

Piekarnik-Frytkownica 10w1 . Gourmetmaxx



WAŻNE INSTRUKCJE! NALEŻY PRZECHOWYWAĆ!

Objaśnienie symboli



Znak ostrzegawczy: Te symbole wskazują na ryzyko obrażeń (np. Od prądu lub pożaru).



Przeczytaj uważnie powiązane informacje dotyczące bezpieczeństwa i postępuj zgodnie z nimi.



Informacje dodatkowe Przed użyciem przeczytaj instrukcję użytkowania.



Uwaga: gorące powierzchnie!



Nadaje się do jedzenia.

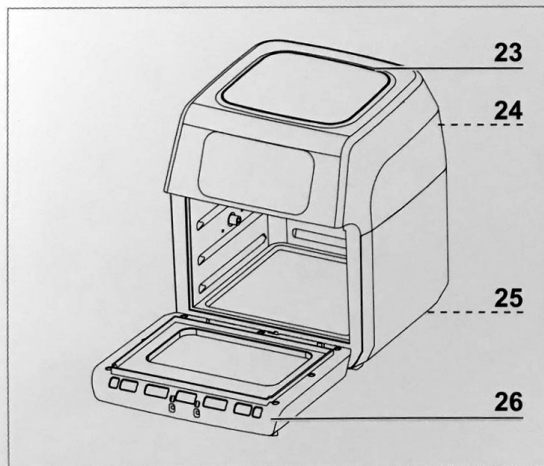
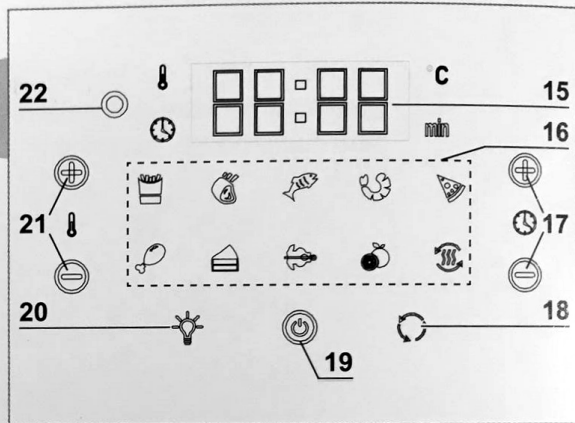
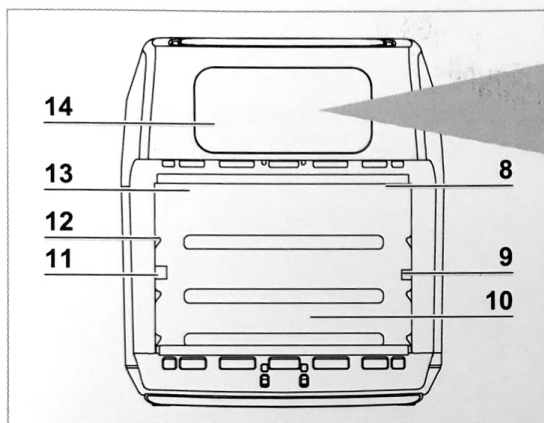
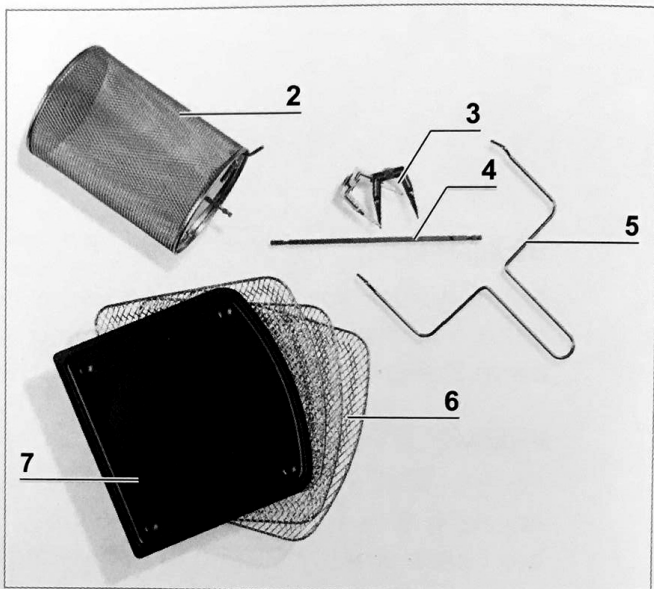
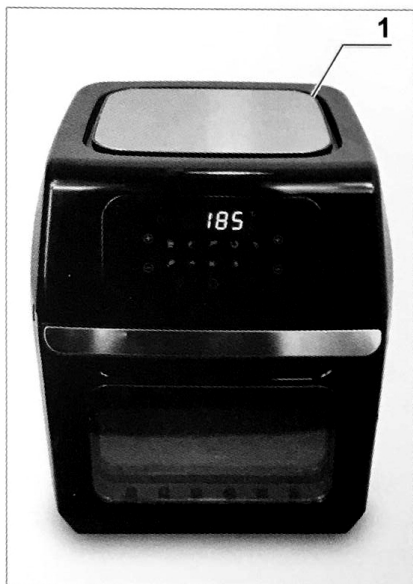
Objaśnienie słów ostrzegawczych

NIEBEZPIECZEŃSTWO ostrzega przed poważnymi obrażeniami
języki i zagrożenie dla życia

OSTRZEŻENIE ostrzega przed *małymi*
poważne obrażenia i zagrożenie
życia

UWAGA ostrzega przed światłem do umiarkowanego
poważne obrażenia

UWAGA ostrzega przed uszkodzeniem mienia



Zakres dostawy

(Ilustracje patrz przednia strona rozkładana)

- 1 Jednostka główna (1 x)
- 2. **miejsce** Obrotowy kosz (1 x)
- 3. **miejsce** Widelec rożen ze śrubą blokującą (2 x)
- 4. **miejsce** Walek rożna (1 x)
- 5 Pomoc w przewodach (1 x)
- 6 Regał do pieczenia (3 x)
- 7 Tacka na tłuszcz 1 (1 x)

Instrukcja użytkowania (1 x)

Sprawdź kompletność dostawy pod kątem kompletności i komponentów pod kątem uszkodzeń transportowych. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie używaj go, ale skontaktuj się z obsługą klienta.

Usuń folie, naklejki lub zabezpieczenia transportowe z urządzenia. **Nigdy nie usuwaj tabliczki znamionowej ani ostrzeżeń!**

Przegląd urządzenia

(Ilustracje patrz przednia strona rozkładana)

- 8 Element grzewczy
- 9 Uchwyt na wał i kosz obrotowy (z prawej)
- 10. Miejsce do gotowania
- 11 Wspornik do wału i obracającego się kosza (lewy)
- 12 szyny
- 13 oświetlenie
- 14 Panel sterowania
- 15 Wyświetlacz (zmiana temperatury i pozostały czas gotowania podczas pracy)
- 16 10 przycisków programu
- 17 + / - Zwiększ / zmniejsz czas gotowania
- 18.  Włącz / wyłącz funkcję obracania (kosz obrotowy, rożen)
- 19.  Włącznik / wyłącznik
- 20.  Włącz / wyłącz światło w urządzeniu
- 21 + / - Zwiększ / zmniejsz temperaturę gotowania
- 22.  Ikona wentylatora
- 23 Szczeliny wlotowe powietrza
- 24. Otwory wylotowe powietrza (z tyłu)
- 25. Otwory wentylacyjne (na dole)
- 26 drzwi

Drogi Kliencie,

Cieszymy się, że wybrałeś naszą frytkownicę na gorące powietrze. Przed pierwszym użyciem urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi i zachowaj je na przyszłość. W przypadku przekazania urządzenia należy również przekazać instrukcję użytkowania. Jest częścią urządzenia. Producent i importer nie ponoszą odpowiedzialności za nieprzestrzeganie informacji zawartych w niniejszej instrukcji użytkowania.

Jeśli masz jakieś pytania dotyczące urządzenia lub części zamiennych / akcesoriów, skontaktuj się z obsługą klienta na naszej stronie internetowej: www.dspro.de/kundenservice

Przeznaczenie

- To urządzenie działa na gorące powietrze i nie jest tradycyjną frytkownicą wypełnioną olejem lub tłuszczem do smażenia. Nadaje się do pieczenia, pieczenia, grillowania, suszenia, utrzymywania ciepła lub rozmrażania żywności. Ogólnie działa jak tradycyjny piec konwekcyjny.
- Urządzenie nie nadaje się do przygotowywania lub podgrzewania płynów, takich jak zupy lub sosy.
- Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku prywatnego, a nie do użytku komercyjnego lub domowego, na przykład w hotelach, pensjonatach, biurach, kuchniach pracowników lub podobnych.
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z opisem w instrukcji użytkowania. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe. Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwa obsługa mogą prowadzić do nieprawidłowego działania urządzenia i obrażeń użytkownika.
- Wszelkie wady wynikające z niewłaściwego obchodzenia się, uszkodzenia lub prób naprawy są wyłączone z gwarancji. Dotyczy to również normalnego zużycia.

instrukcje bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE: Przeczytaj wszystkie instrukcje bezpieczeństwa, instrukcje, ilustracje i dane techniczne, z którymi to urządzenie jest dostarczone. Nieprzestrzeganie instrukcji i instrukcji bezpieczeństwa może spowodować porażenie prądem, pożar i / lub obrażenia ciała.

- To urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. To urządzenie może być używane przez **Dzieci** od 8 roku życia, jeśli są pod stałym nadzorem.

- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i / lub wiedzy, jeśli były one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa.
- Urządzenia i kabla połączeniowego należy trzymać z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- **Sprzątanie i Konserwacja użytkownika nie mogą być przeprowadzane przez dzieci.**
- Trzymaj zwierzęta z dala od urządzenia i kabla połączeniowego!



UWAGA: gorące powierzchnie!

Urządzenie i akcesoria stają się bardzo gorące podczas użytkowania. Nie dotykaj gorących części podczas i po użyciu urządzenia! Dotykaj rączki i panelu sterowania tylko podczas działania urządzenia lub bezpośrednio po jego wyłączeniu. Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie, zanim zostanie przetransportowane, wyczyszczone lub złożone. Podczas pracy z gorącymi akcesoriami używaj rękawiczek kuchennych i, jeśli to konieczne, środka do usuwania.

- Nigdy nie zanurzaj jednostki głównej i przewodu połączeniowego w wodzie lub innych cieczach i upewnij się, że nie wpadną one do wody ani nie zamoczą. Istnieje ryzyko porażenia prądem przez wodę.
- Nigdy nie używaj otwartych drzwi jako miejsca do przechowywania, np. B. do obracającego się kosza! Gorące akcesoria mogą uszkodzić drzwi. Urządzenie może również przewrócić się i spowodować ryzyko obrażeń.
- Jeśli nie ma nadzoru i przed transportem, montażem, demontażem i czyszczeniem, urządzenie musi być zawsze odłączone od sieci.
- Nie wprowadzaj żadnych zmian w urządzeniu. Nie wymieniaj również kabla połączeniowego samodzielnie. Jeśli urządzenie, kabel połączeniowy lub akcesoria urządzenia są uszkodzone, musi je sprawdzić producent, obsługa klienta lub

specjalistyczny warsztat musi zostać wymieniony, aby uniknąć zagrożeń.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem lub oddzielnym systemem telekontroli.
- Przestrzegać instrukcji czyszczenia zawartych w rozdziale „Czyszczenie”!



NIEBEZPIECZEŃSTWO - ryzyko porażenia prądem

- Używaj i przechowuj urządzenie tylko w zamkniętych pomieszczeniach. Nie używaj urządzenia w pomieszczeniach o dużej wilgotności.
- Jeśli jednostka główna wpadnie do wody, natychmiast odłącz zasilanie. Nie próbuj wyciągać urządzenia z wody, gdy jest podłączone do sieci! Zleć sprawdzenie urządzenia w specjalistycznym warsztacie przed ponownym uruchomieniem.
- Nigdy nie dotykaj urządzenia i kabla połączeniowego mokrymi rękami, gdy urządzenie jest podłączone do sieci.



OSTRZEŻENIE - Ryzyko pożaru

- Nie używaj urządzenia w pomieszczeniach, w których znajdują się łatwopalne lub wybuchowe substancje.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych. Nie umieszczaj łatwopalnych materiałów (np. Kartonu, papieru, plastiku) na urządzeniu lub w jego wnętrzu.
- Nie podłączaj urządzenia do wielu gniazd razem z innymi odbiornikami (o dużej mocy), aby uniknąć przeciążenia i możliwego zwarcia (pożaru).
- Nie wkładaj niczego do otworów wentylacyjnych urządzenia i upewnij się, że nie są zablokowane.
- Upewnij się, że potrawy bogate w olej i tłuszcze nie są przegrzane. Nie wkładaj do urządzenia żadnych pojemników wypełnionych olejem lub innymi płynami.
- Nie zakrywaj urządzenia podczas pracy, aby uniknąć pożaru.
- W przypadku pożaru: Nie gasić wodą! Zdław płomienie kocem przeciwpożarowym lub odpowiednią gaśnicą.



OSTRZEŻENIE - ryzyko obrażeń

- Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od plastikowych toreb i folii. Istnieje ryzyko uduszenia.
- Upewnij się, że przewód zasilający jest zawsze poza zasięgiem małych dzieci i zwierząt. Istnieje ryzyko uduszenia.
- Upewnij się, że podłączony przewód zasilający nie stwarza ryzyka potknięcia. Kabel sieciowy nie może zwiisać z powierzchni montażowej, aby zapobiec rozerwaniu urządzenia.
- Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwi! Istnieje ryzyko poparzenia gorącą parą.

UWAGA - Ryzyko szkód materialnych i materialnych

- Podłączaj urządzenie tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka. Gniazdko musi być łatwo dostępne, aby można było szybko odłączyć połączenie sieciowe. Napięcie sieciowe musi być zgodne z danymi technicznymi urządzenia.
- Nie używaj przedłużaczy.
- Przed podłączeniem urządzenia całkowicie odłącz przewód zasilający.
- Jeśli podczas pracy wystąpi błąd, wyciągnij wtyczkę z gniazdka. W przeciwnym razie zawsze wyłączaj urządzenie przed wyciągnięciem wtyczki.
- Kiedy urządzenie jest odłączone od sieci, zawsze ciągnij za wtyczkę, a nigdy za kabel sieciowy. Nie ciągnij ani nie przenoś urządzenia za przewód zasilający.
- Przed każdym uruchomieniem sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń. Używaj tylko wtedy, gdy urządzenie jest nieuszkodzone i działa! Nie używaj urządzenia, jeśli działa ono wadliwie, spada lub wpada do wody. Przed ponownym uruchomieniem sprawdź w specjalistycznym warsztacie.
- Zawsze umieszczaj urządzenie na suchej, płaskiej, twardej i odpornej na ciepło powierzchni. Nigdy nie stawiaj urządzenia na miękkiej powierzchni. Otwory wentylacyjne na spodzie urządzenia nie mogą być zakryte. W przeciwnym razie może się przegrzać i ulec uszkodzeniu.
- Nie umieszczaj urządzenia na źródłach ciepła, takich jak kuchenki lub piekarniki, ani w ich pobliżu. Otwarty ogień, np. B. płonące świece, trzymać z dala od urządzenia i kabla połączeniowego.
- Nie wystawiaj urządzenia na działanie ekstremalnych temperatur, długotrwałej wilgoci, bezpośredniego światła słonecznego lub wstrząsów.
- Upewnij się, że kabel łączący nie jest przygnieciony, załamany ani ułożony na ostrych krawędziach i nie styka się z gorącymi powierzchniami (np. Urządzenia).
- Nigdy nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu ani kablu łączącym.
- Używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów producenta, aby nie zakłócać działania urządzenia i zapobiegać możliwym uszkodzeniom.

ekwipunek

(Ilustracje znajdują się na rozkładanej stronie przedniej)

Tłuszczowa patelnia

Tacka na tłuszcz (7) należy zawsze stosować, aby uwięzić w nim kapiący tłuszcz, okruchy lub inne resztki jedzenia. Jest umieszczony na dole miejsca do gotowania (10) włożony

Regal do pieczenia

Siatki (6) są przeznaczone do suszenia. Można je jednak również stosować do pieczenia, rozgrzewania itp. Regaly do pieczenia są umieszczone na szynach (12) w przestrzeni do gotowania (10) popchnięty. Element grzewczy (8) znajduje się na górze powierzchni do gotowania, tj. im wyżej umieszczony jest stojak do pieczenia, tym bardziej intensywne jest ciepło z góry.

W górnej części jedzenie jest gotowane szybciej i bardziej chrupiące. Środkową pozycję należy wybrać dla równomiernego ogrzewania ze wszystkich stron. Dolne szyny nadają się do delikatnego gotowania.

Rożna

Rożen składa się z wału (4) i 2 widelce rożna (3). Rożna nadaje się do grillowania dużych kawałków mięsa, np. B. pieczeń z kurczaka, rożna lub bułki.

Złóż rożen i włóż go do urządzenia:



UWAGA!

- Na wale znajdują się dwa małe okrągłe wycięcia, które oznaczają skrajne położenie śrub blokujących. Nie wolno ich mocować dalej na zewnętrznych końcach wału, aby umożliwić płynną pracę.
- Nie kładź zbyt dużych kawałków na rożnie, aby mógł się swobodnie obracać.

1. Wciśnij jeden z widelców rożna na wał i zablokuj go śrubą blokującą. Na wale znajduje się małe okrągłe wycięcie na końcówkę śruby blokującej. W przypadku mniejszych kawałków jedzenia widelce rożna można przymocować do środka wałka (patrz rysunek **ZA**).

2. Wepchnij potrawę z grilla na widelec rożna.

3. Wciśnij drugi widelec rożna na wałek i potrawę, która ma być grillowana, i przymocuj ją śrubą blokującą.

4. Jeden koniec wału w okrągłym wsporniku (11) po lewej stronie Garrau

mes (10) oblepiony. Następnie drugi koniec wału do nośnika (9) powiesić po prawej stronie miejsca do gotowania.

5. Sprawdź dopasowanie. Rożen nie może obracać się wokół własnej osi, gdy urządzenie jest wyłączone. W takim przypadku włóż lewy koniec wałka głębiej do uchwytu. Po użyciu użyj gorącej rożna ze środkiem do usuwania (5) Wyjmij miejsce do gotowania (patrz sekcja „Pomoc przy wyjmowaniu”). Zawsze używaj rękawiczek kuchennych do wyjmowania widelca rożna i wyjmowania potraw z grilla.

Obrotowy kosz

W obracającym się koszu (2) żywność jest odwracana podczas gotowania, dzięki czemu staje się chrupiąca ze wszystkich stron. Obrotowy kosz jest szczególnie odpowiedni do przygotowywania frytek lub innych produktów ziemniaczanych, kawałków warzyw i mięsa, a także produktów mrożonych, takich jak. B. Nuggetsy lub tusze z kurczaka.

Napełnij obrotowy kosz i włóż go do urządzenia:

1. Otwórz kłapkę obracającego się kosza (patrz zdjęcie **B**).
2. Napełnij obrotowy kosz jedzeniem. Nie powinno być zbyt pełne, aby jedzenie było równomiernie ugotowane.
3. Zamknij kłapkę i upewnij się, że jest prawidłowo zamknięta, aby nie otwierała się podczas użytkowania.
4. **Najpierw po lewej stronie za pomocą L- Zaznacz obracający się kosz w przestrzeni do gotowania (10) rozmieścić. W tym celu lewy koniec (tylko z jednym wycięciem) wału do oporu do okrągłego uchwytu (11) po lewej stronie miejsca do gotowania. Następnie zawieś drugi koniec (z dwoma wycięciami) wału w uchwycie po prawej stronie komory gotowania (patrz rysunek **DO**).**
5. Sprawdź dopasowanie. Obracający się koszyk nie może obracać się wokół własnej osi, gdy urządzenie jest wyłączone. W takim przypadku włóż lewy koniec wałka głębiej do uchwytu.

Po użyciu wyjmij gorący obracający się kosz z pomocnikiem do wyjmowania z przestrzeni do gotowania (patrz sekcja „Pomoc do wyjmowania”). Zawsze używaj rękawic kuchennych do otwierania i opróżniania obrotowego kosza.

Pomoc w przeprowadzce

Gorący obracający się kosz lub rożen jest usuwany za pomocą urządzenia do usuwania (5) wyjęty z miejsca do gotowania.

1. Umieść końce pomocniczego narzędzia pod wałkiem (patrz zdjęcie **RE**).
2. Najpierw unieś prawą stronę wałka i przesun go nieco do przodu, aż lewy koniec wałka wyjdzie z uchwytu.
3. **Ostrożnie wyjmij obracający się kosz lub rożen z miejsca do gotowania (10) winda i na jednym Postaw żaroodporną powierzchnię.**

Przed pierwszym użyciem

1. Pierwsze uruchomienie urządzenia powinno odbywać się bez jedzenia, ponieważ może wystąpić zapach lub dym z powodu ewentualnych pozostałości powłoki. Poczekać, aż urządzenie nagrzej się do najwyższej temperatury przez około 15 minut bez zawartości (patrz rozdział „Podstawowa obsługa urządzenia”).
2. Dokładnie wypłucz wszystkie akcesoria. Aby to zrobić, postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Czyszczenie”.

Podstawowe użycie urządzenia



UWAGA!

- Nie wkładaj żywności do folii spożywczej lub plastikowych torebek w urządzeniu.
- Gorące akcesoria należy umieszczać tylko na żaroodpornej powierzchni.
- Upewnij się, że przygotowywane jedzenie nie dotyka elementu grzejnego urządzenia.
- Utrzymuj urządzenie w czystości. Zanieczyszczenia mogą się palić i prowadzić do wadliwego działania.



Drzwi (26) urządzenia należy zamknąć, aby można było dokonać ustawień / nacisnąć przyciski.

Po wyłączeniu urządzenia wentylator kontynuuje pracę przez kilka sekund, aby schłodzić urządzenie. Miga



Symbol wentylatora (22).

Urządzenie ma ochronę przed przegrzaniem. Wyłącza się, gdy jest przeciążony. W takim przypadku wyciągnij wtyczkę z gniazdka i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć.

1. **Jednostka główna (1) na blacie kuchennym lub innej suchej, czystej i płaskiej powierzchni**
i umieść nieogrzewaną powierzchnię roboczą. Zapewnij wystarczającą przestrzeń ze wszystkich stron.
 2. Całkowicie rozwin przewód zasilający i podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego.
 3. Otwórz drzwi.
 4. **Tacka na tłuszcz (7) na dole w przestrzeni do gotowania (10) Pchać.**
 5. Wybierz odpowiednie akcesoria do przygotowywanego jedzenia (patrz rozdział „Akcesoria”). Możesz również użyć małej formy do pieczenia lub formy do pieczenia i umieścić ją na ruszcie do pieczenia (6) położyć.
 6. Przetwórz jedzenie i umieść je na / w akcesoriach.
 7. Przymocuj akcesoria do urządzenia (patrz rozdział „Akcesoria”).
 8. Zamknij drzwi.
 9. **The Włącznik / wyłącznik (19) nacisnąć. Wskaźniki na panelu sterowania (14) przełącznik**
siebie. 185 ° C i 15 minut są wstępnie ustawione.
 10. **Czas i temperatura gotowania albo ręcznie za pomocą + / - (17 i 21)**
dostosować i za pomocą  Rozpocznij proces gotowania lub jeden z przycisków włączania / wyłączenia
10 programów (16) wybierać.
- Wybierz program:**
- Dotknijżądanego symbolu programu. Jeśli miga, program jest aktywowany, a urządzenie włącza się kilka sekund później. Zmiana programu jest możliwa, dopóki symbol miga. Z  Przycisk wł. / Wyl. Może
- proces gotowania można rozpocząć natychmiast.

Symbole reprezentują następujące ustawienia domyślne:

symbol	program	temperatura	Czas gotowania
	frytki	200 ° C	15 minut
	Steki / Kotlety	175 ° C	25 min
	ryba	165 ° C	15 minut
	Krewetka	160 ° C	12 min
	Pizza	180 ° C	15 minut
	kurczak	185 ° C	40 min
	piec	160 ° C	30 minut
	Grillowanie obrotowe (z funkcją automatycznego obracania)	190 ° C	30 minut
	Odwodnienie	30 ° C	2 godz
	Rozgrzać się	115 ° C	12 min



Temperatury i czasy gotowania zapisane w programach są jedynie wartościami średnimi i należy je w razie potrzeby dostosować. Ponieważ składniki różnią się w zależności od ich pochodzenia, wielkości, kształtu i jakości, rzeczywiste temperatury i czasy gotowania mogą się różnić. **Przed podaniem upewnij się, że w szczególności mięso i drób są w pełni ugotowane.**

Czas gotowania i temperaturę wybranego programu można zmienić za pomocą + / - (17 i 21) zmienić się.

11. Jeśli używany jest kosz lub rożen, symbol funkcja obracania jest uruchomiona. (Dotykając Funkcja obrotu zatrzymała się ponownie.)



Przycisk (18) dotknij tak



Przycisk staje się



Zanim naprawdę zaznajomisz się z urządzeniem, stan jedzenia należy sprawdzić między nimi, aby się nie przypalił. Ponadto światło z



Przycisk (20) wyłączyć lub otworzyć drzwi. Po otwarciu drzwi operacja jest automatycznie przerywana i włącza się światło. Działanie jest kontynuowane po zamknięciu drzwi.

12. Po upływie czasu gotowania urządzenie wyłączy się automatycznie i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Jeśli urządzenie ma zostać wcześniej zatrzymane,



Naciśnij przycisk wł. / Wył

13. Ostrożnie otwórz drzwi i wyjmij jedzenie z piekarnika. Obracający się kosz lub rożen tylko ze środkiem ułatwiającym wyjmowanie (5) usunąć.
14. Po użyciu wyjmij wtyczkę z gniazdka.
15. Poczekać, aż akcesoria i urządzenie ostygną, a następnie wyczyść je (patrz rozdział „Czyszczenie”).

czyszczenie



UWAGA!

- Do czyszczenia nie używaj żrących lub ściernych środków czyszczących ani zmywaków. Mogą one uszkodzić powierzchnię. Jednostka główna (1) i wyczyść akcesoria używane po każdym użyciu, aby zapobiec zarodkowaniu i spalaniu resztek jedzenia. Nie dopuścić do wyschnięcia resztek jedzenia.

1. **Nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie lub innych cieczach! Nie włóż do zmywarki!** W razie potrzeby wyczyść wilgotną szmatką i niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
2. Oplucz wszystkie pozostałe części z detergentem i ciepłą wodą lub w zmywarce do naczyń. W przypadku uporczywych zabrudzeń zalecamy wcześniejsze zanurzenie akcesoriów w ciepłej wodzie z detergentem.
3. Poczekać, aż wszystkie części całkowicie wyschną lub osusz ręcznikiem.

Specyfikacja techniczna

Numer przedmiotu:	04888
Numer modelu:	GLA-1003
Zasilacz:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Moc:	1800 W.
Klasa ochrony	JA.
Pojemność:	12 l
Regulator czasowy:	do 90 minut; Program „Suszenie”: do 24 godzin
Ustawienie temperatury:	80 ° C - 200 ° C
ID Instrukcja użytkownika:	Z 04888 M DS V1 1219 uh



Rozwiązywanie problemów

Jeśli urządzenie nie działa poprawnie, najpierw sprawdź, czy problem można rozwiązać samodzielnie. Jeśli poniższe kroki nie rozwiążą problemu, skontaktuj się z obsługą klienta.



Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia elektrycznego!

problem	Możliwa przyczyna	Naprawić
Urządzenie nie działa. Wskaźniki na panelu sterowania nie włączają się.	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Zamknąć drzwi.
	Wtyczka nie jest prawidłowo włożona do gniazdka.	Wciśnij wtyczkę do gniazda tak daleko, jak to możliwe.
	Gniazdo jest uszkodzone.	Wypróbuj inne gniazdo.
	Brak napięcia sieciowego.	Sprawdź bezpiecznik dystrybutora elektrycznego (skrzynka bezpieczników).
	Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć. Następnie spróbuj ponownie.
Zadziałał bezpiecznik w rozdzielaczu elektrycznym (skrzynce bezpieczników).	Zbyt wiele urządzeń na tym samym Obwód podłączony Liczba urządzeń	Włączycielsię.
Jedzenie nie jest ugotowane równomiernie.	Jednocześnie przygotowywano różne potrawy o różnych czasach gotowania.	Najpierw umieść w urządzeniu potrawę o dłuższym czasie gotowania, a następnie dodaj składniki o krótszym czasie gotowania.
	W tym samym czasie przygotowano potrawy o różnych temperaturach gotowania.	Przygotuj po kolei potrawy o różnych temperaturach gotowania.
	Ustawiony czas gotowania był zbyt krótki lub temperatura była zbyt niska.	Zwiększyć czas gotowania lub temperaturę.
	Obracany kosz lub stojak do pieczenia są przepełnione.	Zmniejsz ilość jedzenia.
	Jedzenie jest jedna na drugiej.	Rozdawaj jedzenie i od czasu do czasu mieszaj.
Jedzenie się pali.	Wybrana temperatura jest za wysoka lub czas gotowania jest za długi.	Zmniejsz temperaturę lub czas gotowania.

problem	Możliwa przyczyna	Naprawić
Frytki ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące.	Kartony są zbyt wodniste.	Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki. Zmocz kawałki ziemniaków suchym papierem kuchennym, a następnie skrop je odrobiną oleju do smażenia.
Podczas użytkowania można wykryć nieprzyjemny zapach lub dym.	Urządzenie jest brudne.	Postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Czyszczenie”.
	Urządzenie jest używane po raz pierwszy.	Zapachy powstają często przy pierwszym użyciu nowych urządzeń. Zapach powinien zniknąć po kilkakrotnym użyciu urządzenia.
	Za dużo oleju lub tłuszczu.	Usuń nadmiar oleju lub tłuszczu.
Komunikat o błędzie <i>E1</i> lub <i>E2</i>	Czujnik jest uszkodzony.	Biuro obsługi klienta.

sprzedaż



Material opakowaniowy należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska i dostarczyć do zbioru cennych materiałów.



Urządzenie podlega europejskiej dyrektywie 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Nie wyrzucaj urządzenia wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, ale w sposób przyjazny dla środowiska za pośrednictwem oficjalnie zatwierdzonej firmy zajmującej się utylizacją.

Sugestie dotyczące przepisów



UWAGA!

■ Zanim zaczniesz przygotowywać jedzenie, przeczytaj rozdziały „Akcesoria” i „Podstawowe korzystanie z urządzenia”, aby zapoznać się ze sposobem działania urządzenia. Dzięki tej wiedzy można przygotować wiele różnych potraw według dowolnego przepisu. Temperatura i czas gotowania w poniższych propozycjach przepisów są jedynie wskazówkami. Ponieważ składniki różnią się w zależności od ich pochodzenia, wielkości, kształtu i jakości, wymagane ustawienia mogą się różnić. Ważne jest, aby sprawdzić status gotowania potraw pomiędzy nimi oraz skorygować temperaturę lub czas gotowania. **Przed podaniem upewnij się, że w szczególności mięso i drób są w pełni ugotowane. Porady**

- Wymieszaj lub odwróć jedzenie w połowie czasu gotowania, aby było równomiernie ugotowane lub chrupiące.
- Zasadniczo nie ma potrzeby podgrzewania urządzenia. Podczas przygotowywania potraw, które mają być ugotowane „do rzeczy”, zaleca się wydłużenie czasu gotowania o 3 minuty.
- Czasy gotowania zależą od wielkości i ilości żywności oraz temperatury gotowania. Ogólnie jednak czasy gotowania są krótsze niż w piekarniku dostępnym na rynku. Zaczniij od krótszych czasów gotowania i dostosuj czasy gotowania do własnych upodobań.
- Z reguły przygotowanie oleju nie wymaga oleju. Olej można dodawać do żywności jako nośnik smaku, spryskując ją niewielką ilością oleju z rozpylacza oleju.
- Przygotowując przemysłowo mrożone produkty, należy przestrzegać specyfikacji czasu i temperatury producenta. Przed upływem określonego czasu pieczenia sprawdź, czy jedzenie zostało już ugotowane, ponieważ czas pieczenia może być nieco krótszy niż w tradycyjnym piekarniku.

Domowe frytki

Składniki:

4 duże ziemniaki (mocne gotowanie) 1-2 łyżki stołowe

oleju spożywczego

n.B. Sól

Przygotowanie:

1. Obierz ziemniaki i pokrój je w pałeczki tego samego rozmiaru.
2. Dokładnie umyj i osusz ziemniaki.
3. Dodaj 1–2 łyżki oleju do ziemniaków i dobrze wymieszaj. Dodanie oleju nie jest absolutnie konieczne. Dzięki dodatkowi oleju frytki stają się bardziej chrupiące i aromatyczne.
4. Włóż pałeczki chopstick do obracającego się kosza.
5. Włożyć obrotowy kosz do przestrzeni do gotowania.
6. Program  Zaczynij „Frytki”.
7. Z  Przycisk do aktywacji funkcji obrotowej.
8. Frytki są gotowane, gdy są złotobrązowe. W razie potrzeby obniż temperaturę, jeśli frytki robią się zbyt ciemne. Jeśli nie zostaną ugotowane po zakończeniu programu, wydłuż czas gotowania i w razie potrzeby dostosuj temperaturę.



- Wymieszaj olej ze swoimi ulubionymi przyprawami i ziołami. Więc odnieść sukces na przykład B. także smaczne frytki curry lub papryki.
- W zależności od grubości krojonych olejów ziemniaczanych można zmieniać kolumny oleju ziemniaczanego i frytki. Im grubsze kawałki ziemniaka, tym dłuższy czas gotowania.
- Użyj utkniętych ziemniaków. Młode ziemniaki zawierają więcej wody. Dlatego mają dłuższy czas gotowania i mogą nie być tak chrupiące.
- Pokrojone ziemniaki umyj zimną, czystą wodą, aby usunąć nadmiar skrobi ziemniaczanej. **WAŻNE:** Następnie dokładnie wysusz. Im mniej wilgoci, tym bardziej chrupiące będą frytki.
- Gotowane ziemniaki gotują równomiernie! Pokrój ziemniaki i gotuj przez około pięć minut. Zapobiega to kruchości frytek na zewnątrz, ale jeszcze nie w pełni ugotowanych w środku.
- W przypadku mrożonych frytek na ogół nie jest konieczne dodawanie oleju. Przygotowując mrożone produkty gotowe, należy przestrzegać instrukcji producenta na opakowaniu.

Dorsz ze skórką ziołową i czosnkową

Składniki:

100 gramów	Filet z dorsza 1–2
	Białko 1
	Ząbek czosnku 1
łyżka	posiekana bazylia 1 łyżeczka
	Proszek z papryki
n.B.	Sól morską, pieprz
½ szklanki	bułki tartej lub bułki tartej

Przygotowanie:

1. Obierz czosnek i naciśnij za pomocą prasy czosnkowej.
2. Wymieszaj czosnek, pozostałe przyprawy i bułkę tartą (lub bułkę tartą) w misce.
3. Oddziel białka i umieść je w osobnej misce.
4. Zanurz filet z dorsza w białku jaja, a następnie zwiń w panierce i panierce czosnkowej.
5. Umieść dorsza na ruszcie do pieczenia.
6. Włóż blachę do pieczenia do urządzenia.
7. Program  Uruchom „rybę”.
8. Jeśli dorsz nie jest jeszcze ugotowany, w razie potrzeby przedłuż czas gotowania.

Krewetki kokosowe

Składniki:

12	Krewetki (obrane i wypatroszone) Do
panierowania: ½ szklanki mąki	
½ szklanki	płatków kokosowych
½ szklanki	bułki tartej lub bułki tartej 1 - 2
	białko

Przygotowanie:

1. Umieść płatki kokosowe i bułkę tartą (lub bułkę tartą) w stosunku 1: 1 w małej misce i wymieszaj składniki.
2. Włóż mąkę do osobnej miski.
3. Oddziel białka i umieść je w innej osobnej misce.
4. Najpierw zwiń krewetki w mące, następnie zanurz je w białkach jajek, a następnie w panierce kokosowej.
5. Rozłóż krewetki na ruszcie do pieczenia.
6. Włóż blachę do pieczenia do urządzenia.
7. Program  Uruchom „Krewetki”.
8. Krewetki są gotowe do podania, gdy mają ładny złoty kolor. Jeśli krewetki nie są jeszcze ugotowane po ustawionym czasie, przedłużyć czas gotowania.

Pikantne udka z kurczaka

Składniki:

4 - 6	Udka z kurczaka 2 - 3 łyżki
	oliwy z oliwek 1
	Ząbek czosnku 1
łyżeczka	Cukier 1
łyżeczka	Chili w proszku lub papryka w proszku
n.B.	Sól pieprz

Przygotowanie:

1. Obierz czosnek i naciśnij za pomocą prasy czosnkowej.
2. Wymieszaj ząbek czosnku z cukrem, papryczką chili / papryką, solą, pieprzem i olejem.
3. Wytrzyj nogi kurczaka marynatą i pozwól im się stromić przez co najmniej 20 minut.
4. Połóż udka z kurczaka na ruszcie do pieczenia w środkowej pozycji.
5. Program  Uruchom „kurczaka”.
6. Sprawdź status gotowania pomiędzy. Czas gotowania może się różnić w zależności od wielkości udek z kurczaka. W razie potrzeby odpowiednio dostosuj temperaturę i czas gotowania.

Panierowane paski piersi z kurczaka

Składniki:

2. miejsce	Piersi z kurczaka 1 - 2
	białko
	½ szklanki bułki tartej ½ szklanki bułki tartej lub bułki tartej ½ łyżeczki
	Sól ½
łyżeczki	Pfeffer

Przygotowanie:

1. Oddziel białko.
2. Umieść białko, mąkę i bułkę tartą (lub bułkę tartą) w trzech osobnych misach.
3. Pokrój filety z piersi kurczaka w paski o równej wielkości.
4. Paski fileta z piersi kurczaka przyprawić solą i pieprzem, zwinąć w mąkę, następnie zanurzyć w białku jaja i panierować w panierce.
5. Umieść paski filetów z piersi kurczaka na ruszcie do pieczenia.
6. Włóż blachę do pieczenia do urządzenia.
7. Program  Uruchom „kurczaka”.
8. W międzyczasie sprawdź, czy paski piersi z kurczaka są ugotowane, i jeśli to konieczne, skróć lub wydłuż czas gotowania.

Grillowany kurczak na szpikulcu

Czas odpoczynku: około 1 dnia

Składniki:

- 1 Kurczak, świeży, tak gruby, jak to możliwe
- szczypta soli
- 1 szczypta pieprzu, biała, mielona
- 1 szczypta tymianku, starta
- średnie jabłka, tarta
- średniej wielkości cebula (y), ćwiartki
- ząbki czosnku 50 ml
- Olej
- 10 g Mieszanka przypraw (przyprawa do smażonego kurczaka)

Przygotowanie:

1. Umyj kurczaka i osusz go.
2. Wymieszaj przyprawy i dopraw do smaku brzuch kurczaka.
3. Połóż pokrojone jabłka, cebulę i plastry czosnku na brzuchu.
4. Uszczelnij kurczaka przędzą lub igłami z rolady.
5. Umieść kurczaka w odpowiednim pojemniku. Wmasuj w skórę olej i smażony kurczak. Marynuj w lodówce przez około 12 do 24 godzin.
6. Wciśnij miskę tłuszczu na spód urządzenia.
7. Przymocuj kurczaka do rożna.
8. Zainstaluj rożen w urządzeniu.
9. Program  Uruchom „rożen”.
10. Jeśli kurczak nie jest jeszcze złotobrązowy i chrupiący po zakończeniu programu, uruchom go ponownie.

Grillowany kurczak smakuje wyśmienicie z kawałkami chleba. Nadzienie z kurczaka może, ale nie musi być, spożywane.

Chipsy bananowe

Składniki:

- n.B. Banany

Przygotowanie:

1. Obierz banany i pokrój je w plastry o grubości 2–3 mm. Im są cieńsze, tym szybciej schną.
2. Rozłóż plasterki banana na stojakach do pieczenia.
3. Włóż blachę do pieczenia do urządzenia.
4. Program  Rozpocznij „suszenie”.
5. Sprawdź, czy plasterki banana są suche. Kiedy skończą, czują się lekko skórzaste. W przeciwnym razie uruchom program ponownie lub przedłuż czas gotowania.

Placki jabłkowe

Składniki:

- 1 - 2 Jabłka
1 rolka ciasta francuskiego z półki chłodzącej 50 g
 brązowy cukier 2
łyżki Mąka 1–2 łyżki
soku z cytryny
n.B. cynamon

Przygotowanie:

1. Obierz jabłka, usuń rdzeń i pokrój na małe kawałki.
2. Wymieszaj kawałki jabłka, mąkę, cukier i sok z cytryny i dodaj cynamon w zależności od smaku.
3. Rozwałkuj ciasto francuskie i podziel na kwadraty na ciasto o długości ok. 10 cm.
4. Rozłóż po jednej łyżce każdego nadzienia na kwadratach ciasta.
5. Posmaruj brzeg ciasta niewielką ilością wody i złóż w trójkąt. Naciśnij dobrze krawędź ciasta.
6. Rozłóż plasterki jabłka na ruszcie do pieczenia.
7. Umieścić ruszt piekarnika w środkowej pozycji.
8. Program  Rozpocznij „pieczenie”.
9. Przed upływem czasu gotowania sprawdź, czy kieszenie na jabłka są złotobrzyste i wyjmij je w razie potrzeby przed upływem czasu gotowania. Jeśli torby z jabłkami wydają się zbyt lekkie, wydłuż czas gotowania.

Podstawowy przepis na 12 miesięcy

Składniki:

- 80 g Masło
200 g Mąka
1 szt cukier waniliowy
0,5 szt Proszek do
pieczenia 3 Jajka
140 g Cukier
140 ml Mleko
12 W kształcie mu

Przygotowanie:

1. Ubij jajka, aż się pienią w misce. Posyp cukier cukrem waniliowym. Dodaj płatek masła. Ubijaj, aż się spieni, aż nie będzie już płatków masła.
2. Zmieszaj mleko na przemian z mąką i proszkiem do pieczenia.
3. Wypełnij masę w przybliżeniu do połowy w pojemnikach muniiform.
4. Rozłóż Munchen na blachach do pieczenia.
5. Włóż ruszty do pieczenia do urządzenia w środkowej / dolnej pozycji.
6. Program  Rozpocznij „pieczenie”.
7. Przed upływem czasu gotowania sprawdź, czy posiłki są ugotowane i, jeśli to konieczne, wyjmij je przed upływem czasu gotowania.

Amerykański kotlet

Składniki:

4. miejsce	Kotlet schabowy (najlepiej kotlet szynny)
2 łyżki stołowe	masło
2. miejsce	Cebula (cebule) pokrojone w pierścienie
3 łyżki	Cukier brązowy
1 łyżeczka, sterty	Sól
1 łyżeczka.	Pfeffer
3 łyżki	ocet winny
3 łyżki	Sok cytrynowy
n.B.	Płatki chili z młynka
1 Msp.	pieprz cayenne
2 łyżeczki do herbaty	musztarda
1 łyżeczka	Papryka w proszku, wędzona
1 1/2 szklanki	keczup
2 łyżki stołowe	sos Worcester
1 filiżanka	woda

Przygotowanie:

1. Umieść kotlety w formie.
2. Wymieszaj sok z cytryny, ocet, sól i pieprz.
3. Roztop masło w małym rondlu i usmaż w nim cebulę.
4. Dodaj cukier, pozwól mu karmelizować i odgazować za pomocą mieszanki soku z cytryny.
5. Doprowadzić do wrzenia i zalać kotlety.
6. Wymieszaj keczup pomidorowy z wodą i sosem Worcester. Wymieszaj pozostałe przyprawy trzepaczką.
7. Wlać ten sos na kotlety.
8. Wsuń stojak do pieczenia na środkowe szyny w przestrzeni do gotowania i umieść naczynie na wierzchu.
9. Program  Uruchom „steki / kotlety”.
10. Jeśli sos nie jest przykryty sosem, wlej sos pomiędzy.
11. Sprawdź stan gotowania na krótko przed końcem programu. W razie potrzeby przedłużyć czas gotowania.

Zawartość

Elementy dostarczane	22 Przegląd urządzeń
	22 Przeznaczenie Używaj
	23 Instrukcje bezpieczeństwa
	23 Akcesoria
	26 Przed pierwszym użyciem
	28 Podstawowe zastosowania urządzenia
	28 Czyszczenie
	30 Dane Techniczne
	30 Utylizacja
	31
Rozwiązywanie	
3032	



WAŻNE INFORMACJE! PROSZĘ UTRZYMAĆ ODNIESIENIE!

Objaśnienie symboli



Symbole niebezpieczeństwa: Symbole te wskazują na ryzyko obrażeń (np. Od prądu lub pożaru). Przeczytaj uważnie odpowiednie uwagi dotyczące bezpieczeństwa i postępuj zgodnie z nimi.



Informacje dodatkowe Przed użyciem
przeczytać instrukcję obsługi.



Uwaga: gorące powierzchnie!



Nadaje się do stosowania z żywnością.

Objaśnienie słów sygnałowych

NIEBEZPIECZEŃSTWO ostrzega przed poważnymi obrażeniami i zagrożeniem dla życia

OSTRZEŻENIE ostrzega przed *możliwym* poważnym obrażeniami i zagrożeniem życia

UWAGA ostrzega przed lekkim do umiarkowanego obrażeniami

OGŁOSZENIE ostrzega przed uszkodzami materialnymi

Dostarczone przedmioty

(Zobacz ilustracje na rozkładanej stronie przedniej)

- 1 Jednostka główna (1 x)
- 2. miejsce Obrotowy kosz (1 x)
- 3. miejsce Obrotowy widelec ze śrubą blokującą (2 x)
- 4. miejsce Walek obrotowej mierzei (1 x)
- 5 Narzędzie do usuwania (1 x)
- 6 Reżał do pieczenia (3 x)
- 7 Taca do zbierania tłuszczu (1 x)

Instrukcja obsługi (1 x)

Sprawdź dostarczone elementy pod kątem kompletności oraz elementy pod kątem uszkodzeń transportowych. Jeśli znajdziesz jakiegokolwiek uszkodzenie, nie korzystaj z urządzenia, a raczej skontaktuj się z działem obsługi klienta.

Usuń wszelkie możliwe filmy, naklejki lub zabezpieczenia transportowe z urządzenia. **Nigdy nie przesuwaj tabliczki znamionowej ani żadnych ostrzeżeń!**

Przegląd urządzenia

(Zobacz ilustracje na rozkładanej stronie przedniej)

- 8 Element grzewczy
- 9 Wsparcie dla wału i obracającego się kosza (po prawej)
- 10. Miejsce do gotowania
- 11 Uchwyt na wał i kosz obrotowy (lewy)
- 12 Szyny
- 13 Oświetlenie
- 14 Panel sterowania
- 15 Wyświetlacz (naprzemienne wyświetlanie temperatury i pozostałego czasu gotowania podczas pracy ation)
- 16 10 przycisków programu
- 17 + / - Zwiększ / zmniejsz czas gotowania
- 18.  Włączyć / wyłączyć funkcję obracania (kosz obrotowy, rożen obrotowy)
- 19  Przycisk On / Off
- 20.  Włącz / wyłącz światło w urządzeniu
- 21 + / - Zwiększ / zmniejsz temperaturę
- 22  Symbol wentylatora
- 23 Szczeliny wlotowe powietrza
- 24. Otwory wylotowe powietrza (z tyłu)
- 25. Otwory wentylacyjne (na dole)
- 26 Drzwi

Drogi Kliencie,

Cieszymy się, że wybrałeś naszą frytkownicę na gorące powietrze.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość. Jeśli urządzenie zostanie przekazane komuś innemu, zawsze powinna mu towarzyszyć instrukcja obsługi. Stanowią integralną część urządzenia.

Producent i importer nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

Jeśli masz jakieś pytania dotyczące urządzenia i części zamiennych / akcesoriów, skontaktuj się z działem obsługi klienta za pośrednictwem naszej strony internetowej: www.dspro.de/kundenservice

Przeznaczenie

- To urządzenie działa z gorącym powietrzem i nie jest konwencjonalną frytkownicą wypełnioną olejem lub tłuszczem do smażenia. Nadaje się do smażenia, pieczenia, grillowania, suszenia, utrzymywania ciepła lub rozmrażania żywności. Na ogół działa jak konwencjonalny piekarnik z wentylatorem.
- Urządzenie nie nadaje się do przygotowywania lub podgrzewania płynów, takich jak zupy lub sosy.
- Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku prywatnego, a nie do użytku komercyjnego lub podobnego do domowego, np. W hotelach, pensjonatach, biurach, kuchniach itp.
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji obsługi. Każde inne użycie zostanie uznane za niewłaściwe. Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwa obsługa mogą powodować usterki urządzenia i obrażenia użytkownika.
- Z gwarancji wyłączone są: wszelkie wady spowodowane niewłaściwą obsługą, uszkodzeniem lub nieautoryzowanymi próbami naprawy. To samo dotyczy normalnego zużycia.

Instrukcje bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE: Przeczytaj wszystkie uwagi dotyczące bezpieczeństwa, instrukcje, ilustracje i dane techniczne dostarczone z tym urządzeniem. Nieprzestrzeganie wskazówek

bezpieczeństwa i instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar i / lub obrażenia ciała.

- To urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. To urządzenie może być używane przez **dzieci w wieku 8 lat i więcej, jeśli są pod stałym nadzorem.**
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i / lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały zagrożenia wynikające z nieprzestrzegania odpowiednie środki bezpieczeństwa.

- Urządzenia i kabla połączeniowego należy trzymać z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Sprzątanie i **konserwacja przez użytkownika** nie mogą być przeprowadzane przez dzieci.
- Zwierzęta należy trzymać z dala od urządzenia i kabla łączącego!

**UWAGA: gorące powierzchnie!**

Urządzenie i akcesoria nagrzewają się podczas pracy. Nie dotykaj nagranych części podczas lub po użyciu urządzenia! Dotykać uchwytów i panelu sterowania tylko podczas działania urządzenia lub natychmiast po jego wyłączeniu. Poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie, zanim zostanie przetransportowane, wyczyszczone lub przechowywane. Podczas pracy z gorącymi akcesoriami użyj rękawic kuchennych i narzędzia do wyjmowania, jeśli to konieczne.

- Nigdy nie zanurzaj jednostki głównej i kabla łączącego w wodzie lub innych cieczach i upewnij się, że nie mogą wpaść do wody ani się zamoczyć. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem przez wodę.
- Nigdy nie używaj otwartych drzwi jako powierzchni depozytowej, np. Do obracającego się kosza! Gorące akcesoria mogą uszkodzić drzwi. Ponadto urządzenie może się przewrócić i spowodować ryzyko obrażeń.
- Urządzenie musi być zawsze odłączone od zasilania, gdy jest pozostawione bez nadzoru oraz przed transportem, montażem, demontażem i czyszczeniem urządzenia.
- Nie wprowadzaj żadnych modyfikacji w urządzeniu. Dlatego nie wymieniaj kabla połączeniowego samodzielnie. Jeśli urządzenie, kabel połączeniowy lub akcesoria urządzenia są uszkodzone, muszą zostać wymienione przez producenta, dział obsługi klienta lub specjalistyczny warsztat, aby uniknąć zagrożeń.
- Urządzenie nie jest zaprojektowane do pracy z zewnętrznym zegarem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia zawartych w rozdziale „Czyszczenie”!



NIEBEZPIECZEŃSTWO - Ryzyko porażenia prądem

- Używaj i przechowuj urządzenie tylko w zamkniętych pomieszczeniach. Nie używaj urządzenia w pomieszczeniach o dużej wilgotności.
- Jeśli jednostka główna wpadnie do wody, należy natychmiast odciąć zasilanie. Nie próbuj wyciągać urządzenia z wody, gdy jest ono nadal podłączone do zasilania! Przed ponownym użyciem sprawdź urządzenie w specjalistycznym warsztacie.
- Nigdy nie dotykaj urządzenia ani kabla połączeniowego mokrymi rękami, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania sieciowego.



OSTRZEŻENIE - Niebezpieczeństwo pożaru

- Nie używaj urządzenia w pomieszczeniach zawierających łatwopalne lub wybuchowe substancje.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych. Nie umieszczaj żadnych łatwopalnych materiałów (np. Kartonu, papieru lub plastiku) na urządzeniu lub w jego wnętrzu.
- Nie podłączaj urządzenia wraz z innymi odbiornikami (o dużej mocy) do wielu gniazd, aby uniknąć przeciążenia i możliwego zwarcia (pożaru).
- Nie wkładaj niczego do otworów wentylacyjnych urządzenia i upewnij się, że nie zostaną one zatkane.
- Upewnij się, że żywność zawiera olej, a tłuszcze nie są przegrzane. Nie wkładaj do urządzenia naczyń wypełnionych olejem lub innymi płynami.
- Nie zakrywaj urządzenia podczas pracy, aby zapobiec jego zapłonowi.
- W przypadku pożaru: Nie gasić wodą! Stłumić płomienie kocem przeciwpożarowym lub odpowiednią gaśnicą.



OSTRZEŻENIE - Niebezpieczeństwo obrażeń

- Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od plastikowych toreb i filmów. Istnieje niebezpieczeństwo zasiedlenia.
- Upewnij się, że kabel łączący jest zawsze poza zasięgiem małych dzieci i zwierząt. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- Upewnij się, że podłączony kabel połączeniowy nie stwarza ryzyka potknięcia. Kabel połączeniowy nie może zwisać z powierzchni, na której jest umieszczone urządzenie, aby zapobiec jego ściągnięciu.
- Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwi! Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia gorącą parą.

UWAGA - Ryzyko uszkodzenia materiału i mienia

- Urządzenie powinno być podłączone tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka. Gniazdko musi być łatwo dostępne, aby można było szybko odłączyć połączenie z siecią. Napięcie sieciowe musi być zgodne z danymi technicznymi urządzenia.
- Nie używaj żadnych przedłużaczy.
- Rozwiń całkowicie kabel połączeniowy przed podłączeniem urządzenia.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, jeśli podczas pracy wystąpi błąd. W przeciwnym razie zawsze należy najpierw wyłączyć urządzenie przed wyciągnięciem wtyczki z gniazdka.
- Zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka, a nigdy kabel łączący, odłączając urządzenie od zasilania. Nie ciągnij ani nie przenoś urządzenia za kabel połączeniowy.
- Zawsze sprawdzaj urządzenie pod kątem uszkodzeń przed uruchomieniem. Z urządzenia należy korzystać tylko wtedy, gdy jest nieuszkodzone i sprawne! Nie używaj

urządzenie, jeśli uległo awarii, upadło lub zostało upuszczone do wody. Przed ponownym użyciem sprawdź go w specjalistycznym warsztacie.

- Zawsze umieszczaj urządzenie na suchej, równej, twardej i odpornej na ciepło powierzchni. Nigdy nie stawiaj urządzenia na miękkiej powierzchni. Otwory wentylacyjne w dolnej części urządzenia nie mogą być zakryte. W przeciwnym razie może się przegrzać i ulec uszkodzeniu.
- Nie stawiaj urządzenia na źródłach ciepła, takich jak płyty grzejne lub piekarniki, ani w ich pobliżu. Trzymaj otwarty płomień, np. Płonące świece, z dala od urządzenia i kabla połączeniowego.
- Nie wystawiaj urządzenia na działanie ekstremalnych temperatur, trwałej wilgoci, bezpośredniego światła słonecznego lub uderzeń.
- Upewnij się, że kabel łączący nie jest przygnieciony, zgięty ani ułożony na ostrych krawędziach i nie ma kontaktu z gorącymi powierzchniami (np. Urządzenia).
- Nigdy nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu lub kablu łączącym.
- Używaj tylko oryginalnych akcesoriów producenta, aby zagwarantować, że nie będzie żadnych zakłóceń, które mogłyby uniemożliwić działanie urządzenia i aby uniknąć możliwego uszkodzenia.

Akcesoria

(Zobacz rozkładaną stronę z przodu w celu uzyskania ilustracji)

Taca zbierająca tłuszcz

Tacka na tłuszcz (7) należy zawsze wkładać, aby gromadził się w nim kapiący tłuszcz, okruchy lub inne resztki jedzenia. Wsuwa się go na spód miejsca do gotowania (10). **Regały do pieczenia**

Regały do pieczenia (6) są przeznaczone do suszenia. Mogą być jednak również używane do smażenia, podgrzewania itp.

Regały do pieczenia są wsuwane na szyny (12) w przestrzeni do gotowania (10). Element grzewczy (8) znajduje się w górnej części przestrzeni do gotowania, tj. im wyżej umieszczony jest stojak do pieczenia, tym bardziej intensywne jest ciepło z góry.

W górnej części jedzenie jest gotowane szybciej i bardziej chrupiące. Środkową pozycję należy wybrać, aby uzyskać równomierne ogrzewanie ze wszystkich stron. Dolne szyny nadają się do delikatnego gotowania.

Obracanie różna

Obrotowa mierzepa składa się z wału (4) oraz dwa obrotowe widelce do różna (3). Obrotowy rożen nadaje się do grillowania dużych kawałków mięsa, np. Kurczaka, wieprzowiny z grilla lub pieczonej.

Zmontuj obrotową rożen i włóż go do urządzenia:



PROSZĘ ZANOTOWAĆ!

- Wałek zawiera dwa małe okrągłe wycięcia, oznaczające najbardziej zewnętrzne położenie śrub blokujących. Nie wolno ich mocować dalej niż zewnętrzne końce wału, aby zapewnić płynną pracę.
- Nie umieszczaj zbyt dużych elementów na obrotowej mierzepie, aby mogła się obracać bez żadnych przeszkód.



1. Wsuń jeden z obrotowych widelców rożna na wał i zablokuj go śrubą blokującą. Walek zawiera małe okrągłe wycięcie na końcu śruby blokującej. W przypadku mniejszych kawałków żywności obracające się widelce płuc można mocować bardziej centralnie na wale (patrz rysunek **ZA**).
2. Wsuń przedmioty, które chcesz grillować na obrotowy widelec.
3. Wsuń drugi obrotowy widelec do rożna na wał i żywność i zablokuj za pomocą śruby blokującej.
4. Podłącz jeden koniec wału do okrągłego uchwytu (**11**) po lewej stronie miejsce do gotowania (**10**). Następnie zawieś drugi koniec wału na wsporniku (**9**) po prawej stronie miejsca do gotowania.
5. Sprawdź, czy pasuje bezpiecznie. Obrotowa mierzcha nie może obracać się wokół własnej osi, gdy urządzenie jest wyłączone. Jeśli tak nie jest, podłącz lewy koniec wałka głębiej do uchwytu.

Po użyciu usunąć gorącą rożen z powierzchni do gotowania za pomocą narzędzia do usuwania (**5**)

(zobacz sekcję „Narzędzie do usuwania”). Zawsze używaj rękawic kuchennych do wyjmowania obracających się widelców rożna i zdejmowania grillowanych przedmiotów.

Obrotowy kosz

W obracającym się koszu (**2**), żywność jest obracana podczas gotowania, dzięki czemu staje się chrupiąca ze wszystkich stron.

Obrotowy kosz jest szczególnie odpowiedni do przygotowywania chipsów lub innych produktów ziemniaczanych, małych kawałków warzyw i mięsa, a także produktów mrożonych, np. Bryłek kurczaka lub krążków kalmarów.

Napełnij obrotowy kosz i włóż go do urządzenia:

1. Otwórz kłapkę obracającego się kosza (patrz ilustracja **B**).
2. Napełnij obrotowy kosz jedzeniem. Nie powinien być zbyt pełny, aby zapewnić równomierne gotowanie potraw.
3. Zamknij kłapkę i upewnij się, że jest prawidłowo zamknięta, aby nie otwierała się podczas użytkowania.
4. Najpierw włóż lewą stronę za pomocą **L**. oznaczenie obracającego się kosza na gotowaniu przestrzeń (**10**). Aby to zrobić, podłącz lewy koniec (tylko jednym wycięciem) wału do oporu do okrągłego uchwytu (**11**) po lewej stronie miejsca do gotowania. Następnie zawieś drugi koniec (z dwoma wycięciami) wału na wsporniku po prawej stronie przestrzeni do gotowania (patrz rysunek **DO**).
5. Sprawdź, czy pasuje bezpiecznie. Kosz obrotowy nie może obracać się wokół własnej osi, gdy urządzenie jest wyłączone. Jeśli tak nie jest, podłącz lewy koniec wałka głębiej do uchwytu.

Po użyciu wyjmij gorący obracający się kosz z przestrzeni do gotowania za pomocą narzędzia do wyjmowania (patrz sekcja „Narzędzie do wyjmowania”). Zawsze używaj rękawic kuchennych do otwierania i opróżniania obrotowego kosza.

Narzędzie do odinstalowywania

Gorący obracający się kosz lub rożen obrotowy jest wyjmowany z przestrzeni do gotowania za pomocą narzędzia do przenoszenia (**5**).

1. Umieść końce narzędzia do wyjmowania pod wałkiem (patrz rysunek **RE**).
2. Najpierw podnieś prawą stronę wału i przesun go nieco do przodu, aż lewy koniec wału zostanie zwolniony z uchwytu.
3. Ostrożnie podnieś obracający się kosz lub rożen obrotowy z przestrzeni do gotowania (**10**) i położyć na żaroodpornej powierzchni.



Przed pierwszym użyciem

1. Urządzenie powinno być używane po raz pierwszy bez jedzenia, ponieważ może wytwarzać dym lub zapachy z powodu pozostałości powłoki. Poczekaj, aż urządzenie nagrzej się przy najwyższej ustawionej temperaturze przez ok. 15 minut bez jedzenia (patrz rozdział „Podstawowe korzystanie z urządzenia”).
2. Dokładnie splucz wszystkie akcesoria. Aby to zrobić, postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Czyszczenie”.

Podstawowe użycie urządzenia



PROSZĘ ZANOTOWAĆ!

- Nie wkładaj do urządzenia żywności, która wciąż jest zapakowana w folię lub torby foliowe.
- Gorące akcesoria należy kłaść tylko na powierzchni odpornej na ciepło.
- Upewnij się, że żywność, którą chcesz przygotować, nie styka się z elementem grzejącym urządzenia.
- Utrzymuj urządzenie w czystości. Wszelkie zabrudzenia i zanieczyszczenia mogą zacząć się palić i powodować usterki.



Drzwi (26) urządzenia należy zamknąć, aby wprowadzić ustawienia i nacisnąć przyciski.

Po wyłączeniu urządzenia wentylator kontynuuje pracę przez kilka sekund w celu schłodzenia urządzenia. The  symbol wentylatora (22) fl prochy

Urządzenie ma ochronę przed przegrzaniem. Wyłącza się, jeśli jest przeciążony. W takim przypadku wyciągnij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

1. Umieść jednostkę główną (1) na szafce kuchennej lub innej suchej, czystej, płaskiej i nieogrzewanej powierzchni roboczej. Upewnij się, że ze wszystkich stron jest wystarczająca wolna przestrzeń.
2. Całkowicie rozwin przewód połączeniowy i podłącz wtyczkę do gniazdka.
3. Otwórz drzwi.
4. Przesuń tacę zbierającą tłuszcz (7) na dno miejsca do gotowania (10).
5. Wybierz odpowiednie akcesorium do żywności, która ma zostać przygotowana (patrz rozdział „Akcesoria”). Możesz również użyć małej zapiekanki lub naczynia do pieczenia i umieścić je na ruszcie do pieczenia (6).
6. Przetwórz jedzenie i umieść je na / w akcesorium.
7. Podłącz to akcesorium do urządzenia (patrz rozdział „Akcesoria”).
8. Zamknij drzwi.
9. Naciśnij Przycisk On / O ff (19). Wyświetlacz na panelu sterowania (19) włącza. 185 ° C i 15 minut są wstępnie ustawione.
10. Ustaw temperaturę i czas gotowania ręcznie za pomocą przycisków + / - (17 i 21) i rozpocznij proces gotowania, naciskając Przycisk On / O ff  lub wybierz jeden z 10 programów (16). Wybierz program:

Dotknij wymaganej ikony programu. Gdy zacznie migać, program zostanie aktywowany, a urządzenie włączy się kilka sekund później. Dopóki symbol miga, a

zmiana programu jest możliwa. Z Przycisk On /  proces gotowania można rozpocząć natychmiast. Symbole reprezentują następujące ustawienia wstępne:

symbol	Programy	Temperatura	Czas gotowania
	chipsy	200 ° C	15 minut
	Steki / Kotlety	175 ° C	25 min
	Ryba	165 ° C	15 minut
	Krewetka	160 ° C	12 min
	Pizza	180 ° C	15 minut
	kurczak	185 ° C	40 min
	Pieczenie	160 ° C	30 minut
	Grillowanie obrotowe (z funkcją automatycznego obracania)	190 ° C	30 minut
	Wysuszenie	30 ° C	2 godz
	Podgrzać	115 ° C	12 min



Temperatury i czasy gotowania ustawione dla programów są wartościami średnimi i należy je w razie potrzeby dostosować. Ponieważ składniki różnią się ze względu na ich pochodzenie, wielkość, kształt i jakość, rzeczywiste temperatury i czasy gotowania mogą się różnić. **Przed podaniem upewnij się, że mięso i drób są dokładnie ugotowane.**

W razie potrzeby zmień czas gotowania lub temperaturę wybranego programu za pomocą przycisków + / - (17 i 21).

11. Jeśli używany jest obrotowy kosz lub rożen obrotowy, dotknij  przycisk (18) rozpocząć funkcja obracania. (Dotknięcie  przycisk ponownie zatrzyma funkcję obracania.)



Do czasu prawidłowego zaznajomienia się z urządzeniem należy od czasu do czasu sprawdzić stan żywności, aby się nie przypaliła. Aby to zrobić, włącz światło za pomocą



przycisk (20) lub otwórz drzwi. Po otwarciu drzwi opera

P acja przerywana jest automatycznie i włącza się światło. Działanie zostanie wznowione po zamknięciu drzwi.

12. Po upływie czasu gotowania urządzenie wyłącza się automatycznie i słychać sygnał dźwiękowy. Jeśli urządzenie ma zostać przedwcześnie zatrzymane, naciśnij przycisk On / O ff. 
13. Ostrożnie otwórz drzwi i wyjmij ugotowane przedmioty z urządzenia. Zawsze wyjmuj obracający się kosz lub rożen obrotowy tylko za pomocą narzędzia do wyjmowania (5).
14. Po użyciu wyjmij wtyczkę z gniazdka.
15. Poczekaj, aż zużyte akcesoria i urządzenie ostygną, a następnie wyczyść je (patrz rozdział „Czyszczenie”).

Czyszczenie



PROSZĘ ZANOTOWAĆ!

- Do czyszczenia nie używaj żrących lub ściernych środków czyszczących lub gąbek do szorowania. Mogą one uszkodzić powierzchnię. Wyczyść jednostkę główną (1) oraz zużyte akcesoria po każdym użyciu, aby zapobiec tworzeniu się zarasków i spalaniu resztek jedzenia. Nie dopuścić do wyschnięcia resztek jedzenia.

- 1. Nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie lub innych cieczach! Nie umieszczaj ich w zmywarka! W razie potrzeby wyczyść je wilgotną ściereczką i odrobiną detergentu.**
- Oplucz wszystkie pozostałe używane części detergentem i ciepłą wodą lub w zmywarce do naczyń. W przypadku uporczywych zabrudzeń zalecamy wcześniejsze zanurzenie akcesoriów w ciepłej wodzie z detergentem.
- Poczekaj, aż wszystkie części całkowicie wyschną lub wysusz je ściereczką.

Dane techniczne

Numer artykułu:	04888
Numer modelu:	GLA-1003
Zasilacz:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Moc:	1800 W.
Klasa ochrony	JA.
Pojemność:	12 l
Regulator czasowy:	Do 90 minut; Programy suszenia: do 24 godzin
Ustawienie temperatury:	80 ° C - 200 ° C
ID instrukcji obsługi:	Z 04888 M DS V1 1219 uh



Sprzedaż



Materiał opakowania należy zutylizować w sposób przyjazny dla środowiska, aby mógł zostać poddany recyklingowi.



Urządzenie podlega europejskiej dyrektywie 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Nie wyrzucaj urządzenia wraz ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz w sposób przyjazny dla środowiska za pośrednictwem oficjalnie zatwierdzonej firmy zajmującej się utylizacją odpadów.

Rozwiązywanie problemów

Jeśli urządzenie nie działa poprawnie, najpierw sprawdź, czy możesz samodzielnie rozwiązać problem. Jeśli problemu nie można rozwiązać za pomocą poniższych kroków, skontaktuj się z działem obsługi klienta.



Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia elektrycznego!

problem	Możliwa przyczyna	naprawić
Urządzenie nie działa. Wyświetlacze na panelu sterowania nie włączają się.	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Zamknąć drzwi.
	Wtyczka nie jest prawidłowo włożona do gniazdka.	Wciśnij wtyczkę do gniazda tak daleko, jak to możliwe.
	Wtyczka jest uszkodzona. Spróbuj użyć innego gniazdka. Brak napięcia sieciowego.	
	Sprawdź bezpiecznik instalacji elektrycznej	dyskrybutor (skrzynka bezpieczników).
Zadziałał bezpiecznik w rozdzielaczu elektrycznym (skrzynce bezpieczników).	Zadziałło zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Następnie spróbuj ponownie.
	Zbyt wiele urządzeń podłączonych do tego samego obwodu.	Zmniejsz liczbę urządzeń w obwodzie.
Jedzenie nie zostało ugotowane równomiernie.	Jednocześnie przygotowywane są różne produkty żywnościowe o różnych czasach gotowania.	Najpierw umieść w urządzeniu potrawy o dłuższym czasie gotowania, a następnie dodaj składniki o krótszym czasie gotowania.
	W tym samym czasie przygotowano artykuły spożywcze wymagające różnych temperatur gotowania.	Przygotowuj artykuły żywnościowe o różnych temperaturach gotowania jedna po drugiej.
	Ustawiony czas gotowania był zbyt krótki lub temperatura była zbyt niska.	Zwiększyć czas gotowania lub temperaturę.
	Obracany kosz lub stojak do pieczenia jest przepełniony.	Zmniejsz ilość jedzenia.
	Produkty żywnościowe są ułożone jeden na drugim.	Rozłóż jedzenie i mieszaj je od czasu do czasu.
Jedzenie jest lekko przypalone.	Wybrana temperatura jest zbyt wysoka lub czas gotowania jest zbyt długi.	Zmniejsz temperaturę lub czas gotowania.
Frytki ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące.	Ziemniaki zawierają za dużo wody.	Potnij ziemniaki na węższe kawałki. Zmocz kawałki ziemniaków suchym ręcznikiem kuchennym, a następnie polej je odrobiną oleju do smażenia.

problem	Możliwa przyczyna	naprawić
Podczas użytkowania wykrywany jest nieprzyjemny zapach lub dym.	Urządzenie jest brudne.	Postępuj zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Czyszczenie”.
	Urządzenie jest używane po raz pierwszy.	Zapach często powstaje przy pierwszym użyciu nowych urządzeń. Zapach powinien zniknąć po kilkakrotnym użyciu urządzenia.
	Za dużo oleju lub smaru.	Usuń nadmiar oleju lub smaru.
Komunikaty o błędach E1 lub E2	Czujnik jest uszkodzony.	Skontaktuj się z działem obsługi klienta.

Sugerowane przepisy kulinarne



PROSZĘ ZANOTOWAĆ!

- Zanim zaczniesz przygotowywać jedzenie, koniecznie przeczytaj rozdziały „Akcesoria” i „Podstawowe korzystanie z urządzenia”, aby zapoznać się ze sposobem działania urządzenia. Ta wiedza pozwoli ci przygotować wiele różnych potraw według dowolnych przepisów.

Temperatury i czasy gotowania podane w poniższych sugerowanych przepisach są orientacyjne. Ponieważ składniki różnią się ze względu na ich pochodzenie, rozmiar, kształt i jakość, wymagane ustawienia mogą się różnić. Ważne jest, aby od czasu do czasu sprawdzić, jak gotuje się jedzenie, i dostosować temperaturę lub czas gotowania. **Przed podaniem upewnij się, że mięso i drób są dokładnie ugotowane. Porady**

- Wymieszaj jedzenie w połowie czasu gotowania, aby upewnić się, że jest ugotowane równomiernie lub chrupiące.
- Zasadniczo podgrzewanie urządzenia nie jest konieczne. Podczas przygotowywania żywności, która ma być gotowa „w kropkę”, zaleca się wydłużenie czasu gotowania o 3 minuty.
- Czasy gotowania zależą od wielkości i ilości żywności oraz temperatury gotowania. Jednak ogólnie czasy gotowania są krótsze niż w tradycyjnym piekarniku. Zaczynj od krótszych czasów gotowania, a następnie dostosuj czasy gotowania do własnych upodobań.
- Zasadniczo do przygotowywania posiłków nie jest wymagany olej. Możesz dodać olej do żywności, aby poprawić smak, spryskując ją niewielką ilością oleju z rozpylacza oleju.
- Przygotowując masowo produkowane mrożone produkty, należy przestrzegać czasów i temperatur określonych przez producenta. Zanim upłynie określony czas gotowania, sprawdź, czy jedzenie jest już ugotowane, ponieważ czas gotowania może być nieco krótszy niż w tradycyjnym piekarniku.

Domowe frytki

Składniki:

4 duże	Ziemniaki (woskowe)
1-2 łyżki stołowe.	Olej do gotowania
Do smaku	Sól

Przygotowanie:

1. Obierz ziemniaki i pokrój je w patyczki o równej wielkości.
2. Dokładnie umyj ziemniaki, a następnie wysusz je ff.
3. Dodaj 1–2 łyżki stołowe. oleju do ziemniaków i wymieszać. Nie jest konieczne dodawanie oleju. Jednak dodanie oleju sprawi, że chipsy będą bardziej chrupiące i nadają im intensywniejszy smak.
4. Umieść pokrojone chipsy ziemniaczane w obracającym się koszu.
5. Włóż obrotowy kosz do przestrzeni do gotowania.
6. Uruchom  Programy „Chips”.
7. Naciśnij  przycisk, aby włączyć funkcję obracania.
8. Frytki gotuje się, gdy są złotobrązowe. Jeśli to konieczne, zmniejsz temperaturę, jeśli wióry zaczną się zbyt ciemne. Jeśli nie zostaną ugotowane po zakończeniu programów, wydłuż czas gotowania i w razie potrzeby dostosuj temperaturę.



- Przed dodaniem zmieszaj swoje ulubione zioła i przyprawy w oleju. Pozwoli ci to na przykład przygotować smaczne curry lub frytki o smaku papryki. Twoja wyobraźnia nie ma granic.
- W zależności od tego, jak grubo kroisz ziemniaki, możesz zmieniać kliny ziemniaków i grube lub cienkie chipsy. Im grubsze ziemniaki są cięte, tym dłuższy jest czas gotowania.
- Używaj woskowych ziemniaków. Młode ziemniaki zawierają więcej wody, dlatego gotowanie trwa dłużej i możliwe, że nie będą tak chrupiące.
- Posiekane ziemniaki umyj zimną, czystą wodą, aby usunąć nadmiar skrobi z ziemniaków. WAŻNE: Następnie dokładnie osusz ziemniaki. Im mniej wilgoci, tym bardziej chrupiące będą wióry.
- Gotowane ziemniaki będą gotować bardziej równomiernie! Potnij ziemniaki na małe patyczki i gotuj je przez około pięć minut. Zapobiegnie to chrupkości chipsów na zewnątrz, ale nie do końca ugotowanych w środku.
- Jeśli chcesz przygotować mrożone frytki, nie musisz dodawać oleju, ponieważ większość mrożonych produktów jest na ogół wstępnie smażona! Jeśli zamierzasz przygotować mrożone frytki lub inne mrożone produkty spożywcze, postępuj zgodnie ze specyfikacjami producenta na opakowaniu.

Filet z Dorsza ze Skórką Zioła Czosnkowego*Składniki:*

100 gramów	Kod 1–2
	Białko jaja 1
	Ząbek Czosnku 1
łyżka.	Posiekana bazylia 1
łyżeczka.	Papryka w proszku Do
smaku	Sól morską, pieprz ½ szklanki
	Bułka tarta

Przygotowanie:

1. Obierz czosnek i wyciśnij przez prasę czosnkową.
2. Wymieszaj czosnek, resztę ziół i bułkę tartą w misce.
3. Oddziel białko jaja i wlej do osobnej miski.
4. Zanurz dorsz w białku jaja, a następnie posmaruj go czosnkową i ziołową panierką.
5. Umieść dorsz na stojaku.
6. Włóż blachę do pieczenia do urządzenia.
7. Uruchom  Programy „Fish”.
8. Jeśli filet nie jest jeszcze ugotowany, w razie potrzeby przedłuż czas gotowania.

Krewetki Kokosowe*Składniki:*

12	Krewetki (obrane i oczyszczone) W
przypadku panierki:	½ szklanki
	Mąka ½
szklanka	Kokosowy kubek
onut	Bułka tarta 1 - 2
	Białko jajka

Przygotowanie:

1. Dodaj łyżeczki kokosowe i bułkę tartą w stosunku 1: 1 do małej miski i wymieszaj składniki razem.
2. Wlej mąkę do osobnej miski.
3. Oddziel białko jaja i wlej do innej osobnej miski.
4. Najpierw zwiń krewetki w cieście, następnie zanurz je w białku jaja, a następnie zwiń je w polewę kokosową.
5. Rozłóż krewetki na ruszcie do pieczenia.
6. Włóż blachę do pieczenia do urządzenia.
7. Uruchom  Programy „krewetki”.
8. Krewetki są gotowe do podania, gdy osiągną piękny złoty kolor. Jeśli krewetki nie są jeszcze ugotowane po upływie ustawionego czasu, przedłużyć czas gotowania.

Pikantne Udka Z Kurczaka

Składniki:

4 - 6	Udka z kurczaka 2 -
3 łyżki.	Oliwa z Oliwek 1
	Ząbek Czosnku 1
łyżeczka.	Cukier 1
łyżeczka.	Chilli w proszku lub papryka w proszku Do
	smaku Sól, pieprz

Przygotowanie:

1. Obierz czosnek i wyciśnij przez prasę czosnkową.
2. Wymieszaj ząbek czosnku z cukrem, papryczką chili / papryką, solą, pieprzem i olejem.
3. Wcierać marynatę w udka z kurczaka i pozostawić do zaparzenia przez co najmniej 20 minut.
4. Połóż udka z kurczaka na ruszcie do pieczenia w środkowej pozycji.
5. Uruchom  Programy „Kurczak”.
6. Sprawdź, jak gotowane jest jedzenie między czasami. Czas gotowania może się różnić w zależności od wielkości udek z kurczaka. W razie potrzeby odpowiednio dostosuj temperaturę i czas gotowania.

Paski piersi z kurczaka w bułce tartej

Składniki:

2. miejsce	Filety z piersi kurczaka 1 - 2
	Białko ½
szklanki	Mąka na bułkę tartą ½
szklanki	Bułka tarta ½
łyżeczki.	Sól ½
łyżeczki.	Pieprz

Przygotowanie:

1. Oddziel białko jaja.
2. Umieść białko jaja, mąkę i bułkę tartą w trzech osobnych misach.
3. Posiekaj każdy filet z piersi kurczaka na paski o równych rozmiarach.
4. Doprawić paski filetu z piersi kurczaka solą i pieprzem, zwiń w cieście, a następnie zanurz je w białku jaja i zwiń w panierce.
5. Umieść paski do wypełnienia piersi z kurczaka na ruszcie do pieczenia.
6. Włóż blachę do pieczenia do urządzenia.
7. Uruchom  Programy „Kurczak”.
8. Sprawdzaj między czasami, czy paski piersi z kurczaka są ugotowane, iw razie potrzeby skróć lub przedłuż czas gotowania.

Kurczak Z Grilla

Czas odpoczynku: ok. 1 dzień

Składniki:

- 1 Kurczak, świeży, tak gruby, jak to możliwe
- szczypta soli
- 1 szczypta pieprzu, biały, mielony
- 1 szczypta tymianku, zmiażdżony
- Średnie jabłka, tarta
- Średnia cebula (cebule), pokrojona na ćwiartki
- ząbki Czosnek 50 ml
- Olej
- 10 g Mieszanka przypraw (przyprawa do pieczonego kurczaka)

Przygotowanie:

1. Umyj kurczaka i osusz go.
2. Wymieszaj przyprawy i dopraw mieszaninę brzuchem kurczaka.
3. Umieść pokrojone jabłka, cebulę i plastry czosnku w brzuchu.
4. Uszczelnij kurczaka sznurkiem lub pinezkami.
5. Umieść kurczaka w odpowiednim naczyniu. Wmasuj w skórę olej i pieczoną przyprawę z kurczaka. Marynuj w lodówce przez około 12 do 24 godzin.
6. Wsuń tackę na tłuszcz na dolną szynę w urządzeniu.
7. Zamocuj kurczaka na obracającej się rożnie.
8. Zamocuj obrotowy rożen w urządzeniu.
9. Uruchom  Programy „rotacyjnego grillowania”.
10. Jeśli kurczak nie jest jeszcze złoto-brązowy i chrupiący po zakończeniu programu, uruchom go ponownie.

Grillowany kurczak smakuje wyśmienicie z kawałkami chleba. Zapiekanka z kurczaka może być spożywana, ale nie musi.

Obroty Apple

Składniki:

- 1 - 2 jabłko
- 1 rolka Ciasto pu from z szafy chłodniczej
- 50g brązowy cukier
- 2 łyżki stołowe. Mąka
- 1-2 łyżki stołowe. Sok cytrynowy
- Do smaku Cynamon

Przygotowanie:

1. Obierz jabłko, usuń rdzenie i pokrój je na małe kawałki.
2. Wymieszaj kawałki jabłka, cukier, sok z cytryny i dodaj cynamon do smaku.
3. Rozwałkuj ciasto pu ff i podziel je na kwadraty ciasta o krawędzi ok. 10 cm długości.

4. Rozłóż jedną łyżkę nadzienia na kwadratach ciasta.
5. Posmaruj odrobinę wody brzegiem ciasta i złóż w trójkąty. Mocno dociśnij krawędź ciasta.
6. Rozłóż obrót jabłkami na ruszcie do pieczenia.
7. Włóż blachę do pieczenia do urządzenia w środkowej pozycji.
8. Uruchom  Programy do pieczenia.
9. Przed upływem czasu pieczenia sprawdź, czy obroty jabłek są złotobrzyste i w razie potrzeby wyjmij je przed końcem pieczenia. Jeśli obroty jabłek wydają się zbyt jasne, wydłuż czas gotowania.

Chipsy bananowe

Składniki:

Smakować banany

Przygotowanie:

1. Obierz banany i pokrój je w plastry o grubości 2–3 mm. Im są cieńsze, tym szybciej schną.
2. Rozłóż plasterki banana na stojakach do pieczenia.
3. Włóż blachę do pieczenia do urządzenia.
4. Uruchom  Programy „suszenia”.
5. Sprawdź, czy plasterki banana są suche. Kiedy skończą, poczuć się trochę skórzaste. W przeciwnym razie uruchom program ponownie lub zwiększ czas gotowania.

Podstawowy przepis na 12 miesięcy

Składniki:

80 g	Masło
200 g	Mąka 1
opakowanie	Cukier waniliowy
0,5 opakowania proszku do pieczenia 3	
	Jajka
140 g	Cukier
140 ml	Mleko
12	Formy Mu. N

Przygotowanie:

1. Ubij jajka do piany w misce. Stopniowo dodaj cukier z cukrem waniliowym. Dodaj masło pokrojone w płatki. Ubij w dobrą pianę, aż nie zobaczysz już żadnych płatków masła.
2. Mieszaj mleko na przemian z mąką i proszkiem do pieczenia.
3. Wlać mieszaninę do każdej formy moszczu do połowy.
4. Rozłóż foremki moszczowe na półkach do pieczenia.
5. Włóż półki do pieczenia do urządzenia w środkowej / dolnej pozycji.
6. Uruchom  Programy do pieczenia.
7. Przed upływem czasu pieczenia sprawdź, czy miski są ugotowane i w razie potrzeby wyjmij je przed końcem czasu pieczenia.

Kotlet amerykański*Składniki:*

4. miejsce	Kotlety wieprzowe (najlepiej kotlety na szyi)
2 łyżki stołowe.	masło
2. miejsce	Cebula (cebule) pokrojone w pierścienie
3 łyżki.	Cukier brązowy
1 łyżeczka., Stery soli 1 łyżeczka.,	
Poziom	Pieprz
3 łyżki.	Ocet winny
3 łyżki.	Sok cytrynowy
Do smaku	Mielone papryczki chilli
1 szczypta	pieprz cayenne
2 łyżeczki.	Musztarda
1 łyżeczka.	Papryka w proszku, wędzona
1 1/2 filiżanki	Kecup
2 łyżki stołowe.	sos Worcester
1 filiżanka	woda

Przygotowanie:

1. Umieść kotlety w małym naczyniu żaroodpornym.
2. Wymieszaj sok z cytryny, ocet, sól i pieprz.
3. Roztop masło na małej patelni i usmaż cebulę.
4. Dodaj cukier, pozwól mu trochę się karmelizować i odtłuść mieszanką soku z cytryny.
5. Doprowadzić do wrzenia i zalać kotlety.
6. Wymieszaj keczup pomidorowy z wodą i sosem Worcester. Dokładnie wymieszaj - resztę przypraw dokładnie trzepaczką.
7. Polej ten sos kotletami.
8. Wsuń stojak na środkową szynę w przestrzeni do gotowania i umieść rolę casse na ruszcie do pieczenia.
9. Uruchom  Programy „Steki / Kotlety”.
10. Jeśli kotlety nie są pokryte sosem, od czasu do czasu polej je sosem.
11. Sprawdź, jak gotowane jest jedzenie na krótko przed końcem programów. W razie potrzeby przedłużyć czas gotowania.

Sommaire

Skład	40	Vue générale de l'appareil
	40	Użytkowanie zgodne z
	41	Consignes de sécurité
	41	Akcesoria
	45	Avant la premierowe wykorzystanie
	46	appareil
47 Nettoyage	49	Techniki
Caractéristiques	49	Mise au rebut
	49	Deklaracja
	50	Propozycje de recettes
	51	



AVIS WAŻNE! À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT!

Objaśnienie symbolu



Wspomnieć o niebezpieczeństwie: ces symboles signalent des risques de blessure (par ex. Par l'électricité ou par le feu). Lisez and observz attentive- ment les consignes de securitérespondantes.



Informacje uzupełniające Consultez le mode d'emploi avant wykorzystanie.



Uwaga: nawiedza chaos!



Włać alimentaire użytkowania.

Explication des wspomniions d'avertissement

NIEBEZPIECZEŃSTWO

Vous avertit d'un risque de blessures graves et mortelles

AVERTISSEMENT Vous avertit d'un

drastyczny potencjał de blessures graves et mortelles

UWAGA

Vous avertit d'un risque de blessures bénignes ou de moyenne gravité

AVIS

Vous avertit d'un risque de dégâts matériels

Kompozycja

(Ilustracje sur le rabat à l'avant)

- 1 Corps de l'appareil (1 x)
2. miejsce Panierowany rotatif (1 x)
3. miejsce Fourches de tournebroche avec vis de réglage (2 x)
4. miejsce Axe du tournebroche (1 x)
- 5 Ekstraktor (1 x)
- 6 Kratka wlać cztery (3 x)
- 7 Bac de récupération de la graisse (1 x)

Mode d'emploi (1 x)

Assurez-vous que l'ensemble livré est complète i que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. W cas de dommages n'utilisez pas l'appareil mais contactez le service après-vente.

Enlevez de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport.

N'ôtez jamais la plaque signalétique de l'appareil ni les mises en garde apposées!

Vue generale de l'appareil

(Ilustracje sur le rabat à l'avant)

- 8 Élément chauffant
- 9 Support pour l'axe et le panier rotatif (à droite)
10. Espace de cuisson
- 11 Support pour l'axe et le panier rotatif (à gauche)
- 12 Szyny
- 13 Eclairage
- 14 Panneau de Commande
- 15 Écran (en fonctionnement, affiche alternativement la température et le temps de cuisson - reszta syna)
- 16 Dotyka 10 programów
- 17 + / - Augmenter / diminuer le temps de cuisson
18.  Marche / arrêt de la fonction rotative (panier rotatif, tournebroche)
- 19  Touche marche / arrêt
20.  Marche / arrêt de l'éclairage au sein de l'appareil
- 21 + / - Augmenter / diminuer la température
- 22  Ikony respiratora
- 23 Entrées d'air
24. Ouvertures d'évacuation de l'air (au dos)
25. Orifés d'aération (sur le fond)
- 26 Volet

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir choisi notre friteuse à chaleur tournante. Prière de lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première use de l'appareil et de conserver précieusement pour toute konsultacji ultérieure. En cas de prêt ou de don de cet appareil à une tierce personne, ne pas oublier d'y joindre ce mode d'emploi. Il fait partie intégrante de l'appareil.

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas niepostrzegania instrukcji qu'il contient. Proszę zadać wszystkie pytania dotyczące aplikacji i sesji wymiany i akcesoriów, skontaktuj się z serwisem après-vente à partir de notre site Internet: **www.dspro.de/kundenservice**

Zgodne z przeznaczeniem

- Cet appareil fonctionne à chaleur tournante et n'est pas une fryer ordinaire dans laquelle les aliments sont frits à la graisse ou de l'huile de friture. Il convient pour rôtir, cuire, griller, dorer, garder au chaud ou décongeler des aliments. D'une façon générale, il fonctionne comme un four à chaleur tournante traditionnel.
- L'appareil n'est pas adapté à la Preparation ou au chau ff age de liquides tels que des soupes ou des sosy.
- L'appareil est conçu exclusivement pour use use domestique et non professionnelnel (przykład: dans les hôtels, chambres d'hôtes, bureaux, cuisineines d'entreprise itp.).
- L'appareil doit être utilisé uniquement tel qu'indiqué dans le présent mode d'emploi. Wszystkie nasze zastosowania są uznawane za niezgodne. Une mauvaise manipulation and un traitement nieodpowiedni peuvent engendrer des dysfonctionnements de l'appareil etauseser des blessures à l'utilisateur.
- Tout défaut można przypisać jednemu użytkowaniu niezgodnemu, jednemu détérioration ou à des tentative de réparation est exclu de la garantie. L'usure normal est également exclue de la garantie.

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT: veuillez lire l'intégralité des consignes de sécurité, instrukcje, ilustracje i techniki caractéristiques dont est doté cet appareil. Tout manquement aux consignes de sécurité i aux instrukcje données peut provoquer une décharge électrique, un incendie et / ou des blessures.

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet **appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus s'ils sont sous sally permanente.**
- Cet appareil peut être être use par les personnes dont les pojemność fizyczna, sensorielles ou mentes sont réduites ou manquant

d'expérience et / ou de connaissances lorsqu'elles sont sous suse ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles ont compis les risques en découlant.

- Tenez l'appareil et le Cordon de raccordement hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Le nettoyage i la Maintenance de l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par les enfants.**
- Tenez l'appareil et son cordon de raccordement hors de portée des animaux.



UWAGA: nawiedza chaos!

À l'utilisation, l'appareil et ses akcesoria deviennent très chauds. N'entrez pas en contact avec les party chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil! Lorsque l'ap-pareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées et le panneau de Commande peuvent être saisis. Attendez que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer lub le ranger. Utilisez des gants de cuisine et, le cas échéant, l'extracteur avec precaution pour manipuler les akcesoria chauds.

- A plongez jamais le corps de l'appareil ni le cordon de raccordement dans l'eau ou tout autre liquidide i assurez-vous qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés. Risque d'électrocution au contact de l'eau!
- N'utilisez jamais le volet ouvert comme socle de pose, par ex. pour le panier rotatif! Z akcesoriów chauds peuvent endommager le volet. Plus, l'appareil pourrait basculer et présenter un risque de blessures.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous monitoring, avant d'être transporté, assemblé, dé-monté et nettoyé.
- Ne procédez à aucune modyfikation sur l'appareil. De même, ne remplacez pas le Cordon de raccordement vous-même. En cas d'endommagement de l'appareil lui-même, de son cordon de raccordement ou de ses accessoires, il faut les faire remplacer para le fabricant, le service après-vente ou un atelier spécialisé, a fê d'éviter tout niebezpieczeństwo.

- L'appareil n'est pas conçu pour une use avec une minuterie external ou un système de Commande à distance séparé.
- Respectez les consignes de nettoyage wzmianki w ustępie „Nettoyage”.



NIEBEZPIECZEŃSTWO - risque d'électrocution

- Utilisez et entreposez l'appareil uniquement dans des pièces fermées. Ne faites pas fonctionner l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité.
- Si le corps de l'appareil devait tomber à l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique. N'essayez pas d'extraire l'appareil de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique! Faites vérifi er l'appareil dans un atelier spécialisé avant de le remettre en marche.
- Ne saisissez jamais l'appareil ni le cordon de raccordement à main humides lorsque l'appareil es raccordé au réseau électrique.



AVERTISSEMENT - Risque d'incendie

- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux renfermant des chemicals ułatwianie w zakresie materiałów łatwopalnych lub materiałów wybuchowych.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux in fl ammables. Ne mettez pas de matières in łatwopalne (par ex. Du carton, du papier, du plastique) ni sur ni à l'intérieur de l'appareil.
- Ne branchez pas l'appareil avec d'autres consommateurs (puissants) sur une multi-nagrody i f év d'éviter toute dopłaty, voire un court-circuit (incendie).
- N'introduisez aucun objet dans les orièces d'aération de l'appareil et assurez-vous que ces derniers ne sont pas obstrués.
- Veillez à ce que les aliments riches en huile et en graisse ne soient pas surchau ff és. Ne placez aucun récipient rempli avec de l'huile ou tout autre liquidide dans l'appareil.
- A f n d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne le couvrez pas lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- In cas d'incendie: n'éteignez pas avec de l'eau! Étou ff ez les lamame à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur odpowiednio.



AVERTISSEMENT - Risque de blessures

- Laissez pas les sacs etfils en plastique à la portée des enfants ou des animaux. Risque de sufflation!
- Assurez-vous de toujours tenir le cordon de raccordement hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Istnienie niezadowolenia z uduszenia.
- A fin que personne ne risque de trébucher, veiller à ce que le cordon de raccordement branché ne gêne pas le pasaż. Cordon de raccordement ne doit pas pendre de la surface où se seveve trouve l'appareil, qui risquerait ainsi de tomber.
- Prudence lors de l'ouverture de la porte! Risque de brûlures dues à la vapeur chaude.

AVIS - Pour éviter tout risque de dégâts matériels

- Sector l'appareil uniquement sur une préme installée de façon réglementaire. La Award doit rester ułatwienia dostępne de sorte à pouvoir couper rapidement l'alimentation de l'appareil. La napięcie du secteur doitre aux caractéristiques techniq de l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Déroulez intégralement le cordon de raccordement avant de raccorder l'appareil.
- Retirez la fi che de la prément de courant si un défaut survient au cours de l'utilisation de l'appareil. W autres cas arrêtez toujours l'appareil avant de retirer la fi che de la prise de courant.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, tirez toujours sur la fi che, jamais sur le Cordon. Ne tirez pas et ne portez pas l'appareil par son Cordon de raccordement.
- Avant Chaque utilisation, véri fi ez que l'appareil ne présente aucun dommage. Utilisez seulement l'appareil s'il est en bon état et en ordre de marche! N'utilisez pas l'appa reil en cas de dysfonctionnement, s'il est tombé par terre ou dans l'eau. Avant toute remise in service, faites-le contrôler dans un atelier spécialisé.
- Placez l'appareil sur une surface plane, sèche, solide et résistant à la chaleur. Miejsce jamais l'appareil na powierzchni powierzchni molle. Fentes d'aération en face inférieure de l'appareil ne doivent pas être recouvertes. L'appareil pourrait sinon surchau ff er et s'endommager.
- Ne placez pas l'appareil sur ni à côté de sources de chaleur tells que des plaques de cuisson ou un four. Tenez l'appareil et son cordon de raccordement éloignés de toute lamame ouverte, comme par ex. des bougies allumées.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à une humidité prolongée ou au rayonnement direct du soleil et veillez à ce qu'il ne soit pas soumis à des chocs.
- Veillez à ce que le cordon de raccordement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des Surface chaudes (par ex. De l'appareil).
- A posez jamais d'objets sur l'appareil ou le Cordon de raccordement.
- Wykorzystaj wyjątkowość akcesoriów d'origine du fabricant w celu znalezienia pasujących funkcji urządzenia i urządzenia.

Akcesoria

(Ilustracja sur le rabat à l'avant)

Bac de récupération de la graisse

The bac de récupération de la graisse (7) doit toujours être installé, afin que les gouttes de graisse, les miettes ou les autres résidus alimentaires puissent y être récupérés. Il se glisse tout en bas de l'espace de cuisson (10) ou dans les rails inférieurs.

Kratki wlać cztery

Les grilles pour four (6) Servent à dorer les aliments. Elles peuvent toutefois être utilisées pour gratiner, réchauffer etc.

Les grilles pour four se glissent sur les rails (12) dans l'espace de cuisson (10). L'élément chauffant (8) se trouve en haut de l'espace de cuisson. En d'autres termes, plus grille pour cztery est placée haute, plus la chaleur venant du haut est intensive. La cuisson des aliments est plus rapide et plus croustillante dans la partie supérieure. Pour chauffer tous les côtés de façon homogène, il faut choisir la position centrale. Les rails inférieurs conviennent pour une cuisson douce.

Tounebroche

Tournebroche est composé d'un axe (4) et de 2 fourches (3). Permet de griller de grandes pièces de viande, par ex. des poulets, ou bien de réaliser des rôtis roulés ou rôtis à la broche.

Assemblage du tournebroche et installation dans l'appareil:



À UWAGA!

- Sur l'axe se trouvent deux petites encoches rondes. Ces dernières indiquent la position la plus à l'extérieur des vis de réglage. Elles ne doivent pas être trop éloignées des extrémités extérieures de l'axe afin d'assurer un fonctionnement sans problème.
- N'embrochez pas de trop grands morceaux d'aliments sur le tournebroche w celu ułatwienia rotacji.

1. Glissez l'une des fourches de tournebroche sur l'axe et bloquez-la avec la vis de Réglage. Sur l'axe se trouve une petite encoche ronde pour accueillir l'extrémité de la vis de Réglage. En cas de morceaux d'aliments plus petits, les fourches du tournebroche peuvent être fixées de façon plus centrale sur l'axe (voir illustration ZA).
2. Glissez les aliments à griller sur la fourche de tournebroche.
3. Glissez l'autre fourche de tournebroche sur l'axe et les aliments et fixez-la avec la vis de réglage.
4. En finchez une extrémité de l'axe dans le support rond (11) du côté gauche de l'espace de cuisson (10). Fixez ensuite l'autre extrémité de l'axe dans le support (9) du côté droit de l'espace de cuisson.
5. Vérifiez que l'ensemble est bien en place. Tournebroche ne doit pas pouvoir pivoter autour de son axe lorsque l'appareil est éteint. Toutefois, si c'est le cas, en finchez l'extrémité gauche de l'axe plus profondément dans le support.

Après l'utilisation, retirez le tournebroche chaud de l'espace de cuisson à l'aide de l'extracteur (5) (sekcja „ekstraktor”). Pour retirer les fourches du tournebroche et récupérer les aliments cuits, usez toujours des gants de cuisine.

Chleb rotatif

Le panier rotatif (2) permet d'effectuer des rotations des aliments visière la cuisson afin qu'ils soient croustillants de tous les côtés. Panier rotatif convient particulièrement pour la préparation de pommes frites ou d'autres mets à base de pommes de terre, de légumes, de petits morceaux de viande et de produits surgelés, comme par ex. les nuggets kurczaka ou les beignets de calamars.

Remplissage du panier rotatif and installation dans l'appareil:

1. Ouvrez le cache du panier rotatif (voir illustration B).
2. Remplissez le panier rotatif de denrées. Il ne doit pas être trop rempli afin que la cuisson des aliments reste homogène.
3. Fermez le cache et assurez-vous qu'il est correctement verrouillé afin d'éviter toute ouverture durant l'utilisation.
4. Commencez installer le côté gauche du panier rotatif avec le repère L. dans l'espace de cuisson (10). Pour cela, en finchez l'extrémité gauche (présente une encoche seulement) de l'axe jusqu'en butée dans le support rond (11) sur le côté gauche de l'espace de cuisson. Fixez ensuite l'autre extrémité (présentant deux encoches) de l'axe dans le support du côté droit de l'espace de cuisson (voir illustration D).

5. Vérifiez que l'ensemble est bien en place. Panier rotatif ne doit pas pouvoir pivoter autour de son axe lorsque l'appareil est éteint. Toutefois, si c'est le cas, en finchez l'extrémité gauche de l'axe plus profondément dans le support.

Après l'utilisation, retirez le panier rotatif chaud de l'espace de cuisson à l'aide de l'extracteur (voir section «Extracteur»). Pour ouvrir ou vider le panier rotatif, utilisez toujours des gants de cuisine.

Ekstraktor

Un panier rotatif ou tournebroche chaud s'extraite de l'espace de cuisson avec l'extracteur (5).

1. Placez les extrémités de l'extracteur sous l'axe (voir illustration RE).
2. Soulevez tout d'abord le côté droit de l'axe et effectuez un léger moufforce ment vers l'avant jusqu'à ce que l'extrémité gauche de l'axe se détache du support.
3. Levez le panier rotatif ou le tournebroche hors de l'espace de cuisson (10) et déposez-le sur une surface résistante à la chaleur.

Avant la première wykorzystanie

1. La première mise en service de l'appareil doit être effectuée à vide, donc sans aliments, en raison du dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Laissez l'appareil chauffer à vide et à température maximale pendant env. 15 minutes (voir paragraphe „Utilization standard de l'appareil”).
2. Rincez soigneusement tous les accessoires. Suivez à cet effet les instructions ne contenant pas de paragraphe «Nettoyage».

Standard wykorzystania urządzenia



À UWAGA!

- Ne mettez pas dans l'appareil d'aliments sous film ou copoppés dans des poches en plastique.
- Déposez les accessoires chauds uniquement sur une résistante à la chaleur.
- Veillez à ce que les aliments à préparer ne viennent pas en contact avec l'élément chauffant de l'appareil.
- Maintenez propres l'appareil. Les salissures pourraient y brûler et éventuellement causer des dysfonctionnements.



Le volet (26) de l'appareil doit être fermé, afin de pouvoir effectuer les réglages / actionner les touches.

Après éteindre l'appareil, le ventilateur continue de fonctionner quelques secondes pour le refroidir. Le



symbole wentylatora (22) clignote.

L'appareil est muni d'un disjoncteur de surchauffe. Il s'éteint en cas de surchauffe. Dans un tel cas, débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.

1. Placez le corps de l'appareil (1) sur un plan de cuisine ou tout autre plan de travail

sec, propre et plane, qui ne chauffe pas. Veillez à conserver un dégagement suffisant de tous les côtés.

2. Oddział cordon de raccordement entier déroulé et la fiche sur une prise de courant.

3. Ouvrez le volet.

4th Glissez le bac de récupération de la graisse (7) en bas de l'espace de cuisson (10).

5. Sélectionnez les accessoires appropriés pour le plat que vous souhaitez préparer (voir paragraphe «akcesoria»). Vous pouvez également utiliser une petite casserole ou un plat de cuisson et placer-le sur une grille pour four (6).

6. Travaillez les aliments et placez-les dans l'accessoire.

7. Mettez l'accessoire dans l'appareil (voir paragraphe «akcesoria»).

8. Fermez le volet.

9. Appuyez sur la touche marche / arrêt (19). Les indicateurs du panneau de commande (14) s'allument. 185 ° C à 15 minutes de démarrage.

10. Réglez manuellement la température et le temps de cuisson avec les touches + / - (17 et 21) et lancez la cuisson en appuyant sur la touche marche / arrêt ou sélectionnez l'un des 10 programmes (16). Program selekcji:

Appuyez sur le symbole du programme souhaité. Lorsqu'il clignote, le programme est activé et l'appareil s'allumera quelques secondes plus tard. Tant que le symbole est allumé, le changement de programme est possible. Avec la touche marche / arrêt, le processus de cuisson peut être démarré immédiatement.

Les symboles répondent aux pré-réglages suivants:

Symbolika	Programy	Temperatura	Temps de cuisson
	Przygotowanie frytek	200 ° C	15 minut
	Steki / kieliszki	175 ° C	25 min
	Poissons	165 ° C	15 minut
	Szczeliny	160 ° C	12 min
	Pizza	180 ° C	15 minut
	kurczak	185 ° C	40 min
	Cuire	160 ° C	30 minut
	Tournebroche (avec fonction de automatique obrót)	190 ° C	30 minut
	Dorer	30 ° C	2 godz
	Chaufer	115 ° C	12 min



Température et temps de cuisson enregistrés dans le cadre des programmes sont simplement des valeurs moyennes et peuvent éventuellement être adaptés. Étant donné que la provenance, la taille, la forme et la qualité des ingrédients sont différentes, les températures et temps de cuisson réels peuvent diverger. **Avant de servir, assurez-vous que la viande et la volaille sont bien cuites.**

Wlej modyfikator temps de cuisson ou la température d'un programme sélectionné, appuyez sur les touches + / - (17 et 21).

11. Korzystasz z panier rotatif lub tournebroche, appuyez sur la touche a finir de démarrer la fonction rotative. (Une nouvelle pression sur la touche d'arrêter à nouveau la fonction rotative).



Avant d'être pleinement frotté avec l'appareil, contrôlez l'état des plats de temps en temps afin qu'ils ne brûlent pas. Pour ce faire, allumez l'éclairage avec la touche  (20) ou ouvrez le volet. Lors de l'ouverture du volet, le fonctionnement est automatiquement interrompu et l'éclairage s'allume. Après la fermeture du volet, le fonctionnement reprend.

12. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement et un signal retentit. Si vous souhaitez arrêter l'appareil avant la fin, appuyez sur la touche  marche / arrêt.
13. Ouvrez le volet avec précaution et retirez les aliments de l'appareil. Retirez le panier rotatif ou le tournebroche uniquement avec l'extracteur (5).
14. après l'utilisation, retirez la fiche de la prise de courant.
15. Nettoyez les accessoires utilisés et l'appareil une fois qu'ils ont refroidi (voir chapitre „Nettoyage”).

Nettoyage



À UWAGA!

- Pour le nettoyage, n'utilisez ni agent caustique ou récurant, éponge abrasive. Ceux-ci pourraient en endommager les powierzchnie. Nettoyez le corps de l'appareil (1) et les accessoires ayant servi après chaque use a fin de prévenir toute formation de germes et brûlage de résidus alimentaires et qu'au-cun résidu alimentaire ne subsiste.

1. **A plongez pas le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquid! Ne pas-
sez pas l'appareil au lave-vaisselle!** Au besoin, nettoyez-le avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle.
2. Nettoyez toutes les autres pièces ayant servi à l'eau chaude avec un produit vaisselle ou bien au lave-vaisselle. W cas d'encrassement tenace, wszystkie zalecenia dotyczące trzymać w wodzie mydlną. l'accessoire dans de l'eau chaude savonneuse.
3. Laissez sécher Complément toutes les pièces ou essuyez-les à l'aide d'un torchon.

Techniki Charakterystiques

Référence de l'article:	04888
Numéro de modèle:	GLA-1003
Napięcie:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Kłótność:	1800 W.
Klasa ochrony	JA.
Pochodzenie:	12 l
Minuta:	jusqu'à 90 minut; Programy «Dorer»: jusqu'à 24 heures

Regulacja temperatury: 80 ° C - 200 ° C Tryb ID

d'emploi: Z 04888 M DS V1 1219 uh



Mise au rebut



Débarrassez-vous des matériaux d'emballage dans le respect de l'environnement- en les déposant à un point de collecte prévu à cet effet. L'appareil est assujéti à la policy européenne 2012/19 / UE obowiązujący aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). L'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères i doit être mis au rebut dans le szacunek środowiska w przedsiębiorstwie recyklingu recykling.



Depannage

Si l'appareil ne fonctionne pas sprostowanie, Zbadaj tout d'abord le problème pour constater si vous pouvez i remédier vous-même. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème selon les indications ci-après, veuillez vous adresser au service après-vente.



N'essayez pas de réparer vous-même un appareil électrique!

Problem	Przyczyna możliwa	Rozwiązanie
L'appareil ne fonctionne pas. Wskaźniki du panneau de Commande ne s'allument pas.	Le volet n'est pas bien fermé	Fermez le volet.
	...	
	La fi n'est pas branchée korekta à la prise de courant.	Poussez la fi che jusqu'à la butte dans la prise de courant.
	La priest est de fectueuse.	Essayez le branchement sur une autre prise.
	Nie jestem sekretarzem pas-napięcia.	Contrôlez le fusible au tableau électrique (boite à fusibles).
	La protection anti-surchau ff ea été déclenchée.	Débranchez la fi che de la prête et laissez l'appareil refroidir complement. Ensuite, rées-sayez.
Topliwy s'est déclenché au tableau électrique (boite à fusibles).	Trop d'appareils nie należy do obwodu obwodu elektrycznego.	Réduisez le nombre d'appareils sur le circuit électrique.
Aliments ne sont pas cuits de façon uniforme.	Di al érents alimenty potrzebne do temps de cuisson di ff érents ont été cuits en même temps.	Placez en premier dans l'appa reil les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long, puis ajoutez plus tard les ingrédients à temps de cuisson plus court.
	Des aliments nécessitant des temps de cuisson różni się ont été préparés en même temps.	Préparez les aliments nécessitant des temps de cuisson di ff é- rents les uns après les autres.
	Temps de cuisson réglé était trop court ou la température trop basse.	Augmentez le temps de cuisine- son ou la température.
	Panier rotatif lub kratka wlać cztery sont trop remplis.	Réduisez la quantité d'aliments.
	Les aliments sont empilés.	Répartissez les aliments et mélangez de temps en temps.
Les aliments sont brûlés.	Température sélectionnée est trop élevée ou le temps de cuisson est trop long.	Réduisez la température ou le temps de cuisson.

Problem	Przyczyna możliwa	Rozwiązanie
Les frites fabriquées à partir de pommes de terre fraîches ne sont pas craquantes.	Pommes de terre jest obecny i forte teneur en eau.	Coupe les pommes de terre en plus petits morceaux. Séchez délicatement les morceaux de pommes de terre avec un es-suie-tout, puis arrosez-les d'un peu d'huile végétale.
Une odeur désagréable ou fumée se dégage en cours d'utilisation.	L'appareil est encrassé.	Suivez les instructions données au paragraphe „Nettoyage”.
	L'appareil est utile en premier fois.	Odeur se dégage souvent lors de la première utilisation d'appareils neufs. L'odeur va disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.
	Trop d'huile ou de graisse.	Enlevez l'excès d'huile ou de graisse.
Messages d'erreur <i>E1 ou E2</i>	Le capteur est défectueux.	Skontaktuj się z serwisem après-vente.

Propozycje de recettes



À UWAGA!

- Avant de commencer la Préparation des plats, lisez impérativement les paragraphes „Accessoires” et „Utilization standard de l'appareil” pour vous familiariser avec les Principes de fonctionnement basiques de l'appareil. Ta zbieżność pozwala na uzyskanie różnych ilości różnych rodzajów selera lub gotowych receptur. — Wskazania temperatury i temps de cuisson dans les propositions de recettes suivantes sont fournies à titre — purement indicatif. Étant donné que la provenance, la taille, la forme et la qualité des ingrédients sont différentes, les réglages réellement nécessaires peuvent diverger. Ważne jest, aby kontrolować temperaturę w zakresie czasu i temperatury w czasie gotowania. **Avant de servir, assurez-vous que la viande et la volaille sont bien cuites. Conseils**

- Mélangez les aliments à mi-cuisson et faites-vous assurer qu'ils sont bien cuits ou croustillants.
- De manière générale, il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil. Aby przygotować się do przygotowywania posiłków «cuisson à point», zaleca się przedłużyć czas oczekiwania na 3 minuty.
- Temps de cuisson sont fonction de la taille, de la quantité des aliments et de la température de cuisson donnée. Ogólnie rzecz biorąc, temps de cuisson sont toutefois plus brefs que pour la cuisson au four traditionnel. Commencez par des temps de cuisson plus courts et ajustez-les ensuite selon votre goût.

- En règle générale, la Przygotowanie des aliments ne nécessite aucun ajout d'huile. Vous pouvez ajouter de l'huile en tant qu'exhausteur de goût en en vaporisant un peu sur les denrées.
- Lors de la Preparation de produits industriels chirurgelés, il faut se reporter aux wskazania du fabricant sur le temps de cuisson et la température. Avant la fin du temps de cuisson donné, vérifiez si les plats sont déjà cuits, car le temps de cuisson peut s'avérer un peu plus court que dans un four traditionnel.

Frytki Maison

Składniki:

4 duże pommes de terre (à chair ferme) 1 à 2
cuillères à soupe d'huile végétale Sel à volonté

Przygotowanie:

1. Éplucher les pommes de terre en bâtonnets de taille égale.
2. Laver et secher les pommes de terre soigneusement.
3. Ajouter 1 à 2 cuillères à soupe d'huile sur les pommes de terre et bien mélanger. L'ajout d'huile n'est pas impérativement nécessaire, mais cela rend les pommes de terre plus croustillantes et plus savoureuses.
4. Verser les bâtonnets de pommes de terre dans le panier rotatif.
5. Mettre en place le panier rotatif dans l'espace de cuisson.
6. Démarrer le program  " Frytki ".
7. Activer la fonction rotative à l'aide de la touche .
8. Les frites sont cuites lorsqu'elles ont un aspect doré. Cas échéant, diminuer la température si les frites sont trop grillées. Jest to frytka, która nie jest gotowa do zakończenia programu, przedłuża czas pracy i adapter temperatury otoczenia.



- Avant de verser l'huile, y ajouter épices et aromates. On peut ainsi obtenir de délicieuses frites parfumées au curry ou au paprika. Il suffit de laisser libre cours à son imagination!
- Selon l'épaisseur des morceaux de pomme de terre coupés, on peut varier entre quarts de pomme de terre et frites fines ou grosses. Plus les pommes de terre sont coupées grossièrement, plus le temps de cuisson est long.
- Utiliser des pommes de terre à chair ferme. Les pommes de terre nouvelles ont une teneur en eau plus importante, elles nécessitent de ce fait un temps de cuisson plus long et peuvent devenir moins croustillantes.
- Laver les morceaux de pommes de terre à l'eau froide afin d'éliminer l'excédent d'amidon rendu par la pomme de terre. WAŻNE: sécher ensuite soigneusement les pommes de terre. Moins elles contiennent d'eau, plus les frites seront croustillantes.
- Les pommes de terre précuites cuisent plus régulièrement. Couper les pommes de terre en bâtonnets et les précuire pendant env. 5 minut. Vous éviterez ainsi que vos frites soient certes craquantes à l'extérieur mais pas upełniające cuites à cœur.
- Przygotowanie potraw z frytek chirurgicznych nie jest konieczne, jeśli samochód jest pełen z produktów chirurgicznych. Włać preparat z frytek chirurgicznych lub automatycznych produktów chirurgicznych, przestrzegając instrukcji danych przez producenta na opakowaniu.

Filet de cabillaud en croûte à l'ail et aux fines herbes

Składniki:

100 g de filet de cabillaud 1 à 2
blancs d'œuf 1 gousse d'ail

1 cuillère à soupe de basilic haché 1 cuillère à
café de paprika en poudre Sel de mer, poivre à
volonté ½ tasse de panure ou de chapelure

Przygotowanie:

1. Éplucher l'ail et le passer dans un presse-ail.
2. Dans un récipient, mélanger l'ail, les autres épices et la chapelure (ou la panure).
3. Séparer le jaune du blanc d'œuf et réserver le blanc d'œuf dans un récipient à part.
4. Plonger le filet de cabillaud dans le blanc d'œuf et le rouler ensuite dans la panure à l'ail et aux herbes.
5. Déposer le filet de cabillaud sur la grille pour cuisson.
6. Poster la grille pour cuisson dans l'appareil.
7. Démarrer le programme  „Poisson”.
8. Możesz opuścić kabilla i pas encore prêt, dłuższe ewentuellement le temps de cuisson.

Crevettes à la noix de coco

Składniki:

12 szczeliny (décortiquées et vidées) Pour la
panure: ½ cup de farine

½ cup de flocons de noix de coco ½ cup de
panure ou de chapelure 1 à 2 blancs d'œuf

Przygotowanie:

1. Verser les flocons de noix de coco et la panure (ou la chapelure) à proportions égales dans un petit récipient et mélanger les ingrédients.
2. Verser la farine dans un récipient à part.
3. Séparer le jaune du blanc d'œuf et réserver le blanc d'œuf dans un autre récipient à part.
4. Rouler les crevettes d'abord dans la farine, puis les tremper dans le blanc d'œuf et finir en les roulant dans la panure à la noix de coco.
5. Répartir les crevettes sur la grille pour cuisson.
6. Poster la grille pour cuisson dans l'appareil.
7. Démarrer le programme  „Szczeliny”.
8. Les crevettes sont prêtes à être servies lorsqu'elles sont bien dorées. Jeśli chodzi o crevettes, to nie będzie pasować do tego, co się dzieje, kiedy program jest najciekawszy, przedłużając temps de cuisson.

Cuisses de poulet piquantes

Składniki:

- 4 à 6 kuchni de poulet
- 2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de piment en poudre ou de paprika moulu Sel, poivre à volonté

Przygotowanie:

1. Éplucher l'ail et le passer au presse-ail.
2. Mélanger la gousse d'ail avec le sucre, le piment en poudre / le paprika moulu, le sel, le poivre et l'huile.
3. Enduire les cuisines de poulet de cette marinade et laisser reposer au moins 20 minut.
4. Placer les cuisines de poulet au milieu de la grille pour four.
5. Démarrer le program  "Kurczak".
6. Contrôler de temps à autre l'avancement de la cuisson. Temps de cuisson peut varier selon la taille des cuisines de poulet. Adapter le temps et la température de cuisson, le cas échéant.

Kurczak Roti Au Tournebroche

Temps de repos: env. 1 dziennik

Składniki:

- 1 kurczak frais, le plus gras możliwie 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre blanc moulu 1 pincée de thym séché 2 frytki moyennes acidulées 2 oignons moyens, coupés en quatre 2 gousses d'ail 50 ml d'huile

10 g d'épices mélangées (épices pour poulet rôti)

Przygotowanie:

1. Laver le poulet et l'essuyer en le tamponnant.
 2. Mélanger les épices et assaisonner l'intérieur du poulet avec ce mélange.
 3. Insérer également les pommes, les oignons i les tranches d'ail coupés.
 4. odsyłacz le poulet avec du fil ou des aiguilles à paupiettes.
 5. Placer le poulet dans un récipient adapté. Appliquer de l'huile et des épices pour pou-let rôti sur la peau.
Zawieszka Laisser Mariner Environment 12 do 24 heures au réfrigérateur.
 6. Glisser le bac de récupération de la graisse sur le rail inférieur de l'appareil.
 7. Fixer le poulet sur le tournebroche.
 8. Mettre le tournebroche en place dans l'appareil.
 9. Démarrer le program  „Tourbroche”.
 10. Si, une fois le programme terminé, le poulet ne présente pas encore une belle couleur dorée et une peau craquante, redémarrer le program.
- Kurczak rôti est délicieux towarzysząc de petits bôle. Farsa du poulet peut être mangée, mais pas ce n'est pas obligatoire.

Blancs de poulet panés

Składniki:

2 blancs de poulet 1 à 2
 blancs d'œuf
 ½ szklanki farine pour la panure ½ szklanki
 panure lub kaplicy ½ łyżeczka de sel ½
 łyżeczka de poivre

Przygotowanie:

1. Séparer le blanc d'œuf.
2. Réserver le blanc d'œuf, la farine et la panure (ou la chapelure) w różnych odbiorców.
3. Couper les blancs de poulet en lanières de taille égale.
4. Mélanger les lanières de blancs de poulet avec le sel et le poivre, les rouler dans la farine, les plonger ensuite dans le blanc d'œuf et la panure.
5. Déposer les lanières de blancs de poulet sur la grille pour four.
6. Poster la grille pour cztery dans l'appareil.
7. Démarrer le program  "Kurczak".
8. Vérifier de temps en temps si les lanières de blancs de poulet sont cuites et réduire ou prolonger éventuellement le temps de cuisson.

Chaussons aux frytki

Składniki:

1 à 2 frytki
 1 rouleau de pâte feuilletée du rayon frais 50 g de
 sucre roux 2 łyżeczki de farine 1 à 2
 łyżeczki de soupe de citron Cannelle à volonté

Przygotowanie:

1. Éplucher les pommes, retirer les pépins et couper les fruits en morceaux de taille égale.
2. Mélanger les morceaux de pomme, la farine, le sucre et le jus de citron puis ajouter éventuellement la cannelle.
3. Étaler la pâte feuilletée et la diviser en carrés d'env. 10 cm de côté.
4. Sur chaque carré de pâte, répartir une łyżeczka de mélange à base de pomme.
5. Humecter les bords de la pâte avec de l'eau en utilisant un pinceau avant de rabattre les carrés en triangle.
 Prasy brzegowe.
6. Répartir les chaussons aux pommes sur la grille pour four.
7. Insérer la grille pour four en position centrale dans l'appareil.
8. Démarrer le program  „Cuire”.
9. Avant la fin du temps de cuisson, vérifier si les chaussons aux pommes présentent une belle couleur dorée et les extraire le cas échéant. Si les chaussons aux pommes sont trop clairs, allonger le temps de cuisson.

Recette de base pour 12 must

Składniki:

80 g de Beurre 200
g de farine
1 sachet de sucre vanillé 1 demi sachet de
levure chimique 3 œufs

140 g sukre 140 ml
lait
12 petits moules à muffins

Przygotowanie:

1. Battre au fouet les œufs dans un récipient jusqu'à ce qu'ils moussent. Ajouter le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le Beurre coupé en flocons. Battre énergiquement jusqu'à ce que les flocons de Beurre disparaissent Complément.
2. Ajouter le lait, en alternance avec la farine et la levure chimique.
3. Verser le mélange jusqu'à env. la moitié de chaque petit moule à muffins.
4. Répartir les petits moules à muffins sur les grilles pour cztery.
5. Insérer la grille pour four en position centrale / inférieure dans l'appareil.
6. Démarrer le program  „Cuire”.
7. Avant la fin du temps de cuisson, vérifier si les muffins sont prêts et les extraire le cas échéant.

Chips de banana

Składniki:

Bananas à volonté

Przygotowanie:

1. Éplucher les bananes et les couper en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur. Plus elles sont fines, elles sèchent rapidement.
2. Répartir les tranches de banane sur la grille pour four.
3. Umieścić kratkę włączyć cztery dans l'appareil.
4. Démarrer le program  „Dorer”.
5. Contrôler si les tranches de banane sont sèches. Vous sentirez en effet si elles sont prêtes. Sinon, redémarrez le program et augmentez le temps de cuisson.

Cotelettes à l'américaine

Składniki:

4 côtes de porc (ou crosse de porc) 2 cuillère
à soupe de Beurre 2 ignons, coupés en
rondelles 3 cuillères à soupe de sucre brun 1
cuillère à café bombée de sel 1 cuillère à café
à ras de poivre 3 cuillères à soupe de vina 3
dania z cytryny Piment concassés moulus à
volonté 1 szt. Po Cayenne 2 dania z kawiarni
w Moutarde

1 cuillère à café de paprika fumé en poudre 1 1/2 cup
de ketchup

2 cuillères à soupe de sos Worcestershire 1 szklanka
wody

Przygotowanie:

1. Déposer les côtelettes dans une petite casserole.
2. Mélanger le jus de citron, le vinaigre, le sel et le poivre.
3. Faire fondre le Beurre dans une petite marmite i faire revenir les oignons.
4. Ajouter le sucre, laisser un peu caraméliser et déglacer avec le mélange à base de jus de citron.
5. Fair bouillir et verser sur les hotelettes.
6. Melanger le ketchup avec l'eau et la sauce Worcestershire. Bien melanger les autres épices au fouet.
7. Arroser les côtelettes avec cette sauce.
8. Glisser la grille pour cztery sur le rail central dans l'espace de cuisson et placer la casserole sur la grille.
9. Démarrer le program  „Steki / kieliszki”.
10. Masz dobry pomysł na sos, arsenal temps i temps.
11. Véri fi er l'état de la cuisson peu avant la fi n du Programs. Au besoin, dłuższe le temps de cuisson.

Inhoud

Leveringsomvang	59 Zrzeczenie się urządzenia
	59 Doelmatig gebruik
	60 Veiligheidsinstructies
	60 Toebehoren



BELANGRIJKE AANWIJZINGEN! BISLISTED!

Uitleg van de symbols



Gevarensymbolen: deze symbolen wijzen op gevaar voor letsel (bijv. Door stroom of vuur). Bijhoren- de veiligheidsaanwijzingen a przemysłane doorlezen en opvolgen.



Aanvullende informatie



Gebruikershandleiding vóór gebruik lezen.



Ważne: hete oppervlakken!



Geschikt voor levensmiddelen.

Uitleg van de signaalwoorden

GEVAAR

waarschuwt voor
seriously letsel en
levensgevaar

WAARSCHUWING waarschuwt voor

możliwk poważnie letsel en
levensgevaar

OSTROŻNIE waarschuwt voor licht

martwy gemiddeld letsel

POZWÓL OP

waarschuwt voor
materiële szkoda

Leveringsomvang

(Afbeeldingen zie voorste uitklappagina)

1 Hoofdeenheid (1 x)

2. miejsce Draaimand (1 x)

3. miejsce Draaispivork with vastzetschroef (2 x)

4. miejsce As van het draaispit (1 x)

5 Verwijdergereedschap (1 x)

6 Bakrooster (3 x)

7 Vetopvangschaal (1 x)

Gebruikershandleiding (1 x)

Pak de leveringsomvang uit en controleer de deze volledig is en de de onderdelen geen transport schade hebben opgelopen. Szkoda, że sprzęt nie jest używany, skontaktuj się z operatorem z obsługą klanu.

Film Eventuele, naklejki transportubeveiliging van het apparaat verwijderen. **Lepiej nie typ waarschuwingen!**

Zrzeczenie się Apparaato

(Afbeeldingen zie voorste uitklappagina)

8 Element pieuszczący

9 Drager voor de as en de draaimand (z prawej)

10. Gaarruimte

11 Houder voor de as en de draaimand (po lewej)

12 Szyny

13 Oświetlenie

14 Panel sterowania

15 Display (tijdens de werking afwisselende weergave van temperatuur en resterende gaartijd)

16 Programy z przyciskiem 10

17 + / - Gaartijd ważył / zmniejszał się

18.  Draaifunctie (draaimand, draaispit) in / uitschakelen

19  Aan / uitknop

20.  Światło w aparacie w / uitschakelen

21 + / - Temperuj / zmniejsz temperaturę

22  Narzędzie symboli wachlarza

23 Sleuven voor luchtinlaat

24. Openingen voor luchtafvoer (op de achterkant)

25. Ventilatieopeningen (op de onderkant)

26 Deur

Szanuj Klient,

Wij dank u dat u lifts kozen voor de aankoop van onze heteluchtfrituse. Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat de gebruikershandleiding zorgvuldig door en bewaar deze om hair later nog eens te can raadplegen. U uok deze Gebruikershandleiding mee te geven sluży jako u het apparaat doorgeeft aan derden. Jest to część wyposażenia.

Producent i importer aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze gebruikershandleiding nie w ośmiu słowach.

Neem bij vragen over het apparaat en over reservonderdelen / toebehoren contact op met de klantenservice via onze website: **www.dspro.de/kundenservice**

Doelmatig Gebruik

- Urządzenie współpracuje z hete lucht en is geen gewone fryer the wordt gevuld met olie of frituurvet. To historia braden, bakken, grillowania, narkotyków, ciepłych domów ontdoien van levensmiddelen. Over het algemeen pracuje jako confectionoven.
- Aparat nie jest podyktowany przyszłością wypaczenia z vloeisto ff en zoals soepen z sauzen.
- Apparaat is uitsluitend bedoeld voor privégebruik, niet voor commercieel gebruik bijv. w hotelach, w waar ontbijt wordt konserwowane, kantory, personeelskeukens wyd
- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals besreven in de gebruikershandleiding. Elk ander gebruik płaci jako niepowiązany. Verkeerde Operating and Ondeskhandende handling can storingen aan het apparaat en verwondingen van de gebruiker lift dead volgolg.
- Wszystkie zostały potraktowane jako leczenie ewolg van ondeskige, uszkodzenie naprawcze wingen uitgesloten van de garantie. To płaci ook voor de normal slijtage.

Veiligheidsinstructies



WAARSCHUWING: wszystkie odpowiedniki veiligheidsaanwijzingen, aan-wijzingen, afbeeldingen i techniczne, które są dołączone do aparatury, lezen. Nalatigheid bij het leven van de veiligheidsinstructies en aanwijzingen może podnieść elektryczny chok, brand pl / of letsel tot evolg.

- Aparatu nie można było używać w przypadku dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Aparatura może drzwi **dzieci** urodził się vanaf 8 jaar en ouder, wanneer zij continu onder toe- zicht staan.

- Aparat mógł być używany jako osoba drzwi z beperelte lichamelijke, sensor sensor of geestelijke asset of kinderen die niet besikken over ervaring en / of kennis, wanneer zij on- der toezicht staan en instructies hebben kregen over hoe het apparaat op veilige wijze. zij de daaruit voortvloeiende gevaren hebben start.
- Apparaat en het netsnoer moeten uit de buurt być houden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Czyszczenie gebruikersonderhoud może nie być to rodzaj pokoju.**
- Buiten bereik houden van het apparaat en het netsnoer!



UWAGA: hete oppervlakken!

Apparaat en toebehoren został tijdens het gebruik zeer heet. Tijdens en na gebruik van het apparaat riet in aanraking come with opgewarmde delen! Raak uitsluitend de grepen en het bedieningspaneel aan, wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Obudź się całkowicie w aparacie jest afgekoeld voordat het vervoerd of opgeborgen wordt. Keukenhandschoenen en eventueel het verwijdergereedschap Gebruiken in de omvang met de hete toebehoren.

- Dompel de hoofdeenheid en het netsnoer nooit in water of other vloeistoffen en zorg ervoor dat ze niet in het water kunnen vallen of nat. Posiadał wodę elektryczną do drzwi czekoladowych gevaar van een.
- Nooit de geopende deur as neerzetvlak, bijv. voor de draai- mand, gebruikte! Hete toebehoren może uszkodzić deur Bovendien zou het apparaat może założyć kantelen i parę użytkową.
- Wanneer het apparaat niet onder toezicht staat, vóór het vervoeren, het monteren, demonteren alsook vóór het moet het altijd van het stroomnet geïsoleerd.
- Zmiana geen w zależności od urządzenia. Ook het net snoer niet zelf. Wanneer het apparaat, het netsnoer de toebehoren van het apparaat beschadigd zijn, moeten deze door de fabrikant, klantenservice professionele plaatsen worden aangevraagd of betaald.

- Aparatura nie była konieczna do integracji z zewnętrznym tijdschakelaar systemu operacyjnego apart affe.
- Instrukcje czyszczenia w hoofdstuk „czyszczenie” zostały genomem w ośmiu te!



GEVAAR - przed elektryczną czekoladą

- Apparaat uitleitend używany i przechowywany w szczelinowych ruinach. Apparaat nie bruiken in ruimten met een hoge luchtvochtigheid.
- Jak de hoofdeenheid w wodzie, moet u onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Wypróbuj na sprężcie, a woda, trekken, terwijl to aangesloten op het stroomnet! Laat het apparaat w specjalm zakladowym warsztacie kontrolnym, alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.
- Raak het apparaat en het netsnoer nooit aan met vochtige handen as het apparaat is alotloten op het stroomnet.



WAARSCHUWING - Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in ruimten waarin zich light ontvlambare materialów wybuchowych.
- Sprzęt nie jest wykorzystywany w budowaniu markowego materiału. Układaj markowe materiały (bijv. Tektura, papier, plastik) w jednym urządzeniu.
- Sluit het apparaat niet seeds with other equipment (with a hoog stroomverbruik) aan op een meervoudige contactdoos, om overlastig en eventueel kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Niets in the ventilatieopeningen van het apparaat plug in erop letten dat deze niet zijn plugged.
- Niech erop dat olien en vethoudende etensare nie zostało przesadzone. Geen spotkał olie z innych pojemników i pojemników w het apparaat plaatsen.
- Dek het apparaat tijdens de werking niet af, om ontbranden van het apparaat te voorkomen.
- Marka Bij: blus niet met water! Głupie płomienie z blusdeken lub szkodnym brandem.



WAARSCHUWING - Gevaar voor letsel

- Children en buiten bereik houden van plastic zakken en -folies. Ma parę par.
- Zorg ervoor dat het netsnoer rumak buiten het bereik jest jednym z małych dzieci wśród nich.
- Zorg ervoor dat nikt nie może struikelen ponad het aangesloten netsnoer. Netsnoer lubi nie wieszać vanaf de plaats waar het apparaat jest planowany, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordtrokken.
- Nie jesteśmy pewni, co zrobić! Miał parę spalonych drzwi.

POZWÓL PO - Gevaar voor materiële wstyd

- Sluit het apparaat alleen aan op een geaarde contactdoos die is geïnstalleerd volgens de voorschriften. Contactdoos goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding with stroomnet snel moze być geïsoleerd. Rozpiętość sieci musi być zawiązona w związku z postępem technicznym urządzenia.
- Gebruik geen verlengsnoeren.
- Wikkel het netsnoer vóór het aansluiten van het apparaat volledig af.
- Wanneer zich tijdens de werking een storing voordoet, de netstekker uit de contact- doos trekken. In the overige gevallen het apparaat altijd eerst uitschakelen voordat de netstekker uit de contactdoos wordtrokken.
- Wanneer het apparaat van het stroomnet wordt ontkoppeld, houd deze dan altijd aan de netstekker vast en nooit aan het netsnoer. Sprzęt nie jest na wędrowce dragen.
- Controleer het apparaat op beschadigingen, elke keer voordat u het in gebruik neemt. Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer het onbeschadigd is en goed functioneert! Gebruik het apparaat niet wanneer het niet goed functioneerde, op de grond of in het water is gevallen. Laat het vóór ingebruikname controleren w specjalnym warsztacie ziemnym.
- Plaats het apparaat altijd op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond. Plaats het apparaat nooit op een zachten ondergrond. Ventilatiesleuven aan de onderkant van het apparaat mogen niet zijn afgedekt. W przeciwnym razie aparat nadmiernie uderzy i może uszkodzić urządzenie.
- Het apparaat riet op of naast warmtebronnen zoals kookplaten of ovens plaatsen. Open vuur, bijv. ryk kaarsen, uit de buurt houden van het apparaat en het netsnoer.
- Stet het apparaat riet bloot aan ekstremalne temperatury, lang aanhoudend vocht, direct zonlicht of chokken.
- Niech op dat het netsnoer niet bekneeld raakt, kknikt z over scherpe randen okazjon wordd en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken (bijv. Van het apparaat).
- Plaats nooit zware voorwerpen op het apparaat of het netsnoer.
- Użyto wszystkich oryginalnych producentów van de werking van het appaaraat riet te needeln en om eventuele schade te voorkomen.

Toebehoren

(Afbeeldingen zie voorste uitklappagina)

Vetopvangschaal

De vetopvangschaal (**7**) moet altijd zijn platgedrukt zodat omlaag druppelend vet, kruimels of overige resten van levensmiddelen hierop opgevangen. Hij wordt geheel onderin de gaarruimte (**10**) wlozonych szyn op de onderste.

Bakroostery

De bakroosters (**6**) kosztula Zijn dla narkotyków. Możesz mieć prawdziwy bruikt voor het opbakken, opwarmen itp. De bakroosters stają się op de szynami (**12**) in de gaarruimte (**10**) przeniół. Element ostrzegawczy Het (**8**) Bevindt zich boven in de gaarruimte, dwz hoe hoger een bakrooster wordt, te intensiever is de hitte van boven.

W bovenste de levensmiddelen sneller en tighter gaard. Przed przyjemnym ociepleniem wszystkich krawędzi wycięto moit de middelste positie. Pozostałe szyny zostały wysłane do piekarnika.

Draaispit

The draaispit is uit de as (**4**) en 2 draaispit vorken (**3**). Draaispit jest oznaczony do grillowania z grote stukken vlees, bijv. kip, gebrad z rolleraden.

Draaispit w apparaat plaatsen:



OPGELET!

- W de as be twee little ronde inkervingen. Markeren de buitenste positie van de vastzetschroeven. Nie dotyczyło to buitenste uitein van de as toe, zodat een probleemloze werking mogelijk.
 - To jest grote stukken op het draaispit, zodat hij ongehinderd kan draaien.
-
1. Opisz van de draaispitvorken op de as schuiven en met de vastzetschroef. W wykopie ogromnej krainy jest mała runda atramentowania. Mniejsze stukjes levensmiddelen można znaleźć na środku rzeki w środkowej części op (as) **ZA**.
 2. De grillen levensmiddelen op de draaispitvork schuiven.
 3. Drugi draaispitvork op de as en de levensmiddelen schuiven en met de vastzet-schroef.
 4. A uiteinde van de as in de ronde houder (**11**) aan de linkerkant van de gaarruimte (**10**) oblepiony. Daarna ma kolejny uiteinde van de as in de drager (**9**) aan de prawej stronie de gaarruimte inhangen.
 5. Controleer everythinggo poszedł vastzit. Draaispit nie należy do domu, ponieważ draaien, tym bardziej aparat jest uitgeschakeld. Chciałbym zobaczyć geval Zijn, a następnie lewy uiteinde van de jako dieper in de houder. Cóż, het the draaispit z verwijdergereedschap (**5**) uit de gaarruimte nemen (patrz sekcja „Verwijdergereedschap”). Do użytku draaispitvorken i afmenemen de grilde levensmiddelen wykorzystano altijd keukenhandschoenen.

Draaimand

In de draaimand (2) de levensmiddelen tijdens het garen osuszony, zodat ze aan wszystkie krawędzie stały się rzadkie. Draaimand otrzymuje nazwę regionu innych regionów Holandii, stukjes groente en vlees alsook diepgevroren producten, bijv. kipnuggets of inktvisringen.

The draaimand vullen en in the apparaat plaatsen:

1. Klep van de draaimand otwarty (patrz afbeelding B).
 2. Vul de draaimand with levensmiddelen. Hij moet riet te vol zijn, zodat de levensmid-delen gelijkmatig został uruchomiony.
 3. De klep sluiten en ervoor zorgen data hij poprawny to slot, zodat hij niet tijdens het gebruik wordt geopend.
 4. Eerst de linkerkant met de L- markering van de draaimand in de gaarruimte (10) plaatsen. Daartoe opuścił uiteinde (met slechts één kerf) van de as tot de aanslag in de ronde houder (11) op de left gaarruimte kant aanbrengen. Daarna ma inne uiteinde (met twee kerven) van de as in de drager aan de rechterkant van de gaarruimte (przejdź do afbeelding DO).
 5. Controleer wszystkiego poszedł zastit. Draaimand nie lubi om de eigen, ponieważ laten draaien, wanneer het apparaat jest uitgeschakeld. Chciałbym zobaczyć geval Zijn, a następnie lewy uiteinde van de jako dieper in de houder.
- Cóż, właśnie to draaimand spotkał z verwijdergereedschap uit de gaarruimte nemen (patrz sekcja „Verwijdergereedschap”). Do otwarcia i ukrycia użyto draaimand altijd keukenhandschoenen.

Verwijdergereedschap

De hete draaimand of het draaispit wordt met het verwijdergereedschap (5) genit uit de gaarruimte.

1. De uiteinden van het verwijdergereedschap onder de as plaatsen (patrz afbeelding RE).
2. Przesuń prawą krawędź optilles do stukje naar, przesun się na lewo od lewej strony drzwi.
3. The draaimand of draaispit voorzichtig uit de gaarruimte (10) optilles en op een uderzenie w onderlaag.

Vóór ma pierwsze narodziny

1. Pierwsze warunki aparat moet plaatsvinden zonder levensmiddalen, omdat eventuele coatingreste een geuren en rookontwikkeling zouden can veroorzaken. Laat het apparaat przez około 15 minut bez przerwy w de hoogste temperatuurstand opwarmen (patrz hoofdstuk „Basisgebruik van het apparaat”).
2. All toebehoren grondig afspoelen. Volg hiertoe de aanwijzingen op uit het hoofdstuk „cleaning”.

Basisgebruik van het apparaat



OPGELET!

- Nity Voedingsmiddelen in kolorze białym lub z plastikowych zakjes zapakowanych w het apparaat.
- De hete toebehoren alleen op een hittebestendige onderlaag lie.
- Niech erop dat de etensare, które zostały zgłoszone, nit w aanraking pochodzą z elementem ocieplającym van het apparaat.
- Het apparaat schoonhouden. Czyszczenie może spowodować pożar, a w konsekwencji martwe przechowywanie.



De deur (**26**) van het apparaat moet zuloten zijn, zodat instellingen mógt zostać nadrukowany.

Cóz, tutaj apparaat, blijft de ventilator kilka sekund draaien om het apparaat af te koelen. Het



symbol wentylatora (**22**) zaskoczy.

Sprzęt jest z czasem oznakowany nadmiernym nadmiernym obciążeniem. Bij overlasting wordt het uitgeschakeld. In the geval de netstekker uit de contactdoos trekken en het apparaat volledig laten afkoelen.

1. De hoofdeenheid (**1**) op het keukenwerkblad innego drooga, schoon, vlak en niet ostrzega werkblad plaatsen. Voor voldoende vrije ruimte naar zadbaj o wszystkie krawędzie.
2. Umieść netsnoer w pełni afwikkelen en de netstekker w contactdoos.
3. Deur otwarty.
4. De vetopvangschaal (**7**) onderin de gaaruimte (**10**) schuiven.
5. Należy podać historię tego obszaru, sąsiedztwo (patrz hoofdstuk „Toebehoren”). W zależności od potrzeb mały ovenschotel of ovenschaal bruiken en op een bakrooster (**6**) plaatsen.
6. De levensmiddelen en op de / in de toebehoren plaatsen.
7. De toebehoren in het apparaat aanbrengen (patrz hoofdstuk „Toebehoren”).
8. De deur sluiten.
9. De aan- / uitknop (**19**) indrukken. Panel sterowania weergaven op het (**14**) został ranny. 185 ° C i 15 minut do spożycia.
10. Temperatura w ogrodzie za pomocą przycisku + / - (**17** en **21**) skonfigurowane ręcznie na drzwiach drzwi aan- / uitknop het garingsproces rozpoczyna van 10 programów (**16**) kiezen.

Program:

Nie narzędzie symbol programu aanraken. Wanneer ma fragment kodu, jest programem, który jest aktywny, co oznacza, że wnuki wrócą później. Zolang het the symbol snaps, to programmawijziging mogelijk. Met de aan- / uitknop

Można uruchomić kookproces direct.

Symbole volgende voorinstellingen:

Symbool	Programma	Temperatura	Gaartijd
	Sprytnie	200 ° C	15 minut
	Steki / Carbonades	175 ° C	25 min
	Vis	165 ° C	15 minut
	Garnalerzy	160 ° C	12 min
	Pizza	180 ° C	15 minut
	Wyrko	185 ° C	40 min
	Bakken	160 ° C	30 minut
	Draaigrillen (z automatycznym draaifunkcją)	190 ° C	30 minut
	Leki	30 ° C	2 godz
	Ciepło	115 ° C	12 min



Zmieniono aan stalen temperatuur program i gaartijden zijn slechts middelste waarden en moeten eventueel. Aangezien to ukrywa w składnikach op grond van hun origin, grootte, zanim kwaliteit będzie w stanie osiągnąć temperaturę gotowania w en-tijden afwijken. **Zorg ervoor dat vlees en bogogelt goed zostały serwisowane.**

Zmień temperaturę wybranego programu, zmień przyciski + / - (17 en 21) aanraken.

11. Wordt de draaimand het draaispit uytwane, de draaifunctie zaczęło. (Door opnieuw aanraken van de funckja przestala.)



knop (18) aanraken zodat de



knop wordt de draai-



Voordat u goed vertrouwd potrzebował met het apparaat, moet de toestand van de etens - były kontrolowane tussendoor, zodat ze niet aanbranden. Daartoe oznacza światło



knop (20) inschakelen de deur otwarty. Tijden jest otwarty

van de deur, wordt de werking automatisch onderbroken en het licht wordt in-schakeld. Masz słowo robotniczego voortgezet.

12. Wanneer de gaartijd jest afgelopen, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld i klika signaal. Moet het apparaat eerder został zatrzymany, de indrukken.
13. De vur vichtzichtig openen en de gegaarde etenswaren uit het apparaat nemen. Draaimand of draaispit **alleen with verwijdergereedschap (5) wyciąć szyję.**
14. Wędruj do sieci kontaktów.
15. Zużyte narzędzia i urządzenie laten afkoelen en vervolgens clean (patrz „czyszczenie” hoofdstuka).

Czysty



OPGELET!

- Do czyszczenia nie używaj żrących lub ściernych środków czyszczących ani zmywaków. Mogą one uszkodzić powierzchnię. De hoofdeenheid (1) en de bruikte toebehoren na elk gebruik clean om de vorming van ziektegiemen en burnanding van voedselreste te voorkomen. Geen levensmiddalen laten opdrogen.

1. Nity Dompel de hoofdeenheid in wrodzie innych vloelsto ff en! Nit in wrodzie popijana woda! Oczyszć bij za pomocą zdrowego doek i beetje afwasmid del.

2. Wycyszć wszystkie nadwyżki zastosowanego produktu ondel za pomocą metwasmiddel in ciepłej wodzie in wrodzie de vaat. Bij hardnekkige vervuilingen raden wij aan om de toebehoren van tevoren in ciepłej wodzie z afwasmiddel in te weken.
3. Wszystkie delen kompletne leki z met een theedoek afdrogen.

Techniczne środki wyrównawcze

Numer przedmiotu:	04888
Numer modelu:	GLA-1003
Spanningsvoorziening:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Kapitał:	1800 W.
Klasa fioletu elektrycznego: I Inhoud:	12 l
Regulator czasowy:	martwy 90 minut; program „Narkotyki”: martwy 24 uur
Ustawienie temperatury:	80 ° C - 200 ° C
ID Gebruikershandleiding:	Z 04888 M DS V1 1219 uh



Afvoeren



Przetworzony materiał opakowaniowy milieuvriendelijk en breng dit naar een poddany recyklingowi.



The apparaat valt onder de Europese Richtlijn 2012/19 / EU dla zamierzonego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny - WEEE). Het apparaat może nie być normalny, maar służy milieuvriendelijk został poddany recyklingowi i został rozpoznany przez afvalverwerkingsbedrijf.

Pomóż Storingen

Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze functioneert, controleer dan eerst of een probleem zelf kan opgelost. Nie kontaktuj się z usługą klanu, ponieważ problem ze stosami genów nie może być rozwiązany.



Nie próbuj naprawiać urządzenia elektrycznego!

Problem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Aparat nie działa. De weerga-venen op het control panel gaan niet aan.	Deur nie został przylutowany.	De deur sluiten.
	Netstekker nie wchodzi w kontakt.	Netstekker tot de aanslag in contactdoos schuiven.
	Contactdoos jest wadliwy.	Przetestuj kolejne kontakty doos.
	Jest dostępny online.	Sterowanie w polu kontrolnym.
	De beveiliging tegen overbēdzie aktywny. Netstekker uit de contactdoos trekken en het apparaat całkowicie laten afkoelen. Daarna opnieuw pōba.	
Zekering w zekeringskast jest wysadzony w powietrze.	Te veel apparatues op dezelfde stroomkring aangesloten. Aantal van de stroomkring berekenen.	
Levensmiddelen zijn niet gelijkmatig sfermentowany.	Poszedł do levens-middelen z gaartijden tegelijkertijd.	Levensmiddelen z dłuższym ogrodem najpierw w het apparaat doen, później składniki z dłuższym ogrodem.
	Poszedł do połączanego gaartijden tegelijkertijd bereid.	Levensmiddelen with zazdrość gaartijden na elkaar.
	Ingestelde gaartijd to te kort de temperatuur te laag.	De gaartijd resp. temperatuur ważył.
	De draaimand resp. Bakrooster to vol.	De hoeveelheid levensmiddelen- llen.
	Levensmiddelen liggen op elkaar.	Levensmiddelen łączą się od drzwi do zestawów drzwi.
Levensmiddelen Zijn Aangebrand.	Wygodna temperatura to szczypta ogrodu.	Zmniejsz temperaturę gaartijd.
Friet uit verse aard-appelen zijn niet rzadki.	Aardappelen mają dużo wody.	De aardappelen into small stukjes snijden. De aardap-pelstukjes with keukenpapier droog deppen en dan mit een beetje spijsolie.

Problem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Tijdens het gebruik valt he een onaange- name geur of gawron waar te nemen.	Aparatura jest werbalna.	Volg de aanwijzingen op in het hoofdstuk „cleaning”.
	Sprzet jest używany po raz pierwszy.	Geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe aparat. Używa się geur moet verdwijnen, nadat het apparaat meerdere keren.
	Te veel olie of weterynarza.	Verwijder overtollige olie of weterynarza.
Foutmeldingen E1 z E2	Czujnik jest uszkodzony.	Neem contact op met de obsługa klienta.

Pozycje na receptę



POZWÓL!

- Rozpoczyna się Voordat u met de bereiding van etenswaren, beslist de hoofdstukken „Toebehoren” en „Basisgebruik van het apparaat” lezen om uzelf vertrouwd te maken met de werking van het apparaat. Zgłoszono Met deze kennis, vele etenswaren op base van willekeurige recepten.

De temperatuur- en gaartijdaanduidingen in de onderstaande receptvoorstellen zijn slechts dirwaarden. Aangezien on ukryć w składnikach op grond van hun origin, grootte, vorm, en kwaliteit, can daadwerkelijk noodzakelijke ustawienia afwijken. To jest w gaartoestand van de etenswaren tussendoor te controleren en de temperatuur resp. gaartijd te corrigeren. **Zorg ervoor dat vlees en bogogelt goed zostały serwisowane.**

Porady

- Voedsel halverwege de kooktijd ilości drzwi om ervoor te zorgen dat het gelijk-matig Gegaard of scarce.
- Over het algemeen to het riet nodig om het apparaat voor te warmen. Bij de bereiding van etenswaren z een zeer nauwkeurige gaartijd wordt aanbevolen, de gaartijd w 3 minuty.
- Gaartijden afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid van de levensmiddelen en van de gaartemperatuur. Ponad algemeen zijn de gaartijden prawdziwy Korter dan w wygrany piekarniku. Z więcej gaartijden rozpocząć en de gaartijden achteraf aan- fit aan uw persoonlijke smaak.
- Dla właściciela etenswaren jest meestal geen olie nodig. Olie można postrzegać jako smakosza na togevoegd, door de levensmiddelen met een beetje olie uit de olieverstuiver te.
- Bij de bereiding van industrieel geproduceerde diepvriesproducten moet u zich judge naar de tijds- en temperatuuraanduidingen van de fabrikant. Przed otwarciem aegegeven gaartijd controleren de de etenswaren reeds zijn doorgegaard, aangezien de gaartijd iets korter kan zijn dan w regulowanym bakoven.

Zelfgemaakte friet

Składniki:

4 grote	aardappelen (vastkokend)
1-2 łyżki stolowe	spijsolie
naar wens	zout

Turystyka:

1. Aardappelen shine in reepjes van gelijke grootte snijden.
2. Aardappelen grondig water en afdrogen.
3. 1 - 2 el olie bij de aardappelen doen en drzwi ilości. Tovoegen van olie nie jest noodzakelijk per se. Drzwi do oczu słowa de friet prawdziwą rzadkość i w morzu smaaak.
4. Aardappelreepjes in draaimand doen.
5. De draaimand in de gaarruimte plaatsen.
6. Het programma  Zacznij „Friet”.
7. Met de  knop de draaifunctie activeren.
8. Uw friet is gaar, wanneer hij goudbruin is. Zmniejsz temperaturę, wanneer de friet te donker wordt. Jeśli chcesz dostosować program do gaar zijn, de gaartijd, aby dostosować się do eventueel de temperatuur.



- Mix the olie vóór toevoeging with uw favoriete kruiden en specerijen. Op the way is ook bijv. heerlijke curry- of paprika-friet eenvoudig te maken. Laat uw vrije fantasy de vrije loop.
- Afhankelijk van hoe dik u uw aardappels snijdt, kunt u variëren tussen aardap-pelpartjes en dikke of dunne friet. High dikker de aardappelen zijn gesneden, high long de gaartijd is.
- Używany Vastkokende aardappelen. Jonge aardappelen bevatten sea wa hebben daardoor a long gaartijd en eventueel riet zo heel scarce.
- What the beautiful aardappelen spotkał koud, schoon water om overtollig zetmeel in de aardappelen te verwijderen. BELANGRIJK: droog de aardappelen poszedł za nim. Hoe minder vocht aanwezig jest, motyka mocniej de friet wordt.
- Gotowane aardappelen gotuj łagodnie! Aardappelen in reepjes snijden en gedurende about vijf minutes voorkoken. Zo voorkomt u dat uw friet van buiten weliswaar scarce is maar van binnen nog niet compleet is door-gegaard.
- Wanneer u diepgevroren friet wilt reereiden, to nie jest nodig olie toe te vogen, omdat de meeste diepvriesproducten over het algemeen zijn voorgebakken! Houdt u zich voor de bereiding van diepgevroren friet z innych diepgevroren kant-en-klar producten aan de aanwijzingen van de producent op de verpakking.

Dorsz z kruiden-knoblookkorst

Składniki:

100 gramów Dorsz 1-2
 Tweet 1
 teentje know fl ook 1 el
 bazylia haczykowa 1 lyżeczka
 papryka, naar
 wens zeezout, pieprz
 ½ kopje paneermeel of broodkruim

Turystyka:

1. Pętla przycisków pl spotkały się z ciałem pętli przycisków.
2. Kno fl ook, overige kruiden i paneermeel (lub het broodkruim) w mieszaninie.
3. Istnieją dwa oddzielne pokoje.
4. Dorsz w białej paszy i surowym paneermeel Wentelen.
5. Połóż dorsza na bacroosterze.
6. Bakrooster w apparaat plaatsen.
7. Het programma  Uruchom „Vis”.
8. Czy chciałbyś przekierować dorsza na gaar zijn, de gaartijd eventueel.

Krewetki kokosowe

Składniki:

12 garnalen (peld en zonder darm) Dla
 korstje: ½ kopje bloem ½ kopje kokosvlokken

½ kopje paneermeel of broodkruim 1 - 2

Ćwierkać

Turystyka:

1. Wymieszaj kokosvlokken en het paneermeel (bijv. Het broodkruim) w mieszaninie 1: 1 w niewielką mieszankę składników.
2. De bloem w oddzielnym pokoju.
3. Istnieją inne obszary specjalizacji.
4. Garnalen najpierw w bloem Wentelen, vervolgens in het eiwit dopen en dan in het kokos-paneermeel wentelen.
5. Zagęścić garnalen nad bacrooster.
6. Bakrooster w apparaat plaatsen.
7. Het programma  Uruchom „Garnalen”.
8. Zachowano garnalen zijn klaar om te, wanneer ze een a mooie goudbruine kleur hebben Kreugben. Jeśli garnalen na a fl oop van de ingestelde tijd nog niet gaar zijn, rozproszony u de gaartijd.

Pikantne pośladki

Składniki:

- 4 - 6 Kippenbouten 2 -
 3 el olijfoil 1
 teentje know fl ook 1 tl
 suiker 1
 część papryka chili, naar wens zout, peper

Turystyka:

1. Button looc en en de de loop uitpersen.
2. Mix znanej kuchni z suiker, chili / papryką, zout, peper en olie.
3. Kippenbouten met de marinade inwrijven en minimaal 20 minut laten staan.
4. Umieść kippenbouten op het bakrooster w de middelste posicie.
5. Het programma  Uruchom „Kip”.
6. Tussendoor de gaartoestand controleren. Gaartijd może się różnić afhankelijk van de grootte van de kippenbouten. Temperatura zdarzenia i zdarzenia może być dostępna bez recepty.

Cheetahs kip fi letreepjes

Składniki:

2. miejsce kip fi lets 1
 - 2 Ćwierkać
 ½ kopje bloem om te paneren ½ kopje
 paneermeel of broodkruim ½ tl
 zout
 ½ tl pieprz

Turystyka:

1. Podziel jajko.
2. Eiwit, bloem en paneermeel (bijv. Broodkruim) występują w trzech afzonderlijke doen.
3. Snijd de kip fi pozwala telkens in reepjes van gelijke grootte.
4. De reepjes kip fi let with zout en peper op smaak brengen, in de bloem wentelen, a następnie eiwit dopen en in het paneermeel wentelen.
5. Połóż reepjes kip fi let op het bakrooster.
6. Bakrooster w apparaat plaatsen.
7. Het programma  Uruchom „Kip”.
8. Tussendoor controleren of de reepjes kip fi let zijn doorgedaard en eventueel de gaartijd. rozpraszać.

Guild kip aan het pluje

Rusttijd: ok. 1 dzień

Składniki:

- 1 kip, werset, india mogelijk vet 1
- snufje zout
- 1 snufje peper, dowcip, acc. 1
- snufje tijm, gewreven 2
 - middelgrote appelen, fryzura 2
 - middelgrote ui (en), w czterech płatkach przycisk 2
- teentjes wygląda na 50 ml
 - olie
- 10 g kruidenmengsel (kipkruiden)

Turystyka:

1. Kip wassen en droog deppen.
2. Ilości surowe i ilość surowej buikholte van de kip.
3. Słodkie jabłka, jedno z pokręteł w buikholte doen.
4. De kip met garen of rolleradenaalden afsluiten.
5. Zrób kip w eleganckim pojemniku. Olie en kipkruiden in de huid inmasseren. In de koelkast ongeveer 12 tot 24 uur marineren.
6. Vetopvangschaal op de onderste rail in the apparaat schuiven.
7. Zainwestuj w kip op het draaispit.
8. Draaispit w apparaat aanbrengen.
9. Het programma  Uruchom „Draaigrillen”.
10. Jeśli chcesz uruchomić program programu, a nie goudbruin en scarce zijn, uruchom program.

Gildia kip smaakt heerlijk spotkała stukjes brood. De vulling van de kip can, hoft real nit, został zabity.

Chipsy bananowe

Składniki:

- naar wens banany

Turystyka:

1. Banany obiera się w plakjes snijden o grubości 2–3 mm. Hoe dunner ze zijn, te sneller drug ze.
2. Verdelen the bananenplakjes over de bakroosters.
3. Bakrooster w apparaat plaatsen.
4. Het programma  Zacznij „narkotyki”.
5. Controleren of de bananenplakjes droog zijn. Ze voelen een beetje z pustymi rękami aan, wanneer ze klaar zijn. Początek de gaartijd zaczął się inaczej .

Appel klap

Składniki:

- 1 - 2 appelen 1
rol bladerdeeg uit het koelvak 50 g
 brązowy suiker 2 łyżki
stolowe tyłko 1-2
łyżki stolowe citroensap
naar wens kaneel

Turystyka:

1. Appeln schillen, klokhuis verwijderen en in stukken snijden.
2. Wymieszaj Appelstukken, bloem, suiker i citroensap en naar smaak kaneel toe- voegen.
3. Bladerdeeg uitroll en in deegvierkantjes delen z zijde około 10 cm.
4. Delete Telkens eetlepel van de vulling op de deegvierkantjes.
5. Deegrand with a beetje water bestrijken en tot driehoeken samenvouwen. Degrand poszedł aandrukken.
6. De appel opadają na bakroostera.
7. Bakrooster in the apparaat in de middelste positie plaatsen.
8. Het programma  Uruchom „Bakken”.
9. Voor a fl oop van de gaartijd controleren, de appel flappen goudbruin zijn en ze eventueel voor a fl oop van de gaartijd eruit halen. Wanneer de appel flappen te light lijken, de gaartijd distract.

Podstawowy przepis na 12 dni

Składniki:

- 80 g bot
200 g tyłko 1 pakje
vanillesuiker
0.5 pakje bakpoeder 3
 jajka
140 g suiker
140 ml dojenie
12 mu ffi nvormpjes

Turystyka:

1. Zapakuj w czapkę. Suiker spotkał de vanillesuiker Langzaam Erin Strooien. Posłaniec zaszczycił klientjes. Mooi shooy knock, dead he geen klantjes bot sea te zien zijn.
2. Melk zdaje sobie sprawę z rozděcia w bakpoeder erdoor roeren.
3. De massa telkens ok. Aby uzyskać pomoc w de mu ffi nvormpjes vullen.
4. Verdel de muffinvormpjes over de bakroosters.
5. Bakroosters in the apparaat in de middelste / onderste positie plaatsen.
6. Het programma  Uruchom „Bakken”.
7. Vóór a fl oop van de gaartijd controleren, de muffins gaar zijn en ze eventueel vóór a fl oop van de gaartijd eruit.

Amerykańska karbonada*Składniki:*

4. miejsce	varkenskarbonade (n) (prowadził schouderkarbonade)
2 łyżki stołowe	nerw
2. miejsce	ui (en), kichał w pierścieniach
3 łyżki	suiker, brązowy
1 tl, pełny zout 1 tl,	
afgestr.	pieprz
3 łyżki	azijn
3 łyżki	citroensap
naar wens	chilivlokken uit de molen
1 mespuntje	cayennepeper
2 łyżeczki do herbaty	mosterd
1 łyżeczka	papryka, rookt
1 1/2 kopje	keczup
2 łyżki stołowe	sos Worcester
1 kopje	woda

Turystyka:

1. Umieść karbonady w małym piekarniku.
2. Mix Citroensap, azijn, zout en peper.
3. Smelt en de uien daarin fruiten in malej patelni boter.
4. Suiker erbij doen, een beetje laten caramelise en afblussen with citroen sapmengsel.
5. Aan de kook laten przechodzą przez karbonady.
6. Keczup pomidorowy w wodzie i worcestershire z Roeren. Overige specerijen z de garde goed erdoor ilośći.
7. Rozpocznij karbonady z deze saus.
8. Bakroosters op de middelste rail in de gaarruimte schuiven en de ovenschotel op de bakrooster plaatsen.
9. Het programma  Rozpocznij „steki / carbonades”.
10. Wanneer de karbonaden riet door de saus pokryte zijn, tussendoor met de saus start.
11. Kort voor het an van het programma de gaartoestand controleren. Bij behoefte de gaartijd.

W porządku voorbehouden.