

Piekarnik-Frytkownica 10w1 . Gourmetmaxx



WAŻNE INSTRUKCJE! NALEŻY PRZECHOWYWAĆ!

Objaśnienie symboli



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



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



Informacje dodatkowe Przed użyciem przeczytaj instrukcję użytkowania.



Uwaga: gorące powierzchnie!



Nadaje się do jedzenia.

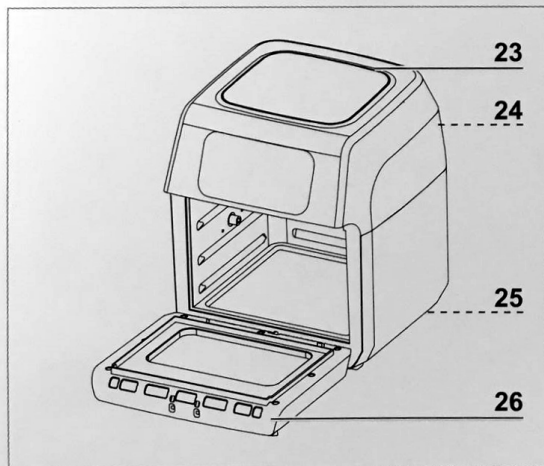
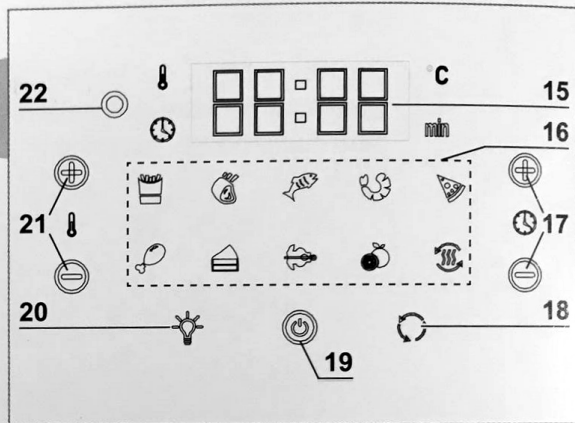
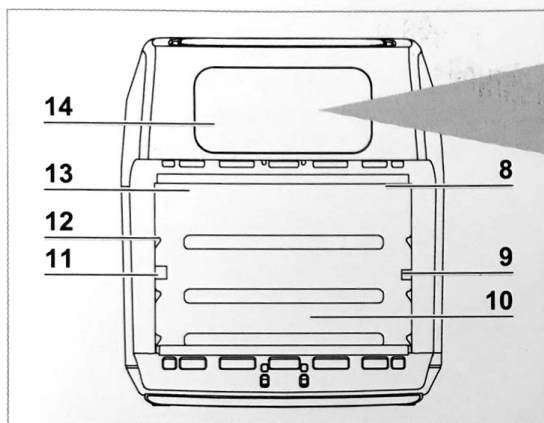
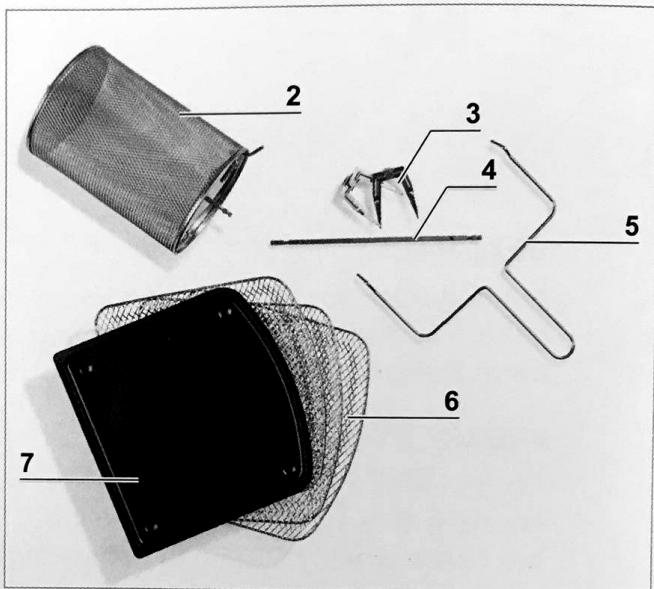
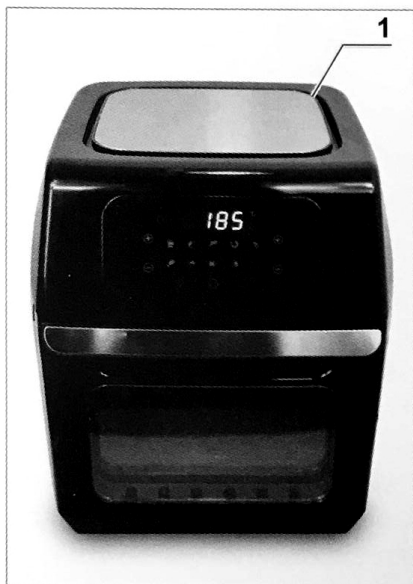
Objaśnienie słów ostrzegawczych

NIEBEZPIECZEŃSTWO ostrzega przed poważnymi obrażeniami
języki i zagrożenie dla życia

OSTRZEŻENIE ostrzega przed *małymi*
poważne obrażenia i zagrożenie
życia

UWAGA ostrzega przed światłem do umiarkowanego
poważne obrażenia

UWAGA ostrzega przed uszkodzeniem mienia



Zakres dostawy

(Ilustracje patrz przednia strona rozkładana)

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

Instrukcja użytkowania (1 x)

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

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

Przegląd urządzenia

(Ilustracje patrz przednia strona rozkładana)

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

Dostarczone przedmioty

(Zobacz ilustracje na rozkładanej stronie przedniej)

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

Instrukcja obsługi (1 x)

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

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

Przegląd urządzenia

(Zobacz ilustracje na rozkładanej stronie przedniej)

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

Drogi Kliencie,

Cieszymy się, że wybrałeś naszą frytkownicę na gorące powietrze.

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

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

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

Przeznaczenie

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

Instrukcje bezpieczeństwa



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

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

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

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

**UWAGA: gorące powierzchnie!**

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

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



NIEBEZPIECZEŃSTWO - Ryzyko porażenia prądem

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



OSTRZEŻENIE - Niebezpieczeństwo pożaru

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



OSTRZEŻENIE - Niebezpieczeństwo obrażeń

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

UWAGA - Ryzyko uszkodzenia materiału i mienia

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

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

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

Akcesoria

(Zobacz rozkładaną stronę z przodu w celu uzyskania ilustracji)

Taca zbierająca tłuszcz

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

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

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

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

Obracanie różna

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

Zmontuj obrotową rożen i włóż go do urządzenia:



PROSZĘ ZANOTOWAĆ!

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



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

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

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

Obrotowy kosz

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

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

Napełnij obrotowy kosz i włóż go do urządzenia:

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

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

Narzędzie do odinstalowywania

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

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



Przed pierwszym użyciem

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

Podstawowe użycie urządzenia



PROSZĘ ZANOTOWAĆ!

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



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

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

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

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

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

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

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



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

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

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



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



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

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

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

Czyszczenie



PROSZĘ ZANOTOWAĆ!

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

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

Dane techniczne

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



Sprzedaż



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



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

Rozwiązywanie problemów

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



Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia elektrycznego!

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

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

Sugerowane przepisy kulinarne



PROSZĘ ZANOTOWAĆ!

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

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

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

Domowe frytki

Składniki:

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

Przygotowanie:

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



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

Filet z Dorsza ze Skórką Zioła Czosnkowego**Składniki:**

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

Przygotowanie:

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

Krewetki Kokosowe**Składniki:**

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

Przygotowanie:

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

Pikantne Udka Z Kurczaka

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

Paski piersi z kurczaka w bułce tartej

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

Kurczak Z Grilla

Czas odpoczynku: ok. 1 dzień

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

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

Obroty Apple

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

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

Chipsy bananowe

Składniki:

Smakować banany

Przygotowanie:

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

Podstawowy przepis na 12 miesięcy

Składniki:

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

Przygotowanie:

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

Kotlet amerykański*Składniki:*

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

Przygotowanie:

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