speed": Fan operation setting
- G: "Light": On/off switch for interior lighting
- H: Down arrow, function selection / time or temperature reduction
- I: Up arrow, select function / increase time or temperature
- J. Fan operation icon
- K. Temperature display
- L. Time display

Programs:

- "FRIES": French fries, 200°C / 20 minutes / fan speed - high
- "BREAD": Bread reheat, 230°C / 5 minutes / fan speed - low
- "FISH": Fish, 230°C / 25 minutes / fan speed - low
- "STEAK": Steak, 230°C / 12 minutes / fan speed - low
- "CHICKEN": Chicken, 200°C / 25 minutes / fan speed - high
- "CAKE": Cake, 175°C / 35 minutes / fan speed - low
- "PIZZA": Pizza, 230°C / 10 minutes / fan speed - low
- "COOKIES": Cookies, 175°C / 20 minutes / fan speed - low
- "DEFROST": Defrost, 230°C / 5 minutes / fan speed - low
- "WINGS": Chicken wings, 230°C / 20 minutes / fan speed - low
- "SHRIMP": Shrimp, 230°C / 8 minutes / fan speed - low
- "WARM": Preheating, 80°C / 120 minutes / fan speed - low
- "AIR FRY": Hot air frying, 230°C / 20 minutes / fan speed - high
- "BAKE": Baking cakes, 230°C / 20 minutes / fan speed - low
- "AIR BAKE": Baking cakes in hot air, 230°C / 20 minutes / fan speed - high
- "ROAST": Baking meats, 230°C / 20 minutes / fan speed - low
- "AIR ROAST": Roasting meats in hot air, 230°C / 20 minutes / fan speed - high
- "AIR BROIL": Grilling with air circulation, 230°C / 20 minutes / fan speed - high
- "AIR GRILL": Grill with air circulation with spit function, 230°C / 20 minutes / fan speed - high
- "PROOF": Dough rising, 38°C / 60 minutes / fan speed - low
- "ROTISSERIE": Baking on a spit, 200°C / 40 minutes / fan speed - low
- "REHEAT": Reheating, 230°C / 15 minutes / fan speed - low
- "BAGEL": Bagel, 175°C / 20 minutes / fan speed - low
- "DEHYDRATE": Dehydration, 80°C / 120 minutes / fan speed - low

Note: The above baking times and temperatures are approximate. Due to the varying thickness, size and moisture content of the food to be baked, the baking temperature and time may need to be adjusted to get the right result.

BEFORE FIRST USE

1. Remove the appliance from its packaging and remove all packaging items.
2. Place the device on a stable, flat and heat-resistant surface, away from any parts that can be damaged by heat. Keep a distance of at least 30 cm between the outlet and walls, furniture, etc.
3. Remove the protective film from the control panel.
4. Clean all accessories and the inside of the device. Dry the accessories and put them back in the oven.
5. Connect the appliance only to a 220-240V ~ 50-60Hz grounded outlet.
6. When using for the first time, it is important to leave the oven on for about 18 minutes at maximum temperature (230°C) to remove any factory odors. During this time, the appliance may emit a small amount of smoke. This is a normal phenomenon.
7. Adequately ventilate the room. Clean the unit according to the "Cleaning" section of this manual.
8. During operation, except for the first use described above: Do not use the unit when it is empty for longer than the time required to reach the desired temperature level in recipes that require it.

Operation of the device

1. Plug the unit into a 220-240V ~ 50-60Hz grounded outlet only, and press the START/STOP button (B) to turn on the unit. The screen will light up and the "FRIES" icon will flash.

Place the baking tray (7) or grate (8), (9), on the guides (3) in the appliance.

If you use your own food container, place it on the grate (8).

2. Close the glass door of the oven (5)
3. Touch the "FUNCTION"(C) icon, then select the desired program by touching the plus (I) or minus (H) icon, or touch the "FUNCTION"(C) icon until the desired program is selected. The screen will display the default temperature and time for that program. You can adjust the temperature with the "Temp"(E) button and the time with the "Time"(D) button as desired, using the plus (I) or minus (H) buttons.
3. After selecting the desired program, confirm with the Start/Stop button (A) to start baking. A countdown timer will appear on the screen. The selected program will flash during baking. When baking is complete, the appliance will beep 5 times and the LCD display will show "OFF"

Note: The temperature cannot be adjusted in the "PROOF" function, only the time can be adjusted.

Note: After the cooking is finished, the fan will continue to run for 1 minute to cool the unit.

Note: When preparing fatty foods (e.g., chicken) in a frying drum, griddle or rotisserie, place the crumb/fat tray (13), above the heaters in the lowest position of the guides, to prevent oil from dripping onto the heating elements.

In other cases, place the crumb tray (13) under the heaters.

Using the drum (12)

1. Insert the spit rod through the side holes in the drum, and then tighten the screws, making sure the drum is attached. Then tighten the screws on both sides of the
2. Open the drum, insert the food. Make sure you do not put too much food so that it can move around in the drum. For best results, use half the space inside the drum and leave the other half empty.
3. Insert the drum into the appliance compartment. Make sure the spit rod rests on the spit handles. The side with cavities rests on the left side mount, and the smoother side rests on the rotating part of the motor on the right side.
4. Close the unit and select the "AIR Grill" program. (Air-circulating grill with spit function).
5. When the food is ready, pull it out of the frying chamber using the spit handle (4).

Using the skewer set (5): Figure 1

1. Place the food on the skewers from the skewer set.
2. Place the round handles on the spit rod so that the holes are as aligned with each other as possible. Then tighten the screws on both sides.
3. Insert the flat end of the skewer into one of the holes in the round holder, and then insert the end with the loop into the corresponding hole in the other round skewer holder. Make sure that the skewers do not fall out of the holes when moving.
4. Insert the skewer set into the appliance compartment. Make sure the spit rod rests on the spit handles. The side with the dimples rests on the left side mount, and the smoother side rests on the rotating part of the motor on the right side.
5. Close the unit and select the "AIR Grill" program. (Air-circulating grill with spit function).
6. When the food is ready, pull it out of the frying chamber using the spit handle (4).

Using the spit (10)

1. Put one fork on the axis of the spit with the sharpened side and slide it on the axis, then tighten the screw which is on the fork in order to lock the fork on the spit axis.
2. Thus prepared spit pierce through the center of the product to be baked, drive the fork of the spit into the product.
3. Apply the second pair of forks according to points 1 and 2 and drive them into the product from the other side, "locking" the product on the axis of the spit.
4. Check that the product thus secured is placed centrally along the axis of the spit.
- 5 Put the food prepared in this way into the appliance chamber. Make sure that the spit rod rests on the spit handles. The side with cavities rests on the left side mount, and the smoother side rests on the rotating part of the motor on the right side.
4. Close the appliance and select the "ROTISSERIE" program. (Spit roasting)
5. When the dish is ready, pull it out of the frying chamber using the spit handle (4).

Baking grate (8)

The grate mainly serves as a support for other baking containers.

1. Place the grate in the frying chamber.
2. Place a heatproof dish on the grate.
3. Close the appliance and select the desired program and confirm with the Start / Stop button (B).
4. When the dish is ready, pull it out of the frying chamber using an oven mitt.

Baking sheet (7):

The baking sheet is mainly used for recipes that do not require air flow around the dish.

1. Place the food on the baking sheet.
2. Place the baking sheet in the frying chamber.
3. Close the appliance and select the desired program and confirm with the Start / Stop button (B).
4. When the dish is ready, pull it out of the frying chamber using an oven mitt.

Griddle grate (9):

The mesh grate is mainly used for French fries, chicken wings, breaded foods, etc.

1. Place the food on the grate.
2. Place the grate in the frying chamber.
3. Close the appliance and select the desired program and confirm with the Start / Stop button (B).
4. When the dish is ready, pull it out of the frying chamber using an oven mitt.

Cleaning and maintenance

1. Clean the appliance after each use. This will easily remove food residue and prevent it from burning the next time you use it.
2. Always unplug the device from the power supply before cleaning. Start cleaning after making sure the device has cooled completely.
3. Clean the appliance inside and out with a soft, damp cloth.
4. Use liquid cleaners that do not contain lumps. Do not use acidic, thinner, flammable and abrasive (detergent powder) agents. Do not use wire sponges for cleaning. Do not use steam cleaning products for cleaning. Trays and accessories can be washed with warm water and liquid dishwashing detergent. It is recommended to clean immediately acidic substances such as oil spills, lemon, etc.
5. Clean and dry the control panel and knobs with a damp cloth.
6. Do not use abrasive materials to clean the glass of the appliance. These materials may scratch the surface and damage the glass.
7. Store in a clean, dry place

Technical data:

Power supply: 220-240V ~ 50-60Hz

Power: 1700W.

Maximum power: 2200W

Capacity: 30L

Power consumption when off: 0.46W

Note hot surface:



The temperature of the accessible surfaces of the operating device may be high. Do not touch the hot surfaces of the unit

For the sake of the environment. Information about waste electrical and electronic equipment In accordance with Article 13(1) and (2) of the Law of September 11, 2015 on waste electrical and electronic equipment, we inform you about the proper handling of waste electrical and electronic equipment:

1. It is forbidden to place waste electrical and electronic equipment together with other waste - this is confirmed by marking in the form of a "crossed out basket", ordering selective collection of this type of waste.
2. Electrical and electronic equipment may contain hazardous substances, mixtures and components that, when released into the environment, can cause serious danger to the health and life of humans and living organisms. They can lead to numerous health ailments, such as vision, hearing and speech disorders, and can also damage the kidneys, liver and heart, and cause skin diseases. Harmful substances, can also have adverse effects on the respiratory and reproductive systems and lead to cancerous changes. Consumption of plants growing on contaminated soils, and products made from them, can risk the aforementioned health effects.
3. Waste electrical and electronic equipment should be handed over only to authorized collection points, a list of which should be included on each Municipality's website.
4. The household plays an important role, in contributing to the reuse and recovery, including recycling, of waste equipment. It also plays a key role in the waste electrical and electronic equipment management system due to the possibility of direct delivery to authorized collection points and the elimination of undesirable social habits resulting in leaving waste equipment in places not intended for it.

In addition, Donate waste electrical and electronic equipment at the point of delivery. A distributor, when supplying equipment intended for households to a purchaser, is obliged to take back used household equipment free of charge at the place of delivery of such equipment, provided the used equipment is of the same type and performed the same functions as the supplied equipment.

Cardboard packaging and polyethylene (PE) bags should be placed in the appropriate containers for separate collection of municipal waste according to their description. If there are batteries in the equipment, remove them and separately dispose of them at a collection and storage facility.

Do not dispose of the device in the municipal waste container!!!

Service If you wish to purchase spare parts or report any complaints, please contact directly with the seller who issued the receipt.

Bedienungsanleitung (DE)

ALLGEMEINE SICHERHEITSBEDINGUNGEN WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERE VERWENDUNG AUFBEWAHREN

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Benutzung des Geräts und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder unsachgemäße Handhabung des Geräts entstehen.

2. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke, die nicht mit seiner Bestimmung vereinbar sind.

3. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose 220-240V ~ 50-60Hz an.

Schließen Sie nicht mehrere elektrische Geräte gleichzeitig an einen Stromkreis an, um die Betriebssicherheit zu erhöhen.

4. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät in der Nähe von

Kindern benutzen. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Erlauben Sie Kindern oder Personen, die nicht mit dem Gerät vertraut sind, es nicht zu benutzen.

5. **WARNUNG:** Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis des Geräts benutzt werden, wenn dies unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person geschieht oder wenn sie Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und sich der mit dem Gebrauch verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und die Tätigkeit wird unter Aufsicht durchgeführt.

6. **WARNUNG:** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an einer Steckdose angeschlossen.

7. **WARNUNG:** Tragen Sie das Gerät niemals, wenn es eingeschaltet ist oder heiß ist.

8. **WARNUNG:** Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen des Betriebsgeräts kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

9. **WARNUNG:** Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

10. **WARNUNG:** Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose, indem Sie die Steckdose mit der Hand festhalten. Ziehen Sie NICHT am Netzkabel.

11. **WARNUNG:** Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien.

12. **WARNUNG:** Legen Sie keine Pappe, Papier, Plastik oder andere brennbare oder schmelzbare Gegenstände in das Gerät.

13. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das gesamte Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Setzen Sie das Gerät nicht den Witterungsbedingungen (Regen, Sonne usw.) aus und verwenden Sie es nicht in feuchten Räumen (Badezimmer, feuchte Wohnmobile).

14. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels. Wenn das

Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr verwendet werden. Ein beschädigtes Kabel sollte von einem Fachbetrieb ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

15. Benutzen Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder wenn es heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde oder 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 einer kompetenten Kundendienststelle. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Servicestellen durchgeführt werden. Eine unsachgemäße Reparatur kann eine ernsthafte Gefahr für den Benutzer darstellen.

16. Stellen Sie das Gerät auf eine kühle, stabile und ebene Fläche, entfernt von heißen Kochgeräten wie Elektroherd, Gasbrenner usw..

17. Das Netzkabel darf nicht über die Tischkante hängen oder heiße Oberflächen berühren.

18. Als zusätzlichen Schutz empfiehlt es sich, im Stromkreis einen Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einem Nennfehlerstrom von höchstens 30 mA zu installieren. Ziehen Sie dazu einen Elektrofachmann zu Rate.

19. Wenn die Verwendung eines Verlängerungskabels notwendig ist, verwenden Sie nur ein Modell mit einem Erdungsstift, der für mindestens 10 A ausgelegt ist. Verlängerungskabel, die diese Anforderung nicht erfüllen, können sich überhitzen. Das Kabel muss so verlegt werden, dass ein versehentliches Ziehen oder Stolpern darüber vermieden wird.

20. Achten Sie darauf, dass der Motor des Geräts nicht nass wird.

21. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitzebeständige Fläche, entfernt von brennbaren Materialien (Vorhänge, Gardinen, Tapeten usw.). Um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten, halten Sie auf jeder Seite des Geräts einen Freiraum von mindestens 10 cm und über dem Gerät einen Freiraum von mindestens 30 cm ein. Decken Sie die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht ab, da dies zu Überhitzung und Beschädigung des Geräts führen kann.

22. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts (Tür, Ober-

oder Unterseite und Seitenwände). Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heiße Teile entfernen oder berühren.

23. Legen Sie das Netzkabel nicht über das Gerät, und berühren Sie keine heißen Oberflächen und legen Sie es nicht in deren Nähe. Stellen Sie das Gerät nicht unter eine Steckdose.

24. Stellen Sie keine Teile, die das gesamte Volumen des Geräts einnehmen, da dies zu Bränden und Schäden am Gerät führen kann.

25. Ziehen Sie nach dem Kochen oder vor der Reinigung des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen. Lassen Sie das Gerät ausreichend lange abkühlen, da es bei Erwärmung sehr langsam abkühlt.

26. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

27. Verwenden Sie zur Reinigung des Gehäuses keine aggressiven Reinigungsmittel in Form von Emulsionen, Lotionen, Pasten usw., da diese u. a. die grafischen Informationssymbole wie Skalen, Markierungen, Warnhinweise usw. entfernen können.

28. Verwenden Sie zur Reinigung keine Metalldrahtbürsten. Abgebrochene Drahtsplitter können mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.

29. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder einem separaten Fernbedienungssystem ausgelegt.

30. Aufgrund der hohen Temperaturen ist besondere Vorsicht geboten, wenn gebackene Speisen, heißes Fett oder andere heiße Flüssigkeiten entfernt werden.

31. Stellen Sie das Gerät wegen der aufsteigenden Hitze und des Dampfes nicht unter Küchenschränke.

32. Waschen Sie die Metallteile nicht in der Spülmaschine, da die aggressiven Reinigungsmittel, die in diesen Geräten verwendet werden, die oben erwähnten Teile dunkel werden lassen. Es wird empfohlen, die Teile von Hand und mit herkömmlichen Spülmitteln zu reinigen.

33. Decken Sie das Gerät nicht ab, um eine Überhitzung zu vermeiden.

34. Bewahren Sie im Gerät nur das Zubehör auf, das zu ihm gehört.

35. Betreiben Sie das Gerät nicht bei geschlossener Tür

Beschreibung des Produkts:

1. Gehäuse
2. Interne Lampe
3. Führungen zum Einsetzen von Schale oder Rost
4. Bedienfeld
5. Glastür
6. Handgriff
7. Backblech
8. Backblech
9. Gitterrost
10. Rotisserie-Set
11. Griff zum Entfernen des Spießes
12. Bratentrommel
13. Spießrost
14. Krümel-/Fettschale

LED-Bedienfeld (4)

A: Vorprogrammierte Garprogramme (siehe Programmliste)

B: "Start / Stop"

C: "Funktion": Funktions-/Programmauswahl

D: "Zeit": Zeiteinstellung

E: "Temp": Einstellung der Temperatur

F: "Drehzahl": Einstellung des Gebläsebetriebs

G: "Licht": Ein/Aus-Schalter für die Innenbeleuchtung

H: Pfeil nach unten, Funktionsauswahl / Zeit- oder Temperaturabsenkung

I: Pfeil nach oben, Funktionsauswahl / Zeit- oder Temperaturerhöhung

J: Symbol für Gebläsebetrieb

K. Temperaturanzeige

L. Anzeige der Uhrzeit

Programme:

"FRIES": Chips, 200°C / 20 Minuten / Gebläsegeschwindigkeit - hoch

"BROT": Brotenwärmung, 230°C / 5 Minuten / Gebläsestufe - niedrig

"FISCH": Fisch, 230°C / 25 Minuten / Gebläsedrehzahl - niedrig

"STEAK": Steak, 230°C / 12 Minuten / Gebläsedrehzahl - niedrig

"CHICKEN": Hähnchen, 200°C / 25 Minuten / Gebläsedrehzahl - hoch

"KUCHEN": Kuchen, 175°C / 35 Minuten / Gebläsestufe - niedrig

"PIZZA": Pizza, 230°C / 10 Minuten / Gebläsestufe - niedrig

"COOKIES": Kekse, 175°C / 20 Minuten / Gebläsestufe - niedrig

"ABTAUEN": Auftauen, 230°C / 5 Minuten / Gebläsedrehzahl - niedrig

"WINGS": Hähnchenflügel, 230°C / 20 Minuten / Gebläsedrehzahl - niedrig

"SHRIMP": Gamelen, 230°C / 8 Minuten / Gebläsedrehzahl - niedrig

"WARM": Vorwärmen, 80°C / 120 Minuten // Gebläsedrehzahl - niedrig

"LUFTBRATEN": Heißluftbraten, 230°C / 20 Minuten / Gebläsedrehzahl - hoch

"BAKE": Kuchen backen, 230°C / 20 Minuten / Gebläsestufe - niedrig

"AIR BAKE": Backen von Kuchen mit Heißluft, 230°C / 20 Minuten / Gebläsedrehzahl - hoch

"BRATEN": Backen von Fleisch, 230°C / 20 Minuten / Gebläsedrehzahl - niedrig

"LUFTBRATEN": Braten von Fleisch in Heißluft, 230°C / 20 Minuten / Gebläsedrehzahl - hoch

"AIR BROIL": Grillen mit Luftzirkulation, 230°C / 20 Minuten / Gebläsestufe - hoch

"AIR GRILL": Grillen mit Luftumwälzung und Spießfunktion, 230°C / 20 Minuten / Gebläsedrehzahl - hoch

"GAREN": Teig geht auf, 38°C / 60 Minuten / Gebläsedrehzahl - niedrig

"ROTISSERIE": Backen am Spieß, 200°C / 40 Minuten / Gebläsestufe - niedrig

"REHEAT": Wiederaufwärmen, 230°C / 15 Minuten / Gebläsedrehzahl - niedrig

"BAGEL": Bagel, 175°C / 20 Minuten / Gebläsedrehzahl - niedrig

"DEHYDRATE": Entfeuchtung 80°C / 120 Minuten / Gebläsedrehzahl - niedrig

Hinweis: Die oben genannten Backzeiten und Temperaturen sind Richtwerte. Aufgrund der unterschiedlichen Dicke, Größe und des Feuchtigkeitsgehalts der zu backenden Lebensmittel müssen die Backtemperatur und -zeit möglicherweise angepasst werden.

um das richtige Ergebnis zu erzielen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsbestandteile.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Unterlage, entfernt von allem, was durch Hitze beschädigt werden kann. Halten Sie einen Abstand von mindestens 30 cm zwischen der Steckdose und Wänden, Möbeln usw. ein.
3. Entfernen Sie die Schutzfolie von der Bedienblende.
4. Reinigen Sie alle Zubehörfteile und das Innere des Geräts. Trocknen Sie das Zubehör und stellen Sie es wieder in den Backofen.
5. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose 220-240V ~ 50-60Hz an.
6. Bei der ersten Inbetriebnahme ist es wichtig, den Backofen ca. 18 Minuten bei maximaler Temperatur (230°C) laufen zu lassen, um eventuelle Fabrikgerüche zu entfernen. Während dieser Zeit kann das Gerät eine kleine Menge Rauch abgeben. Dies ist eine normale Erscheinung.
7. Belüften Sie den Raum ausreichend. Reinigen Sie das Gerät gemäß dem Abschnitt "Reinigung" in dieser Anleitung.
8. Während des Betriebs, außer bei der oben beschriebenen ersten Verwendung: Verwenden Sie das leere Gerät nicht länger als die Zeit, die erforderlich ist, um die gewünschte Temperatur in den Rezepten zu erreichen, die dies erfordern.

Bedienung des Geräts

1. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose 220-240V ~ 50-60Hz an und drücken Sie die Taste START/STOP (B), um das Gerät einzuschalten. Das Display leuchtet auf und das Symbol "FRIES" blinkt.
Legen Sie ein Backblech (7) oder einen Grill (8), (9) auf die Roste (3) des Geräts.
Wenn Sie Ihren eigenen Lebensmittelbehälter verwenden, stellen Sie ihn auf den Rost (8).
2. Schließen Sie die Glastür des Backofens (5)
3. Berühren Sie das Symbol "FUNKTION" (C) und wählen Sie dann das gewünschte Programm durch Berühren des Plus- (I) oder Minus-Symbols (H) aus, oder berühren Sie das Symbol "FUNKTION" (C), bis das gewünschte Programm ausgewählt ist. Auf dem Bildschirm werden die Standardtemperatur und -zeit für dieses Programm angezeigt. Sie können die Temperatur mit der Taste "Temp" (E) und die Zeit mit der Taste "Time" (D) nach Belieben einstellen, indem Sie die Plus- (I) oder Minustaste (H) berühren.
3. Wenn Sie das gewünschte Programm ausgewählt haben, bestätigen Sie es mit der Taste Start/Stop (A), um den Garvorgang zu starten. Auf dem Bildschirm wird ein Countdown angezeigt. Während des Garvorgangs blinkt das gewählte Programm. Am Ende des Garvorgangs ertönt ein 5-maliger Signalton und auf der LCD-Anzeige erscheint "OFF"

Hinweis: Bei der Funktion "PROOF" kann die Temperatur nicht eingestellt werden, sondern nur die Zeit.

Hinweis: Nach Beendigung des Garvorgangs läuft der Ventilator noch 1 Minute lang weiter, um das Gerät abzukühlen.

Hinweis: Bei der Zubereitung von ölhaltigen Speisen (z. B. Hähnchen) in einer Bratentrommel, einem Grill oder einem Spieß die Krümel-/Fettauffangschale (13) oberhalb der Heizelemente in die unterste Position der Führungen stellen, um zu verhindern, dass Öl auf die Heizelemente tropft.

In anderen Fällen sollte die Krümelschublade (13) unterhalb der Heizelemente angebracht werden.

Verwendung der Trommel (12)

1. Führen Sie die Stange durch die seitlichen Löcher in der Trommel in den Spieß ein und ziehen Sie die Schrauben an, wobei Sie darauf achten müssen, dass die Trommel fest sitzt. Ziehen Sie dann die Schrauben auf beiden Seiten fest
2. Öffnen Sie die Trommel und legen Sie das Gargut ein. Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viele Lebensmittel einfüllen, damit sie sich in der Trommel bewegen können.
Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Hälfte des Platzes in der Trommel nutzen und die andere Hälfte leer lassen.
3. Setzen Sie die Trommel in das Gerätefach ein. Achten Sie darauf, dass die Spießstange auf den Spießgriffen aufliegt. Die Seite mit den Vertiefungen liegt auf der linken Seitenhalterung auf, die glattere Seite liegt auf dem drehenden Teil des Motors auf der rechten Seite auf.
4. Schließen Sie das Gerät und wählen Sie das Programm "AIR Grill". (Umluftgrill mit Spießfunktion).
5. Wenn das Grillgut fertig ist, ziehen Sie es mit dem Spießgriff (4) aus der Bratkammer heraus.

Verwendung des Spießsets (5): Abb. 1

1. Stecken Sie die Lebensmittel auf die Spieße aus dem Spießset.
2. Setzen Sie die runden Griffe so auf den Spießstab, dass die Löcher so weit wie möglich zueinander ausgerichtet sind. Ziehen Sie dann die Schrauben auf beiden Seiten fest.
3. Stecken Sie das flache Ende des Spießes in eines der Löcher in der runden Halterung und dann das Ende mit der Schlaufe in das entsprechende Loch in der anderen runden Halterung für den Spieß. Achten Sie darauf, dass die Spieße beim Bewegen nicht aus den Löchern herausfallen.

4. Setzen Sie das Spießset in das Gerätefach ein. Achten Sie darauf, dass der Spießstab auf den Spießgriffen aufliegt. Die Seite mit den Vertiefungen liegt auf der linken Halterung und die glattere Seite liegt auf dem drehenden Teil des Motors auf der rechten Seite auf.
5. Schließen Sie das Gerät und wählen Sie das Programm "AIR Grill". (Umluftgrill mit Spießfunktion).
6. Wenn das Grillgut fertig ist, ziehen Sie es mit dem Spießgriff (4) aus der Bratkammer.

Verwendung des Drehspießes (10)

1. Setzen Sie eine Gabel mit der spitzen Seite auf die Achse des Spießes und schieben Sie sie auf die Achse, dann ziehen Sie die Schraube an, die ziehen Sie dann die Schraube an der Gabel an, um die Gabel auf der Spießachse zu fixieren.
2. Danach den Spieß in der Mitte des Backgutes durchstechen und die Gabel in das Backgut einführen.
3. Das zweite Gabelpaar entsprechend den Punkten 1 und 2 ansetzen und von der anderen Seite in das Produkt einführen, wobei das Produkt auf der Achse des Spießes "verriegelt" wird.
4. Überprüfen Sie, ob das so eingesetzte Produkt in der Achse des Spießes zentriert ist.
5. Legen Sie die so zubereiteten Speisen in das Gerätefach. Achten Sie darauf, dass die Spießstange auf den Griffen des Spießes ruht. Die Seite mit den Vertiefungen liegt auf der linken Seitenhalterung auf, die glattere Seite auf dem drehenden Teil des Motors auf der rechten Seite.
4. Schließen Sie das Gerät und wählen Sie das Programm "ROTISSERIE". (Braten am Spieß)
5. Wenn das Gargut fertig ist, ziehen Sie es mit dem Spießgriff (4) aus dem Bratraum.

Backrost (8)

Der Rost dient hauptsächlich als Auflage für andere Backbehälter.

1. Stellen Sie den Rost in den Garraum.
2. Stellen Sie eine hitzebeständige Schale auf den Rost.
3. Schließen Sie das Gerät, wählen Sie das gewünschte Programm und bestätigen Sie mit Start / Stop (B).
4. Wenn das Gericht fertig ist, ziehen Sie es mit einem Topflappen aus dem Bratraum.

Backblech (7):

Das Backblech wird hauptsächlich für Rezepte verwendet, bei denen keine Luftströmung um das Gericht herum erforderlich ist.

1. Legen Sie die Speisen auf das Backblech.
2. Stellen Sie das Backblech in das Bratfach.
3. Schließen Sie das Gerät, wählen Sie das gewünschte Programm und bestätigen Sie mit Start / Stop (B).
4. Wenn das Gericht fertig ist, nehmen Sie es mit einem Topflappen aus dem Bratraum.

Griddle-Rost (9):

Der Grillrost wird hauptsächlich für Chips, Hähnchenflügel, panierte Gerichte usw. verwendet.

1. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost.
2. Legen Sie den Rost in das Frittierfach.
3. Schließen Sie das Gerät, wählen Sie das gewünschte Programm und bestätigen Sie mit Start / Stop (B).
4. Wenn das Essen fertig ist, nehmen Sie es mit einem Topflappen aus dem Bratraum.

Reinigung und Pflege

1. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise können Sie Speisereste leicht entfernen und verhindern, dass sie bei der nächsten Verwendung anbrennen.
2. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung immer vom Stromnetz. Beginnen Sie mit der Reinigung, nachdem Sie sichergestellt haben, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
3. Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch.
4. Verwenden Sie flüssige Reinigungsmittel, die keine Klumpen enthalten. Verwenden Sie keine säurehaltigen, verdünnten, brennbaren oder scheuernden Mittel (Spülmittelpulver). Verwenden Sie für die Reinigung keine Drahtschwämme. Verwenden Sie keine Dampfreinigungsmittel zur Reinigung. Tablets und Zubehör können mit warmem Wasser und flüssigem Geschirrspülmittel gereinigt werden. Eine sofortige Reinigung wird empfohlen säurehaltige Substanzen wie verschüttetes Öl, Zitrone usw.
5. Reinigen und trocknen Sie das Bedienfeld und die Drehknöpfe mit einem feuchten Tuch.
6. Verwenden Sie keine Scheuermittel, um das Glas des Geräts zu reinigen. Diese Materialien können die Oberfläche zerkratzen und das Glas beschädigen.
7. An einem sauberen, trockenen Ort aufbewahren

Technische Daten:

Stromversorgung: 220-240V ~ 50-60Hz
Leistung: 1700W.
Maximale Leistung: 2200W
Fassungsvermögen: 30L
Energieverbrauch im Aus-Zustand: 0.46W

Vorsicht heiße Oberfläche:



Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen eines in Betrieb befindlichen Geräts kann hoch sein. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts

Der Umwelt zuliebe. Informationen über Elektro- und Elektronik-Altgeräte Gemäß Artikel 13 Absatz 1 und 2 des Elektro- und Elektronikaltgerätegesetzes vom 11. September 2015 möchten wir Sie über den ordnungsgemäßen Umgang mit Elektro- und Elektronikaltgeräten informieren:

1. Es ist verboten, Elektro- und Elektronikaltgeräte zusammen mit anderen Abfällen abzugeben - dies wird durch eine Kennzeichnung in Form einer "durchgestrichenen Tonne" bestätigt, die die getrennte Sammlung dieser Art von Abfällen anordnet.
2. Elektro- und Elektronikaltgeräte können gefährliche Stoffe, Gemische und Bestandteile enthalten, die, wenn sie in die Umwelt gelangen, eine ernsthafte Bedrohung für die Gesundheit und das Leben von Menschen und lebenden Organismen darstellen können. Sie können zu zahlreichen Gesundheitsproblemen wie Seh-, Hör- und Sprachstörungen führen und auch Nieren, Leber und Herz schädigen sowie Hautkrankheiten verursachen. Schadstoffe können sich auch negativ auf die Atemwege und die Fortpflanzungsorgane auswirken und zu Krebsläsionen führen. Der Verzehr von Pflanzen, die auf kontaminierten Böden wachsen, und der daraus gewonnenen Produkte kann die oben genannten gesundheitlichen Folgen haben.
3. Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nur bei den zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, deren Liste auf der Website der jeweiligen Gemeinde veröffentlicht ist.
4. Der Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Wiederverwendung und Verwertung, einschließlich des Recyclings, von Altgeräten. Er spielt auch eine Schlüsselrolle im System der Bewirtschaftung von Elektro- und Elektronikaltgeräten, da er die Möglichkeit hat, die Geräte direkt bei den zugelassenen Sammelstellen abzugeben und unerwünschte soziale Gewohnheiten zu unterbinden, die dazu führen, dass Altgeräte an Orten zurückgelassen werden, die nicht für diese Zwecke vorgesehen sind.



Außerdem Rückgabe von Elektro- und Elektronikaltgeräten am Ort der Lieferung. Ein Vertreter, der einem Käufer für Haushalte bestimmte Geräte liefert, ist verpflichtet, Altgeräte aus Haushalten am Ort der Lieferung dieser Geräte kostenlos zurückzunehmen, sofern die Altgeräte vom gleichen Typ sind und die gleichen Funktionen erfüllen wie die gelieferten Geräte.

Kartonverpackungen und Polyethylen (PE)-Säcke sind entsprechend ihrer Beschreibung in die entsprechenden Behälter für die getrennte Sammlung von Siedlungsabfällen zu geben. Wenn das Gerät Batterien enthält, müssen diese entfernt und separat in einer Sammel- und Lagereinrichtung entsorgt werden.

Entsorgen Sie das Gerät nicht über die Hausmülltonne!!

Service Wenn Sie Ersatzteile kaufen oder eine Reklamation geltend machen möchten, wenden Sie sich bitte direkt an den Händler, der die Quittung ausgestellt hat.

Mode d'emploi (FR)

CONDITIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'UTILISATION LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

1. Lisez le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et suivez les instructions qu'il contient. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation de l'appareil non conforme à sa destination ou par une mauvaise manipulation.

2. L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins incompatibles avec l'usage auquel il est destiné.
3. Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant reliée à la terre 220-240V ~ 50-60Hz.
Pour augmenter la sécurité d'utilisation, ne pas brancher plusieurs appareils électriques en même temps sur un même circuit.
4. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous utilisez l'appareil en présence d'enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants ou toute personne ne connaissant pas l'appareil l'utiliser.
5. AVERTISSEMENT : Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou des personnes sans expérience ni connaissance de l'appareil, si cela se fait sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et sont conscientes des dangers liés à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'équipement. Le nettoyage et l'entretien de l'équipement ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et que l'activité est effectuée sous surveillance.
6. AVERTISSEMENT : ne laissez pas l'appareil branché sur une prise de courant sans surveillance.
7. AVERTISSEMENT : ne jamais transporter l'appareil lorsqu'il est allumé ou chaud.
8. AVERTISSEMENT : la température des surfaces accessibles de l'appareil peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.
9. AVERTISSEMENT : gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
10. AVERTISSEMENT : Après utilisation, retirez toujours la fiche de la prise de courant en la tenant avec la main. Ne tirez PAS sur le cordon d'alimentation.
11. AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.

12. AVERTISSEMENT : Ne placez pas de carton, de papier, de plastique ou d'autres objets inflammables ou fusibles à l'intérieur de l'appareil.
13. Ne pas immerger le câble, la fiche ou l'ensemble de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Ne pas exposer l'appareil aux intempéries (pluie, soleil, etc.) ni l'utiliser dans des conditions humides (salles de bains, camping-cars humides).
14. Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé. Un cordon endommagé doit être remplacé par un réparateur spécialisé afin d'éviter tout danger.
15. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, s'il est tombé, s'il a été endommagé d'une autre manière ou s'il ne fonctionne pas correctement. Ne réparez pas l'appareil vous-même, car il y a un risque d'électrocution. Apportez l'appareil endommagé à un centre de service compétent pour qu'il soit inspecté ou réparé. Les réparations ne peuvent être effectuées que par des centres de service agréés. Une réparation incorrecte peut présenter un risque grave pour l'utilisateur.
16. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et froide, à l'écart d'appareils de cuisson chauds tels qu'une cuisinière électrique, un brûleur à gaz, etc.
17. Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre du bord de la table ni toucher des surfaces chaudes.
18. Pour une protection supplémentaire, il est conseillé d'installer dans le circuit électrique un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR) dont le courant résiduel nominal ne dépasse pas 30 mA. Un électricien spécialisé doit être consulté à cet égard.
19. Si l'utilisation d'une rallonge est nécessaire, n'utilisez qu'un modèle doté d'une broche de mise à la terre d'une intensité nominale d'au moins 10 A. Les rallonges qui ne répondent pas à cette exigence peuvent surchauffer. Le câble doit être posé de manière à éviter qu'il ne soit tiré accidentellement ou qu'on ne trébuche dessus.
20. La partie moteur de l'appareil ne doit pas être mouillée.
21. Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur, loin

des matériaux inflammables (rideaux, tentures, papier peint, etc.). Pour assurer une bonne circulation de l'air, maintenez un espace libre d'au moins 10 cm de chaque côté de l'appareil et d'au moins 30 cm au-dessus de celui-ci. Ne pas couvrir les orifices de ventilation de l'appareil, car cela peut entraîner une surchauffe et endommager le produit.

22. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (porte, panneau supérieur ou inférieur et panneaux latéraux). Utilisez des gants de protection lorsque vous retirez ou touchez les parties chaudes.

23. Le cordon d'alimentation ne doit pas être posé sur l'appareil et ne doit pas toucher ou se trouver à proximité de surfaces chaudes. Ne placez pas l'appareil sous une prise électrique.

24. Ne placez pas de portions occupant tout le volume de l'appareil, sous peine de provoquer un incendie et d'endommager le produit.

25. Après avoir cuisiné ou avant de nettoyer l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant et laissez-le refroidir. Laissez l'appareil refroidir pendant une période suffisamment longue, car il refroidit très lentement lorsqu'il est chauffé.

26. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

27. N'utilisez pas de détergents agressifs sous forme d'émulsions, de lotions, de pâtes, etc. pour nettoyer le boîtier, car ils peuvent, entre autres, enlever les symboles graphiques d'information tels que les graduations, les marquages, les panneaux d'avertissement, etc.

28. Ne pas utiliser de brosses métalliques pour le nettoyage. Des fragments de fils métalliques cassés peuvent entrer en contact avec des pièces électriques, ce qui présente un risque d'électrocution.

29. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteries externes ou un système de commande à distance séparé.

30. En raison des températures élevées, des précautions particulières doivent être prises pour retirer les aliments cuits, la graisse chaude ou d'autres liquides chauds.

31. Ne placez pas l'appareil sous les meubles de cuisine en raison de la chaleur et de la vapeur qui s'en dégagent.

32. Ne pas laver les parties métalliques dans un lave-vaisselle, car les

détergents agressifs utilisés dans ces appareils font noircir les parties susmentionnées. Il est recommandé de les laver à la main, avec des liquides de vaisselle classiques.

33. Ne pas couvrir l'appareil afin d'éviter toute surchauffe.

34. Ne rangez rien d'autre dans l'appareil que les accessoires qui lui sont destinés.

35. Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque la porte est fermée

Description du produit :

1. Boîtier
2. Lampe interne
3. Guides d'insertion des plateaux ou des grilles
4. Panneau de contrôle
5. Porte en verre
6. Poignée
7. Plaque de cuisson
8. Plaque de cuisson
9. Grille
10. Kit de rôtisserie
11. Poignée de retrait de la broche
12. Tambour de friture
13. Grille à brochettes
14. Bac à miettes/graisse

Panneau de contrôle LED (4)

A : Programmes de cuisson préprogrammés (voir liste des programmes)

B : "Start / Stop"

C : "Fonction" : sélection des fonctions/programmes

D : "Heure" : Réglage de l'heure

E : "Temp" : Réglage de la température

F : "Speed" : Réglage du fonctionnement du ventilateur

G : "Light" : Interrupteur marche/arrêt pour l'éclairage intérieur

H : Flèche vers le bas, sélection de la fonction / réduction de la durée ou de la température

I : Flèche vers le haut, sélection de la fonction / augmentation de la durée ou de la température

J. Icône de fonctionnement du ventilateur

K. Affichage de la température

L. Affichage de l'heure

Programmes :

"FRIES" : Chips, 200°C / 20 minutes / vitesse du ventilateur - élevée

"BREAD" (PAIN) : Réchauffement du pain, 230°C / 5 minutes / vitesse du ventilateur - basse

"FISH" (POISSON) : Poisson, 230°C / 25 minutes / vitesse du ventilateur - basse

"STEAK" : Steak, 230°C / 12 minutes / vitesse du ventilateur - basse

"CHICKEN" : Poulet, 200°C / 25 minutes / vitesse du ventilateur - élevée

"CAKE" : Gâteau, 175°C / 35 minutes / vitesse du ventilateur - basse

"PIZZA" : Pizza, 230°C / 10 minutes / vitesse du ventilateur - basse

"COOKIES" : Biscuits, 175°C / 20 minutes / vitesse du ventilateur - faible

"DEFROST" : Décongélation, 230°C / 5 minutes / vitesse du ventilateur - faible

"WINGS" : Ailes de poulet, 230°C / 20 minutes / vitesse du ventilateur - faible

"SHRIMP" (CREVETTES) : Crevettes, 230°C / 8 minutes / vitesse lente du ventilateur

"WARM" : Préchauffage, 80°C / 120 minutes // vitesse du ventilateur - faible

"AIR FRY" : Friture à l'air chaud, 230°C / 20 minutes / vitesse du ventilateur - élevée

"BAKE" : Cuisson des gâteaux, 230°C / 20 minutes / vitesse du ventilateur - basse
"AIR BAKE" : Cuisson des gâteaux à l'air chaud, 230°C / 20 minutes / vitesse du ventilateur - élevée
"ROAST" (RÔTIR) : Cuisson des viandes, 230°C / 20 minutes / vitesse du ventilateur - basse
"AIR ROAST" : Rôtissage des viandes à l'air chaud, 230°C / 20 minutes / vitesse du ventilateur - élevée
"AIR BROIL" : Grillade avec circulation d'air, 230°C / 20 minutes / vitesse du ventilateur - élevée
"AIR GRILL" : Gril à circulation d'air avec fonction tournebroche, 230°C / 20 minutes / vitesse du ventilateur - élevée
"PROOF" : Levage de la pâte, 38°C / 60 minutes / vitesse du ventilateur - basse
"ROTISSERIE" : Cuisson à la broche, 200°C / 40 minutes / vitesse du ventilateur - faible
"REHEAT" : Réchauffage, 230°C / 15 minutes / vitesse du ventilateur - faible
"BAGEL" : Bagel, 175°C / 20 minutes / vitesse du ventilateur - faible
"DEHYDRATE" : Déshumidification 80°C / 120 minutes / vitesse du ventilateur - faible

Note : Les temps et températures de cuisson ci-dessus sont indicatifs. En raison des variations d'épaisseur, de taille et d'humidité des aliments à cuire, il peut être nécessaire d'ajuster la température et le temps de cuisson pour obtenir un résultat correct.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez l'appareil de son emballage et enlevez tous les éléments de l'emballage.
2. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, à l'écart de tout ce qui peut être endommagé par la chaleur. Maintenez une distance d'au moins 30 cm entre la prise et les murs, les meubles, etc.
3. Retirez le film de protection du panneau de commande.
4. Nettoyez tous les accessoires et l'intérieur de l'appareil. Séchez les accessoires et remettez-les dans le four.
5. Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant avec mise à la terre 220-240V ~ 50-60Hz.
6. Lors de la première utilisation, il est important de laisser le four allumé pendant environ 18 minutes à la température maximale (230°C) afin d'éliminer les éventuelles odeurs d'usine. Pendant cette période, l'appareil peut émettre une petite quantité de fumée. Il s'agit d'un phénomène normal.
7. Aérez suffisamment la pièce. Nettoyez l'appareil conformément à la section "Nettoyage" de ce manuel.
8. Pendant le fonctionnement de l'appareil, à l'exception de la première utilisation décrite ci-dessus : Ne pas utiliser l'appareil vide plus longtemps que le temps nécessaire pour atteindre le niveau de température souhaité dans les recettes qui le requièrent.

Fonctionnement de l'appareil

1. Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant avec mise à la terre 220-240V ~ 50-60Hz, et appuyez sur la touche START/STOP (B) pour allumer l'appareil. L'écran s'allume et l'icône "FRIES" clignote. Placez une plaque de cuisson (7) ou une grille (8), (9), sur les grilles (3) de l'appareil. Si vous utilisez votre propre récipient, placez-le sur la grille (8).
2. Fermez la porte vitrée du four (5)
3. Effleurez l'icône "FUNCTION"(C) puis sélectionnez le programme souhaité en effleurant l'icône plus (I) ou moins (H), ou effleurez l'icône "FUNCTION"(C) jusqu'à ce que le programme souhaité soit sélectionné. L'écran affichera la température et la durée par défaut pour ce programme. Vous pouvez ajuster la température à l'aide de la touche "Temp"(E) et la durée à l'aide de la touche "Time"(D) en utilisant les touches plus (I) ou moins (H).
3. Une fois le programme souhaité sélectionné, confirmez avec la touche Start/stop (A) pour lancer la cuisson. Un compte à rebours s'affiche à l'écran. Le programme sélectionné clignote pendant la cuisson. A la fin de la cuisson, l'appareil émet 5 bips et l'écran LCD affiche "OFF"

Remarque : La température ne peut pas être réglée dans la fonction "PROOF", seule la durée peut l'être.

Remarque : Lorsque la cuisson est terminée, le ventilateur continue de fonctionner pendant 1 minute pour refroidir l'appareil.

Remarque : Lorsque vous préparez des aliments gras (par exemple du poulet) dans un tambour de friture, un gril ou une broche, placez le plateau à miettes/graisse (13) au-dessus des éléments chauffants dans la position la plus basse des guides, afin d'éviter que de l'huile ne s'écoule sur les éléments chauffants.

Dans d'autres cas, placez le tiroir à miettes (13) en dessous des éléments chauffants.

Utilisation du tambour (12)

1. Insérez la tige dans la broche par les trous latéraux du tambour, puis serrez les vis en veillant à ce que le tambour soit fixé. Serrez ensuite les vis des deux côtés
2. Ouvrez le tambour, insérez les aliments. Veillez à ne pas mettre trop d'aliments pour qu'ils puissent se déplacer dans le tambour. Pour de meilleurs résultats, utilisez la moitié de l'espace à l'intérieur du tambour et laissez l'autre moitié vide.
3. Insérez le tambour dans le compartiment de l'appareil. Assurez-vous que la tige du tournebroche repose sur les poignées du

tournebroche. Le côté avec les cavités repose sur le support gauche et le côté plus lisse repose sur la partie rotative du moteur à droite.

4. Fermez l'appareil et sélectionnez le programme "AIR Grill". (Gril à circulation d'air avec fonction tournebroche).
5. Lorsque les aliments sont prêts, sortez-les de la chambre de friture à l'aide de la poignée du tournebroche (4).

Utilisation du jeu de brochettes (5) : Fig. 1

1. Placez les aliments sur les brochettes du jeu de brochettes.
2. Placez les poignées rondes sur la tige de la broche de manière à ce que les trous soient aussi alignés que possible. Serrez ensuite les vis des deux côtés.
3. Insérez l'extrémité plate de la brochette dans l'un des trous du support rond, puis l'extrémité avec la boucle dans le trou correspondant de l'autre support rond de la brochette. Veillez à ce que les brochettes ne tombent pas des trous lorsque vous les déplacez.
4. Insérez le jeu de brochettes dans le compartiment de l'appareil. Veillez à ce que la tige de la broche repose sur les poignées de la broche. Le côté avec les alvéoles repose sur le support de gauche et le côté plus lisse repose sur la partie rotative du moteur du côté droit.
5. Fermez l'appareil et sélectionnez le programme "AIR Grill". (Gril à circulation d'air avec fonction tournebroche).
6. Lorsque les aliments sont prêts, sortez-les de la chambre de friture à l'aide de la poignée de la broche (4).

Utilisation de la rôtissoire (10)

1. Placez une fourchette sur l'axe de la broche avec le côté pointu et faites-la glisser sur l'axe, puis serrez la vis qui se trouve à l'arrière de la broche puis serrez la vis de la fourchette pour bloquer la fourchette sur l'axe du tournebroche.
2. Une fois cette opération effectuée, percez la broche au centre du produit à cuire et insérez la fourchette dans le produit.
3. Placez la deuxième paire de fourchettes selon les points 1 et 2 et les introduire dans le produit de l'autre côté, en "bloquant" le produit sur l'axe de la broche.
4. Vérifier que le produit ainsi introduit est centré sur l'axe de la broche.
- 5 Placez les aliments ainsi préparés dans le compartiment de l'appareil. Assurez-vous que la tige de la broche repose sur les poignées de la broche. Le côté avec les creux repose sur le support latéral gauche et le côté lisse sur la partie rotative du moteur du côté droit.
4. Fermez l'appareil et sélectionnez le programme "ROTISSERIE". (Rôtissage à la broche)
5. Lorsque les aliments sont prêts, sortez-les de la chambre de cuisson à l'aide de la poignée du tournebroche (4).

Grille de cuisson (8)

La grille sert principalement de support pour d'autres récipients de cuisson.

1. Placez la grille dans l'armoire de cuisson.
2. Placez un plat résistant à la chaleur sur la grille.
3. Fermez l'appareil, sélectionnez le programme souhaité et confirmez avec Start / Stop (B).
4. Lorsque le plat est prêt, retirez-le de la chambre de friture à l'aide d'un gant de cuisine.

Plaque de cuisson (7) :

La plaque de cuisson est principalement utilisée pour les recettes qui ne nécessitent pas de circulation d'air autour du plat.

1. Placez les aliments sur la plaque de cuisson.
2. Placez la plaque de cuisson dans le compartiment de friture.
3. Fermez l'appareil, sélectionnez le programme souhaité et confirmez en appuyant sur Start / Stop (B).
4. Lorsque le plat est prêt, retirez-le du compartiment à friture à l'aide d'un gant de cuisine.

Grille de cuisson (9) :

La grille est principalement utilisée pour les frites, les ailes de poulet, les aliments panés, etc.

1. Placez les aliments sur la grille.
2. Placez la grille dans le compartiment de friture.
3. Fermez l'appareil, sélectionnez le programme souhaité et confirmez avec Start / Stop (B).
4. Lorsque les aliments sont prêts, retirez-les du compartiment de friture à l'aide d'un gant de cuisine.

Nettoyage et entretien

1. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Vous pourrez ainsi facilement éliminer les résidus de nourriture et éviter qu'ils ne brûlent lors de la prochaine utilisation.
2. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Commencez le nettoyage après vous être assuré que l'appareil a complètement refroidi.

3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
4. Utilisez des nettoyants liquides qui ne contiennent pas de grumeaux. N'utilisez pas de produits acides, diluants, inflammables ou abrasifs (détergents en poudre). Ne pas utiliser d'éponges métalliques pour le nettoyage. Ne pas utiliser de produits de nettoyage à la vapeur. Les plateaux et les accessoires peuvent être lavés avec de l'eau chaude et du détergent liquide pour vaisselle. Un nettoyage immédiat est recommandé les substances acides telles que l'huile renversée, le citron, etc.
5. Nettoyez et séchez le panneau de commande et les cadrans avec un chiffon humide.
6. N'utilisez pas de matériaux abrasifs pour nettoyer la vitre de l'appareil. Ces matériaux peuvent rayer la surface et endommager le verre.
7. Conservez l'appareil dans un endroit propre et sec

Caractéristiques techniques :

Alimentation : 220-240V ~ 50-60Hz

Puissance : 1700W.

Puissance maximale : 2200W

Capacité : 30L

Consommation d'énergie en mode arrêt : 0,46W

Attention aux surfaces chaudes :



La température des surfaces accessibles d'un appareil en fonctionnement peut être élevée. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil

Pour le bien de l'environnement. Informations sur les déchets d'équipements électriques et électroniques Conformément à l'article 13, paragraphes 1 et 2, de la loi du 11 septembre 2015 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques, nous souhaitons vous informer sur le traitement approprié des déchets d'équipements électriques et électroniques :

1. Il est interdit de placer les déchets d'équipements électriques et électroniques avec d'autres déchets - ceci est confirmé par un marquage sous forme de "poubelle barrée", ordonnant la collecte sélective de ce type de déchets.

2. Les équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances, des mélanges et des composants dangereux qui, lorsqu'ils sont libérés dans l'environnement, peuvent constituer une menace sérieuse pour la santé et la vie de l'homme et des organismes vivants. Elles peuvent entraîner de nombreux problèmes de santé, tels que des troubles de la vue, de l'audition et de l'élocution, et peuvent également endommager les reins, le foie et le cœur et provoquer des maladies de la peau. Les substances nocives peuvent également avoir des effets néfastes sur les systèmes respiratoire et reproductif et entraîner des lésions cancéreuses. La consommation de plantes poussant sur des sols contaminés et des produits qui en sont dérivés peut entraîner les effets susmentionnés sur la santé.

3. Les déchets d'équipements électriques et électroniques ne doivent être remis qu'aux points de collecte agréés, dont la liste doit figurer sur le site web de chaque municipalité.

4. Les ménages jouent un rôle important en contribuant à la réutilisation et à la récupération, y compris le recyclage, des déchets d'équipements. Il joue également un rôle clé dans le système de gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques en raison de la possibilité de remise directe aux points de collecte agréés et de l'élimination des habitudes sociales indésirables qui consistent à laisser les déchets d'équipements dans des endroits qui ne sont pas destinés à cet usage.

En outre, Restituer les déchets d'équipements électriques et électroniques sur le lieu de livraison. Un distributeur, lorsqu'il fournit à un acheteur des équipements destinés aux ménages, est tenu de reprendre gratuitement les équipements usagés des ménages sur le lieu de livraison de ces équipements, à condition que l'équipement usagé soit du même type et remplisse les mêmes fonctions que l'équipement fourni.

Les emballages en carton et les sacs en polyéthylène (PE) doivent être placés dans les conteneurs appropriés pour la collecte sélective des déchets municipaux, conformément à leur description. Si l'appareil contient des piles, celles-ci doivent être retirées et éliminées séparément dans un centre de collecte et de stockage.

Ne pas jeter l'appareil dans la poubelle municipale !!!

Service après-vente Si vous souhaitez acheter des pièces de rechange ou faire une réclamation, veuillez vous adresser directement au revendeur qui vous a délivré le ticket de caisse s'adresser directement au revendeur qui a délivré le ticket de caisse.



Manual de usuario (ES)

CONDICIONES GENERALES DE SEGURIDAD INSTRUCCIONES DE USO IMPORTANTES LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA FUTURAS CONSULTAS

1. Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato y siga las instrucciones que contiene. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso del aparato no conforme con su destino o por una manipulación inadecuada.
2. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No lo utilice para ningún otro fin incompatible con su uso previsto.
3. Conecte el aparato únicamente a una toma con toma de tierra de 220-240 V ~ 50-60 Hz.
Para aumentar la seguridad de uso, no conecte varios aparatos eléctricos a un mismo circuito al mismo tiempo.
4. Tenga especial cuidado cuando utilice el aparato en presencia de niños. No permita que los niños jueguen con el aparato. No permita que los niños o cualquier persona no familiarizada con el aparato lo utilicen.
5. **ADVERTENCIA:** Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidad física, sensorial o mental limitada, o personas sin experiencia o conocimiento del aparato, si lo hacen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y son conscientes de los peligros asociados a su uso. Los niños no deben jugar con el equipo. La limpieza y el mantenimiento del equipo no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y la actividad se lleve a cabo bajo supervisión.
6. **ADVERTENCIA:** no deje el aparato enchufado a una toma de corriente sin vigilancia.
7. **ADVERTENCIA:** no transporte nunca el aparato cuando esté encendido o caliente.

8. ADVERTENCIA: la temperatura de las superficies accesibles del equipo en funcionamiento puede ser elevada cuando el equipo está en marcha.
9. ADVERTENCIA: mantenga el equipo y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
10. ADVERTENCIA: retire siempre el enchufe de la toma de corriente después de utilizar el aparato, sujetándolo con la mano. NO tire del cable de alimentación.
11. ADVERTENCIA: No utilice el aparato cerca de materiales inflamables.
12. ADVERTENCIA: No coloque cartón, papel, plástico u otros objetos inflamables o fusibles dentro del aparato.
13. No sumerja el cable, el enchufe ni la unidad completa en agua u otro líquido. No exponga el aparato a la intemperie (lluvia, sol, etc.) ni lo utilice en lugares húmedos (cuartos de baño, autocaravanas húmedas).
14. Compruebe periódicamente el estado del cable de alimentación. Si el cable de alimentación está dañado, el equipo no debe utilizarse. Un cable dañado debe ser sustituido por un taller especializado para evitar peligros.
15. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado o si se ha caído o dañado de cualquier otra forma o no funciona correctamente. No repare el aparato usted mismo, ya que existe riesgo de descarga eléctrica. Lleve el aparato dañado a un centro de servicio competente para su inspección o reparación. Las reparaciones sólo deben ser realizadas por centros de servicio autorizados. Una reparación inadecuada puede suponer un grave riesgo para el usuario.
16. Coloque el aparato sobre una superficie fresca, estable y nivelada, lejos de aparatos de cocina calientes, como una cocina eléctrica, un quemador de gas, etc.
17. El cable de alimentación no debe colgar del borde de la mesa ni tocar superficies calientes.
18. Para mayor protección, se recomienda instalar en el circuito eléctrico un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual nominal no superior a 30 mA. Para ello, consulte a un electricista especializado.
19. Si es necesario utilizar un cable alargador, utilice únicamente un

modelo con clavija de toma de tierra con una capacidad nominal de al menos 10 A. Los alargadores que no cumplan este requisito pueden sobrecalentarse. El cable debe tenderse de forma que se eviten tirones o tropiezos accidentales.

20. No permita que se moje la parte del motor del aparato.

21. Coloque el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor, lejos de materiales inflamables (cortinas, tapices, papel pintado, etc.). Para garantizar la correcta circulación del aire, deje al menos 10 cm de espacio libre a cada lado del aparato y al menos 30 cm por encima del mismo. No cubra las aberturas de ventilación del aparato, ya que podría provocar un sobrecalentamiento y dañar el producto.

22. No toque las superficies calientes del aparato (puerta, panel superior o inferior y paneles laterales). Utilice guantes de protección cuando retire o toque cualquier pieza caliente.

23. El cable de alimentación no debe colocarse sobre el aparato ni tocar o estar cerca de superficies calientes. No coloque el aparato debajo de una toma de corriente.

24. No coloque porciones que ocupen todo el volumen del aparato, ya que podrían provocar un incendio y dañar el producto.

25. Después de cocinar o antes de limpiar el aparato, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y deje que se enfríe. Deje que el aparato se enfríe durante un período de tiempo suficientemente largo, ya que se enfría muy lentamente cuando se calienta.

26. Limpie el aparato después de cada uso.

27. No utilice detergentes agresivos en forma de emulsiones, lociones, pastas, etc. para limpiar la carcasa, ya que pueden, entre otras cosas, eliminar símbolos gráficos informativos como graduaciones, marcas, señales de advertencia, etc.

28. No utilice cepillos metálicos para la limpieza. Los fragmentos de alambre rotos pueden entrar en contacto con las piezas eléctricas, con el consiguiente riesgo de descarga eléctrica.

29. El equipo no está diseñado para funcionar con temporizadores externos o un sistema de control remoto independiente.

30. Debido a las altas temperaturas, se debe tener especial cuidado al retirar alimentos horneados, quitar grasa caliente u otros líquidos calientes.
31. No coloque el aparato debajo de armarios de cocina debido al calor y vapor ascendentes.
32. No lave las piezas metálicas en lavavajillas, ya que los detergentes agresivos utilizados en estos aparatos provocan el oscurecimiento de dichas piezas. Se recomienda lavarlas a mano, con detergentes convencionales.
33. No cubra el aparato para evitar el sobrecalentamiento.
34. No guarde en el aparato nada que no sean los accesorios que le pertenecen.
35. No utilice el aparato con la puerta cerrada

Descripción del producto:

1. Carcasa
2. Lámpara interna
3. Guías de inserción de bandejas o rejillas
4. Panel de control
5. Puerta de cristal
6. Tirador
7. Bandeja de horno
8. Bandeja de horno
9. Rejilla
10. Set asador
11. Asa para retirar el asador
12. Tambor de fritura
13. Rejilla para pinchos
14. Bandeja para migas/grasa

Panel de control LED (4)

- A: Programas de cocción preprogramados (ver lista de programas)
- B: "Inicio / Parada"
- C: "Función": selección de función/programa
- D: "Hora": Ajuste de la hora
- E: "Temp": Ajuste de temperatura
- F: "Velocidad": Ajuste del funcionamiento del ventilador
- G: "Luz": Interruptor de encendido/apagado de la iluminación interior
- H: Flecha abajo, selección de función / reducción de tiempo o temperatura
- I: Flecha arriba, selección de función / aumentar tiempo o temperatura
- J. Icono de funcionamiento del ventilador
- K. Indicación de temperatura
- L. Indicación de la hora

Programas:

"FRIES": Patatas fritas, 200°C / 20 minutos / velocidad del ventilador - alta

"PAN": Calentamiento del pan, 230°C / 5 minutos / velocidad del ventilador - baja

"PESCADO": Pescado, 230°C / 25 minutos / velocidad del ventilador - baja
 "BUEY": Filete, 230°C / 12 minutos / velocidad del ventilador - baja
 "POLLO": Pollo, 200°C / 25 minutos / velocidad del ventilador - alta
 "PASTEL": Tarta, 175°C / 35 minutos / velocidad del ventilador - baja
 "PIZZA": Pizza, 230°C / 10 minutos / velocidad del ventilador - baja
 "COOKIES": Galletas, 175°C / 20 minutos / velocidad del ventilador - baja
 "DESCONGELAR": Descongelar, 230°C / 5 minutos / velocidad del ventilador - baja
 "ALAS": Alitas de pollo, 230°C / 20 minutos / velocidad del ventilador - baja
 "CAMARONES": Gambas, 230°C / 8 minutos / velocidad del ventilador - baja
 "CALIENTE": Precalentamiento, 80°C / 120 minutos // velocidad del ventilador - baja
 "AIRE FRÍO": Freír con aire caliente, 230°C / 20 minutos / velocidad del ventilador - alta
 "BAKE": Hornear pasteles, 230°C / 20 minutos / velocidad del ventilador - baja
 "AIR BAKE": Hornear pasteles en aire caliente, 230°C / 20 minutos / velocidad del ventilador - alta
 "ASAR": Hornear carnes, 230°C / 20 minutos / velocidad del ventilador - baja
 "ASADO AL AIRE": Asar carnes con aire caliente, 230°C / 20 minutos / velocidad del ventilador - alta
 "AIR BROIL": Asar a la parrilla con circulación de aire, 230°C / 20 minutos / velocidad del ventilador - alta
 "AIR GRILL": Grill con circulación de aire y función espetón, 230°C / 20 minutos / velocidad del ventilador - alta
 "PROOF": Levantamiento de la masa, 38°C / 60 minutos / velocidad del ventilador - baja
 "ROTISSERIE": Cocción en asador, 200°C / 40 minutos / velocidad ventilador - baja
 "REHEAT": Recalentamiento, 230°C / 15 minutos / velocidad del ventilador - baja
 "BAGEL": Bagel, 175°C / 20 minutos / velocidad del ventilador - baja
 "DESHUMIDIFICACIÓN": Deshumidificación 80°C / 120 minutos / velocidad del ventilador - baja

Nota: Los tiempos y temperaturas de horneado anteriores son indicativos. Debido a la variación del grosor, tamaño y contenido de humedad de los alimentos a hornear, puede ser necesario ajustar la temperatura y el tiempo de horneado para conseguir el resultado correcto.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Saque el aparato del embalaje y retire todos los componentes del mismo.
2. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor, lejos de cualquier objeto que pueda dañarse con el calor. Mantenga una distancia mínima de 30 cm entre el enchufe y las paredes, muebles, etc.
3. Retire la película protectora del panel de control.
4. Limpie todos los accesorios y el interior del aparato. Seque los accesorios y vuelva a introducirlos en el horno.
5. Conecte el aparato sólo a una toma de corriente con toma de tierra 220-240V ~ 50-60Hz.
6. Cuando lo utilice por primera vez, es importante dejar el horno encendido durante aproximadamente 18 minutos a la temperatura máxima (230°C) para eliminar cualquier olor de fábrica. Durante este tiempo el aparato puede emitir una pequeña cantidad de humo. Se trata de un fenómeno normal.
7. Ventile adecuadamente la habitación. Limpie el aparato según el apartado "Limpieza" de este manual.
8. Durante el funcionamiento, excepto para el primer uso descrito anteriormente: No utilice el aparato cuando esté vacío durante un tiempo superior al necesario para alcanzar el nivel de temperatura deseado en las recetas que lo requieran.

Funcionamiento del aparato

1. Conecte el aparato sólo a una toma de corriente con toma de tierra 220-240V ~ 50-60Hz, y pulse el botón START/STOP (B) para encender el aparato. La pantalla se iluminará y el icono "FRIES" parpadeará. Coloque una bandeja de horno (7) o una parrilla (8), (9), sobre las rejillas (3) del aparato. Si utiliza su propio recipiente para alimentos, colóquelo sobre la rejilla (8).
2. Cierre la puerta de cristal del horno (5)
3. Toque el icono "FUNCIÓN"(C) y, a continuación, seleccione el programa deseado tocando el icono más (I) o menos (H), o toque el icono "FUNCIÓN"(C) hasta seleccionar el programa deseado. La pantalla mostrará la temperatura y el tiempo por defecto para ese programa. Puede ajustar la temperatura con el botón "Temp"(E) y el tiempo con el botón "Time"(D) como desee, utilizando los botones más (I) o menos (H).
3. Una vez seleccionado el programa deseado, confirme con el botón Start/stop (A) para iniciar la cocción. En la pantalla aparecerá una cuenta atrás. El programa seleccionado parpadeará durante el proceso de cocción. Al final del proceso de cocción, el aparato emitirá 5 pitidos y la pantalla LCD mostrará "OFF"

Nota: La temperatura no se puede ajustar en la función "PROOF", sólo se puede ajustar el tiempo.

Nota: Al finalizar la cocción, el ventilador continuará funcionando durante 1 minuto para enfriar el aparato.

Nota: Cuando prepare alimentos aceitosos (por ejemplo, pollo) en un tambor de fritura, parrilla o asador, coloque la bandeja para migas/grasa (13), encima de las resistencias en la posición más baja de las guías, para evitar que el aceite gotee sobre las resistencias.

En otros casos, coloque la bandeja para migas (13) debajo de los calentadores.

Utilización del tambor (12)

1. Introduzca la varilla en el asador a través de los orificios laterales del tambor y, a continuación, apriete los tornillos, asegurándose de que el tambor quede fijo. A continuación, apriete los tornillos de ambos lados
2. Abra el tambor, introduzca los alimentos. Asegúrese de no introducir demasiada comida para que pueda moverse en el tambor. Para obtener mejores resultados, utilice la mitad del espacio del interior del tambor y deje la otra mitad vacía.
3. Introduzca el tambor en el compartimento del aparato. Asegúrese de que la varilla se apoya en las asas. El lado con las cavidades se apoya en el soporte del lado izquierdo y el lado más liso se apoya en la parte giratoria del motor del lado derecho.
4. Cierre el aparato y seleccione el programa "AIR Grill". (Grill de circulación de aire con función de asador).
5. Cuando los alimentos estén listos, sáquelos de la cámara de fritura utilizando el asa para espetones (4).

Utilización del juego de pinchos (5): Fig. 1

1. Coloque los alimentos en las brochetas del juego de brochetas.
2. Coloque las asas redondas en la varilla del pincho de forma que los orificios queden lo más alineados posible entre sí. A continuación, apriete los tornillos en ambos lados.
3. Introduzca el extremo plano de la brocheta en uno de los orificios del soporte redondo y, a continuación, el extremo con el lazo en el orificio correspondiente del otro soporte redondo para la brocheta. Asegúrese de que las brochetas no se salgan de los orificios al moverlas.
4. Introduzca el juego de pinchos en el compartimento del aparato. Asegúrese de que la varilla de la brocheta descansa sobre las asas de la brocheta. El lado con los hoyuelos se apoya en el soporte del lado izquierdo y el lado más liso se apoya en la parte giratoria del motor del lado derecho.
5. Cierre el aparato y seleccione el programa "Grill AIRE". (Grill con circulación de aire y función espetón).
6. Cuando los alimentos estén listos, sáquelos de la cámara de fritura con ayuda del asa (4).

Uso del asador (10)

1. Coloque un tenedor en el eje del asador con el lado puntiagudo y deslícelo sobre el eje, luego apriete el tornillo que está luego apriete el tornillo que está en la horquilla para bloquear la horquilla en el eje del asador.
2. Una vez hecho esto, perforo el espetón por el centro del producto a hornear e introduzca la horquilla en el producto.
3. Coloque el segundo par de horquillas según los puntos 1 y 2 e introdúzcalas en el producto por el otro lado, "bloqueando" el producto en el eje del asador.
4. Compruebe que el producto así introducido está centrado en el eje del asador.
5. Coloque los alimentos así preparados en el compartimento del aparato. Asegúrese de que la varilla del asador descansa sobre las asas del mismo. El lado con los huecos se apoya en el soporte del lado izquierdo y el lado más liso en la parte giratoria del motor del lado derecho.
4. Cierre el aparato y seleccione el programa "ROTISSERIE". (Asado con espetón)
5. Cuando los alimentos estén listos, sáquelos de la cámara de fritura con ayuda del asa (4).

Rejilla de asado (8)

La rejilla sirve principalmente como soporte para otros recipientes de cocción.

1. Coloque la rejilla en la cámara de cocción.
2. Coloque un recipiente resistente al calor sobre la rejilla.
3. Cierre el aparato, seleccione el programa deseado y confirme con Start / Stop (B).
4. Cuando la fuente esté lista, sáquela de la cámara de fritura con una manopla para horno.

Bandeja de horno (7):

La bandeja para horno se utiliza principalmente para recetas que no requieren flujo de aire alrededor del plato.

1. Coloque los alimentos en la bandeja de horno.
2. Coloque la bandeja de horno en el compartimento de fritura.
3. Cierre el aparato, seleccione el programa deseado y confirme con Start / Stop (B).
4. Cuando el plato esté listo, sáquelo del compartimento de fritura utilizando una manopla para horno.

Rejilla de la plancha (9):

La rejilla se utiliza principalmente para patatas fritas, alitas de pollo, alimentos empanados, etc.

1. Coloque los alimentos sobre la rejilla.
2. Coloque la rejilla en el compartimento de fritura.
3. Cierre el aparato, seleccione el programa deseado y confirme con Start / Stop (B).
4. Cuando los alimentos estén listos, sáquelos del compartimento de fritura utilizando una manopla para horno.

Limpieza y mantenimiento

1. Limpie el aparato después de cada uso. Así podrá eliminar fácilmente los restos de comida y evitar que se quemen la próxima vez que lo utilice.
2. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo. Comience la limpieza después de haberse asegurado de que el aparato se ha enfriado completamente.
3. Limpie el aparato por dentro y por fuera con un paño suave y húmedo.
4. Utilice limpiadores líquidos que no contengan grumos. No utilice productos ácidos, diluyentes, inflamables o abrasivos (detergente en polvo). No utilice esponjas metálicas para la limpieza. No utilice productos de limpieza a vapor para la limpieza. Las bandejas y accesorios pueden lavarse con agua tibia y detergente lavavajillas líquido. Se recomienda una limpieza inmediata sustancias ácidas como aceite derramado, limón, etc.
5. Limpie y seque el panel de control y los diales con un paño húmedo.
6. No utilice materiales abrasivos para limpiar el cristal del aparato. Estos materiales pueden rayar la superficie y dañar el cristal.
7. Guárdelo en un lugar limpio y seco

Datos técnicos:

Alimentación: 220-240V ~ 50-60Hz

Potencia: 1700W.

Potencia máxima: 2200W

Capacidad: 30L

Consumo de energía en modo apagado: 0,46 W

Precaución superficie caliente:



La temperatura de las superficies accesibles de un aparato en funcionamiento puede ser elevada. No toque las superficies calientes del aparato

Por el bien del medio ambiente. Información sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos De conformidad con los apartados 1 y 2 del artículo 13 de la Ley sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos de 11 de septiembre de 2015, nos gustaría informarle sobre la correcta manipulación de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos:

1. Está prohibido depositar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos junto con otros residuos - esto se confirma mediante el marcado en forma de "papelera tachada", ordenando la recogida selectiva de este tipo de residuos.
2. Los aparatos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias, mezclas y componentes peligrosos que, cuando se liberan en el medio ambiente, pueden suponer una grave amenaza para la salud y la vida de las personas y los organismos vivos. Pueden provocar numerosos problemas de salud, como trastornos de la vista, el oído y el habla, y también pueden dañar los riñones, el hígado y el corazón y causar enfermedades de la piel. Las sustancias nocivas también pueden tener efectos adversos en los sistemas respiratorio y reproductor y provocar lesiones cancerosas. El consumo de plantas que crecen en suelos contaminados, y de los productos derivados de ellas, puede provocar los efectos sobre la salud antes mencionados.
3. Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos sólo deben entregarse en los puntos de recogida autorizados, cuya lista debe figurar en la página web de cada Ayuntamiento.



4. El hogar desempeña un papel importante a la hora de contribuir a la reutilización y recuperación, incluido el reciclado, de los residuos de aparatos. También desempeña un papel clave en el sistema de gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, debido a la posibilidad de entrega directa a los puntos de recogida autorizados y a la eliminación de hábitos sociales indeseables que dan lugar a dejar los residuos de aparatos en lugares no destinados a tal fin.

Además, Devolver los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos en el lugar de entrega. Un distribuidor, cuando suministre a un comprador aparatos destinados a los hogares, está obligado a recuperar gratuitamente los aparatos usados de los hogares en el lugar de entrega de dichos aparatos, siempre que éstos sean del mismo tipo y realicen las mismas funciones que los aparatos suministrados.

Los envases de cartón y las bolsas de polietileno (PE) deben depositarse en los contenedores adecuados para la recogida selectiva de residuos urbanos según su descripción. Si hay pilas en el aparato, deben retirarse y eliminarse por separado en un centro de recogida y almacenamiento.

No deseché el aparato en el contenedor de residuos urbanos

Servicio técnico Si desea comprar piezas de repuesto o hacer una reclamación, póngase en contacto directamente con el distribuidor que emitió el recibo póngase en contacto directamente con el distribuidor que emitió el recibo.

Manual de Instruções (PT)

CONDIÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA UTILIZAÇÃO LER ATENTAMENTE E GUARDAR PARA REFERÊNCIA FUTURA

1. Leia o manual de instruções antes de utilizar o aparelho e siga as instruções nele contidas. O fabricante não se responsabiliza por danos causados por uma utilização do aparelho que não esteja de acordo com a sua finalidade ou por um manuseamento incorreto.
2. O aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico. Não utilizar para qualquer outro fim incompatível com a sua utilização prevista.
3. Ligar o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra 220-240V ~ 50-60Hz.

Para aumentar a segurança de utilização, não ligar vários aparelhos eléctricos a um único circuito ao mesmo tempo.

4. Tenha especial cuidado ao utilizar o aparelho quando houver crianças por perto. Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho. Não permitir que crianças ou pessoas não familiarizadas com o aparelho o utilizem.
5. AVISO: Este equipamento pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimento do equipamento, desde que o façam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança ou se lhes tiverem sido dadas instruções sobre a utilização segura do equipamento e se tiverem conhecimento dos perigos associados à sua utilização. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e a manutenção do equipamento não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e que a atividade seja realizada sob supervisão.
6. ATENÇÃO: não deixar o aparelho ligado a uma tomada sem vigilância.
7. ATENÇÃO: nunca transportar o aparelho quando este estiver ligado ou quando estiver quente.

8. **ATENÇÃO:** a temperatura das superfícies acessíveis do aparelho pode ser elevada quando o aparelho está a funcionar.
9. **ATENÇÃO:** manter o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
10. **AVISO:** Retire sempre a ficha da tomada eléctrica após a utilização, segurando-a com a mão. **NÃO** puxar pelo cabo de alimentação.
11. **AVISO:** Não utilize o aparelho perto de materiais inflamáveis.
12. **AVISO:** Não coloque cartão, papel, plástico ou outros objectos inflamáveis ou fusíveis no interior do aparelho.
13. Não mergulhar o cabo, a ficha ou toda a unidade em água ou outro líquido. Não exponha o aparelho às condições atmosféricas (chuva, sol, etc.) nem o utilize em condições de humidade (casas de banho, autocaravanas húmidas).
14. Verificar periodicamente o estado do cabo de alimentação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o equipamento não deve ser utilizado. Um cabo danificado deve ser substituído por um serviço de reparação especializado para evitar perigos.
15. Não utilize o aparelho com um cabo de alimentação danificado ou se este tiver caído ou sido danificado de qualquer outra forma ou não estiver a funcionar corretamente. Não repare o aparelho por si próprio, pois existe o risco de choque eléctrico. Leve o aparelho danificado a um centro de assistência técnica competente para inspeção ou reparação. As reparações só podem ser efectuadas por centros de assistência autorizados. Uma reparação incorrecta pode representar um risco grave para o utilizador.
16. Coloque o aparelho sobre uma superfície fria, estável e nivelada, longe de aparelhos de cozinha quentes, tais como fogão eléctrico, fogão a gás, etc.
17. O cabo de alimentação não deve ficar pendurado na borda da mesa nem tocar em superfícies quentes.
18. Para protecção adicional, é aconselhável instalar no circuito eléctrico um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente residual nominal não superior a 30 mA. Para este efeito, deve ser consultado um electricista

especializado.

19. Se for necessário utilizar um cabo de extensão, utilize apenas um modelo com um pino de ligação à terra classificado para, pelo menos, 10

A. Os cabos de extensão que não cumpram este requisito podem sobreaquecer. O cabo deve ser colocado de forma a evitar puxões ou tropeções acidentais.

20. Não deixar molhar a parte do motor do aparelho.

21. Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e resistente ao calor, longe de materiais inflamáveis (cortinas, cortinados, papel de parede, etc.). Para garantir uma boa circulação do ar, mantenha pelo menos 10 cm de espaço livre de cada lado do aparelho e pelo menos 30 cm acima do mesmo. Não tapar as aberturas de ventilação do aparelho, pois isso pode provocar um sobreaquecimento e danificar o produto.

22. Não tocar nas superfícies quentes do aparelho (porta, painel superior ou inferior e painéis laterais). Utilizar luvas de proteção para retirar ou tocar nas partes quentes.

23. O cabo de alimentação não deve ser colocado sobre o aparelho e não deve tocar nem ficar perto de superfícies quentes. Não coloque o aparelho debaixo de uma tomada eléctrica.

24. Não coloque porções que ocupem todo o volume do aparelho, pois isso pode provocar um incêndio e danificar o produto.

25. Depois de cozinhar ou antes de limpar o aparelho, desligue o cabo de alimentação da tomada e deixe-o arrefecer. Deixar arrefecer o aparelho durante um período de tempo suficientemente longo, pois este arrefece muito lentamente quando aquecido.

26. Limpar o aparelho após cada utilização.

27. Não utilizar detergentes agressivos sob a forma de emulsões, loções, pastas, etc. para limpar a caixa, pois estes podem, entre outras coisas, remover símbolos gráficos informativos, tais como graduações, marcações, sinais de aviso, etc.

28. Não utilizar escovas de arame metálico para a limpeza. Os fragmentos de fios partidos podem entrar em contacto com os componentes eléctricos, o que representa um risco de choque eléctrico.

29. O equipamento não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com um sistema de controlo remoto separado.
30. Devido às altas temperaturas, deve ter-se especial cuidado ao remover alimentos cozinhados, gordura quente ou outros líquidos quentes.
31. Não coloque o aparelho debaixo de armários de cozinha devido à subida do calor e do vapor.
32. Não lavar as partes metálicas nas máquinas de lavar louça, pois os detergentes agressivos utilizados nestes aparelhos provocam o escurecimento das partes acima referidas. Recomenda-se que sejam lavadas à mão, utilizando líquidos de lavagem convencionais.
33. Não cobrir o aparelho para evitar o sobreaquecimento.
34. Não guardar nada no aparelho para além dos acessórios que lhe pertencem.
35. Não utilizar o aparelho com a porta fechada

Descrição do produto:

1. Caixa
2. Lâmpada interna
3. Guias para inserção do tabuleiro ou grelha
4. Pannel de controlo
5. Porta de vidro
6. Pega
7. Tabuleiro de cozedura
8. Tabuleiro de cozedura
9. Grelha de grelha
10. Conjunto para assar
11. Pega para retirar o espeto
12. Tambor de fritura
13. Grelha para espetos
14. Tabuleiro para migalhas/gorduras

Painel de controlo LED (4)

A: Programas de cozedura pré-programados (ver lista de programas)

B: "Iniciar / Parar"

C: "Função": seleção da função/programa

D: "Time" (Hora): Definição da hora

E: "Temp": Definição da temperatura

F: "Speed" (Velocidade): Definição do funcionamento da ventoinha

G: "Luz": Interruptor de ligar/desligar a iluminação interior

H: Seta para baixo, seleção da função / redução do tempo ou da temperatura

I: Seta para cima, seleção da função / aumento do tempo ou da temperatura

J. Ícone de funcionamento da ventoinha

K. Indicação da temperatura

L. Indicação da hora

Programas:

"FRIES": Batatas fritas, 200°C / 20 minutos / velocidade do ventilador - alta

"PÃO": Aquecimento do pão, 230°C / 5 minutos / velocidade da ventoinha - baixa
 "PEIXE": Peixe, 230°C / 25 minutos / velocidade do ventilador - baixa
 "STEAK" (BIFE): Bife, 230°C / 12 minutos / velocidade do ventilador - baixa
 "CHICKEN" (FRANGO): Frango, 200°C / 25 minutos / velocidade do ventilador - alta
 "BOLLO": Bolo, 175°C / 35 minutos / velocidade da ventoinha - baixa
 "PIZZA": Pizza, 230°C / 10 minutos / velocidade do ventilador - baixa
 "COOKIES": Bolachas, 175°C / 20 minutos / velocidade do ventilador - baixa
 "DEFROST" (DESCONGELAR): Descongelar, 230°C / 5 minutos / velocidade do ventilador - baixa
 "WINGS": Asas de frango, 230°C / 20 minutos / velocidade do ventilador - baixa
 "CAMARÃO": Camarão, 230°C / 8 minutos / velocidade da ventoinha - baixa
 "WARM" (QUENTE): Pré-aquecimento, 80°C / 120 minutos // velocidade do ventilador - baixa
 "AIR FRY": Fritura com ar quente, 230°C / 20 minutos / velocidade do ventilador - alta
 "BAKE" (COZER): Cozer bolos, 230°C / 20 minutos / velocidade do ventilador - baixa
 "AIR BAKE": Cozer bolos com ar quente, 230°C / 20 minutos / velocidade do ventilador - alta
 "ROAST" (ASSAR): Cozer carnes, 230°C / 20 minutos / velocidade do ventilador - baixa
 "AIR ROAST" (ASSAR COM AR QUENTE): Assar carnes em ar quente, 230°C / 20 minutos / velocidade do ventilador - alta
 "AIR BROIL" (GRELHAR AO AR LIVRE): Grelhar com circulação de ar, 230°C / 20 minutos / velocidade do ventilador - alta
 "AIR GRILL": Grelhador com circulação de ar e função de espeto, 230°C / 20 minutos / velocidade do ventilador - alta
 "PROVA": Massa a levedar, 38°C / 60 minutos / velocidade do ventilador - baixa
 "ROTISSERIE": Cozer num espeto, 200°C / 40 minutos / velocidade do ventilador - baixa
 "REHEAT" (REAQUECIMENTO): Reaquecimento, 230°C / 15 minutos / velocidade do ventilador - baixa
 "BAGEL": Bagel, 175°C / 20 minutos / velocidade do ventilador - baixa
 "DEHYDRATE": Desumidificação 80°C / 120 minutos / velocidade do ventilador - baixa

Nota: Os tempos e temperaturas de cozedura acima indicados são indicativos. Devido à variação da espessura, tamanho e teor de humidade dos alimentos a cozer, pode ser necessário ajustar a temperatura e o tempo de cozedura para obter o resultado correto.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire o aparelho da embalagem e remova todos os componentes da embalagem.
2. Colocar o aparelho sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor, afastado de tudo o que possa ser danificado pelo calor. Manter uma distância de pelo menos 30 cm entre a tomada e as paredes, os móveis, etc.
3. Retirar a película de proteção do painel de controlo.
4. Limpe todos os acessórios e o interior do aparelho. Secar os acessórios e voltar a colocá-los no forno.
5. Ligar o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra 220-240V ~ 50-60Hz.
6. Aquando da primeira utilização, é importante deixar o forno ligado durante cerca de 18 minutos à temperatura máxima (230°C) para eliminar os odores de fábrica. Durante este tempo, o aparelho pode emitir uma pequena quantidade de fumo. Trata-se de um fenómeno normal.
7. Ventilar o local de forma adequada. Limpar o aparelho de acordo com a secção "Limpeza" do presente manual.
8. Durante o funcionamento, exceto na primeira utilização descrita acima: Não utilizar o aparelho vazio durante mais tempo do que o necessário para atingir o nível de temperatura desejado nas receitas que o exigiam.

Funcionamento do aparelho

1. Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra 220-240V ~ 50-60Hz e prima o botão START/STOP (B) para ligar o aparelho. O ecrã ilumina-se e o ícone "FRIES" pisca.
Coloque um tabuleiro (7) ou um grelhador (8), (9), nas prateleiras (3) do aparelho.
Se utilizar o seu próprio recipiente para alimentos, coloque-o sobre a grelha (8).
2. Fechar a porta de vidro do forno (5)
3. Toque no ícone "FUNÇÃO" (C) e, em seguida, selecione o programa pretendido tocando no ícone mais (I) ou menos (H), ou toque no ícone "FUNÇÃO" (C) até selecionar o programa pretendido. O ecrã apresenta a temperatura e o tempo predefinidos para esse programa. Pode ajustar a temperatura com o botão "Temp"(E) e o tempo com o botão "Time"(D) conforme desejado, utilizando os botões mais (I) ou menos (H).
3. Uma vez selecionado o programa desejado, confirme com a tecla Iniciar/Parar (A) para iniciar a cozedura. Aparecerá no ecrã uma contagem decrescente. O programa selecionado pisca durante o processo de cozedura. No final do processo de cozedura, o aparelho emite 5 bips e o ecrã LCD mostra "OFF"

Nota: A temperatura não pode ser ajustada na função "PROVA", apenas o tempo pode ser ajustado.

Nota: Quando a cozedura estiver concluída, a ventoinha continuará a funcionar durante 1 minuto para arrefecer o aparelho.

Nota: Quando preparar alimentos oleosos (por exemplo, frango) num tambor de fritura, grelhador ou espeto, coloque o tabuleiro para migalhas/gorduras (13), por cima dos aquecedores na posição mais baixa das guias, para evitar que o óleo pingue nos elementos de aquecimento.

Noutros casos, colocar o tabuleiro para migalhas (13) por baixo dos aquecedores.

Utilização do tambor (12)

1. Introduzir a vareta no espeto através dos orifícios laterais do tambor e, em seguida, apertar os parafusos, certificando-se de que o tambor fica fixo. De seguida, aperte os parafusos de ambos os lados

2. Abra o tambor, introduza os alimentos. Certifique-se de que não coloca demasiados alimentos para que estes se possam deslocar no tambor.

Para obter melhores resultados, utilize metade do espaço no interior do tambor e deixe a outra metade vazia.

3. Insira o tambor no compartimento do aparelho. Certifique-se de que a haste de espeto assenta nas pegas de espeto. O lado com as cavidades assenta no suporte do lado esquerdo e o lado mais liso assenta na parte rotativa do motor do lado direito.

4. Fechar o aparelho e selecionar o programa "AIR Grill". (Grelhador de circulação de ar com função de espeto).

5. Quando os alimentos estiverem prontos, retire-os da câmara de fritura utilizando a pega do espeto (4).

Utilizar o conjunto de espetos (5): Fig. 1

1. Colocar os alimentos nos espetos do conjunto de espetos.

2. Colocar as pegas redondas na haste de espeto de modo a que os orifícios fiquem o mais alinhados possível entre si. Em seguida, apertar os parafusos de ambos os lados.

3. Insira a extremidade plana do espeto num dos orifícios do suporte redondo e, em seguida, a extremidade com o laço no orifício correspondente do outro suporte redondo para o espeto. Certifique-se de que os espetos não caem dos orifícios durante a deslocação.

4. Introduzir o conjunto de espetos no compartimento do aparelho. Certifique-se de que a haste do espeto assenta nas pegas do espeto. O lado com as covinhas assenta no suporte do lado esquerdo e o lado mais liso assenta na parte rotativa do motor do lado direito.

5. Feche o aparelho e seleccione o programa "AIR Grill". (Grelhador de circulação de ar com função de espeto).

6. Quando os alimentos estiverem prontos, retire-os da câmara de fritura utilizando a pega do espeto (4).

Utilização da grelha rotativa (10)

1. Colocar um garfo no eixo do espeto com o lado pontiagudo e fazê-lo deslizar sobre o eixo, depois apertar o parafuso que está e, em seguida, apertar o parafuso da forquilha para bloquear a forquilha no eixo do espeto.

2. Uma vez feito isto, furar o espeto no centro do produto a cozer e introduzir o garfo no produto.

3. Coloque o segundo par de garfos de acordo com os pontos 1 e 2 e introduza-os no produto pelo outro lado, "travando" o produto no eixo do espeto.

4. Verificar se o produto assim inserido está centrado ao longo do eixo do espeto.

5. Coloque os alimentos assim preparados no compartimento do aparelho. Certifique-se de que a haste de espeto assenta nas pegas do espeto. O lado com as cavidades assenta no suporte do lado esquerdo e o lado mais liso na parte rotativa do motor do lado direito.

4. Fechar o aparelho e selecionar o programa "ROTISSERIE". (Assar no espeto)

5. Quando os alimentos estiverem prontos, retire-os da câmara de fritura com a pega do espeto (4).

Grelha de cozedura (8)

A grelha serve principalmente de suporte para outros recipientes de cozedura.

1. Colocar a grelha na câmara de cozedura.

2. Colocar um recipiente resistente ao calor sobre a grelha.

3. Feche o aparelho, seleccione o programa desejado e confirme com Start / Stop (B).

4. Quando o prato estiver pronto, retire-o da câmara de fritura com uma luva de forno.

Tabuleiro de cozedura (7):

O tabuleiro de ir ao forno é utilizado principalmente para receitas que não requerem um fluxo de ar à volta do prato.

1. Coloque os alimentos no tabuleiro.

2. Coloque o tabuleiro no compartimento de fritura.

3. Feche o aparelho, seleccione o programa desejado e confirme com Start / Stop (B).

4. Quando o prato estiver pronto, retire-o do compartimento de fritura com uma luva de forno.

Grelha da frigideira (9):

A grelha de grelha é utilizada principalmente para batatas fritas, asas de frango, pratos panados, etc.

1. Colocar os alimentos na grelha.
2. Colocar a grelha no compartimento de fritura.
3. Fechar o aparelho e seleccionar o programa desejado e confirmar com Start / Stop (B).
4. Quando os alimentos estiverem prontos, retire-os do compartimento de fritura com uma luva de cozinha.

Limpeza e manutenção

1. Limpe o aparelho após cada utilização. Desta forma, pode remover facilmente os resíduos de alimentos e evitar que estes se queimem da próxima vez que o utilizar.
2. Antes de proceder à limpeza, desligue sempre o aparelho da corrente eléctrica. Comece a limpeza depois de se certificar de que o aparelho arrefeceu completamente.
3. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano macio e húmido.
4. Utilize produtos de limpeza líquidos que não contenham grumos. Não utilizar produtos ácidos, diluentes, inflamáveis ou abrasivos (detergente em pó). Não utilizar esponjas de arame para a limpeza. Não utilizar produtos de limpeza a vapor para a limpeza. Os tabuleiros e acessórios podem ser lavados com água morna e detergente líquido para a loiça. Recomenda-se uma limpeza imediata substâncias ácidas, como óleo derramado, limão, etc.
5. Limpar e secar o painel de controlo e os mostradores com um pano húmido.
6. Não utilize materiais abrasivos para limpar o vidro do aparelho. Estes materiais podem riscar a superfície e danificar o vidro.
7. Guardar num local limpo e seco

Dados técnicos:

Fonte de alimentação: 220-240V ~ 50-60Hz

Potência: 1700W.

Potência máxima: 2200W

Capacidade: 30L

Consumo de energia no modo desligado: 0,46W

Cuidado com a superfície quente:



A temperatura das superfícies acessíveis de um aparelho em funcionamento pode ser elevada. Não tocar nas superfícies quentes do aparelho

Para proteção do ambiente. Informações sobre resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos Em conformidade com o artigo 13.º, n.ºs 1 e 2, da Lei relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos, de 11 de setembro de 2015, gostaríamos de o informar sobre o tratamento adequado dos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos:

1. É proibido colocar resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos juntamente com outros resíduos - o que é confirmado pela marcação sob a forma de um "caixote de lixo riscado", ordenando a recolha selectiva deste tipo de resíduos.

2. Os equipamentos eléctricos e electrónicos podem conter substâncias, misturas e componentes perigosos que, quando libertados no ambiente, podem constituir uma ameaça grave para a saúde e a vida das pessoas e dos organismos vivos. Estas substâncias podem provocar uma série de problemas de saúde, tais como perturbações da visão, da audição e da fala, podem também danificar os rins, o fígado e o coração e provocar doenças de pele. As substâncias nocivas podem também ter efeitos adversos nos sistemas respiratório e reprodutivo e provocar lesões cancerígenas. O consumo de plantas que crescem em solos contaminados, e dos produtos deles derivados, pode resultar nos efeitos de saúde acima mencionados.

3. Os resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos só devem ser entregues nos pontos de recolha autorizados, cuja lista deve ser incluída no sítio Web de cada município.

4. O agregado familiar desempenha um papel importante na contribuição para a reutilização e recuperação, incluindo a reciclagem, dos resíduos de equipamentos. Desempenha também um papel fundamental no sistema de gestão de resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos devido à possibilidade de entrega directa nos pontos de recolha autorizados e à eliminação de hábitos sociais indesejáveis que resultam no abandono de resíduos de equipamentos em locais não destinados a esse fim.

Além disso, Devolver os resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos no local de entrega. Um distribuidor, ao fornecer a um comprador equipamentos destinados a uso doméstico, é obrigado a aceitar gratuitamente a devolução dos resíduos de equipamentos domésticos no local de entrega desses equipamentos, desde que os equipamentos usados sejam do mesmo tipo e desempenhem as mesmas funções que os equipamentos fornecidos. As embalagens de cartão e os sacos de polietileno (PE) devem ser colocados nos contentores adequados para a recolha selectiva de resíduos urbanos, de acordo com a sua descrição. Se o aparelho contiver pilhas, estas devem ser retiradas e eliminadas separadamente num centro de recolha e armazenamento.

Não deitar o aparelho no contentor do lixo municipal!!!



Naudojimo instrukcija (LT)

BENDROSIOS SAUGOS SĄLYGOS SVARBŪS NAUDOJIMO SAUGOS NURODYMAI ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR IŠSAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE SU JAIS SUSIPAŽINTI ATEITYJE

1. Prieš naudodami prietaisą perskaitykite naudojimo instrukciją ir laikykitės joje pateiktų nurodymų. Gamintojas neatsako už žalą, padarytą naudojant prietaisą ne pagal paskirtį arba netinkamai su juo elgiantis.
2. Prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Nenaudokite jo jokiais kitais tikslais, nesuderinamais su jo paskirtimi.
3. Prietaisą prijunkite tik prie įžeminto 220-240 V ~ 50-60 Hz elektros lizdo. Siekdami padidinti naudojimo saugumą, prie vienos grandinės vienu metu neprijunkite kelių elektros prietaisų.
4. Būkite ypač atsargūs naudodami prietaisą, kai šalia yra vaikų. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu neleiskite juo naudotis vaikams ar asmenims, kurie nėra susipažinę su prietaisu.
5. ĮSPĖJIMAS: Šį prietaisą gali naudoti vyresni nei 8 metų vaikai ir ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų asmenys arba asmenys, neturintys patirties ar žinių apie prietaisą, jei tai daroma prižiūrint asmeniui, atsakingam už jų saugą, arba jei jiems buvo pateiktos instrukcijos dėl saugaus prietaiso naudojimo ir jie žino su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Vaikai neturėtų žaisti su įranga. Valyti ir prižiūrėti įrangos neturėtų vaikai, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir ši veikla atliekama prižiūrint.
6. ĮSPĖJIMAS: nepalikite prietaiso, įjungto į elektros lizdą, be priežiūros.
7. ĮSPĖJIMAS: niekada nenešiokite prietaiso, kai jis yra įjungtas arba kai jis yra karštas.
8. ĮSPĖJIMAS: veikiančio įrenginio prieinamų paviršių temperatūra gali būti aukšta, kai įrenginys veikia.

9. ĮSPĖJIMAS: saugokite įrangą ir jos laidą vaikams iki 8 metų amžiaus nepasiekiamoje vietoje.
10. ĮSPĖJIMAS: po naudojimo visada ištraukite kištuką iš elektros lizdo, laikydami jį ranka. NEBANDYKITE traukti už elektros tinklo laido.
11. ĮSPĖJIMAS: nenaudokite prietaiso šalia degių medžiagų.
12. ĮSPĖJIMAS: Į prietaiso vidų nedėkite kartono, popieriaus, plastiko ar kitų degių ar degių daiktų.
13. Nemerkite kabelio, kištuko ar viso prietaiso į vandenį ar kitą skystį. Nelaikykite prietaiso oro sąlygose (lietuje, saulėje ir pan.) ir nenaudokite jo drėgnose patalpose (vonios kambariuose, drėgnuose nameliuose ant ratų).
14. Periodiškai tikrinkite maitinimo laido būklę. Jei maitinimo laidas pažeistas, įrangos naudoti negalima. Kad išvengtumėte pavojaus, pažeistą laidą turi pakeisti specializuota remonto įstaiga.
15. Nenaudokite įrangos su pažeistu maitinimo laidu arba jei ji buvo numesta, kitaip pažeista ar netinkamai veikia. Neremontuokite prietaiso patys, nes kyla elektros smūgio pavojus. Pažeistą prietaisą nuneškite į kompetentingą aptarnavimo centrą, kad jis būtų patikrintas arba suremontuotas. Bet kokius remonto darbus gali atlikti tik įgalioti techninės priežiūros centrai. Netinkamas remontas gali kelti rimtą pavojų naudotojui.
16. Pastatykite prietaisą ant vėsaus stabilaus, lygaus paviršiaus, toliau nuo karštų maisto ruošimo prietaisų, tokių kaip elektrinė viryklė, dujinis degiklis ir pan.
17. Maitinimo laidas neturi kaboti per stalo kraštą ir liesti karštų paviršių.
18. Papildomai apsaugai elektros grandinėje patartina įrengti liekamosios srovės įtaisą (RCD), kurio vardinė liekamoji srovė neviršija 30 mA. Šiuo klausimu reikėtų kreiptis į specialistą elektriką.
19. Jei būtina naudoti ilgintuvą, naudokite tik tokį modelį, kurio įžeminimo kaištis įvertintas bent 10 A. Šio reikalavimo neatitinkantys ilgintuvai gali perkaisti. Laidas turi būti nutiestas taip, kad būtų išvengta atsitiktinio ištraukimo ar užkliuvimo už jo.
20. Neleiskite, kad prietaiso variklio dalis sušlaptų.
21. Pastatykite prietaisą ant lygaus, karščiui atsparaus paviršiaus, toliau

- nuo degių medžiagų (užuolaidų, draperijų, tapetų ir pan.). Kad būtų užtikrinta tinkama oro cirkuliacija, išlaikykite bent po 10 cm laisvos erdvės iš abiejų prietaiso pusių ir bent 30 cm virš jo. Neuždenkite prietaiso ventiliacijos angų, nes tai gali sukelti perkaitimą ir sugadinti gaminį.
22. Nelieskite karštų prietaiso paviršių (durelių, viršutinės arba apatinės plokštės ir šoninių plokščių). Nuimdami ar liesdami karštas dalis, mūvėkite apsaugines pirštines.
23. Maitinimo laidas neturi būti padėtas ant prietaiso ir neturi liesti ar gulėti šalia karštų paviršių. Nestatykite prietaiso po elektros lizdu.
24. Nedėkite visą prietaiso tūrį užimančių porcijų, nes tai gali sukelti gaisrą ir sugadinti gaminį.
25. Paruošę maistą arba prieš valydami prietaisą, ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo ir palikite jį atvėsti. Leiskite prietaisui atvėsti pakankamai ilgą laiką, nes įkaitęs jis atvėsta labai lėtai.
26. Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo.
27. Korpuso valymui nenaudokite agresyvių emulsijų, losjonų, pastų ir pan. pavidalo ploviklių, nes jie, be kita ko, gali pašalinti informacinius grafinius simbolius, pavyzdžiui, grafines dedamasias, žymėjimus, įspėjamuosius ženklus ir pan.
28. Valymui nenaudokite metalinių vielinių šepėčių. Nutrūkusios vielos fragmentai gali patekti į elektrines dalis ir sukelti elektros smūgio pavojų.
29. Įranga neskirta veikti su išoriniais laikmačiais arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
30. Dėl aukštos temperatūros ypatingo atsargumo reikia laikytis išimant keptą maistą, šalinant karštus riebalus ar kitus karštus skysčius.
31. Nestatykite prietaiso po virtuvės spintelėmis dėl kylančio karščio ir garų.
32. Neplaukite metalinių dalių indaplovėse, nes dėl šiuose prietaisuose naudojamų agresyvių ploviklių minėtos dalys patamsėja. Rekomenduojama jas plauti rankomis, naudojant įprastus plovimo skysčius.
33. Neuždenkite prietaiso, kad jis neperkaistų.

34. Prietaise nelaikykite jokių daiktų, išskyrus jam priklausančius priedus.

35. Nedirbkite su prietaisu uždarytomis durelėmis

Produkto aprašymas:

1. Korpusas
2. Vidinė lempa
3. Dėklo arba grotelių įdėjimo kreipiančiosios
4. Valdymo skydelis
5. Stiklinės durelės
6. Rankena
7. Kepimo padėklas
8. Kepimo padėklas
9. Tinklelio grotelės
10. Apvirinimo rinkinys
11. Keptuvės išėmimo rankena
12. Kepimo būgnas
13. Kepimo ant iešmų grotelės
14. Trupinių/riebalų padėklas

LED valdymo skydelis (4)

A: iš anksto užprogramuotos kepimo programos (žr. programų sąrašą)

B: "Start / Stop"

C: "Function": funkcijos / programos pasirinkimas

D: "Laikas": "Time" (laikas): Laiko nustatymas

E: "Temp": Temperatūros nustatymas

F: "Speed" (greitis): Ventilatoriaus veikimo nustatymas

G: "Šviesa": Vidinio apšvietimo įjungimo / išjungimo jungiklis

H: rodyklė žemyn, funkcijos pasirinkimas / laiko arba temperatūros mažinimas

I: rodyklė į viršų, funkcijos pasirinkimas / laiko arba temperatūros padidinimas

J. Ventilatoriaus veikimo piktograma

K. Temperatūros rodmuo

L. Laiko rodmuo

Programos:

"FRIES": Traškučiai, 200°C / 20 minučių / ventilatoriaus greitis - didelis

"BREAD" (DUONOS KEPINYS): Duonos pašildymas, 230°C / 5 minutės / ventilatoriaus greitis - mažas

"FISH": Žuvis, 230°C / 25 minutės / ventilatoriaus greitis - mažas

"STEAK" (KEPSNYS): Kepsnys, 230°C / 12 minučių / ventilatoriaus greitis - mažas

"CHICKEN" (VIKIS): Vištiena, 200°C / 25 minutės / ventilatoriaus greitis - didelis

"CAKE" (PYRAGAS): "Cake", 175°C / 35 minutės / ventilatoriaus greitis - mažas

"PIZZA": Pica, 230°C / 10 minučių / ventilatoriaus greitis - mažas

"COOKIES" (KOKYŠINIAI): Kepiniai, 175°C / 20 minučių / ventilatoriaus greitis - mažas

"DEFROST" (ATŠALDYTI): Atšildymas, 230°C / 5 minutės / ventilatoriaus greitis - mažas

"WINGS" (SPARNELIAI): Vištienos sparneliai, 230°C / 20 minučių / ventilatoriaus greitis - mažas

"SHRIMP": Krevetės, 230°C / 8 minutės / ventilatoriaus greitis - mažas

"WARM" (ŠILTA): Įrenginys: išankstinis kaitinimas, 80°C / 120 minučių // ventilatoriaus greitis - mažas

"AIR FRY" (ORAS KEPAMAS ORE): Karšto oro kepimas, 230°C / 20 minučių / ventilatoriaus greitis - didelis

"BAKE" (KEPIMAS): Kepkite pyragus, 230°C / 20 minučių / ventilatoriaus greitis - mažas

"AIR BAKE" (KEPIMAS ORU): Kepkite pyragus karštu oru, 230°C / 20 minučių / ventilatoriaus greitis - didelis

"ROAST" (KEPTI): Kepkite mėsa, 230°C / 20 minučių / ventilatoriaus greitis - mažas

"AIR ROAST" (KEPIMAS ORE): Kepimas karštu oru, 230°C / 20 minučių / ventilatoriaus greitis - didelis

"AIR BROIL" (ORO KEPIMAS): 230°C / 20 minučių / ventilatoriaus greitis - didelis

"AIR GRILL": "AIR GRILL" (ORO KEPIMAS SU ORO CIRKULIACIJA): Kepimas ant grotelių su oro cirkuliacija, 230°C / 20 minučių / ventilatoriaus greitis - didelis

"PROOF": "PROOF": KEPSNINĖ, KURIOJE GALIMA KEPTI ANT GROTELIŲ: Tešlos kildinimas, 38°C / 60 minučių / ventilatoriaus greitis - mažas

"ROTISSERIE": Kepimas ant iešmo, 200 °C / 40 minučių / ventiliatoriaus greitis - mažas
"REHEAT" (PAKARTOTINIS ŠILDYMAS): Kepimas iš naujo, 230 °C / 15 minučių / ventiliatoriaus greitis - mažas
"BAGEL": "BAGEL" (KEPIMAS): "Bagel", 175 °C / 20 minučių / ventiliatoriaus greitis - mažas
"DEHYDRATE": 80 °C / 120 minučių / ventiliatoriaus greitis - mažas

Pastaba: pirmiau nurodyti kepimo laikai ir temperatūros yra orientaciniai. Dėl skirtingo kepamo maisto storio, dydžio ir drėgmės kiekio, norint pasiekti tinkamą rezultatą, kepimo laiką ir temperatūrą gali tekti koreguoti.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

1. Išimkite prietaisą iš pakuotės ir išimkite visas pakuotės sudedamąsias dalis.
2. Pastatykite prietaisą ant stabilaus, lygaus ir karščiui atsparaus paviršiaus, atokiau nuo bet ko, kas gali būti pažeista karščio. Išlaikykite bent 30 cm atstumą tarp lizdo ir sienų, baldų ir pan.
3. Nuo valdymo skydelio nuimkite apsauginę plėvelę.
4. Išvalykite visus priedus ir prietaiso vidų. Išdžiovinkite priedus ir įdėkite juos atgal į orkaitę.
5. Prijunkite prietaisą tik prie įžeminto 220-240 V ~ 50-60 Hz elektros lizdo.
6. Pirmą kartą naudojant orkaitę, svarbu ją palikti įjungtą maždaug 18 minučių maksimalioje temperatūroje (230 °C), kad pašalintumėte visus gamyklinius kvapus. Per šį laiką prietaisas gali skleisti nedidelį kiekį dūmų. Tai normalus reiškinys.
7. Tinkamai išvėdinkite patalpą. Išvalykite prietaisą pagal šio vadovo skyrių "Valymas".
8. Eksploatacijos metu, išskyrus pirmiau aprašytą pirmąjį naudojimą: Nenaudokite prietaiso, kai jis yra tuščias, ilgiau, nei reikia, kad būtų pasiektas pageidaujamas temperatūros lygis receptuose, kuriuose to reikalaujama.

Prietaiso naudojimas

1. Prijunkite prietaisą tik prie įžeminto 220-240 V ~ 50-60 Hz elektros lizdo ir paspauskite START/STOP mygtuką (B), kad įjungtumėte prietaisą. Ekranas užsidegs ir pradės mirksėti piktograma "FRIES". Uždėkite kepimo skardą (7) arba groteles (8), (9) ant prietaiso lentynų (3). Jei naudojate savo maisto indą, padėkite jį ant grotelių (8).
2. Uždarykite stiklines orkaitės dureles (5)
3. Palieskite piktogramą "FUNCTION" (C), tada pasirinkite norimą programą paliesdami pliuso (I) arba minuso (H) piktogramą arba palieskite piktogramą "FUNCTION" (C), kol bus pasirinkta norima programa. Ekrane bus rodoma numatytoji tos programos temperatūra ir laikas. Temperatūrą galite reguliuoti mygtuku "Temp" (E), o laiką - mygtuku "Time" (D) pagal pageidavimą, naudodami pliuso (I) arba minuso (H) mygtukus.
3. Pasirinkę norimą programą, patvirtinkite ją mygtuku "Start/ Stop" (A), kad pradėtumėte gaminti maistą. Ekrane pasirodys atgalinis laiko skaičiavimas. Pasirinkta programa mirksės gaminimo proceso metu. Pasibaigus gaminimo procesui, prietaisas 5 kartus pyptels ir LCD ekrane pasirodys užrašas "OFF" (išjungta)

Pastaba: Vykdam funkciją "PROOF" temperatūros reguliuoti negalima, galima reguliuoti tik laiką.

Pastaba: Baigus ruošti maistą, ventiliatorius toliau veiks 1 minutę, kad atvėsintų prietaisą.

Pastaba: Ruošiant riebią maistą (pvz., vištiena) kepimo būgne, grilyje arba ant žarijų, virš kaitinimo elementų, žemiausioje kreipiančiųjų padėtyje, padėkite trupinių / riebalų padėklą (13), kad ant kaitinimo elementų nepatektų aliejaus. Kitais atvejais trupinių padėklą (13) padėkite žemiau kaitintuvų.

Naudojant būgną (12)

1. Pro būgno šonines skylutes įkiškite strypą į spragilą, tada priveržkite varžtus ir įsitinkinkite, kad būgnas yra pritvirtintas. Tada priveržkite varžtus iš abiejų pusių
2. Atidarykite būgną, įdėkite maisto produktų. Įsitinkinkite, kad neįdedate per daug maisto, kad jis galėtų judėti būgne. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, išnaudokite pusę būgno erdvės, o kitą pusę palikite tuščią.
3. Įstatykite būgną į prietaiso skyrių. Įsitinkinkite, kad spragilų strypas remiasi į spragilų rankenas. Pusė su erdmėmis remiasi į kairės pusės laikiklį, o lygesnė pusė - į dešinės pusės esančią besisukančią variklio dalį.
4. Uždarykite prietaisą ir pasirinkite programą "AIR Grill". (Oro cirkuliacijos grilis su mentelės funkcija).
5. Kai maistas bus paruoštas, ištraukite jį iš kepimo kameros naudodami žarijų rankeną (4).

Naudodami iešmų rinkinį (5): 1 pav

1. Uždėkite maistą ant iešmelių iš iešmelių rinkinio.
2. Uždėkite apvalias rankenėles ant iešmo stropo taip, kad skylutės būtų kuo labiau sulygiuotos viena su kita. Tada priveržkite varžtus iš abiejų pusių.
3. Įkiškite plokščią iešmo galą į vieną iš apvalaus laikiklio skylučių, o galą su kilpele - į atitinkamą skylutę kitame apvaliame iešmo

laikiklyje. Įsitinkite, kad judant iešmeliai neiškrenta iš skylių.

4. Įdėkite iešmelių rinkinį į prietaiso skyrių. Įsitinkite, kad iešmelių strypas remiasi į iešmelių rankenas. Šalis su įdubimais remiasi į kairėje pusėje esantį laikiklį, o lygesnė pusė - į dešinėje pusėje esančią besisukančią variklio dalį.

5. Uždarykite prietaisą ir pasirinkite programą "AIR Grill". (Orą cirkuliuojantis grilis su mentelės funkcija).

6. Kai maistas bus paruoštas, ištraukite jį iš kepimo kameros naudodami iešmo rankeną (4).

Sukimosi grotelių naudojimas (10)

1. Uždėkite vieną šakutę ant iešmo ašies smailąja puse ir stumkite ją ant ašies, tada priveržkite varžtą, kuris yra tada priveržkite ant šakutės esantį varžtą, kad užfiksuotumėte šakutę ant nerijos ašies.

2. Kai tai atliksite, pradurkite iešmą per kepimo gaminio vidurį ir įkiškite šakutę į gaminį.

3. Antrąją šakutį porą uždėkite pagal 1 ir 2 punktus ir įkiškite jas į gaminį iš kitos pusės, "užfiksuodami" gaminį ant iešmo ašies.

4. Patikrinkite, ar taip įdėtas gaminys yra išcentruotas išilgai iešmo ašies.

5. Taip paruoštą maistą įdėkite į prietaiso skyrių. Įsitinkite, kad iešmo strypas remiasi į iešmo rankenas. Pusė su įdubimais remiasi į kairėje pusėje esantį laikiklį, o lygesnė pusė - į dešinėje pusėje esančią besisukančią variklio dalį.

4. Uždarykite prietaisą ir pasirinkite programą "ROTISSERIE". (Kepimas ant spragilų)

5. Kai maistas paruoštas, ištraukite jį iš kepimo kameros naudodami spragilų rankeną (4).

Kepimo grotelės (8)

Kepimo grotelės daugiausia tamauja kaip atrama kitiems kepimo indams.

1. Įdėkite grotelės į kepimo kamerą.

2. Ant grotelių padėkite karščiui atsparų indą.

3. Uždarykite prietaisą ir pasirinkite norimą programą bei patvirtinkite ją spustelėdami Start / Stop (B).

4. Kai patiekalas bus paruoštas, ištraukite jį iš kepimo kameros naudodami virtuvinę pirštinę.

Kepimo skardą (7):

Kepimo skardą dažniausiai naudojame receptams, kuriems nereikia oro srauto aplink patiekalą.

1. Dėkite maistą ant kepimo skardos.

2. Kepimo skardą įdėkite į kepimo skyrių.

3. Uždarykite prietaisą ir pasirinkite norimą programą bei patvirtinkite ją spustelėdami Start / Stop (B).

4. Kai patiekalas bus paruoštas, išimkite jį iš kepimo skyriaus naudodami orkaitės pirštinę.

Kepimo grotelės (9):

Tinklelio grotelės daugiausia naudojamos traškučiams, vištienos sparneliukams, apkeptiems patiekalams ir pan.

1. Dėkite maistą ant grotelių.

2. Įdėkite grotelės į kepimo skyrių.

3. Uždarykite prietaisą ir pasirinkite norimą programą bei patvirtinkite ją spustelėdami Start / Stop (B).

4. Kai maistas bus paruoštas, išimkite jį iš kepimo kameros naudodami virtuvinę pirštinę.

Valymas ir priežiūra

1. Prietaisą valykite po kiekvieno naudojimo. Taip lengvai pašalinsite maisto likučius ir išvengsite jų užsidegimo kitą kartą jį naudojant.

2. Prieš valydami visada atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio. Valymą pradėkite tik įsitikinę, kad prietaisas visiškai atvėso.

3. Prietaiso vidų ir išorę valykite minkšta, drėgna šluoste.

4. Naudokite skystus valiklius, kuriuose nėra gumuliukų. Nenaudokite rūgščių, skiediklių, degių ar abrazyvinių priemonių (ploviklio miltelių). Valymui nenaudokite vielinių kempinių. Valymui nenaudokite valymo garais priemonių. Padėklus ir priedus galima plauti šiltu vandeniu ir skysta indų plovimo priemone. Rekomenduojama valyti nedelsiant

rūgščios medžiagos, pavyzdžiui, išsiliejęs aliejus, citrina ir pan.

5. Valdymo skydelį ir ciferblatus valykite ir nusauskite drėgna šluoste.

6. Nenaudokite abrazyvinių medžiagų prietaiso stiklui valyti. Šios medžiagos gali sabraižyti paviršių ir pažeisti stiklą.

7. Laikykite švarioje ir sausoje vietoje

Techniniai duomenys:

Maitinimo šaltinis: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Galia: 1700 W.

Didžiausia galia: 2200W

Talpa: 30L

Energijos suvartojimas išjungties režimu: 0,46 W

Atsargiai, karštas paviršius:



Prieinamų veikiančio prietaiso paviršių temperatūra gali būti aukšta. Nelieskite karštų prietaiso paviršių

Dėl aplinkos apsaugos. Informacija apie elektros ir elektroninės įrangos atliekas Vadovaudamiesi 2015 m. rugsėjo 11 d. Elektros ir elektroninės įrangos atliekų įstatymo 13 straipsnio 1 ir 2 dalimis, norėtume jus informuoti apie tinkamą elektros ir elektroninės įrangos atliekų tvarkymą:

1. Elektros ir elektroninės įrangos atliekas draudžiama dėti kartu su kitomis atliekomis - tai patvirtina "perbrauktos šiukšlaidėžės" formos ženklas, nurodantis rūšiuoti šios rūšies atliekas.

2. Elektros ir elektroninės įrangos atliekose gali būti pavojingų medžiagų, mišinių ir komponentų, kurie, patekę į aplinką, gali kelti rimtą grėsmę žmonių ir gyvų organizmų sveikatai ir gyvybei. Jos gali sukelti įvairių sveikatos sutrikimų, pavyzdžiui, regos, klausos ir kalbos sutrikimų, taip pat gali pažeisti inkstus, kepenis ir širdį, sukelti odos ligas. Kenksmingos medžiagos taip pat gali daryti neigiamą poveikį kvėpavimo ir reprodukcinėi sistemoms ir sukelti vėžinių pakitimus. Užterštame dirvožemyje augančių augalų ir iš jų gautų produktų vartojimas gali sukelti minėtą poveikį sveikatai.

3. Elektros ir elektroninės įrangos atliekos turėtų būti perduodamos tik įgaliotoms surinkimo vietoms, kurių sąrašas turėtų būti pateiktas kiekvienos savivaldybės interneto svetainėje.

4. Namų ūkiai atlieka svarbų vaidmenį prisidedami prie pakartotinio įrangos atliekų naudojimo ir panaudojimo, įskaitant perdirtimą. Jis taip pat atlieka svarbų vaidmenį elektros ir elektroninės įrangos atliekų tvarkymo sistemoje dėl galimybės tiesiogiai pristatyti įrangą į patvirtintas surinkimo vietas ir nepageidaujamų socialinių įpročių, dėl kurių įrangos atliekos paliekamos tam neskirtose vietose, panaikinimo.

Be to, Gražinkite elektros ir elektroninės įrangos atliekas jų pristatymo vietoje. Platintojas, tiekdamas pirkėjui namų ūkiams skirtą įrangą, privalo nemokamai priimti iš namų ūkių įrangos atliekas tos įrangos pristatymo vietoje, jeigu naudota įrangą yra tos pačios rūšies ir atliko tas pačias funkcijas kaip ir tiekiama įrangą.

Kartoninės pakuotės ir polietileno (PE) maišeliai pagal jų aprašymą turi būti metami į atitinkamus atskiro komunalinių atliekų surinkimo konteinerius. Jei įrenginyje yra baterijų, jas reikia išimti ir išmesti atskirai į atliekų surinkimo ir saugojimo vietą.

Neišmeskite prietaiso į komunalinių atliekų konteinerį!!!

Pašlaugų tarnyba Jei norite įsigyti atsarginių dalių arba pareikšti pretenziją, prašome tiesiogiai kreiptis į kvitą išdavusį pardavėją.

Lietošanas instrukcija (LV)

VISPĀRĪGIE DROŠĪBAS NOSACĪJUMI SVARĪGAS LIETOŠANAS DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS UZMANĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI ATSAUCEI

1. Pirms ierīces lietošanas izlasiet lietošanas instrukciju un ievērojiet tajā ietvertos norādījumus. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies, lietojot ierīci neatbilstoši tās paredzētajam lietojumam vai nepareizi lietojot.
2. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā. Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kas nav saderīgi ar tās paredzēto lietojumu.
3. Savienojiet ierīci tikai ar iezemētu kontaktligzdu 220-240 V ~ 50-60 Hz. Lai paaugstinātu lietošanas drošību, vienlaicīgi vienai ķēdē nepievienojiet vairākas elektroierīces.
4. Īpaši uzmanīgi lietojiet ierīci, ja tās tuvumā ir bērni. Neļaujiet bērniem

spēlēties ar ierīci neļaujiet bērniem vai personām, kas nav pazīstamas ar ierīci, to lietot.

5. BRĪDINĀJUMS: Šo ierīci drīkst lietot bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai personas bez pieredzes un zināšanām par ierīci, ja to dara par viņu drošību atbildīgas personas uzraudzībā vai ja šīs personas ir saņēmušas norādījumus par ierīces drošu lietošanu un ir informētas par bīstamību, kas saistīta ar ierīces lietošanu. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo aprīkojumu.

Iekārtas tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien viņi nav vecāki par 8 gadiem un darbība tiek veikta uzraudzībā.

6. BRĪDINĀJUMS: neatstājiet ierīci pieslēgtu kontaktligzdai bez uzraudzības.

7. BRĪDINĀJUMS: nekad nenesiet ierīci, kad tā ir ieslēgta vai karsta.

8. BRĪDINĀJUMS: darba aprīkojuma pieejamo virsmu temperatūra var būt augsta, kad iekārta darbojas.

9. BRĪDINĀJUMS: glabājiet iekārtu un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.

10. BRĪDINĀJUMS: pēc lietošanas vienmēr izņemiet kontaktdakšu no strāvas kontaktligzdas, turot kontaktligzdu ar roku. Nevelciet par elektrotīkla vadu.

11. Brīdinājums: nelietojiet ierīci viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā.

12. BRĪDINĀJUMS: Ierīcē nedrīkst ievietot kartonu, papīru, plastmasu vai citus viegli uzliesmojošus vai degošus priekšmetus.

13. Neiegremdējiet kabeli, kontaktdakšu vai visu ierīci ūdenī vai citā šķidrumā. Nepakļaujiet ierīci laikapstākļu iedarbībai (lietus, saule u. c.) un nelietojiet to mitros apstākļos (vannas istabās, mitros dzīvojamo māju apstākļos).

14. Periodiski pārbaudiet barošanas kabeļa stāvokli. Ja strāvas vads ir bojāts, iekārtu nedrīkst lietot. Lai izvairītos no briesmām, bojāts vads jānomaina specializētā remontdarbnīcā.

15. Neizmantojiet iekārtu ar bojātu strāvas vadu vai ja tā ir nokritusi vai citādi bojāta, vai nedarbojas pareizi. Neremontējiet ierīci paši, jo pastāv elektriskās strāvas trieciena risks. Bojāto ierīci nogādājiet kompetentā

servisa centrā pārbaudei vai remontam. Jebkādu remontdarbus drīkst veikt tikai autorizēti servisa centri. Neatbilstošs remonts var radīt nopietnu risku lietotājam.

16. Novietojiet ierīci uz vēsas, stabilas, līdzenas virsmas, prom no karstām gatavošanas ierīcēm, piemēram, elektriskās plīts, gāzes degļa u. c..

17. Strāvas vads nedrīkst karāties pāri galda malai vai pieskarties karstām virsmām.

18. Papildu aizsardzībai ieteicams elektrības ķēdē uzstādīt atdalītās strāvas ierīci (RCD), kuras nominālā atdalītā strāva nepārsniedz 30 mA.

Šajā jautājumā jākonsultējas ar speciālistu elektriķi.

19. Ja ir nepieciešams izmantot pagarinātāju, izmantojiet tikai tādu modeli ar zemējuma tapu, kura nominālā strāva ir vismaz 10 A. Pagarinātāji, kas neatbilst šai prasībai, var pārkarst. Kabelim jābūt novietotam tā, lai izvairītos no nejaušas vilkšanas vai pakļūšanas uz tā.

20. Nepieļaujiet, ka ierīces motora daļa saslapstās.

21. Novietojiet ierīci uz līdzenas, karstumizturīgas virsmas, prom no uzliesmojošiem materiāliem (aizkariem, drapējumiem, tapetēm u. c.). Lai nodrošinātu pareizu gaisa cirkulāciju, katrā ierīces pusē un vismaz 30 cm virs tās saglabājiet vismaz 10 cm brīvu vietu. Neaizsedziet ierīces ventilācijas atveres, jo tas var izraisīt ierīces pārkaršanu un bojājumus.

22. Nepieskarieties ierīces karstajām virsmām (durvīm, augšējam vai apakšējam panelim un sānu paneļiem). Izņemot vai pieskaroties karstajām daļām, izmantojiet aizsargcimdus.

23. Strāvas vadu nedrīkst novietot virs ierīces, un tas nedrīkst pieskarties karstām virsmām vai atrasties to tuvumā. Nenovietojiet ierīci zem elektriskās rozetes.

24. Nenovietojiet porcijas, kas aizņem visu ierīces tilpumu, jo tas var izraisīt ugunsgrēku un sabojāt ierīci.

25. Pēc gatavošanas vai pirms ierīces tīrīšanas atvienojiet strāvas vadu no kontaktligzdas un atstājiet to atdzist. Ļaujiet ierīcei atdzist pietiekami ilgu laiku, jo sakarsēta tā atdziest ļoti lēni.

26. Pēc katras lietošanas reizes iztīriet ierīci.

27. Korpusa tīrīšanai nelietojiet agresīvus mazgāšanas līdzekļus emulsiju,

losjonu, past u. c. veidā, jo tie cita starpā var noņemt informatīvos grafiskos simbolus, piemēram, gradācijas, marķējumus, brīdinājuma zīmes u. c.

28. Tīrīšanai nelietojiet metāla stieplu birstes. Pārlauzti stieples fragmenti var nonākt saskarē ar elektriskajām daļām, radot elektriskās strāvas trieciena risku.

29. Iekārta nav paredzēta darbam ar ārējiem taimeriem vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

30. Augstās temperatūras dēļ īpaša piesardzība jāievēro, izņemot ceptus ēdienus, iztukšojot karstus taukus vai citus karstus šķidrumus.

31. Nenovietojiet ierīci zem virtuves skapīšiem, jo paaugstinās karstums un tvaiks.

32. Nemazgājiet metāla detaļas trauku mazgājamajās mašīnās, jo šajās ierīcēs izmantotie agresīvie mazgāšanas līdzekļi izraisa iepriekš minēto detaļu tumšošanos. Tās ieteicams mazgāt ar rokām, izmantojot parastos mazgāšanas līdzekļus.

33. Lai izvairītos no ierīces pārkaršanas, to neaizsedziet.

34. Nesakopjiet ierīcē neko citu, izņemot tai piederošos piederumus.

35. Nelietojiet ierīci ar aizvērtām durvīm

Produkta apraksts:

1. Korpus
2. Iekšējais lukturis
3. Paplātes vai režģa ievietošanas vadotnes
4. Vadības panelis
5. Stikla durvis
6. Rokturis
7. Cepšanas paplāte
8. Cepšanas paplāte
9. Režģa režģis
10. Rotācijas cepeškrāsns komplekts
11. Uzgrieztuves noņemšanas rokturis
12. Cepšanas cilindrs
13. Šķēres režģis
14. Drupatas/tauku paliktnis

LED vadības panelis (4)

A: iepriekš ieprogrammētas gatavošanas programmas (skatīt programmu sarakstu)

B: "Start / Stop"

C: "Function": funkciju/programmu izvēle

D: "Laiks": "Time": Laika iestatīšana

E: "Temp": Temperatūras iestatījums: "Temp"

F: "Speed" (ātrums): Ventilatora darbības iestatījums

G. "Gaisma": Iekšējā apgaismojuma ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzis
H: bultīņa uz leju, funkciju izvēle / laika vai temperatūras samazināšana
I: bultīņa uz augšu, funkciju izvēle / laika vai temperatūras palielināšana
J. Ventilatora darbības ikona
K. Temperatūras displejs
L. Laika displejs

Programmas:

"FRIES": Frīsi, 200°C / 20 minūtes / ventilatora ātrums - augsts
"BREAD" (MAIZES CEPŠANA): Maizes sildīšana, 230°C / 5 minūtes / ventilatora ātrums - zems
"FISH" (ZIVIS): Zivs, 230°C / 25 minūtes / ventilatora ātrums - zems
"STEIK": Steiks, 230°C / 12 minūtes / ventilatora ātrums - zems
"CHICKEN" (CIVICE): Vistas gaļa, 200°C / 25 minūtes / ventilatora ātrums - liels
"CAKE": "Cake", 175°C / 35 minūtes / ventilatora ātrums - zems
"PIZZA": Pica, 230°C / 10 minūtes / ventilatora ātrums - zems
"CEPUMI": Cepumi, 175°C / 20 minūtes / ventilatora ātrums - zems
"DEFROST" (ATDZESĒŠANA): Atkausēšana, 230°C / 5 minūtes / ventilatora ātrums - zems
"WINGS": Vistas spārniņi, 230°C / 20 minūtes / ventilatora ātrums - zems
"SHRIMP": Garneles, 230°C / 8 minūtes / ventilatora ātrums - zems
"WARM": / 120 minūtes // ventilatora ātrums - zems
"AIR FRY": Karstā gaisa cepšana, 230°C / 20 minūtes / ventilatora ātrums - liels
"CEPŠANA": Cep kūku cepšana, 230°C / 20 minūtes / ventilatora ātrums - zems
"AIR BAKE": Kūku cepšana karstā gaisā, 230°C / 20 minūtes / ventilatora ātrums - liels
"ROAST": Cepšana, 230°C / 20 minūtes / ventilatora ātrums - zems
"AIR ROAST": Gaļas cepšana karstā gaisā, 230°C / 20 minūtes / ventilatora ātrums - liels
"AIR BROIL": Grilēšana ar gaisa cirkulāciju, 230°C / 20 minūtes / ventilatora ātrums - augsts
"AIR GRILL": Grils ar gaisa cirkulāciju un smalcināšanas funkciju, 230°C / 20 minūtes / ventilatora ātrums - liels
"PROOF": Mīklas uzrūgšana, 38°C / 60 minūtes / ventilatora ātrums - zems
"ROTISSERIE": Cepšana uz iesma, 200°C / 40 minūtes / ventilatora ātrums - zems
"REHEAT": Atkarsēšana, 230°C / 15 minūtes / ventilatora ātrums - zems
"BAGEL": Maizīšu cepšana, 175°C / 20 minūtes / ventilatora ātrums - zems
"DEHYDRATE": Izzāvēšana 80°C / 120 minūtes / ventilatora ātrums - zems

Piezīme: Iepriekš minētie cepšanas laiki un temperatūras ir orientējoši. Tā kā cepamā ēdiena biezums, izmērs un mitruma saturs ir atšķirīgs, var būt nepieciešams pielāgot cepšanas temperatūru un laiku, lai sasniegtu pareizo rezultātu.

PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Izņemiet ierīci no iepakojuma un izņemiet visas iepakojuma sastāvdaļas.
2. Novietojiet ierīci uz stabilas, līdzenas un karstumizturīgas virsmas, prom no jebkādiem priekšmetiem, ko var sabojāt karstums. Ievērojiet vismaz 30 cm attālumu starp kontaktligzdu un sienām, mēbelēm utt.
3. Noņemiet aizsargplēvi no vadības paneļa.
4. Noīrīet visus piederumus un ierīces iekšpusi. Izzāvējiet piederumus un ievietojiet tos atpakaļ cepeškrāsnī.
5. Savienojiet ierīci tikai ar iezemētu kontaktligzdu 220-240 V ~ 50-60 Hz.
6. Pirmo reizi lietojot cepeškrāsnī, ir svarīgi to atstāt ieslēgtu aptuveni 18 minūtes maksimālajā temperatūrā (230°C), lai novērstu jebkādas rūpniecības smakas. Šajā laikā ierīce var izdalīt nelielu daudzumu dūmu. Tā ir normāla parādība.
7. Atbilstoši vēdiniet telpu. Izīrīet ierīci saskaņā ar šīs rokasgrāmatas sadaļu "Tīrīšana".
8. Eksploatācijas laikā, izņemot iepriekš aprakstīto pirmo lietošanas reizi: Neizmantojiet ierīci, ja tā ir tukša, ilgāk par laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu vēlamu temperatūras līmeni receptēs, kas to prasa.

Ierīces ekspluatācija

1. Savienojiet ierīci tikai ar iezemētu kontaktligzdu 220-240 V ~ 50-60 Hz un nospiediet START/STOP pogu (B), lai ieslēgtu ierīci. Ekrāns iedegsies, un uz tā mirgos ikona "FRIES".
Uz ierīces plauktiem (3) novietojiet cepšanas paplāti (7) vai grilu (8), (9).
Ja izmantojat savu pārtikas produktu trauku, novietojiet to uz režģa (8).
2. Aizveriet cepeškrāsns stikla durvis (5)
3. Pieskarieties ikonai "FUNKCIJA"(C) un pēc tam izvēlieties vēlamo programmu, pieskarosot plusa (+) vai mīnusa (-) ikonai, vai arī pieskarieties ikonai "FUNKCIJA"(C), līdz ir izvēlēta vēlamā programma. Ekrānā tiks parādīta šīs programmas noklusējuma temperatūra un laiks. Temperatūru var regulēt ar pogu "Temp" (E), bet laiku - ar pogu "Time" (D), izmantojot plusa (+) vai mīnusa (-)

(H) pogas.

3. Kad ir izvēlēta vēlamā programma, apstipriniet to ar pogu "Start/stop" (A), lai sāktu gatavošanu. Uz ekrāna parādīsies atpakaļskaitīšanas rādījums. Gatavošanas procesa laikā izvēlēta programma mirgo. Gatavošanas procesa beigās ierīce 5 reizes pīkstinās un uz LCD displeja parādīsies "OFF" (izslēgts)

Piezīme: Temperatūru nevar regulēt funkcijā "PROOF", var regulēt tikai laiku.

Piezīme: Kad gatavošana ir pabeigta, ventilators turpinās darboties 1 minūti, lai atdzesētu ierīci.

Piezīme: Gatavojot taukainu ēdienu (piemēram, vistas gaļu) cepšanas cilindrā, grīlā vai uz iesma, novietojiet drupatas/tauku paplāti (13) virs sildītājiem zemākajā vadlīniju pozīcijā, lai novērstu eļļas pilēšanu uz sildelementiem. Citos gadījumos drupatas paplāti (13) novietojiet zem sildītājiem.

Īsdas (12) izmantošana

1. Ievietojiet stieni sprauslā caur bungas sānu caurumiem un pēc tam pievelciet skrūves, pārliecinoties, ka bungas ir nostiprinātas. Pēc tam pievelciet skrūves abās pusēs
2. Atveriet cilindru, ievietojiet ēdienu. Pārliecinieties, ka nav ievietots pārāk daudz ēdiena, lai tas bungā varētu kustēties. Lai iegūtu labākos rezultātus, izmantojiet pusi no bungas iekšpuses, bet otru pusi atstājiet tukšu.
3. Ievietojiet cilindru ierīces nodalījumā. Pārliecinieties, ka sprauslu stienis balstās uz sprauslu rokturiem. Puse ar dobumiem balstās uz kreisās puses stiprinājuma, bet gludākā puse balstās uz rotējošās motora daļas labajā pusē.
4. Aizveriet ierīci un izvēlieties programmu "AIR Grill". (Gaisa cirkulācijas grīls ar smalcināšanas funkciju).
5. Kad ēdiens ir gatavs, izvelciet to no cepšanas kameras, izmantojot smailes rokturi (4).

Izmantojot iesma komplektu (5): 1. attēls

1. Uzlieciet ēdienu uz iesmiņiem no iesma komplekta.
2. Uzlieciet apaļos rokturus uz iesma tā, lai caurumi būtu pēc iespējas vienādos attālumos. Pēc tam pievelciet skrūves abās pusēs.
3. Ievietojiet iesma plakano galu vienā no apaļā turētāja caurumiem un pēc tam galu ar cilpu - atbilstošajā caurumā otrā iesma apaļajā turētājā. Pārliecinieties, ka pārvietojot iesmi neizkrīt no caurumiem.
4. Ievietojiet iesma komplektu ierīces nodalījumā. Pārliecinieties, ka iesma stienis balstās uz iesma rokturiem. Puse ar bedrītēm balstās uz kreisās puses stiprinājuma, bet gludākā puse balstās uz rotējošās motora daļas labajā pusē.
5. Aizveriet ierīci un izvēlieties programmu "AIR Grill". (Gaisa cirkulācijas grīls ar smalcināšanas funkciju).
6. Kad ēdiens ir gatavs, izvelciet to no cepšanas kameras, izmantojot uzgaļa rokturi (4).

Rotācijas restes (10) izmantošana

1. Uzlieciet vienu dakšīņu uz iesma ass ar smailu pusi un pavelciet to uz ass, pēc tam pievelciet skrūvi, kas ir pēc tam pievelciet skrūvi uz dakšas, lai fiksētu dakši uz smailes ass.
2. Kad tas ir izdarīts, iespraudiet smaili cepamā produkta vidū un ievietojiet dakšīņu produktā.
3. Ievietojiet otru dakši pāri saskaņā ar 1. un 2. punktu un ievietojiet tās izstrādājumā no otras puses, "fiksējot" izstrādājumu uz smailes ass.
4. Pārbaudiet, vai šādi ievietots izstrādājums ir centrēts gar iesma asi.
5. Šādi sagatavoto ēdienu ievietojiet ierīces nodalījumā. Pārliecinieties, vai spaiļu stienis balstās uz spaiļu rokturiem. Puse ar iedobumiem balstās uz kreisās puses stiprinājuma, bet gludākā puse - uz motora rotējošās daļas labajā pusē.
6. Aizveriet ierīci un izvēlieties programmu "ROTISERIE". (Cepšana uz smailes)
5. Kad ēdiens ir gatavs, izvelciet to no cepšanas kameras, izmantojot smailes rokturi (4).

Cepšanas režģis (8)

Ratiņi galvenokārt kalpo kā balsts citiem cepšanas traukiem.

1. Ievietojiet režģi cepšanas skapī.
2. Uz režģa novietojiet karstumizturīgu trauku.
3. Aizveriet ierīci, izvēlieties vēlamo programmu un apstipriniet to ar Start / Stop (B).
4. Kad ēdiens ir gatavs, izvelciet to no cepšanas kameras, izmantojot cepeškrāsns dūraiņu.

Cepšanas paplāte (7):

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

1. Ielieciet ēdienu uz cepšanas paplātes.
2. Ievietojiet cepšanas paplāti cepšanas nodalījumā.
3. Aizveriet ierīci un izvēlieties vēlamo programmu un apstipriniet to ar Start / Stop (B).
4. Kad ēdiens ir gatavs, izņemiet to no cepšanas nodalījuma, izmantojot cepeškrāsns dūraiņu.

Grila režģis (9):

Režģa režģi galvenokārt izmanto čipsiem, vistas spārniņiem, ceptiem ēdieniem utt.

1. Novietojiet ēdienu uz režģa.
2. Ievietojiet režģi cepšanas nodalījumā.
3. Aizveriet ierīci un izvēlieties vēlamo programmu un apstipriniet to ar Start / Stop (B).
4. Kad ēdiens ir gatavs, izņemiet to no cepšanas nodalījuma, izmantojot cepamrīku.

Tīrīšana un apkope

1. Pēc katras lietošanas reizes iztīriet ierīci. Šādā veidā jūs varat viegli noņemt ēdiena atliekas un novērst to piedegšanu nākamajā lietošanas reizē.
2. Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tīrīšanu sāciet pēc tam, kad esat pārliecinājušies, ka ierīce ir pilnībā atdzisusi.
3. Notīriet ierīci no iekšpuses un ārpusē ar mitru, mitru drānu.
4. Izmantojiet šķidrās tīrīšanas līdzekļus, kas nesatur gabaliņus. Nelietojiet skābes, atšķaidītājus, uzliesmojošus vai abrazīvus līdzekļus (mazgāšanas pulveri). Tīrīšanai neizmantojiet tievu sūklus. Tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrīšanas līdzekļus. Paplātes un piederumus var mazgāt ar siltu ūdeni un šķidru trauku mazgāšanas līdzekli. Ieteicama tūlītēja tīrīšana skābām vielām, piemēram, izlijušai eļļai, citronam utt.
5. Tīriet un nosusiniet vadības paneli un ciparnīcas ar mitru drānu.
6. Ierīces stikla tīrīšanai neizmantojiet abrazīvus materiālus. Šie materiāli var saskrāpēt virsmu un sabojāt stiklu.
7. Uzglabāt tīrā, sausā vietā

Tehniskie dati:

Barošanas avots: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Jauda: 1700 W.

Maksimālā jauda: 2200W

Ietilpība: 30L

Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā: 0,46 W

Uzmanību, karsta virsma:



Darbojošās ierīces pieejamo virsmu temperatūra var būt augsta. Nepieskarieties ierīces karstajām virsmām

Vides aizsardzības nolūki. Informācija par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem Saskaņā ar 2015. gada 11. septembra Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu likuma 13. panta 1. un 2. punktu mēs vēlamies jūs informēt par pareizu rīcību ar elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem:

1. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus ir aizliegts novietot kopā ar citiem atkritumiem - to apliecina marķējums "pārsvītrotas tvertnes" veidā, pasūtot šāda veida atkritumu selektīvu savākšanu.
2. Elektriskās un elektroniskās iekārtas var saturēt bīstamas vielas, maisījumus un sastāvdaļas, kas, nonākot vidē, var nopietni apdraudēt cilvēku un dzīvnieku veselību un dzīvību. Tās var izraisīt daudzas veselības problēmas, piemēram, redzes, dzirdes un runas traucējumus, kā arī var bojāt nieres, aknas un sirdi un izraisīt ādas slimības. Kaitīgās vielas var arī nelabvēlīgi ietekmēt elpošanas un reproduktīvo sistēmu un izraisīt vēža bojājumus. Augu, kas aug uz piesārņotas augsnes, un no tiem iegūtu produktu lietošana uzturā var izraisīt iepriekš minēto ietekmi uz veselību.
3. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi jānodod tikai autorizētiem savākšanas punktiem, kuru saraksts ir iekļauts katras pašvaldības tīmekļa vietnē.
4. Mājsaimniecībām ir svarīga loma, veicinot iekārtu atkritumu atkārtotu izmantošanu un reģenerāciju, tostarp otrreizēju pārstrādi. Tai ir arī būtiska nozīme elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu apsaimniekošanas sistēmā, jo ir iespējams tās tieši nodot autorizētajos savākšanas punktos un novērst nevēlamus sociālos ieradumus, kuru rezultātā nolietotās iekārtas tiek atstātas vietās, kas nav paredzētas šādiem nolūkiem.

Turklāt Nododiet elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus atpakaļ to nodošanas vietā. Izplatītājam, piegādājot mājsaimniecībām paredzētas iekārtas pircējam, ir pienākums bez maksas pieņemt atpakaļ no mājsaimniecībām izlietotās iekārtas šo iekārtu piegādes vietā, ja izlietotās iekārtas ir tāda paša veida un veic tādas pašas funkcijas kā piegādātās iekārtas.

Kartona iepakojums no polietilēna (PE) maisiņi atbilstoši to aprakstam jāiemet atbilstošos sadzīves atkritumu dalītās vākšanas konteineros. Ja ierīcē ir baterijas, tās ir jāizņem un jānīcina atsevišķi savākšanas un uzglabāšanas vietā.

Neizmetiet ierīci sadzīves atkritumu konteinerā!!!

Servisa vietas Ja vēlaties iegādāties rezerves daļas vai iesniegt pretenziju, lūdz, sazinieties ar sazinieties tieši ar tirgotāju, kas izveids čeku.



Kasutusjuhend (ET)

ÜLDISED OHUTUSTINGIMUSED

OLULISED OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

LUGEGE HOOLIKALT JA SÄILITAGE EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS

1. Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhendit ja järgige selles sisalduvaid juhiseid. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud seadme mittesihipärasest kasutamisest või ebaõigest käsitlemisest.
2. Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge kasutage seadet muul otstarbel, mis ei sobi kokku selle kasutusotstarbega.
3. Ühendage seade ainult maandatud pistikupessa 220-240V ~ 50-60Hz. Kasutusohutuse suurendamiseks ärge ühendage korraga mitut elektriseadet ühte vooluahelasse.
4. Olge eriti ettevaatlik, kui kasutate seadet laste juuresolekul. Ärge lubage lastel seadmega mängida ärge lubage lastel või kellelgi, kes ei ole seadmega tuttav, seadet kasutada.
5. HOIATUS: Seda seadet võivad kasutada üle 8-aastased lapsed ja piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused või teadmised seadme kohta, kui seda tehakse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või kui neile on antud juhised seadme ohutu kasutamise kohta ja nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed ei tohiks seadmetega mängida. Lapsed ei tohiks seadmeid puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on üle 8 aasta vanad ja seda tehakse järelevalve all.
6. HOIATUS: ärge jätke seadet järelevalveta pistikupessa.
7. HOIATUS: ärge kunagi kandke seadet, kui see on sisse lülitatud või kui see on kuum.
8. HOIATUS: töötava seadme juurdepääsetavate pindade temperatuur võib olla kõrge, kui seade töötab.
9. HOIATUS: hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
10. HOIATUS: tõmmake pistik pärast kasutamist alati pistikupesast välja,

hoides pistikupesast käega kinni. ÄRGE tõmmake pistikupesast.

11. HOIATUS: Ärge kasutage seadet tuleohtlike materjalide läheduses.

12. HOIATUS: Ärge asetage seadme sisse pappi, paberit, plasti või muid tuleohtlikke või sulavaid esemeid.

13. Ärge kastke kaablit, pistikut või kogu seadet vette või muusse vedelikku. Ärge pange seadet välja ilmastikutingimustele (vihm, päike jne.) ega kasutage seda niisketes tingimustes (vannitoas, niisketes elamutes).

14. Kontrollige regulaarselt toitejuhtme seisundit. Kui toitejuhe on kahjustatud, ei tohi seadet kasutada. Kahjustatud juhe tuleb ohu vältimiseks asendada spetsiaalses remonditöökojas.

15. Ärge kasutage seadet kahjustatud toitejuhtmega või kui see on maha kukkunud või muul viisil kahjustatud või ei tööta korralikult. Ärge parandage seadet ise, sest esineb elektrilöögi oht. Viige kahjustatud seade kontrollimiseks või parandamiseks pädevasse teeninduskeskusesse.

Igasugust remonti võivad teostada ainult volitatud teeninduskeskused.

Ebaõige remont võib kujutada endast tõsist ohtu kasutajale.

16. Asetage seade jahedale stabiilsele, tasasele pinnale, eemal kuumadest toiduvalmistamiseseadmetest, nagu elektripliit, gaasipõleti jne.

17. Toitejuhe ei tohi rippuda üle lauaserva ega puutuda kuuma pinnaga kokku.

18. Täiendava kaitse tagamiseks on soovitatav paigaldada vooluahelasse jäävoolukaitseseade (RCD), mille nimivoolutugevus ei ületa 30 mA.

Sellega seoses tuleks konsulteerida elektrispetsialistiga.

19. Kui on vaja kasutada pikenduskaablit, kasutage ainult sellist mudelit, mille maanduspolt on arvestatud vähemalt 10 A jaoks. Sellele nõudele mittevastavad pikendusjuhtmed võivad üle kuumeneda. Kaabel tuleb paigaldada nii, et vältida juhuslikku tõmbamist või komistamist.

20. Ärge laske seadme mootoriosa märjaks saada.

21. Asetage seade tasasele, kuumakindlale pinnale, eemal kergesti süttivatest materjalidest (kardinad, kardinad, tapeedid jne). Korraliku õhuringluse tagamiseks hoidke seadme mõlemal küljel vähemalt 10 cm vaba ruumi ja selle kohal vähemalt 30 cm. Ärge katke seadme ventilatsiooniasendid, sest see võib põhjustada seadme ülekuumenemist ja

kahjustada seda.

22. Ärge puudutage seadme kuumi pindu (uks, ülemine või alumine paneel ja külgsuureid). Kasutage kuumade osade eemaldamisel või puudutamisel kaitsekindaid.

23. Toitejuhe ei tohi asetada seadme kohale ega puudutada või asetada kuuma pinna lähedusse. Ärge asetage seadet pistikupesaga alla.

24. Ärge asetage kogu seadme mahtu täitvaid osi, sest see võib põhjustada tulekahju ja kahjustada toodet.

25. Pärast toiduvalmistamist või enne seadme puhastamist tõmmake toitejuhe pistikupesast välja ja laske seadmepiisavalt jahtuda. Laske seadmepiisavalt kaua jahtuda, sest kuumutamisel jahtub see väga aeglaselt.

26. Puhastage seadet pärast iga kasutamist.

27. Ärge kasutage korpuse puhastamiseks agressiivseid puhastusvahendeid emulsioonide, kreemide, pastade jms kujul, kuna need võivad muu hulgas eemaldada teabegraafilisi sümboliteid, nagu gradatsioonid, märgised, hoiatusmärgid jms.

28. Ärge kasutage puhastamiseks metalltraatharju. Purunenud juhtmefragmendid võivad puutuda kokku elektriliste osadega, tekitades elektrilöögi ohtu.

29. Seade ei ole ette nähtud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi kasutamiseks.

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

31. Ärge asetage seadet köögikappide alla tõusva kuumuse ja auru tõttu.

32. Ärge peske metallosasid nõudepesumasinas, kuna nendes seadmetes kasutatavad agressiivsed pesuvahendid põhjustavad ülalnimetatud osade tumenemist. Neid on soovitatav pesta käsitsi, kasutades tavalisi pesuvahendeid.

33. Ärge katke seadet, et vältida ülekuumenemist.

34. Ärge hoidke seadmepiisavalt muud kui seadme juurde kuuluvaid tarvikuid.

35. Ärge kasutage seadet suletud uksega

Toote kirjeldus:

- 1.
2. Sisemine lamp
3. Juhikud salve või resti sisestamiseks
4. Juhtpaneel
5. Klaasist uks
6. Käepide
7. Küpsetusplaat
8. Küpsetusplaat
9. Võrestik
10. Rotisserie komplekt
11. Spiti eemaldamise käepide
12. Prajatrummel
13. Spikker-võre
14. Krõbeda/rasva salv

LED juhtpaneel (4)

A: eelprogrammeeritud toiduvalmistamisprogrammid (vt programmide loetelu)

B: "Start / Stop"

C: "Funktsioon": funktsiooni/programmi valik

D: "Aeg": Aja seadistamine

E: "Temp": Temperatuuri seadistus

F: "Speed": Ventilaatori töörežiimi seadistus

G: "Valgus": Sisevalgustuse sisse/välja lülitati

H: allapoole nool, funktsiooni valik / aja või temperatuuri vähendamine

I: Nool üles, funktsiooni valik / aja või temperatuuri suurendamine

J. Ventilaatori käitamise ikoon

K. Temperatuuri näidik

L. Aja näidik

Programmid:

"FRIES": 200°C / 20 minutit / ventilaatori kiirus - kõrge

"LEIB": Leiva soojendamine, 230°C / 5 minutit / ventilaatori kiirus - madal

"KALA": Kala, 230°C / 25 minutit / ventilaatori kiirus - madal

"STEAK": Steik, 230°C / 12 minutit / ventilaatori kiirus - madal

"KANA": Kana, 200°C / 25 minutit / ventilaatori kiirus - kõrge

"KOKK": Kook, 175°C / 35 minutit / ventilaatori kiirus - madal

"PIZZA": Pizza, 230°C / 10 minutit / ventilaatori kiirus - madal

"KOKKID": Küpssised, 175°C / 20 minutit / ventilaatori kiirus - madal

"DEFROST": Sulatamine, 230°C / 5 minutit / ventilaatori kiirus - madal

"WINGS": Kanatiivad, 230°C / 20 minutit / ventilaatori kiirus - madal

"SHRIMP": Krevetid, 230°C / 8 minutit / ventilaatori kiirus - madal

"WARM": Eelsoojendus, 80°C / 120 minutit / ventilaatori kiirus - madal

"AIR FRY": Kuumas õhus praadimine, 230°C / 20 minutit / ventilaatori kiirus - kõrge

"BAKE": Küpsetab kooke, 230°C / 20 minutit / ventilaatori kiirus - madal

"AIR BAKE": Kookide küpsetamine kuuma õhu käes, 230°C / 20 minutit / ventilaatori kiirus - kõrge

"ROAST": Lihade küpsetamine, 230°C / 20 minutit / ventilaatori kiirus - madal

"AIR ROAST": Liha kuumas õhus praadimine, 230°C / 20 minutit / ventilaatori kiirus - kõrge

"AIR BROIL": Grillimine õhuringlusega, 230°C / 20 minutit / ventilaatori kiirus - kõrge

"AIR GRILL": Õhuringlusega grillimine spikafunktsiooniga, 230°C / 20 minutit / ventilaatori kiirus - kõrge

"PROOF": Taigna kerkimine, 38°C / 60 minutit / ventilaatori kiirus - madal

"ROTISSERIE": Küpsetamine ahjuplaadil, 200°C / 40 minutit / ventilaatori kiirus - madal

"REHEAT": Taaskuumutamine, 230°C / 15 minutit / ventilaatori kiirus - madal

"BAGEL": Bagel, 175°C / 20 minutit / ventilaatori kiirus - madal

"DEHYDRATE": Kuivatus 80°C / 120 minutit / ventilaatori kiirus - madal

Märkus: Ülaltoodud küpsetusaeg ja temperatuurid on soovituslikud. Küpsetatavate toiduainete erineva paksuse, suuruse ja niiskusesisalduse tõttu võib õige tulemuse saavutamiseks olla vaja küpsetamistemperatuuri ja -aega kohandada.

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

1. Võtke seade pakendist välja ja eemaldage kõik pakendikomponendid.
2. Asetage seade stabiilsele, tasasele ja kuumakindlale pinnale, eemal kõigest, mis võib kuumuse tõttu kahjustada. Hoidke pistikupesa ja seinte, mööbli jne. vahel vähemalt 30 cm kaugus.
3. Eemaldage juhtpaneelilt kaitseklie.
4. Puhastage kõik tarvikud ja seadme sisemus. Kuivatage tarvikud ja pange need tagasi ahju.
5. Ühendage seade ainult maandatud pistikupessa 220-240V ~ 50-60Hz.
6. Esmakordsel kasutamisel on oluline jätta ahi maksimaalsel temperatuuril (230°C) umbes 18 minutiks sisse lülitatud, et eemaldada tehase lõhnad. Selle aja jooksul võib seadmeest eralduda väike kogus suitsu. See on normaalne nähtus.
7. Ventileerige ruumi piisavalt. Puhastage seadet vastavalt käesoleva kasutusjuhendi jaotisele "Puhastamine".
8. Töötamise ajal, välja arvatud eespool kirjeldatud esmakordsel kasutamisel: Ärge kasutage seadet tühjana kauem kui soovitud temperatuuritaseme saavutamiseks vajalik aeg seda nõudvate retseptide puhul.

Seadme kasutamine

1. Ühendage seade ainult 220-240V ~ 50-60Hz maandatud pistikupessa ja vajutage seadme sisselülitamiseks nuppu START/STOP (B). Ekraan süttib ja ikoon "FRIES" vilgub. Asetage küpsetusplaat (7) või grill (8), (9) seadmes olevatele restidele (3). Kui kasutate oma toidupakendit, asetage see restile (8).
2. Sulgege ahju klaasuks (5)
3. Puudutage ikooni "FUNCTION" (C), seejärel valige soovitud programm, puudutades pluss (I) või miinus (H) ikooni, või puudutage ikooni "FUNCTION" (C), kuni soovitud programm on valitud. Ekraanil kuvatakse selle programmi vaikimisi temperatuur ja aeg. Te saate temperatuuri reguleerida nupu "Temp" (E) ja aega nupu "Time" (D) abil vastavalt soovile, kasutades nuppe pluss (I) või miinus (H).
3. Kui soovitud programm on valitud, kinnitage küpsetamise alustamiseks nupuga Start/stopp (A). Ekraanile ilmub tagasiarvestus. Valitud programm vilgub küpsetamise ajal. Küpsetamisprotsessi lõpus annab seade 5 korda helisignaali ja LCD-ekraanil kuvatakse "OFF"

Märkus: Temperatuuri ei saa funktsiooni "PROOF" puhul reguleerida, reguleerida saab ainult aega.

Märkus: Kui toiduvalmistamine on lõppenud, jätkab ventilaator 1 minuti jooksul seadme jahutamist.

Märkus: Kui valmistate rasvast toitu (nt kana) praetrumlis, grillis või spikerdis, asetage puru/rasvaplatt (13) küttekehade kohale, juhikute kõige madalamasse asendisse, et vältida õli tilkumist kütteelementidele.

Muudel juhtudel asetage murualus (13) küttekehade alla.

Trummi (12) kasutamine

1. Sisestage varras sülda läbi trumlis olevate külgmiste aukude ja pingutage seejärel kruvid, veendudes, et trummel on fikseeritud. Seejärel pingutage kruvisid mõlemal küljel
2. Avage trummel, sisestage toit. Jälgige, et te ei paneks liiga palju toitu, et see saaks trumlis liikuda. Parima tulemuse saavutamiseks kasutage pool ruumi trumlis ja jätke teine pool tühjaks.
3. Asetage trummel seadme sisse. Veenduge, et süldivarras toetub süldikäepidemetele. Öönsustega külg toetub vasakpoolsele kinnitusele ja siledam külg toetub mootori pöörlevale osale paremal poolel.
4. Sulgege seade ja valige programm "AIR Grill". (Öhuringlusgrill koos süljefunktsiooniga).
5. Kui toit on valmis, tõmmake see praekambrist välja, kasutades süldikäepidet (4).

Kasutades varraste komplekti (5): Joonis 1

1. Asetage toit varrastekomplekti varrastele.
2. Asetage ümmargused käepidemed varrastele nii, et augud oleksid üksteisega võimalikult ühel joonel. Seejärel pingutage kruvid mõlemal küljel.
3. Sisestage varraste lame ots ümmarguse hoidiku ühte auku ja seejärel aasaga ots teise ümmarguse hoidiku vastavatesse aukudesse varraste jaoks. Jälgige, et varred ei kukuks liikumisel aukudest välja.
4. Sisestage varraste komplekt seadme hoidikusse. Veenduge, et spikerdusvarda toetub spikerduskäepidemetele. Küblikutega pool toetub vasakpoolsele kinnitusele ja siledam pool toetub mootori pöörlevale osale paremal poolel.
5. Sulgege seade ja valige programm "AIR Grill". (Öhuringlusgrill koos süljefunktsiooniga).
6. Kui toit on valmis, tõmmake see praekambrist välja, kasutades süldikäepidet (4).

Pöörleva grillseadme (10) kasutamine

1. Asetage üks kahvel terava küljega sülje teljele ja libistage seda teljel, seejärel pingutage kruvi, mis on seejärel pingutage kahvli küljes olevat kruvi, et lukustada kahvel sülje telje külge.
2. Kui see on tehtud, torgake sülda läbi küpsetatava toote keskkoha ja sisestage kahvel toote sisse.
3. Asetage teine kahvli paar vastavalt punktidele 1 ja 2 ning sisestage need toote sisse teiselt poolt, "lukustades" toote sülje teljele.
4. Kontrollige, et nii sisestatud toode oleks keskestlābi piki sülje telge.
- 5 Asetage niimoodi ettevalmistatud toit seadmesahtlisse. Veenduge, et süljevarda toetub sülje käepidemetele. Süvistatud külg toetub vasakpoolsele kinnitusele ja siledam külg mootori pöörlevale osale paremal küljel.
4. Sulgege seade ja valige programm "ROTISSERIE". (Süles praadimine)
5. Kui toit on valmis, tõmmake see sündistamiskäepidemega (4) praekambri välja.

Küpsetusrest (8)

Ruut on peamiselt teiste küpsetuskonteinerite toeks.

1. Asetage rest küpsetuskappi.
2. Asetage restile kuumakindel anum.
3. Sulgege seade ja valige soovitud programm ning kinnitage see funktsiooniga Start / Stop (B).
4. Kui roog on valmis, tõmmake see küpsetuskambri välja, kasutades selleks ahjukinda.

Küpsetusplaat (7):

Küpsetusplaati kasutatakse peamiselt retseptide puhul, mis ei nõua õhuvoolu ümber nõude.

1. Asetage toit küpsetusplaadile.
2. Asetage küpsetusplaat küpsetuskambrisse.
3. Sulgege seade ja valige soovitud programm ning kinnitage see funktsiooniga Start / Stop (B).
4. Kui roog on valmis, võtke see küpsetuskambri välja, kasutades selleks ahjukinda.

Grillimisrest (9):

Grillrestitti kasutatakse peamiselt friikartulite, kanatiibade, paneeritud roogade jne jaoks.

1. Asetage toiduained restile.
2. Asetage võre praealusele.
3. Sulgege seade ja valige soovitud programm ning kinnitage see funktsiooniga Start / Stop (B).
4. Kui toit on valmis, võtke see küpsetuskambri välja, kasutades selleks ahjukinda.

Puhastamine ja hooldus

1. Puhastage seadet pärast iga kasutamist. Nii saate toidujäägid hõlpsasti eemaldada ja vältida nende kõrbemist järgmisel kasutuskorral.
2. Enne puhastamist ühendage seade alati vooluvõrgust lahti. Alustage puhastamist pärast seda, kui olete veendunud, et seade on täielikult jahtunud.
3. Puhastage seadet seest ja väljast pehme, niiske lapiga.
4. Kasutage vedelaid puhastusvahendeid, mis ei sisalda tükke. Ärge kasutage happelisi, lahjendavaid, tuleohtlikke või abrasiivseid aineid (pesupulber). Ärge kasutage puhastamiseks traatsammast. Ärge kasutage puhastamiseks aurupuhastusvahendeid. Aluseid ja tarvikuid võib pesta sooja vee ja vedela nõudepesuvahendiga. Soovitatav on kohene puhastamine happelised ained, nagu välja voolanud õli, sidrun jne.
5. Puhastage ja kuivatage juhtpaneel ja valikuklahvid niiske lapiga.
6. Ärge kasutage seadme klaasi puhastamiseks abrasiivseid materjale. Need materjalid võivad pinda kriimustada ja klaasi kahjustada.
7. Hoidke seadet puhtas ja kuivas kohas

Tehnilised andmed:

Toide: 220-240V ~ 50-60Hz

Võimsus: 1700W.

Maksimaalne võimsus: 2200W

Maht: 30L

Energiaarbimine väljalülitatud olekus: 0,46W

Ettevaatust kuum pind:



Töötava seadme juurdepääsetavate pindade temperatuur võib olla kõrge. Ärge puudutage seadme kuumi pindu

Keskonna huvides. Teave elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta Vastavalt 11. septembri 2015. aasta elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete seaduse artikli 13 lõigetele 1 ja 2 soovime teid teavitada elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete nõuetekohasest käitlemisest:

1. Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmeid on keelatud paigutada koos muude jäätmetega - seda kinnitab märgistus "läbi kriipsutatud prügikasti" näol, millega antakse korraldus seda liiki jäätmete valikuliseks kogumiseks.

2. Elektri- ja elektroonikaseadmed võivad sisaldada ohtlikke aineid, segusid ja komponente, mis keskkonda sattudes võivad kujutada tõsist ohtu inimeste ja elusorganismide tervisele ja elule. Need võivad põhjustada mitmeid terviseprobleeme, näiteks nägemis-, kuulmis- ja kõnehäireid, võivad kahjustada ka neerusid, maksa ja südant ning põhjustada nahahaigusi. Kahjulikud ained võivad avaldada kahjulikku mõju ka hingamis- ja reproduktiivsüsteemile ning põhjustada vähkkasvajaid. Saastunud mullal kasvavate taimede ja neist saadud toodete tarbimine võib põhjustada eespool nimetatud tervisemõjusid.

3. Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed tuleks anda ainult volitatud kogumispunktidesse, mille nimekirja peaks olema iga omavalitsuse veebilehel.

4. Kodumajapidamistel on oluline roll seadmete kordvukasutamisele ja taaskasutamisele, sealhulgas ringlussevõtule, kaasaaitamisel. Samuti on tal võtmeroll elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmekäitlussüsteemis tänu võimalusele anda need otse volitatud kogumispunktidesse ja kõrvaldada ebasoovitavad sotsiaalsed harjumused, mille tulemusel jäetakse jäätmed selleks mitte ettenähtud kohtadesse.

Lisaks sellele, Tagastada elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed üleandmiskohas. Kui turustaja tarnib ostjale kodumajapidamistele mõeldud seadmeid, on ta kohustatud võtma kodumajapidamistest pärit seadmejäätmeid tasuta tagasi nende seadmete tarnekoahas, tingimusel et kasutatud seadmed on sama tüüpi ja täidavad samu funktsioone kui tarnitud seadmed.

Papppakendid ja polüetüleenkotid (PE-kotid) tuleb vastavalt nende kirjeldusele panna asjakohasesse konteinerisse olmejäätmete eraldi kogumiseks. Kui seadmes on patareid, tuleb need eemaldada ja eraldi kogumis- ja ladustamiskohas kõrvaldada.

Ärge visake seadet olmejäätmete konteinerisse!!!

Hooldus Kui soovite osta varuosasid või esitada pretensiooni, siis palun võtke otse ühendust edasimüüjaga, kes väljastas kviitungi.

Használati útmutató (HU)

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI FELTÉTELEK FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK A HASZNÁLATHOZ FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI HASZNÁLATRA

1. A készülék használatára előtt olvassa el a kezelési útmutatót, és kövesse az abban foglalt utasításokat. A gyártó nem vállal felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy helytelen kezeléséből eredő károkért.

2. A készüléket kizárólag háztartási használatra szánták. Ne használja más, a rendeltetésszerű használatával össze nem egyeztethető célra.

3. A készüléket csak 220-240V ~ 50-60Hz-es földelt aljzatba csatlakoztassa.

A használat biztonságának növelése érdekében ne csatlakoztasson egyszerre több elektromos készüléket egy áramkörhöz.

4. Legyen különösen óvatos a készülék használatakor, ha gyermekek vannak a közelben. Ne engedje, hogy a gyermekek játszanak a

készülékkel ne engedje, hogy gyermekek vagy a készüléket nem ismerő személyek használják a készüléket.

5. FIGYELMEZTETÉS: Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyermekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek, illetve a készülékkel kapcsolatos tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha ezt a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett teszik, vagy ha a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kaptak, és tisztában vannak a készülék használatával kapcsolatos veszélyekkel. Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak akkor végezhetik, ha elmúltak 8 évesek, és a tevékenységet felügyelet mellett végzik.

6. FIGYELMEZTETÉS: a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül a konnektorba dugva.

7. FIGYELMEZTETÉS: soha ne vigye a készüléket bekapcsolt állapotban vagy forró állapotban.

8. FIGYELMEZTETÉS: a működtető berendezés hozzáférhető felületeinek hőmérséklete magas lehet, amikor a berendezés üzemel.

9. FIGYELMEZTETÉS: a készüléket és annak vezetékét 8 év alatti gyermekek elől elzárva kell tartani.

10. FIGYELMEZTETÉS: használat után mindig húzza ki a dugót a konnektorból úgy, hogy a kezével megfogja a konnektort. NE húzza meg a hálózati kábelt.

11. FIGYELMEZTETÉS: Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok közelében.

12. FIGYELMEZTETÉS: Ne helyezzen kartont, papírt, műanyagot vagy más gyúlékony vagy gyúlékony tárgyakat a készülék belsejébe.

13. Ne merítse a kábelt, a dugót vagy az egész készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ne tegye ki a készüléket időjárási körülményeknek (eső, nap stb.), és ne használja párás körülmények között (fürdőszoba, párás lakókocsi).

14. Rendszeresen ellenőrizze a tápkábel állapotát. Ha a tápkábel sérült, a készüléket nem szabad használni. A sérült kábelt a veszély elkerülése

érdekében szakszervizben kell kicserélni.

15. Ne használja a berendezést sérült tápkábellel, vagy ha a készüléket leejtették, vagy más módon megsérült, illetve nem működik megfelelően. Ne javítsa meg a készüléket saját maga, mert áramütés veszélye áll fenn. A sérült készüléket vigye el ellenőrzésre vagy javításra egy hozzáértő szervizbe. Bármilyen javítást csak az erre felhatalmazott szervizközpontok végezhetnek. A nem megfelelő javítás komoly veszélyt jelenthet a felhasználóra nézve.

16. A készüléket hideg, stabil, vízszintes felületre kell helyezni, távol a forró főzőberendezésektől, például elektromos tűzhelytől, gázégőtől stb.

17. A tápkábel nem lóghat az asztal széle fölé, és nem érhet forró felülethez.

18. A további védelem érdekében ajánlatos az elektromos áramkörbe egy olyan hibásáramú készüléket (RCD) beszerezni, amelynek névleges hibaáramú értéke nem haladja meg a 30 mA-t. Ezzel kapcsolatban villanyszerelő szakemberrel kell konzultálni.

19. Ha hosszabbító kábel használata szükséges, csak olyan modellt használjon, amelynek földelőcsapja legalább 10 A névleges áramerősségű. Az ennek a követelménynek nem megfelelő hosszabbító kábelek túlmelegedhetnek. A kábelt úgy kell lefektetni, hogy elkerülhető legyen a véletlen meghúzás vagy botlás.

20. Ne engedje, hogy a készülék motoros része vizes legyen.

21. A készüléket vízszintes, hőálló felületen, gyúlékony anyagoktól (függönyök, drapériák, tapéta stb.) távol helyezze el. A megfelelő légkeringés biztosítása érdekében tartson legalább 10 cm szabad helyet a készülék mindkét oldalán és legalább 30 cm-t a készülék felett. Ne takarja le a készülék szellőzőnyílásait, mert ez túlmelegedést és a termék károsodását okozhatja.

22. Ne érintse meg a készülék forró felületeit (ajtó, felső vagy alsó panel és oldallapok). Használjon védőkesztyűt, ha bármilyen forró alkatrészt eltávolít vagy megérint.

23. A tápkábelt nem szabad a készülék fölé fektetni, és nem szabad forró felületekhez érni vagy azok közelében feküdni. Ne helyezze a készüléket

konnektor alá.

24. Ne tegyen a készülék teljes térfogatát elfoglaló részeket, mert ez tüzet és a termék károsodását okozhatja.

25. Főzés után vagy a készülék tisztítása előtt húzza ki a tápkábelt a konnektorból, és hagyja kihűlni. Hagyja a készüléket kellően hosszú ideig hűlni, mivel melegítéskor nagyon lassan hűl le.

26. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

27. Ne használjon agresszív tisztítószereket emulziók, krémek, paszták stb. formájában a készülékház tisztításához, mivel ezek többek között eltávolíthatják az információs grafikai szimbólumokat, mint például a beosztásokat, jelöléseket, figyelmeztető jeleket stb.

28. Ne használjon fém drótkéfét a tisztításhoz. A letört huzaldarabkák érintkezhetnek az elektromos alkatrészekkel, ami áramütés veszélyét rejti magában.

29. A készüléket nem külső időzítővel vagy külön távirányítóval történő működésre tervezték.

30. A magas hőmérséklet miatt különös óvatossággal kell eljárni a megsült ételek eltávolításakor, a forró zsír vagy más forró folyadékok eltávolításakor.

31. A készüléket a felszálló hő és gőz miatt ne helyezze a konyhaszekrények alá.

32. Ne mossa a fém alkatrészeket mosogatógépben, mivel az ezekben a készülékekben használt agresszív mosószerek a fent említett alkatrészek sötétedését okozzák. Javasoljuk, hogy kézzel, hagyományos mosogatószerrel mossák őket.

33. A túlmelegedés elkerülése érdekében ne takarja le a készüléket.

34. Ne tároljon a készülékben a hozzá tartozó tartozékokon kívül mást.

35. Ne működtesse a készüléket zárt ajtóval

Termékleírás: A termék leírása:

- 1.
2. Belső lámpa
3. Tálca vagy rács behelyezési vezetők
4. Vezérlőpanel
5. Üvegajtó
6. Fogantyú

7. Sütőtálca
8. Sütőtálca
9. Rácsrács
10. Rotisserie készlet
11. Nyárs eltávolító fogantyú
12. Sütődob
13. Sütőrács
14. Morzsa-/zsírtálca

LED-es vezérlőpanel (4)

A: Előre programozott főzési programok (lásd a programlistát)

B: "Start / Stop"

C: "Function": funkció/program kiválasztása

D: "Time": Idő beállítása

E: "Temp": Hőmérséklet beállítása

F: "Speed": A ventilátor működésének beállítása

G: "Fény": Be-/kikapcsoló a belső világításhoz

H: Lefelé mutató nyíl, funkció kiválasztása / idő vagy hőmérséklet csökkentése

I: Felfelé nyíl, funkció kiválasztása / idő vagy hőmérséklet növelése

J. Ventilátor működésének ikonja

K. Hőmérséklet kijelző

L. Idő kijelző

Programok:

"FRIES": 20 perc / ventilátor sebessége - magas

"KÉSZLET": Kenyérmelegítés, 230°C / 5 perc / ventilátor alacsony fordulatszámon

"HAL": Hal, 230°C / 25 perc / ventilátor fordulatszám - alacsony

"STEAK": Steak, 230°C / 12 perc / ventilátor alacsony fordulatszámon

"CSIRKENY": Csirke, 200°C / 25 perc / ventilátor sebessége - magas

"TORTA": Cake, 175°C / 35 perc / ventilátor fordulatszám - alacsony

"PIZZA": Pizza, 230°C / 10 perc / alacsony ventilátor sebességgel

"COOKIES": Sütik, 175°C / 20 perc / ventilátor alacsony fordulatszámon

"DEFROST": Kiolvasztás, 230°C / 5 perc / ventilátor alacsony fordulatszámon

"SZÁRNYAK": Csirkeszárnyak, 230°C / 20 perc / ventilátor fordulatszám - alacsony

"SHRIMP": Gamélarák, 230°C / 8 perc / ventilátor fordulatszám - alacsony

"WARM": Előmelegítés, 80°C / 120 perc // ventilátor fordulatszám - alacsony

"AIR FRY": Forrólevegős sütés, 230°C / 20 perc / ventilátor sebessége - magas

"SÜTÉS": Sütéménysütés, 230°C / 20 perc / ventilátorsebesség - alacsony

"AIR BAKE": Sütémények sütése forró levegőn, 230°C / 20 perc / ventilátor sebesség - magas

"SÜTÉS": Húsok sütése, 230°C / 20 perc / ventilátor fordulatszám - alacsony

"AIR ROAST": Húsok sütése forró levegőn, 230°C / 20 perc / ventilátor sebessége - magas

"AIR BROIL": Grillezés légkeringetéssel, 230°C / 20 perc / ventilátor sebessége - magas

"AIR GRILL": Légkeringetési grillezés nyárs funkcióval, 230°C / 20 perc / ventilátor fordulatszám - magas

"PROOF": Tészta kelesztés, 38°C / 60 perc / ventilátor fordulatszám - alacsony

"ROTISSERIE": Sütés nyáron, 200°C / 40 perc / ventilátor alacsony fordulatszámon

"REHEAT": Újramelegítés, 230°C / 15 perc / ventilátor alacsony fordulatszámon

"BAGEL": Bagel, 175°C / 20 perc / ventilátor alacsony fordulatszámon

"DEHIDRÁTUS": Párátlanítás 80°C / 120 perc / ventilátor fordulatszám - alacsony

Megjegyzés: A fenti sütési idők és hőmérsékletek tájékoztató jellegűek. A süendő ételek változó vastagsága, mérete és nedvességtartalma miatt a sütési hőmérsékletet és időt a megfelelő eredmény elérése érdekében módosítani kell.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból, és távolítsa el az összes csomagolóelemet.

2. Helyezze a készüléket stabil, sík és hőálló felületre, távol mindentől, ami a hő hatására megsérülhet. Tartson legalább 30 cm távolságot a konnektor és a falak, bútorok stb. között.

3. Távolítsa el a védőfóliát a kezelőpanelről.

4. Tisztítsa meg az összes tartozékot és a készülék belsejét. Szárítsa meg a tartozékokat, és tegye vissza őket a sütőbe.

5. A készüléket csak földelt 220-240V ~ 50-60Hz-es konnektorbá csatlakoztassa.
6. Első használatbavételkor fontos, hogy a sütőt kb. 18 percig hagyja bekapcsolva maximális hőmérsékleten (230°C), hogy a gyári szagok eltűnjenek. Ez idő alatt a készülék kis mennyiségű füstöt bocsáthat ki. Ez normális jelenség.
7. Szellőztesse ki megfelelően a helyiséget. Tisztítsa meg a készüléket a jelen kézikönyv "Tisztítás" című fejezetének megfelelően.
8. A működés során, kivéve a fent leírt első használatot: Ne használja a készüléket üres állapotban a kívánt hőfok eléréséhez szükséges időnél hosszabb ideig az ezt igénylő recepteknél.

A készülék működtetése

1. Csatlakoztassa a készüléket kizárólag 220-240V ~ 50-60Hz-es földelt aljzathoz, és a készülék bekapcsolásához nyomja meg a START/STOP gombot (B). A képernyő világítani fog, és a "FRIES" ikon villogni fog. Helyezze a sütőlemezt (7) vagy a grillrácst (8), (9) a készülékben lévő rácsokra (3). Ha saját ételtartályt használ, helyezze azt a rácsra (8).
2. Zárja be a sütő üvegajtót (5)
3. Érintse meg a "FUNCTION" (C) ikont, majd a plusz (I) vagy mínusz (H) ikon megérintésével válassza ki a kívánt programot, vagy érintse meg a "FUNCTION" (C) ikont, amíg a kívánt programot ki nem választja. A képernyőn megjelenik az adott program alapértelmezett hőmérséklete és ideje. A hőmérsékletet a "Temp"(E) gombbal, az időt pedig az "Time"(D) gombbal a plusz (I) vagy mínusz (H) gombok segítségével állíthatja be tetszés szerint.
3. A kívánt program kiválasztása után a főzés megkezdéséhez erősítse meg a Start/stop gombbal (A). A képernyőn megjelenik egy visszaszámlálás. A kiválasztott program a főzési folyamat alatt villogni fog. A főzési folyamat végén a készülék 5 hangjelzést ad, és az LCD kijelzőn megjelenik a "OFF" felirat

Megjegyzés: A "PROOF" funkcióban a hőmérséklet nem állítható, csak az idő állítható.

Megjegyzés: A főzés befejeztével a ventilátor 1 percig tovább működik, hogy lehűtse a készüléket.

Megjegyzés: Ha olajos ételeket (pl. csirkét) készít a sütődobban, grillen vagy nyárson, helyezze a morzsa-/zsírtalcát (13) a fűtőelemek fölé, a vezetők legalsó helyzetébe, hogy az olaj ne csöpögjön a fűtőelemekre. Más esetekben a morzsatalcát (13) a fűtőelemek alá helyezze.

A dob (12) használata

1. Helyezze a rudat a dob oldalsó furatain keresztül a nyársba, majd húzza meg a csavarokat, ügyelve arra, hogy a dob rögzüljön. Ezután húzza meg a csavarokat mindkét oldalon
2. Nyissa ki a dobot, helyezze be az ételt. Ügyeljen arra, hogy ne tegyen bele túl sok ételt, hogy az mozoghasson a doban. A legjobb eredmény érdekében használja ki a dob belsejében lévő hely felét, a másik felét pedig hagyja üresen.
3. Helyezze be a dobot a készülékterbe. Ügyeljen arra, hogy a nyársrúd a nyársfogantyúkra támaszkodjon. Az üregekkel ellátott oldal a bal oldali tartóra, a simább oldal pedig a jobb oldali motor forgó részének támaszkodik.
4. Zárja be a készüléket, és válassza ki a "AIR Grill" programot. (Légkeringetési grill nyárs funkcióval).
5. Amikor az étel elkészült, húzza ki az ételt a sütőtérből a nyársfogantyú (4) segítségével.

A nyárskészlet (5) használata: 1. ábra

1. Helyezze az ételt a nyárskészletből származó nyársakra.
2. Helyezze a kerek nyelet a nyársrúdra úgy, hogy a lyukak a lehető legjobban egy vonalban legyenek egymással. Ezután húzza meg a csavarokat mindkét oldalon.
3. Helyezze a nyárs lapos végét a kerek tartó egyik lyukába, majd a hurokkal ellátott végét a nyárs másik kerek tartójának megfelelő lyukába. Ügyeljen arra, hogy a nyársak mozgás közben ne essenek ki a lyukakból.
4. Helyezze be a nyárskészletet a készülékterbe. Ügyeljen arra, hogy a nyársrúd a nyársfogantyúkra támaszkodjon. A gödörccskével ellátott oldal a bal oldali tartóra, a simább oldal pedig a motor jobb oldali forgó részéhez támaszkodik.
5. Zárja be a készüléket, és válassza ki a "AIR Grill" programot. (Légkeringetési grill nyárs funkcióval).
6. Amikor az étel elkészült, húzza ki az ételt a sütőtérből a nyársfogantyú (4) segítségével.

A grillsütő használata (10)

1. Helyezze az egyik villát a nyárs tengelyére a hegyes oldalával, és csúsztassa a tengelyen, majd húzza meg a csavart, ami majd húzza meg a villán lévő csavart, hogy a villa a nyárs tengelyére rögzüljön.
2. Ha ez megtörtént, szúrja át a nyársat a sütenő termék közepén, és helyezze a villát a termékbe.
3. Helyezze a második villapárt az 1. és 2. pontnak megfelelően, és a másik oldalról helyezze be a termékbe, "rögzítve" a terméket a nyárs tengelyén.
4. Ellenőrizze, hogy az így behelyezett termék a nyárs tengelye mentén középen van-e.
5. Helyezze az így elkészített ételt a készülék rekeszébe. Ügyeljen arra, hogy a nyársrúd a nyárs fogantyúin nyugodjon. Az

üregekkel ellátott oldal a bal oldali tartóra, a simább oldal pedig a jobb oldali motor forgó részéhez támaszkodik.

4. Zárja be a készüléket, és válassza ki a "ROTISSERIE" programot. (Nyárson sütés)
5. Amikor az étel elkészült, húzza ki azt a nyársas fogantyú (4) segítségével a sütőtérből.

Sütőrács (8)

A rács elsősorban más sütőedények alátámasztására szolgál.

1. Helyezze a rácsot a sütőszekrénybe.
2. Helyezzen egy hőálló edényt a rácsra.
3. Zárja be a készüléket, majd válassza ki a kívánt programot, és erősítse meg a Start / Stop (B) gombokkal.
4. Amikor az edény elkészült, húzza ki a sütőtérből egy sütőkesztyű segítségével.

Sütőtálca (7):

A sütőtálapot elsősorban olyan receptekhez használja, amelyek nem igényelnek légáramlást az edény körül.

1. Helyezze az ételt a sütőlemezre.
2. Helyezze a sütőlemez a sütőrekeszbe.
3. Zárja be a készüléket, majd válassza ki a kívánt programot, és erősítse meg a Start / Stop (B) gombokkal.
4. Amikor az edény elkészült, vegye ki azt a sütőtérből egy sütőkesztyű segítségével.

Reszelőrács (9):

A rácsrostélyt elsősorban chips, csirkeszárnyak, panírozott ételek stb. készítéséhez használják.

1. Helyezze az ételt a rácsra.
2. Helyezze a rácsot a sütőrekeszbe.
3. Zárja be a készüléket, majd válassza ki a kívánt programot, és erősítse meg a Start / Stop (B) gombokkal.
4. Amikor az étel elkészült, vegye ki azt a sütőtérből egy sütőkesztyű segítségével.

Tisztítás és karbantartás

1. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. Így könnyedén eltávolíthatja az ételmaradékokat, és megakadályozhatja, hogy a következő használat során megégyjenek.
2. Tisztítás előtt mindig válassza le a készüléket az áramforrásról. Azután kezdje el a tisztítást, miután meggyőződött arról, hogy a készülék teljesen lehűlt.
3. Tisztítsa meg a készüléket kívül-belül puha, nedves ruhával.
4. Olyan folyékony tisztítószereket használjon, amelyek nem tartalmaznak csomósodást. Ne használjon savas, hígító, gyúlékony vagy súrolószereket (mosópor). Ne használjon drótszivacsot a tisztításhoz. Ne használjon gőztisztító szereket a tisztításhoz. A tálcák és tartozékok meleg vízzel és folyékony mosogatószerrel moshatók. Azonnali tisztítás ajánlott savas anyagok, például kiömlött olaj, citrom stb.
5. A kezelőpanelt és a tárcsákat nedves ruhával tisztítsa meg és szárítsa meg.
6. Ne használjon súrolószereket a készülék üvegének tisztításához. Ezek az anyagok megkarcolhatják a felületet és károsíthatják az üveget.
7. Tárolja tiszta, száraz helyen

Műszaki adatok:

Tápegység: 220-240V ~ 50-60Hz

Teljesítmény: 1700W.

Maximális teljesítmény: 2200W

Kapacitás: 30L

Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban: 0,46W

Vigyázat forró felület:



Az üzemelő készülék hozzáférhető felületeinek hőmérséklete magas lehet. Ne érintse meg a készülék forró felületeit

A környezet védelme érdekében. Információk az elektromos és elektronikus berendezések hulladékáról A 2015. szeptember 11-i elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló törvény 13. cikkének (1) és (2) bekezdése értelmében tájékoztatjuk Önt az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak megfelelő kezeléséről:

1. Tilos az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát más hulladékkal együtt elhelyezni - ezt "áthúzott kuka" formájában történő jelölés igazolja, elrendelve az ilyen típusú hulladékok szelektív gyűjtését.
2. Az elektromos és elektronikus berendezések veszélyes anyagokat, keverékeket és összetevőket tartalmazhatnak, amelyek a környezetbe kerülve komoly veszélyt jelenthetnek az emberek és az élő szervezetek egészségére és életére. Ezek számos egészségügyi problémát okozhatnak, például látás-, hallás- és beszédzavarokat, károsíthatják a vesét, a májat és a szívet, valamint bőrbetegségeket okozhatnak. A káros anyagok káros hatással lehetnek a légző- és a reprodukív rendszerre is, és rákos elváltozásokhoz vezethetnek. A szennyezett talajon termő növények és a belőlük származó termékek fogyasztása a fent említett egészségügyi hatásokat eredményezheti.
3. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékát csak az erre felhatalmazott gyűjtőhelyeken szabad leadni, amelyek listáját az egyes települések honlapja tartalmazza.
4. A háztartások fontos szerepet játszanak a hulladékkezelésük újrahasználatához és hasznosításához, beleértve az újrafeldolgozást is, való hozzájárulásban. Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékkezelési rendszerében is kulcsszerepet játszik, mivel közvetlenül az engedélyezett gyűjtőhelyeken lehet leadni, és kiküszöbölhetők azok a nemkívánatos társadalmi szokások, amelyek a hulladékkészülékek nem erre a célra szolgáló helyeken való elhagyását eredményezik.

Továbbá, Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak visszaszolgáltatása a leadás helyén. A forgalmazó, ha háztartásoknak szánt készüléket ad át a vásárlónak, köteles a háztartásoktól származó használt készülékeket a készülék átadásának helyén térítésmentesen visszavenni, feltéve, hogy a használt készülék ugyanolyan típusú és ugyanolyan funkciót lát el, mint a szállított készülék.

A kartonsomagolásokat és a polietilén (PE) zsákokat a leírásuknak megfelelően a települési hulladék elkülönített gyűjtésére szolgáló megfelelő konténerekbe kell elhelyezni. Ha a készülékben akkumulátorok vannak, azokat ki kell venni és külön kell elhelyezni egy gyűjtő- és tárolóhelyen.

Ne dobja a készüléket a kommunális hulladékgyűjtő edénybe!!!

Szerviz Ha pótalkatrészeket szeretne vásárolni vagy reklamációt kíván benyújtani, kérjük, hogy forduljon közvetlenül a nyugtát kiállító kereskedőhöz.

Manual de utilizare (RO)

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

1. Citiți instrucțiunile de utilizare înainte de a utiliza aparatul și urmați instrucțiunile conținute în acestea. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele cauzate de utilizarea aparatului în mod neconform cu destinația sa sau de manipularea necorespunzătoare.
 2. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic. Nu îl utilizați în niciun alt scop incompatibil cu destinația sa.
 3. Conectați aparatul numai la o priză cu împănântare 220-240V ~ 50-60Hz.
- Pentru a crește siguranța utilizării, nu conectați simultan mai multe aparate electrice la un singur circuit.
4. Aveți grijă deosebită la utilizarea aparatului atunci când sunt copii în preajmă. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul nu permiteți copiilor sau oricărei persoane care nu este familiarizată cu aparatul să îl utilizeze.
 5. **AVERTISMENT:** Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de

- peste 8 ani și de persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată sau de persoane fără experiență sau cunoștințe despre aparat, dacă acest lucru se face sub supravegherea unei persoane responsabile de siguranța lor sau dacă li s-au dat instrucțiuni privind utilizarea în siguranță a aparatului și sunt conștienți de pericolele asociate cu utilizarea acestuia. Copiii nu trebuie să se joace cu echipamentul. Curățarea și întreținerea echipamentului nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și dacă activitatea este efectuată sub supraveghere.
6. AVERTISMENT: nu lăsați aparatul conectat la o priză nesupravegheat.
7. AVERTISMENT: nu transportați niciodată aparatul când acesta este pornit sau când este fierbinte.
8. AVERTISMENT: temperatura suprafețelor accesibile ale echipamentului de funcționare poate fi ridicată atunci când echipamentul este în funcțiune.
9. AVERTISMENT: țineți aparatul și cablul acestuia departe de copiii sub 8 ani.
10. AVERTISMENT: Scoateți întotdeauna ștecherul din priza de alimentare după utilizare ținând priza cu mâna. NU trageți de cablul de alimentare.
11. AVERTISMENT: Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor inflamabile.
12. AVERTISMENT: Nu plasați în interiorul aparatului carton, hârtie, plastic sau alte articole inflamabile sau fuzibile.
13. Nu scufundați cablul, fișa sau întregul aparat în apă sau alt lichid. Nu expuneți aparatul la condițiile meteorologice (ploaie, soare etc.) și nu îl utilizați în condiții de umiditate (băi, rulote umede).
14. Verificați periodic starea cablului de alimentare. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, echipamentul nu trebuie utilizat. Un cablu deteriorat trebuie înlocuit de o unitate de reparații specializată pentru a evita pericolul.
15. Nu utilizați echipamentul cu un cablu de alimentare deteriorat sau dacă acesta a fost scăpat sau deteriorat în orice alt mod sau nu funcționează corect. Nu reparați singur aparatul, deoarece există riscul de electrocutare. Duceți aparatul deteriorat la un centru de service competent pentru

inspecție sau reparație. Orice reparație poate fi efectuată numai de către centrele de service autorizate. Repararea necorespunzătoare poate reprezenta un risc grav pentru utilizator.

16. Așezați aparatul pe o suprafață rece, stabilă, plană, departe de aparatele de gătit fierbinți, cum ar fi un aragaz electric, un arzător cu gaz etc..

17. Cablul de alimentare nu trebuie să atârne peste marginea mesei sau să atingă suprafețe fierbinți.

18. Pentru protecție suplimentară, este recomandabil să instalați în circuitul electric, un dispozitiv de curent rezidual (RCD) cu un curent rezidual nominal care să nu depășească 30 mA. Un electrician specializat trebuie consultat în acest sens.

19. În cazul în care este necesară utilizarea unui cablu prelungitor, utilizați numai un model cu un pin de împământare nominal pentru cel puțin 10 A. Cablurile prelungitoare care nu îndeplinesc această cerință se pot supraîncălzi. Cablul trebuie să fie așezat astfel încât să se evite tragerea accidentală sau împiedicarea de acesta.

20. Nu permiteți ca partea motorului aparatului să se ude.

21. Așezați aparatul pe o suprafață plană, rezistentă la căldură, departe de materiale inflamabile (perdele, draperii, tapet etc.). Pentru a asigura circulația corespunzătoare a aerului, păstrați un spațiu liber de cel puțin 10 cm pe fiecare parte a aparatului și de cel puțin 30 cm deasupra acestuia. Nu acoperiți orificiile de ventilație ale aparatului, deoarece acest lucru poate provoca supraîncălzirea și deteriorarea produsului.

22. Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului (ușa, panoul superior sau inferior și panourile laterale). Folosiți mănuși de protecție atunci când îndepărtați sau atingeți orice părți fierbinți.

23. Cablul de alimentare nu trebuie așezat peste aparat și nu trebuie să atingă sau să se afle în apropierea suprafețelor fierbinți. Nu așezați aparatul sub o priză electrică.

24. Nu puneți porțiuni care să ocupe întregul volum al aparatului, deoarece acest lucru poate provoca incendii și deteriorarea produsului.

25. După gătit sau înainte de a curăța aparatul, scoateți cablul de

alimentare din priză și lăsați-l să se răcească. Lăsați aparatul să se răcească pentru o perioadă suficient de lungă, deoarece acesta se răcește foarte lent atunci când este încălzit.

26. Curățați aparatul după fiecare utilizare.

27. Nu utilizați detergenți agresivi sub formă de emulsii, loțiuni, paste etc. pentru a curăța carcasa, deoarece aceștia pot, printre altele, să îndepărteze simbolurile grafice de informare, cum ar fi gradațiile, marcasele, semnele de avertizare etc.

28. Nu utilizați perii metalice de sârmă pentru curățare. Fragmentele de sârmă rupte pot intra în contact cu piesele electrice, prezentând un risc de electrocutare.

29. Echipamentul nu este proiectat să funcționeze cu temporizatoare externe sau cu un sistem de telecomandă separat.

30. Din cauza temperaturilor ridicate, trebuie acordată o atenție deosebită la îndepărtarea alimentelor coapte, îndepărtarea grăsimii fierbinți sau a altor lichide fierbinți.

31. Nu așezați aparatul sub dulapurile de bucătărie din cauza căldurii și aburului care se ridică.

32. Nu spălați piesele metalice în mașinile de spălat vase, deoarece detergenții agresivi utilizați în aceste aparate fac ca piesele menționate mai sus să se întunece. Se recomandă ca acestea să fie spălate manual, folosind lichide de spălat convenționale.

33. Nu acoperiți aparatul pentru a evita supraîncălzirea.

34. Nu depozitați în aparat nimic altceva decât accesoriile care îi aparțin.

35. Nu folosiți aparatul cu ușa închisă

Descrierea produsului:

1. Carcasă
2. Lampă internă
3. Ghidaje pentru inserarea tăvii sau a grătarului
4. Panou de control
5. Ușă din sticlă
6. Mâner
7. Tava de copt
8. Tava de copt
9. Grilaj
10. Set pentru rotisor
11. Mâner pentru îndepărtarea spiței

12. Tambur de prăjire
13. Grilaj pentru frigărui
14. Tava pentru frimituri/grăsime

Panou de control LED (4)

- A: Programe de gătit preprogramate (consultați lista de programe)
- B: "Start / Stop"
- C: "Funcție": selecție funcție/program
- D: "Timp": Setarea timpului
- E: "Temp": Setarea temperaturii
- F: "Speed": Setarea funcționării ventilatorului
- G: "Lumină": Comutator pornit/oprit pentru iluminatul interior
- H: Săgeată în jos, selectarea funcției / reducerea timpului sau a temperaturii
- I: Săgeată în sus, selectarea funcției / creșterea timpului sau a temperaturii
- J. Pictograma de funcționare a ventilatorului
- K. Afișajul temperaturii
- L. Afișarea orei

Programe:

- "FRIES": Chips, 200°C / 20 minute / viteza ventilatorului - mare
- "BREAD": Încălzire pâine, 230°C / 5 minute / viteza ventilatorului - mică
- "PEȘTE": Pește, 230°C / 25 minute / viteza ventilatorului - mică
- "STEAK": Friptură, 230°C / 12 minute / viteza ventilatorului - mică
- "PUI": Pui, 200°C / 25 minute / viteza ventilatorului - mare
- "CAKE": Tort, 175°C / 35 minute / viteza ventilatorului - mică
- "PIZZA": Pizza, 230°C / 10 minute / viteza ventilatorului - mică
- "COOKIES": Fursecuri, 175°C / 20 minute / viteza ventilatorului - mică
- "DEFROST": Dezghețare, 230°C / 5 minute / viteza ventilatorului - mică
- "WINGS": Aripi de pui, 230°C / 20 minute / viteza ventilatorului - mică
- "CREVEȚI": Creveți, 230°C / 8 minute / viteză ventilator - mică
- "WARM": Preîncălzire, 80°C / 120 minute // viteza ventilatorului - mică
- "AIR FRY": Prăjire cu aer cald, 230°C / 20 minute / viteza ventilatorului - mare
- "BAKE": Coacere prăjituri, 230°C / 20 minute / viteza ventilatorului - mică
- "AIR BAKE": Coacere prăjituri în aer cald, 230°C / 20 minute / viteza ventilatorului - mare
- "ROAST": Coacerea câinii, 230°C / 20 minute / viteza ventilatorului - mică
- "AIR ROAST": Prăjirea câinii în aer cald, 230°C / 20 minute / viteza ventilatorului - mare
- "AIR BROIL": Grătar cu circulație de aer, 230°C / 20 minute / turație ventilator - mare
- "AIR GRILL": Grătar cu circulație a aerului cu funcție de scuipat, 230°C / 20 minute / turație ventilator - mare
- "PROOF": Creșterea aluatului, 38°C / 60 de minute / viteza ventilatorului - mică
- "ROTISSERIE": Coacere pe spiță, 200°C / 40 minute / viteza ventilatorului - mică
- "REHEAT": Reîncălzire, 230°C / 15 minute / viteza ventilatorului - mică
- "BAGEL": Bagel, 175°C / 20 minute / viteza ventilatorului - mică
- "DEHYDRATE": Dezumidificare 80°C / 120 minute / turație ventilator - mică

Notă: Timpii și temperaturile de coacere de mai sus sunt orientative. Datorită grosimii, dimensiunii și conținutului de umiditate variabile ale alimentelor care se coc, este posibil să fie necesară ajustarea temperaturii și timpului de coacere pentru a obține rezultatul corect.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți aparatul din ambalaj și îndepărtați toate componentele ambalajului.
2. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plană și rezistentă la căldură, departe de orice lucru care poate fi deteriorat de căldură. Păstrați o distanță de cel puțin 30 cm între priză și pereți, mobilier etc.
3. Îndepărtați folia de protecție de pe panoul de comandă.
4. Curățați toate accesoriile și interiorul aparatului. Uscăți accesoriile și puneți-le înapoi în cuptor.
5. Conectați aparatul numai la o priză cu împământare 220-240V ~ 50-60Hz.
6. La prima utilizare, este important să lăsați cuptorul pornit timp de aproximativ 18 minute la temperatura maximă (230°C) pentru a elimina eventualele mirosuri din fabrică. În acest timp, aparatul poate emite o cantitate mică de fum. Acesta este un fenomen normal.

7. Ventilati corespunzător încăperea. Curățați aparatul în conformitate cu secțiunea "Curățare" din acest manual.
8. În timpul funcționării, cu excepția primei utilizări descrise mai sus: Nu utilizați aparatul atunci când este gol pentru mai mult timp decât cel necesar pentru a atinge nivelul de temperatură dorit în rețelele care necesită acest lucru.

Utilizarea aparatului

1. Conectați aparatul numai la o priză cu împământare 220-240V ~ 50-60Hz și apăsați butonul START/STOP (B) pentru a porni aparatul. Ecranul se va aprinde și pictograma "FRIES" va clipi.
- Așezați o tavă de copt (7) sau un grătar (8), (9), pe rafturile (3) din aparat.
- Dacă utilizați propriul recipient pentru alimente, așezați-l pe grătar (8).
2. Închideți ușa de sticlă a cuptorului (5)
3. Atingeți pictograma "FUNCTION"(C) și apoi selectați programul dorit atingând pictograma plus (I) sau minus (H), sau atingeți pictograma "FUNCTION"(C) până când programul dorit este selectat. Ecranul va afișa temperatura și ora implicite pentru programul respectiv. Puteți regla temperatura cu butonul "Temp"(E) și ora cu butonul "Time"(D) după cum doriți, utilizând butoanele plus (I) sau minus (H).
3. După ce a fost selectat programul dorit, confirmați cu butonul Start/stop (A) pentru a începe gătitul. Pe ecran va apărea o numărătoare inversă. Programul selectat va clipi în timpul procesului de gătit. La sfârșitul procesului de gătit, aparatul va emite 5 bipuri, iar ecranul LCD va afișa "OFF"

Notă: Temperatura nu poate fi reglată în funcția "PROOF", doar timpul poate fi reglat.

Notă: Când gătitul este finalizat, ventilatorul va continua să funcționeze timp de 1 minut pentru a răci aparatul.

Notă: Atunci când preparați alimente uleioase (de exemplu, pui) într-un tambur de prăjire, grătar sau spițer, așezați tava pentru firimituri/grăsime (13), deasupra încălzitoarelor, în cea mai joasă poziție a ghidajelor, pentru a preveni picurarea uleiului pe elementele de încălzire.

În alte cazuri, așezați tava pentru firimituri (13) sub încălzitoare.

Utilizarea tamburului (12)

1. Introduceți tija în scuipe prin orificiile laterale ale tamburului și apoi strângeți șuruburile, asigurându-vă că tamburul este fixat. Apoi strângeți șuruburile de pe ambele părți
2. Deschideți tamburul, introduceți alimentele. Asigurați-vă că nu introduceți prea multă mâncare, astfel încât aceasta să se poată mișca în tambur.
- Pentru cele mai bune rezultate, folosiți jumătate din spațiul din interiorul tamburului și lăsați cealaltă jumătate goală.
3. Introduceți tamburul în compartimentul aparatului. Asigurați-vă că tija scuipătorului se sprijină pe mânerul scuipătorului. Partea cu cavitatea se sprijină pe suportul din partea stângă, iar partea mai netedă se sprijină pe partea rotativă a motorului din partea dreaptă.
4. Închideți aparatul și selectați programul "AIR Grill". (Grătar de circulație a aerului cu funcție de scuipe).
5. Când mâncarea este gata, scoateți-o din camera de prăjire cu ajutorul mânerului de scuipe (4).

Utilizarea setului de țepușe (5): Fig. 1

1. Așezați mâncarea pe spițele din setul de spițe.
2. Așezați mânerul rotund pe tija scuipătorului astfel încât găurile să fie cât mai aliniate între ele. Apoi strângeți șuruburile pe ambele părți.
3. Introduceți capătul plat al țepușei într-una dintre găurile din suportul rotund și apoi capătul cu buclă în gaura corespunzătoare din celălalt suport rotund pentru țepușă. Asigurați-vă că spițele nu cad din orificii atunci când vă deplasați.
4. Introduceți setul de țepușe în compartimentul aparatului. Asigurați-vă că tija scuipătorului se sprijină pe mânerul scuipătorului. Partea cu gropițe se sprijină pe suportul din partea stângă, iar partea mai netedă se sprijină pe partea rotativă a motorului din partea dreaptă.
5. Închideți aparatul și selectați programul "AIR Grill". (Grill cu circuit de aer cu funcție de scuipe).
6. Când mâncarea este gata, scoateți-o din camera de prăjire cu ajutorul mânerului pentru scuipe (4).

Utilizarea rotisorului (10)

1. Așezați o furculiță pe axul rotisorului cu partea ascuțită și glisați-o pe ax, apoi strângeți șurubul care este apoi strângeți șurubul de pe furcă pentru a bloca furca pe axa spiței.
2. Odată făcut acest lucru, strângeți spița prin centrul produsului care urmează să fie copt și introduceți furculița în produs.
3. Așezați a doua pereche de furculițe în conformitate cu punctele 1 și 2 și introduceți-le în produs din cealaltă parte, "blocând" produsul pe axa spiței.
4. Se verifică dacă produsul astfel introdus este centrat de-a lungul axei spiței.

5 Introduceți alimentul astfel preparat în compartimentul aparatului. Asigurați-vă că tija scuiătorului se sprijină pe mânerul scuiătorului. Partea cu scobituri se sprijină pe suportul din partea stângă, iar partea mai netedă pe partea rotativă a motorului din partea dreaptă.

4. Închideți aparatul și selectați programul "ROTISSERIE". (Prăjire cu scuiat)

5. Când mâncarea este gata, scoateți-o din camera de prăjire cu ajutorul mânerului pentru scuiat (4).

Grila de coacere (8)

Grătarul servește în principal ca suport pentru alte recipiente de copt.

1. Așezați grătarul în dulapul de gătit.

2. Așezați un vas termorezistent pe grătar.

3. Închideți aparatul și selectați programul dorit și confirmați cu Start / Stop (B).

4. Când vasul este gata, scoateți-l din camera de prăjire folosind o mânășă de cuptor.

Tava de copt (7):

Tava de copt este utilizată în principal pentru rețete care nu necesită un flux de aer în jurul vasului.

1. Așezați alimentele pe tava de copt.

2. Așezați tava de copt în compartimentul de prăjire.

3. Închideți aparatul și selectați programul dorit și confirmați cu Start / Stop (B).

4. Când vasul este gata, scoateți-l din compartimentul de prăjire folosind o mânășă de cuptor.

Grătarul pentru plită (9):

Grătarul cu ochiuri este utilizat în principal pentru chipsuri, aripioare de pui, alimente pane, etc.

1. Așezați alimentele pe grătar.

2. Așezați grătarul în compartimentul de prăjire.

3. Închideți aparatul și selectați programul dorit și confirmați cu Start / Stop (B).

4. Când mâncarea este gata, scoateți-o din compartimentul de prăjire folosind o mânășă de cuptor.

Curățarea și întreținerea

1. Curățați aparatul după fiecare utilizare. Astfel, puteți îndepărta cu ușurință resturile de alimente și puteți preveni arderea acestora data viitoare când îl utilizați.

2. Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare înainte de curățare. Începeți curățarea după ce v-ați asigurat că aparatul s-a răcit complet.

3. Curățați aparatul în interior și în exterior cu o cârpă moale și umedă.

4. Utilizați detergenți lichizi care nu conțin bulgări. Nu utilizați agenți acizi, diluanți, inflamabili sau abrazivi (detergent pudră). Nu utilizați bureți de sârmă pentru curățare. Nu utilizați produse de curățare cu aburi pentru curățare. Tăvile și accesoriile pot fi spălate cu apă caldă și detergent lichid de spălat vase. Se recomandă curățarea imediată substanțe acide, cum ar fi ulei vărsat, lămâie etc.

5. Curățați și uscați panoul de control și cadranul cu o cârpă umedă.

6. Nu utilizați materiale abrazive pentru a curăța sticla aparatului. Aceste materiale pot zgăria suprafața și deteriora sticla.

7. Depozitați într-un loc curat și uscat

Date tehnice:

Alimentare: 220-240V ~ 50-60Hz

Putere: 1700W.

Putere maximă: 2200W

Capacitate: 30L

Consum de energie în modul oprit: 0.46W

Atenție la suprafața fierbinte:



Temperatura suprafețelor accesibile ale unui aparat în funcțiune poate fi ridicată. Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului

Pentru binele mediului. Informații privind deșeurile de echipamente electrice și electronice În conformitate cu articolul 13 alineatele (1) și (2) din Legea privind deșeurile de echipamente electrice și electronice din 11 septembrie 2015, dorim să vă informăm cu privire la gestionarea corectă a deșeurilor de echipamente electrice și electronice:

1. Este interzisă depozitarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice împreună cu alte deșeuri - acest lucru este confirmat prin marcarea sub forma unui "coș de gunoi baraf", ordonând colectarea selectivă a acestui tip de deșeuri.

2. Echipamentele electrice și electronice pot conține substanțe, amestecuri și componente periculoase care, atunci când sunt eliberate în mediu, pot reprezenta o amenințare gravă pentru sănătatea și viața oamenilor și a organismelor vii. Acestea pot duce la numeroase probleme de sănătate, cum ar fi tulburări de vedere, auz și vorbire, și pot, de asemenea, să afecteze rinichii, ficatul și inima și să provoace boli de piele. Substanțele nocive pot avea, de asemenea, efecte negative asupra sistemelor respirator și reproducător și pot duce la leziuni canceroase. Consumul de plante care cresc pe soluri contaminate și de produse derivate din acestea poate duce la efectele asupra sănătății menționate mai sus.

3. Deșeurile de echipamente electrice și electronice ar trebui preluate numai la punctele de colectare autorizate, a căror listă ar trebui să fie inclusă pe site-ul internet al fiecărei municipalități.

4. Gospodăria joacă un rol important în contribuția la reutilizarea și recuperarea, inclusiv reciclarea, deșeurilor de echipamente. De asemenea, gospodăria joacă un rol-cheie în sistemul de gestionare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice datorită posibilității de livrare directă la punctele de colectare autorizate și eliminării obiceiurilor sociale nedorite care duc la abandonarea deșeurilor de echipamente în locuri care nu sunt destinate acestor scopuri.

În plus, Returnarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice la locul de livrare. Un distribuitor, atunci când furnizează unui cumpărător echipamente destinate gospodăriilor, este obligat să preia gratuit echipamentele uzate de la gospodăria la locul de livrare a echipamentelor respective, cu condiția ca echipamentele uzate să fie de același tip și să îndeplinească aceleași funcții ca echipamentele furnizate.

Amblajele de carton și sacii de polietilenă (PE) trebuie să fie plasate în containerele corespunzătoare pentru colectarea separată a deșeurilor municipale, în conformitate cu descrierea acestora. În cazul în care aparatul conține baterii, acestea trebuie îndepărtate și eliminate separat la un centru de colectare și depozitare.

Nu aruncați aparatul în containerul pentru deșeuri municipale!!!

Service Dacă doriți să achiziționați piese de schimb sau să faceți o reclamație, vă rugăm să contactați direct distribuitorul care a emis chitanța.



Návod k použití (CS)

OBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ PODMÍNKY DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽITÍ PEČLIVĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

1. Před použitím spotřebiče si přečtěte návod k obsluze a dodržujte pokyny v něm uvedené. Výrobce neodpovídá za škody způsobené používáním spotřebiče v rozporu s jeho určením nebo nesprávným zacházením.

2. Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte jej k jiným účelům, které nejsou slučitelné s jeho určením.

3. Spotřebič připojte pouze do uzemněné zásuvky 220-240 V ~ 50-60 Hz.

Pro zvýšení bezpečnosti používání nepřipojujte k jednomu obvodu více elektrických spotřebičů současně.

4. Při používání spotřebiče v přítomnosti dětí dbejte zvýšené opatrnosti. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály nedovolte dětem nebo osobám, které nejsou se spotřebičem obeznámeny, aby jej používaly.

5. **VAROVÁNÍ:** Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby s

omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností a znalostí zařízení, pokud tak činí pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud jim byly poskytnuty pokyny k bezpečnému používání zařízení a jsou si vědomy nebezpečí spojených s jeho používáním. Děti by si se zařízením neměly hrát. Čištění a údržbu zařízení by neměly provádět děti, pokud jim není více než 8 let a činnost neprovádějí pod dohledem.

6. VAROVÁNÍ: nenechávejte spotřebič zapojený do zásuvky bez dozoru.

7. VAROVÁNÍ: nikdy nepřenášejte zapnutý nebo horký spotřebič.

8. VAROVÁNÍ: teplota přístupných povrchů provozního zařízení může být za chodu zařízení vysoká.

9. VAROVÁNÍ: zařízení a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

10. VAROVÁNÍ: po použití vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky tak, že ji přidržíte rukou. Netahejte za síťovou šňůru.

11. VAROVÁNÍ: nepoužívejte spotřebič v blízkosti hořlavých materiálů.

12. VAROVÁNÍ: Dovnitř spotřebiče nevkládejte lepenku, papír, plasty ani jiné hořlavé nebo hořlavé předměty.

13. Neponořujte kabel, zástrčku ani celý přístroj do vody nebo jiné kapaliny. Nevystavujte přístroj povětrnostním vlivům (déšť, slunce apod.) a nepoužívejte jej ve vlhkých podmínkách (koupelny, vlhké obytné vozy).

14. Pravidelně kontrolujte stav napájecího kabelu. Pokud je napájecí kabel poškozený, zařízení se nesmí používat. Poškozený kabel by měl být vyměněn v odborném servisu, aby se předešlo nebezpečí.

15. Zařízení nepoužívejte s poškozeným napájecím kabelem nebo pokud bylo upuštěno nebo jinak poškozeno nebo nefunguje správně. Neopravujte zařízení sami, protože hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Poškozený spotřebič odнесите do příslušného servisního střediska ke kontrole nebo opravě. Veškeré opravy smí provádět pouze autorizované servisní středisko. Neodborná oprava může pro uživatele představovat vážné riziko.

16. Spotřebič umístěte na chladný stabilní, rovný povrch, mimo dosah horkých varných spotřebičů, jako je elektrický sporák, plynový hořák apod.

17. Napájecí kabel nesmí viset přes okraj stolu ani se dotýkat horkých povrchů.
18. Pro dodatečnou ochranu se doporučuje instalovat do elektrického obvodu proudový chránič (RCD) se jmenovitým reziduálním proudem nepřesahujícím 30 mA. V tomto ohledu je třeba se poradit s odborným elektrikářem.
19. Pokud je nutné použít prodlužovací kabel, použijte pouze model s uzemňovacím kolíkem o jmenovitém proudu alespoň 10 A. Prodlužovací kabely, které tento požadavek nesplňují, se mohou přehřát. Kabel musí být položen tak, aby nedošlo k náhodnému zatažení nebo zakopnutí o něj.
20. Nedovolte, aby se motorová část spotřebiče namočila.
21. Spotřebič umístěte na rovný, tepelně odolný povrch, mimo dosah hořlavých materiálů (záclony, závěsy, tapety apod.). Pro zajištění správné cirkulace vzduchu udržujte na každé straně spotřebiče alespoň 10 cm volného prostoru a alespoň 30 cm nad ním. Nezakrývejte větrací otvory spotřebiče, protože by mohlo dojít k přehřátí a poškození výrobku.
22. Nedotýkejte se horkých povrchů spotřebiče (dvířek, horního nebo spodního panelu a bočních panelů). Při odstraňování nebo dotýkání se horkých částí používejte ochranné rukavice.
23. Napájecí kabel by neměl být položen přes spotřebič a neměl by se dotýkat horkých povrchů ani ležet v jejich blízkosti. Nepokládejte spotřebič pod elektrickou zásuvku.
24. Nepokládejte porce zabírající celý objem spotřebiče, protože to může způsobit požár a poškození výrobku.
25. Po vaření nebo před čištěním spotřebiče odpojte napájecí kabel ze zásuvky a nechte jej vychladnout. Spotřebič nechte dostatečně dlouho vychladnout, protože při zahřátí se ochlazuje velmi pomalu.
26. Po každém použití spotřebič vyčistěte.
27. K čištění krytu nepoužívejte agresivní čisticí prostředky ve formě emulzí, pleťových vod, past apod. protože mohou mimo jiné odstranit informační grafické symboly, jako jsou stupnice, značky, výstražné nápisy apod.
28. K čištění nepoužívejte kovové drátěné kartáče. Zlomené úlomky drátů

se mohou dostat do kontaktu s elektrickými částmi, což představuje riziko úrazu elektrickým proudem.

29. Zařízení není určeno k provozu s externími časovači nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

30. Vzhledem k vysokým teplotám je třeba dbát zvláštní opatrnosti při odstraňování připečených potravin, odstraňování horkého tuku nebo jiných horkých tekutin.

31. Spotřebič neumísťujte pod kuchyňské skříňky kvůli stoupajícímu teplu a páře.

32. Kovové části nemyjte v myčkách nádobí, protože agresivní mycí prostředky používané v těchto spotřebičích způsobují tmavnutí výše uvedených částí. Doporučujeme je mýt ručně za použití běžných mycích prostředků.

33. Spotřebič nezakrývejte, aby nedošlo k jeho přehřátí.

34. Do spotřebiče neukládejte nic jiného než příslušenství, které k němu patří.

35. Nepoužívejte spotřebič se zavřenými dvířky

Popis výrobku: V případě potřeby je možné použít i jiný typ spotřebiče, např.:

1. Pouzdro
2. Vnitřní lampa
3. Vodítko pro vložení zásobníku nebo roštu
4. Ovládací panel
5. Skleněná dvířka
6. Rukojeť
7. Pečicí plech
8. Pečicí plech
9. Mřížkový rošt
10. Sada na grilování
11. Rukojeť pro vyjmutí rožně
12. Fritovací buben
13. Rošt na špíz
14. Zásobník na drobky/tuk

LED ovládací panel (4)

A: Předprogramované programy vaření (viz seznam programů)

B: "Start / Stop"

C: "Function": volba funkce/programu

D: "Time": "Time": Nastavení času

E: "Temp": Nastavení teploty

F: "Speed": "Temp": Nastavení provozu ventilátoru

G: "Light" (Světlo): Vypínač vnitřního osvětlení

H: šipka dolů, volba funkce / snížení času nebo teploty

I: šipka nahoru, volba funkce / zvýšení času nebo teploty

J. Ikona provozu ventilátoru
K. Zobrazení teploty
L. Zobrazení času

Programy:

"FRIES": 200 °C / 20 minut / rychlost ventilátoru - vysoká
"BREAD": Chléb se ohřívá, 230 °C / 5 minut / rychlost ventilátoru - nízká
"FISH": Ryba, 230 °C / 25 minut / nízké otáčky ventilátoru
"STEAK": "STEAK" (STEAK) - TEPLOTA 30 - 30 MINUT: Steak, 230 °C / 12 minut / nízké otáčky ventilátoru
"CHICKEN" (KUŘE): - 1: Kuře, 200 °C / 25 minut / rychlost ventilátoru - vysoká
"CAKE" (KOLÁČ): Dort, 175 °C / 35 minut / nízká rychlost ventilátoru
"PIZZA": Pizza, 230 °C / 10 minut / nízké otáčky ventilátoru
"COOKIES" (KOLÁČKY): Sušenky, 175 °C / 20 minut / nízké otáčky ventilátoru
"DEFROST" (ROZMRAZOVÁNÍ): Rozmrazování, 230 °C / 5 minut / nízká rychlost ventilátoru
"WINGS" (KŘÍDLA): Kuřecí křídla, 230 °C / 20 minut / nízká rychlost ventilátoru
"SHRIMP": "KŘÍDELKA", "KŘÍDELKA", "KŘÍDELKA", "KŘÍDELKA": Krevety, 230 °C / 8 minut / nízké otáčky ventilátoru
"WARM" (TEPLÉ): Předehřívání, 80 °C / 120 minut // rychlost ventilátoru - nízká
"AIR FRY" (SMAŽENÍ VZDUCEM): Smažení horkým vzduchem, 230 °C / 20 minut / rychlost ventilátoru - vysoká
"BAKE" (PEČENÍ): - FRITÉZA - RYCHLÝ OHŘEV, HORKOVZDUŠNÁ TROUBA - RYCHLÝ OHŘEV: Pečení koláčů, 230 °C / 20 minut / rychlost ventilátoru - nízká
"AIR BAKE" (PEČENÍ VZDUCEM): Pečení koláčů horkým vzduchem, 230 °C / 20 minut / rychlost ventilátoru - vysoká
"ROAST": Pečení masa, 230 °C / 20 minut / rychlost ventilátoru - nízká
"AIR ROAST" (PEČENÍ VZDUCEM): Pečení masa horkým vzduchem, 230 °C / 20 minut / rychlost ventilátoru - vysoká
"AIR BROIL" (OPĚKÁNÍ VZDUCEM): Grilování s cirkulací vzduchu, 230 °C / 20 minut / rychlost ventilátoru - vysoká
"AIR GRILL": GRILOVÁNÍ S CIRKULACÍ VZDUCHU: Grilování s cirkulací vzduchu a funkcí rožně, 230 °C / 20 minut / rychlost ventilátoru - vysoká
"PROOF": GRILOVÁNÍ NA GRILU S MOŽNOSTÍ GRILOVÁNÍ NA GRILU S MOŽNOSTÍ GRILOVÁNÍ NA GRILU: 38 °C / 60 minut / rychlost ventilátoru - nízká
"ROTISSERIE": Pečení na rožni, 200 °C / 40 minut / nízké otáčky ventilátoru
"REHEAT" (OPĚTOVNÝ OHŘEV): Ohřev, 230 °C / 15 minut / nízké otáčky ventilátoru
"BAGEL": Bagel, 175 °C / 20 minut / nízké otáčky ventilátoru
"DEHYDRATE" (ODTUČNĚNÍ): Odvlhčování 80 °C / 120 minut / rychlost ventilátoru - nízká

Poznámka: Výše uvedené doby a teploty pečení jsou orientační. Vzhledem k různé tloušťce, velikosti a vlhkosti pečeného pokrmu může být nutné dobu pečení a teplotu upravit, aby bylo dosaženo správného výsledku.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Vyměte spotřebič z obalu a odstraňte všechny součásti obalu.
2. Spotřebič umístěte na stabilní, rovný a tepelně odolný povrch, mimo dosah všeho, co by se mohlo poškodit teplem. Dodržujte vzdálenost alespoň 30 cm mezi zásuvkou a stěnami, nábytkem apod.
3. Odstraňte ochrannou fólii z ovládacího panelu.
4. Vyčistěte veškeré příslušenství a vnitřek spotřebiče. Příslušenství osušte a vložte zpět do trouby.
5. Spotřebič připojte pouze do uzemněné zásuvky 220-240 V ~ 50-60 Hz.
6. Při prvním použití je důležité nechat troubu zapnutou přibližně 18 minut při maximální teplotě (230 °C), aby se odstranily případné pachy z výroby. Během této doby může spotřebič vydávat malé množství kouře. Jedná se o normální jev.
7. Místnost dostatečně vyvětrejte. Spotřebič vyčistěte podle kapitoly "Čištění" v tomto návodu.
8. Během provozu, s výjimkou prvního použití popsaného výše: Spotřebič nepoužívejte prázdný déle, než je doba potřebná k dosažení požadované úrovně teploty v receptech, které to vyžadují.

Obsluha spotřebiče

1. Spotřebič připojte pouze do uzemněné zásuvky 220-240 V ~ 50-60 Hz a stisknutím tlačítka START/STOP (B) spotřebič zapněte. Obrazovka se rozsvítí a ikona "FRIES" začne blikat.
- Na rošty (3) ve spotřebiči umístěte pečící plech (7) nebo rošť (8), (9).
Pokud používáte vlastní nádobu na potraviny, umístěte ji na rošť (8).
2. Zavřete skleněná dvířka trouby (5)
 3. Dotkněte se ikony "FUNCTION" (C) a poté zvolte požadovaný program dotykem ikony plus (+) nebo minus (-), nebo se dotkněte ikony "FUNCTION" (C), dokud není zvolen požadovaný program. Na obrazovce se zobrazí výchozí teplota a čas pro daný program. Pomocí tlačítka "Temp"(E) můžete teplotu upravit a pomocí tlačítka "Time"(D) můžete čas upravit podle potřeby, a to

pomocí tlačítek plus (I) nebo minus (H).

3. Po výběru požadovaného programu potvrďte tlačítkem Start/Stop (A), čímž zahájíte vaření. Na displeji se zobrazí odpočítávání. Zvolený program bude během vaření blikat. Na konci procesu vaření spotřebič pětkrát zapípá a na LCD displeji se zobrazí "OFF"

Poznámka: Ve funkci "PROOF" nelze nastavit teplotu, lze nastavit pouze čas.

Poznámka: Po ukončení vaření bude ventilátor ještě 1 minutu pracovat, aby spotřebič ochladil.

Poznámka: Při přípravě mastných pokrmů (např. kuřete) ve fritovacím bubnu, grilu nebo rožni umístěte tácek na drobký/tuk (13), nad topná tělesa v nejnižší poloze vodítek, abyste zabránili odkapávání oleje na topná tělesa.

V ostatních případech umístěte tácek na drobký (13) pod topná tělesa.

Použití bubnu (12)

1. Vložte tyč do rendlíku bočními otvory v bubnu a poté utáhněte šrouby a ujistěte se, že je buben pevný. Poté utáhněte šrouby na obou stranách
2. Otevřete buben a vložte potraviny. Dbejte na to, abyste nevkládali příliš mnoho potravin, aby se mohly v bubnu pohybovat. Pro dosažení nejlepších výsledků využijte polovinu prostoru uvnitř bubnu a druhou polovinu nechte prázdnou.
3. Vložte buben do prostoru spotřebiče. Ujistěte se, že rožněná tyč spočívá na úchytech rožně. Strana s dutinami spočívá na levém bočním držáku a hladší strana spočívá na rotující části motoru na pravé straně.
4. Zavřete spotřebič a zvolte program "AIR Grill". (Vzduchový cirkulační gril s funkcí rožně).
5. Když je jídlo připraveno, vytáhněte ho z grilovací komory pomocí rukojeti rožně (4).

Použití sady špízů (5): Obr. 1

1. Umístěte potraviny na špízy ze sady špízů.
2. Umístěte kulaté rukojeti na špízovou tyč tak, aby otvory byly co nejvíce zarovnané. Poté utáhněte šrouby na obou stranách.
3. Vložte plochý konec špízu do jednoho z otvorů v kulatém držáku a poté konec s poutkem do odpovídajícího otvoru v druhém kulatém držáku pro špíz. Dbejte na to, aby špejle při pohybu nevytáhly z otvorů.
4. Vložte sadu špízů do prostoru spotřebiče. Ujistěte se, že se špízová tyč opírá o úchyty špízů. Strana s důlky spočívá na levém bočním držáku a hladší strana spočívá na rotující části motoru na pravé straně.
5. Zavřete spotřebič a zvolte program "AIR Grill". (Gril s cirkulací vzduchu a funkcí rožně).
6. Když je jídlo připraveno, vytáhněte ho z grilovací komory pomocí rukojeti rožně (4).

Použití rožně (10)

1. Umístěte jednu vidličku na osu rožně špičatou stranou a nasadte ji na osu, poté utáhněte šroub, který je pak utáhněte šroub na vidlici, aby se vidlice zajistila na ose rožně.
2. Po dokončení tohoto úkonu propíchněte rožen středem výrobku určeného k pečení a zasuňte vidlici do výrobku.
3. Umístěte druhý pár vidlic podle bodů 1 a 2 a zasuňte je do výrobku z druhé strany, čímž výrobek "zajistíte" na ose rožně.
4. Zkontrolujte, zda je takto vložený výrobek vystředěn podél osy rožně.
5. Takto připravený pokrm vložte do prostoru spotřebiče. Dbejte na to, aby se rožně opíraly o úchyty rožně. Strana s prohlubněmi spočívá na levém bočním držáku a hladší strana na rotující části motoru na pravé straně.
4. Zavřete spotřebič a zvolte program "ROTISSERIE". (Pečení na rožni)
5. Když je jídlo připraveno, vytáhněte ho z pečicí komory pomocí rukojeti rožně (4).

Pečicí rošt (8)

Rošt slouží především jako podpora pro další pečicí nádoby.

1. Rošt umístěte do pečicí komory.
2. Na rošt umístěte žáruvzdornou nádobu.
3. Zavřete spotřebič a zvolte požadovaný program a potvrďte tlačítkem Start / Stop (B).
4. Když je pokrm připraven, vytáhněte jej z fritovacího prostoru pomocí kuchyňské chňapky.

Pečicí plech (7):

Plech na pečení se používá především pro recepty, které nevyžadují proudění vzduchu kolem pokrmu.

1. Pokrm umístěte na pečicí plech.
2. Plech na pečení umístěte do prostoru pro smažení.
3. Zavřete spotřebič a zvolte požadovaný program a potvrďte tlačítkem Start / Stop (B).
4. Když je pokrm hotový, vyjměte jej z fritovacího prostoru pomocí kuchyňské chňapky.

Mřížka roštu (9):

Mřížkový rošt se používá hlavně na hranolky, kuřecí křídla, zapékané pokrmy apod.

1. Pokrm položte na rošt.
2. Umístěte rošt do fritovacího prostoru.
3. Zavřete spotřebič a zvolte požadovaný program a potvrďte tlačítkem Start / Stop (B).
4. Když je jídlo hotové, vyjměte ho z fritovacího prostoru pomocí kuchyňské chňapky.

Čištění a údržba

1. Spotřebič čistěte po každém použití. Snadno tak odstraníte zbytky jídla a zabráníte jejich připálení při dalším použití.
2. Před čištěním vždy odpojte spotřebič od elektrické sítě. S čištěním začněte až poté, co se ujistíte, že spotřebič zcela vychladl.
3. Spotřebič čistěte zvenku i zevnitř měkkým vlhkým hadříkem.
4. Používejte tekuté čisticí prostředky, které neobsahují hrudky. Nepoužívejte kyselé, ředící, hořlavé nebo abrazivní prostředky (čisticí prášek). K čištění nepoužívejte drátěné houby. K čištění nepoužívejte parní čisticí prostředky. Zásobníky a příslušenství lze mýt teplou vodou a tekutým prostředkem na mytí nádobí. Doporučuje se okamžité čištění kyselých látek, jako je rozlitý olej, citron apod.
5. Ovládací panel a voliče čistěte a osušte vlhkým hadříkem.
6. K čištění skla spotřebiče nepoužívejte abrazivní materiály. Tyto materiály mohou poškrábat povrch a poškodit sklo.
7. Skladujte na čistém a suchém místě

Technické údaje: Skleněná nádoba je vybavena skleněnou výplní:

Napájení: 220-240V ~ 50-60Hz

Výkon: 1700 W.

Maximální výkon: 2200W

Kapacita: 30 l

Spotřeba energie ve vypnutém stavu: 0,46 W

Pozor, horký povrch:



Teplota přístupných povrchů provozovaného spotřebiče může být vysoká. Nedotýkejte se horkých povrchů spotřebiče

V zájmu ochrany životního prostředí. Informace o odpadních elektrických a elektronických zařízeních V souladu s čl. 13 odst. 1 a 2 zákona o odpadních elektrických a elektronických zařízeních ze dne 11. září 2015 bychom vás rádi informovali o správném nakládání s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními:

1. Je zakázáno odkládat odpadní elektrická a elektronická zařízení společně s ostatním odpadem - toto je potvrzeno označením v podobě "přeškrtnuté popelnice", nařizující tříděný sběr tohoto druhu odpadu.
2. Elektrická a elektronická zařízení mohou obsahovat nebezpečné látky, směsi a složky, které mohou při úniku do životního prostředí vážně ohrozit zdraví a život lidí a živých organismů. Mohou vést k řadě zdravotních problémů, jako jsou poruchy zraku, sluchu a řeči, mohou také poškodit ledviny, játra a srdce a způsobit kožní onemocnění. Škodlivé látky mohou mít také nepříznivé účinky na dýchací a reprodukční systém a vést k rakovinným změnám. Konzumace rostlin rostoucích na kontaminovaných půdách a produktů z nich získaných může mít za následek výše uvedené zdravotní účinky.
3. Odpadní elektrická a elektronická zařízení by se měla odevzdávat pouze na autorizovaných sběrných místech, jejichž seznam by měl být uveden na internetových stránkách každé obce.
4. Domácnost hraje důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace, odpadních zařízení. Klíčovou roli hraje také v systému nakládání s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními, a to díky možnosti přímého předání na autorizovaná sběrná místa a eliminaci nežádoucích společenských návyků vedoucích k odkládání odpadních zařízení na místech, která k tomu nejsou určena.

Kromě toho, Odevzdávání odpadních elektrických a elektronických zařízení v místě předání. Distributor je při dodávce zařízení určeného pro domácnost odběrateli povinen bezplatně odebrat odpadní zařízení z domácnosti v místě dodání tohoto zařízení, pokud je použité zařízení stejného typu a plní stejné funkce jako dodané zařízení.

Kartonové obaly a polyetylenové (PE) pytle je třeba odkládat do příslušných nádob na tříděný sběr komunálního odpadu podle jejich popisu. Pokud jsou v zařízení baterie, je třeba je vyjmout a odděleně zlikvidovat ve sběrném a skladovacím zařízení.

Spotřebič nevyhazujte do kontejneru na komunální odpad!!!

Servis Pokud si přejete zakoupit náhradní díly nebo uplatnit reklamaci, obraťte se na obraťte se přímo na prodejce, který vám vystavil doklad o koupi.



Руководство пользователя (RU)

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Перед использованием прибора прочтите инструкцию по эксплуатации и следуйте содержащимся в ней указаниям. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате использования прибора не по назначению или неправильного обращения с ним.
2. Прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте его для других целей, несовместимых с его назначением.
3. Подключайте прибор только к заземленной розетке 220-240 В ~ 50-60 Гц.
Для повышения безопасности использования не подключайте одновременно несколько электроприборов к одной цепи.
4. Соблюдайте особую осторожность при использовании прибора, когда рядом находятся дети. Не позволяйте детям играть с прибором, не позволяйте детям или лицам, не знакомым с прибором, пользоваться им.
5. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данное оборудование может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта или знаний об этом оборудовании, если это делается под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или если они получили инструкции по безопасному использованию оборудования и знают об опасностях, связанных с его использованием. Дети не должны играть с оборудованием. Чистка и обслуживание оборудования не должны выполняться детьми, если только они не старше 8 лет и не выполняются под присмотром.
6. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не оставляйте прибор включенным в розетку

без присмотра.

7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: никогда не переносите прибор во включенном или горячем состоянии.

8. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: температура доступных поверхностей рабочего оборудования может быть высокой, когда оборудование работает.

9. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.

10. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: после использования всегда вынимайте вилку из розетки, придерживая ее рукой. НЕ тяните за сетевой шнур.

11. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не используйте прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов.

12. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не помещайте внутрь прибора картон, бумагу, пластик или другие легковоспламеняющиеся или легкоплавкие предметы.

13. Не погружайте кабель, вилку или весь прибор в воду или другую жидкость. Не подвергайте прибор воздействию погодных условий (дождь, солнце и т.д.) и не используйте его в условиях повышенной влажности (ванные комнаты, влажные дома на колесах).

14. Периодически проверяйте состояние шнура питания. Если шнур питания поврежден, оборудование использовать нельзя. Во избежание опасности поврежденный шнур следует заменить в специализированном ремонтном центре.

15. Не используйте оборудование с поврежденным шнуром питания, а также если его уронили или повредили каким-либо другим способом, или если оно не работает должным образом. Не ремонтируйте прибор самостоятельно, так как существует опасность поражения электрическим током. Отнесите поврежденный прибор в компетентный сервисный центр для проверки или ремонта. Любой ремонт может выполняться только в авторизованных сервисных центрах. Неправильный ремонт может представлять серьезную опасность для пользователя.

16. Поместите прибор на прохладную ровную поверхность, вдали от

- горячих кухонных приборов, таких как электроплита, газовая горелка и т. д.
17. Шнур питания не должен свисать через край стола или касаться горячих поверхностей.
 18. Для дополнительной защиты рекомендуется установить в электрическую цепь устройство остаточного тока (УЗО) с номинальным остаточным током не более 30 мА. По этому вопросу следует проконсультироваться со специалистом-электриком.
 19. Если необходимо использовать удлинительный кабель, используйте только модель с заземляющим контактом, рассчитанную на ток не менее 10 А. Удлинитель, не отвечающий этому требованию, может перегреться. Кабель должен быть проложен таким образом, чтобы избежать случайного натяжения или спотыкания о него.
 20. Не допускайте намокания моторной части прибора.
 21. Разместите прибор на ровной, жаропрочной поверхности, вдали от легковоспламеняющихся материалов (штор, портьер, обоев и т. д.). Для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха оставляйте не менее 10 см свободного пространства с каждой стороны прибора и не менее 30 см над ним. Не закрывайте вентиляционные отверстия прибора, так как это может привести к перегреву и повреждению изделия.
 22. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора (дверце, верхней или нижней панели и боковым панелям). При снятии или прикосновении к горячим деталям используйте защитные перчатки.
 23. Шнур питания не должен лежать поверх прибора, а также не должен касаться горячих поверхностей или лежать рядом с ними. Не размещайте прибор под электрической розеткой.
 24. Не ставьте части, занимающие весь объем прибора, так как это может привести к возгоранию и повреждению изделия.
 25. После приготовления пищи или перед чисткой прибора выньте вилку шнура питания из розетки и оставьте его остывать. Дайте прибору остыть в течение достаточно длительного периода времени, так как при нагревании он остывает очень медленно.

26. Очищайте прибор после каждого использования.
27. Не используйте для очистки корпуса агрессивные моющие средства в виде эмульсий, лосьонов, паст и т.п., так как они могут, в частности, удалить информационные графические символы, такие как градуировка, маркировка, предупреждающие знаки и т.п.
28. Не используйте для очистки металлические проволочные щетки. Обломки проволоки могут попасть на электрические детали, что создает опасность поражения электрическим током.
29. Оборудование не предназначено для работы с внешними таймерами или отдельной системой дистанционного управления.
30. Из-за высоких температур следует соблюдать особую осторожность при извлечении запеченных продуктов, удалении горячего жира или других горячих жидкостей.
31. Не размещайте прибор под кухонными шкафами из-за поднимающегося тепла и пара.
32. Не мойте металлические детали в посудомоечных машинах, так как агрессивные моющие средства, используемые в этих приборах, вызывают потемнение вышеупомянутых деталей. Рекомендуется мыть их вручную с использованием обычных средств для мытья посуды.
33. Не накрывайте прибор во избежание перегрева.
34. Не храните в приборе ничего, кроме принадлежностей, входящих в его состав.
35. Не пользуйтесь прибором с закрытой дверцей

Описание продукта:

1. Корпус
2. Внутренняя лампа
3. Направляющие для установки лотка или решетки
4. Панель управления
5. Стеклопанель дверца
6. Ручка
7. Противень для выпечки
8. Противень для выпечки
9. Решетка
10. Набор для вертела
11. Ручка для снятия вертела
12. Барабан для жарки
13. Решетка для шампуров

14. Поддон для крошек/жира

Светодиодная панель управления (4)

A: Запрограммированные программы приготовления (см. список программ)

B: "Старт/Стоп"

C: "Функция": выбор функции/программы

D: "Время": Установка времени

E: "Temp": Настройка температуры

F: "Speed": Настройка работы вентилятора

G: "Свет": Переключатель включения/выключения внутреннего освещения

H: Стрелка вниз, выбор функции / уменьшение времени или температуры

I: Стрелка вверх, выбор функции / увеличение времени или температуры

J: Значок работы вентилятора

K: Индикация температуры

L: Отображение времени

Программы:

"FRIES": Чипсы, 200°C / 20 минут / скорость вентилятора - высокая

"BREAD": Подогрев хлеба, 230°C / 5 минут / скорость вентилятора - низкая

"РЫБА": Рыба, 230°C / 25 минут / скорость вентилятора - низкая

"STEAK": Стейк, 230°C / 12 минут / скорость вентилятора - низкая

"КУРИЦА": Курица, 200°C / 25 минут / скорость вентилятора - высокая

"КЕЙК": Торт, 175°C / 35 минут / скорость вентилятора - низкая

"ПИЦЦА": Пицца, 230°C / 10 минут / скорость вентилятора - низкая

"COOKIES": Печенье, 175°C / 20 минут / скорость вентилятора - низкая

"DEFROST": Размораживание, 230°C / 5 минут / скорость вентилятора - низкая

"WINGS": Куриные крылышки, 230°C / 20 минут / скорость вентилятора - низкая

"ШРИМП": Креветки, 230°C / 8 минут / скорость вентилятора - низкая

"ТЕПЛО": Предварительный нагрев, 80°C / 120 минут // скорость вентилятора - низкая

"AIR FRY": Жарка в горячем воздухе, 230°C / 20 минут / скорость вентилятора - высокая

"BAKE": Выпечка пирогов, 230°C / 20 минут / скорость вентилятора - низкая

"AIR BAKE": Выпекание тортов в горячем воздухе, 230°C / 20 минут / скорость вентилятора - высокая

"ЖАРКА": Запекание мяса, 230°C / 20 минут / скорость вентилятора - низкая

"AIR ROAST": Жарка мяса в горячем воздухе, 230°C / 20 минут / скорость вентилятора - высокая

"AIR BROIL": Гриль с циркуляцией воздуха, 230°C / 20 минут / скорость вентилятора - высокая

"AIR GRILL": Гриль с циркуляцией воздуха и функцией вертела, 230°C / 20 минут / скорость вентилятора - высокая

"РАССТОЙКА": Подъем теста, 38°C / 60 минут / скорость вентилятора - низкая

"ROTISSERIE": Выпекание на вертеле, 200°C / 40 минут / скорость вентилятора - низкая

"REHEAT": Повторный нагрев, 230°C / 15 минут / скорость вентилятора - низкая

"BAGEL": Бублик, 175°C / 20 минут / скорость вентилятора - низкая

"DEHYDRATE": Осушение 80°C / 120 минут / скорость вентилятора - низкая

Примечание: Указанные выше время и температура выпечки являются ориентировочными. В зависимости от толщины, размера и влажности выпекаемых продуктов, температуру и время выпечки может потребоваться изменить для достижения нужного результата.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлеките прибор из упаковки и удалите все элементы упаковки.
2. Поместите прибор на устойчивую, ровную и термостойкую поверхность, вдали от всего, что может быть повреждено теплом. Соблюдайте расстояние не менее 30 см между розеткой и стенами, мебелью и т.д.
3. Снимите защитную пленку с панели управления.
4. Очистите все принадлежности и внутреннюю поверхность прибора. Высушите принадлежности и поместите их обратно в печь.
5. Подключайте прибор только к заземленной розетке 220-240 В ~ 50-60 Гц.
6. При первом использовании необходимо оставить печь включенной примерно на 18 минут при максимальной температуре (230°C), чтобы удалить все заводские запахи. В течение этого времени прибор может выделять небольшое количество дыма. Это нормальное явление.
7. Достаточно проветрить помещение. Очистите прибор в соответствии с разделом "Очистка" данного руководства.

8. Во время работы, за исключением первого использования, описанного выше: Не используйте прибор пустым дольше времени, необходимого для достижения желаемого уровня температуры в рецептах, требующих этого.

Эксплуатация прибора

1. Подключайте прибор только к заземленной розетке 220-240 В ~ 50-60 Гц и нажмите кнопку START/STOP (B), чтобы включить прибор. На экране загорится и замигает значок "FRIES".

Поместите противень (7) или решетку (8), (9) на решетки (3) в приборе.

Если вы используете собственный контейнер для продуктов, поставьте его на решетку (8).

2. Закройте стеклянную дверцу духовки (5)

3. Коснитесь значка "ФУНКЦИЯ"(С), затем выберите нужную программу, коснувшись значка "плюс" (I) или "минус" (H), или нажимайте на значок "ФУНКЦИЯ"(С), пока не будет выбрана нужная программа. На экране отобразятся температура и время по умолчанию для этой программы. Вы можете отрегулировать температуру с помощью кнопки "Temp"(E) и время с помощью кнопки "Time"(D) по желанию, используя кнопки плюс (I) или минус (H).

3. Выбрав нужную программу, подтвердите выбор кнопкой "Старт/Стоп" (A), чтобы начать приготовление. На экране появится обратный отсчет времени. Во время приготовления выбранная программа будет мигать. По окончании процесса приготовления прибор подаст 5 звуковых сигналов, а на ЖК-дисплее появится надпись "OFF"

Примечание: В функции "PROOF" нельзя регулировать температуру, можно регулировать только время.

Примечание: По окончании приготовления вентилятор будет продолжать работать в течение 1 минуты, чтобы охладить прибор.

Примечание: При приготовлении жирных продуктов (например, курицы) в жарочном барабане, гриле или на вертеле, установите поддон для крошек/жира (13) над нагревателями в самом нижнем положении направляющих, чтобы предотвратить попадание масла на нагревательные элементы.

В других случаях поместите поддон для крошек (13) ниже нагревательных элементов.

Использование барабана (12)

1. Вставьте стержень в вертел через боковые отверстия в барабане, затем затяните винты, убедившись, что барабан зафиксирован. Затем затяните винты с обеих сторон

2. Откройте барабан, вставьте продукты. Убедитесь, что вы не положили слишком много продуктов, чтобы они могли перемещаться в барабане.

Для достижения наилучших результатов используйте половину пространства внутри барабана, а вторую половину оставьте пустой.

3. Вставьте барабан в отсек прибора. Убедитесь, что стержень вертела опирается на ручки вертела. Сторона с углублениями опирается на левое боковое крепление, а более гладкая сторона - на вращающуюся часть мотора с правой стороны.

4. Закройте прибор и выберите программу "AIR Grill". (Гриль с циркуляцией воздуха и функцией вертела).

5. Когда блюдо будет готово, вытащите его из жарочной камеры с помощью ручки вертела (4).

Использование набора шампуров (5): Рис. 1

1. Насадите блюдо на шампуры из набора шампуров.

2. Установите круглые ручки на стержень вертела так, чтобы отверстия были максимально совмещены друг с другом. Затем затяните винты с обеих сторон.

3. Вставьте плоский конец шампура в одно из отверстий в круглом держателе, а затем конец с петлей - в соответствующее отверстие в другом круглом держателе шампура. Следите за тем, чтобы шампуры не выпали из отверстий при перемещении.

4. Вставьте набор шампуров в отсек прибора. Убедитесь, что стержень шампура опирается на ручки шампура. Сторона с углублениями опирается на левое боковое крепление, а более гладкая сторона - на вращающуюся часть мотора с правой стороны.

5. Закройте прибор и выберите программу "AIR Grill". (Гриль с циркуляцией воздуха и функцией вертела).

6. Когда блюдо будет готово, вытащите его из жарочной камеры с помощью ручки вертела (4).

Использование вертела (10)

1. Поместите одну вилку на ось вертела заостренной стороной и сдвиньте ее по оси, затем затяните винт, который затем затяните винт на вилке, чтобы зафиксировать вилку на оси вертела.

2. После этого проткните вертел по центру выпекаемого продукта и вставьте вилку в продукт.

3. Расположите вторую пару вилок в соответствии с пунктами 1 и 2 и вставьте их в продукт с другой стороны,

"зафиксировав" продукт на оси вертела.

4. Убедитесь, что вставленный таким образом продукт отцентрирован вдоль оси вертела.

5. Поместите приготовленное таким образом блюдо в отсек прибора. Убедитесь, что стержень вертела опирается на ручки вертела. Сторона с углублениями опирается на левое боковое крепление, а более гладкая сторона - на вращающуюся часть мотора с правой стороны.

4. Закройте прибор и выберите программу "ROTISSERIE". (Жарка на вертеле)

5. Когда блюдо будет готово, вытащите его из жарочной камеры с помощью ручки вертела (4).

Решетка для выпечки (8)

Решетка служит в основном в качестве подставки для других емкостей для выпечки.

1. Поместите решетку в варочную камеру.

2. Поместите на решетку жаропрочное блюдо.

3. Закройте прибор, выберите нужную программу и подтвердите ее нажатием кнопки Старт/Стоп (B).

4. Когда блюдо будет готово, достаньте его из камеры для жарки, используя рукавицу для духовки.

Противень для выпечки (7):

Противень используется в основном для рецептов, не требующих циркуляции воздуха вокруг блюда.

1. Поместите блюдо на противень.

2. Поместите противень в отделение для жарки.

3. Закройте прибор, выберите нужную программу и подтвердите ее нажатием кнопки Старт/Стоп (B).

4. Когда блюдо будет готово, извлеките его из камеры для жарки с помощью рукавицы для духовки.

Решетка для гриля (9):

Сетчатая решетка используется в основном для приготовления чипсов, куриных крылышек, блюд в панировке и т. д.

1. Поместите продукты на решетку.

2. Поместите решетку в отсек для жарки.

3. Закройте прибор, выберите нужную программу и подтвердите ее нажатием кнопки Старт/Стоп (B).

4. Когда блюдо будет готово, извлеките его из камеры для жарки с помощью рукавицы для духовки.

Очистка и обслуживание

1. Очищайте прибор после каждого использования. Так вы сможете легко удалить остатки пищи и предотвратить их подгорание при следующем использовании.

2. Перед чистой всегда отключайте прибор от электросети. Приступайте к чистке после того, как прибор полностью остынет.

3. Протирайте прибор внутри и снаружи мягкой влажной тканью.

4. Используйте жидкие чистящие средства, не содержащие комочков. Не используйте кислотные, разбавители, легковоспламеняющиеся или абразивные средства (моющий порошок). Не используйте для чистки проволочные губки. Не используйте для чистки средства для очистки паром. Подносы и аксессуары можно мыть теплой водой с жидким средством для мытья посуды. Рекомендуется немедленная очистка

кислотные вещества, такие как пролитое масло, лимон и т. д.

5. Протрите панель управления и циферблаты влажной тканью.

6. Не используйте абразивные материалы для чистки стекла прибора. Эти материалы могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

7. Храните в чистом, сухом месте

Технические данные:

Электропитание: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Мощность: 1700 Вт.

Максимальная мощность: 2200 Вт

Вместимость: 30 л

Потребление энергии в выключенном состоянии: 0,46 Вт



Осторожно, горячая поверхность:

Για να αυξήσετε την ασφάλεια της χρήσης, μην συνδέετε ταυτόχρονα πολλές ηλεκτρικές συσκευές σε ένα κύκλωμα.

4. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν βρίσκονται κοντά παιδιά. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή μην επιτρέπτε σε παιδιά ή σε άτομα που δεν είναι εξοικειωμένα με τη συσκευή να τη χρησιμοποιούν.

5. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση της συσκευής, εφόσον αυτό γίνεται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή τους έχουν δοθεί 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 εξοπλισμού δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και η δραστηριότητα πραγματοποιείται υπό επίβλεψη.

6. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη στην πρίζα χωρίς επίβλεψη.

7. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: μην μεταφέρετε ποτέ τη συσκευή όταν είναι ενεργοποιημένη ή όταν είναι ζεστή.

8. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών του εξοπλισμού λειτουργίας μπορεί να είναι υψηλή όταν ο εξοπλισμός λειτουργεί.

9. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: κρατήστε τον εξοπλισμό και το καλώδιό του μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

10. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αφαιρείτε πάντα το φινι από την πρίζα μετά τη χρήση κρατώντας την πρίζα με το χέρι σας. ΜΗΝ τραβάτε το καλώδιο της πρίζας.

11. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά.

12. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην τοποθετείτε χαρτόνι, χαρτί, πλαστικό ή άλλα εύφλεκτα ή εύφλεκτα αντικείμενα στο εσωτερικό της συσκευής.

13. Μην βυθίζετε το καλώδιο, το φινι ή ολόκληρη τη συσκευή σε νερό ή

άλλο υγρό. Μην εκθέτετε τη μονάδα σε καιρικές συνθήκες (βροχή, ήλιος κ.λπ.) και μην τη χρησιμοποιείτε σε συνθήκες υγρασίας (μπάνια, υγρά τροχόσπιτα).

14. Ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, ο εξοπλισμός δεν πρέπει να χρησιμοποιείται. Ένα κατεστραμμένο καλώδιο θα πρέπει να αντικαθίσταται από εξειδικευμένη μονάδα επισκευής για να αποφευχθεί ο κίνδυνος.

15. Μην χρησιμοποιείτε τον εξοπλισμό με κατεστραμμένο καλώδιο ρεύματος ή αν έχει πέσει ή έχει υποστεί ζημιά με οποιοδήποτε άλλο τρόπο ή δεν λειτουργεί σωστά. Μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας, καθώς υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Μεταφέρετε τη συσκευή που έχει υποστεί βλάβη σε ένα αρμόδιο κέντρο σέρβις για έλεγχο ή επισκευή. Τυχόν επισκευές επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις. Η ακατάλληλη επισκευή μπορεί να αποτελέσει σοβαρό κίνδυνο για τον χρήστη.

16. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια δροσερή, σταθερή και επίπεδη επιφάνεια, μακριά από καυτές συσκευές μαγειρέματος, όπως ηλεκτρική κουζίνα, καυστήρα αερίου κ.λπ.

17. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να κρέμεται πάνω από την άκρη του τραπεζιού ή να αγγίζει καυτές επιφάνειες.

18. Για πρόσθετη προστασία, συνιστάται να εγκαταστήσετε στο ηλεκτρικό κύκλωμα, μια συσκευή διαρροής ρεύματος (RCD) με ονομαστικό ρεύμα διαρροής που δεν υπερβαίνει τα 30 mA. Για το θέμα αυτό θα πρέπει να συμβουλευτείτε έναν ειδικό ηλεκτρολόγο.

19. Εάν είναι απαραίτητη η χρήση καλωδίου προέκτασης, χρησιμοποιήστε μόνο ένα μοντέλο με ακίδα γείωσης ονομαστικής ισχύος τουλάχιστον 10 A. Τα καλώδια προέκτασης που δεν πληρούν αυτή την απαίτηση ενδέχεται να υπερθερμανθούν. Το καλώδιο πρέπει να τοποθετείται με τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται το τυχαίο τράβηγμα ή το σκόνταφό του.

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

21. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα

επιφάνεια, μακριά από εύφλεκτα υλικά (κουρτίνες, κουρτίνες, ταπετσαρίες κ.λπ.). Για να εξασφαλίσετε τη σωστή κυκλοφορία του αέρα, διατηρήστε τουλάχιστον 10 cm ελεύθερο χώρο σε κάθε πλευρά της συσκευής και τουλάχιστον 30 cm πάνω από αυτή. Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εξαερισμού της συσκευής, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση και ζημιά στο προϊόν.

22. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής (πόρτα, επάνω ή κάτω πλευρά και πλευρικά πάνελ). Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια όταν αφαιρείτε ή αγγίζετε οποιαδήποτε καυτά μέρη.

23. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να τοποθετείται πάνω από τη συσκευή και δεν πρέπει να αγγίζει ή να βρίσκεται κοντά σε καυτές επιφάνειες. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ηλεκτρική πρίζα.

24. Μην τοποθετείτε τμήματα που καταλαμβάνουν ολόκληρο τον όγκο της συσκευής, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά και ζημιά στο προϊόν.

25. Μετά το μαγείρεμα ή πριν καθαρίσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για αρκετά μεγάλο χρονικό διάστημα, καθώς ψύχεται πολύ αργά όταν θερμαίνεται.

26. Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

27. Μην χρησιμοποιείτε επιθετικά απορρυπαντικά σε μορφή γαλακτωμάτων, λοσιόν, πάστες κ.λπ. για τον καθαρισμό του περιβλήματος, καθώς αυτά μπορεί, μεταξύ άλλων, να αφαιρέσουν πληροφοριακά γραφικά σύμβολα, όπως διαβαθμίσεις, σημάσεις, προειδοποιητικές πινακίδες κ.λπ.

28. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικές συρμάτινες βούρτσες για τον καθαρισμό. Θραύσματα σπασμένων συρμάτων μπορεί να έρθουν σε επαφή με ηλεκτρικά εξαρτήματα, ενέχοντας κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

29. Ο εξοπλισμός δεν έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

30. Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών, θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή κατά την αφαίρεση ψημένων τροφίμων, την αφαίρεση καυτού λίπους ή άλλων καυτών υγρών.

31. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από τα ντουλάπια της κουζίνας λόγω της ανερχόμενης θερμότητας και του ατμού.
32. Μην πλένετε τα μεταλλικά μέρη σε πλυντήριο πιάτων, καθώς τα επιθετικά απορρυπαντικά που χρησιμοποιούνται σε αυτές τις συσκευές προκαλούν σκούρο χρώμα στα προαναφερθέντα μέρη. Συνιστάται να πλένονται με το χέρι, χρησιμοποιώντας συμβατικά υγρά πλυσίματος.
33. Μην καλύπτετε τη συσκευή για να αποφύγετε την υπερθέρμανση.
34. Μην αποθηκεύετε τίποτα άλλο στη συσκευή εκτός από τα εξαρτήματα που ανήκουν σε αυτήν.
35. Μην λειτουργείτε τη συσκευή με κλειστή την πόρτα

Περιγραφή του προϊόντος:

1. Στέγαση
2. Εσωτερικός λαμπτήρας
3. Οδηγοί εισαγωγής δίσκου ή πλέγματος
4. Πίνακας ελέγχου
5. Γυάλινη πόρτα
6. Χειρολαβή
7. Δίσκος ψησίματος
8. Δίσκος ψησίματος
9. Σχάρα σχάρας
10. Σετ ψησταριάς
11. Λαβή αφαίρεσης σούβλας
12. Τύμπανο τηγανίσματος
13. Σχάρα σούβλας
14. Δίσκος για ψίχουλα/λίπος

Πίνακας ελέγχου LED (4)

A: Προπρογραμματισμένα προγράμματα μαγειρέματος (βλ. κατάλογο προγραμμάτων)

B: "Έναρξη / Διακοπή"

C: "Λειτουργία": επιλογή λειτουργίας/προγράμματος

D: "Time": Ρύθμιση ώρας

E: "Temp": Θερμοκρασία

F: "Speed": Ρύθμιση λειτουργίας ανεμιστήρα

G: "Φως": Διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης εσωτερικού φωτισμού

H: Κάτω βέλος, επιλογή λειτουργίας / μείωση χρόνου ή θερμοκρασίας

I: Πάνω βέλος, επιλογή λειτουργίας / αύξηση χρόνου ή θερμοκρασίας

J. Εικονίδιο λειτουργίας ανεμιστήρα

K. Ένδειξη θερμοκρασίας

L. Ένδειξη ώρας

Προγράμματα:

"FRIES": C / 20 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - υψηλή

"ΨΩΜΙ": 230°C / 5 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - χαμηλή

"ΨΑΡΙΑ": Ψάρι, 230°C / 25 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - χαμηλή

"ΜΠΡΙΖΑ": 230°C / 12 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - χαμηλή

"CHICKEN" (ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ): C / 25 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - υψηλή

"CAKE": C / 35 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - χαμηλή

"ΠΙΤΣΑ": Πίτσα, 230°C / 10 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - χαμηλή

"COOKIES": Μπισκότα, 175°C / 20 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - χαμηλή

"ΑΠΟΨΥΞΗ": Απόψυξη, 230°C / 5 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - χαμηλή
"WINGS": Φτερούγες κοτόπουλου, 230°C / 20 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - χαμηλή
"SHRIMP": 230°C / 8 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - χαμηλή
"WARM": Προθέρμανση, 80°C / 120 λεπτά / / / ταχύτητα ανεμιστήρα - χαμηλή
"AIR FRY": Τηγάνισμα σε ζεστό αέρα, 230°C / 20 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - υψηλή
"BAKE": Ψήσιμο κέικ, 230°C / 20 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - χαμηλή
"AIR BAKE": Ψήσιμο κέικ σε θερμό αέρα, 230°C / 20 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - υψηλή
"ROAST" (ΨΗΣΙΜΟ): ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΤΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΤΟΥ ΦΟΥΥΡΝΟΥ: Ψήσιμο κρεάτων, 230°C / 20 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - χαμηλή
"AIR ROAST": Ψήσιμο κρέατος σε ζεστό αέρα, 230°C / 20 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - υψηλή
"AIR BROIL": ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΖΕΣΤΟ ΦΟΥΥΡΝΟ ΜΕ ΑΕΡΑ: Ψήσιμο στο γκριλ με κυκλοφορία αέρα, 230°C / 20 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - υψηλή
"AIR GRILL": ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΑΕΡΑ ΚΑΙ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑ ΑΕΡΑ: Γκριλ με κυκλοφορία αέρα και λειτουργία σούβλας, 230°C / 20 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - υψηλή
"PROOF": Ζύμη που φουσκώνει, 38°C / 60 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - χαμηλή
"ROTISSERIE": 200°C / 40 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - χαμηλή
"REHEAT": Επαναθέρμανση, 230°C / 15 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - χαμηλή
"BAGEL": 175°C / 20 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - χαμηλή
"DEHYDRATE": Αφύγρανση 80°C / 120 λεπτά / ταχύτητα ανεμιστήρα - χαμηλή

Σημείωση: Οι παραπάνω χρόνοι και θερμοκρασίες ψησίματος είναι ενδεικτικές. Λόγω του διαφορετικού πάχους, μεγέθους και περιεκτικότητας σε υγρασία των τροφίμων που ψήνονται, η θερμοκρασία και ο χρόνος ψησίματος μπορεί να χρειαστεί να προσαρμοστούν για να επιτευχθεί το σωστό αποτέλεσμα.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευασίας.
2. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, μακριά από οτιδήποτε μπορεί να καταστραφεί από τη θερμότητα. Διατηρήστε απόσταση τουλάχιστον 30 cm μεταξύ της πρίζας και τοίχων, επίπλων κ.λπ.
3. Αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη από τον πίνακα ελέγχου.
4. Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα και το εσωτερικό της συσκευής. Συν γνώστε τα αξεσουάρ και τοποθετήστε τα ξανά στο φούρνο.
5. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα 220-240V ~ 50-60Hz.
6. Κατά την πρώτη χρήση, είναι σημαντικό να αφήσετε το φούρνο αναμμένο για περίπου 18 λεπτά στη μέγιστη θερμοκρασία (230°C) για να απομακρυνθούν τυχόν εργοστασιακές οσμές. Κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου η συσκευή ενδέχεται να εκπέμψει μια μικρή ποσότητα καπνού. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο.
7. Αερίστε επαρκώς τον χώρο. Καθαρίστε τη συσκευή σύμφωνα με την ενότητα "Καθαρισμός" του παρόντος εγχειριδίου.
8. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, εκτός από την πρώτη χρήση που περιγράφεται παραπάνω: Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια για περισσότερο χρόνο από το χρόνο που απαιτείται για να επιτευχθεί το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας σε συνταγές που το απαιτούν.

Λειτουργία της συσκευής

1. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα 220-240V ~ 50-60Hz και πατήστε το κουμπί START/STOP (B) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Η οθόνη θα ανάψει και το εικονίδιο "FRIES" θα αναβοσβήνει. Τοποθετήστε ένα ταψί (7) ή μια σχάρα (8), (9), στις σχάρες (3) της συσκευής. Εάν χρησιμοποιείτε το δικό σας δοχείο φαγητού, τοποθετήστε το στη σχάρα (8).
2. Κλείστε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου (5)
3. Αγγίξτε το εικονίδιο "FUNCTION" (C) και, στη συνέχεια, επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα αγγίζοντας το εικονίδιο συν (I) ή μείον (H) ή αγγίξτε το εικονίδιο "FUNCTION" (C) μέχρι να επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη θερμοκρασία και ώρα για το συγκεκριμένο πρόγραμμα. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία με το κουμπί "Temp"(E) και τον χρόνο με το κουμπί "Time"(D) όπως επιθυμείτε, χρησιμοποιώντας τα κουμπιά συν (I) ή πλην (H).
3. Αφού επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα, επιβεβαιώστε με το κουμπί Start/stop (A) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Στην οθόνη θα εμφανιστεί μια αντίστροφη μέτρηση. Το επιλεγμένο πρόγραμμα θα αναβοσβήνει κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος η συσκευή θα ηχήσει 5 φορές και στην οθόνη LCD θα εμφανιστεί η ένδειξη "OFF"

Σημείωση: Η θερμοκρασία δεν μπορεί να ρυθμιστεί στη λειτουργία "PROOF", μόνο ο χρόνος μπορεί να ρυθμιστεί.

Σημείωση: Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για 1 λεπτό για να ψύξει τη συσκευή.

Σημείωση: Κατά την προετοιμασία λιπαρών τροφίμων (π.χ. κοτόπουλο) σε τύμπανο τηγανίσματος, σχάρα ή σούβλα, τοποθετήστε το δίσκο ψίχας/λιπαρών (13), πάνω από τα θερμαντικά σώματα στη χαμηλότερη θέση των οδηγών, για να αποφύγετε το στάξιμο λαδιού στα θερμαντικά στοιχεία.

Σε άλλες περιπτώσεις, τοποθετήστε το δίσκο ψίχας (13) κάτω από τα θερμαντικά σώματα.

Χρήση του τυμπάνου (12)

1. Εισάγετε τη ράβδο στη σούβλα μέσα από τις πλευρικές οπές του τυμπάνου και, στη συνέχεια, σφίξτε τις βίδες, φροντίζοντας να στερεωθεί το τύμπανο. Στη συνέχεια σφίξτε τις βίδες και στις δύο πλευρές

2. Ανοίξτε το τύμπανο, τοποθετήστε το φαγητό. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχετε βάλει πολύ φαγητό, ώστε να μπορεί να μετακινηθεί μέσα στο τύμπανο.

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε το μισό χώρο μέσα στο τύμπανο και αφήστε το άλλο μισό κενό.

3. Τοποθετήστε το τύμπανο στο χώρο της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι η ράβδος σούβλας ακουμπάει στις λαβές σούβλας. Η πλευρά με τις κοιλότητες στηρίζεται στην αριστερή πλευρική βάση και η πιο λεία πλευρά στηρίζεται στο περιστρεφόμενο μέρος του μοτέρ στη δεξιά πλευρά.

4. Κλείστε τη συσκευή και επιλέξτε το πρόγραμμα "AIR Grill". (Γκριλ κυκλοφορίας αέρα με λειτουργία σούβλας).

5. Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, τραβήξτε το έξω από το θάλαμο τηγανίσματος χρησιμοποιώντας τη λαβή σούβλας (4).

Χρησιμοποιώντας το σετ σούβλας (5): Εικ. 1

1. Τοποθετήστε το φαγητό στις σούβλες από το σετ σούβλας.

2. Τοποθετήστε τις στρογγυλές λαβές στη ράβδο σούβλας έτσι ώστε οι οπές να είναι όσο το δυνατόν πιο ευθυγραμμισμένες μεταξύ τους. Στη συνέχεια, σφίξτε τις βίδες και στις δύο πλευρές.

3. Τοποθετήστε το επίπεδο άκρο της σούβλας σε μία από τις τρύπες της στρογγυλής υποδοχής και στη συνέχεια το άκρο με τη θηλιά στην αντίστοιχη τρύπα της άλλης στρογγυλής υποδοχής για τη σούβλα. Βεβαιωθείτε ότι τα σουβλάκια δεν πέφτουν από τις οπές κατά τη μετακίνηση.

4. Τοποθετήστε το σετ σουβλάκι στο χώρο της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι η ράβδος σούβλας στηρίζεται στις λαβές σούβλας. Η πλευρά με τα λακκάκια ακουμπάει στην αριστερή πλευρική βάση στήριξης και η πιο λεία πλευρά ακουμπάει στο περιστρεφόμενο μέρος του μοτέρ στη δεξιά πλευρά.

5. Κλείστε τη συσκευή και επιλέξτε το πρόγραμμα "AIR Grill". (Γκριλ κυκλοφορίας αέρα με λειτουργία σούβλας).

6. Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, τραβήξτε το έξω από το θάλαμο ψησίματος χρησιμοποιώντας τη λαβή σούβλας (4).

Χρήση της περιστρεφόμενης σχάρας (10)

1. Τοποθετήστε το ένα πιρούνι στον άξονα της σούβλας με τη μητέρα πλευρά και σύρετέ το στον άξονα, στη συνέχεια σφίξτε τη βίδα που είναι

στη συνέχεια σφίξτε τη βίδα στο πιρούνι για να ασφαλίσετε το πιρούνι πάνω στον άξονα της σούβλας.

2. Αφού γίνει αυτό, τρυπήστε τη σούβλα στο κέντρο του προϊόντος που πρόκειται να ψηθεί και εισάγετε το πιρούνι μέσα στο προϊόν.

3. Τοποθετήστε το δεύτερο ζεύγος πιρουινών σύμφωνα με τα σημεία 1 και 2 και εισάγετε τα στο προϊόν από την άλλη πλευρά, "κλειδώνοντας" το προϊόν στον άξονα της σούβλας.

4. Ελέγξτε ότι το προϊόν που έχει εισαχθεί με αυτόν τον τρόπο είναι κεντραρισμένο κατά μήκος του άξονα της σούβλας.

5. Τοποθετήστε το φαγητό που έχει προετοιμαστεί με αυτόν τον τρόπο στο χώρο της συσκευής. Βεβαιωθείτε ότι η ράβδος της σούβλας ακουμπά στις λαβές της σούβλας. Η πλευρά με τις κοιλότητες στηρίζεται στην αριστερή πλευρική βάση και η πιο λεία πλευρά στο περιστρεφόμενο μέρος του μοτέρ στη δεξιά πλευρά.

4. Κλείστε τη συσκευή και επιλέξτε το πρόγραμμα "ROTISSERIE". (Ψήσιμο με σούβλα)

5. Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, τραβήξτε το έξω από το θάλαμο τηγανίσματος χρησιμοποιώντας τη λαβή σούβλας (4).

Σχάρα ψησίματος (8)

Η σχάρα χρησιμεύει κυρίως ως στήριγμα για άλλα δοχεία ψησίματος.

1. Τοποθετήστε τη σχάρα στο ντουλάπι μαγειρέματος.

2. Τοποθετήστε ένα πυρίμαχο σκεύος πάνω στη σχάρα.

3. Κλείστε τη συσκευή και επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα και επιβεβαιώστε με το Start / Stop (B).

4. Όταν το πιάτο είναι έτοιμο, βγάλτε το από το θάλαμο τηγανίσματος χρησιμοποιώντας ένα γάντι φούρνου.

Δίσκος ψησίματος (7): Ο δίσκος ψησίματος είναι ο κατάλληλος για το ταψί του φούρνου:

Το ταψί χρησιμοποιείται κυρίως για συνταγές που δεν απαιτούν ροή αέρα γύρω από το πιάτο.

1. Τοποθετήστε το φαγητό στο ταψί ψησίματος.

2. Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στη θήκη τηγανίσματος.

3. Κλείστε τη συσκευή και επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα και επιβεβαιώστε με το Start / Stop (B).

4. Όταν το πιάτο είναι έτοιμο, αφαιρέστε το από το διαμέρισμα τηγανίσματος χρησιμοποιώντας ένα γάντι φούρνου.

Σχάρα σχάρας (9):

Η σχάρα σχάρας χρησιμοποιείται κυρίως για πατατάκια, φτερούγες κοτόπουλου, παναρισμένα πιάτα κ.λπ.

1. Τοποθετήστε το φαγητό πάνω στη σχάρα.
2. Τοποθετήστε τη σχάρα στο διαμέρισμα τηγανίσματος.
3. Κλείστε τη συσκευή και επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα και επιβεβαιώστε με το Start / Stop (B).
4. Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, αφαιρέστε το από το θάλαμο τηγανίσματος χρησιμοποιώντας ένα γάντι φούρνου.

Καθαρισμός και συντήρηση

1. Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Με αυτόν τον τρόπο μπορείτε να απομακρύνετε εύκολα τα υπολείμματα φαγητού και να αποτρέψετε το κάψιμο την επόμενη φορά που θα τη χρησιμοποιήσετε.
2. Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν από τον καθαρισμό. Ξεκινήστε τον καθαρισμό αφού βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.
3. Καθαρίστε τη συσκευή εσωτερικά και εξωτερικά με ένα μαλακό, υγρό πανί.
4. Χρησιμοποιείτε υγρά καθαριστικά που δεν περιέχουν σβώλους. Μη χρησιμοποιείτε όξινα, διαλυτικά, εύφλεκτα ή λειαντικά μέσα (σκόνη απορρυπαντικού). Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγάρια για τον καθαρισμό. Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού με ατμό για τον καθαρισμό. Οι δίσκοι και τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Συνιστάται ο άμεσος καθαρισμός όξινες ουσίες, όπως χυμένο λάδι, λεμόνι κ.λπ.
5. Καθαρίστε και στεγνώστε τον πίνακα ελέγχου και τους επιλογείς με ένα υγρό πανί.
6. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά υλικά για να καθαρίσετε το γυαλί της συσκευής. Αυτά τα υλικά μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν ζημιά στο γυαλί.
7. Αποθηκεύστε τη συσκευή σε καθαρό και στεγνό μέρος

Τεχνικά στοιχεία:

220-240V ~ 50-60Hz

Ισχύς: 1700W.

Μέγιστη ισχύς: 2200W

Χωρητικότητα: 30L

Κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση απενεργοποίησης: 0,46W

Προσοχή καυτή επιφάνεια:



Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μιας συσκευής σε λειτουργία μπορεί να είναι υψηλή. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής

Για λόγους προστασίας του περιβάλλοντος. Πληροφορίες σχετικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού Σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 1 και 2 του νόμου περί αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού της 11ης Σεπτεμβρίου 2015, θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε σχετικά με τον ορθό χειρισμό των αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού:

1. Απαγορεύεται η τοποθέτηση των αποβλήτων ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών μαζί με άλλα απόβλητα - αυτό επιβεβαιώνεται με τη σήμανση με τη μορφή "διαγραμμένου κάδου", που διατάσσει την επιλεκτική αποκομιδή αυτού του είδους των αποβλήτων.
2. Ο ηλεκτρικός και ηλεκτρονικός εξοπλισμός μπορεί να περιέχει επικίνδυνες ουσίες, μείγματα και συστατικά που, όταν απελευθερωθούν στο περιβάλλον, μπορεί να αποτελέσουν σοβαρή απειλή για την υγεία και τη ζωή των ανθρώπων και των ζωντανών οργανισμών. Μπορούν να οδηγήσουν σε διάφορα προβλήματα υγείας, όπως διαταραχές της όρασης, της ακοής και της ομιλίας, μπορούν επίσης να βλάψουν τα νεφρά, το συκώτι και την καρδιά και να προκαλέσουν δερματικές παθήσεις. Οι επιβλαβείς ουσίες μπορούν επίσης να έχουν δυσμενείς επιπτώσεις στο αναπνευστικό και το αναπαραγωγικό σύστημα και να οδηγήσουν σε καρκινικές αλλοιώσεις. Η κατανάλωση φυτών που αναπτύσσονται σε μολυσμένα εδάφη, καθώς και των προϊόντων που προέρχονται από αυτά, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τις προαναφερθείσες επιπτώσεις στην υγεία.
3. Τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού πρέπει να παραδίδονται μόνο σε εξουσιοδοτημένα σημεία συλλογής, κατάλογος των οποίων πρέπει να περιλαμβάνεται στην ιστοσελίδα κάθε Δήμου.
4. Τα νοικοκυριά διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στη συμβολή τους στην επαναχρησιμοποίηση και ανάκτηση, συμπεριλαμβανομένης της ανακύκλωσης, των αποβλήτων εξοπλισμού. Διαδραματίζει επίσης βασικό ρόλο στο σύστημα διαχείρισης των αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού λόγω της δυνατότητας άμεσης παράδοσης σε εξουσιοδοτημένα σημεία συλλογής και της εξάλειψης ανεπιθύμητων κοινωνικών συνθηκών που έχουν ως αποτέλεσμα την εγκατάλειψη αποβλήτων εξοπλισμού σε χώρους που δεν προορίζονται για τέτοιους σκοπούς.

Επιπλέον, Επιτρέπεται τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού στον τόπο παράδοσης. Ο διανομέας, όταν προμηθεύει εξοπλισμό που προορίζεται για νοικοκυριά σε αγοραστή, υποχρεούται να παραλαμβάνει δωρεάν τα απόβλητα του εξοπλισμού από τα νοικοκυριά στον τόπο παράδοσης του εν λόγω εξοπλισμού, υπό την προϋπόθεση ότι ο χρησιμοποιούμενος εξοπλισμός είναι του ίδιου τύπου και εκτελεί τις ίδιες λειτουργίες με τον



παραδοθέντα εξοπλισμό.

Οι χάρτινες συσκευασίες και οι σακούλες πολυαιθυλενίου (PE) πρέπει να τοποθετούνται στους κατάλληλους κάδους χωριστής συλλογής αστικών αποβλήτων σύμφωνα με την περιγραφή τους. Εάν υπάρχουν μπαταρίες στη συσκευή, αυτές πρέπει να αφαιρεθούν και να απορριφθούν χωριστά σε μια εγκατάσταση συλλογής και αποθήκευσης.

Μην πετάτε τη συσκευή στον κάδο αστικών απορριμμάτων!!

Σέρβις Εάν επιθυμείτε να αγοράσετε ανταλλακτικά ή να προβείτε σε μια απαίτηση, παρακαλούμε επικοινωνήστε απευθείας με τον αντιπρόσωπο που εξέδωσε την απόδειξη.

Gebruikershandleiding (NL)

ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORWAARDEN BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR GEBRUIK ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

1. Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat in gebruik neemt en volg de aanwijzingen op. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door gebruik van het apparaat dat niet overeenstemt met het bedoelde gebruik of door onjuist gebruik.
2. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden die onverenigbaar zijn met het beoogde gebruik.
3. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact 220-240V ~ 50-60Hz.
Sluit niet meerdere elektrische apparaten tegelijk aan op één circuit om de gebruiksveiligheid te verhogen.
4. Wees extra voorzichtig wanneer u het apparaat gebruikt in de buurt van kinderen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen en laat kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met het apparaat, het apparaat niet gebruiken.
5. **WAARSCHUWING:** Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of personen zonder ervaring of kennis van het apparaat, als dit gebeurt onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of als zij instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de gevaren die gepaard gaan met het gebruik ervan. Kinderen mogen niet

met de uitrusting spelen. Reiniging en onderhoud van de uitrusting mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en de activiteit onder toezicht wordt uitgevoerd.

6. WAARSCHUWING: Laat het apparaat niet zonder toezicht aangesloten op een stopcontact.

7. WAARSCHUWING: draag het apparaat nooit wanneer het ingeschakeld of heet is.

8. WAARSCHUWING: de temperatuur van de toegankelijke oppervlakken van de apparatuur kan hoog oplopen wanneer de apparatuur in werking is.

9. WAARSCHUWING: houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

10. WAARSCHUWING: trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact door het stopcontact met uw hand vast te houden. Trek NIET aan het netsnoer.

11. WAARSCHUWING: Gebruik het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen.

12. WAARSCHUWING: Plaats geen karton, papier, plastic of andere brandbare of ontvlambare voorwerpen in het apparaat.

13. Dompel het snoer, de stekker of 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 in vochtige omstandigheden (badkamers, vochtige campers).

14. Controleer regelmatig de staat van het netsnoer. Als het netsnoer beschadigd is, mag het apparaat niet worden gebruikt. Een beschadigd snoer moet worden vervangen door een gespecialiseerd reparatiebedrijf om gevaar te voorkomen.

15. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of als het gevallen of op een andere manier beschadigd is of niet goed werkt. Repareer het apparaat niet zelf, omdat er dan gevaar voor elektrische schokken bestaat. Breng het beschadigde apparaat naar een bevoegd servicecentrum voor inspectie of reparatie. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door erkende servicecentra. Ondeskundige reparaties kunnen een ernstig risico voor de gebruiker inhouden.

16. Plaats het apparaat op een koele, stabiele en vlakke ondergrond, uit de buurt van hete kooktoestellen zoals een elektrische kookplaat, gasbrander, enz.
17. Het netsnoer mag niet over de rand van de tafel hangen of hete oppervlakken raken.
18. Voor extra bescherming is het aan te raden om een aardlekschakelaar (RCD) in het elektrische circuit te installeren met een nominale aardlekstroom van maximaal 30 mA. Raadpleeg hiervoor een elektricien.
19. Als het gebruik van een verlengsnoer noodzakelijk is, gebruik dan alleen een model met een aardingspen die minimaal 10 A kan dragen. Verlengsnoeren die niet aan deze eis voldoen, kunnen oververhit raken. De kabel moet zo worden gelegd dat er niet per ongeluk aan wordt getrokken of over wordt gestruikeld.
20. Zorg dat het motorgedeelte van het apparaat niet nat wordt.
21. Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond, uit de buurt van brandbare materialen (gordijnen, draperieën, behang, enz.). Zorg voor minstens 10 cm vrije ruimte aan elke kant van het apparaat en minstens 30 cm erboven voor een goede luchtcirculatie. Dek de ventilatieopeningen van het apparaat niet af, want dit kan leiden tot oververhitting en schade aan het product.
22. Raak de hete oppervlakken van het apparaat (deur, boven- of onderpaneel en zijpanelen) niet aan. Gebruik beschermende handschoenen bij het verwijderen of aanraken van hete onderdelen.
23. Het netsnoer mag niet over het apparaat worden gelegd en mag hete oppervlakken niet aanraken of in de buurt ervan liggen. Plaats het apparaat niet onder een stopcontact.
24. Plaats geen porties die het volledige volume van het apparaat in beslag nemen, aangezien dit brand en schade aan het product kan veroorzaken.
25. Haal na het koken of voordat u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Laat het apparaat voldoende lang afkoelen, omdat het bij verhitting zeer langzaam afkoelt.
26. Reinig het apparaat na elk gebruik.

27. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen in de vorm van emulsies, lotions, pasta's, enz. om de behuizing te reinigen, omdat deze onder andere grafische informatiesymbolen zoals schaalverdelingen, markeringen, waarschuwingstekens, enz. kunnen verwijderen.
28. Gebruik geen metalen draadborstels voor het reinigen. Gebroken draadfragmenten kunnen in contact komen met elektrische onderdelen, waardoor een risico op elektrische schokken ontstaat.
29. De apparatuur is niet ontworpen om te werken met externe timers of een apart afstandsbedieningssysteem.
30. Vanwege de hoge temperaturen moet u extra voorzichtig zijn bij het verwijderen van gebakken voedsel, heet vet of andere hete vloeistoffen.
31. Plaats het apparaat niet onder keukenkastjes vanwege de opstijgende hitte en stoom.
32. Was de metalen onderdelen niet in vaatwassers, omdat de agressieve schoonmaakmiddelen die in deze apparaten worden gebruikt de bovengenoemde onderdelen donkerder maken. Het wordt aanbevolen om ze met de hand af te wassen met gewone afwasmiddelen.
33. Dek het apparaat niet af om oververhitting te voorkomen.
34. Bewaar niets anders in het apparaat dan de bijbehorende accessoires.
35. Gebruik het apparaat niet met gesloten deur

Productbeschrijving:

1. Behuizing
2. Interne lamp
3. Geleiders voor het plaatsen van trays of roosters
4. Bedieningspaneel
5. Glazen deur
6. Handgreep
7. Bakplaat
8. Bakplaat
9. Rooster
10. Rotisserie set
11. Handgreep voor verwijderen spit
12. Braadtrommel
13. Spiesrooster
14. Kruiemel/vetopvangbak

LED-bedieningspaneel (4)

- A: Voorgeprogrammeerde kookprogramma's (zie programmalijs)
B: "Start / Stop"
C: "Functie": functie/programmaselectie
D: "Tijd": Tijdstelling

- E: "Temp": Temperatuurinstelling
- F: "Snelheid": Instelling ventilatorwerking
- G: "Licht": Aan/uit-schakelaar voor binnenverlichting
- H: Pijl omlaag, functieselectie / tijd- of temperatuurverlaging
- I: Pijl omhoog, functieselectie / tijd of temperatuur verhogen
- J. Pictogram ventilator
- K. Temperatuureergave
- L. Tijdweergave

Programma's:

- "FRIES": Friet, 200°C / 20 minuten / ventilatorsnelheid - hoog
- "BROOD": Brood opwarmen, 230°C / 5 minuten / ventilatorsnelheid - laag
- "VIS Vis, 230°C / 25 minuten / ventilatorsnelheid - laag
- "STEAK Biefstuk, 230°C / 12 minuten / ventilatorsnelheid - laag
- "KIPPEN Kip, 200°C / 25 minuten / ventilatorsnelheid - hoog
- "CAKE": Cake, 175°C / 35 minuten / ventilatorsnelheid - laag
- "PIZZA Pizza, 230°C / 10 minuten / ventilatorsnelheid - laag
- "KOEKJES Koekjes, 175°C / 20 minuten / ventilatorsnelheid - laag
- "ONTDOOIEN Ontdooien, 230°C / 5 minuten / ventilatorsnelheid - laag
- "WINGS": Kippenvleugels, 230°C / 20 minuten / ventilatorsnelheid - laag
- "SCHRIP": Garmalen, 230°C / 8 minuten / ventilatorsnelheid - laag
- "WARM Voorverwarmen, 80°C / 120 minuten // ventilatorsnelheid - laag
- "AIR FRY Hete lucht frituren, 230°C / 20 minuten / ventilatorsnelheid - hoog
- "BAKKEN": Taarten bakken, 230°C / 20 minuten / ventilatorsnelheid - laag
- "AIR BAKE": Taarten bakken met hete lucht, 230°C / 20 minuten / ventilatorsnelheid - hoog
- "ROAST Vlees bakken, 230°C / 20 minuten / ventilatorsnelheid - laag
- "AIR ROAST Vlees roosteren in hete lucht, 230°C / 20 minuten / ventilatorsnelheid - hoog
- "AIR BROIL": Grillen met luchtcirculatie, 230°C / 20 minuten / ventilatorsnelheid - hoog
- "AIR GRILL Grillen met luchtcirculatie en spifunctie, 230°C / 20 minuten / ventilatorsnelheid - hoog
- "PROOF": Deeg rijzen, 38°C / 60 minuten / ventilatorsnelheid - laag
- "ROTISSERIE": Bakken aan het spit, 200°C / 40 minuten / ventilatorsnelheid - laag
- "REHEAT": Opwarmen, 230°C / 15 minuten / ventilatorsnelheid - laag
- "BAGEL Bagel, 175°C / 20 minuten / ventilatorsnelheid - laag
- "ONTWARMEN": Ontvochtiging 80°C / 120 minuten / ventilatorsnelheid - laag

Opmerking: De bovenstaande baktijden en temperaturen zijn indicatief. Door de variërende dikte, grootte en vochtgehalte van het voedsel dat wordt gebakken, kan het nodig zijn de baktemperatuur en -tijd aan te passen om het juiste resultaat te bereiken.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsonderdelen.
2. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond, uit de buurt van alles dat door warmte kan worden beschadigd. Bewaar een afstand van minstens 30 cm tussen het stopcontact en muren, meubels, enz.
3. Verwijder de beschermfolie van het bedieningspaneel.
4. Reinig alle accessoires en de binnenkant van het apparaat. Droog de accessoires af en plaats ze terug in de oven.
5. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact 220-240V ~ 50-60Hz.
6. Bij het eerste gebruik is het belangrijk om de oven ongeveer 18 minuten op maximumtemperatuur (230°C) te laten werken om eventuele fabrieksgeuren te verwijderen. Gedurende deze tijd kan het apparaat een kleine hoeveelheid rook afgeven. Dit is een normaal verschijnsel.
7. Ventileer de ruimte voldoende. Reinig het apparaat volgens het hoofdstuk "Reiniging" in deze handleiding.
8. Tijdens het gebruik, behalve bij het eerste gebruik zoals hierboven beschreven: Gebruik het apparaat als het leeg is niet langer dan de tijd die nodig is om het gewenste temperatuurniveau te bereiken in recepten die dit vereisen.

Bediening van het apparaat

1. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact 220-240V ~ 50-60Hz en druk op de START/STOP-knop (B) om het apparaat in te schakelen. Het scherm licht op en het pictogram "FRIES" knippert. Plaats een bakplaat (7) of rooster (8), (9) op de rekken (3) in het apparaat. Als u uw eigen voedselbak gebruikt, plaats deze dan op het rooster (8).
2. Sluit de glazen deur van de oven (5)

3. Raak het pictogram "FUNCTIE"(C) aan en selecteer vervolgens het gewenste programma door het plus (I) of min (H) pictogram aan te raken, of raak het pictogram "FUNCTIE"(C) aan totdat het gewenste programma is geselecteerd. Het scherm toont de standaardtemperatuur en -tijd voor dat programma. U kunt de temperatuur naar wens aanpassen met de knop "Temp"(E) en de tijd met de knop "Time"(D), door de knoppen plus (I) of min (H) aan te raken.
3. Zodra het gewenste programma is geselecteerd, bevestig je met de Start/stop-toets (A) om het koken te starten. Er verschijnt een aftelling op het scherm. Het geselecteerde programma knippert tijdens het kookproces. Aan het einde van het kookproces geeft het apparaat 5 pieptonen en op het LCD-scherm verschijnt "OFF"

Opmerking: De temperatuur kan niet worden aangepast in de "PROOF" functie, alleen de tijd kan worden aangepast.

Opmerking: Na het koken blijft de ventilator nog 1 minuut draaien om het apparaat af te koelen.

Opmerking: Als u vet voedsel (bijv. kip) bereidt in een braadtrommel, grill of spit, plaats dan de kruimel/vetopvangbak (13) boven de verwarmingselementen in de laagste stand van de geleiders, om te voorkomen dat er olie op de verwarmingselementen druppelt. In andere gevallen plaatst u de kruimellade (13) onder de verwarmingselementen.

De trommel (12) gebruiken

1. Steek de staaf in het spit door de gaten aan de zijkant in de trommel en draai vervolgens de schroeven vast, waarbij u ervoor zorgt dat de trommel vastzit. Draai vervolgens de schroeven aan beide zijden vast
2. Open de trommel en plaats het voedsel. Zorg ervoor dat je er niet te veel voedsel in doet, zodat het kan bewegen in de trommel. Voor de beste resultaten gebruik je de helft van de ruimte in de trommel en laat je de andere helft leeg.
3. Plaats de trommel in het apparaatcompartiment. Zorg ervoor dat de spijstang op de handgrepen van het spit rust. De kant met de holtes rust op de linkersteun en de gladdere kant rust op het draaiende deel van de motor aan de rechterkant.
4. Sluit het apparaat en selecteer het programma "AIR Grill". (Luchtcirculatiegrill met spitfunctie).
5. Als het voedsel klaar is, trekt u het uit de frituurkamer met behulp van de spitgreep (4).

Gebruik de spiesenset (5): Fig. 1

1. Plaats het voedsel op de spiesen uit de spiesenset.
2. Plaats de ronde handvatten op de spitstaaf zodat de gaten zo goed mogelijk op elkaar aansluiten. Draai vervolgens de schroeven aan beide zijden vast.
3. Steek het platte uiteinde van de spies in een van de gaten in de ronde houder en vervolgens het uiteinde met de lus in het corresponderende gat in de andere ronde houder voor de spies. Zorg ervoor dat de spiesen tijdens het verplaatsen niet uit de gaten vallen.
4. Steek de spiesenset in het apparaatcompartiment. Zorg ervoor dat de spitstaaf op de spithandgrepen rust. De kant met de kuiltes rust op de linkersteun en de gladdere kant rust op het draaiende deel van de motor aan de rechterkant.
5. Sluit het apparaat en selecteer het programma "AIR Grill". (Luchtcirculatiegrill met spitfunctie).
6. Als het voedsel klaar is, trekt u het uit de braadkamer met behulp van de spitgreep (4).

Gebruik van de draaispit (10)

1. Plaats een vork met de puntige kant op de as van het spit en schuif deze over de as, draai vervolgens de schroef vast die draai vervolgens de schroef op de vork vast om de vork op de as van het spit te vergrendelen.
2. Zodra dit is gebeurd, steekt u het spit door het midden van het te bakken product en steekt u de vork in het product.
3. Plaats het tweede paar vorken volgens punt 1 en 2 en steek ze vanaf de andere kant in het product, waarbij u het product "vergrendelt" op de as van het spit.
4. Controleer of het product gecentreerd is langs de as van het spit.
5. Plaats het aldus bereide voedsel in het apparaatcompartiment. Zorg ervoor dat de spijstang op de handgrepen van het spit rust. De kant met de holtes rust op de linker zijbevestiging en de gladdere kant op het draaiende deel van de motor aan de rechterkant.
4. Sluit het apparaat en selecteer het programma "ROTISSERIE". (Braden met spit)
5. Als het voedsel klaar is, trek het dan uit de braadkamer met behulp van de handgreep van het spit (4).

Bakrooster (8)

Het rooster dient voornamelijk als steun voor andere bakvormen.

1. Plaats het rooster in de kookkast.
2. Plaats een hittebestendige schaal op het rooster.
3. Sluit het apparaat en selecteer het gewenste programma en bevestig met Start / Stop (B).
4. Als het gerecht klaar is, trek het dan uit de frituurkamer met behulp van een ovenwant.

Bakplaat (7):

De bakplaat wordt vooral gebruikt voor recepten waarbij geen luchtstroom rond het gerecht nodig is.

1. Plaats het voedsel op de bakplaat.
2. Plaats de bakplaat in het bakcompartiment.
3. Sluit het apparaat en selecteer het gewenste programma en bevestig met Start / Stop (B).
4. Als het gerecht klaar is, haal je het met een ovenwant uit de frituurruimte.

Grillrooster (9):

Het rooster wordt voornamelijk gebruikt voor Chips, kippenvleugels, gepaneerde gerechten, enz.

1. Plaats het voedsel op het rooster.
2. Plaats het rooster in het frituurcompartiment.
3. Sluit het apparaat en selecteer het gewenste programma en bevestig met Start / Stop (B).
4. Als het voedsel klaar is, haalt u het met een ovenwant uit de frituurruimte.

Reinigen en onderhoud

1. Maak het apparaat na elk gebruik schoon. Zo kun je etensresten gemakkelijk verwijderen en voorkom je dat ze de volgende keer dat je het apparaat gebruikt aanbranden.
2. Haal voor het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact. Begin pas met schoonmaken als het apparaat volledig is afgekoeld.
3. Maak het apparaat van binnen en van buiten schoon met een zachte, vochtige doek.
4. Gebruik vloeibare reinigingsmiddelen die geen klontjes bevatten. Gebruik geen zure, verdunnende, brandbare of schurende middelen (waspoeder). Gebruik geen draadsponzen om schoon te maken. Gebruik geen stoomreinigingsmiddelen voor het reinigen. Bakjes en accessoires kunnen worden afgewassen met warm water en vloeibaar afwasmiddel. Onmiddellijke reiniging wordt aanbevolen
- zure substanties zoals gemorste olie, citroen, enz.
5. Reinig en droog het bedieningspaneel en de wijzerplaten met een vochtige doek.
6. Gebruik geen schurende materialen om het glas van het apparaat schoon te maken. Deze materialen kunnen krassen maken op het oppervlak en het glas beschadigen.
7. Opbergen op een schone, droge plaats

Technische gegevens:

Stroomvoorziening: 220-240V ~ 50-60Hz

Vermogen: 1700W.

Maximaal vermogen: 2200W

Inhoud:30L

Energieverbruik in uit-stand: 0.46W

Let op heet oppervlak:



De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken van een werkend apparaat kan hoog zijn. Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan

In het belang van het milieu. Informatie over afgedankte elektrische en elektronische apparatuur In overeenstemming met artikel 13, leden 1 en 2, van de Wet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur van 11 september 2015 willen wij u informeren over de juiste verwerking van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

1. Het is verboden om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur samen met ander afval te plaatsen - dit wordt bevestigd door markering in de vorm van een "doorgestreepte vulnisbak", waarbij de gescheiden inzameling van dit soort afval wordt bevolen.
2. Elektrische en elektronische apparatuur kan gevaarlijke stoffen, mengsels en componenten bevatten die, wanneer ze vrijkomen in het milieu, een ernstige bedreiging kunnen vormen voor de gezondheid en het leven van mensen en levende organismen. Ze kunnen leiden tot een aantal gezondheidsproblemen, zoals gezichts-, gehoor- en spraakstoornissen, kunnen ook de nieren, de lever en het hart beschadigen en huidziekten veroorzaken. Schadelijke stoffen kunnen ook nadelige effecten hebben op het ademhalings- en voortplantingssysteem en leiden tot kankerletsels. De consumptie van planten die op verontreinigde bodems groeien en van de producten die daarvan zijn afgeleid, kan leiden tot de bovengenoemde gezondheidseffecten.
3. Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur mag alleen worden ingeleverd bij erkende inzamelpunten, waarvan een lijst moet worden opgenomen op de website van elke gemeente.
4. Het huishouden speelt een belangrijke rol bij het hergebruik en de nuttige toepassing, inclusief recycling, van afgedankte apparatuur. Het speelt ook een sleutelrol in het beheersysteem voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur door de mogelijkheid van rechtstreekse afgifte aan erkende



inzamelpunten en het wegnemen van ongewenste sociale gewoonten die ertoe leiden dat afgedankte apparatuur wordt achtergelaten op plaatsen die daar niet voor bedoeld zijn.

Bovendien Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur inleveren op de plaats van levering. Een distributeur die voor huishoudens bestemde apparatuur levert aan een koper, is verplicht gebruikte apparatuur van huishoudens kosteloos terug te nemen op de plaats van levering van die apparatuur, mits de gebruikte apparatuur van hetzelfde type is en dezelfde functies vervulde als de geleverde apparatuur.

Kartonnen verpakkingen en polyethyleen (PE) zakken moeten volgens hun beschrijving in de daarvoor bestemde containers voor gescheiden inzameling van huishoudelijk afval worden geplaatst. Als er batterijen in het apparaat zitten, moeten deze worden verwijderd en apart worden afgevoerd naar een inzamelings- en opslagfaciliteit.

Gooi het apparaat niet in de container voor gemeenschappelijk afval!!!

Service Als u reserveonderdelen wilt kopen of een claim wilt indienen, neem dan rechtstreeks contact op met de dealer die de aankoopbon heeft afgegeven.

Navodila za uporabo (SL)

SPLOŠNI VARNOSTNI POGOJI POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA ZA UPORABO POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA POZNEJŠO UPORABO

1. Pred uporabo naprave preberite navodila za uporabo in upoštevajte navodila iz njih. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki nastane zaradi uporabe aparata, ki ni v skladu z njegovim namenom, ali zaradi nepravilnega ravnanja z njim.
2. Naprava je namenjena samo za domačo uporabo. Naprave ne uporabljajte za noben drug namen, ki ni združljiv z njeno predvideno uporabo.
3. Napravo priključite samo na ozemljeno vtičnico 220-240 V ~ 50-60 Hz. Za večjo varnost uporabe na en tokokrog ne priključite več električnih naprav hkrati.
4. Pri uporabi aparata v bližini otrok bodite še posebej previdni. Ne dovolite otrokom, da se igrajo z aparatom ne dovolite otrokom ali osebam, ki niso seznanjene z aparatom, da ga uporabljajo.
5. **OPOZORILO:** To opremo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe brez izkušenj ali poznavanja opreme, če to počnejo pod nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost, ali če so prejeli navodila za varno uporabo opreme in se zavedajo nevarnosti, povezanih z njeno uporabo. Otroci se z opremo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati opreme, razen če so starejši od 8 let in dejavnost izvajajo pod nadzorom.

6. OPOZORILO: naprave, ki je priključena v vtičnico, ne puščajte brez nadzora.
7. OPOZORILO: nikoli ne prenašajte naprave, ko je vklopljena ali ko je vroča.
8. OPOZORILO: temperatura dostopnih površin delovne opreme je lahko med delovanjem opreme visoka.
9. OPOZORILO: opremo in njen kabel hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
10. OPOZORILO: po uporabi vedno izvlecite vtič iz električne vtičnice tako, da vtičnico primete z roko. NE vleci za omrežni kabel.
11. OPOZORILO: naprave ne uporabljajte v bližini vnetljivih materialov.
12. OPOZORILO: V notranjost aparata ne postavljajte kartona, papirja, plastike ali drugih vnetljivih ali topljivih predmetov.
13. Kabla, vtiča ali celotne enote ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino. Naprave ne izpostavljajte vremenskim vplivom (dež, sonce itd.) in je ne uporabljajte v vlažnih prostorih (kopalnice, vlažni avtodomi).
14. Redno preverjajte stanje napajalnega kabla. Če je napajalni kabel poškodovan, opreme ne smete uporabljati. Poškodovani kabel mora zamenjati specializirana servisna služba, da bi se izognili nevarnosti.
15. Opreme ne uporabljajte s poškodovanim napajalnim kablom ali če je padla, se kako drugače poškodovala ali ne deluje pravilno. Naprave ne popravljajte sami, saj obstaja nevarnost električnega udara. Poškodovano napravo odnesite na pregled ali popravilo v pristojni servisni center. Popravila lahko opravljajo le pooblaščen servisni centri. Nepravilno popravilo lahko predstavlja resno tveganje za uporabnika.
16. Napravo postavite na hladno, stabilno in ravno površino, stran od vročih kuhalnih naprav, kot so električni štedilnik, plinski gorilnik itd.
17. Napajalni kabel ne sme viseti čez rob mize ali se dotikati vročih površin.
18. Za dodatno zaščito je priporočljivo, da v električni tokokrog namestite napravo za preostali tok (RCD) z nazivnim preostalim tokom, ki ne presega 30 mA. Pri tem se posvetujte s strokovnjakom za elektriko.
19. Če je potrebna uporaba podaljška, uporabite le model z ozemljitvenim

- zatičem, ki ima nazivni tok najmanj 10 A. Podaljševalni kabli, ki ne izpolnjujejo te zahteve, se lahko pregrejejo. Kabel mora biti položen tako, da se prepreči nenamerno vlečenje ali spotikanje ob njega.
20. Ne dovolite, da bi se motorni del naprave zmočil.
 21. Napravo postavite na ravno, toplotno odporno površino, stran od vnetljivih materialov (zavese, draperije, tapete itd.). Za zagotovitev ustreznega kroženja zraka ohranite vsaj 10 cm prostega prostora na vsaki strani aparata in vsaj 30 cm nad njim. Ne zakrivajte prezračevalnih odprtin aparata, saj lahko to povzroči pregrevanje in poškodbe izdelka.
 22. Ne dotikajte se vročih površin aparata (vrata, zgornja ali spodnja plošča in stranske plošče). Pri odstranjevanju ali dotikanju vročih delov uporabljajte zaščitne rokavice.
 23. Napajalni kabel ne sme biti položen čez aparat in se ne sme dotikati vročih površin ali ležati v njihovi bližini. Naprave ne postavljajte pod električno vtičnico.
 24. Ne postavljajte porcij, ki zavzemajo celotno prostornino aparata, saj lahko to povzroči požar in poškodbe izdelka.
 25. Po kuhanju ali pred čiščenjem aparata izvalcite napajalni kabel iz vtičnice in ga pustite, da se ohladi. Pustite, da se aparat dovolj dolgo ohlaja, saj se pri segrevanju ohlaja zelo počasi.
 26. Napravo očistite po vsaki uporabi.
 27. Za čiščenje ohišja ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev v obliki emulzij, losjonov, past itd. saj lahko med drugim odstranijo informacijske grafične simbole, kot so gradacije, oznake, opozorilni znaki itd.
 28. Za čiščenje ne uporabljajte kovinskih žičnih ščetk. Odlomki žice lahko pridejo v stik z električnimi deli, kar predstavlja nevarnost električnega udara.
 29. Oprema ni zasnovana za delovanje z zunanji časovniki ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
 30. Zaradi visokih temperatur je treba biti posebej previden pri odstranjevanju pečenih živil, odstranjevanju vroče maščobe ali drugih vročih tekočin.
 31. Naprave ne postavljajte pod kuhinjske omarice zaradi dvigajoče se

toplote in pare.

32. Kovinskih delov ne perite v pomivalnih strojih, saj agresivna čistila, ki se uporabljajo v teh aparatih, povzročijo potemnitev zgoraj omenjenih delov. Priporočljivo je, da jih operete ročno z običajnimi tekočinami za pomivanje posode.

33. Naprave ne pokrivajte, da ne pride do pregrevanja.

34. V aparat ne shranjujte ničesar razen pripadajoče dodatne opreme.

35. Naprave ne uporabljajte z zaprtimi vrati

Opis izdelka:

1. Ohišje
2. Notranja svetilka
3. Vodila za vstavljanje pladnja ali rešetke
4. Nadzorna plošča
5. Steklena vrata
6. Ročica
7. Pladenj za peko
8. Pladenj za peko
9. Mrežna rešetka
10. Komplet za vrtenje
11. Ročaj za odstranjevanje ražnja
12. Boben za cvrtje
13. Rešetka za nabodala
14. Pladenj za drobtine/maščobo

Nadzorna plošča LED (4)

A: Predprogramirani programi kuhanja (glej seznam programov)

B: "Start / Stop"

C: "Funkcija": izbira funkcije/programa

D: "Time": "Time" (čas): Čas: D: "Nastavitev časa": D: "Nastavitev časa": D: "Nastavitev časa"

E: "Temp": Nastavitev temperature

F: "Speed": "Temp": Nastavitev delovanja ventilatorja

G: "Svetloba": Stikalo za vklop/izklop notranje razsvetljave

H: puščica navzdol, izbira funkcije / zmanjšanje časa ali temperature

I: puščica navzgor, izbira funkcije / povečanje časa ali temperature

J. Ikona delovanja ventilatorja

K. Prikaz temperature

L. Prikaz časa

Programi:

"FRIES": Čips, 200°C / 20 minut / visoka hitrost ventilatorja

"BREAD": 230°C / 5 minut / nizka hitrost ventilatorja

"FISH": "FISH" (RIBE): - VENTILATOR ZA SEGREVANJE HLADILNIKA - 30 MIN: Ribe, 230°C / 25 minut / nizka hitrost ventilatorja

"STEAK": 230°C / 12 minut / nizka hitrost ventilatorja

"CHICKEN" (PIŠČANEC): Piščanec, 200°C / 25 minut / visoka hitrost ventilatorja

"CAKE": "CAKE" (PEČENKA), PEČENKA - PEČENKA - PEČENKA - PEČENKA - PEČENKA: Torta, 175°C / 35 minut / nizka hitrost ventilatorja

"PIZZA": Pica, 230°C / 10 minut / hitrost ventilatorja - nizka

"COOKIES" (PECIVO): Piškotki, 175°C / 20 minut / nizka hitrost ventilatorja

"DEFROST" (ODMRZOVANJE): Odmrzovanje, 230°C / 5 minut / hitrost ventilatorja - nizka

"WINGS" (KRILA): Piščančja krilca, 230°C / 20 minut / hitrost ventilatorja - nizka

"SHRIMP": Kozice, 230°C / 8 minut / nizka hitrost ventilatorja
"WARM" (TOPLO): 80°C / 120 minut // hitrost ventilatorja - nizka
"AIR FRY" (SREŽENJE NA ZRAKU): Vroč zrak, 230°C / 20 minut / hitrost ventilatorja - visoka
"PEČENJE": 230°C / 20 minut / hitrost ventilatorja - nizka
"AIR BAKE" (PEČENJE NA ZRAKU): Peka peciva v vročem zraku, 230°C / 20 minut / hitrost ventilatorja - visoka
"ROAST" (PEČENJE): 230°C / 20 minut / hitrost ventilatorja - nizka
"AIR ROAST" (PEČENJE NA ZRAKU): Pečenje mesa v vročem zraku, 230°C / 20 minut / visoka hitrost ventilatorja
"AIR BROIL" (PEČENJE NA ZRAKU): 230°C / 20 minut / hitrost ventilatorja - visoka
"AIR GRILL": ŽAR S KROŽENJEM ZRAKA: 230°C / 20 minut / hitrost ventilatorja - visoka
"PROOF": Vzhajanje testa, 38°C / 60 minut / hitrost ventilatorja - nizka
"ROTISSERIE": 200°C / 40 minut / nizka hitrost ventilatorja
"REHEAT" (PONOVRNO SEGREVANJE): Ponovno segrevanje, 230°C / 15 minut / nizka hitrost ventilatorja
"BAGEL": "BAGEL" (PEČENJE): 175°C / 20 minut / hitrost ventilatorja - nizka
"DEHYDRATE" (ODMRZOVANJE): 80°C / 120 minut / hitrost ventilatorja - nizka

Opomba: Zgornji časi in temperature peke so okvirni. Zaradi različne debeline, velikosti in vsebnosti vlage v živilih, ki jih pečete, bo morda treba prilagoditi temperaturo in čas peke, da dosežete pravi rezultat.

PRD PRVO UPORABO

1. Odstranite aparat iz embalaže in odstranite vse sestavne dele embalaže.
2. Napravo postavite na stabilno, ravno in toplotno odporno površino, stran od vsega, kar bi se lahko poškodovalo zaradi vročine. Med vtičnico in stenami, pohištvo itd. naj bo razdalja vsaj 30 cm.
3. Z nadzorne plošče odstranite zaščitno folijo.
4. Očistite vso dodatno opremo in notranjost naprave. Osušite pribor in ga postavite nazaj v pečico.
5. Napravo priključite samo na ozemljeno vtičnico 220-240 V ~ 50-60 Hz.
6. Ob prvi uporabi je pomembno, da pečico pustite vklopljeno približno 18 minut pri najvišji temperaturi (230 °C), da se odstranijo morebitne tovarniške vonjave. V tem času lahko naprava oddaja majhno količino dima. To je normalen pojav.
7. Ustrezno prezračite prostor. Napravo očistite v skladu s poglavjem "Čiščenje" v tem priročniku.
8. Med delovanjem, razen pri prvi uporabi, ki je opisana zgoraj: Naprave ne uporabljajte, ko je prazna, dlje kot toliko časa, kolikor je potrebno za doseganje zelene ravni temperature v receptih, ki to zahtevajo.

Upravljanje aparata

1. Aparat priključite samo v ozemljeno vtičnico 220-240 V ~ 50-60 Hz in pritisnite gumb START/STOP (B), da aparat vklopite. Zaslon se prižge in ikona "FRIES" utripa.
Na rešetke (3) v aparatu postavite pekač (7) ali žar (8), (9).
Če uporabljate lastno posodo za živila, jo postavite na rešetko (8).
2. Zaprite steklena vrata pečice (5)
3. Dotaknite se ikone "FUNCTION"(C), nato izberite zeleni program z dotikom ikone plus (I) ali minus (H) ali se dotaknite ikone "FUNCTION"(C), dokler ne izberete zelenega programa. Na zaslonu se prikaže privzeta temperatura in čas za ta program. Temperaturo lahko poljubno prilagodite z gumbom "Temp" (E), čas pa z gumbom "Time" (D) z uporabo gumbov plus (I) ali minus (H).
3. Ko izberete zeleni program, ga potrdite z gumbom Start/Stop (A), da začnete kuhati. Na zaslonu se prikaže odštevanje. Izbrani program bo med kuhanjem utripal. Ob koncu kuhanja bo aparat petkrat zapiskal in na LCD-zaslonu se bo prikazal napis "OFF"

Opomba: V funkciji "PROOF" ni mogoče nastaviti temperature, nastavitvi je mogoče le čas.

Opomba: Po končanem kuhanju bo ventilator deloval še 1 minuto, da se aparat ohladi.

Opomba: Pri pripravi mastne hrane (npr. piščanca) v bobnu za cvrtje, žaru ali ražnju postavite pladenj za drobtine/maščobo (13) nad grelna telesa v najnižji položaj vodil, da preprečite kapljanje olja na grelna telesa.
V drugih primerih postavite pladenj za drobtine (13) pod grelnike.

Uporaba bobna (12)

1. Skozi stranski odprtini v bobnu vstavite palico v raženj in nato privijte vijake ter se prepričajte, da je bobnen pritrjen. Nato privijte vijake na obeh straneh
2. Odprite bobnen in vstavite živila. Pazite, da ne vstavite preveč hrane, da se bo ta lahko premikala v bobnu.
Za najboljše rezultate uporabite polovico prostora v bobnu, drugo polovico pa pustite prazno.
3. Boben vstavite v prostor za aparat. Prepričajte se, da je palica za ražnjiče nameščena na ročajih za ražnjiče. Stranica z

v dolbinami počiva na levem stranskem nosilcu, gladka stranica pa na vrtečem se delu motorja na desni strani.

4. Zaprite aparat in izberite program "AIR Grill". (Žar za kroženje zraka s funkcijo ražnja).

5. Ko je hrana pripravljena, jo s pomočjo ročaja za ražnjiče (4) izvlecite iz prostora za cvrtje.

Uporaba kompleta nabodal (5): Slika 1

1. Hrano namestite na nabodala iz kompleta nabodal.

2. Okrogle ročaje namestite na palico za ražnjiče tako, da so luknje med seboj čim bolj poravnane. Nato privijte vijake na obeh straneh.

3. Ravni konec nabodala vstavite v eno od lukenj v okroglem držalu, konec z zanko pa v ustrezno luknjo v drugem okroglem držalu za nabodalo. Prepričajte se, da nabodala med premikanjem ne padejo iz lukenj.

4. Vstavite komplet nabodal v predal za aparate. Prepričajte se, da palica za ražnjiče počiva na ročajih za ražnjiče. Stranica z vdolbinami počiva na levem stranskem nosilcu, gladka stranica pa na vrtečem se delu motorja na desni strani.

5. Zaprite aparat in izberite program "AIR Grill". (Žar za kroženje zraka s funkcijo ražnja).

6. Ko je hrana pripravljena, jo s pomočjo ročaja za ražnjiče (4) izvlecite iz prostora za cvrtje.

Uporaba vrtljivega žara (10)

1. Na os ražnja postavite eno vilico s koničasto stranjo in jo potisnite na os, nato pa privijte vijak, ki je nato zategnite vijak na vilicah, da se vilice zaskočijo na osi ražnja.

2. Ko je to opravljeno, prebodite ražen skozi sredino izdelka, ki ga želite speči, in vstavite vilice v izdelek.

3. Drugi par vilic namestite v skladu s točkama 1 in 2 ter jih vstavite v izdelek z druge strani, pri čemer izdelek "zaklenete" na osi ražnja.

4. Preverite, ali je tako vstavljen izdelek v sredini vzdolž osi ražnja.

5. Tako pripravljeno živilo vstavite v predel aparata. Prepričajte se, da je palica za ražen naslonjena na ročaje ražnja. Stranica z vdolbinami počiva na levem stranskem nosilcu, gladka stranica pa na vrtljivem delu motorja na desni strani.

4. Zaprite aparat in izberite program "ROTISSERIE". (Praženje na ražnju)

5. Ko je živilo pripravljeno, ga s pomočjo ročaja za ražnjiče (4) izvlecite iz prostora za cvrtje.

Rešetka za peko (8)

Rešetka služi predvsem kot opora za druge posode za peko.

1. Rešetko postavite v prostor za peko.

2. Na rešetko položite toplotno odporno posodo.

3. Zaprite aparat in izberite zeleni program ter ga potrdite z gumbom Start/Stop (B).

4. Ko je posoda pripravljena, jo z rokavico potegnite iz prostora za cvrtje.

Plošča za peko (7):

Ploščo za peko uporabljamo predvsem za recepte, pri katerih ni potreben pretok zraka okoli jedi.

1. Hrano položite na pekač.

2. Ploščo za peko postavite v prostor za cvrtje.

3. Zaprite aparat in izberite zeleni program ter ga potrdite z gumbom Start/Stop (B).

4. Ko je posoda pripravljena, jo z rokavico za peko vzemite iz prostora za cvrtje.

Rešetka za pečenje (9):

Rešetka se uporablja predvsem za čips, piščančja krilca, jedi v prahu itd.

1. Hrano položite na rešetko.

2. Rešetko postavite v prostor za cvrtje.

3. Zaprite aparat in izberite zeleni program ter ga potrdite z gumbom Start/Stop (B).

4. Ko je hrana pripravljena, jo s kuhinjsko rokavico odstranite iz prostora za cvrtje.

Čiščenje in vzdrževanje

1. Napravo očistite po vsaki uporabi. Tako boste zlahka odstranili ostanke hrane in preprečili njihovo zažiganje ob naslednji uporabi.

2. Pred čiščenjem aparat vedno izključite iz električnega omrežja. S čiščenjem začnite, ko se prepričate, da se je aparat popolnoma ohladil.

3. Aparat očistite znotraj in zunaj z mehko in vlažno krpo.

4. Uporabljajte tekoča čistila, ki ne vsebujejo grudic. Ne uporabljajte kislih, razredčenih, vnetljivih ali abrazivnih sredstev (čistil v prahu). Za čiščenje ne uporabljajte žičnih gobic. Za čiščenje ne uporabljajte sredstev za čiščenje s paro. Pladnje in dodatno opremo lahko operete s toplo vodo in tekočim detergentom za pomivanje posode. Priporočljivo je takojšnje čiščenje kisle snovi, kot so razlito olje, limona itd.

- Upravljalno ploščo in številčnice očistite in posušite z vlažno krpo.
- Za čiščenje stekla naprave ne uporabljajte abrazivnih materialov. Ti materiali lahko opraskajo površino in poškodujejo steklo.
- Shranjujte v čistem in suhem prostoru

Tehnični podatki:

Napajanje: 220-240V ~ 50-60Hz

Moč: 1700 W.

Največja moč: 2200W

Zmogljivost: 30L

Poraba energije v izklopljenem načinu: 0,46 W

Pozor, vroča površina:



Temperatura dostopnih površin delujočega aparata je lahko visoka. Ne dotikajte se vročih površin aparata

Zaradi varovanja okolja. Informacije o odpadni električni in elektronski opremi V skladu s členom 13(1) in (2) Zakona o odpadni električni in elektronski opremi z dne 11. septembra 2015 vas obveščamo o pravilnem ravnanju z odpadno električno in elektronsko opremo:

1. To je potrjeno z oznako "prečrtanega zabojnika", ki odreja selektivno zbiranje tovrstnih odpadkov.

2. Električna in elektronska oprema lahko vsebuje nevarne snovi, zmesi in sestavne dele, ki lahko ob izpustu v okolje resno ogrozijo zdravje in življenje ljudi in živih organizmov. Povzročijo lahko številne zdravstvene težave, kot so motnje vida, sluha in govora, poškodujejo pa lahko tudi ledvice, jetra in srce ter povzročijo kožne bolezni. Škodljive snovi lahko škodljivo vplivajo tudi na dihala in reprodukativni sistem ter povzročijo rakave spremembe. Uživanje rastlin, ki rastejo na onesaženih tleh, in proizvodov, pridobljenih iz njih, lahko povzroči zgoraj navedene učinke na zdravje.

3. Odpadno električno in elektronsko opremo je treba oddajati le na pooblaščenih zbirnih mestih, katerih seznam je objavljen na spletni strani posamezne občine.

4. Gospodinjstvo ima pomembno vlogo pri prispevanju k ponovni uporabi in predelavi, vključno z recikliranjem, odpadne opreme. Prav tako ima ključno vlogo v sistemu ravnanja z odpadno električno in elektronsko opremo zaradi možnosti neposredne oddaje na pooblaščen zbirne točke in odpravljanja nezaželenih družbenih navad, zaradi katerih se odpadna oprema pušča na krajih, ki za to niso namenjeni.

Poleg tega Odpadno električno in elektronsko opremo oddajte na mestu oddaje. Distributer mora pri dobavi opreme, namenjene gospodinjstvu, kupcu brezplačno prevzeti rabljeno opremo iz gospodinjstev na mestu dobave te opreme, če je rabljena oprema iste vrste in opravlja enake funkcije kot dobavljena oprema.

Kartonsko embalažo in polietilenske (PE) vrečke je treba v skladu z njihovim opisom odlagati v ustrezne zabojnike za ločeno zbiranje komunalnih odpadkov. Če so v napravi baterije, jih je treba odstraniti in ločeno odložiti v zbirnem in skladiščnem centru.

Naprave ne odlagajte v zabojnik za komunalne odpadke!!!

Servis Če želite kupiti nadomestne dele ali vložiti reklamacijo, se obrnite na se obrnite neposredno na prodajalca, ki je izdal račun.



Käyttöohje (FI)

YLEISET TURVALLISUUSEHDOT
TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA KÄYTTÖÄ VARTEN
LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN

1. Lue käyttöohjeet ennen laitteen käyttöä ja noudata niissä annettuja ohjeita. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat laitteen muusta kuin käyttötarkoituksen mukaisesta käytöstä tai epäasianmukaisesta käsittelystä.

2. Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Älä käytä muuhun tarkoitukseen, joka ei ole yhteensopiva sen käyttötarkoituksen kanssa.
3. Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan 220-240V ~ 50-60Hz. Käyttöturvallisuuden lisäämiseksi älä kytke useita sähkölaitteita samaan virtapiiriin samanaikaisesti.
4. Ole erityisen varovainen käyttäessäsi laitetta lasten ollessa paikalla. Älä anna lasten leikkiä laitteella älä anna lasten tai sellaisten henkilöiden, jotka eivät tunne laitetta, käyttää laitetta.
5. VAROITUS: Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on rajoittunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteesta, jos tämä tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja he ovat tietoisia laitteen käyttöön liittyvistä vaaroista. Lapset eivät saa leikkiä laitteilla. Lapset eivät saa suorittaa laitteiden puhdistusta ja huoltoa, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei toimintaa suoriteta valvonnan alaisena.
6. VAROITUS: älä jätä laitetta pistorasiaan kytkettynä ilman valvontaa.
7. VAROITUS: älä koskaan kanna laitetta, kun se on päällä tai kun se on kuuma.
8. VAROITUS: käyttölaitteen käytettävissä olevien pintojen lämpötila voi olla korkea laitteen ollessa käynnissä.
9. VAROITUS: pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
10. VAROITUS: irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen pitämällä pistorasiasta kiinni kädelläsi. ÄLÄ vedä verkkojohdosta.
11. VAROITUS: Älä käytä laitetta syttyvien materiaalien lähellä.
12. VAROITUS: Älä aseta pahvia, paperia, muovia tai muita syttyviä tai sulavia esineitä laitteen sisälle.
13. Älä upota kaapelia, pistoketta tai koko laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Älä altista laitetta sääolosuhteille (sade, aurinko jne.) tai käytä sitä kosteissa olosuhteissa (kylpyhuoneet, kosteat asuntoautot).
14. Tarkista virtajohtojen kunto säännöllisesti. Jos virtajohto on vaurioitunut, laitetta ei saa käyttää. Vaurioitunut virtajohto on vaihdettava

asiantuntevassa korjaamossa vaaran välttämiseksi.

15. Älä käytä laitetta vaurioituneella virtajohdolla tai jos se on pudonnut tai vahingoittunut muulla tavoin tai jos se ei toimi kunnolla. Älä korjaa laitetta itse, sillä sähköiskun vaara on olemassa. Vie vaurioitunut laite asiantuntevaan huoltoliikkeeseen tarkastettavaksi tai korjattavaksi.

Mahdolliset korjaukset saavat suorittaa vain valtuutetut huoltokeskukset. Virheellinen korjaus voi aiheuttaa vakavan vaaran käyttäjälle.

16. Aseta laite viileälle, vakaalle ja tasaiselle alustalle, kauas kuumista keittolaitteista, kuten sähköliesi, kaasupoltin jne.

17. Virtajohto ei saa roikkua pöydän reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.

18. Lisäsuojan vuoksi on suositeltavaa asentaa sähköpiiriin vikavirtasuojakytkin, jonka nimellinen vikavirta on enintään 30 mA.

Asiantuntevaa sähköasentajaa on kuultava tässä asiassa.

19. Jos jatkojohdon käyttö on välttämätöntä, käytä vain mallia, jossa on vähintään 10 A:n maadoitustappi. Jatkojohdot, jotka eivät täytä tätä vaatimusta, voivat ylikuumentua. Jatkojohto on asennettava siten, että vältytään vahingossa tapahtuvalta vetämiseltä tai kompastumiselta.

20. Älä anna laitteen moottoriosan kastua.

21. Sijoita laite tasaiselle, kuumuutta kestäväälle pinnalle, pois syttyvien materiaalien (verhot, verhot, tapetit jne.) läheisyydestä. Varmista asianmukainen ilmankierto säilyttämällä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen kummallakin puolella ja vähintään 30 cm sen yläpuolella. Älä peitä laitteen tuuletusaukkoja, sillä se voi aiheuttaa ylikuumentumista ja tuotteen vaurioitumista.

22. Älä koske laitteen kuumiin pintoihin (ovi, ylä- tai alapaneeli ja sivupaneelit). Käytä suojakäsineitä, kun irrotat tai kosketat kuumia osia.

23. Virtajohtoa ei saa asettaa laitteen päälle eikä se saa koskettaa kuumia pintoja tai olla kuumien pintojen lähellä. Älä aseta laitetta pistorasian alle.

24. Älä laita laitteen koko tilavuuden vieviä osia, sillä se voi aiheuttaa tulipalon ja vahingoittaa tuotetta.

25. Kypsennyksen jälkeen tai ennen laitteen puhdistamista irrota virtajohto pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä. Anna laitteen jäähtyä riittävän

pitkään, sillä se jäähtyy hyvin hitaasti kuumennettaessa.

26. Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen.

27. Älä käytä kotelon puhdistamiseen aggressiivisia pesuaineita emulsioiden, voiteiden, tahnojen jne. muodossa, sillä ne voivat muun muassa poistaa informaatiograafisia symboleja, kuten asteikkoja, merkintöjä, varoitusmerkkejä jne.

28. Älä käytä puhdistukseen metallilankaharjoja. Rikkinäiset langanpätkät voivat joutua kosketuksiin sähköisten osien kanssa, mikä aiheuttaa sähköiskun vaaran.

29. Laitetta ei ole suunniteltu toimimaan ulkoisten ajastimien tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.

30. Korkeiden lämpötilojen vuoksi on noudatettava erityistä varovaisuutta, kun poistetaan paistettuja ruokia, poistetaan kuumaa rasvaa tai muita kuumia nesteitä.

31. Älä aseta laitetta keittiön kaappien alle nousevan lämmön ja höyryn vuoksi.

32. Älä pese metalliosia astianpesukoneissa, sillä näissä laitteissa käytettävät aggressiiviset pesuaineet aiheuttavat edellä mainittujen osien tummumista. On suositeltavaa, että ne pestään käsin tavanomaisilla pesuaineilla.

33. Älä peitä laitetta ylikuumentumisen välttämiseksi.

34. Älä säilytä laitteessa mitään muuta kuin siihen kuuluvia tarvikkeita.

35. Älä käytä laitetta oven ollessa kiinni

Tuotteen kuvaus:

1. Kotelo
2. Sisäinen lamppu
3. Lokeron tai ritilän asetteluohjaimet
4. Ohjauspaneeli
5. Lasiovi
6. Kahva
7. Leivontalevy
8. Leivontalevy
9. Ritiläritilä
10. Rotisserie-sarja
11. Vartaan irrotuskahva
12. Paistorumpu
13. Vartaiden ritilä
14. Muru/rasva-alusta

LED-ohjauspaneeli (4)

A: Esiohjelmoidut kypsennysohjelmat (katso ohjelmaluettelo)

B: "Start / Stop"

C: "Function": toiminnon/ohjelman valinta

D: "Time": Ajan asetus

E: "Temp": Lämpötila-asetus

F: "Speed": Puhaltimen toiminta-asetus

G: "Valo": Sisävalaistuksen päälle/pois-kytkin

H: Alanuoli, toiminnon valinta / ajan tai lämpötilan vähentäminen

I: Nuolinäppäin ylöspäin, toiminnon valinta / ajan tai lämpötilan lisääminen

J. Tuulettimen toimintakuvake

K. Lämpötilan näyttö

L. Ajan näyttö

Ohjelmat:

"FRIES": 20 minuuttia / tuulettimen nopeus - korkea

"LEIPÄ": Leivän lämmittäminen, 230°C / 5 minuuttia / tuulettimen nopeus - alhainen

"KALA": Kala, 230°C / 25 minuuttia / tuulettimen nopeus - alhainen

"STEAK": Pihvi, 230°C / 12 minuuttia / tuulettimen nopeus - alhainen

"CHICKEN": Kana, 200°C / 25 minuuttia / tuulettimen nopeus - korkea

"KAKKU": Kakku, 175°C / 35 minuuttia / tuulettimen nopeus - alhainen

"PIZZA": Pizza, 230°C / 10 minuuttia / tuulettimen nopeus - alhainen

"KAKUT": Keksit, 175°C / 20 minuuttia / tuulettimen nopeus - alhainen

"DEFROST": Sulatus, 230°C / 5 minuuttia / tuulettimen nopeus - alhainen

"WINGS": Kanansivut, 230°C / 20 minuuttia / tuulettimen nopeus - alhainen

"KATKARAPU": Katkaravut, 230°C / 8 minuuttia / tuulettimen nopeus - alhainen

"LÄMPIMÄ": Esilämmitys, 80°C / 120 minuuttia / tuulettimen nopeus - alhainen

"AIR FRY": Kuumailempaistaminen, 230°C / 20 minuuttia / tuulettimen nopeus - korkea

"BAKE": Kakkujen paistaminen, 230°C / 20 minuuttia / tuulettimen nopeus - alhainen

"AIR BAKE": Kakkujen paistaminen kuumassa ilmassa, 230°C / 20 minuuttia / tuulettimen nopeus - korkea

"ROAST": Lihan paistaminen, 230°C / 20 minuuttia / tuulettimen nopeus - alhainen

"AIR ROAST": Lihojen paistaminen kuumassa ilmassa, 230°C / 20 minuuttia / tuulettimen nopeus - korkea

"AIR BROIL": Grillaus ilmankierrolla, 230°C / 20 minuuttia / tuulettimen nopeus - korkea

"AIR GRILL": Ilmakiertoinen grillaus, jossa on vartaat-toiminto, 230°C / 20 minuuttia / tuulettimen nopeus - korkea

"PROOF": Taikinan kohoaminen, 38°C / 60 minuuttia / tuulettimen nopeus - alhainen

"ROTISSERIE": Paistaminen vartaassa, 200°C / 40 minuuttia / tuulettimen nopeus - alhainen

"LÄMMITYS": Uudelleenlämmitys, 230°C / 15 minuuttia / tuulettimen nopeus - alhainen

"BAGEL": Bagel, 175°C / 20 minuuttia / tuulettimen nopeus - matala

"DEHYDRATE": Kosteudenpoisto 80°C / 120 minuuttia / tuulettimen nopeus - alhainen

Huomautus: Edellä mainitut paistoaika ja -lämpötila ovat ohjeellisia. Paistettavan ruoan vaihtelevan paksuuden, koon ja kosteuspitoisuuden vuoksi paistolämpötilaa ja -aikaa voidaan joutua säätämään oikean tuloksen saavuttamiseksi.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Poista laite pakkauksesta ja poista kaikki pakkauksen osat.

2. Aseta laite vakaalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle, pois päin kaikesta, mikä voi vaurioitua kuumuuden vaikutuksesta. Pidä vähintään 30 cm:n etäisyys pistorasian ja seinien, huonekalujen jne. välillä.

3. Poista suojakalvo ohjauspaneelistä.

4. Puhdista kaikki tarvikkeet ja laitteen sisäpuoli. Kuivaa tarvikkeet ja aseta ne takaisin uuniin.

5. Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan 220-240V ~ 50-60Hz.

6. Ensimmäisen käyttökerran yhteydessä on tärkeää, että uunin annetaan olla päällä noin 18 minuuttia maksimilämpötilassa (230°C), jotta mahdolliset tehdashajut poistuvat. Tänä aikana laitteesta voi tulla hieman savua. Tämä on normaali ilmiö.

7. Tuuleta huone riittävästi. Puhdista laite tämän käyttöohjeen kohdan "Puhdistus" mukaisesti.

8. Käytön aikana, lukuun ottamatta edellä kuvattua ensimmäistä käyttökertaa: Älä käytä laitetta tyhjänä pidempään kuin halutun lämpötilatason saavuttamiseen tarvittava aika sitä vaativissa resepteissä.

Laitteen käyttö

1. Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan 220-240V ~ 50-60Hz ja kytke laite päälle painamalla START/STOP-painiketta (B).

Näyttö syttyy ja "FRIES"-kuvake vilkkuu.

Aseta leivinpelti (7) tai grilli (8), (9) laitteen telineille (3).

Jos käytät omaa ruoka-astiaa, aseta se ritilälle (8).

2. Sulje uunin lasiluukku (5)

3. Kosketa kuvaketta "FUNCTION" (C) ja valitse sitten haluamasi ohjelma koskettamalla plus- (I) tai miinus (H) -kuvaketta tai kosketa kuvaketta "FUNCTION" (C), kunnes haluamasi ohjelma on valittu. Näytöllä näkyy kyseisen ohjelman oletuslämpötila ja -aika. Voit säätää lämpötilaa painikkeella "Temp"(E) ja aikaa painikkeella "Time"(D) halutessasi plus- (I) tai miinus (H) -painikkeilla.

3. Kun haluttu ohjelma on valittu, vahvista painamalla Start/stop-painiketta (A) kypsennyksen aloittamiseksi. Näyttöön ilmestyy lähtölaskenta. Valittu ohjelma vilkkuu kypsennyksen aikana. Kypsennysprosessin päätyttyä laite piippaa 5 kertaa ja nestekidenäytössä näkyy "OFF"

Huomautus: Lämpötilaa ei voi säätää "PROOF"-toiminnossa, vain aikaa voi säätää.

Huomautus: Kun kypsennys on päättynyt, tuuletin jatkaa käyntiä 1 minuutin ajan laitteen jäähdyttämiseksi.

Huomautus: Kun valmistat rasvaista ruokaa (esim. kanaa) paistorummussa, grillissä tai vartaassa, aseta muru/rasva-alusta (13) lämmityslaitteiden yläpuolelle ohjainten alimpaan asentoon, jotta öljyä ei valuisi lämmityselementeille.

Muissa tapauksissa aseta murulokerikko (13) lämmittimien alapuolelle.

Rummun (12) käyttö

1. Työnnä tanko sylkeen rummun sivureikien läpi ja kiristä sitten ruuvit varmistaen, että rumpu on kiinnitetty. Kiristä sitten ruuvit molemmin puolin

2. Avaa rumpu, aseta ruoka sisään. Varmista, ettei laita liikaa ruokaa, jotta se voi liukua rummussa.

Parhaan tuloksen saat, kun käytät puolet rummun sisällä olevasta tilasta ja jätät toisen puolen tyhjäksi.

3. Aseta rumpu laitteen lokeroon. Varmista, että syljetanko lepää sylkykahvojen päällä. Kovera puoli lepää vasemmanpuoleisen kiinnikkeen päällä ja sileämpi puoli lepää oikeanpuoleisen moottorin pyörivän osan päällä.

4. Sulje laite ja valitse ohjelma "AIR Grill". (Ilmankiertoilmagrilli syltitoiminnolla).

5. Kun ruoka on valmista, vedä se ulos paistokammioista sylkykahvan (4) avulla.

Vartaisten sarjan (5) käyttäminen: Kuva 1

1. Aseta ruoka vartaisiin vartaisten sarjasta.

2. Aseta pyöreät varret varrastankoon siten, että reiät ovat mahdollisimman samassa linjassa keskenään. Kiristä sitten ruuvit molemmin puolin.

3. Työnnä vartaan litteä pää pyöreään pidikkeen yhteen reikään ja sitten pää, jossa on silmukka, vartaan toisessa pyöreässä pidikkeessä olevaan vastaavaan reikään. Varmista, että vartaat eivät putoa rei'istä liikuttaessa.

4. Aseta vartaisten sarja laitteen lokeroon. Varmista, että varrastanko lepää vartaisten kahvojen päällä. Kuoppaisempi puoli lepää vasemmanpuoleisen kiinnikkeen päällä ja sileämpi puoli lepää oikeanpuoleisen moottorin pyörivän osan päällä.

5. Sulje laite ja valitse ohjelma "AIR Grill". (Ilmakiertoinen grilli syltitoiminnolla).

6. Kun ruoka on valmista, vedä se ulos paistokammioista sylkykahvan (4) avulla.

Pyörivän grillin käyttäminen (10)

1. Aseta yksi haarukka syljen akselille terävällä puolella ja liu'uta sitä akselilla, kiristä sitten ruuvi, joka on kiristä sitten haarukassa oleva ruuvi, jotta haarukka lukittuu syljen akselille.

2. Kun tämä on tehty, lävistä varras paistettavan tuotteen keskeltä ja työnnä haarukka tuotteen sisään.

3. Aseta toinen haarukkapari kohtiin 1 ja 2 mukaisesti ja työnnä ne tuotteeseen toiselta puolelta, jolloin tuote "lukittuu" syljen akseliin.

4. Tarkista, että näin työnnetty tuote on keskitetty syljen akselin suuntaisesti.

5. Aseta näin valmistettu ruoka laitteen lokeroon. Varmista, että sylitanko lepää sylitankokahvojen päällä. Syvennyksiä sisältävä puoli lepää vasemmanpuoleisen kiinnikkeen päällä ja sileämpi puoli oikeanpuoleisen moottorin pyörivän osan päällä.

4. Sulje laite ja valitse ohjelma "ROTISSERIE". (Paahtaminen vartaassa)

5. Kun ruoka on valmista, vedä se ulos paistokammioista sylkykahvan (4) avulla.

Paistoritilä (8)

Ritilä toimii pääasiassa muiden paistoastioiden tukena.

1. Aseta ritilä paistokaappiin.

2. Aseta kuumuutta kestävä astia ritilän päälle.

3. Sulje laite ja valitse haluamasi ohjelma ja vahvista painikkeella Start / Stop (B).

4. Kun astia on valmis, vedä se ulos paistokammioista uninkita käyttäen.

Paistovuoka (7):

Leivinpeltiä käytetään pääasiassa resepteissä, jotka eivät vaadi ilmvirtausta lautasen ympärillä.

1. Aseta ruoka leivinpellille.
2. Aseta leivinpelti paisto-osastoon.
3. Sulje laite ja valitse haluamasi ohjelma ja vahvista painikkeella Start / Stop (B).
4. Kun astia on valmis, poista se paisto-osastosta uunikintaalla.

Ritilän ritilä (9):

Ritilää käytetään pääasiassa ranskalaisille, kanansiiville, paneroiduille ruokalajeille jne.

1. Aseta ruoka ritilälle.
2. Aseta ritilä paisto-osastoon.
3. Sulje laite ja valitse haluamasi ohjelma ja vahvista painikkeella Start / Stop (B).
4. Kun ruoka on valmista, poista se paisto-osastosta uunikintaalla.

Puhdistus ja huolto

1. Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin voit helposti poistaa ruokajäämät ja estää niiden palamisen seuraavalla käyttökerralla.
2. Irrota laite aina ennen puhdistusta virtalähteestä. Aloita puhdistus sen jälkeen, kun olet varmistanut, että laite on jäähtynyt kokonaan.
3. Puhdista laite sisältä ja ulkoa pehmeällä, kostealla liinalla.
4. Käytä nestemäisiä puhdistusaineita, jotka eivät sisällä kookareita. Älä käytä happamia, ohentavia, syttyviä tai hankaavia aineita (pesujauhe). Älä käytä puhdistukseen lankasieniä. Älä käytä puhdistukseen höyrypuhdistusaineita. Tarjottimet ja lisävarusteet voidaan pestä lämpimällä vedellä ja nestemäisellä astianpesuaineella. Suositellaan välitöntä puhdistusta happamat aineet, kuten valunut öljy, sitruuna jne.
5. Puhdista ja kuivaa ohjauspaneeli ja säätimet kostealla liinalla.
6. Älä käytä hankaavia aineita laitteen lasin puhdistamiseen. Nämä aineet voivat naarmuttaa pintaa ja vahingoittaa lasia.
7. Säilytä puhtaassa, kuivassa paikassa

Tekniset tiedot:

220-240V ~ 50-60Hz

Teho: 1700W.

Maksimiteho: 2200W

Kapasiteetti: 30L

Energiankulutus pois päältä: 0.46W

Varoitus kuuma pinta:



Lämpötila: Käyttökunnossa olevan laitteen käytettävissä olevien pintojen lämpötila voi olla korkea. Älä koske laitteen kuumiin pintoihin

Ympäristön suojelemiseksi. Tietoja sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta Syyskuun 11. päivänä 2015 annettun sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun lain 13 §:n 1 ja 2 momentin mukaisesti haluamme tiedottaa sinulle sähkö- ja elektroniikkalaiteromun asianmukaisesta käsittelystä.

1. Sähkö- ja elektroniikkalaiteromua ei saa sijoittaa muun jätteen joukkoon - tämä vahvistetaan merkinnällä "yliviivatun roskiksen" muodossa, jossa määrätään tämätyyppisen jätteen valikoivasta keräyksestä.
2. Sähkö- ja elektroniikkalaitteet voivat sisältää vaarallisia aineita, seoksia ja komponentteja, jotka ympäristöön joutuessaan voivat aiheuttaa vakavan uhan ihmisten ja elävien organismien terveydelle ja elämälle. Ne voivat aiheuttaa lukuisia terveysongelmia, kuten näkö-, kuulo- ja puhehäiriöitä, ja ne voivat myös vahingoittaa munuaisia, maksaa ja sydäntä sekä aiheuttaa ihosairauksia. Haitallisilla aineilla voi olla myös haitallisia vaikutuksia hengitys- ja lisääntymisjärjestelmiin ja ne voivat aiheuttaa syöpämuutoksia. Saastuneella maaperällä kasvavien kasvien ja niistä saatavien tuotteiden nauttiminen voi aiheuttaa edellä mainittuja terveysvaikutuksia.
3. Sähkö- ja elektroniikkalaiteromua saa luovuttaa vain valtuutettuihin keräyspisteisiin, joista on luettelo kunkin kunnan verkkosivustolla.
4. Kotitalouksilla on tärkeä rooli jätelaitteiden uudelleenkäytön ja hyödyntämisen, myös kierrätyksen, edistämisessä. Kotitalouksilla on myös keskeinen asema sähkö- ja elektroniikkalaiteromun jätehuoltojärjestelmässä, koska ne voivat luovuttaa sähkö- ja elektroniikkalaitteita suoraan valtuutettuihin keräyspisteisiin ja koska ne poistavat ei-toivotut sosiaaliset tavat, jotka johtavat laitteiden jättämiseen paikkoihin, joita ei ole tarkoitettu tällaiseen tarkoitukseen.



Lisäksi Palautta sähkö- ja elektroniikkaromu toimituspaikalle. Kun jakelijä toimittaa kotitalouksille tarkoitettuja laitteita ostajalle, jakelijan on otettava kotitalouksilta käytetyt laitteet maksutta takaisin niiden toimituspaikassa edellyttäen, että käytetyt laitteet ovat samantyyppisiä ja toimivat samoilla toiminnoilla kuin toimitetut laitteet.

Pahvipakkaukset ja polyeteenipussit (PE-pussit) on sijoitettava asianmukaisiin astioihin yhdyskuntajätteen erilliskeräystä varten niiden kuvauksen mukaisesti. Jos laitteessa on paristoja, ne on poistettava ja hävitettävä erikseen keräys- ja varastointilaitoksessa.

Älä hävitä laitetta yhdyskuntajäteastiaan!!!!

Huolto Jos haluat hankkia varaosia tai tehdä reklamaation, ota yhteyttä osoitteeseen ota yhteyttä suoraan kuitin antaneeseen jälleenmyyjään.

Instrukcja obsługi (PL)

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 220-240V ~ 50-60Hz.

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. OSTRZEŻENIE: nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia do gniazdka bez nadzoru.

7. OSTRZEŻENIE: nigdy nie przenoś urządzenia kiedy jest włączone albo kiedy jest gorące.

8. OSTRZEŻENIE: temperatura dostępnych powierzchni działającego urządzenia może być wysoka gdy sprzęt pracuje.

9. OSTRZEŻENIE: Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

10. OSTRZEŻENIE: Zawsze po zakończeniu używania, wyjmij wtyczkę z gniazda zasilającego poprzez przytrzymanie gniazdka ręką. NIE ciągnąć za sznur sieciowy.

11. OSTRZEŻENIE: Nie korzystać z urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych.

12. OSTRZEŻENIE: Nie wolno umieszczać w urządzeniu wyrobów z tektury, papieru, plastików i innych przedmiotów łatwopalnych oraz topliwych.

13. 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).

14. Okresowo sprawdzaj stan przewodu zasilającego. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, to sprzętu nie wolno używać. Uszkodzony przewód powinien być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

15. 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.

16. Należy stawiać urządzenie na chłodnej stabilnej, równej powierzchni, z dala od nagrzewających się urządzeń kuchennych jak: kuchenka elektryczna, palnik gazowy, itp..

17. Przewód zasilania nie może zwisać poza krawędź stołu lub dotykać gorących powierzchni.

18. 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.

19. 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.

20. Nie dopuścić do zamoczenia części silnikowej urządzenia.

21. 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 nim. Nie wolno przykrywać otworów wentylacyjnych urządzenia, ponieważ może to spowodować przegrzanie i uszkodzenie wyrobu.

22. 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.

23. 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.

24. Nie wolno wkładać do urządzenia porcji zajmujących całą jego objętość, ponieważ może spowodować to pożar i zniszczenie wyrobu.

25. Po zakończeniu pieczenia lub przed czyszczeniem urządzenia należy

wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka i zostawić do ostygnięcia. Należy odczekać wystarczająco długi okres czasu, ponieważ nagrzane urządzenie stygnie bardzo wolno.

26. Należy oczyścić urządzenie po każdorazowym użyciu.

27. 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 podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.

28. Nie używać metalowych druciaków do czyszczenia. Odłamane fragmenty druciaków, mogą zetknąć się z częściami elektrycznymi, stwarzając zagrożenie porażenia elektrycznego.

29. Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.

30. Ze względu na wysoką temperaturę należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania upieczonych potraw, usuwania gorącego tłuszczu czy innych gorących płynów.

31. Nie należy umieszczać urządzenia pod szafkami kuchennymi, ze względu na unoszące się ciepło i parę.

32. Nie należy myć metalowych części w zmywarkach, ponieważ agresywne środki stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie ww. części. Zaleca się aby myć je ręcznie, z użyciem tradycyjnych płynów do mycia naczyń.

33. Aby uniknąć przegrzania urządzenia nie należy przykrywać urządzenia.

34. Nie należy przechowywać w urządzeniu niczego poza akcesoriami należącymi do tego niego.

35. Nie wolno używać urządzenia z niedomkniętymi drzwiczkami

Opis produktu:

1. Obudowa
2. Lampka wewnętrzna
3. Prowadnice do wsuwania tacy lub rusztu
4. Panel sterowania
5. Szklane drzwiczki
6. Uchwyt
7. Blacha do pieczenia
8. Ruszt do pieczenia

9. Ruszt siateczkowy
10. Zestaw do rożna
11. Uchwyt do wyjmowania rożna
12. Bęben do smażenia
13. Ruszt na szaszłyki
14. Tacka na okruchy / tłuszcz

Panel sterowania LED (4)

A: Zaprogramowane programy gotowania (patrz lista programów)

B: „Start / Stop”

C: „Function”: wybór funkcji / programu

D: „Time”: Ustawienie czasu

E: „Temp”: Ustawienie temperatury

F: „Speed”: Ustawienie pracy wentylatora

G: „Light”: Włącznik / Wyłączniki oświetlenia wewnętrznego

H: Strzałka w dół, wybór funkcji / zmniejszenie czasu lub temperatury

I: Strzałka w górę, wybór funkcji / zwiększenie czasu lub temperatury

J. Ikona pracy wentylatora

K. Wyświetlacz temperatury

L. Wyświetlacz czasu

Programy:

„FRIES”: Frytki, 200°C / 20 minut / prędkość wentylatora - wysoka

„BREAD”: Chleb podgrzanie, 230°C / 5 minut / prędkość wentylatora - niska

„FISH”: Ryba, 230°C / 25 minut / prędkość wentylatora - niska

„STEAK”: Stek, 230°C / 12 minut / prędkość wentylatora - niska

„CHICKEN”: Kurczak, 200°C / 25 minut / prędkość wentylatora - wysoka

„CAKE”: Ciasto, 175°C / 35 minut / prędkość wentylatora - niska

„PIZZA”: Pizza, 230°C / 10 minut / prędkość wentylatora - niska

„COOKIES”: Ciasteczka, 175°C / 20 minut / prędkość wentylatora - niska

„DEFROST”: Rozmrażanie, 230°C / 5 minut / prędkość wentylatora - niska

„WINGS”: Skrzydełka kurczaka, 230°C / 20 minut / prędkość wentylatora - niska

„SHRIMP”: Krewetki, 230°C / 8 minut / prędkość wentylatora - niska

„WARM”: Podgrzewanie, 80°C / 120 minut / / prędkość wentylatora - niska

„AIR FRY”: Smażenie w gorącym powietrzu, 230°C / 20 minut / prędkość wentylatora - wysoka

„BAKE”: Pieczenie ciast, 230°C / 20 minut / prędkość wentylatora - niska

„AIR BAKE”: Pieczenie ciast w gorącym powietrzu, 230°C / 20 minut / prędkość wentylatora - wysoka

„ROAST”: Pieczenie mięs, 230°C / 20 minut / prędkość wentylatora - niska

„AIR ROAST”: Pieczenie mięs w gorącym powietrzu, 230°C / 20 minut / prędkość wentylatora – wysoka

„AIR BROIL”: Grillowanie z obiegiem powietrza, 230°C / 20 minut / prędkość wentylatora – wysoka

„AIR GRILL”: Grill z obiegiem powietrza z funkcją rożna, 230°C / 20 minut / prędkość wentylatora – wysoka

„PROOF”: Wyrastanie ciasta, 38°C / 60 minut / prędkość wentylatora – niska

„ROTISSERIE”: Pieczenie na rożnie, 200°C / 40 minut / prędkość wentylatora – niska

„REHEAT”: Odgrzewanie, 230°C / 15 minut / prędkość wentylatora – niska

„BAGEL”: Bajgiel, 175°C / 20 minut / prędkość wentylatora – niska

„DEHYDRATE”: Osuszanie 80°C / 120 minut / prędkość wentylatora – niska

Uwaga: Powyższe czasy i temperatury pieczenia mają charakter orientacyjny. Ze względu na zróżnicowaną grubość, rozmiar i wilgotność pieczonej potrawy, temperatura i czas pieczenia mogą wymagać dostosowania czasu lub temperatury, aby uzyskać właściwy efekt.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjmij urządzenie z opakowania i usuń wszystkie elementy opakowania.
2. Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni, z dala od wszelkich elementów, które mogą ulec uszkodzeniu pod wpływem ciepła. Zachowaj odległość co najmniej 30 cm między gniazdkiem a ścianami, meblami itp.
3. Zdejmij folię ochronną z panelu sterowania.
4. Wyczyść wszystkie akcesoria i wnętrze urządzenia. Wyszuszyć akcesoria i włóż je z powrotem do piekarnika.
5. Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do gniazdka z uziemieniem 220-240V ~ 50-60Hz.

6. Podczas pierwszego użycia ważne jest, aby pozostawić piekarnik włączony przez około 18 minut w maksymalnej temperaturze (230°C), aby usunąć wszelkie zapachy fabryczne. W tym czasie urządzenie może wydzielać niewielką ilość dymu. Jest to zjawisko normalne.
7. Odpowiednio przewietrz pomieszczenie. Wyczyść urządzenie zgodnie z punktem „Czyszczenie” niniejszej instrukcji obsługi.
8. Podczas pracy, z wyjątkiem pierwszego użycia opisanego powyżej: Nie używaj urządzenia, gdy jest puste przez czas dłuższy, niż ten, który jest konieczny do osiągnięcia pożądanego poziomu temperatury w przepisach, które tego wymagają.

Obsługa urządzenia

1. Podłącz urządzenie wyłącznie do gniazdka z uziemieniem 220-240V ~ 50-60Hz, i naciśnij przycisk START/STOP (B), aby włączyć urządzenie. Ekran się zaświeci, a ikona „FRIES” zacznie migać. Umieść blachę do pieczenia (7) lub rusz (8), (9), na przewodnicach (3) w urządzeniu. Jeśli używasz własnego pojemnika na żywność, umieść go na ruszcie (8).
2. Zamkną szklane drzwiczki piekarnika (5)
3. Dotknij ikony „FUNCTION”(C), a następnie wybierz żądany program, dotykając ikony plus (I) lub minus (H), lub dotykaj ikony „FUNCTION”(C), aż zostanie wybrany żądany program. Na ekranie wyświetli się domyślna temperatura i czas dla tego programu. Możesz dostosować temperaturę za pomocą przycisku „Temp”(E) i czas za pomocą przycisku „Time”(D) według uznania, używając przycisków plus (I) lub minus (H).
3. Po wybraniu odpowiedniego programu należy zatwierdzić przyciskiem Start/stop (A) aby rozpocząć pieczenie. Na ekranie pojawi się odliczanie czasu. Wybrany program będzie migać podczas pieczenia. Po zakończeniu pieczenia urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, a na wyświetlaczu LCD pojawi się komunikat „OFF”

Notatka: Temperatury nie można regulować w funkcji „PROOF”, można dostosować jedynie czas.

Uwaga: Po zakończeniu gotowania wentylator będzie pracował jeszcze przez 1 minutę, aby schłodzić urządzenie.

Uwaga: Podczas przygotowywania tłustych potraw (np. kurczaka) w bębnie do smażenia, ruszcie lub rożnie, należy umieścić tackę na okruszki / tłuszcz (13), nad grzałkami w najniższym położeniu przewodnic, aby zapobiec kapaniu oleju na elementy grzejne. W innych przypadkach należy tace na okruszki (13) umieścić pod grzałkami.

Korzystanie z bębna (12)

1. Włóż pręt do rożna przez boczne otwory w bębnie, a następnie dokręć śruby, upewniając się, że bęben jest zamocowany. Następnie należy dokręcić śruby po obu stronach
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. Włóż bęben do komory urządzenia. Upewnij się, że pręt rożna spoczywa na uchwytach rożna. Strona z zagłębieniami spoczywa na lewym mocowaniu bocznym, a gładza strona na obrotowej części silnika po prawej stronie.
4. Zamknij urządzenie i wybierz program „AIR Grill”. (Grill z obiegiem powietrza z funkcją rożna).
5. Gdy potrawa jest gotowa, wyciągnij ją z komory smażenia za pomocą uchwytu rożna (4).

Korzystanie ze zestawu do szaszłyków (5): Rys. 1

1. Umieść jedzenie na sztykach z zestawu do szaszłyków.
2. Umieść okrągłe uchwyty na pręcie rożna tak, aby otwory były jak najbardziej wyrównane ze sobą. Następnie należy dokręcić śruby po obu stronach.
3. Włóż płaski koniec sztycy do jednego z otworów w okrągłym uchwycie, a następnie koniec z pętlą w odpowiedni otwór w drugim okrągłym uchwycie do sztycy. Należy upewnić się, że podczas poruszania się sztycy nie wypadną z otworów.
4. Włóż zestaw do szaszłyków do komory urządzenia. Upewnij się, że pręt rożna spoczywa na uchwytach rożna. Strona z zagłębieniami spoczywa na lewym mocowaniu bocznym, a gładza strona na obrotowej części silnika po prawej stronie.
5. Zamknij urządzenie i wybierz program „AIR Grill”. (Grill z obiegiem powietrza z funkcją rożna).
6. Gdy potrawa jest gotowa, wyciągnij ją z komory smażenia za pomocą uchwytu rożna (4).

Użycie rożna (10)

1. Nałożyć jedne widelki na oś rożna zaostrzoną stroną i przesunąć na osi, następnie należy dokręcić śrubkę która jest na widelkach w celu zablokowania widełek na osi rożna.
2. Tak przygotowany rożen przebić przez środek produktu przeznaczonego do pieczenia, wbić widelki rożna w produkt.
3. Nałożyć drugą parę widełek wg punktu 1 i 2 i wbić je w produkt z drugiej strony, "zamykając" produkt na osi rożna.
4. Sprawdzić, czy tak zamocowany produkt umieszczony jest centralnie wzdłuż osi rożna.
- 5 Tak przygotowaną potrawę włóż do komory urządzenia. Upewnij się, że pręt rożna spoczywa na uchwytach rożna. Strona z zagłębieniami spoczywa na lewym mocowaniu bocznym, a gładza strona na obrotowej części silnika po prawej stronie.

4. Zamknij urządzenie i wybierz program „ROTISSERIE”. (Pieczenie na roźnie)
5. Gdy potrawa jest gotowa, wyciągnij ją z komory smażenia za pomocą uchwytu różna (4).

Ruszt do pieczenia (8)

Ruszt służy głównie jako podpora dla innych pojemników do pieczenia.

1. Umieść ruszt w komorze smażenia.
2. Umieść żaroodporne naczynie na ruszcie.
3. Zamknij urządzenie i wybierz odpowiedni program i zatwierdź przyciskiem Start / Stop (B).
4. Gdy potrawa jest gotowa, wyciągnij ją z komory smażenia za pomocą rękawicy kuchennej.

Blacha do pieczenia (7):

Blacha jest używana głównie do przepisów, które nie wymagają przepływu powietrza wokół potrawy.

1. Umieść jedzenie na blasze.
2. Umieść blachę w komorze smażenia.
3. Zamknij urządzenie i wybierz odpowiedni program i zatwierdź przyciskiem Start / Stop (B).
4. Gdy potrawa jest gotowa, wyciągnij ją z komory smażenia za pomocą rękawicy kuchennej.

Ruszt siateczkowy (9):

Ruszt siateczkowy służy głównie do frytek, skrzydełek z kurczaka, panierowanych potraw itp.

1. Umieść jedzenie na ruszcie.
2. Umieść ruszt w komorze smażenia.
3. Zamknij urządzenie i wybierz odpowiedni program i zatwierdź przyciskiem Start / Stop (B).
4. Gdy potrawa jest gotowa, wyciągnij ją z komory smażenia za pomocą rękawicy kuchennej.

Czyszczenie i konserwacja

1. Wyczyść urządzenie po każdym użyciu. W ten sposób łatwo usuniesz resztki jedzenia i zapobiegiesz ich przypaleniu przy następnym użyciu.
2. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed rozpoczęciem czyszczenia. Rozpocznij czyszczenie po upewnieniu się, że urządzenie całkowicie ostygło.
3. Wyczyść urządzenie wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną ściereczką.
4. Używaj płynnych środków czyszczących, które nie zawierają grudek. Nie stosować środków kwaśnych, rozcieńczalników, łatwopalnych i ściernych (detergent w proszku). Nie stosuj gąbek drucianych do czyszczenia. Do czyszczenia nie należy używać produktów do czyszczenia parą. Tace i akcesoria można myć ciepłą wodą z płynnym do mycia naczyń. Zaleca się natychmiastowe czyszczenie kwaśnych substancji, takich jak rozlany olej, cytryna itp.
5. Wyczyścić i osuszyć panel sterowania i pokręta wilgotną ściereczką.
6. Nie używaj materiałów ściernych do czyszczenia szyby urządzenia. Materiały te mogą porysować powierzchnię i uszkodzić szkło.
7. Przechowywać w czystym, suchym miejscu

Dane techniczne:

Zasilanie: 220-240V ~ 50-60Hz

Moc: 1700W.

Moc maksymalna: 2200W

Pojemność: 30L

Pobór energii w stanie wyłączenia: 0,46W

Uwaga gorąca powierzchnia:



Temperatura dostępnych powierzchni działającego urządzenia może być wysoka. Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia

W trosce o środowisko. Informacje o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 Ustawy z dnia 11 września 2015 roku o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym informujemy o prawidłowym postępowaniu z odpadami zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego:

1. Zakazuje się umieszczania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego łącznie z innymi odpadami – potwierdza to oznakowanie w formie „przekreślonego kosza”, nakazujące selektywne gromadzenie tego rodzaju odpadów.
2. Urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne substancje, mieszaniny i części składowe, które po przedostaniu się do środowiska mogą powodować poważne zagrożenie dla zdrowia i życia ludzi oraz organizmów żywych. Mogą doprowadzić do licznych dolegliwości zdrowotnych, takich jak: zaburzenia wzroku, słuchu, mowy, mogą również doprowadzić do uszkodzenia nerek, wątroby i serca, oraz wywołać choroby skóry. Substancje szkodliwe, mogą mieć również niekorzystny wpływ na układ oddechowy i rozrodczy oraz doprowadzić do zmian nowotworowych. Spożycie roślin rosnących na skażonych glebach, oraz produktów powstałych z nich, może grozić w/w skutkami zdrowotnymi.



3. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny należy przekazywać wyłącznie do uprawnionych punktów zbierania, których lista powinna zostać zawarta na stronie internetowej każdego Urzędu Gminy.

4. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę, w przyczynieniu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu. Pełni również kluczową rolę w systemie zagospodarowania odpadów zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego z uwagi na możliwość ich bezpośredniego przekazywania do uprawnionych punktów zbierania oraz eliminację niepożądanych nawyków społecznych skutkujących pozostawianiem odpadów zużytego sprzętu w miejscach do tego nieprzewidzianych.

Ponadto Oddaj zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny w miejscu dostawy. Dystrybutor, dostarczając nabywcy sprzęt przeznaczony dla gospodarstw domowych, obowiązany jest do nieodpłatnego odbioru zużytego sprzętu pochodzącego z gospodarstw domowych w miejscu dostawy tego sprzętu, o ile zużyty sprzęt jest tego samego rodzaju i pełnił te same funkcje co sprzęt dostarczony.

Opakowania kartonowe oraz worki polietylenowe (PE) należy wrzucać do odpowiednich pojemników przeznaczonych do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych zgodnie z ich opisem. Jeśli w urządzeniu znajdują się baterie, należy je wyjąć i osobno oddać do punktu zbierania i składowania.

Urządzenia nie wyrzucać do pojemnika na odpady komunalne!!

Serwis W przypadku chęci zakupu części zamiennych lub zgłoszenia ewentualnych reklamacji należy kontaktować się bezpośrednio ze sprzedawcą, który wystawił paragon.

Manuale d'uso (IT)

CONDIZIONI GENERALI DI SICUREZZA IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER L'USO LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

1. Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le istruzioni per l'uso e seguire le indicazioni in esse contenute. Il produttore non è responsabile dei danni causati da un uso dell'apparecchio non conforme alla sua destinazione o da una manipolazione impropria.
2. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare per altri scopi incompatibili con la sua destinazione d'uso.
3. Collegare l'apparecchio solo a una presa con messa a terra 220-240V ~ 50-60Hz.

Per aumentare la sicurezza d'uso, non collegare contemporaneamente più apparecchi elettrici a un unico circuito.

4. Prestare particolare attenzione quando si utilizza l'apparecchio in presenza di bambini. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, né ai bambini o a chiunque non abbia familiarità con

l'apparecchio.

5. **AVVERTENZA:** Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o da persone prive di esperienza o conoscenza dell'apparecchiatura, a condizione che ciò avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o che siano state fornite loro istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchiatura e siano consapevoli dei pericoli associati al suo utilizzo. I bambini non devono giocare con l'attrezzatura. La pulizia e la manutenzione dell'attrezzatura non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e l'attività sia svolta sotto supervisione.

6. **AVVERTENZA:** non lasciare l'apparecchio collegato alla presa di corrente senza sorveglianza.

7. **AVVERTENZA:** non trasportare mai l'apparecchio quando è acceso o quando è caldo.

8. **AVVERTENZA:** la temperatura delle superfici accessibili dell'apparecchio può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

9. **AVVERTENZA:** tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

10. **AVVERTENZA:** dopo l'uso, rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente tenendola con la mano. **NON** tirare il cavo di alimentazione.

11. **AVVERTENZA:** non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili.

12. **AVVERTENZA:** Non inserire all'interno dell'apparecchio cartone, carta, plastica o altri oggetti infiammabili o fusibili.

13. Non immergere il cavo, la spina o l'intero apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre l'apparecchio alle intemperie (pioggia, sole, ecc.) e non utilizzarlo in condizioni di umidità (bagni, camper umidi).

14. Controllare periodicamente le condizioni del cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, l'apparecchio non deve essere utilizzato. Un cavo danneggiato deve essere sostituito da un centro di riparazione specializzato per evitare pericoli.

15. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo di alimentazione danneggiato

o se è caduto o è stato danneggiato in altro modo o non funziona correttamente. Non riparare l'apparecchio da soli, perché c'è il rischio di scosse. Portare l'apparecchio danneggiato presso un centro di assistenza competente per l'ispezione o la riparazione. Le riparazioni possono essere effettuate solo da centri di assistenza autorizzati. Una riparazione non corretta può comportare gravi rischi per l'utente.

16. Collocare l'apparecchio su una superficie fresca, stabile e piana, lontano da apparecchi di cottura caldi come fornelli elettrici, bruciatori a gas, ecc.

17. Il cavo di alimentazione non deve pendere dal bordo del tavolo o toccare superfici calde.

18. Per una maggiore protezione, si consiglia di installare nel circuito elettrico un interruttore differenziale (RCD) con una corrente residua nominale non superiore a 30 mA. A tale proposito, si consiglia di rivolgersi a un elettricista specializzato.

19. Se è necessario utilizzare un cavo di prolunga, utilizzare solo un modello con un pin di messa a terra nominale di almeno 10 A. Le prolunghine che non soddisfano questo requisito possono surriscaldarsi. Il cavo deve essere posato in modo da evitare di tirarlo o inciampare accidentalmente.

20. Non lasciare che la parte motore dell'apparecchio si bagni.

21. Collocare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore, lontano da materiali infiammabili (tende, tendaggi, carta da parati, ecc.). Per garantire una corretta circolazione dell'aria, mantenere almeno 10 cm di spazio libero su ogni lato dell'apparecchio e almeno 30 cm sopra di esso. Non coprire le aperture di ventilazione dell'apparecchio per evitare il surriscaldamento e il danneggiamento del prodotto.

22. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio (porta, pannello superiore o inferiore e pannelli laterali). Utilizzare guanti di protezione quando si rimuovono o si toccano le parti calde.

23. Il cavo di alimentazione non deve essere appoggiato sull'apparecchio e non deve toccare o essere vicino a superfici calde. Non collocare l'apparecchio sotto una presa di corrente.

24. Non collocare porzioni che occupino l'intero volume dell'apparecchio, poiché ciò potrebbe causare incendi e danni al prodotto.
25. Dopo aver cucinato o prima di pulire l'apparecchio, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa e lasciarlo raffreddare. Lasciare raffreddare l'apparecchio per un periodo di tempo sufficientemente lungo, poiché quando è riscaldato si raffredda molto lentamente.
26. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
27. Non utilizzare detergenti aggressivi sotto forma di emulsioni, lozioni, paste, ecc. per pulire l'involucro, in quanto potrebbero, tra l'altro, rimuovere simboli grafici informativi come graduazioni, marcature, segnali di avvertimento, ecc.
28. Non utilizzare spazzole metalliche per la pulizia. I frammenti di filo rotto possono entrare in contatto con le parti elettriche, con il rischio di scosse elettriche.
29. L'apparecchiatura non è progettata per funzionare con timer esterni o con un sistema di controllo remoto separato.
30. A causa delle alte temperature, è necessario prestare particolare attenzione quando si rimuovono alimenti cotti, grasso caldo o altri liquidi caldi.
31. Non collocare l'apparecchio sotto i mobili della cucina a causa del calore e del vapore che si sprigionano.
32. Non lavare le parti metalliche in lavastoviglie, poiché i detergenti aggressivi utilizzati in questi apparecchi provocano lo scurimento delle parti suddette. Si consiglia di lavarle a mano, utilizzando i comuni detersivi.
33. Non coprire l'apparecchio per evitare il surriscaldamento.
34. Non riporre nell'apparecchio oggetti diversi dagli accessori che lo compongono.
35. Non utilizzare l'apparecchio con lo sportello chiuso

Descrizione del prodotto:

1. Alloggiamento
2. Lampada interna
3. Guide per l'inserimento del vassoio o della griglia
4. Pannello di controllo
5. Porta in vetro
6. Maniglia

7. Vassoio di cottura
8. Teglia da forno
9. Griglia
10. Set per girarrosto
11. Maniglia per la rimozione dello spiedo
12. Tamburo per frittura
13. Griglia per spiedini
14. Vassoio per briciole/grasso

Pannello di controllo a LED (4)

A: Programmi di cottura preprogrammati (vedi elenco programmi)

B: "Start / Stop"

C: "Funzione": selezione della funzione/programma

D: "Tempo": Impostazione dell'ora

E: "Temp": Impostazione della temperatura

F: "Velocità": Impostazione del funzionamento del ventilatore

G: "Luce": Interruttore on/off per l'illuminazione interna

H: Freccia giù, selezione della funzione / riduzione del tempo o della temperatura

I: Freccia verso l'alto, selezione della funzione / aumento del tempo o della temperatura

J. Icona del funzionamento del ventilatore

K. Visualizzazione della temperatura

L. Visualizzazione dell'ora

Programmi:

"FRIES": Patatine, 200°C / 20 minuti / velocità della ventola - alta

"PANE": Riscaldamento pane, 230°C / 5 minuti / velocità ventola - bassa

"PESCE": Pesce, 230°C / 25 minuti / velocità ventola - bassa

"BISTECCA": Bistecca, 230°C / 12 minuti / velocità ventola - bassa

"POLLO": Pollo, 200°C / 25 minuti / velocità ventola - alta

"TORTA": Torta, 175°C / 35 minuti / velocità ventola - bassa

"PIZZA": Pizza, 230°C / 10 minuti / velocità ventola - bassa

"COOKIES": Biscotti, 175°C / 20 minuti / velocità ventola - bassa

"DEFROST": Scongelo, 230°C / 5 minuti / velocità ventola - bassa

"ALI": Ali di pollo, 230°C / 20 minuti / velocità ventola - bassa

"GAMBERI": Gamberi, 230°C / 8 minuti / velocità ventola - bassa

"CALDO": Preriscaldamento, 80°C / 120 minuti // velocità ventola - bassa

"AIR FRY": Frittura ad aria calda, 230°C / 20 minuti / velocità della ventola - alta

"COTTURA": Cuocere torte, 230°C / 20 minuti / velocità ventola - bassa

"COTTURA AD ARIA": Cottura di torte in aria calda, 230°C / 20 minuti / velocità della ventola - alta

"ARROSTO": Cottura di carni, 230°C / 20 minuti / velocità ventola - bassa

"ARROSTO": Arrostitimento di carni in aria calda, 230°C / 20 minuti / velocità della ventola - alta

"AIR BROIL": Grigliata con circolazione d'aria, 230°C / 20 minuti / velocità della ventola - alta

"AIR GRILL": Griglia a circolazione d'aria con funzione spiedo, 230°C / 20 minuti / velocità ventola - alta

"PROOF": Lievitazione della pasta, 38°C / 60 minuti / velocità della ventola - bassa

"ROTISSERIE": Cottura allo spiedo, 200°C / 40 minuti / velocità ventola - bassa

"REHEAT": Riscaldare, 230°C / 15 minuti / velocità della ventola - bassa

"BAGEL": Bagel, 175°C / 20 minuti / velocità ventola - bassa

"DEUMIDIFICAZIONE": Deumidificazione 80°C / 120 minuti / velocità della ventola - bassa

Nota: i tempi e le temperature di cottura sopra indicati sono indicativi. A causa della variazione dello spessore, delle dimensioni e del contenuto di umidità degli alimenti da cuocere, potrebbe essere necessario regolare la temperatura e il tempo di cottura per ottenere il risultato corretto.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Togliere l'apparecchio dalla confezione e rimuovere tutti i componenti dell'imballaggio.

2. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore, lontano da qualsiasi cosa che possa essere danneggiata dal calore. Mantenere una distanza di almeno 30 cm tra la presa e le pareti, i mobili, ecc.

3. Rimuovere la pellicola protettiva dal pannello di controllo.

4. Pulire tutti gli accessori e l'interno dell'apparecchio. Asciugare gli accessori e rimetterli nel forno.
5. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente con messa a terra 220-240V ~ 50-60Hz.
6. Al primo utilizzo, è importante lasciare il forno acceso per circa 18 minuti alla massima temperatura (230°C) per eliminare gli odori di fabbrica. Durante questo periodo l'apparecchio potrebbe emettere una piccola quantità di fumo. Si tratta di un fenomeno normale.
7. Ventilare adeguatamente la stanza. Pulire l'apparecchio come indicato nella sezione "Pulizia" di questo manuale.
8. Durante il funzionamento, ad eccezione del primo utilizzo descritto sopra: Non utilizzare l'apparecchio a vuoto per un tempo superiore a quello necessario per raggiungere il livello di temperatura desiderato nelle ricette che lo richiedono.

Funzionamento dell'apparecchio

1. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente con messa a terra 220-240V ~ 50-60Hz e premere il pulsante START/STOP (B) per accendere l'apparecchio. Lo schermo si accende e l'icona "FRIES" lampeggia. Posizionare la teglia (7) o la griglia (8), (9) sui ripiani (3) dell'apparecchio. Se si utilizza il proprio contenitore per alimenti, posizionarlo sulla griglia (8).
2. Chiudere la porta di vetro del forno (5)
3. Toccare l'icona "FUNCTION" (C), quindi selezionare il programma desiderato toccando l'icona più (I) o meno (H), oppure toccare l'icona "FUNCTION" (C) fino a selezionare il programma desiderato. Sullo schermo appariranno la temperatura e l'ora predefinite per quel programma. È possibile regolare la temperatura con il tasto "Temp" (E) e l'ora con il tasto "Time" (D), utilizzando i tasti più (I) o meno (H).
3. Una volta selezionato il programma desiderato, confermare con il pulsante Start/stop (A) per avviare la cottura. Sullo schermo appare un conto alla rovescia. Il programma selezionato lampeggia durante il processo di cottura. Al termine del processo di cottura, l'apparecchio emette 5 segnali acustici e il display LCD visualizza "OFF"

Nota: nella funzione "PROOF" non è possibile regolare la temperatura, ma solo il tempo.

Nota: Al termine della cottura, la ventola continua a funzionare per 1 minuto per raffreddare l'apparecchio.

Nota: quando si preparano alimenti oleosi (ad es. pollo) in un tamburo di cottura, in una griglia o in uno spiedo, posizionare il vassoio raccogli briciole/grasso (13) sopra le resistenze nella posizione più bassa delle guide, per evitare che l'olio coli sugli elementi riscaldanti.

In altri casi, posizionare il vassoio raccoglibriciole (13) sotto i riscaldatori.

Utilizzo del tamburo (12)

1. Inserire l'asta nello spiedo attraverso i fori laterali del tamburo e poi stringere le viti, assicurandosi che il tamburo sia fissato. Quindi stringere le viti su entrambi i lati
2. Aprire il tamburo, inserire il cibo. Assicurarsi di non inserire troppo cibo, in modo che possa muoversi all'interno del cestello. Per ottenere risultati ottimali, utilizzare metà dello spazio all'interno del cestello e lasciare l'altra metà vuota.
3. Inserire il cestello nel vano dell'apparecchio. Assicurarsi che l'asta dello spiedo poggi sulle maniglie dello spiedo. Il lato con le cavità si appoggia sul supporto laterale sinistro e il lato più liscio si appoggia sulla parte rotante del motore sul lato destro.
4. Chiudere l'apparecchio e selezionare il programma "AIR Grill". (Griglia a circolazione d'aria con funzione spiedo).
5. Quando il cibo è pronto, estrarlo dalla camera di frittura utilizzando la maniglia dello spiedo (4).

Utilizzo del set di spiedini (5): Fig. 1

1. Collocare gli alimenti sugli spiedini del set di spiedini.
2. Posizionare i manici rotondi sull'asta dello spiedo in modo che i fori siano il più possibile allineati tra loro. Serrare quindi le viti su entrambi i lati.
3. Inserire l'estremità piatta dello spiedino in uno dei fori del supporto rotondo e poi l'estremità con il cappio nel foro corrispondente dell'altro supporto rotondo per lo spiedino. Assicurarsi che gli spiedini non cadano dai fori durante gli spostamenti.
4. Inserire il set di spiedini nel vano dell'apparecchio. Assicurarsi che l'asta dello spiedo poggi sulle maniglie dello spiedo. Il lato con le fossette va appoggiato sul supporto laterale sinistro e il lato più liscio va appoggiato sulla parte rotante del motore sul lato destro.
5. Chiudere l'apparecchio e selezionare il programma "AIR Grill". (Griglia a circolazione d'aria con funzione spiedo).
6. Quando il cibo è pronto, estrarlo dalla camera di frittura utilizzando l'impugnatura dello spiedo (4).

Utilizzo del girarrosto (10)

1. Posizionare una forchetta sull'asse dello spiedo con il lato appuntito e farla scorrere sull'asse, quindi stringere la vite che si trova quindi stringere la vite sulla forcella per bloccarla sull'asse dello spiedo.
2. Una volta fatto questo, forare lo spiedo attraverso il centro del prodotto da cuocere e inserire la forchetta nel prodotto.
3. Posizionare la seconda coppia di forchette seguendo i punti 1 e 2 e inserirle nel prodotto dall'altro lato, "bloccando" il prodotto

sull'asse dello spiedo.

4. Verificare che il prodotto così inserito sia centrato lungo l'asse dello spiedo.

5. Inserire il cibo così preparato nel vano dell'apparecchio. Assicurarsi che l'asta dello spiedo poggi sulle maniglie dello spiedo. Il lato con gli incavi va appoggiato sul supporto laterale sinistro e il lato più liscio sulla parte rotante del motore sul lato destro.

4. Chiudere l'apparecchio e selezionare il programma "ROTISSERIE". (Arrosto allo spiedo)

5. Quando il cibo è pronto, estrarlo dalla camera di frittura utilizzando la maniglia dello spiedo (4).

Griglia di cottura (8)

La griglia serve principalmente come supporto per altri contenitori da forno.

1. Collocare la griglia nella camera di cottura.

2. Collocare un piatto resistente al calore sulla griglia.

3. Chiudere l'apparecchio, selezionare il programma desiderato e confermare con Start / Stop (B).

4. Quando la pietanza è pronta, estrarla dalla camera di frittura utilizzando un guanto da forno.

Teglia (7):

La teglia è utilizzata principalmente per le ricette che non richiedono un flusso d'aria intorno alla pietanza.

1. Posizionare il cibo sulla teglia.

2. Collocare la teglia nel vano di cottura.

3. Chiudere l'apparecchio, selezionare il programma desiderato e confermare con Start / Stop (B).

4. Quando la pietanza è pronta, rimuoverla dal vano di frittura utilizzando un guanto da forno.

Griglia (9):

La griglia è utilizzata principalmente per patatine fritte, ali di pollo, piatti impanati, ecc.

1. Posizionare il cibo sulla griglia.

2. Posizionare la griglia nello scomparto di frittura.

3. Chiudere l'apparecchio, selezionare il programma desiderato e confermare con Start / Stop (B).

4. Quando il cibo è pronto, rimuoverlo dal vano di frittura utilizzando un guanto da forno.

Pulizia e manutenzione

1. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. In questo modo è possibile rimuovere facilmente i residui di cibo ed evitare che si brucino al successivo utilizzo.

2. Prima di procedere alla pulizia, scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica. Iniziare la pulizia dopo essersi assicurati che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.

3. Pulire l'apparecchio all'interno e all'esterno con un panno morbido e umido.

4. Utilizzare detergenti liquidi che non contengano grumi. Non utilizzare agenti acidi, diluenti, infiammabili o abrasivi (detersivi in polvere). Non utilizzare spugne metalliche per la pulizia. Non utilizzare prodotti per la pulizia a vapore. I vassoi e gli accessori possono essere lavati con acqua calda e detersivo liquido per piatti. Si consiglia la pulizia immediata sostanze acide come olio versato, limone, ecc.

5. Pulire e asciugare il pannello di controllo e i quadranti con un panno umido.

6. Non utilizzare materiali abrasivi per pulire il vetro dell'apparecchio. Questi materiali possono graffiare la superficie e danneggiare il vetro.

7. Conservare in un luogo pulito e asciutto

Dati tecnici:

Alimentazione: 220-240V ~ 50-60Hz

Potenza: 1700W.

Potenza massima: 2200W

Capacità: 30L

Consumo di energia in modalità off: 0,46W

Attenzione alla superficie calda:



La temperatura delle superfici accessibili di un apparecchio in funzione può essere elevata. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio

Per il bene dell'ambiente. Informazioni sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche Ai sensi dell'articolo 13, paragrafi 1 e 2, della legge sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche dell'11 settembre 2015, desideriamo informarvi sulla corretta gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche:

1. È vietato collocare i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche insieme ad altri rifiuti - ciò è confermato dalla marcatura sotto forma di "bidone barrato", che ordina la raccolta differenziata di questo tipo di rifiuti.

2. Le apparecchiature elettriche ed elettroniche possono contenere sostanze, miscele e componenti pericolosi che, se rilasciati nell'ambiente, possono costituire una seria minaccia per la salute e la vita delle persone e degli organismi viventi. Possono causare una serie di problemi di salute, come disturbi alla vista, all'udito e al linguaggio, possono danneggiare i reni, il fegato e il cuore e causare malattie della pelle. Le sostanze nocive possono anche avere effetti negativi sul sistema respiratorio e riproduttivo e portare a lesioni cancerogene. Il consumo di piante che crescono su terreni contaminati e dei prodotti da esse derivati può provocare i suddetti effetti sulla salute.

3. I rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche devono essere consegnati solo ai centri di raccolta autorizzati, il cui elenco è disponibile sul sito web di ciascun Comune.

4. La famiglia svolge un ruolo importante nel contribuire al riutilizzo e al recupero, compreso il riciclaggio, dei rifiuti di apparecchiature. Svolge inoltre un ruolo chiave nel sistema di gestione dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche grazie alla possibilità di consegnare direttamente ai punti di raccolta autorizzati e di eliminare le abitudini sociali indesiderate che portano a lasciare i rifiuti di apparecchiature in luoghi non destinati a tale scopo.

Inoltre, Restituire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche nel luogo di consegna. Un distributore, quando fornisce un'apparecchiatura destinata ai nuclei familiari a un acquirente, è obbligato a ritirare gratuitamente i rifiuti delle apparecchiature dei nuclei familiari nel luogo di consegna dell'apparecchiatura, a condizione che l'apparecchiatura usata sia dello stesso tipo e svolga le stesse funzioni dell'apparecchiatura fornita.

Gli imballaggi di cartone e i sacchetti di polietilene (PE) devono essere collocati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti urbani in base alla loro descrizione. Se l'apparecchio è dotato di batterie, queste devono essere rimosse e smaltite separatamente in un centro di raccolta e stoccaggio.

Non smaltire l'apparecchio nel contenitore dei rifiuti urbani!!!

Assistenza Se si desidera acquistare pezzi di ricambio o presentare un reclamo, si prega di contattare direttamente il rivenditore che ha emesso lo scontrino.

Bruksanvisning (SV)

ALLMÄNNA SÄKERHETSVILLKOR VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK

1. Läs igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten och följ anvisningarna i den. Tillverkaren ansvarar inte för skador som orsakas av att apparaten används på ett sätt som inte överensstämmer med dess avsedda användning eller av felaktig hantering.
2. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd den inte för något annat ändamål som inte är förenligt med dess avsedda användning.
3. Anslut endast apparaten till ett jordat uttag 220-240V ~ 50-60Hz. För att öka säkerheten vid användning ska du inte ansluta flera elektriska apparater till en enda krets samtidigt.
4. Var särskilt försiktig när du använder apparaten när barn är i närheten. Låt inte barn leka med apparaten. Låt inte barn eller personer som inte är

bekanta med apparaten använda den.

5. VARNING: Denna utrustning får användas av barn över 8 år och personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer utan erfarenhet av eller kunskap om utrustningen, om detta sker under överinseende av en person som ansvarar för deras säkerhet eller om de har fått instruktioner om säker användning av utrustningen och är medvetna om de faror som är förknippade med dess användning. Barn får inte leka med utrustningen. Rengöring och underhåll av utrustningen får inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år gamla och aktiviteten utförs under uppsikt.

6. VARNING: Lämna inte apparaten inkopplad i ett vägguttag utan uppsikt.

7. VARNING: Bär aldrig apparaten när den är påslagen eller när den är varm.

8. VARNING: Temperaturen på driftsutrustningens åtkomliga ytor kan vara hög när utrustningen är igång.

9. VARNING: Förvara utrustningen och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.

10. VARNING: Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget efter användning genom att hålla i uttaget med handen. Dra INTE i nätsladden.

11. VARNING: Använd inte apparaten i närheten av brandfarliga material.

12. VARNING: Placera inte kartong, papper, plast eller andra lättantändliga eller smältbara föremål inuti apparaten.

13. Sänk inte ned kabeln, kontakten eller hela enheten i vatten eller annan vätska. Utsätt inte enheten för väderförhållanden (regn, sol etc.) och använd den inte i fuktiga miljöer (badrum, fuktiga husbilar).

14. Kontrollera regelbundet att nätsladden är i gott skick. Om nätsladden är skadad får utrustningen inte användas. En skadad sladd bör bytas ut av en fackverkstad för att undvika fara.

15. Använd inte apparaten om nätkabeln är skadad eller om den har tappats, skadats på annat sätt eller inte fungerar som den ska. Reparera inte apparaten själv, eftersom det finns risk för elstötar. Lämna in den skadade apparaten till en behörig serviceverkstad för kontroll eller reparation. Reparationer får endast utföras av auktoriserade servicecenter.

Felaktig reparation kan innebära en allvarlig risk för användaren.

16. Placera apparaten på en sval, stabil och plan yta, på avstånd från heta matlagingsapparater som elspis, gasbrännare etc.

17. Nätkabeln får inte hänga ut över bordskanten eller vidröra heta ytor.

18. För ytterligare skydd är det lämpligt att installera en jordfelsbrytare (RCD) i den elektriska kretsen, med en nominell restström som inte överstiger 30 mA. En behörig elektriker bör rådfrågas i detta avseende.

19. Om det är nödvändigt att använda en förlängningskabel ska du endast använda en modell med ett jordstift som är klassat för minst 10 A.

Förlängningssladdar som inte uppfyller detta krav kan bli överhettade.

Kabeln måste läggas på ett sådant sätt att man inte kan dra i den eller snubbla över den.

20. Låt inte apparatens motordel bli våt.

21. Placera apparaten på en jämn, värmetålig yta, på avstånd från lättantändliga material (gardiner, draperier, tapeter etc.). För att säkerställa korrekt luftcirkulation ska det finnas minst 10 cm fritt utrymme på varje sida av apparaten och minst 30 cm ovanför den. Täck inte över apparatens ventilationsöppningar, eftersom det kan leda till överhettning och skador på produkten.

22. Rör inte vid apparatens heta ytor (dörr, övre eller nedre panel och sidopaneler). Använd skyddshandskar när du tar bort eller vidrör heta delar.

23. Nätssladden får inte läggas över apparaten och får inte vidröra eller ligga nära heta ytor. Placera inte apparaten under ett eluttag.

24. Placera inte delar som upptar hela apparatens volym, eftersom detta kan orsaka brand och skada på produkten.

25. Efter tillagning eller före rengöring av apparaten ska du dra ut nätkabeln ur vägguttaget och låta apparaten svalna. Låt apparaten svalna under tillräckligt lång tid, eftersom den svalnar mycket långsamt när den värms upp.

26. Rengör apparaten efter varje användning.

27. Använd inte aggressiva rengöringsmedel i form av emulsioner, lotioner, pastor etc. för att rengöra höljet, eftersom dessa bl.a. kan avlägsna

informationsgrafiska symboler som graderingar, märkningar, varningsskyltar etc.

28. Använd inte metalltrådborstar för rengöring. Trasiga trådfragment kan komma i kontakt med elektriska delar, vilket innebär risk för elektriska stötar.

29. Utrustningen är inte konstruerad för att användas med externa timers eller ett separat fjärrkontrollsystem.

30. På grund av de höga temperaturerna bör särskild försiktighet iakttas vid borttagning av bakad mat, hett fett eller andra heta vätskor.

31. Placera inte apparaten under köksskåp på grund av stigande värme och ånga.

32. Diska inte metalledarna i diskmaskiner eftersom de aggressiva rengöringsmedel som används i dessa apparater gör att de ovan nämnda delarna mörknar. Vi rekommenderar att de diskas för hand med vanligt diskmedel.

33. Täck inte över apparaten för att undvika överhettning.

34. Förvara inte något annat i apparaten än de tillbehör som hör till den.

35. Använd inte apparaten med stängd dörr

Produktbeskrivning:

1. Hus
2. Intern lampa
3. Styrningar för att sätta in bricka eller galler
4. Kontrollpanelen
5. Glasdörr
6. Handtag
7. Bakplåt
8. Bakplåt
9. Gallerdurk
10. Rotisserie-set
11. Handtag för borttagning av spett
12. Stektrumma
13. Grillspettgaller
14. Bricka för smulor/fett

LED-kontrollpanel (4)

A: Förprogrammerade tillagningsprogram (se programlista)

B: "Start / Stopp"

C: "Funktion": val av funktion/program

D: "Tid": Inställning av tid

E: "Temp": Inställning av temperatur

F: "Hastighet": Inställning för fläktdrift

G: "Ljus": På/av-omkopplare för innerbelysning

H: Pil nedåt, funktionsval / tids- eller temperatursänkning

I: Pil upp, funktionsval / öka tid eller temperatur

J: Ikon för fläktdrift

K: Visning av temperatur

L: Tidsvisning

Program:

"FRIES": Chips, 200°C / 20 minuter / fläkthastighet - hög

"BRÖD": Uppvärmning av bröd, 230°C / 5 minuter / fläkthastighet - låg

"FISK": Fisk, 230°C / 25 minuter / fläkthastighet - låg

"STJÄRT": Biff, 230°C / 12 minuter / fläkthastighet - låg

"KYCKLING": Kyckling, 200°C / 25 minuter / fläkthastighet - hög

"KAKA": Tårta, 175°C / 35 minuter / fläkthastighet - låg

"PIZZA": Pizza, 230°C / 10 minuter / fläkthastighet - låg

"KAKOR": Kakor, 175°C / 20 minuter / fläkthastighet - låg

"AVFROSTNING": Avfrostning, 230°C / 5 minuter / fläkthastighet - låg

"VINGAR": Kycklingvingar, 230°C / 20 minuter / fläkthastighet - låg

"RÄKOR": Räkor, 230°C / 8 minuter / fläkthastighet - låg

"VARM": Förvärmning, 80°C / 120 minuter // fläkthastighet - låg

"LUFTFRITERING": Stekning i varmluft, 230°C / 20 minuter / fläkthastighet - hög

"BAKE" (GRÄDDA): Baka kakor, 230°C / 20 minuter / fläkthastighet - låg

"AIR BAKE" (LUFTBAKNING): Baka kakor i varmluft, 230°C / 20 minuter / fläkthastighet - hög

"STEKA": Baka kött, 230°C / 20 minuter / fläkthastighet - låg

"AIR ROAST": Rostning av kött i varmluft, 230°C / 20 minuter / fläkthastighet - hög

"AIR BROIL" (LUFTGRILLNING): Grillning med luftcirkulation, 230°C / 20 minuter / fläkthastighet - hög

"AIR GRILL": Luftcirkulerande grill med spettfunktion, 230°C / 20 minuter / fläkthastighet - hög

"GENOMGÅNG": Degjäsning, 38°C / 60 minuter / fläkthastighet - låg

"ROTISSERIE": Bakning på spett, 200°C / 40 minuter / fläkthastighet - låg

"UPPVÄRMNING": Återuppvärmning, 230°C / 15 minuter / fläkthastighet - låg

"BAGEL": Bagel, 175°C / 20 minuter / fläkthastighet - låg

"DEHYDRATE": Avfuktning 80°C / 120 minuter / fläkthastighet - låg

Obs: Ovanstående baktider och temperaturer är vägledande. På grund av varierande tjocklek, storlek och fuktinnehåll i maten som bakas kan bakningstemperaturen och tiden behöva justeras för att uppnå rätt resultat.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Ta ut apparaten ur förpackningen och avlägsna alla förpackningsdelar.
2. Placera apparaten på en stabil, plan och värmetålig yta, på avstånd från allt som kan skadas av värme. Håll ett avstånd på minst 30 cm mellan uttaget och väggar, möbler etc.
3. Ta bort skyddsfilmerna från kontrollpanelen.
4. Rengör alla tillbehör och apparatens insida. Torka tillbehören och sätt tillbaka dem i ugnen.
5. Anslut endast apparaten till ett jordat uttag 220-240V ~ 50-60Hz.
6. När du använder ugnen för första gången är det viktigt att låta den stå på i ca 18 minuter på högsta temperatur (230°C) för att avlägsna eventuella fabrikslukter. Under denna tid kan apparaten avge en liten mängd rök. Detta är ett normalt fenomen.
7. Ventilera rummet tillräckligt. Rengör apparaten enligt avsnittet "Rengöring" i den här bruksanvisningen.
8. Under drift, med undantag för den första användningen som beskrivs ovan: Använd inte apparaten när den är tom längre än den tid som krävs för att uppnå önskad temperaturnivå i recept som kräver det.

Användning av apparaten

1. Anslut apparaten endast till ett jordat uttag 220-240V ~ 50-60Hz och tryck på START/STOP-knappen (B) för att slå på apparaten. Skärmen tänds och "FRIES"-ikonen blinkar.
Placera en bakplåt (7) eller grill (8), (9), på ställen (3) i apparaten.
Om du använder en egen matbehållare ska du placera den på gallret (8).
2. Stäng ugnens glasdörr (5)
3. Tryck på ikonen "FUNCTION"(C) och välj sedan önskat program genom att trycka på plus (I) eller minus (H), eller tryck på ikonen "FUNCTION"(C) tills önskat program har valts. På skärmen visas standardtemperaturen och -tiden för det programmet. Du kan justera temperaturen med knappen "Temp"(E) och tiden med knappen "Time"(D) efter önskemål med hjälp av plus- (I) eller minusknapparna (H).
3. När önskat program har valts, bekräfta med Start/stop-knappen (A) för att starta tillagningen. En nedräkning visas på skärmen.

Det valda programmet blinkar under tillagningsprocessen. I slutet av tillagningsprocessen piper apparaten 5 gånger och LCD-displayen visar "OFF"

Obs: Temperaturen kan inte justeras i "PROOF"-funktionen, endast tiden kan justeras.

Obs: När tillagningen är klar fortsätter fläkten att gå i 1 minut för att kyla apparaten.

Obs: Vid tillagning av oljig mat (t.ex. kyckling) i stekpanna, grill eller på spett, placera smul-/fettbrickan (13) ovanför värmeelementen i styrningarnas lägsta läge, för att förhindra att olja droppar på värmeelementen.
I andra fall placeras smulbrickan (13) under värmeelementen.

Användning av trumman (12)

1. För in stängan i spettet genom sidohålen i trumman och dra sedan åt skruvarna, se till att trumman sitter fast. Dra sedan åt skruvarna på båda sidor
2. Öppna trumman och lägg i maten. Se till att du inte lägger i för mycket mat så att den kan röra sig runt i trumman. För bästa resultat, använd halva utrymmet i trumman och lämna den andra halvan tom.
3. Sätt in trumman i apparatfacket. Se till att spettstängan vilar på spetthandtagen. Sidan med hålrummen vilar på det vänstra sidofästet och den släta sidan vilar på den roterande delen av motorn på den högra sidan.
4. Stäng apparaten och välj programmet "AIR Grill". (Luftcirkulationsgrill med spettfunktion).
5. När maten är klar drar du ut den ur stekskålen med hjälp av spetthandtaget (4).

Använd spettuppsättningen (5): Fig. 1

1. Placera maten på spetten från spettsatsen.
2. Placera de runda handtagen på spettstängan så att hålen är så riktade mot varandra som möjligt. Dra sedan åt skruvarna på båda sidor.
3. För in den platta änden av spettet i ett av hålen i den runda hållaren och sedan änden med ögla i motsvarande hål i den andra runda hållaren för spettet. Se till att spetten inte faller ut ur hålen när du flyttar dem.
4. Sätt in spettuppsättningen i apparatfacket. Se till att spettstängan ligger an mot spetthandtagen. Sidan med groparna ligger på det vänstra fästet och den släta sidan ligger på den roterande delen av motorn på den högra sidan.
5. Stäng apparaten och välj programmet "AIR Grill". (Luftcirkulationsgrill med spettfunktion).
6. När maten är klar drar du ut den ur stekskåpet med hjälp av spetthandtaget (4).

Använda rotiseriet (10)

1. Placera en gaffel på spettets axel med den spetsiga sidan och skjut den på axeln, dra sedan åt skruven som är dra sedan åt skruven på gaffeln för att låsa gaffeln på spettaxeln.
2. När detta är gjort, stick spettet genom mitten av den produkt som ska bakas och för in gaffeln i produkten.
3. Placera det andra gaffelparet enligt punkterna 1 och 2 och stick in dem i produkten från andra sidan, så att produkten "låses" på spettets axel.
4. Kontrollera att den sålunda införda produkten är centrerad längs spettets axel.
5. Placera den sålunda tillagade maten i apparatfacket. Se till att spettstängan vilar på spetthandtagen. Sidan med håligheterna vilar på det vänstra sidofästet och den släta sidan på den roterande delen av motorn på höger sida.
4. Stäng apparaten och välj programmet "ROTISSERIE". (Rostning med spett)
5. När maten är klar drar du ut den ur stekskåpet med hjälp av spetthandtaget (4).

Rostgaller för bakning (8)

Gallret fungerar främst som stöd för andra bakbehållare.

1. Placera gallret i matlagningsskåpet.
2. Placera ett värmetåligt fat på gallret.
3. Stäng apparaten och välj önskat program och bekräfta med Start / Stop (B).
4. När rätten är klar, dra ut den ur ugnen med hjälp av en grytflapp.

Bakplåt (7):

Bakplåten används främst för recept som inte kräver luftflöde runt maträtten.

1. Placera maten på bakplåtspappret.
2. Placera bakplåten i stekfacket.
3. Stäng apparaten och välj önskat program och bekräfta med Start / Stop (B).
4. När rätten är klar tar du ut den ur ugnsutrymmet med hjälp av en ugnshandske.

Stekplattans galler (9):

Grillgallret används främst till chips, kycklingvingar, panerade rätter etc.

1. Placera maten på gallret.
2. Placera gallret i stekfacket.
3. Stäng apparaten och välj önskat program och bekräfta med Start / Stop (B).
4. När maten är klar tar du ut den ur stekfacket med hjälp av en grytlapp.

Rengöring och underhåll

1. Rengör apparaten efter varje användning. På så sätt kan du enkelt avlägsna matrester och förhindra att de bränner fast nästa gång du använder den.
2. Koppla alltid bort apparaten från strömförsörjningen före rengöringen. Påbörja rengöringen först när du har kontrollerat att apparaten har svalnat helt.
3. Rengör apparaten inifrån och ut med en mjuk, fuktig trasa.
4. Använd flytande rengöringsmedel som inte innehåller klumpar. Använd inte sura, förtunnade, brandfarliga eller slipande medel (tvättmedel i pulverform). Använd inte trådsvarpar för rengöring. Använd inte ångrengöringsprodukter för rengöring. Brickor och tillbehör kan tvättas med varmt vatten och flytande diskmedel. Omedelbar rengöring rekommenderas
5. Rengör och torka av kontrollpanelen och rattarna med en fuktig trasa.
6. Använd inte slipande material för att rengöra apparatens glas. Dessa material kan repa ytan och skada glaset.
7. Förvara på en ren och torr plats

Teknisk information:

Strömförsörjning: 220-240V ~ 50-60Hz

Effekt: 1700W.

Maximal effekt: 2200W

Kapacitet:30L

Energiförbrukning i off-mode: 0,46 W

Varning för het yta:



Temperaturen på de åtkomliga ytorna på en apparat som är i drift kan vara hög. Rör inte vid apparatens heta ytor

För miljöns skull. Information om avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning I enlighet med artikel 13.1 och 13.2 i lagen om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter av den 11 september 2015 vill vi informera dig om korrekt hantering av avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter:

1. Det är förbjudet att placera elektriskt och elektroniskt avfall tillsammans med annat avfall - detta bekräftas genom märkning i form av en "överkorsad soptunna", som beställer selektiv insamling av denna typ av avfall.

2. Elektrisk och elektronisk utrustning kan innehålla farliga ämnen, blandningar och komponenter som, när de släpps ut i miljön, kan utgöra ett allvarligt hot mot människors och levande organismers hälsa och liv. De kan leda till många hälsoproblem, t.ex. syn-, hörsel- och talstörningar, och kan även skada njurar, lever och hjärta samt orsaka hudsjukdomar. Skadliga ämnen kan också ha negativa effekter på andningsorganen och fortplantningssystemet och leda till cancerskador. Konsumtion av växter som växer på förorenad mark och av produkter som framställs av dessa kan leda till ovannämnda hälsoeffekter.

3. Avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter får endast lämnas till auktoriserade samlingsställen, vars förteckning ska finnas på varje kommuns webbplats.

4. Hushållen spelar en viktig roll när det gäller att bidra till återanvändning och återvinning, inklusive materialåtervinning, av uttjänt utrustning. Det spelar också en nyckelroll i systemet för hantering av avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning, eftersom det är möjligt att lämna avfallet direkt till godkända samlingsställen och eliminera oönskade sociala vanor som innebär att avfallet lämnas på platser som inte är avsedda för detta ändamål.

Dessutom skall Återlämna avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning på leveransplatsen. En distributör som levererar utrustning avsedd för hushåll till en köpare är skyldig att kostnadsfritt ta tillbaka begagnad utrustning från hushåll på den plats där utrustningen levererades, förutsatt att den begagnade utrustningen är av samma typ och har samma funktioner som den levererade utrustningen. Kartongförpackningar och påsar av polyeten (PE) ska läggas i lämpliga behållare för separat insamling av kommunalt avfall i enlighet med deras beskrivning. Om det finns batterier i apparaten måste de tas ur och lämnas in separat till en samlings- och förvaringsanläggning.

Apparaten får inte kastas i den kommunala avfallsbehållaren!!!

Service Om du vill köpa reservdelar eller göra en reklamation, vänligen kontakta direkt den återförsäljare som utfärdat kvittot.

Ръководство за употреба (BG)

ОБЩИ УСЛОВИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ПРИ УПОТРЕБА ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩА СПРАВКА

1. Прочетете инструкциите за експлоатация преди да използвате уреда и спазвайте съдържащите се в тях указания. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от използване на уреда не по предназначение или от неправилно боравене с него.
2. Уредът е предназначен само за домашна употреба. Не го използвайте за никакви други цели, несъвместими с предназначението му.
3. Свързвайте уреда само към заземен контакт 220-240V ~ 50-60Hz. За да повишите безопасността на употреба, не свързвайте едновременно няколко електрически уреда към една електрическа верига.
4. Бъдете особено внимателни, когато използвате уреда, когато наоколо има деца. Не позволявайте на деца да си играят с уреда не позволявайте на деца или на лица, които не са запознати с уреда, да го използват.
5. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или лица без опит или познания за уреда, ако това се извършва под надзора на лице, отговорно за тяхната безопасност, или ако са им дадени инструкции за безопасно използване на уреда и са запознати с опасностите, свързани с използването му. Децата не трябва да играят с оборудването. Почистването и поддръжката на оборудването не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са на възраст над 8 години и дейността не се извършва под надзор.
6. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не оставяйте уреда, включен в електрически контакт, без надзор.

7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: никога не носете уреда, когато е включен или когато е горещ.
8. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: температурата на достъпните повърхности на работното оборудване може да бъде висока, когато оборудването работи.
9. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: дръжте оборудването и неговия кабел на място, недостъпно за деца на възраст под 8 години.
10. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: винаги изваждайте щепсела от електрическия контакт след употреба, като държите контакта с ръка. НЕ дърпайте за захранващия кабел.
11. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не използвайте уреда в близост до запалими материали.
12. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не поставяйте в уреда картон, хартия, пластмаса или други запалими или леснозапалими предмети.
13. Не потапяйте кабела, щепсела или целия уред във вода или друга течност. Не излагайте уреда на атмосферни влияния (дъжд, слънце и др.) и не го използвайте във влажни условия (бани, влажни автокъщи).
14. Периодично проверявайте състоянието на захранващия кабел. Ако захранващият кабел е повреден, оборудването не трябва да се използва. Повреденият кабел трябва да се замени от специализиран сервиз, за да се избегне опасност.
15. Не използвайте оборудването с повреден захранващ кабел или ако то е било изпуснато или повредено по друг начин, или не работи правилно. Не ремонтирайте уреда сами, тъй като съществува риск от токов удар. Отнесете повредения уред в компетентен сервизен център за проверка или ремонт. Всички ремонти могат да се извършват само от оторизирани сервизни центрове. Неправилният ремонт може да представлява сериозен риск за потребителя.
16. Поставете уреда върху хладна, стабилна и равна повърхност, далеч от горещи готварски уреди, като например електрическа печка, газова горелка и др.
17. Захранващият кабел не трябва да виси над ръба на масата или да

докосва горещи повърхности.

18. За допълнителна защита е препоръчително да инсталирате в електрическата верига устройство за остатъчен ток (RCD) с номинален остатъчен ток, който не надвишава 30 mA. В тази връзка трябва да се консултирате със специалист електротехник.

19. Ако е необходимо използването на удължителен кабел, използвайте само модел със заземителен щифт с номинален ток поне 10 A. Удължителните кабели, които не отговарят на това изискване, могат да прегреят. Кабелът трябва да бъде положен по такъв начин, че да се избегне случайно издърпване или спъване в него.

20. Не позволявайте моторната част на уреда да се намокри.

21. Поставете уреда върху равна, топлоустойчива повърхност, далеч от запалими материали (завеси, пердета, тапети и др.). За да осигурите правилна циркулация на въздуха, поддържайте поне 10 cm свободно пространство от всяка страна на уреда и поне 30 cm над него. Не покривайте вентилационните отвори на уреда, тъй като това може да доведе до прегряване и повреда на продукта.

22. Не докосвайте горещите повърхности на уреда (вратата, горния или долния панел и страничните панели). Използвайте защитни ръкавици, когато отстранявате или докосвате горещи части.

23. Захранващият кабел не трябва да се поставя върху уреда и не трябва да докосва или да лежи в близост до горещи повърхности. Не поставяйте уреда под електрически контакт.

24. Не поставяйте порции, заемащи целия обем на уреда, тъй като това може да доведе до пожар и повреда на продукта.

25. След готвене или преди да почистите уреда, изключете захранващия кабел от контакта и го оставете да изстине. Оставете уреда да се охлади за достатъчно дълъг период от време, тъй като при нагряване той се охлажда много бавно.

26. Почиствайте уреда след всяка употреба.

27. Не използвайте агресивни почистващи препарати под формата на емулсии, лосиони, пасты и др. за почистване на корпуса, тъй като те могат, наред с другото, да премахнат информационни графични

- символи като деления, маркировки, предупредителни знаци и др.
28. Не използвайте метални телени четки за почистване. Счупени фрагменти от проводници могат да влязат в контакт с електрически части, което създава риск от електрически удар.
29. Оборудването не е предназначено за работа с външни таймери или отделна система за дистанционно управление.
30. Поради високите температури трябва да се внимава особено при отстраняване на запечена храна, отстраняване на гореща мазнина или други горещи течности.
31. Не поставяйте уреда под кухненски шкафове поради издигащата се топлина и пара.
32. Не мийте металните части в съдомиялни машини, тъй като агресивните почистващи препарати, използвани в тези уреди, предизвикват потъмняване на гореспоменатите части. Препоръчително е те да се мият на ръка, като се използват обичайните течности за миене.
33. Не покривайте уреда, за да избегнете прегряване.
34. Не съхранявайте в уреда нищо друго, освен принадлежащите към него принадлежности.
35. Не работете с уреда при затворена врата

Описание на продукта:

1. Корпус
2. Вътрешна лампа
3. Водачи за поставяне на тава или решетка
4. Панел за управление
5. Стъклена врата
6. Дръжка
7. Тава за печене
8. Тава за печене
9. Решетъчна скара
10. Комплект за въртене
11. Дръжка за отстраняване на сплуката
12. Барабан за пържене
13. Решетка за шишчета
14. Тава за трохи/мазнини

LED контролен панел (4)

A: Предварително програмирани програми за готвене (вж. списъка с програми)

B: "Старт/Стоп"

C: "Функция": избор на функция/програма

D: "Време": Настройка на времето

- E: "Temp": Настройка на температурата
- F: "Speed": Настройка на работата на вентилатора
- G: "Светлина": Превключвател за включване/изключване на вътрешното осветление
- H: Стрелка надолу, избор на функция / намаляване на времето или температурата
- I: Стрелка нагоре, избор на функция / увеличаване на времето или температурата
- Й: Икона за работа на вентилатора
- K: Индикация на температурата
- L: Индикация на времето

Програми:

- "FRIES": Чипс, 200°C / 20 минути / висока скорост на вентилатора
- "ХЛЯБ": Затопляне на хляба, 230°C / 5 минути / ниска скорост на вентилатора
- "РИБА": "РИБА" - ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА: Рибa, 230°C / 25 минути / ниска скорост на вентилатора
- "СТИК": Пържолa, 230°C / 12 минути / ниска скорост на вентилатора
- "CHICKEN" (ПИЛЕ): Пилешко, 200°C / 25 минути / висока скорост на вентилатора
- "САКЕ" (КЕКС): Торта, 175°C / 35 минути / ниска скорост на вентилатора
- "PIZZA": Пицца, 230°C / 10 минути / ниска скорост на вентилатора
- "COOKIES" (СЛАДКИШИ): Бисквитки, 175°C / 20 минути / ниска скорост на вентилатора
- "DEFROST" (РАЗМРАЗЯВАНЕ): Размразяване, 230°C / 5 минути / ниска скорост на вентилатора
- "WINGS" (КРИЛА): Пилешки крилца, 230°C / 20 минути / ниска скорост на вентилатора
- "SHRIMP" (СКРИДИ): Скариди, 230°C / 8 минути / ниска скорост на вентилатора
- "WARM" (ТОПЛО): Предварително загреване, 80°C / 120 минути // скорост на вентилатора - ниска
- "AIR FRY": Пържене с горещ въздух, 230°C / 20 минути / скорост на вентилатора - висока
- "ПЕЧЕНЕ": Печене на сладкиши, 230°C / 20 минути / скорост на вентилатора - ниска
- "AIR BAKE": Печене на сладкиши с горещ въздух, 230°C / 20 минути / скорост на вентилатора - висока
- "ROAST" (ПЕЧЕНЕ): Печене на меса, 230°C / 20 минути / скорост на вентилатора - ниска
- "ВЪЗДУШНО ПЕЧЕНЕ": Печене на меса в горещ въздух, 230°C / 20 минути / скорост на вентилатора - висока
- "AIR BROIL" (ВЪЗДУШНО ПЕЧЕНЕ): Печене на скара с циркулация на въздух, 230°C / 20 минути / скорост на вентилатора - висока
- "AIR GRILL" (ВЪЗДУШНО ГРИЛОВАНЕ): Грил с циркулация на въздуха и функция за изпичане, 230°C / 20 минути / скорост на вентилатора - висока
- "PROOF" (ЗАЩИТА ОТ ИЗГАРЯНЕ): Вдигане на тестото, 38°C / 60 минути / скорост на вентилатора - ниска
- "ROTISSERIE": Печене на ших, 200°C / 40 минути / ниска скорост на вентилатора
- "REHEAT" (ПОДГРЯВАНЕ): Повторно загреване, 230°C / 15 минути / ниска скорост на вентилатора
- "BAGEL": "BAGEL" (ПЕЧЕНЕ): Багел, 175°C / 20 минути / скорост на вентилатора - ниска
- "DEHYDRATE" (ОТСЛАБВАНЕ): Изсушаване 80°C / 120 минути / скорост на вентилатора - ниска

Забелжка: Посочените по-горе времена и температури на печене са ориентировъчни. Поради различната дебелина, размер и съдържание на влага в печената храна, може да се наложи температурата и времето за печене да се коригират, за да се постигне правилен резултат.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Извадете уреда от опаковката и отстранете всички компоненти на опаковката.
2. Поставете уреда върху стабилна, равна и устойчива на топлина повърхност, далеч от всичко, което може да се повреди от топлината. Поддържайте разстояние от поне 30 см между контакта и стени, мебели и др.
3. Отстранете защитното фолио от контролния панел.
4. Почистете всички аксесоари и вътрешността на уреда. Подсушете аксесоарите и ги поставете обратно във фурната.
5. Свържете уреда само към заземен контакт 220-240V ~ 50-60Hz.
6. Когато използвате уреда за първи път, е важно да оставите фурната включена за около 18 минути при максимална температура (230°C), за да се отстранят всички фабрични миризми. През това време уредът може да отдели малко количество дим. Това е нормално явление.
7. Проветрете помещението по подходящ начин. Почистете уреда в съответствие с раздела "Почистване" на това ръководство.
8. По време на работа, с изключение на първата употреба, описана по-горе: Не използвайте уреда, когато е празен, за по-дълго от времето, необходимо за достигане на желаното ниво на температурата в рецептите, които го изискват.

Работа с уреда

1. Свържете уреда само към заземен контакт 220-240V ~ 50-60Hz и натиснете бутона START/STOP (B), за да включите

уредата. Екранът ще светне и иконата "FRIES" ще мига.

Поставете тава за печене (7) или скара (8), (9), върху решетките (3) в уреда.

Ако използвате собствен съд за храна, поставете го върху решетката (8).

2. Затворете стъклената врата на фурната (5)

3. Докоснете иконата "FUNCTION"(C) и след това изберете желаната програма, като докоснете иконата плюс (I) или минус (H), или докоснете иконата "FUNCTION"(C), докато изберете желаната програма. На екрана ще се покажат температурата и времето по подразбиране за тази програма. Можете да регулирате температурата с бутон "Temp"(E) и времето с бутон "Time"(D) по желание, като използвате бутоните плюс (I) или минус (H).

3. След като изберете желаната програма, потвърдете с бутон "Старт/Стоп" (A), за да започнете готвенето. На екрана ще се появи обратно броене. Избраната програма ще мига по време на процеса на готвене. В края на процеса на готвене уредът ще издаде 5 звукови сигнала и на LCD дисплея ще се появи надпис "OFF" (Изкл.)

Забележка: Във функцията "PROOF" не може да се регулира температурата, може да се регулира само времето.

Забележка: Когато готвенето приключи, вентилаторът ще продължи да работи в продължение на 1 минута, за да охлади уреда.

Забележка: Когато пригответе мазна храна (напр. пиле) в барабан за пържене, скара или шиш, поставете тавата за трохи/мазини (13), над нагревателите в най-ниската позиция на водачите, за да предотвратите капенето на масло върху нагревателните елементи.

В други случаи поставете тавата за трохи (13) под нагревателите.

Използване на барабана (12)

1. Поставете пръчката в шпатулата през страничните отвори в барабана и след това затегнете винтовете, като се уверите, че барабанът е фиксиран. След това затегнете винтовете от двете страни

2. Отворете барабана, поставете храната. Уверете се, че не поставяте твърде много храна, за да може тя да се движи в барабана.

За най-добри резултати използвайте половината от пространството в барабана, а другата половина оставете празна.

3. Поставете барабана в отделението на уреда. Уверете се, че пръчката за плуене лежи върху дръжките за плуене.

Страната с кухини лежи върху лявата странична стойка, а по-гладката страна лежи върху въртящата се част на двигателя от дясната страна.

4. Затворете уреда и изберете програмата "Въздушна скара". (Грил за циркулация на въздуха с функция за плескавици).

5. Когато храната е готова, я извадете от камерата за пържене с помощта на дръжката за изплюване (4).

Използване на комплекта шишове (5): Фиг. 1

1. Поставете храната върху шишовете от комплекта шишове.

2. Поставете кръглите дръжки върху пръчката за шишчета, така че отворите да са максимално изравнени един с друг.

След това затегнете винтовете от двете страни.

3. Поставете плоския край на шиша в един от отворите в кръглата дръжка, а след това края с примката в съответния отвор в другата кръгла дръжка за шиш. Уверете се, че шишовете не са изпаднали от отворите при движение.

4. Поставете комплекта шишчета в отделението на уреда. Уверете се, че пръчката за шишчета лежи върху дръжките за шишчета. Страната с вдлъбнатините опира в лявата странична стойка, а по-гладката страна опира във въртящата се част на двигателя от дясната страна.

5. Затворете уреда и изберете програмата "AIR Grill" (Въздушна скара). (Грил за циркулация на въздуха и функция за плуене).

6. Когато храната е готова, извадете я от камерата за пържене с помощта на дръжката за плуене (4).

Използване на въртящата се скара (10)

1. Поставете едната вилица върху оста на шиша със заострената страна и я плъзнете по оста, след което затегнете винта, който е

след това затегнете винта на вилицата, за да фиксирате вилицата върху оста на шиша.

2. След като това е направено, пробийте шиша през центъра на продукта, който ще се пече, и вкарайте вилицата в продукта.

3. Поставете втория чифт вилици съгласно точки 1 и 2 и ги вкарайте в продукта от другата страна, като "застопорите" продукта върху оста на шиша.

4. Проверете дали така поставеният продукт е центриран по оста на шиша.

5. Поставете така приготвената храна в отделението на уреда. Уверете се, че пръчката на шишчето лежи върху дръжките на шишчето. Страната с вдлъбнатини лежи върху лявата странична стойка, а по-гладката страна - върху въртящата се

част на двигателя от дясната страна.

4. Затворете уреда и изберете програмата "ROTISSERIE". (Печене с шиш)
5. Когато храната е готова, извадете я от камерата за пържене с помощта на дръжката за плюскане (4).

Решетка за печене (8)

Решетката служи главно като опора за други съдове за печене.

1. Поставете решетката в шкафа за готвене.
2. Поставете топлоустойчив съд върху решетката.
3. Затворете уреда, изберете желаната програма и потвърдете с Start/Stop (B).
4. Когато ястието е готово, го извадете от камерата за пържене с помощта на ръкавица за готвене.

Тава за печене (7):

Тавата за печене се използва главно за рецепти, които не изискват въздушен поток около ястието.

1. Поставете храната върху тавата за печене.
2. Поставете тавата за печене в отделението за пържене.
3. Затворете уреда и изберете желаната програма и потвърдете с Start/Stop (B).
4. Когато ястието е готово, извадете го от отделението за пържене с помощта на ръкавица за готвене.

Решетка на грил тигана (9):

Мрежестата решетка се използва главно за чипс, пилешки крилца, панирани храни и др.

1. Поставете храната върху решетката.
2. Поставете решетката в отделението за пържене.
3. Затворете уреда и изберете желаната програма и потвърдете с Start/Stop (B).
4. Когато храната е готова, извадете я от отделението за пържене с помощта на ръкавица за готвене.

Почистване и поддръжка

1. Почиствайте уреда след всяка употреба. По този начин можете лесно да отстраните остатъците от храна и да предотвратите изгарянето им при следващото използване.
2. Винаги изключвайте уреда от електрическото захранване преди почистване. Започнете почистването, след като сте се уверили, че уредът е изстинал напълно.
3. Почиствайте уреда отвътре и отвън с мека, влажна кърпа.
4. Използвайте течни почистващи препарати, които не съдържат бучки. Не използвайте киселинни, разреждатели, запалими или абразивни препарати (прах за почистване). Не използвайте телени гъби за почистване. Не използвайте продукти за почистване с пара за почистване. Таблата и аксесоарите могат да се мият с топла вода и течен препарат за миене на съдове. Препоръчва се незабавно почистване киселинни вещества, като например разлято масло, лимон и др.
5. Почистете и подсушете контролния панел и циферблатите с влажна кърпа.
6. Не използвайте абразивни материали за почистване на стъклото на уреда. Тези материали могат да надраскат повърхността и да повредят стъклото.
7. Съхранявайте на чисто и сухо място

Технически данни:

Захранване: 220-240V ~ 50-60Hz

Мощност: 1700W.

Максимална мощност: 2200W

Капацитет: 30L

Консумация на енергия в изключен режим: 0,46 W

Внимание, гореща повърхност:



Температурата на достъпните повърхности на работещия уред може да бъде висока. Не докосвайте горещите повърхности на уреда

В името на околната среда. Информация за отпадъци от електрическо и електронно оборудване В съответствие с член 13, параграфи 1 и 2 от Закона за отпадъците от електрическо и електронно оборудване от 11 септември 2015 г. бихме искали да ви информираме за правилното боравене с отпадъци от електрическо и електронно оборудване:

1. Забранява се поставянето на отпадъци от електрическо и електронно оборудване заедно с други отпадъци - това се потвърждава с маркировка под формата на "зачеркнат контейнер", като се нарежда селективно събиране на този вид отпадъци.

2. Електрическото и електронното оборудване може да съдържа опасни вещества, смеси и компоненти, които при изпускане в околната среда могат да представляват сериозна заплаха за здравето и живота на хората и живите организми. Те могат да доведат до множество здравословни проблеми, като например нарушения на зрението, слуха и говора, а също така могат да увредят бъбреците, черния дроб и сърцето и да причинят кожни заболявания. Вредните вещества могат също така да имат неблагоприятно въздействие върху дихателната и репродуктивната система и да доведат до ракови образувания. Консумацията на растения, растящи върху замърсени почви, и на продукти, получени от тях, може да доведе до гореспомнатите ефекти върху здравето.

3. Отпадъците от електрическо и електронно оборудване трябва да се предават само в оторизирани пунктове за събиране, чийто списък трябва да бъде включен на уебсайта на всяка община.

4. Домакинствата играят важна роля в допринасянето за повторната употреба и оползотворяването, включително рециклирането, на отпадъчното оборудване. То също така играе ключова роля в системата за управление на отпадъци от електрическо и електронно оборудване поради възможността за директно предаване на оторизираните пунктове за събиране и премахване на нежеланите социални навици, водещи до оставяне на отпадъчно оборудване на места, които не са предназначени за такива цели.

Освен това, Връщайте отпадъците от електрическо и електронно оборудване на мястото на доставка. Дистрибуторът, който доставя на купувача оборудване, предназначено за домакинствата, е длъжен да приеме обратно използваното оборудване от домакинствата на мястото на доставка на това оборудване безплатно, при условие че използваното оборудване е от същия тип и изпълнява същите функции като доставеното оборудване.

Картонените опаковки и полиетиленовите (PE) торбички трябва да се поставят в съответните контейнери за разделно събиране на битови отпадъци в съответствие с тяхното описание. Ако в уреда има батерии, те трябва да се извадят и да се изхвърлят разделно в съоръжение за събиране и съхранение.

Не изхвърляйте уреда в контейнера за битови отпадъци!!!

Сервис Ако желаете да закупите резервни части или да предявите рекламация, моля се обърнете директно към търговеца, който е издал касовата бележка.



Brugsanvisning (DA)

GENERELLE SIKKERHEDSBETINGELSER VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER TIL BRUG LÆS OMHYGGELIGT OG GEM TIL SENERE BRUG

1. Læs betjeningsvejledningen, før du tager apparatet i brug, og følg anvisningerne i den. Producenten er ikke ansvarlig for skader forårsaget af brug af apparatet, der ikke er i overensstemmelse med dets tilsigtede brug eller forkert håndtering.
2. Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug det ikke til andre formål, der er uforenelige med den tilsigtede brug.
3. Tilslut kun apparatet til en jordet stikkontakt 220-240V ~ 50-60Hz. For at øge sikkerheden ved brug må du ikke tilslutte flere elektriske apparater til et enkelt kredsløb på samme tid.
4. Vær særlig forsigtig, når du bruger apparatet, når der er børn i nærheden. Lad ikke børn lege med apparatet. Lad ikke børn eller andre, der ikke er fortrolige med apparatet, bruge det.
5. ADVARSEL: Dette udstyr kan bruges af børn over 8 år og personer med

begrænset fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller personer uden erfaring eller kendskab til udstyret, hvis det sker under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de har fået instruktioner om sikker brug af udstyret og er klar over de farer, der er forbundet med brugen af det. Børn må ikke lege med udstyret. Rengøring og vedligeholdelse af udstyret bør ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år, og aktiviteten udføres under opsyn.

6. ADVARSEL: Lad ikke apparatet være tilsluttet en stikkontakt uden opsyn.

7. ADVARSEL: Bær aldrig apparatet, når det er tændt, eller når det er varmt.

8. ADVARSEL: Temperaturen på de tilgængelige overflader på driftsudstyret kan være høj, når udstyret kører.

9. ADVARSEL: Hold udstyret og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.

10. ADVARSEL: Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug ved at holde i stikkontakten med hånden. Træk IKKE i netledningen.

11. ADVARSEL: Brug ikke apparatet i nærheden af brændbare materialer.

12. ADVARSEL: Anbring ikke pap, papir, plastik eller andre brændbare eller smeltbare genstande inde i apparatet.

13. Nedsæk ikke kablet, stikket eller hele enheden i vand eller anden væske. Udsæt ikke enheden for vejrforhold (regn, sol osv.), og brug den ikke under fugtige forhold (badeværelser, fugtige autocampere).

14. Kontrollér jævnligt netledningens tilstand. Hvis netledningen er beskadiget, må udstyret ikke bruges. En beskadiget ledning skal udskiftes af et specialiseret værksted for at undgå fare.

15. Brug ikke udstyret med en beskadiget netledning, eller hvis det er blevet tabt eller beskadiget på anden måde eller ikke fungerer korrekt. Reparer ikke apparatet selv, da der er risiko for stød. Bring det beskadigede apparat til et kompetent servicecenter for inspektion eller reparation. Reparationer må kun udføres af autoriserede servicecentre. Ukorrekt reparation kan udgøre en alvorlig risiko for brugeren.

16. Placer apparatet på en kølig, stabil og plan overflade, væk fra varme

- kogeapparater som f.eks. et elektrisk komfur, en gasbrænder osv.
17. Netledningen må ikke hænge ud over bordkanten eller røre ved varme overflader.
 18. For yderligere beskyttelse anbefales det at installere en fejlstrømsafbryder (RCD) i det elektriske kredsløb med en nominel fejlstrøm, der ikke overstiger 30 mA. En specialiseret elektriker bør konsulteres i denne henseende.
 19. Hvis det er nødvendigt at bruge et forlænger-kabel, må du kun bruge en model med en jordforbindelse, der er klassificeret til mindst 10 A. Forlængerledninger, der ikke opfylder dette krav, kan blive overophedet. Kablet skal lægges på en sådan måde, at man ikke ved et uheld trækker i det eller snubler over det.
 20. Lad ikke apparatets motordel blive våd.
 21. Placer apparatet på en plan, varmebestandig overflade, væk fra brændbare materialer (gardiner, forhæng, tapet osv.). For at sikre korrekt luftcirkulation skal der være mindst 10 cm fri plads på hver side af apparatet og mindst 30 cm over det. Dæk ikke apparatets ventilationsåbninger til, da det kan medføre overophedning og beskadigelse af produktet.
 22. Rør ikke ved apparatets varme overflader (dør, top- eller bundpanel og sidepaneler). Brug beskyttelseshandsker, når du fjerner eller rører ved varme dele.
 23. Netledningen må ikke lægges hen over apparatet og må ikke berøre eller ligge i nærheden af varme overflader. Placer ikke apparatet under en stikkontakt.
 24. Anbring ikke dele, der optager hele apparatets volumen, da det kan forårsage brand og skade på produktet.
 25. Tag stikket ud af stikkontakten efter tilberedning eller før rengøring af apparatet, og lad det køle af. Lad apparatet køle af i tilstrækkelig lang tid, da det afkøles meget langsomt, når det opvarmes.
 26. Rengør apparatet efter hver brug.
 27. Brug ikke aggressive rengøringsmidler i form af emulsioner, lotioner, pastaer osv. til at rengøre huset, da disse bl.a. kan fjerne

informationsgrafiske symboler som gradueringer, markeringer, advarselsskilte osv.

28. Brug ikke metaltrådbørster til rengøring. Brudte trådstykker kan komme i kontakt med elektriske dele, hvilket udgør en risiko for elektrisk stød.

29. Udstyret er ikke designet til at fungere med eksterne timere eller et separat fjernbetjeningssystem.

30. På grund af de høje temperaturer skal man være særlig forsigtig, når man fjerner indbagt mad, varmt fedt eller andre varme væsker.

31. Placer ikke apparatet under køkkenskabe på grund af opstigende varme og damp.

32. Vask ikke metaldele i opvaskemaskiner, da de aggressive rengøringsmidler, der bruges i disse apparater, får ovennævnte dele til at blive mørke. Det anbefales, at de vaskes i hånden med almindelige opvaskemidler.

33. Dæk ikke apparatet til for at undgå overophedning.

34. Opbevar ikke andre ting i apparatet end det tilbehør, der hører til det.

35. Brug ikke apparatet med lukket dør

Beskrivelse af produktet:

1. Bolig
2. Indvendig lampe
3. Føringer til indsættelse af bakke eller rist
4. Kontrolpanel
5. Glasdør
6. Håndtag
7. Bageplade
8. Bageplade
9. Gitterrist
10. Rotisserie-sæt
11. Håndtag til fjernelse af spyd
12. Stegetromle
13. Rist til spyd
14. Bakke til krummer/fedt

LED-kontrolpanel (4)

A: Forprogrammerede tilberedningsprogrammer (se programliste)

B: "Start / Stop"

C: "Funktion": valg af funktion/program

D: "Tid": Indstilling af tid

E: "Temp": Indstilling af temperatur

F: "Hastighed": Indstilling af blæserdrift

G: "Lys": Tænd/sluk-kontakt til indvendig belysning

H: Pil ned, valg af funktion/tid eller temperaturreduktion

I: Pil op, funktionsvalg/forøgelse af tid eller temperatur

- J. Ikon for ventilatorbetjening
- K. Visning af temperatur
- L. Visning af tid

Programmer:

- "FRIES": Chips, 200°C / 20 minutter / ventilatorhastighed - høj
- "BRØD": Opvarmning af brød, 230°C / 5 minutter / ventilatorhastighed - lav
- "FISK": Fisk, 230°C / 25 minutter / ventilatorhastighed - lav
- "STEAK": Bøf, 230°C / 12 minutter / ventilatorhastighed - lav
- "KYLLING": Kylling, 200°C / 25 minutter / ventilatorhastighed - høj
- "KAGE": Kage, 175°C / 35 minutter / ventilatorhastighed - lav
- "PIZZA": Pizza, 230°C / 10 minutter / ventilatorhastighed - lav
- "KAGER": Cookies, 175°C / 20 minutter / ventilatorhastighed - lav
- "AFTØ": Optøning, 230°C / 5 minutter / ventilatorhastighed - lav
- "VINGER": Kyllingevinger, 230°C / 20 minutter / ventilatorhastighed - lav
- "REJER": Rejer, 230°C / 8 minutter / ventilatorhastighed - lav
- "VARM": Forvarmning, 80°C / 120 minutter // ventilatorhastighed - lav
- "AIR FRY": Stegning med varmluft, 230°C / 20 minutter / ventilatorhastighed - høj
- "BAGE": Bag kager, 230°C / 20 minutter / ventilatorhastighed - lav
- "AIR BAKE": Bagning af kager i varm luft, 230°C / 20 minutter / ventilatorhastighed - høj
- "RIST": Bagning af kød, 230°C / 20 minutter / ventilatorhastighed - lav
- "AIR ROAST": Stegning af kød i varm luft, 230°C / 20 minutter / ventilatorhastighed - høj
- "AIR BROIL": Grillning med luftcirkulation, 230°C / 20 minutter / blæserhastighed - høj
- "LUFTGRILL": Luftcirkulationsgrill med spydfunktion, 230°C / 20 minutter / blæserhastighed - høj
- "FORHØJNING": Hævning af dej, 38°C / 60 minutter / ventilatorhastighed - lav
- "ROTISSERIE": Bagning på spyd, 200°C / 40 minutter / ventilatorhastighed - lav
- "GENOPVARMNING": Genopvarmning, 230°C / 15 minutter / ventilatorhastighed - lav
- "BAGEL": Bagel, 175°C / 20 minutter / ventilatorhastighed - lav
- "DEHYDRATE": Affugtning 80°C / 120 minutter / ventilatorhastighed - lav

Bemærk: Ovenstående bagetider og temperaturer er vejledende. På grund af varierende tykkelse, størrelse og fugtindhold i den mad, der bages, kan det være nødvendigt at justere bagetemperaturen og -tiden for at opnå det korrekte resultat.

FØR FØRSTE BRUG

1. Tag apparatet ud af emballagen, og fjern alle emballagekomponenter.
2. Placer apparatet på en stabil, flad og varmebestandig overflade, væk fra alt, der kan blive beskadiget af varme. Hold en afstand på mindst 30 cm mellem stikkontakten og vægge, møbler osv.
3. Fjern beskyttelsesfilmen fra kontrolpanelet.
4. Rengør alt tilbehør og apparatets inderside. Tør tilbehøret, og sæt det tilbage i ovnen.
5. Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse 220-240V ~ 50-60Hz.
6. Ved første ibrugtagning er det vigtigt at lade ovnen stå tændt i ca. 18 minutter ved maksimal temperatur (230 °C) for at fjerne eventuelle fabrikslugte. I løbet af denne tid kan apparatet udsende en lille mængde røg. Dette er et normalt fænomen.
7. Ventilér rummet tilstrækkeligt. Rengør apparatet i henhold til afsnittet "Rengøring" i denne vejledning.
8. Under drift, undtagen ved første brug som beskrevet ovenfor: Brug ikke apparatet, når det er tomt, i længere tid end den tid, der kræves for at nå det ønskede temperaturniveau i opskrifter, der kræver det.

Betjening af apparatet

1. Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse 220-240V ~ 50-60Hz, og tryk på START/STOP-knappen (B) for at tænde for apparatet. Skærmen lyser op, og "FRIES"-ikonet blinker. Placer en bageplade (7) eller grill (8), (9) på ristene (3) i apparatet. Hvis du bruger din egen madbeholder, skal du placere den på risten (8).
2. Luk ovnens glasdør (5)
3. Tryk på ikonet "FUNKTION"(C), og vælg derefter det ønskede program ved at trykke på ikonet plus (I) eller minus (H), eller tryk på ikonet "FUNKTION"(C), indtil det ønskede program er valgt. Skærmen viser standardtemperaturen og -tiden for det pågældende program. Du kan justere temperaturen med knappen "Temp" (E) og tiden med knappen "Time" (D) efter behov ved hjælp af knapperne plus (I) eller minus (H).
3. Når det ønskede program er valgt, skal du bekræfte med Start/stop-knappen (A) for at starte tilberedningen. En nedtælling vises på skærmen. Det valgte program blinker under tilberedningen. Ved afslutningen af tilberedningen bipper apparatet 5 gange, og

LCD-skærmen viser "OFF"

Bemærk: Temperaturen kan ikke justeres i "PROOF"-funktionen, det er kun tiden, der kan justeres.

Bemærk: Når tilberedningen er færdig, fortsætter ventilatoren med at køre i 1 minut for at afkøle apparatet.

Bemærk: Når du tilbereder fedtet mad (f.eks. kylling) i en stegetromle, grill eller på et spyd, skal du placere krummebakken/fedtbakken (13) over varmelegemerne i den laveste position på styrene for at forhindre, at der drypper olie ned på varmelegemerne.

I andre tilfælde placeres krummebakken (13) under varmelegemerne.

Brug af tromlen (12)

1. Sæt stangen ind i spyddet gennem sidehullerne i tromlen, og stram derefter skrueerne, så tromlen sidder fast. Stram derefter skrueerne på begge sider
2. Åbn tromlen, og læg maden i. Sørg for ikke at lægge for meget mad i, så det kan bevæge sig rundt i tromlen. For at få det bedste resultat skal du bruge halvdelen af pladsen i tromlen og lade den anden halvdel være tom.
3. Sæt tromlen ind i apparatets rum. Sørg for, at spydstangen hviler på spydhåndtagene. Siden med hulrummene hviler på venstre side, og den glatte side hviler på den roterende del af motoren i højre side.
4. Luk apparatet, og vælg programmet "AIR Grill". (Luftcirkulationsgrill med spyttefunktion).
5. Når maden er klar, trækkes den ud af stegekammeret ved hjælp af spyttehåndtaget (4).

Brug af spydsættet (5): Fig. 1

1. Sæt maden på spyddene fra spydsættet.
2. Placer de runde håndtag på spydstangen, så hullerne er på linje med hinanden som muligt. Spænd derefter skrueerne på begge sider.
3. Stik den flade ende af spyddet ind i et af hullerne i den runde holder og derefter enden med løkken ind i det tilsvarende hul i den anden runde holder til spyddet. Sørg for, at spyddene ikke falder ud af hullerne, når du flytter dem.
4. Sæt spydsættet ind i apparatets rum. Sørg for, at spydstangen hviler på spydhåndtagene. Siden med fordybningerne hviler på venstre side af holderen, og den glatte side hviler på den roterende del af motoren i højre side.
5. Luk apparatet, og vælg programmet "AIR Grill". (Luftcirkulationsgrill med spyttefunktion).
6. Når maden er klar, trækkes den ud af stegekammeret ved hjælp af spydhåndtaget (4).

Brug af rotisseri (10)

1. Placer en gaffel på aksens af spyddet med den spidse side, og skub den på aksens, og stram derefter skruen, der er stram derefter skruen på gaffelen for at låse gaffelen på spyddets akse.
2. Når dette er gjort, stikkes spyddet gennem midten af det produkt, der skal bages, og gaffelen stikkes ind i produktet.
3. Placer det andet par gaffer i henhold til punkt 1 og 2, og stik dem ind i produktet fra den anden side, så produktet "låses" på spyddets akse.
4. Kontrollér, at det således indsatte produkt er centreret langs spyddets akse.
5. Anbring den tilberedte mad i apparatets rum. Sørg for, at spydstangen hviler på spidshåndtagene. Siden med fordybningerne hviler på venstre side af holderen og den glatte side på den roterende del af motoren i højre side.
4. Luk apparatet, og vælg programmet "ROTISSERIE". (Ristning på spyd)
5. Når maden er klar, trækkes den ud af stegekammeret ved hjælp af spidshåndtaget (4).

Rist til bagning (8)

Risten tjener primært som støtte for andre bagebeholdere.

1. Placer risten i madlavningsskabet.
2. Placer et varmebestandigt fad på risten.
3. Luk apparatet, og vælg det ønskede program, og bekræft med Start/Stop (B).
4. Når fadet er færdigt, trækkes det ud af stegekammeret med en ovnhandske.

Bageplade (7):

Bagepladen bruges primært til opskrifter, der ikke kræver luftgennemstrømning omkring retten.

1. Læg maden på bagepladen.
2. Placer bagepladen i stegerummet.
3. Luk apparatet, og vælg det ønskede program, og bekræft med Start/Stop (B).
4. Når retten er klar, tages den ud af stegerummet med en ovnhandske.

Rist til stegeplade (9):

Gitterristen bruges primært til chips, kyllingevinger, panerede retter osv.

1. Læg maden på risten.
2. Placer risten i stegekammeret.
3. Luk apparatet, og vælg det ønskede program, og bekræft med Start/Stop (B).
4. Når maden er klar, tages den ud af stegerummet med en ovenhandske.

Rengøring og vedligeholdelse

1. Rengør apparatet efter hver brug. På den måde kan du nemt fjerne madrester og forhindre, at de brænder fast næste gang, du bruger det.
2. Afbyrd altid apparatet fra strømforsyningen før rengøring. Begynd rengøringen, når du har sikret dig, at apparatet er kølet helt ned.
3. Rengør apparatet indvendigt og udvendigt med en blød, fugtig klud.
4. Brug flydende rengøringsmidler, der ikke indeholder klumper. Brug ikke syreholdige, fortyndende, brandfarlige eller slibende midler (vaskepulver). Brug ikke trådsvampe til rengøring. Brug ikke damprengøringsprodukter til rengøring. Bakker og tilbehør kan vaskes med varmt vand og flydende opvaskemiddel. Umiddelbar rengøring anbefales sure stoffer som spildt olie, citron osv.
5. Rengør og tør kontrolpanelet og drejeknapperne med en fugtig klud.
6. Brug ikke slibende materialer til at rengøre apparatets glas. Disse materialer kan ridse overfladen og beskadige glasset.
7. Opbevares på et rent, tørt sted

Tekniske data:

Strømforsyning: 220-240V ~ 50-60Hz

Effekt: 1700W.

Maksimal effekt: 2200W

Kapacitet: 30L

Energiforbrug i slukket tilstand: 0,46W

Forsigtig med varm overflade:



Temperaturen på de tilgængelige overflader på et apparat i drift kan være høj. Rør ikke ved apparatets varme overflader

Af hensyn til miljøet. Information om affald af elektrisk og elektronisk udstyr I henhold til artikel 13, stk. 1 og 2, i loven om affald af elektrisk og elektronisk udstyr af 11. september 2015 vil vi gerne informere dig om korrekt håndtering af affald af elektrisk og elektronisk udstyr:

1. Det er forbudt at placere affald af elektrisk og elektronisk udstyr sammen med andet affald - dette bekræftes af mærkning i form af en "overstreget skraldespand", der beordrer selektiv indsamling af denne type affald.

2. Elektrisk og elektronisk udstyr kan indeholde farlige stoffer, blandinger og komponenter, som kan udgøre en alvorlig trussel mod menneskers og levende organisers sundhed og liv, når de slipper ud i miljøet. De kan føre til en række sundhedsproblemer, f.eks. syns-, høre- og taleforstyrrelser, og de kan også skade nyrer, lever og hjerte og forårsage hudsygdomme. Skadelige stoffer kan også have negative virkninger på åndedræts- og forplantningssystemet og føre til kræftsygdomme. Indtagelse af planter, der vokser på forurenede jord, og af de produkter, der stammer fra dem, kan resultere i de ovennævnte sundhedseffekter.

3. Affald af elektrisk og elektronisk udstyr bør kun afleveres til autoriserede indsamlingssteder, som der findes en liste over på hver kommunes hjemmeside.

4. Husholdningen spiller en vigtig rolle i forhold til at bidrage til genbrug og genvinding, herunder genanvendelse, af udtjent udstyr. Den spiller også en central rolle i systemet til håndtering af affald af elektrisk og elektronisk udstyr på grund af muligheden for direkte aflevering til autoriserede indsamlingssteder og eliminering af uønskede sociale vaner, der resulterer i at efterlade affaldsudstyr på steder, der ikke er beregnet til sådanne formål.

Desuden Returner affald af elektrisk og elektronisk udstyr på leveringsstedet. En distributor, der leverer udstyr til husholdninger til en køber, er forpligtet til gratis at tage affald af udstyr fra husholdninger tilbage på leveringsstedet for dette udstyr, forudsat at det brugte udstyr er af samme type og har samme funktioner som det leverede udstyr.

Papemballage og polyethylen (PE)-posere skal anbringes i de relevante containere til separat indsamling af kommunalt affald i henhold til deres beskrivelse. Hvis der er batterier i apparatet, skal de fjernes og bortskaffes separat på et indsamlings- og opbevaringsanlæg.

Apparatet må ikke bortskaffes i den kommunale affaldscontainer!!!

Service Hvis du ønsker at købe reservedele eller gøre et krav gældende, skal du kontakte den forhandler, der har udstedt kvitteringen, direkte.



Používateľská príručka (SK)

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ PODMIENKY DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE POZORNE SI PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE

1. Pred použitím spotrebiča si prečítajte návod na obsluhu a dodržiavajte pokyny v ňom uvedené. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené používaním spotrebiča v rozpore s jeho určením alebo nesprávnou manipuláciou.
2. Spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Nepoužívajte ho na iné účely nezlučiteľné s jeho určeným použitím.
3. Spotrebič pripájajte len do uzemnenej zásuvky 220-240 V ~ 50-60 Hz. Na zvýšenie bezpečnosti používania nepripájajte do jedného obvodu súčasne viacero elektrických spotrebičov.
4. Pri používaní spotrebiča v prítomnosti detí dbajte na zvýšenú opatrnosť. Nedovoľte deťom, aby sa so spotrebičom hrali nedovoľte, aby ho používali deti alebo osoby, ktoré nie sú so spotrebičom oboznámené.
5. VAROVANIE: Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby bez skúseností alebo znalostí zariadenia, ak tak robia pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak dostali pokyny o bezpečnom používaní zariadenia a sú si vedomé nebezpečenstiev spojených s jeho používaním. Deti by sa so zariadením nemali hrať. Čistenie a údržbu zariadenia by nemali vykonávať deti, pokiaľ nemajú viac ako 8 rokov a činnosť nevykonávajú pod dohľadom.
6. VAROVANIE: nenechávajte zariadenie zapojené do zásuvky bez dozoru.
7. VAROVANIE: nikdy neprenášajte spotrebič, keď je zapnutý alebo keď je horúci.
8. VAROVANIE: teplota prístupných povrchov prevádzkového zariadenia môže byť vysoká, keď je zariadenie v prevádzke.
9. VAROVANIE: zariadenie a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí

mladších ako 8 rokov.

10. VAROVANIE: po použití zariadenia vždy vyťahnite zástrčku zo zásuvky tak, že zásuvku pridržíte rukou. NESMIETE ťahať za sieťovú šnúru.

11. VAROVANIE: nepoužívajte spotrebič v blízkosti horľavých materiálov.

12. VAROVANIE: Do spotrebiča neumiestňujte kartón, papier, plast ani iné horľavé alebo tavné predmety.

13. Neponárajte kábel, zástrčku ani celý prístroj do vody alebo inej kvapaliny. Prístroj nevystavujte poveternostným vplyvom (dážď, slnko atď.) ani ho nepoužívajte vo vlhkých podmienkach (kúpeľne, vlhké obytné domy).

14. Pravidelne kontrolujte stav napájacieho kábla. Ak je napájací kábel poškodený, zariadenie sa nesmie používať. Poškodený kábel by mal byť vymenený v špecializovanom opravárskom zariadení, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

15. Zariadenie nepoužívajte s poškodeným napájacím káblom alebo ak bolo zariadenie zhodené alebo inak poškodené, alebo ak nefunguje správne. Zariadenie neopravujte sami, pretože hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič odneste na kontrolu alebo opravu do príslušného servisného strediska. Akékoľvek opravy môžu vykonávať len autorizované servisné strediská. Neodborná oprava môže predstavovať vážne riziko pre používateľa.

16. Spotrebič umiestnite na chladný stabilný, rovný povrch, mimo horúcich varných spotrebičov, ako je elektrický sporák, plynový horák atď.

17. Napájací kábel nesmie visieť cez okraj stola ani sa dotýkať horúcich povrchov.

18. Na dodatočnú ochranu sa odporúča nainštalovať do elektrického obvodu prúdový chránič (RCD) s menovitým zvyškovým prúdom nepresahujúcim 30 mA. V tejto súvislosti sa poraďte s odborným elektrikárom.

19. Ak je potrebné použiť predlžovací kábel, použite iba model so zemiacim kolíkom s menovitým prúdom najmenej 10 A. Predlžovacie káble, ktoré túto požiadavku nespĺňajú, sa môžu prehrievať. Kábel musí

byť položený tak, aby sa zabránilo náhodnému vytiahnutiu alebo zakopnutiu oň.

20. Nedovoľte, aby sa motorová časť spotrebiča namočila.

21. Spotrebič umiestnite na rovný, tepelne odolný povrch, mimo horľavých materiálov (záclony, závesy, tapety atď.). Na zabezpečenie správnej cirkulácie vzduchu udržiavajte na každej strane spotrebiča aspoň 10 cm voľného priestoru a aspoň 30 cm nad ním. Nezakrývajte vetracie otvory spotrebiča, pretože to môže spôsobiť prehriatie a poškodenie výrobku.

22. Nedotýkajte sa horúcich povrchov spotrebiča (dvierok, horného alebo spodného panelu a bočných panelov). Pri odstraňovaní alebo dotyku akýchkoľvek horúcich častí používajte ochranné rukavice.

23. Napájací kábel by nemal byť položený nad spotrebičom a nemal by sa dotýkať horúcich povrchov ani ležať v ich blízkosti. Spotrebič neumiestňujte pod elektrickú zásuvku.

24. Neumiestňujte porcie zaberajúce celý objem spotrebiča, pretože to môže spôsobiť požiar a poškodenie výrobku.

25. Po varení alebo pred čistením spotrebiča odpojte napájací kábel zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť. Spotrebič nechajte dostatočne dlho vychladnúť, pretože pri zahrievaní chladne veľmi pomaly.

26. Spotrebič čistite po každom použití.

27. Na čistenie krytu nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky vo forme emulzií, pleťových vôd, pást a podobne, pretože tieto môžu okrem iného odstrániť informačné grafické symboly, ako sú stupnice, značky, výstražné nápisy a podobne.

28. Na čistenie nepoužívajte kovové drôtené kefy. Zlomené úlomky drôtu sa môžu dostať do kontaktu s elektrickými časťami, čo predstavuje riziko úrazu elektrickým prúdom.

29. Zariadenie nie je určené na prevádzku s externými časovačmi alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.

30. Vzhľadom na vysoké teploty je potrebné venovať osobitnú pozornosť odstraňovaniu upečených potravín, odstraňovaniu horúceho tuku alebo iných horúcich tekutín.

31. Spotrebič neumiestňujte pod kuchynské skrinky kvôli stúpajúcemu

teplu a pare.

32. Kovové časti neumývajte v umývačkách riadu, pretože agresívne čistiace prostriedky používané v týchto spotrebičoch spôsobujú stmavnutie uvedených častí. Odporúčame ich umývať ručne s použitím bežných umývacích prostriedkov.

33. Spotrebič nezakrývajte, aby nedošlo k jeho prehriatiu.

34. Do spotrebiča neukladajte nič iné ako príslušenstvo, ktoré k nemu patrí.

35. Spotrebič nepoužívajte so zatvorenými dvierkami

Popis výrobku: Vložte do spotrebiča:

1. Puzdro
2. Vnútna lampa
3. Vodidlá na vkladanie zásobníka alebo mriežky
4. Ovládací panel
5. Sklenené dvierka
6. Kľučka
7. Plech na pečenie
8. Plech na pečenie
9. Mriežkový rošt
10. Súprava na pečenie na rošte
11. Rukoväť na vyberanie ražňov
12. Fritovací bubon
13. Rošt na špíz
14. Zásobník na omrvinky/tuk

LED ovládací panel (4)

A: Predprogramované programy varenia (pozri zoznam programov)

B: "Start / Stop"

C: "Funkcia": výber funkcie/programu

D: "Time": "Time": čas: Nastavenie času

E: "Temp": Nastavenie teploty

F: "Speed" (rýchlosť): Nastavenie prevádzky ventilátora

G: "Svetlo": Vypínač vnútorného osvetlenia

H: šípka nadol, výber funkcie / zníženie času alebo teploty

I: šípka nahor, výber funkcie / zvýšenie času alebo teploty

J. Ikona prevádzky ventilátora

K. Zobrazenie teploty

L. Zobrazenie času

Programy:

"FRIES": Hranolky, 200°C / 20 minút / rýchlosť ventilátora - vysoká

"BREAD" (CHLIEB): Chlieb: ohrievanie, 230°C / 5 minút / otáčky ventilátora - nízke

"FISH": "FISH" (RYBA), RÝCHLY OHREV - TEPLOVZDUŠNÁ RÚRA: Ryba, 230°C / 25 minút / otáčky ventilátora - nízke

"STEAK": "STEAK" (STEAK) - TEPLOTA 30 - 30 °C: Steak, 230°C / 12 minút / nízka rýchlosť ventilátora

"CHICKEN" (KURČATO): Kuracie mäso, 200°C / 25 minút / vysoká rýchlosť ventilátora

"CAKE" (KOLÁČ): Koláč, 175°C / 35 minút / otáčky ventilátora - nízke

"PIZZA": Pizza, 230°C / 10 minút / otáčky ventilátora - nízke

"COOKIES" (KOLÁČIKY): Sušienky, 175°C / 20 minút / otáčky ventilátora - nízke

"DEFROST" (ROZMRAZOVANIE): Rozmrazovanie, 230°C / 5 minút / otáčky ventilátora - nízke

"WINGS": Kuracie krídla, 230°C / 20 minút / otáčky ventilátora - nízke
 "SHRIMP" (KREVETY): Krevety, 230°C / 8 minút / nízka rýchlosť ventilátora
 "WARM" (TEPLÉ): Predhrievanie, 80°C / 120 minút // rýchlosť ventilátora - nízka
 "AIR FRY" (SMAŽENIE VZDUCHOM): Smaženie horúcim vzduchom, 230°C / 20 minút / rýchlosť ventilátora - vysoká
 "BAKE" (PEČENIE): - HORÚCA FRITÉZA - HORÚCA FRITÉZA - HORÚCA FRITÉZA - HORÚCI VZDUCH: Pečenie koláčov, 230°C / 20 minút / rýchlosť ventilátora - nízka
 "AIR BAKE" (PEČENIE VZDUCHOM): Pečenie koláčov horúcim vzduchom, 230°C / 20 minút / rýchlosť ventilátora - vysoká
 "ROAST" (PEČENIE): Pečenie mäsa, 230°C / 20 minút / otáčky ventilátora - nízke
 "AIR ROAST" (PEČENIE VZDUCHOM): Pečenie mäsa horúcim vzduchom, 230°C / 20 minút / rýchlosť ventilátora - vysoká
 "AIR BROIL" (PEČENIE VZDUCHOM): Grilovanie s cirkuláciou vzduchu, 230°C / 20 minút / rýchlosť ventilátora - vysoká
 "AIR GRILL" (GRILOVANIE VZDUCHOM): Grilovanie s cirkuláciou vzduchu s funkciou rožné, 230°C / 20 minút / rýchlosť ventilátora - vysoká
 "PROOF": GRILOVANIE NA GRILE S FUNKCIOU GRILOVANIA NA GRILE S FUNKCIOU GRILOVANIA NA GRILE: Kysnutie cesta, 38°C / 60 minút / otáčky ventilátora - nízke
 "ROTISSERIE": Pečenie na ražni, 200°C / 40 minút / otáčky ventilátora - nízke
 "REHEAT" (OPÄTOVNÝ OHREV): Ohrev, 230°C / 15 minút / nízka rýchlosť ventilátora
 "BAGEL": "BAGEL" (PEČIVO), "BAGEL" (PEČIVO), "BAGEL" (PEČIVO): Bagel, 175°C / 20 minút / otáčky ventilátora - nízke
 "DEHYDRATE" (ODLAHČENIE): Odvlhčovanie 80°C / 120 minút / rýchlosť ventilátora - nízka

Poznámka: Uvedené časy a teploty pečenia sú orientačné. Vzhľadom na rôznu hrúbku, veľkosť a vlhkosť pečeného jedla môže byť potrebné upraviť teplotu a čas pečenia, aby sa dosiahol správny výsledok.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vyberte spotrebič z obalu a odstráňte všetky súčasti obalu.
2. Spotrebič umiestnite na stabilný, rovný a tepelne odolný povrch, mimo všetkého, čo by sa mohlo poškodiť teplom. Medzi zásuvkou a stenami, nábytkom a pod. udržiavajte vzdialenosť aspoň 30 cm.
3. Z ovládacieho panela odstráňte ochrannú fóliu.
4. Vyčistite všetko príslušenstvo a vnútro spotrebiča. Osušte príslušenstvo a vložte ho späť do rúry.
5. Spotrebič pripájajte len do uzemnenej zásuvky 220-240 V ~ 50-60 Hz.
6. Pri prvom použití je dôležité nechať rúru zapnutú približne 18 minút pri maximálnej teplote (230 °C), aby sa odstránili všetky výrobné pachy. Počas tejto doby môže spotrebič vylučovať malé množstvo dymu. Je to normálny jav.
7. Miestnosť primerane vyvetrajte. Spotrebič vyčistite podľa časti "Čistenie" tohto návodu.
8. Počas prevádzky, s výnimkou prvého použitia popísaného vyššie: Nepoužívajte spotrebič, keď je prázdny, dlhšie, ako je čas potrebný na dosiahnutie požadovanej úrovne teploty v receptoch, ktoré to vyžadujú.

Prevádzka spotrebiča

1. Spotrebič pripojte len do uzemnenej zásuvky 220-240 V ~ 50-60 Hz a stlačením tlačidla START/STOP (B) spotrebič zapnite. Obrazovka sa rozsvieti a ikona "FRIES" bude blikať.
- Na rošty (3) v spotrebiči umiestnite plech na pečenie (7) alebo mriežku (8), (9). Ak používate vlastnú nádobu na potraviny, umiestnite ju na rošt (8).
2. Zatvorte sklenené dvierka rúry (5)
3. Dotknite sa ikony "FUNCTION" (C) a potom zvolte požadovaný program dotykom ikony plus (I) alebo minus (H), alebo sa dotknite ikony "FUNCTION" (C), kým sa nezvolí požadovaný program. Na obrazovke sa zobrazí predvolená teplota a čas pre daný program. Teplotu môžete podľa potreby upraviť tlačidlom "Temp" (E) a čas tlačidlom "Time" (D) pomocou tlačidiel plus (I) alebo minus (H).
3. Po výbere požadovaného programu potvrdte tlačidlom Štart/Stop (A), čím spustíte varenie. Na displeji sa zobrazí odpočítavanie. Vybraný program bude počas varenia blikať. Na konci procesu varenia spotrebič 5-krát pípane a na LCD displeji sa zobrazí "OFF" (vypnuté)

Poznámka: Vo funkcii "PROOF" nie je možné nastaviť teplotu, nastaviť je možné iba čas.

Poznámka: Po skončení varenia bude ventilátor pokračovať v chode 1 minútu, aby sa spotrebič ochladil.

Poznámka: Pri príprave mastných potravín (napr. kurčaťa) vo fritovacom bubne, grile alebo ražni umiestnite podnos na omrvinky/tuk (13), nad vykurovacie telesá v najnižšej polohe vodiacich líšt, aby ste zabránili kvapkaniu oleja na vykurovacie telesá. V ostatných prípadoch umiestnite podnos na omrvinky (13) pod vykurovacie telesá.

Používanie bubna (12)

1. Vložte tyč do ražňa cez bočné otvory v bubne a potom utiahnite skrutky, pričom sa uistite, že je bubon zafixovaný. Potom utiahnite skrutky na oboch stranách
2. Otvorte bubon, vložte potraviny. Dbajte na to, aby ste nevkladali príliš veľa potravín, aby sa mohli v bubne pohybovať. Na dosiahnutie najlepších výsledkov využite polovicu priestoru vo vnútri bubna a druhú polovicu nechajte prázdnu.
3. Vložte bubon do priestoru spotrebiča. Uistite sa, že sa tyč na ražne opiera o úchyty ražne. Strana s dutinami spočíva na ľavom bočnom držiaku a hladšia strana spočíva na rotujúcej časti motora na pravej strane.
4. Zatvorte spotrebič a vyberte program "AIR Grill". (Vzduchový cirkulačný gril s funkciou ražňa).
5. Keď je jedlo pripravené, vyťahnite ho z grilovacej komory pomocou rukoväte ražňa (4).

Použitie súpravy špízov (5): Obr. 1

1. Umiestnite jedlo na špízy zo sady špízov.
2. Okrúhle rukoväte nasadíte na špízovú tyč tak, aby boli otvory čo najviac zarovnané. Potom utiahnite skrutky na oboch stranách.
3. Vložte plochý koniec špízu do jedného z otvorov v okrúhлом držiaku a potom koniec s pútkom do príslušného otvoru v druhom okrúhлом držiaku na špíz. Dbajte na to, aby špajdle pri pohybe nevypadli z otvorov.
4. Súpravu špízov vložte do priestoru spotrebiča. Uistite sa, že špízová tyč spočíva na drždálach špízov. Strana s jamkami spočíva na ľavom bočnom držiaku a hladšia strana spočíva na rotujúcej časti motora na pravej strane.
5. Zatvorte spotrebič a vyberte program "AIR Grill". (Gril s cirkuláciou vzduchu a funkciou rožňe).
6. Keď je jedlo pripravené, vyťahnite ho z grilovacej komory pomocou rukoväte ražňa (4).

Používanie otočného roštu (10)

1. Jednu vidličku položte na os ražňa špicatou stranou a nasuňte ju na os, potom utiahnite skrutku, ktorá je potom utiahnite skrutku na vidlici, aby sa vidlica zafixovala na osi ražňa.
2. Po vykonaní tohto úkonu prepichnite ražeň stredom výrobku, ktorý sa má piecť, a vidličku zasuňte do výrobku.
3. Druhý pár vidličiek umiestnite podľa bodov 1 a 2 a zasuňte ich do výrobku z druhej strany, čím výrobok "zaistíte" na osi ražňa.
4. Skontrolujte, či je takto vložený výrobok vycentrovaný pozdĺž osi ražňa.
5. Takto pripravený pokrm vložte do priestoru spotrebiča. Uistite sa, že tyč ražňa spočíva na rukovätiach ražňa. Strana s priehlbunami spočíva na ľavom bočnom držiaku a hladšia strana na rotujúcej časti motora na pravej strane.
4. Zatvorte spotrebič a vyberte program "ROTISSERIE". (Pečenie na ražni)
5. Keď je jedlo pripravené, vyťahnite ho z fritovacieho priestoru pomocou rukoväte ražňa (4).

Rošt na pečenie (8)

Rošt slúži predovšetkým ako podpera pre ostatné nádoby na pečenie.

1. Rošt umiestnite do komory na pečenie.
2. Na rošt umiestnite žiaruvzdornú nádobu.
3. Zatvorte spotrebič a vyberte požadovaný program a potvrďte ho tlačidlom Start / Stop (B).
4. Keď je pokrm pripravený, vyťahnite ho z fritovacieho priestoru pomocou kuchynskej rukavice.

Plech na pečenie (7):

Plech na pečenie sa používa najmä na recepty, ktoré nevyžadujú prúdenie vzduchu okolo pokrmu.

1. Pokrm umiestnite na plech na pečenie.
2. Plech na pečenie umiestnite do priestoru na vyprážanie.
3. Zatvorte spotrebič a vyberte požadovaný program a potvrďte ho tlačidlom Start / Stop (B).
4. Keď je pokrm hotový, vyberte ho z fritovacieho priestoru pomocou kuchynskej rukavice.

Rošt na grilovanie (9):

Mriežka sa používa najmä na hranolky, kuracie krídla, zapekané potraviny atď.

1. Potraviny umiestnite na rošt.
2. Umiestnite rošt do priestoru na vyprážanie.
3. Zatvorte spotrebič a vyberte požadovaný program a potvrďte ho tlačidlom Start / Stop (B).
4. Keď je jedlo hotové, vyberte ho z priestoru na vyprážanie pomocou kuchynskej rukavice.

Čistenie a údržba

1. Spotrebič čistíte po každom použití. Takto môžete ľahko odstrániť zvyšky jedla a zabrániť ich pripáleniu pri ďalšom použití.
2. Pred čistením vždy odpojte spotrebič od elektrickej siete. S čistením začnite až po tom, ako sa uistíte, že spotrebič úplne vychladol.
3. Spotrebič čistite zvnútra aj zvonku mäkkou, vlhkou handričkou.
4. Používajte tekuté čistiace prostriedky, ktoré neobsahujú hrudky. Nepoužívajte kyslé, riedidlá, horľavé alebo abrazívne prostriedky (čistiaci prášok). Na čistenie nepoužívajte drôtené špongie. Na čistenie nepoužívajte parné čistiace prostriedky.

Zásobníky a príslušenstvo môžete umývať teplou vodou a tekutým prostriedkom na umývanie riadu. Odporúča sa okamžité čistenie kyslé látky, ako je rozliaty olej, citrón a pod.

5. Ovládací panel a voliče vyčistíte a osušíte vlhkou handričkou.

6. Na čistenie skla spotrebiča nepoužívajte abrazívne materiály. Tieto materiály môžu poškrabať povrch a poškodiť sklo.

7. Skladujte na čistom a suchom mieste

Technické údaje:

Napájanie: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Výkon: 1700W.

Maximálny výkon: 2200W

Kapacita: 30 l

Spotreba energie vo vypnutom režime: 0,46 W

Pozor horúci povrch:



Teplota prístupných povrchov prevádzkovaného spotrebiča môže byť vysoká. Nedotýkajte sa horúcich povrchov spotrebiča

V záujme ochrany životného prostredia. Informácie o odpade z elektrických a elektronických zariadení V súlade s článkom 13 ods. 1 a 2 zákona o odpade z elektrických a elektronických zariadení z 11. septembra 2015 by sme vás chceli informovať o správnom zaobchádzaní s odpadom z elektrických a elektronických zariadení:

1. Je zakázané umiestňovať odpad z elektrických a elektronických zariadení spolu s iným odpadom - potvrdzuje to označenie vo forme "preškrtnutej nádoby", ktoré nariaďuje triedený zber tohto druhu odpadu.



2. Elektrické a elektronické zariadenia môžu obsahovať nebezpečné látky, zmesi a zložky, ktoré pri úniku do životného prostredia môžu vážne ohroziť zdravie a život ľudí a živých organizmov. Škodlivé látky môžu mať aj nepriaznivé účinky na dýchací a reprodukčný systém a viesť k rakovinovým zmenám. Konzumácia rastlín rastúcich na kontaminovanej pôde a produktov z nich získaných môže mať za následok vyššie uvedené zdravotné účinky.

3. Odpad z elektrických a elektronických zariadení by sa mal odovzdávať len na autorizovaných zberných miestach, ktorých zoznam by mal byť uvedený na webovej stránke každej obce.



4. Domácnosť zohráva dôležitú úlohu pri prispievaní k opätovnému použitiu a zhodnoteniu vrátane recyklácie odpadových zariadení. Kľúčovú úlohu zohráva aj v systéme nakladania s odpadovými elektrickými a elektronickými zariadeniami vďaka možnosti priameho odovzdávania na autorizované zberné miesta a eliminácii nežiaducich spoločenských návykov vedúcich k ponechávaniu odpadových zariadení na miestach, ktoré nie sú na takéto účely určené.

Okrem toho, Odovzdávanie odpadových elektrických a elektronických zariadení na mieste odovzdania. Distribútor je pri dodávke zariadenia určeného pre domácnosť odberateľovi povinný bezplatne prevziať použité zariadenie z domácnosti v mieste dodania tohto zariadenia za predpokladu, že použité zariadenie je rovnakého typu a plnilo rovnaké funkcie ako dodané zariadenie.

Kartónové obaly a polyetylénové (PE) vrecia by sa mali umiestňovať do príslušných kontajnerov na separovaný zber komunálneho odpadu podľa ich popisu. Ak sa v zariadení nachádzajú batérie, musia sa vybrať a zlikvidovať oddelene v zbernom a skladovom zariadení.

Spotrebič nevyhadzujte do kontajnera na komunálny odpad!!!

Servis Ak si želáte zakúpiť náhradné diely alebo uplatniť reklamáciu, obráťte sa na obráťte sa priamo na predajcu, ktorý vám vystavil doklad o kúpe.

Korisnički priručnik (BS)

OPĆI SIGURNOSNI USLOVI
VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE
PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU REFERENCU

1. Prije upotrebe uređaja, pročitajte uputstvo za upotrebu i slijedite uputstva koja se u njemu nalaze. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu

štetu nastalu zloupotrebom ili nepravilnim rukovanjem uređajem.

2. Ovaj uređaj je namijenjen samo za kućnu upotrebu. Ne koristite ga u druge svrhe osim za one za koje je namijenjen.

3. Uređaj treba priključiti samo na uzemljenu utičnicu 220-240V ~ 50-60Hz. Da biste povećali sigurnost rada, nemojte istovremeno spajati više električnih uređaja na jedan strujni krug.

4. Budite izuzetno oprezni pri korištenju uređaja kada su djeca u blizini. Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem. Ne dozvolite djeci ili bilo kome ko nije upoznata s uređajem da ga koristi.

5. UPOZORENJE: Ovu opremu mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe koje nemaju iskustva ili znanja o opremi, pod uvjetom da su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili da su im date upute o sigurnom korištenju opreme i da su svjesne rizika. Djeca se ne smiju igrati s opremom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako nisu starija od 8 godina i nisu pod nadzorom.

6. UPOZORENJE: Ne ostavljajte uređaj uključen u utičnicu bez nadzora.

7. UPOZORENJE: Nikada ne pomičite uređaj dok je uključen ili dok je vruć.

8. UPOZORENJE: Temperatura dostupnih površina radnog uređaja može biti visoka kada je oprema u radu.

9. UPOZORENJE: Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

10. UPOZORENJE: Uvijek isključite utikač iz utičnice nakon upotrebe držeći utičnicu rukom. NE povlačite kabel za napajanje.

11. UPOZORENJE: Ne koristite uređaj u blizini zapaljivih materijala.

12. UPOZORENJE: Ne stavljajte karton, papir, plastiku ili druge zapaljive ili topljive predmete u uređaj.

13. Ne uranjajte kabel, utikač ili 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 kamperske kabine).

14. Povremeno provjeravajte stanje kabla za napajanje. Ako je kabl za napajanje oštećen, nemojte koristiti uređaj. Oštećeni kabl treba zamijeniti

kvalifikovana servisna radionica kako bi se izbjegla opasnost.

15. Ne koristite uređaj s oštećenim kablom za napajanje, ako je ispao ili na bilo koji način oštećen, ili ako je neispravan. Ne pokušavajte sami popraviti uređaj, jer to može dovesti do strujnog udara. Oštećene uređaje vratite u ovlaštenu servisnu centar na pregled ili popravku. Sve popravke trebaju obavljati samo ovlaštenu servisni centri. Nepravilno izvedene popravke mogu predstavljati ozbiljnu opasnost za korisnika.

16. Uređaj postavite na hladnu, stabilnu i ravnu površinu, dalje od vrućih kuhinjskih aparata kao što su električni štednjaci, plinski plamenici itd.

17. Kabl za napajanje ne smije visiti preko ruba stola niti dodirivati vruće površine.

18. Za dodatnu zaštitu preporučuje se ugradnja diferencijalne strujne sklopke (RCD) u električni krug s nazivnom diferencijalnom strujom koja ne prelazi 30 mA. Za to se obratite kvalificiranom električaru.

19. Ako je potreban produžni kabel, koristite samo model s uzemljenjem nazivne struje od najmanje 10 A. Produžni kabeli koji ne ispunjavaju ovaj zahtjev mogu se pregrijati. Kabel treba postaviti tako da se spriječi slučajno povlačenje ili spoticanje.

20. Ne dozvolite da se motorni dio uređaja smoči.

21. Uređaj treba postaviti na ravnu, termootpornu površinu, dalje od zapaljivih materijala (zavjesa, draperija, tapeta itd.). Da biste osigurali pravilnu cirkulaciju zraka, održavajte najmanje 10 cm slobodnog prostora sa svih strana uređaja i najmanje 30 cm iznad njega. Ne prekrivajte ventilacijske otvore uređaja, jer to može uzrokovati pregrijavanje i oštećenje proizvoda.

22. Ne dodirujte vruće površine uređaja (vrata, gornji ili donji zid ili bočne zidove). Koristite zaštitne rukavice prilikom skidanja ili dodirivanja bilo kojih vrućih komponenti.

23. Kabl za napajanje ne smije biti postavljen iznad uređaja i ne smije dodirivati ili biti blizu vrućih površina. Ne stavljajte uređaj ispod električne utičnice.

24. Ne ubacujte dijelove u uređaj koji zauzimaju cijelu njegovu zapreminu, jer to može uzrokovati požar i oštećenje proizvoda.

25. Nakon pečenja ili prije čišćenja uređaja, isključite kabel za napajanje i ostavite ga da se ohladi. Obavezno pričekajte dovoljno vremena, jer se uređaj vrlo sporo hladi kada se zagrije.
26. Uređaj treba očistiti nakon svake upotrebe.
27. Ne koristite agresivne deterdžente u obliku emulzija, mlijeka, pasta itd. za čišćenje kućišta, jer oni, između ostalog, mogu ukloniti sve grafičke informativne simbole poput skala, oznaka, znakova upozorenja itd.
28. Ne koristite metalne abrazivne spužvice za čišćenje. Slomljeni dijelovi abrazivnih spužvica mogu doći u kontakt s električnim dijelovima, stvarajući rizik od strujnog udara.
29. Oprema nije namijenjena za rad pomoću vanjskih vremenskih prekidača ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
30. Zbog visoke temperature, treba biti posebno oprezan prilikom vađenja pečene hrane, uklanjanja vruće masnoće ili drugih vrućih tekućina.
31. Ne postavljajte uređaj ispod kuhinjskih ormarića zbog mogućeg širenja topline i pare.
32. Metalne dijelove ne treba prati u mašinama za pranje posuđa, jer agresivni deterdženti koji se koriste u ovim uređajima uzrokuju njihovo tamnjenje. Preporučuje se ručno pranje tradicionalnim sredstvima za pranje posuđa.
33. Da biste izbjegli pregrijavanje, ne prekrivajte uređaj.
34. Ne pohranjujte ništa u uređaju osim njegove dodatne opreme.
35. Ne koristite uređaj s otvorenim vratima.

Opis proizvoda:

1. Smještaj
2. Unutrašnje svjetlo
3. Vodilice za umetanje pleha ili rešetke
4. Kontrolna ploča
5. Staklena vrata
6. Ručka
7. Pleh za pečenje
8. Rešetka za pečenje
9. Mrežasta rešetka
10. Set za ražanj
11. Ručka za uklanjanje ražnja
12. Bubanji za prženje
13. Polica za ražnjiće
14. Posuda za mrvice/mast

LED kontrolna ploča (4)

A: Unaprijed programirani programi kuhanja (pogledajte popis programa)

B: „Start / Stop“

C: "Funkcija": odabir funkcije/programa

D: "Vrijeme": Podešavanje vremena

E: "Temp": Podešavanje temperature

F: "Brzina": Podešavanje brzine ventilatora

G: "Svjetlo": Prekidač za uključivanje/isključivanje unutrašnjeg svjetla

H: Strelica prema dolje, odabir funkcije/smanjenje vremena ili temperature

I: Strelica prema gore, odabir funkcije/povećanje vremena ili temperature

J. Ikona rada ventilatora

K. Prikaz temperature

L. Prikaz vremena

Programi:

"POMFRIT": Pomfrit, 200°C / 20 minuta / brzina ventilatora - visoka

"HLJEB": Predgrijavanje hljeba, 230°C / 5 minuta / brzina ventilatora - niska

"RIBA": Riba, 230°C / 25 minuta / brzina ventilatora - niska

"ODBIR": Odrezak, 230°C / 12 minuta / brzina ventilatora - niska

"PILE": Piletina, 200°C / 25 minuta / brzina ventilatora - visoka

"KOLAČ": Kolač, 175°C / 35 minuta / brzina ventilatora - niska

"PIZZA": Pica, 230°C / 10 minuta / brzina ventilatora - niska

"KOLAČIĆI": Kolačići, 175°C / 20 minuta / brzina ventilatora - niska

"ODMRZAVANJE": Odmrzavanje, 230°C / 5 minuta / brzina ventilatora - niska

"KRILCA": Pileća krilca, 230°C / 20 minuta / brzina ventilatora - niska

"ŠKAMPI": Škampi, 230°C / 8 minuta / brzina ventilatora - niska

"TOPLJANJE": Predgrijavanje, 80°C / 120 minuta // brzina ventilatora - niska

"PRŽENJE NA VAZDUHU": Prženje na vrućem zraku, 230°C / 20 minuta / brzina ventilatora - visoka

"PEČENJE": Pečenje kolača, 230°C / 20 minuta / brzina ventilatora - niska

"PEČENJE NA VAZDUHU": Pečenje kolača na vrućem zraku, 230°C / 20 minuta / brzina ventilatora - visoka

"PEČENJE": Pečenje mesa, 230°C / 20 minuta / brzina ventilatora - niska

"PEČENJE NA VAZDUHU": Pečenje mesa na vrućem zraku, 230°C / 20 minuta / brzina ventilatora – visoka

"AIR BROIL": Roštiljanje s cirkulacijom zraka, 230°C / 20 minuta / brzina ventilatora - visoka

"AIR GRILL": Konvekcijski roštilj s funkcijom ražnja, 230°C / 20 minuta / brzina ventilatora - visoka

"DIZANJE": Dizanje tijesta, 38°C / 60 minuta / Brzina ventilatora - Niska

"ROTISERIE": Pečenje na ražnju, 200°C / 40 minuta / brzina ventilatora – niska

"PONOVO PODGRIJAVANJE": Podgrijavanje, 230°C / 15 minuta / brzina ventilatora - niska

„PECIVO": Pecivo, 175°C / 20 minuta / brzina ventilatora – niska

"DEHIDRACIJA": Ovlaživanje 80°C / 120 minuta / Brzina ventilatora - niska

Napomena: Navedena vremena pečenja i temperature su približni. Zbog razlika u debljini, veličini i sadržaju vlage u hrani koja se peče, vrijeme pečenja i temperatura mogu se morati prilagoditi kako bi se postigao željeni rezultat.

PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Izvadite uređaj iz ambalaže i uklonite sav ambalažni materijal.
2. Uređaj postavite na stabilnu, ravnu i termootpornu površinu, dalje od svega što bi se moglo oštetiti toplotom. Održavajte razmak od najmanje 30 cm između utičnice i zidova, namještaja itd.
3. Uklonite zaštitnu foliju sa kontrolne ploče.
4. Očistite sav pribor i unutrašnjost uređaja. Osušite pribor i vratite ga u pećnicu.
5. Uređaj treba priključiti samo na uzemljenu utičnicu 220-240V ~ 50-60Hz.
6. Prilikom prve upotrebe, važno je da pustite pećnicu da radi otprilike 18 minuta na maksimalnoj temperaturi (230°C) kako bi se uklonili svi fabrički mirisi. Tokom tog vremena, uređaj može ispuštati malu količinu dima. To je normalno.
7. Adekvatno prozračite prostoriju. Očistite uređaj prema uputama u odjeljku "Čišćenje" ovog priručnika.
8. Tokom rada, osim prve upotrebe opisane gore: Ne koristite uređaj kada je prazan duže nego što je potrebno za postizanje željenog nivoa temperature u skladu s bilo kojim propisima koji to zahtijevaju.

Upravljanje uređajem

1. Uređaj priključite samo na uzemljenu utičnicu od 220-240V ~ 50-60Hz i pritisnite dugme START/STOP (B) da biste uključili

uređaj. Ekran će se upaliti i ikona "FRIES" će treptati.

Postavite pleh za pečenje (7) ili rešetku (8), (9) na vodilice (3) u uređaju.

Ako koristite vlastitu posudu za hranu, stavite je na rešetku (8).

2. Zatvorite staklena vrata pećnice (5)

3. Dodirnite ikonu "FUNKCIJA" (C), zatim odaberite željeni program dodirnom ikone plus (I) ili minus (H), ili dodirujte ikonu "FUNKCIJA" (C) dok ne odaberete željeni program. Zadana temperatura i vrijeme za ovaj program bit će prikazani na ekranu.

Temperaturu možete podesiti pomoću tipke "Temp" (E), a vrijeme pomoću tipke "Time" (D) po želji pomoću tipke plus (I) ili minus (H).

3. Nakon odabira odgovarajućeg programa, potvrdite pritiskom na dugme Start/Stop (A) da biste započeli pečenje. Na ekranu će se pojaviti odbrojavanje. Odabrani program će treptati tokom pečenja. Kada je pečenje završeno, uređaj će se oglasiti 5 puta zvučnim signalom, a na LCD ekranu će se prikazati "OFF".

Napomena: Temperatura se ne može podesiti u funkciji "PROOF", može se podesiti samo vrijeme.

Napomena: Nakon završetka kuhanja, ventilator će nastaviti raditi još 1 minutu kako bi se uređaj ohladio.

Napomena: Prilikom pripreme masne hrane (npr. piletine) u bubnju za prženje, rešetki ili ražnju, postavite posudu za mrvce/mast (13) preko grijaćih elemenata u najniži položaj vodilice kako biste spriječili kapanje ulja na grijaće elemente.

U drugim slučajevima, posude za mrvce (13) treba postaviti ispod grijalica.

Korištenje bubnja (12)

1. Umetnite štap za ražanj kroz bočne rupe u bubnju, a zatim zategnite vijke, pazeci da je bubanj sigurno pričvršćen. Zatim zategnite vijke s obje strane.

2. Otvorite bubanj i stavite hranu unutra. Pazite da ne stavite previše hrane kako se ne bi mogla pomicati po bubnju.

Za najbolje rezultate, polovina prostora unutar bubnja treba biti iskorištena, a druga polovina ostavljena prazna.

3. Umetnite bubanj u odjeljak uređaja. Provjerite da li se šipka ražnja naslanja na ručke ražnja. Žljebljena strana naslanja se na lijevi nosač, a glatka strana na rotirajući dio motora s desne strane.

4. Zatvorite uređaj i odaberite program "AIR Grill". (Roštilj s cirkulacijom zraka s funkcijom ražnja).

5. Kada je hrana gotova, izvadite je iz komore za prženje pomoću ručke ražnja (4).

Korištenje seta ražnjića (5): Sl. 1

1. Stavite hranu na ražnjiće iz seta ražnjića.

2. Postavite okrugle držače na šipku za ražanj tako da se rupe što više poravnaju. Zatim zategnite vijke s obje strane.

3. Umetnite ravni kraj cijevi sjedišta u jednu od rupa na okruglom držaču cijevi sjedišta, a zatim omčasti kraj u odgovarajuću rupu na drugom okruglom držaču cijevi sjedišta. Pazite da cijevi sjedišta ne ispadnu iz rupa prilikom pomicanja.

4. Umetnite sklop ražnja u uređaj. Provjerite da li se šipka ražnja naslanja na ručke ražnja. Žljebljena strana naslanja se na lijevi nosač, a glatka strana na rotirajući dio motora s desne strane.

5. Zatvorite uređaj i odaberite program "AIR Grill". (Roštilj s cirkulacijom zraka s funkcijom ražnja).

6. Kada je hrana gotova, izvadite je iz komore za prženje pomoću ručke ražnja (4).

Korištenje ražnja (10)

1. Postavite jednu viljušku na osovinu ražnja šiljastom stranom i gurnite je na osovinu, a zatim zategnite vijak koji je na vilicama da biste ih zaključali na osovinu ražnja.

2. Probušite pripremljeni ražanj kroz sredinu proizvoda koji ćete peći, umetnite vilice za ražanj u proizvod.

3. Stavite drugi par viljuški kao u tačkama 1 i 2 i umetnite ih u proizvod s druge strane, "zaključavajući" proizvod na osi ražnja.

4. Provjerite da li je proizvod pričvršćen na ovaj način postavljen centralno duž ose ražnja.

5. Stavite pripremljenu hranu u komoru za kuhanje. Pazite da šipka za ražanj leži na ručkama ražnja. Žljebljena strana leži na lijevom nosaču, a glatka strana na rotirajućem dijelu motora s desne strane.

4. Zatvorite uređaj i odaberite program "ROTISSERIE".

5. Kada je hrana gotova, izvadite je iz komore za prženje pomoću ručke ražnja (4).

Rešetka za pečenje (8)

Rešetka uglavnom služi kao nosač za druge posude za pečenje.

1. Stavite rešetku u komoru za prženje.

2. Stavite posudu za pečenje na rešetku.

3. Zatvorite uređaj i odaberite odgovarajući program te potvrdite tipkom Start / Stop (B).

4. Kada je hrana gotova, izvadite je iz komore za prženje pomoću rukavice za pećnicu.

Pleh za pečenje (7):

Lim za pečenje se uglavnom koristi za recepte koji ne zahtijevaju protok zraka oko hrane.

1. Stavite hranu na lim za pečenje.
2. Stavite posudu u komoru za prženje.
3. Zatvorite uređaj i odaberite odgovarajući program te potvrdite tipkom Start / Stop (B).
4. Kada je hrana gotova, izvadite je iz komore za prženje pomoću rukavice za pečnicu.

Mrežasta rešetka (9):

Mrežasti roštilj se uglavnom koristi za pomfrit, pileća krilca, pohanu hranu itd.

1. Stavite hranu na roštilj.
2. Stavite rešetku u komoru za prženje.
3. Zatvorite uređaj i odaberite odgovarajući program te potvrdite tipkom Start / Stop (B).
4. Kada je hrana gotova, izvadite je iz komore za prženje pomoću rukavice za pečnicu.

Čišćenje i održavanje

1. Očistite uređaj nakon svake upotrebe. To će lako ukloniti sve ostatke hrane i spriječiti da zagori prilikom sljedeće upotrebe.
2. Uvijek isključite uređaj iz struje prije čišćenja. Počnite s čišćenjem tek nakon što se uređaj potpuno ohladi.
3. Očistite uređaj iznutra i izvana mekom, vlažnom krpom.
4. Koristite tekuća sredstva za čišćenje koja ne ostavljaju grudvice. Nemojte koristiti kisela, sredstva za čišćenje na bazi rastvarača, zapaljiva ili abrazivna sredstva za čišćenje (deterdžent u prahu). Nemojte koristiti žičane spužve za čišćenje. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje parom za čišćenje. Posude i pribor mogu se prati u toploj vodi i tekućem deterdžentu za pranje posuda.

Preporučuje se trenutno čišćenje.

kisele supstance poput prolivenog ulja, limuna itd.

5. Očistite i osušite kontrolnu ploču i dugmad vlažnom krpom.
6. Ne koristite abrazivne materijale za čišćenje stakla uređaja. Ovi materijali mogu ogrebat površinu i oštetiti staklo.
7. Čuvati na čistom i suhom mjestu

Tehnički podaci:

Napajanje: 220-240V ~ 50-60Hz

Snaga: 1700W.

Maksimalna snaga: 2200W

Kapacitet: 30L

Potrošnja energije u isključenom stanju: 0,46 W

Oprez: Vruća površina:



Temperatura dostupnih površina tokom rada može biti visoka. Ne dodirujte vruće površine uređaja.

Za dobrobit okoliša. Informacije o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi. U skladu s članom 13, stavovima 1 i 2 Zakona od 11. septembra 2015. o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi, ovim putem vas obavještavamo o pravilnom rukovanju otpadnom električnom i elektronskom opremom:

1. Zabranjeno je odlaganje korištene električne i elektroničke opreme zajedno s ostalim otpadom – to potvrđuje oznaka u obliku "precrtane kante", koja zahtijeva selektivno sakupljanje ove vrste otpada.

2. Električni i elektronski uređaji mogu sadržavati opasne supstance, smjese i komponente koje, ako se ispuste u okoliš, mogu predstavljati ozbiljnu prijetnju zdravlju i životu ljudi i živih organizama. Mogu dovesti do brojnih zdravstvenih tegoba, kao što su oštećenja vida, sluha i govora. Također mogu oštetiti bubrege, jetru i srce, te uzrokovati kožne bolesti. Štetne supstance mogu negativno utjecati i na respiratorni i reproduktivni sistem i dovesti do raka. Konzumiranje biljaka koje rastu u kontaminiranom tlu i proizvoda dobivenih iz njih može predstavljati rizik od ovih zdravstvenih posljedica.

3. Korištenu električnu i elektronsku opremu treba predati samo ovlaštenim sabirnim mjestima, čija bi lista trebala biti dostupna na web stranici svake općinske kancelarije.

4. Domaćinstva igraju važnu ulogu u doprinosu ponovnoj upotrebi i oporavku, uključujući recikliranje, korištene opreme. Ona također igraju ključnu ulogu u sistemu upravljanja otpadom za korištenu električnu i elektroničku opremu, omogućavajući direktan transfer otpada na ovlaštena mjesta za sakupljanje i eliminirajući neželjene društvene navike koje rezultiraju ostavljanjem otpadne opreme na nenamjenskim mjestima.

Osim toga, vratite korištenu električnu i elektronsku opremu na mjesto isporuke. Prilikom isporuke kućanskih aparata kupcu, distributer je dužan besplatno preuzeti korištene kućanske aparate na mjestu isporuke, pod uvjetom da je korišten aparat iste vrste i služi istoj namjeni kao i isporučeni aparat.

Kartonsku ambalažu i polietilenske (PE) vrećice treba odložiti u odgovarajuće posude namijenjene za selektivno prikupljanje komunalnog otpada, kako je

Упатство за употреба (МК)

ОПШТИ БЕЗБЕДНОСНИ УСЛОВИ ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ ПРОЧИТАЈТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАЧУВАЈТЕ ГО ЗА ИДНА РЕФЕРЕНЦА

1. Пред да го користите уредот, прочитајте го упатството за употреба и следете ги упатствата содржани во него. Производителот не е одговорен за каква било штета предизвикана од злоупотреба или неправилно работење на уредот.

2. Овој уред е само за домашна употреба. Не го користете за друга намена освен за наменетата.

3. Уредот треба да се поврзува само на заземјен штекер 220-240V ~ 50-60Hz.

За да ја зголемите безбедноста при работа, не поврзувајте повеќе електрични уреди на едно коло истовремено.

4. Бидете исклучително внимателни кога го користите уредот кога има деца во близина. Не дозволувајте децата да си играат со уредот. Не дозволувајте децата или некој што не е запознаен со уредот да го користи.

5. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Оваа опрема може да ја користат деца над 8 години и лица со ограничени физички, сензорни или ментални способности, или лица на кои им недостасува искуство или познавање на опремата, под услов да се под надзор на лице одговорно за нивната безбедност или да им се дадени упатства за безбедно користење на опремата и да се свесни за ризиците. Децата не треба да си играат со опремата. Чистењето и одржувањето од страна на корисниците не треба да го вршат деца освен ако не се над 8 години и не се под надзор.

6. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Не го оставајте апаратот вклучен во штекер без надзор.
7. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Никогаш не го поместувајте уредот додека е вклучен или кога е жежок.
8. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Температурата на достапните површини на уредот за работа може да биде висока кога опремата е во функција.
9. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Чувајте го уредот и неговиот кабел подалеку од дофат на деца под 8 години.
10. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Секогаш исклучувајте го приклучокот од штекерот по употреба држејќи го штекерот со рака. НЕ влечете го кабелот за напојување.
11. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Не го користете уредот во близина на запаливи материјали.
12. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Не ставајте картон, хартија, пластика или други запаливи или лесно топливи предмети во апаратот.
13. Не го потопувајте кабелот, приклучокот или целиот уред во вода или друга течност. Не го изложувајте уредот на временски услови (дожд, сонце итн.) и не го користете во услови на висока влажност (бањи, влажни камп-кабини).
14. Периодично проверувајте ја состојбата на кабелот за напојување. Ако кабелот за напојување е оштетен, не ја користете опремата. Оштетениот кабел треба да го замени квалификуван сервис за да се избегне опасност.
15. Не го користете уредот со оштетен кабел за напојување или ако паднал или е оштетен на кој било начин, или ако е неисправен. Не обидувајте се сами да го поправите уредот, бидејќи тоа може да резултира со електричен удар. Вратете ги оштетените уреди во овластен сервисен центар за преглед или поправка. Сите поправки треба да ги вршат само овластени сервисни центри. Неправилно извршените поправки може да претставуваат сериозна опасност за корисникот.
16. Поставете го уредот на ладна, стабилна, рамна површина, подалеку од топли кујнски апарати како што се електрични шпорети,

гасни рингли итн.

17. Кабелот за напојување не смее да виси преку работ на маса или да допира жешки површини.

18. За да се обезбеди дополнителна заштита, се препорачува да се инсталира уред за диференцијална струја (RCD) во електричното коло со номинална диференцијална струја што не надминува 30 mA. За ова консултирајте се со квалификуван електричар.

19. Доколку е потребен продолжен кабел, користете само модел со заземјувачки пин со напон од најмалку 10 A. Продолжните кабли што не го исполнуваат ова барање може да се прегреат. Кабелот треба да биде поставен така што ќе се спречи случајно влечење или сопнување.

20. Не дозволувајте моторот на уредот да се намокри.

21. Уредот треба да се постави на рамна, отпорна на топлина површина, подалеку од запаливи материјали (завеси, драперии, тапети итн.). За да се обезбеди правилна циркулација на воздух, оставете најмалку 10 см слободен простор од сите страни на уредот и најмалку 30 см над него. Не ги покривајте отворите за вентилација на уредот, бидејќи тоа може да предизвика прегревање и оштетување на производот.

22. Не ги допирајте жешките површини на апаратот (вратата, горниот или долниот ѕид или страничните ѕидови). Користете заштитни ракавици кога вадите или допирате жешки компоненти.

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

24. Не вметнувајте делови во уредот што го зафаќаат целиот негов волумен, бидејќи тоа може да предизвика пожар и оштетување на производот.

25. По печењето или пред чистење на апаратот, исклучете го кабелот за напојување и оставете го да се олади. Почекајте доволно време, бидејќи апаратот се лади многу бавно откако ќе се загрее.

26. Уредот треба да се чисти по секоја употреба.

27. Не користете агресивни детергенти во форма на емулзии, млека, пасти итн. за чистење на куќиштето, бидејќи тие, меѓу другото, можат да ги отстранат сите графички информативни симболи како што се скали, ознаки, предупредувачки знаци итн.
28. Не користете метални сунѓери за чистење. Скршените парчиња од сунѓерите за чистење може да дојдат во контакт со електричните делови, создавајќи ризик од електричен удар.
29. Опремата не е наменета да се ракува со надворешни временски прекинувачи или посебен систем за далечинско управување.
30. Поради високата температура, треба да се внимава посебно при вадење на печена храна, вадење на врела маст или други топли течности.
31. Не го ставајте апаратот под кујнските ормари поради зголемување на топлината и пареата.
32. Металните делови не треба да се мијат во машини за миење садови, бидејќи агресивните детергенти што се користат во овие апарати предизвикуваат нивно потемнување. Се препорачува да се мијат рачно со употреба на традиционални течности за миење садови.
33. За да избегнете прегревање, не го покривајте уредот.
34. Не чувајте ништо во уредот освен неговите додатоци.
35. Не го користете апаратот со отворена врата.

Опис на производот:

1. Домување
2. Внатрешно осветлување
3. Водилки за вметнување на послужавник или решетка
4. Контролна табла
5. Стаклена врата
6. Рачка
7. Плех за печење
8. Решетка за печење
9. Мрежна решетка
10. Комплет за скара
11. Рачка за вадење на плунка
12. Тапан за пржење
13. Решетка за раженчиња
14. Послужавник за трошки/маснотии

LED контролна табла (4)

A: Претходно програмирани програми за готвење (видете ја листата на програми)

Б: „Старт / Стоп“

С: „Функција“: избор на функција/програма

Д: „Време“: Поставување на времето

Е: „Температура“: Поставување на температурата

Ф: „Брзина“: Поставување на брзината на вентилаторот

Г: „Светло“: Прекинувач за вклучување/исклучување на внатрешното светло

Н: Стрелка надолу, изберете функција/намалете време или температура

И: Стрелка нагоре, избор на функција / зголемување на времето или температурата

Ј: Икона за работа на вентилаторот

К: Приказ на температурата

Л: Приказ на време

Програми:

„ПОМФРИТ“: Помфрит, 200°C / 20 минути / брзина на вентилатор - висока

„ЛЕБ“: Претходно загревање на леб, 230°C / 5 минути / брзина на вентилаторот - ниска

„РИБА“: Риба, 230°C / 25 минути / брзина на вентилаторот - ниска

„СТЕК“: Стек, 230°C / 12 минути / брзина на вентилаторот - ниска

„ПИЛЕШКО“: Пилешко, 200°C / 25 минути / брзина на вентилаторот - висока

„ТОРТА“: Торта, 175°C / 35 минути / брзина на вентилаторот - ниска

„ПИЦА“: Пица, 230°C / 10 минути / брзина на вентилаторот - ниска

„КОЛАЧИЊА“: Колачиња, 175°C / 20 минути / брзина на вентилаторот - ниска

„ОДМРЗНУВАЊЕ“: Одмрзнување, 230°C / 5 минути / брзина на вентилаторот - ниска

„КРИЛЦА“: Пилешки крилца, 230°C / 20 минути / брзина на вентилаторот - ниска

„РАКЧИЊА“: Ракчиња, 230°C / 8 минути / брзина на вентилаторот - ниска

„ТОПЛО“: Претходно загревање, 80°C / 120 минути // брзина на вентилаторот - ниска

„ПРЖЕЊЕ НА ВОЗДУХ“: Пржење на топол воздух, 230°C / 20 минути / брзина на вентилаторот - висока

„ПЕЧЕЊЕ“: Печење колачи, 230°C / 20 минути / брзина на вентилаторот - ниска

„ПЕЧЕЊЕ НА ВОЗДУХ“: Печење колачи на топол воздух, 230°C / 20 минути / брзина на вентилаторот - висока

„ПЕЧЕЊЕ“: Печење месо, 230°C / 20 минути / брзина на вентилаторот - ниска

„ПЕЧЕЊЕ НА ВОЗДУХ“: Печење месо на топол воздух, 230°C / 20 минути / брзина на вентилаторот – висока

„ПЕЧЕЊЕ НА ВОЗДУХ“: Печење на скара со циркулација на воздух, 230°C / 20 минути / брзина на вентилаторот - висока

„ВОЗДУШНА СКАРА“: Скара со воздушна конвекција и функција за скара, 230°C / 20 минути / брзина на вентилаторот - висока

„ПРОФОР“: Тесто за тесто, 38°C / 60 минути / Брзина на вентилаторот – ниска

„РОТИСЕРИ“: Печење на ражен, 200°C / 40 минути / брзина на вентилаторот – ниска

„ПОДГРЕЈ“: Подгревање, 230°C / 15 минути / брзина на вентилаторот - ниска

„ЃЕВРЕК“: Ѓеврек, 175°C / 20 минути / брзина на вентилаторот – ниска

„ДЕХИДРИРАЈ“: Одвлажнување 80°C / 120 минути / Брзина на вентилаторот - ниска

Забелешка: Времињата и температурите наведени погоре се приближни. Поради варијации во дебелината, големината и содржината на влага во храната што се пече, времето и температурата на печење можеби ќе треба да се прилагодат за да се постигне посакуваниот резултат.

ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

1. Извадете го уредот од пакувањето и отстранете ги сите материјали за пакување.
2. Поставете го уредот на стабилна, рамна и отпорна на топлина површина, подалеку од сè што може да се оштети од топлина. Одржувајте растојание од најмалку 30 см помеѓу штекерот и ѕидовите, мебелот итн.
3. Отстранете ја заштитната фолија од контролната табла.
4. Исчистете ги сите додатоци и внатрешноста на апаратот. Исушете ги додатоците и вратете ги во рерната.
5. Уредот треба да се поврзува само на заземјен штекер 220-240V ~ 50-60Hz.
6. При првата употреба, важно е да ја оставите рерната да работи приближно 18 минути на максимална температура (230°C) за да се отстранат сите фабрички мириси. Во тоа време, апаратот може да испушти мала количина чад. Ова е нормално.
7. Соодветно проветрувајте ја просторијата. Исчистете го уредот според делот „Чистење“ од ова упатство.
8. За време на работата, освен за првата употреба опишана погоре: Не го користете апаратот кога е празен подолго отколку што е потребно за да се постигне посакуваното ниво на температура според прописите што го бараат тоа.

Ракување со уредот

1. Поврзете го апаратот со заземјен штекер само 220-240V ~ 50-60Hz и притиснете го копчето СТАРТ/СТОП (B) за да го вклучите апаратот. Екранот ќе светне и иконата „ПОМФРИТ“ ќе трепка. Поставете го плехот за печење (7) или решетката (8), (9) на водилките (3) во апаратот. Ако користите сопствен сад за храна, ставете го на решетката (8).
2. Затворете ја стаклената врата од рерната (5)
3. Допрете ја иконата „FUNCTION“ (C), потоа изберете ја саканата програма со допирање на иконата плус (I) или минус (H), или допрете ја иконата „FUNCTION“ (C) додека не се избере саканата програма. На екранот ќе се прикажат стандардната температура и време за оваа програма. Можете да ја прилагодите температурата со копчето „Temp“ (E) и времето со копчето „Time“ (D) по желба со користење на копчињата плус (I) или минус (H).
3. Откако ќе ја изберете соодветната програма, потврдете со копчето „Старт/Стоп“ (A) за да започнете со печење. На екранот ќе се појави одбројување. Избраната програма ќе трепка за време на печењето. Кога печењето ќе заврши, апаратот ќе испушти 5 звучни сигнали, а на LCD екранот ќе се прикаже „OFF“.

Забелешка: Температурата не може да се прилагоди во функцијата „PROOF“, може да се прилагоди само времето.

Забелешка: Откако ќе заврши готвењето, вентилаторот ќе продолжи да работи 1 минута за да го излади апаратот.

Забелешка: Кога подготвувате масна храна (на пр. пилешко) во барабан за пржење, решетка или скара, поставете ја тавата за трошки/маснотии (13) над грејните елементи во најниската водилка за да спречите капење масло врз грејните елементи.

Во други случаи, под грејачите треба да се постават послужавници за трошки (13).

Користење на барабанот (12)

1. Вметнете ја прачката за плукање низ страничните отвори во барабанот, потоа затегнете ги завртките, осигурувајќи се дека барабанот е стабилен. Потоа затегнете ги завртките од двете страни.
 2. Отворете го барабанот и ставете ја храната внатре. Внимавајте да не ставите премногу храна за да може да се движи во барабанот.
- За најдобри резултати, половина од просторот во барабанот треба да се искористи, а другата половина да се остави празна.
3. Вметнете го барабанот во комората на апаратот. Уверете се дека шипката за вртење се потпира на рачките на вртењето. Жлебната страна се потпира на левата страна, а помазната страна се потпира на ротирачкиот дел од моторот од десната страна.
 4. Затворете го апаратот и изберете ја програмата „AIR Grill“. (Скара со циркулација на воздух со функција за скара).
 5. Кога храната е готова, извадете ја од комората за пржење користејќи ја рачката на раженот (4).

Користење на комплетот за ражнички (5): Сл. 1

1. Ставете ја храната на раженчињата од комплетот раженчиња.
2. Поставете ги тркалезните држачи на шипката за скара така што дупките ќе се порамнат што е можно поблиску. Потоа, затегнете ги завртките од двете страни.
3. Вметнете го рамниот крај од столбот на седиштето во една од дупките во држачот за кружни столбови на седиштето, а потоа крајот со јамка во соодветната дупка во другиот држач за кружни столбови на седиштето. Уверете се дека столбовите на седиштето не паѓаат од дупките при движење.
4. Вметнете го шлопот на раженот во апаратот. Уверете се дека шипката за вртење се потпира на рачките на вртењето. Жлебната страна се потпира на левата страна, а помазната страна се потпира на ротирачкиот дел од моторот од десната страна.
5. Затворете го апаратот и изберете ја програмата „AIR Grill“. (Скара со циркулација на воздух со функција за скара).
6. Кога храната е готова, извадете ја од комората за пржење користејќи ја рачката на раженот (4).

Користење на плунка (10)

1. Ставете една виљушка на оската на раженот со зашилената страна и лизнете ја на оската, а потоа затегнете го завртката што е на вилушките за да ги заклучите вилушките на оската на ротисеријата.
2. Прободете го подготвениот ражен низ центарот на производот што треба да се пече, вметнете ги виљушките за ражен во производот.
3. Ставете го вториот пар виљушки како што е наведено во точките 1 и 2 и вметнете ги во производот од другата страна, „заклучувајќи“ го производот на оската на ротирачкото тркало.
4. Проверете дали производот што е прикачен на овој начин е поставен централно по оската на ротисеријата.
- 5 Ставете ја подготвената храна во комората за готвење. Уверете се дека шипката за вртење се потпира на рачките на

вртењето. Жлебната страна се потпира на левата страна, а помазната страна се потпира на ротирачкиот дел од моторот од десната страна.

4. Затворете го апаратот и изберете ја програмата „РОТИСЕРИ“.

5. Кога храната е готова, извадете ја од комората за пржење користејќи ја рачката на раженот (4).

Решетка за печење (8)

Решетката главно служи како потпора за други садови за печење.

1. Ставете ја решетката во комората за пржење.

2. Ставете сад за печење на решетката.

3. Затворете го уредот и изберете ја соодветната програма и потврдете со копчето Старт / Стоп (B).

4. Кога храната е готова, извадете ја од комората за пржење со ракавица за рерна.

Плех за печење (7):

Плехот за печење главно се користи за рецепти кои не бараат проток на воздух околу храната.

1. Ставете ја храната на плех за печење.

2. Ставете го плехот во комората за пржење.

3. Затворете го уредот и изберете ја соодветната програма и потврдете со копчето Старт / Стоп (B).

4. Кога храната е готова, извадете ја од комората за пржење со ракавица за рерна.

Мрежна решетка (9):

Мрежната скара главно се користи за помфрит, пилешки крилца, панирана храна итн.

1. Ставете ја храната на скарата.

2. Ставете ја решетката во комората за пржење.

3. Затворете го уредот и изберете ја соодветната програма и потврдете со копчето Старт / Стоп (B).

4. Кога храната е готова, извадете ја од комората за пржење со ракавица за рерна.

Чистење и одржување

1. Чистете го апаратот по секоја употреба. Ова лесно ќе ги отстрани сите остатоци од храна и ќе спречи нивно горење следниот пат кога ќе го користите.

2. Секогаш исклучувајте го апаратот од струја пред чистење. Започнете со чистење дури откако апаратот целосно ќе се олади.

3. Исклучете го уредот одвнатре и еднавдор со мека, влажна крпа.

4. Користете течни средства за чистење што не оставаат грутки. Не користете кисели, запаливи или абразивни средства за чистење (детергент во прав). Не користете жичени сунѓери за чистење. Не користете средства за чистење со пара.

Таваните и додаточите може да се мијат во топла вода и течен детергент за миене садови. Се препорачува веднаш чистење.

кисели супстанции како што се истурено масло, лимон итн.

5. Исклучете ја и исушете ја контролната табла и копчињата со влажна крпа.

6. Не користете абразивни материјали за чистење на стаклото на уредот. Овие материјали може да ја изгребат површината и да го оштетат стаклото.

7. Чувајте на чисто и суво место

Технички податоци:

Напојување: 220-240V ~ 50-60Hz

Моќност: 1700W.

Максимална моќност: 2200W

Капацитет: 30L

Потрошувачка на енергија во исклучена состојба: 0,46 W

Внимание: Жешка површина:



Температурата на достапните површини за време на работата може да биде висока. Не допирајте ги жешките површини на уредот.

Заради заштита на животната средина. Информации за отпадна електрична и електронска опрема. Согласно член 13, ставови 1 и 2 од Законот од 11 септември 2015 година за отпадна електрична и електронска опрема, со ова ве информираме за правилното ракување со отпадна електрична и електронска опрема:

1. Забрането е фрлање на употребена електрична и електронска опрема заедно со друг отпад – ова е потврдено со ознаката во форма на „прецртана корпа за отпадоци“, со која се бара селективно собирање на овој вид отпад.
2. Електричните и електронските уреди може да содржат опасни супстанции, смеси и компоненти кои, доколку се испуштат во животната средина, можат да претставуваат сериозна закана за здравјето и животот на луѓето и живите организми. Тие можат да доведат до бројни здравствени заболувања, како што се оштетување на видот, слухот и говорот. Тие исто така можат да ги оштетат бубрезите, црниот дроб и срцето и да предизвикаат кожни заболувања. Штетните супстанции, исто така, можат негативно да влијаат на респираторниот и репродуктивниот систем и да доведат до рак. Консумирањето растенија што растат во контаминирана почва и производи добиени од нив може да претставуваат ризик од овие здравствени последици.
3. Употребената електрична и електронска опрема треба да се предава само на овластени места за собирање, чиј список треба да биде достапен на веб-страницата на секоја општинска канцеларија.
4. Домаќинствата играат важна улога во придонесот кон повторната употреба и обновувањето, вклучително и рециклирањето, на употребуваната опрема. Тие исто така играат клучна улога во системот за управување со отпад од употребувана електрична и електронска опрема, овозможувајќи директен пренос на отпадот до овластени места за собирање и елиминирање на нежелните социјални навики што резултираат со оставање на отпадна опрема на ненаменети места.

Дополнително, вратете ја употребената електрична и електронска опрема до местото на испорака. При испорака на опрема за домаќинство до купувачот, дистрибутерот е должен бесплатно да ја подигне употребената опрема за домаќинство на местото на испорака, под услов употребената опрема да е од ист тип и да служи за истата намена како и испорачаната опрема.

Картонската амбалажа и полиетиленските (PE) кеси треба да се фрлат во соодветни контејнери наменети за селективно собирање на комунален отпад, како што е опишано. Доколку уредот содржи батерии, тие треба да се отстранат и да се однесат на посебно место за собирање и отстранување.

Не го фрлајте уредот во контејнер за комунален отпад!!

Сервис Доколку сакате да купите резервни делови или да поднесете било каква жалба, ве молиме контактирајте директно со продавачот кој ја издал сметката.

Korisnički priručnik (HR)

OPĆI SIGURNOSNI UVJETI VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU REFERENCJU

1. Prije upotrebe uređaja pročitajte upute za uporabu i slijedite ih. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu štetu uzrokovanu zlouporabom ili nepravilnim radom uređaja.
2. Ovaj uređaj je namijenjen samo za kućnu upotrebu. Ne koristite ga u druge svrhe osim za one za koje je namijenjen.
3. Uređaj treba spajati samo na uzemljenu utičnicu 220-240V ~ 50-60Hz. Za povećanje sigurnosti rada, nemojte istovremeno spajati više električnih uređaja na jedan strujni krug.
4. Budite izuzetno oprezni pri korištenju uređaja dok su djeca u blizini. Ne

dopustite djeci da se igraju s uređajem. Ne dopustite djeci ili bilo kome tko nije upoznao s uređajem da ga koristi.

5. UPOZORENJE: Ovu opremu mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva ili znanja o opremi, pod uvjetom da su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost ili da su dobile upute o sigurnom korištenju opreme te su svjesne rizika. Djeca se ne smiju igrati s opremom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca osim ako nisu starija od 8 godina i nisu pod nadzorom.

6. UPOZORENJE: Ne ostavljajte uređaj uključen u utičnicu bez nadzora.

7. UPOZORENJE: Nikada ne pomičite uređaj dok je uključen ili dok je vruć.

8. UPOZORENJE: Temperatura dostupnih površina upravljačkog uređaja može biti visoka kada je oprema u radu.

9. UPOZORENJE: Uređaj i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

10. UPOZORENJE: Uvijek isključite utikač iz utičnice nakon upotrebe držeći utičnicu rukom. NE povlačite kabel za napajanje.

11. UPOZORENJE: Ne koristite uređaj u blizini zapaljivih materijala.

12. UPOZORENJE: Ne stavljajte karton, papir, plastiku ili druge zapaljive ili topljive predmete u uređaj.

13. Ne uranjajte kabel, utikač ili 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 kamperske kabine).

14. Povremeno provjeravajte stanje kabela za napajanje. Ako je kabel za napajanje oštećen, nemojte koristiti uređaj. Oštećeni kabel treba zamijeniti kvalificirana servisna radionica kako bi se izbjegla opasnost.

15. Ne koristite uređaj s oštećenim kabelom za napajanje ili ako je pao ili je na bilo koji način oštećen ili neispravan. Ne pokušavajte sami popraviti uređaj jer to može dovesti do strujnog udara. Oštećene uređaje vratite u ovlaštenu servisnu centar na pregled ili popravak. Sve popravke smiju obavljati samo ovlaštenu servisni centri. Nepravilno izvedeni popravci mogu predstavljati ozbiljnu opasnost za korisnika.

16. Uređaj postavite na hladnu, stabilnu i ravnu površinu, dalje od vrućih kuhinjskih aparata poput električnih štednjaka, plinskih plamenika itd.
17. Kabel za napajanje ne smije visjeti preko ruba stola niti dodirivati vruće površine.
18. Za dodatnu zaštitu preporučuje se ugradnja diferencijalne strujne sklopke (RCD) u električni krug s nazivnom diferencijalnom strujom koja ne prelazi 30 mA. Za to se obratite kvalificiranom električaru.
19. Ako je potreban produžni kabel, koristite samo model s uzemljenjem nazivne struje od najmanje 10 A. Produžni kabeli koji ne zadovoljavaju ovaj zahtjev mogu se pregrijati. Kabel treba postaviti tako da se spriječi slučajno povlačenje ili spoticanje.
20. Ne dopustite da se motorni dio uređaja smoči.
21. Uređaj treba postaviti na ravnu, toplinski otpornu površinu, dalje od zapaljivih materijala (zavjesa, draperija, tapeta itd.). Kako biste osigurali pravilnu cirkulaciju zraka, održavajte najmanje 10 cm slobodnog prostora sa svih strana uređaja i najmanje 30 cm iznad njega. Ne prekrivajte ventilacijske otvore uređaja jer to može uzrokovati pregrijavanje i oštećenje proizvoda.
22. Ne dodirujte vruće površine uređaja (vrata, gornju ili donju stijenku ili bočne stijenke). Koristite zaštitne rukavice prilikom uklanjanja ili dodirivanja bilo kojih vrućih dijelova.
23. Kabel za napajanje ne smije se provlačiti iznad uređaja i ne smije dodirivati vruće površine niti se nalaziti u njihovoj blizini. Ne stavljajte uređaj ispod električne utičnice.
24. Ne umećite dijelove u uređaj koji zauzimaju cijeli njegov volumen, jer to može uzrokovati požar i oštećenje proizvoda.
25. Nakon pečenja ili prije čišćenja uređaja, isključite kabel za napajanje i ostavite ga da se ohladi. Obavezno pričekajte dovoljno dugo jer se uređaj vrlo sporo hladi nakon što se zagrije.
26. Uređaj treba očistiti nakon svake upotrebe.
27. Za čišćenje kućišta nemojte koristiti agresivne deterdžente u obliku emulzija, mlijeka, pasta itd. jer oni mogu, između ostalog, ukloniti sve grafičke informacijske simbole poput skala, oznaka, znakova upozorenja

itd.

28. Ne koristite metalne abrazivne spužvice za čišćenje. Slomljeni dijelovi abrazivnih spužvica mogu doći u kontakt s električnim dijelovima, što stvara rizik od strujnog udara.

29. Oprema nije namijenjena za rad pomoću vanjskih vremenskih prekidača ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.

30. Zbog visoke temperature, treba biti posebno oprezan prilikom vađenja pečene hrane, vruće masnoće ili drugih vrućih tekućina.

31. Ne stavljajte uređaj ispod kuhinjskih ormarića zbog mogućeg širenja topline i pare.

32. Metalni dijelovi ne smiju se prati u perilicama posuđa, jer agresivni deterdženti koji se koriste u tim uređajima uzrokuju njihovo tamnjenje. Preporučuje se ručno pranje tradicionalnim tekućinama za pranje posuđa.

33. Kako biste izbjegli pregrijavanje, nemojte prekrivati uređaj.

34. Ne pohranjujte ništa u uređaju osim njegove dodatne opreme.

35. Ne koristite uređaj s otvorenim vratima.

Opis proizvoda:

1. Smještaj
2. Unutarnje svjetlo
3. Vodilice za umetanje pladnja ili rešetke
4. Upravljačka ploča
5. Staklena vrata
6. Ručka
7. Lim za pečenje
8. Rešetka za pečenje
9. Mrežasta rešetka
10. Set za ražanj
11. Ručka za uklanjanje ražnja
12. Bubanji za prženje
13. Stalak za ražnjiće
14. Posuda za mrvice/mast

LED upravljačka ploča (4)

A: Unaprijed programirani programi kuhanja (vidi popis programa)

B: „Start / Stop“

C: "Funkcija": odabir funkcije/programa

D: "Vrijeme": Postavite vrijeme

E: "Temp": Postavka temperature

F: "Brzina": Postavka brzine ventilatora

G: "Svjetlo": Prekidač za uključivanje/isključivanje unutarnjeg svjetla

H: Strelica prema dolje, odabir funkcije/smanjenje vremena ili temperature

I: Strelica prema gore, odabir funkcije / povećanje vremena ili temperature

J. Ikona rada ventilatora

K. Prikaz temperature

L. Prikaz vremena

Programi:

"POMFRIT": Pomfrit, 200 °C / 20 minuta / brzina ventilatora - visoka
"KRUH": Predgrijavanje kruha, 230 °C / 5 minuta / brzina ventilatora - niska
"RIBA": Riba, 230 °C / 25 minuta / brzina ventilatora - niska
"ODBIR": Odrezak, 230 °C / 12 minuta / brzina ventilatora - niska
"PILE": Piletina, 200 °C / 25 minuta / brzina ventilatora - visoka
"KOLAČ": Kolač, 175 °C / 35 minuta / brzina ventilatora - niska
"PIZZA": Pizza, 230 °C / 10 minuta / brzina ventilatora - niska
"KOLAČIĆI": Kolačići, 175 °C / 20 minuta / brzina ventilatora - niska
"ODMRZAVANJE": Odmrzavanje, 230 °C / 5 minuta / brzina ventilatora - niska
"KRILCA": Pileća krilca, 230 °C / 20 minuta / brzina ventilatora - niska
"ŠKAMPI": Škamp, 230 °C / 8 minuta / brzina ventilatora - niska
"TOPLJANJE": Predgrijavanje, 80 °C / 120 minuta // brzina ventilatora - niska
"PRŽENJE NA VRUĆEM ZRAKU": Prženje na vrućem zraku, 230 °C / 20 minuta / brzina ventilatora - visoka
"PEČENJE": Pečenje kolača, 230 °C / 20 minuta / brzina ventilatora - niska
"PEČENJE NA VRUĆEM ZRAKU": Pečenje kolača na vrućem zraku, 230 °C / 20 minuta / brzina ventilatora - visoka
"PEČENJE": Pečenje mesa, 230 °C / 20 minuta / brzina ventilatora - niska
"PEČENJE NA VRUĆEM ZRAKU": Pečenje mesa na vrućem zraku, 230 °C / 20 minuta / brzina ventilatora – visoka
"AIR BROIL": Pečenje na roštilju s cirkulacijom zraka, 230 °C / 20 minuta / brzina ventilatora - visoka
"ZRAČNI ROŠTILJ": Konvekcijski roštilj s funkcijom ražnja, 230 °C / 20 minuta / visoka brzina ventilatora
"DIZANJE": Dizanje tijesta, 38 °C / 60 minuta / Brzina ventilatora - niska
"ROTISSERIE": Pečenje na ražnju, 200 °C / 40 minuta / brzina ventilatora – niska
"PONOVNO PODGRIJAVANJE": Podgrijavanje, 230 °C / 15 minuta / brzina ventilatora - niska
„BAGEL“: Bagel, 175 °C / 20 minuta / brzina ventilatora – niska
"DEHIDRACIJA": Odvlaživanje 80 °C / 120 minuta / Brzina ventilatora - niska

Napomena: Gore navedena vremena pečenja i temperature su približni. Zbog razlika u debljini, veličini i sadržaju vlage hrane koja se peče, vrijeme pečenja i temperatura možda će trebati biti prilagođeni kako bi se postigao željeni rezultat.

PRIJE PRVE UPORABE

1. Izvadite uređaj iz ambalaže i uklonite sav ambalažni materijal.
2. Uređaj postavite na stabilnu, ravnu i toplinski otpornu površinu, dalje od svega što bi se moglo oštetiti toplinom. Održavajte razmak od najmanje 30 cm između utičnice i zidova, namještaja itd.
3. Uklonite zaštitnu foliju s upravljačke ploče.
4. Očistite sav pribor i unutrašnjost uređaja. Osušite pribor i vratite ga u pećnicu.
5. Uređaj treba spajati samo na uzemljenu utičnicu 220-240V ~ 50-60Hz.
6. Prilikom prve upotrebe važno je pustiti pećnicu da radi otprilike 18 minuta na maksimalnoj temperaturi (230 °C) kako bi se uklonili svi tvornički mirisi. Tijekom tog vremena, uređaj može ispuštati malu količinu dima. To je normalno.
7. Prostoriju prozračite na odgovarajući način. Očistite uređaj prema uputama u odjeljku "Čišćenje" ovog priručnika.
8. Tijekom rada, osim prve upotrebe opisane gore: Ne koristite uređaj kada je prazan dulje nego što je potrebno za postizanje željene temperature u skladu s propisima koji to zahtijevaju.

Upravljanje uređajem

1. Uređaj priključite samo na uzemljenu utičnicu od 220-240 V ~ 50-60 Hz i pritisnite gumb START/STOP (B) za uključivanje uređaja. Zaslon će se upaliti i ikona "FRIES" će treptati.
Postavite lim za pečenje (7) ili rešetku (8), (9) na vodilice (3) u uređaju.
Ako koristite vlastitu posudu za hranu, stavite je na rešetku (8).
2. Zatvorite staklena vrata pećnice (5)
3. Dodirnite ikonu "FUNKCIJA" (C), zatim odaberite željeni program dodirivanjem ikone plus (+) ili minus (-) ili dodirujte ikonu "FUNKCIJA" (C) dok ne odaberete željeni program. Zadana temperatura i vrijeme za ovaj program prikazat će se na zaslonu. Temperaturu možete podesiti tipkom "Temp" (E), a vrijeme tipkom "Time" (D) po želji pomoću tipki plus (+) ili minus (-).
3. Nakon odabira odgovarajućeg programa, potvrdite tipkom Start/Stop (A) za početak pečenja. Na zaslonu će se prikazati odbrojanje. Odabrani program će treptati tijekom pečenja. Kada je pečenje završeno, uređaj će se oglasiti 5 puta zvučnim signalom, a na LCD zaslonu će se prikazati "OFF".

Napomena: Temperatura se ne može podesiti u funkciji "PROOF", može se podesiti samo vrijeme.

Napomena: Nakon završetka kuhanja, ventilator će nastaviti raditi još 1 minutu kako bi se uređaj ohladio.

Napomena: Prilikom pripreme masne hrane (npr. piletine) u bubnju za prženje, rešetki ili ražnju, postavite posudu za mrvice/mast (13) iznad grijaćih elemenata u najniži položaj vodilice kako biste spriječili kapanje ulja na grijaće elemente. U drugim slučajevima, posude za mrvice (13) treba postaviti ispod grijača.

Korištenje bubnja (12)

1. Umetnite šipku za ražanj kroz bočne rupe u bubnju, zatim zategnite vijke pazeći da je bubanj sigurno pričvršćen. Zatim zategnite vijke s obje strane.
2. Otvorite bubanj i stavite hranu unutra. Pazite da ne stavite previše hrane kako se ne bi mogla pomicati po bubnju. Za najbolje rezultate, polovicu prostora unutar bubnja treba iskoristiti, a drugu polovicu ostaviti praznom.
3. Umetnite bubanj u odjeljak uređaja. Provjerite je li šipka ražnja naslonjena na ručke ražnja. Žljebljena strana naslanja se na lijevi bočni nosač, a glatka strana na rotirajući dio motora s desne strane.
4. Zatvorite uređaj i odaberite program "AIR Grill". (Roštilj s cirkulacijom zraka s funkcijom ražnja).
5. Kada je hrana gotova, izvadite je iz komore za prženje pomoću ručke ražnja (4).

Korištenje seta ražnjića (5): Sl. 1

1. Stavite hranu na ražnjiće iz seta ražnjića.
2. Postavite okrugle držače na šipku za ražanj tako da se rupe što više poravnaju. Zatim pritegnite vijke s obje strane.
3. Umetnite ravni kraj cijevi sjedala u jednu od rupa na okruglom držaču cijevi sjedala, a zatim omčasti kraj u odgovarajuću rupu na drugom okruglom držaču cijevi sjedala. Pazite da cijevi sjedala ne ispadnu iz rupa tijekom pomicanja.
4. Umetnite sklop ražnja u uređaj. Provjerite je li šipka ražnja naslonjena na ručke ražnja. Žljebljena strana naslanja se na lijevi nosač, a glatka strana na rotirajući dio motora s desne strane.
5. Zatvorite uređaj i odaberite program "AIR Grill". (Roštilj s cirkulacijom zraka s funkcijom ražnja).
6. Kada je hrana gotova, izvadite je iz komore za prženje pomoću ručke ražnja (4).

Korištenje ražnja (10)

1. Stavite jednu vilicu na osovinu ražnja šiljastom stranom i gurnite je na osovinu, zatim zategnite vijak koji je na vilicama kako biste ih blokirali na osovini ražnja.
2. Pripremljeni ražanj probodite kroz središte proizvoda koji želite peći, umetnite vilice za ražanj u proizvod.
3. Stavite drugi par vilica kao u točkama 1 i 2 i umetnite ih u proizvod s druge strane, "zaključavajući" proizvod na osi ražnja.
4. Provjerite je li tako pričvršćeni proizvod postavljen centralno duž osi ražnja.
5. Pripremljenu hranu stavite u komoru za kuhanje. Pazite da šipka ražnja leži na ručkama ražnja. Žljebljena strana leži na lijevom nosaču, a glatka strana na rotirajućem dijelu motora s desne strane.
4. Zatvorite uređaj i odaberite program "ROTISERIE".
5. Kada je hrana gotova, izvadite je iz komore za prženje pomoću ručke ražnja (4).

Rešetka za pečenje (8)

Rešetka uglavnom služi kao nosač za druge posude za pečenje.

1. Stavite rešetku u komoru za prženje.
2. Stavite vatrostalnu posudu na rešetku.
3. Zatvorite uređaj i odaberite odgovarajući program te potvrdite tipkom Start / Stop (B).
4. Kad je hrana gotova, izvadite je iz komore za prženje pomoću rukavice za pećnicu.

Lim za pečenje (7):

Lim za pečenje se uglavnom koristi za recepte koji ne zahtijevaju protok zraka oko hrane.

1. Stavite hranu na lim za pečenje.
2. Stavite posudu u komoru za prženje.
3. Zatvorite uređaj i odaberite odgovarajući program te potvrdite tipkom Start / Stop (B).
4. Kad je hrana gotova, izvadite je iz komore za prženje pomoću rukavice za pećnicu.

Mrežasta rešetka (9):

Mrežasti roštilj se uglavnom koristi za pomfrit, pileća krilca, pohanu hranu itd.

1. Stavite hranu na roštilj.
2. Stavite rešetku u komoru za prženje.
3. Zatvorite uređaj i odaberite odgovarajući program te potvrdite tipkom Start / Stop (B).
4. Kad je hrana gotova, izvadite je iz komore za prženje pomoću rukavice za pećnicu.

Čišćenje i održavanje

1. Očistite uređaj nakon svake upotrebe. To će lako ukloniti sve ostatke hrane i spriječiti da zagori prilikom sljedeće upotrebe.
 2. Prije čišćenja uvijek isključite uređaj iz struje. S čišćenjem počnite tek nakon što se uređaj potpuno ohladi.
 3. Očistite uređaj iznutra i izvana mekom, vlažnom krpom.
 4. Koristite tekuća sredstva za čišćenje koja ne ostavljaju grudice. Nemojte koristiti kisela, na bazi otapala, zapaljiva ili abrazivna sredstva za čišćenje (deterdžent u prahu). Nemojte koristiti žičane spužve za čišćenje. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje na paru za čišćenje. Pladnjevi i pribor mogu se prati u toploj vodi i tekućem deterdžentu za pranje posuda. Preporučuje se trenutno čišćenje.
- kisele tvari poput prolivenog ulja, limuna itd.
5. Očistite i osušite upravljačku ploču i gumbе vlažnom krpom.
 6. Ne koristite abrazivne materijale za čišćenje stakla uređaja. Ti materijali mogu ogrebat površinu i oštetiti staklo.
 7. Čuvati na čistom i suhom mjestu

Tehnički podaci:

Napajanje: 220-240V ~ 50-60Hz

Snaga: 1700 W.

Maksimalna snaga: 2200 W

Kapacitet: 30L

Potrošnja energije u isključenom stanju: 0,46 W

Opres: Vruća površina:



Temperatura dostupnih površina tijekom rada može biti visoka. Ne dodirujte vruće površine uređaja.

Za dobrobit okoliša. Informacije o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi. Sukladno članku 13. stavcima 1. i 2. Zakona od 11. rujna 2015. o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi, ovime vas obavještavamo o pravilnom rukovanju otpadnom električnom i elektroničkom opremom:

1. Zabranjeno je odlaganje rabljene električne i elektroničke opreme zajedno s ostalim otpadom – to potvrđuje oznaka u obliku „prekrižene kante“, koja zahtijeva selektivno prikupljanje ove vrste otpada.

2. Električni i elektronički uređaji mogu sadržavati opasne tvari, smjese i komponente koje, ako se ispuste u okoliš, mogu predstavljati ozbiljnu prijetnju zdravlju i životu ljudi i živih organizama. Mogu dovesti do brojnih zdravstvenih tegoba, poput oštećenja vida, sluha i govora. Također mogu oštetiti bubrege, jetru i srce te uzrokovati kožne bolesti. Štetne tvari mogu negativno utjecati i na dišni i reproduktivni sustav te dovesti do raka. Konzumiranje biljaka koje rastu u kontaminiranom tlu i proizvoda dobivenih iz njih može predstavljati rizik od ovih zdravstvenih posljedica.

3. Rabljenu električnu i elektroničku opremu treba predati samo ovlaštenim sabirnim mjestima, čiji popis treba biti dostupan na mrežnim stranicama svakog Općinskog ureda.

4. Kućanstva igraju važnu ulogu u doprinosu ponovnoj upotrebi i oporabi, uključujući recikliranje, rabljene opreme. Također igraju ključnu ulogu u sustavu gospodarenja otpadom za rabljenu električnu i elektroničku opremu, omogućujući izravan prijenos otpada na ovlaštena mjesta za prikupljanje i uklanjajući neželjene društvene navike koje rezultiraju ostavljanjem otpadne opreme na nenamjenskim mjestima.

Osim toga, vratite rabljenu električnu i elektroničku opremu na mjesto isporuke. Prilikom isporuke kućanskih aparata kupcu, distributer je dužan besplatno preuzeti rabljene kućanske aparate na mjestu isporuke, pod uvjetom da je rabljeni aparat iste vrste i služi istoj namjeni kao i isporučeni aparat.

Kartonsku ambalažu i polietilenske (PE) vrećice treba odložiti u odgovarajuće spremnike namijenjene za selektivno prikupljanje komunalnog otpada, kako je opisano. Ako uređaj sadrži baterije, treba ih ukloniti i odnijeti na odvojeno mjesto za prikupljanje i odlaganje.

Ne bacajte uređaj u kontejner za komunalni otpad!!

Servis Ako želite kupiti rezervne dijelove ili podnijeti bilo kakve pritužbe, obratite se izravno prodavaču koji je izdao račun.

Керівництво користувача (UK)

ЗАГАЛЬНІ УМОВИ БЕЗПЕКИ ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ТА ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

1. Перед використанням пристрою прочитайте інструкцію з експлуатації та дотримуйтесь інструкцій, що містяться в ній. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені неправильним використанням або неналежною експлуатацією пристрою.
2. Цей пристрій призначений лише для домашнього використання. Не використовуйте його для будь-яких інших цілей, окрім тих, за яким він призначений.
3. Пристрій слід підключати лише до заземленої розетки 220-240 В ~ 50-60 Гц.
Для підвищення безпеки експлуатації не підключайте кілька електричних приладів до одного кола одночасно.
4. Будьте вкрай обережні, користуючись пристроєм, коли поруч є діти. Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Не дозволяйте дітям або будь-кому, хто не знайомий з пристроєм, користуватися ним.
5. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Це обладнання може використовуватися дітьми старше 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або особами, які не мають досвіду чи знань щодо обладнання, за умови, що вони перебувають під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, або їм було надано інструкції щодо безпечного використання обладнання та вони усвідомлюють пов'язані з цим ризики. Дітям не слід гратися з обладнанням. Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом.
6. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не залишайте прилад, підключений до розетки, без нагляду.
7. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ніколи не переміщуйте пристрій, коли він увімкнений або гарячий.
8. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Температура доступних поверхонь робочого пристрою може бути високою під час роботи обладнання.

9. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Зберігайте пристрій та його кабель у недоступному для дітей віком до 8 років місці.
10. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Завжди від'єднуйте вилку від розетки після використання, тримаючи розетку рукою. НЕ тягніть за шнур живлення.
11. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не використовуйте пристрій поблизу легкозаймистих матеріалів.
12. ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не кладіть картон, папір, пластик або інші легкозаймисті або легкоплавкі предмети в прилад.
13. Не занурюйте кабель, штекер або весь пристрій у воду чи будь-яку іншу рідину. Не піддавайте пристрій впливу погодних умов (дощу, сонця тощо) та не використовуйте його в умовах високої вологості (ванні кімнати, вологі кемпінгові будиночки).
14. Періодично перевіряйте стан шнура живлення. Якщо шнур живлення пошкоджений, не використовуйте обладнання. Пошкоджений шнур слід замінити в кваліфікованій ремонтній майстерні, щоб уникнути небезпеки.
15. Не використовуйте пристрій з пошкодженим шнуром живлення, якщо він упав або був пошкоджений будь-яким чином, або якщо він несправний. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом. Поверніть пошкоджені пристрої до авторизованого сервісного центру для перевірки або ремонту. Усі ремонтні роботи повинні виконуватися лише авторизованими сервісними центрами. Неправильно виконаний ремонт може становити серйозну небезпеку для користувача.
16. Розмістіть пристрій на прохолодній, стійкій, рівній поверхні, подалі від гарячих кухонних приладів, таких як електричні плити, газові конфорки тощо.
17. Шнур живлення не повинен звисати з краю столу або торкатися гарячих поверхонь.
18. Для забезпечення додаткового захисту рекомендується встановити в електричному колі пристрій захисного відключення (ПЗВ) з номінальним диференціальним струмом, що не перевищує 30 мА. Для цього зверніться до кваліфікованого електрика.

19. Якщо потрібен подовжувач, використовуйте лише модель із заземлюючим контактом, розрахованим на струм щонайменше 10 А. Подовжувачі, які не відповідають цій вимозі, можуть перегрітися. Шнур слід розташовувати таким чином, щоб запобігти випадковому смиканню або спотиканню.
20. Не допускайте потрапляння вологи на моторну частину пристрою.
21. Пристрій слід розміщувати на рівній, термостійкій поверхні, подалі від легкозаймистих матеріалів (штори, портьєри, шпалери тощо). Для забезпечення належної циркуляції повітря залишайте щонайменше 10 см вільного простору з усіх боків пристрою та щонайменше 30 см над ним. Не закривайте вентиляційні отвори пристрою, оскільки це може призвести до перегріву та пошкодження виробу.
22. Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу (дверцят, верхньої або нижньої стінки, а також бічних стінок). Використовуйте захисні рукавички під час зняття або торкання будь-яких гарячих компонентів.
23. Шнур живлення не повинен прокладатися над пристроєм і не повинен торкатися гарячих поверхонь або лежати поблизу них. Не ставте пристрій під електричну розетку.
24. Не вставляйте в пристрій частини, що займають весь його об'єм, оскільки це може призвести до пожежі та пошкодження виробу.
25. Після випікання або перед чищенням приладу від'єднайте шнур живлення від мережі та дайте йому охолонути. Обов'язково зачекайте достатньо часу, оскільки прилад охолоджується дуже повільно після нагрівання.
26. Пристрій слід очищати після кожного використання.
27. Не використовуйте агресивні миючі засоби у вигляді емульсій, молочка, паст тощо для очищення корпусу, оскільки вони можуть, серед іншого, видалити будь-які графічні інформаційні символи, такі як шкали, маркування, попереджувальні знаки тощо.
28. Не використовуйте металеві губки для чищення. Уламки губок можуть контактувати з електричними деталями, створюючи ризик ураження електричним струмом.
29. Обладнання не призначене для експлуатації за допомогою

зовнішніх таймерів або окремої системи дистанційного керування.

30. Через високу температуру слід бути особливо обережним під час виймання запечених продуктів, гарячого жиру чи інших гарячих рідин.

31. Не ставте прилад під кухонні шафи через підняття тепла та пари.

32. Металеві деталі не слід мити в посудомийних машинах, оскільки агресивні мийні засоби, що використовуються в цих приладах, призводять до їх потемніння. Рекомендується мити їх вручну, використовуючи традиційні засоби для миття посуду.

33. Щоб уникнути перегріву, не накривайте пристрій.

34. Не зберігайте в пристрої нічого, окрім його аксесуарів.

35. Не використовуйте прилад з відчиненими дверцятами.

Опис продукту:

1. Житло
2. Внутрішнє освітлення
3. Напрямі для встановлення лотка або решітки
4. Панель керування
5. Скляні двері
6. Ручка
7. Деко для випікання
8. Решітка для запікання
9. Сітчаста решітка
10. Набір для гриля
11. Ручка для зняття рожна
12. Барабан для смаження
13. Решітка для шампурів
14. Лоток для крихт/жиру

Світлодіодна панель керування (4)

A: Попередньо запрограмовані програми приготування (див. список програм)

B: «Пуск / Стоп»

C: "Функція": вибір функції/програми

D: "Час": Налаштування часу

E: "Темп.": Налаштування температури

F: "Швидкість": Налаштування швидкості вентилятора

G: "Світло": Вмикач/вимикач внутрішнього освітлення

H: Стрілка вниз, вибір функції/зменшення часу або температури

I: Стрілка вгору, вибір функції/збільшення часу або температури

J. Піктограма роботи вентилятора

K. Відображення температури

L. Відображення часу

Програми:

«ФРІ»: Картопля фрі, 200°C / 20 хвилин / швидкість вентилятора - висока

«ХЛІБ»: Попередній розігрів хліба, 230°C / 5 хвилин / швидкість вентилятора - низька

«РИБА»: Риба, 230°C / 25 хвилин / швидкість вентилятора – низька

"СТЕЙК": Стейк, 230°C / 12 хвилин / швидкість вентилятора - низька

«КУРКА»: Курка, 200°C / 25 хвилин / швидкість вентилятора - висока

«ТОРТ»: Торт, 175°C / 35 хвилин / швидкість вентилятора - низька

«ПІЦА»: Піца, 230°C / 10 хвилин / швидкість вентилятора - низька
 «ПЕЧИВО»: Печиво, 175°C / 20 хвилин / швидкість вентилятора - низька
 «РОЗМОРОЖУВАННЯ»: Розморожування, 230°C / 5 хвилин / швидкість вентилятора - низька
 «КРИЛЬЦЯ»: Курячі крильця, 230°C / 20 хвилин / швидкість вентилятора - низька
 «КРЕВЕТКИ»: Креветки, 230°C / 8 хвилин / швидкість вентилятора - низька
 "ПІДГРІВ": Попередній розігрів, 80°C / 120 хвилин / швидкість вентилятора - низька
 «СМАЖЕННЯ НА ПОВІТРІ»: Смаження на гарячому повітрі, 230°C / 20 хвилин / швидкість вентилятора - висока
 «ВИПІКАННЯ»: Випікання тортів, 230°C / 20 хвилин / швидкість вентилятора - низька
 «ВИПІКАННЯ НА ПОВІТРІ»: Випікання тортів гарячим повітрям, 230°C / 20 хвилин / швидкість вентилятора - висока
 «ЗАПІКАННЯ»: Запікання м'яса, 230°C / 20 хвилин / швидкість вентилятора – низька
 «ЗАПІКАННЯ НА ПОВІТРІ»: Запікання м'яса гарячим повітрям, 230°C / 20 хвилин / швидкість вентилятора – висока
 «AIR BROIL»: Розігрівання на грилі з циркуляцією повітря, 230°C / 20 хвилин / швидкість вентилятора - висока
 «AIR GRILL»: Конвекційний гриль з функцією гриля, 230°C / 20 хвилин / висока швидкість вентилятора
 "РОЗСТУПКА": Розстойка тіста, 38°C / 60 хвилин / Швидкість вентилятора – низька
 «РОТІСЕРІ»: Смаження на рожні, 200°C / 40 хвилин / швидкість вентилятора – низька
 "РОЗІГРІВ": Розігрівання, 230°C / 15 хвилин / швидкість вентилятора - низька
 «БУБЛИК»: Бублик, 175°C / 20 хвилин / швидкість вентилятора – низька
 "ДЕГІДРАТАЦІЯ": Осушення 80°C / 120 хвилин / Швидкість вентилятора - низька

Примітка: Вказані вище час випікання та температура є приблизними. Через різницю в товщині, розмірі та вмісті вологи в продуктах, що випікаються, час випікання та температуру може знадобитися скоригувати для досягнення бажаного результату.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Вийміть пристрій з упаковки та видаліть усі пакувальні матеріали.
2. Розмістіть пристрій на стійкій, рівній та термостійкій поверхні, подалі від будь-чого, що може бути пошкоджено теплом. Залишайте відстань щонайменше 30 см між розеткою та стінами, меблями тощо.
3. Зніміть захисну плівку з панелі керування.
4. Очистіть усі аксесуари та внутрішню частину приладу. Висушіть аксесуари та помістіть їх назад у духовку.
5. Пристрій слід підключати лише до заземленої розетки 220-240 В ~ 50-60 Гц.
6. Під час першого використання важливо дати духовці попрацювати приблизно 18 хвилин за максимальної температури (230°C), щоб видалити будь-які заводські запахи. Протягом цього часу прилад може виділяти невелику кількість диму. Це нормально.
7. Ретельно провітрити приміщення. Очистіть пристрій відповідно до розділу «Очищення» цього посібника.
8. Під час роботи, за винятком першого використання, описаного вище: Не використовуйте порожній прилад довше, ніж це необхідно для досягнення бажаного рівня температури, згідно з будь-якими вимогами нормативних актів.

Експлуатація пристрою

1. Підключіть прилад лише до заземленої розетки 220-240 В ~ 50-60 Гц і натисніть кнопку ПУСК/СТОП (B), щоб увімкнути прилад. Екран засвітиться, а значок «КАРТОПЛЯ ФР!» почне блимати. Помістіть деко (7) або решітку (8), (9) на напрямні (3) у приладі. Якщо ви використовуєте власний контейнер для їжі, поставте його на решітку (8).
2. Закрийте скляні дверцята духовки (5)
3. Торкніться значка «ФУНКЦІЯ» (C), потім виберіть потрібну програму, торкнувшись значка плюс (I) або мінус (H), або торкніться значка «ФУНКЦІЯ» (C), доки не буде вибрано потрібну програму. На екрані відобразяться температура та час за замовчуванням для цієї програми. Ви можете налаштувати температуру за допомогою кнопки «Темп» (E), а час за допомогою кнопки «Час» (D) за потреби, використовуючи кнопки плюс (I) або мінус (H).
3. Після вибору відповідної програми підтвердіть вибір кнопкою «Пуск/Стоп» (A), щоб розпочати випікання. На екрані з'явиться зворотний відлік. Обрана програма блиматиме під час випікання. Після завершення випікання прилад подасть 5 звукових сигналів, а на РК-дисплеї з'явиться напис «OFF».

Примітка: У функції «ПІДТВЕРДЖЕННЯ» температуру налаштувати неможливо, можна налаштувати лише час.

Примітка: Після завершення приготування вентилятор продовжуватиме працювати ще 1 хвилину, щоб охолодити прилад.

Примітка: Під час приготування жирних страв (наприклад, курки) на барабані для смаження, решітці або вертелі, помістіть лоток для крихт/жиру (13) над нагрівальними елементами в найнижче напрямне положення, щоб запобігти потраплянню олії на нагрівальні елементи.

В інших випадках під нагрівачами слід розмістити лотки для крихт (13).

Використання барабана (12)

1. Вставте стрижень для рожна через бічні отвори в барабані, потім затягніть гвинти, переконавшись, що барабан надійно закріплений. Потім затягніть гвинти з обох боків.

2. Відкрийте барабан і покладіть продукти. Слідкуйте за тим, щоб не покласти забагато продуктів, щоб вони не перемішувалися в барабані.

Для найкращих результатів слід використовувати половину простору всередині барабана, а іншу половину залишити порожньою.

3. Вставте барабан у камеру приладу. Переконайтеся, що стрижень вертела лежить на ручках вертела. Рифлена сторона лежить на лівому кріпленні, а гладенька сторона лежить на обертовій частині двигуна праворуч.

4. Закрийте прилад і виберіть програму «AIR Grill». (Гриль з циркуляцією повітря та функцією вертелу).

5. Коли страва готова, вийміть її з камери смаження за допомогою ручки рожна (4).

Використання набору шампурів (5): Рис. 1

1. Нанижіть продукти на шампури з набору.

2. Розмістіть круглі тримачі на стрижні гриля так, щоб отвори якомога щільніше збігалися. Потім затягніть гвинти з обох боків.

3. Вставте плоский кінець підсідельного штиря в один з отворів у круглому тримачі підсідельного штиря, а потім загнутий кінець у відповідний отвір в іншому круглому тримачі підсідельного штиря. Переконайтеся, що підсідельні штирі не випадають з отворів під час руху.

4. Вставте шампур у пристрій. Переконайтеся, що стрижень вертела лежить на ручках вертела. Рифлена сторона лежить на лівому кріпленні, а гладенька сторона лежить на обертовій частині двигуна праворуч.

5. Закрийте прилад і виберіть програму «AIR Grill». (Гриль з циркуляцією повітря та функцією вертелу).

6. Коли страва готова, вийміть її з камери смаження за допомогою ручки рожна (4).

Використання рожна (10)

1. Помістіть одну вилку на вісь рожна загостреною стороною та посуňte її по осі, потім затягніть гвинт, який на вилах, щоб зафіксувати вилки на осі вертела.

2. Помістіть підготовлену їжу в камеру для приготування. Переконайтеся, що стрижень вертела лежить на ручках вертела.

3. Одягніть другу пару виделок, як описано в пунктах 1 та 2, і вставте їх у продукт з іншого боку, «зафіксувавши» продукт на осі вертела.

4. Перевірте, чи закріплений таким чином продукт розташований по центру осі вертела.

5 Помістіть підготовлену їжу в камеру для приготування. Переконайтеся, що стрижень вертела лежить на ручках вертела.

Рифлена сторона лежить на лівому кріпленні, а гладенька сторона лежить на обертовій частині двигуна праворуч.

4. Закрийте прилад і виберіть програму «ROTCER».

5. Коли страва готова, вийміть її з камери смаження за допомогою ручки рожна (4).

Решітка для запікання (8)

Решітка служить переважно опорою для інших контейнерів для випікання.

1. Помістіть решітку у камеру для смаження.

2. Поставте жаростійку форму на решітку.

3. Закрийте пристрій та виберіть відповідну програму, а потім підтвердіть вибір кнопкою «Пуск/Стоп» (B).

4. Коли страва готова, вийміть її з камери смаження за допомогою кухонної рукавиці.

Деко (7):

Деко в основному використовується для рецептів, які не потребують циркуляції повітря навколо їжі.

1. Покладіть продукти на деко.

2. Помістіть лоток у камеру для смаження.

3. Закрийте пристрій та виберіть відповідну програму, а потім підтвердіть вибір кнопкою «Пуск/Стоп» (B).

4. Коли страва готова, вийміть її з камери смаження за допомогою кухонної рукавиці.

Сітчаста решітка (9):

Сітчастий гриль в основному використовується для картоплі фрі, курячих крилець, панірованих страв тощо.

1. Покладіть продукти на гриль.

2. Помістіть решітку у камеру для смаження.

3. Закрийте пристрій та виберіть відповідну програму, а потім підтвердіть вибір кнопкою «Пуск/Стоп» (B).

4. Коли страва готова, вийміть її з камери смаження за допомогою кухонної рукавиці.

Чищення та обслуговування

1. Очищайте прилад після кожного використання. Це легко видалить будь-які залишки їжі та запобіжить його пригорянню під час наступного використання.
2. Завжди відключайте прилад від мережі перед чищенням. Починайте чищення лише після того, як прилад повністю охолоне.
3. Протріть пристрій зсередини та зовні м'якою вологою тканиною.
4. Використовуйте рідкі засоби для чищення без грудочок. Не використовуйте кислотні, на основі розчинників, легкозаймисті або абразивні засоби для чищення (порошкоподібний мийний засіб). Не використовуйте дротяні губки для чищення. Не використовуйте засоби для чищення парою. Лотки та аксесуари можна мити у теплій воді з рідким засобом для миття посуду. Рекомендується негайне очищення.
5. Очистіть і висушіть панель керування та ручки вологою ганчіркою.
6. Не використовуйте абразивні матеріали для очищення скла пристрою. Ці матеріали можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.
7. Зберігайте в чистому, сухому місці

Технічні дані:

Джерело живлення: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Потужність: 1700 Вт.

Максимальна потужність: 2200 Вт

Місткість: 30 л



Споживання енергії у вимкненому стані: 0,46 Вт

Обережно: Гаряча поверхня:



Температура доступних поверхонь під час роботи може бути високою. Не торкайтеся гарячих поверхонь пристрою.

Заради довкілля. Інформація про відходи електричного та електронного обладнання. Відповідно до статті 13, пунктів 1 та 2 Закону від 11 вересня 2015 року про відходи електричного та електронного обладнання, цим повідомляємо вас про належне поводження з відходами електричного та електронного обладнання:

1. Забороняється розміщувати використане електричне та електронне обладнання разом з іншими відходами – це підтверджується маркуванням у вигляді «перекресленого контейнера», що вимагає роздільного збору цього виду відходів.

2. Електричні та електронні пристрої можуть містити небезпечні речовини, суміші та компоненти, які у разі потраплення в навколишнє середовище можуть становити серйозну загрозу для здоров'я та життя людей і живих організмів. Вони можуть призвести до численних захворювань, таких як порушення зору, слуху та мовлення. Вони також можуть пошкодити нирки, печінку та серце, а також спричинити захворювання шкіри. Шкідливі речовини також можуть негативно впливати на дихальну та репродуктивну системи та призводити до раку. Вживання рослин, що ростуть на забрудненому ґрунті, та продуктів, отриманих з них, може становити ризик цих наслідків для здоров'я.

3. Використане електричне та електронне обладнання слід здавати лише до авторизованих пунктів збору, список яких має бути доступний на вебсайті кожного муніципального управління.

4. Домогосподарства відіграють важливу роль у повторному використанні та утилізації, включаючи переробку, вживаного обладнання. Вони також відіграють ключову роль у системі управління відходами для вживаного електричного та електронного обладнання, дозволяючи безпосередньо передавати відходи до авторизованих пунктів збору та усуваючи небажані соціальні звички, які призводять до залишення відходів обладнання у непередбачених місцях.

Крім того, поверніть використане електричне та електронне обладнання до місця доставки. Під час доставки побутової техніки купують дистриб'ютор зобов'язаний безкоштовно забрати використану побутову техніку в місці доставки, за умови, що використана техніка того ж типу та служить тій самій меті, що й доставлена техніка.

Картонну упаковку та поліетиленові (PE) пакети слід утилізувати у відповідні контейнери, призначені для роздільного збору побутових відходів, як описано. Якщо пристрій містить батареї, їх слід виняти та віднести до пункту окремого збору та утилізації.

Не викидайте пристрій у контейнер для побутових відходів!!

Сервіс Якщо ви бажаєте придбати запасні частини або подати будь-які скарги, зверніться безпосередньо до продавця, який видав чек.



Упутство за употребу (SR)

ОПШТИ УСЛОВИ БЕЗБЕДНОСТИ ВАЖНА БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА ПАЖЉИВО ПРОЧИТАЈТЕ И САЧУВАЈТЕ ЗА БУДУЋУ УПОТРЕБУ

1. Пре употребе уређаја, прочитајте упутство за употребу и следите упутства која се у њему налазе. Произвођач није одговоран за било какву штету насталу услед злоупотребе или неправилног рада уређаја.

2. Овај уређај је намењен само за кућну употребу. Не користите га ни за једну другу сврху осим за коју је намењен.

3. Уређај треба прикључити само на уземљену утичницу 220-240V ~ 50-60Hz.

Да бисте повећали безбедност рада, немојте истовремено повезивати више електричних уређаја на једно коло.

4. Будите изузетно опрезни када користите уређај када су деца у близини. Не дозволите деци да се играју уређајем. Не дозволите деци или било коме ко није упознат са уређајем да га користи.

5. УПОЗОРЕЊЕ: Ову опрему могу користити деца старија од 8 година и особе са ограниченим физичким, сензорним или менталним способностима, или особе које немају искуства или знања о опреми, под условом да су под надзором особе одговорне за њихову безбедност или да су добиле упутства о безбедном коришћењу опреме и да су свесне ризика. Деца не смеју да се играју опремом. Чишћење и одржавање не смеју обављати деца осим ако нису старија од 8 година и нису под надзором.

6. УПОЗОРЕЊЕ: Не остављајте уређај укључен у утичницу без надзора.

7. УПОЗОРЕЊЕ: Никада не померајте уређај док је укључен или када је врућ.

8. УПОЗОРЕЊЕ: Температура приступачних површина радног уређаја може бити висока када је опрема у раду.

9. УПОЗОРЕЊЕ: Држите уређај и његов кабл ван домашаја деце млађе од 8 година.
10. УПОЗОРЕЊЕ: Увек искључите утикач из утичнице након употребе држећи утичницу руком. НЕ вуците кабл за напајање.
11. УПОЗОРЕЊЕ: Не користите уређај у близини запаљивих материјала.
12. УПОЗОРЕЊЕ: Не стављајте картон, папир, пластику или друге запаљиве или топљиве предмете у уређај.
13. Не потапајте кабл, утикач или цео 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 камп кабине).
14. Периодично проверавајте стање кабла за напајање. Ако је кабл за напајање оштећен, немојте користити опрему. Оштећени кабл треба да замени квалификована радионица за поправку како би се избегла опасност.
15. Не користите уређај са оштећеним каблом за напајање, или ако је испуштен или на било који начин оштећен, или је неисправан. Не покушавајте сами да поправите уређај, јер то може довести до струјног удара. Вратите оштећене уређаје у овлашћени сервисни центар на преглед или поправку. Све поправке треба да обављају само овлашћени сервисни центри. Неправилно извршене поправке могу представљати озбиљну опасност за корисника.
16. Поставите уређај на хладну, стабилну, равну површину, даље од врућих кухињских апарата као што су електрични шпорети, гасни горионици итд.
17. Кабл за напајање не сме да виси преко ивице стола нити да додирује вруће површине.
18. Ради додатне заштите, препоручује се уградња заштитног уређаја (RCD) у електрично коло са номиналном диференцијалном струјом која не прелази 30 mA. За ово се консултујте са квалификованим електричарем.
19. Ако је неопходан продужни кабл, користите само модел са

уземљењем намењеним за најмање 10 А. Продужни каблови који не испуњавају овај захтев могу се прегрејати. Кабл треба поставити тако да се спречи случајно повлачење или спотицање.

20. Не дозволите да се моторни део уређаја покваси.

21. Уређај треба поставити на равну, топлотно отпорну површину, даље од запаљивих материјала (завеса, драперија, тапета итд.). Да бисте обезбедили правилну циркулацију ваздуха, одржавајте најмање 10 цм слободног простора са свих страна уређаја и најмање 30 цм изнад њега. Не покривајте вентилационе отворе уређаја, јер то може проузроковати прегревање и оштећење производа.

22. Не додирујте вруће површине уређаја (врата, горњи или доњи зид или бочне зидове). Користите заштитне рукавице приликом уклањања или додиривања било којих врућих компоненти.

23. Кабл за напајање не сме бити постављен изнад уређаја и не сме додиривати или лежати близу врућих површина. Не стављајте уређај испод електричне утичнице.

24. Не убацујте делове у уређај који заузимају целу његову запремину, јер то може изазвати пожар и оштећење производа.

25. Након печења или пре чишћења уређаја, искључите кабл за напајање и оставите га да се охлади. Обавезно сачекајте довољно времена, јер се уређај хлади веома споро када се загреје.

26. Уређај треба очистити након сваке употребе.

27. Не користите агресивне детерџенте у облику емулзија, млека, паста итд. за чишћење кућишта, јер они могу, између осталог, уклонити све графичке информативне симболе као што су скале, ознаке, упозорења итд.

28. Не користите металне жичане сунђере за чишћење. Поломљени делови жичаних сунђера могу доћи у контакт са електричним деловима, што ствара ризик од струјног удара.

29. Опрема није намењена за рад помоћу спољних временских прекидача или посебног система даљинског управљања.

30. Због високе температуре, треба бити посебно опрезан приликом вађења печене хране, уклањања вруће масти или других врућих

течности.

31. Не стављајте уређај испод кухињских ормарића због подизања топлоте и паре.

32. Металне делове не треба прати у машинама за прање судова, јер агресивни детерџенти који се користе у овим уређајима узрокују њихово потамњивање. Препоручује се ручно прање традиционалним течностима за прање судова.

33. Да бисте избегли прегревање, не покривајте уређај.

34. Не чувајте ништа у уређају осим његове додатне опреме.

35. Не користите уређај са отвореним вратима.

Опис производа:

1. Становање
2. Унутрашње светло
3. Вођице за уметање плеха или решетке
4. Контролна табла
5. Стаклена врата
6. Ручка
7. Плех за печење
8. Решетка за печење
9. Мрежаста решетка
10. Сет за ражњић
11. Ручка за скидање ражња
12. Бубањ за пржење
13. Постоље за ражњиће
14. Посуда за мрвице/маст

ЛЕД контролна табла (4)

А: Унапред програмирани програми кувања (погледајте листу програма)

Б: „Старт / Стоп“

С: „Функција“: избор функције/програма

Д: „Време“: Подесите време

Е: „Темп“: Подешавање температуре

Ф: „Брзина“: Подешавање брзине вентилатора

Г: „Светло“: Прекидач за укључивање/искључивање унутрашњег светла

Н: Стрелица надолу, изаберите функцију/смањите време или температуру

И: Стрелица нагоре, избор функције/повећање времена или температуре

Ј: Икона рада вентилатора

К: Приказ температуре

Л: Приказ времена

Програми:

„ПОМФРИТ“: Помфрит, 200 °С / 20 минута / брзина вентилатора - висока

„ХЛЕБ“: Претходно загревање хлеба, 230 °С / 5 минута / брзина вентилатора - ниска

„РИБА“: Риба, 230 °С / 25 минута / брзина вентилатора - ниска

„ОДРЕЗАК“: Одрезак, 230 °С / 12 минута / брзина вентилатора - ниска

„ПИЛЕТИНА“: Пилетина, 200 °С / 25 минута / брзина вентилатора - висока

„КОЛАЧ“: Колач, 175 °С / 35 минута / брзина вентилатора - ниска

„ПИЦА“: Пиза, 230 °С / 10 минута / брзина вентилатора - ниска

„КОЛАЧИЋИ“: Колачићи, 175 °С / 20 минута / брзина вентилатора - ниска

"ОДМРЗАВАЊЕ": Одмрзавање, 230°С / 5 минута / брзина вентилатора - ниска
"КРИЛЦА": Пилећа крилца, 230°С / 20 минута / брзина вентилатора - ниска
"ШКАМПИ": Шкампи, 230°С / 8 минута / брзина вентилатора - ниска
„ТОПЛОПЛО“: Предгревање, 80°С / 120 минута // брзина вентилатора - ниска
„ПРЖЕЊЕ НА ВАЗДУХУ“: Пржење на врућем ваздуху, 230°С / 20 минута / брзина вентилатора - висока
„ПЕЧЕЊЕ“: Печење колача, 230°С / 20 минута / брзина вентилатора - ниска
„ПЕЧЕЊЕ НА ВАЗДУХУ“: Печење колача на врућем ваздуху, 230°С / 20 минута / брзина вентилатора - висока
"ПЕЧЕЊЕ МЕСА, 230°С / 20 минута / брзина вентилатора - ниска
„ПЕЧЕЊЕ НА ВАЗДУХУ“: Печење меса на врућем ваздуху, 230°С / 20 минута / брзина вентилатора – висока
"AIR BROIL": Роштиљање са циркулацијом ваздуха, 230°С / 20 минута / брзина вентилатора - висока
"ВАЗДУШНИ РОШТИЉ": Конвекцијски роштиљ са функцијом ражња, 230°С / 20 минута / брзина вентилатора - висока
"ДОСТ": Дизање теста, 38°С / 60 минута / Брзина вентилатора – ниска
„РОТИСЕРИ“: Печење на ражњу, 200°С / 40 минута / брзина вентилатора – ниска
„ПОНОВНО ПОДГРЕВАЊЕ“: Подгревање, 230°С / 15 минута / брзина вентилатора - ниска
„БЕЈГЛ“: Бејгл, 175°С / 20 минута / брзина вентилатора – ниска
"ДЕХИДРАТИРАЊЕ": Одвлаживање 80°С / 120 минута / Брзина вентилатора - ниска

Напомена: Времена печења и температуре наведене горе су приближне. Због разлика у дебљини, величини и садржају влаге хране која се пече, време печења и температура могу бити потребни за прилагођавање да би се постигао жељени резултат.

ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

1. Извадите уређај из амбалаже и уклоните сав материјал за паковање.
2. Поставите уређај на стабилну, равну и топлотно отпорну површину, даље од свега што би могло бити оштећено топлотом. Одржавајте растојање од најмање 30 цм између утичнице и зидова, намештаја итд.
3. Уклоните заштитну фолију са контролне табле.
4. Очистите сав прибор и унутрашњост уређаја. Осушите прибор и вратите га у рерну.
5. Уређај треба прикључити само на уземљену утичницу 220-240V ~ 50-60Hz.
6. Приликом прве употребе, важно је да оставите рерну да ради приближно 18 минута на максималној температури (230°С) како би се уклонили сви фабрички мириси. Током овог времена, уређај може да емитује малу количину дима. То је нормално.
7. Адекватно проветрите просторију. Очистите уређај према одељку „Чишћење“ овог упутства.
8. Током рада, осим прве употребе описане горе: Немојте користити уређај када је празан дуже него што је потребно да се постигне жељени ниво температуре у складу са било којим прописима који то захтевају.

Управљање уређајем

1. Прикључите уређај само на уземљену утичницу од 220-240V ~ 50-60Hz и притисните дугме START/STOP (B) да бисте укључили уређај. Екран ће се упалити и икона „FRIES“ ће трептати. Поставите плех за печење (7) или решетку (8), (9) на вођице (3) у уређају. Ако користите сопствену посуду за храну, ставите је на решетку (8).
2. Затворите стаклена врата рерне (5)
3. Додирните икону „ФУНКЦИЈА“ (C), затим изаберите жељени програм додиром иконе плус (I) или минус (H), или додируте икону „ФУНКЦИЈА“ (C) док се не изабере жељени програм. Подразумевана температура и време за овај програм биће приказани на екрану. Можете подесити температуру помоћу дугмета „Темп.“ (E) и време помоћу дугмета „Време“ (D) по жељи помоћу дугмади плус (I) или минус (H).
3. Након што изаберете одговарајући програм, потврдите дугметом Старт/Стоп (A) да бисте започели печење. На екрану ће се појавити одбројавање. Изабрани програм ће трептати током печења. Када се печење заврши, уређај ће се огласити 5 звучних сигнала, а на ЛЦД екрану ће се приказати „ИСКЉУЧЕНО“.

Напомена: Температура се не може подесити у функцији „PROOF“, може се подесити само време.

Напомена: Након завршетка кувања, вентилатор ће наставити да ради још 1 минут како би се уређај охладио.

Напомена: Приликом припреме масне хране (нпр. пилетине) у бубњу за пржење, решетки или ражњу, поставите посуду за мрвице/маст (13) преко грејних елемената у најнижи положај вођице како бисте спречили капање уља на грејне елементе. У другим случајевима, посуде за мрвице (13) треба поставити испод грејача.

Коришћење бубња (12)

1. Уметните штап за ражњење кроз бочне рупе у бубњу, затим затегните завртње, водећи рачуна да је бубањ безбедно причвршћен. Затим затегните завртње са обе стране.
 2. Отворите бубањ и ставите храну унутра. Водите рачуна да не ставите превише хране како би се могла кретати по бубњу.
- За најбоље резултате, половина простора унутар бубња треба да се искористи, а друга половина остави празна.
3. Уметните бубањ у комору уређаја. Уверите се да шипка ражња лежи на ручкама ражња. Жлебљена страна лежи на левом држачу, а глађа страна на ротирајућем делу мотора са десне стране.
 4. Затворите уређај и изаберите програм „AIR Grill“. (Роштиљ са циркулацијом ваздуха са функцијом ражња).
 5. Када је храна готова, извадите је из коморе за пржење помоћу дршке ражња (4).

Коришћење комплета ражњића (5): Сл. 1

1. Набодите храну на ражњиће из комплета ражњића.
2. Поставите округле држаче на шипку за ражњић тако да се рупе што је могуће ближе поравнају. Затим затегните завртње са обе стране.
3. Уметните равни крај осовине седишта у једну од рупа на округлом држачу осовине седишта, а затим крај са омчом у одговарајућу рупу на другом округлом држачу осовине седишта. Уверите се да осовине седишта не испадају из рупа приликом померања.
4. Уметните склоп ражња у уређај. Уверите се да штап за ражњић лежи на ручкама ражња. Жлебљена страна лежи на левом држачу, а глађа страна на ротирајућем делу мотора са десне стране.
5. Затворите уређај и изаберите програм „AIR Grill“. (Роштиљ са циркулацијом ваздуха са функцијом ражња).
6. Када је храна готова, извадите је из коморе за пржење помоћу дршке ражња (4).

Коришћење ражња (10)

1. Поставите једну виљушку на осовину ражња шилџатом страном и навуците је на осовину, а затим затегните завртањ који је на виљушкама да бисте закључали виљушкама на осовини ражња.
2. Пробушите припремљени ражњић кроз средину производа који треба пећи, уметните виљушке за ражњић у производ.
3. Ставите други пар виљушки као у тачкама 1 и 2 и уметните их у производ са друге стране, „закључавајући“ производ на осу ражња.
4. Проверите да ли је производ тако причвршћен постављен централно дуж осе ражња.
- 5 Ставите припремљену храну у комору за кување. Уверите се да је шипка ражња наслонена на ручке ражња. Жлебљена страна наслонена је на леви носач, а глађа страна на ротирајући део мотора са десне стране.
4. Затворите уређај и изаберите програм „РОТИСЕРИЈА“.
5. Када је храна готова, извадите је из коморе за пржење помоћу дршке ражња (4).

Решетка за печење (8)

Решетка углавном служи као носач за друге посуде за печење.

1. Ставите решетку у комору за пржење.
2. Ставите ватросталну посуду на решетку.
3. Затворите уређај и изаберите одговарајући програм и потврдите дугметом Старт / Стоп (Б).
4. Када је храна готова, извадите је из коморе за пржење помоћу рукавице за рерну.

Плех за печење (7):

Плех за печење се углавном користи за рецепте који не захтевају проток ваздуха око хране.

1. Ставите храну на плех за печење.
2. Ставите посуду у комору за пржење.
3. Затворите уређај и изаберите одговарајући програм и потврдите дугметом Старт / Стоп (Б).
4. Када је храна готова, извадите је из коморе за пржење помоћу рукавице за рерну.

Мрежаста решетка (9):

Мрежаста роштиљ се углавном користи за помфрит, пилећа крилца, поховану храну итд.

1. Ставите храну на роштиљ.
2. Ставите решетку у комору за пржење.
3. Затворите уређај и изаберите одговарајући програм и потврдите дугметом Старт / Стоп (Б).
4. Када је храна готова, извадите је из коморе за пржење помоћу рукавице за рерну.

Чишћење и одржавање

1. Очистите уређај након сваке употребе. Ово ће лако уклонити све остатке хране и спречити да загори када га следећи пут

користите.

2. Увек искључите уређај из струје пре чишћења. Почните са чишћењем тек након што се уређај потпуно охлади.
3. Очистите уређај изнутра и споља меком, влажном крпом.
4. Користите течна средства за чишћење која не остављају грудвице. Не користите кисела, средства за чишћење на бази растварача, запаљива или абразивна средства за чишћење (детерџент у праху). Не користите жичане сунђере за чишћење. Не користите средства за чишћење паром. Посуде и додаци се могу прати у топлој води и течном детерџенту за прање посуђа. Препоручује се одмах чишћење.
- киселе супстанце као што су просуто уље, лимун итд.
5. Очистите и осушите контролну таблу и дугмад влажном крпом.
6. Не користите абразивне материјале за чишћење стакла уређаја. Ови материјали могу огебати површину и оштетити стакло.
7. Чувати на чистом и сувом месту

Технички подаци:

Напајање: 220-240V ~ 50-60Hz

Снага: 1700W.

Максимална снага: 2200W

Капацитет: 30л

Потрошња енергије у искљученом стању: 0,46 W

Опрез: Врућа површина:



Температура доступних површина током рада може бити висока. Не додирујте вруће површине уређаја.

За добробит животне средине. Информације о отпадној електричној и електронској опреми. У складу са чланом 13, став 1 и 2 Закона од 11. септембра 2015. године о отпадној електричној и електронској опреми, овим вас обавештавамо о правилном руковању отпадном електричном и електронском опремом:

1. Забрањено је одлагање коришћене електричне и електронске опреме заједно са осталим отпадом – то је потврђено ознаком у облику „прецртане канте“, која захтева селективно сакупљање ове врсте отпада.
2. Електрични и електронски уређаји могу да садрже опасне супстанце, смеше и компоненте које, ако се испусте у животну средину, могу представљати озбиљну претњу по здравље и живот људи и живих организама. Могу довести до бројних здравствених тегоба, као што су оштећења вида, слуха и говора. Такође могу оштетити бубреге, јетру и срце, и изазвати кожно болести. Штетне супстанце могу негативно утицати и на респираторни и репродуктивни систем и довести до рака. Конзумирање биљака које расту у контаминираном земљишту и производа добијених од њих може представљати ризик од ових здравствених последица.
3. Коришћену електричну и електронску опрему треба предати само овлашћеним местима за сакупљање, чија листа треба да буде доступна на веб страници сваке општинске канцеларије.
4. Домаћинства играју важну улогу у доприносу поновној употреби и опоравку, укључујући рециклажу, коришћене опреме. Она такође играју кључну улогу у систему управљања отпадом од коришћене електричне и електронске опреме, омогућавајући директан пренос отпада на овлашћена места за сакупљање и елиминишући непожељне друштвене навике које доводе до остављања отпадне опреме на непредвиђеним местима.

Поред тога, вратите коришћену електричну и електронску опрему на место испоруке. Приликом испоруке кућних апарата купцу, дистрибутер је обавезан да бесплатно преузме коришћене кућне апарате на месту испоруке, под условом да је коришћена опрема истог типа и да је служила истој намени као и испоручена опрема.

Картонску амбалажу и полиетиленске (ПЕ) кесе треба одлагати у одговарајуће контејнере намењене за селективно сакупљање комуналног отпада, као што је описано. Ако уређај садржи батерије, треба их уклонити и однети на посебно место за сакупљање и одлагање.

Не бацајте уређај у контејнер за комунални отпад!!

Сервис Уколико желите да купите резервне делове или да поднесете било какве рекламације, обратите се директно продавцу који је издао рачун.



(AR) الـمـسـ تـخـدمـ دـلـ يـل

شروط السلامة العامة
تعليمات السلامة الهامة
اقرأ بعناية واحتفظ به للرجوع إليه في المستقبل

١. قبل استخدام الجهاز، يُرجى قراءة دليل التعليمات واتباع التعليمات الواردة فيه. الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أي ضرر ناتج عن سوء استخدام الجهاز أو تشغيله بشكل غير صحيح.
٢. هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدمه لأي غرض آخر غير الغرض المخصص له.
٣. يجب توصيل الجهاز بمقبس أرضي 220-240 فولت ~ 50-60 هرتز فقط. ولزيادة السلامة التشغيلية، لا تقم بتوصيل أجهزة كهربائية متعددة بدائرة واحدة في نفس الوقت.
٤. توخّ الحذر الشديد عند استخدام الجهاز عندما يكون الأطفال بالقرب منه. لا تسمح للأطفال باللعب به. لا تسمح للأطفال أو لأي شخص لا يعرفه باستخدامه.
٥. تحذير: يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تزيد أعمارهم عن ٨ سنوات، والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو من قبل الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة أو المعرفة بالجهاز، شريطة أن يكونوا تحت إشراف شخص مسؤول عن سلامتهم، أو أن يكونوا قد تلقوا تعليمات حول كيفية استخدامه بأمان، وأن يكونوا على دراية بالمخاطر التي ينطوي عليها. يُمنع الأطفال من اللعب بالجهاز. يُمنع الأطفال من تنظيفه وصيانته إلا إذا كانوا فوق سن ٨ سنوات وتحت إشراف.
٦. تحذير: لا تترك الجهاز موصولاً بالمقبس الكهربائي دون مراقبة.
٧. تحذير: لا تحرك الجهاز أبدًا أثناء تشغيله أو عندما يكون ساخنًا.
٨. تحذير: قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها من جهاز التشغيل مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
٩. تحذير: احفظ الجهاز والكابل الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
١٠. تحذير: افصل دائمًا قابس الطاقة بعد الاستخدام عن طريق إمساك المقبس بيدك. لا تسحب سلك الطاقة.
١١. تحذير: لا تستخدم الجهاز بالقرب من المواد القابلة للاشتعال.
١٢. تحذير: لا تضع الورق المقوى أو البلاستيك أو أي مواد قابلة للاشتعال أو الانصهار

داخل الجهاز.

١٣. لا تغمر الكابل أو القابس أو الجهاز بالكامل في الماء أو أي سائل آخر. لا تُعرض الجهاز للظروف الجوية (مثل المطر والشمس) أو تستخدمه في ظروف الرطوبة العالية (مثل الحمامات وأكواخ التخميم الرطبة).
١٤. افحص حالة سلك الطاقة دوريًا. في حال تلف سلك الطاقة، لا تستخدم الجهاز. يجب استبدال السلك التالف لدى ورشة إصلاح مؤهلة لتجنب أي خطر.
١٥. لا تستخدم الجهاز إذا كان سلك الطاقة تالفًا، أو إذا سقط أو تعرض للتلف بأي شكل من الأشكال، أو كان معطلًا. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك، فقد يؤدي ذلك إلى صدمة كهربائية. أعد الأجهزة التالفة إلى مركز خدمة معتمد للفحص أو الإصلاح. يجب أن تُجرى جميع الإصلاحات بواسطة مراكز خدمة معتمدة فقط. قد تُشكل الإصلاحات غير السليمة خطرًا جسيمًا على المستخدم.
16. ضع الجهاز على سطح بارد وثابت ومستوٍ، بعيدًا عن أجهزة المطبخ الساخنة مثل المواقد الكهربائية ومواقد الغاز وما إلى ذلك.
17. يجب ألا يتدلى سلك الطاقة فوق حافة الطاولة أو يلامس الأسطح الساخنة.
١٨. لتوفير حماية إضافية، يُنصح بتركيب جهاز تيار متبقي (RCD) في الدائرة الكهربائية بتيار تفاضلي مُصنّف لا يتجاوز ٣٠ ملي أمبير. استشر كهربائيًا مؤهلًا لهذا الغرض.
١٩. إذا كنت بحاجة إلى سلك تمديد، فاستخدم فقط طرازًا مزودًا بطرف تأريض مُصنّف لـ ١٠ أمبير على الأقل. أسلاك التمديد التي لا تستوفي هذا الشرط قد تُسخن بشكل زائد. يجب وضع السلك في مكان يمنع السحب أو التعثر العرضي.
20. لا تسمح لجزء المحرك من الجهاز أن يتعرض للبلل.
٢١. يجب وضع الجهاز على سطح مستوٍ ومقاوم للحرارة، بعيدًا عن المواد القابلة للاشتعال (الستائر، والستائر الشفافة، وورق الجدران، إلخ). لضمان دوران هواء جيد، اترك مساحة خالية لا تقل عن ١٠ سم على جميع جوانب الجهاز، وفوقه بـ ٣٠ سم على الأقل. لا تغطّ فتحات تهوية الجهاز، فقد يؤدي ذلك إلى ارتفاع درجة حرارته وتلفه.
٢٢. لا تلمس الأسطح الساخنة للجهاز (الباب، أو الجدار العلوي أو السفلي، أو الجدران الجانبية). ارتدِ قفازات واقية عند إزالة أو لمس أي مكونات ساخنة.
٢٣. يجب عدم وضع سلك الطاقة فوق الجهاز، أو ملامسته للأسطح الساخنة أو بالقرب منها. لا تضع الجهاز تحت مأخذ كهربائي.
24. لا تقم بإدخال أجزاء في الجهاز تشغل كامل حجمه، حيث قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق وإتلاف المنتج.
٢٥. بعد الخبز أو قبل تنظيف الجهاز، افصل سلك الطاقة واتركه يبرد. تأكد من الانتظار لفترة كافية، لأن الجهاز يبرد ببطء شديد بعد أن يصبح ساخنًا.

26. ينبغي تنظيف الجهاز بعد كل استخدام.
27. لا تستخدم المنظفات القوية على شكل مستحلبات أو حليب أو معاجين أو ما شابه ذلك لتنظيف الهيكل، لأنها قد تؤدي، من بين أمور أخرى، إلى إزالة أي رموز معلوماتية رسومية مثل المقاييس والعلامات وعلامات التحذير وما إلى ذلك.
28. لا تستخدم إسفنج تنظيف معدنية للتنظيف. قد تلامس قطع الإسفنج المكسورة الأجزاء الكهربائية، مما قد يسبب خطر التعرض لصدمة كهربائية.
29. لا يُقصد تشغيل الجهاز باستخدام مفاتيح زمنية خارجية أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
30. نظرًا لارتفاع درجة الحرارة، يجب توخي الحذر بشكل خاص عند إزالة الأطعمة المخبوزة أو إزالة الدهون الساخنة أو السوائل الساخنة الأخرى.
31. لا تضع الجهاز تحت خزائن المطبخ بسبب ارتفاع الحرارة والبخار.
32. لا يُنصح بغسل الأجزاء المعدنية في غسالات الأطباق، لأن المنظفات القوية المستخدمة فيها تُسبب اسمرارها. يُنصح بغسلها يدويًا باستخدام سائل غسل الأطباق التقليدية.
33. لتجنب ارتفاع درجة الحرارة، لا تقم بتغطية الجهاز.
34. لا تقم بتخزين أي شيء في الجهاز غير ملحقاته.
35. لا تستخدم الجهاز عندما يكون الباب مفتوحًا.

وصف المنتج:

1. الإسكان
2. الإضاءة الداخلية
3. أدلة لإدخال الدرج أو الرف
4. لوحة التحكم
5. باب زجاجي
6. مقبض
7. صينية الخبز
8. رف التحميص
9. شبكة شبكية
10. مجموعة شواية دوارة
11. مقبض لإزالة البصاق
12. طبلية الظلي
13. رف أسياخ
14. صينية الفتات/الشحوم

لوحة تحكم LED (4)

أ: برامج الطهي المبرمجة مسبقًا (انظر قائمة البرامج)

ب: "بدء" / إيقاف"

ج: "الوظيفة": اختيار الوظيفة/البرنامج

د: "الوقت": ضبط الوقت

E: "Temp": ضبط درجة الحرارة

F: "السرعة": ضبط سرعة المروحة

G: "الضوء": مفتاح تشغيل/إيقاف الإضاءة الداخلية

H: السهم لأسفل، حدد الوظيفة/تقليل الوقت أو درجة الحرارة

أ: السهم لأعلى، اختيار الوظيفة/زيادة الوقت أو درجة الحرارة

ج. أيقونة تشغيل المروحة
ك. عرض درجة الحرارة
ل. عرض الوقت

البرامج:

"بطاطس مقليه": بطاطس مقليه، 200 درجة مئوية / 20 دقيقة / سرعة المروحة - عالية
"الخبز": تسخين الخبز مسبقاً، 230 درجة مئوية / 5 دقائق / سرعة المروحة - منخفضة
"السمك": سمك، 230 درجة مئوية / 25 دقيقة / سرعة المروحة - منخفضة
"شريحة لحم": شريحة لحم، 230 درجة مئوية / 12 دقيقة / سرعة المروحة - منخفضة
"الدجاج": دجاج، ٢٠٠ درجة مئوية / ٢٥ دقيقة / سرعة المروحة - عالية
"عككة": عككة، 175 درجة مئوية / 35 دقيقة / سرعة المروحة - منخفضة
"بيتزا": بيتزا، ٢٣٠ درجة مئوية / ١٠ دقائق / سرعة المروحة - منخفضة
"الكوكيز": كوكيز، 175 درجة مئوية / 20 دقيقة / سرعة المروحة - منخفضة
"DEFROST": إزالة الجليد، 230 درجة مئوية / 5 دقائق / سرعة المروحة - منخفضة
"أجنحة": أجنحة دجاج، 230 درجة مئوية / 20 دقيقة / سرعة المروحة - منخفضة
"الروبيان": روبيان، 230 درجة مئوية / 8 دقائق / سرعة المروحة - منخفضة
"WARM": التسخين المسبق، 80 درجة مئوية / 120 دقيقة // سرعة المروحة - منخفضة
"القلي بالهواء الساخن": القلي بالهواء الساخن، 230 درجة مئوية / 20 دقيقة / سرعة المروحة - عالية
"الخبز": خبز الكعك، 230 درجة مئوية / 20 دقيقة / سرعة المروحة - منخفضة
"الخبز الهوائي": خبز الكعك في الهواء الساخن، 230 درجة مئوية / 20 دقيقة / سرعة المروحة - عالية
"التحميص": تحميص اللحم، 230 درجة مئوية / 20 دقيقة / سرعة المروحة - منخفضة
"الشواء بالهواء الساخن": شواء اللحم في الهواء الساخن، 230 درجة مئوية / 20 دقيقة / سرعة المروحة - عالية
"الشواء الهوائي": شواء مع دوران الهواء، 230 درجة مئوية / 20 دقيقة / سرعة المروحة - عالية
"الشواية الهوائية": شواية هوائية مع خاصية الشواء، ٢٣٠ درجة مئوية / ٢٠ دقيقة / سرعة المروحة - عالية
"التيابز": تخمير العجين، 38 درجة مئوية / 60 دقيقة / سرعة المروحة - منخفضة
"رونيسيري": شواء على سيخ، 200 درجة مئوية / 40 دقيقة / سرعة المروحة - منخفضة
"إعادة التسخين": إعادة التسخين، 230 درجة مئوية / 15 دقيقة / سرعة المروحة - منخفضة
"بيجل": بيجل، 175 درجة مئوية / 20 دقيقة / سرعة المروحة - منخفضة
"التجفيف": إزالة الرطوبة 80 درجة مئوية / 120 دقيقة / سرعة المروحة - منخفضة

ملاحظة: أوقات الخبز ودرجات الحرارة المذكورة أعلاه تقريبية. نظراً لاختلاف سُمك وحجم ورطوبة الطعام المُخبز، قد يلزم تعديل وقت الخبز ودرجة الحرارة لتحقيق النتيجة المرجوة.

قبل الاستخدام الأول

1. قم بإزالة الجهاز من العبوة وإزالة جميع مواد التغليف.
2. ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة، بعيداً عن أي شيء قد يتلف بفعل الحرارة. حافظ على مسافة لا تقل عن ٣٠ سم بين المقيس والجدران والأثاث، وما إلى ذلك.
3. قم بإزالة الفيلم الواقي من لوحة التحكم.
4. نظف جميع الملحقات والجزء الداخلي للجهاز. جفّف الملحقات وأعدّها إلى الفرن.
5. يجب توصيل الجهاز بمقبس أرضي 220-240 فولت ~ 50-60 هرتز فقط.
6. عند الاستخدام لأول مرة، من المهم تشغيل الفرن لمدة ١٨ دقيقة تقريباً على درجة حرارة قصوى (٢٣٠ درجة مئوية) لإزالة أي روائح مصنعية. خلال هذه الفترة، قد ينبعث من الجهاز كمية قليلة من الدخان، وهذا أمر طبيعي.
7. تهوية الغرفة جيداً. نظف الجهاز وفقاً لقسم "التنظيف" في هذا الدليل.
8. أثناء التشغيل، باستثناء الاستخدام الأول الموضح أعلاه: لا تقم بتشغيل الجهاز عندما يكون فارغاً لفترة أطول من اللازم لتحقيق مستوى درجة الحرارة المطلوب وفقاً لأي لوحات تتطلب ذلك.

تشغيل الجهاز

١. وصل الجهاز بمقبس كهربائي مؤرض ٢٢٠-٢٤٠ فولت ~ ٥٠-٦٠ هرتز فقط، ثم اضغط على زر التشغيل/الإيقاف (B) لتشغيل الجهاز. ستضيء الشاشة وسيومض رمز "FRIES".
ضع صينية الخبز (7) أو الشبكة (8)، (9) على الأذلة (3) في الجهاز.
إذا كنت تستخدم حاوية طعامك الخاصة، ضعها على الرف (8).
2. أغلق باب الفرن الزجاجي (5)
3. المس أيقونة "الوظيفة" (C)، ثم حدد البرنامج المطلوب بالضغط على أيقونة زائد (I) أو ناقص (H)، أو المس أيقونة "الوظيفة" (C) حتى يتم تحديد البرنامج المطلوب. ستظهر درجة الحرارة والوقت الافتراضيان لهذا البرنامج على الشاشة. يمكنك ضبط درجة الحرارة باستخدام زر "درجة الحرارة" (E) والوقت باستخدام زر "الوقت" (D) حسب رغبتك باستخدام زري زائد (I) أو ناقص (H).
3. بعد اختيار البرنامج المناسب، أكد باستخدام زر "بدء/إيقاف" (A) لبدء الخبز. سيظهر عدّ تنازلي على الشاشة. سيومض البرنامج المختار أثناء الخبز. عند انتهاء الخبز، سيصدر الجهاز صوت تنبيه خمس مرات، وستظهر على شاشة LCD كلمة "OFF".

ملحوظة: لا يمكن تعديل درجة الحرارة في وظيفة "PROOF"، ولكن يمكن تعديل الوقت فقط.

ملحوظة: بعد الانتهاء من الطهي، يستمر المروحة في العمل لمدة دقيقة واحدة لتبريد الجهاز.

ملاحظة: عند تحضير الأطعمة الدهنية (مثل الدجاج) في أسطوانة القلي أو الشبكة أو سيخ الشواء، ضع صينية الفتات/الدهون (13) فوق عناصر التسخين في أدنى وضع توجيهي لمنع تساقط الزيت على عناصر التسخين.
في حالات أخرى، يجب وضع صواني الفتات (13) أسفل السخانات.

استخدام الطبلية (12)

1. أدخل قضيب البصق من خلال الفتحات الجانبية للأسطوانة، ثم شدّ البراغي مع التأكد من تثبيت الأسطوانة بإحكام. ثم شدّ البراغي من كلا الجانبين.
2. افتح الحوض وضع الطعام بداخله. تأكد من عدم وضع كمية كبيرة من الطعام حتى لا يتحرك داخل الحوض.
3. للحصول على أفضل النتائج، يجب استخدام نصف المساحة داخل الأسطوانة وترك النصف الآخر فارغاً.
4. أدخل الأسطوانة في حجرة الجهاز. تأكد من أن قضيب الشواية مثبت على مقابضها. الجانب المَخَدَّد مثبت على الحامل الأيسر، والجانب الأملس مثبت على الجزء الدوار من المحرك الأيمن.
4. أغلق الجهاز واختر برنامج "الشواية الهوائية" (شواية دائرية الهواء مزودة بخاصية الشواء).
5. عندما يصبح الطعام جاهزاً، قم بإخراجه من حجرة القلي باستخدام مقبض البصق (4).

استخدام مجموعة الأسياخ (5): الشكل 1

1. ضع الطعام على أسياخ مجموعة الأسياخ.
2. ضع الحوامل الدائرية على قضيب المشواة بحيث تكون الثقوب متقاربة قدر الإمكان. ثم شدّ البراغي على كلا الجانبين.
3. أدخل الطرف المسطح لعمود المقعد في أحد فتحات حامل عمود المقعد الدائري، ثم أدخل الطرف المعقود في الفتحة المقابلة في حامل عمود المقعد الدائري الآخر. تأكد من عدم سقوط عمود المقعد من الفتحات أثناء الحركة.
4. أدخل مجموعة أسياخ الشواء في الجهاز. تأكد من تثبيت قضيب الشواء على مقابضه. الجانب المَخَدَّد مثبت على الحامل الأيسر، والجانب الأملس مثبت على الجزء الدوار من المحرك الأيمن.
5. أغلق الجهاز واختر برنامج "الشواية الهوائية" (شواية دائرية الهواء مزودة بخاصية الشواء).
6. عندما يصبح الطعام جاهزاً، قم بإخراجه من حجرة القلي باستخدام مقبض البصق (4).

استخدام البصاق (10)

1. ضع شوكة واحدة على محور البصق بالجانب المذنب وقم بتحريكها على المحور، ثم شدّ المسمار الموجود على الشوكات لقفل الشوكات على محور الشواء.
2. اتقب السبيخ المجهز من خلال مركز المنتج المراد خبزه، ثم أدخل شوكة السبيخ في المنتج.
3. ضع الزوج الثاني من الشوك وفقاً للقطعتين 1 و2 وأدخلهما في المنتج من الجانب الآخر، "ثبت" المنتج على محور سيخ الشواء.
4. تأكد من أن المنتج المرفق بهذه الطريقة موضوع في منتصف محور سيخ المشواة.
5. ضع الطعام المجهز في حجرة الطهي. تأكد من تثبيت قضيب المشواة على مقابضها. الجانب المَخَدَّد مثبت على الحامل الأيسر، والجانب الأملس مثبت على جزء المحرك الدوار الأيمن.
4. أغلق الجهاز ثم حدد برنامج "ROTISSERIE".
5. عندما يصبح الطعام جاهزاً، قم بإخراجه من حجرة القلي باستخدام مقبض البصق (4).

رف التحميص (8)

يستخدم الرف بشكل أساسي كدعم لحاويات الخبز الأخرى.

1. ضع الرف في حجرة القلي.
2. ضع طبقاً مقاوماً للحرارة على الرف.
3. أغلق الجهاز وحدد البرنامج المناسب وأكد ذلك باستخدام زر البدء/الإيقاف (B).
4. عندما يصبح الطعام جاهزاً، قم بإخراجه من حجرة القلي باستخدام قفاز الفرن.

صينية الخبز (7):

تستخدم صينية الخبز بشكل أساسي في الوصفات التي لا تتطلب تدفق الهواء حول الطعام.

1. ضع الطعام على صينية الخبز.
2. ضع الصينية في حجرة القلي.
3. أغلق الجهاز وحدد البرنامج المناسب ثم أكد باستخدام زر البدء/الإيقاف (B).
4. عندما يصبح الطعام جاهزاً، قم بإخراجه من حجرة القلي باستخدام قفاز الفرن.

شبكة شبكية (9):

تستخدم الشواية الشبكية بشكل أساسي للبطاطس المقلية وأجنحة الدجاج والأطعمة المقلية وما إلى ذلك.

1. ضع الطعام على الشواية.
2. ضع الرف في حجرة القلي.
3. أغلق الجهاز وحدد البرنامج المناسب وأكد ذلك باستخدام زر البدء/الإيقاف (B).

4. عندما يصبح الطعام جاهزاً، قم بإخراجه من حجرة القلي باستخدام قفاز الفرن.

التنظيف والصيانة

1. نظف الجهاز بعد كل استخدام. هذا يُسهّل إزالة بقايا الطعام ويمنع احتراقه في المرة التالية.
2. افصل الجهاز دائماً عن الكهرباء قبل التنظيف. لا تبدأ التنظيف إلا بعد أن يبرد الجهاز تماماً.
3. قم بتنظيف الجهاز من الداخل والخارج باستخدام قطعة قماش ناعمة ورطبة.
4. استخدم مواد تنظيف سائلة خالية من الكلور. لا تستخدم مواد تنظيف حمضية، أو مذيبة، أو قابلة للاشتعال، أو كاشطة (مسحوق تنظيف). لا تستخدم إسفنجات سلكية للتنظيف. لا تستخدم منتجات التنظيف بالبخار. يمكن غسل الصواني والملحقات بالماء الدافئ ومنظف غسيل الأطباق السائل. يُنصح بالتنظيف الفوري.
- المواد الحمضية مثل الزيت المسكوب والليمون وما إلى ذلك.
5. قم بتنظيف وتجفيف لوحة التحكم والمقابض بقطعة قماش مبللة.
6. لا تستخدم مواد كاشطة لتنظيف زجاج الجهاز، فقد تخدش السطح وتتلفه.
7. يُحفظ في مكان نظيف وجاف

البيانات الفنية:

مصدر الطاقة: 240-220 فولت ~ 60-50 هرتز

القوة: 1700 واط.

الحد الأقصى للطاقة: 2200 واط

السعة: 30 لتر

استهلاك الطاقة في حالة إيقاف التشغيل: 0.46 واط

إلا سخان ال سطح : حذير

قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يُمكن الوصول إليها أثناء التشغيل مرتفعة. لا تلمس الأسطح الساخنة للجهاز.



من أجل البيئة. معلومات حول نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية. عملاً بالفقرتين 1 و2 من المادة 13 من قانون 11 سبتمبر 2015 بشأن نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية، تُعلمكم بالطرق السليمة للتعامل مع نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية:

1. يُحظر وضع المعدات الكهربائية والإلكترونية المستعملة مع النفايات الأخرى - ويتأكد ذلك من خلال وضع علامة على شكل "سلة مهملات مشطوبة"، مما يتطلب جمعاً انتقائياً لهذا النوع من النفايات.
 2. قد تحتوي الأجهزة الكهربائية والإلكترونية على مواد ومخاليط ومكونات خطرة، قد تُشكل، في حال إطلاقها في البيئة، تهديداً خطيراً لصحة وحياة الإنسان والكانتات الحية. ويمكن أن تُسبب هذه المواد العديد من الأمراض الصحية، مثل ضعف البصر والسمع والكلام. كما يُمكن أن تُلحق الضرر بالكلى والكبد والقلب، وتُسبب أمراضاً جلدية. كما يُمكن أن تُؤثر المواد الضارة سلباً على الجهازين التنفسي والتناسلي، وتُسبب السرطان. وقد يُشكل تناول النباتات التي تنمو في تربة ملوثة، والمنتجات المُشتقة منها، خطراً على الصحة.
 3. يجب تسليم المعدات الكهربائية والإلكترونية المستعملة فقط إلى نقاط التجميع المعتمدة، والتي يجب أن تكون قائمة بها متاحة على الموقع الإلكتروني لكل مكتب بلدي.
 4. للأمر دور هام في إعادة استخدام المعدات المستعملة واستعادتها، بما في ذلك إعادة تدويرها. كما أنها تلعب دوراً محورياً في نظام إدارة نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية المستعملة، مما يسمح بنقل النفايات مباشرة إلى نقاط التجميع المعتمدة، ويساهم في الحد من العادات الاجتماعية غير المرغوب فيها التي تؤدي إلى ترك المعدات في أماكن غير مخصصة.
- بالإضافة إلى ذلك، يُرجى إعادة الأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستعملة إلى نقطة التسليم.** عند تسليم الأجهزة المنزلية للمشتري، يلتزم الموزع باستلامها مجاناً من نقطة التسليم، شريطة أن تكون من نفس نوع الجهاز المُسلم وأن تؤدي نفس الغرض منه. يجب التخلص من عبوات الكرتون وأكياس البولي إيثيلين في حاويات مخصصة لجمع النفايات البلدية الانتقائية، كما هو موضح. إذا كان الجهاز يحتوي على بطاريات، فيجب إزالتها ونقلها إلى نقطة تجميع وتخلص منفصلة.
- لا ترمي الجهاز في حاوية النفايات البلدية!!**
- الخدمة** إذا كنت ترغب في شراء قطع غيار أو تقديم أي شكوى، يرجى الاتصال بالبالغ الذي أصدر الإيصال مباشرة.



İstifadəçi təlimatı (AZ)

ÜMUMİ TƏHLÜKƏSİZLİK ŞƏRTLƏRİ

Vacib TƏHLÜKƏSİZLİK TƏLİMATLARI

DİQQƏTLƏ OXUYUN VƏ GƏLƏCƏK İSTİFADƏ ÜÇÜN SAXLAYIN

1. Cihazı istifadə etməzdən əvvəl təlimat kitabçasını oxuyun və orada olan təlimatlara əməl edin. İstehsalçı cihazın yanlış istifadəsi və ya düzgün işləməməsi nəticəsində yaranan hər hansı zərərə görə məsuliyyət daşımır.
2. Bu cihaz yalnız evdə istifadə üçündür. Onu təyinatından başqa heç bir məqsəd üçün istifadə etməyin.
3. Cihaz yalnız 220-240V ~ 50-60Hz torpaqlanmış rozetkaya qoşulmalıdır. Əməliyyat təhlükəsizliyini artırmaq üçün eyni vaxtda bir neçə elektrik cihazını bir dövrəyə qoşmayın.
4. Uşaqlar yaxınlıqda olduqda cihazdan istifadə edərkən son dərəcə ehtiyatlı olun. Uşaqların cihazla oynamasına icazə verməyin. Uşaqların və ya cihazla tanış olmayan hər kəsin ondan istifadə etməsinə icazə verməyin.
5. **XƏBƏRDARLIQ:** Bu avadanlıq 8 yaşdan yuxarı uşaqlar və məhdud fiziki, duyğu və ya əqli imkanları olan şəxslər və ya avadanlıq haqqında təcrübəsi və ya biliyi olmayan şəxslər tərəfindən onların təhlükəsizliyinə cavabdeh olan şəxsin nəzarəti altında və ya avadanlığın təhlükəsiz istifadəsi ilə bağlı təlimatlar verildiyi və bununla bağlı risklərdən xəbərdar olduğu halda istifadə edilə bilər. Uşaqlar avadanlıqla oynamamalıdır. Təmizləmə və istifadəçi baxımı 8 yaşdan yuxarı olmayan və nəzarət altında olmadıqda uşaqlar tərəfindən həyata keçirilməməlidir.
6. **XƏBƏRDARLIQ:** Cihazı rozetkaya qoşulmuş vəziyyətdə nəzarətsiz qoymayın.
7. **XƏBƏRDARLIQ:** Cihaz işə salındıqda və ya isti olduqda onu heç vaxt yerindən tərpətməyin.
8. **XƏBƏRDARLIQ:** Avadanlıq işləyərkən əməliyyat cihazının əlçatan

səthlərinin temperaturu yüksək ola bilər.

9. XƏBƏRDARLIQ: Cihazı və onun kabelini 8 yaşından kiçik uşaqların əli çatmayan yerdə saxlayın.

10. XƏBƏRDARLIQ: İstifadədən sonra həmişə rozetkadan əlinizlə tutaraq fişini elektrik rozetkasından ayırın. Elektrik kabelindən ÇƏKMƏYİN.

11. XƏBƏRDARLIQ: Cihazı yanan materialların yanında istifadə etməyin.

12. XƏBƏRDARLIQ: Cihazın içərisinə karton, kağız, plastik və ya digər tez alışan və ya əriyən əşyalar qoymayın.

13. Kabeli, fişini və ya bütün cihazı suya və ya hər hansı digər mayeyə batırmayın. Cihazı hava şəraitinə (yağış, günəş və s.) məruz qoymayın və ya yüksək rütubət şəraitində (hamam otaqları, nəm düşərgə kabinləri) istifadə etməyin.

14. Elektrik kabelinin vəziyyətini vaxtaşırı yoxlayın. Elektrik kabeli zədələnsə, avadanlıqdan istifadə etməyin. Təhlükənin qarşısını almaq üçün zədələnmiş kabel ixtisaslı təmir sexi tərəfindən dəyişdirilməlidir.

15. Cihazı zədələnmiş elektrik kabeli ilə və ya yerə düşmüş və ya hər hansı şəkildə zədələnmiş və ya nasazdırsa istifadə etməyin. Cihazı özünüz təmir etməyə çalışmayın, çünki bu, elektrik şoku ilə nəticələne bilər. Zədələnmiş cihazları müayinə və ya təmir üçün səlahiyyətli xidmət mərkəzinə qaytarın. Bütün təmir işləri yalnız səlahiyyətli xidmət mərkəzləri tərəfindən aparılmalıdır. Düzgün yerinə yetirilməmiş təmir istifadəçi üçün ciddi təhlükə yarada bilər.

16. Cihazı elektrik sobaları, qaz ocaqları və s. kimi isti mətbəx cihazlarından uzaq, sərin, dayanıqlı, bərabər səthə qoyun.

17. Elektrik kabeli masanın kənarından asılmamalı və isti səthlərə toxunmamalıdır.

18. Əlavə mühafizəni təmin etmək üçün nominal diferensial cərəyanı 30 mA-dan çox olmayan elektrik dövrəsində qalıq cərəyan qurğusunun (RCD) quraşdırılması tövsiyə olunur. Bunun üçün ixtisaslı elektrikçi ilə məsləhətləşin.

19. Uzatma kabelinə ehtiyac varsa, yalnız ən azı 10 A üçün

qiymətləndirilmiş torpaqlama pinli modeldən istifadə edin. Bu tələbə cavab verməyən uzatma kabelləri həddindən artıq qıza bilər. Şnurun təsadüfən çəkilməsi və ya bükülməsinin qarşısını almaq üçün yerləşdirilməlidir.

20. Cihazın motor hissəsinin islanmasına icazə verməyin.

21. Cihaz düz, istiliyədavamlı səthdə, yanar materiallardan (pərdələr, pərdələr, divar kağızları və s.) uzaqda yerləşdirilməlidir. Düzgün hava sirkulyasiyasını təmin etmək üçün cihazın hər tərəfində ən azı 10 sm və yuxarıda ən azı 30 sm boş yer saxlayın. Cihazın havalandırma dəliklərini örtməyin, çünki bu, məhsulun həddindən artıq istiləşməsinə və zədələnməsinə səbəb ola bilər.

22. Cihazın isti səthlərinə (qapı, üst və ya alt divar və ya yan divarlar) toxunmayın. Hər hansı isti komponentləri çıxararkən və ya onlara toxunarkən qoruyucu əlcəklərdən istifadə edin.

23. Elektrik kabeli cihazın üstündən çəkilməməli və isti səthlərə toxunmamalı və ya yaxınlığında uzanmamalıdır. Cihazı elektrik rozetkasının altına qoymayın.

24. Cihaza onun bütün həcmi tutan hissələr daxil etməyin, çünki bu, yanğına və məhsulun zədələnməsinə səbəb ola bilər.

25. Bişirdikdən sonra və ya cihazı təmizləməzdən əvvəl elektrik kabelini elektrik şəbəkəsindən ayırın və onun soyumasını gözləyin. Kifayət qədər vaxt gözlədiyinizə əmin olun, çünki isti olduqdan sonra cihaz çox yavaş soyuyur.

26. Cihaz hər istifadədən sonra təmizlənməlidir.

27. Korpusu təmizləmək üçün emulsiyalar, südlər, pastalar və s. şəklində olan aqressiv yuyucu vasitələrdən istifadə etməyin, çünki onlar başqa şeylərlə yanaşı tərəzi, işarələr, xəbərdarlıq işarələri və s. kimi hər hansı qrafik məlumat simvollarını da silə bilər.

28. Təmizləmə üçün metal yuyucu disklərdən istifadə etməyin.

Təmizləyici yastıqların qırılan parçaları elektrik hissələri ilə təmasda ola bilər və bu, elektrik cərəyanı vurma riski yarada bilər.

29. Avadanlıq xarici vaxt açarları və ya ayrıca uzaqdan idarəetmə sistemindən istifadə etməklə idarə olunmaq üçün nəzərdə tutulmayıb.

30. Yüksək temperatur səbəbindən bişmiş yeməkləri çıxararkən, isti yağ və ya digər isti mayeləri çıxararkən xüsusi diqqət yetirilməlidir.
31. Artan istilik və buxar səbəbindən cihazı mətbəx şkaflarının altına qoymayın.
32. Metal hissələri qabyuyan maşınlarda yumaq olmaz, çünki bu cihazlarda istifadə olunan aqressiv yuyucu vasitələr onların qaralmasına səbəb olur. Ənənəvi qabyuyan mayelərdən istifadə edərək onları əl ilə yumaq tövsiyə olunur.
33. Həddindən artıq qızmanın qarşısını almaq üçün cihazı örtməyin.
34. Cihazda aksesuarlarından başqa heç nə saxlamayın.
35. Cihazı qapısı açıq vəziyyətdə istifadə etməyin.

Məhsul təsviri:

1. Mənzil
2. Daxili işıq
3. Tablanın və ya stendin daxil edilməsi üçün təlimatlar
4. İdarəetmə paneli
5. Şüşə qapı
6. Tutacaq
7. Çörək qabı
8. Qızartma qabı
9. Mesh ızgara
10. Rotisseriya dəsti
11. Tüpürcəyi çıxarmaq üçün tutacaq
12. Qızartma barabanı
13. Şiş üçün rəf
14. Qırıntı/yağ qabı

LED idarəetmə paneli (4)

- A: Əvvəlcədən proqramlaşdırılmış yemək proqramları (proqram siyahısına baxın)
- B: "Başla / Dayandır"
- C: "Funksiya": funksiya/proqram seçimi
- D: "Vaxt": Vaxt təyini
- E: "Temp": Temperatur ayarı
- F: "Sürət": Fan sürətinin təyini
- G: "İşıq": Daxili işığı yandırma/söndürmə açarı
- H: Aşağı ox, funksiyanı seçin/vaxt və ya temperaturu azaldın
- I: Yuxarı ox, funksiya seçimi/artma vaxtı və ya temperatur
- J. Fan əməliyyat ikonu
- K. Temperatur göstəricisi
- L. Vaxt göstəricisi

Proqramlar:

- "FRIES": kartof qızartması, 200°C / 20 dəqiqə / fan sürəti - yüksək
- "ÇÖRƏK": Çörəyin əvvəlcədən isidilməsi, 230°C / 5 dəqiqə / fan sürəti - aşağı
- "BALIQ": Balıq, 230°C / 25 dəqiqə / fan sürəti - aşağı
- "STEAK": Biftek, 230°C / 12 dəqiqə / fan sürəti - aşağı
- "CHICKEN": Toyuq, 200°C / 25 dəqiqə / fan sürəti - yüksək
- "KEK": Tort, 175°C / 35 dəqiqə / fan sürəti - aşağı

"PIZZA": Pizza, 230°C / 10 dəqiqə / fan sürəti - aşağı
"KUKİLER": Peçenye, 175°C / 20 dəqiqə / fan sürəti - aşağı
"DEFROST": Dondurma, 230°C / 5 dəqiqə / fan sürəti - aşağı
"QANADLAR": Toyuq qanadları, 230°C / 20 dəqiqə / fan sürəti - aşağı
"SHRIMP": Karides, 230°C / 8 dəqiqə / fan sürəti - aşağı
"ISTI!": Ön qızdırma, 80°C / 120 dəqiqə // fan sürəti - aşağı
"AIR FRY": İsti havada qızartma, 230°C / 20 dəqiqə / fan sürəti - yüksək
"BİŞİR": Tortların bişirilməsi, 230°C / 20 dəqiqə / fan sürəti - aşağı
"AIR BAKE": Tortları isti havada bişirmək, 230°C / 20 dəqiqə / fan sürəti - yüksək
"QOVURMA": Ətin qovurulması, 230°C / 20 dəqiqə / fan sürəti - aşağı
"AIR ROAST": Ətin isti havada qovurulması, 230°C / 20 dəqiqə / fan sürəti - yüksək
"AIR BROIL": Hava sirkulyasiyası ilə qril, 230°C / 20 dəqiqə / fan sürəti - yüksək
"AIR GRILL": Rotisserie funksiyalı hava konveksiyalı qril, 230°C / 20 dəqiqə / fan sürəti - yüksək
"PROOF": Xəmirin bərkidilməsi, 38°C / 60 dəqiqə / Fan sürəti - Aşağı
"ROTISSERIE": Tüpürək üzərində qovurma, 200°C / 40 dəqiqə / fan sürəti - aşağı
"YENİDƏN İSITMA": Yenidən qızdırın, 230°C / 15 dəqiqə / fan sürəti - aşağı
"BAGEL": Simit, 175°C / 20 dəqiqə / fan sürəti - aşağı
"DEHİDRAT": Nəmləndirmə 80°C / 120 dəqiqə / Fan sürəti - aşağı

Qeyd: Yuxarıda sadalanan bişirmə vaxtları və temperaturları təxminidir. Bişirilən yeməyin qalınlığında, ölçüsündə və rütubətindəki dəyişikliklərə görə, istədiyiniz nəticəni əldə etmək üçün bişirmə vaxtı və temperaturu tənzimlənməlidir.

İLK İSTİFADƏDƏN ƏVVƏL

1. Cihazı qablaşdırmadan çıxarın və bütün qablaşdırma materiallarını çıxarın.
2. Cihazı sabit, düz və istiliyədavamlı səthə, istidən zədələnmə biləcək hər şeydən uzaq qoyun. Rozetka ilə divarlar, mebel və s. arasında ən azı 30 sm məsafəni qoruyun.
3. İdarəetmə panelindən qoruyucu filmi çıxarın.
4. Bütün aksesuarları və cihazın içini təmizləyin. Aksesuarları qurutun və yenidən sobaya qoyun.
5. Cihaz yalnız 220-240V ~ 50-60Hz torpaqlanmış rozetkaya qoşulmalıdır.
6. İlk dəfə istifadə edərkən hər hansı zavod qoxusunu aradan qaldırmaq üçün sobanı maksimum temperaturda (230°C) təxminən 18 dəqiqə işləməyə icazə vermək vacibdir. Bu müddət ərzində cihaz az miqdarda tüstü buraxa bilər. Bu normaldır.
7. Otağı adekvat şəkildə havalandırın. Cihazı bu təlimatın "Təmizləmə" bölməsinə uyğun olaraq təmizləyin.
8. İstismar zamanı, yuxarıda təsvir edilən ilk istifadə istisna olmaqla: Cihazı tələb edən hər hansı qaydada istənilən temperatur səviyyəsinə nail olmaq üçün lazım olandan daha uzun müddət boş vəziyyətdə işlətməyin.

Cihazın işlədilməsi

1. Cihazı yalnız torpaqlanmış 220-240V ~ 50-60Hz rozetkaya qoşun və cihazı yandırmaq üçün START/STOP düyməsini (B) basın. Ekran yanacaq və "FRIES" işarəsi yanıb-sönəcək.
Çörək qabını (7) və ya toru (8), (9) cihazdakı bələdçilərin (3) üzərinə qoyun.
Öz yemək qabınızdan istifadə edərsinizsə, onu rəfin üzərinə qoyun (8).
2. Şüşə sobanın qapısını bağlayın (5)
3. "FUNCTION" ikonasına (C) toxunun, sonra plus (+) və ya mənfəi (-) işarəsinə toxunaraq istədiyiniz proqramı seçin və ya istədiyiniz proqram seçilənə qədər "FUNCTION" ikonasına (C) toxunun. Bu proqram üçün standart temperatur və vaxt ekranda göstəriləcək. Artı (+) və ya mənfəi (-) düymələrindən istifadə edərək istədiyiniz kimi temperaturu "Temp" düyməsi (E) və vaxtı "Vaxt" düyməsi (D) ilə tənzimləyə bilərsiniz.
3. Müvafiq proqramı seçdikdən sonra, bişirməyə başlamaq üçün Start/Stop düyməsi (A) ilə təsdiqləyin. Ekranda geri sayım görünəcək. Pişirmə zamanı seçilmiş proqram yanıb-sönəcək. Pişirmə tamamlandıqdan sonra cihaz 5 dəfə siqnal verəcək və LCD displeydə "OFF" görünəcək.

Qeyd: Temperatur "PROOF" funksiyasında tənzimlənmə bilməz, yalnız vaxt tənzimlənmə bilər.

Qeyd: Bişirmə bitdikdən sonra cihazı sərinləmək üçün ventilyator 1 dəqiqə işləməyə davam edəcək.

Qeyd: Qızartma barabanında, torda və ya dönerxanada yağlı yeməkləri (məsələn, toyuq) hazırlayarkən yağın qızdırıcı elementlərə damlamasının qarşısını almaq üçün qırıntı/yağ qabını (13) qızdırıcı elementlərin üzərinə ən aşağı istiqamətləndirici vəziyyətdə qoyun.

Digər hallarda, qızdırıcıların altına qırıntı qabları (13) qoyulmalıdır.

Barabandan istifadə (12)

1. Tüpürcək çubuğunu barabandakı yan deliklərdən daxil edin, sonra vintləri bərkidin, tamburun etibarlı olmasını təmin edin. Sonra hər iki tərəfdən vintləri sıxın.
2. Barabani açın və yeməyi içəri qoyun. Nağara içərisində hərəkət edə bilməsi üçün çox yemək qoymadığınızdan əmin olun. Ən yaxşı nəticə əldə etmək üçün baraban içərisindəki boşluğun yarısı istifadə edilməli, digər yarısı isə boş qalmalıdır.
3. Barabani cihaz kamerasına daxil edin. Rotisseriya çubuğunun döner tutacaqlarına söykəndiyinə əmin olun. Yivli tərəf sol tərəfdəki montaja, daha hamar tərəf isə sağdakı motorun fırlanan hissəsinə söykənir.
4. Cihazı bağlayın və "AIR Grill" proqramını seçin. (Rotisserie funksiyalı hava sirkulyasiyası qrilı).
5. Ərzaq hazır olduqda, tüpürcək sapından (4) istifadə edərək onu qovurma kamerasından çıxarın.

Şiş dəstindən (5) istifadə etməklə: Şəkil 1

1. Şiş dəstindən şişlərin üzərinə yemək qoyun.
2. Dəyirmi tutacaqları döner çubuğunun üzərinə elə qoyun ki, dəşiklər mümkün qədər bir-birinə uyğun olsun. Sonra hər iki tərəfdən vintləri sıxın.
3. Oturacaq dirəyinin yastı ucunu dəyirmi oturacaq dirəyinin tutacağındakı deliklərdən birinə, sonra isə ilmələnmiş ucunu digər dəyirmi oturacaq dirəyinin tutacağındakı müvafiq dəliyə daxil edin. Hərəkət edərkən oturacaq dirəklərinin dəliklərdən düşmədiyinə əmin olun.
4. Şiş dəstini cihaza daxil edin. Rotisseriya çubuğunun döner tutacaqlarına söykəndiyinə əmin olun. Yivli tərəf sol tərəfdəki montaja, daha hamar tərəf isə sağdakı motorun fırlanan hissəsinə söykənir.
5. Cihazı bağlayın və "AIR Grill" proqramını seçin. (Rotisserie funksiyalı hava sirkulyasiyası qrilı).
6. Ərzaq hazır olduqda, tüpürcək sapından (4) istifadə edərək onu qovurma kamerasından çıxarın.

Tüpürcəkdən istifadə (10)

1. Bir çəngəli sivri tərəfi ilə tüpürcək oxuna qoyun və oxun üzərinə sürüşdürün, sonra vinti sıxın. rotisserie oxundakı çəngəlləri bağlamaq üçün çəngəllərdə.
2. Hazırlanmış tükürük bişiriləcək məhsulun mərkəzindən deyilir, tükürük çəngəlləri məhsula daxil edilir.
3. İkinci cüt çəngəlləri 1 və 2-ci bəndlərə uyğun olaraq taxın və onları digər tərəfdən məhsulun içərisinə daxil edin, məhsulu döner oxuna "bağlayın".
4. Bu şəkildə birləşdirilmiş məhsulun dönerxana oxu boyunca mərkəzdə yerləşib-yerləşmədiyini yoxlayın.
5. Hazırlanmış yeməyi bişirmə kamerasına qoyun. Rotisseriya çubuğunun döner tutacaqlarına söykəndiyinə əmin olun. Yivli tərəf sol tərəfdəki montaja, daha hamar tərəf isə sağdakı fırlanan mühərrik hissəsinə söykənir.
4. Cihazı bağlayın və "ROTISSERIE" proqramını seçin.
5. Ərzaq hazır olduqda, tüpürcək sapından (4) istifadə edərək onu qovurma kamerasından çıxarın.

Qızartma qabı (8)

Raf əsasən digər çörək qabları üçün dəstək kimi xidmət edir.

1. Rafı qızartma kamerasına qoyun.
2. Rafın üzərinə sobaya davamlı qab qoyun.
3. Cihazı bağlayın və müvafiq proqramı seçin və Start/Stop düyməsi (B) ilə təsdiqləyin.
4. Yemək hazır olduqda, onu soba əlcəyi ilə qızartma kamerasından çıxarın.

Çörək qabı (7):

Pişirmə vərəqi əsasən qida ətrafında hava axını tələb etməyən reseptlər üçün istifadə olunur.

1. Yeməyi bir çörək qabına qoyun.
2. Tabağı qızartma kamerasına qoyun.
3. Cihazı bağlayın və müvafiq proqramı seçin və Start/Stop düyməsi (B) ilə təsdiqləyin.
4. Yemək hazır olduqda, onu soba əlcəyi ilə qızartma kamerasından çıxarın.

Mesh ızgara (9):

Mesh qril əsasən kartof qızartması, toyuq qanadları, çörəkli yeməklər və s.

1. Yeməyi qril üzərinə qoyun.
2. Rafı qızartma kamerasına qoyun.
3. Cihazı bağlayın və müvafiq proqramı seçin və Start/Stop düyməsi (B) ilə təsdiqləyin.
4. Yemək hazır olduqda, onu soba əlcəyi ilə qızartma kamerasından çıxarın.

Təmizləmə və qulluq

1. Hər istifadədən sonra cihazı təmizləyin. Bu, yemək qalıqlarını asanlıqla çıxaracaq və növbəti dəfə istifadə etdiyiniz zaman yanmasının qarşısını alacaq.
2. Təmizləməzdən əvvəl həmişə cihazı elektrik şəbəkəsindən ayırın. Təmizləməyə yalnız cihaz tamamilə soyuduqdan sonra başlayın.
3. Cihazı içəridən və xaricdən yumşaq, nəm parça ilə təmizləyin.
4. Maye, topaksız təmizləyici vasitələrdən istifadə edin. Turşu, həlledici əsaslı, alışan və ya aşındırıcı təmizləyici vasitələrdən (toz yuyucu vasitə) istifadə etməyin. Təmizləmə üçün tel süngərlərdən istifadə etməyin. Təmizləmə üçün buxar təmizləyici məhsullardan istifadə etməyin. Tabaklar və aksesuarlar ilıq su və maye qabıyuan yuyucu vasitə ilə yuyula bilər. Dərhal təmizləmək tövsiyə olunur.
5. İdarəetmə panelini və düymələri nəm parça ilə təmizləyin və qurudun.
6. Cihazın şüşəsini təmizləmək üçün aşındırıcı materiallardan istifadə etməyin. Bu materiallar səthi cızaraq şüşəyə zərər verə bilər.
7. Təmiz, quru yerdə saxlayın

Texniki məlumatlar:

Enerji təchizati: 220-240V ~ 50-60Hz

Güc: 1700W.

Maksimum güc: 2200W

Tutumu: 30L

Söndürülmüş vəziyyətdə enerji istehlakı: 0.46W

Diqqət: İsti səth:



Əməliyyat zamanı əlçatan səthlərin temperaturu yüksək ola bilər. Cihazın isti səthlərinə toxunmayın.

Ətraf mühitə zərər verməmə. Tullantılı elektrik və elektron avadanlıqlar haqqında məlumat. Tullantılı elektrik və elektron avadanlıqlar haqqında 11 sentyabr 2015-ci il tarixli Qanunun 13-cü maddəsinin 1-ci və 2-ci bəndlərinə uyğun olaraq, tullantılı elektrik və elektron avadanlıqlarla düzgün davranılması barədə sizə məlumat veririk:

1. İstifadə olunmuş elektrik və elektron avadanlıqların digər tullantılarla birlikdə yerləşdirilməsi qadağandır – bu, bu növ tullantıların seçmə qaydada yığılmasını tələb edən "xətti çəkilmiş qutu" şəklində işarələmə ilə təsdiqlənir.
2. Elektrik və elektron cihazların tərkibində ətraf mühitə atıldığı təqdirdə insanların və canlı orqanizmlərin sağlamlığı və həyatı üçün ciddi təhlükə yarada bilən təhlükəli maddələr, qarışıqlar və komponentlər ola bilər. Onlar görmə, eşitmə və nitq pozğunluğu kimi çoxsaylı sağlamlıq xəstəliklərinə səbəb ola bilər. Onlar həmçinin böyrəklərə, qaraciyərə və ürəyə zərər verə bilər, dəri xəstəliklərinə səbəb ola bilər. Zərərli maddələr tanəffüs və reproduktiv sistemlərə də mənfi təsir edərək xərçəngə səbəb ola bilər. Çirklənmiş torpaqda böyüyən bitkilərin və onlardan əldə edilən məhsulların istehlakı bu sağlamlıq nəticələri üçün risk yarada bilər.
3. İstifadə olunmuş elektrik və elektron avadanlıqlar yalnız səlahiyyətli toplama məntəqələrinə təhvil verilməlidir, onların siyahısı hər bir Bələdiyyənin internet saytında yerləşdirilməlidir.
4. Ev təsərrüfatları istifadə olunmuş avadanlığın təkrar istifadəsinə və bərpasına, o cümlədən təkrar emala töhfə verməkdə mühüm rol oynayır. Onlar həmçinin istifadə edilmiş elektrik və elektron avadanlıqlar üçün tullantıların idarə olunması sistemində əsas rol oynayır, tullantıların birbaşa icazəli toplama məntəqələrinə ötürülməsinə şərait yaradır və tullantı avadanlığının nəzərdə tutulmayan yerlərdə qalması ilə nəticələnən arzuolunmaz sosial vərdişləri aradan qaldırır.

Bundan əlavə, istifadə edilmiş elektrik və elektron avadanlıqları çatdırılma məntəqəsinə qaytarın. Məişət avadanlığı alıcıya verilirəndə distribyutor işlənməmiş məişət avadanlığının təhvil verilmiş avadanlıqla eyni tipdə olması və eyni məqsədə xidmət etməsi şərti ilə təhvil verildiyi yerdə təmənənasiz olaraq yığılmağa borcludur.

Karton qablaşdırma və polietilen (PE) torbalar təsvir olunduğu kimi selektiv məişət tullantılarının yığılması üçün nəzərdə tutulmuş müvafiq konteynerlərə atılmalıdır. Cihazda batareyalar varsa, onlar çıxarılmalı və ayrıca toplama və utilizasiya məntəqəsinə aparılmalıdır.

Cihazı məişət tullantıları qabına atmayın!

Xidmət Əgər siz ehtiyat hissələri almaq və ya hər hansı şikayət etmək istəyirsinizsə, qəbzi verən satıcı ilə birbaşa əlaqə saxlayın.

Manuali i përdorimit (SQ)

KUSHTE TË PËRGJITHSHME TË SIGURISË UDHËZIME TË RËNDËSISHME PËR SIGURINË LEXONI ME KUJDES DHE RUAJENI PËR REFERENCË NË TË ARDHMEN

1. Përpara se të përdorni pajisjen, lexoni manualin e udhëzimeve dhe ndiqni udhëzimet që përmbahen aty. Prodhuesi nuk është përgjegjës për ndonjë dëmtim të shkaktuar nga keqpërdorimi ose funksionimi jo i duhur i pajisjes.
2. Kjo pajisje është vetëm për përdorim në shtëpi. Mos e përdorni për asnjë qëllim tjetër përveç përdorimit të synuar.
3. Pajisja duhet të lidhet vetëm në një prizë të tokëzuar 220-240V ~ 50-60Hz.
Për të rritur sigurinë e funksionimit, mos lidhni pajisje të shumta elektrike në të njëjtin qark në të njëjtën kohë.
4. Tregoni kujdes të jashtëzakonshëm kur përdorni pajisjen kur ka fëmijë afër. Mos i lejoni fëmijët të luajnë me pajisjen. Mos lejoni që fëmijët ose ndonjë person që nuk është i njohur me pajisjen ta përdorë atë.
5. KUJDES: Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë mbi 8 vjeç dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, shqisore ose mendore, ose nga persona që nuk kanë përvojë ose njohuri për pajisjen, me kusht që ata të mbikëqyren nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre ose t'u jenë dhënë udhëzime se si ta përdorin pajisjen në mënyrë të sigurt dhe të jenë të vetëdijshëm për rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhet të kryhen nga fëmijët, përveç nëse janë mbi 8 vjeç dhe janë të mbikëqyrtur.
6. KUJDES: Mos e lini pajisjen të lidhur në prizë pa mbikëqyrje.
7. KUJDES: Mos e lëvizni kurrë pajisjen ndërsa është e ndezur ose kur është e nxehtë.
8. KUJDES: Temperatura e sipërfaqeve të arritshme të pajisjes operative mund të jetë e lartë kur pajisja është në funksionim.

9. KUJDES: Mbajeni pajisjen dhe kabllon e saj larg fëmijëve nën 8 vjeç.
10. KUJDES: Gjithmonë shkëputeni spinën nga priza e energjisë pas përdorimit duke e mbajtur prizën me dorë. MOS e tërhiqni kabllon e energjisë.
11. KUJDES: Mos e përdorni pajisjen pranë materialeve të ndezshme.
12. KUJDES: Mos vendosni karton, letër, plastikë ose sende të tjera të ndezshme ose të shkrishme në pajisje.
13. Mos e zhytni kabllon, spinën ose të gjithë pajisjen në ujë ose në ndonjë lëng tjetër. Mos e ekspozoni pajisjen ndaj kushteve të motit (shiut, diellit, etj.) ose mos e përdorni në kushte me lagështi të lartë (banjo, kabina kampingu me lagështi).
14. Kontrolloni periodikisht gjendjen e kabllos së energjisë. Nëse kabloja e energjisë është e dëmtuar, mos e përdorni pajisjen. Një kablo e dëmtuar duhet të zëvendësohet nga një punishte e kualifikuar riparimi për të shmangur një rrezik.
15. Mos e përdorni pajisjen me një kablo energjie të dëmtuar, ose nëse është rrëzuar ose dëmtuar në ndonjë mënyrë, ose nëse nuk funksionon siç duhet. Mos u përpiqni ta riparoni vetë pajisjen, pasi kjo mund të rezultojë në goditje elektrike. Kthejini pajisjet e dëmtuara në një qendër shërbimi të autorizuar për ekzaminim ose riparim. Të gjitha riparimet duhet të kryhen vetëm nga qendra shërbimi të autorizuara. Riparimet e kryera në mënyrë të papërshtatshme mund të paraqesin një rrezik serioz për përdoruesin.
16. Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të freskët, të qëndrueshme dhe të rrafshët, larg pajisjeve të nxehta të kuzhinës, siç janë sobat elektrike, sobat me gaz etj.
17. Kabloja e energjisë nuk duhet të varet mbi buzën e një tavoline ose të prekë sipërfaqe të nxehta.
18. Për të ofruar mbrojtje shtesë, rekomandohet të instaloni një pajisje të rrymës së mbetur (RCD) në qarkun elektrik me një rrymë diferenciale të vlerësuar që nuk tejkalon 30 mA. Konsultohuni me një elektrikist të kualifikuar për këtë.
19. Nëse është i nevojshëm një kablo zgjatuese, përdorni vetëm një model me një kunj tokëzimi të vlerësuar për të paktën 10 A. Kabllot

zgjatuese që nuk e plotësojnë këtë kërkesë mund të mbinxehen. Kabloja duhet të pozicionohet në mënyrë të tillë që të parandalojë tërheqjen ose pengimin aksidental.

20. Mos lejoni që pjesa e motorit të pajisjes të laget.

21. Pajisja duhet të vendoset në një sipërfaqe të niveluar, rezistente ndaj nxehtësisë, larg materialeve të ndezshme (perde, draperie, letër-muri etj.). Për të siguruar qarkullimin e duhur të ajrit, mbani të paktën 10 cm hapësirë të lirë në të gjitha anët e pajisjes dhe të paktën 30 cm mbi të. Mos i mbuloni hapjet e ventilimit të pajisjes, pasi kjo mund të shkaktojë mbinxehje dhe dëmtim të produktit.

22. Mos i prekni sipërfaqet e nxehta të pajisjes (derën, murin e sipërm ose të poshtëm, ose muret anësore). Përdorni doreza mbrojtëse kur hiqni ose prekni ndonjë pjesë të nxehtë.

23. Kabloja e energjisë nuk duhet të kalojë sipër pajisjes dhe nuk duhet të prekë ose të shtrihet pranë sipërfaqeve të nxehta. Mos e vendosni pajisjen nën një prizë elektrike.

24. Mos futni në pajisje pjesë që zënë të gjithë vëllimin e saj, pasi kjo mund të shkaktojë zjarr dhe dëmtim të produktit.

25. Pas pjekjes ose para pastrimit të pajisjes, shkëputeni kabllon e energjisë dhe lëreni të ftohet. Sigurohuni që të prisni një kohë të mjaftueshme, pasi pajisja ftohet shumë ngadalë pasi të jetë e nxehtë.

26. Pajisja duhet të pastrohet pas çdo përdorimi.

27. Mos përdorni detergjentë agresivë në formën e emulsioneve, qumështit, pastës etj., për të pastruar strehimin, pasi ato, ndër të tjera, mund të heqin çdo simbol informacioni grafik, siç janë luspat, shenjat, shenjat paralajmëruese etj.

28. Mos përdorni sfungjerë gërryes metalikë për pastrim. Copat e thyera të sfungjerëve gërryes mund të vijnë në kontakt me pjesët elektrike, duke krijuar rrezik goditjeje elektrike.

29. Pajisja nuk është menduar të operohet duke përdorur çelësa të jashtëm kohor ose një sistem të veçantë kontrolli me telekomandë.

30. Për shkak të temperaturës së lartë, duhet treguar kujdes i veçantë gjatë heqjes së ushqimeve të pjekura, heqjes së yndyrës së nxehtë ose

lëngjeve të tjera të nxehta.

31. Mos e vendosni pajisjen nën dollapët e kuzhinës për shkak të nxehtësisë dhe avullit që rritet.

32. Pjesët metalike nuk duhen larë në lavastovilje, pasi detergjentët agresivë të përdorur në këto pajisje shkaktojnë errësimin e tyre.

Rekomandohet t'i lani me dorë duke përdorur lëngje tradicionale për larjen e enëve.

33. Për të shmangur mbinxehjen, mos e mbuloni pajisjen.

34. Mos ruani asgjë në pajisje përveç aksesoreve të saj.

35. Mos e përdorni pajisjen me derën hapur.

Përshkrimi i produktit:

1. Strehim
2. Drita e brendshme
3. Udhëzues për futjen e tabakasë ose raftit
4. Paneli i kontrollit
5. Derë qelqi
6. Dorezë
7. Tepsi pjekjeje
8. Rafti i pjekjes
9. Grilë rjetë
10. Set për pjekje në hell
11. Dorezë për heqjen e pështymës
12. Tambur për skuqje
13. Raft për shishka
14. Tabaka për thërrime/lyndyrë

Paneli i kontrollit LED (4)

A: Programe gatimi të paraprogramuara (shih listën e programeve)

B: "Fillo / Ndalo"

C: "Funksioni": zgjedhja e funksionit/programit

D: "Koha": Vendosja e kohës

E: "Temp": Vendosja e temperaturës

F: "Shpejtësia": Cilësimi i shpejtësisë së ventilatorit

G: "Drita": Çelësi i ndezjes/fikjes së dritës së brendshme

H: Shigjeta poshtë, zgjidhni funksionin/ulni kohën ose temperaturën

I: Shigjeta lart, zgjedhja e funksionit/ritja e kohës ose temperaturës

J. Ikona e funksionimit të ventilatorit

K. Ekranin e temperaturës

L. Shfaqja e kohës

Programet:

"PATATE TË SKUQURA": Patate të skuqura, 200°C / 20 minuta / shpejtësia e ventilatorit - e lartë

"BUKË": Parangrohje e bukës, 230°C / 5 minuta / shpejtësia e ventilatorit - e ulët

"PESHK": Peshk, 230°C / 25 minuta / shpejtësia e ventilatorit - e ulët

"STEAK": Biftek, 230°C / 12 minuta / shpejtësia e ventilatorit - e ulët

"PULE": Pule, 200°C / 25 minuta / shpejtësia e ventilatorit - e lartë

"TORTË": Tortë, 175°C / 35 minuta / shpejtësia e ventilatorit - e ulët

"PICA": Pica, 230°C / 10 minuta / shpejtësia e ventilatorit - e ulët

"BISKOTA": Biskota, 175°C / 20 minuta / shpejtësia e ventilatorit - e ulët

"SHKRIRJE": Shkrirje, 230°C / 5 minuta / shpejtësia e ventilatorit - e ulët
 "KRAHË PULË": Krahë pule, 230°C / 20 minuta / shpejtësia e ventilatorit - e ulët
 "KARIDES": Karides, 230°C / 8 minuta / shpejtësia e ventilatorit - e ulët
 "NGROHË": Parangrohje, 80°C / 120 minuta // shpejtësia e ventilatorit - e ulët
 "Skuqje në ajër të nxehtë": Skuqje në ajër të nxehtë, 230°C / 20 minuta / shpejtësia e ventilatorit - e lartë
 "PIQ": Pjekje ëmbëlsirash, 230°C / 20 minuta / shpejtësia e ventilatorit - e ulët
 "PJEKJE ME AJËR": Pjekje ëmbëlsirash në ajër të nxehtë, 230°C / 20 minuta / shpejtësia e ventilatorit - e lartë
 "PROOF": Pjekje mishi, 38°C / 20 minuta / shpejtësia e ventilatorit - E ulët
 "PJEKJE NË AJËR": Pjekje mishi në ajër të nxehtë, 230°C / 20 minuta / shpejtësi ventilatori – e lartë
 "SKUQJE ME AJËR": Pjekje në skarë me qarkullim ajri, 230°C / 20 minuta / shpejtësia e ventilatorit - e lartë
 "AIR GRILL": Skarë me konveksion ajri me funksion pjekjeje në furrë, 230°C / 20 minuta / shpejtësia e ventilatorit - e lartë
 "PROOF": Brumë i fryrë, 38°C / 60 minuta / Shpejtësia e ventilatorit - E ulët
 "ROTISSERIE": Pjekje në hell, 200°C / 40 minuta / shpejtësia e ventilatorit – e ulët
 "NGROHJE": Ngrohje përsëri, 230°C / 15 minuta / shpejtësia e ventilatorit - e ulët
 "BAGEL": Bagel, 175°C / 20 minuta / shpejtësia e ventilatorit – e ulët
 "DEHIDRATO": Dehidratim 80°C / 120 minuta / Shpejtësia e ventilatorit - e ulët

Shënim: Kohët dhe temperaturat e pjekjes të listuara më sipër janë të përafërta. Për shkak të ndryshimeve në trashësi, madhësi dhe përbajtje lagështie të ushqimit që piqet, koha dhe temperatura e pjekjes mund të duhet të rregullohen për të arritur rezultatin e dëshiruar.

PARA PËRDORIMIT TË PARË

1. Hiqeni pajisjen nga paketimi dhe hiqni të gjitha materialet e paketimit.
2. Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të qëndrueshme, të sheshtë dhe rezistente ndaj nxehtësisë, larg çdo gjëje që mund të dëmtohet nga nxehtësia. Mbani një distancë prej të paktën 30 cm midis prizës dhe mureve, mobiljeve etj.
3. Hiqni filmin mbrojtës nga paneli i kontrollit.
4. Pastroni të gjitha aksesoret dhe pjesën e brendshme të pajisjes. Thajini aksesoret dhe vendosini përsëri në furrë.
5. Pajisja duhet të lidhet vetëm në një prizë të tokëzuar 220-240V ~ 50-60Hz.
6. Kur e përdorni për herë të parë, është e rëndësishme ta lini furrën të punojë për afërsisht 18 minuta në temperaturën maksimale (230°C) për të hequr çdo aromë të fabrikës. Gjatë kësaj kohe, pajisja mund të lëshojë një sasi të vogël tymi. Kjo është normale.
7. Ventiloni dhomën në mënyrë të rregullt. Pastroni pajisjen sipas seksionit "Pastrimi" të këtij manuali.
8. Gjatë përdorimit, përveç përdorimit të parë të përshkruar më sipër: Mos e përdorni pajisjen kur është bosh për më gjatë se sa është e nevojshme për të arritur nivelin e dëshiruar të temperaturës në çdo rregullore që e kërkon këtë.

Funksionimi i pajisjes

1. Lidhni pajisjen në një prizë të tokëzuar vetëm 220-240V ~ 50-60Hz dhe shtypni butonin START/STOP (B) për të ndezur pajisjen. Ekranin do të ndriçojë dhe ikona "FRIES" do të pulsojë. Vendosni tepsinë e pjekjes (7) ose rrjetën (8), (9) në udhëzuesit (3) në pajisje. Nëse po përdorni enën tuaj të ushqimit, vendoseni atë në raft (8).
2. Mbyllni derën prej qelqi të furrës (5)
3. Prekni ikonën "FUNCTION" (C), pastaj zgjidhni programin e dëshiruar duke prekur ikonën plus (+) ose minus (-), ose prekni ikonën "FUNCTION" (C) derisa të zgjidhet programi i dëshiruar. Temperatura dhe koha e parazgjedhur për këtë program do të shfaqen në ekran. Mund ta rregulloni temperaturën me butonin "Temp" (E) dhe kohën me butonin "Time" (D) sipas dëshirës duke përdorur butonat plus (+) ose minus (-).
3. Pasi të keni zgjedhur programin e duhur, konfirmoni me butonin Start/Stop (A) për të filluar pjekjen. Në ekran do të shfaqet një numërim mbrapsht. Programi i zgjedhur do të ndizet gjatë pjekjes. Kur pjekja të përfundojë, pajisja do të bëjë një bip 5 herë dhe ekranin LCD do të tregojë "OFF".

Shënim: Temperatura nuk mund të rregullohet në funksionin "PROOF", mund të rregullohet vetëm koha.

Shënim: Pasi të ketë mbaruar gatimi, ventilatori do të vazhdojë të funksionojë për 1 minutë për të ftohur pajisjen.

Shënim: Kur përgatitni ushqime me yndyrë (p.sh. pulë) në daulle, grilë ose në hell, vendosni tavën e thërrimeve/yndyrës (13) mbi elementët ngrohës në pozicionin më të ulët udhëzues për të parandaluar që vaji të pikojë mbi elementët ngrohës. Në raste të tjera, tabakatë e thërrimeve (13) duhet të vendosen nën ngrohëset.

Përdorimi i daulles (12)

1. Futni shufrën e pështymës nëpër vrimat anësore në daulle, pastaj shtrëngoni vidat, duke u siguruar që daulleja është e fiksuar

mirë. Pastaj shtrëngoni vidat në të dyja anët.

2. Hapni kazanin dhe vendosni ushqimin brenda. Sigurohuni që të mos vendosni shumë ushqim brenda në mënyrë që të lëvizë brenda.

Për rezultate më të mira, gjysma e hapësirës brenda daulles duhet të përdoret dhe gjysma tjetër duhet të lihet bosh.

3. Vendosni daullen në dhomën e pajisjes. Sigurohuni që shufra e pjekjes në furrë të mbështetet në dorezat e pjekjes në furrë. Ana me kanale mbështetet në montimin anësor të majtë, dhe ana më e lëmuar mbështetet në pjesën rotulluese të motorit në të djathtë.

4. Mbylleni pajisjen dhe zgjidhni programin "AIR Grill". (Grilë me qarkullim ajri me funksion rotullues).

5. Kur ushqimi të jetë gati, hiqeni atë nga dhoma e skuqjes duke përdorur dorezën e hellës (4).

Duke përdorur setin e shkopinjve (5): Fig. 1

1. Vendosni ushqimin mbi shishkat nga seti i shishkave.

2. Vendosni mbajtëset e rumbullakëta në shufrën e pjekjes në hell në mënyrë që vrimat të jenë sa më afër të jetë e mundur.

Pastaj, shtrëngoni vidat në të dyja anët.

3. Vendosni skajin e sheshtë të shtyllës së sediljes në njërën nga vrimat në mbajtësen e rumbullakët të shtyllës së sediljes dhe pastaj skajin me lak në vrimën përkatëse në mbajtësen tjetër të rumbullakët të shtyllës së sediljes. Sigurohuni që shtyllat e sediljes të mos bien nga vrimat gjatë lëvizjes.

4. Vendosni kuvendin e hell-it në pajisje. Sigurohuni që shufra e pjekjes në furrë të mbështetet në dorezat e pjekjes në furrë. Ana me kanale mbështetet në montimin anësor të majtë dhe ana më e lëmuar mbështetet në pjesën rotulluese të motorit në të djathtë.

5. Mbylleni pajisjen dhe zgjidhni programin "AIR Grill". (Grilë me qarkullim ajri me funksion rotullues).

6. Kur ushqimi të jetë gati, hiqeni atë nga dhoma e skuqjes duke përdorur dorezën e hellës (4).

Duke përdorur një pështymë (10)

1. Vendosni një pirun në boshtin e hell me anën e mprehtë dhe rrethqiteni atë në bosht, pastaj shtrëngoni vidën që është në pirunë për të bllokuar pirunët në boshtin e rotisserie-t.

2. Shtoni pështymën e përgatitur në qendër të produktit që do të piqet, futni pirunët e pështymës në produkt.

3. Vendosni palën e dytë të pirunëve sipas pikave 1 dhe 2 dhe futni ato në produkt nga ana tjetër, duke e "kçu" produktin në boshtin e pjekjes në hell.

4. Kontrolloni nëse produkti i bashkangjitur në këtë mënyrë është pozicionuar në qendër përgjatë boshtit të pjekjes në hell.

5. Vendosni ushqimin e përgatitur në dhomën e gatimit. Sigurohuni që shufra e pjekjes në hell të mbështetet në dorezat e pjekjes në hell. Ana me kanale mbështetet në montimin anësor të majtë, dhe ana më e lëmuar mbështetet në pjesën rotulluese të motorit në të djathtë.

4. Mbylleni pajisjen dhe zgjidhni programin "ROTISSERIE".

5. Kur ushqimi të jetë gati, hiqeni atë nga dhoma e skuqjes duke përdorur dorezën e hellës (4).

Rafti i pjekjes (8)

Rafti shërben kryesisht si mbështetëse për enë të tjera pjekjeje.

1. Vendoseni raftin në dhomën e skuqjes.

2. Vendosni një enë që mund të futet në furrë në raft.

3. Mbylleni pajisjen dhe zgjidhni programin e duhur dhe konfirmoni me butonin Start / Stop (B).

4. Kur ushqimi të jetë gati, hiqeni atë nga dhoma e skuqjes duke përdorur një dorezë furre.

Tepsi pjekjeje (7):

Tepsia e pjekjes përdoret kryesisht për receta që nuk kërkojnë qarkullim ajri rreth ushqimit.

1. Vendosni ushqimin në një tepsi.

2. Vendoseni tavën në dhomën e skuqjes.

3. Mbylleni pajisjen dhe zgjidhni programin e duhur dhe konfirmoni me butonin Start / Stop (B).

4. Kur ushqimi të jetë gati, hiqeni atë nga dhoma e skuqjes duke përdorur një dorezë furre.

Grilë rretë (9):

Skara me rretë përdoret kryesisht për patate të skuqura, krahë pule, ushqime të panuara etj.

1. Vendosni ushqimin në skarë.

2. Vendoseni raftin në dhomën e skuqjes.

3. Mbylleni pajisjen dhe zgjidhni programin e duhur dhe konfirmoni me butonin Start / Stop (B).

4. Kur ushqimi të jetë gati, hiqeni atë nga dhoma e skuqjes duke përdorur një dorezë furre.

Pastrimi dhe mirëmbajtja

1. Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi. Kjo do të largojë lehtësisht çdo mbetje ushqimore dhe do të parandalojë djegien e saj herën tjetër që ta përdorni.

2. Gjithmonë shkëputeni pajisjen nga priza para pastrimit. Filloni pastrimin vetëm pasi pajisja të jetë ftohur plotësisht.
3. Pastroni pajisjen nga brenda dhe nga jashtë me një leckë të butë dhe të lagur.
4. Përdorni agjentë pastrimi të lëngshëm, pa kokrriza. Mos përdorni agjentë pastrimi acidikë, me bazë tretësis, të ndezshëm ose gërryes (detergjent pluhur). Mos përdorni sfungjerë teli për pastrim. Mos përdorni produkte pastrimi me avull për pastrim. Tabakat dhe aksesorët mund të lahen në ujë të ngrohtë dhe detergjent të lëngshëm për larjen e enëve. Rekomandohet pastrimi i menjëhershëm.
- substancia acidike si vaji i derdhur, limoni etj.
5. Pastroni dhe thani panelin e kontrollit dhe dorezat me një leckë të lagur.
6. Mos përdorni materiale gërryese për të pastruar xhamin e pajisjes. Këto materiale mund të gërvishin sipërfaqen dhe të dëmtojnë xhamin.
7. Ruajeni në një vend të pastër dhe të thatë

Të dhëna teknike:

Furnizim me energji: 220-240V ~ 50-60Hz

Fuqia: 1700W.

Fuqia maksimale: 2200W

Kapaciteti: 30L

Konsumi i energjisë në gjendje të fikur: 0.46W

Kujdes: Sipërfaqe e nxehtë:



Temperatura e sipërfaqeve të arritshme gjatë funksionimit mund të jetë e lartë. Mos i prekni sipërfaqet e nxehta të pajisjes.

Për hir të mjedisit. Informacion në lidhje me mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Në përputhje me nenin 13, paragrafët 1 dhe 2 të Ligjit të 11 shtatorit 2015 mbi mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe elektronike, me anë të kësaj ju informojmë në lidhje me trajtimin e duhur të mbeturinave të pajisjeve elektrike dhe elektronike:

1. Ndalohet vendosja e pajisjeve elektrike dhe elektronike të përdorura së bashku me mbeturina të tjera - kjo konfirmohet nga shënimi në formën e një "kontejneri me kryq", i cili kërkon mbledhjen selektive të këtij lloji mbeturinash.
2. Pajisjet elektrike dhe elektronike mund të përmbajnë substanca, përzjerje dhe përbërës të rrezikshëm që, nëse lirohen në mjedis, mund të përbëjnë një kërcënim serioz për shëndetin dhe jetën e njerëzve dhe organizmave të gjallë. Ato mund të çojnë në sëmundje të shumta shëndetësore, të tilla si dëmtime në shikim, dëgjim dhe të folurit. Ato gjithashtu mund të dëmtojnë veshkat, mëlçinë dhe zemrën, si dhe të shkaktojnë sëmundje të lëkurës. Substancat e dëmshme gjithashtu mund të ndikojnë negativisht në sistemet e frymëmarrjes dhe riprodhuese dhe të çojnë në kancer. Konsumimi i bimëve që rriten në tokë të kontaminuar dhe produkteve që rrjedhin prej tyre, mund të paraqesë një rrezik për këto pasoja shëndetësore.
3. Pajisjet elektrike dhe elektronike të përdorura duhet të dorëzohen vetëm në pikat e autorizuar të grumbullimit, një listë e të cilave duhet të jetë e disponueshme në faqen e internetit të secilës Zyre Bashkiake.
4. Familjet luajnë një rol të rëndësishëm në kontributin në ripërdorimin dhe rikuperimin, përfshirë riciklimin, e pajisjeve të përdorura. Ato gjithashtu luajnë një rol kyç në sistemin e menaxhimit të mbetjeve për pajisjet elektrike dhe elektronike të përdorura, duke lejuar transferimin e drejtëpërdrejtë të mbetjeve në pikat e autorizuar të grumbullimit dhe duke eliminuar zakonet e padëshirueshme shoqërore që rezultojnë në lënien e pajisjeve të mbetura në vende të padëshiruara.

Përveç kësaj, kthejini pajisjet elektrike dhe elektronike të përdorura në pikën e dorëzimit. Kur i dorëzoni pajisjet shtëpiake blerësit, shpërndarësit është i detyruar të mbledhë pajisjet e përdorura shtëpiake pa pagesë në pikën e dorëzimit, me kusht që pajisjet e përdorura të jenë të të njëjtit lloj dhe të shërbejnë për të njëjtin qëllim si pajisjet e dorëzuara.

Ambalazhet prej kartoni dhe qeset prej polietileni (PE) duhet të hidhen në kontejnerë të përshtatshëm të caktuar për mbledhjen selektive të mbeturinave komunale, siç përshkruhet. Nëse pajisja përmban bateri, ato duhet të hiqen dhe të çohen në një pikë të veçantë mbledhjeje dhe asgjësimi.

Mos e hidhni pajisjen në kontejnerin e mbeturinave komunale!!

Shërbimi Nëse dëshironi të blini pjesë këmbimi ose të bëni ndonjë ankesë, ju lutemi të kontaktoni drejtpërdrejt shitësin që ka lëshuar faturën.



ნსტრუქცია (KA)

ზოგადი უსაფრთხოების პირობები
მნიშვნელოვანი უსაფრთხოების ინსტრუქციები
ყურადღებით წაიკითხეთ და შეინახეთ მომავალი
გამოყენებისთვის

1. მოწყობილობის გამოყენებამდე წაიკითხეთ ინსტრუქცია და მიჰყევით მასში მოცემულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი არ არის პასუხისმგებელი მოწყობილობის არასწორი გამოყენებით ან არასათანადო მუშაობით გამოწვეულ რაიმე დაზიანებაზე.
2. ეს მოწყობილობა განკუთვნილია მხოლოდ სახლის პირობებში გამოსაყენებლად. არ გამოიყენოთ იგი დანიშნულებისამებრ გამოყენების გარდა სხვა მიზნებისთვის.
3. მოწყობილობა უნდა იყოს მიერთებული მხოლოდ დამიწებულ 220-240 ვოლტ ~ 50-60 ჰერციან სოკეტზე. ექსპლუატაციის უსაფრთხოების გაზრდის მიზნით, ერთდროულად არ შეაერთოთ რამდენიმე ელექტრო მოწყობილობა ერთ წრედში.
4. გამოიჩინეთ უკიდურესი სიფრთხილე მოწყობილობის გამოყენებისას, როდესაც ბავშვები ახლოს არიან. არ მისცეთ ბავშვებს მოწყობილობით თამაშის უფლება. არ მისცეთ ბავშვებს ან სხვა პირებს მისი გამოყენების უფლება, რომლებიც არ იცნობენ მოწყობილობას.
5. გაფრთხილება: ამ აღჭურვილობის გამოყენება შეუძლიათ მწელზე უფროსი ასაკის ბავშვებს და შეზღუდული ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შესაძლებლობების

- მქონე პირებს, ან იმ პირებს, რომლებსაც არ აქვთ გამოცდილება ან ცოდნა აღჭურვილობის გამოყენების შესახებ, იმ პირობით, რომ მათ ზედამხედველობას უწევს მათი უსაფრთხოებისთვის პასუხისმგებელი პირი ან მიეცათ ინსტრუქცია აღჭურვილობის უსაფრთხოდ გამოყენების შესახებ და იცოდნენ შესაძლო რისკების შესახებ. ბავშვებმა არ უნდა ითამაშონ აღჭურვილობით. დასუფთავება და მომხმარებლის მიერ მოვლა არ უნდა შეასრულონ ბავშვებმა, თუ ისინი 8 წელზე უფროსი ასაკის არ არიან და ზედამხედველობის ქვეშ არ იმყოფებიან.
6. გაფრთხილება: არ დატოვოთ მოწყობილობა უყურადღებოდ, რომელიც ჩართულია როზეტში.
7. გაფრთხილება: არასდროს გადაწიოთ მოწყობილობა ჩართული ან ცხელი მდგომარეობაში.
8. გაფრთხილება: მოწყობილობის მუშაობისას, მასზე მისაწვდომი ზედაპირების ტემპერატურა შესაძლოა მაღალი იყოს.
9. გაფრთხილება: მოწყობილობა და მისი კაბელი შეინახეთ 8 წლამდე ასაკის ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას.
10. გაფრთხილება: გამოყენების შემდეგ ყოველთვის გამორთეთ შტეფსელი დენის წყაროდან ხელით. არ მოქაჩოთ დენის კაბელი.
11. გაფრთხილება: არ გამოიყენოთ მოწყობილობა აალებადი მასალების მახლობლად.
12. გაფრთხილება: არ მოათავსოთ მუყაო, ქაღალდი, პლასტმასი ან სხვა აალებადი ან დნობადი ნივთები მოწყობილობაში.
13. არ ჩაყოთ კაბელი, შტეფსელი ან მთელი მოწყობილობა

წყალში ან სხვა სითხეში. არ დაუშვან მოწყობილობის ამინდის პირობებზე (წვიმა, მზე და ა.შ.) და არ გამოიყენოთ მაღალი ტენიანობის პირობებში (აბაზანები, ნესტიანი კემპინგის ქოხები).

14. პერიოდულად შეამოწმეთ კვების კაბელის მდგომარეობა. თუ კვების კაბელი დაზიანებულია, არ გამოიყენოთ აღჭურვილობა. დაზიანებული კაბელი უნდა შეიცვალოს კვალიფიციურ სარემონტო სახელოსნოში საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.

15. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა დაზიანებული კვების კაბელით, ან თუ ის დაეცა ან რაიმე ფორმით დაზიანდა, ან გაუმართავად მუშაობს. არ სცადოთ მოწყობილობის დამოუკიდებლად შეკეთება, რადგან ამან შეიძლება გამოიწვიოს ელექტროშოკი. დაზიანებული მოწყობილობები დააბრუნეთ ავტორიზებულ სერვის ცენტრში შემოწმების ან შეკეთებისთვის. ყველა შეკეთება უნდა განხორციელდეს მხოლოდ ავტორიზებულ სერვის ცენტრებში. არასწორად შესრულებულმა შეკეთებამ შეიძლება სერიოზული საფრთხე შეუქმნას მომხმარებელს.

16. მოწყობილობა მოათავსეთ გრილ, სტაბილურ, თანაბარ ზედაპირზე, ცხელი სამზარეულოს ტექნიკისგან, როგორცაა ელექტრო ღუმელები, გაზის სანთურები და ა.შ. მოშორებით.

17. კვების კაბელი არ უნდა ეკიდოს მაგიდის კიდეს ან არ უნდა ეხებოდეს ცხელ ზედაპირებს.

18. დამატებითი დაცვის უზრუნველსაყოფად, ელექტრულ წრედში რეკომენდებულია ნარჩენი დენის დენის მოწყობილობის (RCD) დამონტაჟება, რომლის ნომინალური

დიფერენციალური დენა არ აღემატება 30 mA-ს. ამისათვის მიმართეთ კვალიფიციურ ელექტრიკოსს.

19. თუ გამაფართოებელი კაბელი აუცილებელია, გამოიყენეთ მხოლოდ ისეთი მოდელი, რომელსაც აქვს მინიმუმ 10 ა-ზე გათვლილი დამიწების შტეფსელი.

გამაფართოებელი კაბელები, რომლებიც არ აკმაყოფილებენ ამ მოთხოვნას, შეიძლება გადახურდნენ. კაბელი ისე უნდა იყოს განლაგებული, რომ თავიდან აიცილოთ შემთხვევითი გაწევა ან წაქცევა.

20. არ დაუშვათ მოწყობილობის ძრავის ნაწილის დასველება.

21. მოწყობილობა უნდა განთავსდეს სწორ, სითბოს მდგრად ზედაპირზე, აალებადი მასალებისგან (ფარდები, ფარდები, შპალერი და ა.შ.) მოშორებით. სათანადო ჰაერის ცირკულაციის უზრუნველსაყოფად, მოწყობილობის ყველა მხარეს შეინარჩუნეთ მინიმუმ 10 სმ თავისუფალი ადგილი და მის ზემოთ მინიმუმ 30 სმ. არ დაფაროთ მოწყობილობის სავენტოილაციო ღიობები, რადგან ამან შეიძლება გამოიწვიოს გადახურება და პროდუქტის დაზიანება.

22. არ შეეხოთ მოწყობილობის ცხელ ზედაპირებს (კარი, ზედა ან ქვედა კედელი ან გვერდითი კედლები). ცხელი კომპონენტების მოხსნის ან შეხებისას გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები.

23. კვების კაბელი არ უნდა იყოს გაყვანილი მოწყობილობის ზემოთ და არ უნდა ეხებოდეს ან არ უნდა იყოს ახლოს ცხელ ზედაპირებთან. არ მოათავსოთ მოწყობილობა ელექტროგადამცემის ქვეშ.

24. მოწყობილობაში არ ჩადოთ ისეთი ნაწილები, რომლებიც

მის მთელ მოცულობას იკავებს, რადგან ამან შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი და პროდუქტის დაზიანება.

25. გამოცხობის შემდეგ ან მოწყობილობის გაწმენდამდე, გამორთეთ კვების კაბელი და გააგრილეთ. დარწმუნდით, რომ დაელოდეთ საკმარის დროს, რადგან მოწყობილობა ძალიან ნელა ცივდება გაცხელების შემდეგ.

26. მოწყობილობა უნდა გაიწმინდოს ყოველი გამოყენების შემდეგ.

27. კორპუსის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ აგრესიული სარეცხი საშუალებები ემულსიების, რძის, პასტის და ა.შ. სახით, რადგან მათ, სხვა საკითხებთან ერთად, შეიძლება წაშალონ ნებისმიერი გრაფიკული საინფორმაციო სიმბოლო, როგორცაა სასწორები, მარკირება, გამაფრთხილებელი ნიშნები და ა.შ.

28. არ გამოიყენოთ ლითონის საწმენდი ჩხირები გასაწმენდად. საწმენდი ჩხირების გატეხილი ნაწილები შეიძლება ელექტრო ნაწილებთან კონტაქტში შევიდეს, რაც ელექტროშოკის რისკს შექმნის.

29. აღჭურვილობა არ არის განკუთვნილი გარე დროის გადამრთველების ან ცალკე დისტანციური მართვის სისტემის გამოყენებით მუშაობისთვის.

30. მაღალი ტემპერატურის გამო, განსაკუთრებული სიფრთხილეა საჭირო გამომცხვარი საკვების, ცხელი ცხიმის ან სხვა ცხელი სითხეების ამოღებისას.

31. არ მოათავსოთ ტექნიკა სამზარეულოს კარადების ქვეშ, რადგან ის ამაღლებს სითბოს და ორთქლს.

32. ლითონის ნაწილები არ უნდა გაირეცხოს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში, რადგან ამ ტექნიკაში გამოყენებული

აგრესიული სარეცხი საშუალებები იწვევს მათ გამუქებას. რეკომენდებულია მათი ხელით გარეცხვა ტრადიციული ჭურჭლის სარეცხი საშუალებების გამოყენებით.

33. გადახურების თავიდან ასაცილებლად, არ დაფაროთ მოწყობილობა.

34. მოწყობილობაში არ შეინახოთ არაფერი, გარდა მისი აქსესუარებისა.

35. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა ღია კარით.

პროდუქტის აღწერა:

1. საცხოვრებელი
2. ინტერიერის განათება
3. უჯრის ან თაროს ჩასადგმელად განკუთვნილი გიდეები
4. მართვის პანელი
5. მინის კარი
6. სახელური
7. საცხობი ფორმა
8. შესაწვავი თარო
9. ზადისებრი ზადე
10. შემწვარი ღუმელების ნაკრები
11. სახელური ნერწყვის მოსაშორებლად
12. შესაწვავი ბარაზანი
13. შამფურის თარო
14. ნამცეცების/ცხიმის მოსაყრელი ლანგარი

LED მართვის პანელი (4)

- A: წინასწარ დაპროგრამებული სამზარეულოს პროგრამები (იხილეთ პროგრამების სია)
- B: „დაწყება / გაჩერება“
- C: "ფუნქცია": ფუნქციის/პროგრამის შერჩევა
- D: "დრო": დროის დაყენება
- E: "ტემპერატურა": ტემპერატურის პარამეტრი
- F: "სიჩქარე": ვენტილატორის სიჩქარის პარამეტრი
- G: "სინათლე": ინტერიერის განათების ჩართვა/გამორთვის გადამრთველი
- H: ქვემოთ მიმართული ისარი, ფუნქციის არჩევა/დროის ან ტემპერატურის შემცირება
- I: ზემოთ ისარი, ფუნქციის არჩევა/დროის ან ტემპერატურის გაზრდა
- J: ვენტილატორის მუშაობის ხატულა
- K: ტემპერატურის ჩვენება
- L: დროის ჩვენება

პროგრამები:

- "ფრი": კარტოფილი ფრი, 200°C / 20 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - მაღალი
- "პური": პურის წინასწარი გაცხელება, 230°C / 5 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - დაბალი
- "თევზი": თევზი, 230°C / 25 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - დაბალი
- "სტეიკი": სტეიკი, 230°C / 12 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - დაბალი

"ქათამი": ქათამი, 200°C / 25 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - მაღალი
 "ნამცხვარი": ნამცხვარი, 175°C / 35 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - დაბალი
 "პიცა": პიცა, 230°C / 10 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - დაბალი
 "ქუქი-ფაილები": ქუქი-ფაილები, 175°C / 20 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - დაბალი
 "გაღობა": გაღობა, 230°C / 5 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - დაბალი
 "ფრთები": ქათმის ფრთები, 230°C / 20 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - დაბალი
 "კრევეტები": კრევეტები, 230°C / 8 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - დაბალი
 "თბილი": წინასწარი გაცხელება, 80°C / 120 წუთი // ვენტილატორის სიჩქარე - დაბალი
 "ჰაერში შეწვა": შეწვა ცხელ ჰაერზე, 230°C / 20 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - მაღალი
 "გამოცხობა": ნამცხვრების ცხობა, 230°C / 20 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - დაბალი
 "ჰაერში გამოცხობა": ნამცხვრების ცხობა ცხელ ჰაერზე, 230°C / 20 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - მაღალი
 "შეწვა": ხორცის შესაწვავი, 230°C / 20 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - დაბალი
 "ჰაერში შეწვა": ხორცის შეწვა ცხელ ჰაერზე, 230°C / 20 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - მაღალი
 „ჰაერში გრილზე“ შეწვა: გრილზე შეწვა ჰაერის ცირკულაციით, 230°C / 20 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - მაღალი
 „ჰაერის გრილი“: ჰაერის კონვექციური გრილი შემწვარი ღუმელის ფუნქციით, 230°C / 20 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - მაღალი
 "პროოფი": ცომის გაფუება, 38°C / 60 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - დაბალი
 "შამფურზე შეწვა": შამფურზე შეწვა, 200°C / 40 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - დაბალი
 "ხელახლა გაცხელება": ხელახალი გაცხელება, 230°C / 15 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - დაბალი
 „ბეიგელი“: ბეიგელი, 175°C / 20 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - დაბალი
 "გაშრობა": ტენიანობის გაშრობა 80°C / 120 წუთი / ვენტილატორის სიჩქარე - დაბალი

შენიშვნა: ზემოთ ჩამოთვლილი ცხობის დრო და ტემპერატურა მიახლოებითია. გამოსაცხობი საკვების სისქის, ზომისა და ტენიანობის ცვალებადობის გამო, სასურველი შედეგის მისაღწევად შესაძლოა საჭირო გახდეს ცხობის დროისა და ტემპერატურის კორექტირება.

პირველი გამოყენების წინ

1. ამოიღეთ მოწყობილობა შეფუთვიდან და მოაცილეთ ყველა შესაფუთი მასალა.
2. მოწყობილობა მოათავსეთ სტაბილურ, ბრტყელ და სითბოს მდგრად ზედაპირზე, მოშორებით ყველაფრისგან, რაც შეიძლება დაზიანდეს სიციხისგან. შეინარჩუნეთ მინიმუმ 30 სმ მანძილი სოკეტსა და კედლებს, ავეჯს და ა.შ.
3. მოხსენით დამცავი ფირი მართვის პანელიდან.
4. გაწმინდეთ ყველა აქსესუარი და მოწყობილობის შიდა ნაწილი. გააშრეთ აქსესუარები და ისევ ღუმელში მოათავსეთ.
5. მოწყობილობა უნდა იყოს მიერთებული მხოლოდ დამიწებულ 220-240 ვოლტ ~ 50-60 ჰერციან სოკეტზე.
6. პირველად გამოყენებისას, მნიშვნელოვანია, ღუმელი დაახლოებით 18 წუთის განმავლობაში მაქსიმალურ ტემპერატურაზე (230°C) გააჩეროთ, რათა ქარხნული სუნი მოიშორეთ. ამ დროის განმავლობაში, მოწყობილობამ შეიძლება მცირე რაოდენობით კვამლი გამოიყოს. ეს ნორმალურია.
7. ოთახი სათანადოდ გაანიავეთ. გაწმინდეთ მოწყობილობა ამ სახელმძღვანელოს „დასუფთავების“ ნაწილის შესაბამისად.
8. მუშაობის დროს, ზემოთ აღწერილი პირველი გამოყენების გარდა: არ გამოიყენოთ ცარიელი მოწყობილობა იმაზე მეტხანს, ვიდრე ეს საჭიროა სასურველი ტემპერატურის დონის მისაღწევად ნებისმიერი რეგულაციით, რომელიც ამას მოითხოვს.

მოწყობილობის მართვა

1. შეაერთეთ მოწყობილობა დამიწებულ როზეტთან (მხოლოდ 220-240 ვოლტი ~ 50-60 ჰერცი) და ჩართეთ მოწყობილობის ჩასართავად დააჭირეთ ღილაკს „დაწყება/გაჩერება“ (B). ეკრანი აინთება და აციმციმდება „FRIES“-ის ხატულა.
- მოათავსეთ საცხობი ფორმა (7) ან ბადე (8), (9) მოწყობილობაში არსებულ გიდებზე (3).
- თუ საკუთარ საკვების კონტეინერს იყენებთ, მოათავსეთ ის თაროზე (8).

2. დახურეთ ღუმელის მინის კარი (5)

3. შეეხეთ „ფუნქციის“ ხატულას (C), შემდეგ აირჩიეთ სასურველი პროგრამა პლუს (I) ან მინუს (H) ხატულაზე შეხებით, ან შეეხეთ „ფუნქციის“ ხატულას (C) სასურველი პროგრამის არჩევამდე. ეკრანზე გამოჩნდება ამ პროგრამის ნაგულისხმევი ტემპერატურა და დრო. შეგიძლიათ დაარეგულიროთ ტემპერატურა „ტემპერატურის“ ლილაკით (E) და დრო „დროის“ ლილაკით (D) სურვილისამებრ, პლუს (I) ან მინუს (H) ლილაკების გამოყენებით.

3. შესაბამისი პროგრამის არჩევის შემდეგ, ცხობის დასაწყებად დაადასტურეთ „დაწყება/გაჩერება“ ლილაკით (A). ეკრანზე გამოჩნდება უკუთვლა. ცხობის დროს არჩეული პროგრამა ციმციმებს. ცხობის დასრულების შემდეგ, მოწყობილობა 5-ჯერ გაისმის სიგნალი და LCD ეკრანზე გამოჩნდება „გამორთული“.

შენიშვნა: ტემპერატურის რეგულირება „PROOF“ ფუნქციაში შეუძლებელია, შესაძლებელია მხოლოდ დროის რეგულირება.

შენიშვნა: მომზადების დასრულების შემდეგ, ვენტილატორი გააგრძელებს მუშაობას 1 წუთის განმავლობაში მოწყობილობის გასაგრილებლად.

შენიშვნა: ცხიმისანი საკვების (მაგ. ქათმის) შესაწავებ ბარაბანში, ცხაურში ან შამფურზე მომზადებისას, ზეთის გამათბობელ ელემენტებზე დაწვეთების თავიდან ასაცილებლად, ნამცეცების/ცხიმის შესაგროვებელი უჯრა (13) გამათბობელ ელემენტებზე ყველაზე დაბალ მიმმართველ პოზიციაში მოათავსეთ.

სხვა შემთხვევებში, ნამცეცების შესაგროვებელი უჯრები (13) გამათბობლების ქვეშ უნდა მოათავსდეს.

ბარაბნის გამოყენება (12)

1. ჩადეთ საფურთხის ღერო ბარაბნის გვერდითა ნახვრეტებში, შემდეგ მოუჭირეთ ხრახნები, რათა დარწმუნდეთ, რომ ბარაბანი მყარად არის დამაგრებული. შემდეგ მოუჭირეთ ხრახნები ორივე მხარეს.

2. გახსენით ბარაბანი და მოათავსეთ საკვები. დარწმუნდით, რომ ძალიან ბევრი საკვები არ ჩაყაროთ, რათა მან ბარაბანში გადაადგილება შეძლოს.

საუკეთესო შედეგის მისაღწევად, ბარაბნის შიგნით არსებული სივრცის ნახევარი უნდა გამოიყენოთ, ხოლო მეორე ნახევარი ცარიელი უნდა დატოვოთ.

3. ჩადეთ ბარაბანი მოწყობილობის კამერაში. დარწმუნდით, რომ შემწვარი ღერო შემწვარი ღეროს სახელურებზე ყერდნობა. ღარიანი მხარე მარცხენა მხარეს სამაგრზეა, ხოლო გლუვი მხარე მარჯვენა მხარეს მრავის მბრუნავ ნაწილზე.

4. დახურეთ მოწყობილობა და აირჩიეთ პროგრამა „AIR Grill“. (ჰაერის ცირკულაციის გრილი შემწვარი ღუმელის ფუნქციით).

5. როდესაც საკვები მზად იქნება, ამოიღეთ ის შესაწავი კამერიდან შამფურის სახელურის (4) გამოყენებით.

შამფურის ნაკრების (5) გამოყენება: სურ. 1

1. შამფურებზე მოათავსეთ საკვები შამფურების ნაკრებიდან.

2. მრგვალი დამჭერები შამფურის ღეროზე ისე მოათავსეთ, რომ ნახვრეტები მაქსიმალურად ახლოს იყოს. შემდეგ, ორივე მხარეს ხრახნები მოუჭირეთ.

3. სავარძლის ზომის ბრტყელი ბოლო მოათავსეთ მრგვალი სავარძლის ზომის დამჭერის ერთ-ერთ ნახვრეტში, შემდეგ კი მარჯუიანი ბოლო - მეორე მრგვალი სავარძლის ზომის დამჭერის შესაბამის ნახვრეტში. გადაადგილებისას დარწმუნდით, რომ სავარძლის ზომები ნახვრეტებიდან არ ამოვარდება.

4. შამფურის შეკვრა მოწყობილობაში ჩადეთ. დარწმუნდით, რომ შამფურის ღერო შამფურის სახელურებს ყერდნობა. ღარიანი მხარე მარცხენა სამაგრს ყერდნობა, ხოლო გლუვი მხარე მარჯვენა მხარეს მრავის მბრუნავ ნაწილზე.

5. დახურეთ მოწყობილობა და აირჩიეთ პროგრამა „AIR Grill“. (ჰაერის ცირკულაციის გრილი შემწვარი ღუმელის ფუნქციით).

6. როდესაც საკვები მზად იქნება, ამოიღეთ ის შესაწავი კამერიდან შამფურის სახელურის (4) გამოყენებით.

შამფურის გამოყენება (10)

1. ერთი ჩანგალი წვეტიანი მხარით მოათავსეთ შამფურის ღერძზე და გადაატარეთ ღერძზე, შემდეგ კი გამკაცრეთ ხრახნი, რომელიც ჩანგალზე ჩანგლების როტისერის ღერძზე დასაფიქსირებლად.
2. მომზადებული შამფური გახვრიტეთ გამოსაცხობი პროდუქტის ცენტრში, ჩადეთ შამფურის ჩანგლები პროდუქტში.
3. ჩანგლების მეორე წვეტილი დადეთ 1 და 2 პუნქტების მიხედვით და პროდუქტში მეორე მხრიდან ჩადეთ, პროდუქტი შამფურის ღერძზე „დააფიქსირეთ“.
4. შეამოწმეთ, არის თუ არა ამგვარად მიმაგრებული პროდუქტი განთავსებული შამფურის ღერძის ცენტრში.
5. მომზადებული საკვები მოათავსეთ საცხობ კამერაში. დარწმუნდით, რომ შამფურის ღერო შამფურის სახელურებს ეყრდნობა. დარებიანი მხარე მარცხენა მხარეს სამაგრზეა, ხოლო გლუვი მხარე მარჯვენა მხარეს მბრუნავ ძრავის ნაწილზე.
4. დახურეთ მოწყობილობა და აირჩიეთ „ROTISSERIE“ პროგრამა.
5. როდესაც საკვები მზად იქნება, ამოიღეთ ის შესაწვავი კამერიდან შამფურის სახელურის (4) გამოყენებით.

შესაწვავი თარო (8)

თარო ძირითადად სხვა საცხობი კონტეინერების საყრდენს წარმოადგენს.

1. მოათავსეთ თარო შესაწვავად კამერაში.
2. ღუმელგამძლე ფორმა ცხურზე დადეთ.
3. დახურეთ მოწყობილობა და აირჩიეთ შესაბამისი პროგრამა და დაადასტურეთ Start / Stop ლილაკით (B).
4. როდესაც საკვები მზად იქნება, ღუმელის ხელთათმანის გამოყენებით ამოიღეთ ის შესაწვავი კამერიდან.

საცხობი ფორმა (7):

საცხობი ფორმა ძირითადად გამოიყენება იმ რეცეპტებისთვის, რომლებიც არ საჭიროებენ საკვების გარშემო ჰაერის ნაკადს.

1. საკვები საცხობ ფორმაზე დადეთ.
2. მოათავსეთ უჯრა შესაწვავ კამერაში.
3. დახურეთ მოწყობილობა და აირჩიეთ შესაბამისი პროგრამა და დაადასტურეთ Start / Stop ლილაკით (B).
4. როდესაც საკვები მზად იქნება, ღუმელის ხელთათმანის გამოყენებით ამოიღეთ ის შესაწვავი კამერიდან.

ბადისებრი ბადე (9):

ბადისებრი გრილი ძირითადად გამოიყენება კარტოფილი ფრის, ქათმის ფრთების, პურის ნამცხვრებში შეზავებული საკვების და ა.შ. შესაწვავად.

1. მოათავსეთ საკვები გრილზე.
2. მოათავსეთ თარო შესაწვავად კამერაში.
3. დახურეთ მოწყობილობა და აირჩიეთ შესაბამისი პროგრამა და დაადასტურეთ Start / Stop ლილაკით (B).
4. როდესაც საკვები მზად იქნება, ღუმელის ხელთათმანის გამოყენებით ამოიღეთ ის შესაწვავი კამერიდან.

დასუფთავება და მოვლა

1. ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ მოწყობილობა. ეს ადვილად მოაშორებს საკვების ნარჩენებს და თავიდან აიცილებს მის დაწვას შემდეგი გამოყენებისას.
2. გაწმინდის წინ ყოველთვის გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან. გაწმინდა მხოლოდ მას შემდეგ დაიწყეთ, რაც მოწყობილობა სრულად გაგრილდება.
3. გაწმინდეთ მოწყობილობა შიგნიდან და გარედან რბილი, ნესტიანი ქსოვილით.
4. გამოიყენეთ თხევადი, წებოვანი ნივთიერებების გარეშე საწმინდი საშუალებები. არ გამოიყენოთ მჟავა.

გამხსნელზე დაფუნებული, აალებადი ან აბრაზიული საწმენდი საშუალებები (ფხვილის სარეცხი საშუალება). არ გამოიყენოთ მავთულის დრუბლები გასაწმენდად. არ გამოიყენოთ ორთქლის საწმენდი საშუალებები გასაწმენდად. უჯრები და აქსესუარები შეიძლება გაირეცხოს თბილ წყალში და ჭურჭლის სარეცხი სითხის თხევად სარეცხ საშუალებაში. რეკომენდებულია დაუყოვნებლივ გაწმენდა.

მყავე ნივთიერებები, როგორცაა დაღვრილი ზეთი, ლიმონი და ა.შ.

5. გაწმინდეთ და გააზრეთ მართვის პანელი და სახელურები ნესტიანი ქსოვილით.

6. მოწყობილობის მინის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ აბრაზიული მასალები. ამ მასალებმა შეიძლება დაკაწროს ზედაპირი და დააზიანოს მინა.

7. შეინახეთ სუფთა, მშრალ ადგილას

ტექნიკური მონაცემები:

კვების წყარო: 220-240 ვ ~ 50-60 ჰც

სიმძლავრე: 1700 ვატი.

მაქსიმალური სიმძლავრე: 2200 ვატი

ტევადობა: 30 ლ

ენერგომომხარება გამორთულ მდგომარეობაში: 0.46 ვატი

სიფრთხილე: ცხელი ზედაპირი:



მუშაობის დროს მისაწვდომი ზედაპირების ტემპერატურა შეიძლება მაღალი იყოს. არ შეეხოთ მოწყობილობის ცხელ ზედაპირებს.

გარემოს დაცვის მიზნით. ინფორმაცია ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების შესახებ. ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების შესახებ 2015 წლის 11 სექტემბრის კანონის მე-13 მუხლის 1 და მე-2 პუნქტების შესაბამისად, ამით გაცნობებთ ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების სათანადო დამუშავების შესახებ:

1. აკრძალულია გამოყენებული ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების სხვა ნარჩენებთან ერთად განთავსება - ამას ადასტურებს „რადიოაზული ურნის“ ფორმის მარკირება, რომელიც მოითხოვს ამ ტიპის ნარჩენების შერჩევით შეგროვებას.

2. ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობები შეიძლება შეიცავდეს სახიფათო ნივთიერებებს, ნარევისა და კომპონენტებს, რომლებიც გარემოში მოხვედრის შემთხვევაში სერიოზულ საფრთხეს უქმნის ადამიანებისა და ცოცხალი ორგანიზმების ჯანმრთელობასა და სიცოცხლეს. მათ შუქლიათ გამოიწვიონ მრავალი ჯანმრთელობის დაავადება, როგორცაა მხედველობის, სმენისა და მეტყველების დარღვევა. მათ ასევე შეუძლიათ დააზიანონ თორმელები, ღვიძლი და გული და გამოიწვიონ კანის დაავადებები. მავნე ნივთიერებებმა ასევე შეიძლება უარყოფითად იმოქმედოს სასუნთქ და რეპროდუქციულ სისტემებზე და გამოიწვიოს კიბო. დაბინძურებულ ნიადაგში მზარდი მცენარეებისა და მათგან მიღებული პროდუქტების მოხმარებამ შეიძლება გამოიწვიოს ამ ჯანმრთელობის შედეგების რისკი.

3. გამოყენებული ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობები უნდა გადაეცეს მხოლოდ უფლებამოსილი შემგროვებელ პუნქტებს, რომელთა სია ხელმისაწვდომი უნდა იყოს თითოეული მუნიციპალური ოფისის ვებგვერდზე.

4. ოჯახები მნიშვნელოვან როლს ასრულებენ გამოყენებული აღჭურვილობის ხელახალი გამოყენებისა და აღდგენის, მათ შორის გადაამუშავების ხელშეწყობაში. ისინი ასევე მნიშვნელოვან როლს ასრულებენ გამოყენებული ელექტრო და ელექტრონული აღჭურვილობის ნარჩენების მართვის სისტემაში, რაც საშუალებას იძლევა ნარჩენების პირდაპირ გადაიტანონ ავტორიზებული შეგროვების პუნქტებში და აღმოფხვრას არასასურველი სოციალური ჩვევები, რომლებიც ნარჩენების აღჭურვილობის დაუფეგმავ ადგილებში დატოვებას იწვევს.

გარდა ამისა, გამოყენებული ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობები დააბრუნეთ მიწოდების ადგილზე. საყოფაცხოვრებო ტექნიკის მყიდველისთვის მიწოდებისას, დისტრიბუტორი ვალდებულია უფასოდ შეაგროვოს გამოყენებული საყოფაცხოვრებო ტექნიკა მიწოდების ადგილზე, იმ პირობით, რომ გამოყენებული ტექნიკა იმავე ტიპისა და იმავე დანიშნულებას ემსახურება, რასაც მიწოდებული ტექნიკა.

მუყაოს შეფუთვა და პოლიეთილენის (PE) პარკები უნდა გადაყაროთ შესაბამის კონტეინერებში, რომლებიც განკუთვნილია შერჩევითი მუნიციპალური ნარჩენების შეგროვებისთვის, როგორც აღწერილია. თუ მოწყობილობა შეიცავს ელემენტებს, ისინი უნდა ამოიღონ და გადაიტანონ ცალკე შეგროვებისა და გადამამუშავების პუნქტში.

არ ჩაადგით მოწყობილობა მუნიციპალური ნარჩენების კონტეინერში!

მომსახურება თუ გასურთ სათანადოგო ნაწილების შექმნა ან რაიმე საჩივარი შეტანა, გთხოვთ, პირდაპირ დაუკავშირდეთ გამყიდველს, რომელმაც გასცა ქვითარი.



KARTA GWARANCYJNA

WARUNKI GWARANCJI obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej

Adler Sp. z o.o. ul. Orłona 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 przysługuje 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.



adnotacje serwisu:

SERWIS CENTRALNY
01-237 Warszawa ul.Orłona 2A
tel. 728 - 595 - 006
serwis@adler.com.pl www.adler.com.pl

.....
(data sprzedaży)
.....
(pieczęćka sklepu i podpis sprzedawcy)

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. Orłona 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 zawieszka uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

W trosce o środowisko..

Opakowania kartonowe oraz worki polietylenowe (PE) należy wrzucać do odpowiednich pojemników przeznaczonych do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych zgodnie z ich opisem. Jeżeli w urządzeniu znajdują się baterie, należy je wyjąć i osobno oddać do punktu zbierania i składowania. Zużyte urządzenia należy oddać do odpowiedniego punktu zbierania i składowania, gdyż znajdujące się w nim niebezpieczne substancje mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia i środowiska. Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że urządzenia nie należy wyrzucać do pojemnika z odpadami komunalnymi.

Zużyty sprzęt elektryczny, to odpady, które zawierają substancje szkodliwe dla ludzi, zwierząt i środowiska. Substancje te mogą doprowadzić do zanieczyszczenia gleby, wody lub powietrza, a poprzez to mogą się dostać do organizmu człowieka i doprowadzić do licznych dolegliwości zdrowotnych, takich jak: zaburzenia wzroku, słuchu, mowy, mogą również doprowadzić do uszkodzenia nerek, wątroby i serca, oraz wywołać choroby skóry. Substancje szkodliwe mogą mieć również niekorzystny wpływ na układ oddechowy i rozrodczy oraz doprowadzić do zamian nowotworowych. Spożycie roślin rosnących na skażonych glebach, oraz produktów powstałych z nich może grozić w/w skutkami zdrowotnymi.



AFTER SALE SERVICE NOTICE

GB	If you want to buy spare parts or make any complaints, please contact the seller who issued the receipt directly.
DE	Wenn Sie Ersatzteile kaufen oder reklamieren möchten, wenden Sie sich bitte direkt an den Verkäufer, der die Quittung ausgestellt hat.
FR	Si vous souhaitez acheter des pièces de rechange ou faire des réclamations, veuillez contacter directement le vendeur qui a émis le reçu.
ES	Si desea comprar repuestos o presentar alguna queja, comuníquese directamente con el vendedor que emitió el recibo.
PT	Se você quiser comprar peças de reposição ou fazer alguma reclamação, entre em contato diretamente com o vendedor que emitiu o recibo.
LT	Jei norite įsigyti atsarginių dalių ar pateikti nusiskundimą, susisiekite tiesiogiai su kvitą išdavusiu pardavėju.
LV	Ja vēlaties iegādāties rezerves daļas vai izteikt pretenzijas, lūdzu, sazinieties tieši ar pārdevēju, kurš izsniedza čeku.
EST	Kui soovite osta varuosid või esitada pretensioone, võtke otse ühendust kvitungi väljastanud müüjaga.
HU	Ha pótkatkrészeket szeretne vásárolni, vagy panaszt szeretne tenni, forduljon közvetlenül a bizonyslatot kiállító eladóhoz.
BS	Ako želite kupiti rezervne dijelove ili napraviti reklamaciju, obratite se direktno prodavaču koji je izdao račun.
RO	Если вы хотите купить запчасти или предъявить какие-либо претензии, пожалуйста, свяжитесь напрямую с продавцом, выдавшим чек.
CZ	Chcete-li zakoupit náhradní díly nebo uplatnit jakoukoli reklamaci, kontaktujte přímo prodejce, který účtenku vystavil.
RU	Dacă doriți să cumpărați piese de schimb sau să faceți vreo reclamație, vă rugăm să contactați direct vânzătorul care a emis chitanța.
GR	Εάν θέλετε να αγοράσετε ανταλλακτικά ή να κάνετε οποιαδήποτε παράπονα, επικοινωνήστε απευθείας με τον πωλητή που εξέδωσε την απόδειξη.
MK	Ako sakate da kupite rezervni delovi ili da podnesete kakvi bilo poplaki, kontaktirajte direktno sa prodavacot koj ja izdao smetkata.
NL	Als u reserveonderdelen wilt kopen of een klacht wilt indienen, neem dan rechtstreeks contact op met de verkoper die de bon heeft afgegeven.
SL	Če želite kupiti nadomestne dele ali vložiti reklamacije, se obrnite neposredno na prodajalca, ki je izdal račun.
FI	Jos haluat ostaa varaosia tai tehdä valituksia, ota yhteyttä suoraan kuitin antaneeseen myyjään.
PL	W przypadku chęci zakupu części zamiennych lub zgłoszenia ewentualnych reklamacji należy kontaktować się bezpośrednio ze sprzedawcą, który wystawił paragon.
IT	Se desidero acquistare pezzi di ricambio o presentare reclami, contatta direttamente il venditore che ha emesso la ricevuta.
HR	Se desidero acquistare pezzi di ricambio o presentare reclami, contatta direttamente il venditore che ha emesso la ricevuta.
SV	Om du vill köpa reservdelar eller göra några reklamationer, vänligen kontakta säljaren som utfärdat kvittot direkt.
DK	Hvis du ønsker at købe reservedele eller reklamere, bedes du kontakte sælgeren, som har udstedt kvitteringen, direkte.
UA	Якщо ви хочете придбати запчастини або подати будь-які претензії, зверніться безпосередньо до продавця, який видав чек.
SR	Ako želite da kupite rezervne delove ili da uložite reklamaciju, obratite se direktno prodavcu koji je izdao račun.
SK	Ak si chcete kúpiť náhradné diely alebo uplatniť akúkoľvek reklamáciu, kontaktujte priamo predajcu, ktorý účtenku vystavil.
AR	إذا كنت ترغب في شراء قطع غيار أو تقديم أي شكوى ، فيرجى الاتصال بالبايع الذي أصدر الإصدار مباشرة.
BG	Ako iscate da zakupite rezervni delovi ili da napravite reklamaciju, obratite se direktno sa prodavaca, kojito e izdao kasovata belezka.
AZ	Ehtiyat hissələri almaq və ya hər hansı şikayət etməklə istəyirsinizsə, qəbz verən satıcı ilə birbaşa əlaqə saxlayın.
ALB	Nëse dëshironi të blini pjesë këmbimi ose të bëni ndonjë ankesë, ju lutemi kontaktoni drejtpërdrejt shitësin që ka lëshuar faturën.
KA	თუ გსურთ სათადარიგო ნაწილების შეძენა ან რაიმე პრობლემა, გთხოვთ დაუკავშირდეთ გამყიდველს, რომელმაც გასცა ქვითარი პირდაპირ.

camry

Premium



ELECTRIC KETTLE
CR 1290



ESPRESSO MACHINE
CR 4410



SANDWICH MAKER
CR 3054



RETRO RADIO
CR 1182



AIR CONDITIONER
CR 7925



FOOD PROCESSOR
CR 4223



MIXER
CR 4220



MEAT MINCER
CR 4812



AIR FRYER OVEN
CR 6311



BAGLESS VACUUM CLEANER
CR 7046



AIR DEHUMIDIFIER
CR 7851



Trimmer
CR 2921



CERAMIC FAN HEATER
CR 7732



OIL FILLED RADIATOR
CR 7812



PORTABLE FRIDGE
CR 8076



HEATED ANIMAL DEN
CR 7431

camry

Premium



ELECTRIC KETTLE
CR 1290



ESPRESSO MACHINE
CR 4410



SANDWICH MAKER
CR 3054



RETRO RADIO
CR 1182



AIR CONDITIONER
CR 7925



FOOD PROCESSOR
CR 4223



MIXER
CR 4220



MEAT MINCER
CR 4812



AIR FRYER OVEN
CR 6311



BAGLESS VACUUM CLEANER
CR 7046



AIR DEHUMIDIFIER
CR 7851



Trimmer
CR 2921



CERAMIC FAN HEATER
CR 7732



OIL FILLED RADIATOR
CR 7812



PORTABLE FRIDGE
CR 8076



HEATED ANIMAL DEN
CR 7431

camry

Premium



ELECTRIC KETTLE
CR 1292



HAIR DRYER
CR 2261



TOASTER 2 SLICES
CR 3217



ELECTRIC GRILL
CR 3044



PERSONAL BLENDER
CR 4615



WAFFLE MAKER
CR 3046



GARMENT STEAMER
CR 5033



AIR HUMIDIFIER
CR 7964



GLASS HEATER
CR 7721



WASHING MACHINE
CR 8054



OIL FILLED RADIATOR
CR 7810



HEATING LUNCHBOX
CR 4483



MOSQUITO KILLER LAMP
CR 7935



SONIC TOOTHBRUSH
CR 2173



HEATING UNDERBLANKET
CR 7430



HAIR DRYER
CR 2256

www.camryhome.eu