

Camry

— Premium —



CR 6313

(GB) user manual - 3	(DE) bedienungsanweisung - 7
(FR) mode d'emploi - 12	(ES) manual de uso - 18
(PT) manual de serviço - 23	(LT) naudojimo instrukcija - 28
(LV) lietošanas instrukcija - 63	(EST) kasutusjuhend - 32
(HU) felhasználói kézikönyv - 104	(BS) upute za rad - 100
(RO) Instrucțiunea de deservire - 42	(CZ) návod k obsluze - 37
(RU) инструкция обслуживания - 124	(GR) οδηγίες χρήσεως - 47
(MK) упатство за корисникот - 94	(NL) handleiding - 114
(SL) navodila za uporabo - 90	(FI) manual ng pagtuturo - 109
(PL) instrukcja obsługi - 152	(IT) istruzioni operative - 135
(HR) upute za uporabu - 119	(SV) instruktionsbok - 58
(DK) brugsanvisning - 140	(UA) інструкція з експлуатації - 145
(SR) Корисничко упутство - 52	(SK) Používateľská príručka - 130
(AR) دليل التعليمات - 67	(BG) Инструкция за употреба - 72
(AZ) istifadəçi kitabçası - 78	(ALB) Udhëzime për përdorim - 84

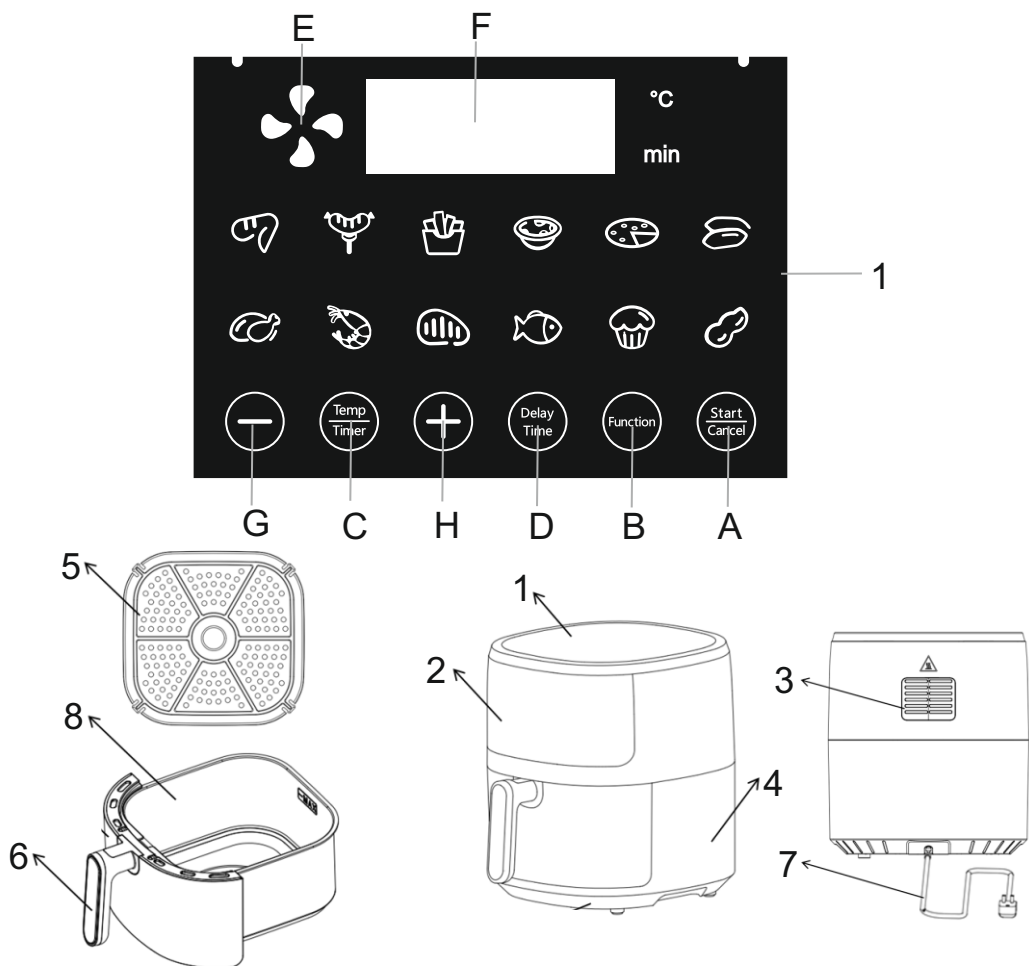


Table. 1

Menu												
Program number	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Dfault temp	180 °C	190 °C	190 °C	180 °C	180 °C	190 °C	190 °C	170 °C	180 °C	200 °C	150 °C	190 °C
Dfault time	20m in	10min	13min	10min	10min	38min	20min	10min	13min	20min	14min	10min

GENERAL SAFETY CONDITIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

1. Before using the device, read the user manual and follow the instructions contained therein. The manufacturer is not liable for damage caused by using the device contrary to its intended use or improper operation.
2. The device is for home use only. Do not use for any other purposes inconsistent with its intended use.
3. The device should only be connected to a grounded socket 220-240 V ~ 50/60 Hz.
To increase operational safety, do not connect multiple electrical devices to one circuit at the same time.
4. Be especially careful when using the device when children are nearby. Children should not be allowed to play with the appliance. Do not allow children or persons unfamiliar with the appliance to use it.
5. WARNING: This equipment can be used by children over 8 years of age and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or people who lack experience or knowledge of the equipment, if they are supervised or have been given instructions on how to use the equipment. Instructions on the safe use of the device and are aware of the dangers associated with its use. Children should not play with the equipment. Cleaning and maintenance of the device should not be performed by children unless they are over 8 years of age and these activities are performed under supervision.
6. WARNING: Do not leave the appliance plugged into the socket unattended.
7. WARNING: Never move the appliance when it is turned on or when it is hot.
8. WARNING: The temperature of accessible surfaces of an operating device may be high when the equipment is operating.
9. WARNING: Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years of age.
10. WARNING: Always remove the plug from the power socket after use by holding the socket with your hand. DO NOT pull on the power cord.
11. WARNING: Do not use the device near flammable materials.
12. WARNING: Do not place cardboard, paper, plastic, or other flammable or fusible items in the device.
13. Do not immerse the cable, plug, or the entire device in water or any other liquid. Do not expose the device to weather conditions (rain, sun, etc.) or use it in high-humidity conditions (bathrooms, damp camping houses).
14. Periodically check the condition of the power cord. If the power cord is damaged, the equipment must not be used. A damaged cable should be replaced by a specialist repair shop to avoid a hazard.
15. Do not use the appliance if the power cord is damaged or if it has been dropped or

damaged in any way or does not operate normally. Do not repair the device yourself, as this may result in electric shock. Take the damaged device to the appropriate service center for inspection or repair. All repairs may only be performed by authorized service points. Improperly performed repairs may pose a serious threat to the user.

16. Place the device on a cool, stable, even surface, away from hot kitchen appliances such as an electric stove, gas burner, etc.

17. The power cord must not hang over the edge of the table or touch hot surfaces.

18. To provide additional protection, it is advisable to install a residual current device (RCD) in the electrical circuit with a rated residual current not exceeding 30 mA. In this regard, please contact a specialist electrician.

19. If it is necessary to use an extension cord, use a model with only a grounding pin and rated for a current of at least 10 A. Extension cords that do not meet this requirement may overheat. The cable should be placed in such a way as to avoid accidental pulling or tripping over it.

20. Do not allow the motor part of the device to get wet.

21. The device should be placed on an even, temperature-resistant surface, away from flammable materials (curtains, drapes, wallpaper, etc.). To ensure proper air circulation, leave at least 10 cm of free space on each side of the device and at least 30 cm above it. Do not cover the ventilation holes of the device, as this may cause overheating and damage to the product.

22. Do not touch the hot surfaces of the device (door, upper or lower wall, and side walls). Use protective gloves when removing or touching any hot components.

23. The power cord must not be placed above the device and should not touch or lie near hot surfaces. Do not set devices under the electrical socket.

24. Do not put portions occupying its entire volume into the device, as this may cause fire and destruction of the product.

25. After baking or before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the socket and allow it to cool down. Please wait long enough as the heated device cools down very slowly.

26. Clean the device after each use.

27. Do not use aggressive detergents in the form of emulsions, milks, pastes, etc. to clean the housing, as they may, among other things, remove informative graphic symbols such as scales, markings, warning signs, etc.

28. Do not use metal scrapers for cleaning. Broken pieces of wire may come into contact with electrical parts, posing a risk of electric shock.

29. The equipment is not intended to be operated using external timers or a separate remote control system.

30. Due to the high temperature, be especially careful when removing baked food, removing hot fat, or other hot liquids.

31. Do not place the appliance under kitchen cabinets due to heat and steam.

32. Do not wash metal parts in dishwashers, because aggressive agents used in these

devices cause darkening of the above-mentioned parts. parts. It is recommended to wash them by hand, using traditional dishwashing liquids.

33. To avoid overheating the device, do not cover the device.

34. Do not store anything in the device other than accessories belonging to it.

35. Do not use the device with an open container.



Do not touch the hot surfaces of the device

WARNING: The device is equipped with a delayed start function, but it is recommended to use it only when the user is at home and the device is under supervision.

Device description:

1. Control panel
2. Transparent window
3. Air outlet
4. Housing
5. Grate
6. Handle
7. Power cord
8. Container

Control Panel:

- A.: Start / Cancel button
B: Function selection
C: Temperature/time adjustment buttons
D: Delayed start button
E: Fan operation indicator
F: Temperature and time display
G: "-" button
H: "+" button

Programs:

1. Chicken wings 2. Sausage 3. French fries 4. Egg tart 5. Pizza 6. Sweet potatoes 7. Chicken legs 8. Shrimp 9. Steak
10. Fish 11. Cake 12. Peanuts

Before first use.

1. Remove the packaging and all stickers and accessories on the outside and inside of the device.
2. Thoroughly clean the grate (5) and the container (8) with hot water, a small amount of dishwashing liquid, and a sponge, and then wipe them with a clean, soft cloth
(Do not clean the device with abrasive cloths or sponges, or use cleaning powders, as they may damage the smooth, non-stick surface of the basket and container)
3. Put the oven body (4) on a stable horizontal surface, connect the power cord, and select the first program (see the section on using the device) to remove factory odors from the device.
4. When the program is finished, unplug the power cord and repeat step 2 to clean it again after it has cooled down completely.

Do not wash the grate (5) and the container (8) in the dishwasher.

Device use:

1. Holding the handle (6), pull the container (8) together with the grate (5) out of the body (4) and place it on a stable surface.
2. The grate (5) can be removed from the container (8).
3. Place the previously prepared products on the grate (5) located at the bottom of the container (8). Then insert the container (8) into the body (4). When filling the container, do not exceed the MAX level inside.
4. Connect the closed device to a grounded power socket.
5. The device will turn on and emit an audible alarm. If no program is selected, the device will go into standby after 1 minute. To turn the

device back on, press the "start/cancel" button (A).

6. Using the function selection button (B) "Function", select the desired program (table 1). After selecting the program, you can change the temperature and time by pressing the temperature/time adjustment selection button (C) and then the G "+", and H "-" buttons. It is recommended to add 3 minutes to the preparation time of the dish in relation to the programmed menu if the device is cooled down.

7. After selecting the appropriate program, the device will start working automatically after 4 seconds or after pressing the "start / cancel" button (A). The (E) fan indicator and (F) the lamp inside the device will light up.

8. When the work is finished, you will hear a sound signal 3 times.

9. To end the device earlier, hold down the "start/cancel" button (A) for 3 seconds.

Tips:

Arrange the pieces of food to ensure the free flow of hot air between them.

The device has a program memory, after removing the container (6) during the program, the device will stop, and after placing the container (6) it will continue working. The program can also be paused by pressing the "start/cancel" button (A) once, pressing it again will resume operation.

If the time or temperature is not sufficient, you can always adjust the time or temperature by pressing the time/temperature button (D), then the G "+", and H "-" buttons to finish baking.

It is recommended to turn or stir the products at least once while the selected program is running.

!!WARNING!! The inside of the device is very hot

Delayed start function:

After selecting the appropriate program (see the section on using the device), press the "Delay time" button (D).

A clock will appear on the display. Use the G "+" and H "-" buttons to set the desired delay time from 10 minutes to 24 hours.

After setting the time, the device will automatically enter the delayed start mode after 5 seconds, and the clock on the display will start counting down the time until the device starts.

To stop the time countdown, hold down the "start/cancel" button (A) for 3 seconds.

Programs:

Chicken wings (1): Program used to prepare raw chicken meat (chicken wings)

The device will automatically heat at 180° C for 20 minutes.

If the time or temperature is not enough, you can always change the time or temperature by pressing the time/temperature adjustment button (C) and then the (G) "-" (H) "+" button to adjust the temperature and time.

Sausage (2): Program mainly used for preparing sausages.

The device will automatically heat at 190° C for 10 minutes

If the time or temperature is not enough, you can always change the time or temperature by pressing the time/temperature adjustment button (C) and then the (G) "-" (H) "+" button to adjust the temperature and time.

French fries (3): Program used mainly for frozen fries.

The device will automatically heat at 190° C for 13 minutes

If the time or temperature is not enough, you can always change the time or temperature by pressing the time/temperature adjustment button (C) and then the (G) "-" (H) "+" button to adjust the temperature and time.

Egg tart (4): Program mainly used for preparing mini egg tarts

The device will automatically heat at 180° C for 10 minutes

If the time or temperature is not enough, you can always change the time or temperature by pressing the time/temperature adjustment button (C) and then the (G) "-" (H) "+" button to adjust the temperature and time.

Pizza (5): Program most often used for frozen pizza.

The device will automatically heat at 180° C for 10 minutes

If the time or temperature is not enough, you can always change the time or temperature by pressing the time/temperature adjustment button (C) and then the (G) "-" (H) "+" button to adjust the temperature and time.

Sweet potatoes (6): Program mainly used for preparing sliced sweet potatoes (yams)

The device will automatically heat at 190° C for 38 minutes

If the time or temperature is not enough, you can always change the time or temperature by pressing the time/temperature adjustment button (C) and then the (G) "-" (H) "+" button to adjust the temperature and time.

Chicken legs (7): Program used to prepare raw chicken meat (chicken legs)

The device will automatically heat at 190° C for 20 minutes

If the time or temperature is not enough, you can always change the time or temperature by pressing the time/temperature adjustment button (C) and then the (G) "-" (H) "+" button to adjust the temperature and time.

Shrimp (8): Best for small seafood such as shrimp.

The device will automatically heat at 170° C for 10 minutes

If the time or temperature is not enough, you can always change the time or temperature by pressing the time/temperature adjustment button (C) and then the (G) "-" (H) "+" button to adjust the temperature and time.

Steak (9): Program mainly used for thicker cuts of white or red meat.

The device will automatically heat at 180° C for 13 minutes

If the time or temperature is not enough, you can always change the time or temperature by pressing the time/temperature adjustment button (C) and then the (G) "-" (H) "+" button to adjust the temperature and time.

Fish (10): Program most often used for frozen processed fish or fresh fish.

The device will automatically heat at 200° C for 20 minutes

If the time or temperature is not enough, you can always change the time or temperature by pressing the time/temperature adjustment button (C) and then the (G) "-" (H) "+" button to adjust the temperature and time.

Cake (11): This program mainly used for baking cakes and muffins

The device will automatically heat at 150° C for 14 minutes

If the time or temperature is not enough, you can always change the time or temperature by pressing the time/temperature adjustment button (C) and then the (G) "-" (H) "+" button to adjust the temperature and time.

Peanuts (12): Program used to roast peanuts

The device will automatically heat at 190° C for 10 minutes

If the time or temperature is not enough, you can always change the time or temperature by pressing the time/temperature adjustment button (C) and then the (G) "-" (H) "+" button to adjust the temperature and time.

CLEANING THE DEVICE

1. Before cleaning the device, remove the plug from the power socket and wait until the device cools down.
2. Clean using a damp and then dry cloth (or paper towel).
3. Lubricate the remains that are more difficult to remove with a small amount of cooking oil and after a few minutes gently remove them with a wooden spatula.
4. Do not clean with sharp, abrasive cloths or sponges, or use cleaning powders, as they may damage the smooth, non-stick coating of the basket and container.
5. Do not immerse the device in water.

TECHNICAL DATA:

Capacity max: 5 L

Voltage: 220-240V ~ 50/60Hz

Power Nominal: 1500W

Power Maximum: 2000W



Please transfer cardboard packaging to waste paper. Pour the polyethylene bags (PE) into the plastic container. Worn device should be returned to the appropriate point storage because it is dangerous in the device ingredients may pose a threat to the environment. The electrical device should be handed over to limit its reuse and use. If in the device there are batteries you have to take out and give to the point stored separately.

(DE) DEUTSCH

ALLGEMEINE SICHERHEITSBEDINGUNGEN

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

SORGFÄLTIG LESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

1. Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die Bedienungsanleitung und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrige Verwendung oder unsachgemäße Bedienung des Gerätes entstehen.
2. Das Gerät ist nur für den Heimgebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht für andere

Zwecke, die nicht dem vorgesehenen Verwendungszweck entsprechen.

3. Das Gerät darf nur an eine geerdete Steckdose 220-240 V ~ 50/60 Hz angeschlossen werden.

Um die Betriebssicherheit zu erhöhen, schließen Sie nicht mehrere elektrische Geräte gleichzeitig an einen Stromkreis an.

4. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät verwenden, wenn Kinder in der Nähe sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Erlauben Sie Kindern oder Personen, die mit dem Gerät nicht vertraut sind, nicht, es zu benutzen.

5. **WARNUNG:** Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung oder Wissen mit dem Gerät verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen dazu erhalten haben die Ausrüstung zu benutzen. Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts und sind sich der mit der Verwendung verbundenen Gefahren bewusst. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und diese Tätigkeiten werden unter Aufsicht durchgeführt.

6. **WARNUNG:** Lassen Sie das an der Steckdose angeschlossene Gerät nicht unbeaufsichtigt.

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

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

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

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

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

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

13. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das gesamte Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Setzen Sie das Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne usw.) aus und verwenden Sie es nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit (Badezimmer, feuchte Campinghäuser).

14. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht verwendet werden. Ein beschädigtes Kabel sollte von einer Fachwerkstatt ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

15. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist, es heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde oder nicht normal funktioniert. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, da dies zu einem Stromschlag führen kann. Bringen Sie das beschädigte Gerät zur Inspektion oder Reparatur zum entsprechenden Servicecenter. Sämtliche Reparaturen dürfen nur von autorisierten Servicestellen durchgeführt werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können eine ernsthafte Gefahr für den Benutzer

darstellen.

16. Stellen Sie das Gerät auf eine kühle, stabile und ebene Fläche, entfernt von heißen Küchengeräten wie Elektroherd, Gasbrenner usw.
17. Das Netzkabel darf nicht über die Tischkante hängen oder heiße Oberflächen berühren.
18. Um zusätzlichen Schutz zu bieten, empfiehlt es sich, im Stromkreis eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsfehlerstrom von nicht mehr als 30 mA zu installieren. Bitte wenden Sie sich diesbezüglich an einen Fachelektriker.
19. Wenn die Verwendung eines Verlängerungskabels erforderlich ist, verwenden Sie ein Modell mit nur einem Erdungsstift und einer Nennstromstärke von mindestens 10 A. Verlängerungskabel, die diese Anforderung nicht erfüllen, können überhitzen. Das Kabel sollte so verlegt werden, dass ein versehentliches Ziehen oder Stolpern vermieden wird.
20. Achten Sie darauf, dass der Motorteil des Geräts nicht nass wird.
21. Das Gerät sollte auf einer ebenen, temperaturbeständigen Oberfläche, entfernt von brennbaren Materialien (Vorhänge, Vorhänge, Tapeten usw.) aufgestellt werden. Um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten, lassen Sie auf jeder Seite des Geräts mindestens 10 cm und darüber mindestens 30 cm Freiraum. Decken Sie die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht ab, da dies zu Überhitzung und Schäden am Produkt führen kann.
22. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts (Tür, Ober- oder Unterwand und Seitenwände). Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heiße Komponenten entfernen oder berühren.
23. Das Netzkabel darf nicht über dem Gerät verlegt werden und darf keine heißen Oberflächen berühren oder in deren Nähe liegen. Stellen Sie Geräte nicht unter die Steckdose.
24. Geben Sie keine Portionen in das Gerät, die das gesamte Volumen einnehmen, da dies zu einem Brand und zur Zerstörung des Produkts führen kann.
25. Nach dem Backen oder vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Bitte warten Sie lange genug, da das erhitzte Gerät nur sehr langsam abkühlt.
26. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
27. Verwenden Sie zum Reinigen des Gehäuses keine aggressiven Reinigungsmittel in Form von Emulsionen, Milchen, Pasten usw., da diese unter anderem informative grafische Symbole wie Skalen, Markierungen, Warnschilder usw. entfernen können.
28. Verwenden Sie zum Reinigen keine Metallschaber. Abgebrochene Drahtstücke können mit elektrischen Teilen in Kontakt kommen und es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
29. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
30. Seien Sie aufgrund der hohen Temperatur besonders vorsichtig beim Herausnehmen von Backwaren, heißem Fett oder anderen heißen Flüssigkeiten.
31. Stellen Sie das Gerät aufgrund von Hitze und Dampf nicht unter Küchenschränken auf.
32. Waschen Sie Metallteile nicht in der Spülmaschine, da die in diesen Geräten verwendeten aggressiven Mittel zu einer Verdunkelung der oben genannten Teile führen.

- Teile. Es wird empfohlen, sie von Hand mit herkömmlichen Geschirrspülmitteln zu waschen.
33. Um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden, decken Sie das Gerät nicht ab.
34. Bewahren Sie außer den dazugehörigen Zubehöerteilen nichts im Gerät auf.
35. Benutzen Sie das Gerät nicht mit offenem Behälter.



Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts

WARNUNG : Das Gerät ist mit einer Startverzögerungsfunktion ausgestattet, es wird jedoch empfohlen, es nur zu verwenden, wenn der Benutzer zu Hause ist und das Gerät unter Aufsicht steht.

Gerätebeschreibung:

1. Bedienfeld
2. Transparentes Fenster
3. Luftauslass
4. Wohnen
5. Reiben
6. Griff
7. Netzkabel
8. Behälter

Bedienfeld:

- A:: Schaltfläche „Starten/Abbrechen“.
- B: Funktionsauswahl
- C: Temperatur-/Zeit-Einstelltasten
- D: Taste für verzögerten Start
- E: Lüfterbetriebsanzeige
- F: Temperatur- und Zeitanzeige
- G: „-“-Taste
- H: „+“-Taste

Programme:

1. Hähnchenflügel 2. Wurst 3. Pommes Frites 4. Eierkuchen 5. Pizza 6. Süßkartoffeln 7. Hähnchenschenkel 8. Garnelen 9. Steak
10. Fisch 11. Kuchen 12. Erdnüsse

Vor dem ersten Gebrauch.

1. Entfernen Sie die Verpackung sowie alle Aufkleber und Zubehöerteile außen und innen am Gerät.
2. Reinigen Sie den Rost (5) und den Behälter (8) gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem Schwamm und wischen Sie sie anschließend mit einem sauberen, weichen Tuch ab
(Reinigen Sie das Gerät nicht mit scheuernden Tüchern oder Schwämmen und verwenden Sie keine Reinigungspulver, da diese die glatte, antihafbeschichtete Oberfläche von Korb und Behälter beschädigen können.)
3. Stellen Sie den Ofenkörper (4) auf eine stabile horizontale Fläche, schließen Sie das Netzkabel an und wählen Sie das erste Programm (siehe Abschnitt zur Verwendung des Geräts), um Werksgerüche aus dem Gerät zu entfernen.
4. Wenn das Programm beendet ist, ziehen Sie den Netzstecker und wiederholen Sie Schritt 2, um das Gerät erneut zu reinigen, nachdem es vollständig abgekühlt ist.

Reinigen Sie den Rost (5) und den Behälter (8) nicht in der Spülmaschine.

Gerätenutzung:

1. Halten Sie den Griff (6), ziehen Sie den Behälter (8) zusammen mit dem Rost (5) aus dem Gehäuse (4) und stellen Sie ihn auf eine stabile Oberfläche.
2. Der Rost (5) kann aus dem Behälter (8) entnommen werden.
3. Legen Sie die zuvor zubereiteten Produkte auf den Rost (5) am Boden des Behälters (8). Setzen Sie dann den Behälter (8) in das Gehäuse (4) ein. Überschreiten Sie beim Befüllen des Behälters nicht den MAX-Füllstand im Inneren.
4. Schließen Sie das geschlossene Gerät an eine geerdete Steckdose an.
5. Das Gerät schaltet sich ein und gibt einen akustischen Alarm aus. Wenn kein Programm ausgewählt ist, geht das Gerät nach 1 Minute in

den Standby-Modus. Um das Gerät wieder einzuschalten, drücken Sie die „Start/Abbrechen“-Taste (A).

6. Wählen Sie mit der Funktionswahltaste (B) „Funktion“ das gewünschte Programm aus (Tabelle 1). Nachdem Sie das Programm ausgewählt haben, können Sie die Temperatur und die Zeit ändern, indem Sie die Auswahlstaste für die Temperatur-/Zeiteinstellung (C) und dann die Tasten G „+“ und H „-“ drücken. Es wird empfohlen, die Zubereitungszeit des Gerichts im Verhältnis zum programmierten Menü um 3 Minuten zu verlängern, wenn das Gerät abgekühlt ist.

7. Nach Auswahl des entsprechenden Programms beginnt das Gerät nach 4 Sekunden oder nach Drücken der „Start/Abbrechen“-Taste (A) automatisch zu arbeiten. Die Lüfteranzeige (E) und die Lampe im Gerät (F) leuchten auf.

8. Wenn die Arbeit beendet ist, ertönt dreimal ein akustisches Signal.

9. Um das Gerät früher zu beenden, halten Sie die „Start/Abbrechen“-Taste (A) 3 Sekunden lang gedrückt.

Tipps:
Ordnen Sie die Lebensmittelstücke so an, dass zwischen ihnen ein ungehinderter Heißluftstrom gewährleistet ist.

Das Gerät verfügt über einen Programmspeicher, nach dem Entfernen des Behälters (6) während des Programms stoppt das Gerät und nach dem Aufsetzen des Behälters (6) arbeitet es weiter. Das Programm kann auch durch einmaliges Drücken der „Start/Abbrechen“-Taste (A) angehalten werden. Durch erneutes Drücken wird der Betrieb fortgesetzt.

Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit anpassen, indem Sie die Zeit-/Temperaturtaste (D) und dann die Tasten G „+“ und H „-“ drücken, um den Backvorgang zu beenden.

Es empfiehlt sich, die Produkte während der Laufzeit des gewählten Programms mindestens einmal zu wenden bzw. umzurühren.

!!WARNUNG!! Das Innere des Geräts ist sehr heiß

Startverzögerungsfunktion:

Nachdem Sie das entsprechende Programm ausgewählt haben (siehe Kapitel „Bedienung des Geräts“), drücken Sie die Taste „Verzögerungszeit“ (D).

Auf dem Display erscheint eine Uhr. Stellen Sie mit den Tasten G „+“ und H „-“ die gewünschte Verzögerungszeit von 10 Minuten bis 24 Stunden ein.

Nach dem Einstellen der Uhrzeit wechselt das Gerät nach 5 Sekunden automatisch in den verzögerten Startmodus und die Uhr auf dem Display beginnt, die Zeit bis zum Start des Geräts herunterzuzählen.

Um den Countdown zu stoppen, halten Sie die „Start/Abbrechen“-Taste (A) 3 Sekunden lang gedrückt.

Programme:

Chicken Wings (1): Programm zur Zubereitung von rohem Hühnerfleisch (Chicken Wings)

Das Gerät heizt automatisch 20 Minuten lang auf 180 °C.

Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperatur-Einstelltaste (C) und dann die Taste (G) „-“ (H) „+“ drücken, um Temperatur und Zeit anzupassen.

Wurst (2): Programm, das hauptsächlich für die Zubereitung von Würstchen verwendet wird.

Das Gerät heizt automatisch 10 Minuten lang auf 190 °C

Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperatur-Einstelltaste (C) und dann die Taste (G) „-“ (H) „+“ drücken, um Temperatur und Zeit anzupassen.

Pommes frites (3): Programm, das hauptsächlich für gefrorene Pommes frites verwendet wird.

Das Gerät heizt automatisch 13 Minuten lang auf 190 °C

Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperatur-Einstelltaste (C) und dann die Taste (G) „-“ (H) „+“ drücken, um Temperatur und Zeit anzupassen.

Eierkuchen (4): Programm, das hauptsächlich für die Zubereitung von Mini-Eierkuchen verwendet wird

Das Gerät heizt automatisch 10 Minuten lang auf 180 °C

Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperatur-Einstelltaste (C) und dann die Taste (G) „-“ (H) „+“ drücken, um Temperatur und Zeit anzupassen.

Pizza (5): Programm, das am häufigsten für Tiefkühlpizza verwendet wird.

Das Gerät heizt automatisch 10 Minuten lang auf 180 °C

Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperatur-Einstelltaste (C) und dann die Taste (G) „-“ (H) „+“ drücken, um Temperatur und Zeit anzupassen.

Süßkartoffeln (6): Programm, das hauptsächlich für die Zubereitung von geschnittenen Süßkartoffeln (Yamswurzeln) verwendet wird.

Das Gerät heizt automatisch 38 Minuten lang auf 190 °C

Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperatur-

Einstelltaste (C) und dann die Taste (G) „-“ (H) „+“ drücken, um Temperatur und Zeit anzupassen .

Hähnchenschenkel (7): Programm zur Zubereitung von rohem Hühnerfleisch (Hähnchenschenkel)

Das Gerät heizt automatisch 20 Minuten lang auf 190 °C

Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperatur-Einstelltaste (C) und dann die Taste (G) „-“ (H) „+“ drücken, um Temperatur und Zeit anzupassen .

Garnelen (8): Am besten für kleine Meeresfrüchte wie Garnelen.

Das Gerät heizt automatisch 10 Minuten lang auf 170 °C

Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperatur-Einstelltaste (C) und dann die Taste (G) „-“ (H) „+“ drücken, um Temperatur und Zeit anzupassen .

Steak (9): Programm, das hauptsächlich für dickere Stücke von weißem oder rotem Fleisch verwendet wird.

Das Gerät heizt automatisch 13 Minuten lang auf 180 °C

Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperatur-Einstelltaste (C) und dann die Taste (G) „-“ (H) „+“ drücken, um Temperatur und Zeit anzupassen .

Fisch (10): Programm, das am häufigsten für gefrorenen verarbeiteten Fisch oder frischen Fisch verwendet wird.

Das Gerät heizt automatisch 20 Minuten lang auf 200 °C

Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperatur-Einstelltaste (C) und dann die Taste (G) „-“ (H) „+“ drücken, um Temperatur und Zeit anzupassen .

Kuchen (11): Dieses Programm wird hauptsächlich zum Backen von Kuchen und Muffins verwendet

Das Gerät heizt automatisch 14 Minuten lang auf 150 °C

Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperatur-Einstelltaste (C) und dann die Taste (G) „-“ (H) „+“ drücken, um Temperatur und Zeit anzupassen .

Erdnüsse (12): Programm zum Rösten von Erdnüssen

Das Gerät heizt automatisch 10 Minuten lang auf 190 °C

Wenn die Zeit oder Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperatur-Einstelltaste (C) und dann die Taste (G) „-“ (H) „+“ drücken, um Temperatur und Zeit anzupassen .

REINIGEN DES GERÄTS

1. Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Mit einem feuchten und anschließend trockenen Tuch (oder Papiertuch) reinigen.
3. Fetten Sie die schwieriger zu entfernenden Reste mit etwas Speiseöl ein und entfernen Sie sie nach einigen Minuten vorsichtig mit einem Holzspatel.
4. Reinigen Sie nicht mit scharfen, scheuernden Tüchern oder Schwämmen und verwenden Sie keine Reinigungspulver, da diese die glatte Antihafbeschichtung von Korb und Behälter beschädigen können.
5. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

TECHNISCHE DATEN:

Kapazität max: 5 L

Spannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Nennleistung: 1500 W

Maximale Leistung: 2000 W



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

(FR)FRANÇAIS

CONDITIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE FUTURE

1. Avant d'utiliser l'appareil, lisez le manuel d'utilisation et suivez les instructions qu'il

contient. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation contraire à l'usage prévu ou par un mauvais fonctionnement de l'appareil.

2. L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique. Ne pas utiliser à d'autres fins incompatibles avec l'usage prévu.

3. L'appareil ne doit être connecté qu'à une prise de terre 220-240 V ~ 50/60 Hz.

Pour augmenter la sécurité de fonctionnement, ne connectez pas plusieurs appareils électriques à un circuit en même temps.

4. Soyez particulièrement prudent lorsque vous utilisez l'appareil à proximité d'enfants. Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants ou les personnes non familiarisées avec l'appareil l'utiliser.

5. **AVERTISSEMENT** : Cet équipement peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissance de l'équipement, s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions sur la façon dont d'utiliser l'équipement. instructions pour une utilisation sûre de l'appareil et sont conscients des dangers liés à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'équipement. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et que ces activités sont effectuées sous surveillance.

6. **AVERTISSEMENT** : Ne laissez pas l'appareil branché sur la prise sans surveillance.

7. **AVERTISSEMENT** : Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est allumé ou lorsqu'il est chaud.

8. **AVERTISSEMENT** : La température des surfaces accessibles d'un appareil en fonctionnement peut être élevée lorsque l'équipement est en fonctionnement.

9. **AVERTISSEMENT** : Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

10. **AVERTISSEMENT** : débranchez toujours la fiche de la prise de courant après utilisation en tenant la prise avec votre main. NE tirez PAS sur le cordon d'alimentation.

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

12. **AVERTISSEMENT** : Ne placez pas de carton, de papier, de plastique ou d'autres objets inflammables ou fusibles dans l'appareil.

13. Ne plongez pas le câble, la fiche ou l'ensemble de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. N'exposez pas l'appareil aux conditions climatiques (pluie, soleil, etc.) et ne l'utilisez pas dans des conditions de forte humidité (salles de bains, campings humides).

14. Vérifiez périodiquement l'état du cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, l'équipement ne doit pas être utilisé. Un câble endommagé doit être remplacé par un atelier de réparation spécialisé pour éviter tout danger.

15. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, s'il est tombé ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit ou s'il ne fonctionne pas normalement. Ne réparez pas l'appareil vous-même, car cela pourrait entraîner un choc électrique. Apportez l'appareil endommagé au centre de service approprié pour inspection ou réparation. Toutes

les réparations ne peuvent être effectuées que par des points de service agréés. Des réparations mal effectuées peuvent constituer une menace sérieuse pour l'utilisateur.

16. Placez l'appareil sur une surface fraîche, stable et plane, loin des appareils de cuisine chauds tels qu'une cuisinière électrique, un brûleur à gaz, etc.

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

18. Pour assurer une protection supplémentaire, il est conseillé d'installer un dispositif à courant résiduel (RCD) dans le circuit électrique avec un courant résiduel nominal ne dépassant pas 30 mA. À cet égard, veuillez vous adresser à un électricien spécialisé.

19. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez un modèle avec uniquement une broche de mise à la terre et conçu pour un courant d'au moins 10 A. Les rallonges qui ne répondent pas à cette exigence peuvent surchauffer. Le câble doit être placé de manière à éviter de tirer ou de trébucher accidentellement dessus.

20. Ne laissez pas la partie moteur de l'appareil être mouillée.

21. L'appareil doit être placé sur une surface plane et résistante à la température, à l'écart des matériaux inflammables (rideaux, tentures, papier peint, etc.). Pour assurer une bonne circulation de l'air, laissez au moins 10 cm d'espace libre de chaque côté de l'appareil et au moins 30 cm au-dessus de celui-ci. Ne couvrez pas les trous de ventilation de l'appareil, car cela pourrait provoquer une surchauffe et endommager le produit.

22. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (porte, paroi supérieure ou inférieure et parois latérales). Utilisez des gants de protection lorsque vous retirez ou touchez des composants chauds.

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

24. Ne mettez pas de portions occupant tout son volume dans l'appareil, car cela pourrait provoquer un incendie et la destruction du produit.

25. Après la cuisson ou avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche d'alimentation de la prise et laissez-la refroidir. Veuillez attendre suffisamment longtemps car l'appareil chauffé refroidit très lentement.

26. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

27. Pour nettoyer le boîtier, n'utilisez pas de détergents agressifs sous forme d'émulsions, de laits, de pâtes, etc., car ils pourraient, entre autres, faire disparaître des symboles graphiques informatifs tels que des échelles, des marquages, des panneaux d'avertissement, etc.

28. N'utilisez pas de grattoirs métalliques pour le nettoyage. Des morceaux de fil cassés peuvent entrer en contact avec des pièces électriques, présentant un risque de choc électrique.

29. L'équipement n'est pas destiné à être utilisé à l'aide de minuterie externes ou d'un système de télécommande séparé.

30. En raison de la température élevée, soyez particulièrement prudent lorsque vous retirez des aliments cuits, de la graisse chaude ou d'autres liquides chauds.

31. Ne placez pas l'appareil sous les armoires de cuisine en raison de la chaleur et de la vapeur.

32. Ne lavez pas les pièces métalliques au lave-vaisselle, car les agents agressifs utilisés dans ces appareils provoquent un noircissement des pièces mentionnées ci-dessus. les pièces. Il est recommandé de les laver à la main, en utilisant des liquides vaisselle traditionnels.

33. Pour éviter une surchauffe de l'appareil, ne couvrez pas l'appareil.

34. Ne stockez rien d'autre dans l'appareil que les accessoires qui lui appartiennent.

35. N'utilisez pas l'appareil avec un récipient ouvert.



Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil

ATTENTION : L'appareil est équipé d'une fonction de démarrage différé, mais il est recommandé de l'utiliser uniquement lorsque l'utilisateur est à son domicile et que l'appareil est sous surveillance.

Description de l'appareil:

1. Panneau de commande
2. Fenêtre transparente
3. Sortie d'air
4. Logement
5. Grille
6. Poignée
7. Cordon d'alimentation
8. Conteneur

Panneau de contrôle:

- A: Bouton Démarrer/Annuler
B: sélection des fonctions
C: Boutons de réglage de la température/du temps
D: bouton de démarrage différé
E: Indicateur de fonctionnement du ventilateur
F: affichage de la température et de l'heure
G: bouton "-"
H: Bouton "+"

Programmes:

1. Ailes de poulet 2. Saucisse 3. Frites 4. Tarte aux œufs 5. Pizza 6. Patates douces 7. Cuisses de poulet 8. Crevettes 9. Steak
10. Poisson 11. Gâteau 12. Cacahuètes

Avant la première utilisation.

1. Retirez l'emballage ainsi que tous les autocollants et accessoires situés à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil.
2. Nettoyez soigneusement la grille (5) et le récipient (8) avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge, puis essuyez-les avec un chiffon propre et doux.
(Ne nettoyez pas l'appareil avec des chiffons ou des éponges abrasives, et n'utilisez pas de poudres de nettoyage, car elles pourraient endommager la surface lisse et antiadhésive du panier et du récipient.)
3. Placez le corps du four (4) sur une surface horizontale stable, branchez le cordon d'alimentation et sélectionnez le premier programme (voir la section sur l'utilisation de l'appareil) pour éliminer les odeurs d'usine de l'appareil.
4. Une fois le programme terminé, débranchez le cordon d'alimentation et répétez l'étape 2 pour le nettoyer à nouveau une fois qu'il a complètement refroidi.

Ne lavez pas la grille (5) et le récipient (8) au lave-vaisselle.

Utilisation de l'appareil :

1. En tenant la poignée (6), retirez le récipient (8) avec la grille (5) du corps (4) et placez-le sur une surface stable.
2. La grille (5) peut être retirée du récipient (8).
3. Placez les produits préalablement préparés sur la grille (5) située au fond du récipient (8). Insérez ensuite le récipient (8) dans le corps (4). Lors du remplissage du récipient, ne dépassez pas le niveau MAX à l'intérieur.
4. Connectez l'appareil fermé à une prise de courant mise à la terre.
5. L'appareil s'allumera et émettra une alarme sonore. Si aucun programme n'est sélectionné, l'appareil se mettra en veille après 1 minute. Pour rallumer l'appareil, appuyez sur le bouton «démarrer/annuler» (A).
6. A l'aide du bouton de sélection de fonction (B) « Fonction », sélectionnez le programme souhaité (tableau 1). Après avoir sélectionné le programme, vous pouvez modifier la température et la durée en appuyant sur le bouton de sélection de réglage température/temps (C) puis sur les boutons G "+" et H "-". Il est recommandé d'ajouter 3 minutes au temps de préparation du plat par rapport au menu programmé si l'appareil est refroidi.
7. Après avoir sélectionné le programme approprié, l'appareil commencera à fonctionner automatiquement après 4 secondes ou après avoir appuyé sur le bouton « démarrer/annuler » (A). L'indicateur (E) du ventilateur et (F) la lampe à l'intérieur de l'appareil s'allumeront.
8. Une fois les travaux terminés, vous entendrez 3 fois un signal sonore.
9. Pour arrêter l'appareil plus tôt, maintenez enfoncé le bouton « démarrer/annuler » (A) pendant 3 secondes.

Conseils:

Disposez les morceaux d'aliments de manière à assurer la libre circulation de l'air chaud entre eux.

L'appareil dispose d'une mémoire de programme, après avoir retiré le conteneur (6) pendant le programme, l'appareil s'arrêtera et après avoir placé le conteneur (6), il continuera à fonctionner. Le programme peut également être mis en pause en appuyant une fois sur le bouton « démarrer/annuler » (A), une nouvelle pression reprendra le fonctionnement.

Si le temps ou la température n'est pas suffisant, vous pouvez toujours régler le temps ou la température en appuyant sur le bouton temps/température (D), puis sur les boutons G "+", et H "-" pour terminer la cuisson.

Il est recommandé de retourner ou de remuer les produits au moins une fois pendant l'exécution du programme sélectionné.

!!AVERTISSEMENT!! L'intérieur de l'appareil est très chaud

Fonction de démarrage différé :

Après avoir sélectionné le programme approprié (voir la section utilisation de l'appareil), appuyez sur le bouton « Délai » (D).

Une horloge apparaîtra sur l'écran. Utilisez les boutons G "+" et H "-" pour régler le délai souhaité de 10 minutes à 24 heures.

Après avoir réglé l'heure, l'appareil entrera automatiquement en mode de démarrage différé après 5 secondes et l'horloge sur l'écran commencera à décompter le temps jusqu'à ce que l'appareil démarre.

Pour arrêter le compte à rebours, maintenez enfoncé le bouton « start/cancel » (A) pendant 3 secondes.

Programmes:

Ailes de poulet (1) : Programme utilisé pour préparer de la viande de poulet crue (ailes de poulet)

L'appareil chauffera automatiquement à 180 °C pendant 20 minutes.

Si l'heure ou la température ne suffit pas, vous pouvez toujours modifier l'heure ou la température en appuyant sur le bouton de réglage de l'heure/température (C) puis sur le bouton (G) "-" (H) "+" pour régler la température et l'heure. .

Saucisse (2) : Programme principalement utilisé pour la préparation de saucisses.

L'appareil chauffera automatiquement à 190 °C pendant 10 minutes

Si l'heure ou la température ne suffit pas, vous pouvez toujours modifier l'heure ou la température en appuyant sur le bouton de réglage de l'heure/température (C) puis sur le bouton (G) "-" (H) "+" pour régler la température et l'heure. .

Frites (3) : Programme utilisé principalement pour les frites surgelées.

L'appareil chauffera automatiquement à 190 °C pendant 13 minutes

Si l'heure ou la température ne suffit pas, vous pouvez toujours modifier l'heure ou la température en appuyant sur le bouton de réglage de l'heure/température (C) puis sur le bouton (G) "-" (H) "+" pour régler la température et l'heure. .

Tarte aux œufs (4) : Programme principalement utilisé pour préparer des mini tartelettes aux œufs

L'appareil chauffera automatiquement à 180 °C pendant 10 minutes

Si l'heure ou la température ne suffit pas, vous pouvez toujours modifier l'heure ou la température en appuyant sur le bouton de réglage de l'heure/température (C) puis sur le bouton (G) "-" (H) "+" pour régler la température et l'heure. .

Pizza (5) : Programme le plus souvent utilisé pour les pizzas surgelées.

L'appareil chauffera automatiquement à 180 °C pendant 10 minutes

Si l'heure ou la température ne suffit pas, vous pouvez toujours modifier l'heure ou la température en appuyant sur le bouton de réglage de l'heure/température (C) puis sur le bouton (G) "-" (H) "+" pour régler la température et l'heure. .

Patates douces (6) : Programme principalement utilisé pour préparer des tranches de patates douces (ignames)

L'appareil chauffera automatiquement à 190 °C pendant 38 minutes

Si l'heure ou la température ne suffit pas, vous pouvez toujours modifier l'heure ou la température en appuyant sur le bouton de réglage de l'heure/température (C) puis sur le bouton (G) "-" (H) "+" pour régler la température et l'heure. .

Cuisses de poulet (7) : Programme utilisé pour préparer de la viande de poulet crue (cuisses de poulet)

L'appareil chauffera automatiquement à 190 °C pendant 20 minutes

Si l'heure ou la température ne suffit pas, vous pouvez toujours modifier l'heure ou la température en appuyant sur le bouton de réglage de l'heure/température (C) puis sur le bouton (G) "-" (H) "+" pour régler la température et l'heure. .

Crevettes (8) : Idéal pour les petits fruits de mer comme les crevettes.

L'appareil chauffera automatiquement à 170 °C pendant 10 minutes

Si l'heure ou la température ne suffit pas, vous pouvez toujours modifier l'heure ou la température en appuyant sur le bouton de réglage de l'heure/température (C) puis sur le bouton (G) "-" (H) "+" pour régler la température et l'heure. .

Steak (9) : Programme principalement utilisé pour les coupes plus épaisses de viande blanche ou rouge.

L'appareil chauffera automatiquement à 180 °C pendant 13 minutes

Si l'heure ou la température ne suffit pas, vous pouvez toujours modifier l'heure ou la température en appuyant sur le bouton de réglage de l'heure/température (C) puis sur le bouton (G) "-" (H) "+" pour régler la température et l'heure. .

Poisson (10) : Programme le plus souvent utilisé pour le poisson transformé surgelé ou le poisson frais.

L'appareil chauffera automatiquement à 200 °C pendant 20 minutes

Si l'heure ou la température ne suffit pas, vous pouvez toujours modifier l'heure ou la température en appuyant sur le bouton de réglage de l'heure/température (C) puis sur le bouton (G) "-" (H) "+" pour régler la température et l'heure. .

Gâteau (11) : Ce programme est principalement utilisé pour la cuisson de gâteaux et de muffins.

L'appareil chauffera automatiquement à 150 °C pendant 14 minutes

Si l'heure ou la température ne suffit pas, vous pouvez toujours modifier l'heure ou la température en appuyant sur le bouton de réglage de l'heure/température (C) puis sur le bouton (G) "-" (H) "+" pour régler la température et l'heure. .

Cacahuètes (12) : Programme utilisé pour rôtir des cacahuètes

L'appareil chauffera automatiquement à 190 °C pendant 10 minutes

Si l'heure ou la température ne suffit pas, vous pouvez toujours modifier l'heure ou la température en appuyant sur le bouton de réglage de l'heure/température (C) puis sur le bouton (G) "-" (H) "+" pour régler la température et l'heure. .

NETTOYER L'APPAREIL

1. Avant de nettoyer l'appareil, retirez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil refroidisse.

2. Nettoyer à l'aide d'un chiffon (ou d'un essuie-tout) humide puis sec.

3. Lubrifiez les restes les plus difficiles à éliminer avec une petite quantité d'huile alimentaire et après quelques minutes, retirez-les délicatement avec une spatule en bois.

4. Ne nettoyez pas avec des chiffons ou des éponges tranchants et abrasifs, ni n'utilisez de poudres de nettoyage, car ils pourraient endommager le revêtement lisse et antiadhésif du panier et du récipient.

5. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

DONNÉES TECHNIQUES:

Capacité maximale : 5 L

Tension : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Puissance nominale : 1500 W

Puissance maximale : 2000 W



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

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

CONDICIONES GENERALES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE Y GUARDE PARA FUTURAS CONSULTAS

1. Antes de utilizar el dispositivo, lea el manual de usuario y siga las instrucciones contenidas en el mismo. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso contrario al previsto o por un funcionamiento inadecuado.

2. El dispositivo es sólo para uso doméstico. No lo utilice para ningún otro fin incompatible con el uso previsto.

3. El dispositivo sólo debe conectarse a una toma de corriente con conexión a tierra de 220-240 V ~ 50/60 Hz.

Para aumentar la seguridad operativa, no conecte varios dispositivos eléctricos a un circuito al mismo tiempo.

4. Tenga especial cuidado al utilizar el dispositivo cuando haya niños cerca. No se debe permitir que los niños jueguen con el aparato. No permita que niños o personas no familiarizadas con el aparato lo utilicen.

5. ADVERTENCIA: Este equipo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas que carezcan de experiencia o conocimiento del equipo, si están supervisados o se les han dado instrucciones sobre cómo para utilizar el equipo. instrucciones sobre el uso seguro del dispositivo y son conscientes de los peligros asociados con su uso. Los niños no deben jugar con el equipo. La limpieza y el mantenimiento del dispositivo no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estas actividades se realicen bajo supervisión.

6. ADVERTENCIA: No deje el aparato enchufado a la toma de corriente sin vigilancia.

7. ADVERTENCIA: Nunca mueva el aparato cuando esté encendido o cuando esté caliente.

8. ADVERTENCIA: La temperatura de las superficies accesibles de un dispositivo en funcionamiento puede ser alta cuando el equipo está en funcionamiento.

9. ADVERTENCIA: Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

10. ADVERTENCIA: Retire siempre el enchufe de la toma de corriente después de su uso sujetando la toma con la mano. NO tire del cable de alimentación.

11. ADVERTENCIA: No utilice el dispositivo cerca de materiales inflamables.

12. ADVERTENCIA: No coloque cartón, papel, plástico u otros elementos inflamables o fusibles en el dispositivo.

13. No sumerja el cable, el enchufe ni todo el dispositivo en agua ni en ningún otro líquido. No exponga el dispositivo a las condiciones climáticas (lluvia, sol, etc.) ni lo utilice en condiciones de mucha humedad (baños, casas de camping húmedas).

14. Verifique periódicamente el estado del cable de alimentación. Si el cable de alimentación está dañado, no se debe utilizar el equipo. Un cable dañado debe ser reemplazado por un taller de reparación especializado para evitar riesgos.
15. No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado o si se ha caído o dañado de alguna manera o no funciona normalmente. No repare el dispositivo usted mismo, ya que esto podría provocar una descarga eléctrica. Lleve el dispositivo dañado al centro de servicio adecuado para su inspección o reparación. Todas las reparaciones sólo pueden realizarse en puntos de servicio autorizados. Las reparaciones realizadas incorrectamente pueden suponer una grave amenaza para el usuario.
16. Coloque el dispositivo sobre una superficie fresca, estable y uniforme, lejos de aparatos de cocina calientes como estufas eléctricas, quemadores de gas, etc.
17. El cable de alimentación no debe colgar del borde de la mesa ni tocar superficies calientes.
18. Para brindar protección adicional, es recomendable instalar un dispositivo de corriente residual (RCD) en el circuito eléctrico con una corriente residual nominal que no exceda los 30 mA. En este sentido, póngase en contacto con un electricista especializado.
19. Si es necesario usar un cable de extensión, use un modelo con solo una clavija de conexión a tierra y clasificado para una corriente de al menos 10 A. Los cables de extensión que no cumplan con este requisito pueden sobrecalentarse. El cable debe colocarse de tal manera que se evite tirar accidentalmente o tropezar con él.
20. No permita que la parte del motor del dispositivo se moje.
21. El dispositivo debe colocarse sobre una superficie plana y resistente a la temperatura, lejos de materiales inflamables (cortinas, cortinas, papel tapiz, etc.). Para garantizar una correcta circulación del aire, deje al menos 10 cm de espacio libre a cada lado del dispositivo y al menos 30 cm por encima del mismo. No cubra los orificios de ventilación del dispositivo, ya que esto puede provocar sobrecalentamiento y daños al producto.
22. No toque las superficies calientes del dispositivo (puerta, pared superior o inferior y paredes laterales). Utilice guantes protectores al retirar o tocar cualquier componente caliente.
23. El cable de alimentación no debe colocarse encima del dispositivo y no debe tocar ni estar cerca de superficies calientes. No coloque dispositivos debajo de la toma de corriente.
24. No introduzca porciones que ocupen todo su volumen en el dispositivo, ya que esto podría provocar un incendio y la destrucción del producto.
25. Después de hornear o antes de limpiar el aparato, desconecte el enchufe de la toma de corriente y déjelo enfriar. Espere lo suficiente ya que el dispositivo calentado se enfría muy lentamente.
26. Limpiar el dispositivo después de cada uso.
27. No utilizar detergentes agresivos en forma de emulsiones, leches, pastas, etc. para limpiar la carcasa, ya que pueden, entre otras cosas, eliminar símbolos gráficos informativos como escalas, marcas, señales de advertencia, etc.

28. No utilice raspadores metálicos para la limpieza. Los trozos de cable rotos pueden entrar en contacto con piezas eléctricas, lo que supone un riesgo de descarga eléctrica.
29. El equipo no está diseñado para funcionar utilizando temporizadores externos o un sistema de control remoto independiente.
30. Debido a la alta temperatura, tenga especial cuidado al retirar alimentos horneados, grasas calientes u otros líquidos calientes.
31. No coloque el aparato debajo de los gabinetes de la cocina debido al calor y al vapor.
32. No lave las piezas metálicas en lavavajillas, porque los agentes agresivos utilizados en estos dispositivos provocan el oscurecimiento de las piezas mencionadas anteriormente.
33. Se recomienda lavarlos a mano, utilizando líquidos lavavajillas tradicionales.
34. Para evitar el sobrecalentamiento del dispositivo, no lo cubra.
35. No guarde nada en el dispositivo que no sean accesorios que le pertenezcan.
36. No utilice el dispositivo con el recipiente abierto.



No toque las superficies calientes del dispositivo.

ADVERTENCIA : El dispositivo está equipado con una función de inicio retardado, pero se recomienda utilizarlo sólo cuando el usuario está en casa y el dispositivo está bajo supervisión.

Descripción del aparato:

1. Panel de control
2. Ventana transparente
3. Salida de aire
4. Vivienda
5. Rejilla
6. Manejar
7. Cable de alimentación
8. Contenedor

Panel de control:

- A.: Botón Iniciar / Cancelar
- B: selección de función
- C: Botones de ajuste de temperatura/tiempo
- D: botón de inicio retrasado
- E: Indicador de funcionamiento del ventilador
- F: Visualización de temperatura y hora.
- G: botón "-"
- H. Botón "+"

Programas:

1. Alitas de pollo 2. Salchicha 3. Papas fritas 4. Tarta de huevo 5. Pizza 6. Batatas 7. Muslos de pollo 8. Camarones 9. Filete
10. Pescado 11. Pastel 12. Maní

Antes del primer uso.

1. Retire el embalaje y todos los adhesivos y accesorios del exterior y del interior del dispositivo.
2. Limpie a fondo la rejilla (5) y el recipiente (8) con agua caliente, una pequeña cantidad de líquido lavavajillas y una esponja, y luego límpielos con un paño limpio y suave.
(No limpie el dispositivo con paños o esponjas abrasivas, ni utilice polvos de limpieza, ya que pueden dañar la superficie lisa y antiadherente de la cesta y el recipiente)
3. Coloque el cuerpo del horno (4) sobre una superficie horizontal estable, conecte el cable de alimentación y seleccione el primer

programa (consulte la sección sobre uso del dispositivo) para eliminar los olores de fábrica del dispositivo.

4. Cuando finalice el programa, desenchufe el cable de alimentación y repita el paso 2 para limpiarlo nuevamente después de que se haya enfriado por completo.

No lave la rejilla (5) y el recipiente (8) en el lavavajillas.

Uso del dispositivo:

1. Sujutando el asa (6), extraiga el recipiente (8) junto con la rejilla (5) del cuerpo (4) y colóquelo sobre una superficie estable.

2. La rejilla (5) se puede retirar del recipiente (8).

3. Colocar los productos previamente preparados sobre la rejilla (5) ubicada en el fondo del recipiente (8). Luego inserte el recipiente (8) en el cuerpo (4). Al llenar el recipiente, no exceda el nivel MAX en el interior.

4. Conecte el dispositivo cerrado a una toma de corriente con conexión a tierra.

5. El dispositivo se encenderá y emitirá una alarma audible. Si no se selecciona ningún programa, el dispositivo entrará en modo de espera después de 1 minuto. Para volver a encender el dispositivo, presione el botón "iniciar/cancelar" (A).

6. Utilizando el botón de selección de función (B) "Función", seleccione el programa deseado (tabla 1). Después de seleccionar el programa, puede cambiar la temperatura y el tiempo presionando el botón de selección de ajuste de temperatura/tiempo (C) y luego los botones G "+" y H "-". Se recomienda añadir 3 minutos al tiempo de preparación del plato en relación al menú programado si el aparato está frío.

7. Después de seleccionar el programa apropiado, el dispositivo comenzará a funcionar automáticamente después de 4 segundos o después de presionar el botón "iniciar / cancelar" (A). Se iluminarán el indicador del ventilador (E) y (F) la lámpara dentro del dispositivo.

8. Cuando finalice el trabajo, escuchará una señal sonora 3 veces.

9. Para finalizar el dispositivo antes, mantenga presionado el botón "iniciar/cancelar" (A) durante 3 segundos.

Consejos:

Coloque los trozos de comida para asegurar el libre flujo de aire caliente entre ellos.

El dispositivo dispone de memoria de programa, tras retirar el contenedor (6) durante el programa, el dispositivo se detendrá, y tras colocar el contenedor (6) seguirá funcionando. El programa también se puede pausar presionando el botón "iniciar/cancelar" (A) una vez; al presionarlo nuevamente se reanudará la operación.

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puede ajustar el tiempo o la temperatura presionando el botón de tiempo/temperatura (D), luego los botones G "+" y H "-" para terminar de hornear.

Se recomienda voltear o remover los productos al menos una vez mientras se ejecuta el programa seleccionado.

!!¡¡ADVERTENCIA!! El interior del dispositivo está muy caliente.

Función de inicio retrasado:

Después de seleccionar el programa apropiado (consulte la sección sobre uso del dispositivo), presione el botón "Tiempo de retardo" (D).

Aparecerá un reloj en la pantalla. Utilice los botones G "+" y H "-" para configurar el tiempo de retraso deseado de 10 minutos a 24 horas.

Después de configurar la hora, el dispositivo ingresará automáticamente al modo de inicio retrasado después de 5 segundos y el reloj en la pantalla comenzará a contar el tiempo hasta que se inicie el dispositivo.

Para detener la cuenta atrás del tiempo, mantenga pulsado el botón "iniciar/cancelar" (A) durante 3 segundos.

Programas:

Alitas de pollo (1): Programa utilizado para preparar carne de pollo cruda (alitas de pollo)

El dispositivo se calentará automáticamente a 180°C durante 20 minutos.

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puedes cambiar el tiempo o la temperatura presionando el botón de ajuste de tiempo/temperatura (C) y luego el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo. .

Salchicha (2): Programa utilizado principalmente para preparar salchichas.

El dispositivo se calentará automáticamente a 190°C durante 10 minutos.

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puedes cambiar el tiempo o la temperatura presionando el botón de ajuste de tiempo/temperatura (C) y luego el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo. .

Papas fritas (3): Programa utilizado principalmente para patatas fritas congeladas.

El dispositivo se calentará automáticamente a 190°C durante 13 minutos.

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puedes cambiar el tiempo o la temperatura presionando el botón de ajuste de tiempo/temperatura (C) y luego el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo. .

Tarta de huevo (4): Programa utilizado principalmente para preparar mini tartas de huevo

El dispositivo se calentará automáticamente a 180°C durante 10 minutos.

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puedes cambiar el tiempo o la temperatura presionando el botón de ajuste de tiempo/temperatura (C) y luego el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo. .

Pizza (5): Programa más utilizado para pizza congelada.

El dispositivo se calentará automáticamente a 180°C durante 10 minutos.

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puedes cambiar el tiempo o la temperatura presionando el botón de ajuste de tiempo/temperatura (C) y luego el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo. .

Batatas (6): Programa utilizado principalmente para preparar batatas (ñame) en rodajas

El dispositivo se calentará automáticamente a 190°C durante 38 minutos.

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puedes cambiar el tiempo o la temperatura presionando el botón de ajuste de tiempo/temperatura (C) y luego el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo. .

Muslos de pollo (7): Programa utilizado para preparar carne de pollo cruda (muslos de pollo)

El dispositivo se calentará automáticamente a 190°C durante 20 minutos.

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puedes cambiar el tiempo o la temperatura presionando el botón de ajuste de tiempo/temperatura (C) y luego el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo. .

Camarones (8): Ideal para mariscos pequeños como los camarones.

El dispositivo se calentará automáticamente a 170°C durante 10 minutos.

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puedes cambiar el tiempo o la temperatura presionando el botón de ajuste de tiempo/temperatura (C) y luego el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo. .

Filete (9): Programa utilizado principalmente para cortes más gruesos de carne blanca o roja.

El dispositivo se calentará automáticamente a 180°C durante 13 minutos.

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puedes cambiar el tiempo o la temperatura presionando el botón de ajuste de tiempo/temperatura (C) y luego el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo. .

Pescado (10): Programa más utilizado para pescado procesado congelado o pescado fresco.

El dispositivo se calentará automáticamente a 200°C durante 20 minutos.

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puedes cambiar el tiempo o la temperatura presionando el botón de ajuste de tiempo/temperatura (C) y luego el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo. .

Pastel (11): Este programa se utiliza principalmente para hornear pasteles y muffins.

El dispositivo se calentará automáticamente a 150°C durante 14 minutos.

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puedes cambiar el tiempo o la temperatura presionando el botón de ajuste de tiempo/temperatura (C) y luego el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo. .

Cacahuets (12): Programa utilizado para tostar cacahuets.

El dispositivo se calentará automáticamente a 190°C durante 10 minutos.

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puedes cambiar el tiempo o la temperatura presionando el botón de ajuste de tiempo/temperatura (C) y luego el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo. .

LIMPIEZA DEL DISPOSITIVO

1. Antes de limpiar el dispositivo, retire el enchufe de la toma de corriente y espere hasta que el dispositivo se enfríe.
2. Limpie con un paño húmedo y luego seco (o toalla de papel).
3. Lubricar los restos que sean más difíciles de eliminar con una pequeña cantidad de aceite de cocina y al cabo de unos minutos retirarlos suavemente con una espátula de madera.
4. No limpie con esponjas o paños afilados y abrasivos, ni utilice polvos de limpieza, ya que pueden dañar el revestimiento liso y antiadherente de la canasta y el recipiente.
5. No sumerjas el dispositivo en agua.

DATOS TÉCNICOS:

Capacidad máxima: 5 L

Voltaje: 220-240V ~ 50/60Hz

Potencia nominal: 1500W

Potencia máxima: 2000W



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

CONDIÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

1. Antes de utilizar o dispositivo, leia o manual do usuário e siga as instruções nele contidas. O fabricante não se responsabiliza por danos causados pelo uso do dispositivo contrário ao uso pretendido ou operação inadequada.
2. O dispositivo é apenas para uso doméstico. Não use para quaisquer outros fins inconsistentes com o uso pretendido.
3. O dispositivo só deve ser conectado a uma tomada aterrada 220-240 V ~ 50/60 Hz. Para aumentar a segurança operacional, não conecte vários dispositivos elétricos a um circuito ao mesmo tempo.
4. Tenha especial cuidado ao usar o dispositivo quando houver crianças por perto. As crianças não devem brincar com o aparelho. Não permita que crianças ou pessoas não familiarizadas com o aparelho o utilizem.
5. AVISO: Este equipamento pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou pessoas sem experiência ou conhecimento do equipamento, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre como para usar o equipamento. instruções sobre o uso seguro do dispositivo e estão cientes dos perigos associados ao seu uso. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e a manutenção do dispositivo não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e essas atividades sejam realizadas sob supervisão.
6. AVISO: Não deixe o aparelho ligado à tomada sem vigilância.
7. AVISO: Nunca mova o aparelho quando estiver ligado ou quente.
8. AVISO: A temperatura das superfícies acessíveis de um dispositivo em funcionamento pode ser elevada quando o equipamento está em funcionamento.
9. AVISO: Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
10. AVISO: Retire sempre a ficha da tomada após a utilização, segurando a tomada com a mão. NÃO puxe o cabo de alimentação.
11. AVISO: Não utilize o dispositivo perto de materiais inflamáveis.
12. AVISO: Não coloque papelão, papel, plástico ou outros itens inflamáveis ou fusíveis no dispositivo.
13. Não mergulhe o cabo, o plugue ou todo o dispositivo em água ou qualquer outro líquido. Não exponha o aparelho às intempéries (chuva, sol, etc.) nem o utilize em condições de alta umidade (banheiros, campings úmidos).
14. Verifique periodicamente o estado do cabo de alimentação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o equipamento não deve ser utilizado. Um cabo danificado deve ser substituído por uma oficina especializada para evitar perigos.
15. Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado ou se tiver caído ou

danificado de alguma forma ou não funcionar normalmente. Não repare o dispositivo sozinho, pois isso pode resultar em choque elétrico. Leve o dispositivo danificado ao centro de serviço apropriado para inspeção ou reparo. Todos os reparos só podem ser realizados por pontos de serviço autorizados. Reparos executados incorretamente podem representar uma séria ameaça ao usuário.

16. Coloque o dispositivo sobre uma superfície fria, estável e nivelada, longe de utensílios de cozinha quentes, como fogões elétricos, queimadores de gás, etc.

17. O cabo de alimentação não deve ficar pendurado na borda da mesa nem tocar em superfícies quentes.

18. Para fornecer proteção adicional, é aconselhável instalar um dispositivo de corrente residual (RCD) no circuito elétrico com corrente residual nominal não superior a 30 mA. A este respeito, contacte um eletricitista especializado.

19. Caso seja necessário utilizar um cabo de extensão, utilize um modelo com apenas pino de aterramento e classificado para uma corrente de pelo menos 10 A. Os cabos de extensão que não atendem a este requisito podem superaquecer. O cabo deve ser colocado de forma a evitar puxões ou tropeços acidentais.

20. Não permita que a parte motora do aparelho se molhe.

21. O dispositivo deve ser colocado sobre uma superfície plana e resistente à temperatura, longe de materiais inflamáveis (cortinas, cortinas, papel de parede, etc.). Para garantir uma circulação de ar adequada, deixe pelo menos 10 cm de espaço livre em cada lado do aparelho e pelo menos 30 cm acima dele. Não cubra os orifícios de ventilação do aparelho, pois isso pode causar superaquecimento e danos ao produto.

22. Não toque nas superfícies quentes do aparelho (porta, parede superior ou inferior e paredes laterais). Use luvas de proteção ao remover ou tocar em componentes quentes.

23. O cabo de alimentação não deve ser colocado acima do dispositivo e não deve tocar ou ficar próximo a superfícies quentes. Não coloque dispositivos sob a tomada elétrica.

24. Não coloque no aparelho porções que ocupem todo o seu volume, pois isso poderá causar incêndio e destruição do produto.

25. Depois de cozinhar ou antes de limpar o aparelho, desligue a ficha da tomada e deixe-o arrefecer. Aguarde o tempo suficiente, pois o dispositivo aquecido esfria muito lentamente.

26. Limpe o aparelho após cada utilização.

27. Não utilize detergentes agressivos na forma de emulsões, leites, pastas, etc. para limpar a carcaça, pois podem, entre outras coisas, remover símbolos gráficos informativos como escalas, marcações, sinais de alerta, etc.

28. Não utilize raspadores de metal para limpeza. Pedacos de fio quebrados podem entrar em contato com peças elétricas, representando risco de choque elétrico.

29. O equipamento não se destina a ser operado com temporizadores externos ou um sistema de controle remoto separado.

30. Devido à alta temperatura, tenha especial cuidado ao retirar alimentos assados, gordura quente ou outros líquidos quentes.

31. Não coloque o aparelho debaixo de armários de cozinha devido ao calor e ao vapor.
32. Não lave as peças metálicas em máquinas de lavar louça, pois os agentes agressivos utilizados nestes aparelhos provocam o escurecimento das peças acima mencionadas.
33. Para evitar o superaquecimento do aparelho, não cubra o aparelho.
34. Não guarde nada no aparelho além dos acessórios que lhe pertencem.
35. Não utilize o aparelho com o recipiente aberto.



Não toque nas superfícies quentes do dispositivo

AVISO : O aparelho está equipado com função de início retardado, mas é recomendado utilizá-lo somente quando o usuário estiver em casa e o aparelho estiver sob supervisão.

Descrição do dispositivo:

1. Painel de controle
2. Janela transparente
3. Saída de ar
4. Habitação
5. Ralar
6. Alça
7. Cabo de alimentação
8. Recipiente

Painel de controle:

- A:: Botão Iniciar/Cancelar
B: Seleção de função
C: Botões de ajuste de temperatura/tempo
D: Botão de início atrasado
E: Indicador de operação do ventilador
F: Exibição de temperatura e tempo
G: botão "-"
H. Botão "+"

Programas:

1. Asas de frango 2. Salsicha 3. Batatas fritas 4. Torta de ovo 5. Pizza 6. Batata doce 7. Pernas de frango 8. Camarão 9. Bife
10. Peixe 11. Bolo 12. Amendoim

Antes da primeira utilização.

1. Remova a embalagem e todos os adesivos e acessórios na parte externa e interna do aparelho.
2. Limpe bem a grelha (5) e o recipiente (8) com água quente, uma pequena quantidade de detergente líquido e uma esponja e, em seguida, limpe-os com um pano limpo e macio.
(Não limpe o aparelho com panos ou esponjas abrasivas, nem use pós de limpeza, pois podem danificar a superfície lisa e antiaderente do cesto e do recipiente)
3. Coloque o corpo do forno (4) sobre uma superfície horizontal estável, conecte o cabo de alimentação e selecione o primeiro programa (consulte a seção sobre como usar o aparelho) para remover os odores de fábrica do aparelho.
4. Quando o programa terminar, desligue o cabo de alimentação e repita o passo 2 para limpá-lo novamente depois de esfriar completamente.

Não lave a grelha (5) e o recipiente (8) na máquina de lavar louça.

Uso do dispositivo:

1. Segurando na pega (6), puxe o recipiente (8) juntamente com a grelha (5) para fora do corpo (4) e coloque-o sobre uma superfície estável.

2. A grelha (5) pode ser retirada do recipiente (8).
3. Coloque os produtos previamente preparados na grelha (5) situada no fundo do recipiente (8). Em seguida, insira o recipiente (8) no corpo (4). Ao encher o recipiente, não exceda o nível MAX no interior.
4. Conecte o dispositivo fechado a uma tomada elétrica aterrada.
5. O dispositivo ligará e emitirá um alarme sonoro. Se nenhum programa for selecionado, o dispositivo entrará em espera após 1 minuto. Para ligar novamente o aparelho, pressione o botão "iniciar/cancelar" (A).
6. Utilizando o botão de seleção de função (B) "Função", selecione o programa desejado (tabela 1). Após selecionar o programa, você pode alterar a temperatura e o tempo pressionando o botão de seleção de ajuste de temperatura/tempo (C) e depois os botões G "+" e H "-". Recomenda-se adicionar 3 minutos ao tempo de preparo do prato em relação ao menu programado se o aparelho estiver resfriado.
7. Após selecionar o programa adequado, o dispositivo começará a funcionar automaticamente após 4 segundos ou após pressionar o botão "iniciar/cancelar" (A). O (E) indicador do ventilador e (F) a lâmpada dentro do aparelho acenderão.
8. Quando o trabalho terminar, você ouvirá um sinal sonoro 3 vezes.
9. Para encerrar o dispositivo mais cedo, mantenha pressionado o botão "iniciar/cancelar" (A) por 3 segundos.

Pontas:

Disponha os pedaços de comida para garantir o livre fluxo de ar quente entre eles.

O aparelho possui memória de programa, após retirar o container (6) durante o programa o aparelho irá parar, e após colocar o container (6) continuará funcionando. O programa também pode ser pausado pressionando o botão "iniciar/cancelar" (A) uma vez, pressioná-lo novamente irá retomar a operação.

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, pode sempre ajustar o tempo ou a temperatura premindo o botão tempo/temperatura (D), depois os botões G "+" e H "-" para terminar a cozedura.

Recomenda-se virar ou mexer os produtos pelo menos uma vez enquanto o programa selecionado estiver em execução.

!!AVISO!! O interior do dispositivo está muito quente

Função de início atrasado:

Depois de selecionar o programa adequado (ver capítulo utilização do aparelho), pressione o botão "Tempo de atraso" (D).

Um relógio aparecerá no display. Use os botões G "+" e H "-" para definir o tempo de atraso desejado de 10 minutos a 24 horas.

Depois de definir a hora, o dispositivo entrará automaticamente no modo de início retardado após 5 segundos e o relógio no display começará a contagem regressiva até o dispositivo iniciar.

Para interromper a contagem regressiva do tempo, mantenha pressionado o botão "iniciar/cancelar" (A) por 3 segundos.

Programas:

Asas de frango (1): Programa utilizado para preparar carne de frango crua (asas de frango)

O dispositivo aquecerá automaticamente a 180°C durante 20 minutos.

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, você sempre pode alterar o tempo ou a temperatura pressionando o botão de ajuste de tempo/temperatura (C) e depois o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo.

Salsicha (2): Programa utilizado principalmente para preparar salsichas.

O dispositivo aquecerá automaticamente a 190°C por 10 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, você sempre pode alterar o tempo ou a temperatura pressionando o botão de ajuste de tempo/temperatura (C) e depois o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo.

Batatas fritas (3): Programa utilizado principalmente para batatas fritas congeladas.

O dispositivo aquecerá automaticamente a 190°C por 13 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, você sempre pode alterar o tempo ou a temperatura pressionando o botão de ajuste de tempo/temperatura (C) e depois o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo.

Torta de ovo (4): Programa utilizado principalmente para preparar mini tortas de ovo

O dispositivo aquecerá automaticamente a 180°C por 10 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, você sempre pode alterar o tempo ou a temperatura pressionando o botão de ajuste de tempo/temperatura (C) e depois o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo.

Pizza (5): Programa mais utilizado para pizza congelada.

O dispositivo aquecerá automaticamente a 180°C por 10 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, você sempre pode alterar o tempo ou a temperatura pressionando o botão de ajuste de tempo/temperatura (C) e depois o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo.

Batata doce (6): Programa utilizado principalmente para preparar batata doce fatiada (inhame)

O dispositivo aquecerá automaticamente a 190°C por 38 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, você sempre pode alterar o tempo ou a temperatura pressionando o botão de ajuste de tempo/temperatura (C) e depois o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo .

Pernas de frango (7): Programa utilizado para preparar carne de frango crua (coxas de frango)

O dispositivo aquecerá automaticamente a 190°C por 20 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, você sempre pode alterar o tempo ou a temperatura pressionando o botão de ajuste de tempo/temperatura (C) e depois o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo .

Camarão (8): Melhor para frutos do mar pequenos, como camarão.

O dispositivo aquecerá automaticamente a 170°C por 10 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, você sempre pode alterar o tempo ou a temperatura pressionando o botão de ajuste de tempo/temperatura (C) e depois o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo .

Bife (9): Programa utilizado principalmente para cortes mais grossos de carne branca ou vermelha.

O dispositivo aquecerá automaticamente a 180°C por 13 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, você sempre pode alterar o tempo ou a temperatura pressionando o botão de ajuste de tempo/temperatura (C) e depois o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo .

Peixe (10): Programa mais utilizado para peixe processado congelado ou peixe fresco.

O dispositivo aquecerá automaticamente a 200°C por 20 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, você sempre pode alterar o tempo ou a temperatura pressionando o botão de ajuste de tempo/temperatura (C) e depois o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo .

Bolo (11): Este programa é usado principalmente para assar bolos e muffins

O dispositivo aquecerá automaticamente a 150°C durante 14 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, você sempre pode alterar o tempo ou a temperatura pressionando o botão de ajuste de tempo/temperatura (C) e depois o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo .

Amendoim (12): Programa utilizado para torrar amendoim

O dispositivo aquecerá automaticamente a 190°C por 10 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, você sempre pode alterar o tempo ou a temperatura pressionando o botão de ajuste de tempo/temperatura (C) e depois o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo .

LIMPAR O DISPOSITIVO

1. Antes de limpar o aparelho, retire o plugue da tomada e espere até que o aparelho esfrie.

2. Limpe com um pano úmido e depois seco (ou papel toalha).

3. Lubrifique os restos mais difíceis de remover com uma pequena quantidade de óleo de cozinha e após alguns minutos retire-os delicadamente com uma espátula de madeira.

4. Não limpe com panos ou esponjas afiadas e abrasivas, nem use pós de limpeza, pois podem danificar o revestimento liso e antiaderente do cesto e do recipiente.

5. Não mergulhe o dispositivo em água.

DADOS TÉCNICOS:

Capacidade máxima: 5 L

Tensão: 220-240V ~ 50/60Hz

Potência nominal: 1500W

Potência Máxima: 2000W



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

BENDROSIOS SAUGOS SĄLYGOS

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

ATIDŽIAI SKAITYKITE IR IŠSAUGOJITE ATEIČIAI

1. Prieš naudodami įrenginį, perskaitykite vartotojo vadovą ir vadovaukitės jame pateiktomis instrukcijomis. Gamintojas neatsako už žalą, padarytą naudojant prietaisą ne pagal paskirtį arba netinkamai naudojant.
2. Prietaisas skirtas naudoti tik namuose. Nenaudokite jokiems kitiems tikslams, kurie neatitinka numatyto naudojimo.
3. Prietaisą galima jungti tik prie įžeminto 220-240 V ~ 50/60 Hz lizdo.
Kad padidintumėte eksploataavimo saugumą, nejunkite kelių elektros prietaisų prie vienos grandinės vienu metu.
4. Būkite ypač atsargūs naudodami prietaisą, kai šalia yra vaikų. Vaikams negalima leisti žaisti su prietaisu. Neleiskite jo naudoti vaikams ar asmenims, kurie nėra susipažinę su prietaisu.
5. ĮSPĖJIMAS: Šią įrangą gali naudoti vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys su ribotomis fizinėmis, jutimo ar protinėmis galimybėmis arba asmenys, neturintys patirties ar žinių apie įrangą, jei jie yra prižiūrimi arba jiems buvo duotos instrukcijos, kaip tai padaryti. naudotis įranga. saugaus prietaiso naudojimo instrukcijas ir žino su jo naudojimu susijusius pavojus. Vaikai neturėtų žaisti su įranga. Prietaiso valymo ir priežiūros neturėtų atlikti vaikai, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir ši veikla atliekama prižiūrint.
6. ĮSPĖJIMAS: nepalikite prietaiso įjungto į elektros lizdą be priežiūros.
7. ĮSPĖJIMAS: Niekada nejudinkite prietaiso, kai jis įjungtas arba kai jis karštas.
8. ĮSPĖJIMAS: Prieinamų veikiančio įrenginio paviršių temperatūra gali būti aukšta, kai įranga veikia.
9. ĮSPĖJIMAS: Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
10. ĮSPĖJIMAS: po naudojimo visada ištraukite kištuką iš elektros lizdo laikydami už lizdo ranka. NEtraukite už maitinimo laido.
11. ĮSPĖJIMAS: nenaudokite prietaiso šalia degių medžiagų.
12. ĮSPĖJIMAS: nedėkite į prietaisą kartono, popieriaus, plastiko ar kitų degių ar lydžių daiktų.
13. Nemerkite laido, kištuko ar viso prietaiso į vandenį ar kitą skystį. Nelaikykite prietaiso nuo oro sąlygų (lietaus, saulės ir kt.) ir nenaudokite jo didelės drėgmės sąlygomis (vonios kambariuose, drėgnuose kempinguose).
14. Periodiškai tikrinkite maitinimo laido būklę. Jei maitinimo laidas pažeistas, įrangos naudoti negalima. Pažeistą laidą turi pakeisti specializuota remonto dirbtuvė, kad būtų išvengta pavojaus.
15. Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas maitinimo laidas, jis buvo numestas ar kaip nors pažeistas arba neveikia normaliai. Netaisykite įrenginio patys, nes galite patirti elektros smūgį. Sugadintą įrenginį nuneškite į atitinkamą techninės priežiūros centrą apžiūrai arba

remontui. Visus remonto darbus gali atlikti tik įgalioti aptarnavimo centrai. Netinkamai atliktas remontas gali kelti rimtą pavojų naudotojui.

16. Padėkite įrenginį ant vėsaus, stabilaus, lygaus paviršiaus, toliau nuo karštų virtuvės prietaisų, tokių kaip elektrinė viryklė, dujinis degiklis ir kt.

17. Maitinimo laidas neturi kabėti virš stalo krašto arba liestis su karštais paviršiais.

18. Norint užtikrinti papildomą apsaugą, elektros grandinėje patartina įrengti liekamosios srovės įtaisą (RCD), kurio vardinė likutinė srovė neviršija 30 mA. Šiuo klausimu susisiekite su specialistu elektriку.

19. Jei reikia naudoti ilginamąjį laidą, naudokite modelį su tik įžeminimo kaiščiu ir kurio vardinė srovė ne mažesnė kaip 10 A. Šio reikalavimo neatitinkantys ilginamieji laidai gali perkaisti. Kabelis turi būti pastatytas taip, kad netyčia jo nepatrauktų ar neužkliūtų.

20. Neleiskite, kad variklio dalis sušlaptų.

21. Prietaisas turi būti pastatytas ant lygaus, temperatūrai atsparaus paviršiaus, toliau nuo degių medžiagų (užuolaidų, užuolaidų, tapetų ir kt.). Kad užtikrintumėte tinkamą oro cirkuliaciją, palikite bent 10 cm laisvos vietos kiekvienoje prietaiso pusėje ir ne mažiau kaip 30 cm virš jo. Neuždenkite prietaiso ventiliacijos angų, nes tai gali perkaisti ir sugadinti gaminį.

22. Nelieskite karštų prietaiso paviršių (durų, viršutinės ar apatinės sienelės ir šoninių sienelių). Nuimdami ar liesdami karštus komponentus, mūvėkite apsaugines pirštines.

23. Maitinimo laido negalima dėti virš prietaiso ir neliesti arba gulėti šalia karštų paviršių. Nestatykite prietaisų po elektros lizdų.

24. Nedėkite į prietaisą dalių, užimančių visą jo tūrį, nes tai gali sukelti gaisrą ir sugadinti gaminį.

25. Iškepus arba prieš valydami prietaisą, ištraukite maitinimo kištuką iš lizdo ir leiskite jam atvėsti. Palaukite pakankamai ilgai, nes įkaitęs prietaisas atvėsta labai lėtai.

26. Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo.

27. Korpuso valymui nenaudokite agresyvių ploviklių emulsijų, pienelių, pastų ir pan. pavidalų, nes jie, be kita ko, gali pašalinti informatyvius grafinius simbolius, tokius kaip svarstyklės, žymėjimai, įspėjamieji ženklai ir kt.

28. Valymui nenaudokite metalinių grandiklių. Nutrūkusios vielos dalys gali liestis su elektrinėmis dalimis, todėl gali kilti elektros smūgio pavojus.

29. Įranga nėra skirta valdyti naudojant išorinius laikmačius arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

30. Dėl aukštos temperatūros būkite ypač atsargūs išimdami iškeptą maistą, šalindami karštus riebalus ar kitus karštus skysčius.

31. Nestatykite prietaiso po virtuvės spintelėmis dėl karščio ir garų.

32. Metalinių detalių neplaukite indaplovėse, nes šiuose įrenginiuose naudojamos agresyvios priemonės sukelia minėtų dalių patamsėjimą. dalys. Rekomenduojama juos plauti rankomis, naudojant tradicinius indų ploviklius.

33. Kad prietaisas neperkaistų, jo neuždenkite.

34. Įrenginyje nelaikykite nieko, išskyrus jam priklausančius priedus.

35. Nenaudokite prietaiso su atvira talpa.



Nelieskite karštų prietaiso paviršių

[SPĖJIMAS : Įrenginyje yra atidėto paleidimo funkcija, tačiau rekomenduojama ją naudoti tik tada, kai vartotojas yra namuose ir įrenginys yra prižiūrimas.

Įrenginio aprašymas:

1. Valdymo skydelis
2. Skaidrus langas
3. Oro išleidimo anga
4. Būstas
5. Sutarkuokite
6. Rankena
7. Maitinimo laidas
8. Konteineris

Kontrolės skydelis:

- A:: Mygtukas Pradėti / Atšaukti
- B: Funkcijos pasirinkimas
- C: Temperatūros / laiko reguliavimo mygtukai
- D: atidėto paleidimo mygtukas
- E: ventiliatoriaus veikimo indikatorius
- F: Temperatūros ir laiko rodymas
- G: mygtukas „-“.
- H: „+“ mygtukas

Programos:

1. Vištienos sparneliai
2. Dešra
3. gruzdintos bulvytės
4. Kiaušinių pyragas
5. Pica
6. Saldžiosios bulvės
7. Vištienos šlaunelės
8. Krevetės
9. Kepsnys
10. Žuvis
11. Tortas
12. Žemės riešutai

Prieš pirmąjį naudojimą.

1. Nuimkite pakuotę ir visus lipdukus bei priedus, esančius įrenginio išorėje ir viduje.
2. Kruopščiai išvalykite grotelles (5) ir indą (8) karštu vandeniu, nedideliu kiekiu indų ploviklio ir kempinėle, tada nuvalykite švaria, minkšta šluoste.
- (Nevalykite prietaiso abrazyvinėmis šluostėmis ar kempinėmis ir nenaudokite valymo miltelių, nes jie gali pažeisti lygų, nepridegantį krepšelio ir talpyklos paviršių)
3. Padėkite orkaitės korpusą (4) ant stabilaus horizontalaus paviršiaus, prijunkite maitinimo laidą ir pasirinkite pirmąją programą (žr. skyrių apie įrenginio naudojimą), kad pašalintumėte gamyklinius kvapus iš įrenginio.
4. Kai programa bus baigta, atjunkite maitinimo laidą ir pakartokite 2 veiksmą, kad išvalytumėte dar kartą, kai jis visiškai atvės.

Neplaukite grotelių (5) ir talpyklos (8) indaplovėje.

Prietaiso naudojimas:

1. Laikydami už rankenos (6), ištraukite konteinerį (8) kartu su grotelėmis (5) iš korpuso (4) ir padėkite ant stabilaus paviršiaus.
2. Grotelles (5) galima išimti iš konteinerio (8).
3. Iš anksto paruoštus produktus sudėkite ant grotelių (5), esančių indo (8) apačioje. Tada įdėkite talpyklą (8) į korpusą (4). Pildydami talpyklą, nevirsykite viduje esančio MAX lygio.
4. Prijunkite uždarytą įrenginį prie įžeminto maitinimo lizdo.
5. Prietaisas įsijungs ir skleis garsinį signalą. Jei nepasirinksite jokios programos, po 1 minutės įrenginys persijungs į budėjimo režimą. Norėdami vėl įjungti įrenginį, paspauskite mygtuką „Start/Cancel“ (A).
6. Funkcijos pasirinkimo mygtuku (B) „Funkcija“ pasirinkite norimą programą (1 lentelė). Pasirinkę programą, galite pakeisti temperatūrą ir laiką paspausdami temperatūros/laiko reguliavimo pasirinkimo mygtuką (C), o po to – mygtukus G „+“, ir H „-“. Prie patiekalo paruošimo laiko, palyginti su užprogramuotu meniu, rekomenduojama pridėti 3 minutes, jei įrenginys atvėsęs.
7. Pasirinkus atitinkamą programą, įrenginys pradės veikti automatiškai po 4 sekundžių arba paspaudus mygtuką „paleisti / atšaukti“ (A). Įrenginio viduje užsideda ventiliatoriaus indikatorius (E) ir lemputė (F).
8. Kai darbas bus baigtas, 3 kartus išgirsite garso signalą.

9. Norėdami išjungti įrenginį anksčiau, 3 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką "Start/cancel" (A).

Patarimai:

Išdėliokite maisto gabalėlius taip, kad tarp jų laisvai tekėtų karštas oras.

Įrenginys turi programinę atmintį, programos metu išėmus konteinerį (6) įrenginys sustos, o padėjus konteinerį (6) dirbs toliau. Programą taip pat galima pristabdyti vieną kartą paspaudus mygtuką „Start/Cancel“ (A), paspaudus dar kartą veiksmas bus atnaujintas.

Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite reguliuoti laiką arba temperatūrą paspausdami laiko/temperatūros mygtuką (D), tada mygtukus G "+" ir H "-", kad baigtumėte kepti.

Veikiant pasirinktai programai, produktus rekomenduojama bent kartą apversti arba maišyti.

!![SPĖJIMAS!! Prietaiso vidus labai karštas

Atidėto paleidimo funkcija:

Pasirinkę tinkamą programą (žr. skyrių apie įrenginio naudojimą), paspauskite mygtuką „Atidėjimo laikas“ (D).

Ekране pasirodys laikrodis. Mygtukais G "+" ir H "-" nustatykite norimą delsos laiką nuo 10 minučių iki 24 valandų.

Nustatčius laiką, prietaisas automatiškai pereis į atidėto paleidimo režimą po 5 sekundžių, o ekrane esantis laikrodis pradės skaičiuoti laiką iki įrenginio įsijungimo.

Norėdami sustabdyti laiką skaičiavimą, 3 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką „Start/Cancel“ (A).

Programos:

Vištiesos sparneliai (1): programa, naudojama žaliai vištiesos mėsai (vištiesos sparneliai) ruošti

Prietaisas automatiškai įkais 180°C 20 minučių.

Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką arba temperatūrą paspausdami laiko/temperatūros reguliavimo mygtuką (C) ir tada (G) "-" (H) "+" mygtuką, kad nustatytumėte temperatūrą ir laiką. .

Dešra (2): programa, daugiausia naudojama dešroms ruošti.

Prietaisas automatiškai įkais 190°C 10 minučių

Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką arba temperatūrą paspausdami laiko/temperatūros reguliavimo mygtuką (C) ir tada (G) "-" (H) "+" mygtuką, kad nustatytumėte temperatūrą ir laiką. .

Prancūziškos bulvytės (3): programa, daugiausia naudojama šaldytoms bulvytėms.

Prietaisas automatiškai įkais 190°C 13 minučių

Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką arba temperatūrą paspausdami laiko/temperatūros reguliavimo mygtuką (C) ir tada (G) "-" (H) "+" mygtuką, kad nustatytumėte temperatūrą ir laiką. .

Kiaušinių pyragas (4): programa, daugiausia naudojama mini kiaušinių pyragams ruošti

Prietaisas automatiškai įkais 180°C 10 minučių

Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką arba temperatūrą paspausdami laiko/temperatūros reguliavimo mygtuką (C) ir tada (G) "-" (H) "+" mygtuką, kad nustatytumėte temperatūrą ir laiką. .

Pica (5): programa dažniausiai naudojama šaldytai picai.

Prietaisas automatiškai įkais 180°C 10 minučių

Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką arba temperatūrą paspausdami laiko/temperatūros reguliavimo mygtuką (C) ir tada (G) "-" (H) "+" mygtuką, kad nustatytumėte temperatūrą ir laiką. .

Saldžiosios bulvės (6): programa, daugiausia naudojama griežinėliais pjaustytomis saldžiosioms bulvėms (jamsai) ruošti

Prietaisas automatiškai įkais 190°C 38 minutes

Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką arba temperatūrą paspausdami laiko/temperatūros reguliavimo mygtuką (C) ir tada (G) "-" (H) "+" mygtuką, kad nustatytumėte temperatūrą ir laiką. .

Vištiesos kojelės (7): programa, naudojama žaliai vištiesos mėsai (vištiesos kojelėms) ruošti

Prietaisas automatiškai įkais 190°C 20 minučių

Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką arba temperatūrą paspausdami laiko/temperatūros reguliavimo mygtuką (C) ir tada (G) "-" (H) "+" mygtuką, kad nustatytumėte temperatūrą ir laiką. .

Krevetės (8): geriausiai tinka mažoms jūros gėrybėms, tokioms kaip krevetės.

Prietaisas automatiškai įkais 170°C 10 minučių

Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką arba temperatūrą paspausdami laiko/temperatūros reguliavimo

mygtukā (C) ir tada (G) "-" (H) "+" mygtukā, kad nustatytumėte temperatūrą ir laiką. .

Kepsnys (9): programa daugiausia naudojama storesniems baltos arba raudonos mėsos gabalams.

Prietaisas automatiškai įkais 180°C 13 minučių

Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką arba temperatūrą paspausdami laiko/temperatūros reguliavimo mygtuką (C) ir tada (G) "-" (H) "+" mygtuką, kad nustatytumėte temperatūrą ir laiką. .

Žuvis (10): programa dažniausiai naudojama šaldytai perdirbtai žuviai arba šviežiai žuviai.

Prietaisas automatiškai įkais 200°C 20 minučių

Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką arba temperatūrą paspausdami laiko/temperatūros reguliavimo mygtuką (C) ir tada (G) "-" (H) "+" mygtuką, kad nustatytumėte temperatūrą ir laiką. .

Tortas (11): ši programa daugiausia naudojama pyragams ir bandeliams kepti

Prietaisas automatiškai įkais 150°C 14 minučių

Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką arba temperatūrą paspausdami laiko/temperatūros reguliavimo mygtuką (C) ir tada (G) "-" (H) "+" mygtuką, kad nustatytumėte temperatūrą ir laiką. .

Žemės riešutai (12): programa, naudojama žemės riešutams skrudinti

Prietaisas automatiškai įkais 190°C 10 minučių

Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką arba temperatūrą paspausdami laiko/temperatūros reguliavimo mygtuką (C) ir tada (G) "-" (H) "+" mygtuką, kad nustatytumėte temperatūrą ir laiką. .

PRIETAISO VALYMAS

1. Prieš valydami įrenginį, ištraukite kištuką iš elektros lizdo ir palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Nuvalykite drėgna, tada sausa šluoste (arba popieriniu rankšluosčiu).
3. Sunkiau pašalinamus likučius sutepkite nedideliu kiekiu kepimo aliejaus ir po kelių minučių švelniai nuimkite medine mentele.
4. Nevalykite aštriomis, abrazyvinėmis šluostėmis ar kempinėmis ir nenaudokite valymo miltelių, nes jie gali pažeisti lygia, nepridegančią krepšelio ir talpyklos dangą.
5. Nenardinkite prietaiso į vandenį.

TECHNINIAI DUOMENYS:

Maksimali talpa: 5 l

Įtampa: 220-240V ~ 50/60Hz

Nominali galia: 1500W

Maksimali galia: 2000W



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

(EST) EESTI

ÜLDISED OHUTUSTINGIMUSED

OLULISED OHUTUSJUHISED

LUGEGE HOOLIKALT JA SÄILITA EDASISEKS KASUTAMISEKS

1. Enne seadme kasutamist lugege läbi kasutusjuhend ja järgige selles sisalduvaid juhiseid. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis on põhjustatud seadme kasutamisest mittesihipäraselt või ebaõigest kasutamisest.

2. Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge kasutage muudel eesmärkidel, mis on vastuolus selle ettenähtud kasutusega.

3. Seadet tohib ühendada ainult maandatud pistikupessa 220-240 V ~ 50/60 Hz.

Tööohutuse suurendamiseks ärge ühendage mitut elektriseadet ühe vooluahelaga korraga.

4. Olge eriti ettevaatlik, kui kasutate seadet, kui läheduses on lapsed. Lastel ei tohi lasta seadmega mängida. Ärge lubage lastel ega isikutel, kes ei tunne seadet, seda kasutada.
5. HOIATUS: Seda seadet võivad kasutada üle 8-aastased lapsed ja vähenenud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimesed või inimesed, kellel puuduvad seadmega seotud kogemused või teadmised, kui neid jälgitakse või neile on antud juhiseid, kuidas varustust kasutada. juhised seadme ohutu kasutamise kohta ja on teadlikud selle kasutamisega seotud ohtudest. Lapsed ei tohiks seadmega mängida. Seadet ei tohi puhastada ja hooldada lapsed, välja arvatud juhul, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja neid tegevusi tehakse järelevalve all.
6. HOIATUS: Ärge jätke pistikupessa ühendatud seadet järelevalveta.
7. HOIATUS: Ärge kunagi liigutage seadet, kui see on sisse lülitatud või kuum.
8. HOIATUS: Töötava seadme ligipääsetavate pindade temperatuur võib seadme töötamise ajal olla kõrge.
9. HOIATUS: Hoidke seadet ja selle juheta alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
10. HOIATUS: Pärast kasutamist eemaldage alati pistik pistikupesast, hoides pistikupesast käega. ÄRGE tõmmake toitejuhtmist.
11. HOIATUS: Ärge kasutage seadet süttivate materjalide läheduses.
12. HOIATUS. Ärge asetage seadmesse pappi, paberit, plasti ega muid kergestisüttivaid või sulavaid esemeid.
13. Ärge kastke kaablit, pistikut ega kogu seadet vette või muusse vedelikku. Ärge jätke seadet ilmastikutingimuste kätte (vihm, päike jne) ega kasutage seda kõrge õhuniiskusega tingimustes (vannitoad, niisked matkamajad).
14. Kontrollige perioodiliselt toitejuhtme seisukorda. Kui toitejuhe on kahjustatud, ei tohi seadet kasutada. Kahjustatud kaabel tuleb ohu vältimiseks välja vahetada spetsialiseeritud remonditöökojas.
15. Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe on kahjustatud või kui see on maha kukkunud või mingil viisil kahjustatud või ei tööta normaalselt. Ärge parandage seadet ise, kuna see võib põhjustada elektrilöögi. Viige kahjustatud seade kontrollimiseks või parandamiseks vastavasse teeninduskeskusesse. Kõiki remonditöid võivad teha ainult volitatud teeninduspunktid. Valesti teostatud remont võib kasutajat tõsiselt ohustada.
16. Asetage seade jahedale, stabiilsele, ühtlasele pinnale, eemal kuumadest köögiseadmetest, nagu elektripliit, gaasipõleti jne.
17. Toitejuhe ei tohi rippuda üle laua serva ega puutuda kokku kuumade pindadega.
18. Täiendava kaitse tagamiseks on soovitatav elektriahelasse paigaldada rikkevoolukaitse (RCD), mille nimijääkvool ei ületa 30 mA. Sellega seoses võtke ühendust spetsialistiga elektrikuga.
19. Kui on vaja kasutada pikendusjuhet, kasutage mudelit, millel on ainult maandusviik ja mille nimivool on vähemalt 10 A. Pikendusjuhtmed, mis sellele nõudele ei vasta, võivad üle kuumeneda. Kaabel tuleb asetada nii, et vältida selle juhuslikku tõmbamist või komistamist.
20. Ärge laske seadme mootoril märjaks saada.
21. Seade tuleb asetada ühtlasele, temperatuurikindlale pinnale, eemal süttivatest

materjalidest (kardinad, kardinad, tapeet jne). Õige õhuringluse tagamiseks jätke seadme mõlemale küljele vähemalt 10 cm vaba ruumi ja selle kohale vähemalt 30 cm. Ärge katke seadme ventilatsiooniasid kinni, kuna see võib põhjustada ülekuumenemist ja toote kahjustamist.

22. Ärge puudutage seadme kuumi pindu (uks, ülemine või alumine sein ja külgseinad). Kasutage kuumade komponentide eemaldamisel või puudutamisel kaitsekindaid.

23. Toitejuhet ei tohi asetada seadme kohale ning see ei tohi puudutada ega asuda kuumade pindade läheduses. Ärge asetage seadmeid pistikupesa alla.

24. Ärge pange seadmesse kogu selle mahu täitvaid osi, kuna see võib põhjustada tulekahju ja toote hävimise.

25. Pärast küpsetamist või enne seadme puhastamist eemaldage toitejuhe pistikupesast ja laske sellel jahtuda. Palun oodake piisavalt kaua, kuna kuumutatud seade jahtub väga aeglaselt.

26. Puhastage seadet pärast iga kasutuskorda.

27. Ärge kasutage korpuse puhastamiseks agressiivseid pesuaineid emulsioonide, piimade, pastade jms kujul, kuna need võivad muuhulgas eemaldada informatiivseid graafilisi sümboleid nagu kaalud, märgised, hoiatussildid jne.

28. Ärge kasutage puhastamiseks metallist kaabitsaid. Katkised juhtmejuhid võivad kokku puutuda elektriliste osadega, tekitades elektrilöögi ohu.

29. Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks väliste taimerite või eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemi abil.

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

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

32. Ärge peske metallosi nõudepesumasinas, sest nendes seadmetes kasutatavad agressiivsed ained põhjustavad ülalnimetatud osade tumenemist. osad. Soovitav on neid käsitsi pesta, kasutades traditsioonilisi nõudepesuvahendeid.

33. Seadme ülekuumenemise vältimiseks ärge katke seadet kinni.

34. Ärge hoidke seadmes midagi peale selle juurde kuuluvate tarvikute.

35. Ärge kasutage seadet avatud anumaga.



Ärge puudutage seadme kuumi pindu

HOIATUS : Seade on varustatud viitkäivituse funktsiooniga, kuid seda on soovitatav kasutada ainult siis, kui kasutaja on kodus ja seade on järelevalve all.

Seadme kirjeldus:

1. Juhtpaneel
2. Läbipaistev aken
3. Õhu väljalaskeava
4. Eluase
5. Riivi
6. Käepide

7. Toitejuhe
8. konteiner

Kontrollpaneel:

- V:: Nupp Start/Cancel
- B: funktsioonide valik
- C: temperatuuri/aja reguleerimise nupud
- D: Viitstardi nupp
- E: ventilaatori töö indikaator
- F: Temperatuuri ja aja näit
- G: nupp "-".
- H: "+" nupp

Programmid:

1. Kanatiivad 2. Vorst 3. Friikartulid 4. Munatort 5. Pizza 6. Bataat 7. Kanakoivad 8. Krevetid 9. Praad
10. Kala 11. Kook 12. Maapähklid

Enne esimest kasutamist.

1. Eemaldage pakend ning kõik kleebised ja tarvikud seadme välis- ja siseküljelt.
2. Puhastage rest (5) ja anum (8) põhjalikult kuuma vee, väikese koguse nõudepesuvahendi ja käsnaga ning seejärel pühkige neid puhta pehme lapiga.
3. Asetage ahju korpus (4) stabiilsele horisontaalsele pinnale, ühendage toitejuhe ja valige seadmest tehaselõhnade eemaldamiseks esimene programm (vt seadme kasutamise jaotist).
4. Kui programm on lõppenud, eemaldage toitejuhe ja korrake sammu 2, et pärast täielikku jahtumist uuesti puhastada.

Ärge peske resti (5) ja anumad (8) nõudepesumasinas.

Seadme kasutamine:

1. Käepidemest (6) hoides tõmmake anum (8) koos restiga (5) korpusest (4) välja ja asetage see stabiilsele pinnale.
2. Resti (5) saab konteinerist (8) eemaldada.
3. Asetage eelnevalt valmistatud tooted restile (5), mis asub anuma (8) põhjas. Seejärel sisestage anum (8) korpusesse (4). Mahuti täitmisel ärge ületage sees olevat MAX taset.
4. Ühendage suletud seade maandatud pistikupessa.
5. Seade lülitub sisse ja annab helisignaali. Kui ühtegi programmi pole valitud, lülitub seade 1 minuti pärast ooterežiimi. Seadme uuesti sisselülitamiseks vajutage nuppu "Start/cancel" (A).
6. Funktsiooni valikunupu (B) "Funktsioon" abil valige soovitud programm (tabel 1). Pärast programmi valimist saate temperatuuri ja aega muuta, vajutades temperatuuri/aja reguleerimise valikunuppu (C) ja seejärel nuppe G "+" ja H "-". Roa valmistamise ajale on soovitatav lisada 3 minutit programmeeritud menüü suhtes, kui seade on maha jahtunud.
7. Peale sobiva programmi valimist hakkab seade automaatselt tööle 4 sekundi pärast või peale "start/tühista" nupu (A) vajutamist. Seadme sees süttib ventilaatori indikaator (E) ja lamp (F).
8. Kui töö on lõpetatud, kuulete 3 korda helisignaali.
9. Seadme varasemaks lõpetamiseks hoidke nuppu "Start/cancel" (A) 3 sekundit all.

Nõuanded:

Asetage toidutükid nii, et oleks tagatud kuuma õhu vaba liikumine nende vahel.

Seadmel on programmimälu, pärast konteineri (6) eemaldamist programmi ajal seade seiskub ning pärast konteineri (6) asetamist jätkab tööd. Programmi saab peatada ka "start/tühista" nupu (A) ühekordse vajutamisega, uuesti vajutades jätkatakse tööd.

Kui aeg või temperatuur ei ole piisav, saate alati aega või temperatuuri reguleerida, vajutades küpsetamise lõpetamiseks kellaaja/temperatuuri nuppu (D), seejärel nuppe G "+" ja H "-".

Valitud programmi töötamise ajal on soovitat tooteid vähemalt korra keerata või segada.

!!HOIATUS!! Seadme sisemus on väga kuum

Viitkäivituse funktsioon:

Pärast sobiva programmi valimist (vt seadme kasutamise peatükki) vajutage nuppu "Viiteaeg" (D).

Ekraanile ilmub kell. Kasutage nuppe G "+" ja H "-", et määrata soovitud viivitusaeg vahemikus 10 minutit kuni 24 tundi.

Pärast kellaaja seadistamist lülitub seade 5 sekundi pärast automaatselt viitkäivituse režiimi ja ekraanil olev kell hakkab aega alla lugema, kuni seade käivitub.

Ajalooenduse peatamiseks hoidke nuppu "Start/cancel" (A) 3 sekundit all.

Programmid:

Kanatiivad (1): programm, mida kasutatakse toore kanaliha (kanatiivad) valmistamiseks

Seade soojeneb automaatselt temperatuuril 180 °C 20 minutit.

Kui kellaajast või temperatuurist ei piisa, saate alati kellaagea või temperatuuri muuta, vajutades temperatuuri ja kellaaja reguleerimiseks kellaaja/temperatuuri reguleerimise nuppu (C) ja seejärel nuppu (G) "-" (H) "+".

Vorst (2): programm, mida kasutatakse peamiselt vorstide valmistamiseks.

Seade soojeneb automaatselt temperatuuril 190 °C 10 minutit

Kui kellaajast või temperatuurist ei piisa, saate alati kellaagea või temperatuuri muuta, vajutades temperatuuri ja kellaaja reguleerimiseks kellaaja/temperatuuri reguleerimise nuppu (C) ja seejärel nuppu (G) "-" (H) "+".

Friikartulid (3): programm, mida kasutatakse peamiselt külmutatud friikartulite jaoks.

Seade soojeneb automaatselt 190 °C juures 13 minutit

Kui kellaajast või temperatuurist ei piisa, saate alati kellaagea või temperatuuri muuta, vajutades temperatuuri ja kellaaja reguleerimiseks kellaaja/temperatuuri reguleerimise nuppu (C) ja seejärel nuppu (G) "-" (H) "+".

Munatort (4): programm, mida kasutatakse peamiselt mini-munatortide valmistamiseks

Seade soojeneb automaatselt 180 °C 10 minutit

Kui kellaajast või temperatuurist ei piisa, saate alati kellaagea või temperatuuri muuta, vajutades temperatuuri ja kellaaja reguleerimiseks kellaaja/temperatuuri reguleerimise nuppu (C) ja seejärel nuppu (G) "-" (H) "+".

Pizza (5): programm, mida kõige sagedamini kasutatakse külmutatud pitsa jaoks.

Seade soojeneb automaatselt 180 °C 10 minutit

Kui kellaajast või temperatuurist ei piisa, saate alati kellaagea või temperatuuri muuta, vajutades temperatuuri ja kellaaja reguleerimiseks kellaaja/temperatuuri reguleerimise nuppu (C) ja seejärel nuppu (G) "-" (H) "+".

Bataat (6): programm, mida kasutatakse peamiselt viilutatud bataadi (jamssi) valmistamiseks

Seade soojeneb automaatselt 190 °C juures 38 minutit

Kui kellaajast või temperatuurist ei piisa, saate alati kellaagea või temperatuuri muuta, vajutades temperatuuri ja kellaaja reguleerimiseks kellaaja/temperatuuri reguleerimise nuppu (C) ja seejärel nuppu (G) "-" (H) "+".

Kanakoivad (7): programm, mida kasutatakse toore kanaliha (kanajalgade) valmistamiseks

Seade soojeneb automaatselt temperatuuril 190 °C 20 minutit

Kui kellaajast või temperatuurist ei piisa, saate alati kellaagea või temperatuuri muuta, vajutades temperatuuri ja kellaaja reguleerimiseks kellaaja/temperatuuri reguleerimise nuppu (C) ja seejärel nuppu (G) "-" (H) "+".

Krevetid (8): parim väikeste mereandide, näiteks krevettide jaoks.

Seade soojeneb automaatselt 170 °C juures 10 minutit

Kui kellaajast või temperatuurist ei piisa, saate alati kellaagea või temperatuuri muuta, vajutades temperatuuri ja kellaaja reguleerimiseks kellaaja/temperatuuri reguleerimise nuppu (C) ja seejärel nuppu (G) "-" (H) "+".

Steak (9): programm, mida kasutatakse peamiselt valge või punase liha paksemate tükkide jaoks.

Seade soojeneb automaatselt temperatuuril 180 °C 13 minutit

Kui kellaajast või temperatuurist ei piisa, saate alati kellaagea või temperatuuri muuta, vajutades temperatuuri ja kellaaja reguleerimiseks kellaaja/temperatuuri reguleerimise nuppu (C) ja seejärel nuppu (G) "-" (H) "+".

Kala (10): programm, mida kasutatakse kõige sagedamini külmutatud töödeldud kala või värsket kala jaoks.

Seade soojeneb automaatselt 20 minutit temperatuuril 200 °C

Kui kellaajast või temperatuurist ei piisa, saate alati kellaagea või temperatuuri muuta, vajutades temperatuuri ja kellaaja reguleerimiseks kellaaja/temperatuuri reguleerimise nuppu (C) ja seejärel nuppu (G) "-" (H) "+".

Kook (11): seda programmi kasutatakse peamiselt kookide ja muffinite küpsetamiseks

Seade soojeneb automaatselt temperatuuril 150 °C 14 minutit

Kui kellaajast või temperatuurist ei piisa, saate alati kellaagea või temperatuuri muuta, vajutades temperatuuri ja kellaaja reguleerimiseks kellaaja/temperatuuri reguleerimise nuppu (C) ja seejärel nuppu (G) "-" (H) "+".

Maapähklid (12): programm, mida kasutatakse maapähklite röstimiseks

Seade soojeneb automaatselt 190 °C juures 10 minutit

Kui kellaajast või temperatuurist ei piisa, saate alati kellaagea või temperatuuri muuta, vajutades temperatuuri ja kellaaja reguleerimiseks kellaaja/temperatuuri reguleerimise nuppu (C) ja seejärel nuppu (G) "-" (H) "+".

SEADME PUHASTAMINE

1. Enne seadme puhastamist eemaldage pistik pistikupesast ja oodake, kuni seade jahtub.
2. Puhastage niiske ja seejärel kuiva lapiga (või paberrätikuga).
3. Määrige raskemini eemaldatavad jäägid väikese koguse toiduõliga ja eemaldage need mõne minuti pärast õrnalt puidust spaatliga.
4. Ärge puhastage teravate, abrasiivsete lappide või käsnadega ega kasutage puhastuspulbreid, kuna need võivad kahjustada korvi ja anuma siledat, mitterakkuvat katet.
5. Ärge kastke seadet vette.

TEHNILISED ANDMED:

Maksimaalne maht: 5 l

Pinge: 220-240V ~ 50/60Hz

Nimivõimsus: 1500W

Maksimaalne võimsus: 2000W



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

(CZ) ČESKY

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ PODMÍNKY

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

1. Před použitím zařízení si přečtěte uživatelskou příručku a dodržujte pokyny v ní obsažené. Výrobce neručí za škody způsobené používáním zařízení v rozporu s jeho určením nebo nesprávnou obsluhou.
2. Zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nepoužívejte pro žádné jiné účely, které nejsou v souladu s jeho zamýšleným použitím.
3. Zařízení by mělo být připojeno pouze do uzemněné zásuvky 220-240 V ~ 50/60 Hz. Pro zvýšení provozní bezpečnosti nepřipojujte do jednoho okruhu více elektrických zařízení současně.
4. Buďte zvláště opatrní při používání zařízení, když jsou v blízkosti děti. Dětem by nemělo být dovoleno hrát si se spotřebičem. Nedovolte dětem nebo osobám, které s ním nejsou obeznámeny, aby jej používaly.
5. VAROVÁNÍ: Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které nemají zkušenosti nebo znalosti o zařízení, pokud jsou pod dozorem nebo jim byly poskytnuty pokyny, jak používat zařízení. pokyny k bezpečnému používání zařízení a jsou si vědomi nebezpečí spojených s jeho používáním. Děti by si s vybavením neměly hrát. Čištění a údržbu zařízení by neměly provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a tyto činnosti nejsou prováděny pod dohledem.
6. VAROVÁNÍ: Nenechávejte spotřebič zapojený do zásuvky bez dozoru.
7. VAROVÁNÍ: Nikdy nepřemísťujte spotřebič, když je zapnutý nebo když je horký.

8. VAROVÁNÍ: Teplota přístupných povrchů provozního zařízení může být při provozu zařízení vysoká.
9. VAROVÁNÍ: Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
10. VAROVÁNÍ: Po použití vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky tak, že ji budete držet rukou. NETAHEJTE za napájecí kabel.
11. VAROVÁNÍ: Nepoužívejte zařízení v blízkosti hořlavých materiálů.
12. VAROVÁNÍ: Do zařízení nevkládejte karton, papír, plasty nebo jiné hořlavé nebo tavné předměty.
13. Neponořujte kabel, zástrčku ani celé zařízení do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte zařízení povětrnostním vlivům (děšť, slunce atd.) a nepoužívejte jej v podmínkách vysoké vlhkosti (koupelny, vlhké kempy).
14. Pravidelně kontrolujte stav napájecího kabelu. Pokud je napájecí kabel poškozen, zařízení se nesmí používat. Poškozený kabel by měl být vyměněn ve specializované opravně, aby se předešlo nebezpečí.
15. Spotřebič nepoužívejte, pokud je poškozen napájecí kabel nebo pokud spadl na zem nebo je jakýmkoli způsobem poškozen nebo nefunguje normálně. Neopravujte zařízení sami, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem. Odneste poškozené zařízení do příslušného servisního střediska ke kontrole nebo opravě. Veškeré opravy smí provádět pouze autorizovaná servisní místa. Nesprávně provedené opravy mohou představovat vážné ohrožení uživatele.
16. Umístěte zařízení na chladný, stabilní, rovný povrch, mimo horké kuchyňské spotřebiče, jako je elektrický sporák, plynový hořák atd.
17. Napájecí kabel nesmí viset přes okraj stolu ani se dotýkat horkých povrchů.
18. Pro zajištění dodatečné ochrany se doporučuje nainstalovat do elektrického obvodu proudový chránič (RCD) se jmenovitým zbytkovým proudem nepřesahujícím 30 mA. V tomto ohledu se prosím obraťte na odborného elektrikáře.
19. Pokud je nutné použít prodlužovací kabel, použijte model pouze s uzemňovacím kolíkem a dimenzovaný na proud minimálně 10 A. Prodlužovací kabely, které tento požadavek nesplňují, se mohou přehřívat. Kabel by měl být umístěn tak, aby se zabránilo náhodnému vytáhnutí nebo zakopnutí o něj.
20. Nedovolte, aby se motorová část zařízení namočila.
21. Zařízení by mělo být umístěno na rovném, teplotně odolném povrchu, mimo dosah hořlavých materiálů (záclony, závěsy, tapety atd.). Pro zajištění správné cirkulace vzduchu ponechte alespoň 10 cm volného prostoru na každé straně zařízení a alespoň 30 cm nad ním. Nezakrývejte ventilační otvory zařízení, mohlo by dojít k přehřátí a poškození produktu.
22. Nedotýkejte se horkých povrchů zařízení (dvířka, horní nebo spodní stěna a boční stěny). Při odstraňování horkých součástí nebo při dotyku s nimi používejte ochranné rukavice.
23. Napájecí kabel nesmí být umístěn nad zařízením a nesmí se dotýkat nebo ležet v

blízkosti horkých povrchů. Neumísťujte zařízení pod elektrickou zásuvku.

24. Do zařízení nevkládejte části, které zabírají celý jeho objem, protože by to mohlo způsobit požár a zničení výrobku.

25. Po upečení nebo před čištěním spotřebiče vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte vychladnout. Počkejte prosím dostatečně dlouho, protože vyhřívané zařízení se ochlazuje velmi pomalu.

26. Po každém použití zařízení vyčistěte.

27. K čištění pouzdra nepoužívejte agresivní čisticí prostředky ve formě emulzí, mlék, past apod., protože mohou mimo jiné odstranit informativní grafické symboly jako jsou stupnice, značky, varovné nápisy atd.

28. K čištění nepoužívejte kovové škrabky. Zlomené kusy drátu se mohou dostat do kontaktu s elektrickými částmi, což představuje riziko úrazu elektrickým proudem.

29. Zařízení není určeno k ovládání pomocí externích časovačů nebo samostatného systému dálkového ovládání.

30. Vzhledem k vysoké teplotě buďte obzvláště opatrní při vyjímání připečeného jídla, vyjímání horkého tuku nebo jiných horkých tekutin.

31. Neumísťujte spotřebič pod kuchyňské skříňky kvůli horku a páře.

32. Kovové díly nemyjte v myčkách nádobí, protože agresivní prostředky používané v těchto zařízeních způsobují ztmavnutí výše uvedených dílů. díly. Doporučuje se je mýt ručně pomocí tradičních prostředků na mytí nádobí.

33. Aby nedošlo k přehřátí zařízení, nezakrývejte jej.

34. Neukládejte v přístroji nic jiného než příslušenství, které k němu patří.

35. Nepoužívejte zařízení s otevřenou nádobou.



Nedotýkejte se horkých povrchů zařízení

UPOZORNĚNÍ : Zařízení je vybaveno funkcí odloženého startu, ale doporučujeme jej používat pouze v případě, že je uživatel doma a zařízení je pod dohledem.

Popis zařízení:

1. Ovládací panel
2. Průhledné okno
3. Výstup vzduchu
4. Bydlení
5. Nastrouhejte
6. Rukojeť
7. Napájecí kabel
8. Kontejner

Kontrolní panel:

- A:: Tlačítko Start / Cancel
B: Volba funkce
C: Tlačítka nastavení teploty/času
D: Tlačítko odloženého startu
E: Indikátor provozu ventilátoru
F: Zobrazení teploty a času

- G: tlačítko "-",
H: Tlačítko "+".

programy:

1. Kuřecí křídélka 2. Klobása 3. Hranolky 4. Vaječný koláč 5. Pizza 6. Batáty 7. Kuřecí stehýnka 8. Krevety 9. Steak
10. Ryba 11. Dort 12. Arašidy

Před prvním použitím.

1. Odstraňte obal a všechny nálepky a příslušenství na vnější i vnitřní straně zařízení.
2. Rošt (5) a nádobu (8) důkladně vyčistěte horkou vodou, malým množstvím prostředku na mytí nádobí a houbou a poté je otřete čistým měkkým hadříkem
(Přístroj nečistěte abrazivními hadříky nebo houbičkami ani nepoužívejte čisticí prášky, protože by mohly poškodit hladký, nepřilnavý povrch koše a nádoby)
3. Postavte tělo trouby (4) na stabilní vodorovnou plochu, připojte napájecí kabel a zvolte první program (viz část o používání zařízení), abyste odstranili tovární pachy ze zařízení.
4. Po dokončení programu odpojte napájecí kabel a opakováním kroku 2 jej po úplném vychladnutí znovu vyčistěte.

Rošt (5) a nádobu (8) nemyjte v myčce na nádobí.

Použití zařízení:

1. Držte rukojeť (6), vytáhněte nádobu (8) spolu s roštem (5) z těla (4) a postavte ji na stabilní povrch.
2. Rošt (5) lze vyjmout z nádoby (8).
3. Předem připravené produkty položte na rošt (5) umístěný na dně nádoby (8). Poté vložte nádobu (8) do těla (4). Při plnění nádoby nepřekračujte hladinu MAX uvnitř.
4. Připojte uzavřené zařízení k uzemněné elektrické zásuvce.
5. Zařízení se zapne a vydá zvukový alarm. Pokud nezvolíte žádný program, zařízení se po 1 minutě přepne do pohotovostního režimu. Chcete-li zařízení znovu zapnout, stiskněte tlačítko „start/zrušit“ (A).
6. Pomocí tlačítka pro výběr funkce (B) „Funkce“ vyberte požadovaný program (tabulka 1). Po zvolení programu můžete změnit teplotu a čas stisknutím tlačítka volby nastavení teploty/času (C) a poté tlačítek G "+" a H "-". Je doporučeno přidat 3 minuty k času přípravy pokrmu ve vztahu k naprogramované nabídce, pokud je zařízení vychlazené.
7. Po zvolení příslušného programu začne zařízení automaticky pracovat po 4 sekundách nebo po stisknutí tlačítka „start / cancel“ (A). Indikátor ventilátoru (E) a kontrolka (F) uvnitř zařízení se rozsvítí.
8. Po dokončení práce uslyšíte 3x zvukový signál.
9. Chcete-li zařízení ukončit dříve, podržte tlačítko „start/zrušit“ (A) po dobu 3 sekund.

Tipy:

Uspořádejte kousky jídla tak, aby mezi nimi mohl volně proudit horký vzduch.

Zařízení má programovou paměť, po vyjmutí nádoby (6) během programu se přístroj zastaví a po umístění nádoby (6) bude dále pracovat. Program lze také pozastavit jedním stisknutím tlačítka „start/zrušit“ (A), jeho dalším stisknutím se provoz obnoví.

Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete vždy upravit čas nebo teplotu stisknutím tlačítka času/teploty (D), poté tlačítek G "+" a H "-" pro dokončení pečení.

Během zvoleného programu se doporučuje výrobky alespoň jednou otočit nebo zamíchat.

!!VAROVÁNÍ!! Vnitřek zařízení je velmi horký

Funkce odloženého startu:

Po výběru vhodného programu (viz část o používání zařízení) stiskněte tlačítko "Doba zpoždění" (D).

Na displeji se zobrazí hodiny. Pomocí tlačítek G "+" a H "-" nastavte požadovanou dobu odložení od 10 minut do 24 hodin.

Po nastavení času se zařízení po 5 sekundách automaticky přepne do režimu odloženého startu a hodiny na displeji začnou odpočítávat čas do spuštění zařízení.

Chcete-li zastavit odpočítávání času, podržte tlačítko „start/zrušit“ (A) po dobu 3 sekund.

programy:

Kuřecí křídélka (1): Program používaný k přípravě syrového kuřecího masa (kuřecí křídélka)

Zařízení se automaticky zahřeje na 180° C po dobu 20 minut.

Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete vždy změnit čas nebo teplotu stisknutím tlačítka nastavení času/teploty (C) a poté tlačítka (G) "-" (H) "+" pro nastavení teploty a času. .

Klobása (2): Program používaný hlavně pro přípravu klobás.

Zařízení se automaticky zahřeje na 190° C po dobu 10 minut

Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete vždy změnit čas nebo teplotu stisknutím tlačítka nastavení času/teploty (C) a poté tlačítka (G) "-" (H) "+" pro nastavení teploty a času. .

Hranolky (3): Program používaný hlavně pro mražené hranolky.

Zařízení se automaticky zahřeje na 190° C po dobu 13 minut

Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete vždy změnit čas nebo teplotu stisknutím tlačítka nastavení času/teploty (C) a poté tlačítka (G) "-" (H) "+" pro nastavení teploty a času. .

Egg tart (4): Program používaný hlavně pro přípravu mini vaječných koláčů

Zařízení se automaticky zahřeje na 180° C po dobu 10 minut

Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete vždy změnit čas nebo teplotu stisknutím tlačítka nastavení času/teploty (C) a poté tlačítka (G) "-" (H) "+" pro nastavení teploty a času. .

Pizza (5): Program nejčastěji používaný pro mraženou pizzu.

Zařízení se automaticky zahřeje na 180° C po dobu 10 minut

Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete vždy změnit čas nebo teplotu stisknutím tlačítka nastavení času/teploty (C) a poté tlačítka (G) "-" (H) "+" pro nastavení teploty a času. .

Sladké brambory (6): Program používaný hlavně pro přípravu krájených sladkých brambor (jam)

Zařízení se automaticky zahřeje na 190° C po dobu 38 minut

Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete vždy změnit čas nebo teplotu stisknutím tlačítka nastavení času/teploty (C) a poté tlačítka (G) "-" (H) "+" pro nastavení teploty a času. .

Kuřecí stehýnka (7): Program používaný k přípravě syrového kuřecího masa (kuřecí stehýnka)

Zařízení se automaticky zahřeje na 190° C po dobu 20 minut

Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete vždy změnit čas nebo teplotu stisknutím tlačítka nastavení času/teploty (C) a poté tlačítka (G) "-" (H) "+" pro nastavení teploty a času. .

Krevety (8): Nejlepší pro malé mořské plody, jako jsou krevety.

Zařízení se automaticky zahřeje na 170° C po dobu 10 minut

Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete vždy změnit čas nebo teplotu stisknutím tlačítka nastavení času/teploty (C) a poté tlačítka (G) "-" (H) "+" pro nastavení teploty a času. .

Steak (9): Program používaný hlavně pro silnější kusy bílého nebo červeného masa.

Zařízení se automaticky zahřeje na 180° C po dobu 13 minut

Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete vždy změnit čas nebo teplotu stisknutím tlačítka nastavení času/teploty (C) a poté tlačítka (G) "-" (H) "+" pro nastavení teploty a času. .

Fish (10): Program nejčastěji používaný pro zmražené zpracované ryby nebo čerstvé ryby.

Zařízení se automaticky zahřeje na 200° C po dobu 20 minut

Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete vždy změnit čas nebo teplotu stisknutím tlačítka nastavení času/teploty (C) a poté tlačítka (G) "-" (H) "+" pro nastavení teploty a času. .

Dort (11): Tento program se používá hlavně pro pečení koláčů a muffinů

Zařízení se automaticky zahřeje na 150° C po dobu 14 minut

Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete vždy změnit čas nebo teplotu stisknutím tlačítka nastavení času/teploty (C) a poté tlačítka (G) "-" (H) "+" pro nastavení teploty a času. .

Arašidy (12): Program používaný k pražení arašídů

Zařízení se automaticky zahřeje na 190° C po dobu 10 minut

Pokud čas nebo teplota nestačí, můžete vždy změnit čas nebo teplotu stisknutím tlačítka nastavení času/teploty (C) a poté tlačítka (G) "-" (H) "+" pro nastavení teploty a času. .

ČIŠTĚNÍ ZAŘÍZENÍ

1. Před čištěním zařízení vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až zařízení vychladne.
2. Očistěte vlhkým a poté suchým hadříkem (nebo papírovou utěrkou).
3. Zbytky, které se obtížněji odstraňují, namažte malým množstvím kuchyňského oleje a po několika minutách je jemně odstraňte dřevěnou špachtlí.
4. Nečistěte ostrými, abrazivními hadry nebo houbami, ani nepoužívejte čisticí prášky, protože by mohly poškodit hladký nepřilnavý

povlak koše a nádoby.
5. Neponořujte zařízení do vody.

TECHNICKÁ DATA:

Maximální kapacita: 5 l
Napětí: 220-240V ~ 50/60Hz
Nominální výkon: 1500W
Maximální výkon: 2000W



Ochrana životního prostředí. Kartón odevzdejte do sběru. Polyetylénové sáčky (PE) vyhazujte do kontejneru na plasty. Vysloužilý přístroj odevzdejte do příslušného sběrného dvoru, protože některé části zařízení mohou představovat pro životní prostředí nebezpečí. Elektrický přístroj odevzdejte tak, aby se omezilo jeho opětovné používání. Pokud jsou v přístroji baterie, vyjměte je a odevzdejte do příslušného sběrného místa zvlášť. Přístroj nevyhazujte do popelnice ani kontejneru na směsný odpad!!

(RO) ROMÂNĂ

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

1. Înainte de a utiliza dispozitivul, citiți manualul de utilizare și urmați instrucțiunile conținute în acesta. Producătorul nu este responsabil pentru daunele cauzate de utilizarea dispozitivului contrar utilizării prevăzute sau de funcționare necorespunzătoare.
2. Aparatul este doar pentru uz casnic. Nu utilizați în alte scopuri neconforme cu utilizarea prevăzută.
3. Dispozitivul trebuie conectat numai la o priză cu împământare 220-240 V ~ 50/60 Hz. Pentru a crește siguranța în funcționare, nu conectați mai multe dispozitive electrice la un circuit în același timp.
4. Fiți deosebit de atenți când utilizați dispozitivul când copiii sunt în apropiere. Copiii nu trebuie să aibă voie să se joace cu aparatul. Nu permiteți copiilor sau persoanelor care nu sunt familiarizate cu aparatul să-l folosească.
5. AVERTISMENT: Acest echipament poate fi utilizat de copii cu vârsta peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoane fără experiență sau cunoștințe despre echipament, dacă sunt supravegheați sau li s-au dat instrucțiuni despre cum pentru a utiliza echipamentul. Instrucțiuni privind utilizarea în siguranță a dispozitivului și sunt conștienți de pericolele asociate utilizării acestuia. Copiii nu trebuie să se joace cu echipamentul. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și aceste activități sunt efectuate sub supraveghere.
6. AVERTISMENT: Nu lăsați aparatul în priză nesupravegheat.
7. AVERTISMENT: Nu mutați niciodată aparatul când este pornit sau când este fierbinte.
8. AVERTISMENT: Temperatura suprafețelor accesibile ale unui dispozitiv de operare poate fi ridicată atunci când echipamentul funcționează.
9. AVERTISMENT: Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.
10. AVERTISMENT: Scoateți întotdeauna ștecherul din priză după utilizare, ținând priza cu

mâna. NU trageți de cablul de alimentare.

11. AVERTISMENT: Nu utilizați dispozitivul în apropierea materialelor inflamabile.

12. AVERTISMENT: Nu puneți carton, hârtie, plastic sau alte articole inflamabile sau fuzibile în dispozitiv.

13. Nu scufundați cablul, ștecherul sau întregul dispozitiv în apă sau în orice alt lichid. Nu expuneți dispozitivul la condiții meteorologice (ploaie, soare etc.) și nu îl utilizați în condiții de umiditate ridicată (băi, case de camping umede).

14. Verificați periodic starea cablului de alimentare. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, echipamentul nu trebuie utilizat. Un cablu deteriorat trebuie înlocuit de un atelier de reparații specializat pentru a evita un pericol.

15. Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare este deteriorat sau dacă a fost scăpat sau deteriorat în vreun fel sau nu funcționează normal. Nu reparați singur dispozitivul, deoarece acest lucru poate duce la electrocutare. Duceți dispozitivul deteriorat la centrul de service corespunzător pentru inspecție sau reparare. Toate reparațiile pot fi efectuate numai de punctele de service autorizate. Reparațiile efectuate necorespunzător pot reprezenta o amenințare serioasă pentru utilizator.

16. Așezați dispozitivul pe o suprafață răcoroasă, stabilă, netedă, departe de aparatele de bucătărie fierbinți, cum ar fi aragazul electric, arzătorul cu gaz etc.

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

18. Pentru a oferi o protecție suplimentară, este recomandabil să instalați un dispozitiv de curent rezidual (RCD) în circuitul electric cu un curent rezidual nominal care nu depășește 30 mA. În acest sens, vă rugăm să contactați un electrician specializat.

19. Dacă este necesar să utilizați un prelungitor, utilizați un model cu doar un pin de împământare și nominal pentru un curent de cel puțin 10 A. Prelungitoarele care nu îndeplinesc această cerință se pot supraîncălzi. Cablul trebuie amplasat astfel încât să se evite tragerea sau împiedicarea accidentală de el.

20. Nu lăsați partea motorului dispozitivului să se ude.

21. Aparatul trebuie așezat pe o suprafață plană, rezistentă la temperatură, departe de materiale inflamabile (draperii, draperii, tapet etc.). Pentru a asigura o circulație adecvată a aerului, lăsați cel puțin 10 cm de spațiu liber pe fiecare parte a dispozitivului și cel puțin 30 cm deasupra acestuia. Nu acoperiți orificiile de ventilație ale dispozitivului, deoarece acest lucru poate cauza supraîncălzirea și deteriorarea produsului.

22. Nu atingeți suprafețele fierbinți ale dispozitivului (ușa, peretele superior sau inferior și pereții laterali). Folosiți mănuși de protecție atunci când îndepărtați sau atingeți componentele fierbinți.

23. Cablul de alimentare nu trebuie să fie plasat deasupra dispozitivului și nu trebuie să atingă sau să se afle în apropierea suprafețelor fierbinți. Nu așezați dispozitivele sub priza electrică.

24. Nu introduceți porțiuni care ocupă întregul volum în dispozitiv, deoarece acest lucru

poate provoca incendiu și distrugerea produsului.

25. După coacere sau înainte de curățarea aparatului, deconectați ștecherul de la priză și lăsați-l să se răcească. Vă rugăm să așteptați suficient, deoarece dispozitivul încălzit se răcește foarte lent.

26. Curățați aparatul după fiecare utilizare.

27. Nu utilizați detergenți agresivi sub formă de emulsii, lapte, paste etc. pentru curățarea carcasei, deoarece aceștia pot, printre altele, să înlăture simbolurile grafice informative precum cântare, marcate, semne de avertizare etc.

28. Nu folosiți raclete metalice pentru curățare. Bucățiile de sârmă rupte pot intra în contact cu piesele electrice, prezentând un risc de electrocutare.

29. Echipamentul nu este conceput pentru a fi operat folosind temporizatoare externe sau un sistem separat de telecomandă.

30. Datorită temperaturii ridicate, fiți deosebit de atenți când îndepărtați alimentele coapte, îndepărtați grăsimea fierbinte sau alte lichide fierbinți.

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

32. Nu spălați piesele metalice în mașinile de spălat vase, deoarece agenții agresivi utilizați în aceste dispozitive provoacă întunecarea părților menționate mai sus. părți. Se recomandă spălarea lor manuală, folosind lichide tradiționale de spălat vase.

33. Pentru a evita supraîncălzirea dispozitivului, nu acoperiți dispozitivul.

34. Nu depozitați nimic în dispozitiv în afară de accesoriile care îi aparțin.

35. Nu utilizați dispozitivul cu un recipient deschis.



Nu atingeți suprafețele fierbinți ale dispozitivului

AVERTISMENT : Dispozitivul este echipat cu o funcție de pornire întârziată, dar se recomandă utilizarea acestuia numai atunci când utilizatorul este acasă și dispozitivul este sub supraveghere.

Descrierea dispozitivului:

1. Panou de control
2. Fereastra transparentă
3. Ieșirea aerului
4. Locuințe
5. Gratar
6. Mâner
7. Cablu de alimentare
8. Container

Panou de control:

- R:: Butonul Start/Anulare
B: Selectarea funcției
C: Butoane de reglare a temperaturii/timpului
D: Buton de pornire întârziată
E: Indicator de funcționare a ventilatorului
F: Afișare temperatură și timp
G: Butonul „-”.
H. Butonul „+”.

Programe:

1. Aripioare de pui 2. Cârnați 3. Cartofi prăjiți 4. Tartă cu ouă 5. Pizza 6. Cartofi dulci 7. Pulpe de pui 8. Creveți 9. Friptură 10. Pește 11. Tort 12. Arahide

Înainte de prima utilizare.

1. Scoateți ambalajul și toate autocolantele și accesoriile de pe exteriorul și interiorul dispozitivului.
2. Curățați bine grătarul (5) și recipientul (8) cu apă fierbinte, o cantitate mică de lichid de spălat vase și un burete, apoi ștergeți-le cu o cârpă curată și moale.
3. (Nu curățați dispozitivul cu cârpe abrazive sau bureți și nu folosiți pulberi de curățare, deoarece acestea pot deteriora suprafața netedă, antiaderentă a coșului și a recipientului)
3. Puneți corpul cuptorului (4) pe o suprafață orizontală stabilă, conectați cablul de alimentare și selectați primul program (vezi secțiunea despre utilizarea dispozitivului) pentru a elimina mirosurile din fabrică de pe dispozitiv.
4. Când programul este terminat, deconectați cablul de alimentare și repetați pasul 2 pentru a-l curăța din nou după ce s-a răcit complet.

Nu spălați grătarul (5) și recipientul (8) în mașina de spălat vase.

Utilizarea dispozitivului:

1. Ținând mânerul (6), trageți recipientul (8) împreună cu grătarul (5) din corp (4) și așezați-l pe o suprafață stabilă.
2. Grătarul (5) poate fi scos din recipient (8).
3. Așezați produsele pregătite anterior pe grătarul (5) situat în fundul recipientului (8). Apoi introduceți recipientul (8) în corp (4). Când umpleți recipientul, nu depășiți nivelul MAX din interior.
4. Conectați dispozitivul închis la o priză cu împământare.
5. Dispozitivul se va porni și va emite o alarmă sonoră. Dacă nu este selectat niciun program, dispozitivul va intra în standby după 1 minut. Pentru a reporni dispozitivul, apăsați butonul „Start/Anulare” (A).
6. Folosind butonul de selectare a funcției (B) „Funcție”, selectați programul dorit (tabelul 1). După selectarea programului, puteți modifica temperatura și ora apăsând butonul de selectare a reglajului temperatură/timp (C) și apoi butoanele G „+”, și H „-”. Se recomandă să adăugați 3 minute la timpul de preparare al vasului în raport cu meniul programat dacă aparatul este răcit.
7. După selectarea programului corespunzător, dispozitivul va începe să funcționeze automat după 4 secunde sau după apăsarea butonului „start/anulare” (A). Indicatorul (E) ventilator și (F) lampa din interiorul dispozitivului se vor aprinde.
8. Când lucrarea este terminată, veți auzi un semnal sonor de 3 ori.
9. Pentru a opri dispozitivul mai devreme, țineți apăsat butonul „pornire/anulare” (A) timp de 3 secunde.

Sfaturi:

Aranjați bucățile de mâncare pentru a asigura curgerea liberă a aerului fierbinte între ele.

Aparatul are o memorie de program, după scoaterea recipientului (6) în timpul programului, aparatul se va opri, iar după plasarea recipientului (6) va continua să funcționeze. Programul poate fi, de asemenea, întrerupt prin apăsarea butonului „pornire/anulare” (A) o dată, apăsând din nou, se va relua funcționarea.

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți oricând regla timpul sau temperatura apăsând butonul timp/temperatură (D), apoi butoanele G „+” și H „-” pentru a termina coacerea.

Se recomandă întoarcerea sau amestecarea produselor cel puțin o dată în timpul rulării programului selectat.

!!AVERTIZARE!! Interiorul dispozitivului este foarte fierbinte

Funcția de pornire întârziată:

După selectarea programului corespunzător (vezi secțiunea despre utilizarea dispozitivului), apăsați butonul „Timp de întârziere” (D).

Pe ecran va apărea un ceas. Utilizați butoanele G „+” și H „-” pentru a seta timpul de întârziere dorit de la 10 minute la 24 de ore.

După setarea orei, dispozitivul va intra automat în modul de pornire întârziată după 5 secunde, iar ceasul de pe afișaj va începe numărătoarea inversă a timpului până la pornirea dispozitivului.

Pentru a opri numărătoarea inversă, țineți apăsat butonul „pornire/anulare” (A) timp de 3 secunde.

Programe:

Aripioare de pui (1): Program utilizat pentru prepararea cârnii crude de pui (aripioare de pui)

Dispozitivul se va încălzi automat la 180° C timp de 20 de minute.

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți schimba oricând ora sau temperatura apăsând butonul de reglare a orei/temperaturii (C) și apoi butonul (G) „-” (H) „+” pentru a regla temperatura și ora.

Cârnați (2): Program utilizat în principal pentru prepararea cârnaților.

Dispozitivul se va încălzi automat la 190°C timp de 10 minute

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți schimba oricând ora sau temperatura apăsând butonul de reglare a orei/temperaturii (C) și apoi butonul (G) „-” (H) „+” pentru a regla temperatura și ora.

Cartofi prăjiți (3): Program folosit în principal pentru cartofi prăjiți congelați.

Dispozitivul se va încălzi automat la 190°C timp de 13 minute

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți schimba oricând ora sau temperatura apăsând butonul de reglare a orei/temperaturii (C) și apoi butonul (G) „-” (H) „+” pentru a regla temperatura și ora.

Tartă cu ouă (4): Program utilizat în principal pentru prepararea mini tartelor cu ouă

Dispozitivul se va încălzi automat la 180°C timp de 10 minute

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți schimba oricând ora sau temperatura apăsând butonul de reglare a orei/temperaturii (C) și apoi butonul (G) „-” (H) „+” pentru a regla temperatura și ora.

Pizza (5): Programul cel mai des utilizat pentru pizza congelată.

Dispozitivul se va încălzi automat la 180°C timp de 10 minute

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți schimba oricând ora sau temperatura apăsând butonul de reglare a orei/temperaturii (C) și apoi butonul (G) „-” (H) „+” pentru a regla temperatura și ora.

Cartofi dulci (6): Program utilizat în principal pentru prepararea de cartofi dulci feliți (igname)

Dispozitivul se va încălzi automat la 190°C timp de 38 de minute

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți schimba oricând ora sau temperatura apăsând butonul de reglare a orei/temperaturii (C) și apoi butonul (G) „-” (H) „+” pentru a regla temperatura și ora.

Pulpe de pui (7): Program utilizat pentru prepararea cărnii crude de pui (pulpe de pui)

Dispozitivul se va încălzi automat la 190°C timp de 20 de minute

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți schimba oricând ora sau temperatura apăsând butonul de reglare a orei/temperaturii (C) și apoi butonul (G) „-” (H) „+” pentru a regla temperatura și ora.

Creveti (8): Cel mai bun pentru fructe de mare mici, cum ar fi creveții.

Dispozitivul se va încălzi automat la 170°C timp de 10 minute

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți schimba oricând ora sau temperatura apăsând butonul de reglare a orei/temperaturii (C) și apoi butonul (G) „-” (H) „+” pentru a regla temperatura și ora.

Friptură (9): Program folosit în principal pentru bucăți mai groase de carne albă sau roșie.

Dispozitivul se va încălzi automat la 180°C timp de 13 minute

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți schimba oricând ora sau temperatura apăsând butonul de reglare a orei/temperaturii (C) și apoi butonul (G) „-” (H) „+” pentru a regla temperatura și ora.

Pește (10): Program cel mai des folosit pentru peștele congelat procesat sau peștele proaspăt.

Dispozitivul se va încălzi automat la 200°C timp de 20 de minute

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți schimba oricând ora sau temperatura apăsând butonul de reglare a orei/temperaturii (C) și apoi butonul (G) „-” (H) „+” pentru a regla temperatura și ora.

Prajitura (11): Acest program este folosit în principal pentru coacerea prajiturii și briosei

Dispozitivul se va încălzi automat la 150°C timp de 14 minute

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți schimba oricând ora sau temperatura apăsând butonul de reglare a orei/temperaturii (C) și apoi butonul (G) „-” (H) „+” pentru a regla temperatura și ora.

Arahide (12): Program folosit pentru prăjirea alunelor

Dispozitivul se va încălzi automat la 190°C timp de 10 minute

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți schimba oricând ora sau temperatura apăsând butonul de reglare a orei/temperaturii (C) și apoi butonul (G) „-” (H) „+” pentru a regla temperatura și ora.

CURĂȚARE DISPOZITIVULUI

1. Înainte de a curăța dispozitivul, scoateți ștecherul din priză și așteptați până când dispozitivul se răcește.

2. Curățați folosind o cârpă umedă și apoi uscată (sau un prosop de hârtie).

3. Ungeți resturile care sunt mai greu de îndepărtat cu o cantitate mică de ulei de gătit și după câteva minute îndepărtați-le ușor cu o spatulă de lemn.

4. Nu curățați cu cârpe sau bureți ascuțiți, abrazivi și nu folosiți pulberi de curățare, deoarece acestea pot deteriora stratul neted și antiaderent al coșului și al recipientului.

5. Nu scufundați dispozitivul în apă.

DATE TEHNICE:

Capacitate max: 5 l

Tensiune: 220-240V ~ 50/60Hz

Putere nominală: 1500W

Putere maxima: 2000W



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

(GR) ΕΛΛΑΔΑ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

1. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης και ακολουθήστε τις οδηγίες που περιέχονται σε αυτό. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για ζημιές που προκαλούνται από τη χρήση της συσκευής σε αντίθεση με την προβλεπόμενη χρήση της ή από ακατάλληλη λειτουργία.

2. Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μην το χρησιμοποιείτε για άλλους σκοπούς που δεν συνάδουν με την προβλεπόμενη χρήση του.

3. Η συσκευή πρέπει να συνδέεται μόνο σε γειωμένη πρίζα 220-240 V ~ 50/60 Hz.

Για να αυξήσετε τη λειτουργική ασφάλεια, μην συνδέετε πολλές ηλεκτρικές συσκευές σε ένα κύκλωμα ταυτόχρονα.

4. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν βρίσκονται παιδιά κοντά. Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Μην επιτρέπεται σε παιδιά ή άτομα που δεν είναι εξοικειωμένα με τη συσκευή να τη χρησιμοποιούν.

5. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτός ο εξοπλισμός μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν έχουν εμπειρία ή γνώση του εξοπλισμού, εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για το πώς για να χρησιμοποιήσετε τον εξοπλισμό. οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν επίγνωση των κινδύνων που συνδέονται με τη χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τον εξοπλισμό. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και αυτές οι δραστηριότητες εκτελούνται υπό επίβλεψη.

6. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη στην πρίζα χωρίς επίβλεψη.

7. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή όταν είναι ενεργοποιημένη ή όταν είναι ζεστή.

8. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μιας συσκευής

λειτουργίας μπορεί να είναι υψηλή όταν ο εξοπλισμός λειτουργεί.

9. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

10. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Πάντα να βγάξετε το φισ από την πρίζα μετά τη χρήση, κρατώντας την πρίζα με το χέρι σας. ΜΗΝ τραβάτε το καλώδιο ρεύματος.

11. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά.

12. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην τοποθετείτε χαρτόνι, χαρτί, πλαστικό ή άλλα εύφλεκτα ή εύτηκτα αντικείμενα στη συσκευή.

13. Μην βυθίζετε το καλώδιο, το βύσμα ή ολόκληρη τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Μην εκθέτετε τη συσκευή σε καιρικές συνθήκες (βροχή, ήλιο κ.λπ.) και μην τη χρησιμοποιείτε σε συνθήκες υψηλής υγρασίας (μπάνια, υγρά σπítια για κάμπινγκ).

14. Ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας. Εάν το καλώδιο ρεύματος είναι κατεστραμμένο, ο εξοπλισμός δεν πρέπει να χρησιμοποιείται. Ένα κατεστραμμένο καλώδιο θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα εξειδικευμένο συνεργείο για την αποφυγή κινδύνου.

15. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος είναι κατεστραμμένο ή εάν έχει πέσει ή έχει καταστραφεί με οποιονδήποτε τρόπο ή δεν λειτουργεί κανονικά. Μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία. Μεταφέρετε την κατεστραμμένη συσκευή στο κατάλληλο κέντρο σέρβις για επιθεώρηση ή επισκευή. Όλες οι επισκευές επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα σημεία σέρβις. Οι ακατάλληλες επισκευές ενδέχεται να αποτελέσουν σοβαρή απειλή για τον χρήστη.

16. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια δροσερή, σταθερή, επίπεδη επιφάνεια, μακριά από ζεστές συσκευές κουζίνας, όπως ηλεκτρική κουζίνα, καυστήρα αερίου κ.λπ.

17. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να κρέμεται πάνω από την άκρη του τραπεζιού ή να αγγίζει ζεστές επιφάνειες.

18. Για την παροχή πρόσθετης προστασίας, συνιστάται η εγκατάσταση μιας συσκευής υπολειπόμενου ρεύματος (RCD) στο ηλεκτρικό κύκλωμα με ονομαστικό παραμένον ρεύμα που δεν υπερβαίνει τα 30 mA. Για αυτό, επικοινωνήστε με έναν ειδικό ηλεκτρολόγο.

19. Εάν είναι απαραίτητο να χρησιμοποιήσετε καλώδιο προέκτασης, χρησιμοποιήστε ένα μοντέλο με μόνο πείρο γείωσης και ονομαστική ένταση ρεύματος τουλάχιστον 10 A. Τα καλώδια προέκτασης που δεν πληρούν αυτή την απαίτηση ενδέχεται να υπερθερμανθούν. Το καλώδιο πρέπει να τοποθετηθεί με τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται το τυχαίο τράβηγμα ή σκοντάψιμο πάνω του.

20. Μην αφήνετε το τμήμα του κινητήρα της συσκευής να βραχεί.

21. Η συσκευή πρέπει να τοποθετείται σε επίπεδη, ανθεκτική στη θερμοκρασία επιφάνεια, μακριά από εύφλεκτα υλικά (κουρτίνες, κουρτίνες, ταπετσαρίες κ.λπ.). Για να διασφαλίσετε τη σωστή κυκλοφορία του αέρα, αφήστε τουλάχιστον 10 cm ελεύθερου χώρου σε κάθε πλευρά της συσκευής και τουλάχιστον 30 cm πάνω από αυτήν. Μην

καλύπτετε τις οπές αερισμού της συσκευής, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση και ζημιά στο προϊόν.

22. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής (πόρτα, επάνω ή κάτω τοίχος και πλευρικά τοιχώματα). Χρησιμοποιήστε προστατευτικά γάντια όταν αφαιρείτε ή αγγίζετε τυχόν καυτά εξαρτήματα.

23. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να τοποθετείται πάνω από τη συσκευή και δεν πρέπει να αγγίζει ή να βρίσκεται κοντά σε καυτές επιφάνειες. Μην τοποθετείτε συσκευές κάτω από την πρίζα.

24. Μην τοποθετείτε μερίδες που καταλαμβάνουν ολόκληρο τον όγκο της στη συσκευή, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά και καταστροφή του προϊόντος.

25. Μετά το ψήσιμο ή πριν καθαρίσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε το φισ από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει. Περιμένετε αρκετό καιρό καθώς η θερμαινόμενη συσκευή κρύνει πολύ αργά.

26. Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

27. Μην χρησιμοποιείτε επιθετικά απορρυπαντικά σε μορφή γαλακτωμάτων, γάλακτος, πάστες κ.λπ. για τον καθαρισμό του περιβλήματος, καθώς μπορεί, μεταξύ άλλων, να αφαιρέσουν πληροφοριακά γραφικά σύμβολα όπως ζυγαριές, σημάνσεις, προειδοποιητικές πινακίδες κ.λπ.

28. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικές ξύστρες για καθαρισμό. Σπασμένα κομμάτια σύρματος μπορεί να έρθουν σε επαφή με ηλεκτρικά μέρη, με κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

29. Ο εξοπλισμός δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

30. Λόγω της υψηλής θερμοκρασίας, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν αφαιρείτε ψημένα τρόφιμα, αφαιρείτε ζεστό λίπος ή άλλα ζεστά υγρά.

31. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ντουλάπια κουζίνας λόγω θερμότητας και ατμού.

32. Μην πλένετε μεταλλικά μέρη σε πλυντήρια πιάτων, γιατί οι επιθετικοί παράγοντες που χρησιμοποιούνται σε αυτές τις συσκευές προκαλούν σκούρο χρώμα στα προαναφερθέντα μέρη. εξαρτήματα. Συνιστάται να τα πλένετε στο χέρι, χρησιμοποιώντας παραδοσιακά υγρά πιάτων.

33. Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής, μην καλύπτετε τη συσκευή.

34. Μην αποθηκεύετε τίποτα στη συσκευή εκτός από αξεσουάρ που της ανήκουν.

35. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με ανοιχτό δοχείο.



Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ : Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με λειτουργία καθυστερημένης εκκίνησης, αλλά συνιστάται η χρήση της μόνο όταν ο χρήστης βρίσκεται στο σπίτι και η συσκευή είναι υπό επίβλεψη.

Περιγραφή συσκευής:

1. Πίνακας ελέγχου
2. Διαφανές παράθυρο
3. Έξοδος αέρα
4. Στέγαση
5. Τρίψιτε
6. Λαβή
7. Καλώδιο ρεύματος
8. Δοχείο

Πίνακας Ελέγχου:

- A:: Κουμπί Έναρξη / Ακύρωση
B: Επιλογή λειτουργίας
C: Κουμπιά ρύθμισης θερμοκρασίας/χρόνου
D: Κουμπί καθυστερημένης έναρξης
E: Ένδειξη λειτουργίας ανεμιστήρα
F: Ένδειξη θερμοκρασίας και ώρας
Z: Κουμπί "-".
H. Κουμπί "+".

Προγράμματα:

1. Φτερούγες κοτόπουλου 2. Λουκάνικο 3. Τηγανητές πατάτες 4. Τάρτα αυγών 5. Πίτσα 6. Γλυκοπατάτες 7. Μπούτια κοτόπουλου 8. Γαρίδες 9. Μπριζόλα
10. Ψάρια 11. Κέικ 12. Φιστίκια

Πριν από την πρώτη χρήση.

1. Αφαιρέστε τη συσκευασία και όλα τα αυτοκόλλητα και αξεσουάρ στο εξωτερικό και το εσωτερικό της συσκευής.
2. Καθαρίστε καλά τη σχάρα (5) και το δοχείο (8) με ζεστό νερό, μια μικρή ποσότητα υγρού πιάτων και ένα σφουγγάρι και στη συνέχεια σκουπίστε τα με ένα καθαρό, μαλακό πανί (Μην καθαρίζετε τη συσκευή με λιανικά πανιά ή σφουγγάρια και μην χρησιμοποιείτε σκόνες καθαρισμού, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τη λεία, αντικολητική επιφάνεια του καλαθιού και του δοχείου)
3. Τοποθετήστε το σώμα του φούρνου (4) σε μια σταθερή οριζόντια επιφάνεια, συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας και επιλέξτε το πρώτο πρόγραμμα (δείτε την ενότητα σχετικά με τη χρήση της συσκευής) για να αφαιρέσετε τις εργοστασιακές οσμές από τη συσκευή.
4. Όταν ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας και επαναλάβετε το βήμα 2 για να το καθαρίσετε ξανά αφού κρυώσει εντελώς.

Μην πλένετε τη σχάρα (5) και το δοχείο (8) στο πλυντήριο πιάτων.

Χρήση συσκευής:

1. Κρατώντας τη λαβή (6), τραβήξτε το δοχείο (8) μαζί με τη σχάρα (5) έξω από το σώμα (4) και τοποθετήστε το σε μια σταθερή επιφάνεια.
2. Η σχάρα (5) μπορεί να αφαιρεθεί από το δοχείο (8).
3. Τοποθετήστε τα προηγουμένως προετοιμασμένα προϊόντα στη σχάρα (5) που βρίσκεται στο κάτω μέρος του δοχείου (8). Στη συνέχεια, τοποθετήστε το δοχείο (8) στο σώμα (4). Όταν γεμίζετε το δοχείο, μην υπερβείτε το επίπεδο MAX στο εσωτερικό.
4. Συνδέστε την κλειστή συσκευή σε μια γειωμένη πρίζα.
5. Η συσκευή θα ενεργοποιηθεί και θα εκπέμψει έναν ηχητικό συναγερμό. Εάν δεν επιλεγεί κανένα πρόγραμμα, η συσκευή θα τεθεί σε αναμονή μετά από 1 λεπτό. Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή, πατήστε το κουμπί "start/cancel" (A).
6. Χρησιμοποιώντας το κατάλληλο πρόγραμμα, η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί αυτόματα μετά από 4 δευτερόλεπτα ή αφού πατήσετε το πρόγραμμα, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία και την ώρα πατώντας το κουμπί επιλογής ρύθμισης θερμοκρασίας/χρόνου (C) και μετά τα κουμπιά G "+" και H "-". Συνιστάται να προσθέσετε 3 λεπτά στον χρόνο προετοιμασίας του πιάτου σε σχέση με το προγραμματισμένο μενού εάν η συσκευή κρυώσει.
7. Αφού επιλέξετε το κατάλληλο πρόγραμμα, η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί αυτόματα μετά από 4 δευτερόλεπτα ή αφού πατήσετε το κουμπί "έναρξη/ ακύρωση" (A). Η ένδειξη (E) ανεμιστήρα και (F) λυχνία μέσα στη συσκευή θα ανάψουν.
8. Όταν ολοκληρωθεί η εργασία, θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα 3 φορές.
9. Για να τερματίσετε τη συσκευή νωρίτερα, κρατήστε πατημένο το κουμπί "start/cancel" (A) για 3 δευτερόλεπτα.

Συμβουλές:

Τακτοποιήστε τα κομμάτια του φαγητού για να εξασφαλίσετε την ελεύθερη ροή ζεστού αέρα μεταξύ τους.

Η συσκευή διαθέτει μνήμη προγράμματος, αφού αφαιρέσετε το δοχείο (6) κατά τη διάρκεια του προγράμματος, η συσκευή θα

σταματήσει και μετά την τοποθέτηση του δοχείου (6) θα συνεχίσει να λειτουργεί. Το πρόγραμμα μπορεί επίσης να τεθεί σε παύση πατώντας το κουμπί "Έναρξη/Ακύρωση" (A) μία φορά, πατώντας το ξανά θα συνεχιστεί η λειτουργία.

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν είναι επαρκής, μπορείτε πάντα να προσαρμόσετε την ώρα ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ώρας/θερμοκρασίας (D), στη συνέχεια τα κουμπιά G "+" και H "-" για να ολοκληρώσετε το ψήσιμο.

Συνιστάται να περιστρέψετε ή να ανακατεύετε τα προϊόντα τουλάχιστον μία φορά ενώ εκτελείται το επιλεγμένο πρόγραμμα.

!!ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!! Το εσωτερικό της συσκευής είναι πολύ ζεστό

Λειτουργία καθυστερημένης εκκίνησης:

Αφού επιλέξετε το κατάλληλο πρόγραμμα (δείτε την ενότητα σχετικά με τη χρήση της συσκευής), πατήστε το κουμπί "Χρόνος καθυστέρησης" (D).

Στην οθόνη θα εμφανιστεί ένα ρολόι. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά G "+" και H "-" για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο καθυστέρησης από 10 λεπτά σε 24 ώρες.

Αφού ρυθμίσετε την ώρα, η συσκευή θα εισέλθει αυτόματα στη λειτουργία καθυστερημένης εκκίνησης μετά από 5 δευτερόλεπτα και το ρολόι στην οθόνη θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα τον χρόνο μέχρι να ξεκινήσει η συσκευή.

Για να σταματήσετε την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου, κρατήστε πατημένο το κουμπί "Έναρξη/Ακύρωση" (A) για 3 δευτερόλεπτα.

Προγράμματα:

Φτερούγες κοτόπουλου (1): Πρόγραμμα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή ωμού κρέατος κοτόπουλου (φτερούγες κοτόπουλου) Η συσκευή θα θερμανθεί αυτόματα στους 180° C για 20 λεπτά.

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν επαρκούν, μπορείτε πάντα να αλλάξετε την ώρα ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ρύθμισης ώρας/θερμοκρασίας (C) και μετά το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και την ώρα.

Sausage (2): Πρόγραμμα που χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή λουκάνικων.

Η συσκευή θα θερμανθεί αυτόματα στους 190° C για 10 λεπτά

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν επαρκούν, μπορείτε πάντα να αλλάξετε την ώρα ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ρύθμισης ώρας/θερμοκρασίας (C) και μετά το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και την ώρα.

Τηγανητές πατάτες (3): Πρόγραμμα που χρησιμοποιείται κυρίως για κατεψυγμένες πατάτες.

Η συσκευή θα θερμανθεί αυτόματα στους 190° C για 13 λεπτά

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν επαρκούν, μπορείτε πάντα να αλλάξετε την ώρα ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ρύθμισης ώρας/θερμοκρασίας (C) και μετά το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και την ώρα.

Τάρτα αυγών (4): Πρόγραμμα που χρησιμοποιείται κυρίως για την προετοιμασία μίνι τάρτες αυγών

Η συσκευή θα θερμανθεί αυτόματα στους 180° C για 10 λεπτά

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν επαρκούν, μπορείτε πάντα να αλλάξετε την ώρα ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ρύθμισης ώρας/θερμοκρασίας (C) και μετά το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και την ώρα.

Πίτσα (5): Πρόγραμμα που χρησιμοποιείται συχνότερα για κατεψυγμένη πίτσα.

Η συσκευή θα θερμανθεί αυτόματα στους 180° C για 10 λεπτά

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν επαρκούν, μπορείτε πάντα να αλλάξετε την ώρα ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ρύθμισης ώρας/θερμοκρασίας (C) και μετά το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και την ώρα.

Γλυκοπατάτες (6): Πρόγραμμα που χρησιμοποιείται κυρίως για την παρασκευή γλυκοπατάτας σε φέτες (γιαμ)

Η συσκευή θα θερμανθεί αυτόματα στους 190° C για 38 λεπτά

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν επαρκούν, μπορείτε πάντα να αλλάξετε την ώρα ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ρύθμισης ώρας/θερμοκρασίας (C) και μετά το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και την ώρα.

Μπουτία κοτόπουλου (7): Πρόγραμμα που χρησιμοποιείται για την παρασκευή ωμού κρέατος κοτόπουλου (μπουτιάκια κοτόπουλου)

Η συσκευή θα θερμανθεί αυτόματα στους 190° C για 20 λεπτά

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν επαρκούν, μπορείτε πάντα να αλλάξετε την ώρα ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ρύθμισης ώρας/θερμοκρασίας (C) και μετά το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και την ώρα.

Γαρίδες (8): Το καλύτερο για μικρά θαλασσινά όπως οι γαρίδες.

Η συσκευή θα θερμανθεί αυτόματα στους 170° C για 10 λεπτά

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν επαρκούν, μπορείτε πάντα να αλλάξετε την ώρα ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ρύθμισης ώρας/θερμοκρασίας (C) και μετά το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και την ώρα.

Μπριζόλα (9): Πρόγραμμα που χρησιμοποιείται κυρίως για πιο χοντρά κομμάτια λευκού ή κόκκινου κρέατος.

Η συσκευή θα θερμανθεί αυτόματα στους 180° C για 13 λεπτά

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν επαρκούν, μπορείτε πάντα να αλλάξετε την ώρα ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ρύθμισης ώρας/θερμοκρασίας (C) και μετά το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και την ώρα.

Ψάρια (10): Το πρόγραμμα χρησιμοποιείται συχνότερα για κατεψυγμένα επεξεργασμένα ψάρια ή φρέσκα ψάρια.

Η συσκευή θα θερμανθεί αυτόματα στους 200° C για 20 λεπτά

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν επαρκούν, μπορείτε πάντα να αλλάξετε την ώρα ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ρύθμισης ώρας/θερμοκρασίας (C) και μετά το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και την ώρα.

Κέικ (11): Αυτό το πρόγραμμα χρησιμοποιείται κυρίως για το ψήσιμο κέικ και μάφιν

Η συσκευή θα θερμανθεί αυτόματα στους 150° C για 14 λεπτά

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν επαρκούν, μπορείτε πάντα να αλλάξετε την ώρα ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ρύθμισης ώρας/θερμοκρασίας (C) και μετά το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και την ώρα.

Φιστίκια (12): Πρόγραμμα που χρησιμοποιείται για το ψήσιμο φιστικιών

Η συσκευή θα θερμανθεί αυτόματα στους 190° C για 10 λεπτά

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν επαρκούν, μπορείτε πάντα να αλλάξετε την ώρα ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ρύθμισης ώρας/θερμοκρασίας (C) και μετά το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και την ώρα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, αφαιρέστε το φινιρίσμα από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

2. Καθαρίστε χρησιμοποιώντας ένα υγρό και στη συνέχεια στεγνό πανί (ή χαρτοπετσέτα).

3. Λιπάνετε τα υπολείμματα που αφαιρούνται πιο δύσκολα με μικρή ποσότητα μαγειρικού λαδιού και μετά από λίγα λεπτά αφαιρέστε τα απαλά με μια ξύλινη σπάτουλα.

4. Μην καθαρίζετε με αιχμηρά, λειαντικά πανιά ή σφουγγάρια και μην χρησιμοποιείτε σκόνες καθαρισμού, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τη λεία, αντικολητική επίστρωση του καλαθιού και του δοχείου.

5. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ:

Μέγιστη χωρητικότητα: 5 L

Τάση: 220-240V ~ 50/60Hz

Ονομαστική ισχύς: 1500W

Μέγιστη ισχύς: 2000W

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

(SR) СРПСКИ

ОПШТИ УСЛОВИ БЕЗБЕДНОСТИ

ВАЖНА БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

ПАЖЉИВО ПРОЧИТАЈТЕ И ЗАЧУВАЈТЕ ЗА БУДУЋЕ РЕФЕРЕНЦЕ

1. Пре употребе уређаја, прочитајте упутство за употребу и следите упутства садржана у њему. Произвођач није одговоран за штету проузроковану употребом уређаја супротно његовој намени или неправилним радом.

2. Уређај је само за кућну употребу. Немојте користити у било које друге сврхе које нису у складу са његовом наменом.

3. Уређај треба прикључити само на уземљену утичницу 220-240 В ~ 50/60 Хз.

Да бисте повећали сигурност у раду, немојте истовремено повезивати више електричних уређаја на једно коло.

4. Будите посебно опрезни када користите уређај када су деца у близини. Деци не треба дозволити да се играју са уређајем. Не дозволите деци или особама које нису упознате са уређајем да га користе.
5. УПОЗОРЕЊЕ: Ову опрему могу користити деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, сензорним или менталним способностима, или особе које немају искуства или знања о опреми, ако су под надзором или су им дата упутства о томе како да користе опрему. упутства о безбедној употреби уређаја и свесни опасности које су повезане са његовом употребом. Деца не би требало да се играју са опремом. Чишћење и одржавање уређаја не би требало да обављају деца осим ако нису старија од 8 година и ове активности се обављају под надзором.
6. УПОЗОРЕЊЕ: Не остављајте уређај укључен у утичницу без надзора.
7. УПОЗОРЕЊЕ: Никада не померајте уређај када је укључен или када је врућ.
8. УПОЗОРЕЊЕ: Температура доступних површина уређаја за рад може бити висока када опрема ради.
9. УПОЗОРЕЊЕ: Држите уређај и његов кабл ван домашаја деце млађе од 8 година.
10. УПОЗОРЕЊЕ: Увек извуците утикач из утичнице након употребе држећи утичницу руком. НЕ вуците кабл за напајање.
11. УПОЗОРЕЊЕ: Не користите уређај у близини запаљивих материјала.
12. УПОЗОРЕЊЕ: Не стављајте картон, папир, пластику или друге запаљиве или топлјиве предмете у уређај.
13. Не урањајте кабл, утикач или цео уређај у воду или било коју другу течност. Не излажите уређај временским условима (киша, сунце, итд.) нити га користите у условима високе влажности (купатила, влажне кампове).
14. Повремено проверавајте стање кабла за напајање. Ако је кабл за напајање оштећен, опрема се не сме користити. Оштећени кабл треба да замени специјализована радионица за поправку како би се избегла опасност.
15. Немојте користити уређај ако је кабл за напајање оштећен или ако је пао или оштећен на било који начин или не ради нормално. Немојте сами поправљати уређај, јер то може довести до струјног удара. Однесите оштећени уређај у одговарајући сервисни центар на преглед или поправку. Све поправке смеју да обављају само овлашћени сервиси. Неправилно обављене поправке могу

представљати озбиљну претњу за корисника.

16. Поставите уређај на хладну, стабилну, равну површину, даље од врућих кухињских апарата као што су електрични шпорет, гасни горионик итд.

17. Кабл за напајање не сме да виси преко ивице стола или да додирује вруће површине.

18. Да би се обезбедила додатна заштита, препоручљиво је да се у електрично коло угради заштитни уређај (РЦД) са називном резидуалном струјом која не прелази 30 мА. У том смислу, обратите се специјалистичком електричару.

19. Ако је неопходно да користите продужни кабл, користите модел са само иглом за уземљење и номиналном за струју од најмање 10 А. Продужни каблови који не испуњавају овај захтев могу се прегрејати. Кабл треба поставити тако да се избегне случајно повлачење или саплитање о њега.

20. Не дозволите да се моторни део уређаја покваси.

21. Уређај треба поставити на равну површину отпорну на температуру, даље од запаљивих материјала (завесе, завесе, тапете, итд.). Да бисте обезбедили правилну циркулацију ваздуха, оставите најмање 10 цм слободног простора са сваке стране уређаја и најмање 30 цм изнад њега. Не покривајте вентилационе отворе на уређају, јер то може довести до прегревања и оштећења производа.

22. Не додирујте вреле површине уређаја (врата, горњи или доњи зид и бочне зидове). Користите заштитне рукавице када уклањате или додирујете вруће компоненте.

23. Кабл за напајање не сме да се поставља изнад уређаја и не сме да додирује или лежи близу врућих површина. Не постављајте уређаје испод електричне утичнице.

24. Не стављајте делове који заузимају целу запремину у уређај, јер то може изазвати пожар и уништење производа.

25. Након печења или пре чишћења апарата, извуците утикач из утичнице и оставите да се охлади. Сачекајте довољно дуго јер се загрејани уређај веома споро хлади.

26. Очистите уређај након сваке употребе.

27. За чишћење кућишта немојте користити агресивне детерџенте у облику емулзија, млека, паста и сл., јер они између осталог могу уклонити информативне графичке симболе као што су ваге, ознаке, знакови упозорења итд.

28. Немојте користити металне стругаче за чишћење. Поломљени комади жице могу доћи у контакт са електричним деловима, што представља опасност од струјног удара.

29. Опрема није намењена за управљање коришћењем екстерних тајмера или одвојеног система даљинског управљања.
30. Због високе температуре будите посебно опрезни када вадите печену храну, уклањате врућу масноћу или друге вруће течности.
31. Не стављајте уређај испод кухињских ормарића због топлоте и паре.
32. Не перите металне делове у машинама за прање судова, јер агресивни агенси који се користе у овим уређајима изазивају затамњење горе наведених делова. делови. Препоручује се да их перете ручно, користећи традиционалне течности за прање судова.
33. Да бисте избегли прегревање уређаја, немојте га покривати.
34. Не складиштите ништа у уређај осим прибора који му припада.
35. Немојте користити уређај са отвореним контејнером.



Не додирујте вруће површине уређаја

УПОЗОРЕЊЕ : Уређај је опремљен функцијом одложеног старта, али се препоручује да га користите само када је корисник код куће и када је уређај под надзором.

Опис уређаја:

1. Контролна табла
2. Транспарентни прозор
3. Излаз ваздуха
4. Становање
5. Нарендајте
6. Дршка
7. Кабл за напајање
8. Контејнер

Контролна табла:

О:: Дугме Старт/Откажи

Б: Избор функције

Ц: Дугмад за подешавање температуре/времена

Д: Дугме за одложено покретање

Е: Индикатор рада вентилатора

Ф: Приказ температуре и времена

Г: дугме "-".

Х: Дугме "+".

Програми:

1. Пилећа крилца
2. Кобасица
3. Помфрит
4. Торта од јаја
5. Пица
6. Слатки кромпир
7. Пилеће ногице
8. Шкампи
9. Бифтек
10. Риба
11. Колач
12. Кикирики

Пре прве употребе.

1. Уклоните паковање и све налепнице и прибор са спољашње и унутрашње стране уређаја.
2. Темељно очистите решетку (5) и посуду (8) топлом водом, малом количином течности за прање судова и сунђером, а затим их обришите чистом, меком крпом (Не чистите уређај абразивним крпама или сунђерима, нити користите прашкове за чишћење, јер они могу оштетити глатку површину корпе и посуде која се не лепи)
3. Ставите тело перне (4) на стабилну хоризонталну површину, повежите кабл за напајање и изаберите

први програм (погледајте одељак о коришћењу уређаја) да бисте уклонили фабричке мирисе из уређаја.
4. Када се програм заврши, извуците кабл за напајање и поновите корак 2 да бисте га поново очистили након што се потпуно охлади.

Не перите решетку (5) и посуду (8) у машини за прање судова.

Употреба уређаја:

1. Држећи ручку (6), извуците посуду (8) заједно са решетком (5) из тела (4) и поставите је на стабилну површину.
2. Решетка (5) се може извадити из посуде (8).
3. Претходно припремљене производе ставите на решетку (5) која се налази на дну посуде (8). Затим убаците посуду (8) у тело (4). Када пуните контејнер, немојте прекорачити МАКС ниво унутра.
4. Прикључите затворени уређај на уземљену утичницу.
5. Уређај ће се укључити и емитовати звучни аларм. Ако ниједан програм није изабран, уређај ће прећи у стање приправности након 1 минута. Да бисте поново укључили уређај, притисните дугме „покрени/откажи“ (А).
6. Помоћу дугмета за избор функције (Б) „Функција“ изаберите жељени програм (табела 1). Након одабира програма, можете променити температуру и време притиском на дугме за избор температуре/времена (Ц), а затим на дугмад Г "+", и Х "-". Препоручљиво је додати 3 минута на време припреме јела у односу на програмирани мени ако је уређај охлађен.
7. Након одабира одговарајућег програма, уређај ће аутоматски почети да ради након 4 секунде или након притиска на дугме "старт / цанцел" (А). Индикатор (Е) вентилатора и (Ф) лампица унутар уређаја ће се упалити.
8. Када се посао заврши, чућете звучни сигнал 3 пута.
9. Да бисте раније искључили уређај, држите притиснуто дугме „покрени/откажи“ (А) 3 секунде.

Савети:

Распоредите комаде хране тако да обезбедите слободан проток топлог ваздуха између њих.

Уређај има програмску меморију, након вађења посуде (6) током програма уређај ће стати, а након постављања посуде (6) ће наставити са радом. Програм се такође може паузирати притиском на дугме „покрени/откажи“ (А) једном, поновним притиском ће се наставити рад.

Ако време или температура нису довољни, увек можете подесити време или температуру притиском на дугме за време/температуру (Д), затим на дугмад Г "+", и Х "- да бисте завршили печење.

Препоручује се да се производи окрећу или мешају бар једном док је изабрани програм покренут.

!!УПОЗОРЕЊЕ!! Унутрашњост уређаја је веома врућа

Функција одложеног старта:

Након што изаберете одговарајући програм (погледајте одељак о коришћењу уређаја), притисните дугме „Време одлагања“ (Д).

На дисплеју ће се појавити сат. Користите дугмад Г "+", и Х "- да подесите жељено време одлагања од 10 минута до 24 сата.

Након подешавања времена, уређај ће аутоматски ући у режим одложеног старта након 5 секунди, а сат на дисплеју ће почети да одбројава време док се уређај не покрене.

Да бисте зауставили одбројавање времена, држите притиснуто дугме „покрени/откажи“ (А) 3 секунде.

Програми:

Пилећа крилица (1): Програм који се користи за припрему сировог пилећег меса (пилећа крилица)

Уређај ће се аутоматски загревати на 180°C 20 минута.

Ако време или температура нису довољни, увек можете променити време или температуру притиском на дугме за подешавање времена/температуре (Ц), а затим на дугме (Г) "- (Х) "+" да бисте подесили температуру и време .

Кобасица (2): Програм се углавном користи за припрему кобасица.

Уређај ће се аутоматски загревати на 190°C 10 минута

Ако време или температура нису довољни, увек можете променити време или температуру притиском на дугме за подешавање времена/температуре (Ц), а затим на дугме (Г) "- (Х) "+" да бисте подесили температуру и време .

Помфрит (3): Програм који се користи углавном за смрзнати помфрит.

Уређај ће се аутоматски загревати на 190°C 13 минута

Ако време или температура нису довољни, увек можете променити време или температуру притиском на дугме за подешавање времена/температуре (Ц), а затим на дугме (Г) "-" (Х) "+" да бисте подесили температуру и време .

Торта са јајима (4): Програм се углавном користи за припрему мини колача од јаја

Уређај ће се аутоматски загревати на 180°C 10 минута

Ако време или температура нису довољни, увек можете променити време или температуру притиском на дугме за подешавање времена/температуре (Ц), а затим на дугме (Г) "-" (Х) "+" да бисте подесили температуру и време .

Пица (5): Програм који се најчешће користи за смрзнуту пицу.

Уређај ће се аутоматски загревати на 180°C 10 минута

Ако време или температура нису довољни, увек можете променити време или температуру притиском на дугме за подешавање времена/температуре (Ц), а затим на дугме (Г) "-" (Х) "+" да бисте подесили температуру и време .

Слатки кромпир (6): Програм који се углавном користи за припрему исеченог слатког кромпира (јамс)

Уређај ће се аутоматски загревати на 190°C 38 минута

Ако време или температура нису довољни, увек можете променити време или температуру притиском на дугме за подешавање времена/температуре (Ц), а затим на дугме (Г) "-" (Х) "+" да бисте подесили температуру и време .

Пилеће ногице (7): Програм који се користи за припрему сировог пилећег меса (пилећих кракова)

Уређај ће се аутоматски загревати на 190°C 20 минута

Ако време или температура нису довољни, увек можете променити време или температуру притиском на дугме за подешавање времена/температуре (Ц), а затим дугме (Г) "-" (Х) "+" да подесите температуру и време .

Шкампи (8): Најбоље за мале морске плодове као што су шкампи.

Уређај ће се аутоматски загревати на 170°C 10 минута

Ако време или температура нису довољни, увек можете променити време или температуру притиском на дугме за подешавање времена/температуре (Ц), а затим на дугме (Г) "-" (Х) "+" да бисте подесили температуру и време .

Одрезак (9): Програм се углавном користи за дебље резове белог или црвеног меса.

Уређај ће се аутоматски загревати на 180°C 13 минута

Ако време или температура нису довољни, увек можете променити време или температуру притиском на дугме за подешавање времена/температуре (Ц), а затим на дугме (Г) "-" (Х) "+" да бисте подесили температуру и време .

Риба (10): Програм који се најчешће користи за замрзнуту прерађену рибу или свежу рибу.

Уређај ће се аутоматски загревати на 200°C 20 минута

Ако време или температура нису довољни, увек можете променити време или температуру притиском на дугме за подешавање времена/температуре (Ц), а затим на дугме (Г) "-" (Х) "+" да бисте подесили температуру и време .

Торта (11): Овај програм се углавном користи за печење колача и мафина

Уређај ће се аутоматски загревати на 150°C 14 минута

Ако време или температура нису довољни, увек можете променити време или температуру притиском на дугме за подешавање времена/температуре (Ц), а затим на дугме (Г) "-" (Х) "+" да бисте подесили температуру и време .

Кикирики (12): Програм који се користи за печење кикирикија

Уређај ће се аутоматски загревати на 190°C 10 минута

Ако време или температура нису довољни, увек можете променити време или температуру притиском на дугме за подешавање времена/температуре (Ц), а затим на дугме (Г) "-" (Х) "+" да бисте подесили температуру и време .

ЧИШЋЕЊЕ УРЕЂАЈА

1. Пре чишћења уређаја, извадите утикач из утичнице и сачекајте док се уређај не охлади.

2. Очистите влажном, а затим сувом крпом (или папирним убрусом).
3. Остатке који се теже уклањају подмажите са малом количином уља за кување и након неколико минута лагано их уклоните дрвеном лопатицом.
4. Немојте чистити оштрим, абразивним крпама или сунђерима, нити користити прашкове за чишћење, јер они могу оштетити глатки, нелепљиви премаз корпе и посуде.
5. Не урањајте уређај у воду.

ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ:

Капацитет мак: 5 Л

Напон: 220-240В ~ 50/60Хз

Називна снага: 1500В

Максимална снага: 2000В



За заштиту животне средине: молимо вас да одвојите картонске кутије и пластичне кесе и одложите их у одговарајуће канте за смеће. Коришћени уређај треба да буде испоручен на наменске сакупљане тачке због оштрих компоненти, што може утицати на животну средину. Немојте одлагати овај уређај у заједничку корпу за отпатке.

(SV) SVENSKA

ALLMÄNNA SÄKERHETSVILLKOR

VIKTIGA SÄKERHETS INSTRUKTIONER

LÄS NOGA OCH BEVAR FÖR FRAMTIDAREFERENS

1. Innan du använder enheten, läs bruksanvisningen och följ instruktionerna i den. Tillverkaren ansvarar inte för skador som orsakats av användning av enheten i strid med dess avsedda användning eller felaktig användning.
2. Enheten är endast avsedd för hemmabruk. Använd inte för andra ändamål som inte överensstämmer med dess avsedda användning.
3. Enheten ska endast anslutas till ett jordat uttag 220-240 V ~ 50/60 Hz. För att öka driftsäkerheten, anslut inte flera elektriska enheter till en krets samtidigt.
4. Var särskilt försiktig när du använder enheten när barn är i närheten. Barn ska inte tillåtas leka med apparaten. Låt inte barn eller personer som inte känner till apparaten använda den.
5. **WARNING:** Denna utrustning kan användas av barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer som saknar erfarenhet eller kunskap om utrustningen, om de övervakas eller har fått instruktioner om hur att använda utrustningen. Instruktioner om säker användning av enheten och är medvetna om farorna med användningen. Barn ska inte leka med utrustningen. Rengöring och underhåll av enheten bör inte utföras av barn om de inte är över 8 år och dessa aktiviteter utförs under uppsikt.
6. **WARNING:** Lämna inte apparaten ansluten till uttaget utan uppsikt.
7. **WARNING:** Flytta aldrig apparaten när den är påslagen eller när den är varm.
8. **WARNING:** Temperaturen på tillgängliga ytor på en manöveranordning kan vara hög när utrustningen är i drift.
9. **WARNING:** Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.
10. **WARNING:** Dra alltid ut kontakten ur eluttaget efter användning genom att hålla i uttaget

med handen. Dra INTE i nätsladden.

11. VARNING: Använd inte enheten nära brandfarliga material.

12. VARNING: Placera inte kartong, papper, plast eller andra brännbara eller smältbara föremål i enheten.

13. Sänk inte ner kabeln, kontakten eller hela enheten i vatten eller någon annan vätska. Utsätt inte enheten för väderförhållanden (regn, sol, etc.) och använd den inte i förhållanden med hög luftfuktighet (badrum, fuktiga campinghus).

14. Kontrollera regelbundet nätsladdens skick. Om nätsladden är skadad får utrustningen inte användas. En skadad kabel bör bytas ut av en fackverkstad för att undvika fara.

15. Använd inte apparaten om nätsladden är skadad eller om den har tappats eller skadats på något sätt eller inte fungerar normalt. Reparera inte enheten själv, eftersom det kan leda till elektriska stötar. Ta den skadade enheten till lämpligt servicecenter för inspektion eller reparation. Alla reparationer får endast utföras av auktoriserade serviceställen. Felaktigt utförda reparationer kan utgöra ett allvarligt hot mot användaren.

16. Placera enheten på en sval, stabil, jämn yta, borta från varma köksapparater som en elektrisk spis, gasbrännare, etc.

17. Nätsladden får inte hänga över bordets kant eller vidröra heta ytor.

18. För att ge ytterligare skydd är det tillrådligt att installera en jordfelsbrytare (RCD) i den elektriska kretsen med en märkström som inte överstiger 30 mA. Kontakta en elektriker i detta avseende.

19. Om det är nödvändigt att använda en förlängningssladd, använd en modell med endast ett jordstift och klassad för en ström på minst 10 A. Förlängningssladdar som inte uppfyller detta krav kan överhettas. Kabeln bör placeras på ett sådant sätt att man inte oavsiktligt drar eller snubblar över den.

20. Låt inte enhetens motordel bli blöt.

21. Enheten bör placeras på en jämn, temperaturbeständig yta, borta från brandfarliga material (gardiner, draperier, tapeter, etc.). För att säkerställa korrekt luftcirkulation, lämna minst 10 cm fritt utrymme på varje sida av enheten och minst 30 cm ovanför den. Täck inte över enhetens ventilationshål, eftersom detta kan orsaka överhettning och skada på produkten.

22. Rör inte enhetens heta ytor (dörr, övre eller nedre vägg och sidoväggar). Använd skyddshandskar när du tar bort eller rör vid varma komponenter.

23. Nätsladden får inte placeras ovanför enheten och får inte vidröra eller ligga nära heta ytor. Ställ inte in enheter under eluttaget.

24. Lägg inte in delar som upptar hela dess volym i enheten, eftersom detta kan orsaka brand och förstörelse av produkten.

25. Efter bakning eller innan du rengör apparaten, dra ut stickkontakten ur uttaget och låt den svalna. Vänta tillräckligt länge eftersom den uppvärmda enheten kyls ner mycket långsamt.

26. Rengör enheten efter varje användning.

27. Använd inte aggressiva rengöringsmedel i form av emulsioner, mjölk, pastor etc. för att

rengöra höljet, eftersom de bland annat kan ta bort informativa grafiska symboler som skalor, markeringar, varningsskyltar etc.

28. Använd inte metallskrapor för rengöring. Trasiga trådar kan komma i kontakt med elektriska delar, vilket medför risk för elektriska stötar.

29. Utrustningen är inte avsedd att användas med externa timers eller ett separat fjärrkontrollsystem.

30. På grund av den höga temperaturen, var särskilt försiktig när du tar bort bakad mat, tar bort hett fett eller andra heta vätskor.

31. Placera inte apparaten under köksskåp på grund av värme och ånga.

32. Tvätta inte metalldelar i diskmaskiner, eftersom aggressiva medel som används i dessa apparater orsakar mörkare av ovannämnda delar. Delar. Det rekommenderas att tvätta dem för hand med traditionella diskmedel.

33. För att undvika överhettning av enheten, täck inte över enheten.

34. Förvara ingenting i enheten förutom tillbehör som hör till den.

35. Använd inte enheten med en öppen behållare.



Rör inte vid enhetens heta ytor

WARNING : Enheten är utrustad med en fördröjd startfunktion, men det rekommenderas att den endast används när användaren är hemma och enheten är under uppsikt.

Enhetsbeskrivning:

1. Kontrollpanel
2. Genomsiktigt fönster
3. Luftutlopp
4. Bostäder
5. Riv
6. Handtag
7. Nätsladd
8. Behållare

Kontrollpanel:

- A:: Start/Avbryt-knapp
B: Funktionsval
C: Justeringsknappar för temperatur/tid
D: Fördröjd startknapp
E: Indikator för fläktdrift
F: Temperatur- och tidsvisning
G: "-"-knapp
H: "+"-knapp

Program:

1. Kycklingvingar
2. Korv
3. Pommes frites
4. Äggårter
5. Pizza
6. Sötpotatis
7. Kycklinglår
8. Råkor
9. Biff
10. Fisk
11. Kaka
12. Jordnötter

Före första användningen.

1. Ta bort förpackningen och alla klistermärken och tillbehör på utsidan och insidan av enheten.
2. Rengör gallret (5) och behållaren (8) noggrant med varmt vatten, en liten mängd diskmedel och en svamp och torka sedan av dem med en ren, mjuk trasa

(Rengör inte enheten med slipande trasor eller svampar, och använd inte rengöringspulver, eftersom de kan skada den släta, non-stick ytan på korgen och behållaren)

3. Placera ugnskroppen (4) på en stabil horisontell yta, anslut nätsladden och välj det första programmet (se avsnittet om att använda enheten) för att ta bort fabrikslukter från enheten.

4. När programmet är klart, dra ur nätsladden och upprepa steg 2 för att rengöra den igen efter att den har svalnat helt.

Tvätta inte gallret (5) och behållaren (8) i diskmaskinen.

Användning av enheten:

1. Håll i handtaget (6), dra ut behållaren (8) tillsammans med gallret (5) ur kroppen (4) och ställ den på ett stabilt underlag.

2. Gallret (5) kan tas bort från behållaren (8).

3. Placera de tidigare förberedda produkterna på gallret (5) som finns i botten av behållaren (8). Sätt sedan in behållaren (8) i kroppen (4).

När du fyller behållaren, överskrid inte MAX-nivån inuti.

4. Anslut den slutna enheten till ett jordat eluttag.

5. Enheten slås på och avger ett ljudlarm. Om inget program väljs, går enheten i standbyläge efter 1 minut. För att slå på enheten igen, tryck på "start/avbryt"-knappen (A).

6. Använd funktionsvalsknappen (B) "Function", välj önskat program (tabell 1). Efter att ha valt program kan du ändra temperatur och tid genom att trycka på valknappen för temperatur/tidsjustering (C) och sedan på knapparna G "+", och H "-". Det rekommenderas att lägga till 3 minuter till tillagningstiden för rätten i förhållande till den programmerade menyn om enheten är nedkyld.

7. Efter att ha valt lämpligt program kommer enheten att börja arbeta automatiskt efter 4 sekunder eller efter att ha tryckt på "start/avbryt"-knappen (A). (E) fläktindikatorn och (F) lampan inuti enheten tänds.

8. När arbetet är klart kommer du att höra en ljudsignal 3 gånger.

9. För att avsluta enheten tidigare, håll ned "start/avbryt"-knappen (A) i 3 sekunder.

Tips:

Ordna matbitarna för att säkerställa ett fritt flöde av varm luft mellan dem.

Enheten har ett programminne, efter att ha tagit bort behållaren (6) under programmet kommer enheten att stanna och efter att ha placerat behållaren (6) fortsätter den att fungera. Programmet kan också pausas genom att trycka på "start/avbryt"-knappen (A) en gång, tryck på den igen för att återuppta driften.

Om tiden eller temperaturen inte räcker till kan du alltid justera tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för tid/temperatur (D), sedan på knapparna G "+", och H "- för att avsluta gräddningen.

Det rekommenderas att vända eller rör om produkterna minst en gång medan det valda programmet körs.

!!WARNING!! Insidan av enheten är mycket varm

Fördröjd startfunktion:

Efter att ha valt lämpligt program (se avsnittet om användning av enheten), tryck på knappen "Fördröjningstid" (D).

En klocka visas på displayen. Använd knapparna G "+", och H "- för att ställa in önskad fördröjningstid från 10 minuter till 24 timmar.

Efter inställning av tiden går enheten automatiskt in i fördröjd start efter 5 sekunder, och klockan på displayen börjar räkna ner tiden tills enheten startar.

För att stoppa tidsnedräkningen, håll nere "start/avbryt"-knappen (A) i 3 sekunder.

Program:

Kycklingvingar (1): Program som används för att tillaga rätt kycklingkött (kycklingvingar)

Enheten värms automatiskt till 180°C i 20 minuter.

Om tiden eller temperaturen inte räcker till kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för justering av tid/temperatur (C) och sedan på (G) "-" (H) "+"-knappen för att justera temperaturen och tiden.

Korv (2): Program som huvudsakligen används för att tillaga korv.

Enheten värms automatiskt till 190°C i 10 minuter

Om tiden eller temperaturen inte räcker till kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för justering av tid/temperatur (C) och sedan på (G) "-" (H) "+"-knappen för att justera temperaturen och tiden.

Pommes frites (3): Program som används främst för frysta pommes frites.

Enheten värms automatiskt till 190°C i 13 minuter

Om tiden eller temperaturen inte räcker till kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för justering av tid/temperatur (C) och sedan på (G) "-" (H) "+"-knappen för att justera temperaturen och tiden.

Äggstårta (4): Program som huvudsakligen används för att tillaga mini äggstårter

Enheten värms automatiskt till 180°C i 10 minuter

Om tiden eller temperaturen inte räcker till kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för justering av tid/temperatur (C) och sedan på (G) "-" (H) "+"-knappen för att justera temperaturen och tiden .

Pizza (5): Program som används oftast för fryst pizza.

Enheten värms automatiskt till 180°C i 10 minuter

Om tiden eller temperaturen inte räcker till kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för justering av tid/temperatur (C) och sedan på (G) "-" (H) "+"-knappen för att justera temperaturen och tiden .

Sötpotatis (6): Program som huvudsakligen används för att tillaga skivad sötpotatis (jams)

Enheten värms automatiskt till 190°C i 38 minuter

Om tiden eller temperaturen inte räcker till kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för justering av tid/temperatur (C) och sedan på (G) "-" (H) "+"-knappen för att justera temperaturen och tiden .

Kycklinglår (7): Program som används för att tillaga rått kycklingkött (kycklinglår)

Enheten värms automatiskt till 190°C i 20 minuter

Om tiden eller temperaturen inte räcker till kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för justering av tid/temperatur (C) och sedan på (G) "-" (H) "+"-knappen för att justera temperaturen och tiden .

Räkor (8): Bäst för små skaldjur som räkor.

Enheten värms automatiskt till 170°C i 10 minuter

Om tiden eller temperaturen inte räcker till kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för justering av tid/temperatur (C) och sedan på (G) "-" (H) "+"-knappen för att justera temperaturen och tiden .

Biff (9): Programmet används huvudsakligen för tjockare bitar av vitt eller rött kött.

Enheten värms automatiskt till 180°C i 13 minuter

Om tiden eller temperaturen inte räcker till kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för justering av tid/temperatur (C) och sedan på (G) "-" (H) "+"-knappen för att justera temperaturen och tiden .

Fisk (10): Programmet används oftast för fryst bearbetad fisk eller färsk fisk.

Enheten värms automatiskt till 200°C i 20 minuter

Om tiden eller temperaturen inte räcker till kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för justering av tid/temperatur (C) och sedan på (G) "-" (H) "+"-knappen för att justera temperaturen och tiden .

Kaka (11): Detta program används huvudsakligen för att baka kakor och muffins

Enheten värms automatiskt till 150°C i 14 minuter

Om tiden eller temperaturen inte räcker till kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för justering av tid/temperatur (C) och sedan på (G) "-" (H) "+"-knappen för att justera temperaturen och tiden .

Jordnötter (12): Program som används för att rosta jordnötter

Enheten värms automatiskt till 190°C i 10 minuter

Om tiden eller temperaturen inte räcker till kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för justering av tid/temperatur (C) och sedan på (G) "-" (H) "+"-knappen för att justera temperaturen och tiden .

RENGÖRING AV ENHETEN

1. Innan du rengör enheten, dra ut kontakten ur eluttaget och vänta tills enheten svalnat.
2. Rengör med en fuktig och sedan torr trasa (eller pappershandduk).
3. Smörj in resterna som är svårare att få bort med en liten mängd matolja och efter några minuter ta försiktigt bort dem med en träspatel.
4. Rengör inte med vassa, slipande trasor eller svampar, och använd inte rengöringspulver, eftersom de kan skada den släta, non-stick beläggningen på korgen och behållaren.
5. Sänk inte ner enheten i vatten.

TEKNISK DATA:

Kapacitet max: 5 L

Spänning: 220-240V ~50/60Hz

Effekt Nominell: 1500W

Effekt Max: 2000W



Vi sköter om miljön. Överlämna förpackningar i kartong till pappersavfall. Polyetylensäckar (PE) slängs i avfallsbehållare för plast. Man bör lämna en gammal apparat till en riktig återvinningscentral, eftersom farliga komponenter i apparaten kan orsaka fara till miljön. En elektrisk apparat bör lämnas för att minska förnyad användning av denna. Om apparaten innehåller batterier, bör man ta bort dem och lämna dem separat till återvinningscentraler.

VISPĀRĒJI DROŠĪBAS NOSACĪJUMI

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

UZMANĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET NĀKAMAI ATSAUKSMEI

1. Pirms ierīces lietošanas izlasiet lietotāja rokasgrāmatu un ievērojiet tajā sniegtos norādījumus. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies, izmantojot ierīci pretēji tās paredzētajam lietojumam vai nepareizai darbībai.

2. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājās. Neizmantojiet citiem mērķiem, kas neatbilst paredzētajam lietojumam.

3. Ierīci drīkst pievienot tikai iezemētai kontaktligzdai 220-240 V ~ 50/60 Hz.

Lai palielinātu ekspluatācijas drošību, nepievienojiet vienai ķēdei vairākas elektriskās ierīces vienlaikus.

4. Esiet īpaši uzmanīgs, lietojot ierīci, kad tuvumā atrodas bērni. Bērniem nedrīkst ļaut spēlēties ar ierīci. Neļaujiet bērniem vai personām, kuras nav iepazinušās ar ierīci, to lietot.

5. BRĪDINĀJUMS: šo aprīkojumu var lietot bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un personas ar ierobežotām fiziskām, sensoriskām vai garīgām spējām, vai personas, kurām nav pieredzes vai zināšanu par aprīkojumu, ja viņi tiek uzraudzīti vai viņiem ir sniegtas instrukcijas, kā izmantot aprīkojumu. norādījumus par ierīces drošu lietošanu un apzinās ar tās lietošanu saistītos apdraudējumus. Bērni nedrīkst spēlēties ar aprīkojumu. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien viņi nav vecāki par 8 gadiem un šīs darbības tiek veiktas uzraudzībā.

6. BRĪDINĀJUMS: Neatstājiet ierīci, kas pievienota kontaktligzdai, bez uzraudzības.

7. BRĪDINĀJUMS: Nekad nepārvietojiet ierīci, kad tā ir ieslēgta vai karsta.

8. BRĪDINĀJUMS. Iekārtas darbības laikā darba ierīces pieejamo virsmu temperatūra var būt augsta.

9. BRĪDINĀJUMS: Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem līdz 8 gadu vecumam nepieejamā vietā.

10. BRĪDINĀJUMS: Pēc lietošanas vienmēr izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas, turot to ar roku. NEvelciet aiz strāvas vada.

11. BRĪDINĀJUMS: Neizmantojiet ierīci viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā.

12. BRĪDINĀJUMS: neievietojiet ierīcē kartonu, papīru, plastmasu vai citus viegli uzliesmojošus vai kūstošus priekšmetus.

13. Neiegremdējiet kabeli, kontaktdakšu vai visu ierīci ūdenī vai citā šķidrumā. Nepakļaujiet ierīci laikapstākļiem (lietus, saules utt.) un nelietojiet to augsta mitruma apstākļos (vannas istabās, mitrās kempinga mājīnās).

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

15. Neizmantojiet ierīci, ja strāvas vads ir bojāts vai ja tas ir nomests vai jebkādā veidā bojāts vai nedarbojas normāli. Nelabojiet ierīci paši, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas

- trīcienu. Bojāto ierīci nogādājiēt atbilstošajā servisa centrā pārbaudei vai remontam. Visus remontdarbus drīkst veikt tikai autorizēti servisa punkti. Nepareizi veikts remonts var radīt nopietnus draudus lietotājam.
16. Novietojiet ierīci uz vēsas, stabilas, līdzenas virsmas, prom no karstām virtuves ierīcēm, piemēram, elektriskās plīts, gāzes degļa utt.
17. Strāvas vads nedrīkst karāties pāri galda malai vai pieskarties karstām virsmām.
18. Lai nodrošinātu papildu aizsardzību, elektriskajā ķēdē vēlams uzstādīt atlikušās strāvas ierīci (RCD) ar nominālo atlikušo strāvu, kas nepārsniedz 30 mA. Šajā sakarā, lūdzu, sazinieties ar speciālistu elektriķi.
19. Ja nepieciešams izmantot pagarinātāju, izmantojiet modeli, kuram ir tikai zemējuma kontakts un kura nominālā strāva ir vismaz 10 A. Pagarinātāji, kas neatbilst šai prasībai, var pārkarst. Kabelis jānovieto tā, lai izvairītos no nejaušas vilkšanas vai pakļupšanas.
20. Neļaujiet ierīces motora daļai kļūt mitrai.
21. Ierīce jānovieto uz līdzenas, temperatūru izturīgas virsmas, prom no viegli uzliesmojošiem materiāliem (aizkari, aizkari, tapetes utt.). Lai nodrošinātu pareizu gaisa cirkulāciju, atstājiēt vismaz 10 cm brīvas vietas katrā ierīces pusē un vismaz 30 cm virs tās. Neaizsedziēt ierīces ventilācijas atveres, jo tas var izraisīt pārkaršanu un produkta bojājumus.
22. Neaiztīciet ierīces karstās virsmas (durvis, augšējo vai apakšējo sienu un sānu sienas). Noņemot vai pieskaroties karstām sastāvdaļām, izmantojiēt aizsargcimdus.
23. Strāvas vadu nedrīkst novietot virs ierīces, un tas nedrīkst pieskarties karstām virsmām vai atrasties to tuvumā. Nenovietojiēt ierīces zem elektrības kontaktligzdas.
24. Neievietojiēt ierīcē daļas, kas aizņem visu tās tilpumu, jo tas var izraisīt aizdegšanos un produkta iznīcināšanu.
25. Pēc cepšanas vai pirms ierīces tīrīšanas atvienojiēt strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas un ļaujiet tai atdzist. Lūdzu, uzgaidiēt pietiekami ilgi, jo uzkarstētā ierīce atdziest ļoti lēni.
26. Tīriēt ierīci pēc katras lietošanas reizes.
27. Korpusa tīrīšanai neizmantojiēt agresīvus mazgāšanas līdzekļus emulsiju, piena, pastas u.c. veidā, jo tie cita starpā var noņemt informatīvos grafiskos simbolus, piemēram, svarus, marķējumus, brīdinājuma zīmes utt.
28. Tīrīšanai neizmantojiēt metāla skrāpjus. Pārlauzti vadu gabali var saskarties ar elektriskām daļām, radot elektriskās strāvas trieciena risku.
29. Iekārtu nav paredzēts darbināt, izmantojiēt ārējos taimerus vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
30. Augstās temperatūras dēļ esiet īpaši uzmanīgs, izņemot ceptu pārtiku, noņemot karstus taukus vai citus karstus šķidrumus.
31. Nenovietojiēt ierīci zem virtuves skapiem karstuma un tvaika dēļ.
32. Nemazgājiēt metāla detaļas trauku mazgājamajās mašīnās, jo šajās ierīcēs izmantotie agresīvie līdzekļi izraisa iepriekš minēto detaļu aptumšošanu. daļas. Ieteicams tos mazgāt ar rokām, izmantojiēt tradicionālos trauku mazgāšanas līdzekļus.

33. Lai izvairītos no ierīces pārkaršanas, neaizsedziet ierīci.
34. Neglabājiet ierīcē neko citu kā tikai tai piederošos piederumus.
35. Nelietot ierīci ar atvērtu konteineru.



Nepieskarieties ierīces karstajām virsmām

BRĪDINĀJUMS : Ierīce ir aprīkota ar aizkavētās palaišanas funkciju, taču to ieteicams lietot tikai tad, kad lietotājs atrodas mājās un ierīce atrodas uzraudzībā.

Ierīces apraksts:

1. Vadības panelis
2. Caurspīdīgs logs
3. Gaisa izvads
4. Mājoklis
5. Sarīvē
6. Rokturis
7. Strāvas vads
8. Konteiners

Vadības panelis:

- A:: Poga Sākt/Atcelt
B: funkciju izvēle
C: Temperatūras/laika regulēšanas pogas
D: Atlikātā starta poga
E: ventilatora darbības indikators
F: Temperatūras un laika displejs
G: poga "-".
H. "+" poga

Programmas:

1. Vistas spārniņi 2. Desa 3. Frī kartupeļi 4. Olu torte 5. Pica 6. Saldie kartupeļi 7. Vistas stilbiņi 8. Garneles 9. Steiks 10. Zivis 11. Kūka 12. Zemesrieksti

Pirms pirmās lietošanas.

1. Noņemiet iepakojumu un visas uzlīmes un piederumus no ierīces ārpusē un iekšpusē.
2. Rūpīgi notīriet režģi (5) un trauku (8) ar karstu ūdeni, nelielu daudzumu trauku mazgāšanas līdzekļa un sūkli un pēc tam noslaukiet tos ar tīru, mīkstu drāniņu.
(Netīriet ierīci ar abrazīvām drānām vai sūkļiem, kā arī neizmantojiet tīrīšanas pulverus, jo tie var sabojāt groza un tvertnes gludo, nepiedegošo virsmu)
3. Novietojiet cepeškrāsns korpusu (4) uz stabilas horizontālas virsmas, pievienojiet strāvas vadu un izvēlieties pirmo programmu (skatiet sadaļu par ierīces lietošanu), lai no ierīces noņemtu rūpnīcas smakas.
4. Kad programma ir pabeigta, atvienojiet strāvas vadu un atkārtojiet 2. darbību, lai vēlreiz notīrītu to pēc pilnīgas atdzišanas.

Nemazgājiet režģi (5) un trauku (8) trauku mazgājamajā mašīnā.

Ierīces lietošana:

1. Turot aiz roktura (6), izvelciet konteineru (8) kopā ar režģi (5) no korpusa (4) un novietojiet to uz stabilas virsmas.
2. Režģi (5) var izņemt no konteina (8).
3. Novietojiet iepriekš sagatavotos produktus uz režģa (5), kas atrodas konteina (8) apakšā. Pēc tam ievietojiet konteineru (8) korpusā (4). Uzpildot tvertni, nepārsniedziet tajā esošo MAX līmeni.
4. Pievienojiet slēgto ierīci iezemētai strāvas kontaktligzdai.
5. Ierīce ieslēgsies un atskaņos skaņas signālu. Ja nav atlasīta neviena programma, ierīce pēc 1 minūtes pāries gaidīšanas režīmā. Lai atkal ieslēgtu ierīci, nospiediet pogu "sākt/atcelt" (A).
6. Izmantojot funkciju izvēles pogu (B) "Funkcija", izvēlieties vajadzīgo programmu (1. tabula). Pēc programmas izvēles varat mainīt temperatūru un laiku, nospiežot temperatūras/laika regulēšanas izvēles pogu (C) un pēc tam pogas G "+" un H "-". Ja ierīce ir atdzisusi, ēdiena pagatavošanas laikam attiecībā pret ieprogrammēto izvēlni ieteicams pievienot 3 minūtes.
7. Pēc atbilstošās programmas izvēles ierīce sāks darboties automātiski pēc 4 sekundēm vai pēc pogas "sākt/atcelt" (A)

nospiešanas. Iedegsies (E) ventilatora indikators un (F) lampiņa ierīces iekšpusē.

8. Kad darbs būs pabeigts, 3 reizes atskanēs skaņas signāls.

9. Lai pārtrauktu ierīces darbību agrāk, turiet nospiestu pogu "Start/Cancel" (A) 3 sekundes.

Padomi:

Sakārtojiet ēdiena gabalus tā, lai starp tiem nodrošinātu brīvu karstā gaisa plūsmu.

Ierīcei ir programmas atmiņa, programmas laikā pēc konteinera (6) izņemšanas ierīce apstāties, un pēc konteinera (6) novietošanas tā turpinās darboties. Programmu var arī apturēt, vienreiz nospiežot pogu "Start/Cancel" (A), nospiežot to vēlreiz, darbība tiks atsākta.

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, jūs vienmēr varat pielāgot laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras pogu (D), pēc tam pogas G "+" un H "-", lai pabeigtu cepšanu.

Produktus ieteicams vismaz vienu reizi apgriezt vai maisīt, kamēr darbojas izvēlētā programma.

!!BRĪDINĀJUMS!! Ierīces iekšpusē ir ļoti karsta

Atlikātā starta funkcija:

Pēc atbilstošās programmas izvēles (skatiet sadaļu par ierīces lietošanu), nospiediet pogu "Aizkaves laiks" (D).

Displejā parādīsies pulkstenis. Izmantojiet pogas G "+" un H "-", lai iestatītu vēlamo aizkaves laiku no 10 minūtēm līdz 24 stundām.

Pēc laika iestatīšanas ierīce pēc 5 sekundēm automātiski pāries atlikātā starta režīmā, un displejā redzamais pulkstenis sāks skaitīt laiku, līdz ierīce sāk darboties.

Lai apturētu laika atskaiti, turiet nospiestu pogu "Sākt/atcelt" (A) 3 sekundes.

Programmas:

Vistas spārniņi (1): programma, ko izmanto jēlas vistas gaļas (vistas spārniņu) pagatavošanai

Ierīce automātiski uzsāksēs 180 °C 20 minūtes.

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, jūs vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras regulēšanas pogu (C) un pēc tam pogu (G) "-" (H) "+", lai pielāgotu temperatūru un laiku. .

Desa (2): programma, ko galvenokārt izmanto desu pagatavošanai.

Ierīce automātiski uzsāksēs 190 °C 10 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, jūs vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras regulēšanas pogu (C) un pēc tam pogu (G) "-" (H) "+", lai pielāgotu temperatūru un laiku. .

Frī kartupeļi (3): programma, ko galvenokārt izmanto saldētiem kartupeļiem.

Ierīce automātiski uzsāksēs 190 °C 13 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, jūs vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras regulēšanas pogu (C) un pēc tam pogu (G) "-" (H) "+", lai pielāgotu temperatūru un laiku. .

Olu pīrāgs (4): programma, ko galvenokārt izmanto mini olu pīrāgu pagatavošanai

Ierīce automātiski uzsāksēs 180 °C 10 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, jūs vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras regulēšanas pogu (C) un pēc tam pogu (G) "-" (H) "+", lai pielāgotu temperatūru un laiku. .

Pica (5): Programma, ko visbiežāk izmanto saldētām picām.

Ierīce automātiski uzsāksēs 180 °C 10 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, jūs vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras regulēšanas pogu (C) un pēc tam pogu (G) "-" (H) "+", lai pielāgotu temperatūru un laiku. .

Saldie kartupeļi (6): programma, ko galvenokārt izmanto sagrieztu saldo kartupeļu (jamsu) pagatavošanai

Ierīce automātiski uzsāksēs 190 °C 38 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, jūs vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras regulēšanas pogu (C) un pēc tam pogu (G) "-" (H) "+", lai pielāgotu temperatūru un laiku. .

Vistas kājas (7): programma, ko izmanto jēlas vistas gaļas (vistas stilbiņu) pagatavošanai

Ierīce automātiski uzsāksēs 190 °C 20 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, jūs vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras regulēšanas pogu (C) un pēc tam pogu (G) "-" (H) "+", lai pielāgotu temperatūru un laiku. .

Gameles (8): vislabāk piemērotas mazām jūras veltēm, piemēram, garnelēm.

Ierīce automātiski uzsarsēs 170°C 10 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, jūs vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras regulēšanas pogu (C) un pēc tam pogu (G) "-" (H) "+", lai pielāgotu temperatūru un laiku. .

Steiks (9): programma, ko galvenokārt izmanto biezākiem baltās vai sarkanās gaļas izcirtņiem.

Ierīce automātiski uzsarsēs 180°C 13 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, jūs vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras regulēšanas pogu (C) un pēc tam pogu (G) "-" (H) "+", lai pielāgotu temperatūru un laiku. .

Zivis (10): Programma, ko visbiežāk izmanto saldētām apstrādātām zivīm vai svaigām zivīm.

Ierīce automātiski uzsarsēs 200°C 20 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, jūs vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras regulēšanas pogu (C) un pēc tam pogu (G) "-" (H) "+", lai pielāgotu temperatūru un laiku. .

Kūka (11): šo programmu galvenokārt izmanto kūku un smalkmaizīšu cepšanai

Ierīce automātiski uzsarsēs 150°C 14 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, jūs vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras regulēšanas pogu (C) un pēc tam pogu (G) "-" (H) "+", lai pielāgotu temperatūru un laiku. .

Zemesrieksti (12): programma, ko izmanto zemesriekstu grauzdēšanai

Ierīce automātiski uzsarsēs 190°C 10 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, jūs vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras regulēšanas pogu (C) un pēc tam pogu (G) "-" (H) "+", lai pielāgotu temperatūru un laiku. .

IERĪCES TĪRĪŠANA

1. Pirms ierīces tīrīšanas izņemiet kontaktdakšu no strāvas kontaktligzdas un pagaidiet, līdz ierīce atdziest.

2. Notīriet, izmantojot mitru un pēc tam sausu drānu (vai papīra dvieli).

3. Grūtāk noņemamās atliekas iziediet ar nelielu daudzumu cepamās eļļas un pēc dažām minūtēm maigi noņemiet tās ar koka lāpstiņu.

4. Netīriet ar asām, abrazīvām drānām vai sūkļiem, kā arī neizmantojiet tīrīšanas pulverus, jo tie var sabojāt groza un konteineru gludo, nepiedegošo pārklājumu.

5. Neiegremdējiet ierīci ūdenī.

TEHNISKIE DATI:

Maksimālā ietilpība: 5L

Spriegums: 220-240V ~ 50/60Hz

Nominālā jauda: 1500W

Maksimālā jauda: 2000W



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

(AR) عربي

العامّة السلامة شروط

هامة أمنيّة تعليمات

المستقبل في إليه للرجوع به واحتفظ بعناية اقرأ

مسؤولية المصنعة الشركة. فيه الواردة التعليمات واتبع المستخدم دليل اقرأ الجهاز، استخدام قبل السليم. غير التشغيل أو منه المقصود للاستخدام مخالف بشكل الجهاز استخدام عن الناجمة الأضرار عن المقصود. الاستخدام مع تتفق لا أخرى أغراض لأية تستخدم لا فقط المنزلي للاستخدام الجهاز.

الوقت. نفس في واحدة بدائرة متعددة كهربائية أجهزة بتوصيل تقم لا التشغيلية، السلامة لزيادة

4. للأطفال السماح ينبغي لا، منك بالقرب الأطفال يكون عندما الجهاز استخدام عند خاص بشكل حذرًا كن باستخدامه. الجهاز على المعتادين غير الأشخاص أو للأطفال تسمح لا. بالجهاز باللعب
5. ذوي والأشخاص سنوات 8 عن أعمارهم تزيد الذين الأطفال قبل من الجهاز هذا استخدام يمكن: تحذير. المعرفة أو الخبرة إلى يفتقرون الذين الأشخاص أو المنخفضة، العقلية أو الحسية أو البدنية القدرات حول تعليمات. المعدات لاستخدام. استخدامها كيفية حول تعليمات تلقوا أو عليهم الإشراف تم إذا بالمعدات، يجب. بالمعدات الأطفال يلعب ألا يجب. باستخدامه المرتبطة بالمخاطر علم وعلى للجهاز الأمن الاستخدام تحت الأنشطة هذه تنفيذ ويتم سنوات، 8 سن تجاوزوا إذا إلا وصيانتها الجهاز بتنظيف الأطفال يقوم ألا إشراف.
6. مراقبة. دون بالمقبس موصولاً الجهاز تترك لا: تحذير.
7. ساخناً. يكون عندما أو التشغيل قيد يكون عندما أبداً الجهاز تحرك لا: تحذير.
8. تشغيل أثناء مرتفعة التشغيل لجهاز إليها الوصول يمكن التي الأسطح حرارة درجة تكون قد: تحذير. الجهاز.
9. سنوات. 8 عن أعمارهم تقل الذين الأطفال متناول عن بعيداً وسلكه بالجهاز احتفظ: تحذير.
10. لا. بيدك بالمقبس الإمساك طريق عن الاستخدام بعد الطاقة مقبس من القابس بإزالة دائماً قم: تحذير. الطاقة. سلك تسحب
11. للاشتعال. القابلة المواد من بالقرب الجهاز تستخدم لا: تحذير.
12. الانصهار أو للاشتعال قابلة أخرى مواد أي أو البلاستيك أو الورق أو المقوى الورق تضع لا: تحذير. الجهاز. في
13. الجوية للظروف الجهاز تعرض لا. آخر سائل أي أو الماء في بأكمله الجهاز أو القابس أو الكابل تغمر لا. التبخيم وبيوت الحمامات) العالية الرطوبة ظروف في تستخدمه ولا (ذلك إلى وما والشمس المطر) (الرطوبة).
14. يجب. الجهاز استخدام عدم يجب الطاقة، سلك تلف حالة في. الطاقة سلك حالة من دوري بشكل تحقق المخاطر. لتجنب متخصصة إصلاح ورشة بواسطة التالف الكابل استبدال
15. يعمل لا أو الأشكال من شكل بأي تلفه أو سقوطه تم إذا أو تالفاً الطاقة سلك كان إذا الجهاز تستخدم لا. التالف الجهاز خذ. كهربائية صدمة حدوث إلى ذلك يؤدي فقد بنفسك، الجهاز بإصلاح تقم لا. طبيعي بشكل نقاط خلال من إلا الإصلاحات جميع إجراء يجوز لا. الإصلاح أو للفحص المناسب الخدمة مركز إلى للمستخدم. خطيراً تهديداً صحيح غير بشكل إجراؤها تم التي الإصلاحات تشكل قد. المعتمدة الخدمة
16. الكهربائي الموقد مثل الساخنة المطبخ أدوات عن بعيداً ومستوى، وثابت بارد سطح على الجهاز ضع. ذلك. إلى وما الغاز وموقد
17. الساخنة. الأسطح يلمس أو الطاولة حافة على الطاقة سلك يتدلى ألا يجب.
18. مقنن متبقي بتيار الكهربائية الدائرة في (RCD) متبقي تيار جهاز بتركيب يُصحح إضافية، حماية لتوفير متخصص. كهربائي بفني الاتصال يرجى الصدد، هذا في. أمبير مللي 30 يتجاوز لا ومقدر تأريض دبوس على فقط يحتوي طرازاً فاستخدم تمديد، سلك استخدام الضروري من كان إذا. وضع يجب. المطلوب هذا تستوفي لا التي التمديد أسلاك حرارة درجة ترتفع قد. أمبير 10 عن يقل لا لتيار الخطأ. طريق عن به التعثر أو سحبه تمنع بطريقة الكابل
20. بالتبلى. الجهاز من الحركي للجزء تسمح لا.
21. الستائر،) للاشتعال القابلة المواد عن بعيداً للحرارة، ومقاوم مستو سطح على الجهاز وضع يجب. على سم 10 عن تقل لا خالية مساحة اترك سليم، بشكل الهواء دوران لضمان. (إلخ الحائط، ورق الستائر، قد ذلك لأن بالجهاز، الخاصة التهوية فتحات بتغطية تقم لا. الأقل على فوقه سم 30 والجهاز من جانب كل المنتج. وتلف الجهاز حرارة درجة ارتفاع في يتسبب

22. القفازات استخدم. (الجانبية والجدران السفلي، أو العلوي الجدار الباب)، للجهاز الساخنة الأسطح تلمس لا ساخنة. مكونات أي لمس أو إزالة عند الواقية
23. لا الساخنة الأسطح من بالقرب وضعه أو ملامسته عدم ويجب الجهاز فوق الطاقة سلك وضع عدم يجب. الكهربي. المقبس تحت الأجهزة تضع المنتج. وتدمير حريق نشوب في يتسبب قد ذلك لأن الجهاز، داخل بالكامل حجمه تشغل أجزاء تضع لا.
24. فترة الانتظار يرجى. يبرد حتى و اتركه المقبس من الطاقة قابس افصل الجهاز، تنظيف قبل أو الخبز بعد شديد. ببطء الساخن الجهاز يبرد حتى كافية
25. استخدام. كل بعد الجهاز بتنظيف قم.
26. لأنها السكن، لتنظيف ذلك إلى وما معاجين أو حليب أو مستحلبات شكل على العدوانية المنظفات تستخدم لا. 27. وعلامات والعلامات المقاييس مثل الإعلامية الرسومية الرموز إزالة إلى أخرى، أمور بين من تؤدي، قد ذلك. إلى وما التحذير
28. مما الكهربية، الأجزاء مع المكسورة الأسلاك قطع تتلامس قد. للتنظيف المعدنية الكاشطات تستخدم لا. 29. كهربية. لصدمة التعرض خطر يشكل
30. منفصل. بعد عن تحكم نظام أو خارجية مؤقتات باستخدام تشغيله يتم أن الجهاز من المقصود ليس
31. الساخنة الدهون إزالة أو المخبوزة الأطعمة إزالة عند خاص بشكل حذرًا كن الحرارة، درجة ارتفاع بسبب
32. الأخرى. الساخنة السوائل أو البخار. الحرارة بسبب المطبخ خزائن تحت الجهاز تضع لا.
33. تسبب الأجهزة هذه في المستخدمة العدوانية المواد لأن الأطباق، غسالات في المعدنية الأجزاء تغسل لا.
34. التقليدية. الأطباق غسل سواكل باستخدام يدويًا بغسلها يوصى. القطع. أعلاه المذكورة الأجزاء تغميق
35. الجهاز. بتغطية تقيم لا الجهاز، حرارة درجة ارتفاع لتجنب
36. به. الخاصة الملحقات غير الجهاز في شيء أي بتخزين تقيم لا.
37. مفتوحة. حاوية مع الجهاز تستخدم لا.

للمنزل الساخنة الأسطح تلمس لا



في المستخدم يكون عندما فقط باستخدامها يوصى ولكن التشغيل، تأخير بوظيفة مزود الجهاز: تحذير المراقبة. تحت الجهاز ويكون المنزل

الجهاز وصف:

1. التحكم لوحة
2. شفافة نافذة
3. الهواء منفذ
4. السكن
5. صر
6. المقبض
7. الطاقة سلك
8. الحاوية

التحكم لوحة:

- ج: الإلغاء/البداية زر
- ب: الوظيفة اختيار
- الوقت/الحرارة درجة تعديل أزرار: ج
- المؤجل البداية زر: د
- المروحة تشغيل مؤشر: E
- والوقت الحرارة درجة عرض: F
- زر: "ز"
- زر: "4"

البرامج:

لحم شريحة 9، الروبيان 8، الدجاج أرجل 7، الحلوة البطاطا 6، البييتزا 5، البيض تورنة 4، المقلية البطاطس 3، السجق 2، الدجاج أجنحة 1، السوداني الفول 12، الكيك 11، السمك 10.

الأول. الاستخدام قبل

الجهاز. من والداخلي الخارجي الجزء على الموجودة والملحقات المصنقات وجميع العبوة بإزالة رقم 1. وناعمة نظيفة قماش بقطعة امسحهم ثم واسفنج، الأطباق غسل سائل من صغيرة وكمية الساخن بالماء جيدًا (8) والحاوية (5) الشبكة بتنظيف رقم 2. (والحاوية للسلة اللاصق غير الأملس بالسطح الضرر تلحق قد لأنها للتنظيف، مساحيق تستخدم أو إسفنج، أو كاشطة قماش بقطعة الجهاز تنظف لا) من المصنّع روائح لإزالة (الجهاز باستخدام الخاص القسم راجع) الأول البرنامج واختر الطاقة، سلك بتوصيل وقم ثابت، أفقي سطح على (4) الفرن جسم ضع 3. الجهاز. تمامًا. يبرد أن بعد أخرى مرة لتنظيفه 2 الخطوة وكرر الطاقة سلك الفصل البرنامج، انتهاء عند 4.

الأطباق. غسالة في (8) والحاوية (5) الشبكة تغسل لا

الجهاز استخدام:

ثابت. سطح على وضعها (4) الجسم خارج (5) الشبكة مع (8) الحاوية اسحب، (6) المقيض أمسك 1. (8) الحاوية من (5) الشبكة إزالة يمكن 2. الأقصى الحد مستوى تتجاوز لا الحاوية، ملء عند (4) الجسم في (8) الحاوية أدخل ثم (8) الحاوية أسفل في الموجودة (5) الشبكة على مسبقًا المعدة المنتج ضع 3. بالداخل مؤرض. طاقة بمقيس المغلق الجهاز بتوصيل رقم 4. أخرى، مرة الجهاز تشغيل لإعادة واحدة دقيقة بعد الاستعداد وضع في الجهاز فسيدخل برنامج، أي تحديد يتم لم إذا، مسموع إنذار وإصدار الجهاز تشغيل سيتم 5. (A) "إلغاء/بدء" زر على اضغط زر على بالضغوط الوقت الحرارة درجة تغيير يمكنك البرنامج، اختيار بعد (1. الجدول) المطلوب البرنامج حدد، (ب) الوظيفة" (ب) الوظيفة اختيار زر باستخدام 6. الجهاز. تبريد حالة في المبرمجة القائمة إلى بالنسبة الطبق تحضير وقت إلى دقائق 3 بإضافة يوصى "H" أو "G" "+" الزرين ثم (C) الوقت/الحرارة درجة ضبط اختيار (F) والمصباح (E) المروحة مؤشر سيضيء. (أ) "إلغاء/بدء" زر على الضغوط أو ثواني 4 بعد تلقائيًا بالعمل الجهاز سيبدأ المناسب، البرنامج اختيار بعد 7. الجهاز. داخل الموجود مرات 3 صوتية إشارة سستم العمل انتهاء عند 8. ثوانٍ. 3 لمدة (A) "إلغاء/بدء" زر على الاستمرار مع اضغط ميكز، الجهاز لإنهاء 9.

تنصائح:

بينها. الساخن للهواء الحر التدفق لضمان الطعام قطع ترتيب

مؤقتًا البرنامج إيقاف أيضًا يمكن. العمل في سيمتير (6) الحاوية وضع وبعد الجهاز، سيتوقف البرنامج أثناء (6) الحاوية إزالة بعد برنامج، ذاكرة على الجهاز يحتوي التشغيل. استئناف إلى أخرى مرة عليه الضغوط وسيؤدي واحدة، مرة (أ) "إلغاء/بدء" زر على بالضغوط

لإنهاء "H" أو "G" "+" الأزرار ثم (D)، الحرارة درجة/الوقت زر على بالضغوط الحرارة درجة أو الوقت ضبط دائمًا يمكنك كافيين، الحرارة درجة أو الوقت يكن لم إذا الخبز.

المحدد. البرنامج تشغيل أثناء الأقل على واحدة مرة تقليبها أو المنتجات بقلب يوصى

جداً ساخن الجهاز من الداخلي الجزء !!تحذير!!

البدء وتأخير وظيفة:

(D). "التأخير وقت" زر على اضغط، (الجهاز باستخدام الخاص القسم راجع) المناسب البرنامج اختيار بعد ساعة. 24 إلى 10 دقائق من المطلوب التأخير وقت لضبط "H" أو "G" "+" الزرين استخدم. الشاشة على ساعة ستظهر الجهاز. تشغيل يبدأ حتى الوقت التنازلي العد في الشاشة على الموجودة الساعة وستبدأ ثوانٍ، 5 بعد المؤجل البدء وضع في تلقائيًا الجهاز سيدخل الوقت، ضبط بعد ثوانٍ. 3 لمدة (A) "إلغاء/بدء" زر على الاستمرار مع اضغط للوقت، التنازلي العد لإيقاف

البرامج:

(الدجاج أجنحة) النبي الدجاج لحم لتحضير المستخدم البرنامج: (1) الدجاج أجنحة دقيقة. 20 لمدة مئوية درجة 180 حرارة درجة على تلقائيًا الجهاز تسخين سيتم دقيقة 13 لمدة مئوية درجة 190 حرارة درجة عند تلقائيًا الجهاز تسخين سيتم "H" أو "G" "+" الزر ثم (C) الحرارة درجة/الوقت تعديل زر على بالضغوط الحرارة درجة أو الوقت تغيير دائمًا يمكنك كافية، الحرارة درجة أو الوقت يكن لم إذا. والوقت الحرارة درجة لضبط

النقانق. لتحضير رئيسي بشكل يستخدم برنامج: (2) السجق

دقائق 10 لمدة مئوية درجة 190 حرارة درجة عند تلقائيًا الجهاز تسخين سيتم "H" أو "G" "+" الزر ثم (C) الحرارة درجة/الوقت تعديل زر على بالضغوط الحرارة درجة أو الوقت تغيير دائمًا يمكنك كافية، الحرارة درجة أو الوقت يكن لم إذا. والوقت الحرارة درجة لضبط

المجمدة. المقلية للبطاطس رئيسي بشكل يستخدم برنامج: (3) المقلية البطاطس

دقيقة 13 لمدة مئوية درجة 190 حرارة درجة عند تلقائيًا الجهاز تسخين سيتم "H" أو "G" "+" الزر ثم (C) الحرارة درجة/الوقت تعديل زر على بالضغوط الحرارة درجة أو الوقت تغيير دائمًا يمكنك كافية، الحرارة درجة أو الوقت يكن لم إذا

و الوقت الحرارة درجة لضبط .

الصغيرة البيض فطائر لتحضير رئيسي بشكل يستخدم برنامج: (4) البيض تارت

دقائق 10 لمدة مئوية درجة 180 حرارة درجة على تلقائياً الجهاز تسخين سيتم

"+" (H) "-" (G) الزر ثم (C) الحرارة درجة/الوقت تعديل زر على بالضغـط الحرارة درجة أو الوقت تغيير دائماً يمكنك كافية، الحرارة درجة أو الوقت يكن لم إذا
و الوقت الحرارة درجة لضبط .

المجمدة للبيتزا استخداماً الأكثر البرنامج: (5) البيتزا

دقائق 10 لمدة مئوية درجة 180 حرارة درجة على تلقائياً الجهاز تسخين سيتم

"+" (H) "-" (G) الزر ثم (C) الحرارة درجة/الوقت تعديل زر على بالضغـط الحرارة درجة أو الوقت تغيير دائماً يمكنك كافية، الحرارة درجة أو الوقت يكن لم إذا
و الوقت الحرارة درجة لضبط .

(البطاطا) الحلوة البطاطا شرائح لتحضير رئيسي بشكل يستخدم برنامج: (6) الحلوة البطاطا

دقيقة 38 لمدة مئوية درجة 190 حرارة درجة عند تلقائياً الجهاز تسخين سيتم

"+" (H) "-" (G) الزر ثم (C) الحرارة درجة/الوقت تعديل زر على بالضغـط الحرارة درجة أو الوقت تغيير دائماً يمكنك كافية، الحرارة درجة أو الوقت يكن لم إذا
و الوقت الحرارة درجة لضبط .

(الدجاج أرجل) النبي الدجاج لحم لتحضير المستخدم البرنامج: (7) الدجاج أرجل

دقيقة 20 لمدة مئوية درجة 190 حرارة درجة عند تلقائياً الجهاز تسخين سيتم

"+" (H) "-" (G) الزر ثم (C) الحرارة درجة/الوقت تعديل زر على بالضغـط الحرارة درجة أو الوقت تغيير دائماً يمكنك كافية، الحرارة درجة أو الوقت يكن لم إذا
و الوقت الحرارة درجة لضبط .

الجمبري. مثل الصغيرة البحرية للمأكولات الأفضل: (8) الجمبري

دقائق 10 لمدة مئوية درجة 170 حرارة درجة عند تلقائياً الجهاز تسخين سيتم

"+" (H) "-" (G) الزر ثم (C) الحرارة درجة/الوقت تعديل زر على بالضغـط الحرارة درجة أو الوقت تغيير دائماً يمكنك كافية، الحرارة درجة أو الوقت يكن لم إذا
و الوقت الحرارة درجة لضبط .

الحمراء. أو البيضاء اللحوم من السمكة للقطع رئيسي بشكل يستخدم برنامج: (9) لحم شريحة

دقيقة 13 لمدة مئوية درجة 180 حرارة درجة عند تلقائياً الجهاز تسخين سيتم

"+" (H) "-" (G) الزر ثم (C) الحرارة درجة/الوقت تعديل زر على بالضغـط الحرارة درجة أو الوقت تغيير دائماً يمكنك كافية، الحرارة درجة أو الوقت يكن لم إذا
و الوقت الحرارة درجة لضبط .

الطازجة. الأسماك أو المجمدة المعالجة للأسماك استخداماً الأكثر البرنامج: (10) الأسماك

دقيقة 20 لمدة مئوية درجة 200 حرارة درجة عند تلقائياً الجهاز تسخين سيتم

"+" (H) "-" (G) الزر ثم (C) الحرارة درجة/الوقت تعديل زر على بالضغـط الحرارة درجة أو الوقت تغيير دائماً يمكنك كافية، الحرارة درجة أو الوقت يكن لم إذا
و الوقت الحرارة درجة لضبط .

و المافن الكعك لخبز أساسي بشكل البرنامج هذا يستخدم: (11) الكيك

دقيقة 14 لمدة مئوية درجة 150 حرارة درجة عند تلقائياً الجهاز تسخين سيتم

"+" (H) "-" (G) الزر ثم (C) الحرارة درجة/الوقت تعديل زر على بالضغـط الحرارة درجة أو الوقت تغيير دائماً يمكنك كافية، الحرارة درجة أو الوقت يكن لم إذا
و الوقت الحرارة درجة لضبط .

السوداني الفول لتحميص المستخدم البرنامج: (12) السوداني الفول

دقائق 10 لمدة مئوية درجة 190 حرارة درجة عند تلقائياً الجهاز تسخين سيتم

"+" (H) "-" (G) الزر ثم (C) الحرارة درجة/الوقت تعديل زر على بالضغـط الحرارة درجة أو الوقت تغيير دائماً يمكنك كافية، الحرارة درجة أو الوقت يكن لم إذا
و الوقت الحرارة درجة لضبط .

الجهاز تنظيف

1. الجهاز . يبرد حتى وانتظر الطاقة مقيس من القابس بإزالة قم الجهاز ، تنظيف قبل

2. (ورقية منشفة أو) جافة ثم مميلة قماش قطعة باستخدام نظف

3. خشبية. ملعقة باستخدام بلطف بإزالة القمامة دقائق بضع وبعد الطهي زيت من صغيرة بكمية إزالتها يصعب التي البقايا دهن

و الحاوية. للسلة اللاصقة غير الناعمة بالطبقة الضرر تلحق قد لأنها التنظيف، مساحيق تستخدم أو إسفنج، أو كاشطة أو حادة قماش بقطعة تنظف لا

5. الماء. في الجهاز تغمر لا

تفنية: معلومات

لتر 5: القصوى السعة

هرتز 60/ 50- فوات 220-240: الجهد

واط 1500: الاسمية الطاقة

واط 2000: للطاقة الأقصى الحد



يرجى نقل عبوات الورق المقوى إلى نفايات الورق. اسكب أكياس البولي إيثيلين في الحاوية

البلاستيكية

يجب إعادة الجهاز البالي إلى نقطة تخزين مناسبة لأنه خطير في الجهاز

قد تشكل المكونات تهديداً للبيئة. يجب تسليم الجهاز الكهربائي للحد

فعليك إخراجها وإعطائها إلى ، إعادة استخدامها واستخدامها. إذا كان هناك بطاريات في الجهاز

النقطة المخزنة بشكل منفصل.

ОБЩИ УСЛОВИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ
ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ
ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ

1. Преди да използвате устройството, прочетете ръководството за потребителя и следвайте инструкциите, съдържащи се в него. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от използване на устройството не по предназначение или неправилна експлоатация.

2. Устройството е само за домашна употреба. Не използвайте за други цели, несъвместими с предназначението му.

3. Устройството трябва да се включва само към заземен контакт 220-240 V ~ 50/60 Hz.

За да увеличите безопасността при работа, не свързвайте няколко електрически устройства към една верига едновременно.

4. Бъдете особено внимателни, когато използвате устройството, когато наблизо има деца. Не трябва да се позволява на деца да си играят с уреда. Не позволявайте на деца или лица, които не са запознати с уреда, да го използват.

5. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Това оборудване може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или хора без опит или познания за оборудването, ако са под надзор или са им дадени инструкции как да използват оборудването. инструкции за безопасна употреба на устройството и са наясно с опасностите, свързани с употребата му. Децата не трябва да си играят с оборудването. Почистването и поддръжката на устройството не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години и тези дейности се извършват под наблюдение.

6. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не оставяйте уреда включен в контакта без надзор.

7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не местете уреда, когато е включен или когато е горещ.

8. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Температурата на достъпните повърхности на работещо устройство може да е висока, когато оборудването работи.

9. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Дръжте уреда и неговия кабел далеч от обсега на деца под 8-годишна възраст.

10. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Винаги изваждайте щепсела от контакта след употреба, като държите контакта с ръка. НЕ дърпайте

захранващия кабел.

11. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не използвайте устройството в близост до запалими материали.

12. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не поставяйте картон, хартия, пластмаса или други запалими или стопими предмети в устройството.

13. Не потапяйте кабела, щепсела или цялото устройство във вода или друга течност. Не излагайте устройството на атмосферни условия (дъжд, слънце и др.) и не го използвайте при условия с висока влажност (бани, влажни къмпинг къщи).

14. Периодично проверявайте състоянието на захранващия кабел. Ако захранващият кабел е повреден, оборудването не трябва да се използва. Повреденият кабел трябва да се смени от специализиран сервиз, за да се избегне опасност.

15. Не използвайте уреда, ако захранващият кабел е повреден или ако е изпуснат или повреден по някакъв начин или не работи нормално. Не ремонтирайте устройството сами, тъй като това може да доведе до токов удар. Занесете повреденото устройство в съответния сервизен център за проверка или ремонт. Всички ремонти могат да се извършват само от оторизирани сервиси. Неправилно извършените ремонти могат да представляват сериозна заплаха за потребителя.

16. Поставете устройството на хладна, стабилна, равна повърхност, далеч от горещи кухненски уреди като електрическа печка, газова горелка и др.

17. Захранващият кабел не трябва да виси над ръба на масата или да докосва горещи повърхности.

18. За осигуряване на допълнителна защита е препоръчително да се монтира устройство за остатъчен ток (RCD) в електрическата верига с номинален остатъчен ток, който не надвишава 30 mA. В тази връзка, моля, свържете се със специалист електротехник.

19. Ако е необходимо да използвате удължителен кабел, използвайте модел само със заземителен щифт и номинален за ток от поне 10 A. Удължителните кабели, които не отговарят на това изискване, могат да прегреят. Кабелът трябва да бъде поставен по такъв начин, че да се избегне случайно издърпване или спъване в него.

20. Не позволявайте моторната част на уреда да се намокри.

21. Устройството трябва да се постави върху равна, устойчива на температура повърхност, далеч от запалими материали (пердета, завеси, тапети и др.). За да осигурите правилна циркулация на въздуха, оставете поне 10 см свободно пространство от всяка страна на устройството и поне 30 см над него. Не покривайте

вентиляционните отвори на устройството, тъй като това може да причини прегряване и повреда на продукта.

22. Не докосвайте горещите повърхности на уреда (врата, горна или долна стена и странични стени). Използвайте защитни ръкавици, когато отстранявате или докосвате горещи компоненти.

23. Захранващият кабел не трябва да се поставя над устройството и не трябва да докосва или да лежи близо до горещи повърхности. Не поставяйте устройства под електрическия контакт.

24. Не поставяйте порции, заемащи целия му обем в устройството, тъй като това може да причини пожар и разрушаване на продукта.

25. След печене или преди почистване на уреда извадете щепсела от контакта и го оставете да изстине. Моля, изчакайте достатъчно дълго, тъй като нагрятото устройство се охлажда много бавно.

26. Почиствайте устройството след всяка употреба.

27. Не използвайте агресивни почистващи препарати под формата на емулсии, млека, пасти и др. за почистване на корпуса, тъй като те могат, освен всичко друго, да премахнат информативни графични символи като скали, маркировки, предупредителни знаци и др.

28. Не използвайте метални стъргалки за почистване. Счупени парчета проводник могат да влязат в контакт с електрически части, което представлява риск от токов удар.

29. Оборудването не е предназначено да се управлява с външни таймери или отделна система за дистанционно управление.

30. Поради високата температура бъдете особено внимателни, когато изваждате печена храна, отстранявате гореща мазнина или други горещи течности.

31. Не поставяйте уреда под кухненски шкафове поради топлина и пара.

32. Не мийте метални части в съдомиялни машини, тъй като агресивните препарати, използвани в тези уреди, причиняват потъмняване на горепосочените части. Препоръчително е да ги миете на ръка, като използвате традиционни препарати за миене на съдове.

33. За да избегнете прегряване на устройството, не го покривайте.

34. Не съхранявайте нищо в устройството, освен принадлежностите, принадлежащи към него.

35. Не използвайте уреда с отворен съд.



Не докосвайте горещите повърхности на устройството

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Устройството е снабдено с функция за

отложен старт, но се препоръчва да се използва само когато потребителят е въкъщи и устройството е под наблюдение.

Описание на устройството:

1. Контролен панел
2. Прозрачен прозорец
3. Изход за въздух
4. Жилище
5. Настържете
6. Дръжка
7. Захранващ кабел
8. Контейнер

Контролен панел:

- A.: Бутон Старт / Отказ
- B: Избор на функция
- C: Бутони за настройка на температура/време
- D: Бутон за отложен старт
- E: Индикатор за работа на вентилатора
- F: Дисплей за температура и време
- G: бутон "-".
- 3. Бутон "+".

програми:

1. Пилешки крилца
2. Наденица
3. Пържени картофи
4. Яйчен тарт
5. Пица
6. Сладки картофи
7. Пилешки бутчета
8. Скариди
9. Пържола
10. Риба
11. Торта
12. Фъстъци

Преди първа употреба.

1. Отстранете опаковката и всички стикери и аксесоари от външната и вътрешната страна на устройството.
2. Почистете старателно решетката (5) и контейнера (8) с гореща вода, малко количество течност за миене на съдове и гъба, след което ги избършете с чиста, мека кърпа (Не почиствайте устройството с абразивни кърпи или гъби или използвайте почистващи прахове, тъй като те могат да повредят гладката, незалепаща повърхност на кошницата и контейнера)
3. Поставете тялото на фурната (4) върху стабилна хоризонтална повърхност, свържете захранващия кабел и изберете първата програма (вижте раздела за използване на устройството), за да премахнете фабричните миризми от устройството.
4. Когато програмата приключи, изключете захранващия кабел и повторете стъпка 2, за да го почистите отново, след като е изстинал напълно.

Не мийте решетката (5) и контейнера (8) в съдомиялна машина.

Използване на устройството:

1. Като държите дръжката (6), издърпайте контейнера (8) заедно с решетката (5) от тялото (4) и го поставете върху стабилна повърхност.
2. Решетката (5) може да се извади от контейнера (8).
3. Поставете предварително приготвените продукти върху решетката (5), разположена на дъното на съд (8). След това поставете контейнера (8) в тялото (4). Когато пълните контейнера, не превишавайте нивото MAX вътре.
4. Свържете затвореното устройство към заземен контакт.
5. Устройството ще се включи и ще издаде звукова аларма. Ако не е избрана програма, устройството ще премине в режим на готовност след 1 минута. За да включите отново устройството, натиснете бутона "старт/отказ" (A).
6. Чрез бутона за избор на функция (B) „Функция“ изберете желаната програма (таблица 1). След като изберете програмата, можете да промените температурата и времето, като натиснете бутона за избор на настройка на температурата/времето (C) и след това бутоните G "+" и H "-". Препоръчително е да добавите 3 минути към времето за приготвяне на ястието спрямо програмираното меню, ако уредът е охладен.
7. След като изберете подходящата програма, уредът ще започне работа автоматично след 4 секунди

или след натискане на бутона "старт/отказ" (A). Индикаторът (E) на вентилатора и (F) лампата вътре в устройството ще светнат.

8. Когато работата приключи, ще чуете звуков сигнал 3 пъти.

9. За да прекратите устройството по-рано, задръжте бутона "старт/отказ" (A) за 3 секунди.

Съвети:

Подредете парчетата храна, за да осигурите свободен поток на горещ въздух между тях.

Уредът има програмна памет, след отстраняване на контейнера (6) по време на програмата, уредът ще спре, а след поставяне на контейнера (6) ще продължи да работи. Програмата може също да бъде поставена на пауза чрез еднократно натискане на бутона "старт/отказ" (A), повторно натискане ще възобнови работата.

Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да регулирате времето или температурата, като натиснете бутона за време/температура (D), след това бутоните G "+" и H "-", за да завършите печенето.

Препоръчително е да обърнете или разбъркате продуктите поне веднъж, докато работи избраната програма.

!!ВНИМАНИЕ!! Вътрешността на устройството е много гореща

Функция за отложен старт:

След като изберете подходящата програма (вижте раздела за използване на устройството), натиснете бутона "Време на забавяне" (D).

На дисплея ще се появи часовник. Използвайте бутоните G "+" и H "-", за да зададете желаното време на забавяне от 10 минути до 24 часа.

След като настроите часа, устройството автоматично ще влезе в режим на отложен старт след 5 секунди, а часовникът на дисплея ще започне да отброява времето до стартиране на устройството.

За да спрете отброяването на времето, задръжте бутона "старт/отказ" (A) за 3 секунди.

програми:

Пилешки крилца (1): Програма, използвана за приготвяне на сурово пилешко месо (пилешки крилца)

Устройството автоматично ще загрее на 180° C за 20 минути.

Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутона за настройка на времето/температурата (C) и след това бутона (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето .

Колбас (2): Програма, използвана главно за приготвяне на колбаси.

Устройството ще загрее автоматично при 190° C за 10 минути

Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутона за настройка на времето/температурата (C) и след това бутона (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето .

Пържени картофи (3): Програма, използвана главно за замразени пържени картофи.

Устройството автоматично ще загрее при 190° C за 13 минути

Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутона за настройка на времето/температурата (C) и след това бутона (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето .

Яйчен тарт (4): Програма, използвана главно за приготвяне на мини яйчени тарти

Устройството автоматично ще загрее на 180° C за 10 минути

Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутона за настройка на времето/температурата (C) и след това бутона (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето .

Пица (5): Програма, използвана най-често за замразена пица.

Устройството автоматично ще загрее на 180° C за 10 минути

Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутона за настройка на времето/температурата (C) и след това бутона (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето .

Сладки картофи (6): Програма, използвана главно за приготвяне на нарязани сладки картофи (ямс)
Устройството ще загрее автоматично при 190° C за 38 минути
Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутона за настройка на времето/температурата (C) и след това бутона (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето .

Пилешки бутчета (7): Програма, използвана за приготвяне на сурово пилешко месо (пилешки бутчета)
Устройството ще загрее автоматично при 190° C за 20 минути
Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутона за настройка на времето/температурата (C) и след това бутона (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето .

Скариди (8): Най-добро за малки морски дарове като скариди.
Устройството ще загрее автоматично при 170° C за 10 минути
Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутона за настройка на времето/температурата (C) и след това бутона (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето .

Пържола (9): Програма, използвана главно за по-дебели парчета бяло или червено месо.
Устройството автоматично ще загрее на 180° C за 13 минути
Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутона за настройка на времето/температурата (C) и след това бутона (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето .

Риба (10): Програма, използвана най-често за замразена преработена риба или прясна риба.
Устройството автоматично ще загрева при 200° C за 20 минути
Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутона за настройка на времето/температурата (C) и след това бутона (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето .

Торта (11): Тази програма се използва главно за печене на сладкиши и мъфини
Устройството ще загрее автоматично при 150° C за 14 минути
Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутона за настройка на времето/температурата (C) и след това бутона (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето .

Фъстъци (12): Програма, използвана за печене на фъстъци
Устройството ще загрее автоматично при 190° C за 10 минути
Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутона за настройка на времето/температурата (C) и след това бутона (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето .

ПОЧИСТВАНЕ НА УСТРОЙСТВОТО

1. Преди да почистите устройството, извадете щепсела от контакта и изчакайте, докато устройството изстине.
2. Почистете с влажна и след това суха кърпа (или хартиена кърпа).
3. Намажете по-трудните за премахване остатъци с малко количество олио и след няколко минути внимателно ги отстранете с дървена шпатула.
4. Не почиствайте с остри, абразивни кърпи или гъби или използвайте почистващи прахове, тъй като те могат да повредят гладкото, незалепващо покритие на кошницата и контейнера.
5. Не потапяйте устройството във вода.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:

Максимален капацитет: 5л
Напрежение: 220-240V ~ 50/60Hz
Номинална мощност: 1500W
Максимална мощност: 2000W



За да защитите околната среда: моля, отделете картонените кутии и найлоновите торбички и ги изхвърлете в съответните кошчета за отпадъци. Използваният уред трябва да бъде доставен до специалните пунктове за събиране, които могат да повлияят на околната среда. Не изхвърляйте този уред в обикновен кош за отпадъци.

ÜMUMİ TƏHLÜKƏSİZLİK ŞƏRTLƏRİ

Vacib TƏHLÜKƏSİZLİK TƏLİMATLARI

DİQQƏTLƏ OXUYUN VƏ GƏLƏCƏK İSTİFADƏ ÜÇÜN SAXLAYIN

1. Cihazı istifadə etməzdən əvvəl istifadəçi təlimatını oxuyun və orada olan təlimatlara əməl edin. İstehsalçı cihazın təyinatı üzrə istifadə edilməməsi və ya düzgün işləməməsi nəticəsində dəyən ziyanə görə məsuliyyət daşımır.

2. Cihaz yalnız evdə istifadə üçündür. Təyinatına uyğun olmayan başqa məqsədlər üçün istifadə etməyin.

3. Cihaz yalnız 220-240 V ~ 50/60 Hz torpaqlı rozetkaya qoşulmalıdır. Əməliyyat təhlükəsizliyini artırmaq üçün eyni vaxtda bir neçə elektrik cihazını bir dövrəyə qoşmayın.

4. Uşaqlar yaxınlıqda olduqda cihazdan istifadə edərkən xüsusilə diqqətli olun. Uşaqların cihazla oynamasına icazə verilməməlidir. Uşaqların və ya cihazla tanış olmayan şəxslərin ondan istifadə etməsinə icazə verməyin.

5. XƏBƏRDARLIQ: Bu avadanlıq 8 yaşdan yuxarı uşaqlar və fiziki, duyğu və ya əqli imkanları zəif olan şəxslər və ya avadanlıq haqqında təcrübəsi və ya biliyi olmayan insanlar tərəfindən istifadə oluna bilər. avadanlıqdan istifadə etmək. cihazın təhlükəsiz istifadəsi üzrə təlimatları və onun istifadəsi ilə bağlı təhlükələrdən xəbərdardırlar. Uşaqlar avadanlıqla oynamamalıdırlar. 8 yaşdan yuxarı olmayan və bu fəaliyyətlər nəzarət altında həyata keçirilmədikdə, cihazın təmizlənməsi və saxlanması uşaqlar tərəfindən həyata keçirilməməlidir.

6. XƏBƏRDARLIQ: Cihazı rozetkaya qoşulmuş vəziyyətdə nəzarətsiz qoymayın.

7. XƏBƏRDARLIQ: Cihaz işə salındıqda və ya isti olduqda onu heç vaxt yerindən tərpətməyin.

8. XƏBƏRDARLIQ: Avadanlıq işləyərkən işləyən cihazın əlçatan səthlərinin temperaturu yüksək ola bilər.

9. XƏBƏRDARLIQ: Cihazı və onun şnurunu 8 yaşından kiçik uşaqların əli çatmayan yerdə saxlayın.

10. XƏBƏRDARLIQ: İstifadədən sonra həmişə rozetkadan əlinizlə tutaraq

fişini elektrik rozetkasından çıxarın. Elektrik kabelindən ÇÖKMƏYİN.

11. XƏBƏRDARLIQ: Cihazı yanan materialların yanında istifadə etməyin.

12. XƏBƏRDARLIQ: Cihaza karton, kağız, plastik və ya digər tez alışan və ya əriyən əşyalar qoymayın.

13. Kabeli, fişini və ya bütün cihazı suya və ya hər hansı digər mayeyə batırmayın. Cihazı hava şəraitinə (yağış, günəş və s.) məruz qoymayın və ya yüksək rütubətli şəraitdə (hamam otaqları, rütubətli düşərgələrdə) istifadə etməyin.

14. Elektrik kabelinin vəziyyətini vaxtaşırı yoxlayın. Elektrik kabeli zədələndikdə, avadanlıq istifadə edilməməlidir. Təhlükənin qarşısını almaq üçün zədələnmiş kabel mütəxəssis təmir sexi tərəfindən dəyişdirilməlidir.

15. Elektrik kabeli zədələndikdə və ya yerə düşübsə və ya hər hansı şəkildə zədələndikdə və ya normal işləmirsə, cihazdan istifadə etməyin. Cihazı özünü təmir etməyin, çünki bu, elektrik şoku ilə nəticələnə bilər. Zədələnmiş cihazı yoxlama və ya təmir üçün müvafiq xidmət mərkəzinə aparın. Bütün təmir işləri yalnız səlahiyyətli xidmət məntəqələri tərəfindən həyata keçirilə bilər. Düzgün yerinə yetirilməmiş təmir istifadəçi üçün ciddi təhlükə yarada bilər.

16. Cihazı elektrik sobası, qaz sobası və s. kimi isti mətbəx cihazlarından uzaq, sərin, dayanıqlı, bərabər səthə qoyun.

17. Elektrik kabeli masanın kənarından asılmamalı və isti səthlərə toxunmamalıdır.

18. Əlavə mühafizəni təmin etmək üçün nominal qalıq cərəyanı 30 mA-dan çox olmayan elektrik dövrəsində qalıq cərəyan qurğusunun (RCD) quraşdırılması məqsədəuyğundur. Bununla əlaqədar olaraq, bir mütəxəssis elektrikçi ilə əlaqə saxlayın.

19. Uzatma kabelindən istifadə etmək lazımdırsa, yalnız torpaqlama sancağı olan və ən azı 10 A cərəyan üçün qiymətləndirilmiş modeldən istifadə edin. Bu tələbə cavab verməyən uzatma kabelləri həddindən artıq qızma bilər. Kabel elə yerləşdirilməlidir ki, onun təsadüfən çəkilməsi və ya əyilməsinin qarşısını almaq lazımdır.

20. Cihazın motor hissəsinin islanmasına icazə verməyin.

21. Cihaz yanar materiallardan (pərdələr, pərdələr, divar kağızları və s.) uzaq, bərabər, temperatura davamlı səthdə yerləşdirilməlidir. Düzgün

hava sirkulyasiyasını təmin etmək üçün cihazın hər tərəfində ən azı 10 sm, yuxarıda isə ən azı 30 sm boş yer buraxın. Cihazın havalandırma dəliklərini örtməyin, çünki bu, həddindən artıq istiləşməyə və məhsulun zədələnməsinə səbəb ola bilər.

22. Cihazın isti səthlərinə (qapı, yuxarı və ya aşağı divar və yan divarlar) toxunmayın. Hər hansı isti komponentləri çıxararkən və ya onlara toxunarkən qoruyucu əlcəklərdən istifadə edin.

23. Elektrik kabeli cihazın üstündə yerləşdirilməməli və isti səthlərə toxunmamalı və ya yaxın yerdə qalmamalıdır. Cihazları elektrik rozetkasinin altına qoymayın.

24. Cihazın içinə onun bütün həcmi tutan hissələri qoymayın, çünki bu, yanğına və məhsulun məhvinə səbəb ola bilər.

25. Bişirdikdən sonra və ya cihazı təmizləməzdən əvvəl elektrik fişini rozetkadan ayırın və onun soyumasını gözləyin. Lütfən, kifayət qədər gözləyin, çünki qızdırılan cihaz çox yavaş soyuyur.

26. Hər istifadədən sonra cihazı təmizləyin.

27. Korpusun təmizlənməsi üçün emulsiyalar, südlər, pastalar və s. şəklində olan aqressiv yuyucu vasitələrdən istifadə etməyin, çünki onlar digər şeylərlə yanaşı, tərəzi, işarələr, xəbərdarlıq işarələri və s. kimi informativ qrafik simvolları da silə bilər.

28. Təmizləmə üçün metal qırıntılardan istifadə etməyin. Qırılan naqıl parçaları elektrik hissələri ilə təmasda ola bilər və bu, elektrik cərəyanı təhlükəsi yaradır.

29. Avadanlıq xarici taymerlərdən və ya ayrıca uzaqdan idarəetmə sistemindən istifadə etməklə idarə olunmaq üçün nəzərdə tutulmayıb.

30. Yüksək temperatur səbəbindən bişmiş yeməkləri, isti yağları və ya digər isti mayeləri çıxararkən xüsusilə diqqətli olun.

31. İstilik və buxar səbəbindən cihazı mətbəx şkaflarının altına qoymayın.

32. Metal hissələri qabyuyan maşınlarda yumayın, çünki bu cihazlarda istifadə olunan aqressiv maddələr yuxarıda qeyd olunan hissələrin qaralmasına səbəb olur. Hissələri. Ənənəvi qabyuyan mayelərdən istifadə edərək onları əl ilə yumaq tövsiyə olunur.

33. Cihazın həddindən artıq istiləşməsinin qarşısını almaq üçün cihazı örtməyin.

34. Cihazda ona aid aksesuarlardan başqa heç nə saxlamayın.

35. Cihazı açıq qabla istifadə etməyin.



Cihazın isti səthlərinə toxunmayın

XƏBƏRDARLIQ : Cihaz gecikmiş işə salma funksiyası ilə təchiz edilmişdir, lakin ondan yalnız istifadəçi evdə olarkən və cihaz nəzarət altında olduqda istifadə etmək tövsiyə olunur.

Cihaz təsviri:

1. İdarəetmə paneli
2. Şəffaf pəncərə
3. Hava çıxışı
4. Mənzil
5. Sürtgəcdən keçirin
6. Tutacaq
7. Elektrik kabeli
8. Konteyner

İdarə paneli:

- A:: Başla / Ləğv düyməsi
B: Funksiya seçimi
C: Temperatur/vaxt tənzimləmə düymələri
D: Gecikmiş başlanğıc düyməsi
E: Fan işləmə göstəricisi
F: Temperatur və vaxt göstəricisi
G: "-" düyməsi
H: "+" düyməsi

Proqramlar:

1. Toyuq qanadları
2. Kolbasa
3. Kartof fri
4. Yumurta tortu
5. Pizza
6. Şirin kartof
7. Toyuq budu
8. Karides
9. Steyk
10. Balıq
11. Tort
12. Fıstıq

İlk istifadədən əvvəl.

1. Cihazın xaricində və içərisindəki qablaşdırmanı və bütün stikerləri və aksesuarları çıxarın.
2. Barmaqlığı (5) və qabı (8) isti su, az miqdarda qabyuyan maye və süngərlə yaxşıca təmizləyin, sonra təmiz, yumşaq parça ilə silin.
(Cihazı aşındırıcı parça və ya süngərlə təmizləməyin və ya təmizləyici tozlardan istifadə etməyin, çünki onlar səbətin və qabın hamar, yapışmayan səthini zədələyə bilər)
3. Fırın gövdəsini (4) sabit üfüqi səthə qoyun, elektrik kabelini birləşdirin və cihazdan zavod qoxularını çıxarmaq üçün birinci proqramı seçin (cihazdan istifadə bölməsinə baxın).
4. Proqram başa çatdıqdan sonra elektrik kabelini ayırın və tam soyuduqdan sonra onu yenidən təmizləmək üçün 2-ci addımı təkrarlayın.

Barmaqlığı (5) və qabı (8) qabyuyan maşında yumayın.

Cihazdan istifadə:

1. Dəstəyi (6) tutaraq, qabı (8) barmaqlıq (5) ilə birlikdə gövdədən (4) çıxarın və sabit səthə qoyun.
2. Barmaqlıq (5) qabdan (8) çıxarıla bilər.
3. Əvvəlcədən hazırlanmış məhsulları qabın (8) dibində yerləşən ızgaraya (5) qoyun. Sonra qabı (8) gövdəyə (4) daxil edin. Konteyneri doldurarkən içindəki MAX səviyyəsini keçməyin.
4. Qapalı cihazı torpaqlanmış elektrik rozetkasına qoşun.
5. Cihaz açılacaq və səsli həyəcan signalı verəcək. Heç bir proqram seçilmədikdə, cihaz 1 dəqiqədən sonra gözləmə rejiminə keçəcək. Cihazı yenidən yandırmaq üçün "başlat/ləğv et" düyməsini (A) basın.
6. Funksiya seçimi düyməsini (B) "Funksiya"dan istifadə edərək, istədiyiniz proqramı seçin (cədvəl 1). Proqramı seçdikdən sonra siz temperatur/vaxt tənzimlənməsi seçim düyməsini (C) və sonra G "+" və H "-" düymələrini basaraq temperaturu və vaxtı dəyişə bilərsiniz. Cihaz soyudulursa, proqramlaşdırılmış menyu ilə əlaqədar yeməyin hazırlanma vaxtına 3 dəqiqə əlavə etmək tövsiyə olunur.
7. Müvafiq proqramı seçdikdən sonra cihaz 4 saniyədən sonra və ya "başla / ləğv" düyməsini (A) basdıqdan sonra avtomatik olaraq işə başlayacaq. (E) ventilyator göstəricisi və (F) cihazın içərisindəki lampa yanacaq.
8. İş bitdikdən sonra 3 dəfə səs signalı eşidəcəksiniz.
9. Cihazı daha tez bitirmək üçün "başlat/ləğv et" düyməsini (A) 3 saniyə basıb saxlayın.

Məsləhətlər:

Yemək parçalarını aralarında isti havanın sərbəst keçməsinə təmin etmək üçün düzün.

Qurğunun proqram yaddaşı var, proqram zamanı qabı (6) çıxardıqdan sonra cihaz dayanacaq, qabı (6) qoyduqdan sonra işə işləməyə davam edəcək. Proqram həmçinin "başla/ləğv et" düyməsini (A) bir dəfə basmaqla da dayandırıla bilər, yenidən basmaq işi bərpa edəcək.

Əgər vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, bişirməyi başa çatdırmaq üçün vaxt/temperatur düyməsini (D), sonra G "+" və H "-" düymələrini basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu tənzimləyə bilərsiniz.

Seçilmiş proqram işləyərkən məhsulları ən azı bir dəfə çevirmək və ya qarışdırmaq tövsiyə olunur.

!!XƏBƏRDARLIQ!! Cihazın içi çox istidir

Gecikmiş başlanğıc funksiyası:

Müvafiq proqramı seçdikdən sonra (cihazdan istifadə bölməsinə baxın) "Gecikmə vaxtı" düyməsini (D) basın. Ekranı saat görünəcək. İstədiyiniz gecikmə müddətini 10 dəqiqədən 24 saata qədər təyin etmək üçün G "+" və H "-" düymələrindən istifadə edin.

Vaxtı təyin etdikdən sonra cihaz 5 saniyədən sonra avtomatik olaraq gecikmiş başlanğıc rejiminə keçəcək və ekrandakı saat cihaz işə düşənə qədər vaxtı geri saymağa başlayacaq.

Vaxtın geri sayımını dayandırmaq üçün "başla/ləğv et" düyməsini (A) 3 saniyə basıb saxlayın.

Proqramlar:

Toyuq qanadları (1): Çiy toyuq əti hazırlamaq üçün istifadə olunan proqram (toyuq qanadları)

Cihaz 20 dəqiqə ərzində avtomatik olaraq 180°C-də qızdırılır.

Əgər vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsini (C) və sonra (G) "-" (H) "+" düyməsini basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

Kolbasa (2): Əsasən kolbasa hazırlamaq üçün istifadə olunan proqram.

Cihaz 10 dəqiqə ərzində avtomatik olaraq 190°C-də qızdırılır

Əgər vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsini (C) və sonra (G) "-" (H) "+" düyməsini basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

Kartof qızartması (3): Proqram əsasən dondurulmuş kartof qızartması üçün istifadə olunur.

Cihaz avtomatik olaraq 190°C-də 13 dəqiqə qızdıracaq

Əgər vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsini (C) və sonra (G) "-" (H) "+" düyməsini basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

Yumurta tortu (4): Əsasən mini yumurtalı tortlar hazırlamaq üçün istifadə olunan proqram

Cihaz 10 dəqiqə ərzində avtomatik olaraq 180°C-də qızdırılır

Əgər vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsini (C) və sonra (G) "-" (H) "+" düyməsini basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

Pizza (5): Dondurulmuş pizza üçün ən çox istifadə olunan proqram.

Cihaz 10 dəqiqə ərzində avtomatik olaraq 180°C-də qızdırılır

Əgər vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsini (C) və sonra (G) "-" (H) "+" düyməsini basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

Şirin kartof (6): Əsasən dilimlənmiş şirin kartof (yam) hazırlamaq üçün istifadə olunan proqram

Cihaz avtomatik olaraq 190°C-də 38 dəqiqə qızdıracaq

Əgər vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsini (C) və sonra (G) "-" (H) "+" düyməsini basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

Toyuq budu (7): Çiy toyuq əti hazırlamaq üçün istifadə olunan proqram (toyuq budu)

Cihaz avtomatik olaraq 20 dəqiqə ərzində 190°C-də qızdırılır

Əgər vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsini (C) və sonra (G) "-" (H) "+" düyməsini basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

Karides (8): Karides kimi kiçik dəniz məhsulları üçün ən yaxşısidir.

Cihaz 10 dəqiqə ərzində avtomatik olaraq 170°C-də qızdırılır

Əgər vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsini (C) və sonra (G) "-" (H) "+" düyməsini basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

Bifteq (9): Proqram əsasən ağ və ya qırmızı ətin daha qalın dilimləri üçün istifadə olunur.

Cihaz avtomatik olaraq 180°C-də 13 dəqiqə qızdıracaq

Əgər vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsini (C) və sonra (G) "-" (H) "+" düyməsini basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

Balıq (10): Ən çox dondurulmuş emal edilmiş balıq və ya təzə balıq üçün istifadə olunan proqram.

Cihaz avtomatik olaraq 200°C-də 20 dəqiqə qızdırır

Əgər vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsini (C) və sonra (G) "-" (H) "+" düyməsini basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

Tort (11): Bu proqram əsasən tortlar və kekslər bişirmək üçün istifadə olunur

Cihaz avtomatik olaraq 150°C-də 14 dəqiqə qızdıracaq

Əgər vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsini (C) və sonra (G) "-" (H) "+" düyməsini basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

Fıstıq (12): Fıstıqları qovurmaq üçün istifadə edilən proqram

Cihaz 10 dəqiqə ərzində avtomatik olaraq 190°C-də qızdırılır

Əgər vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsini (C) və sonra (G) "-" (H) "+" düyməsini basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

CİHAZIN TƏMİZLƏNMƏSİ

1. Cihazı təmizləməzdən əvvəl fişini elektrik rozetkasından çıxarın və cihazın soyumasını gözləyin.

2. Nëm və sonra quru parça (və ya kağız dəsmal) ilə təmizləyin.
3. Çıxarılması daha çətin olan qalıqları az miqdarda yemək yağı ilə yağlayın və bir neçə dəqiqədən sonra onları taxta spatula ilə yumşaq bir şəkildə çıxarın.
4. İti, aşındırıcı parça və ya süngərlərlə təmizləməyin və ya təmizləyici tozlardan istifadə etməyin, çünki onlar səbətin və qabın hamar, yapışmayan örtüyünü zədələyə bilər.
5. Cihazı suya batırmayın.

TEXNİKİ MƏLUMAT:

Maksimum tutum: 5 L

Gərginlik: 220-240V ~ 50/60Hz

Nominal güc: 1500W

Maksimum güc: 2000W



Ətraf mühiti qorumaq üçün: kartonları və plastik torbaları ayırın və müvafiq tullantı qablarına qoyun. İstifadə olunmuş cihaz ətraf mühitə təsir göstərə bilən xüsusi toplama məntəqələrinə çatdırılmalıdır. Bu cihazı adi zibilliyə atmayın.

(ALB) ALBANIAN

KUSHTET E PËRGJITHSHME TË SIGURISË UDHËZIME TË RËNDËSISHME TË SIGURISË LEXONI ME KUJDES DHE MBANI PËR REFERENCA TË ARDHMEN

1. Përpara se të përdorni pajisjen, lexoni manualin e përdorimit dhe ndiqni udhëzimet që përmbahen aty. Prodhuesi nuk është përgjegjës për dëmet e shkaktuara nga përdorimi i pajisjes në kundërshtim me përdorimin e synuar ose funksionimin e pahijshëm.
2. Pajisja është vetëm për përdorim shtëpiak. Mos e përdorni për qëllime të tjera që nuk përputhen me përdorimin e synuar.
3. Pajisja duhet të lidhet vetëm me një prizë të tokëzuar 220-240 V ~ 50/60 Hz.
Për të rritur sigurinë operationale, mos lidhni disa pajisje elektrike në një qark në të njëjtën kohë.
4. Jini veçanërisht të kujdesshëm kur përdorni pajisjen kur fëmijët janë afër. Fëmijët nuk duhet të lejohen të luajnë me pajisjen. Mos lejoni që fëmijët ose personat që nuk e njohin pajisjen ta përdorin atë.
5. PARALAJMËRIM: Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë mbi 8 vjeç dhe persona me aftësi të reduktuara fizike, shqisore ose mendore, ose njerëz që nuk kanë përvojë ose njohuri për pajisjen, nëse ata mbikëqyren ose u janë dhënë udhëzime se si për të përdorur pajisjen. Udhëzimet për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe janë të vetëdijshëm për rreziqet që lidhen me përdorimin e saj. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjet. Pastrimi dhe mirëmbajtja e pajisjes nuk duhet të kryhen nga fëmijët përveç nëse janë mbi 8 vjeç dhe këto aktivitete kryhen nën mbikëqyrje.
6. PARALAJMËRIM: Mos e lini pajisjen të futur në prizë pa mbikëqyrje.
7. PARALAJMËRIM: Asnjëherë mos e lëvizni pajisjen kur është e ndezur ose kur është e nxehtë.
8. PARALAJMËRIM: Temperatura e sipërfaqeve të aksesueshme të një pajisjeje funksionale mund të jetë e lartë kur pajisja është në punë.

9. PARALAJMËRIM: Mbajeni pajisjen dhe kordonin e saj jashtë mundësive të fëmijëve nën 8 vjeç.
10. PARALAJMËRIM: Hiqeni gjithmonë spinën nga priza pas përdorimit duke e mbajtur prizën me dorë. MOS e tërhiqni kordonin e rrymës.
11. PARALAJMËRIM: Mos e përdorni pajisjen pranë materialeve të ndezshme.
12. PARALAJMËRIM: Mos vendosni karton, letër, plastikë ose sende të tjera të ndezshme ose të shkrirë në pajisje.
13. Mos e zhytni kabllon, spinën ose të gjithë pajisjen në ujë ose ndonjë lëng tjetër. Mos e ekspozoni pajisjen ndaj kushteve të motit (shiu, dielli, etj.) ose mos e përdorni në kushte me lagështi të lartë (banjo, shtëpi me lagështirë kampingu).
14. Kontrolloni periodikisht gjendjen e kordonit të rrymës. Nëse kordoni i rrymës është i dëmtuar, pajisja nuk duhet të përdoret. Një kablo e dëmtuar duhet të zëvendësohet nga një dyqan riparimi i specializuar për të shmangur një rrezik.
15. Mos e përdorni pajisjen nëse kordoni i rrymës është i dëmtuar ose nëse ka rënë ose është dëmtuar në ndonjë mënyrë ose nuk funksionon normalisht. Mos e riparoni vetë pajisjen, pasi kjo mund të rezultojë në goditje elektrike. Merrni pajisjen e dëmtuar në qendrën e duhur të shërbimit për inspektim ose riparim. Të gjitha riparimet mund të kryhen vetëm nga pikat e autorizuara të shërbimit. Riparimet e kryera në mënyrë jo të duhur mund të përbëjnë një kërcënim serioz për përdoruesin.
16. Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të ftohtë, të qëndrueshme, të njëtrajtshme, larg pajisjeve të nxehta të kuzhinës si sobë elektrike, djegës me gaz etj.
17. Kordoni i rrymës nuk duhet të varet mbi skajin e tavolinës ose të prekë sipërfaqe të nxehta.
18. Për të siguruar mbrojtje shtesë, këshillohet të instaloni një pajisje të rrymës së mbetur (RCD) në qarkun elektrik me një rrymë të mbetur nominale jo më të madhe se 30 mA. Në lidhje me këtë, ju lutemi kontaktoni një elektrikist specialist.
19. Nëse është e nevojshme të përdorni një kordon zgjatues, përdorni një model me vetëm një kunj tokëzimi dhe të vlerësuar për një rrymë prej të paktën 10 A. Kordonët zgjatues që nuk plotësojnë këtë kërkesë mund të mbinxehen. Kablloja duhet të vendoset në mënyrë të tillë që të shmangët tërheqja ose përplasja aksidentale mbi të.
20. Mos lejoni që pjesa motorike e pajisjes të laget.
21. Pajisja duhet të vendoset në një sipërfaqe të barabartë, rezistente ndaj temperaturës, larg materialeve të ndezshme (perde, perde, letër-muri, etj.). Për të siguruar qarkullimin e duhur të ajrit, lini të paktën 10 cm hapësirë të lirë në secilën anë të pajisjes dhe të paktën 30 cm mbi të. Mos i mbuloni vrimat e ventilimit të pajisjes, pasi kjo mund të shkaktojë mbinxehje dhe dëmtim të produktit.
22. Mos prekni sipërfaqet e nxehta të pajisjes (derën, murin e sipërm ose të poshtëm dhe muret anësore). Përdorni doreza mbrojtëse kur hiqni ose prekni ndonjë komponent të nxehtë.
23. Kordoni i rrymës nuk duhet të vendoset sipër pajisjes dhe nuk duhet të prekë ose shtrihet

pranë sipërfaqeve të nxehta. Mos i vendosni pajisjet nën prizën elektrike.

24. Mos vendosni pjesë që zënë të gjithë vëllimin e saj në pajisje, pasi kjo mund të shkaktojë zjarr dhe shkatërrim të produktit.

25. Pas pjekjes ose përpara se të pastroni pajisjen, shkëputni spinën nga priza dhe lëreni të ftohet. Ju lutemi prisni mjaftueshëm pasi pajisja me ngrohje ftohet shumë ngadalë.

26. Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi.

27. Mos përdorni detergjentë agresivë në formë emulsioni, qumështi, paste etj. për të pastruar kapakun, pasi ato, ndër të tjera, mund të heqin simbolet grafike informuese si peshore, shenja, shenja paralajmëruese etj.

28. Mos përdorni kruese metalike për pastrim. Pjesët e thyera të telit mund të vijnë në kontakt me pjesët elektrike, duke paraqitur rrezik për goditje elektrike.

29. Pajisja nuk synohet të përdoret duke përdorur kohëmatës të jashtëm ose një sistem të veçantë telekomandimi.

30. Për shkak të temperaturës së lartë, kini kujdes veçanërisht kur hiqni ushqimin e pjekur, hiqni yndyrën e nxehtë ose lëngje të tjera të nxehta.

31. Mos e vendosni pajisjen nën dollapët e kuzhinës për shkak të nxehtësisë dhe avullit.

32. Mos lani pjesët metalike në lavastovilje, sepse agjentët agresivë të përdorur në këto pajisje shkaktojnë errësimin e pjesëve të sipërpërmendura. pjesët. Rekomandohet larja e tyre me dorë, duke përdorur lëngje tradicionale për larjen e enëve.

33. Për të shmangur mbinxehjen e pajisjes, mos e mbuloni pajisjen.

34. Mos ruani asgjë në pajisje përveç aksesoreve që i përkasin.

35. Mos e përdorni pajisjen me një enë të hapur.



Mos prekni sipërfaqet e nxehta të pajisjes

PARALAJMËRIM : Pajisja është e pajisur me një funksion nisjeje me vonesë, por rekomandohet ta përdorni vetëm kur përdoruesi është në shtëpi dhe pajisja është nën mbikëqyrje.

Përshkrimi i pajisjes:

1. Paneli i kontrollit
2. Dritarja transparente
3. Dalja e ajrit
4. Strehimi
5. Hekura
6. Doreza
7. Kordoni i rrymës
8. Enë

Paneli i kontrollit:

Përgjigje:: Butoni Start / Cancel

B: Zgjedhja e funksionit

C: Butonat e rregullimit të temperaturës/kohës

D: Butoni i fillimit me vonesë

E: Treguesi i funksionimit të ventilatorit

F: Shfaqja e temperaturës dhe kohës

G: butoni "-".
H: Butoni "+".

Programet:

1. Krahë pule 2. Sallam 3. Patate të skuqura 4. Tortë me vezë 5. Pica 6. Patate të ëmbla 7. Këmbë pule 8. Karkaleca 9. Biftek 10. Peshku 11. Tortë 12. Kikirikë

Para përdorimit të parë.

1. Hiqni paketimin dhe të gjitha ngjitësit dhe aksesoret në pjesën e jashtme dhe të brendshme të pajisjes.
2. Pastroni tërësisht grirën (5) dhe enën (8) me ujë të nxehtë, një sasi të vogël lëngu për larjen e enëve dhe një sfungjer dhe më pas fshijini me një leckë të pastër dhe të butë
- (Mos e pastroni pajisjen me leckë gërryese ose sfungjer, ose mos përdorni pluhura pastrimi, pasi ato mund të dëmtojnë sipërfaqen e lëmuar dhe jo ngjitëse të koshit dhe kontejnerit)
3. Vendoseni trupin e furrës (4) në një sipërfaqe të qëndrueshme horizontale, lidhni kordonin e rrymës dhe zgjidhni programin e parë (shihni seksionin për përdorimin e pajisjes) për të hequr aromat e fabrikës nga pajisja.
4. Kur programi të ketë mbaruar, shkëputni kordonin e rrymës dhe përsëritni hapin 2 për ta pastruar sërish pasi të jetë ftohur plotësisht.

Mos i lani grirën (5) dhe enën (8) në pjatlarëse.

Përdorimi i pajisjes:

1. Duke mbajtur dorezën (6), tërhiqeni enën (8) së bashku me hekurën (5) nga trupi (4) dhe vendoseni në një sipërfaqe të qëndrueshme.
2. Grila (5) mund të hiqet nga ena (8).
3. Vendosni produktet e përgatitura më parë në hekurën (5) që ndodhet në fund të enës (8). Më pas futeni enën (8) në trupin (4). Kur mbushni enën, mos e kaloni nivelin MAX brenda.
4. Lidhni pajisjen e mbyllur me një prizë të tokëzuar.
5. Pajisja do të ndizet dhe do të lëshojë një alarm zazor. Nëse nuk zgjidhet asnjë program, pajisja do të hyjë në gatishmëri pas 1 minute. Për ta ndezur sërish pajisjen, shtypni butonin "nis/anuloni" (A).
6. Duke përdorur butonin e zgjedhjes së funksionit (B) "Function", zgjidhni programin e dëshiruar (tabela 1). Pas zgjedhjes së programit, mund të ndryshoni temperaturën dhe kohën duke shtypur butonin e zgjedhjes së rregullimit të temperaturës/kohës (C) dhe më pas butonat G "+" dhe H "-". Rekomandohet të shtoni 3 minuta në kohën e përgatitjes së gjellës në lidhje me menunë e programuar nëse pajisja është ftohur.
7. Pas zgjedhjes së programit të duhur, pajisja do të fillojë të punojë automatikisht pas 4 sekondash ose pasi të keni shtypur butonin "start/cancel" (A). Treguesi (E) i ventilatorit dhe (F) llamba brenda pajisjes do të ndizen.
8. Kur të përfundojë puna, do të dëgjoni një sinjal zazor 3 herë.
9. Për ta mbyllur pajisjen më herët, mbani të shtypur butonin "fillimi/anuloni" (A) për 3 sekonda.

Këshilla:

Rregulloni copat e ushqimit për të siguruar rrjedhjen e lirë të ajrit të nxehtë ndërmjet tyre.

Pajisja ka një memorie programi, pasi të hiqet kontejneri (6) gjatë programit, pajisja do të ndalojë dhe pas vendosjes së kontejnerit (6) do të vazhdojë të punojë. Programi mund të ndërpritet gjithashtu duke shtypur butonin "start/cancel" (A) një herë, duke e shtypur përsëri do të rifillojë funksionimin.

Nëse koha ose temperatura nuk janë të mjaftueshme, gjithmonë mund ta rregulloni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin kohë/temperaturë (D), më pas butonat G "+" dhe H "-". për të përfunduar pjekjen.

Rekomandohet që të rrotulloni ose përzieni produktet të paktën një herë ndërsa programi i zgjedhur është duke u ekzekutuar.

!!KUJDES!! Pjesa e brendshme e pajisjes është shumë e nxehtë

Funksioni i fillimit të vonuar:

Pasi të zgjidhni programin e duhur (shih seksionin për përdorimin e pajisjes), shtypni butonin "Koha e vonesës" (D).
Një orë do të shfaqet në ekran. Përdorni butonat G "+" dhe H "-". për të vendosur kohën e dëshiruar të vonesës nga 10 minuta në 24 orë.
Pas vendosjes së orës, pajisja do të hyjë automatikisht në modalitetin e fillimit të vonuar pas 5 sekondash dhe ora në ekran do të fillojë të numërojë mbrapsht kohën derisa pajisja të fillojë.
Për të ndaluar numërimin mbrapsht të kohës, mbani të shtypur butonin "fillimi/anuloni" (A) për 3 sekonda.

Programet:

Krahët e pulës (1): Programi i përdorur për të përgatitur mish pule të papërpunuar (krahë pule)

Pajisja do të nxehtet automatikisht në 180°C për 20 minuta.

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e

regullimit të kohës/temperaturës (C) dhe më pas butonin (G) "-" (H) "+" për të rregulluar temperaturën dhe kohën. .

Sausage (2): Program që përdoret kryesisht për përgatitjen e salsicëve.

Pajisja do të nxeht automatikisht në 190°C për 10 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e regullimit të kohës/temperaturës (C) dhe më pas butonin (G) "-" (H) "+" për të rregulluar temperaturën dhe kohën. .

Patate të skuqura (3): Programi i përdorur kryesisht për patate të skuqura të ngrira.

Pajisja do të nxeht automatikisht në 190°C për 13 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e regullimit të kohës/temperaturës (C) dhe më pas butonin (G) "-" (H) "+" për të rregulluar temperaturën dhe kohën. .

Tortë me vezë (4): Program që përdoret kryesisht për përgatitjen e mini tortës me vezë

Pajisja do të nxeht automatikisht në 180°C për 10 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e regullimit të kohës/temperaturës (C) dhe më pas butonin (G) "-" (H) "+" për të rregulluar temperaturën dhe kohën. .

Pica (5): Programi që përdoret më shpesh për pica të ngrira.

Pajisja do të nxeht automatikisht në 180°C për 10 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e regullimit të kohës/temperaturës (C) dhe më pas butonin (G) "-" (H) "+" për të rregulluar temperaturën dhe kohën. .

Patate të ëmbla (6): Program që përdoret kryesisht për përgatitjen e patateve të ëmbla të prera në feta (yams)

Pajisja do të nxeht automatikisht në 190°C për 38 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e regullimit të kohës/temperaturës (C) dhe më pas butonin (G) "-" (H) "+" për të rregulluar temperaturën dhe kohën. .

Këmbët e pulës (7): Programi i përdorur për të përgatitur mish pule të papërpunuar (këmbët e pulës)

Pajisja do të nxeht automatikisht në 190°C për 20 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e regullimit të kohës/temperaturës (C) dhe më pas butonin (G) "-" (H) "+" për të rregulluar temperaturën dhe kohën. .

Karkaleca (8): Më e mira për ushqime të vogla deti si karkaleca.

Pajisja do të nxeht automatikisht në 170°C për 10 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e regullimit të kohës/temperaturës (C) dhe më pas butonin (G) "-" (H) "+" për të rregulluar temperaturën dhe kohën. .

Biftek (9): Program që përdoret kryesisht për prerje më të trasha të mishit të bardhë ose të kuq.

Pajisja do të nxeht automatikisht në 180°C për 13 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e regullimit të kohës/temperaturës (C) dhe më pas butonin (G) "-" (H) "+" për të rregulluar temperaturën dhe kohën. .

Peshku (10): Programi që përdoret më shpesh për peshk të ngrirë të përpunuar ose peshk të freskët.

Pajisja do të nxeht automatikisht në 200°C për 20 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e regullimit të kohës/temperaturës (C) dhe më pas butonin (G) "-" (H) "+" për të rregulluar temperaturën dhe kohën. .

Tortë (11): Ky program përdoret kryesisht për pjekjen e ëmbëlsirave dhe kifleve

Pajisja do të nxeht automatikisht në 150°C për 14 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e regullimit të kohës/temperaturës (C) dhe më pas butonin (G) "-" (H) "+" për të rregulluar temperaturën dhe kohën. .

Kikirikë (12): Programi i përdorur për të pjekur kikirikë

Pajisja do të nxeht automatikisht në 190°C për 10 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e regullimit të kohës/temperaturës (C) dhe më pas butonin (G) "-" (H) "+" për të rregulluar temperaturën dhe kohën. .

PASTRIMI I PAJISJES

1. Përpara se të pastroni pajisjen, hiqni spinën nga priza dhe prisni derisa pajisja të ftohet.

2. Pastroni duke përdorur një leckë të lagur dhe më pas të thatë (ose peshqir letre).

3. Mbetjet që janë më të vështira për t'u hequr lyejmë me një sasi të vogël vaj dhe pas disa minutash i heqim butësisht me një shpatull druri.

taljivih predmetov.

13. Kabla, vtiča ali celotne naprave ne potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino. Naprave ne izpostavljajte vremenskim vplivom (dež, sonce itd.) in je ne uporabljajte v pogojih visoke vlažnosti (kopalnice, vlažne hišice za kampiranje).

14. Občasno preverite stanje napajalnega kabla. Če je napajalni kabel poškodovan, opreme ne smete uporabljati. Poškodovan kabel naj zamenja specializirana delavnica, da se izognete nevarnosti.

15. Aparata ne uporabljajte, če je napajalni kabel poškodovan ali če je padel ali je kakor koli poškodovan ali ne deluje normalno. Naprave ne popravljajte sami, saj lahko pride do električnega udara. Poškodovano napravo odnesite v ustrezni servisni center na pregled ali popravilo. Vsa popravila lahko izvajajo le pooblaščenji servisi. Nepravilno izvedena popravila lahko predstavljajo resno nevarnost za uporabnika.

16. Napravo postavite na hladno, stabilno in ravno površino, stran od vročih kuhinjskih naprav, kot so električni štedilnik, plinski gorilnik itd.

17. Napajalni kabel ne sme viseti čez rob mize ali se dotikati vročih površin.

18. Za dodatno zaščito je priporočljivo v električni tokokrog namestiti napravo za diferenčni tok (RCD) z nazivnim diferenčnim tokom, ki ne presega 30 mA. V zvezi s tem se obrnite na strokovnjaka za elektriko.

19. Če je treba uporabiti podaljšek, uporabite model z ozemljitvenim zatičem in ocenjen za tok najmanj 10 A. Podaljški, ki ne izpolnjujejo te zahteve, se lahko pregrejejo. Kabel je treba položiti tako, da se izognete nenamernemu vlečenju ali spotikanju obnj.

20. Ne dovolite, da se motorni del naprave zmoči.

21. Napravo postavite na ravno, temperaturno odporno površino, stran od vnetljivih materialov (zavese, draperije, tapete itd.). Da zagotovite pravilno kroženje zraka, pustite vsaj 10 cm prostega prostora na vsaki strani naprave in vsaj 30 cm nad njo. Ne prekrivajte prezračevalnih odprtin naprave, ker lahko povzročite pregrevanje in poškodbe izdelka.

22. Ne dotikajte se vročih površin naprave (vrat, zgornje ali spodnje stene in stranskih sten). Pri odstranjevanju ali dotikanju vročih komponent uporabljajte zaščitne rokavice.

23. Napajalni kabel ne sme biti nad napravo in se ne sme dotikati ali ležati blizu vročih površin. Ne postavljajte naprav pod električno vtičnico.

24. V napravo ne dajajte porcij, ki zasedajo celotno prostornino, saj lahko pride do požara in uničenja izdelka.

25. Po peki ali pred čiščenjem aparata izvlecite vtič iz vtičnice in pustite, da se aparat ohladi. Počakajte dovolj dolgo, saj se segreta naprava zelo počasi ohlaja.

26. Očistite napravo po vsaki uporabi.

27. Za čiščenje ohišja ne uporabljajte agresivnih detergentov v obliki emulzij, mleka, past ipd., saj lahko med drugim odstranijo informativne grafične simbole kot so luske, oznake, opozorilni znaki ipd.

28. Za čiščenje ne uporabljajte kovinskih strgal. Zlomljeni deli žice lahko pridejo v stik z električnimi deli, kar predstavlja nevarnost električnega udara.

4. Mos pastroni me leckë ose sfungjerë të mprehtë, gërryes, ose mos përdorni pluhura pastrimi, pasi ato mund të dëmtojnë veshjen e lëmuar dhe jo ngjitëse të koshit dhe enës.

5. Mos e zhytni pajisjen në ujë.

TË DHËNAT TEKNIKE:

Kapaciteti maksimal: 5 litra

Tensioni: 220-240V ~ 50/60Hz

Fuqia nominale: 1500 W

Fuqia maksimale: 2000W



Për të mbrojtur mjedisin: ndani kartonat dhe qeset plastike dhe vendosini në kontejnerët e duhur të mbeturinave. Pajisja e përdorur duhet të dorëzohet në pika të veçanta grumbullimi që mund të ndikojnë në mjedis. Mos e hidhni këtë pajisje në mbeturina normale.

(SL) SLOVENŠČINA

SPLOŠNI VARNOSTNI POGOJI

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZAPRIHODNJE REFERENCE

1. Pred uporabo naprave preberite uporabniški priročnik in sledite navodilom v njem. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki nastane zaradi uporabe naprave v nasprotju z njenim namenom ali nepravilnega delovanja.

2. Naprava je samo za domačo uporabo. Ne uporabljajte za druge namene, ki niso v skladu z njegovo predvideno uporabo.

3. Napravo priključite samo na ozemljeno vtičnico 220-240 V ~ 50/60 Hz.

Za večjo varnost delovanja ne priključujte več električnih naprav na en tokokrog hkrati.

4. Bodite še posebej previdni pri uporabi naprave, ko so v bližini otroci. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Ne dovolite, da bi napravo uporabljali otroci ali osebe, ki je ne poznajo.

5. OPOZORILO: To opremo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe, ki nimajo izkušenj ali znanja o opremi, če so pod nadzorom ali so prejeli navodila, kako za uporabo opreme. navodila o varni uporabi naprave in se zavedajo nevarnosti, povezanih z njeno uporabo. Otroci se ne smejo igrati z opremo. Čiščenja in vzdrževanja naprave naj ne izvajajo otroci, razen če so starejši od 8 let in te dejavnosti izvajajo pod nadzorom.

6. OPOZORILO: Aparata ne puščajte brez nadzora vključenega v vtičnico.

7. OPOZORILO: Naprave nikoli ne premikajte, ko je vklopljena ali ko je vroča.

8. OPOZORILO: Temperatura dostopnih površin delujoče naprave je lahko visoka, ko oprema deluje.

9. OPOZORILO: Aparat in njegov kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.

10. OPOZORILO: Po uporabi vedno izvlecite vtič iz vtičnice tako, da vtičnico držite z roko. NE vlecite za napajalni kabel.

11. OPOZORILO: Naprave ne uporabljajte v bližini vnetljivih materialov.

12. OPOZORILO: V napravo ne postavljajte kartona, papirja, plastike ali drugih vnetljivih ali

29. Oprema ni namenjena upravljanju z uporabo zunanjih časovnikov ali ločenega sistema za daljinsko upravljanje.
30. Zaradi visoke temperature bodite še posebej previdni pri odstranjevanju pečene hrane, odstranjevanju vroče maščobe ali drugih vročih tekočin.
31. Naprave ne postavljajte pod kuhinjske omare zaradi vročine in pare.
32. Kovinskih delov ne pomivajte v pomivalnih strojih, ker agresivna sredstva, ki se uporabljajo v teh napravah, povzročijo temnenje zgoraj omenjenih delov. deli. Priporočljivo je, da jih pomivate ročno, z običajnimi tekočinami za pomivanje posode.
33. Da preprečite pregrevanje naprave, je ne prekrivajte.
34. V napravi ne shranjujte ničesar razen pripadajoče opreme.
35. Naprave ne uporabljajte z odprto posodo.



Ne dotikajte se vročih površin naprave

OPOZORILO : Naprava je opremljena s funkcijo zamika vklopa, vendar jo je priporočljivo uporabljati le, ko je uporabnik doma in je naprava pod nadzorom.

Opis naprave:

1. Nadzorna plošča
2. Prozorno okno
3. Odprtina za zrak
4. Ohišje
5. Naribajte
6. Ročaj
7. Napajalni kabel
8. Posoda

Nadzorna plošča:

- A:: Gumb Začetek / Preklic
B: Izbira funkcije
C: Gumbi za nastavitev temperature/časa
D: Gumb za zakasnitev zagona
E: Indikator delovanja ventilatorja
F: prikaz temperature in časa
G: gumb "-".
H: Gumb "+".

Programi:

1. Piščančje peruti 2. Klobasa 3. Pomfrit 4. Jajčni kolač 5. Pica 6. Sladki krompir 7. Piščančje krače 8. Škampi 9. Zrezek
10. Ribe 11. Torta 12. Arašidi

Pred prvo uporabo.

1. Odstranite embalažo in vse nalepke ter dodatke na zunanji in notranji strani naprave.
2. Rešetko (5) in posodo (8) temeljito očistite z vročo vodo, majhno količino sredstva za pomivanje posode in gobo, nato pa ju obrišite s čisto, mehko krpo.
(Naprave ne čistite z abrazivnimi krpami ali gobami ali uporabljajte čistilne praške, saj lahko poškodujejo gladko površino košare in posode, ki se ne sprijema)
3. Ohišje pečice (4) postavite na stabilno vodoravno podlago, priključite napajalni kabel in izberite prvi program (glejte poglavje o uporabi naprave), da odstranite tovarniške vonjave iz naprave.
4. Ko je program končan, izključite napajalni kabel in ponovite 2. korak, da ga znova očistite, ko se popolnoma ohladi.

Rešetke (5) in posode (8) ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Uporaba naprave:

1. Držite za ročaj (6), potegnite posodo (8) skupaj z rešetko (5) iz telesa (4) in jo postavite na stabilno površino.
2. Rešetko (5) lahko odstranite iz posode (8).
3. Prepričajte se, da izdelke položite na rešetko (5), ki se nahaja na dnu posode (8). Nato vstavite posodo (8) v telo (4). Pri polnjenju posode ne prekoračite nivoja MAX v notranjosti.
4. Zaprto napravo priključite v ozemljeno električno vtičnico.
5. Naprava se bo vklopila in sprožila zvočni alarm. Če ni izbran noben program, bo naprava po 1 minuti prešla v stanje pripravljenosti. Za ponovni vklop naprave pritisnite gumb "start/preklic" (A).
6. S tipko za izbiro funkcije (B) "Funkcija" izberite želeni program (tabela 1). Ko izberete program, lahko spremenite temperaturo in čas s pritiskom na gumb za izbiro nastavitve temperature/časa (C) in nato na gumb G "+" in H "-". Priporočljivo je, da čas priprave jedi glede na programirani meni dodate 3 minute, če je naprava ohlajena.
7. Po izbiri ustreznega programa bo naprava samodejno začela delovati po 4 sekundah oziroma po pritisku na tipko "start / preklic" (A). Zasvetila bosta (E) indikator ventilatorja in (F) lučka znotraj naprave.
8. Ko je delo končano, boste 3-krat zaslišali zvočni signal.
9. Če želite napravo končati prej, držite tipko "start/cancel" (A) 3 sekunde.

Nasveti:

Kose hrane razporedite tako, da zagotovite prost pretok vročega zraka med njimi.

Naprava ima programski pomnilnik, po odstranitvi posode (6) med programom se naprava ustavi, po namestitvi posode (6) pa nadaljuje z delom. Program lahko tudi začasno ustavite tako, da enkrat pritisnete na tipko "start/preklic" (A), s ponovnim pritiskom pa nadaljujete z delovanjem.

Če čas ali temperatura ne zadoščata, lahko vedno nastavite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za čas/temperaturo (D), nato gumb G "+" in H "-" za dokončanje pečenja.

Priporočljivo je, da izdelke vsaj enkrat obrnete ali premešate med izbranim programom.

!!OPOZORILO!! Notranjost naprave je zelo vroča

Funkcija zakasnjenege zagona:

Ko izberete ustrezen program (glejte poglavje o uporabi naprave), pritisnite tipko "Čas zamika" (D).

Na zaslonu se prikaže ura. Z gumboma G "+" in H "-" nastavite želeni čas zakasnitve od 10 minut do 24 ur.

Po nastavitvi časa bo naprava po 5 sekundah samodejno prešla v način zamika vklopa, ura na zaslonu pa bo začela odštevati čas do zagona naprave.

Če želite ustaviti odštevanje časa, držite gumb "začetek/preklic" (A) 3 sekunde.

Programi:

Chicken wings (1): Program za pripravo surovega piščančjega mesa (peruti)

Naprava se samodejno segreva na 180°C 20 minut.

Če čas ali temperatura nista dovolj, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nastavev časa/temperature (C) in nato gumb (G) "-" (H) "+", da prilagodite temperaturo in čas.

Sausage (2): program, ki se uporablja predvsem za pripravo klobas.

Naprava se samodejno segreva na 190°C 10 minut

Če čas ali temperatura nista dovolj, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nastavev časa/temperature (C) in nato gumb (G) "-" (H) "+", da prilagodite temperaturo in čas.

Pomfri (3): program, ki se uporablja predvsem za zamrznjen pomfri.

Naprava se samodejno segreva na 190°C 13 minut

Če čas ali temperatura nista dovolj, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nastavev časa/temperature (C) in nato gumb (G) "-" (H) "+", da prilagodite temperaturo in čas.

Egg tart (4): Program, ki se uporablja predvsem za pripravo mini jajčnih tort

Naprava se samodejno segreva na 180°C 10 minut

Če čas ali temperatura nista dovolj, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nastavev časa/temperature (C) in nato gumb (G) "-" (H) "+", da prilagodite temperaturo in čas.

Pica (5): Program, ki se najpogosteje uporablja za zamrznjeno pico.

Naprava se samodejno segreva na 180°C 10 minut

Če čas ali temperatura nista dovolj, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nastavitev časa/temperature (C) in nato gumb (G) "-" (H) "+", da prilagodite temperaturo in čas.

Sladki krompir (6): Program, ki se uporablja predvsem za pripravo narezanega sladkega krompirja (jam)

Naprava se samodejno segreva na 190°C 38 minut

Če čas ali temperatura nista dovolj, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nastavitev časa/temperature (C) in nato gumb (G) "-" (H) "+", da prilagodite temperaturo in čas.

Piščančje krače (7): Program za pripravo surovega piščančjega mesa (piščančje krače)

Naprava se samodejno segreva na 190°C 20 minut

Če čas ali temperatura nista dovolj, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nastavitev časa/temperature (C) in nato gumb (G) "-" (H) "+", da prilagodite temperaturo in čas.

Kozice (8): najboljše za majhne morske sadeže, kot so kozice.

Naprava se samodejno segreva na 170°C 10 minut

Če čas ali temperatura nista dovolj, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nastavitev časa/temperature (C) in nato gumb (G) "-" (H) "+", da prilagodite temperaturo in čas.

Steak (9): Program, ki se uporablja predvsem za debelejšše kose belega ali rdečega mesa.

Naprava se samodejno segreva na 180°C 13 minut

Če čas ali temperatura nista dovolj, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nastavitev časa/temperature (C) in nato gumb (G) "-" (H) "+", da prilagodite temperaturo in čas.

Ribe (10): Program, ki se najpogosteje uporablja za zamrznjene predelane ribe ali sveže ribe.

Naprava se samodejno segreva na 200°C 20 minut

Če čas ali temperatura nista dovolj, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nastavitev časa/temperature (C) in nato gumb (G) "-" (H) "+", da prilagodite temperaturo in čas.

Torta (11): Ta program se uporablja predvsem za peko tort in mafinov

Naprava se samodejno segreva na 150°C 14 minut

Če čas ali temperatura nista dovolj, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nastavitev časa/temperature (C) in nato gumb (G) "-" (H) "+", da prilagodite temperaturo in čas.

Arašidi (12): Program za praženje arašidov

Naprava se samodejno segreva na 190°C 10 minut

Če čas ali temperatura nista dovolj, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nastavitev časa/temperature (C) in nato gumb (G) "-" (H) "+", da prilagodite temperaturo in čas.

ČIŠČENJE NAPRAVE

1. Pred čiščenjem naprave izvilcete vtič iz vtičnice in počakajte, da se naprava ohladi.
2. Očistite z vlažno in nato suho krpo (ali papirnato brisačo).
3. Težje odstranljive ostanke namažite z malo jedilnega olja in jih po nekaj minutah nežno odstranite z leseno lopatko.
4. Ne čistite z ostrimi, abrazivnimi krpami ali gobami ali uporabljajte čistilnih praškov, saj lahko poškodujejo gladek premaz proti prijemanju košare in posode.
5. Naprave ne potaplajte v vodo.

TEHNIČNI PODATKI:

Kapaciteta max: 5 L

Napetost: 220-240V ~ 50/60Hz

Nazivna moč: 1500W

Največja moč: 2000 W



Skrbimo za okolje. Kartonska embalaža, prosim darovati na odpadni papir. Polietilenske vreče (PE) mečite v posoda za plastiko. Dotrajane naprave je treba vrniti na ustrezno zbirno mesto, ker vsebovane v napravo nevarne elemente lahko predstavljajo nevarnost za okolje. Električna naprava je treba vrniti kakor, da se omeji njegovo ponovno uporabo in izkoriščenost. Če naprava vsebuje baterio, je treba odstraniti in ločeno dati nazaj na mesta skladiščenja.

ОПШТИ БЕЗБЕДНОСНИ УСЛОВИ ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ ПРОЧИТАЈТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЧУВАЈТЕ ЗА ИДНА РЕФЕРЕНЦА

1. Пред да го користите уредот, прочитајте го упатството за употреба и следете ги упатствата содржани во него. Производителот не е одговорен за штетата предизвикана од користење на уредот спротивно на неговата намена или неправилно работење.

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

3. Уредот треба да се приклучува само на заземјен штекер 220-240 V ~ 50/60 Hz.

За да ја зголемите безбедноста при работа, не поврзувајте повеќе електрични уреди на едно коло истовремено.

4. Бидете особено внимателни кога го користите уредот кога децата се во близина. На децата не треба да им се дозволува да си играат со апаратот. Не дозволувајте деца или лица кои не се запознаени со апаратот да го користат.

5. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Оваа опрема може да ја користат деца над 8-годишна возраст и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или луѓе кои немаат искуство или знаење за опремата, доколку се под надзор или им се дадени упатства за тоа како за користење на опремата. инструкции за безбедно користење на уредот и се свесни за опасностите поврзани со неговата употреба. Децата не треба да си играат со опремата. Чистењето и одржувањето на уредот не треба да го вршат деца освен ако се постари од 8 години и овие активности се вршат под надзор.

6. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Не оставајте го апаратот приклучен во штекер без надзор.

7. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Никогаш не го поместувајте апаратот кога е вклучен или кога е жежок.

8. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Температурата на пристапните површини на работниот уред може да биде висока кога работи опремата.

9. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Чувајте го апаратот и неговиот кабел подалеку од дофат на деца под 8-годишна возраст.

10. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Секогаш вадете го приклучокот од штекерот по употреба, држејќи го штекерот со раката. НЕ влечете го кабелот за напојување.

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

12. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Не ставајте картон, хартија, пластика или други запаливи или топливи предмети во уредот.
13. Не потопувајте го кабелот, приклучокот или целиот уред во вода или која било друга течност. Не го изложувајте уредот на временски услови (дожд, сонце, итн.) или не користете го во услови со висока влажност (бањи, влажни кампови).
14. Периодично проверувајте ја состојбата на кабелот за напојување. Ако кабелот за напојување е оштетен, опремата не смее да се користи. Оштетениот кабел треба да го замени специјализирана продавница за поправка за да се избегне опасност.
15. Не користете го апаратот ако кабелот за напојување е оштетен или ако е паднат или оштетен на кој било начин или не работи нормално. Не поправајте го уредот сами, бидејќи тоа може да резултира со електричен удар. Однесете го оштетениот уред во соодветниот сервисен центар за проверка или поправка. Сите поправки смеат да ги вршат само овластени сервисни места. Неправилно извршените поправки може да претставуваат сериозна закана за корисникот.
16. Поставете го уредот на ладна, стабилна, рамна површина, подалеку од топли кујнски апарати како што се електричен шпорет, горилник на гас итн.
17. Кабелот за напојување не смее да виси над работ на масата или да допира жешки површини.
18. За да се обезбеди дополнителна заштита, препорачливо е да се инсталира уред за преостаната струја (RCD) во електричното коло со номинална преостаната струја не поголема од 30 mA. Во овој поглед, ве молиме контактирајте со специјалист електричар.
19. Ако е неопходно да се користи продолжен кабел, користете модел со само игла за заземјување и номинална струја од најмалку 10 A. Продолжните кабли кои не го исполнуваат ова барање може да се прегреат. Кабелот треба да биде поставен на таков начин што ќе избегне случајно влечење или сопнување над него.
20. Не дозволувајте моторниот дел од уредот да се навлажни.
21. Уредот треба да се постави на рамна површина отпорна на температура, подалеку од запаливи материјали (завеси, завеси, тапети и сл.). За да обезбедите правилна циркулација на воздухот, оставете најмалку 10 cm слободен простор на секоја страна од уредот и најмалку 30 cm над него. Не покривајте ги отворите за вентилација на уредот, бидејќи тоа може да предизвика прегревање и оштетување на производот.
22. Не допирајте ги жешките површини на уредот (врата, горен или

долен сид и странични сидови). Користете заштитни ракавици кога отстранувате или допирате какви било жешки компоненти.

23. Кабелот за напојување не смее да се поставува над уредот и не треба да се допира или да лежи во близина на жешки површини. Не поставувајте уреди под штекерот за струја.

24. Не ставајте делови што го зафаќаат целиот негов волумен во уредот, бидејќи тоа може да предизвика пожар и уништување на производот.

25. По печењето или пред чистење на апаратот, исклучете го приклучокот за напојување од штекерот и оставете го да се излади. Ве молиме почекајте доволно долго бидејќи загреаниот уред многу бавно се лади.

26. Чистете го уредот по секоја употреба.

27. Не користете агресивни детергенти во форма на емулзии, млека, пасти итн. за чистење на куќиштето, бидејќи тие, меѓу другото, може да ги отстранат информативните графички симболи како што се ваги, ознаки, предупредувачки знаци итн.

28. Не користете метални стругалки за чистење. Скршените парчиња жица може да дојдат во контакт со електрични делови, што претставува ризик од електричен удар.

29. Опремата не е наменета да се ракува со помош на надворешни тајмери или посебен систем за далечинско управување.

30. Поради високата температура, бидете особено внимателни кога ја отстранувате печената храна, ја отстранувате топлата маснотија или другите топли течности.

31. Не ставајте го апаратот под кујнските кабинети поради топлина и пареа.

32. Не мијте ги металните делови во машини за миење садови, бидејќи агресивните средства што се користат во овие уреди предизвикуваат затемнување на горенаведените делови. Делови. Се препорачува да се мијат рачно, со користење на традиционални течности за миење садови.

33. За да избегнете прегревање на уредот, не покривајте го уредот.

34. Не чувајте ништо во уредот освен додатоците што му припаѓаат.

35. Не користете го уредот со отворен контейнер.



Не допирајте ги жешките површини на уредот

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ : Уредот е опремен со функција за одложен старт, но се препорачува да се користи само кога корисникот е дома и уредот е под надзор.

Опис на уредот:

1. Контролна табла
2. Транспарентен прозорец
3. Излез за воздух
4. Домување
5. Решетки
6. Рачка
7. Кабел за напојување
8. Контејнер

Контролен панел:

- О:: Копче за почеток / Откажи
Б: Избор на функција
С: Копчиња за прилагодување температура/време
D: Копче за одложен почеток
Е: Индикатор за работа на вентилаторот
F: Приказ на температура и време
G: копче „-“
H: Копче „+“.

Програми:

1. Пилешки крилка
2. Колбас
3. Помфрит
4. Тарт од јајца
5. Пица
6. Слатки компири
7. Пилешки копани
8. Ракчиња
9. Стек
10. Риба
11. Торта
12. Кикирики

Пред првата употреба.

1. Отстранете го пакувањето и сите налепници и додатоци од надворешната и внатрешната страна на уредот.
2. Темелно исчистете ги решетката (5) и садот (8) со топла вода, мала количина течност за миене садови и сунѓер, а потоа избришете ги со чиста, мека крпа (Не чистете го уредот со абразивни крпи или сунѓери и не користете прашоци за чистење, бидејќи тие може да ја оштетат мазната, нелеплива површина на корпата и садот)
3. Ставете го телото на рерната (4) на стабилна хоризонтална површина, поврзете го кабелот за напојување и изберете ја првата програма (видете го делот за користење на уредот) за да ги отстраните фабричките мириси од уредот.
4. Кога програмата ќе заврши, исклучете го кабелот за напојување и повторете го чекор 2 за да го исчистите повторно откако целосно ќе се излади.

Не ги мијте решетките (5) и садот (8) во машина за миене садови.

Употреба на уредот:

1. Држете ја рачката (6), извлечете го садот (8) заедно со решетката (5) од телото (4) и ставете го на стабилна површина.
2. Решетката (5) може да се извади од садот (8).
3. Ставете ги претходно подготвените производи на решетката (5) која се наоѓа на дното на садот (8). Потоа вметнете го садот (8) во телото (4). При полнење на садот, не го надминувајте нивото MAX внатре.
4. Поврзете го затворениот уред во заземјен штекер.
5. Уредот ќе се вклучи и ќе емитува звучен аларм. Ако не се избере програма, уредот ќе влезе во мирување по 1 минута. За повторно да го вклучите уредот, притиснете го копчето „старт/откажи“ (A).
6. Користејќи го копчето за избор на функција (B) „Function“, изберете ја саканата програма (табела 1). Откако ќе ја изберете програмата, можете да ги промените температурата и времето со притискање на копчето за избор на прилагодување температура/време (C), а потоа на копчињата G „+“ и H „-“. Препорачливо е да додадете 3 минути на времето за подготовка на садот во однос на програмираното мени доколку уредот е изладен.
7. Откако ќе ја изберете соодветната програма, уредот автоматски ќе почне да работи по 4 секунди или по притискање на копчето „старт/откажи“ (A). Ќе светнат индикаторот (E) вентилаторот и (F) светилката во уредот.
8. Кога работата ќе заврши, ќе слушнете звучен сигнал 3 пати.
9. За да го завршите уредот порано, држете го копчето „старт/откажи“ (A) 3 секунди.

Совети:

Наредете ги парчињата храна за да обезбедите слободен проток на топол воздух меѓу нив.

Уредот има програмска меморија, откако ќе го извадите садот (6) во текот на програмата, уредот ќе престане, а по поставувањето на контејнерот (6) ќе продолжи да работи. Програмата може да се паузира и со притискање на копчето „старт/откажи“ (A) еднаш, со повторно притискање ќе продолжи со работа.

Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да ги прилагодите времето или температурата со притискање на копчето за време/температура (D), потоа копчињата G „+“ и H „-“ за да го завршите печењето.

Се препорачува да се вртат или промешуваат производите барем еднаш додека работи избраната програма.

!!ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!! Внатрешноста на уредот е многу жешка

Функција за одложен почеток:

Откако ќе ја изберете соодветната програма (видете го делот за користење на уредот), притиснете го копчето „Одложено време“ (D).

На екранот ќе се појави часовник. Користете ги копчињата G „+“ и H „-“ за да го поставите саканото време на одложување од 10 минути до 24 часа.

По поставувањето на времето, уредот автоматски ќе влезе во режимот за одложено стартување по 5 секунди, а часовникот на екранот ќе почне да го одбројува времето додека уредот не се вклучи.

За да го прекинете одбројувањето на времето, држете го копчето „старт/откажи“ (A) 3 секунди.

Програми:

Пилешки крилца (1): Програма што се користи за подготовка на сурово пилешко месо (пилешки крилца)

Уредот автоматски ќе се загрее на 180°C 20 минути.

Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (C) и потоа копчето (G) „-“ (H) „+“ за да ги прилагодите температурата и времето.

Колбас (2): Програма што главно се користи за подготовка на колбаси.

Уредот автоматски ќе се загрее на 190°C 10 минути

Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (C) и потоа копчето (G) „-“ (H) „+“ за да ги прилагодите температурата и времето.

Помфрит (3): Програма што се користи главно за замрзнат помфрит.

Уредот автоматски ќе се загрее на 190°C 13 минути

Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (C) и потоа копчето (G) „-“ (H) „+“ за да ги прилагодите температурата и времето.

Тарт со јајца (4): Програма што главно се користи за подготовка на мини тартови со јајца

Уредот автоматски ќе се загрее на 180°C 10 минути

Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (C) и потоа копчето (G) „-“ (H) „+“ за да ги прилагодите температурата и времето.

Пица (5): Програма која најчесто се користи за замрзната пица.

Уредот автоматски ќе се загрее на 180°C 10 минути

Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (C) и потоа копчето (G) „-“ (H) „+“ за да ги прилагодите температурата и времето.

Слатки компири (6): Програма што главно се користи за подготовка на исечени слатки компири (јами)

Уредот автоматски ќе се загрее на 190°C 38 минути

Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (C) и потоа копчето (G) „-“ (H) „+“ за да ги прилагодите температурата и времето.

Пилешки копани (7): Програма што се користи за подготовка на сурово пилешко месо (пилешки копани)
Уредот автоматски ќе се загрее на 190° C 20 минути
Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (C) и потоа копчето (G) „-“ (H) „+“ за да ги прилагодите температурата и времето .

Ракчиња (8): Најдобро за мали морски плодови како што се ракчиња.
Уредот автоматски ќе се загрее на 170° C 10 минути
Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (C) и потоа копчето (G) „-“ (H) „+“ за да ги прилагодите температурата и времето .

Стек (9): Програма главно се користи за подебели парчиња бело или црвено месо.
Уредот автоматски ќе се загрее на 180° C 13 минути
Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (C) и потоа копчето (G) „-“ (H) „+“ за да ги прилагодите температурата и времето .

Риба (10): Програмата најчесто се користи за замрзната преработена риба или свежа риба.
Уредот автоматски ќе се загрее на 200° C 20 минути
Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (C) и потоа копчето (G) „-“ (H) „+“ за да ги прилагодите температурата и времето .

Торта (11): Оваа програма главно се користи за печење колачи и мафини
Уредот автоматски ќе се загрее на 150° C 14 минути
Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (C) и потоа копчето (G) „-“ (H) „+“ за да ги прилагодите температурата и времето .

Кикирики (12): Програма што се користи за печење кикирики
Уредот автоматски ќе се загрее на 190° C 10 минути
Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (C) и потоа копчето (G) „-“ (H) „+“ за да ги прилагодите температурата и времето .

ЧИСТЕЊЕ НА УРЕДОТ

1. Пред да го исчистите уредот, извадете го приклучокот од штекерот и почекајте додека уредот не се излади.
2. Исчистете со влажна, а потоа сува крпа (или хартиена крпа).
3. Остатоците кои потешко се вадат подмачкајте ги со мала количина масло за јадење и по неколку минути нежно извадете ги со дрвена шпатула.
4. Не чистете со остри, абразивни крпи или сунѓери и не користете прашоци за чистење, бидејќи тие може да ја оштетат мазната, нелеплива обвивка на корпата и садот.
5. Не го потопувајте уредот во вода.

ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ:

Максимален капацитет: 5 литри

Напон: 220-240V ~ 50/60Hz

Номинална моќност: 1500W

Максимална моќност: 2000W



Се грижime за природната средина. Картонските паковки молиме да се наменат за рециклирање.
Полиетиленовите кеси (ПЕ) да се фрлат во контејнер за пластика. Искористениот уред треба да се предаде во соодветниот складирачки пункт, бидејќи небезбедните состојки кои се наоѓаат во уредот можат да бидат загрозување за средината. Електричниот уред треба да се предаде на начин кој ќе оневозможи негова повторна употреба и искористување. Доколку во уредот има батерии, треба да се извадат и посебно да се предадат во

OPĆI USLOVI SIGURNOSTI

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTSTVA

PAŽLJIVO PROČITAJTE I ZAČUVAJTE ZABUDUĆE REFERENCE

1. Prije korištenja uređaja, pročitajte korisnički priručnik i slijedite upute sadržane u njemu. Proizvođač nije odgovoran za štetu uzrokovanu upotrebom uređaja suprotno njegovoj namjeni ili nepravilnim radom.

2. Uređaj je samo za kućnu upotrebu. Nemojte koristiti u bilo koje druge svrhe koje nisu u skladu s njegovom namjenom.

3. Uređaj treba priključiti samo na uzemljenu utičnicu 220-240 V ~ 50/60 Hz.

Da biste povećali sigurnost u radu, nemojte istovremeno spajati više električnih uređaja na jedno kolo.

4. Budite posebno oprezni kada koristite uređaj kada su djeca u blizini. Djeci ne bi trebalo dozvoliti da se igraju s uređajem. Nemojte dozvoliti djeci ili osobama koje nisu upoznate s uređajem da ga koriste.

5. UPOZORENJE: Ovu opremu mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe koje nemaju iskustva ili znanja o opremi, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva o tome kako da koriste opremu. Upute o sigurnom korištenju uređaja i svjesni ste opasnosti povezanih s njegovom upotrebom. Deca ne bi trebalo da se igraju sa opremom. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca osim ako nisu starija od 8 godina i te aktivnosti se obavljaju pod nadzorom.

6. UPOZORENJE: Ne ostavljajte uređaj uključen u utičnicu bez nadzora.

7. UPOZORENJE: Nikada nemojte pomicati aparat kada je uključen ili kada je vruć.

8. UPOZORENJE: Temperatura dostupnih površina uređaja za rad može biti visoka kada oprema radi.

9. UPOZORENJE: Držite uređaj i njegov kabel van domašaja djece mlađe od 8 godina.

10. UPOZORENJE: Uvek izvucite utikač iz utičnice nakon upotrebe držeći utičnicu rukom. NEMOJTE vući kabl za napajanje.

11. UPOZORENJE: Nemojte koristiti uređaj u blizini zapaljivih materijala.

12. UPOZORENJE: Ne stavljajte karton, papir, plastiku ili druge zapaljive ili topljive predmete u uređaj.

13. Ne uranjajte kabel, utikač ili cijeli uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Ne izlažite uređaj vremenskim uslovima (kiša, sunce itd.) niti ga koristite u uslovima visoke vlažnosti (kupaćica, vlažne kampove).

14. Povremeno proveravajte stanje kabla za napajanje. Ako je kabl za napajanje oštećen, oprema se ne smije koristiti. Oštećeni kabl treba zamijeniti u specijaliziranoj radionici kako biste izbjegli opasnost.

15. Nemojte koristiti uređaj ako je kabl za napajanje oštećen ili ako je pao ili oštećen na bilo koji način ili ne radi normalno. Nemojte sami popravljati uređaj jer to može dovesti do strujnog udara. Odnosite oštećeni uređaj u odgovarajući servisni centar na pregled ili popravku. Sve

popravke smiju obavljati samo ovlašteni servisi. Nepravilno obavljene popravke mogu predstavljati ozbiljnu opasnost za korisnika.

16. Postavite uređaj na hladnu, stabilnu, ravnu površinu, dalje od vrućih kuhinjskih aparata kao što su električni štednjak, plinski plamenik itd.

17. Kabl za napajanje ne smije visjeti preko ivice stola ili dodirivati vruće površine.

18. Da bi se osigurala dodatna zaštita, preporučljivo je da se u električno kolo ugradi zaštitni uređaj (RCD) sa nazivnom rezidualnom strujom koja ne prelazi 30 mA. U tom smislu, obratite se stručnom električaru.

19. Ako je potrebno koristiti produžni kabel, koristite model sa samo iglom za uzemljenje i nominalnom za struju od najmanje 10 A. Produžni kablovi koji ne ispunjavaju ovaj zahtjev mogu se pregrijati. Kabel treba postaviti tako da se izbjegne slučajno povlačenje ili saplitanje o njega.

20. Ne dozvolite da se motorni dio uređaja pokvasi.

21. Uređaj treba postaviti na ravnu površinu otpornu na temperaturu, dalje od zapaljivih materijala (zavjese, zavjese, tapete, itd.). Da biste osigurali pravilnu cirkulaciju zraka, ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora sa svake strane uređaja i najmanje 30 cm iznad njega. Nemojte prekrivati ventilacijske otvore uređaja, jer to može uzrokovati pregrijavanje i oštećenje proizvoda.

22. Ne dodirujte vruće površine uređaja (vrata, gornji ili donji zid i bočne stijenke). Koristite zaštitne rukavice kada uklanjate ili dodirujete vruće komponente.

23. Kabl za napajanje ne smije biti postavljen iznad uređaja i ne smije se dodirivati niti ležati u blizini vrućih površina. Ne postavljajte uređaje ispod električne utičnice.

24. Ne stavljajte dijelove koji zauzimaju cijelu njegovu zapreminu u uređaj, jer to može uzrokovati požar i uništenje proizvoda.

25. Nakon pečenja ili prije čišćenja aparata, izvucite utikač iz utičnice i ostavite da se ohladi. Pričekajte dovoljno dugo jer se grijani uređaj vrlo sporo hladi.

26. Očistite uređaj nakon svake upotrebe.

27. Za čišćenje kućišta nemojte koristiti agresivne deterdžente u obliku emulzija, mlijeka, paste i sl., jer oni između ostalog mogu ukloniti informativne grafičke simbole kao što su vage, oznake, znakovi upozorenja itd.

28. Nemojte koristiti metalne strugače za čišćenje. Polomljeni komadi žice mogu doći u kontakt sa električnim dijelovima, što predstavlja opasnost od strujnog udara.

29. Oprema nije predviđena za upravljanje pomoću eksternih tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.

30. Zbog visoke temperature budite posebno oprezni kada vadite pečenu hranu, uklanjate vruću masnoću ili druge vruće tečnosti.

31. Ne stavljajte uređaj ispod kuhinjskih ormarića zbog vrućine i pare.

32. Metalne delove nemojte prati u mašinama za pranje sudova, jer agresivni agensi koji se koriste u ovim uređajima izazivaju zatamnjenje gore navedenih delova. dijelovi. Preporučljivo je da ih perete ručno, koristeći tradicionalna sredstva za pranje posuđa.

33. Da biste izbjegli pregrijavanje uređaja, nemojte ga prekrivati.
34. Ne skladištite ništa u uređaj osim pribora koji mu pripada.
35. Nemojte koristiti uređaj sa otvorenom posudom.



Ne dodirujte vruće površine uređaja

UPOZORENJE : Uređaj je opremljen funkcijom odgođenog starta, ali se preporučuje da ga koristite samo kada je korisnik kod kuće i kada je uređaj pod nadzorom.

Opis uređaja:

1. Kontrolna tabla
2. Transparentni prozor
3. Izlaz zraka
4. Stanovanje
5. Narendati
6. Drška
7. Kabl za napajanje
8. Kontejner

Kontrolna tabla:

- O:: Dugme Start/Otkazi
- B: Izbor funkcije
- C: Dugmad za podešavanje temperature/vremena
- D: Dugme za odloženo pokretanje
- E: Indikator rada ventilatora
- F: Prikaz temperature i vremena
- G: dugme "-".
- H: Dugme "+".

Programi:

1. Pileća krilca 2. Kobasica 3. Pomfrit 4. Torta od jaja 5. Pizza 6. Slatki krompir 7. Pileće nogice 8. Škampi 9. Odrezak
10. Riba 11. Kolač 12. Kikiriki

Prije prve upotrebe.

1. Uklonite pakovanje i sve naljepnice i pribor sa vanjske i unutarnje strane uređaja.
2. Temeljno očistite rešetku (5) i posudu (8) toplom vodom, malom količinom tečnosti za pranje sudova i sušerom, a zatim ih obrišite čistom, mekom krpom (Nemojte čistiti uređaj abrazivnim krpama ili spužvama, niti koristiti praškove za čišćenje jer mogu oštetiti glatku površinu korpe i posude koja se ne lijepi)
3. Stavite tijelo pećnice (4) na stabilnu horizontalnu površinu, priključite kabl za napajanje i odaberite prvi program (pogledajte odjeljak o korištenju uređaja) kako biste uklonili tvorničke mirise iz uređaja.
4. Kada se program završi, izvucite kabl za napajanje i ponovite korak 2 da ga ponovo očistite nakon što se potpuno ohladi.

Ne perite rešetku (5) i posudu (8) u mašini za pranje sudova.

Upotreba uređaja:

1. Držeći ručku (6), izvucite posudu (8) zajedno sa rešetkom (5) iz tela (4) i stavite je na stabilnu površinu.
2. Rešetka (5) se može izvaditi iz posude (8).
3. Prethodno pripremljene proizvode stavite na rešetku (5) koja se nalazi na dnu posude (8). Zatim umetnite posudu (8) u telo (4). Prilikom punjenja posude nemojte prekoračiti MAX nivo unutra.
4. Priključite zatvoreni uređaj na uzemljenu strujnu utičnicu.
5. Uređaj će se uključiti i emitovati zvučni alarm. Ako nijedan program nije odabran, uređaj će prijeći u stanje pripravnosti nakon 1 minute. Da biste ponovo uključili uređaj, pritisnite dugme "pokreni/otkaži" (A).
6. Pomoću tipke za odabir funkcije (B) "Funkcija" odaberite željeni program (tabela 1). Nakon odabira programa, možete promijeniti temperaturu i vrijeme pritiskom na tipku za odabir temperature/vremena (C), a zatim na tipke G "+", i H "-". Preporučuje se da se vremenu pripreme jela doda 3 minuta u odnosu na programirani meni ako je uređaj ohlađen.

7. Nakon odabira odgovarajućeg programa, uređaj će automatski početi s radom nakon 4 sekunde ili nakon pritiska na tipku "start / cancel" (A). Indikator (E) ventilatora i (F) lampica unutar uređaja će se upaliti.

8. Kada je posao završen, čujete zvučni signal 3 puta.

9. Da biste isključili uređaj ranije, držite pritisnuto dugme "start/otkaz" (A) 3 sekunde.

Savjeti:

Rasporedite komade hrane kako biste osigurali slobodan protok vrućeg zraka između njih.

Uređaj ima programsku memoriju, nakon vađenja posude (6) tokom programa uređaj će stati, a nakon postavljanja posude (6) će nastaviti sa radom. Program se takođe može pauzirati pritiskom na dugme "start/otkaži" (A) jednom, ponovnim pritiskom će se nastaviti rad.

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete podesiti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za vrijeme/temperaturu (D), zatim tipke G "+", i H "-" da završite pečenje.

Preporučljivo je barem jednom okrenuti ili promiješati proizvode dok je odabrani program pokrenut.

!!UPOZORENJE!! Unutrašnjost uređaja je veoma vruća

Funkcija odgođenog starta:

Nakon odabira odgovarajućeg programa (pogledajte odjeljak o korištenju uređaja), pritisnite tipku "Vrijeme odgode" (D).

Na displeju će se pojaviti sat. Koristite dugmad G "+" i H "-" da postavite željeno vrijeme odgode od 10 minuta do 24 sata.

Nakon podešavanja vremena, uređaj će automatski ući u režim odloženog starta nakon 5 sekundi, a sat na displeju će početi da odbrojava vreme do pokretanja uređaja.

Da zaustavite odbrojavanje vremena, držite pritisnuto dugme "pokreni/otkaži" (A) 3 sekunde.

Programi:

Pileća krilca (1): Program koji se koristi za pripremu sirovog pilećeg mesa (pileća krilca)

Uređaj će se automatski grijati na 180°C 20 minuta.

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na dugme za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim na dugme (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena.

Kobasica (2): Program se uglavnom koristi za pripremu kobasica.

Uređaj će se automatski grijati na 190°C 10 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na dugme za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim na dugme (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena.

Pomfrit (3): Program se koristi uglavnom za smrznuti pomfrit.

Uređaj će se automatski grijati na 190°C 13 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na dugme za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim na dugme (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena.

Torta sa jajima (4): Program se uglavnom koristi za pripremu mini tortica sa jajima

Uređaj će se automatski grijati na 180°C 10 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na dugme za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim na dugme (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena.

Pizza (5): Program koji se najčešće koristi za smrznutu picu.

Uređaj će se automatski grijati na 180°C 10 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na dugme za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim na dugme (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena.

Slatki krompir (6): Program koji se uglavnom koristi za pripremu narezanog slatkog krompira (yams)

Uređaj će se automatski grijati na 190°C 38 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na dugme za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim na dugme (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena.

Pileće nogice (7): Program koji se koristi za pripremu sirovog pilećeg mesa (pileće nogice)

Uređaj će se automatski grijati na 190°C 20 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na dugme za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim na dugme (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena.

Škampi (8): Najbolje za male morske plodove kao što su škampi.

Uređaj će se automatski grijati na 170°C 10 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na dugme za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim na dugme (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena.

Odrezak (9): Program se uglavnom koristi za deblje rezove bijelog ili crvenog mesa.

Uređaj će se automatski grijati na 180°C 13 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na dugme za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim na dugme (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena.

Riba (10): Program koji se najčešće koristi za smrznutu prerađenu ribu ili svježu ribu.

Uređaj će se automatski grijati na 200°C 20 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na dugme za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim na dugme (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena.

Torta (11): Ovaj program se uglavnom koristi za pečenje kolača i muffina

Uređaj će se automatski grijati na 150°C 14 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na dugme za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim na dugme (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena.

Kikiriki (12): Program koji se koristi za pečenje kikirikija

Uređaj će se automatski grijati na 190°C 10 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na dugme za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim na dugme (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena.

ČIŠĆENJE UREĐAJA

1. Prije čišćenja uređaja, izvadite utikač iz utičnice i pričekajte dok se uređaj ne ohladi.

2. Očistite vlažnom, a zatim suvom krpom (ili papirnim ubrusom).

3. Ostatke koje se teže uklanjaju podmažite sa malom količinom ulja za jelo i nakon nekoliko minuta lagano ih uklonite drvenom lopaticom.

4. Nemojte čistiti oštirim, abrazivnim krpama ili sunderima, niti koristiti praškove za čišćenje, jer oni mogu oštetiti glatki, neljepljivi premaz korpe i posude.

5. Ne uranjajte uređaj u vodu.

TEHNIČKI PODACI:

Kapacitet max: 5 L

Napon: 220-240V ~ 50/60Hz

Nazivna snaga: 1500W

Maksimalna snaga: 2000W



Brinući za okoliš. Molimo Vas da kartonska pakovanja odnesete u otpuk otpadnog papira. Polietilenske džakove (PE) bacajte u kontejner za plastiku. Iskorišćen uređaj treba odneti na odgovarajuću deponiju, jer opasni sastojci koji se u njemu nalaze, mogu biti opasni za okoliš.

Električni uređaj treba odneti na način, koji ograničava njegovu ponovnu upotrebu i korištenje. Ako se u uređaju nalaze baterije, treba ih izvaditi i odvojeno predati na deponiju. **Uređaj se ne smije bacati u kontejner za komunalni otpad!!**

(HU) MAGYAR

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI FELTÉTELEK

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI HASZNÁLATHOZ

1. A készülék használata előtt olvassa el a használati útmutatót, és kövesse az abban található utasításokat. A gyártó nem vállal felelősséget a készülék rendeltetésellenes használatából vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.

2. A készülék kizárólag otthoni használatra szolgál. Ne használja más olyan célra, amely nem egyeztethető össze a rendeltetésű használattal.

3. A készüléket csak 220-240 V ~ 50/60 Hz földelt aljzathoz szabad csatlakoztatni.

Az üzembiztonság növelése érdekében ne csatlakoztasson egyszerre több elektromos

készüléket egy áramkörhöz.

4. Legyen különösen óvatos, amikor a készüléket használja, amikor gyerekek vannak a közelben. Gyermek nem játszhat a készülékkel. Ne engedje, hogy gyermekek vagy a készüléket nem ismerő személyek használják azt.

5. FIGYELMEZTETÉS: Ezt a berendezést 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek, illetve a berendezéssel kapcsolatos tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy utasítást kaptak arra vonatkozóan, a berendezés használatához. utasításokat a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és tisztában vannak a használatával járó veszélyekkel. Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek, és ezeket a tevékenységeket felügyelet mellett végzik.

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

7. FIGYELMEZTETÉS: Soha ne mozgassa a készüléket, ha bekapcsolt vagy forró.

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

9. FIGYELMEZTETÉS: A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol 8 év alatti gyermekektől.

10. FIGYELMEZTETÉS: Használat után mindig húzza ki a dugót a konnektorból úgy, hogy a konnektort a kezével fogja meg. NE a tápkábelt húzza.

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

12. FIGYELMEZTETÉS: Ne helyezzen a készülékbe kartont, papírt, műanyagot vagy más gyúlékony vagy olvadó tárgyat.

13. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a kábelt, a csatlakozódugót vagy az egész készüléket. Ne tegye ki a készüléket időjárási hatásoknak (eső, nap, stb.), és ne használja magas páratartalmú környezetben (fürdőszoba, nedves kempingházak).

14. Rendszeresen ellenőrizze a tápkábel állapotát. Ha a tápkábel sérült, a berendezést nem szabad használni. A sérült kábelt szakszervizben kell kicserélni a veszélyek elkerülése érdekében.

15. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel megsérült, vagy ha leejtették, bármilyen módon megsérült, vagy nem működik megfelelően. Ne javítsa saját maga a készüléket, mert ez áramütést okozhat. Vigye el a sérült készüléket a megfelelő szervizközpontba ellenőrzés vagy javítás céljából. Minden javítást csak felhatalmazott szervizközpontok végezhetnek. A nem megfelelően elvégzett javítás komoly veszélyt jelenthet a felhasználóra nézve.

16. Helyezze a készüléket hűvös, stabil, egyenletes felületre, távol a forró konyhai készülékektől, például elektromos tűzhelytől, gázégőtől stb.

17. A tápkábel nem lóghat túl az asztal szélén, és nem érhet forró felületekhez.

18. A további védelem érdekében ajánlatos az elektromos áramkörbe egy maradékáram-védőt (RCD) szerelni, amelynek névleges maradékáram nem haladja meg a 30 mA-t. Ezzel kapcsolatban forduljon villanszerelőhöz.

19. Ha hosszabbító kábelt kell használni, csak földelő érintkezős modellt használjon, és legalább 10 A névleges áramerősségre van méretezve. Azok a hosszabbító kábelek, amelyek nem felelnek meg ennek a követelménynek, túlmelegedhetnek. A kábelt úgy kell elhelyezni, hogy elkerülje a véletlen meghúzását vagy megbotlását.

20. Ne hagyja, hogy a készülék motoros része nedves legyen.

21. A készüléket egyenletes, hőálló felületre kell helyezni, távol gyúlékony anyagoktól (függöny, függöny, tapéta stb.). A megfelelő légáramlás biztosítása érdekében hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a készülék mindkét oldalán, és legalább 30 cm-t felette. Ne takarja le a készülék szellőzőnyílásait, mert ez túlmelegedést és a termék károsodását okozhatja.

22. Ne érintse meg a készülék forró felületeit (ajtó, felső vagy alsó fal és oldalfalak). Használjon védőkesztyűt a forró alkatrészek eltávolításakor vagy megérintésekor.

23. A tápkábelt nem szabad a készülék fölé helyezni, és nem érintkezhet forró felületekkel, illetve nem feküdhethet azok közelében. Ne helyezzen készülékeket az elektromos aljzat alá.

24. Ne tegye a teljes térfogatot elfoglaló részeket a készülékbe, mert ez tüzet és a termék tönkremenetelét okozhatja.

25. Sütés után vagy a készülék tisztítása előtt húzza ki a tápkábelt a konnektorból, és hagyja kihűlni. Kérjük, várjon eleget, mert a felmelegített készülék nagyon lassan hűl le.

26. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

27. Ne használjon agresszív tisztítószerkeket emulziók, tejek, paszták stb. formájában a ház tisztításához, mivel ezek egyebek mellett eltávolíthatják az informatív grafikus szimbólumokat, mint a mérleg, jelölések, figyelmeztető táblák stb.

28. Ne használjon fémkaparót a tisztításhoz. A megszakadt vezetékdarabok érintkezésbe kerülhetnek az elektromos alkatrészekkel, ami áramütés veszélyét jelentheti.

29. A berendezést nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel működtetni.

30. A magas hőmérséklet miatt legyen különösen óvatos a sült ételek, a forró zsír vagy más forró folyadékok eltávolításakor.

31. Ne helyezze a készüléket konyhai szekrények alá a hő és a gőz miatt.

32. Ne mossa a fém alkatrészeket mosogatógépben, mert az ezekben a készülékekben használt agresszív szerek a fent említett részek elsötétedését okozzák. alkatrészek. Javasoljuk, hogy kézzel, hagyományos mosogatószerrel mosogassa el.

33. A készülék túlmelegedésének elkerülése érdekében ne takarja le a készüléket.

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

35. Ne használja a készüléket nyitott tartállyal.



Ne érintse meg a készülék forró felületeit

FIGYELMEZTETÉS : A készülék késleltetett indítási funkcióval rendelkezik, de csak akkor javasolt használni, ha a felhasználó otthon van és a készülék felügyelet alatt áll.

Készülék leírása:

1. Vezérlőpult
2. Átlátszó ablak
3. Levegő kimenet
4. Lakás
5. Lereszeljük
6. Fogantyú
7. Tápkábel
8. Konténer

Kezelőpanel:

- V:: Start / Mégse gomb
B: Funkció kiválasztása
C: Hőmérséklet/idő beállító gombok
D: Késleltetett indítás gomb
E: Ventilátor működésjelző
F: Hőmérséklet és idő kijelzése
G: "-" gomb
H: "+" gomb

Programok:

1. Csirkeszárm
2. Kolbász
3. Hasábburgonya
4. Tojástorta
5. Pizza
6. Édesburgonya
7. Csirkecomb
8. Garnélarák
9. Steak
10. Hal
11. Torta
12. Mogyoró

Az első használat előtt.

1. Távolítsa el a csomagolást és az összes matricát és tartozékot a készülék külső és belső oldalán.
2. Alaposan tisztítsa meg a rácsot (5) és a tartályt (8) forró vízzel, kis mennyiségű mosogatószerrel és szivaccsal, majd törölje le tiszta, puha ruhával.
(Ne tisztítsa a készüléket dörzsölő kendővel vagy szivaccsal, és ne használjon tisztítóporokat, mert ezek károsíthatják a kosár és a tartály sima, tapadásmentes felületét)
3. Helyezze a sütőtestet (4) egy stabil vízszintes felületre, csatlakoztassa a tápkábelt, és válassza ki az első programot (lásd a készülék használatáról szóló részt) a gyári szagok eltávolítására a készülékről.
4. Amikor a program befejeződött, húzza ki a tápkábelt, és ismételje meg a 2. lépést a tisztításhoz, miután teljesen lehűlt.

Ne mossa a rácsot (5) és a tartályt (8) mosogatógépben.

Eszköz használat:

1. A fogantyút (6) fogva húzza ki a tartályt (8) a ráccsal (5) együtt a testből (4), és helyezze egy stabil felületre.
2. A rács (5) kivehető a tartályból (8).
3. Helyezze az előzőleg elkészített termékeket a tartály (8) alján található rácsra (5). Ezután helyezze be a tartályt (8) a testbe (4). A tartály feltöltésekor ne lépje túl a MAX szintet.
4. Csatlakoztassa a zárt készüléket egy földelt konnektorhoz.
5. A készülék bekapcsol, és hangjelzést ad. Ha nem választ ki programot, a készülék 1 perc múlva készenléti állapotba kerül. A készülék újbóli bekapcsolásához nyomja meg a "Start/Cancel" gombot (A).
6. A funkcióválasztó gomb (B) „Funkció” segítségével válassza ki a kívánt programot (1. táblázat). A program kiválasztása után a hőmérséklet/idő beállítási választógomb (C), majd a G "+", és H "-" gombok megnyomásával módosíthatja a hőmérsékletet és az időt. Javasoljuk, hogy a beprogramozott menühöz képest 3 perccel adjunk hozzá az étel elkészítési idejéhez, ha a készülék lehűlt.
7. A megfelelő program kiválasztása után a készülék 4 másodperc elteltével, vagy a "start / mégse" gomb (A) megnyomása után automatikusan működésbe lép. Az (E) ventilátor jelzőfénye és (F) a készülék belsejében lévő lámpa kigyullad.
8. A munka végeztével 3-szor hangjelzést fog hallani.
9. A készülék korábbi leállításához tartsa lenyomva a "Start/Cancel" gombot (A) 3 másodpercig.

Tipp:

Ügy helyezze el az ételadarabokat, hogy biztosítsa a forró levegő szabad áramlását közöttük.

A készülék programmemóriával rendelkezik, program közben a tartály (6) eltávolítása után a készülék leáll, majd a tároló (6) elhelyezése után tovább működik. A program a "Start/Cancel" gomb (A) egyszeri megnyomásával is szüneteltethető, ismételt megnyomásával a működés folytatódik.

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem elegendő, mindig beállíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet gomb (D), majd a G "+"

és a H "-" gomb megnyomásával a sütés befejezéséhez.

A kiválasztott program futása közben ajánlatos a termékeket legalább egyszer megforgatni vagy megkeverni.

!!FIGYELEM!! A készülék belseje nagyon forró

Késleltetett indítás funkció:

A megfelelő program kiválasztása után (lásd a készülék használatáról szóló részt) nyomja meg a "Késleltetési idő" gombot (D).

Egy óra jelenik meg a kijelzőn. A G "+" és H "-" gombokkal állítsa be a kívánt késleltetési időt 10 perc és 24 óra között.

Az idő beállítása után a készülék 5 másodperc elteltével automatikusan késleltetett indítási módba lép, és a kijelzőn lévő óra elkezd visszaszámolni az időt, amíg a készülék elindul.

A visszaszámlálás leállításához tartsa lenyomva a "Start/Cancel" gombot (A) 3 másodpercig.

Programok:

Csirkeszárnny (1): Nyers csirke (csirkeszárnny) elkészítésére használt program

A készülék automatikusan 180°C-ra melegszik 20 percig

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem elegendő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet beállító gomb (C), majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához.

Kolbász (2): Főleg kolbázkészítésre használt program.

A készülék automatikusan 190°C-ra melegszik 10 percig

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem elegendő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet beállító gomb (C), majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához.

Hasábburgonya (3): Főleg fagyasztott krumplióhoz használt program.

A készülék automatikusan 190°C-ra melegszik 13 percig

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem elegendő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet beállító gomb (C), majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához.

Tojástorta (4): Főleg mini tojástorták elkészítésére használt program

A készülék automatikusan 180°C-ra melegszik 10 percig

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem elegendő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet beállító gomb (C), majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához.

Pizza (5): A fagyasztott pizzához leggyakrabban használt program.

A készülék automatikusan 180°C-ra melegszik 10 percig

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem elegendő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet beállító gomb (C), majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához.

Édesburgonya (6): Főleg szeletelt édesburgonya (yam) elkészítésére használt program

A készülék automatikusan 190°C-ra melegszik 38 percig

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem elegendő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet beállító gomb (C), majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához.

Csirkecomb (7): Nyers csirke (csirkecomb) elkészítésére használt program

A készülék automatikusan 190°C-ra melegszik 20 percig

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem elegendő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet beállító gomb (C), majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához.

Garnélarák (8): Kisméretű tenger gyümölcseire, például garnélarákhoz a legjobb.

A készülék automatikusan 170°C-ra melegszik 10 percig

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem elegendő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet beállító gomb (C), majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához.

Steak (9): Főleg a fehér vagy vörös hús vastagabb darabjaihoz használt program.

A készülék automatikusan 180°C-ra melegszik 13 percig

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem elegendő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet beállító gomb (C), majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához.

Fish (10): A leggyakrabban fagyasztott feldolgozott halhoz vagy friss halhoz használt program.

A készülék automatikusan 200°C-ra melegszik 20 percig

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem elegendő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet beállító gomb (C), majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához. .

Torta (11): Ezt a programot főleg sütemények és muffinok sütésére használják

A készülék automatikusan 150°C-ra melegszik 14 percig

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem elegendő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet beállító gomb (C), majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához. .

Földimogyoró (12): Mogyoró pörkölésére használt program

A készülék automatikusan 190°C-ra melegszik 10 percig

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem elegendő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet beállító gomb (C), majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához. .

AKÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

1. A készülék tisztítása előtt húzza ki a dugót a konnektorból, és várja meg, amíg a készülék lehűl.
2. Tisztítsa meg nedves, majd száraz ruhával (vagy papírtörölvél).
3. A nehezebben eltávolítható maradványokat kenjük be kevés étolajjal, majd néhány perc múlva falapáttal óvatosan távolítsuk el.
4. Ne tisztítsa éles, súroló hatású kendővel vagy szivaccsal, és ne használjon tisztítóporokat, mert ezek károsíthatják a kosár és a tartály sima, tapadásmentes bevonatát.
5. Ne merítse vízbe a készüléket.

MŰSZAKI ADATOK:

Úrtartalom max: 5l

Feszültség: 220-240V ~ 50/60Hz

Névleges teljesítmény: 1500 W

Maximális teljesítmény: 2000W



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

(FI) SUOMI

YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

LUE HUOLELLISESTI JÄSÄILYÄ TULEVAA TARKISTA VARTEN

1. Ennen kuin käytät laitetta, lue käyttöopas ja noudata sen sisältämiä ohjeita. Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka aiheutuvat laitteen käyttötarkoituksen vastaisesta käytöstä tai virheellisestä käytöstä.
2. Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Älä käytä muihin tarkoituksiin, jotka ovat ristiriidassa sen käyttötarkoituksen kanssa.
3. Laite saa kytkeä vain maadoitettuun pistorasiaan 220-240 V ~ 50/60 Hz. Käyttöturvallisuuden lisäämiseksi älä kytke useita sähkölaitteita samaan virtapiiriin samanaikaisesti.
4. Ole erityisen varovainen käyttäessäsi laitetta lasten ollessa lähellä. Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella. Älä anna lasten tai henkilöiden, jotka eivät tunne laitetta, käyttää sitä.
5. VAROITUS: Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on alentuneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteesta, jos heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeita käyttää laitteita. Ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja olla tietoisia sen käyttöön liittyvistä vaaroista. Lapset eivät

saa leikkiä laitteilla. Lapset eivät saa puhdistaa ja huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja elleivät nämä toimet suoriteta valvonnassa.

6. VAROITUS: Älä jätä laitetta pistorasiaan ilman valvontaa.

7. VAROITUS: Älä koskaan liikuta laitetta, kun se on päällä tai kun se on kuuma.

8. VAROITUS: Käyttölaitteen käytettävissä olevien pintojen lämpötila voi olla korkea laitteen ollessa käynnissä.

9. VAROITUS: Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.

10. VAROITUS: Irrota pistoke aina käytön jälkeen pistorasiasta pitämällä kiinni pistorasiasta kädelläsi. ÄLÄ vedä virtajohdosta.

11. VAROITUS: Älä käytä laitetta syttyvien materiaalien lähellä.

12. VAROITUS: Älä aseta laitteeseen pahvia, paperia, muovia tai muita syttyviä tai sulavia esineitä.

13. Älä upota kaapelia, pistoketta tai koko laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Älä altista laitetta sääolosuhteille (sade, aurinko jne.) tai käytä sitä erittäin kosteissa olosuhteissa (kylpyhuoneet, kosteat leirintämökit).

14. Tarkista ajoittain virtajohtoon kunto. Jos virtajohto on vaurioitunut, laitetta ei saa käyttää. Vaurioitunut kaapeli on vaihdettava ammattikorjaamossa vaaran välttämiseksi.

15. Älä käytä laitetta, jos virtajohto on vaurioitunut tai jos se on pudonnut tai vaurioitunut millään tavalla tai jos se ei toimi normaalisti. Älä korjaa laitetta itse, koska seurauksena voi olla sähköisku. Vie vaurioitunut laite asianmukaiseen huoltokeskukseen tarkastusta tai korjausta varten. Kaikki korjaukset saa suorittaa vain valtuutettu huoltopiste. Virheellisesti suoritettut korjaukset voivat aiheuttaa vakavan uhan käyttäjälle.

16. Aseta laite viilealle, vakaalle, tasaiselle alustalle, etäälle kuumista keittiön laitteista, kuten sähköliesi, kaasupoltin jne.

17. Virtajohto ei saa roikkua pöydän reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.

18. Lisäsuojan aikaansaamiseksi on suositeltavaa asentaa sähköpiiriin vikavirtasuoja (RCD), jonka nimellisvikavirta on enintään 30 mA. Ota tässä asiassa yhteyttä sähköalan ammattilaiseen.

19. Jos on tarpeen käyttää jatkojohtoa, käytä mallia, jossa on vain maadoitusnasta ja jonka nimellisvirta on vähintään 10 A. Jatkojohdot, jotka eivät täytä tätä vaatimusta, voivat ylikuumentua. Kaapeli tulee sijoittaa niin, ettei se vedä vahingossa tai kompastu siihen.

20. Älä anna laitteen moottoriosan kastua.

21. Laite tulee sijoittaa tasaiselle, lämpöä kestäväälle pinnalle, etäälle syttyvistä materiaaleista (verhot, verhot, tapetit jne.). Oikean ilmankierron varmistamiseksi jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen molemmille puolille ja vähintään 30 cm sen yläpuolelle. Älä peitä laitteen tuuletusaukkoja, sillä se voi aiheuttaa ylikuumenemisen ja vahingoittaa tuotetta.

22. Älä kosketa laitteen kuumia pintoja (ovi, ylä- tai alaseinä ja sivuseinät). Käytä suojakäsineitä, kun poistat tai kosketat kuumia osia.

23. Virtajohtoa ei saa asettaa laitteen yläpuolelle, eikä se saa koskettaa kuumia pintoja tai olla niiden lähellä. Älä aseta laitteita pistorasian alle.

24. Älä laita sen koko tilavuutta vieviä osia laitteeseen, koska tämä voi aiheuttaa tulipalon ja tuotteen tuhoutumisen.
25. Irrota pistoke pistorasiasta paistamisen jälkeen tai ennen laitteen puhdistamista ja anna laitteen jäähtyä. Odota tarpeeksi kauan, sillä lämmitetty laite jäähtyy hyvin hitaasti.
26. Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen.
27. Älä käytä aggressiivisia pesuaineita emulsioiden, maitojen, tahnojen jne. muodossa kotelon puhdistamiseen, koska ne voivat muun muassa poistaa informatiivisia graafisia symboleja, kuten asteikot, merkinnät, varoitusmerkit jne.
28. Älä käytä metallikaapimia puhdistukseen. Katkenneet johdinpalat voivat joutua kosketuksiin sähköosien kanssa, mikä voi aiheuttaa sähköiskun vaaran.
29. Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisilla ajastimilla tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
30. Korkean lämpötilan vuoksi ole erityisen varovainen poistaessasi paistettua ruokaa, poistaessasi kuumaa rasvaa tai muita kuumia nesteitä.
31. Älä sijoita laitetta keittiökaapin alle lämmön ja höyryn vuoksi.
32. Älä pese metalliosia astianpesukoneessa, koska näissä laitteissa käytetyt aggressiiviset aineet aiheuttavat edellä mainittujen osien tummumista. osat. On suositeltavaa pestä ne käsin perinteisillä astianpesuaineilla.
33. Älä peitä laitetta, jotta laite ei ylikuumene.
34. Älä säilytä laitteessa mitään muita kuin siihen kuuluvia lisävarusteita.
35. Älä käytä laitetta avoimen astian kanssa.



Älä kosketa laitteen kuumia pintoja

VAROITUS : Laitteessa on viivästetty käynnistystoiminto, mutta sitä suositellaan käytettäväksi vain, kun käyttäjä on kotona ja laite on valvonnassa.

Laitekuvaus:

1. Ohjauspaneeli
2. Läpinäkyvä ikkuna
3. Ilmanpoistoaukko
4. Asuminen
5. Raasta
6. Kahva
7. Virtajohto
8. Säiliö

Ohjauspaneeli:

- V:: Aloitus/Peruuta-painike
B: Toiminnon valinta
C: Lämpötilan/ajan säätöpainikkeet
D: Ajastettu käynnistyspainike
E: Tuulettimen toiminnan merkivalo
F: Lämpötilan ja ajan näyttö
G: "-"-painike
H: "+"-painike

Ohjelmat:

1. Broilerin siivet 2. Makkara 3. Ranskalaiset 4. Munatorttu 5. Pizza 6. Bataatit 7. Broilerit 8. Katkaravut 9. Pihvi
10. Kala 11. Kakku 12. Maapähkinät

Ennen ensimmäistä käyttöä.

1. Poista pakkaus ja kaikki tarrat ja lisävarusteet laitteen ulko- ja sisäpuolelta.
2. Puhdista rutilä (5) ja säiliö (8) perusteellisesti kuumalla vedellä, pienellä määrällä astianpesuainetta ja sienellä ja pyyhi ne sitten puhtaalla, pehmeällä liinalla.
(Älä puhdista laitetta hankaavilla liinoilla tai sienillä tai käytä puhdistusjauheita, koska ne voivat vahingoittaa korin ja säiliön sileää, tarttumatonta pintaa)
3. Aseta uunin runko (4) vakaalle vaakasuoralle pinnalle, kytke virtajohto ja valitse ensimmäinen ohjelma (katso laitteen käyttöä koskeva kappale) tehdashajujen poistamiseksi laitteesta.
4. Kun ohjelma on valmis, irrota virtajohto ja puhdista se uudelleen, kun se on jäähtynyt kokonaan, toistamalla vaihe 2.

Älä pese rutilää (5) ja astiaa (8) astianpesukoneessa.

Laitteen käyttö:

1. Pidä kiinni kahvasta (6), vedä säiliö (8) rutilän (5) kanssa ulos rungosta (4) ja aseta se vakaalle alustalle.
2. Arina (5) voidaan irrottaa säiliöstä (8).
3. Aseta aiemmin valmistetut tuotteet arinalle (5), joka sijaitsee säiliön (8) pohjassa. Aseta sitten säiliö (8) runkoon (4). Kun täytät säiliötä, älä ylitä sisällä olevaa MAX-tasoa.
4. Kytke suljettu laite maadoitettuun pistorasiaan.
5. Laite käynnistyy ja antaa äänimerkin. Jos ohjelmaa ei valita, laite siirtyy valmiustilaan 1 minuutin kuluttua. Käynnistä laite uudelleen painamalla "käynnistys/peruuta"-painiketta (A).
6. Valitse haluamasi ohjelma toimintovalintapainikkeella (B) "Function" (taulukko 1). Kun olet valinnut ohjelman, voit muuttaa lämpötilaa ja aikaa painamalla lämpötilan/ajan säädön valintapainiketta (C) ja sitten G "+" ja H "-" painikkeita. Ruuan valmistusaikaan on suositeltavaa lisätä 3 minuuttia suhteessa ohjelmoituun valikkoon, jos laite on jäähtynyt.
7. Kun olet valinnut sopivan ohjelman, laite alkaa toimia automaattisesti 4 sekunnin kuluttua tai "käynnistys/peruuta"-painikkeen (A) painamisen jälkeen. Tuulettimen merkivalo (E) ja laitteen sisällä oleva merkivalo (F) syttyvät.
8. Kun työ on valmis, kuulet äänimerkin 3 kertaa.
9. Jos haluat lopettaa laitteen aikaisemmin, pidä "käynnistys/peruuta"-painiketta (A) painettuna 3 sekunnin ajan.

Vinkkejä:

Järjestä ruokapalat niin, että kuuma ilma pääsee virtaamaan vapaasti niiden välillä.

Laitteessa on ohjelmamuisti, ohjelman aikana säiliön (6) poistamisen jälkeen laite pysähtyy ja säiliön (6) asettamisen jälkeen jatkaa toimintaansa. Ohjelma voidaan keskeyttää myös painamalla "käynnistys/peruuta"-painiketta (A) kerran, painamalla sitä uudelleen, toiminta jatkuu.

Jos aika tai lämpötila ei riitä, voit aina säätää aikaa tai lämpötilaa painamalla aika/lämpötilapainiketta (D) ja sitten G "+" ja H "-" -painikkeita lopettaaksesi paistamisen.

On suositeltavaa kääntää tai sekoittaa tuotteita vähintään kerran valitun ohjelman ollessa käynnissä.

!!VAROITUS!! Laitteen sisäpuoli on erittäin kuuma

Viivästetty käynnistystoiminto:

Kun olet valinnut sopivan ohjelman (katso laitteen käyttöä koskeva kohta), paina "Viive"-painiketta (D). Näyttöön tulee kello. Käytä G "+" ja H "-" painikkeita asettaaksesi halutun viiveajan 10 minuutista 24 tuntiin. Kellonajan asettamisen jälkeen laite siirtyy automaattisesti viivästettyyn käynnistystilaan 5 sekunnin kuluttua ja näytön kello alkaa laskea aikaa, kunnes laite käynnistyy.
Voit pysäyttää ajanlaskennan pitämällä "aloitus/peruuta"-painiketta (A) painettuna 3 sekuntia.

Ohjelmat:

Broilerin siivet (1): Ohjelma, jota käytetään raa'an kananlihan valmistamiseen (kanansiipiä)

Laite lämpenee automaattisesti 180 °C:ssa 20 minuuttia.

Jos aika tai lämpötila ei riitä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (C) ja sitten (G) "-" (H) "+" -painiketta säätääksesi lämpötilaa ja aikaa. .

Makkara (2): Ohjelma, jota käytetään pääasiassa makkaroiden valmistukseen.

Laite lämpenee automaattisesti 190 °C:seen 10 minuuttia

Jos aika tai lämpötila ei riitä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (C) ja sitten (G) "-" (H) "+" -painiketta säätääksesi lämpötilaa ja aikaa. .

Ranskalaiset perunat (3): Ohjelma, jota käytetään pääasiassa pakasteperunoihin.

Laite lämpenee automaattisesti 190 °C:ssa 13 minuuttia

Jos aika tai lämpötila ei riitä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (C) ja sitten (G) "-" (H) "+" -painiketta säätääksesi lämpötilaa ja aikaa. .

Munatorttu (4): Ohjelma, jota käytetään pääasiassa minimunatorttujen valmistukseen

Laite lämpenee automaattisesti 180 °C:seen 10 minuutin ajan

Jos aika tai lämpötila ei riitä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (C) ja sitten (G) "-" (H) "+" -painiketta säätääksesi lämpötilaa ja aikaa. .

Pizza (5): Ohjelma, jota käytetään useimmiten pakastepizzaan.

Laite lämpenee automaattisesti 180 °C:seen 10 minuutin ajan

Jos aika tai lämpötila ei riitä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (C) ja sitten (G) "-" (H) "+" -painiketta säätääksesi lämpötilaa ja aikaa. .

Bataatit (6): Ohjelma, jota käytetään pääasiassa viipaloitujen bataattien (jamssi) valmistukseen

Laite lämpenee automaattisesti 190 °C:ssa 38 minuuttia

Jos aika tai lämpötila ei riitä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (C) ja sitten (G) "-" (H) "+" -painiketta säätääksesi lämpötilaa ja aikaa. .

Kanankoipat (7): Ohjelma, jota käytetään raa'an kananlihan (kananreisien) valmistukseen

Laite lämpenee automaattisesti 190 °C:ssa 20 minuuttia

Jos aika tai lämpötila ei riitä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (C) ja sitten (G) "-" (H) "+" -painiketta säätääksesi lämpötilaa ja aikaa. .

Katkarapu (8): Paras pienille mereneläville, kuten katkarapuille.

Laite lämpenee automaattisesti 170 °C:ssa 10 minuuttia

Jos aika tai lämpötila ei riitä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (C) ja sitten (G) "-" (H) "+" -painiketta säätääksesi lämpötilaa ja aikaa. .

Pihvi (9): Ohjelma, jota käytetään pääasiassa paksummille valkoisen tai punaisen lihan paloille.

Laite lämpenee automaattisesti 180 °C:ssa 13 minuuttia

Jos aika tai lämpötila ei riitä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (C) ja sitten (G) "-" (H) "+" -painiketta säätääksesi lämpötilaa ja aikaa. .

Kala (10): Ohjelma, jota käytetään useimmiten pakastetulle jalostetulle kalalle tai tuoreelle kalalle.

Laite lämpenee automaattisesti 200 °C:ssa 20 minuuttia

Jos aika tai lämpötila ei riitä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (C) ja sitten (G) "-" (H) "+" -painiketta säätääksesi lämpötilaa ja aikaa. .

Kakku (11): Tätä ohjelmaa käytetään pääasiassa kakkujen ja muffinien leivontaan

Laite lämpenee automaattisesti 150 °C:ssa 14 minuuttia

Jos aika tai lämpötila ei riitä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (C) ja sitten (G) "-" (H) "+" -painiketta säätääksesi lämpötilaa ja aikaa. .

Peanuts (12): Ohjelma, jota käytetään maapähkinöiden paahattamiseen

Laite lämpenee automaattisesti 190 °C:seen 10 minuuttia

Jos aika tai lämpötila ei riitä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (C) ja sitten (G) "-" (H) "+" -painiketta säätääksesi lämpötilaa ja aikaa. .

LAITTEEN PUHDISTAMINEN

1. Ennen kuin puhdistat laitteen, irrota pistoke pistorasiasta ja odota, kunnes laite jäähtyy.
2. Puhdista kostealla ja sitten kuivalla liinalla (tai paperipyyhkeellä).
3. Voitele vaikeammin poistettavat jäännökset pienellä määrällä ruokaöljyä ja poista ne muutaman minuutin kuluttua varovasti puisella lastalla.
4. Älä puhdista terävillä, hankaavilla liinoilla tai sienillä tai käytä puhdistusjauheita, koska ne voivat vahingoittaa korin ja säiliön sileää, tarttumatonta pintoa.
5. Älä upota laitetta veteen.

TEKNISET TIEDOT:

Tilavuus max: 5L



Kantakaamme huolta ympäristöstä. Pahvipakkauksen pyydämme laittamaan paperikierrätykseen. Polyeteenipussit (PE) tulee laittaa muovien kierrätysastiaan. Loppuun käytetyt laitteet tulee toimittaa asianmukaiseen keräyspisteeseen, koska laitteen sisältämät vaaralliset aineosat voivat olla ympäristölle vahingollisia. Sähkölaite tulee toimittaa siten, että sen uudelleenkäyttö on estetty. Jos laitteessa on paristo, paristo tulee poistaa ja toimittaa erillisesti keräyspisteeseen.

(NL) NEDERLANDS

ALGEMENE VEILIGHEIDSVORWAARDEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

1. Lees voordat u het apparaat gebruikt de gebruikershandleiding en volg de daarin opgenomen instructies. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door gebruik van het apparaat in strijd met het beoogde gebruik of onoordeelkundige bediening.

2. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor thuisgebruik. Niet gebruiken voor andere doeleinden die niet overeenkomen met het beoogde gebruik.

3. Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een geaard stopcontact 220-240 V ~ 50/60 Hz.

Om de bedrijfsveiligheid te vergroten, mag u niet meerdere elektrische apparaten tegelijkertijd op één circuit aansluiten.

4. Wees vooral voorzichtig als u het apparaat gebruikt als er kinderen in de buurt zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Laat kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met het apparaat het apparaat niet gebruiken.

5. **WAARSCHUWING:** Deze apparatuur kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of mensen die geen ervaring of kennis hebben met de apparatuur, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over hoe om de apparatuur te gebruiken. instructies over het veilige gebruik van het apparaat en zijn zich bewust van de gevaren die aan het gebruik ervan verbonden zijn. Kinderen mogen niet met de apparatuur spelen. Het reinigen en onderhouden van het apparaat mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en deze activiteiten onder toezicht worden uitgevoerd.

6. **WAARSCHUWING:** Laat het apparaat niet onbeheerd in het stopcontact zitten.

7. **WAARSCHUWING:** Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of heet is.

8. **WAARSCHUWING:** De temperatuur van toegankelijke oppervlakken van een werkend apparaat kan hoog zijn wanneer de apparatuur in werking is.

9. **WAARSCHUWING:** Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

10. **WAARSCHUWING:** Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact door het stopcontact met uw hand vast te houden. Trek NIET aan het netsnoer.

11. **WAARSCHUWING:** Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen.

12. **WAARSCHUWING:** Plaats geen karton, papier, plastic of andere brandbare of

smeltbare voorwerpen in het apparaat.

13. Dompel de kabel, de stekker of het hele apparaat niet onder in water of een andere vloeistof. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon, enz.) en gebruik het niet in omstandigheden met een hoge luchtvochtigheid (badkamers, vochtige campings).

14. Controleer regelmatig de staat van het netsnoer. Als het netsnoer beschadigd is, mag het apparaat niet worden gebruikt. Om gevaar te voorkomen moet een beschadigde kabel worden vervangen door een gespecialiseerde reparatiewerkplaats.

15. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer beschadigd is, gevallen is of op enige wijze beschadigd is, of niet normaal functioneert. Repareer het apparaat niet zelf, omdat dit tot een elektrische schok kan leiden. Breng het beschadigde apparaat naar het juiste servicecentrum voor inspectie of reparatie. Alle reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door geautoriseerde servicepunten. Onjuist uitgevoerde reparaties kunnen een ernstig gevaar voor de gebruiker vormen.

16. Plaats het apparaat op een koele, stabiele en vlakke ondergrond, uit de buurt van hete keukenapparatuur zoals een elektrisch fornuis, gasbrander, enz.

17. Het netsnoer mag niet over de rand van de tafel hangen of in contact komen met hete oppervlakken.

18. Om extra bescherming te bieden, is het raadzaam om een aardlekschakelaar (RCD) in het elektrische circuit te installeren met een nominale reststroom van niet meer dan 30 mA. Neem hiervoor contact op met een gespecialiseerde elektricien.

19. Als het nodig is een verlengsnoer te gebruiken, gebruik dan een model met alleen een aardingspen en een vermogen voor een stroomsterkte van minimaal 10 A. Verlengsnoeren die niet aan deze vereiste voldoen, kunnen oververhit raken. De kabel moet zo worden geplaatst dat voorkomen wordt dat er per ongeluk aan wordt getrokken of dat er over wordt gestruikeld.

20. Zorg ervoor dat het motorgedeelte van het apparaat niet nat wordt.

21. Het apparaat moet op een vlakke, temperatuurbestendige ondergrond worden geplaatst, uit de buurt van brandbare materialen (gordijnen, gordijnen, behang, enz.). Om een goede luchtcirculatie te garanderen, moet u aan elke kant van het apparaat minimaal 10 cm vrije ruimte laten en daarboven minimaal 30 cm. Bedek de ventilatiegaten van het apparaat niet, omdat dit oververhitting en schade aan het product kan veroorzaken.

22. Raak de hete oppervlakken van het apparaat (deur, boven- of onderwand en zijwanden) niet aan. Gebruik beschermende handschoenen bij het verwijderen of aanraken van hete onderdelen.

23. Het netsnoer mag niet boven het apparaat worden geplaatst en mag niet in aanraking komen met of in de buurt van hete oppervlakken liggen. Plaats geen apparaten onder het stopcontact.

24. Plaats geen porties die het volledige volume innemen in het apparaat, aangezien dit brand en vernietiging van het product kan veroorzaken.

25. Haal na het bakken of vóór het schoonmaken van het apparaat de stekker uit het

stopcontact en laat het afkoelen. Wacht alstublieft lang genoeg, omdat het verwarmde apparaat zeer langzaam afkoelt.

26. Maak het apparaat na elk gebruik schoon.

27. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen in de vorm van emulsies, melk, pasta's, etc. om de behuizing schoon te maken, aangezien deze onder andere informatieve grafische symbolen zoals schalen, markeringen, waarschuwingsborden, etc. kunnen verwijderen.

28. Gebruik geen metalen schrapers voor het reinigen. Gebroken stukken draad kunnen in contact komen met elektrische onderdelen, waardoor het risico op een elektrische schok bestaat.

29. De apparatuur is niet bedoeld om te worden bediend met behulp van externe timers of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

30. Wees vanwege de hoge temperatuur bijzonder voorzichtig bij het verwijderen van gebakken voedsel, het verwijderen van heet vet of andere hete vloeistoffen.

31. Plaats het apparaat niet onder keukenkasten vanwege hitte en stoom.

32. Was metalen onderdelen niet in vaatwassers, omdat agressieve middelen die in deze apparaten worden gebruikt, ervoor zorgen dat bovengenoemde onderdelen donker worden. onderdelen. Het wordt aanbevolen om ze met de hand af te wassen met traditionele afwasvloeistoffen.

33. Bedek het apparaat niet om oververhitting van het apparaat te voorkomen.

34. Bewaar niets anders in het apparaat dan de bijbehorende accessoires.

35. Gebruik het apparaat niet met een open container.



Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan

WAARSCHUWING : Het apparaat is uitgerust met een uitgestelde startfunctie, maar het wordt aanbevolen om deze alleen te gebruiken wanneer de gebruiker thuis is en het apparaat onder toezicht staat.

Apparaat beschrijving:

1. Bedieningspaneel
2. Transparant venster
3. Luchtuitlaat
4. Huisvesting
5. Rasp
6. Handgreep
7. Netsnoer
8. Houder

Controlepaneel:

- A:: Knop Start/Annuleren
B: Functieselectie
C: Knoppen voor het aanpassen van de temperatuur/tijd
D: Uitgestelde startknop
E: Indicator werking ventilator
F: Weergave van temperatuur en tijd
G: "-"-knop

H. "+"-knop

Programma's:

1. Kippenvleugels
2. Worst
3. Frieten
4. Eitaart
5. Pizza
6. Zoete aardappelen
7. Kippenpoten
8. Garnalen
9. Biefstuk
10. Vis
11. Taart
12. Pinda's

Vóór het eerste gebruik.

1. Verwijder de verpakking en alle stickers en accessoires aan de buiten- en binnenkant van het apparaat.
2. Maak het rooster (5) en de container (8) grondig schoon met heet water, een kleine hoeveelheid afwasmiddel en een spons en veeg ze vervolgens af met een schone, zachte doek
(Maak het apparaat niet schoon met schurende doeken of sponzen, en gebruik ook geen schoonmaakpoeders, omdat deze het gladde, niet-klevende oppervlak van de mand en de container kunnen beschadigen)
3. Plaats de ovenbehuizing (4) op een stabiel horizontaal oppervlak, sluit het netsnoer aan en selecteer het eerste programma (zie het gedeelte over het gebruik van het apparaat) om fabrieksgeuren uit het apparaat te verwijderen.
4. Wanneer het programma klaar is, haalt u de stekker uit het stopcontact en herhaalt u stap 2 om het apparaat opnieuw schoon te maken nadat het volledig is afgekoeld.

Was het rooster (5) en de container (8) niet in de vaatwasser.

Apparaatgebruik:

1. Houd het handvat (6) vast, trek de container (8) samen met het rooster (5) uit het lichaam (4) en plaats deze op een stabiele ondergrond.
2. Het rooster (5) kan uit de container (8) worden verwijderd.
3. Plaats de eerder bereide producten op het rooster (5) aan de onderkant van de container (8). Plaats vervolgens de container (8) in het lichaam (4). Bij het vullen van de container mag u het MAX-niveau binnenin niet overschrijden.
4. Sluit het gesloten apparaat aan op een geaard stopcontact.
5. Het apparaat wordt ingeschakeld en geeft een hoorbaar alarm. Als er geen programma is geselecteerd, gaat het apparaat na 1 minuut in stand-by. Om het apparaat weer in te schakelen, drukt u op de knop "start/annuleren" (A).
6. Selecteer met behulp van de functiekeuzeknop (B) "Functie" het gewenste programma (tabel 1). Nadat u het programma hebt geselecteerd, kunt u de temperatuur en tijd wijzigen door op de selectieknop voor temperatuur-/tijdaanpassing (C) te drukken en vervolgens op de knoppen G "+" en H "-". Het is aan te raden om 3 minuten toe te voegen aan de bereidingstijd van het gerecht in verhouding tot het geprogrammeerde menu als het apparaat is afgekoeld.
7. Nadat u het juiste programma heeft geselecteerd, begint het apparaat automatisch te werken na 4 seconden of na het indrukken van de knop "start / annuleren" (A). De (E) ventilatorindicator en (F) de lamp in het apparaat gaan branden.
8. Als de werkzaamheden klaar zijn, hoort u 3 keer een geluidssignaal.
9. Om het apparaat eerder te beëindigen, houdt u de knop "start/annuleren" (A) 3 seconden ingedrukt.

Tips:

Rangschik de stukken voedsel zo dat de warme lucht ertussen vrij kan stromen.

Het apparaat beschikt over een programme geheugen, na het verwijderen van de container (6) tijdens het programma stopt het apparaat en na het plaatsen van de container (6) blijft het werken. Het programma kan ook worden gepauzeerd door één keer op de knop "start/annuleren" (A) te drukken. Als u er nogmaals op drukt, wordt de werking hervat.

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u altijd de tijd of temperatuur aanpassen door op de tijd/temperatuurknop (D) te drukken en vervolgens op de knoppen G "+" en H "-" om het bakken te beëindigen.

Het wordt aanbevolen om de producten tijdens het geselecteerde programma minimaal één keer te keren of te roeren.

!!WAARSCHUWING!! De binnenkant van het apparaat is erg heet

Uitgestelde startfunctie:

Nadat u het juiste programma heeft geselecteerd (zie het hoofdstuk over het gebruik van het apparaat), drukt u op de knop "Vertragingstijd" (D).

Er verschijnt een klok op het display. Gebruik de knoppen G "+" en H "-" om de gewenste vertragingstijd in te stellen van 10 minuten tot 24 uur.

Na het instellen van de tijd gaat het apparaat na 5 seconden automatisch naar de uitgestelde startmodus en begint de klok op het display de tijd af te tellen totdat het apparaat start.

Om het aftellen van de tijd te stoppen, houdt u de knop "start/annuleren" (A) gedurende 3 seconden ingedrukt.

Programma's:

Kippenvleugels (1): Programma voor het bereiden van rauw kippenvlees (kippenvleugels)

Het apparaat verwarmt automatisch gedurende 20 minuten op 180 °C.

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u de tijd of temperatuur altijd wijzigen door op de tijd-/temperatuurinstelknop (C) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen .

Worst (2): Programma dat voornamelijk wordt gebruikt voor het bereiden van worsten.

Het apparaat verwarmt automatisch gedurende 10 minuten op 190 °C

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u de tijd of temperatuur altijd wijzigen door op de tijd-/temperatuurinstelknop (C) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen .

Frieten (3): Programma dat voornamelijk wordt gebruikt voor diepvriesfrites.

Het apparaat verwarmt automatisch gedurende 13 minuten op 190 °C

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u de tijd of temperatuur altijd wijzigen door op de tijd-/temperatuurinstelknop (C) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen .

Eiartaart (4): Programma dat hoofdzakelijk wordt gebruikt voor het bereiden van mini-eiartaartjes

Het apparaat verwarmt automatisch gedurende 10 minuten op 180 °C

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u de tijd of temperatuur altijd wijzigen door op de tijd-/temperatuurinstelknop (C) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen .

Pizza (5): Programma dat het meest wordt gebruikt voor diepvriespizza.

Het apparaat verwarmt automatisch gedurende 10 minuten op 180 °C

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u de tijd of temperatuur altijd wijzigen door op de tijd-/temperatuurinstelknop (C) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen .

Zoete aardappelen (6): Programma dat voornamelijk wordt gebruikt voor het bereiden van gesneden zoete aardappelen (yams)

Het apparaat verwarmt automatisch gedurende 38 minuten op 190 °C

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u de tijd of temperatuur altijd wijzigen door op de tijd-/temperatuurinstelknop (C) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen .

Kippenpoten (7): Programma voor het bereiden van rauw kippenvlees (kippenpoten)

Het apparaat verwarmt automatisch gedurende 20 minuten op 190 °C

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u de tijd of temperatuur altijd wijzigen door op de tijd-/temperatuurinstelknop (C) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen .

Garnalen (8): Beste voor kleine zeevruchten zoals garnalen.

Het apparaat verwarmt automatisch gedurende 10 minuten op 170 °C

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u de tijd of temperatuur altijd wijzigen door op de tijd-/temperatuurinstelknop (C) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen .

Biefstuk (9): Programma dat voornamelijk wordt gebruikt voor dikkere stukken wit of rood vlees.

Het apparaat verwarmt automatisch gedurende 13 minuten op 180 °C

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u de tijd of temperatuur altijd wijzigen door op de tijd-/temperatuurinstelknop (C) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen .

Vis (10): Programma dat het meest wordt gebruikt voor diepgevroren verwerkte vis of verse vis.

Het apparaat verwarmt automatisch gedurende 20 minuten op 200 °C

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u de tijd of temperatuur altijd wijzigen door op de tijd-/temperatuurinstelknop (C) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen .

Taart (11): Dit programma wordt voornamelijk gebruikt voor het bakken van taarten en muffins

Het apparaat verwarmt automatisch gedurende 14 minuten op 150 °C

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u de tijd of temperatuur altijd wijzigen door op de tijd-/temperatuurinstelknop (C) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen .

Pinda's (12): Programma voor het roosteren van pinda's

Het apparaat verwarmt automatisch gedurende 10 minuten op 190 °C

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u de tijd of temperatuur altijd wijzigen door op de tijd-/temperatuurinstelknop (C) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen .

HET APPARAAT REINIGEN

1. Haal voordat u het apparaat reinigt de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.

2. Reinigen met een vochtige en vervolgens droge doek (of keukenpapier).
3. Moeilijker te verwijderen resten insmeren met een kleine hoeveelheid bakolie en na enkele minuten voorzichtig verwijderen met een houten spatel.
4. Maak niet schoon met scherpe, schurende doeken of sponzen, en gebruik geen schoonmaakpoeders, aangezien deze de gladde, antiaanbaklaag van de mand en de container kunnen beschadigen.
5. Dompel het apparaat niet onder in water.

TECHNISCHE DATA:

Maximale capaciteit: 5 liter
 Spanning: 220-240V ~ 50/60Hz
 Nominaal vermogen: 1500W
 Maximaal vermogen: 2000 W



We geven om het milieu. We vragen u om de kartonnen verpakkingen te storten bij het oud papier. Polyethyleen zakken (PE) storten in de container voor plastic. Versleten apparatuur aangeven bij het juiste verzamelpunt, als in het apparaat gevaarlijke elementen zitten kan dat een bedreiging zijn voor het milieu. Elektrisch apparaat moet worden gerecycled om het hergebruik te verminderen. Als in het apparaat batterijen zitten, horen die verwijderd te worden en apart af te worden gegeven bij het juiste verzamelpunt.

(HR) HRVATSKI

OPĆI SIGURNOSNI UVJETI

VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZABUDUĆU REFERENCU

1. Prije uporabe uređaja pročitajte korisnički priručnik i slijedite upute sadržane u njemu. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu korištenjem uređaja protivno namjeni ili nestručnim radom.
2. Uređaj je samo za kućnu upotrebu. Nemojte koristiti u druge svrhe koje nisu u skladu s njegovom namjenom.
3. Uređaj treba priključiti samo na uzemljenu utičnicu 220-240 V ~ 50/60 Hz. Kako biste povećali radnu sigurnost, nemojte spajati više električnih uređaja na jedan strujni krug u isto vrijeme.
4. Budite posebno oprezni kada koristite uređaj kada su u blizini djeca. Djeci se ne smije dopustiti da se igraju s uređajem. Ne dopustite djeci ili osobama koje nisu upoznate s uređajem da ga koriste.
5. **UPOZORENJE:** Ovu opremu mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe koje nemaju dovoljno iskustva ili znanja o opremi, ako su pod nadzorom ili ako su dobili upute o tome kako koristiti opremu. Upute o sigurnom korištenju uređaja te su upoznati s opasnostima povezanim s njegovom uporabom. Djeca se ne bi trebala igrati s opremom. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i te se aktivnosti obavljaju pod nadzorom.
6. **UPOZORENJE:** Ne ostavljajte aparat uključen u utičnicu bez nadzora.
7. **UPOZORENJE:** Nikada ne pomičite uređaj kada je uključen ili kada je vruć.
8. **UPOZORENJE:** Temperatura dostupnih površina radnog uređaja može biti visoka dok oprema radi.
9. **UPOZORENJE:** Aparat i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

10. UPOZORENJE: Nakon uporabe uvijek izvucite utikač iz utičnice držeći utičnicu rukom. NEMOJTE povlačiti kabel za napajanje.
11. UPOZORENJE: Ne koristite uređaj u blizini zapaljivih materijala.
12. UPOZORENJE: Ne stavljajte karton, papir, plastiku ili druge zapaljive ili topljive predmete u uređaj.
13. Nemojte uranjati kabel, utikač ili cijeli uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Nemojte izlagati uređaj vremenskim uvjetima (kiša, sunce, itd.) niti ga koristiti u uvjetima visoke vlažnosti (kupaonice, vlažne kućice za kampiranje).
14. Povremeno provjeravajte stanje kabela za napajanje. Ako je kabel za napajanje oštećen, oprema se ne smije koristiti. Oštećeni kabel treba zamijeniti u specijaliziranoj radionici kako bi se izbjegla opasnost.
15. Nemojte koristiti uređaj ako je kabel za napajanje oštećen ili ako je pao ili je na bilo koji način oštećen ili ako ne radi normalno. Nemojte sami popravljati uređaj jer to može dovesti do strujnog udara. Onesite oštećeni uređaj u odgovarajući servisni centar na pregled ili popravak. Sve popravke smiju obavljati samo ovlašteni servisi. Nepropisno izvedeni popravci mogu predstavljati ozbiljnu prijetnju korisniku.
16. Postavite uređaj na hladnu, stabilnu, ravnu površinu, dalje od vrućih kuhinjskih uređaja kao što su električni štednjak, plinski plamenik itd.
17. Kabel za napajanje ne smije visjeti preko ruba stola niti dodirivati vruće površine.
18. Kako bi se osigurala dodatna zaštita, preporučljivo je ugraditi uređaj za zaostalu struju (RCD) u električni krug s nazivnom zaostalom strujom koja ne prelazi 30 mA. U tom smislu obratite se stručnom električaru.
19. Ako je potrebno koristiti produžni kabel, upotrijebite model sa samo iglom za uzemljenje i naznačen za struju od najmanje 10 A. Produžni kabele koji ne ispunjavaju ovaj zahtjev mogu se pregrijati. Kabel treba postaviti tako da se izbjegne slučajno povlačenje ili spoticanje o njega.
20. Ne dopustite da se motorni dio uređaja smoči.
21. Uređaj treba postaviti na ravnu površinu otpornu na temperaturu, dalje od zapaljivih materijala (zavjese, draperije, tapete, itd.). Kako biste osigurali pravilnu cirkulaciju zraka, ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora sa svake strane uređaja i najmanje 30 cm iznad njega. Nemojte prekrivati ventilacijske otvore uređaja jer to može uzrokovati pregrijavanje i oštećenje proizvoda.
22. Ne dodirujte vruće površine uređaja (vrata, gornji ili donji zid i bočne stijenke). Koristite zaštitne rukavice kada uklanjate ili dodirujete vruće komponente.
23. Kabel za napajanje ne smije biti postavljen iznad uređaja i ne smije dodirivati ili ležati blizu vrućih površina. Nemojte postavljati uređaje ispod električne utičnice.
24. Ne stavljajte dijelove koji zauzimaju cijeli volumen u uređaj, jer to može uzrokovati požar i uništenje proizvoda.
25. Nakon pečenja ili prije čišćenja aparata izvucite utikač iz utičnice i ostavite da se ohladi. Pričekajte dovoljno dugo jer se zagrijani uređaj vrlo sporo hladi.
26. Očistite uređaj nakon svake uporabe.

27. Za čišćenje kućišta nemojte koristiti agresivne deterdžente u obliku emulzija, mlijeka, pasta i sl. jer mogu, između ostalog, ukloniti informativne grafičke simbole kao što su ljestvice, oznake, znakovi upozorenja i sl.
28. Ne koristite metalne strugače za čišćenje. Slomljeni komadi žice mogu doći u kontakt s električnim dijelovima, što predstavlja opasnost od strujnog udara.
29. Oprema nije namijenjena za upravljanje pomoću vanjskih mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.
30. Zbog visoke temperature budite posebno oprezni prilikom vađenja pečene hrane, vađenja vruće masnoće ili drugih vrućih tekućina.
31. Ne stavljajte uređaj ispod kuhinjskih ormarića zbog vrućine i pare.
32. Ne perite metalne dijelove u perilicama posuđa, jer agresivna sredstva koja se koriste u ovim uređajima uzrokuju tamnjenje gore navedenih dijelova. dijelovi. Preporuča se prati ih ručno, koristeći tradicionalna sredstva za pranje posuđa.
33. Kako biste izbjegli pregrijavanje uređaja, nemojte ga prekrivati.
34. Ne spremajte ništa u uređaj osim pribora koji mu pripada.
35. Nemojte koristiti uređaj s otvorenim spremnikom.



Ne dodirujte vruće površine uređaja

UPOZORENJE : Uređaj je opremljen funkcijom odgođenog starta, no preporuča se koristiti samo kada je korisnik kod kuće i kada je uređaj pod nadzorom.

Opis uređaja:

1. Upravljačka ploča
2. Prozirni prozor
3. Odvod zraka
4. Stanovanje
5. Naribati
6. Ručka
7. Kabel za napajanje
8. Spremnik

Upravljačka ploča:

- A:: Tipka Start/Cancel
B: Odabir funkcije
C: Tipke za podešavanje temperature/vremena
D: Gumb za odgođeno pokretanje
E: Indikator rada ventilatora
F: Prikaz temperature i vremena
G: gumb "-".
H. Gumb "+".

Programi:

1. Pileća krilca 2. Kobasica 3. Pomfrit 4. Torta s jajima 5. Pizza 6. Slatki krumpir 7. Pileći bataci 8. Škampi 9. Odrezak 10. Riba 11. Kolač 12. Kikiriki

Prije prve uporabe.

1. Uklonite ambalažu i sve naljepnice i dodatke s vanjske i unutarnje strane uređaja.
2. Temeljito očistite rešetku (5) i posudu (8) vrućom vodom, malom količinom sredstva za pranje posuđa i spužvom, a zatim ih obrišite čistom, mekom krpom
(Nemojte čistiti uređaj abrazivnim krpama ili spužvama, niti koristiti praškove za čišćenje, jer mogu oštetiti glatku, neljepljivu površinu

košare i posude)

3. Postavite tijelo pećnice (4) na stabilnu vodoravnu površinu, spojite kabel za napajanje i odaberite prvi program (pogledajte odjeljak o korištenju uređaja) kako biste uklonili tvorničke mirise iz uređaja.

4. Kada program završi, isključite kabel za napajanje i ponovite korak 2 kako biste ga ponovo očistili nakon što se potpuno ohladi.

Ne perite rešetku (5) i posudu (8) u perilici posuda.

Upotreba uređaja:

1. Držeći ručku (6), izvucite posudu (8) zajedno s rešetkom (5) iz tijela (4) i postavite je na stabilnu površinu.

2. Rešetka (5) se može izvaditi iz posude (8).

3. Prethodno pripremljene proizvode stavite na rešetku (5) koja se nalazi na dnu posude (8). Zatim umetnite spremnik (8) u tijelo (4).

Prilikom punjenja spremnika nemojte prekoračiti razinu MAX.

4. Spojite zatvoreni uređaj na uzemljenu utičnicu.

5. Uređaj će se uključiti i emitirati zvučni alarm. Ako nije odabran niti jedan program, uređaj će prijeći u stanje pripravnosti nakon 1 minute.

Za ponovno uključivanje uređaja pritisnite tipku "start/cancel" (A).

6. Tipkom za odabir funkcije (B) "Funkcija" odaberite željeni program (tablica 1). Nakon odabira programa, možete promijeniti temperaturu i vrijeme pritiskom na tipku za odabir podešavanja temperature/vremena (C), a zatim na tipke G "+" i H "-". Preporuča se dodati 3 minute vremenu pripreme jela u odnosu na programirani meni ako je uređaj ohlađen.

7. Nakon odabira odgovarajućeg programa, uređaj će automatski početi s radom nakon 4 sekunde ili nakon pritiska na tipku "start/cancel" (A). Zasljetlit će (E) indikator ventilatora i (F) lampica unutar uređaja.

8. Kada je posao gotov, čut ćete zvučni signal 3 puta.

9. Kako biste ranije isključili uređaj, držite tipku "start/cancel" (A) 3 sekunde.

Savjeti:

Rasporedite komade hrane kako biste osigurali slobodan protok vrućeg zraka između njih.

Uređaj ima programsku memoriju, nakon vađenja posude (6) tijekom programa, uređaj će stati, a nakon postavljanja posude (6) nastaviti s radom. Program se također može pauzirati pritiskom na tipku "start/poništaj" (A) jednom, ponovnim pritiskom nastavlja se s radom.

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete podesiti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku vrijeme/temperatura (D), zatim tipke G "+" i H "-" za završetak pečenja.

Preporučljivo je barem jednom okrenuti ili promiješati proizvode dok odabrani program radi.

!!UPOZORENJE!! Unutrašnjost uređaja je vrlo vruća

Funkcija odgođenog starta:

Nakon odabira odgovarajućeg programa (pogledajte odjeljak o korištenju uređaja) pritisnite tipku "Vrijeme odgode" (D).

Na zaslonu će se pojaviti sat. Pomoću gumba G "+" i H "-" postavite željeno vrijeme odgode od 10 minuta do 24 sata.

Nakon postavljanja vremena, uređaj će nakon 5 sekundi automatski ući u način odgođenog starta, a sat na displeju će početi odbrojavati vrijeme do pokretanja uređaja.

Kako biste zaustavili odbrojavanje vremena, držite tipku "start/cancel" (A) 3 sekunde.

Programi:

Pileća krilca (1): Program za pripremu sirovog pilećeg mesa (pileća krilca)

Uređaj će se automatski grijati na 180°C 20 minuta.

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim gumb (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena.

Kobasica (2): Program koji se uglavnom koristi za pripremu kobasica.

Uređaj će se automatski grijati na 190°C 10 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim gumb (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena.

Prženi krumpirići (3): Program koji se uglavnom koristi za smrznuti krumpirići.

Uređaj će se automatski grijati na 190°C 13 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim gumb (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena.

Kolač od jaja (4): Program koji se uglavnom koristi za pripremu mini kolača od jaja

Uređaj će se automatski grijati na 180°C 10 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje

vremena/temperature (C), a zatim gumb (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena .

Pizza (5): Program koji se najčešće koristi za smrznutu pizzu.

Uređaj će se automatski grijati na 180°C 10 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim gumb (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena .

Slatki krumpir (6): Program koji se uglavnom koristi za pripremu narezanog slatkog krumpira (batata)

Uređaj će se automatski grijati na 190°C 38 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim gumb (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena .

Pileći bataci (7): Program za pripremu sirovog pilećeg mesa (pileći bataci)

Uređaj će se automatski grijati na 190°C 20 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim gumb (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena .

Škampi (8): Najbolje za male plodove mora kao što su škampi.

Uređaj će se automatski grijati na 170°C 10 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim gumb (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena .

Odrezak (9): Program koji se uglavnom koristi za deblje komade bijelog ili crvenog mesa.

Uređaj će se automatski grijati na 180°C 13 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim gumb (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena .

Riba (10): Program koji se najčešće koristi za smrznutu prerađenu ribu ili svježu ribu.

Uređaj će se automatski grijati na 200°C 20 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim gumb (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena .

Kolač (11): Ovaj program se uglavnom koristi za pečenje kolača i muffina

Uređaj će se automatski grijati na 150°C 14 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim gumb (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena .

Kikiriki (12): Program koji se koristi za prženje kikirikija

Uređaj će se automatski grijati na 190°C 10 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (C), a zatim gumb (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena .

ČIŠĆENJE UREĐAJA

1. Prije čišćenja uređaja izvucite utikač iz utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi.
2. Očistite vlažnom pa suhom krpom (ili papirnatim ručnikom).
3. Ostatke koji se teže skidaju namažite s malo ulja i nakon nekoliko minuta nježno uklonite drvenom kuhačom.
4. Nemojte čistiti oštirim, abrazivnim krpama ili spužvama, ili koristiti praške za čišćenje, jer mogu oštetiti glatku, neljepljivu prevlaku košare i posude.
5. Ne uranjajte uređaj u vodu.

TEHNIČKI PODACI:

Kapacitet max: 5 L

Napon: 220-240V ~ 50/60Hz

Nominalna snaga: 1500W

Maksimalna snaga: 2000W



Vodimo brigu o prirodnom okolišu. Kartonsku ambalažu molimo prenijeti na otpadni papir. Polietilen (PE) vreće bacati u kontejner za plastiku. Istrošena oprema treba biti premještena na prikladno mjesto za pohranu, jer sadrže u uređaju opasne tvari mogu predstavljati opasnost za okoliš. Električni uređaj mora biti predat u takvom stanju da se smanji mogućnost njegove ponovne upotrebe. Ako vaš uređaj ima baterije, treba njih ukloniti i predati na mjesto za pohranu odvojeno.

ОБЩИЕ УСЛОВИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ПРОЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО СПРАВКИ

1. Перед использованием устройства прочтите руководство пользователя и следуйте содержащимся в нем инструкциям. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате использования устройства не по назначению или неправильной эксплуатации.

2. Устройство предназначено только для домашнего использования. Не используйте для каких-либо других целей, несовместимых с его предполагаемым использованием.

3. Устройство следует подключать только к заземленной розетке 220–240 В ~ 50/60 Гц.

Для повышения эксплуатационной безопасности не подключайте одновременно несколько электрических устройств к одной цепи.

4. Будьте особенно осторожны при использовании устройства, когда рядом находятся дети. Детям не разрешается играть с прибором. Не позволяйте детям или лицам, незнакомым с прибором, использовать его.

5. **ВНИМАНИЕ:** Данное оборудование могут использовать дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также люди, которым не хватает опыта или знаний об оборудовании, если они находятся под присмотром или получили инструкции о том, как использовать оборудование. инструкции по безопасному использованию устройства и осознают опасности, связанные с его использованием. Детям не следует играть с оборудованием. Очистка и техническое обслуживание устройства не должны выполняться детьми, если они не старше 8 лет и эти действия выполняются под присмотром.

6. **ВНИМАНИЕ:** Не оставляйте включенный в розетку прибор без присмотра.

7. **ВНИМАНИЕ:** Никогда не перемещайте включенный или горячий прибор.

8. **ВНИМАНИЕ:** Температура доступных поверхностей работающего устройства может быть высокой во время работы оборудования.

9. **ВНИМАНИЕ:** Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.

10. **ВНИМАНИЕ:** Всегда вынимайте вилку из розетки после

использования, держа розетку рукой. НЕ тяните за шнур питания.

11. ВНИМАНИЕ: Не используйте устройство рядом с легковоспламеняющимися материалами.

12. ВНИМАНИЕ: Не кладите в устройство картон, бумагу, пластик или другие легковоспламеняющиеся или плавкие предметы.

13. Не погружайте кабель, вилку или все устройство в воду или любую другую жидкость. Не подвергайте устройство воздействию погодных условий (дождь, солнце и т. д.) и не используйте его в условиях повышенной влажности (ванные комнаты, сырые кемпинги).

14. Периодически проверяйте состояние шнура питания. Если шнур питания поврежден, оборудование нельзя использовать. Во избежание опасности поврежденный кабель следует заменить в специализированной ремонтной мастерской.

15. Не используйте прибор, если шнур питания поврежден, если он падал, был поврежден каким-либо образом или не работает нормально. Не ремонтируйте устройство самостоятельно, так как это может привести к поражению электрическим током. Отнесите поврежденное устройство в соответствующий сервисный центр для проверки или ремонта. Любой ремонт может выполняться только в авторизованных сервисных центрах. Неправильно выполненный ремонт может представлять серьезную угрозу для пользователя.

16. Поместите устройство на прохладную, устойчивую, ровную поверхность вдали от горячих кухонных приборов, таких как электрическая плита, газовая горелка и т. д.

17. Шнур питания не должен свисать с края стола или касаться горячих поверхностей.

18. Для обеспечения дополнительной защиты в электрической цепи целесообразно устанавливать устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током утечки не более 30 мА. В связи с этим обратитесь к специалисту-электрику.

19. При необходимости использования удлинителя используйте модель, имеющую только заземляющий штырь и рассчитанную на ток не менее 10 А. Удлинители, не соответствующие этому требованию, могут перегреться. Кабель следует прокладывать таким образом, чтобы исключить случайное натягивание или спотыкание о него.

20. Не допускайте намокания моторной части устройства.

21. Устройство следует размещать на ровной, термостойкой поверхности, вдали от легковоспламеняющихся материалов (штор, портьер, обоев и т. д.). Чтобы обеспечить правильную циркуляцию воздуха, оставьте не менее 10 см свободного пространства с каждой стороны устройства и не менее 30 см над ним. Не закрывайте

вентиляционные отверстия устройства, так как это может привести к перегреву и повреждению изделия.

22. Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства (дверце, верхней или нижней стенке, боковым стенкам). Используйте защитные перчатки при снятии или прикосновении к горячим компонентам.

23. Шнур питания не должен располагаться над устройством, а также не должен касаться или находиться рядом с горячими поверхностями. Не устанавливайте устройства под электрическую розетку.

24. Не помещайте в прибор порции, занимающие весь его объем, так как это может привести к возгоранию и разрушению изделия.

25. После выпечки или перед чисткой прибора выньте вилку из розетки и дайте ему остыть. Пожалуйста, подождите достаточно долго, так как нагретое устройство остывает очень медленно.

26. Очищайте устройство после каждого использования.

27. Не используйте для чистки корпуса агрессивные моющие средства в виде эмульсий, молочков, паст и т.п., так как они могут, помимо прочего, удалить информативные графические символы, такие как шкалы, маркировки, предупреждающие знаки и т.п.

28. Не используйте для чистки металлические скребки. Обломанные куски провода могут соприкасаться с электрическими деталями, создавая риск поражения электрическим током.

29. Оборудование не предназначено для управления с помощью внешних таймеров или отдельной системы дистанционного управления.

30. Из-за высокой температуры будьте особенно осторожны при извлечении запеченной пищи, горячего жира или других горячих жидкостей.

31. Не размещайте прибор под кухонными шкафами из-за воздействия тепла и пара.

32. Не мойте металлические детали в посудомоечных машинах, так как агрессивные вещества, используемые в этих устройствах, вызывают потемнение вышеуказанных деталей. части. Мыть их рекомендуется вручную, используя традиционные средства для мытья посуды.

33. Во избежание перегрева устройства не накрывайте его.

34. Не храните в устройстве ничего, кроме принадлежащих ему аксессуаров.

35. Не используйте прибор с открытой тарой.



Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства.

ВНИМАНИЕ : Устройство оснащено функцией отложенного старта, но использовать ее рекомендуется только тогда, когда пользователь находится дома и устройство находится под присмотром.

Описание устройства:

1. Панель управления
2. Прозрачное окно
3. Воздуховыпускное отверстие
4. Жилье
5. Решетка
6. Ручка
7. Шнур питания
8. Контейнер

Панель управления:

- А:: Кнопка «Пуск/Отмена»
- Б: Выбор функции
- С: Кнопки регулировки температуры/времени
- Д: Кнопка отложенного старта.
- Е: Индикатор работы вентилятора
- Г: отображение температуры и времени.
- Г: кнопка «-»
- Н. Кнопка «+»

Программы:

1. Куриные крылышки
2. Колбаса
3. Картофель фри
4. Яичный пирог
5. Пицца
6. Сладкий картофель
7. Куриные ножки
8. Креветки
9. Стейк
10. Рыба
11. Торт
12. Арахис

Перед первым использованием.

1. Снимите упаковку, все наклейки и аксессуары снаружи и внутри устройства.
2. Тщательно очистите решетку (5) и емкость (8) горячей водой, небольшим количеством жидкости для мытья посуды и губкой, а затем протрите их чистой мягкой тканью.
(Не чистите устройство абразивными тряпками или губками и не используйте чистящие порошки, так как они могут повредить гладкую антипригарную поверхность корзины и контейнера)
3. Поставьте корпус духовки (4) на устойчивую горизонтальную поверхность, подключите шнур питания и выберите первую программу (см. раздел «Использование устройства») для удаления заводских запахов из устройства.
4. По завершении программы отсоедините шнур питания и повторите шаг 2, чтобы снова очистить его после полного остывания.

Не мойте решетку (5) и контейнер (8) в посудомоечной машине.

Использование устройства:

1. Взявшись за ручку (6), вытащите контейнер (8) вместе с решеткой (5) из корпуса (4) и поставьте на устойчивую поверхность.
2. Решетку (5) можно снять с контейнера (8).
3. Выложите заранее подготовленные продукты на решетку (5), расположенную внизу емкости (8). Затем вставьте контейнер (8) в корпус (4). При заполнении контейнера не превышайте уровень MAX внутри.
4. Подключите закрытое устройство к заземленной розетке.
5. Устройство включится и издаст звуковой сигнал. Если ни одна программа не выбрана, устройство перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Чтобы снова включить устройство, нажмите кнопку «Пуск/Отмена» (А).
6. Кнопкой выбора функции (Б) «Функция» выберите нужную программу (таблица 1). После выбора программы можно изменить температуру и время, нажав кнопку выбора регулировки температуры/времени (С), а затем кнопки Г «+» и Н «-». Ко времени приготовления блюда рекомендуется прибавлять 3 минуты относительно запрограммированного меню, если прибор остыл.

7. После выбора соответствующей программы прибор начнет работать автоматически через 4 секунды или после нажатия кнопки «пуск/отмена» (А). Индикатор вентилятора (Е) и лампа (F) внутри устройства загорятся.

8. По окончании работы вы услышите звуковой сигнал 3 раза.

9. Чтобы завершить работу устройства раньше, удерживайте кнопку «пуск/отмена» (А) в течение 3 секунд.

Советы:

Разложите кусочки продуктов так, чтобы обеспечить свободный поток горячего воздуха между ними.

Устройство имеет программную память, после удаления контейнера (6) во время работы программы устройство остановится, а после установки контейнера (6) продолжит работу. Программу также можно приостановить, нажав один раз кнопку «Пуск/Отмена» (А). Повторное нажатие возобновит работу.

Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете отрегулировать время или температуру, нажав кнопку времени/температуры (D), а затем кнопки G «+» и H «-», чтобы завершить выпекание.

Во время работы выбранной программы рекомендуется хотя бы один раз перевернуть или перемешать продукты.

!!ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!! Внутренняя часть устройства очень горячая

Функция отложенного старта:

После выбора соответствующей программы (см. раздел об использовании прибора) нажмите кнопку «Время задержки» (D).

На дисплее появятся часы. Кнопками G «+» и H «-» установите желаемое время задержки от 10 минут до 24 часов.

После установки времени устройство автоматически перейдет в режим отложенного запуска через 5 секунд, а часы на дисплее начнут отсчитывать время до запуска устройства.

Чтобы остановить обратный отсчет времени, нажмите и удерживайте кнопку «старт/отмена» (А) в течение 3 секунд.

Программы:

Куриные крылышки (1): программа, используемая для приготовления сырого куриного мяса (куриных крылышек).

Устройство автоматически нагревается до 180°C в течение 20 минут.

Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку регулировки времени/температуры (C), а затем кнопку (G) «-» (H) «+», чтобы отрегулировать температуру и время. .

Колбаса (2): Программа, в основном используемая для приготовления колбас.

Устройство автоматически нагревается до 190°C в течение 10 минут.

Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку регулировки времени/температуры (C), а затем кнопку (G) «-» (H) «+», чтобы отрегулировать температуру и время. .

Картофель фри (3): Программа, используемая в основном для замороженного картофеля фри.

Устройство автоматически нагревается до 190°C в течение 13 минут.

Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку регулировки времени/температуры (C), а затем кнопку (G) «-» (H) «+», чтобы отрегулировать температуру и время. .

Яичный пирог (4): программа, в основном используемая для приготовления мини-яичных пирогов.

Устройство автоматически нагревается до 180°C в течение 10 минут.

Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку регулировки времени/температуры (C), а затем кнопку (G) «-» (H) «+», чтобы отрегулировать температуру и время. .

Пицца (5): Программа, чаще всего используемая для замороженной пиццы.

Устройство автоматически нагревается до 180°C в течение 10 минут.

Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку регулировки времени/температуры (C), а затем кнопку (G) «-» (H) «+», чтобы

отрегулировать температуру и время. .

Сладкий картофель (6): программа, в основном используемая для приготовления нарезанного ломтиками сладкого картофеля (батата).

Устройство автоматически нагревается до 190°C в течение 38 минут.

Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку регулировки времени/температуры (C), а затем кнопку (G) «-» (H) «+», чтобы отрегулировать температуру и время. .

Куриные ножки (7): Программа, используемая для приготовления сырого куриного мяса (куриных ножек).

Устройство автоматически нагревается до 190°C в течение 20 минут.

Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку регулировки времени/температуры (C), а затем кнопку (G) «-» (H) «+», чтобы отрегулировать температуру и время. .

Креветки (8): лучше всего подходят для небольших морепродуктов, таких как креветки.

Устройство автоматически нагревается до 170°C в течение 10 минут.

Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку регулировки времени/температуры (C), а затем кнопку (G) «-» (H) «+», чтобы отрегулировать температуру и время. .

Стейк (9): программа, используемая в основном для приготовления более толстых кусков белого или красного мяса.

Устройство автоматически нагревается до 180°C в течение 13 минут.

Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку регулировки времени/температуры (C), а затем кнопку (G) «-» (H) «+», чтобы отрегулировать температуру и время. .

Рыба (10): Программа, чаще всего используемая для замороженной обработанной рыбы или свежей рыбы.

Устройство автоматически нагревается до 200°C в течение 20 минут.

Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку регулировки времени/температуры (C), а затем кнопку (G) «-» (H) «+», чтобы отрегулировать температуру и время. .

Торт (11): эта программа в основном используется для выпечки тортов и кексов.

Устройство автоматически нагревается до 150°C в течение 14 минут.

Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку регулировки времени/температуры (C), а затем кнопку (G) «-» (H) «+», чтобы отрегулировать температуру и время. .

Арахис (12): программа, используемая для обжарки арахиса.

Устройство автоматически нагревается до 190°C в течение 10 минут.

Если времени или температуры недостаточно, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку регулировки времени/температуры (C), а затем кнопку (G) «-» (H) «+», чтобы отрегулировать температуру и время. .

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

1. Перед очисткой устройства выньте вилку из розетки и подождите, пока устройство остынет.
2. Очистите влажной, а затем сухой тканью (или бумажным полотенцем).
3. Смажьте остатки, которые труднее удалить, небольшим количеством растительного масла и через несколько минут аккуратно удалите их деревянной лопаткой.
4. Не чистите острыми абразивными тряпками или губками и не используйте чистящие порошки, так как они могут повредить гладкое антипригарное покрытие корзины и контейнера.
5. Не погружайте устройство в воду.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Макс. емкость: 5 л
Напряжение: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Номинальная мощность: 1500 Вт
Максимальная мощность: 2000 Вт



Забываясь об окружающей среде.. Упаковку из картона передайте, пожалуйста, на макулатуру. Полиэтиленовые мешки (PE) выкидывать в резервуар для пластмассы. Изношенное устройство надо передать в соответствующую точку хранения, так как находящиеся в устройстве опасные составляющие могут являться угрозой для окружающей среды. Электрическое устройство надо передать таким образом, чтобы ограничить его повторное употребление и использование. Если в устройстве находятся батареи, их надо выпнуть и передать в точку хранения отдельно. Устройство не выкидывать в резервуар для коммунальных отходов!

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ PODMIENKY

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE ČÍTAJTE A UCHOVÁVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE

1. Pred použitím zariadenia si prečítajte návod na použitie a postupujte podľa pokynov v ňom uvedených. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené používaním zariadenia v rozpore s jeho určením alebo nesprávnou obsluhou.
2. Zariadenie je určené len na domáce použitie. Nepoužívajte na žiadne iné účely, ktoré nie sú v súlade s určeným použitím.
3. Zariadenie by malo byť pripojené len do uzemnenej zásuvky 220-240 V ~ 50/60 Hz. Pre zvýšenie prevádzkovej bezpečnosti nepripájajte do jedného okruhu viacero elektrických zariadení súčasne.
4. Buďte obzvlášť opatrní pri používaní zariadenia, keď sú v blízkosti detí. Deťom by sa nemalo dovoliť hrať sa so spotrebičom. Nedovoľte deťom alebo osobám, ktoré nie sú oboznámené s prístrojom, aby ho používali.
5. UPOZORNENIE: Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo osoby, ktoré nemajú skúsenosti alebo znalosti o zariadení, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny, ako používať zariadenie. pokyny o bezpečnom používaní zariadenia a sú si vedomí nebezpečenstva spojeného s jeho používaním. Deti by sa nemali hrať so zariadením. Čistenie a údržbu zariadenia by nemali vykonávať deti, pokiaľ nie sú staršie ako 8 rokov a tieto činnosti nie sú vykonávané pod dohľadom.
6. VAROVANIE: Nenechávajte spotrebič zapojený do zásuvky bez dozoru.
7. VAROVANIE: Nikdy nepremiestňujte spotrebič, keď je zapnutý alebo keď je horúci.
8. VAROVANIE: Teplota prístupných povrchov prevádzkového zariadenia môže byť počas prevádzky zariadenia vysoká.
9. VAROVANIE: Spotrebič a jeho kábel uchováajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
10. VAROVANIE: Po použití vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky tak, že ju budete držať rukou. NEŤAHAJTE za napájací kábel.
11. VAROVANIE: Nepoužívajte zariadenie v blízkosti horľavých materiálov.
12. VAROVANIE: Do zariadenia neumiestňujte kartón, papier, plasty ani iné horľavé alebo tavné predmety.
13. Kábel, zástrčku ani celé zariadenie neponárajte do vody ani inej tekutiny. Nevystavujte zariadenie poveternostným vplyvom (dážď, slnko atď.) a nepoužívajte ho v podmienkach vysokej vlhkosti (kúpeľne, vlhké kempingy).
14. Pravidelne kontrolujte stav napájacieho kábla. Ak je napájací kábel poškodený, zariadenie sa nesmie používať. Poškodený kábel by mal vymeniť odborný servis, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

15. Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodený napájací kábel alebo ak spadol alebo sa akýmkoľvek spôsobom poškodil alebo nefunguje normálne. Neopravujte zariadenie sami, pretože to môže viesť k úrazu elektrickým prúdom. Odneste poškodené zariadenie do príslušného servisného strediska na kontrolu alebo opravu. Všetky opravy môžu vykonávať iba autorizované servisné strediská. Nesprávne vykonané opravy môžu predstavovať vážnu hrozbu pre používateľa.
16. Umiestnite zariadenie na chladný, stabilný, rovný povrch, ďaleko od horúcich kuchynských spotrebičov, ako je elektrický sporák, plynový horák atď.
17. Napájací kábel nesmie visieť cez okraj stola ani sa dotýkať horúcich povrchov.
18. Na zabezpečenie dodatočnej ochrany sa odporúča inštalovať prúdový chránič (RCD) do elektrického obvodu s menovitým zvyškovým prúdom nepresahujúcim 30 mA. V tejto súvislosti sa obráťte na špecializovaného elektrikára.
19. Ak je potrebné použiť predlžovací kábel, použite model len s uzemňovacím kolíkom a dimenzovaný na prúd minimálne 10 A. Predlžovacie káble, ktoré nespĺňajú túto požiadavku, sa môžu prehriať. Kábel by mal byť umiestnený tak, aby sa zabránilo náhodnému potiahnutiu alebo zakopnutiu.
20. Nedovoľte, aby sa motorová časť zariadenia namočila.
21. Zariadenie umiestnite na rovný povrch odolný voči teplote, mimo horľavých materiálov (záclony, závesy, tapety a pod.). Aby ste zabezpečili správnu cirkuláciu vzduchu, ponechajte na každej strane zariadenia aspoň 10 cm voľného miesta a nad ním aspoň 30 cm. Nezakrývajte vetracie otvory zariadenia, pretože to môže spôsobiť prehriatie a poškodenie produktu.
22. Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia (dvierka, horná alebo spodná stena a bočné steny). Pri odstraňovaní horúcich komponentov alebo pri dotyku s nimi používajte ochranné rukavice.
23. Napájací kábel nesmie byť umiestnený nad zariadením a nesmie sa dotýkať ani ležať v blízkosti horúcich povrchov. Neumiestňujte zariadenia pod elektrickú zásuvku.
24. Do zariadenia nevkladajte časti, ktoré zaberajú celý jeho objem, pretože to môže spôsobiť požiar a zničenie výrobku.
25. Po pečení alebo pred čistením spotrebiča vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť. Počkajte dostatočne dlho, pretože vyhrievané zariadenie sa ochladzuje veľmi pomaly.
26. Po každom použití vyčistite zariadenie.
27. Na čistenie krytu nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky vo forme emulzií, mliek, pást a pod., pretože môžu okrem iného odstrániť informatívne grafické symboly, ako sú stupnice, značky, výstražné značky a pod.
28. Na čistenie nepoužívajte kovové škrabky. Zlomené kúsky drôtu sa môžu dostať do kontaktu s elektrickými časťami, čo predstavuje riziko úrazu elektrickým prúdom.
29. Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externých časovačov alebo

samostatného systému diaľkového ovládania.

30. Kvôli vysokej teplote buďte obzvlášť opatrní pri vyberaní upečeného jedla, odstraňovaní horúceho tuku alebo iných horúcich tekutín.

31. Neumiestňujte spotrebič pod kuchynské skrinky kvôli teplu a pare.

32. Kovové časti neumývajte v umývačkách riadu, pretože agresívne prostriedky použité v týchto zariadeniach spôsobujú stmavnutie vyššie uvedených častí. Časti. Odporúča sa ich umývať ručne pomocou tradičných prostriedkov na umývanie riadu.

33. Aby ste predišli prehriatiu zariadenia, nezakrývajte ho.

34. Neuchovávejte v prístroji nič iné ako príslušenstvo, ktoré k nemu patrí.

35. Nepoužívajte prístroj s otvorenou nádobou.



Nedotýkajte sa horúcich povrchov zariadenia

UPOZORNENIE : Zariadenie je vybavené funkciou odloženého štartu, ale odporúča sa používať ju len vtedy, keď je používateľ doma a zariadenie je pod dohľadom.

Popis zariadenia:

1. Ovládací panel
2. Priehľadné okienko
3. Výstup vzduchu
4. Bývanie
5. Nastrúhame
6. Rukoväť
7. Napájací kábel
8. Nádoba

Ovládací panel:

- A:: Tlačidlo Štart/Zrušiť
B: Výber funkcie
C: Tlačidlá nastavenia teploty/času
D: Tlačidlo odloženého štartu
E: Indikátor prevádzky ventilátora
F: Zobrazenie teploty a času
G: tlačidlo "-".
H. tlačidlo „+“.

Programy:

1. Kuracie krídelká 2. Klobása 3. Hranolky 4. Vaječný koláč 5. Pizza 6. Sladké zemiaky 7. Kuracie stehná 8. Krevety 9. Steak 10. Ryby 11. Koláč 12. Arašidy

Pred prvým použitím.

1. Odstráňte obal a všetky nálepky a príslušenstvo na vonkajšej a vnútornej strane zariadenia.
2. Rošt (5) a nádobu (8) dôkladne očistíte horúcou vodou, malým množstvom prostriedku na umývanie riadu a špongiou a potom ich utrite čistou mäkkou handričkou.

(Zariadenie nečistíte abrazívnymi utierkami alebo špongiami, ani nepoužívajte čistiace prášky, pretože môžu poškodiť hladký neprílišný povrch koša a nádoby)

3. Telo rúry (4) položte na stabilný vodorovný povrch, pripojte napájací kábel a vyberte prvý program (pozrite si časť o používaní zariadenia), aby ste zo zariadenia odstránili továrenské pachy.

4. Po dokončení programu odpojte napájací kábel a zopakujte krok 2, aby ste ho po úplnom vychladnutí znova očistili.

Rošt (5) a nádobu (8) neumývajte v umývačke riadu.

Použitie zariadenia:

1. Držte rukoväť (6), vytiahnite nádobu (8) spolu s roštom (5) z tela (4) a položte ju na stabilný povrch.
2. Rošt (5) je možné vybrať z nádoby (8).
3. Predtým pripravené produkty položte na rošt (5) umiestnený na dne nádoby (8). Potom vložte nádobu (8) do tela (4). Pri plnení nádoby neprekračujte hladinu MAX vo vnútri.
4. Uzavreté zariadenie pripojte k uzemnenej elektrickej zásuvke.
5. Zariadenie sa zapne a vydá zvukový signál. Ak ne zvolíte žiadny program, zariadenie sa po 1 minúte prepne do pohotovostného režimu. Ak chcete zariadenie znova zapnúť, stlačte tlačidlo „štart/zrušenie“ (A).
6. Pomocou tlačidla na výber funkcie (B) „Funkcia“ vyberte požadovaný program (tabuľka 1). Po výbere programu môžete zmeniť teplotu a čas stlačením tlačidla voľby nastavenia teploty/času (C) a potom tlačidiel G „+“ a H „-“. Odporúča sa pridať 3 minúty k času prípravy pokrmu vo vzťahu k naprogramovanému menu, ak je zariadenie vychladnuté.
7. Po výbere vhodného programu začne zariadenie automaticky pracovať po 4 sekundách alebo po stlačení tlačidla „štart / zrušenie“ (A). Rozsvieti sa indikátor (E) ventilátora a (F) kontrolka vo vnútri zariadenia.
8. Po skončení práce budete 3x počuť zvukový signál.
9. Ak chcete zariadenie ukončiť skôr, podržte tlačidlo „štart/zrušenie“ (A) na 3 sekundy.

Tipy:

Usporiadajte kúsky jedla tak, aby medzi nimi mohol voľne prúdiť horúci vzduch.

Prístroj má programovú pamäť, po vybratí nádoby (6) počas programu sa prístroj zastaví a po umiestnení nádoby (6) bude ďalej pracovať. Program je možné pozastaviť aj jedným stlačením tlačidla „štart/zrušiť“ (A), opätovným stlačením sa obnoví prevádzka.

Ak čas alebo teplota nepostačujú, môžete vždy nastaviť čas alebo teplotu stlačením tlačidla času/teploty (D), potom tlačidiel G „+“ a H „-“ na dokončenie pečenia.

Počas spustenia zvoleného programu sa odporúča výrobky aspoň raz otočiť alebo zamiešať.

!!POZOR!! Vnútro zariadenia je veľmi horúce

Funkcia odloženého štartu:

Po výbere vhodného programu (pozri časť o používaní prístroja) stlačte tlačidlo „Čas oneskorenia“ (D).

Na displeji sa zobrazia hodiny. Pomocou tlačidiel G „+“ a H „-“ nastavte požadovaný čas odloženia od 10 minút do 24 hodín.

Po nastavení času zariadenie po 5 sekundách automaticky prejde do režimu odloženého štartu a hodiny na displeji začnú odpočítavať čas do spustenia zariadenia.

Ak chcete zastaviť odpočítavanie času, podržte tlačidlo „štart/zrušenie“ (A) na 3 sekundy.

Programy:

Kuracie krídelká (1): Program používaný na prípravu surového kuracieho mäsa (kuracie krídelká)

Zariadenie sa automaticky zahreje na 180 °C počas 20 minút.

Ak čas alebo teplota nestačia, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla nastavenia času/teploty (C) a potom tlačidla (G) "- (H) "+" na nastavenie teploty a času. .

Klobása (2): Program používaný hlavne na prípravu klobás.

Zariadenie sa automaticky zahreje na 190 °C počas 10 minút

Ak čas alebo teplota nestačia, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla nastavenia času/teploty (C) a potom tlačidla (G) "- (H) "+" na nastavenie teploty a času. .

Hranolky (3): Program používaný hlavne pre mrazené hranolky.

Zariadenie sa automaticky zahreje na 190 °C počas 13 minút

Ak čas alebo teplota nestačia, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla nastavenia času/teploty (C) a potom tlačidla (G) "- (H) "+" na nastavenie teploty a času. .

Egg tart (4): Program používaný hlavne na prípravu mini vajcových tartov

Zariadenie sa automaticky zahreje na 180 °C počas 10 minút

Ak čas alebo teplota nestačia, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla nastavenia času/teploty (C) a potom tlačidla (G) "- (H) "+" na nastavenie teploty a času. .

Pizza (5): Program najčastejšie používaný pre mrazenú pizzu.

Zariadenie sa automaticky zahreje na 180°C počas 10 minút

Ak čas alebo teplota nestačia, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla nastavenia času/teploty (C) a potom tlačidla (G) "-" (H) "+" na nastavenie teploty a času. .

Sladké zemiaky (6): Program používaný hlavne na prípravu krájaných sladkých zemiakov (jam)

Zariadenie sa automaticky zahreje na 190°C počas 38 minút

Ak čas alebo teplota nestačia, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla nastavenia času/teploty (C) a potom tlačidla (G) "-" (H) "+" na nastavenie teploty a času. .

Kuracie stehienka (7): Program používaný na prípravu surového kuracieho mäsa (kuracie stehienka)

Zariadenie sa automaticky zahreje na 190°C počas 20 minút

Ak čas alebo teplota nestačia, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla nastavenia času/teploty (C) a potom tlačidla (G) "-" (H) "+" na nastavenie teploty a času. .

Krevety (8): Najlepšie pre malé morské plody, ako sú krevety.

Zariadenie sa automaticky zahreje na 170°C počas 10 minút

Ak čas alebo teplota nestačia, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla nastavenia času/teploty (C) a potom tlačidla (G) "-" (H) "+" na nastavenie teploty a času. .

Steak (9): Program používaný hlavne na hrubšie kusy bieleho alebo červeného mäsa.

Zariadenie sa automaticky zahreje na 180°C počas 13 minút

Ak čas alebo teplota nestačia, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla nastavenia času/teploty (C) a potom tlačidla (G) "-" (H) "+" na nastavenie teploty a času. .

Ryby (10): Program najčastejšie používaný pre mrazené spracované ryby alebo čerstvé ryby.

Zariadenie sa automaticky zahreje na 200°C počas 20 minút

Ak čas alebo teplota nestačia, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla nastavenia času/teploty (C) a potom tlačidla (G) "-" (H) "+" na nastavenie teploty a času. .

Cake (11): Tento program sa používa hlavne na pečenie koláčov a muffinov

Zariadenie sa automaticky zahreje na 150°C počas 14 minút

Ak čas alebo teplota nestačia, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla nastavenia času/teploty (C) a potom tlačidla (G) "-" (H) "+" na nastavenie teploty a času. .

Arašidy (12): Program používaný na praženie arašidov

Zariadenie sa automaticky zahreje na 190°C počas 10 minút

Ak čas alebo teplota nestačia, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla nastavenia času/teploty (C) a potom tlačidla (G) "-" (H) "+" na nastavenie teploty a času. .

ČISTENIE ZARIADENIA

1. Pred čistením prístroja vytiahnite zástrčku a počkajte, kým prístroj nevychladne.

2. Vyčistite vlhkou a potom suchou handričkou (alebo papierovou utierkou).

3. Zvyšky, ktoré sa ťažšie odstraňujú, namažte malým množstvom kuchynského oleja a po niekoľkých minútach ich jemne odstráňte drevenou špachtľou.

4. Nečistite ostrými, abrazívnymi utierkami alebo špongiami, ani nepoužívajte čistiace prášky, pretože môžu poškodiť hladký nepriľnavý povlak koša a nádoby.

5. Zariadenie neponárajte do vody.

TECHNICKÉ DATA:

Kapacita max: 5L

Napätie: 220-240V ~ 50/60Hz

Nominálny výkon: 1500W

Maximálny výkon: 2000W



Starostlivosť o životné prostredie. Kartónový obal odovzdajte do zberných surovín. Polyetylénové vrecká (PE) vyhodte do kontajnera na plast. Opatrebný spotrebič odovzdajte na príslušný zberný dvor, nebezpečné látky spotrebiča môžu predstavovať riziko pre životné prostredie. Elektrosprebič odstráňte tak, aby nedochádzalo k jeho ďalšiemu použitiu. Ak sa v spotrebiči nachádzajú batérie, vyberte ich a odovzdajte ich na zberné miesto osobitne. Spotrebič nevyhadzujte do kontajnera na komunálny odpad!

CONDIZIONI GENERALI DI SICUREZZA

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURO RIFERIMENTO

1. Prima di utilizzare il dispositivo, leggere il manuale utente e seguire le istruzioni in esso contenute. Il produttore non è responsabile per danni causati dall'utilizzo del dispositivo in modo contrario alla destinazione d'uso o da un funzionamento improprio.

2. Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare per altri scopi non coerenti con l'uso previsto.

3. Il dispositivo deve essere collegato solo a una presa con messa a terra da 220-240 V ~ 50/60 Hz.

Per aumentare la sicurezza operativa, non collegare più dispositivi elettrici allo stesso circuito contemporaneamente.

4. Prestare particolare attenzione quando si utilizza il dispositivo in presenza di bambini nelle vicinanze. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio. Non permettere l'utilizzo dell'apparecchio a bambini o persone che non hanno familiarità con l'apparecchio.

5. **ATTENZIONE:** questa attrezzatura può essere utilizzata da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza o conoscenza dell'attrezzatura, se sono supervisionati o hanno ricevuto istruzioni su come per utilizzare l'attrezzatura. istruzioni sull'uso sicuro del dispositivo e siano consapevoli dei pericoli associati al suo utilizzo. I bambini non devono giocare con l'attrezzatura. La pulizia e la manutenzione del dispositivo non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e queste attività siano eseguite sotto supervisione.

6. **ATTENZIONE:** Non lasciare l'apparecchio collegato alla presa di corrente incustodito.

7. **ATTENZIONE:** Non spostare mai l'apparecchio quando è acceso o quando è caldo.

8. **AVVERTENZA:** La temperatura delle superfici accessibili di un dispositivo operativo può essere elevata quando l'apparecchiatura è in funzione.

9. **ATTENZIONE:** Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

10. **ATTENZIONE:** rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente dopo l'uso tenendo la presa con la mano. **NON** tirare il cavo di alimentazione.

11. **ATTENZIONE:** Non utilizzare il dispositivo vicino a materiali infiammabili.

12. **AVVERTENZA:** non posizionare cartone, carta, plastica o altri oggetti infiammabili o fusibili nel dispositivo.

13. Non immergere il cavo, la spina o l'intero dispositivo in acqua o altro liquido. Non esporre l'apparecchio agli agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.) né utilizzarlo in condizioni di elevata umidità (bagni, cassette umide).

14. Controllare periodicamente le condizioni del cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, l'apparecchiatura non deve essere utilizzata. Un cavo danneggiato deve essere sostituito da un'officina specializzata per evitare pericoli.
15. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato o se è caduto o è stato danneggiato in qualsiasi modo o se non funziona normalmente. Non riparare da soli il dispositivo poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche. Portare il dispositivo danneggiato al centro assistenza appropriato per l'ispezione o la riparazione. Tutte le riparazioni possono essere eseguite solo da centri di assistenza autorizzati. Riparazioni eseguite in modo improprio possono rappresentare una seria minaccia per l'utente.
16. Posizionare il dispositivo su una superficie fresca, stabile e piana, lontano da elettrodomestici da cucina caldi come fornelli elettrici, fornelli a gas, ecc.
17. Il cavo di alimentazione non deve pendere dal bordo del tavolo o toccare superfici calde.
18. Per fornire una protezione aggiuntiva, si consiglia di installare nel circuito elettrico un dispositivo di corrente residua (RCD) con una corrente differenziale nominale non superiore a 30 mA. A questo proposito rivolgersi ad un elettricista specializzato.
19. Se è necessario utilizzare una prolunga, utilizzare un modello dotato solo di un pin di messa a terra e valutato per una corrente di almeno 10 A. Le prolunghe che non soddisfano questo requisito potrebbero surriscaldarsi. Il cavo deve essere posizionato in modo da evitare tiramenti accidentali o inciamparvi.
20. Non permettere che la parte motore dell'apparecchio si bagni.
21. Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie piana e resistente alla temperatura, lontano da materiali infiammabili (tende, tendaggi, carta da parati, ecc.). Per garantire una corretta circolazione dell'aria, lasciare almeno 10 cm di spazio libero su ciascun lato del dispositivo e almeno 30 cm sopra di esso. Non coprire i fori di ventilazione del dispositivo, poiché ciò potrebbe causare surriscaldamento e danni al prodotto.
22. Non toccare le superfici calde del dispositivo (porta, parete superiore o inferiore e pareti laterali). Utilizzare guanti protettivi quando si rimuovono o si toccano componenti caldi.
23. Il cavo di alimentazione non deve essere posizionato sopra l'apparecchio e non deve toccare o trovarsi vicino a superfici calde. Non posizionare i dispositivi sotto la presa elettrica.
24. Non inserire porzioni che occupino l'intero volume nel dispositivo, poiché ciò potrebbe causare un incendio e la distruzione del prodotto.
25. Dopo la cottura o prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina dalla presa e lasciarlo raffreddare. Si prega di attendere abbastanza a lungo poiché il dispositivo riscaldato si raffredda molto lentamente.
26. Pulisci il dispositivo dopo ogni utilizzo.
27. Non utilizzare detergenti aggressivi sotto forma di emulsioni, latti, paste, ecc. per pulire l'involucro, poiché potrebbero, tra l'altro, rimuovere simboli grafici informativi come

scale, marcature, segnali di pericolo, ecc.

28. Non utilizzare raschietti metallici per la pulizia. Pezzi di filo rotti possono entrare in contatto con parti elettriche, con conseguente rischio di scossa elettrica.

29. L'apparecchiatura non è destinata a essere utilizzata utilizzando timer esterni o un sistema di controllo remoto separato.

30. A causa dell'elevata temperatura, prestare particolare attenzione quando si rimuovono cibi cotti, grassi caldi o altri liquidi caldi.

31. Non posizionare l'apparecchio sotto i mobili della cucina a causa del calore e del vapore.

32. Non lavare le parti metalliche in lavastoviglie, perché gli agenti aggressivi utilizzati in questi apparecchi provocano l'oscuramento delle parti sopra citate. parti. Si consiglia di lavarli a mano, utilizzando i tradizionali detersivi per piatti.

33. Per evitare il surriscaldamento del dispositivo, non coprire il dispositivo.

34. Non conservare nulla nel dispositivo oltre agli accessori che ne fanno parte.

35. Non utilizzare il dispositivo con il contenitore aperto.



Non toccare le superfici calde del dispositivo

ATTENZIONE : Il dispositivo è dotato di una funzione di avvio ritardato, ma si consiglia di utilizzarlo solo quando l'utente è a casa e il dispositivo è sotto supervisione.

Descrizione del dispositivo:

1. Pannello di controllo
2. Finestra trasparente
3. Uscita dell'aria
4. Alloggio
5. Grattugiare
6. Maniglia
7. Cavo di alimentazione
8. Contenitore

Pannello di controllo:

- A.: pulsante Avvia/Annulla
B: selezione della funzione
C: Pulsanti di regolazione temperatura/tempo
D: Pulsante di avvio ritardato
E: Indicatore di funzionamento della ventola
F: Visualizzazione della temperatura e dell'ora
G: pulsante "-".
H. Tasto "+".

Programmi:

1. Ali di pollo 2. Salsiccia 3. Patatine fritte 4. Crostata all'uovo 5. Pizza 6. Patate dolci 7. Cosce di pollo 8. Gamberetti 9. Bistecca
10. Pesce 11. Torta 12. Arachidi

Prima del primo utilizzo.

1. Rimuovere l'imballaggio e tutti gli adesivi e gli accessori all'esterno e all'interno del dispositivo.
2. Pulire accuratamente la griglia (5) e il contenitore (8) con acqua calda, una piccola quantità di detersivo per piatti e una spugna,

quindi asciugarli con un panno pulito e morbido

(Non pulire il dispositivo con panni o spugne abrasive, né utilizzare polveri detergenti, poiché potrebbero danneggiare la superficie liscia e antiaderente del cestello e del contenitore)

3. Posizionare il corpo del forno (4) su una superficie orizzontale stabile, collegare il cavo di alimentazione e selezionare il primo programma (vedere la sezione sull'utilizzo dell'apparecchio) per rimuovere gli odori di fabbrica dall'apparecchio.

4. Al termine del programma, scollegare il cavo di alimentazione e ripetere il passaggio 2 per pulirlo nuovamente dopo che si è raffreddato completamente.

Non lavare la griglia (5) ed il contenitore (8) in lavastoviglie.

Utilizzo del dispositivo:

1. Tenendo la maniglia (6), estrarre il contenitore (8) insieme alla griglia (5) dal corpo (4) e posizionarlo su una superficie stabile.

2. La griglia (5) può essere rimossa dal contenitore (8).

3. Posizionare i prodotti precedentemente preparati sulla griglia (5) posta sul fondo del contenitore (8). Successivamente inserire il contenitore (8) nel corpo (4). Durante il riempimento del contenitore non superare il livello MAX all'interno.

4. Collegare il dispositivo chiuso a una presa di corrente con messa a terra.

5. Il dispositivo si accenderà ed emetterà un allarme sonoro. Se non viene selezionato alcun programma, il dispositivo entrerà in standby dopo 1 minuto. Per riaccendere il dispositivo, premere il pulsante "avvia/annulla" (A).

6. Utilizzando il pulsante di selezione funzione (B) "Funzione", selezionare il programma desiderato (tabella 1). Dopo aver selezionato il programma, è possibile modificare la temperatura e l'ora premendo il pulsante di selezione della regolazione temperatura/ora (C) e successivamente i pulsanti G "+" e H "-". Si consiglia di aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione del piatto rispetto al menù programmato se l'apparecchio è freddo.

7. Dopo aver selezionato il programma appropriato, il dispositivo inizierà a funzionare automaticamente dopo 4 secondi o dopo aver premuto il pulsante "avvia/annulla" (A). L'indicatore della ventola (E) e (F) la lampada all'interno del dispositivo si accenderanno.

8. Al lavoro terminato si sentirà un segnale sonoro 3 volte.

9. Per spegnere prima il dispositivo, tenere premuto il pulsante "avvia/annulla" (A) per 3 secondi.

Suggerimenti:

Disporre i pezzi di cibo in modo da garantire il libero flusso dell'aria calda tra di loro.

Il dispositivo è dotato di una memoria di programma, dopo aver rimosso il contenitore (6) durante il programma, il dispositivo si fermerà e dopo aver posizionato il contenitore (6) continuerà a funzionare. Il programma può anche essere messo in pausa premendo una volta il pulsante "avvio/annulla" (A), premendolo nuovamente si riprenderà il funzionamento.

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile regolare il tempo o la temperatura premendo il pulsante tempo/temperatura (D), quindi i pulsanti G "+" e H "-" per terminare la cottura.

Si consiglia di girare o mescolare i prodotti almeno una volta durante lo svolgimento del programma selezionato.

!!AVVERTIMENTO!! L'interno dell'apparecchio è molto caldo

Funzione di avvio ritardato:

Dopo aver selezionato il programma appropriato (vedere il paragrafo relativo all'utilizzo dell'apparecchio), premere il pulsante "Tempo di ritardo" (D).

Sul display apparirà un orologio. Utilizzare i pulsanti G "+" e H "-" per impostare il tempo di ritardo desiderato da 10 minuti a 24 ore.

Dopo aver impostato l'ora, il dispositivo entrerà automaticamente nella modalità di avvio ritardato dopo 5 secondi e l'orologio sul display inizierà il conto alla rovescia fino all'avvio del dispositivo.

Per interrompere il conto alla rovescia del tempo, tenere premuto il pulsante "avvia/annulla" (A) per 3 secondi.

Programmi:

Ali di pollo (1): Programma utilizzato per preparare carne di pollo cruda (ali di pollo)

Il dispositivo si riscalderà automaticamente a 180°C per 20 minuti.

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificare l'ora o la temperatura premendo il pulsante di regolazione tempo/temperatura (C) e quindi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e l'ora.

Salsiccia (2): Programma utilizzato principalmente per la preparazione di salsicce.

Il dispositivo si riscalderà automaticamente a 190°C per 10 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificare l'ora o la temperatura premendo il pulsante di regolazione tempo/temperatura (C) e quindi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e l'ora.

Patatine fritte (3): Programma utilizzato principalmente per patatine surgelate.

Il dispositivo si riscalderà automaticamente a 190°C per 13 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificare l'ora o la temperatura premendo il pulsante di regolazione tempo/temperatura (C) e quindi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e l'ora.

Crostata all'uovo (4): Programma utilizzato principalmente per la preparazione di mini crostate all'uovo

Il dispositivo si riscalderà automaticamente a 180°C per 10 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificare l'ora o la temperatura premendo il pulsante di regolazione tempo/temperatura (C) e quindi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e l'ora.

Pizza (5): Programma utilizzato più spesso per la pizza surgelata.

Il dispositivo si riscalderà automaticamente a 180°C per 10 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificare l'ora o la temperatura premendo il pulsante di regolazione tempo/temperatura (C) e quindi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e l'ora.

Patate dolci (6): Programma utilizzato principalmente per preparare patate dolci a fette (igname)

Il dispositivo si riscalderà automaticamente a 190°C per 38 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificare l'ora o la temperatura premendo il pulsante di regolazione tempo/temperatura (C) e quindi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e l'ora.

Cosce di pollo (7): Programma utilizzato per preparare carne di pollo cruda (cosce di pollo)

Il dispositivo si riscalderà automaticamente a 190°C per 20 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificare l'ora o la temperatura premendo il pulsante di regolazione tempo/temperatura (C) e quindi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e l'ora.

Gamberetti (8): ideale per piccoli frutti di mare come i gamberetti.

Il dispositivo si riscalderà automaticamente a 170°C per 10 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificare l'ora o la temperatura premendo il pulsante di regolazione tempo/temperatura (C) e quindi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e l'ora.

Bistecca (9): Programma utilizzato principalmente per tagli più spessi di carne bianca o rossa.

Il dispositivo si riscalderà automaticamente a 180°C per 13 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificare l'ora o la temperatura premendo il pulsante di regolazione tempo/temperatura (C) e quindi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e l'ora.

Pesce (10): programma utilizzato più spesso per pesce lavorato congelato o pesce fresco.

Il dispositivo si riscalderà automaticamente a 200°C per 20 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificare l'ora o la temperatura premendo il pulsante di regolazione tempo/temperatura (C) e quindi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e l'ora.

Torta (11): questo programma viene utilizzato principalmente per cuocere torte e muffin

Il dispositivo si riscalderà automaticamente a 150°C per 14 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificare l'ora o la temperatura premendo il pulsante di regolazione tempo/temperatura (C) e quindi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e l'ora.

Arachidi (12): Programma utilizzato per tostare le arachidi

Il dispositivo si riscalderà automaticamente a 190°C per 10 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificare l'ora o la temperatura premendo il pulsante di regolazione tempo/temperatura (C) e quindi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e l'ora.

PULIZIA DEL DISPOSITIVO

1. Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi.

2. Pulire utilizzando un panno umido e poi asciutto (o un tovagliolo di carta).

3. Ungere i resti più difficili da rimuovere con un po' di olio da cucina e dopo qualche minuto rimuoverli delicatamente con una spatola di legno.

4. Non pulire con panni o spugne taglienti e abrasivi, né utilizzare polveri detergenti, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento liscio e antiaderente del cestello e del contenitore.

5. Non immergere il dispositivo in acqua.

DATI TECNICI:

Capacità massima: 5 litri
Votaggio: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza nominale: 1500 W
Potenza massima: 2000 W



Prendersi cura dell'ambiente

Gli imballi di cartone devono essere smaltiti nel contenitore per la carta. I sacchetti di polietilene (PE) vanno gettati nel contenitore per la plastica. L'apparecchio usato deve essere rottamato presso un centro di raccolta autorizzato, poiché contiene elementi pericolosi che potrebbero costituire una minaccia per l'ambiente. I dispositivi elettrici devono essere resi al fine di evitare il loro riutilizzo. Se il dispositivo contiene una batteria, deve essere rimossa e smaltita separatamente in un punto di raccolta. Non gettare l'apparecchio nei contenitori dei rifiuti urbani!

(DK) DANSKI

GENERELLE SIKKERHEDSBETINGELSER

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

LÆS OMHYGGELIGT OG OPBEVAR TIL FREMTIDIG REFERENCE

1. Før du bruger enheden, skal du læse brugervejledningen og følge instruktionerne deri. Producenten er ikke ansvarlig for skader forårsaget af brug af enheden i strid med dens tilsigtede brug eller forkert betjening.
2. Enheden er kun til hjemmebrug. Må ikke bruges til andre formål, der er uforenelige med dets tilsigtede brug.
3. Enheden må kun tilsluttes en jordet stikkontakt 220-240 V ~ 50/60 Hz. For at øge driftssikkerheden må du ikke tilslutte flere elektriske enheder til et kredsløb på samme tid.
4. Vær særlig forsigtig, når du bruger enheden, når børn er i nærheden. Børn bør ikke have lov til at lege med apparatet. Lad ikke børn eller personer, der ikke er bekendt med apparatet, bruge det.
5. ADVARSEL: Dette udstyr kan bruges af børn over 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer, der mangler erfaring eller viden om udstyret, hvis de er under opsyn eller har fået instruktioner om, hvordan at bruge udstyret. instruktioner om sikker brug af enheden og er opmærksomme på de farer, der er forbundet med dens brug. Børn bør ikke lege med udstyret. Rengøring og vedligeholdelse af enheden bør ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år, og disse aktiviteter udføres under opsyn.
6. ADVARSEL: Efterlad ikke apparatet sat i stikkontakten uden opsyn.
7. ADVARSEL: Flyt aldrig apparatet, når det er tændt, eller når det er varmt.
8. ADVARSEL: Temperaturen på de tilgængelige overflader på en betjeningsenhed kan være høj, når udstyret er i drift.
9. ADVARSEL: Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
10. ADVARSEL: Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug ved at holde i stikkontakten med hånden. Træk IKKE i strømledningen.
11. ADVARSEL: Brug ikke enheden i nærheden af brændbare materialer.
12. ADVARSEL: Anbring ikke pap, papir, plastik eller andre brændbare eller smeltelige genstande i enheden.

13. Nedsænk ikke kablet, stikket eller hele enheden i vand eller anden væske. Udsæt ikke enheden for vejrforhold (regn, sol osv.) og brug den ikke under høj luftfugtighed (badeværelser, fugtige campinghuse).
14. Kontroller jævnligt strømkablets tilstand. Hvis netledningen er beskadiget, må udstyret ikke bruges. Et beskadiget kabel bør udskiftes af et autoriseret værksted for at undgå fare.
15. Brug ikke apparatet, hvis netledningen er beskadiget, eller hvis den er blevet tabt eller beskadiget på nogen måde eller ikke fungerer normalt. Reparer ikke enheden selv, da dette kan resultere i elektrisk stød. Tag den beskadigede enhed til det relevante servicecenter til inspektion eller reparation. Alle reparationer må kun udføres af autoriserede servicesteder. Ukorrekt udførte reparationer kan udgøre en alvorlig trussel for brugeren.
16. Placer enheden på en kølig, stabil, jævn overflade, væk fra varme køkkenapparater såsom et elektrisk komfur, gasblus osv.
17. Netledningen må ikke hænge ud over bordets kant eller røre ved varme overflader.
18. For at yde yderligere beskyttelse anbefales det at installere en reststrømsenhed (RCD) i det elektriske kredsløb med en nominel reststrøm på ikke over 30 mA. Kontakt i den forbindelse en elektriker.
19. Hvis det er nødvendigt at bruge en forlængerledning, skal du bruge en model med kun en jordingstift og normeret til en strømstyrke på mindst 10 A. Forlængerledninger, der ikke opfylder dette krav, kan blive overophedet. Kablet skal placeres på en sådan måde, at man undgår at trække eller snuble over det ved et uheld.
20. Lad ikke motordelen af enheden blive våd.
21. Enheden skal placeres på en jævn, temperaturbestandig overflade, væk fra brændbare materialer (gardiner, gardiner, tapet osv.). For at sikre korrekt luftcirkulation skal der være mindst 10 cm fri plads på hver side af enheden og mindst 30 cm over den. Tildæk ikke enhedens ventilationshuller, da dette kan forårsage overophedning og beskadigelse af produktet.
22. Rør ikke ved de varme overflader på enheden (dør, øvre eller nedre væg og sidevægge). Brug beskyttelseshandsker, når du fjerner eller rører ved varme komponenter.
23. Netledningen må ikke placeres over enheden og må ikke røre ved eller ligge i nærheden af varme overflader. Sæt ikke enheder under stikkontakten.
24. Læg ikke dele, der optager hele dets volumen, ind i enheden, da dette kan forårsage brand og ødelæggelse af produktet.
25. Tag stikket ud af stikkontakten efter bagning eller før rengøring af apparatet og lad det køle af. Vent længe nok, da den opvarmede enhed afkøles meget langsomt.
26. Rengør enheden efter hver brug.
27. Brug ikke aggressive rengøringsmidler i form af emulsioner, mælk, pastaer osv. til rengøring af huset, da de blandt andet kan fjerne informative grafiske symboler som skalaer, markeringer, advarselsskilte mv.

28. Brug ikke metalskrabere til rengøring. Knækkede stykker ledning kan komme i kontakt med elektriske dele, hvilket udgør en risiko for elektrisk stød.
29. Udstyret er ikke beregnet til at blive betjent med eksterne timere eller et separat fjernbetjeningsystem.
30. På grund af den høje temperatur skal du være særlig forsigtig, når du fjerner bagt mad, fjerner varmt fedt eller andre varme væsker.
31. Anbring ikke apparatet under køkkenskabe på grund af varme og damp.
32. Vask ikke metaldele i opvaskemaskiner, da aggressive midler, der bruges i disse apparater, forårsager mørkere af de ovennævnte dele. Det anbefales at vaske dem i hånden med traditionelle opvaskemidler.
33. Undgå at tildække enheden for at undgå overophedning af enheden.
34. Opbevar ikke andet i enheden end det tilhørende tilbehør.
35. Brug ikke enheden med en åben beholder.



Rør ikke ved de varme overflader på enheden

ADVARSEL : Enheden er udstyret med en forsinket startfunktion, men det anbefales kun at bruge den, når brugeren er hjemme, og enheden er under opsyn.

Enhedsbeskrivelse:

1. Kontrolpanel
2. Gennemsigtigt vindue
3. Luftudtag
4. Bolig
5. Rist
6. Håndtag
7. Strømledning
8. Container

Kontrolpanel:

- A:: Start/Annuller-knap
B: Funktionsvalg
C: Temperatur/tidsjusteringsknapper
D: Forsinket startknap
E: Indikator for ventilatordrift
F: Temperatur- og tidsvisning
G: "-" knap
H: "+" knap

Programmer:

1. Kyllingevinger 2. Pølse 3. Pommes frites 4. Æggetærte 5. Pizza 6. Søde kartofler 7. Kyllingelår 8. Rejer 9. Bøf
10. Fisk 11. Kage 12. Jordnødder

Før første brug.

1. Fjern emballagen og alle klistermærker og tilbehør på yder- og indersiden af enheden.
2. Rengør risten (5) og beholderen (8) grundigt med varmt vand, en lille mængde opvaskemiddel og en svamp, og tør dem derefter af med en ren, blød klud
(Rengør ikke enheden med slibende klude eller svampe, og brug ikke rengøringspulver, da de kan beskadige den glatte, non-stick overflade på kurven og beholderen)
3. Sæt ovnhuset (4) på en stabil vandret overflade, tilslut netledningen, og vælg det første program (se afsnittet om brug af enheden) for at fjerne fabrikslugte fra enheden.

4. Når programmet er færdigt, tag netledningen ud og gentag trin 2 for at rengøre det igen, efter at det er kølet helt af.

Vask ikke risten (5) og beholderen (8) i opvaskemaskinen.

Brug af enheden:

1. Hold i håndtaget (6), træk beholderen (8) sammen med risten (5) ud af kroppen (4) og stil den på et stabilt underlag.
2. Risten (5) kan tages ud af beholderen (8).
3. Placer de tidligere tilberedte produkter på risten (5) placeret i bunden af beholderen (8). Indsæt derefter beholderen (8) i huset (4). Når du fylder beholderen, må du ikke overskride MAX-niveauet inde i.
4. Tilslut den lukkede enhed til en jordet stikkontakt.
5. Enheden tænder og udsender en hørbar alarm. Hvis der ikke er valgt noget program, går enheden i standby efter 1 minut. For at tænde enheden igen, tryk på "start/annuller"-knappen (A).
6. Brug funktionsvalgknappen (B) "Funktion", vælg det ønskede program (tabel 1). Efter valg af program kan du ændre temperatur og tid ved at trykke på knappen til valg af temperatur/tidsjustering (C) og derefter på knapperne G "+", og H "-". Det anbefales at tilføje 3 minutter til rettens tilberedningstid i forhold til den programmerede menu, hvis apparatet er kølet ned.
7. Efter at have valgt det relevante program, vil enheden begynde at arbejde automatisk efter 4 sekunder eller efter tryk på "start/annuller"-knappen (A). (E) blæserindikatoren og (F) lampen inde i enheden vil lyse.
8. Når arbejdet er færdigt, vil du høre et lydsignal 3 gange.
9. For at afslutte enheden tidligere skal du holde "start/annuller"-knappen (A) nede i 3 sekunder.

Tips:

Arranger madstykkerne for at sikre fri strøm af varm luft mellem dem.

Enheden har en programhukommelse, efter at beholderen (6) er fjernet under programmet, stopper enheden, og efter placering af beholderen (6) vil den fortsætte med at arbejde. Programmet kan også sættes på pause ved at trykke på "start/annuller"-knappen (A) én gang, et tryk på den igen vil genoptage driften.

Hvis tiden eller temperaturen ikke er tilstrækkelig, kan du altid justere klokkeslættet eller temperaturen ved at trykke på tid/temperatur-knappen (D), derefter G "+", og H "- knapperne for at afslutte bagningen.

Det anbefales at vende eller omrøre produkterne mindst én gang, mens det valgte program kører.

!!ADVARSEL!! Indersiden af enheden er meget varm

Forsinket startfunktion:

Efter at have valgt det relevante program (se afsnittet om brug af enheden), skal du trykke på knappen "Forsinkelsestid" (D).

Et ur vises på displayet. Brug knapperne G "+" og H "-" til at indstille den ønskede forsinkelsestid fra 10 minutter til 24 timer.

Efter indstilling af klokkeslættet vil enheden automatisk gå ind i forsinket starttilstand efter 5 sekunder, og uret på displayet begynder at tælle tiden ned, indtil enheden starter.

For at stoppe tidsnedtællingen skal du holde "start/annuller"-knappen (A) nede i 3 sekunder.

Programmer:

Kyllingevinger (1): Program, der bruges til at tilberede råt kyllingekød (kyllingevinger)

Enheden opvarmes automatisk til 180°C i 20 minutter.

Hvis tiden eller temperaturen ikke er nok, kan du altid ændre klokkeslættet eller temperaturen ved at trykke på knappen til justering af tid/temperatur (C) og derefter (G) "-" (H) "+"-knappen for at justere temperaturen og tiden .

Pølse (2): Programmet bruges hovedsageligt til tilberedning af pølser.

Enheden opvarmes automatisk til 190°C i 10 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er nok, kan du altid ændre klokkeslættet eller temperaturen ved at trykke på knappen til justering af tid/temperatur (C) og derefter (G) "-" (H) "+"-knappen for at justere temperaturen og tiden .

Pommes frites (3): Programmet bruges hovedsageligt til frosne friter.

Enheden opvarmes automatisk til 190°C i 13 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er nok, kan du altid ændre klokkeslættet eller temperaturen ved at trykke på knappen til justering af tid/temperatur (C) og derefter (G) "-" (H) "+"-knappen for at justere temperaturen og tiden .

Æggetærte (4): Program, der hovedsageligt bruges til at tilberede miniaæggetærter

Enheden opvarmes automatisk til 180°C i 10 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er nok, kan du altid ændre klokkeslættet eller temperaturen ved at trykke på knappen til justering af tid/temperatur (C) og derefter (G) "-" (H) "+"-knappen for at justere temperaturen og tiden .

Pizza (5): Programmet bruges oftest til frossen pizza.

Enheden opvarmes automatisk til 180° C i 10 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er nok, kan du altid ændre klokkeslættet eller temperaturen ved at trykke på knappen til justering af tid/temperatur (C) og derefter (G) "-" (H) "+"-knappen for at justere temperaturen og tiden .

Søde kartofler (6): Program, der hovedsageligt bruges til tilberedning af skåret søde kartofler (yams)

Enheden opvarmes automatisk til 190° C i 38 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er nok, kan du altid ændre klokkeslættet eller temperaturen ved at trykke på knappen til justering af tid/temperatur (C) og derefter (G) "-" (H) "+"-knappen for at justere temperaturen og tiden .

Kyllingelår (7): Program, der bruges til at tilberede rått kyllingekød (kyllingelår)

Enheden opvarmes automatisk til 190° C i 20 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er nok, kan du altid ændre klokkeslættet eller temperaturen ved at trykke på knappen til justering af tid/temperatur (C) og derefter (G) "-" (H) "+"-knappen for at justere temperaturen og tiden .

Rejer (8): Bedst til små fisk og skaldyr såsom rejer.

Enheden opvarmes automatisk til 170° C i 10 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er nok, kan du altid ændre klokkeslættet eller temperaturen ved at trykke på knappen til justering af tid/temperatur (C) og derefter (G) "-" (H) "+"-knappen for at justere temperaturen og tiden .

Bøf (9): Programmet bruges hovedsageligt til tykkere udskæringer af hvidt eller rødt kød.

Enheden opvarmes automatisk til 180° C i 13 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er nok, kan du altid ændre klokkeslættet eller temperaturen ved at trykke på knappen til justering af tid/temperatur (C) og derefter (G) "-" (H) "+"-knappen for at justere temperaturen og tiden .

Fisk (10): Programmet bruges oftest til frossen forarbejdet fisk eller frisk fisk.

Enheden opvarmes automatisk til 200° C i 20 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er nok, kan du altid ændre klokkeslættet eller temperaturen ved at trykke på knappen til justering af tid/temperatur (C) og derefter (G) "-" (H) "+"-knappen for at justere temperaturen og tiden .

Kage (11): Dette program bruges hovedsageligt til bagning af kager og muffins

Enheden opvarmes automatisk til 150° C i 14 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er nok, kan du altid ændre klokkeslættet eller temperaturen ved at trykke på knappen til justering af tid/temperatur (C) og derefter (G) "-" (H) "+"-knappen for at justere temperaturen og tiden .

Peanuts (12): Program, der bruges til at riste jordnødder

Enheden opvarmes automatisk til 190° C i 10 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er nok, kan du altid ændre klokkeslættet eller temperaturen ved at trykke på knappen til justering af tid/temperatur (C) og derefter (G) "-" (H) "+"-knappen for at justere temperaturen og tiden .

RENGØRING AF ENHEDEN

1. Før du rengør enheden, skal du tage stikket ud af stikkontakten og vente, indtil enheden er kølet af.

2. Rengør med en fugtig og derefter tør klud (eller køkkenrulle).

3. Smør resterne, der er sværere at fjerne, med en lille smule madolie og fjern dem forsigtigt efter et par minutter med en træspatel.

4. Rengør ikke med skarpe, slibende klude eller svampe, og brug ikke rengøringspulver, da de kan beskadige den glatte, non-stick belægning af kurven og beholderen.

5. Nedsænk ikke enheden i vand.

TEKNISK DATA:

Kapacitet max: 5 L

Spænding: 220-240V ~ 50/60Hz

Nominel effekt: 1500W

Maksimal effekt: 2000W



Af hensyn til miljøet . Venligst overfør papemballage til affaldspapir. Hæld polyethylenposer (PE) i plastbeholderen Slidt enhed skal returneres til det relevante punkt opbevaring, fordi det er farligt i enheden ingredienser kan udgøre en trussel for miljøet. Den elektriske enhed skal overleveres for at begrænse dets genanvendelse og brug. Hvis i enheden der er batterier, fjern dem og vende tilbage til punktet opbevares separat.

ЗАГАЛЬНІ УМОВИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

ПРОЧИТАЙТЕ УВАЖНО ТА ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКУ В МАЙБУТНЬОМУ

1. Перед використанням пристрою прочитайте посібник користувача та дотримуйтеся вказівок, що містяться в ньому. Виробник не несе відповідальності за шкоду, спричинену використанням пристрою не за призначенням або неналежною експлуатацією.
2. Пристрій лише для домашнього використання. Не використовуйте для будь-яких інших цілей, несумісних з його призначенням.
3. Пристрій слід підключати лише до заземленої розетки 220-240 В ~ 50/60 Гц. Щоб підвищити безпеку експлуатації, не підключайте кілька електричних пристроїв до одного ланцюга одночасно.
4. Будьте особливо обережні, користуючись пристроєм, коли поруч знаходяться діти. Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Не дозволяйте дітям або особам, які не знайомі з приладом, користуватися ним.
5. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Це обладнання можуть використовувати діти старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або люди, які не мають досвіду чи знань про обладнання, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо того, як використовувати обладнання. інструкції щодо безпечного використання пристрою та усвідомлюють небезпеку, пов'язану з його використанням. Діти не повинні гратися з обладнанням. Очищення та обслуговування пристрою не повинні виконувати діти, якщо вони не старші 8 років, і ці дії виконуються під наглядом.
6. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не залишайте прилад без нагляду підключеним до розетки.
7. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ніколи не пересувайте прилад, коли він увімкнений або коли він гарячий.
8. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Температура доступних поверхонь робочого пристрою може бути високою під час роботи обладнання.
9. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей віком до 8 років місці.
10. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** після використання завжди виймайте вилку з розетки, тримаючи розетку рукою. НЕ тягніть за шнур живлення.
11. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не використовуйте пристрій поблизу легкозаймистих матеріалів.
12. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** не кладіть у пристрій картон, папір, пластик або інші легкозаймисті або легкоплавкі предмети.
13. Не занурюйте кабель, вилку або весь пристрій у воду чи будь-яку іншу рідину. Не піддавайте пристрій впливу погодних умов (дощ, сонце тощо) і не

використовуйте його в умовах високої вологості (ванні кімнати, вологі будиночки).

14. Періодично перевіряйте стан шнура живлення. Якщо шнур живлення пошкоджено, обладнання не можна використовувати. Щоб уникнути небезпеки, пошкоджений кабель має бути замінений у спеціалізованій ремонтній майстерні.

15. Не використовуйте прилад, якщо шнур живлення пошкоджений, якщо він упав чи пошкоджений будь-яким чином або не працює належним чином. Не ремонтуйте пристрій самостійно, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом. Віднесіть пошкоджений пристрій до відповідного сервісного центру для перевірки або ремонту. Усі ремонти можуть виконуватися лише авторизованими сервісними центрами. Неправильно виконаний ремонт може становити серйозну загрозу для користувача.

16. Розмістіть пристрій на прохолодній, стійкій, рівній поверхні, подалі від гарячих кухонних приладів, таких як електрична плита, газовий пальник тощо.

17. Шнур живлення не повинен звисати з краю столу або торкатися гарячих поверхонь.

18. Для забезпечення додаткового захисту в електричному ланцюзі доцільно встановити пристрій захисного відключення (УЗО) з номінальним залишковим струмом, що не перевищує 30 мА. З цього приводу зверніться до спеціаліста-електрика.

19. Якщо необхідно використовувати подовжувач, використовуйте модель із лише заземлюючим контактом і розраховану на струм не менше 10 А. Подовжувачі, які не відповідають цій вимозі, можуть перегріватися. Кабель слід розташовувати таким чином, щоб уникнути його випадкового потягнення або спотикання.

20. Не допускайте намокання моторної частини пристрою.

21. Пристрій слід розміщувати на рівній, термостійкій поверхні, подалі від легкозаймистих матеріалів (штор, фіранок, шпалер тощо). Щоб забезпечити належну циркуляцію повітря, залиште принаймні 10 см вільного простору з кожного боку пристрою та не менше 30 см над ним. Не закривайте вентиляційні отвори пристрою, оскільки це може призвести до перегріву та пошкодження виробу.

22. Не торкайтеся гарячих поверхонь пристрою (дверцята, верхня або нижня стінка, бічні стінки). Виймаючи гарячі компоненти або торкаючись їх, використовуйте захисні рукавички.

23. Шнур живлення не можна розміщувати над пристроєм і не повинен торкатися гарячих поверхонь або лежати поблизу них. Не встановлюйте пристрої під електричну розетку.

24. Не кладіть у прилад порції, що займають весь його об'єм, це може призвести до займання та руйнування продукту.

25. Після випікання або перед чищенням приладу вийміть вилку з розетки та дайте йому охолонути. Зачекайте достатньо довго, оскільки нагрітий пристрій остигає

дуже повільно.

26. Очищайте пристрій після кожного використання.

27. Не використовуйте для чищення корпусу агресивні мийні засоби у вигляді емульсій, молочків, паст тощо, оскільки вони, крім іншого, можуть видалити інформативні графічні символи, такі як шкали, маркування, попереджувальні знаки тощо.

28. Не використовуйте для чищення металеві скребки. Зламані шматки дроту можуть стикатися з електричними частинами, створюючи ризик ураження електричним струмом.

29. Обладнання не призначене для роботи за допомогою зовнішніх таймерів або окремої системи дистанційного керування.

30. Через високу температуру будьте особливо обережні, коли виймаєте запечену їжу, видаляєте гарячий жир або інші гарячі рідини.

31. Не розміщуйте прилад під кухонними шафами через спеку та пару.

32. Не мийте металеві частини в посудомийних машинах, тому що агресивні засоби, які використовуються в цих пристроях, викликають потемніння вищезгаданих частин. Рекомендується мити їх вручну, використовуючи традиційні засоби для миття посуду.

33. Щоб уникнути перегріву пристрою, не накривайте його.

34. Не зберігайте в пристрої нічого, крім аксесуарів, що належать до нього.

35. Не використовуйте пристрій з відкритою ємністю.



Не торкайтеся гарячих поверхонь пристрою

ПОПЕРЕДЖЕННЯ : Прилад оснащений функцією відкладеного старту, але використовувати його рекомендується лише тоді, коли користувач знаходиться вдома, а пристрій знаходиться під наглядом.

Опис пристрою:

1. Панель керування
2. Прозоре вікно
3. Вихід повітря
4. Житло
5. Натерти
6. Ручка
7. Шнур живлення
8. Контейнер

Панель управління:

- A.: Кнопка Пуск/Скасування
B: Вибір функції
C: Кнопки регулювання температури/часу
D: Кнопка відкладеного запуску
E: Індикатор роботи вентилятора
F: Відображення температури та часу
G: кнопка «-».

Н. Кнопка «+».

програми:

1. Курячі крильця 2. Ковбаса 3. Картопля фрі 4. Яєчний пиріг 5. Піца 6. Солодка картопля 7. Курячі ніжки 8. Креветки 9. Стейк 10. Риба 11. Торт 12. Арахіс

Перед першим використанням.

1. Зніміть упаковку та всі наклейки та аксесуари зовні та всередині пристрою.

2. Ретельно очистіть решітку (5) і контейнер (8) гарячою водою, невеликою кількістю рідини для миття посуду та губкою, а потім протріть їх чистою м'якою тканиною.

(Не очищуйте пристрій абразивними ганчірками чи губками або використовуйте чистячі порошки, оскільки вони можуть пошкодити гладку антипригарну поверхню кошика та контейнера)

3. Поставте корпус духовки (4) на стійку горизонтальну поверхню, підключіть шнур живлення та виберіть першу програму (див. розділ про використання приладу), щоб видалити фабричні запахи з пристроєм.

4. Після завершення програми від'єднайте кабель живлення та повторіть крок 2, щоб очистити його знову після повного охолодження.

Не мийте решітку (5) і контейнер (8) у посудомийній машині.

Використання пристрою:

1. Взнявши за ручку (6), витягніть ємність (8) разом з решіткою (5) з корпусу (4) і поставте на стійку поверхню.

2. Решітку (5) можна зняти з контейнера (8).

3. Покладіть раніше підготовлені продукти на решітку (5), розташовану на дні ємності (8). Потім вставте контейнер (8) у корпус (4). При наповненні контейнера не перевищуйте рівень MAX.

4. Підключіть закритий пристрій до заземленої розетки.

5. Пристрій увімкнеться та подасть звуковий сигнал. Якщо жодна програма не вибрана, пристрій перейде в режим очікування через 1 хвилину. Щоб знову увімкнути пристрій, натисніть кнопку «Пуск/Скасування» (A).

6. За допомогою кнопки вибору функцій (B) «Функція» виберіть потрібну програму (таблиця 1). Після вибору програми ви можете змінити температуру та час, натиснувши кнопку вибору налаштування температури/часу (C), а потім кнопки G «+» і H «-». Рекомендується додати 3 хвилини до часу приготування страви відносно запрограмованого меню, якщо прилад охолоджений.

7. Після вибору відповідної програми пристрій почне працювати автоматично через 4 секунди або після натискання кнопки «старт / скасування» (A). Засвітяться (E) індикатор вентилятора та (F) лампа всередині пристрою.

8. Після закінчення роботи 3 рази пролунає звуковий сигнал.

9. Щоб завершити роботу пристрою раніше, утримуйте кнопку «пуск/скасування» (A) протягом 3 секунд.

Поради:

Розташуйте шматочки їжі так, щоб гаряче повітря проходило між ними.

Пристрій має програмну пам'ять, після вилучення контейнера (6) під час виконання програми пристрій зупиняється, а після розміщення контейнера (6) продовжує роботу. Програму також можна призупинити, натиснувши кнопку «Пуск/Скасування» (A) один раз, повторне натискання відновить роботу.

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку часу/температури (D), а потім кнопки G «+» і H «-», щоб завершити випікання.

Рекомендується хоча б один раз перевернути або перемішати продукти під час роботи вибраної програми.

!!УВАГА!! Внутрішня частина пристрою дуже гаряча

Функція відкладеного старту:

Після вибору відповідної програми (див. розділ про використання приладу) натисніть кнопку «Час затримки» (D).

На дисплеї з'явиться годинник. За допомогою кнопок G «+» і H «-» установіть потрібний час затримки від 10 хвилин до 24 годин.

Після встановлення часу пристрій автоматично перейде в режим відкладеного запуску через 5 секунд, а годинник на дисплеї почне відлік часу до запуску пристрою.

Щоб зупинити відлік часу, утримуйте кнопку «Пуск/Скасування» (A) протягом 3 секунд.

програми:

Курячі крильця (1): програма для приготування сирого курячого м'яса (курячих крилець)

Пристрій автоматично нагріється при 180°С протягом 20 хвилин.

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (C), а потім кнопку (G) «-» (H) «+», щоб налаштувати температуру та час.

Ковбаса (2): програма, яка в основному використовується для приготування ковбас.

Пристрій автоматично нагріється при 190°С протягом 10 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (C), а потім кнопку (G) «-» (H) «+», щоб налаштувати температуру та час.

Картопля фрі (3): програма, яка використовується переважно для замороженої картоплі фрі.

Пристрій автоматично нагріється при 190°С протягом 13 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (C), а потім кнопку (G) «-» (H) «+», щоб налаштувати температуру та час.

Яєчний пиріг (4): Програма, яка в основному використовується для приготування міні яєчних пирогів

Пристрій автоматично нагріється до 180°С протягом 10 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (C), а потім кнопку (G) «-» (H) «+», щоб налаштувати температуру та час.

Піца (5): програма, яка найчастіше використовується для замороженої піци.

Пристрій автоматично нагріється до 180°С протягом 10 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (C), а потім кнопку (G) «-» (H) «+», щоб налаштувати температуру та час.

Солодка картопля (6): Програма в основному використовується для приготування нарізаної солодкої картоплі (батат)

Пристрій буде автоматично нагріватися при 190°С протягом 38 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (C), а потім кнопку (G) «-» (H) «+», щоб налаштувати температуру та час.

Курачі ніжки (7): програма для приготування сирого курячого м'яса (курячих ніжок)

Пристрій автоматично нагріється при 190°С протягом 20 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (C), а потім кнопку (G) «-» (H) «+», щоб налаштувати температуру та час.

Креветки (8): найкраще підходить для дрібних морепродуктів, таких як креветки.

Пристрій автоматично нагріється при 170°С протягом 10 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (C), а потім кнопку (G) «-» (H) «+», щоб налаштувати температуру та час.

Стейк (9): програма, яка в основному використовується для більш товстих шматків білого або червоного м'яса.

Пристрій автоматично нагріється при 180°С протягом 13 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (C), а потім кнопку (G) «-» (H) «+», щоб налаштувати температуру та час.

Риба (10): програма, яка найчастіше використовується для замороженої обробленої риби або свіжої риби.

Пристрій автоматично нагріється при 200°С протягом 20 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (C), а потім кнопку (G) «-» (H) «+», щоб налаштувати температуру та час.

Торт (11): ця програма в основному використовується для випікання тортів і кексів

Пристрій автоматично нагріється при 150°С протягом 14 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (C), а потім кнопку (G) «-» (H) «+», щоб налаштувати температуру та час.

Арахіс (12): Програма для смаження арахісу

Пристрій автоматично нагріється при 190°С протягом 10 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (C), а потім кнопку (G) «-» (H) «+», щоб налаштувати температуру та час.

ОЧИЩЕННЯ ПРИСТРОЮ

1. Перед чищенням пристрою вийміть вилку з розетки та зачекайте, поки пристрій охолоне.
2. Очистіть вологою, а потім сухою тканиною (або паперовим рушником).
3. Залишки, які важко видалити, змастіть невеликою кількістю олії і через кілька хвилин обережно видаліть їх дерев'яною лопаткою.
4. Не чистіть гострими абразивними ганчірками чи губками, а також не використовуйте чистячі порошки, оскільки вони можуть пошкодити гладке антипригарне покриття кошика та контейнера.
5. Не занурюйте пристрій у воду.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ:

Максимальний об'єм: 5 л

Напруга: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Номінальна потужність: 1500 Вт

Максимальна потужність: 2000 Вт



У інтересах навколишнього середовища.



Будь ласка, віддайте картонну упаковку в місце збору мукулатури. Політиленові мішки (PE) викинути в смітник для пластику. Відпрацьований пристрій повинен бути відправлений у відповідну точку зберігання, тому що в пристрої є небезпечні інгредієнти, які можуть становити загрозу навколишньому середовищу.

Електричний пристрій потрібно повернути так, щоб обмежити його повторне використання. Якщо у пристрої є батарейки, то потрібно їх витягнути і віддати до відповідного пункту.

KARTA GWARANCYJNA

WARUNKI GWARANCJI obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej

Adler Sp. z o.o. ul. Ordona 2a 01-237 Warszawa zapewni Użytkownika o dobrej jakości sprzętu, na który wydana jest niniejsza karta gwarancyjna i udziela 24 miesięcznej gwarancji, która liczy się od daty zakupu sprzętu. Usługi gwarancyjne świadczone są po okazaniu prawidłowo wypełnionej karty gwarancyjnej. Wady lub uszkodzenia sprzętu ujawnione w okresie gwarancji usuwane będą bezpłatnie przez Serwis Centralny. W przypadku zakupu sprzętu przez przedsiębiorcę (faktura VAT) okres gwarancji wynosi 12 miesięcy.

Powyższy zapis nie dotyczy jednoosobowych działalności gospodarczych, o ile rodzaj zakupionego sprzętu, nie jest związany z profilem prowadzonej działalności gospodarczej – weryfikacja w CEIDG.

W przypadku wymiany rzeczy na nową, albo po dokonaniu istotnej naprawy, okres gwarancji biegnie na nowo od chwili dostarczenia klientowi rzeczy wolnej od wad, lub zwrócenia rzeczy naprawionej. Jeżeli gwarant wymienił część rzeczy, przepis powyższy stosuje się odpowiednio do części wymienionej. Gwarant zobowiązuje się pokryć koszty dostarczenia rzeczy do serwisu na adres wskazany w karcie gwarancyjnej. Jednakże uprawniony z gwarancji powinien zachować rozsądek, wybierając środek transportu. Uprawnionemu z gwarancji nie przysługuje od gwaranta zwrot kosztów dostarczenia towaru – rzeczy do naprawy gwarancyjnej, przekraczający ekonomicznie uzasadnione koszty przewozu.

UWAGA: Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Naprawami gwarancyjnymi nie są objęte czynności związane z odkamienianiem, konserwacją, czyszczeniem urządzenia oraz części i akcesoria ulegające zużyciu przy normalnym użytkowaniu. Gwarancja nie obejmuje mechanicznych uszkodzeń sprzętu oraz wad i uszkodzeń wynikłych wskutek:

- niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, przechowywania i konserwacji;
- ingerencji nieautoryzowanego serwisu, samowolnych napraw, przeróbek i zmian konstrukcyjnych;
- użycia niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych.
- uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych i powstałych na skutek przepięcia w sieci.
- karta gwarancyjna jest nieważna bez daty zakupu, pieczęci sprzedającego i kopii dokumentu zakupu.
- gwarancją nie są objęte elementy eksploatacyjne i akcesoria w tym: elementy szklane (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe, sieciowe, żarówki, baterie, nożyki i folie do urządzeń tnących, nasadki miksujące, trzepaki, mieszaki, ssawkoszczotki, rury, węże, kubki miksujące, głowice tnące i sita.

Reklamowany sprzęt jest dostarczany do Serwisu Centralnego przez Klienta w stanie kompletnym i odpowiednio zabezpieczony na czas transportu. Po dokonanej naprawie reklamowany sprzęt odbierany jest z Serwisu Centralnego przez Klienta.

Termin usunięcia wady może zostać wydłużony o czas potrzebny do importu niezbędnych części, nie dłuższy niż 30 dni roboczych. W każdym takim przypadku warsztat serwisowy powiadomi klienta o wydłużeniu terminu naprawy gwarancyjnej. W związku z koniecznością sprowadzenia części zamiennych i poinformuje o nowym terminie usunięcia wady.

W przypadku stwierdzenia usterki należy ją zgłosić w punkcie sprzedaży lub w Serwisie Centralnym, ul. Ordona 2A, 01-237 Warszawa, tel. 728-595-006 lub e-mail: serwis@adler.com.pl.

W zgłoszeniu proszę podać swój adres, nr telefonu i opis usterki. Do reklamacji konieczne jest dołączenie kopii dokumentu zakupu.

Gwarancja nie wyłącza ani nie ogranicza oraz nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.



adnotacje serwisu:

SERWIS CENTRALNY
01-237 Warszawa ul. Ordona 2A
tel. 728 - 595 - 006
serwis@adler.com.pl www.adler.com.pl

.....
(data sprzedaży)
.....
(pieczęć sklepu i podpis sprzedawcy)

W trosce o środowisko..

Opakowania kartonowe oraz worki polietylenowe (PE) należy wrzucać do odpowiednich pojemników przeznaczonych do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych zgodnie z ich opisem. Jeżeli w urządzeniu znajdują się baterie, należy je wyjąć i osobno oddać do punktu zbierania i składowania. Zużyte urządzenie należy oddać do odpowiedniego punktu zbierania i składowania, gdyż znajdujące się w nim niebezpieczne substancje mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia i środowiska. Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że urządzenia nie należy wyrzucać do pojemnika z odpadami komunalnymi.

Zużyty sprzęt elektryczny, to odpady, które zawierają substancje szkodliwe dla ludzi, zwierząt i środowiska. Substancje te mogą doprowadzić do zanieczyszczenia gleby, wody lub powietrza, a poprzez to mogą się dostać do organizmu człowieka i doprowadzić do licznych dolegliwości zdrowotnych, takich jak: zaburzenia wzroku, słuchu, mowy, mogą również doprowadzić do uszkodzenia nerek, wątroby i serca, oraz wywołać choroby skóry. Substancje szkodliwe mogą mieć również niekorzystny wpływ na układ oddechowy i rozrodczy oraz doprowadzić do zmian nowotworowych. Spożycie roślin rosnących na skażonych glebach, oraz produktów powstałych z nich może grozić w/w skutkami zdrowotnymi.

Urządzenia nie wyrzucać do pojemnika na odpady komunalne !!!!

OGÓLNE WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytać instrukcję obsługi i postępować według wskazówek w niej zawartych. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane użytkowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

2. Urządzenie służy wyłącznie do użytku domowego. Nie używać do innych celów, niezgodnych z jego przeznaczeniem.

3. Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do gniazdka z uziemieniem 220-240V ~ 50/60 Hz.

W celu zwiększenia bezpieczeństwa użytkowania do jednego obwodu prądu nie należy równocześnie włączać wielu urządzeń elektrycznych.

4. Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia, gdy w pobliżu przebywają dzieci. Nie należy dopuszczać dzieci do zabawy urządzeniem nie pozwól dzieciom ani osobom nie zaznajomionym z urządzeniem na jego użytkowanie.

5. **OSTRZEŻENIE:** Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, jeśli odbywa się to pod nadzorem osoby odpowiadającej za ich bezpieczeństwo lub zostały im udzielone wskazówki na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i mają świadomość niebezpieczeństwa związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być wykonywana przez dzieci, chyba że są powyżej 8 roku życia a czynności te są wykonywane pod nadzorem.

6. **OSTRZEŻENIE:** nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia do gniazdka bez nadzoru.

7. **OSTRZEŻENIE:** nigdy nie przenoś urządzenia kiedy jest włączone albo kiedy jest gorące.

8. **OSTRZEŻENIE:** temperatura dostępnych powierzchni działającego urządzenia może być wysoka gdy sprzęt pracuje.

9. **OSTRZEŻENIE:** Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

10. **OSTRZEŻENIE:** Zawsze po zakończeniu używania, wyjmij wtyczkę z gniazda zasilającego poprzez przytrzymanie gniazdka ręką. NIE ciągnąć za sznur sieciowy.

11. **OSTRZEŻENIE:** Nie korzystać z urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych.

12. **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno umieszczać w urządzeniu wyrobów z tektury, papieru, plastików i innych przedmiotów łatwopalnych oraz topliwych.

13. Nie zanurzać kabla, wtyczki oraz całego urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Nie wystawiaj urządzenia na działanie warunków atmosferycznych (deszczu, słońca, etc.) ani

nie używaj w warunkach podwyższonej wilgotności (łazienki, wilgotne domki kempingowe).

14. Okresowo sprawdzaj stan przewodu zasilającego. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, to sprzętu nie wolno używać. Uszkodzony przewód powinien być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

15. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub jeśli zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek inny sposób lub nieprawidłowo pracuje. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, gdyż grozi to porażeniem. Uszkodzone urządzenie oddaj do właściwego punktu serwisowego w celu sprawdzenia lub dokonania naprawy. Wszelkich napraw mogą dokonywać wyłącznie uprawnione punkty serwisowe. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.

16. Należy stawiać urządzenie na chłodnej stabilnej, równej powierzchni, z dala od nagrzewających się urządzeń kuchennych jak: kuchenka elektryczna, palnik gazowy, itp..

17. Przewód zasilania nie może zwisać poza krawędź stołu lub dotykać gorących powierzchni.

18. Do zapewnienia dodatkowej ochrony, wskazane jest zainstalowanie w obwodzie elektrycznym, urządzenia różnicowoprądowego (RCD) o znamionowym prądzie różnicowym nie przekraczającym 30 mA. W tym zakresie należy zwrócić się do specjalisty elektryka.

19. Jeżeli niezbędnym jest użycie przedłużacza, to należy użyć model wyłącznie z bolcem uziemiającym przystosowany do prądu o natężeniu min 10 A. Przedłużacze nie spełniające tego wymogu mogą ulec przegrzaniu. Przewód należy tak ułożyć aby uniknąć przypadkowych pociągnięć lub potknięć o niego.

20. Nie dopuścić do zamoczenia części silnikowej urządzenia.

21. Urządzenie należy stawiać na równej, odpornej na temperaturę powierzchni, z dala od łatwopalnych materiałów (firanki, zasłony, tapety, itp.). W celu zapewnienia właściwej cyrkulacji powietrza należy zachować co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z każdej strony urządzenia oraz przynajmniej 30 cm nad nim. Nie wolno przykrywać otworów wentylacyjnych urządzenia, ponieważ może to spowodować przegrzanie i uszkodzenie wyrobu.

22. Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia (drzwiczek, ścianki górnej lub dolnej oraz ścianek bocznych). Należy używać rękawic ochronnych do wyjmowania lub dotykania wszelkich gorących elementów.

23. Przewód zasilający nie może być układany ponad urządzeniem, a także nie powinien dotykać lub leżeć w pobliżu gorących powierzchni. Nie ustawiać urządzenia pod gniazdem elektrycznym.

24. Nie wolno wkładać do urządzenia porcji zajmujących całą jego objętość, ponieważ może spowodować to pożar i zniszczenie wyrobu.

25. Po zakończeniu pieczenia lub przed czyszczeniem urządzenia należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka i zostawić do ostygnięcia. Należy odczekać

wystarczająco długi okres czasu, ponieważ nagrzane urządzenie stygnie bardzo wolno.

26. Należy oczyścić urządzenie po każdorazowym użyciu.

27. Do mycia obudowy nie należy używać agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp., ponieważ mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne takie jak podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.

28. Nie używać metalowych druciaków do czyszczenia. Odłamane fragmenty druciaków, mogą zetknąć się z częściami elektrycznymi, stwarzając zagrożenie porażenia elektrycznego.

29. Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.

30. Ze względu na wysoką temperaturę należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania upieczonych potraw, usuwania gorącego tłuszczu czy innych gorących płynów.

31. Nie należy umieszczać urządzenia pod szafkami kuchennymi, ze względu na unoszące się ciepło i parę.

32. Nie należy myć metalowych części w zmywarkach, ponieważ agresywne środki stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie ww. części. Zaleca się aby myć je ręcznie, z użyciem tradycyjnych płynów do mycia naczyń.

33. Aby uniknąć przegrzania urządzenia nie należy przykrywać urządzenia.

34. Nie należy przechowywać w urządzeniu niczego poza akcesoriami należącymi do tego niego.

35. Nie wolno używać urządzenia z niedomkniętym pojemnikiem.



Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia

Urządzenie wyposażone jest w funkcję opóźnionego startu, jednak zalecane jest korzystanie z niej wyłącznie wtedy, kiedy użytkownik przebywa w domu, a urządzenie jest pod nadzorem.

Opis urządzenia:

- | | | | |
|--------------------|--------------------------|-----------------------|-------------|
| 1. Panel sterujący | 2. Przezroczyste okienko | 3. Wylot powietrza | 4. Obudowa |
| 5. Ruszt | 6. Uchwyt | 7. Przewód zasilający | 8. Pojemnik |

Panel sterujący:

- | | | |
|---------------------------------|-------------------------------|--|
| A: Przycisk włącz/wyłącz | B: Przycisk wyboru funkcji | C: Przyciski regulacji temperatury / czasu |
| D: Przyciski opóźnionego startu | E: Wskaźnik pracy wentylatora | F: Wyświetlacz temperatury oraz czasu |
| G: Przycisk „-” | H: Przycisk „+” | |

Programy:

- | | | | | | | | |
|------------------------|-------------|---------------------|-------------------|----------|----------------------|-------------------|----|
| 1. Skrzydółka kurczaka | 2. Kielbasa | 3. Frytki | 4. Tarta jajeczna | 5. Pizza | 6. Słodkie ziemniaki | 7. Uduka kurczaka | 8. |
| Krewetki | 9. Stek | | | | | | |
| 10. Ryba | 11. Ciasto | 12. Orzeszki ziemne | | | | | |

Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć opakowanie oraz wszelkie naklejki i akcesoria, które są na zewnątrz oraz wewnątrz urządzenia.
2. Dokładnie wyczyścić ruszt (5) oraz pojemnik (8) gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i gąbką, a następnie wytrzyj je czystą, miękką ściereczką
(*Nie wolno czyścić urządzenia, ścierającymi szmatkami lub gąbkami, ani używać proszków do czyszczenia, gdyż mogą uszkodzić gładką, nieprzyswierającą powierzchnię rusztu oraz pojemnika*)
3. Umieścić urządzenie na stabilnej poziomej płaszczyźnie, podłączyć przewód zasilający, wybierz pierwszy program (patrzy dział użytkowanie urządzenia), w celu usunięcia fabrycznych zapachów z urządzenia.
4. Po zakończeniu programu odłączyć przewód zasilający i powtórz krok 2, aby ponownie wyczyścić go po całkowitym ostygnięciu.

Nie należy myć rusztu (5) oraz pojemnika (8) w zmywarce.

Użytkowanie urządzenia:

1. Trzymając uchwyt (6) wyciągnij pojemnik (8) razem z rusztem (5) z obudowy (4) i umieść na stabilnej powierzchni.
2. Ruszt (5) można wyjąć z pojemnika (8)
3. Umieść wcześniej przygotowane produkty na ruszcie (5) znajdującym się na dnie pojemnika (8). Następnie włóż pojemnik (8) do obudowy (4). Przy napełnieniu pojemnika nie przekraczać poziomu MAX umieszczonego w jego wnętrzu.
4. Zamknięte urządzenie podłączyć do gniazda sieciowego z uziemieniem.
5. Urządzenie włączy się i wyemituje alarm dźwiękowy. Jeśli żaden program nie zostanie wybrany, urządzenie przejdzie w stan czuwania po 1 minucie. Aby ponownie włączyć urządzenie należy nacisnąć przycisk (A) „start / cancel”.
6. Za pomocą przycisku wyboru funkcji (B) „Function”, wybierz żądany program (tabela 1). Po wybraniu programu możesz zmienić temperaturę i czas, naciskając przycisk wyboru regulacji temperatury / czasu (C) a następnie przycisk G „+”, H „-” . Zaleca się dodanie 3 minut do czasu przygotowania potrawy, w stosunku do zaprogramowanego menu, jeżeli urządzenie jest wystudzone.
7. Po wybraniu odpowiedniego programu urządzenie zacznie pracować automatycznie po upływie 4 sekund lub po naciśnięciu przycisku (A) „start / cancel” . Zaświeci się kontrolka (E) wskaźnik pracy wentylatora oraz (F) lampka wewnątrz urządzenia.
8. Po zakończeniu pracy rozlegnie się 3-krotny sygnał dźwiękowy.
9. W celu wcześniejszego zakończenia pracy urządzenia należy przytrzymać przycisk (A) „start / cancel” przez 3 sekundy.

Wskazówki:

Ułóż kawałki potrawy tak aby zapewnić swobodny przepływ gorącego powietrza pomiędzy nimi.

Urządzenie posiada pamięć programów, po wyjęciu pojemnika (6) w trakcie programu, urządzenie zatrzyma się, po ponownym umieszczeniu pojemnika (6) będzie kontynuowało pracę. Program można również wstrzymać, naciskając jeden raz przycisk (A) „star / cancel”, ponowne naciśnięcie wznowi pracę.

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz dopasować czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (D), następnie a następnie przycisk G „+”, H „-” aby dopieć potrawę.

Zaleca się odwrócić lub zamieszać produkty przy najmniej raz podczas pracy wybranego programu.

!!OSTRZEŻENIE!! Wnętrze urządzenia jest bardzo gorące

Funkcja opóźnionego startu:

Po wybraniu odpowiedniego programu (patrz punkt użytkowanie urządzenia) należy przycisnąć przycisk (D) „Delay time”.

Na wyświetlaczu pojawi się zegar. Za pomocą przycisku G „+” oraz H „-” należy ustawić żądny czas opóźnienia od 10 minut do 24

godzin.

Po ustawieniu czasu, urządzenie przejdzie automatycznie po 5 sekundach w tryb opóźnionego startu, zegar na wyświetlaczu zacznie odliczać czas do startu urządzenia.

W celu przerwania odliczania czasu należy przytrzymać przycisk (A) „start / cancel” przez 3 sekundy.

Programy:

Skrzydółka kurczaka (1): Program używany do przygotowania surowego mięsa z kurczaka (skrzydółka kurczaka)

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 180°C przez 20 minut.

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (C), a następnie przycisk (G) „-” (H) „+” w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

Kielbasa (2): Program stosowany głównie do przygotowania kielbasy.

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 190°C i przez 10 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (C), a następnie przycisk (G) „-” (H) „+” w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

Frytki (3): Program używany głównie do mrożonych frytek.

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 190°C i przez 13 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (C), a następnie przycisk (G) „-” (H) „+” w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

Tarta jajeczna (4): Program stosowany głównie do przygotowywania mini tary jajecznej

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 180°C i przez 10 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (C), a następnie przycisk (G) „-” (H) „+” w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

Pizza (5): Program najczęściej używany do mrożonej pizzy.

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 180°C i przez 10 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (C), a następnie przycisk (G) „-” (H) „+” w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

Słodkie ziemniaki (6): Program stosowany głównie do przygotowywania słodkich ziemniaków pokrojonych w plasterki (bataty)

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 190°C i przez 38 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (C), a następnie przycisk (G) „-” (H) „+” w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

Udka kurczaka (7): Program używany do przygotowania surowego mięsa z kurczaka (udka kurczaka)

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 190°C i przez 20 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (C), a następnie przycisk (G) „-” (H) „+” w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

Krewetki (8): Najlepsze do małych owoców morza, takich jak krewetki.

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 170°C i przez 10 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (C), a następnie przycisk (G) „-” (H) „+” w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

Stek (9): Program stosowany głównie do grubszych kawałków mięsa białego lub czerwonego.

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 180°C i przez 13 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (C), a następnie przycisk (G) "-", (H) "+" w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

Ryby (10): Program najczęściej używany do mrożonych przetworzonych ryb lub świeżych ryb.

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 200°C i przez 20 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (C), a następnie przycisk (G) "-", (H) "+" w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

Ciasto (11): Program używana głównie do pieczenia ciasta oraz muffinek

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 150°C i przez 14 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (C), a następnie przycisk (G) "-", (H) "+" w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

Orzeszki ziemne (12): Program używany do prażenia orzeszków ziemnych

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 190°C i przez 10 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (C), a następnie przycisk (G) "-", (H) "+" w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Czyścić przy użyciu wilgotnej, a następnie suchej ściereczki (ewentualnie papierowego ręcznika).
3. Trudniejsze do usunięcia resztki posmarować niewielką ilością oleju jadalnego i po kilku minutach delikatnie je usunąć drewnianą łypatką.
4. Nie wolno czyścić ostrymi, ścierającymi szmatkami lub gąbkami, ani używać proszków do czyszczenia, gdyż mogą uszkodzić gładką, nieprzylepającą powłokę kosza i pojemnika.
5. Nie zanurzać urządzenia w wodzie.

Dane techniczne:

Pojemność 5 L

Napięcie: 220-240V ~ 50/60Hz

Moc nominalna: 1500W

Moc maksymalna: 2000W



AFTER SALE SERVICE NOTICE

GB	If you want to buy spare parts or make any complaints, please contact the seller who issued the receipt directly.
DE	Wenn Sie Ersatzteile kaufen oder reklamieren möchten, wenden Sie sich bitte direkt an den Verkäufer, der die Quittung ausgestellt hat.
FR	Si vous souhaitez acheter des pièces de rechange ou faire des réclamations, veuillez contacter directement le vendeur qui a émis le reçu.
ES	Si desea comprar repuestos o presentar alguna queja, comuníquese directamente con el vendedor que emitió el recibo.
PT	Se você quiser comprar peças de reposição ou fazer alguma reclamação, entre em contato diretamente com o vendedor que emitiu o recibo.
LT	Jeĩ norite įsigyti atsarginių dalių ar pateikti nusiskundimą, susisiekite tiesiogiai su kvitą išdavusiu pardavėju.
LV	Ja vēlaties iegādāties rezerves daļas vai izteikt pretenzijas, lūdzu, sazinieties tieši ar pārdevēju, kurš izsniedza čeku.
EST	Kui soovite osta varuosi või esitada pretensioone, võtke otse ühendust kviitungi väljastanud müüjaga.
HU	Ha pótalkatrészeket szeretne vásárolni, vagy panaszt szeretne tenni, forduljon közvetlenül a bizonylatot kiállító eladóhoz.
BS	Ako želite kupiti rezervne dijelove ili napraviti reklamaciju, obratite se direktno prodavaču koji je izdao račun.
RO	Если вы хотите купить запчасти или предъявить какие-либо претензии, пожалуйста, свяжитесь напрямую с продавцом, выдавшим чек.
CZ	Chcete-li zakoupit náhradní díly nebo uplatnit jakoukoli reklamaci, kontaktujte přímo prodejce, který účtenku vystavil.
RU	Dacă doriți să cumpărați piese de schimb sau să faceți vreo reclamație, vă rugăm să contactați direct vânzătorul care a emis chitanța.
GR	Εάν θέλετε να αγοράσετε ανταλλακτικά ή να κάνετε οποιαδήποτε παράπονα, επικοινωνήστε απευθείας με τον πωλητή που εξέδωσε την απόδειξη.
MK	Ako sakate da kupite rezervni delovi ili da podnesete kakvi bilo poplaki, kontaktirajte direktno so prodavačot koj ja izdal smetkata.
NL	Als u reserveonderdelen wilt kopen of een klacht wilt indienen, neem dan rechtstreeks contact op met de verkoper die de bon heeft afgegeven.
SL	Če želite kupiti nadomestne dele ali vložiti reklamacije, se obrnite neposredno na prodajalca, ki je izdal račun.
FI	Jos haluat ostaa varaosia tai tehdä valituksia, ota yhteyttä suoraan kuitin antaneeseen myyjään.
PL	W przypadku chęci zakupu części zamiennych lub zgłoszenia ewentualnych reklamacji należy kontaktować się bezpośrednio ze sprzedawcą, który wystawił paragon.
IT	Se desidero acquistare pezzi di ricambio o presentare reclami, contatta direttamente il venditore che ha emesso la ricevuta.
HR	Se desidero acquistare pezzi di ricambio o presentare reclami, contatta direttamente il venditore che ha emesso la ricevuta.
SV	Om du vill köpa reservdelar eller göra några reklamationer, vänligen kontakta säljaren som utfärdat kvittot direkt.
DK	Hvis du ønsker at købe reservedele eller reklamere, bedes du kontakte sælgeren, som har udstedt kvitteringen, direkte.
UA	Якщо ви хочете придбати запчастини або подати будь-які претензії, зверніться безпосередньо до продавця, який видав чек.
SR	Ako želite da kupite rezervne delove ili da uložite reklamaciju, obratite se direktno prodavcu koji je izdao račun.
SK	Ak si chcete kúpiť náhradné diely alebo uplatniť akúkoľvek reklamáciu, kontaktujte priamo predajcu, ktorý účtenku vystavil.
AR	أو غير قطعاء عرض في ترغب كنتاذا شكوى أي تقديم، لاصتا فيرجى مباشر لاصيا ردا يذلا بالباتع
BG	Ako искате да закупите резервни части или да направите оплаквания, моля, свържете се директно с продавача, който е издал касовата бележка.
AZ	Ehtiyat hissələri almaq və ya hər hansı şikayət etmək istəyirsinizsə, qəbz verən satıcı ilə birbaşa əlaqə saxlayın.
ALB	Nëse dëshironi të blini pjesë këmbimi ose të bëni ndonjë ankesë, j llemi kontaktoni drejtpërdrejt shitësin që ka lëshar !at rën.

camry

Premium



ELECTRIC KETTLE
CR 1290



ESPRESSO MACHINE
CR 4410



SANDWICH MAKER
CR 3054



RETRO RADIO
CR 1182



AIR CONDITIONER
CR 7925



FOOD PROCESSOR
CR 4223



MIXER
CR 4220



MEAT MINCER
CR 4812



AIR FRYER OVEN
CR 6311



BAGLESS VACUUM CLEANER
CR 7046



AIR DEHUMIDIFIER
CR 7851



Trimmer
CR 2921



CERAMIC FAN HEATER
CR 7732



OIL FILLED RADIATOR
CR 7812



PORTABLE FRIDGE
CR 8076



HEATED ANIMAL DEN
CR 7431

www.camryhome.eu

camry

Premium



ELECTRIC KETTLE
CR 1292



HAIR DRYER
CR 2261



TOASTER 2 SLICES
CR 3217



ELECTRIC GRILL
CR 3044



PERSONAL BLENDER
CR 4615



WAFFLE MAKER
CR 3046



GARMENT STEAMER
CR 5033



AIR HUMIDIFIER
CR 7964



GLASS HEATER
CR 7721



WASHING MACHINE
CR 8054



OIL FILLED RADIATOR
CR 7810



HEATING LUNCHBOX
CR 4483



MOSQUITO KILLER LAMP
CR 7935



SONIC TOOTHBRUSH
CR 2173



HEATING UNDERBLANKET
CR 7430



HAIR DRYER
CR 2256

www.camryhome.eu