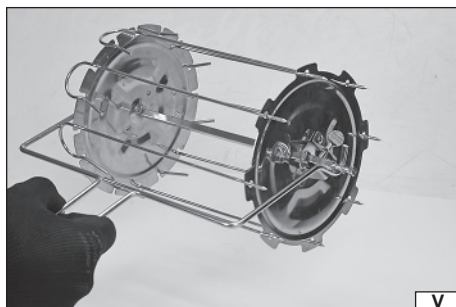
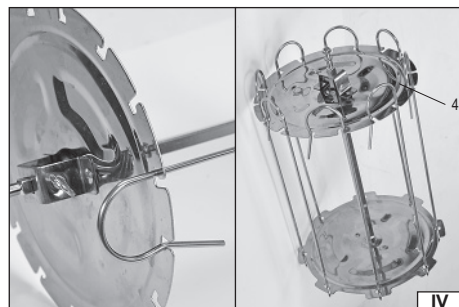
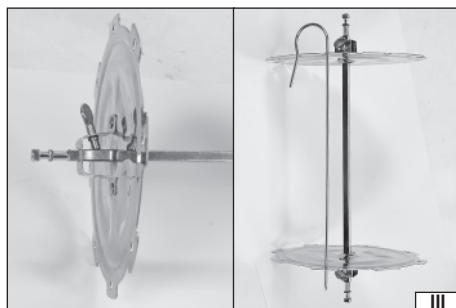
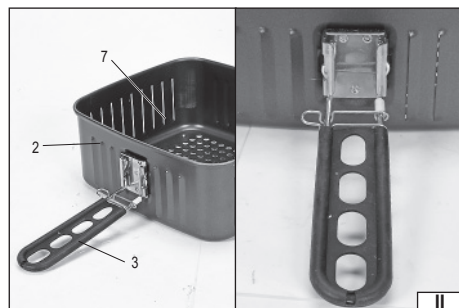


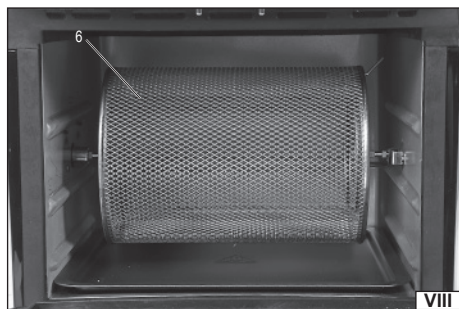
LUND

PL FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA
EN AIR FRYER
DE HEISSLUFTFRITTEUSE
RU ФРИТЮРНИЦА
UA ФРИТЮРНИЦЯ
LT GRUŽDINTUVĖ
LV TĀUKVĀRĒS KATLS
CZ HORKOVZDUŠNÁ FRITÉŽA
SK HORKOVZDUŠNÁ FRITÉŽA
HU OLAJSŰTŐ OLAJ NÉLKÜL
RO FRITEUZĂ
ES FREIDORA SIN ACEITE
FR FRITEUSE
IT FRIGGITRICE SENZA GRASSI
NL VETVRIJE FRITEUSE
GR ΦΡΙΤΕΖΑ ΧΩΡΙΣ ΛΙΠΑΡΑ

67590







PL

1. obudowa
2. misa
3. uchwyt misy
4. przystawka do szaszłyków
5. tacka ociekowa
6. koszyk obrotowy
7. tacka
8. panel sterujący
9. otwory wentylacyjne
10. kabel zasilający z wtyczką
11. włącznik
12. włącznik oświetlenia wewnętrznego
13. przycisk obrotu różna
14. kontrola temperatury
15. kontrola czasu
16. wyświetlacz
17. frytki
18. steki
19. ryby
20. krewetki
21. pizza
22. kurczak
23. pieczenie
24. rożen
25. suszenie
26. podgrzewanie
27. kontrolka wentylatora

EN

1. housing
2. bowl
3. bowl holder
4. shish-kebab attachment
5. drip tray
6. rotary cage
7. tray
8. control panel
9. vents
10. power cord with plug
11. power switch
12. interior light switch
13. barbecue rotation button
14. temperature control
15. time control
16. display
17. chips
18. steak
19. fish
20. shrimp
21. pizza
22. chicken
23. oven
24. spit
25. dry
26. reheat
27. fan light indicator

DE

1. Gehäuse
2. Frittierpfopf
3. Frittierpfopfgriff
4. Schaschlikaufsatz
5. Abtropfschale
6. Drehkorb
7. Schale
8. Bedienfeld
9. Lüftungsöffnungen
10. Stromkabel mit Stecker
11. Ein-/Ausschalter
12. Innenlichtschalter
13. Grillrotationstaste
14. Temperaturüberwachung
15. Zeiteinstellung
16. Display
17. Pommes frites
18. Steaks
19. Fische
20. Gamelen
21. Pizza
22. Hähnchen
23. Backen
24. Grill
25. Trocknen
26. Aufwärmen
27. Lüfterkontrollleuchte

RU

1. корпус
2. чаша
3. держатель чаши
4. насадка для шашлыков
5. поддон для капель
6. вращательное сито
7. лоток
8. панель управления
9. сливное отверстие
10. шнур питания с вилкой
11. выключатель
12. выключатель внутреннего освещения
13. кнопка поворота вертела
14. контроль температуры
15. контроль времени
16. дисплей
17. картофель фри
18. стейки
19. рыба
20. креветки
21. пицца
22. курица
23. запекание
24. вертел
25. сушка
26. подогрев
27. индикатор вентилятора

UA	LT	LV	CZ
1. корпус	1. korpusas	1. korpus	1. pouzdro
2. чаша	2. dubuo	2. bļoda	2. mīsa
3. ручка чаші	3. dubens rankena	3. bļodas rokturis	3. rokojēt mīsy
4. насадка для шашликів	4. antgalis šašlykams	4. šašliku pierce	4. nástavec do špízů
5. піддон для стікання жиру	5. nulašėjimo dėklas	5. pilienu paplāte	5. odkapávací tác
6. обертальний кошик	6. besisukantis krepšelis	6. rotējošais grozs	6. otočný koš
7. лоток	7. dėklas	7. paplāte	7. táč
8. панель керування	8. valdymo skydas	8. vadības panelis	8. ovládací panel
9. вентиляційні отвори	9. ventiliacijos angos	9. ventīlācijas atveres	9. ventilační otvory
10. кабель живлення з вилкою	10. maitinimo kabelis su kištuku	10. barošanas kabelis ar kontaktdakšu	10. napájecí kabel se zástrčkou
11. вимикач	11. jungiklis	11. slēdzis	11. spínač
12. вимикач внутрішнього освітлення	12. vidinio apšvietimo jungiklis	12. iekšējā apgaismojuma slēdzis	12. spínač vnitřního osvětlení
13. кнопка обертання коси	13. iešmo sukimosi mygtukas	13. iesma rotēšanas poga	13. tlačítko pro otáčení rožně
14. контроль температури	14. temperatūros indikatoriumas	14. temperatūras kontrole	14. nastavení teploty
15. контроль часу	15. laiko indikatoriumas	15. laika kontrole	15. nastavení času
16. дисплей	16. ekranas	16. displejs	16. displej
17. картопля фрі	17. fri bulvytės	17. fri kartupeļi	17. hranolky
18. стейки	18. kepsniai	18. steiki	18. steak
19. риба	19. žuvis	19. zivis	19. ryby
20. креветки	20. krevetės	20. garneles	20. krevety
21. піца	21. pica	21. pīca	21. pizza
22. курка	22. vištiena	22. vista	22. kuře
23. випікання	23. kepimas	23. cepšana	23. pečení
24. вертел	24. iešmas	24. iesms	24. rožeh
25. сушіння	25. džiovinimas	25. žāvēšana	25. sušení
26. опалення	26. šildymas	26. uzkarsēšana	26. ohřívání
27. індикатор вентилятора	27. ventiliatoriaus indikatoriumas	27. ventilatora indikators	27. kontrolka ventilátoru

SK	HU	RO	ES
1. plášť	1. ház	1. carcasă	1. carcasa
2. mīsa	2. tál	2. bol	2. bol
3. držák mīsy	3. tál fogantyú	3. suport pentru bol	3. suport pentru bol
4. nástavec na šašliky	4. saslik feltét	4. accesoriu kebab	4. accesoriu kebab
5. odkvapkávací tácka	5. csepegtető tálcá	5. tavă de scurgere	5. tavă de scurgere
6. otočný košík	6. forgó kosár	6. colivie rotativă	6. colivie rotativă
7. táčka	7. tálcá	7. tavă	7. tavă
8. ovládací panel	8. vezérlőpanel	8. panou de comandă	8. panou de comandă
9. vetracie otvory	9. szellőző nyílások	9. orificii pentru aer	9. orificii pentru aer
10. napájecí kabel se zástrčkou	10. tápkábel dugóval	10. cablu electric cu ștecher	10. cablu electric cu ștecher
11. zapínač	11. bekapcsológomb	11. comutator de alimentare	11. comutator de alimentare
12. zapínač vnútorného osvetlenia	12. belső világítás kapcsoló	12. comutator iluminat interior	12. comutator iluminat interior
13. tlačítko otáčení ražňa	13. nyárs forgatógomb	13. buton rotație grătar	13. buton rotație grătar
14. kontrola teploty	14. hőmérséklet-beállítás	14. reglarea temperaturii	14. reglarea temperaturii
15. kontrola trvania	15. időbeállítás	15. reglarea timpului	15. reglarea timpului
16. displej	16. kijelző	16. afișaj	16. afișaj
17. hranolčeky	17. sült krumplic	17. chipsuri	17. chipsuri
18. rezne	18. steak	18. friptură	18. friptură
19. ryby	19. hal	19. pește	19. pește
20. krevety	20. garnélarák	20. creveți	20. creveți
21. pizza	21. pizza	21. pizza	21. pizza
22. kuracina	22. csirke	22. pui	22. pui
23. pečenje	23. süts	23. cuptor	23. cuptor
24. ražeh	24. nyárs	24. frigare	24. frigare
25. sušení	25. szárítás	25. uscare	25. uscare
26. zohrievanie	26. fellemelegítés	26. reincălzire	26. reincălzire
27. kontrolka ventilatora	27. ventilátor visszajelző	27. Indicator luminos ventilator	27. Indicator luminos ventilator

FR	IT	NL	GR
1. bolívar	1. involucro	1. behuizing	1. περίβλημα
2. bol	2. ciotola	2. kom	2. μπολ
3. poignée de bol	3. impugnatura della ciotola	3. handvat kom	3. λαβή μπολ
4. accessoire pour shashlik	4. supporto per spiedini	4. opzetstuk voor spiesjes	4. Εξάρτημα για σουβλάκια
5. plateau d'égouttement	5. vassoio raccogli gocce	5. lekbakje	5. δίσκος αποστράγγισης
6. panier rotatif	6. cestello rotante	6. roterende korf	6. περιστρεφόμενο καλάθι
7. plateau	7. vassoio	7. mand	7. δίσκος
8. panneau de commande	8. pannello di controllo	8. bedieningspaneel	8. πίνακας ελέγχου
9. ouvertures de ventilation	9. aperture di ventilazione	9. ventilatie-openingen	9. ανοίγματα εξαερισμού
10. cordon d'alimentation avec prise de courant	10. cavo di alimentazione con spina	10. voedingskabel met stekker	10. καλώδιο τροφοδοσίας με βύσμα
11. gâchette de l'interrupteur	11. pulsante di accensione	11. schakelaar	11. διακόπτης λειτουργίας
12. interrupteur d'éclairage intérieur	12. interruttore della luce interna	12. schakelaar voor binnenverlichting	12. διακόπτης εσωτερικού φωτισμού
13. bouton de rotation de rôtissoire	13. pulsante di rotazione del girarrosto	13. spit rolatieknop	13. κουμπί περιστροφής σουβλάς
14. réglage de la température	14. controllo della temperatura	14. temperatuurinstelling	14. έλεγχος θερμοκρασίας
15. réglage de temps	15. controllo del tempo	15. tijdsinstelling	15. έλεγχος χρόνου
16. affichage	16. display	16. display	16. οθόνη
17. frites	17. patatine fritte	17. frieten	17. τηγανητές πατάτες
18. steaks	18. bistecche	18. biefstuk	18. μπριζόλες
19. poisson	19. pesce	19. vis	19. ψάρια
20. crevettes	20. gambaretti	20. garnalen	20. γαρίδες
21. pizza	21. pizza	21. pizza	21. πίτσα
22. poulet	22. pollo	22. kip	22. κοτόπουλο
23. cuisson	23. cottura	23. bakken	23. ψήσιμο
24. rôtissoire	24. girarrosto	24. spit	24. σουβλά
25. séchage	25. essiccazione	25. drogen	25. αποξήρανση
26. chauffage	26. riscaldamento	26. verwarmen	26. ζέσταμα
27. réglage du ventil	27. spia di funzionamento della vento	27. ventilatorstatu	27. ενδεικτική λυχνία ανεμιστήρα



Przeczytać instrukcję
Read the operating instruction
Bedienungsanleitung durchgelesen
Прочитать инструкцию
Прочитать інструкцію
Perskaityti instrukciją
Jālasa instrukciju
Prečítat návod k použití
Prečítat návod k obsluhu
Olvasni utasítást
Citești instrucțiunile
Lea la instrucción
Lisez la notice d'utilisation
Leggere il manuale d'uso
Lees de instructies
Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης



Uwaga! Gorąca powierzchnia. Nie dotykać.
Achtung! Heiße Oberfläche. Nicht berühren.
Vнимание! Горячая поверхность. Не прикасаться.
Увага! Гаряча поверхня. Не торкатися.
Dėmesio! Karštas paviršius. Neliesti.
Uzmanību! Karsta virsma. Nepieskarties.
Varování! Horký povrch. Nedotýkejte se.
Pozor! Horúci povrch. Nedotýkať.
Figyelem! Forró felület! Ne érintse meg!
Notă! Suprafață fierbinte. Nu atingeți.
¡Precaución! Superficie caliente. No tocar.
Attention! Une surface chaude. Ne pas toucher.
Attenzione! Superficie riscaldata. Non toccare.
Let op! Heet oppervlak. Niet aanraken.
Το προϊόν είναι γεγκριμένο για επαφή με τρόφιμα.



Bezpieczny kontakt z żywnością
Safe contact with food
Sicherer Kontakt mit dem Essen
Безопасный контакт с пищевыми продуктами
Безпечний контакт з їжею
Saugus sąlytis su maistu
Drošs kontakts ar pārtiku
Bezpečný kontakt s potravinami
Bezpečný kontakt s jedlom
Biztonságos kapcsolat az élelmiszerekkel
Contactul sigur cu alimentele
Contacto seguro con los alimentos
Contact sécurisé avec les aliments
Contacto sicuro con il cibo
Veilig contact met voedsel
Ασφαλής επαφή με τα τρόφιμα

Ten symbol informuje o zakazie umieszczania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (w tym baterii i akumulatorów) łącznie z innymi odpadami. Zużyty sprzęt powinien być zbierany selektywnie i przekazany do punktu zbierania w celu zapewnienia jego recyklingu i odzysku, aby ograniczyć ilość odpadów oraz zmniejszyć stopień wykorzystania zasobów naturalnych. Niekontrolowane uwalnianie składników niebezpiecznych zawartych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz powodować negatywne zmiany w środowisku naturalnym. Gospodarstwo domowe pełni ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Więcej informacji o właściwych metodach recyklingu można uzyskać u władz lokalnych lub sprzedawcy.

This symbol indicates that waste electrical and electronic equipment (including batteries and storage cells) cannot be disposed of with other types of waste. Waste equipment should be collected and handed over separately to a collection point for recycling and recovery, in order to reduce the amount of waste and the use of natural resources. Uncontrolled release of hazardous components contained in electrical and electronic equipment may pose a risk to human health and have adverse effects for the environment. The household plays an important role in contributing to reuse and recovery, including recycling of waste equipment. For more information about the appropriate recycling methods, contact your local authority or retailer.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte (einschließlich Batterien und Akkumulatoren) nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen. Altgeräte sollten getrennt gesammelt und bei einer Sammelstelle abgegeben werden, um deren Recycling und Verwertung zu gewährleisten und so die Abfallmenge und die Nutzung natürlicher Ressourcen zu reduzieren. Die unkontrollierte Freisetzung gefährlicher Stoffe, die in Elektro- und Elektronikgeräten enthalten sind, kann eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen und negative Auswirkungen auf die Umwelt haben. Der Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Wiederverwendung und Verwertung, einschließlich des Recyclings von Altgeräten. Weitere Informationen zu den geeigneten Recyclingverfahren erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Händler.

Зот символ информует о запрете помещать изношенное электрическое и электронное оборудование (в том числе батареи и аккумуляторы) вместе с другими отходами. Изношенное оборудование должно собираться селективно и передаваться в точку сбора, чтобы обеспечить его переработку и утилизацию, для того, чтобы ограничить количество отходов, и уменьшить использование природных ресурсов. Неконтролируемый выброс опасных веществ, содержащихся в электрическом и электронном оборудовании, может представлять угрозу для здоровья человека, и приводить к негативным изменениям в окружающей среде. Домашнее хозяйство играет важную роль при повторном использовании и утилизации, в том числе, утилизации изношенного оборудования. Подробную информацию о правильных методах утилизации можно получить у местных властей или у продавца.



Цей символ повідомляє про заборону розміщення відходів електричного та електронного обладнання (в тому числі акумуляторів), у тому числі з іншими відходами. Відпрацьоване обладнання повинно бути вибірково зібрано і передано в пункт збору для забезпечення його переробки і відновлення, щоб зменшити кількість відходів і зменшити ступінь використання природних ресурсів. Неконтрольоване вивільнення небезпечних компонентів, що містяться в електричному та електронному обладнанні, може представляти небезпеку для здоров'я людини і викликати негативні зміни в навколишньому середовищі. Господарство відіграє важливу роль у розвитку повторного використання та відновлення, включаючи утилізацію використаного обладнання. Більш детальну інформацію про правильні методи утилізації можна отримати у місцевій владі або продавця.

Šis simbolis rodo, kad draudžiama išmesti panaudotą elektrinę ir elektroninę įrangą (įskaitant baterijas ir akumuliatorius) kartu su kitomis atliekomis. Naudota įranga turėtų būti renkama atskirai ir siunčiama į surinkimo punktą, kad būtų užtikrintas jos perdirimas ir utilizavimas, siekiant sumažinti atliekas ir sumažinti gamtos išteklių naudojimą. Nekontroliuojamas pavojingų komponentų, esančių elektros ir elektroninėje įrangoje, išsiskyrimas gali kelti pavojų žmonių sveikatai ir sukelti neigiamus natūralios aplinkos pokyčius. Namų ūkis vaidina svarbų vaidmenį prisidedant prie pakartotinio įrenginių naudojimo ir utilizavimo, įskaitant perdirbimą. Norėdami gauti daugiau informacijos apie tinkamus perdirbimo būdus, susisiekite su savo vietos valdžios institucijomis ar pardavėju.

Šis simbols informē par aizliegumu izvest elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus (tostarp baterijas un akumulatorus) kopā ar citiem atkritumiem. Nolietotas iekārtas ir jāsavāc atsevišķi un jānodod savākšanas punktā ar mērķi nodrošināt atkritumu atveidojo pārstrādi un reģenerāciju, lai ierobežotu to apjomu un samazinātu dabas resursu izmantošanas līmeni. Elektriskajās un elektroniskajās iekārtās ietvertu bīstamo sastāvdaļu nekontrolēta izdalīšanās var radīt cilvēku veselības apdraudējumu un izraisīt negatīvas izmaiņas apkārtnē vidi. Mājsaimniecība pilda svarīgu lomu atveidojās izmantošanas un reģenerācijas, tostarp nolietoto iekārtu pārstrādes veicināšanā. Vairāk informācijas par atbilstošām atveidojās pārstrādes metodēm var saņemt pie vietējo varas iestāžu pārstāvjiem vai pārdevēja.

Tento symbol informuje, že je zakázáno likvidovat použité elektrické a elektronické zařízení (včetně baterií a akumulátorů) společně s jiným odpadem. Použitá zařízení by mělo být shromažďováno selektivně a odesláno na sběrné místo, aby byla zajištěna jeho recyklace a využití, aby se snížilo množství odpadu a snížil stupeň využívání přírodních zdrojů. Nekontrolované uvolňování nebezpečných složek obsažených v elektrických a elektronických zařízeních může představovat hrozbu pro lidské zdraví a způsobit negativní změny v přírodním prostředí. Domácnost hraje důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace použitých zařízení. Další informace o vhodných způsobech recyklace Vám poskytnou místní úřad nebo prodejce.

Tento symbol informuje o zákaze vyhadzovania opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení (vrátane batérií a akumulátorov) do komunálneho (netriedeného) odpadu. Opotrebované zariadenia musia byť separované a odovzdané do príslušných zberných miest, aby mohli byť náležite recyklované, čím sa znižuje množstvo odpadov a znižuje stupeň využívania prírodných zdrojov. Nekontrolované uvoľňovanie nebezpečných látok, ktoré sú v elektrických a elektronických zariadeniach, môže ohrozovať ľudské zdravie a mať negatívny dopad na životné prostredie. Každá domácnosť má dôležitú úlohu v procese opätovného použitia a opätovného získavania surovín, vrátane recyklácie, z opotrebovaných zariadení. Blížišie informácie o správnych metódach recyklácie vám poskytne miestna samospráva alebo predajca.

Ez a szimbólum arra hívja fel a figyelmet, hogy tilos az elhasznált elektromos és elektronikus készüléket (többek között elemeket és akkumulátorokat) egyéb hulladékokkal együtt kidobni. Az elhasznált készüléket szelektíven gyűjtsé és a hulladék mennyiségének, valamint a természetes erőforrások felhasználásának csökkentése érdekében adja le a megfelelő gyűjtőponton újrafeldolgozás és újrahasznosítás céljából. Az elektromos és elektronikus készülékek találhatók veszélyes összetevők ellenőrzetlen kibocsátása veszélyt jelenthet az emberi egészségre és negatív változásokat okozhat a természetes környezetben. A háztartások fontos szerepet töltenek be az elhasznált készülék újrafeldolgozásában és újrahasznosításában. Az újrahasznosítás megfelelő módjaival kapcsolatos további információkat a helyi hatóságoktól vagy a termék értékesítőjétől szerezhet.

Acest simbol indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice (inclusiv baterii și acumulatori) nu pot fi eliminate împreună cu alte tipuri de deșeuri. Deșeurile de echipamente trebuie colectate și preluate separat la un punct de colectare în vederea reciclării și recuperării, pentru a reduce cantitatea de deșeuri și consumul de resurse naturale. Eliberarea necontrolată a componentelor periculoase conținute în echipamentele electrice și electronice poate prezenta un risc pentru sănătatea oamenilor și are efect advers asupra mediului. Gospodăriile joacă un rol important prin contribuția lor la reutilizare și recuperare, inclusiv reciclarea deșeurilor de echipamente. Pentru mai multe informații în legătură cu metodele de reciclare adecvate, contactați autoritățile locale sau distribuitorul dumneavoastră.

Este símbolo indica que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (incluidas las pilas y acumuladores) no pueden eliminarse junto con otros residuos. Los aparatos usados deben recogerse por separado y entregarse a un punto de recogida para garantizar su reciclado y recuperación a fin de reducir la cantidad de residuos y el uso de los recursos naturales. La liberación incontrolada de componentes peligrosos contenidos en los aparatos eléctricos y electrónicos puede suponer un riesgo para la salud humana y causar efectos adversos en el medio ambiente. El hogar desempeña un papel importante en la contribución a la reutilización y recuperación, incluido el reciclado de los residuos de aparatos. Para obtener más información sobre los métodos de reciclaje adecuados, póngase en contacto con su autoridad local o distribuidor.

Ce symbole indique que les déchets d'équipements électriques et électroniques (y compris les piles et accumulateurs) ne peuvent être éliminés avec d'autres déchets. Les équipements usagés devraient être collectés séparément et remis à un point de collecte afin d'assurer leur recyclage et leur valorisation et de réduire ainsi la quantité de déchets et l'utilisation des ressources naturelles. La dissémination incontrôlée de composants dangereux contenus dans des équipements électriques et électroniques peut présenter un risque pour la santé humaine et avoir des effets néfastes sur l'environnement. Le ménage joue un rôle important en contribuant à la réutilisation et à la valorisation, y compris le recyclage des équipements usagés. Pour plus d'informations sur les méthodes de recyclage appropriées, contactez votre autorité locale ou votre revendeur.

Questo simbolo indica che l'apparecchiatura elettrica e elettronica usata (compresa la batteria e gli accumulatori) non può essere smaltita insieme con altri rifiuti. Le apparecchiature usate devono essere raccolte separatamente e consegnate al punto di raccolta specializzato per garantire il riciclaggio e il recupero, al fine di ridurre la quantità di rifiuti e diminuire l'uso delle risorse naturali. Il rilascio incontrollato dei componenti pericolosi contenuti nelle apparecchiature elettriche e elettroniche può costituire il rischio per la salute umana e causare gli effetti negativi sull'ambiente naturale. Il nucleo familiare svolge il ruolo importante nel contribuire al riutilizzo e al recupero, compreso il riciclaggio dell'apparecchiatura usata. Per ottenere le ulteriori informazioni sui metodi di riciclaggio appropriati, contattare l'autorità locale o il rivenditore.

Dit symbol geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (inclusief batterijen en accu's) niet samen met ander afval mag worden weggegooid. Afgedankte apparatuur moet gescheiden worden ingezameld en bij een inzamelpunt worden ingeleverd om te zorgen voor recycling en teruggewinning, zodat de hoeveelheid afval en het gebruik van natuurlijke hulpbronnen kan worden beperkt. Het ongecontroleerd vrijkomen van gevaarlijke componenten in elektrische en elektronische apparatuur kan een risico vormen voor de menselijke gezondheid en schadelijke gevolgen hebben voor het milieu. Het huishouden speelt een belangrijke rol bij het bijdragen aan hergebruik en teruggewinning, inclusief recycling van afgedankte apparatuur. Voor meer informatie over de juiste recyclingmethoden kunt u contact opnemen met uw gemeente of detailhandelaar.

Αυτό το σύμβολο δείχνει ότι απαγορεύεται η απόρριψη χρησιμοποποιημένου ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (συμπεριλαμβανομένων των μπαταριών και συσσωρευτών) με άλλα απόβλητα. Ο χρησιμοποιούμενος εξοπλισμός θα πρέπει να συλλέγεται επιλεκτικά και να αποστέλλεται σε σημείο συλλογής για να εξασφαλιστεί η ανακύκλωσή του και η ανάκτησή του για τη μείωση των αποβλήτων και τη μείωση του βαθμού χρήσης των φυσικών πόρων. Η ανεξέλεγκτη απελευθέρωση επικίνδυνων συστατικών που περιέχονται στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό μπορεί να αποτελέσει απειλή για την ανθρώπινη υγεία και να προκαλέσει αρνητικές αλλαγές στο φυσικό περιβάλλον. Το νοικοκυριό διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην συμβολή στην επαναχρησιμοποίηση και ανάκτηση, συμπεριλαμβανομένης της ανακύκλωσης, χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις κατάλληλες μεθόδους ανακύκλωσης, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή τον πωλητή.

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Frytkownica beztłuszczowa jest produktem przeznaczonym do podgrzewania, opiekania, suszenia, grillowania i przygotowywania potraw wymagających obróbki termicznej. Frytkownica do obróbki termicznej wykorzystuje wymuszony przepływ rozgrzanego powietrza, co pozwala na równomierne podgrzanie potraw. W odróżnieniu od tradycyjnych frytkownic nie wymaga smażenia w głębokim tłuszczu, co pozwala na znacznie zdrowsze przygotowanie żywności. Dzięki regulacji temperatury w szerokim zakresie można dopasować parametry pracy produktu do swoich potrzeb. Prawdopodobna, niezawodna i bezpieczna praca produktu jest zależna od właściwej eksploatacji, dlatego:

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy przeczytać całą instrukcję i zachować ją.

Za wszelkie szkody i obrażenia powstałe w wyniku używania produktu niezgodnie z przeznaczeniem, nie przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i zaleceń niniejszej instrukcji, dostawca nie ponosi odpowiedzialności. Używanie produktu niezgodnie z przeznaczeniem, powoduje także utratę praw użytkownika do gwarancji, a także z tytułu rękojmi.

WYPOSAŻENIE

Produkt jest dostarczany w stanie kompletnym i nie wymaga montażu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy jednak usunąć wszystkie elementy opakowania i zabezpieczeń na czas transportu. Wymagane są także czynności przygotowawcze opisane w dalszej części instrukcji.

OGÓLNE ZALECENIA UŻYTKOWANIA

Produkt został zaprojektowany do użytku domowego i zabronione jest wykorzystanie go w zastosowaniach komercyjnych np. zakładach gastronomicznych. Produkt służy tylko do obróbki termicznej potraw, bezpośrednio umieszczonych wewnątrz misy. Zabronione jest wykorzystanie produktu w innym charakterze. Produkt nie służy do podgrzewania i gotowania wody lub innych płynów. Produkt nie służy do przygotowywania potraw przez smażenie w głębokim tłuszczu. Nie umieszczać w misie potraw w opakowaniach wykonanych z tworzyw sztucznych. Zabronione jest samodzielne naprawianie, demontaż lub modyfikacja produktu. Wszelkie naprawy produktu muszą być przeprowadzone przez autoryzowany punkt naprawy. Podczas pracy należy cały czas mieć produkt pod nadzorem. **OSTRZEŻENIE!** Produkt podczas pracy nagrzewa się do wysokiej temperatury, nie należy dotykać misy, pokrywy oraz innych elementów umieszczonych wewnątrz misy podczas pracy, oraz bezpośrednio po jej zakończeniu grozi to poważnym poparzeniem. Produkt nie jest przeznaczony do użytkowania przez dzieci w wieku do co najmniej 8 lat oraz osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu. Chyba, że będzie nad nimi sprawowany nadzór lub zostanie przeprowadzony instruktaż odnośnie użytkowania produktu w bezpieczny sposób tak, aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się produktem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.

Zalecenia dotyczące transportu i instalacji produktu

Produkt może być postawiony tylko na twardym, płaskim, równym i niepalnym podłożu odpornym na działanie wysokich temperatur. Podłoże powinno wytrzymywać ciężar samego urządzenia oraz żywności na nim umieszczonej. Należy zapewnić przerwę co najmniej 10 cm dookoła bocznych ścianek produktu, nad produktem nie umieszczać materiałów nie odpornych na działanie wysokiej temperatury. Pozwoli to na właściwą wentylację produktu. Nie ustawiać w pobliżu krawędzi np. stołu. Nie stawiać niczego na produkcie. Zaburza to

cyrkulację powietrza i może być przyczyną uszkodzenia produktu, a także pożaru. Produktu nie ustawiać w pobliżu łatwopalnych materiałów, np. firan lub zasłon. Nad produktem nie należy umieszczać żadnych urządzeń elektrycznych. Podczas pracy uwalniana jest para wodna, która może spowodować zwarcie instalacji elektrycznej oraz być przyczyną porażenia elektrycznego. Zabronione jest wiercenie w produkcie jakichkolwiek otworów, a także jakakolwiek inna modyfikacja produktu nieopisana w instrukcji. Produkt przenosić tylko ostudzony, chwytając za spód obudowy. Nie przenosić produktu chwytając za uchwyt misy. Nie przemieszczać produktu ciągnąc za kabel zasilający. Temperatura w miejscu instalacji i użytkowania produktu musi się zawierać w przedziale $+10\text{ }^{\circ}\text{C} \div +38\text{ }^{\circ}\text{C}$, a wilgotność względna musi być poniżej 90% bez kondensacji pary wodnej.

Zalecenia dotyczące podłączania produktu do zasilania

Przed podłączeniem produktu do zasilania należy się upewnić, że napięcie, częstotliwość i wydajność sieci zasilającej odpowiadają wartościom widocznym na tabliczce znamionowej produktu. Wtyczka musi pasować do gniazdka. Zabronione jest jakiekolwiek przerabianie wtyczki lub gniazdka celem dopasowania do siebie. Produkt musi być podłączony bezpośrednio do pojedynczego gniazdka sieci zasilającej. Zabronione jest korzystanie z przedłużaczy, rozgałęźników i gniazd podwójnych. Obwód sieci zasilającej musi być wyposażony w przewód ochronny oraz zabezpieczenie co najmniej 16 A. Unikać kontaktu kabla zasilającego z ostrymi krawędziami oraz gorącymi przedmiotami i powierzchniami. Podczas pracy produktu kabel zasilający musi być zawsze w pełni rozwinięty, a jego położenie należy ustalić tak, aby nie stanowił przeszkody w trakcie obsługi produktu. Ułożenie kabla zasilającego nie może powodować ryzyka potknięcia. Gniazdko zasilające powinno znajdować się w takim miejscu, aby zawsze była możliwość szybkiego odłączenia wtyczki kabla zasilającego produktu. Podczas odłączania wtyczki kabla zasilającego zawsze należy ciągnąć za obudowę wtyczki, nigdy za kabel. Jeżeli kabel zasilający lub wtyczka ulegną uszkodzeniu, należy je natychmiast odłączyć od sieci zasilającej i skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta celem wymiany. Nie używać produktu z uszkodzonym kablem zasilającym lub wtyczką. Kabel zasilający lub wtyczka nie mogą zostać naprawione w przypadku uszkodzenia tych elementów należy je wymienić na nowe pozbawione wad.

Zalecenia dotyczące użytkowania produktu

OSTRZEŻENIE! Wszystkie akcesoria umieszczone wewnątrz urządzenia oraz obudowa urządzenia mogą być gorące po użyciu. Nie należy ich dotykać gdy grozi to poważnymi poparzeniami. Odczekać do ostygnięcia elementów urządzenia. Jeżeli zajdzie potrzeba przeniesienia tych elementów przed ostygnięciem, należy chwycić je tylko za uchwyty do tego przeznaczone. Należy stosować rękawice zabezpieczające przed skutkami działania wysokiej temperatury. Upewnić się, że podłoga w pobliżu miejsca użytkowania produktu nie jest śliska. Pozwoli to uniknąć poślizgnięcia, które może spowodować groźne urazy. Ze względu na otwory w akcesoriach należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia gorących akcesoriów. Przez otwory mogą wyciekać soki powstające podczas obróbki termicznej żywności. Kontakt z gorącymi sokami może prowadzić do poważnych poparzeń. Produkt może być podłączony do zasilania tylko w czasie pracy. Po jej zakończeniu nale-

ży odłączyć produkt od zasilania, przez wyjęcie wtyczki z gniazdka sieciowego. Nie pozostawiać podłączonego produktu bez nadzoru. Na dnie komory frytkownicy należy zawsze umieścić tackę ociekową. Zmniejszy to ryzyko dostania się cieczy do wnętrza obudowy, a także ułatwi oczyszczanie wnętrza urządzenia. Produkty spożywcze umieszczone w misie nie mogą wystawać ponad krawędź misy. Nie stosować innych akcesoriów niż dołączone do produktu lub dozwolone przez producenta. Wszystkie dołączone akcesoria zostały skonstruowane w taki sposób, aby nie zakłócały obiegu powietrza wewnątrz urządzenia. Podczas przygotowywania potraw należy cały czas obserwować produkt. Żywność pozostawiona bez nadzoru może ulec spaleni, które może być przyczyną pożaru oraz groźnych oparzeń. Misę oraz inne akcesoria należy przenosić tylko za uchwyt. Misę z gorącą żywnością oraz pozostałe akcesoria należy stawiać tylko na podłożu wytrzymałym wysoką temperaturę, lub stosować podstawki ochronne. W trakcie przygotowywania potraw, wnętrza komory oraz samych potraw należy dotykać tylko za pomocą narzędzi wykonanych z takich materiałów, które wytrzymają temperaturę wytwarzaną przez produkt. Zabronione jest wykorzystywanie do tego gołych rąk. Nie stosować także ostrych, metalowych przedmiotów, które mogą uszkodzić nieprzystawiającą powłokę. Jeżeli w trakcie lub po przygotowaniu potrawy pozostaną wewnątrz misy lub wkładu resztki żywności należy je usunąć przed przygotowaniem kolejnej potrawy. Resztki żywności mogą ulec spaleni, powodując powstanie dymu, nieprzyjemnego zapachu, a także wpłynąć na smak przygotowywanej potrawy. Mogą być także przyczyną pożaru. Do usuwania należy używać narzędzi wykonanych z drewna lub tworzyw sztucznych wytrzymałych temperaturę wytwarzaną przez produkt. Nie stosować narzędzi ostrych oraz wykonanych z metalu. Takie narzędzia mogą uszkodzić powierzchnię misy oraz innych akcesoriów.

OBSŁUGA PRODUKTU

Instalacja, uruchomienie i obsługa produktu

Produkt należy rozpakować, całkowicie usuwając wszystkie elementy opakowania oraz zabezpieczeń na czas transportu. Zaleca się zachować opakowanie, może być pomocne przy późniejszym transporcie i magazynowaniu produktu.

Produkt umyć zgodnie ze wskazówkami z punktu „Konserwacja produktu”.

Produkt ustawić zgodnie z zaleceniami instrukcji.

Dokonać montażu wybranego akcesorium.

Misa posiada demontowany uchwyt. Uchwyt pozwala na przenoszenie gorącej misy. Obrócić blokadę rękojeści, a następnie rękojeść uchwytu należy lekko ścisnąć tak, aby możliwe było zamocowanie uchwytu w prowadnicy misy. Rękojeść misy zabezpieczyć za pomocą blokady, która uniemożliwia odłączenie się misy od rękojeści przez przypadkowe ściśnięcie rękojeści (II).

Ostrzeżenie! Rękojeść zawsze zdemontować z misy przez zamknięciem drzwiczek frytkownicy.

Przystawkę do szaszłyków należy zmontować wykorzystując pręt różna oraz dwa kołnierze mocujące szpilki do szaszłyków. Kołnierze nałożyć na pręt różna i zabezpieczyć ich pozycję za pomocą śruby (III). Oba kołnierze nałożyć tak, aby szpilki były równoległe do pręta różna. Kołnierze posiadają nacięcia na krawędziach umożliwiające zablokowanie szpilek tak, aby nie wysunęły się podczas obrotu przystawki (IV). Gorącą przystawkę należy przenosić za pomocą dołączonego uchwytu (V).

Pręt różna można wykorzystać także jako rożen w tym celu należy zamocować do niego dostarczone widelce, które wbite w żywność spowodują, że będzie się obracała razem z rożnem. Do zablokowania widelców służą śruby blokujące.

Uchwyt (V) służy także do przenoszenia różna oraz koszyka obrotowego.

Otworzyć drzwiczki frytkownicy i umieścić na dnie komory tackę ociekową.

W uchwytach w ścianach bocznych zamocować rożen, przystawkę do szaszłyków (VII) lub koszyk obrotowy (VIII). Tacki wsuwa się w prowadnicę wyłożoną w ścianach bocznych (IX).

Misę stawie się bezpośrednio na tacce ociekowej (X).

Następnie należy zamknąć drzwiczki urządzenia i przejść do ustawień za pomocą panelu sterującego.

Okresowo kontrolować stan przygotowywanej żywności przez przesłone drzwiczki. W razie potrzeby zmienić nastawę czasu i/ lub temperatury.

Po zakończeniu pracy odłączyć wtyczkę przewodu zasilającego od gniazda. Produkt pozostawić do całkowitego ostygnięcia, a następnie przystąpić do konserwacji.

OSTRZEŻENIE! W trakcie pracy oraz bezpośrednio po jej zakończeniu: akcesoria nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność. Kontakt z nagrzanymi elementami produktu może prowadzić do poważnych poparzeń.

Panel sterujący

Produkt został wyposażony w dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem świetlnym.

Po podłączeniu produktu do zasilania podświetlony zostanie tylko włącznik.

Dotknięcie włącznika sprawi, że zaświecą się wszystkie elementy wyświetlacza, kolejne naciśnięcie włącznika spowoduje ustawienie domyślnej temperatury: 185 °C i domyślnego czasu: 15 min.

Dotknięcie włącznika w dowolnym momencie pracy wyłącza urządzenie, cały wyświetlacz zostanie wygaszony, oprócz kontrolki wentylatora, która zostanie wyłączona po ok 20 sekundach po ustaniu pracy wentylatora.

Dotknięcie przycisku wewnętrznego oświetlenia spowoduje włączenie oświetlenia wewnątrz komory frytkownicy.

Uwaga! Otwarcie drzwiczek w trakcie przygotowywania żywności wstrzymuje proces gotowania i uruchamia podświetlenie wnętrza komory.

Dotknięcie przycisku obrotu różna uruchamia obrót różna lub innego akcesorium zamontowanego w uchwytach różna. Podświetlenie przycisku będzie pulsowało.

Przyciski kontroli temperatury umożliwiają regulację temperatury w zakresie 80 – 200 °C ze skokiem 5 °C.

Przyciski kontroli czasu umożliwiają ustawienie czasu działania urządzenia w zakresie od 1 minuty do 9 minut ze skokiem co 1 minutę, we wszystkich trybach pracy, oprócz suszenia gdzie możliwy jest do wyboru zakres od 2 do 24 godzin ze skokiem 0,5 godziny.

Przycisk oznaczony „+” zwiększa nastawę czasu i temperatury, a przycisk oznaczony „-” zmniejsza nastawę czasu i temperatury. Czas i temperatura będą wyświetlane na wyświetlaczu wraz z jednostką odpowiadającą danej wielkości.

Urządzenie posiada 10 nastaw zaprogramowanych fabrycznie. Dotknięcie jednego z przycisków nastaw spowoduje samoczynne ustawienie czasu i temperatury wg poniższej tabeli.

Urządzenie uruchomi się samoczynnie po 5 sekundach od dotknięcia przycisku wybranego trybu lub natychmiastowo, jeżeli po dotknięciu przycisku trybu zostanie dotknięty włącznik.

Nastawy czasu i temperatury można zmienić za pomocą przycisków, ale nie da się trybów przeprogramować na stałe.

Przycisk programu	Temperatura	Czas
Frytki	200 °C	15 min.
Steki	175 °C	25 min.
Ryby	165 °C	15 min.
Krewetki	160 °C	12 min.
Pizza	180 °C	15 min.
Kurczak	185 °C	40 min.
Pieczenie	160 °C	30 min.
Rożen	190 °C	30 min.
Suszenie	30 °C	2 godz
Podgrzewanie	115 °C	12 min.

Zmiana jednostki temperatury jest możliwa po jednoczesnym naciśnięciu obu przycisków kontroli temperatury oraz przycisku kontroli czasu oznaczonego „-”.

Porady dotyczące korzystania z frytkownicy beztłuszczowej

Wykorzystanie frytkownicy beztłuszczowej do przygotowywania żywności pozwala zapewnić przewagę nad procesem przygotowywania żywności w tradycyjnym piekarniku lub smażenia w głębokim tłuszczu.

Obniżenie zawartości cholesterolu. Dzięki wykorzystaniu wymuszonego obiegu powietrza następuje zmniejszenie tkanki tłuszczowej żywności oraz obniżenie zawartości cholesterolu.

Oszczędność czasu i energii. Dzięki wysokiej wydajności metody wymuszonego obiegu powietrza do przygotowywania żywności możliwa jest redukcja czasu i energii.

Zachowanie walorów smakowych. Zbyt długi czas i zbyt wysoka temperatura łatwo pozbawiają żywność walorów smakowych. Dzięki łatwej kontroli czasu i temperatury można rozwiązać ten problem.

Dodanie niewielkiej ilości tłuszczu do przygotowywanych potraw spowoduje, że będą chrupiące po przygotowaniu.

Wymieszanie składników w połowie czasu przygotowywania, spowoduje, że zostaną równomiernie podgrzane.

Konserwacja produktu

UWAGA! Wszystkie czynności konserwacyjne należy przeprowadzać przy wyłączonym zasilaniu produktu. **W tym celu należy wyjąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka sieciowego.**

UWAGA! Produkt nie może być zanurzany w wodzie ani jakimkolwiek innym płynie. Produktu nie można myć pod bieżącą wodą, w zmywarkach lub wodą pod wysokim ciśnieniem. Akcesoria po zdemontowaniu z produktu i wystudzeniu mogą być myte pod strumieniem bieżącej wody, przez zanurzenie oraz w zmywarkach mechanicznych.

UWAGA! Przed rozpoczęciem mycia należy odczekać do całkowitego ostudzenia wszystkich elementów produktu. Nie przyspieszać procesu chłodzenia przez zanurzenie gorących części w wodzie.

Produkt służy do przygotowywania żywności umieszczonej w akcesoriach, wobec czego należy zadbać o zachowanie właściwej higieny, aby przygotowywanie żywności było bezpieczne.

Do czyszczenia używać łagodnego środka do mycia naczyń. Pozostałości roztworu usunąć za pomocą szmatki nasączonej wodą (pokrywa) lub spłukać strumieniem bieżącej wody (pozostałe elementy). Po wyczyszczeniu produkt wytrzeć do sucha lub pozostawić do wyschnięcia.

Produkt należy wyczyścić przed pierwszym użyciem oraz po każdym użyciu, uprzednio odczekując do jego całkowitego ostygnięcia. Należy wyczyścić wszystkie reszki żywności, które pozostały na produkcie, zapobiegnie to ich przypalaniu przy ponownym użyciu, a także zapobiegnie obniżeniu wydajności produktu.

Nie stosować do czyszczenia rozpuszczalników, środków żrących, alkoholu benzyny lub środków ściernych.

Otwory wentylacyjne pokrywy oczyścić za pomocą odkurzacza.

Magazynowanie i transport produktu

Produkt podczas magazynowania przechowywać w zamkniętych pomieszczeniach, chronić przed dostępem kurzu, brudu i wilgoci. Zaleca się magazynowanie produktu w fabrycznym opakowaniu.

Magazynować produkt w położeniu roboczym. Nie układać produktów warstwami. Nie stawiać niczego na produkcie w trakcie magazynowania.

Produkt transportować w opakowaniu fabrycznym. Chronić przed nadmiernymi wstrząsami w trakcie transportu. Nie stawiać niczego na produkcie w trakcie transportu.

DANE TECHNICZNE

Parametr	Jednostka miary	Wartość
Numer katalogowy		67590
Napięcie znamionowe	[V~]	220 - 240
Częstotliwość znamionowa	[Hz]	50 / 60
Moc znamionowa	[W]	1800
Klasa izolacji		I
Pojemność komory	[l]	12
Temperatura pracy	[°C]	30 ~ 200
Masa netto	[kg]	8

PRODUCT CHARACTERISTICS

The no-fat fryer is a product designed for reheating, cooking, drying, grilling and preparing dishes that require heat treatment. The heat fryer uses a forced flow of heated air to reheat the food evenly. Unlike traditional deep-fat fryers, it does not require deep frying, which facilitates much healthier food preparation. Thanks to the wide range and adjustment of the temperature control, you can adjust the operating parameters of the product to your needs. Proper, reliable and safe operation of the product depends on appropriate use, that is why you should:

Read the entire manual before the first use of the product and keep it for future reference.

The supplier shall not be held liable for any damage or injury resulting from improper use of the product, failure to observe the safety regulations and recommendations of this manual. Use of the product for purposes other than those for which it was intended shall cause the loss of the user's rights to the warranty and under statutory warranty.

EQUIPMENT

The product is supplied complete and does not require assembly. However, before using the product, remove all packaging and transport protection elements. Preparatory activities described later in this manual are also required.

GENERAL INSTRUCTIONS FOR USE

The product has been designed for domestic use and is not allowed to be used in commercial applications, e.g. in catering facilities. The product can be used only for heat processing of food placed directly inside the bowl. It is forbidden to use the product in any other way. The product cannot be used to heat or boil water or other liquids. The product cannot be used for preparing dishes by deep-frying. Do not place food in plastic packaging in a bowl. It is forbidden to repair, disassemble or modify the product on one's own. All repairs to the product must be carried out by an authorised service centre. The product must be kept under supervision at all times during operation. **WARNING!** The product heats up to high temperature during operation, do not touch the bowl, the lid or other components placed inside the bowl during operation and immediately after operation as this may cause severe burns. The product is not intended for use by children under at least 8 years of age and by persons with reduced physical and mental abilities and by persons without experience in or understanding of the operation of the product, unless they will be supervised or instructed to use the product safely, in a manner ensuring that the risks involved are understood. Children should not play with the product. Children left unattended should not be allowed to perform the cleaning and maintenance of the tool.

Recommendations concerning transport and installation of the product

The product may only be placed on a hard, flat, level, non-flammable and resistant to high temperatures surface. The surface should withstand the weight of the device itself and the food placed on it. Ensure that there is a minimum distance of 10 cm around the side walls of the product, and do not place non-high temperature resistant materials above the product. This will allow for the proper ventilation of the product. Do not place near edges of, e.g., a table. Do not place anything on the product. This disrupts the air circulation and can cause damage to the product as well as fire. Do not place the product near flammable materials, e.g. curtains or drapes. Do not place any electrical equipment above the product. During operation, water vapour is released, which can cause a short circuit in the electrical system

and lead to electric shock. It is forbidden to drill any holes in the product, as well as making any other modifications of the product not described in the manual. Move the product only when cooled down, grasping the bottom of the housing. Do not move the product by grasping the bowl holder. Do not move the product by pulling the power cord. The temperature at the place of installation and use of the product must be within the range of $+10^{\circ}\text{C} \div +38^{\circ}\text{C}$, and the relative humidity must be below 90% without water vapour condensation.

Recommendations for connecting the product to the power supply

Before connecting the product to the power supply, make sure that the voltage, frequency and performance of the power supply correspond to the values shown on the product's rating plate. The plug must fit into the socket. It is forbidden to modify the plug or socket in any manner to make them fit. The product must be connected directly to a single socket of the power supply. NEVER use extension cords, adapters or double outlets. The mains circuit must be equipped with a protective cable and at least 16 A protection. Avoid contact between the power cord and sharp edges and hot objects and surfaces. During operation, the power cord must always be fully extended and the position of the power cord must be set so that it does not become an obstacle during product operation. The power cord should not be placed in a manner which would pose a risk of tripping. The power supply socket should be located in a place where it is always possible to quickly remove the product power cord plug. Always pull the power cord by the plug housing when unplugging it, never by the cord. If the power cord or the plug is damaged, immediately disconnect it from the power supply and contact an authorised service centre of the manufacturer for replacement. Do not use the product with a damaged power cord or plug. The power cord or plug cannot be repaired and must be replaced with a new one that is free of defects if these components are damaged.

Instructions for use

WARNING! All accessories placed inside the appliance and the housing of the appliance can be hot after use. Do not touch them, as it may cause severe burns. Allow the tool components to cool down. If you need to move these components before they cool down, hold them by the handles provided for this purpose. Use heat protection gloves. Make sure that the floor near the place of use of the product is not slippery. This will prevent slipping, which can cause serious injuries. Due to the holes in the accessories, special care should be taken when handling hot accessories. Liquids produced during the heat treatment of food may leak through the holes. Contact with hot liquids can lead to severe burns. The product may only be connected to the power supply during operation. When finished, pull out the power plug to disconnect the appliance from the power supply. Do not leave the product connected to the power supply unattended. Always place the drip tray at the bottom of the fryer chamber. This will reduce the risk of liquid entering the enclosure and also facilitate cleaning the interior of the appliance. Foodstuffs placed in the bowl must not protrude over the edge of the bowl. Do not use accessories other than those supplied with the product or authorised by the manufacturer. All accessories included are designed in such a way that they do not interfere with the air circulation inside the appliance. Observe the product at all times during food preparation. Food left unattended can burn, which can cause fire and serious burns. The bowl and

other accessories must only be carried using the handle. Place the bowl and other accessories with hot food only on a heat-resistant surface or use protective stands. When preparing food, touch the inside of the compartment and the food itself only with utensils made of such materials that are resistant to the temperature generated by the product. It is forbidden to use bare hands for this purpose. Do not use sharp, metal objects that may damage the non-stick coating. If any food is left inside the bowl or chamber during or after preparation, remove the food remains before preparing another dish. Food remains can be burned, causing smoke, unpleasant smell, and affect the taste of the prepared food. They may also be the cause of fire. Use utensils made of wood or plastic able to withstand the temperature generated by the product. Do not use sharp or metal utensils. Such utensils can damage the bowl and other accessories' surface.

PRODUCT OPERATION

Installation, start-up and operation of the product

The product must be unpacked and all parts of the packaging and transport protections completely removed. It is recommended to keep the packaging, as it can be helpful for further transport and storage of the product.

Clean the product according to the instructions specified in the "Product Maintenance" section.

Set the product according to the instructions.

Assemble the selected accessory.

The bowl has a removable handle. The handle allows you to carry the hot bowl. Turn the handle lock, and then lightly squeeze the handle so that the handle can be attached to the bowl guide. Secure the bowl handle with the lock that prevents the bowl from detaching from the handle by accidentally squeezing the handle (II).

Warning! Always remove the handle from the bowl before closing the fryer door.

Assemble the shish-kebab attachment using the spit bar and two flanges fixing the pins to the shish-kebabs. Place the flanges on the spit bar and secure their position with the screw (iii). Place both flanges so that the pins are parallel to the spit bar. The flanges have notches on the edges enabling the pins to be locked so that they do not extend during the rotation of the attachment (IV).

Move the hot attachment with the attached handle (V).

The spit bar can also be used as a spit-roaster – for this purpose, attach the supplied forks to it, which, when embedded in food, will cause it to rotate along with the spit. Locking screws are used to lock the forks.

The handle (V) is also used to carry the spit and the rotary cage.

Open the fryer door and place the drip tray at the bottom of the chamber.

Attach the spit, the shish kebab attachment (VII) or the rotary cage (VIII) to the handles in the side walls. Insert the trays into the guides embossed in the side walls (IX).

Place the bowl directly on the drip tray (X).

Then close the appliance door and go to the settings using the control panel.

From time to time, check the condition of the prepared food through the glass door. If necessary, change the time and/or temperature settings.

After you have finished, pull out the power plug. Leave the product to cool down completely and, then, proceed with maintenance.

WARNING! During and immediately after operation: the accessories heat up to a high temperature. Caution must be maintained. Contact with hot product parts can lead to severe burns.

Control panel

The product is equipped with a touch control panel with an LED display.

When the product is connected to the power supply, only the switch will be highlighted.

Touch the switch to highlight all display items, press the switch again to set the default temperature: 185 °C and the default time: 15 min.

If you touch the switch at any time of operation, the appliance will be switched off, the entire display turned off, except for the fan indicator light, which will be switched off after approx. 20 seconds after the fan stops working.

Touch the internal light button to turn on the light inside the fryer chamber.

Caution! If you open the door during food preparation the cooking process will be stopped and the lighting inside the chamber will turn on.

Touch the rotary button of the spit if you want the spit or other accessory installed in the spit holders to start rotating. The button light will flash.

The temperature control buttons allow temperature control in the range 80 - 200 °C at 5 °C intervals.

The time control buttons allow you to set the operating time in the range from 1 minute to 9 minutes at 1 minute intervals in all modes except for drying where you can select from 2 to 24 hours at 0.5 hour intervals.

The „+“ button increases the time and temperature setting and the „-“ button decreases the time and temperature setting. The time and temperature is displayed on the display together with the unit corresponding to the given value.

The appliance has 10 factory-default settings. If you touch one of the setting buttons, the time and temperature will be set automatically according to the table below.

The appliance will start automatically 5 seconds after touching the selected mode button or immediately if the switch is touched after touching the mode button.

The time and temperature settings can be changed by using the buttons, but the modes cannot be reprogrammed permanently.

Program button	Temperature	Time
Chips	200°C	15 min.
Steak	175°C	25 min.
Fish	165°C	15 min.
Shrimp	160°C	12 min.
Pizza	180°C	15 min.
Chicken	185°C	40 min.
Oven	160°C	30 min.
Spit	190°C	30 min.
Drying	30°C	2 h
Reheat	115°C	12 min.

Changing the temperature unit is possible by simultaneously pressing both temperature control buttons and the time control button marked „“.

Advice on using the no-fat fryer

The use of a non-fat fryer for preparing food provides an advantage over the process of preparing food in a traditional oven or deep-frying.

Decreases the cholesterol level. Due to the use of forced air circulation, the fat content of food is reduced and the cholesterol level is reduced.

Saves time and money. Thanks to the high efficiency of the forced air circulation method for food preparation, it is possible to reduce time and energy consumption.

Preserves the flavour. Too long time and too high temperature of cooking make the food taste worse. Thanks to easy time and temperature control, this is no longer the problem.

Adding a small amount of fat to the dishes to be prepared will make them crispy after preparation.

Mixing the ingredients in mid-time will make them evenly heated.

Product maintenance

CAUTION! All maintenance works must be carried out with the product switched off. To do this, unplug the power cord plug from the socket.

CAUTION! Never immerse the product in water or any other liquid. The product cannot be cleaned under running water, high-pressure water jet or in a dishwasher. The accessories, after disassembly from the product and cooling down, can be washed under running water, by immersion and in mechanical dishwashers.

CAUTION! Allow all parts of the product to cool down completely before cleaning. Do not accelerate the cooling process by immersing hot parts in water.

The product is used to prepare food placed directly in the accessories, therefore care must be taken to maintain proper hygiene so that the preparation of food is safe.

Use a mild dishwashing agent for cleaning. Remove solution residues with a cloth soaked in water (lid) or rinse with a stream of running water (other components). Wipe the product dry or leave to dry after cleaning it.

The product should be cleaned before the first use and after each use, after waiting for it to cool down completely. Clean any food residue remaining on the product to prevent it from burning when used again, and to prevent the product's performance from being impaired.

Do not use solvents, corrosive agents, alcohol, petrol or abrasives for cleaning.

Clean the lid's ventilation openings with a vacuum cleaner.

Product storage and transport

During storage, keep the product indoors in closed rooms, and make sure it is not exposed to dust, dirt, or moisture. It is recommended to store the product in its original packaging.

Store the product in operating position. Do not stack products in layers. Do not place anything on the product during storage.

Transport the product in its original packaging. Protect against excessive shocks during transportation. Do not place anything on the product during transport.

TECHNICAL DATA

Parameter	Unit	Value
Catalogue No.		67590
Rated voltage	[V~]	220 - 240
Rated frequency	[Hz]	50 / 60
Rated power	[W]	1800
Insulation class		I
Chamber capacity	[l]	12
Operating temperature	[°C]	30 ~ 200
Net weight	[kg]	8

PRODUKTBESCHREIBUNG

Die fettfreie Fritteuse ist ein Produkt zum Aufwärmen, Toasten, Trocknen, Grillen und Zubereiten von Speisen, die einer Wärmebehandlung bedürfen. Die Fritteuse verwendet einen erzwungenen Heißluftstrom, mit dem die Lebensmittel gleichmäßig aufgewärmt werden. Im Gegensatz zu herkömmlichen Fritteusen werden die Produkte nicht frittiert, was eine viel gesündere Zubereitung der Speisen ermöglicht. Dank der stufenlosen Temperaturregelung im weiten Einstellbereich können Sie die Betriebsparameter des Gerätes an Ihre Bedürfnisse anpassen. Der störungsfreie, zuverlässige und sichere Betrieb des Gerätes hängt von der ordnungsgemäßen Verwendung ab, deshalb:

Lesen Sie vor Beginn der Arbeiten die gesamte Bedienungsanleitung durch und bewahren Sie sie für die weitere Nutzung auf.

Der Lieferant haftet nicht für jegliche Schäden und Verletzungen, die durch unsachgemäße Verwendung des Gerätes, Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und Empfehlungen dieser Bedienungsanleitung entstehen. Die unsachgemäße Verwendung des Gerätes führt ebenfalls zum Erlöschen der Garantie- und Gewährleistungsansprüche.

ZUBEHÖR

Das Produkt wird komplett geliefert und muss nicht montiert werden. Entfernen Sie jedoch vor der Verwendung des Produktes alle Verpackungen und Transport-Schutzvorrichtungen. Die im folgenden Abschnitt dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorbereitungsschritte sind ebenfalls erforderlich.

ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE

Dieses Produkt ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch bestimmt und darf nicht gewerblich, z.B. in Gastronomiebetrieben, verwendet werden. Das Gerät dient nur zur thermischen Behandlung von direkt im Topf eingelegten Lebensmitteln. Das Gerät darf nicht für andere Zwecke verwendet werden. Das Gerät ist nicht zum Erwärmen oder Kochen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten bestimmt. Das Gerät ist nicht für die Zubereitung von Speisen im Frittiervorgang vorgesehen. Legen Sie Lebensmittel in Kunststoffverpackungen nicht in den Topf. Es ist verboten, das Produkt selbst zu reparieren, zu zerlegen oder zu modifizieren. Alle Reparaturen am Produkt müssen von einer autorisierten Servicestelle durchgeführt werden. Lassen Sie das Produkt während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

WARNUNG! Das Gerät erwärmt sich während des Betriebs auf hohe Temperaturen, berühren Sie während oder unmittelbar nach dem Betrieb nicht den Topf, den Deckel oder andere Elemente, die sich während des Betriebes im Inneren des Topfes befinden, es besteht Verbrennungsgefahr. Dieses Produkt ist nicht für den Gebrauch durch Kinder unter 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit, mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis des Gerätes bestimmt. Es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen, damit die daraus resultierenden Gefahren verstanden werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Hinweise zum Transport und zur Installation des Produktes

Das Produkt darf nur auf einen harten, ebenen, nicht brennbaren und hitzebeständigen Untergrund gestellt werden. Der Untergrund sollte dem Gewicht des Gerätes selbst und dem Gewicht der darin befindlichen Lebensmittel standhalten können. Halten Sie einen Freiraum von mindestens 10 cm an allen Seitenwänden des Gerätes ein und legen Sie keine nicht hitzebeständigen Materialien über das Produkt. Dadurch kann das Produkt gut belüftet werden.

Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Kanten, z.B. eines Tisches. Keine Gegenstände aufs Produkt legen. Dies stört die Luftzirkulation und kann zu Schäden am Gerät sowie zu einem Brand führen. Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Gardinen auf. Stellen Sie keine elektrischen Geräte über das Produkt. Während des Betriebs wird Wasserdampf freigesetzt, der zu einem Kurzschluss der elektrischen Anlage und einem elektrischen Schlag führen kann. Es ist verboten, Löcher in das Produkt zu bohren sowie andere Änderungen am Produkt vorzunehmen, die nicht in der Bedienungsanleitung beschrieben sind. Tragen Sie das Produkt nur, wenn es abgekühlt ist, indem Sie es am Boden fassen. Tragen Sie das Produkt nicht am Topfhalter. Bewegen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Netzkabel. Die Temperatur am Aufstellungs- und Einsatzort des Produktes muss im Bereich von $+10^{\circ}\text{C}$ ÷ $+38^{\circ}\text{C}$ liegen und die relative Luftfeuchtigkeit muss unter 90% ohne Kondensation von Wasserdampf liegen.

Hinweise für den Anschluss des Produktes an das Stromnetz

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass Spannung, Frequenz und Kapazität des Stromnetzes mit den auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Werten übereinstimmen. Der Stecker muss in die Steckdose passen. Es ist verboten, den Stecker oder die Steckdose auf irgendeine Weise so zu verändern, dass sie zusammenpassen. Das Produkt muss direkt an eine einzige Steckdose angeschlossen werden. Es ist verboten, Verlängerungskabel, Steckverteiler und Doppelsteckdosen zu verwenden. Das Versorgungsnetz muss mit einem Schutzleiter und einer Sicherung von mind. 16 A ausgestattet sein. Schützen Sie das Netzkabel vor dem Kontakt mit scharfen Kanten sowie heißen Gegenständen und Oberflächen. Bei der Verwendung des Produktes muss das Netzkabel immer vollständig ausgezogen sein und seine Position so festgelegt werden, dass der Betrieb des Produktes nicht behindert wird. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass keine Stolpergefahr besteht. Die Steckdose sollte immer so angeordnet sein, dass der Stecker des Netzkabels des Gerätes schnell gezogen werden kann. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Steckergehäuse, niemals am Netzkabel. Wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich zum Austausch an eine autorisierte Servicestelle des Herstellers. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker. Das Netzkabel und der Stecker dürfen nicht repariert werden. Sind diese Komponenten beschädigt, müssen sie durch neue, fehlerfreie ersetzt werden.

Hinweise zur Geräteverwendung

WARNING! Alle Zubehöerteile, die sich im Inneren des Gerätes und des Gerätegehäuses befinden, können nach Gebrauch heiß sein. Berühren Sie sie nicht, da dies zu schweren Verbrennungen führen kann. Lassen Sie die Elemente des Gerätes vollständig abkühlen. Wenn es notwendig ist, diese Elemente vor dem Abkühlen zu bewegen, halten Sie sie an den dafür vorgesehenen Griffen fest. Verwenden Sie Handschuhe, die vor hohen Temperaturen schützen. Stellen Sie sicher, dass der Boden in der Nähe des Einsatzortes des Produktes nicht rutschig ist. Dadurch wird ein Verrutschen verhindert, das zu schweren Verletzungen führen kann. Wegen den Öffnungen im Zubehör ist beim Tragen von heißen Zubehöerelementen

besondere Vorsicht geboten. Säfte, die während der Wärmebehandlung von Lebensmitteln entstehen, können durch die Öffnungen tropfen. Der Kontakt mit heißen Säften kann zu schweren Verbrennungen führen. Das Produkt kann nur während des Betriebs an die Stromversorgung angeschlossen werden. Danach das Produkt von der Stromversorgung trennen, dazu Stecker des Stromkabels aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie das angeschlossene Produkt nicht unbeaufsichtigt. Legen Sie immer eine Abtropfchale auf den Boden des Fritteusefachs. Dies reduziert die Gefahr des Eindringens von Flüssigkeit in das Gehäuse und erleichtert auch die Reinigung des Gehäuseinneren. In den Topf gelegte Lebensmittel dürfen nicht über den Rand des Topfes hinausragen. Verwenden Sie kein anderes als das mit dem Produkt gelieferte oder vom Hersteller zugelassene Zubehör. Alle mitgelieferten Zubehörtteile sind so gebaut, dass sie die Luftzirkulation im Inneren des Geräts nicht beeinträchtigen. Bei der Zubereitung von Speisen sind diese stets zu beobachten. Unbeaufsichtigte Lebensmittel können verbrannt werden, was zu einem Brand und schweren Verbrennungen führen kann. Tragen Sie den Topf und anderes Zubehör nur am Griff. Der Topf mit heißen Speisen und anderes Zubehör sollten nur auf einem hitzebeständigen Untergrund aufgestellt werden oder es sind Schutzständer zu verwenden. Berühren Sie bei der Zubereitung von Speisen das Innere der Kammer und die Speisen selbst nur mit Werkzeugen aus Materialien, die der vom Produkt erzeugten Temperatur standhalten. Es ist verboten, dies mit bloßen Händen zu tun. Verwenden Sie auch keine scharfen Metallgegenstände, die die Antihafbeschichtung beschädigen können. Wenn während oder nach der Speisenzubereitung Speisereste im Topf oder im Korb verbleiben, sollten sie vor der Zubereitung der nächsten Speise entfernt werden. Speisereste können verbrannt werden, was zu Rauch und unangenehmem Geruch führt, sowie den Geschmack der zubereiteten Speise beeinträchtigen. Sie können auch die Ursache eines Brandes sein. Verwenden Sie zum Entfernen der Speisereste Werkzeuge aus Holz oder Kunststoff, die der vom Produkt erzeugten Temperatur standhalten. Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Werkzeuge. Solche Werkzeuge können die Oberfläche des Topfes und der Ausrüstung beschädigen.

BEDIENUNG DES PRODUKTS

Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Produktes

Das Gerät sollte ausgepackt werden, das ganze Verpackungsmaterial und Transportsicherungen sind zu entfernen. Es wird empfohlen, die Verpackung aufzubewahren. Sie kann für den späteren Transport und die Lagerung des Geräts hilfreich sein.

Waschen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Wartung des Geräts“.

Stellen Sie das Produkts gemäß den Anweisungen auf.

Montieren Sie das ausgewählte Zubehör.

Der Topf hat einen abnehmbaren Griff. Mit dem Griff ermöglicht kann der heiße Topf getragen werden. Drehen Sie die Griffverriegelung und drücken Sie den Griff leicht zusammen, so dass der Griff in der Topfführung befestigt werden kann. Sichern Sie den Topfgriff mit der Verriegelung, die das Lösen des Topfes vom Griff durch versehentliches Drücken des Griffs verhindert (II).

Warnung! Entfernen Sie immer den Griff aus dem Topf, bevor Sie die Fritteusentür schließen.

Der Schaschlikaufsatz sollte mit der Grillstange und zwei Befestigungsflanschen für die Schaschlikstifte montiert werden. Setzen Sie die Flansche an der Grillstange an und sichern Sie sie mit der Schraube (III). Setzen Sie beide Flansche so an, dass die Stifte parallel zur Grillstange sind. Die Flansche haben an den Rändern Kerbe, mit den die Stifte so zu verriegeln werden können, dass sie während der Drehung des Aufsatzes (IV) nicht herausfallen. Tragen Sie den heißen Aufsatz mit dem befestigten Griff (V).

Die Grillstange kann auch als Grill verwendet werden, dazu sollten an ihr die mitgelieferten Gabeln befestigt werden, was, wenn sie in Lebensmittel eingesteckt sind, bewirkt, dass die Speise sich zusammen mit dem Grill dreht. Zum Verriegeln der Gabeln dienen Klemmschrauben.

Mit dem Griff (V) werden auch der Grill und der Drehkorb getragen.

Öffnen Sie die Fritteusentür und stellen Sie eine Abtropfchale auf den Fachboden.

In den Griffen in den Seitenwänden befestigen Sie einen Grill, einen Schaschlikaufsatz (VII) oder einen Drehkorb (VIII). Die Schalen werden in die in die Seitenwände (IX) eingepprägten Führungen eingeführt.

Der Topf wird direkt auf die Abtropfschale (X) gestellt.

Schließen Sie dann die Gerätetür und gehen Sie mit dem Bedienfeld zu den Einstellungen.

Durch die Glastür überprüfen Sie periodisch den Zustand der zubereiteten Speisen. Ändern Sie bei Bedarf die Zeit- und/oder Temperatureinstellung.

Ziehen Sie nach der Arbeit den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Produkt vollständig abgekühlt ist und führen Sie dann die Wartungsarbeiten aus.

WARNUNG! Während der Arbeit und unmittelbar danach: die Zubehöerteile erreichen hohe Temperatur. Seien Sie besonders vorsichtig. Der Kontakt mit heißen Produktteilen kann zu schweren Verbrennungen führen.

Bedienfeld

Das Produkt ist mit einem Berührungsbedienfeld mit einer Leuchtanzeige ausgestattet.

Nach dem Anschluss des Produkts an die Stromversorgung wird nur der Schalter hinter beleuchtet.

Durch Berühren des Schalters leuchten alle Anzeigeelemente auf, nach erneutem Drücken des Schalters wird eingestellt: die Standardtemperatur: 185 °C und die Standardzeit: 15 min.

Nach der Betätigung des Schalters wird das Gerät ausgeschaltet, das gesamte Display erlischt, mit Ausnahme der Lüfter-Kontrollleuchte, die nach ca. 20 Sekunden, nachdem der Lüfter gestoppt wird, erlischt.

Durch Berühren der Taste der inneren Beleuchtung wird das Licht im Inneren des Fritteusekammer eingeschaltet.

Achtung! Das Öffnen der Tür während der Speisenzubereitung stoppt den Garvorgang und aktiviert die Beleuchtung in der Kammer.

Durch Berühren der Grilldrehtaste wird die Drehung des Grills oder des anderen in den Grillhalterungen montierten Zubehörs gestartet. Die Hinterbeleuchtung der Taste blinkt.

Mit den Temperatursteuertasten kann die Temperatur im Bereich von 80 – 200 °C mit dem Schritt 5 °C eingestellt werden.

Die Zeitsteuertasten ermöglichen die Betriebszeit des Geräts in allen Betriebsarten mit dem Schritt von 1 Minute im Bereich von 1 Minute bis 9 Minuten einzustellen, mit Ausnahme der Trocknung, bei der der Bereich von 2 bis 24 Stunden mit dem Schritt von 0,5 Stunden gewählt werden kann.

Die Taste „+“ erhöht die Zeit- und Temperatureinstellung, und die Taste „-“ verringert die Einstellung. Die Zeit und die Temperatur werden zusammen mit der Einheit, die der angegebenen Größe entspricht, auf dem Display angezeigt.

Das Gerät hat 10 vorprogrammierte Einstellungen. Durch Berühren einer der Einstelltasten werden die Zeit und Temperatur automatisch gemäß der nachstehenden Tabelle eingestellt.

Das Gerät startet automatisch 5 Sekunden nach dem Berühren der gewählten Modustaste oder sofort, wenn der Schalter nach dem Berühren der Modustaste betätigt wird.

Die Zeit- und Temperatureinstellungen können mit den Tasten geändert werden, aber die Modi können nicht dauerhaft umprogrammiert werden.

Programmtaste	Temperatur	Zeit
Pommes frites	200 °C	15 min.
Steaks	175 °C	25 min.
Fisch	165 °C	15 min.
Garnelen	160 °C	12 min.
Pizza	180 °C	15 min.
Hähnchen	185 °C	40 min.
Braten	160 °C	30 min.
Grill	190 °C	30 min.
Trocknung	30 °C	2 Stunden
Anwärmen	115 °C	12 min.

Der Wechsel der Temperatureinheit ist durch gleichzeitiges Drücken beider Temperatursteuertasten und der mit „-“ gekennzeichneten Zeitsteuertaste möglich.

Tipps zur Verwendung der fettfreien Fritteuse

Die Verwendung der fettfreien Fritteuse für die Zubereitung von Speisen bietet einen Vorteil gegenüber der Zubereitung von Speisen im herkömmlichen Backofen oder dem Frittiervfahren.

Senkung des Cholesterinspiegels. Durch den Einsatz einer Zwangsluftzirkulation wird der Fettgehalt in Lebensmitteln reduziert und der Cholesteringehalt gesenkt.

Zeit- und Energieersparnis! Durch den hohen Wirkungsgrad der Zwangsluftzirkulation bei der Speisenzubereitung ist es möglich, Zeit und Energie zu reduzieren.

Erhaltung des Geschmacks. Zu lange Zeit und zu hohe Temperatur entziehen Lebensmitteln leicht den Geschmack. Dank der

einfachen Zeit- und Temperaturregelung kann dieses Problem gelöst werden.

Wenn Sie den zubereiteten Speisen eine kleine Menge Fett hinzufügen, werden sie nach der Zubereitung knusprig.

Wenn Sie die Zutaten zur Hälfte der Zubereitungszeit durchmischen, werden sie gleichmäßig erhitzt.

Wartung des Geräts

ACHTUNG! Alle Wartungsarbeiten müssen bei ausgeschaltetem Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie dazu den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.

ACHTUNG! Das Produkt darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden. Das Gehäuse darf nicht unter fließendem Wasser, in der Spülmaschine oder unter Hochdruckwasser gewaschen werden. Nach dem Ausbau aus dem Produkt und dem Abkühlen kann das Zubehör unter fließendem Wasserstrahl, durch Eintauchen und in mechanischen Geschirrspüler gewaschen werden.

ACHTUNG! Lassen Sie alle Elemente des Produktes vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Waschen beginnen. Beschleunigen Sie den Kühlvorgang durch Eintauchen heißer Teile in Wasser nicht.

Das Produkt dient zur Zubereitung von direkt im Zubehör eingelegten Lebensmitteln, daher ist es auf die richtige Hygiene zu achten, damit die Zubereitung von Lebensmitteln sicher ist.

Verwenden Sie nur ein milder Küchenreiniger zur Reinigung des Gerätes. Reste des Küchenreinigers mit einem mit Wasser getränkten Tuch (Deckel) entfernen oder unter fließendem Wasser (andere Teile) abspülen. Wischen Sie das Produkt nach der Reinigung trocken oder lassen Sie es trocknen.

Das Produkt sollte vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Lassen Sie es vor der Reinigung vollständig abkühlen. Alle im Gerät verbleibenden Speisereste sollten entfernt werden, um zu verhindern, dass sie bei erneuter Verwendung verbrennen und die Leistung des Produktes beeinträchtigen.

Lösungsmittel, Alkohol, Benzin, aggressive und scheuernde Reinigungsmittel dürfen nicht zur Reinigung verwendet werden.

Reinigen Sie die Lüftungsöffnungen des Deckels mit einem Staubsauger.

Lagerung und Transport des Produktes

Lagern Sie das Produkt während der Lagerung in geschlossenen Räumen, ohne es Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit aussetzen. Es wird empfohlen, das Produkt in der Originalverpackung zu lagern.

Lagern Sie das Produkt in seiner Arbeitsposition. Produkte nicht aufeinander stapeln. Stellen Sie während der Lagerung nichts auf das Produkt.

Transportieren Sie das Produkt in der Originalverpackung. Schützen Sie das Produkt während des Transports vor übermäßigen Stößen. Stellen Sie während des Transports nichts auf das Produkt.

TECHNISCHE DATEN

Parameter	Maßeinheit	Wert
Katalog-Nr.		67590
Nennspannung	[V~]	220 - 240
Nennfrequenz	[Hz]	50 / 60
Nennleistung	[W]	1800
Schutzklasse		I
Kammerinhalt	[l]	12
Betriebstemperatur	[°C]	30 ~ 200
Nettogewicht	[kg]	8

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Аэрофритюрница - это продукт, предназначенный для подогрева, запекания, сушки, приготовления на гриле, приготовления блюд, требующих термической обработки. Фритюрница для термической обработки использует принудительный поток нагретого воздуха для равномерного нагрева пищи. В отличие от традиционных фритюрниц, они не требуют жарки во фритюре, что позволяет готовить гораздо более здоровые блюда. Благодаря плавной регулировке температуры в широком диапазоне можно настроить параметры работы устройства в соответствии с потребностями. Правильная, надежная и безопасная работа изделия зависит от надлежащей эксплуатации, поэтому:

Перед тем, как начать использовать изделие, необходимо ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его.

За любой ущерб и повреждения, возникшие в результате использования продукта не по назначению, несоблюдения правил безопасности и рекомендаций, находящихся в настоящем руководстве, поставщик не несет ответственности. Использование изделия не по назначению приводит также к потере пользователем права на гарантийное обслуживание, а также на защиту в виде ответственности продавца перед покупателем в случае, если проданное изделие имеет физический или юридический дефект.

АКСЕССУАРЫ

Изделие поставляется в собранном состоянии и не требует сборки. Перед использованием изделия все упаковочные и защитные элементы, используемые во время транспортировки, должны быть удалены. Необходимы также подготовительные операции, описанные в дальнейшей части руководства.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Изделие предназначено для домашнего использования и не допускается к использованию в коммерческих целях, например, в объектах общественного питания. Устройство используется только для термической обработки блюд, непосредственно помещенных внутри чаши. Запрещено использование устройства в другом качестве. Устройство не предназначено для подогрева и приготовления воды или других жидкостей. Устройство не служит для приготовления блюд путем жарки в фритюре. Не помещайте в чашу блюда в упаковках, изготовленных из пластика. Запрещается самостоятельно ремонтировать, разбирать или модифицировать изделие. Все ремонтные работы должны быть выполнены в авторизованном сервисном центре. Во время работы изделие должно все время находиться под наблюдением. **ВНИМАНИЕ!** Устройство во время работы нагревается до высокой температуры, не прикасайтесь к чаше, крышке и другим элементам, находящимся внутри чаши во время работы, прямо после ее окончания, это грозит серьезным ожогом. Данное изделие не предназначено для использования детьми в возрасте, по крайней мере, до 8 лет, и людьми с ограниченными физическими, умственными способностями, а также людьми, у которых нет опыта и знаний по работе с данным оборудованием. Это возможно только в случае, если будет осуществляться надзор или будет произведен инструктаж по безопасному использованию изделия, так чтобы были понятны связанные с этим риски. Не разрешайте играть детям с изделием. Дети без присмотра не должны выполнять очистку и уход за изделием.

Рекомендации по транспортировке и установке изделия

Продукт может быть размещен только на твердой, ровной и негорючей поверхности, устойчивой к высоким температурам. Основание должно выдерживать вес самого

устройства и пищевых продуктов, помещенных на нем. Обеспечьте зазор не менее 10 см вокруг боковых стенок изделия, не размещайте материалы, не устойчивые к высоким температурам, над изделием. Это позволит обеспечить надлежащую вентиляцию изделия. Не устанавливайте рядом с краями, напр., стола. Не кладите ничего на изделие. Это нарушает циркуляцию воздуха и может привести к повреждению устройства, а также к пожару. Не размещайте изделие вблизи легковоспламеняющихся материалов, например, штор или занавесок. Не размещайте никакие электрические устройства над продуктом. Во время работы выделяется водяной пар, который может вызвать короткое замыкание электропроводки и стать причиной поражения электрическим током. Запрещается сверлить какие-либо отверстия в изделии, а также выполнять любую другую его модификацию, не описанную в инструкциях. Прибор можно переносить только остывший, берясь за дно корпуса. Не перемещайте изделие, держа за ручку чаши. Не перемещайте изделие, потянув его за шнур питания. Температура на месте установки и использования изделия должна составлять от $+10^{\circ}\text{C}$ до $+38^{\circ}\text{C}$, а относительная влажность должна быть ниже 90% без конденсации водяного пара.

Рекомендации по подключению устройства к источнику питания

Перед подключением изделия к источнику питания убедитесь, что напряжение, частота и эффективность сетевого питания соответствуют значениям на заводской табличке. Вилка должна соответствовать розетке. Запрещается каким-либо образом переделывать вилку или розетку для того, чтобы они подходили друг к другу. Изделие должно быть подключено непосредственно к одной электрической розетке. Запрещается использовать удлинители, разветвители и двойные розетки. Цепь сети питания должна быть оснащена защитным проводом и предохранителем не менее 16 А. Избегайте контакта шнура питания с острыми краями и горячими предметами и поверхностями. Когда изделие работает, шнур питания должен быть полностью размотан и размещен так, чтобы он не препятствовал работе изделия. Размещение кабеля питания не может приводить к риску спотыкания. Сетевая розетка должна располагаться в месте, в котором можно быстро отключить шнур питания изделия. При отсоединении вилки кабеля питания всегда тянуть за корпус вилки, а не за кабель. Если кабель питания или вилка повреждены, необходимо немедленно отключить устройство от сети и обратиться в авторизованный сервисный центр производителя для их замены. Не используйте изделие с поврежденным шнуром питания или вилкой. Кабель питания или вилка не могут быть отремонтированы, в случае повреждения этих элементов, их необходимо заменить новыми, лишенными дефектов.

Рекомендации по эксплуатации прибора

ВНИМАНИЕ! Все аксессуары, размещенные внутри прибора и в корпусе прибора, могут быть горячими после использования. Не прикасайтесь к ним, потому что это грозит серьезными ожогами. Подождите до остывания частей устройства. Если вам необходимо переместить эти элементы до их остывания, берите их только за ручки, для этого предназначенные. Используйте рукавицы, защищающие от воздействия высокой температуры. Убедитесь, что пол вблизи места использования прибора не

скользкий. Это позволит избежать опасности поскользнуться, что может привести к серьезным травмам. Из-за отверстий в аксессуарах следует соблюдать особую осторожность при обращении с горячими аксессуарами. Соки, образующиеся при термической обработке пищевых продуктов, могут вытекать через отверстия. Контакт с горячими соками может привести к серьезным ожогам. Устройство может быть подключено к источнику питания только во время работы. После окончания работы отключите инструмент от источника питания, отсоединяя вилку от сетевой розетки. Не оставляйте подключенный продукт без присмотра. Всегда устанавливайте лоток для сбора капель на дне фритюрницы. Это уменьшит риск попадания жидкости в корпус, а также облегчит очистку внутренней части устройства. Продукты, размещенные в чаше, не могут выступать над краем чаши. Не используйте аксессуары, кроме тех, которые включены в изделие или разрешены производителем. Все аксессуары, входящие в комплект поставки, сконструированы таким образом, чтобы они не мешали циркуляции воздуха внутри устройства. При приготовлении блюд постоянно наблюдайте за ними. Пищевые продукты, оставленные без присмотра, могут сгореть, что может быть причиной пожара и серьезных ожогов. Держите чашу и другие принадлежности только за ручку. Чашу для горячей пищи и другие принадлежности следует размещать только на термостойком основании или использовать защитные подставки. При приготовлении блюд используйте только инструменты, которые выдерживают температуру, создаваемую изделием. Запрещается использовать для этого голые рук. Также не используйте острые металлические предметы, которые могут повредить антипригарное покрытие. Если в процессе или после приготовления блюда остатки пищи останутся внутри чаши или вкладыша, удалите их перед приготовлением следующего блюда. Остатки пищевых продуктов могут сгореть, вызывая дым, неприятный запах, а также влиять на вкус приготавливаемого блюда. Они могут быть также причиной пожара. Для удаления используйте инструмент, выполненный из дерева или пластика, выдерживающий температуру, создаваемую изделием. Не используйте острый и металлический инструмент. Такой инструмент может повредить поверхность чаши и аксессуаров.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Установка, запуск и работа изделия

Достаньте изделие из упаковки, удаляя все элементы упаковки и защитные приспособления на время транспортировки. Рекомендуется сохранить упаковку, она может быть пригодна при дальнейшей транспортировке и хранении изделия. Мойте изделие в соответствии с указаниями пункта «Технический уход за изделием».

Установите прибор, как указано в инструкции.

Установите выбранный аксессуар.

Чаша имеет съемную ручку. Ручка позволяет переносить горячую чашу. Поверните замок рукоятки, а затем слегка сожмите рукоятку, чтобы можно было прикрепить ручку к направляющей чаши. Закрепите ручку чаши с помощью замка, который предотвращает отсоединение чаши от ручки, случайно нажав на ручку (II).

Осторожно! Всегда снимайте ручку с чаши, прежде чем закрывать дверцу фритюрницы.

Насадку для шашлыка следует установить, используя штырь вертела и два фланца, крепящие шампуры для шашлыка. Установите фланцы на штырь вертела и закрепите их винтом (III). Нанесите оба фланца таким образом, чтобы шампуры были штырем вертела. Фланцы имеют выемки на краях для фиксации шампуров так, чтобы они не выдвигались во время вращения насадки (IV). Переносите горячую насадку с помощью прикрепленной рукоятки (V).

Штырь также может быть использован в качестве вертела, для этой цели следует прикрепить к нему поставляемые вилки, которые, вбитые в продукт, вынудят его вращаться вместе с вертелом. Для фиксации вилок используются стопорные винты.

Рукоятка (V) также используется для переноски вертела и вращающейся корзинки.

Откройте дверцу фритюрницы и установите поддон на дне камеры.

Закрепите вертел, насадку для шашлыков (VII) или поворотную корзинку (VIII) в ручках в боковых стенках. Лотки вставляются в направляющие, проложенные в боковых стенках (IX).

Чашу поставьте непосредственно на поддон (X).

Затем закройте дверцу устройства и перейдите к настройкам через панель управления.

Периодически проверяйте состояние приготовленной пищи через стеклянные дверцы. При необходимости измените настройки времени и/или температуры.

Отсоедините вилку шнура питания от розетки после завершения работы. Дождитесь полного остывания и приступите к уходу за изделием.

ВНИМАНИЕ! Во время и сразу после завершения работы: аксессуары нагреваются до высокой температуры. Соблюдайте осторожность! Контакт с горячими деталями изделия может привести к серьезным ожогам.

Панель управления

Изделие оснащено сенсорной панелью управления со световым дисплеем.

После подключения устройства к источнику питания будет подсвечен только выключатель.

При касании выключателя загорятся все элементы дисплея, при повторном нажатии выключателя будет установлена температура по умолчанию: 185 °C и время по умолчанию: 15 мин.

Прикосновение к выключателю в любое время работы выключает устройство, весь дисплей погаснет, за исключением светового индикатора вентилятора, который погаснет примерно через 20 секунд после прекращения работы вентилятора.

Прикосновение к кнопке внутреннего освещения включит свет внутри жарочной камеры фритюрницы.

Внимание! Открытие двери во время приготовления пищи останавливает процесс приготовления пищи и активирует освещение внутри камеры.

При нажатии кнопки вращения вертела начинается вращение вертела или другого аксессуара, установленного в держателях вертела. Световой индикатор кнопки будет мигать.

Кнопки регулирования температуры позволяют регулировать температуру в диапазоне 80 - 200 °C с шагом 5 °C.

Кнопки управления временем позволяют установить время работы устройства в диапазоне от 1 минуты до 9 минут с шагом 1 минута, во всех режимах работы, за исключением сушки, где можно выбрать диапазон от 2 до 24 часов с шагом 0,5 часа.

Кнопка с пометкой «+» увеличивает настройку времени и температуры, а кнопка с пометкой «-» уменьшает настройку времени и температуры. Время и температура будут отображаться на дисплее вместе с устройством, соответствующим заданному размеру.

Устройство имеет 10 заводских запрограммированных настроек. Нажатие одной из кнопок настройки автоматически устанавливает время и температуру в соответствии с таблицей ниже.

Устройство запустится автоматически через 5 секунд после нажатия выбранной кнопки режима или сразу после нажатия кнопки режима.

Настройки времени и температуры могут быть изменены с помощью кнопок, но режимы не могут быть перепрограммированы постоянно.

Кнопка программы	Температура	Время
Картофель фри	200 °C	15 мин.
Стейки	175 °C	25 мин.
Рыба	165 °C	15 мин.
Креветки	160 °C	12 мин.
Пицца	180 °C	15 мин.
Курица	185 °C	40 мин.
Запекание	160 °C	30 мин.
Вертел	190 °C	30 мин.
Сушка	30 °C	2 часа
Подогрев	115 °C	12 мин.

Изменить единицу измерения температуры можно одновременным нажатием обеих кнопок регулирования температуры и кнопки регулирования времени с маркировкой «-».

Рекомендации по использованию аэрофритюрницы

Использование аэрофритюрницы для приготовления блюд дает преимущество перед процессом приготовления блюд в традиционной печи или жарки в фритюре.

Снижение содержания холестерина. За счет использования принудительной циркуляции воздуха уменьшается жировая ткань пищи и снижается содержание холестерина.

Экономия времени и энергии. Благодаря высокой эффективности метода принудительной циркуляции воздуха, можно сократить время и энергию для приготовления пищи.

Сохранение вкусовых качеств. Слишком долгое время и слишком высокая температура легко лишают еду вкуса. Благодаря легкому контролю времени и температуры, эта проблема может быть решена.

Добавление небольшого количества жира к приготовленным блюдам делает их хрустящими после приготовления.

Перемешивание ингредиентов в половине времени приготовления обеспечит их равномерное нагревание.

Техническое обслуживание

ВНИМАНИЕ! Все операции по техническому уходу выполняйте при отключенном питании продукта. **Для этого необходимо вынуть вилку кабеля питания из розетки.**

ВНИМАНИЕ! Нельзя погружать изделие в воду или любую другую жидкость. Нельзя мыть изделие под проточной водой, в посудомоечных машинах или с помощью воды под высоким давлением. После снятия аксессуаров с изделия и охлаждения их можно мыть под струей проточной воды, погружая их в механические посудомоечные машины.

ВНИМАНИЕ! Перед началом мойки следует дождаться полного охлаждения изделия и аксессуаров. Не ускоряйте процесс охлаждения путем погружения горячих частей в воду.

Изделие используется для приготовления пищи, помещенной на аксессуары, следует обеспечить их чистоту, чтобы приготовление пищи было безопасно.

Для очистки используйте мягкое средство для мытья посуды. Остатки раствора удалить с помощью тряпочки, смоченной водой (корпус) или промыть струей проточной воды (остальные элементы). После очистки вытрите изделие насухо или оставьте для высыхания.

Изделие очищайте перед первым использованием и после каждого использования, предварительно ожидая его полного остывания. Удалите все остатки пищи, которые остались на изделии, это предотвратит их сжигание при повторном использовании, а также предотвратит снижение производительности изделия.

Не используйте для очистки растворители, едкие вещества, спирт, бензин или абразивные чистящие средства.

Вентиляционные отверстия крышки очищайте с помощью пылесоса.

Складирование и транспортировка изделия

Складировать продукт в закрытых помещениях, защищайте его от пыли, грязи и влаги. Изделие рекомендуется хранить в заводской упаковке.

Складировать продукт в рабочем положении. Не укладывайте продукты слоями. Не ставьте ничего на продукт во время складирования.

Транспортируйте продукт в заводской упаковке. Предохранять от чрезмерных толчков во время транспортировки. Не ставьте ничего на продукт во время транспортировки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Единица измерения	Значение
Каталожный номер		67590
Номинальное напряжение	[В~]	220 - 240
Номинальная частота	[Гц]	50 / 60
Номинальная мощность	[Вт]	1800
Класс изоляции		I
Емкость камеры	[л]	12
Рабочая температура	[°C]	30 ~ 200
Масса нетто	[кг]	8

ХАРАКТЕРИСТИКА ВИРОБУ

Аерофритюрниця - це продукт, призначений для підігріву, підсмажування, сушіння, запікання та приготування страв, які потрібно піддати термічній обробці. Фритюрниця для термічної обробки використовує примусовий потік нагрітого повітря для рівномірного нагрівання їжі. На відміну від традиційних фритюрниць вона не потребує смаження у фритюрі, що дозволяє набагато здоровіше приготувати їжу. Завдяки регулюванню температури в широкому діапазоні можна налаштувати параметри роботи пристрою для задоволення ваших потреб. Правильна, надійна та безпечна робота пристрою залежить від правильної експлуатації, тому:

Перед початком роботи з приладом слід ознайомитися з інструкцією та зберегти її.

Постачальник не несе відповідальності за будь-які пошкодження і травми, спричинені неправильним використанням пристрою, недотриманням правил техніки безпеки та рекомендацій, що містяться в цій інструкції. Використання пристрою не за призначенням також призводить до втрати права на гарантійне обслуговування та гарантійні послуги.

ОСНАЩЕННЯ

Пристрій поставляється в зібраному стані і не вимагає складання. Перед використанням пристрою слід зняти упаковку та пакувальні матеріали для транспортування. Також слід виконати дії, описані в подальшій частині цієї інструкції.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ

Продукт розроблений виключно для домашнього використання, і його заборонено використовувати в комерційних цілях, наприклад, в об'єктах громадського харчування. Пристрій служить тільки для термічної обробки страв, розміщених безпосередньо всередині чаші. Забороняється використання пристрою в інших цілях. Пристрій не використовується для нагріву і кип'ятіння води або інших рідин. Пристрій не служить для приготування страв шляхом смаження у фритюрі. Не кладіть в чашу страви в пластикових упаковках. Забороняється самостійно ремонтувати, розбирати або модифікувати пристрій. Будь-який ремонт пристрою повинен виконуватися авторизованим сервісним центром. Під час роботи печі слід постійно наглядати за нею. **УВАГА!** Під час роботи пристрій нагрівається до високих температур, не торкайтесь чаші та кришки, а також інших внутрішніх елементів чаші під час роботи та одразу після її закінчення, це може спричинити серйозні опіки. Пристрій не призначений для використання дітьми у віці до 8 років і особами з обмеженими фізичними та розумовими можливостями, та особами, котрі не мають досвіду і знань про обладнання. За виключенням, якщо над ними здійснюється нагляд або буде проведений інструктаж щодо використання приладу безпечним способом так, щоб пов'язані з цим ризики були зрозумілі. Дітям заборонено гратися з пристроєм. Дітям без нагляду заборонено чистити та здійснювати технічне обслуговування пристрою.

Рекомендації щодо транспортування та встановлення пристрою

Пристрій можна розміщувати лише на твердій, плоскій, рівній поверхні з незаймистих матеріалів. Поверхня повинна витримувати вагу самого пристрою та їжі, яка знаходиться в ньому. Необхідно забезпечити відступ не менше 10 см навколо бічних стінок пристрою, над пристроєм не розміщувати матеріалів, нестійких до дії високої температури. Це дозволить забезпечити належну вентиляцію пристрою. Не розташовуйте прилад близько до краю поверхні, наприклад, столу. Нічого не кладіть на прилад. Це порушує циркуляцію повітря і може стати причиною пошкодження пристрою, а також причиною виникнення

пожежі. Продукт не слід встановлювати поблизу легкозаймистих матеріалів, наприклад, штор або фіранок. Не розміщайте ніяких електричних пристроїв над пристроєм. Під час роботи кавоварки виділяється водяна пара, яка може спричинити коротке замикання в електричній мережі та викликати ураження електричним струмом. Забороняється робити будь-які отвори у пристрої, а також проводити будь-які інші модифікації пристрою, не вказані в інструкції. Пристрій слід переносити тільки після охолодження та тримати його низу. Не переносьте продукт, тримаючи за рукоятку чаші. Не можна тягнути шнур живлення під час перенесення. Температура в місці встановлення та використання пристрою повинна становити від $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $+38\text{ }^{\circ}\text{C}$, а відносна вологість повітря повинна бути нижчою ніж 90% без конденсації водяної пари.

Рекомендації щодо підключення пристрою до джерела живлення

Перед тим, як увімкнути пристрій до джерела живлення, переконайтесь, що напруга, частота та продуктивність мережі відповідають значенням на таблиці з даними печі. Вилка повинна підходити до розетки. Забороняється будь-яким чином модифікувати вилку або розетку для забезпечення їх сумісності. Пристрій повинен бути підключений безпосередньо до однієї мережевої розетки. Заборонено використовувати подовжувачі, розгалужувачі та подвійні розетки. Ланцюг живлення повинен бути забезпечений захисним кабелем та запобіжником на 16 А. Уникайте контакту силового кабелю з гострими краями та гарячими предметами та поверхнями. Під час роботи пристрою, шнур живлення завжди повинен бути повністю вільним та розташований таким чином, щоб він не перешкоджав роботі з приладом. Розташуйте шнур так, щоб об нього неможливо було спіткнутися. Розетка живлення має бути розташована в такому місці, щоб завжди можна було швидко від'єднати шнур живлення пристрою. Коли від'єднуєте вилку, завжди тримайтесь за корпус вилки, не за шнур. Якщо шнур живлення або вилку пошкоджено, негайно від'єдняйте їх від електромережі та зверніться до авторизованого сервісного центру виробника для їхньої заміни. Не використовуйте пристрій із пошкодженим шнуром живлення або штепселем. Шнур живлення або штепсель не можна ремонтувати, у разі пошкодження цих елементів, слід замінити їх новими без дефектів.

Рекомендації щодо використання пристрою

УВАГА! Всі аксесуари, розміщені всередині приладу, можуть нагріватися після використання. Не можна їх торкатися, тому що це може спричинити серйозні опіки. Дайте охолонути елементам пристрою. Якщо вам потрібно пересунути ці елементи перед охолодженням, тримайте їх тільки за ручки, призначені для цього. Слід використовувати рукавички, що захищають від впливу високої температури. Переконайтесь, що підлога біля місця використання апарата не є слизькою. Це дозволить уникнути ковзання, яке може привести до серйозних травм. слід дотримуватися особливої обережності при поводженні з гарячими аксесуарами, тому що в них є отвори. Соки, що виробляються під час термічної обробки їжі, можуть витікати через отвори. Контакт з гарячими соками може призвести до серйозних опіків. Продукт можна підключити до джерела живлення лише під час роботи. Після закінчення роботи пристрою від'єдняйте його від джерела живлення, витягаючи шнур живлення з електричної розетки. Не залишай-

те підключений продукт без нагляду. Завжди розміщуйте піддон для крапель у нижній частині відсіку фритюрниці. Це зменшить ризик потрапляння рідини в корпус, а також полегшить очищення внутрішньої частини пристрою. Продукти, розміщені в чаші, не можуть виступати за край чаші. Не використовуйте аксесуари, крім тих, що входять до виробу або дозволені виробником. Всі аксесуари, що входять до комплекту, розроблені таким чином, щоб не заважати циркуляції повітря всередині пристрою. При приготуванні страв необхідно постійно наглядати за ними. Їжа, залишена без нагляду, може загорітися, що може стати причиною пожежі, а також небезпечних опіків. Тримайте чашу та інші аксесуари тільки за рукоятку. Чашу для гарячої їжі та інші аксесуари слід ставити тільки на термостійкій поверхні або використовувати захисні підставки. При приготуванні страв слід торкатися тільки внутрішньої частини камери та самих страв за допомогою інструментів, виготовлених з матеріалів, які витримують температуру, вироблену продуктом. Забороняється використовувати для цього голі руки. Також не використовуйте гострі металеві предмети, які можуть пошкодити антипригарне покриття. Якщо в процесі або після приготування страви в чаші або вкладиші чаші залишаються залишки їжі, слід їх видалити перед приготуванням наступної страви. Залишки їжі можуть загорітися, викликаючи появу диму, неприємного запаху, а також вплинути на смак страви, що готується. Можуть також стати причиною пожежі. Для видалення слід використовувати інструменти, виготовлені з дерева або пластмаси, здатні витримати температуру продукту. Не використовуйте гострі та металеві інструменти. Такі інструменти можуть пошкодити поверхню чаші і аксесуарів.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

Встановлення, введення в експлуатацію та обслуговування пристрою

Виріб слід розпакувати, повністю усуваючи всі елементи упаковки та захисти, що використовувалися на час транспортування. Рекомендуються зберегти упаковку, це може знадобитися у випадку подальшого транспортування і складування виробу.

Пристрій очистити відповідно до інструкції у розділі «Технічне обслуговування пристрою».

Встановіть прилад, як зазначено в інструкції.

Встановіть вибраний аксесуар.

Чаша має знімну рукоятку. Рукоятка дозволяє переносити гарячу чашу. Поверніть замок рукоятки, потім злегка натисніть рукоятку так, щоб її можна було прикріпити до направляючої чаші. Зафіксуйте рукоятку чаші за допомогою замка, який запобігає від'єднання рукоятки від чаші через випадкове натискання рукоятки (II).

Попередження! Завжди знімайте рукоятку з чаші, перш ніж зачинити дверцята фритюрниці.

Насадку для шашликів слід встановити за допомогою штифта вертела та двох фланців, що кріплять шампури для шашликів. Прикріпіть фланці до штифта вертела та закріпіть їх за допомогою гвинта (III). Нанесіть обидва фланці таким чином, щоб шампури були паралельні штифту вертела. Фланці мають насічки на краях, щоб зафіксувати шампури так, щоб вони не виступали під час обертання насадки (IV). Переносіть гарячу насадку за допомогою прикріпленої рукоятки (V).

Штифт вертела також можна використовувати в якості вертела, для цього слід встановити вилки, що додаються до пристрою, які, вбігні у їжу, змусять її обертатися разом з вертелом. Для блокування вилки використовуються стопорні гвинти. Рукоятка (V) також використовується для перенесення вертела та обертового кошика.

Відкрийте дверцята фритюрниці та розмістіть піддон для крапель внизу відсіку.

Закріпіть вертел, насадку для шашликів (VII) або обертовий кошик (VIII) в ручках в бічних стінках. Лотки всуваються в напрямні, що проходять в бічних стінках (IX).

Чашу поставте безпосередньо на піддоні для крапель (X).

Потім закрийте дверцята приладу та перейдіть до налаштувань на панелі керування.

Періодично перевіряйте стан приготованої їжі через скляні дверцята. У разі необхідності змініть налаштування часу та/або температури.

Після закінчення роботи від'єднайте вилку шнура живлення від розетки. Зачекайте, поки прилад повністю не охолоне, після цього можна перейти до його обслуговування.

УВАГА! Під час і відразу після завершення роботи: аксесуари нагріваються до високої температури. Будьте обережні. Контакт з гарячими деталями виробу може призвести до серйозних опіків.

Панель управління

Виріб оснащений сенсорною панеллю управління зі світловим дисплеєм.

Після підключення виробу до джерела живлення загоряється лише вимикач.

Натискання вимикача засвітить всі елементи дисплея, а при повторному натисканні вимикача встановиться температура за замовчуванням: 185 °C і час за замовчуванням: 15 хвилин.

Натискання вимикача в будь-який час вимикає пристрій, весь дисплей вимикається, за винятком індикатора вентилятора, який вимикається приблизно через 20 секунд після припинення роботи вентилятора.

Натискання кнопки внутрішнього освітлення увімкне освітлення всередині камери фритюрниці.

Увага! Відкриття дверей під час приготування їжі зупиняє процес приготування їжі та активує освітлення всередині камери.

Натискання кнопки обертання вертела запускає обертання вертела або іншого аксесуара, встановленого в тримачах вертела. Підсвічування кнопки блиматиме.

Кнопки контролю температури дозволяють контролювати температуру в діапазоні 80 - 200 °C з кроком 5 °C.

Кнопки керування часом дозволяють встановити час роботи пристрою в діапазоні від 1 хвилини до 9 хвилин з кроком 1 хвилина, в усіх режимах роботи, крім сушіння, де можливий вибір діапазону від 2 до 24 годин з кроком 0,5 години.

Кнопка з позначкою „+” збільшує налаштування часу та температури, а кнопка з позначкою „-” зменшує налаштування часу та температури. Час і температура відобразимуться на дисплеї разом з одиницею виміру, що відповідає заданому розміру.

Пристрій має 10 заводських налаштувань. Натискання однієї з кнопок налаштування автоматично встановить час і температуру з таблиці нижче.

Прилад запуститься автоматично через 5 секунд після натискання вибраної кнопки режиму або одразу після натискання кнопки режиму.

Налаштування часу та температури можна змінити за допомогою кнопок, але режими неможливо перепрограмувати назавжди.

Кнопка програми	Температура	Час
Картопля фрі	200 °C	15 хвилин.
Стейки	175 °C	25 хвилин.
риба	165 °C	15 хвилин.
Креветки	160 °C	12 хвилин.
Піца	180 °C	15 хвилин.
Курка	185 °C	40 хвилин.
Запікання	160 °C	30 хвилин.
Вертел	190 °C	30 хвилин.
Сушіння	30 °C	2 год.
Підігрів	115 °C	12 хвилин.

Зміна одиниці вимірювання температури можлива одночасним натисканням обох кнопок регулювання температури та кнопки регулювання часу з позначкою «-».

Поради по використанню аерофритюрниці

Використання аерофритюрниці для приготування страв забезпечує перевагу перед процесом приготування страв у традиційній духовці або смаження у фритюрі.

Зниження вмісту холестерину. Завдяки застосуванню примусової циркуляції повітря зменшується жирова тканина їжі та знижується вміст холестерину.

Ощадність часу і енергії. Завдяки високій ефективності методу примусової циркуляції повітря можна скоротити час і енергію, необхідні для приготування їжі.

Збереження смакових властивостей. Занадто довгий час і надто висока температура легко позбавляють їжу смаку. Завдяки простому контролю часу і температури ця проблема може бути вирішена.

Додавання невеликої кількості жиру до приготованих страв зробить їх хрусткими після приготування.

Змішування інгредієнтів в половині часу приготування забезпечить їх рівномірне нагрівання.

Технічне обслуговування пристрою

УВАГА! Технічне обслуговування тостера слід проводити при вимкненому пристрої. Для цього слід витягнути шнур живлення із розетки.

УВАГА! Не можна занурювати виріб в воду або будь-яку іншу рідину. Виріб не можна мити під проточною водою, в посудомийній машині або водою під високим тиском. Після зняття з виробу аксесуари та їх охолодження їх можна мити під струменем проточної води, зануренням та в механічних посудомийних машинах.

УВАГА! Перед початком технічного обслуговування повністю охолодіть всі елементи виробу. Не пришвидшуйте процес охолодження шляхом занурення гарячих частин у воду.

Продукт використовується для приготування їжі, розміщеної в аксесуарах, слід дбати про дотримання відповідної гігієни, щоб приготування їжі було безпечним.

Для очищення використовуйте м'який засіб для миття посуду. Залишки розчину видалити за допомогою ганчірки, змоченою водою (корпус) або промити струменем проточної води (інші елементи). Після очищення продукт витерти насухо або дати висохнути.

Пристрій слід очистити перед першим використанням і після кожного використання, попередньо дочекавшись повного остигання. Очистіть всі продукти, що залишилися на плиті, це запобіжить їх підпаленню при повторному використанні, а також запобіжить зниженню продуктивності пристрою.

Не використовуйте для чищення розчинники, їдкі речовини, спирт, бензин або абразивні засоби.

Вентиляційні кришки слід чистити за допомогою пилососа.

Зберігання та транспортування виробу

Зберігайте пристрій у закритих приміщеннях, захищайте його від пилу, бруду та вологи. Рекомендується зберігати пристрій в оригінальній упаковці.

Зберігайте пристрій у робочому (вертикальному) положенні. Не складайте пристрої один на одному. Не зберігайте нічого на приладах під час зберігання.

Апарат перевозити у заводській упаковці. Берегти від надмірної тряски під час транспортування. Нічого не кладіть на прилад під час його транспортування.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Одиниця вимірювання	Значення
Каталожний номер		67590
Номінальна напруга	[В~]	220 - 240
Номінальна частота	[Гц]	50 / 60
Номінальна потужність	[Вт]	1800
Клас ізоляції		I
Ємність камери	[л]	12
Робоча температура	[°C]	30 ~ 200
Маса нетто	[кг]	8

PRODUKTO CHARAKTERISTIKA

Gruzdintuvė be riebalų tai produktas skirtas šildyti, skrudinti, kepti, džiovinti ir ruošti patiekalus, kuriems reikalingas termiškas apdorojimas. Gruzdintuvė be riebalų terminiam apdorojimui naudoja priverstinį oro paskirstymą, kas leidžia šildyti maistą tolygiai. Skirtingai nuo tradicinių gruzdintuvių, nereikia kepti dideliame kiekyje riebalų, todėl galima paruošti daug sveikesnį maistą. Dėka temperatūros reguliavimo plačiame diapazone, galite pritaikyti produkto darbo parametrus pagal savo poreikius. Tinkamas, patikimas ir saugus produkto veikimas priklauso nuo tinkamo naudojimo, todėl:

Prieš naudodami gaminį reikia perskaityti visą instrukciją ir ją išsaugoti ateičiai.

Tiekėjas neatsako už nuostolius, sužalojimus atsiradusius dėl saugos taisyklių ir šio vadovo rekomendacijų nesilaikymo. Produkto naudojimas ne pagal paskirtį sukelia taip pat pardavėjo teikiamos garantijos netekimą.

KOMPLEKTACIJA

Produktas pristatomas kompleksiškai ir nereikalauja surinkimo. Prieš naudojant produktą reikia pašalinti visas transporto metu naudojamas pakuotės ir apsauginius elementus. Taip pat reikalaujama atlikti parengiamuosius veiksmus, aprašytus tolesnėje šio vadovo dalyje.

BENDROSIOS REKOMENDACIJOS NAUDOJIMUI

Produktas skirtas naudoti namuose ir draudžiama jį naudoti komerciniais tikslais, pvz. maitinimo įstaigose. Produktas naudojamas tik tiesiogiai dedamo į dubenį maisto terminiam apdorojimui. Draudžiama naudoti produktą kitiems tikslams. Šis produktas nėra skirtas vandens ir kitų skysčių šildymui ir virimui. Produktas nėra skirtas gruzdinimui naudojant didelį riebalų kiekį. Nedėti į indą maisto plastikiniuose pakuotėse. Produktą draudžiama savarankiškai taisyti, ardyti ar modifikuoti. Visus taisymo darbus turi atlikti įgaliotas remonto centras. Darbo metu produktas visada turėtų būti prižiūrimas. **ISPĖJIMAS!** Darbo metu produktas įkaista iki aukštos temperatūros, neliesti indo, dangtelio ir kitų daiktų, esančių viduje, ir iškart po darbo baigimo nes tai gali sukelti rimtus nudegimus. Produktas nėra skirtas vaikams jaunesniems nei 8 metų, žmonėms su sumažėjusiais fiziniais ar psichiniais gebėjimais ir žmonėms, neturintiems patirties ir žinių apie įrangą. Nebent, asmenys bus prižiūrimi ar bus nurodyta, kaip saugiai naudoti produktą, kad su jo naudojimo susijusi rizika būtų suprantama. Vaikai neturėtų žaisti su produktu. Vaikams be priežiūros negalima leisti atlikti įrenginio valymo ir priežiūros.

Rekomendacijos gaminio transportavimui ir montavimui

Produktas gali būti dedamas tik ant kieto, plokščio, lygaus ir nedegaus, aukštomis temperatūroms atsparaus pagrindo. Pagrindas turi atlaikyti paties įrenginio ir į jį įdėtų maisto produktų svorį. Būtina užtikrinti mažiausiai 10 cm atstumą aplink gaminio šonus, nedėti virš produkto medžiagų, kurios nėra atsparios aukštai temperatūrai. Tai leis tinkamai vėdinti produktą. Nedėkite arti kraštų, pvz. stalo. Nieko nedėti ant produkto. Tai sutrikdo oro cirkuliaciją ir gali pakenkti produktui, taip pat sukelti gaisrą. Nejunkti gaminio šalia degių medžiagų, pvz. užuolaidų. Nedėti elektrinių prietaisų virš produkto. Eksploatavimo metu išleidžiami vandens garai, kurie gali sukelti elektros instaliacijos trumpąjį jungimą ir sukelti elektros šoką. Draudžiama gręžinėti produkte skylės, taip pat atlikti produkto instrukcijoje nenurodytus gaminio pakeitimus. Produktą pernešti tik jam atvėsus, laikant už korpuso dugno. Nenešioti produktą laikant už dubens rankenos. Produkto traukiant už maitinimo laido. Temperatūra produkto

montavimo ir naudojimo vietoje turi būti $+10^{\circ}\text{C} \div +38^{\circ}\text{C}$ temperatūros diapazone, o santykinė drėgmė turi būti mažesnė kaip 90% be kondensacijos.

Produkto prijungimo prie maitinimo šaltinio rekomendacijos

Prieš prijungiant produktą prie maitinimo tinklo, įsitikinti ar maitinimo tinklo įtampa, dažnis ir našumas atitinka produkto lentelės reikšmės. Kištukas turi tiktai lizdui. Bet koks kištuko ar lizdo pakeitimas jų pritaikymui yra draudžiamas. Produktas turi būti prijungtas tiesiogiai prie pavienio elektros tinklo lizdo. Draudžiama naudoti ilgutuvus, skirstytuvus ir dvigubus lizdus. Maitinimo grandinėje turi būti apsauginė grandinė ir mažiausiai 16 A apsauga. Venkite maitinimo laido kontakto su aštriais kraštais ir karštais daiktais bei paviršiais. Kai produktas veikia, maitinimo kabelis visada turi būti pilnai išvyniotas ir išdėstytas taip, kad jis nebūtų kliūtis naudojant gaminį. Maitinimo laido padėjimas negali kelti suklupimo pavojaus. Maitinimo lizdas turi būti tokioje vietoje, kad visada būtų galima greitai ištraukti produkto maitinimo laidą. Atjungiant maitinimo kištuką, visada traukti už kištuko korpuso, niekada už kabelio. Jei maitinimo laidas ar kištukas sugadintas, nedelsiant jį atjunktį nuo maitinimo tinklo ir kreipkis į gamintojo įgaliotą techninės priežiūros centrą dėl jo iškeitimo. Nenaudoti gaminio su pažeistu maitinimo laidu ar kištuku. Maitinimo laidas ar kištukas negali būti suremontuoti, jei šie elementai sugadinti - reikia juos pakeisti naujais be defektų.

Produkto naudojimo rekomendacijos

ĮSPĖJIMAS! Po naudojimo visi prietaiso viduje ir korpuse esantys priedai gali būti karšti. Neliesti jų, nes tai gali sukelti rimtus nudegimus. Palaukti, kol įrenginio elementai atvės. Jei būtina perkelti šiuos elementus, kol jie atvės, suimti juos už tam skirtų rankenų. Naudoti apsaugančias nuo aukštų temperatūrų poveikio pirštines. Patikrinti, ar grindys nėra slidžios netoli produkto naudojimo vietos. Tai neleis paslysti ir sukelti rimtų sužalojimų. Dirbdami su įkaitusiais priedais, dėl juose esančių skylių, būkite ypač atsargūs. Per skylės gali ištekti termiškai apdorojant maistą susidariusios sultys. Kontaktas su karštomis sultimis gali sukelti rimtus nudegimus. Produktas gali būti prijungtas prie maitinimo šaltinio tik darbo metu. Kai darbas baigiamas, gaminį atjungti nuo maitinimo šaltinio, ištraukiant kištuką iš elektros tinklo lizdo. Nepalikti prijungto gaminio be priežiūros. Nulašėjimo dėklą visada dėkite gruzdintuvės skyriaus apačioje. Tai sumažins skysčio patekimo į korpusą riziką ir palengvins korpuso valymą. Į dubenį dedami maisto produktai neturi išsikišti virš dubens krašto. Nenaudokite jokių kitų priedų, išskyrus tuos, kurie pateikiami su gaminiu arba kuriuos leidžia naudoti gamintojas. Visi pridedami priedai suprojektuoti taip, kad netrukdytų oro cirkuliacijai prietaiso viduje. Ruošiant patiekalus visada juos stebėti. Maistas, paliktas be priežiūros, gali sudegti, o tai gali sukelti gaisrą ir pavojingus nudegimus. Dubenį ir kitus priedus laikyti tik už rankenos. Dubenį su karštu maistu ir kitus priedus reikia dėti tik ant aukštai temperatūrai atsparaus pagrindo arba naudoti apsauginius padėklus. Ruošiant patiekalus skyriaus vidų ir pačius patiekalus liesti tik įrankiais, pagamintais iš tokių medžiagų, kurios yra atsparios gaminio skleidžiamai temperatūrai. Draudžiama tai daryti plikomis rankomis. Nenaudoti aštrių, metalinių daiktų, kurie gali sugadinti nelimpančią dangą. Jei maisto ruošimo metu arba po jo dubenyje arba jo įdėkle išlieka maisto likučiai, prieš gamindami kitą patiekalą pašalinkite juos. Maisto liekanos gali sudegti, sukeliant dūmus, nemalonų kvapą ir taip pat įtakoti ruošiamo maisto

skoni. Jos taip pat gali sukelti gaisrą. Pašalinimui naudoti įrankius, pagamintus iš medienos arba plastiko, atlaikančių produkto gaminamą temperatūrą. Nenaudokite aštrių ar metalinių įrankių. Tokie įrankiai gali sugadinti dubenį ir kitus priedus.

PRODUKTO VALDYMAS

Produkto įdiegimas, įjungimas ir valdymas

Produktas turi būti išpakuotas visiškai pašalinant visus pakavimo bei transportavimo saugumo elementus. Rekomenduojama laikyti pakuotę, ji gali būti naudinga tolesniam gaminio transportavimui ir saugojimui.

Produktą plauti pagal „Produkto priežiūros“ instrukcijas.

Produktas turi būti montuojamas pagal instrukcijos nuorodas.

Sumontuokite pasirinktą priedą.

Dubuo turi nuimamą rankeną. Rankena leidžia pernešti karštą dubenį. Pasukite rankenos užraktą, tada lengvai suspauskite rankeną taip, kad būtų galima pritvirtinti rankeną prie dubens krepčiuvo. Pritvirtinkite dubens rankeną užraktu, kuris neleidžia dubeniui atsikabinti nuo rankenos netyčia paspaudus rankeną (II).

Įspėjimas! Prieš uždarydami gruzdintuvės dureles, visada nuimkite rankeną nuo dubens.

Šašlykų priedas turi būti sumontuotas naudojant iešmo strypus ir du flanšus, tvirtinančius šašlykų kaiščius. Uždėkite flanšus ant iešmo strypo ir pritvirtinkite juos varžtu (III). Uždėkite abu flanšus taip, kad kaiščiai būtų lygiagretūs iešmo strypui. Ant flanšų kraštų yra įrantos kaiščiams užfiksuoti, kad jie neišsikištų sukančiam priedą (IV). Karštą priedą neškite su pritvirtinta rankena (V).

Iešmo strypą a taip pat gali būti naudojama kaip iešmą - šiam tikslui pritvirtinkite pateiktas šakutes, kurios įsmeigtos į maistą priverčia jį sukis su iešmu. Šakutėms užfiksuoti naudojami fiksavimo varžtai.

Rankena (V) taip pat naudojama iešmui ir besisukančiam krepšeliui nešti.

Atidarykite gruzdintuvo dureles ir skyriaus apačioje padėkite nulašėjimo dėklą.

Šoninėse sienose esančiuose laikikliuose pritvirtinkite iešmą, antgalį šašlykams (VII) arba besisukančią krepšėlį (VIII). Dėklai įstumiama į šoninėse sienelėse įspaustus krepčiuvus (IX).

Dubuo dedamas tiesiai ant nulašėjimo dėklo (X).

Tada uždaromos prietaiso durelės ir per valdymo pultą einama į nustatymus.

Periodiškai pro stiklines dureles tikrinkite ruošiamo maisto būklę. Jei reikia, galima pakeisti laiką ir / arba temperatūrą.

Užbaigus darbą, ištraukti maitinimo laidą iš lizdo. Po viso šio produkto ataušimo galima pradėti priežiūros procedūras.

ĮSPĖJIMAS! Darbo metu ir iš karto po jo pabaigos: priedai įkaista iki aukštų temperatūrų. Būkite atsargūs. Kontaktas su karštais produkto elementais gali sukelti rimtus nudegimus.

Valdymo skydas

Produkte įrengtas su jutiklinis valdymo skydas su šviesos ekranu.

Prijungus produktą prie maitinimo šaltinio, švies tik jungiklis.

Palietus jungiklį užsidegs visi ekrano elementai, dar kartą paspaudus jungiklį bus nustatyta numatytoji temperatūra: 185 °C ir numatytasis laikas: 15 min.

Palietus jungiklį bet kuriuo veikimo metu įrenginys išjungiamas, visas ekranas užgesa, išskyrus ventiliatoriaus indikatorius lemputę, kuri užgesa maždaug po 20 sek., kai ventiliatorius nustoja veikti.

Palietus vidinės šviesos mygtuką, gruzdintuvės skyriaus viduje įsijungs šviesa.

Dėmesio! Atidarius dureles ruošiant maistą sustabdomas gaminimo procesas ir įjungiamas skyriaus viduje esantis apšvietimas.

Palietus iešmo sukimo mygtuką pradedamas iešmo arba kito iešmo laikikliuose sumontuoto priedo sukimas. Mirksės mygtuko foninė lemputė.

Temperatūros valdymo mygtukai leidžia reguliuoti temperatūrą 80-200 °C intervale, su 5 °C taktu.

Laiko valdymo mygtukai leidžia nustatyti prietaiso veikimo laiką nuo 1 minutės iki 9 minučių intervalu, su taktu kas 1 minutę, visais veikimo režimais, išskyrus džiovinimą, kai galima pasirinkti intervalą nuo 2 iki 24 valandų intervalu, su taktu kas 0,5 valandos.

Mygtukas „+“ pažymėtas padidina laiko ir temperatūros nustatymą, o mygtukas „-“ pažymėtas sumažina laiko ir temperatūros nustatymą. Laikas ir temperatūra bus rodomi ekrane kartu su vienetu, atitinkančiu nurodytą dydį.

Prietaisas turi 10 gamykloje užprogramuotų nustatymų. Palietus vieną iš nustatymo mygtukų, laikas ir temperatūra automatiškai nustatomi pagal toliau pateiktą lentelę.

Prietaisas įsijungs automatiškai po 5 sekundžių palietus pasirinkto režimo mygtuką arba iš karto, jei palietus režimo mygtuką bus paliestas jungiklis.

Laiko ir temperatūros nustatymus galima keisti naudojant mygtukus, bet režimų negalima perprogramuoti visam laikui.

Programos mygtukas	Temperatūra	Laikas
Fri bulvytės	200 °C	15 min.
Kepsniai	175 °C	25 min.

Programos mygtukas	Temperatūra	Laikas
Žuvis	165 °C	15 min.
Krevetės	160 °C	12 min.
Pica	180 °C	15 min.
Vištiena	185 °C	40 min.
Kepimas	160 °C	30 min.
Įešmas	190 °C	30 min.
Džiovinimas	30 °C	2 val.
Šildymas	115 °C	12 min.

Keisti temperatūros vienetą galima vienu metu paspaudus abu temperatūros valdymo mygtukus ir laiko valdymo mygtuką, pažymėtą „“.

Patarimai dėl gruzdintuvės be riebalų naudojimo.

Gruzdintuvės be riebalų naudojimas maisto ruošimui, suteikia pranašumą prieš gaminant maistą tradicinėje orkaitėje ar aliejuje. Cholesterolio kiekio mažinimas. Dėl priverstinio oro cirkuliacijos panaudojimo sumažėja riebalų ir cholesterolio kiekis maiste.

Laiko ir energijos taupymas. Dėl didelio priverstinio oro cirkuliacijos metodo efektyvumo maistui paruošti, galima sumažinti laiką ir energiją.

Skonio savybių išsaugojimas. Per ilgas paruošimo laikas ir pernelyg aukšta temperatūra gali lengvai pašalinti maisto skonį. Dėl lengvos laiko ir temperatūros kontrolės ši problema gali būti išspręsta.

Nedidelio riebalų kiekio įdėjimo į ruošiamą patiekalą dėka patiekalas po paruošimo bus traškus.

Ingredientų išmaišymas ruošimo laiko viduryje padės juos tolygiai sušildyti.

Produkto priežiūra

DĖMESIO! Visos šiame skyriuje aprašyti priežiūros veiksmai turi būti atliekami kai produktas yra atjungtas nuo elektros. **Norint tai padaryti, atjunkti maitinimo laidą nuo maitinimo tinklo lizdo.**

DĖMESIO! Produktas negali būti pamirktas į vandenį ar kitą skystį. Produkto negalima plauti po tekančiu vandeniu, indaplovėse ar aukšto slėgio vandeniu. Priedai po išmontavimo iš gaminio ir ataušimo gali būti plaunami tekančio vandens srove, panardinant į indų plovimo mašiną.

DĖMESIO! Prieš pradėdant valymą, leisti produktui visiškai atvėsti. Negalima pagreitinti aušinimo proceso, panardinant karštas dalis vandenyje.

Produktas skirtas ruošti maistą prieduose, todėl pasirūpinkite tinkama higiena, kad maisto ruošimas būtų saugus.

Valymui naudokite švelnų indų ploviklį. Visus tirpalo likučius pašalinkite šlapiu skudurėliu (dangtis) arba nuplaukite tekančiu vandeniu (kiti elementai). Po valymo nusausti produktą arba leiskite jam išdžiūti.

Prieš pradėdant naudoti ir po kiekvieno naudojimo, produktą išvalyti po to kai visiškai atvės. Išvalyti visus produkte esančius maisto likučius, tai apsaugos nuo jų degimo naudojant produktą o taip pat padės išvengti produkto našumo sumažėjimo.

Nenaudoti tirpiklių, kaustinių medžiagų, benzininio alkoholio ar abrazyvinių valiklių.

Dangčio ventiliacijos angas valyti dulkių siurbliu.

Produkto laikymas ir transportavimas

Laikyti produktą uždaroje patalpoje, saugoti nuo dulkių, purvo ir drėgmės. Rekomenduojama produktą laikyti originalioje pakuotėje. Produktą laikyti darbinėje padėtyje. Nedėti produktų sluoksniais. Laikymo metu nedėti nieko ant produkto.

Transportuoti produktą gamyklinėje pakuotėje. Apsaugoti nuo pernelyg didelių smūgių transportavimo metu. Transportavimo metu nedėti nieko ant produkto.

TECHNINIAI DUOMENYS

Parametras	Matavimo vienetas	Vertė
Katalogo numeris		67590
Nominali įtampa	[V~]	220 - 240
Nominalus dažnis	[Hz]	50 / 60
Nominali galia	[W]	1800
Izoliacijos klasė		I
Skyriaus talpa	[l]	12
Darbinė temperatūra	[°C]	30 ~ 200
Grynasis svoris	[kg]	8

IERĪCES APRAKSTS

Beztauku fritieris ir ierīce, kas paredzēta uzskarsēšanai, apcepšanai, žāvēšanai, grilēšanai un ēdīenu, kas prasa termisku apstrādi, pagatavošanai. Fritieris izmanto termiskai apstrādei karsta gaisa piespiedu plūsmu, kas ļauj vienmērīgi uzskarsēt ēdienus. Atšķirībā no tradicionāliem fritieriem tas neprasa cepšanu dziļā tauku peldē, kas ļauj pagatavot daudz veselīgākus ēdienus. Temperatūras regulēšana plašā diapazonā ļauj pielāgot ierīces darbības parametrus savām vajadzībām. Pareiza, uzticama un droša ierīces darbība ir atkarīga no tās pareizas lietošanas, tāpēc:

pirms sāciet lietot ierīci, izlasiet visu instrukciju un saglabāiet to.

Piegādātājs neatbild par kaitējumiem un traumām, kas radušies ierīces lietošanas, kura neatbilst tās paredzētajam pielietojumam, vai drošības noteikumu un šīs instrukcijas norādījumu neievērošanas rezultātā. Ierīces lietošana, kas neatbilst tās paredzētajam pielietojumam, noved pie lietotāja garantijas tiesību zaudēšanas.

APRĪKOJUMS

Ierīce tiek piegādāta pilnīgi samontētā stāvoklī. Pirms ierīces lietošanas sākšanas noņemiet visus iepakojuma elementus un elementus, kas aizsargā to transportēšanas laikā. Jāveic arī darbības, kas aprakstītas tālāk instrukcijā.

VISPĀRĪGIE LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

Ierīce ir projektēta lietošanai mājāsaimniecībā, to nedrīkst izmantot komerciāliem mērķiem, piemēram, sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos. Ierīce ir paredzēta ēdīenu, kas ievietoti tieši blodā, termiskai apstrādei. Ierīci nedrīkst izmantot citiem mērķiem. Ierīce nav paredzēta ūdens vai citu šķidrumu uzskarsēšanai un vārīšanai. Ierīce nav paredzēta ēdīenu pagatavošanai, cepot tos dziļā tauku peldē. Neievietojiet blodā ēdienus plastmasas iepakojumos. Ierīci nedrīkst patstāvīgi remontēt, demontēt vai modificēt. Visi ierīces remontu ir jāveic autorizētajā servisa centrā. Ierīces darbības laikā tai ir visu laiku jāatrodas uzraudzībā. **BRĪDINĀJUMS!** Darbības laikā ierīce uzkarst līdz augstai temperatūrai. Nepieskarieties blodai, vākam un citiem blodā esošajiem elementiem ierīces darbības laikā un tieši pēc tās pabeigšanas, jo pastāv nopietna apdeguma risks. Ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, un cilvēkiem ar samazinātām fiziskām un garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām par ierīci, ja vien viņi neatrodas uzraudzībā vai nav instruēti par ierīces lietošanu drošā veidā tā, lai saistīti ar to riski būtu saprotami. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni bez uzraudzības nedrīkst veikt produkta tīrīšanu un tehnisko apkopi.

Norādījumi par ierīces transportēšanu un uzstādīšanu

Ierīci var uzstādīt tikai uz cietas, plakanas, līdzenas un neuzliesmojošas virsmas, kas ir izturīga pret augstas temperatūras iedarbību. Pamatnei ir jāiztur pašas ierīces un uz tās esošās pārtikas svars. Nodrošiniet vismaz 10 cm brīvas telpas ap ierīces sānu sienām. Virs ierīces nedrīkst novietot materiālus, kas nav izturīgi pret augstas temperatūras iedarbību. Tas ļauj nodrošināt pareizu ierīces ventilāciju. Neuzstādiet ierīci malas (piemēram, galda malas) tuvumā. Neuzstādiet neko uz produkta. Tas traucē gaisa cirkulāciju un var kļūt par ierīces bojāejas un ugunsgrēka iemeslu. Neuzstādiet ierīci viegli uzliesmojošu materiālu, piemēram, aizkaru tuvumā. Virs ierīces nedrīkst novietot nekādas elektroierīces. Ierīces darbības laikā izdalās ūdens tvaiks, kas var izraisīt elektrosistēmas īssavienojumu un kļūt par elektrošoka iemeslu. Ierīcē nedrīkst urbt nekādus caurumus, nedrīkst arī veikt nekādas ierīces modifikācijas, kas nav aprakstītas instrukcijā. Pāriesiet ierīci tikai pēc tās atdzišanas, turot to

aiz korpusa apakšpusi. Nepārvietojiet izstrādājumu, turot to aiz blādas rokturi. Nepārvietojiet ierīci, velkot to aiz barošanas kabeļa. Temperatūrai ierīces uzstādīšanas un lietošanas vietā ir jābūt diapazonā no +10 °C līdz +38 °C un mitrumam ir jābūt zemākam par 90 % bez ūdens tvaika kondensācijas.

Norādījumi par ierīces pievienošanu barošanas avotam

Pirms ierīces pievienošanas barošanas avotam pārliecinieties, ka barošanas tīkla spriegums, frekvence un veiktspēja atbilst vērtībām, kas norādītas ierīces datu plāksnītē. Kontaktdakšai ir jābūt piemērotai kontaktligzdai. Nedrīkst nekādā veidā modificēt kontaktdakšu vai kontaktligzdu, lai tās savstarpēji pielāgotu. Ierīce ir jāpievieno tieši vienvietīgai barošanas tīkla kontaktligzdai. Nedrīkst izmantot pagarinātājus, sadalītājus un dubultās kontaktligzdas. Barošanas ķēdei ir jābūt aprīkotai ar aizsargvadu un vismaz 16 A aizsargierīci. Izvairieties no barošanas kabeļa saskares ar asām malām un karstiem priekšmetiem un virsmām. Ierīces darbības laikā barošanas kabelim ir vienmēr jābūt pilnīgi noritinātam un novietotam tā, lai tas netraucētu apkalpot ierīci. Barošanas kabeļa pozīcija nedrīkst radīt pakļupšanas risku. Barošanas kontaktligzdai ir jāatrodas tādā vietā, lai vienmēr būtu iespējams ātri atvienot ierīces barošanas kabeļa kontaktdakšu. Atvienojot barošanas kabeļa kontaktdakšu, vienmēr velciet aiz kontaktdakšas korpusa, nevis aiz kabeļa. Barošanas kabeļa vai kontaktdakšas bojājuma gadījumā tie ir nekavējoties jāatvieno no barošanas tīkla un jāsaazinās ar ražotāja autorizēto servisa centru, lai nomainītu tos pret jauniem elementiem. Nelietojiet ierīci ar bojāto barošanas kabeli vai kontaktdakšu. Barošanas kabelis un kontaktdakša nav remontējami, šo elementu bojājuma gadījumā tie ir jānomaina pret jauniem elementiem, kas ir brīvi no defektiem.

Norādījumi par produkta lietošanu

BRĪDINĀJUMS! Pēc lietošanas pabeigšanas visi ierīces iekšā esošie piederumi un ierīces korpusa var būt karsti. Nepieskarieties tām, jo pastāv nopietnu apdegumu risks. Pagaidiet, līdz ierīces elementi atdziest. Pārvietojot šos elementus pirms atdzišanas, turiet tos tikai aiz šīm mērķim paredzētajiem rokturiem. Izmantojiet cimdus, kas aizsargā pret augstas temperatūras iedarbību. Pārliecinieties, ka grīda ierīces lietošanas tuvumā nav slidena. Tas ļauj izvairīties no slīdēšanas, kas var kļūt par nopietnu traumu iemeslu. Atveru piederumos dēļ ievērojiet īpašu piesardzību, pārnesot karstus piederumus. Cauri atverēm var izplūst sulas, kas rodas pārtikas termiskās apstrādes laikā. Saskaņā ar karstajām sulām var izraisīt nopietnus apdegumus. Ierīce var būt pievienota barošanas avotam tikai tās darbības laikā. Pēc ierīces darbības pabeigšanas atvienojiet ierīci no barošanas avota, izvelkot kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas. Neatstājiet pievienoto ierīci bez uzraudzības. Vienmēr ievietojiet pilnu paplāti fritiera kameras dibenā. Tas samazina šķidruma iekļūšanas ierīces iekšā risku, kā arī atvieglo ierīces iekšpusē tīrīšanu. Blādā ievietotie pārtikas produkti nevar izvirzīties virs blādas malas. Nelietojiet citus piederumus, izņemot ierīces komplektā ietilpstošos vai ražotāja atļautos. Visi komplektā ietilpstšie piederumi ir izstrādāti tā, lai tie netraucētu gaisa cirkulāciju ierīces iekšā. Visu laiku novērojiet ierīci, pagatavojot ēdienus. Pārtika, kas atstāta bez uzraudzības, var sadegt, kas var kļūt par ugunsgrēka un nopietnu apdegumu iemeslu. Pārnesiet blādu un citus piederumus, turot tos tikai aiz roktura. Uzstādiet blādu ar karstu

pārtiku un pārējos piederumus tikai uz pamatnes, kas ir izturīga pret augstas temperatūras iedarbību, vai izmantojiet aizsargpaliktņus. Ēdienu pagatavošanas laikā pieskarieties kame-
ras iekšpusei un pašiem ēdieniem, tikai izmantojot instrumentus, kas izgatavoti no mate-
riāliem, kuri iztur produkta radīto temperatūru. Aizliegts pieskarties tiem ar kailām rokām.
Neizmantojiet arī asus metāla priekšmetus, kas var bojāt nepielīpošo pārklājumu. Ja ēdiena
pagatavošanas laikā vai pēc tās pabeigšanas blodas vai ieliktna iekšā paliek pārtikas atlie-
kas, noņemiet tās pirms nākamā ēdiena pagatavošanas. Pārtikas atliekas var sadegt, kas
noved pie dūmu un nepatīkamas smakas rašanās, kā arī ietekmē pagatavotā ēdiena garšu.
Tās var arī kļūt par ugunsgrēka iemeslu. Pārtikas atlieku noņemšanai izmantojiet koka vai
plastmasas instrumentus, kas iztur produkta radīto temperatūru. Neizmantojiet asus vai me-
tāla instrumentus. Šādi instrumenti var sabojāt blodas un citu piederumu virsmu.

IERĪCES LIETOŠANA

Ierīces uzstādīšana, iedarbināšana un apkalpošana

Izpakojiet ierīci, pilnībā noņemot visus iepakojuma elementus un elementus, kas aizsargā ierīci transportēšanas laikā. Ieteicams
saglabāt iepakojumu, tas var būt noderīgs turpmākai ierīces transportēšanai un uzglabāšanai.

Nomazgājiet ierīci atbilstoši norādījumiem, kas ietverti punktā "Ierīces tehniskā apkope".

Uzstādiet produktu atbilstoši instrukcijas norādījumiem.

Uzstādiet vēlamu piederumu.

Blodai ir noņemams rokturis. Rokturis ļauj pārnest karsto blodu. Pagrieziet roktura bloķētāju, pēc tam viegli saspiediet rokturi tā,
lai būtu iespējams uzstādīt rokturi blodas vadīklā. Bloķējiet blodas rokturi ar fiksatoru, kas novērš blodas atvienošanos no roktura
nejaušas roktura saspiešanas rezultātā (II).

Brīdinājums! Vienmēr demontējiet rokturi no blodas pirms fritiera durtiņu aizvēršanas.

Uzstādiet šašliku pierīci, izmantojot iesma stieni un divus atlokus, kas stiprina šašliku iesmiņus. Uzlieciet atlokus uz iesma stieni
un bloķējiet tā pozīciju ar skrūvi (III). Uzlieciet abus atlokus tā, lai iesmiņi būtu paralēli iesma stienim. Atloku malās ir iegriezumi,
kas ļauj bloķēt iesmiņus tā, lai tie neizslīdētu pierīces rotēšanas laikā (IV). Pārnesiet karsto pierīci, turot to aiz rokturi, kas ietilpst
komplektā (V).

Iesma stieni var arī izmantot kā iesmu. Šim mērķim piestipriniet tam komplektā tilpstošas dakšas, kas pēc to ieduršanas pārtikā
nodrošina, ka tā rotē kopā ar iesmu. Dakšu bloķēšanai ir paredzētas bloķēšanas skrūves.

Rokturis (V) ir paredzēts arī iesma un rotējošā groza pārņemšanai.

Atveriet fritiera durtiņas un ievietojiet pilienu paplāti kameras dibenā.

Nostipriniet iesmu, šašliku pierīci (VII) vai rotējošo grozu (VIII) sānu sienu turētājos. Ievadiet paplātes vadīklās sānu sienās (IX).

Uzstādiet blodu tieši uz pilienu paplātes (X).

Pēc tam aizveriet ierīces durtiņas un iestatiet atbilstošus parametrus, izmantojot vadības paneli.

Periodiski pārbaudiet pagatavojamās pārtikas stāvokli, skatot caur stikla durtiņas. Ja nepieciešams, izmainiet laiku un/vai tem-
peratūras iestatījumu.

Pēc darba pabeigšanas atvienojiet barošanas kabeļa kontaktdakšu no kontaktligzdas. Ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist un veiciet
tehnisko apkopi.

BRĪDINĀJUMS! Darbības laikā un tieši pēc tās pabeigšanas: piederumi uzkarst līdz augstai temperatūrai. Ievērojiet piesardzību.
Saskare ar karstiem ierīces elementiem var izraisīt nopietnus apdegumus.

Vadības panelis

Ierīce ir aprīkota ar skārienjutīgu vadības paneli ar gaismas displeju.

Pēc ierīces pievienošanas barošanas avotam tiek apgaismots tikai slēdzis.

Pieskaroties slēdzim, iedegas visi displeja elementi, un atkārtoti nospiežot slēdzi, tiek iestatīta noklusējuma temperatūra —
185 °C — un noklusējuma laiks — 15 min.

Pieskaroties slēdzim jebkurā brīdī ierīces darbības laikā, nodziest viss displejs, izņemot ventilatora indikatoru, kas izslēdzas
aptuveni 20 sekundēm pēc ventilatora darbības pārtraukšanas.

Pieskaroties iekšējā apgaismojuma pogai, tiek ieslēgts apgaismojums fritiera kameras iekšā.

Uzmanību! Durtiņu atvēršana pārtikas pagatavošanas laikā gadījumā tiek apturēts gatavošanas process un aktivizēts kameras
iekšpuses apgaismojums.

Pieskaroties iesma rotēšanas pogai, sākas iesma vai cita piederuma, kas uzstādīts iesma turētājos, rotēšana. Pogas apgaismo-
jums pulsē.

Temperatūras kontroles pogas ļauj regulēt temperatūru diapazonā 80–200 °C ar soli 5 °C.

Laika kontroles pogas ļauj iestatīt ierīces darbības laiku diapazonā no 1 minūtes līdz 9 minūtēm ar 1 minūtes soli visos darbības režīmos, izņemot žāvēšanu, kur var izvēlēties diapazonu no 2 līdz 24 stundām ar 0,5 stundas soli.

Poga, kas apzīmēta ar "+", paaugstina laika un temperatūras iestatījumu, un poga, kas apzīmēta ar "-", samazina laika un temperatūras iestatījumu. Laiks un temperatūra tiek parādīti uz displeja kopā ar attiecīgu mērvienību.

Ierīce ir aprīkota ar 10 ražotāja ieprogrammētajiem iestatījumiem. Pieskaroties vienai no iestatījumu pogām, tiek automātiski iestatīts laiks un temperatūra atbilstoši tālāk sniegtajai tabulai.

Ierīce iedarbojas automātiski piecas sekundes pēc pieskaršanās izvēlētaj režīma pogai vai nekavējoties, pieskaroties slēdzim pēc pieskaršanās režīma pogai.

Laika un temperatūras iestatījumus var mainīt, izmantojot pogas, taču nav iespējams pastāvīgi pārprogrammēt režīmu.

Programmas poga	Temperatūra	Laiks
Fri kartupeļi	200 °C	15 min
Steiki	175 °C	25 min
Zivis	165 °C	15 min
Garneles	160 °C	12 min
Pica	180 °C	15 min
Vista	185 °C	40 min
Cepšana	160 °C	30 min
Iesms	190 °C	30 min
Žāvēšana	30 °C	2 stundas
Uzkarsēšana	115 °C	12 min

Temperatūras mērvienības maiņa ir iespējama, vienlaikus nospiežot abas temperatūras kontroles pogas un laika kontroles pogu, kas apzīmēta ar "-".

Piezīmes par beztauku fritiera lietošanu

Beztauku fritieta izmantošana ēdīnu pagatavošanai nodrošina priekšrocību attiecībā pret pārtikas pagatavošanu tradicionālā cepešķrāsnī vai cepšanu dziļā tauku peldē.

Holesterīna līmeņa samazināšana. Pateicoties gaisa piespiedu cirkulācijai, samazinās taukaudu daudzums un holesterīna saturs pārtikā.

Laika un enerģijas taupība. Gaisa piespiedu cirkulācijas metodes augsta efektivitāte ļauj samazināt laika un enerģiju daudzumu, kas nepieciešami pārtikas pagatavošanai.

Garšas īpašību saglabāšana. Pārāk ilga laika un pārāk augstas temperatūras gadījumā pārtika viegli zaudē garšas īpašības. Viegla laika un temperatūras kontrole ļauj atrisināt šo problēmu.

Pateicoties neliela tauku daudzuma pievienošanai pagatavotiem ēdieniem, tie ir kraukšķīgi pēc pagatavošanas.

Sastāvdaļu samaisīšana pagatavošanas laika vidū nodrošina to vienmērīgu uzkarsēšanu.

Produkta tehniskā apkope

UZMANĪBU! Veicot visas tehniskās apkopes darbības, ierīcei ir jābūt atvienotai no barošanas avota. Šim mērķim izvelciet barošanas kabeļa kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas.

UZMANĪBU! Ierīci nedrīkst iegremdēt ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā. Ierīci nedrīkst mazgāt zem tekoša ūdens strūkļas, trauku mazgājamajās mašīnās vai ar augstspiediena ūdens strūkļu. Pēc piederumu demontāžas no ierīces un to atdzišanas tos var mazgāt zem tekoša ūdens plūsmas, iegremdējot tos ūdenī vai mehāniskās trauku mazgājamajās mašīnās.

UZMANĪBU! Pirms mazgāšanas sākšanas pagaidiet, līdz visi ierīces elementi atdziest. Nepaātriniet atdzišanas procesu, iegremdējot karstos elementus ūdenī.

Ierīce ir paredzēta pārtikas, kas ievietota piederumos, pagatavošanai. Ievērojiet atbilstošu higiēnu, lai nodrošinātu pārtikas pagatavošanas drošību.

Mazgāšanai lietojiet maigu trauku mazgāšanas līdzekli. Neņemiet šķidruma atlikumus ar ūdenī samērcētu lupatīņu (korpuss) vai noskalojiet tos ar tekošu ūdens strūkļu (atlikušie elementi). Pēc tīrīšanas noslaukiet ierīci, līdz tā ir sausa, vai ļaujiet tai izžūt.

Pirms pirmās un pēc katras nākamās lietošanas reizes iztīriet produktu, iepriekš ļaujot pilnībā atdziest. Neņemiet visas pārtikas atliekas, kas palikušas uz produkta, lai novērstu to piedegšanu atkārtotas lietošanas reizes laikā un produkta veiktspējas samazināšanos.

Neizmantojiet tīrīšanai šķīdinātājus, kodīgas vielas, spirtu, benzīnu vai abrazīvas vielas.

Iztīriet vāka ventilācijas atveres ar putekļu sūcēju.

Ierīces uzglabāšana un transportēšana

Uzglabājiet ierīci slēgtās telpās, sargājiet to no putekļu, netīrumu un mitruma piekļuves. Ieteicams uzglabāt ierīci oriģinālajā iepakojumā.

Uzglabājiet ierīci darba pozīcijā. Neuzstādiet ierīces vairākās kārtās. Nelieciet neko uz ierīces tās uzglabāšanas laikā.

Transportējiet ierīci oriģinālajā iepakojumā. Aizsargājiet to pret pārmērīgām vibrācijām transportēšanas laikā. Nelieciet neko uz ierīces tās transportēšanas laikā.

TEHNISKIE DATI

Parametrs	Mērvienība	Vērtība
Kataloga numurs		67590
Nominālais spriegums	[V~]	220-240
Nominālā frekvence	[Hz]	50/60
Nominālā jauda	[W]	1800
Izolācijas klase		I
Kameras tilpums	[l]	12
Darba temperatūra	[°C]	30 ~ 200
Neto svars	[kg]	8

CHARAKTERISTIKA PRODUKTU

Horkovzdušná fritéza je produkt určený k ohřívání, pečení, sušení, grilování a přípravě pokrmů, které vyžadují tepelné zpracování. Fritéza pro tepelné zpracování využívá nucený oběh horkého vzduchu, což umožňuje rovnoměrné ohřívání potravin. Na rozdíl od tradičních fritéz nevyžaduje smažení v hlubokém oleji, což umožňuje mnohem zdravější přípravu potravin. Díky regulaci teploty v širokém rozsahu můžete nastavit provozní parametry produktu podle svých potřeb. Správný, spolehlivý a bezpečný provoz produktu závisí na jeho správném používání, proto:

Před použitím produktu si přečtěte celou příručku a uchovejte ji.

Dodavatel neodpovídá za škody nebo úrazy způsobené použitím produktu v rozporu s jeho zamýšleným použitím, nedodržením bezpečnostních předpisů a doporučení tohoto návodu. Používání produktu v rozporu s jeho zamýšleným účelem vede také ke ztrátě práv uživatele na záruku a také ke ztrátě práv vyplývajících ze zástavního práva.

VYBAVENÍ

Produkt je dodáván v kompletním stavu a nevyžaduje montáž. Před použitím produktu musí být odstraněny veškeré obalové a bezpečnostní prvky, zabezpečující produkt na dobu přepravy. Nezbytné jsou rovněž přípravné činnosti popsané v další části příručky.

OBECNÁ DOPORUČENÍ PRO POUŽÍVÁNÍ

Produkt je určen k domácímu používání a je zakázáno jej používat pro komerční účely např. ve stravovacích zařízeních. Produkt je určen pouze k tepelnému ošetření potravin, umístěných přímo uvnitř misky. Jakékoli jiné použití produktu je zakázáno. Produkt není určen k ohřívání ani vaření vody nebo jiných kapalin. Produkt není určen k přípravě pokrmů smažením v hlubokém oleji. Neumísťujte v misce potraviny v obalech vykonaných z plastů. Je zakázáno produkt samostatně opravovat, rozebírat nebo upravovat. Veškeré opravy produktu musí provádět autorizované servisní středisko. Během práce by měl být produkt vždy pod dozorem. **UPOZORNĚNÍ!** Produkt se během provozu zahřívá na vysokou teplotu, během provozu ani bezprostředně po jeho zakončení se nedotýkejte misky, víka a jiných prvků umístěných uvnitř misky, mohou způsobit vážné popáleniny. Produkt není určen k používání dětmi do 8 let, osobami se sníženými fyzickými a duševními schopnostmi a osobami bez zkušeností a znalostí zařízení. Je to možné v případě, že tyto osoby budou pod dohledem a budou jim poskytnuty pokyny k používání produktu bezpečným způsobem tak, aby si uvědomovaly rizika s tím spojená. Děti by si s tímto produktem neměly hrát. Děti bez dozoru nesmí provádět čištění a údržbu zařízení.

Doporučení pro přepravu a instalaci produktu

Produkt umísťujte pouze na tvrdý, plochý, rovný a nehořlavý povrch, který je odolný vůči působení vysokých teplot. Podklad musí vydržet hmotnost samotného zařízení a potravin, které jsou v něm umístěny. Je nutné zajistit vzdálenost minimálně 10 cm od bočních stěn produktu, nad produktem neumísťujte materiály, které nejsou odolné vůči vysokým teplotám. Umožní to správnou ventilaci produktu. Neumísťujte v blízkosti hran např. stolu. Na produkt nic nepokládejte. Narušuje to cirkulaci vzduchu a může poškodit produkt a způsobit požár. Produkt neumísťujte v blízkosti hořlavých materiálů, např. záclon nebo závěsů. Nad produktem neumísťujte žádná elektrická zařízení. Během provozu se uvolňuje vodní pára, která může způsobit zkrat v elektrické instalaci a způsobit úraz elektrickým proudem. Je zakázáno vrtat do produktu otvory, jakož i provádět jakékoli další modifikace produktu, které nejsou popsány v návodu. Přenášejte produkt pouze po vychlazení, držte jej za spodní částí pouzdra.

Nepřenášejte produkt uchopením za rukojeť mísy. Produkt nepřemísťujte tahem za napájecí kabel. Teplota v místě instalace a používání produktu musí být mezi + 10 °C až 38 °C, a relativní vlhkost musí být nižší než 90% bez kondenzace.

Doporučení pro připojení produktu k napájení

Před připojením produktu k napájecímu zdroji se ujistěte, že napětí, frekvence a výkon síťového napájení odpovídají hodnotám uvedeným na typovém štítku produktu. Zástrčka musí pasovat do zásuvky. Je zakázáno jakkoli modifikovat zástrčku nebo zásuvku tak, aby se navzájem shodovaly. Produkt musí být připojen přímo k jednoduché síťové zásuvce. Je zakázáno používat prodlužovací kabely, rozbočovače a zdvojené zásuvky. Napájecí obvod musí být vybaven ochranným vodičem a pojistkou alespoň 16 A. Vyvarujte se kontaktu napájecího kabelu s ostrými hranami a horkými předměty a povrchy. Pokud je produkt v provozu, musí být napájecí kabel vždy plně rozvinutý a umístěn tak, aby při provozu produktu nepředstavoval překážku. Umístění napájecího kabelu nesmí způsobit nebezpečí zakopnutí. Zásuvka by měla být umístěna na místě, kde je vždy možné rychle odpojit zástrčku napájecího kabelu. Při odpojování zástrčky vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel. Pokud je síťový kabel nebo zástrčka poškozena, okamžitě ji odpojte od sítě a obraťte se na autorizované servisní středisko výrobce za účelem výměny. Produkt s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou nepoužívejte. Napájecí kabel nebo zástrčku nelze opravit. Pokud dojde k poškození těchto součástí, vyměňte je za nepoškozené nové součásti.

Doporučení pro používání produktu

UPOZORNĚNÍ! Veškeré příslušenství uvnitř zařízení a pouzdro zařízení může být po použití horké. Nedotýkejte se jich, mohou způsobit vážné popáleniny. Vyčkejte, až prvky zařízení vychladnou. Pokud potřebujete tyto předměty přemístit, než vychladnou, držte je pouze za úchyty k tomu určené. Používejte rukavice, chránič před působením vysoké teploty. Ujistěte se, že podlaha v blízkosti používání produktu není klzká. Předejdete tak uklouznutí, které může vést k vážnému zranění. Vzhledem k otvorům v příslušenství je při manipulaci s horkým příslušenstvím nutná opatrnost. Skrz otvory mohou vytékat šťávy vznikající během tepelného zpracování potravin. Kontakt s horkými šťávami může vést k vážným popáleninám. Produkt smí být k napájení připojen pouze během provozu. Po zakončení provozu odpojte produkt od elektrické sítě vytažením zástrčky ze zásuvky. Nenechávejte připojený produkt bez dozoru. Na dno fritézy vždy umístěte odkapávací tác. Sníží se tím riziko vniknutí kapaliny dovnitř pouzdra a usnadní čištění vnitřku zařízení. Potravinu vloženou do mísy nesmí vyčnívat nad okraj mísy. Nepoužívejte žádné jiné příslušenství, než které je připojeno k produktu nebo je povoleno výrobcem. Veškeré dodávané příslušenství bylo navrženo tak, aby nebránilo cirkulaci vzduchu uvnitř zařízení. Při přípravě potravin byste měli produkt celou dobu sledovat. Potravinu ponechanou bez dozoru se mohou připálit, což může být příčinou požáru a nebezpečných popálenin. Mísu a další příslušenství přenášejte pouze za rukojeť. Mísa s horkým jídlem, jak rovněž další příslušenství by měly být umístěny pouze na povrch, který vydrží vysoké teploty, nebo používat ochranné podložky. Při přípravě potravin se vnitřku komory a samotného jídla dotýkejte pouze pomocí nástrojů vyrobených z materiálů, které odolávají teplotě generované produktem. Používání holých rukou je zakázáno. Nepoužívejte rovněž

ostré, kovové předměty, které by mohly poškodit nepřilnavou vrstvu. Pokud během přípravy potravin zůstanou uvnitř misky nebo vložky zbytky potravin, je nutné je před přípravou dalších pokrmů odstranit. Zbytky potravin se mohou připálit, způsobující kouř, nepříjemný zápach a mohou rovněž ovlivňovat chuť další připravované potraviny. Mohou být také příčinou požáru. K jejich odstranění použijte náčiní ze dřeva nebo plastu, které vydrží teplotu generovanou produktem. Nepoužívejte ostré nebo kovové náčiní. Takové náčiní může poškodit povrch misky a dalšího příslušenství.

POUŽÍVÁNÍ PRODUKTU

Instalace, spuštění a obsluha produktu

Produkt by měl být vybalen a zcela odstraněn veškerý obal a bezpečnostní prvky pro přepravu. Doporučuje se obal uschovat, může být užitečný při následné přípravě a skladování produktu.

Produkt umyjte podle pokynů v části „Údržba produktu“.

Produkt postavte podle pokynů v návodu.

Provedte montáž vybraného příslušenství.

Mísa má odnímatelnou rukojeť. Rukojeť umožňuje přenášet horkou mísu. Otočte blokádu rukojeti a následně rukojeť držáku mírně stlačte, aby bylo možné rukojeť připevnit k vodičku misky. Zajistěte rukojeť misky blokadou, která zabraňuje uvolnění misky z rukojeti náhodným stisknutím rukojeti (II).

Upozornění! Před zavřením dvířek fritézy vždy odstraňte rukojeť z misky.

Nástavec na špízy by měl být smontován pomocí tyče rožně a dvou přírub zajišťujících špejle na špízy. Umístěte příruby na tyč rožně a zajistěte jejich polohu šroubem (III). Umístěte obě příruby tak, aby byly špejle rovnoběžné s tyčí rožně. Příruby mají na okrajích zářezy umožňující aretaci špejlí tak, aby se během otáčení adaptéru (IV) nevysunuly. Horké příslušenství by se mělo přenášet pomocí připojené rukojeti (V).

Tyč rožně lze rovněž použít jako rožeň, za tímto účelem k němu připevníte dodané vidličky, které po zapíchnutí do potraviny způsobí její rotaci spolu s rožněm. K zablokování vidliček slouží zajišťovací šrouby.

Rukojeť (V) slouží rovněž k přenášení rožně a otočného košíku.

Otevřete dvířka fritézy a umístěte odkapávací táč na dno komory.

Na držáky v bočních stěnách připevníte rožeň, nástavec do špízů (VII) nebo otočný koš (VIII). Tácy se zasouvají do vodiček vyhlazených do bočních stěn (IX).

Mísu umístěte přímo na odkapávací táč (X).

Následně zavřete dvířka zařízení a přejděte k nastavení pomocí ovládacího panelu.

Přes skleněné dvířka pravidelně kontrolujte stav připravovaného pokrmu. V případě potřeby změňte nastavení času a/ nebo teploty. Po dokončení práce odpojte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky. Nechejte produkt úplně vychladnout a následně pokračujte v údržbě.

UPOZORNĚNÍ! Během používání a bezprostředně zakončení: příslušenství se nahřívá do vysoké teploty. Při manipulaci buďte opatrní. Kontakt s nahřátými díly produktu může způsobit vážné popáleniny.

Ovládací panel

Produkt je vybaven dotykovým ovládacím panelem se světelným displejem.

Po připojení produktu k napájecímu zdroji se rozsvítí pouze spínač.

Stisknutím spínače se rozsvítí všechny prvky displeje, dalším stisknutím spínače nastavíte výchozí teplotu: 185 °C a výchozí čas: 15 minut. Kdykoli se dotknete spínače, zařízení se vypne, celý displej zhasne, kromě kontrolky ventilátoru, která se vypne přibližně 20 sekund poté, co ventilátor přestane pracovat.

Stisknutím tlačítka vnitřního osvětlení zapnete osvětlení uvnitř komory fritézy.

Pozor! Otevření dvířek během přípravy jídla pozastaví proces vaření a aktivuje osvětlení uvnitř komory.

Stisknutím tlačítka otáčení rožně zahájíte otáčení rožně nebo jiného příslušenství namontovaného na držácích rožně. Podsvícení tlačítka bude blikat.

Tlačítka nastavení teploty umožňují nastavit teplotu v rozmezí 80 - 200 °C, v krocích po 5 °C.

Tlačítka pro nastavení času umožňují nastavit dobu provozu zařízení v rozsahu od 1 minuty do 9 minut, v krocích po 1 minutě, a to ve všech provozních režimech, kromě sušení, kde můžete zvolit rozsah od 2 do 24 hodin v krocích po 0,5 hodiny.

Tlačítko označené „+“ zvyšuje nastavení času a teploty a tlačítko označené „-“ snižuje nastavení času a teploty. Čas a teplota se zobrazí na displeji spolu s odpovídající jednotkou dané veličiny.

Zařízení má 10 továrně naprogramovaných nastavení. Stisknutím jednoho z tlačítek nastavení se automaticky nastaví čas a teplota podle níže uvedené tabulky.

Zařízení se automaticky spustí po 5 sekundách od stisknutí tlačítka vybraného režimu nebo okamžitě, pokud po stisknutí tlačítka režimu stisknete spínač.

Nastavení času a teploty lze změnit pomocí tlačítek, ale režimy nelze přeprogramovat trvale.

Tlačítko programu	Teplota	Čas
Hranolky	200 °C	15 min.
Steaky	175 °C	25 min.
Ryby	165 °C	15 min.
Krevety	160 °C	12 min.
Pizza	180 °C	15 min.
Kuře	185 °C	40 min.
Pečení	160 °C	30 min.
Rožeň	190 °C	30 min.
Sušení	30 °C	2 hod.
Ohřívání	115 °C	12 min.

Změna jednotky teploty je možná současným stisknutím obou tlačítek ovládání teploty a tlačítka ovládání času označeného „-“.

Tipy pro používání horkovzdušné fritézy

Použití horkovzdušné fritézy k přípravě potravin nabízí výhodu oproti procesu přípravy potravin v tradiční troubě nebo smažením v hlubokém oleji.

Snížení obsahu cholesterolu. Díky využití nucené cirkulace vzduchu dochází ke zmenšení tukové tkáně potravin a snížení obsahu cholesterolu.

Úspora času a energie. Díky vysoké účinnosti metody nucené cirkulace vzduchu pro přípravu potravin, lze snížit čas a energii. Zachování chuťových hodnot. Příliš dlouhá a příliš vysoká teplota může snadno zbavit jídlo chuťových hodnot. Díky snadné kontrole času a teploty lze tento problém vyřešit.

Pokud do připravovaných potravin přidáte trochu tuku, budou po upečení křupavé.

Promíchání ingrediencí v polovině doby přípravy zajistí jejich rovnoměrné zahřátí.

Údržba produktu

POZOR! Veškeré činnosti související s údržbou by měly být prováděny s vypnutým produktem. **Za tímto účelem odpojte zástrčku ze síťové zásuvky.**

POZOR! Je zakázáno produkt ponořovat do vody nebo jakékoliv jiné tekutiny. Produkt nelze mýt pod tekoucí vodou, v myčkách na nádobí ani vodou pod vysokým tlakem. Příslušenství lze po vyjmutí z produktu a vychladnutí umýt pod tekoucí vodou, ponořením a v mechanických myčkách.

POZOR! Před zahájením mytí vyčkejte, až všechny části přístroje zcela vychladnou. Neurychlujte proces chlazení ponořením horkých částí do vody.

Produkt slouží k přípravě potravin umístěných v příslušenství, vzhledem k tomu je nutno zajistit odpovídající hygienické podmínky, aby byla příprava potravin bezpečná.

K čištění použijte jemný čistící prostředek na nádobí. Zbytky roztoku odstraňte hadříkem namočeným ve vodě (víko) nebo opláchněte proudem tekoucí vody (zbytky prvků). Po vyčištění produkt otřete do sucha nebo nechte vyschnout.

Produkt by měl být vyčištěn před prvním použitím a po každém použití, po předchozím vychladnutí. Vyčistěte všechny zbytky pokrmů, které zůstanou na produktu, zabráníte tak jejich spálení při opětovném použití a předejdete rovněž tomu, aby produkt ztrácel výkon.

Nepoužívejte k čištění rozpouštědla, žiraviny, benzínový alkohol nebo abrazivní čistící prostředky.

Ventilační otvory víka vyčistěte pomocí vysavače.

Skladování a přeprava produktu

Produkt skladujte v uzavřené místnosti, chráňte ho před prachem, nečistotami a vlhkostí. Doporučujeme skladovat produkt v originálním obalu.

Produkt skladujte v pracovní pozici. Neskladujte produkty vrstvy. Během skladování na výrobek nic nepokládejte.

Produkt přepravujte v originálním obalu. Během přepravy chráňte před nadměrnými otřesy. Během přepravy na výrobek nic nepokládejte.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Měrná jednotka	Hodnota
Katalogové číslo		67590
Jmenovité napětí	[V~]	220 - 240
Jmenovitá frekvence	[Hz]	50 / 60
Jmenovitý výkon	[W]	1800
Třída izolace		I
Objem komory	[l]	12
Provozní teplota	[°C]	30 ~ 200
Čistá hmotnost	[kg]	8

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Beztuková teplovzdušná fritéza je výrobok určený na zohrievanie, opekanie, sušenie, grilovanie a prípravu jedál, ktoré si vyžadujú tepelné spracovanie. Teplovzdušná fritéza na tepelné spracovanie používa nútený prietok zohriateho vzduchu, čo umožňuje pripravované jedlo rovnomerne zohrievať. Na rozdiel od tradičných fritéz sa nepoužíva hlbkové smaženie v oleji, čo umožňuje oveľa zdravšie pripravovať rôzne jedlá. Vďaka nastaveniu teploty so širokým rozsahom môžete nastaviť pracovné parametre zariadenia podľa svojich potrieb. Správne, bezporuchové a bezpečné fungovanie výrobku závisí od jeho správneho používania, a preto:

Predtým, než začnete výrobok používať, oboznámte sa s celou používateľskou príručkou a uchovajte ju.

Dodávateľ nenesie žiadnu zodpovednosť za prípadné škody, úrazy či nehody, ktoré vzniknú následkom používania výrobku nezhodne s jeho účelom, respektíve následkom nedodržania bezpečnostných pokynov a odporúčaní uvedených v tejto príručke. Používateľ v dôsledku používania výrobku nezhodne s jeho určením stráca práva vyplývajúce z poskytnutej záruky, ako aj práva vyplývajúce z ručenia za nesúlad medzi tovarom a dohodou.

VYBAVENIE

Výrobok sa dodáva ako kompletný výrobok a nie je potrebná montáž. Avšak pred začatím používania výrobku sa musia odstrániť všetky prvky balenia a všetky prepravné zabezpečenia. Musia sa tiež vykonať prípravné činnosti, ktoré sú opísané v ďalšej časti príručky.

VŠEOBECNÉ POKYNY POUŽÍVANIA

Výrobok je navrhnutý a vyrobený na domáce použitie, nesmie sa používať na komerčné účely, napr. v potravinárskych závodoch. Výrobok je určený iba na tepelné spracovanie potravín umiestnených priamo vo vnútri misy. Výrobok sa v žiadnom prípade nesmie používať iným spôsobom. Výrobok nie je určený na zohrievanie a varenie vody alebo iných kvapalín. Výrobok nie je určený na prípravu jedál hlbkovým smažením v oleji. Do misy neumiestňujte jedlá v plastových obaloch. Výrobok v žiadnom prípade samostatne neopravujte, nedemonšujte alebo neupravujte; je to prísne zakázané. Všetky opravy výrobku môže vykonať iba autorizovaný servis. Keď výrobok používate, musí byť pod neustálym dohľadom. **VAROVANIE!** Výrobok sa pri používaní zohrieva na vysokú teplotu, preto sa nedotýkajte misy, veka, plášte ani iných častí, ktoré sú umiestnené vo vnútri misy, tak počas práce ako aj priamo po skončení použitia, keďže hrozí riziko vážneho popálenia. Výrobok nie je určený na používanie deťmi vo veku do 8 rokov, ani osobami so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, ani osobami, ktoré nemajú potrebné skúsenosti a znalosti z používania zariadenia. Ibaže budú pod neustálym dohľadom, alebo budú náležite zaškolené o používaní výrobku bezpečným spôsobom, a budú si vedomí rizík, ktoré s používaním výrobku súvisia. Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Deti bez dozoru dospelé osoby nesmú zariadenie čistiť, ani vykonávať jeho údržbu.

Pokyny týkajúce sa prepravy a montáže výrobku

Výrobok môže byť položený (a používať sa) iba na tvrdom, plochom, rovnom a nehorľavom podklade, ktorý je odolný voči pôsobeniu vysokej teploty. Podklad musí byť schopný udržať váhu samého zariadenia ako aj potravín, ktoré sú na zariadení položené. Zabezpečte odstup minimálne 10 cm dookola bočných stien výrobku. Nad výrobkom neumiestňujte materiály, ktoré nie sú odolné voči pôsobeniu vysokej teploty. Takým spôsobom zabezpečíte správnu ventiláciu výrobku. Nekladte v blízkosti hrán, napr. stola. Na výrobok nič nekladte. V opačnom prípade dôjde k narušeniu prúdenia vzduchu, môže dôjsť k poškodeniu výrobku, či

až k požiaru. Výrobok nekladte v blízkosti ľahkohorľavých materiálov, napr. závesov alebo záclon. Nad výrobkom neumiestňujte žiadne elektrické či elektronické zariadenia. Počas používania sa uvoľňuje vodná para, ktorá môže spôsobiť skrat elektroinštalácie a tiež viesť k zásahu elektrickým prúdom. Do výrobku nevrtajte akékoľvek otvory, a tiež neupravujte iným spôsobom, než ako je to opísané v príručke. Výrobok prenášajte iba keď je vychladnutý, pričom ho vždy uchopujte za spodok plášt'a. Výrobok neprenášajte držiak za rúčku misky. Výrobok nepremiestňujte ťahajúc za napájací kábel. Teplota na mieste montáže a používania výrobku musí byť v rozpätí od +10 °C do +38 °C, a relatívna vlhkosť vzduchu musí byť pod 90 % bez kondenzácie vodnej pary.

Pokyny týkajúce sa pripojenia výrobku k napájaniu

Predtým, než výrobok pripojíte k el. napätiu, skontrolujte, či sa napätie, frekvencia a výkon el. obvodu zhodujú s parametrami, ktoré sú uvedené na výrobnom štítku zariadenia. Zástrčka musí byť kompatibilná so zásuvkou. El. zástrčku alebo zásuvku žiadnym spôsobom nepre-rábajte. Výrobok pripojte priamo k jednotlivej zásuvke el. obvodu. Nepoužívajte predlžovacie káble, rozvodky a dvojité zásuvky. Elektrický obvod musí byť vybavený ochranným vodičom a aspoň 16 A zabezpečením. Zabráňte kontaktu napájacieho kábla s ostrými hranami, horúcimi predmetmi a povrchmi. Keď sa výrobok používa, napájací kábel musí byť úplne rozvinutý, a musí byť položený tak, aby pri obsluhu výrobku nezavadzal. Napájací kábel musí byť položený tak, aby nevytváral riziko potknutia. Používaná el. zásuvka musí byť na takom mieste, aby sa z nej dala vždy rýchlo vytiahnuť zástrčka napájacieho kábla výrobku. Napájací kábel vždy vyťahujte z el. zásuvky uchopením za zástrčku, nikdy neťahajte priamo kábel. Ak sa napájací kábel alebo zástrčka poškodia, zariadenie okamžite odpojte od el. napätia a obráťte sa na autorizovaný servis výrobcu, ktorý ich môže vymeniť. Nepoužívajte výrobok s poškodeným napájacím káblom alebo zástrčkou. Napájací kábel alebo zástrčka sa nesmú opravovať, ak sa tieto prvky poškodia, musia sa vymeniť na nové, bezchybné.

Odporúčania týkajúce sa používania výrobku

VAROVANIE! Všetko príslušenstvo umiestnené vo vnútri zariadenia, ako aj plášť zariadenia, môžu byť po použití horúce. Nedotýkajte sa ich, keďže hrozí riziko vážneho popálenia. Počkajte, kým všetky prvky zariadenia dostatočne nevychladnú. Ak tieto prvky musíte preniesť predtým, ako vychladnú, uchopujte ich iba za ruky, ktoré sú na to určené. Používajte vhodné rukavice chrániace pred pôsobením vysokej teploty. Uistite sa, či podlaha v blízkosti výrobku nie je šmyklavá. Predídete tak pošmyknutiu, následkom ktorého môže dôjsť k nebezpečnému úrazu. Vzhľadom na otvory v príslušenstve, pri prenášaní horúceho príslušenstva postupujte opatrne. Cez otvory môže vytekať výpek, ktorý sa tvorí pri tepelnom spracovaní jedla. Kontakt so zahriatym výpekcom môže spôsobiť vážne popáleniny. Výrobok pripájajte k napájaniu iba počas práce. Výrobok po skončení práce odpojte od el. napätia vytiahnutím zástrčky napájacieho kábla z el. zásuvky. Zapnutý výrobok nikdy neponechávajte bez náležitého dohľadu. Na dne komory fritézy vždy umiestnite odkvapkávaciú tácku. Zníži sa tým riziko preniknutia kvapaliny do vnútra plášt'a, a tiež sa uľahčí čistenie vnútra zariadenia. Potraviny umiestnené v mise nemôže vystávať ponad hranu misky. Nepoužívajte iné príslušenstvo než to, ktoré bolo dodané s výrobkom, alebo ktoré výrobca povolil. Všetko

dodané príslušenstvo je navrhnuté takým spôsobom, aby sa nenarúšala cirkulácia vzduchu vo vnútri zariadenia. Počas prípravy jedla celý čas dohliadajte na výrobok. Strava bez dozoru sa môže spáliť, čo môže viesť k požiaru alebo k nebezpečným popáleniam. Misu a iné príslušenstvo prenášajte len za rúčku. Misa s horúcim jedlom a iné príslušenstvo položte iba na tepelne odolnom podklade, alebo používajte ochranné podložky. Počas prípravy jedla sa vnútra komory, ako aj samotného jedla dotýkajte len s použitím príborov, ktoré sú vyrobené z takých materiálov, ktoré sú odolné voči teplote, ktorú vytvára výrobok. V žiadnom prípade nepoužívajte holé ruky. Tiež nepoužívajte ostré kovové predmety, ktoré môžu poškodiť neprílišný povlak. Ak počas alebo po príprave jedla zostanú vnútri misy alebo vložky zvyšky jedla, pred prípravou ďalšieho jedla ich vhodným spôsobom odstráňte. Zvyšky jedla sa môžu spáliť, následne vzniknúť dym, nepríjemný zápach, a tiež môže negatívne ovplyvniť chuť pripravovaného jedla. Môžu tiež viesť k vzniku požiaru. Odstraňujte ich s použitím dreveného alebo plastového náradia, ktoré je odolné voči pôsobeniu teploty, ktorú vytvára výrobok. Nepoužívajte ostré náradie ani kovové náradie. Také náčinie môže poškodiť povrch misy a iného príslušenstva.

POUŽÍVANIE VÝROBKU

Montáž, spustenie a používanie výrobku

Výrobok rozbalte, úplne odstráňte všetky časti balenia, ako aj prepravné zabezpečovacie prvky. Odporúčame, aby ste obal balenie uchovali, môže byť užitočný pri preprave či uchovávaní výrobku.

Výrobok umývajte podľa pokynov, ktoré sú uvedené v bode „Údržba výrobku“.

Výrobok postavte podľa pokynov, ktoré sú uvedené v príručke.

Namontujte vybrané príslušenstvo.

Misa má odnímateľnú rúčku. Rúčka umožňuje niesť horúcu misu. Otočte blokádu rukoväte, a následne rukoväť rúčky jemne stlačte rukoväť tak, aby sa dala upevniť k držiaku vo vodidle misy. Rukoväť misy zabezpečte blokadou, ktorá bráni oddeleniu misy od rukoväte náhodným stlačením rukoväte (II).

Varovanie! Pred zatvorením dvierok fritézy vždy odpojte rukoväť z misy.

Nadstavec na šašliky namontujte s použitím tyče ražňa a dvoch prírub upevňujúce špajdle na šašliky. Nasadte príruby na tyč ražňa a zaistite ich polohu skrutkou (III). Obe príruby založte tak, aby špajdle boli rovnobežne s tyčou ražňa. Príruby majú na hranách zárezy na zablokovanie špajdlí tak, aby sa nevysunuli počas otáčania nadstavca (IV). Horúci nadstavec prenášajte s použitím pripojenej rúčky (V).

Tyč ražňa môžete používať aj ako ražeň, preto k nemu upevnite dodané vidlice, ktoré sa zapichujú do jedla, vďaka tomu sa bude otáčať spolu s ražňom. Vidlice zablokujte blokovacími skrutkami.

Rúčka (V) je určená aj na prenášanie ražňa a otočného košíka.

Otvorte dvierka fritézy a umiestnite na dne komory odkvapkávaciu tácku.

V rúčkach v bočných stenách upevnite ražeň, nadstavec na šašliky (VII) alebo otočný košík (VIII). Tácky sa zasúvajú do vodidiel, ktoré sú na bočných stenách (IX).

Misu položte priamo na odkvapkávaciu tácku (X).

Potom zatvorte dvierka zariadenia a nastavte požadované parametre na ovládacom paneli.

Pravidelne kontrolujte stav pripravovaného jedla cez zasklené dvierka. Keď je to potrebné, zmeňte nastavenie trvania a/alebo teploty.

Po ukončení práce vytiahnite zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky. Počkajte, kým výrobok úplne nevychladne, a následne vykonajte potrebnú údržbu.

VAROVANIE! Príslušenstvo sa počas práce, ako aj priamo po jej skončení, zohrieva na vysokú teplotu. Postupujte opatrne a zachovávajte obozretnosť. Prípadný styk so zohriatymi prvkami výrobku môže spôsobiť vážne popáleniny.

Ovládací panel

Výrobok má dotykový ovládací panel s displejom.

Po pripojení výrobku k el. napájaniu sa zasvieti iba zapínač.

Keď stlačíte zapínač, rozsvietenie sa všetky prvky displeja, opätovným stlačením zapínača nastavíte predvolenú teplotu: 185 °C a predvolený čas: 15 min.

Dotknutím zapínača kedykoľvek počas práce zariadenie vypnete, celý displej zhasne, okrem kontrolky ventilátora, ktorá zhasne

približne po 20 sekundách od zastavenia ventilátora.

Dotknutím tlačidla vnútorného svetla sa rozsvieti svetlo vo vnútri komory fritézy.

Pozor! Otvorenie dvierok počas prípravy jedla zastaví proces varenia a aktivuje osvetlenie vnútra komory.

Stlačením tlačidla otáčania ražňa sa spustí otáčanie ražňa alebo iného príslušenstva, ktoré je namontované v držiakoch ražňa. Podsvietenie tlačidla bude blikať.

Tlačidlá nastavovania teploty umožňujú nastaviť teplotu v rozsahu 80 – 200 °C, v krokoch po 5 °C.

Tlačidlá nastavovania trvania umožňujú nastaviť trvanie práce zariadenia v rozsahu od 1 minúty do 9 minút, v krokoch po 1 minúte, vo všetkých režimoch práce, okrem sušenia, kde sa dá nastaviť trvanie v rozsahu od 2 do 24 hodín, v krokoch po 0,5 hodiny.

Tlačidlom označeným „+“ sa zvyšuje nastavenie trvania a teploty, a tlačidlom označeným „-“ sa znižuje nastavenie trvania a teploty. Trvanie a teplota sa zobrazia na displeji spolu s jednotkou zodpovedajúcou danej hodnote.

Zariadenie má 10 predvolených naprogramovaných nastavení. Stlačením jedného z tlačidiel nastavení sa automaticky nastaví trvanie a teplota podľa nasledujúcej tabuľky.

Zariadenie sa spustí samočinne po 5 sekundách od stlačenia tlačidla vybraného režimu alebo okamžite, ak po stlačení tlačidla režimu stlačíte zapínač.

Nastavenia trvania a teploty sa dajú zmeniť tlačidlami, ale režimy sa nedajú natrvalo preprogramovať.

Tlačidlo programu	Teplota	Trvanie
Hranolčeky	200 °C	15 min.
Rezne	175 °C	25 min.
Ryby	165 °C	15 min.
Krevety	160 °C	12 min.
Pizza	180 °C	15 min.
Kuracina	185 °C	40 min.
Pečenie	160 °C	30 min.
Ražň	190 °C	30 min.
Sušenie	30 °C	2 hod.
Zohrievanie	115 °C	12 min.

Zmena jednotky teploty je možná súčasným stlačením oboch tlačidiel ovládania teploty a tlačidla ovládania času označeného „-“.

Tipy týkajúce sa používania teplovzdušnej fritézy

Používanie teplovzdušnej fritézy na prípravu jedál je výhodnejšie v porovnaní s prípravou jedál v tradičnej rúre alebo s tradičným hlbkovým smažením v oleji.

Zníženie obsahu cholesterolu. Vďaka použitiu nútenej cirkulácie vzduchu dochádza k zníženiu tukového tkaniva potravín a k zníženiu obsahu cholesterolu.

Úspora času a energie. Vďaka vysokej účinnosti metódy nútenej cirkulácie vzduchu na prípravu jedál môžete ušetriť čas a energiu.

Zachovanie chuti. Príliš dlhý čas a príliš vysoká teplota ľahko zbavujú potraviny ich chuti. Vďaka jednoduchému nastavovaniu trvania a teploty tento problém jednoducho vyriešite.

Keď do pripravovaných jedál pridáte malé množstvo tuku, jedlo bude po príprave chrumkavé.

Keď zložky premiešate v polovici prípravy, jedlo bude zohriate rovnomernejšie.

Údržba výrobku

POZOR! Všetky činnosti súvisiace s údržbou vykonávajte iba vtedy, keď je výrobok úplne odpojený od el. napätia. **Preto vždy vytiahnite zástrčku napájacieho kábla z el. zásuvky.**

POZOR! Výrobok v žiadnom prípade neponárajte do vody alebo do akejkoľvek inej kvapaliny. Výrobok v žiadnom prípade neumývajte pod tečúcou vodou, v umývačkách riadu ani vodou pod vysokým tlakom. Príslušenstvo vyberte z výrobku a nechajte, aby vychladlo, potom ho môžete umývať pod prúdom tečúcej vody, ponorením a v mechanických umývačkách riadu.

POZOR! Pred začatím umývania vždy počkajte, kým všetky časti výrobku dostatočne nevychladnú. Proces chladenia v žiadnom prípade nezrýchľujte ponorením horúcich častí do vody.

Výrobok je určený na prípravu potravín, ktoré sa umiestňujú do príslušenstva, preto zachovávajú ich náležitú čistotu, aby bolo pripravované jedlo bezpečné.

Na umývanie používajte jemné prostriedok na umývanie riadu. Zvyšok roztoku poutierajte handričkou navlhčenou vodou (plášť) alebo opláchnite prúdom tečúcej vody (ostatné prvky). Výrobok po umytí poutierajte dosucha alebo nechajte vyschnúť.

Výrobok pred prvým použitím, ako aj po každom použití, náležite umyte, a vždy počkajte, kým úplne vychladne. Odstráňte všetky zvyšky potravín, ktoré zostali na výrobku, takým spôsobom zabránite, aby sa pri opätovnom použití pripálili, a tiež predídete zníženiu účinnosti výrobku.

Na čistenie nepoužívajte rozpúšťadlá, žieravé látky, alkohol, benzín alebo drsné prípravky.

Ventilačné priechody veka čistite vysávačom.

Skladovanie a preprava výrobku

Výrobok počas skladovania uchovávať v zatvorených miestnostiach, chrániť pred prístupom prachu, špiny a vlhkosti. Odporúčame, aby ste výrobok uchovávali v originálnom balení.

Výrobok skladujte v pracovnej polohe. Výrobky neukladajte na seba, vo vrstvách. Na výrobok počas skladovania nič nekladte.

Výrobok prepravujte v originálnom (továrenskom) obale. Počas prepravy chráňte pred nadmernými otrasmi. Na výrobok počas prepravy nič nekladte.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Parameter	Merná jednotka	Hodnota
Katalógové číslo		67590
Menovité napätie	[V~]	220 – 240
Menovitá frekvencia	[Hz]	50 / 60
Menovitý príkon	[W]	1800
Trieda izolácie (ochrany krytom)		I
Objem komory	[l]	12
Pracovná teplota	[°C]	30 ~ 200
Čistá hmotnosť	[kg]	8

TERMÉKJELLEMZŐK

A zsírmentes fritőz hőkezelést igénylő ételek melegítésére, sütésére, szárítására, grillezésére és elkészítésére szolgál. A fritőz meleg levegő áramlásának kikényszerítésével melegíti fel egyenletesen az ételt hőkezelés útján. A hagyományos fritőzökhöz képest nem igényel nagy mennyiségű olajat, ami sokkal egészségesebb ételkészítést tesz lehetővé. A hőmérséklet-beállításnak köszönhetően a munkaparaméterek hozzáigazíthatók az egyéni igényekhez. A termék hibátlan, megbízható és biztonságos működése a megfelelő használaton múlik, ezért:

A termék használata előtt olvassa el az egész használati útmutatót és őrizze azt meg.

A biztonsági előírások és a jelen útmutató ajánlásainak be nem tartásából és a nem rendeltetésszerű használatból eredő károktól és sérülésektől a gyártó nem vállal felelősséget. A termék nem rendeltetésszerű használata a garancia és a szavatosság elvesztésével jár.

FELSZERELTSÉG

A termék kompletten kerül szállításra és nem igényel összeszerelést. A termék használata előtt távolítsa el a csomagolást és a szállítás időtartamára felhelyezett biztonsági elemeket. Hajtsa végre a használati útmutató további részében részletezett felkészítő lépéseket.

ÁLTALÁNOS HASZNÁLATI SZABÁLYOK

A termék háztartási használatra készült és nem vehető igénybe kereskedelmi célokra, pl. vendéglátó egységekben. A termék kizárólag a tálban elhelyezett ételek hőkezelésére szolgál. Tilos a terméket más módon használni. A termék nem szolgál víz vagy más folyadékok melegítésére vagy forralására. A termék nem használható ételek bő zsírban való sütésére. Tilos a tálba műanyag csomagolásban lévő ételeket helyezni. Tilos a készülék önálló javítása, szétszerelése vagy módosítása. A terméken javítási munkálatokat kizárólag hivatalos szerviz végezhet. Használat közben a termék ne maradjon felügyelet nélkül. **FIGYELEM!** A termék használat közben magas hőmérsékletet ér el, működés közben, valamint közvetlenül azt követően ne érintse meg a tálat, a fedelet, valamint a munka közben a tálba helyezett eszközöket, mivel ez égési sérüléshez vezethet. A készüléket csak akkor használhatják 8 évnél idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel élő vagy megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, ha felügyelet alatt állnak vagy utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan és megértik a fennálló veszélyeket. Gyermekek ne játszanak a termékkel. Gyermekek felügyelet nélkül ne tisztítsák a terméket és ne végezzenek rajta karbantartási munkálatokat.

Szállítással és a termék beüzemelésével kapcsolatos ajánlások

A termék kizárólag kemény, sima, egyenletes és nem éghető, magas hőmérsékletnek ellenálló felületre helyezhető. A felületnek megfelelő teherbírással kell rendelkeznie, hogy magát a készüléket és a ráhelyezett ételt is elbírja. Biztosítson legalább 10 cm szabad helyet a termék oldalfalainál, ne helyezzen a termék felé olyan anyagot, amely nem áll ellen a magas hőmérsékletnek. Ez lehetővé teszi a megfelelő szellőzést. Ne helyezze peremhez, pl. asztal pereméhez közel. Ne helyezzen semmit a termékre. Ez megzavarja a levegő keringését, aminek következtében a termék meghibásodhat, sőt tűz is keletkezhet. Ne helyezze a terméket gyúlékony anyagok, pl. függönyök vagy sötétítők közelébe. Ne helyezzen a termék felé semmilyen elektromos készüléket. Működés közben vízgőz keletkezik, amely rövidzárlatot okozhat az elektromos rendszerekben, valamint áramütéshez is vezethet. Tilos

a termékben bármilyen lyukat fúrni, valamint az útmutatóban feltüntetetteken túli módosítást végrehajtani. A terméket kizárólag lehűlt állapotban szabad áthelyezni, a ház aljánál fogva. Ne helyezze át a terméket a tál fogantyújánál fogva. Tilos a tápkábel meghúzásával áthelyezni a terméket. A hőmérséklet a termék beüzemelésének és használatának helyén legyen $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ és $+38\text{ }^{\circ}\text{C}$ fok közötti, a vízlecsapódás nélküli relatív páratartalom pedig ne haladja meg a 90%-ot.

Ajánlások a termék áramba helyezésével kapcsolatban

A termék áramba helyezése előtt győződjön meg, hogy az áramforrás feszültsége, frekvenciája és hatásfoka megfelel-e a termék adattábláján feltüntetett értékeknek. A dugónak illeszkednie kell az aljzathoz. Tilos a dugó vagy az aljzat bármilyen nemű, összeillesztés céljából végzett módosítása. A terméket közvetlenül egy egyfalazatos elektromos aljzatba kell csatlakoztatni. Tilos hosszabbítók, elosztók és dupla aljzatok használata. A betápláló hálózat áramköre rendelkezzen földeléssel és egy legalább 16 A-es biztosítékkal. Kerülje a tápkábel éles peremekkel vagy forró tárgyakkal és felületekkel való érintkezését. A termék használatakor a tápkábel legyen mindig teljesen kiegyenesítve és úgy elhelyezve, hogy ne akadályozza a termék biztonságos használatát. A hálózati kábel nem jelenthet botlásveszélyt. Az elektromos aljzat legyen olyan helyen, hogy mindig lehetséges legyen a termék tápvezetékének gyors kihúzása. A hálózati kábel dugaszát mindig a dugasznál, soha ne a vezetéknél fogva húzza ki. Ha a hálózati kábel vagy a dugasz megsérül, azonnal ki kell húzni az áramból, és csere céljából fel kell venni a kapcsolatot a gyártó hivatalos szervizével. Ne használja a terméket sérült tápvezetékkel vagy dugóval. A tápvezeték és a dugó nem javítható, ezeknek az alkatrészeknek a sérülésekor mindig új, sérülésmentes alkatrészt kell beszerezni.

A termék használatára vonatkozó ajánlások

FIGYELEM! A készülék belsejében elhelyezett összes tartozék és a készülék burkolata használat után forró lehet. Nem szabad azokhoz hozzányúlni, mivel az égési sérüléssel járhat. Várja meg, hogy a készülék alkatrészei lehűljenek. Ha ezeket az elemeket a kihűlésük előtt mozgatni kell, azokat kizárólag az erre szolgáló fogantyúknál szabad megfogni. A magas hőmérséklet ellen védő fogókesztyűt kell viselni. Győződjön meg, hogy a padló a termék használatának közelében nem csúszik. Ez segít megelőzni a megcsúszást, mely komoly sérüléshez vezethet. A tartozékokon lévő lyukakra való tekintettel különösen óvatosan járjon el a forró tartozékok mozgatásakor. A nyílásokon keresztül kifolyhatnak az élelmiszer hőkezelése során keletkező levek. A forró levekkel való érintkezés komoly égési sérülést okozhat. A termék csak használat közben legyen áramforráshoz csatlakoztatva. A használatot követően húzza ki a terméket az áramforrásból a dugó aljzathoz való kihúzásával. Ne hagyja felügyelet nélkül a csatlakoztatott terméket. Mindig helyezzen egy csepptálcát a fritőz aljára. Ez csökkenti annak kockázatát, hogy a burkolat belsejébe folyadék kerüljön, továbbá megkönnyíti a készülék belsejének tisztítását. A tálba helyezett élelmiszerek nem lóghatnak ki a tál szélén túl. Ne használjon a termékhez mellékelt vagy a gyártó által engedélyezett tartozékokon kívül más tartozékokat. Az összes mellékelt tartozék úgy lett megtervezve, hogy ne zavarja meg a készüléken belüli légáramlást. Étél elkészítésekor folyamatosan felügyelje a terméket. A felügyelet nélkül hagyott étel odaéghet és ezáltal tüzet vagy komoly égési

sérüléseket okozhat. A tálat és az egyéb tartozékokat csak a fogantyúnál fogva helyezze át. A forró ételt tartalmazó tálat és egyéb tartozékokat csak hőálló aljzatra helyezze, vagy használjon védő alátétet. Étél elkészítésekor a kamra belsejét és magát az ételt csak olyan anyagból készült eszközökkel szabad megérinteni, amelyek ellenállnak a termék által előállított hőmérsékletnek. Tilos ezt védtelen kézzel végezni. Ne használjon olyan éles fémtárgyakat, amelyek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot. Ha az étel elkészítését követően a tálban vagy a betétben ételmaradványok maradnak, a következő étel elkészítése előtt azokat el kell távolítani. Az ételmaradványok odaéghetnek, füst és kellemetlen szag keletkezhet, valamint az elkészített étel íze is megváltozhat. Tűz kialakulásához is vezethetnek. Az ételmaradványok eltávolításához fából vagy műanyagból készült eszközt használjon, mely kibírja a készülék által előállított hőmérsékletet. Ne használjon éles és fémből készült eszközt. Az ilyen eszközök felsérthetik a tál és a tartozékok felületét.

TERMÉK HASZNÁLATA

A termék üzembe helyezése, beindítása és kezelése

Csomagolja ki a terméket és távolítsa el a csomagolást, valamint a szállítás idejére alkalmazott védőelemeket. Ajánlott megőrizni a csomagolást, mivel az a termék későbbi szállítása vagy tárolása során jól jöhet.

A terméket a „Termék karbantartása” fejezetben található útmutatónak megfelelően tisztítsa. Állítsa be a terméket az útmutatónak megfelelően.

Szerelje össze a kiválasztott tartozékokat.

A tál eltávolítható fogantyúval van ellátva. A fogantyú lehetővé teszi a forró tál áthelyezését. Fordítsa el a fogantyú reteszét, majd óvatosan nyomja össze a fogantyút úgy, hogy az rögzíthető legyen a tál rögzítőpontjához. Rögzítse az edény fogantyúját a reteszszel, amely megakadályozza a fogantyú leválasztását annak véletlen összenyomódásakor (II).

Figyelem! A fritőz ajtajának becsukása előtt mindig vegye le a fogantyút a tálról.

A saslik feltétet a nyárs és két galléros rögzítőelem használatával kell összeszerelni. Helyezze fel a gallérokat a nyárs rúdja, és rögzítse a helyzetüket csavarral (III). Mindkét gallért úgy helyezze fel, hogy a csapok párhuzamosak legyenek a nyárs rúdjaival. A gallérok peremein bevágások találhatók, melyek a csapok rögzítésére szolgálnak, hogy ne csússzanak ki a feltét forgása közben (IV). A forró feltétet a mellékelt fogantyú (V) segítségével mozgassa.

A nyárs rúdja nyársként is használható, ehhez rögzítse a mellékelt villákat amelyek az ételbe szúrva annak forgatására szolgálnak. A villákat rögzítőcsavarokkal rögzítse.

A fogantyú (V) a nyárs és a forgó kosár áthelyezésére is szolgál.

Nyissa ki a fritőz ajtaját, és helyezzen egy cseptálcát a kamra aljára.

Rögzítse a nyársat, a saslik feltétet (VII) vagy a forgó kosarat (VIII) az oldalfalak fogantyúira. A tálcát az oldalfalon található vezetősínekbe csúsztathatók be (IX).

A tálat közvetlenül a cseptálcára helyezze (X).

Ezután zárja be a készülék ajtaját, és hajtsa végre a beállításokat a vezérlőpanel segítségével.

Időközönként ellenőrizze az elkészített ételkészlet állapotát az üvegajtón keresztül. Szükség esetén módosítsa az időt és/vagy a hőmérsékletet.

A használat befejezése után húzza ki a tápkábel dugóját a konnektorból. Hagyja, hogy a termék teljesen lehűljön, majd kezdje meg a karbantartását.

FIGYELEM! A készülék használatakor és közvetlenül azt követően: a tartozékok magas hőmérsékletet érnek el. Kellő óvatossággal járjon el. A termék felhevült alkatrészeivel való érintkezés komoly égési sérülést okozhat.

Vezérlőpanel

A termék egy érintőkijelzős vezérlőpanellel van ellátva.

A termék áramforráshoz való csatlakoztatása után csak a kapcsológomb világít.

A kapcsológomb megérintése megvilágítja az összes kijelzőelemet, a kapcsoló ismételt megnyomása beállítja az alapértelmezett hőmérsékletet: 185 °C és alapértelmezett időt: 15 perc.

Ha a készülék működése közben bármikor megnyomja a kapcsológombot, a készülék kikapcsol, a kijelző pedig teljesen kialszik a ventilátor visszajelző kivételével, mely még 20 másodpercig világít.

A belső világítás gomb megérintése felkapcsolja a sütőtér belsejében lévő lámpát.

Figyelem! Ha étel elkészítése közben nyitja ki az ajtót, leáll a sütési folyamat, és bekapcsol a kamra belsejében található lámpa.

A nyárs forgatógombjának megérintése bekapcsolja a nyárs vagy a nyársstartóba szerelt egyéb tartozék forgását. A gomb ekkor villog.

A hőmérséklet-szabályozó gombok 80-200°C közötti hőmérséklet-szabályozást tesznek lehetővé 5°C-os léptékben.

Az időbeállító gombok lehetővé teszik a készülék működési idejének 1 és 9 perc közötti tartományban való beállítását, 1 perces léptékben, minden üzemmódban, kivéve a szárítást, ahol a tartomány 2 és 24 óra között állítható be, 0,5 órás léptékkel.

A „+” jellel ellátott gomb növeli, a „-” jellel ellátott gomb pedig csökkenti az időt és a hőmérsékletet. Az idő és a hőmérséklet az adott értéknek megfelelő mértékegységben jelenik meg a kijelzőn.

A készülék 10 gyárilag beprogramozott beállítással rendelkezik. A beállítógombok egyikének megérintése automatikusan beállítja az időt és a hőmérsékletet az alábbi táblázat szerint.

A készülék automatikusan bekapcsol a kiválasztott üzemmód gomb megnyomása után 5 másodperccel, vagy azonnal, ha az üzemmód gomb megnyomása után megérinti a bekapcsológombot.

Az idő és a hőmérséklet a gombok segítségével módosítható, de az üzemmódokat nem lehet állandó jelleggel újraprogramozni.

Program gomb	Hőmérséklet	Idő
Sült krumpli	200 °C	15 perc.
Steak	175 °C	25 min.
Hal	165 °C	15 min.
Garnélarák	160 °C	12 min.
Pizza	180 °C	15 min.
Csirke	185 °C	40 min
Sütés	160 °C	30 min.
Nyárs	190 °C	30 min.
Szárítás	30 °C	2 óra
Melegítés	115 °C	12 min.

A hőmérséklet mértékegységének megváltoztatása mindkét hőmérsékletszabályozó gomb és a „-” jelzésű időszabályozó gomb egyidejű megnyomásával lehetséges.

Olajmentes fritőz használatával kapcsolatos tanácsok

Az étel elkészítésére szolgáló olajmentes fritőz számos előnnyel jár a hagyományos sütőben vagy bő olajos fritőzben történő élelmiszer-előállítási folyamatokhoz képest.

Csökkenti a koleszterinszintet. A kikényszerített levegőkeringetés következtében csökken az élelmiszer zsírszöve és koleszterintartalma.

Idő- és energiamegtakarítás. A kikényszerített levegőkeringetési módszernek köszönhetően az élelmiszer-előállítás nagyon hatékony, ami lehetővé teszi az idő- és energiamegtakarítást.

Az ízek megőrzése. A túl hosszú sütési idő és a túl magas hőmérséklet könnyen megfosztja az ételt az ízétől. A könnyű idő- és hőmérséklet-szabályozásnak köszönhetően ez nem jelent problémát.

Az alacsony olajmennyiségnek köszönhetően az elkészített ételek az elkészítés után ropogósak.

Ha a sütési idő felénél összekeveri az összetevőket, egyenletesen fognak fellemelegedni.

A termék karbantartása

FIGYELEM! A terméken csak akkor szabad karbantartási munkákat végezni, ha az nincs áramforráshoz csatlakoztatva. E célból húzza ki a tápkábel dugóját az elektromos aljzattól.

FIGYELEM! Ne merítse a terméket vízbe, vagy bármilyen más folyadékba. A terméket nem szabad folyóvíz alatt, mosogatógépben, valamint nagy nyomású vízsugárral mosogatni. A tartozékok a termékből való kivétel és lehűlés után folyóvíz alatt, vízbe merítve, valamint mechanikus mosogatógépben is moshatók.

FIGYELEM! A mosás megkezdése előtt várja meg, hogy a termék mindegyik alkatrésze teljesen lehűljön. Ne gyorsítsa fel a hűtési folyamatot a forró elemek vízbe merítésével.

A termék a tartozékokba helyezett étel elkészítésére szolgál, ezért megfelelő higiéniai körülményeket kell biztosítani, hogy az étel elkészítése biztonságos legyen.

Tisztításhoz kizárólag enyhé, konyhai edények mosogatására szolgáló szert használjon. A fennmaradó mosogatószert vízzel megnedvesített ronggyal kell eltávolítani (fedél), vagy folyóvíz alatt kell leöblíteni (a többi elem). A megtisztítása után a terméket szárazra kell törölni, vagy hagyni kell megszáradni.

A terméket az első használatbavétele előtt, valamint minden használata után ki kell tisztítani, előzetesen megvárva, hogy teljesen kihűljön. El kell távolítani az összes ételmaradékot, ez megakadályozza az odaégésüket a következő használat során, továbbá megakadályozza a termék teljesítményének csökkenését.

Tisztításkor ne használjon oldószert, maró hatású szert, alkoholt, benzint vagy súroló hatású szert.

A fedél szellőzőnyílásait porszívóval tisztítsa meg.

A termék tárolása és szállítása

A terméket portól, szennyeződéstől és nedvességtől védett, zárt helyiségben tárolja. Ajánlott a terméket gyári csomagolásban tárolni. Munkavégzési pozícióban tárolja a készüléket. Ne helyezze több szintben egymásra a termékeket. Tároláskor ne helyezzen

semmit a termék tetejére.

A terméket gyári csomagolásban szállítsa. Szállítás közben kerülje a túlzott rezgéseket. Tároláskor ne helyezzen semmit a termék tetejére.

MŰSZAKI ADATOK

Paraméter	Mértékegység	Érték
Katalógusszám		67590
Névleges feszültség	[V~]	220 - 240
Névleges frekvencia	[Hz]	50 / 60
Névleges teljesítmény	[W]	1800
Érintésvédelmi osztály		I
Kamra úrtartalma	[l]	12
Működési hőmérséklet	[°C]	30 ~ 200
Nettó tömeg	[kg]	8

CARACTERISTICILE PRODUSULUI

Friteuza fără ulei este un produs destinat reîncălzirii, gătitului, uscării, frigerii și preparării alimentelor care necesită tratament termic. Friteuza folosește un curent forțat de aer încălzit pentru reîncălzirea uniformă a alimentelor. Spre deosebire de friteuzele tradiționale cu imersie în ulei, aceasta nu necesită prăjirea prin imersie, ceea ce facilitează prepararea mult mai sănătoasă a alimentelor. Datorită gamei largi și reglării fine a temperaturii, puteți ajusta parametrii de lucru ai produsului în conformitate cu necesitățile dumneavoastră. Funcționarea corectă, fiabilă și sigură a produsului depinde de utilizarea sa corectă, prin urmare ar trebui să:

Citiți întregul manual înainte de prima utilizare a produsului și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

Furnizorul nu este responsabil pentru nicio daună cauzată de utilizarea necorespunzătoare a produsului sau nerespectarea regulamentelor de siguranță și a recomandărilor din acest manual. Utilizarea produsului pentru alte scopuri în afara celor pentru care este destinat poate duce la pierderea drepturilor de garanție ale utilizatorului.

ECHIPAMENT

Produsul este livrat în stare completă și nu necesită montare. Cu toate acestea, înainte de utilizarea aparatului, este necesar să îndepărtați toate elementele de ambalaj și transport. Sunt necesare de asemenea activitățile pregătitoare descrise mai încolo în acest manual.

INSTRUCȚIUNI GENERALE PENTRU UTILIZARE

Produsul a fost proiectat pentru utilizare casnică și este interzisă utilizarea sa în aplicații comerciale, de exemplu în unități de catering. Produsul poate fi folosit doar pentru procesarea termică a alimentelor plasate direct în interiorul bolului. Este interzis să folosiți produsul în orice alt mod. Produsul nu este folosit pentru încălzirea și fierberea apei sau a altor lichide. Produsul nu poate fi folosit pentru prepararea alimentelor prin prăjire în baie de ulei. Nu introduceți în bol alimente în ambalaje din plastic. Este interzis să reparați, demontați sau modificați produsul cu mijloace proprii. Toate reparațiile efectuate asupra produsului trebuie făcute la un centru de service autorizat. Produsul trebuie urmărit permanent în timpul funcționării. **AVERTIZARE!** Produsul se încălzește la temperatură ridicată în timpul funcționării, nu atingeți bolul, capacul sau alte componente în timpul funcționării și imediat după aceea, deoarece se pot produce arsuri grave. Acest produs poate fi folosit de către copii în vârstă de minim 8 ani și de orice persoană cu abilități fizice sau mentale reduse sau de persoane care nu dețin experiență și nu sunt familiarizate cu aparatul decât dacă sunt supravegheate sau dacă li se asigură instruire în legătură cu utilizarea în condiții de siguranță a produsului astfel încât să înțeleagă posibilele pericole legate de utilizare. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Copiii nesupravegheați nu trebuie lăsați să efectueze curățarea sau întreținerea sculei.

Recomandări pentru transportul și instalarea aparatului.

Aparatul poate fi așezat doar pe o suprafață tare, plană, netedă și neinflamabilă, rezistentă la temperaturi ridicate. Suprafața trebuie să poată suporta greutatea aparatului în sine și a alimentelor plasate pe el. Asigurați-vă că există o distanță minimă de 10 cm în jurul pereților laterali ai aparatului și nu puneți deasupra aparatului materiale care nu sunt rezistente la temperatură. Aceasta va permite ventilația corespunzătoare a cuptorului electric. Nu puneți grătarul în apropierea marginii, de exemplu, pe o masă. Nu puneți nimic deasupra produsului. Prin aceasta se oprește circulația aerului și se poate provoca deteriorarea produsului și incendiu. Nu puneți aparatul aproape de materiale inflamabile, de exemplu, perdele sau

draperii. Deasupra aparatului nu trebuie amplasat niciun fel de aparate electrice. În timpul funcționării se degajă vapori, care pot provoca scurtcircuit în instalația electrică și electrocutare. Este interzis să dați găuri în aparat și să faceți orice modificări care nu sunt descrise în acest manual. Deplasați aparatul doar după răcire, ținând de partea de jos a carcasei. Nu deplasați produsul ținând de suportul bolului. Nu deplasați produsul trăgând de cablul de alimentare. Temperatura la locul de instalare și funcționare a aparatului trebuie să fie în domeniul $+10^{\circ}\text{C} \div +38^{\circ}\text{C}$, umiditatea relativă trebuie să fie sub 90% fără condensarea vaporilor de apă.

Instrucțiuni pentru conectarea produsului la sursa de alimentare electrică

Înainte de conectarea aparatului la rețeaua electrică, trebuie să vă asigurați că tensiunea, frecvența și performanțele rețelei corespund valorilor de pe placa de identificare a aparatului. Ștecherul de la cablul electric trebuie să se potrivească în priză. Este interzis să modificați ștecherul sau priza pentru a le face să se potrivească. Aparatul trebuie conectat direct la o priză simplă de perete a rețelei de alimentare electrică. Este ABSOLUT interzis să folosiți prelungitoare, triplu-ștecher sau prize duble. Rețeaua de alimentare electrică trebuie echipată cu cablu de protecție și siguranță de 16 A. Evitați contactul cablului electric cu muchii ascuțite, obiecte și suprafețe fierbinți. În timpul funcționării, cablul de alimentare trebuie să fie întotdeauna întins complet și poziția sa trebuie aleasă astfel încât cablul de alimentare să nu devină un obstacol timpul utilizării aparatului. Cablul electric trebuie plasat astfel încât să nu prezinte risc de împiedicare. Priza electrică de alimentare trebuie amplasată într-o poziție unde este întotdeauna posibil să scoateți rapid ștecherul cablului de alimentare din priză. Trageți întotdeauna ștecherul din priză ținând doar de carcasă, niciodată nu trageți de cablu. Dacă cablul electric sau ștecherul sunt deteriorate, trebuie să deconectați imediat de la rețea și să contactați centrul de service autorizat al producătorului pentru înlocuirea lor. Nu folosiți aparatul cu cablu sau ștecher deteriorate. Cablul de alimentare și ștecherul cablului de alimentare nu se pot repara și trebuie să le înlocuiți cu un cablu de alimentare nou dacă aceste componente sunt deteriorate.

Instrucțiuni pentru utilizare

AVERTIZARE! Toate accesoriile plasate în interiorul aparatului precum și carcasa aparatului pot fi fierbinți după utilizare. Nu le atingeți, deoarece pot provoca arsuri grave. Lăsați componentele sculei să se răcească. În cazul în care trebuie să deplasați aceste componente înainte de răcire, țineți-le de mânerele prevăzute pentru acest scop. Folosiți mănuși de protecție împotriva căldurii. Asigurați-vă că pardoseala în vecinătatea locului de utilizare a aparatului nu este alunecoasă. Aceasta va reduce riscul de alunecare, care poate cauza accidente grave. Din cauza găurilor din accesorii, trebuie avut grijă în mod special la manipularea accesoriilor fierbinți. Lichidele generate în timpul tratamentului termic al alimentelor se pot scurge prin găuri. Contactul cu lichidele fierbinți poate provoca arsuri grave. Produsul poate fi conectat la alimentarea electrică doar cât timp este folosit. După terminare, scoateți cablul de alimentare din priză pentru a deconecta aparatul de la alimentarea electrică. Nu lăsați nesupravegheat aparatul conectat la sursa de alimentare. Puneți tava colectoare pe fundul camerei friteuzei. Prin aceasta se reduce riscul de pătrundere a lichidului în interior și

se facilitează curățarea interiorului aparatului. Nu este permis ca alimentele plasate în bol să iasă peste marginea bolului. Nu folosiți alte accesorii în afara celor livrate odată cu produsul sau autorizate de producător. Toate accesoriile incluse sunt proiectate astfel încât să nu afecteze circulația aerului în interiorul aparatului. Urmăriți produsul permanent în timpul preparării alimentelor. Dacă nu sunt supravegheate, alimentele se pot arde, provocând incendii și arsuri grave. Bolul și celelalte accesorii pot fi cărate doar folosind mânerul. Puneți bolul și celelalte accesorii cu alimente fierbinți doar pe o suprafață cu rezistență la căldură sau folosiți suporturi de protecție. La prepararea alimentelor, atingeți interiorul compartimentului și alimentele doar cu ustensile făcute din materiale cu rezistență la temperatura generată de produs. Este interzisă efectuarea acestor operații cu mâinile goale. Nu folosiți obiecte ascuțite, metalice, care ar putea deteriora stratul antiaderent. În cazul în care rămân alimente în bol în timpul sau după preparare, îndepărtați resturile înainte de pregătirea altor alimente. Resturile de alimente se pot arde, provocând fum, miros neplăcut și afectând gustul alimentelor preparate. De asemenea ele pot provoca un incendiu. Folosiți instrumente din lemn sau plastic rezistente la temperatura generată de aparat. Nu folosiți obiecte ascuțite pentru curățare. Asemenea ustensile pot deteriora suprafața bolului și accesoriorilor.

UTILIZAREA PRODUSULUI

Instalarea, pornirea și utilizarea produsului

Produsul trebuie dezambalat și toate componentele ambalajului trebuie îndepărtate complet. Se recomandă să păstrați ambalajul, el poate fi util la transportul și depozitarea ulterioară a aparatului.

Spălați aparatul în conformitate cu instrucțiunile de la punctul „Întreținerea aparatului”.

Așezați baza aparatului în conformitate cu instrucțiunile.

Asamblați accesoriul selectat.

Bolul are un mâner detașabil. Mânerul vă permite să manevrați bolul fierbinte. Rotiți blocajul mânerului și apoi strângeți mânerul astfel încât mânerul să poată fi atașat la ghidajul bolului. Asigurați mânerul bolului cu blocajul care previne desprinderea bolului de mâner în cazul în care strângeți accidental mânerul (II).

Avertizare! Desprindeți întotdeauna mânerul de la bol înainte de a închide ușa friteuzei.

Asamblați accesoriul pentru kebab folosind bara frigare și cele două flanșe care fixează pinii barei pentru kebab. Puneți flanșele pe bara frigare și fixați pe poziție cu șurubul (iii). Plasați ambele flanșe astfel încât pinii să fie paraleli cu bara frigare. Flanșele au șanțuri pe margini care permit blocarea pinilor astfel încât ei să nu se extindă în timpul rotației accesoriului (IV). Deplasați accesoriul fierbinte cu mânerul atașat (V).

Bara frigare poate fi folosită de asemenea ca frigare rotativă - pentru acest scop fixați pe ea furcile livrate, care, când pătrund în alimente, vor duce la rotirea lor împreună cu frigarea. Șuruburile de blocare sunt folosite pentru blocarea furcilor.

Mânerul (V) este folosit de asemenea pentru a manevra frigarea și colivia rotativă.

Deschideți ușa friteuzei și puneți tava colectoare pe fundul camerei friteuzei.

Atașați frigarea, accesoriul pentru kebab (VII) sau colivia rotativă (VIII) la suporturile din pereții laterali.. Introduceți tăvile în ghidajele ambutasate din pereții laterali (IX).

Puneți bolul direct pe tava colectoare (X).

Apoi închideți ușa aparatului și treceți la setări folosind panoul de comandă.

Din timp în timp, verificați prin ușa de sticlă starea alimentelor preparate. Dacă este necesar, modificați setările de timp și/sau temperatură.

După ce ați terminat, scoateți ștecherul din priză. Lăsați produsul să se răcească și apoi treceți la activitățile de întreținere.

AVERTIZARE! În timpul și imediat după lucru: accesoriile se încălzesc la temperaturi ridicate. Trebuie să procedați cu atenție. Contactul cu componentele fierbinți ale aparatului poate provoca arsuri grave.

Panou de comandă

Aparatul este echipat cu un panou de comandă tactil cu afișaj LED.

Când produsul este conectat la sursa de alimentare, doar comutatorul va fi iluminat.

Atingeți comutatorul pentru a evidenția toate elementele afișajului, apăsați iar comutatorul pentru a seta temperatura implicită: 185 °C și timpul implicit: 15 min.

Dacă atingeți comutatorul în timpul funcționării, aparatul se va opri, afișajul se va stinge cu excepția lămpii indicator pentru ventilator, care se va stinge după aproximativ 20 de secunde după ce ventilatorul încetează să funcționeze.

Atingeți butonul pentru iluminatul interior pentru a aprinde lumina în camera friteuzei.

Atenție! În cazul în care deschideți ușa în timpul preparării, procesul de gătire se oprește și lumina din interiorul camerei se aprinde.

Atingeți butonul rotativ al frigării dacă doriți ca frigarea sau alt accesoriu instalat pe suporturile frigării să înceapă să se rotească. Lampa din buton va clipi intermitent.

Butoanele de control al temperaturii permit controlul temperaturii în domeniul 80 - 200 °C la intervale de câte 5 °C.

Butonul de control vă permite să setați timpul de funcționare în domeniul de la 1 minut la 9 minute în toate modurile cu excepția uscării, unde puteți selecta de la 2 la 24 de ore în intervale de 0,5 ore.

Butonul „+” crește setarea timpului și temperaturii; și butonul „-” reduce setarea timpului și temperaturii. Timpul și temperatura sunt afișate pe afișaj împreună cu unitatea corespunzătoare valorii date.

Aparatul are 10 setări implicite din fabrică. Dacă atingeți vreunul dintre butoanele de setare, timpul și temperatura vor fi setate automat în conformitate cu tabelul următor.

Aparatul va porni imediat la 5 secunde după atingerea butonului de mod selectat sau imediat dacă comutatorul este atins după atingerea butonului de mod.

Setările de timp și temperatură se pot schimba folosind butoanele dar modurile nu se pot reprograma permanent.

Buton programare	Temperatura	Timp
Chipsuri	200 °C	15 min.
Friptură	175 °C	25 min.
Pește	165 °C	15 min.
Creveți	160 °C	12 min.
Pizza	180 °C	15 min.
Pui	185 °C	40 min.
Cuptor	160 °C	30 min.
Frigare	190 °C	30 min.
Uscarea	30 °C	2 h
Reîncălzire	115 °C	12 min.

Schimbarea unității de temperatură este posibilă prin apăsarea simultană a ambelor butoane de control al temperaturii și a butonului de control al timpului marcat „-”.

Recomandare pentru utilizarea friteuzei fără ulei

Utilizarea friteuzei fără ulei pentru prepararea alimentelor asigură un avantaj față de procesul de preparare a alimentelor într-un cuptor tradițional sau într-o friteuză cu imersie în ulei.

Scade nivelul de colesterol. Datorită circulației forțate a aerului, conținutul de grăsimi al alimentelor este redus, reducându-se astfel conținutul de colesterol.

Economie de timp și de bani. Datorită eficienței ridicate a metodei de preparare a alimentelor cu ajutorul circulației forțate a aerului, este posibil să se reducă timpul și consumul de energie.

Se păstrează aroma. Un timp prea lung și o temperatură prea mare de preparare duc la înrăutățirea gustului alimentelor. Datorită controlului simplu al timpului și temperaturii, această problemă a fost eliminată.

Adăugarea unei cantități mici de grăsime la felurile preparate le va face să fie crocante când sunt gata.

Prin amestecarea ingredientelor la mijlocul perioadei de preparare se asigură că ele se încălzesc uniform.

Întreținerea produsului

ATENȚIE! Toate operațiile de întreținere trebuie făcute când alimentarea electrică este oprită. Pentru aceasta, scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză de rețea.

ATENȚIE! Nu cufundați niciodată aparatul în apă sau alte lichide. Aparatul nu poate fi curățat sub apă curgătoare, cu jet de apă sub presiune sau în mașina de spălat vase. După dezasambarea aparatului și răcire, accesoriile se pot spăla sub jet de apă, prin imersie și în mașini mecanice de spălat vase.

ATENȚIE! Lăsați toate piesele produsului să se răcească complet înainte de efectuarea activităților de curățare. Nu accelerați procesul de răcire prin cufundarea pieselor fierbinți în apă.

Aparatul se folosește pentru a prepara alimentele plasate direct în accesorii, astfel încât trebuie să aveți grijă să mențineți igiena corespunzătoare pentru ca prepararea să se facă în condiții de siguranță.

Folosiți doar detergenți de spălare a vaselor neagresivi. Îndepărtați resturile de soluție cu o lavetă muată în apă (capacul) sau clătiți sub jet de apă (celelalte componente). Ștergeți produsul sau lăsați-l să se usuce după curățare.

Produsul trebuie curățat înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare, așteptând însă până ce se răcește complet. Curățați orice resturi de alimente pentru a preveni arderea lor la utilizarea următoare și pentru a preveni afectarea performanțelor aparatului.

Nu folosiți agenți caustici, solvenți, alcool, benzină sau abrazivi pentru curățarea aparatului.

Curățați orificiile de ventilație cu un aspirator.

Depozitarea și transportul produsului

La depozitare, țineți aparatul în interior și asigurați-vă că nu este expus la praf, murdărie sau umiditate. Se recomandă să păstrați aparatul în ambalajul original.

Depozitați aparatul în poziția sa de lucru. Nu stivuiți aparatul în straturi suprapuse. Nu puneți nimic deasupra produsului în timpul depozitării.

Țineți produsul în ambalajul individual inclus. Protejați-l împotriva șocurilor excesive în timpul transportului. Nu puneți nimic deasupra produsului în timpul depozitării.

DATE TEHNICE

Parametru	Unitate	Valoare
Nr. Catalog		67590
Tensiune nominală	[V~]	220 - 240
Frecvență nominală	[Hz]	50 / 60
Putere nominală	[W]	1800
Clasa de izolație		I
Capacitatea camerei	[l]	12
Temperatura de funcționare	[°C]	30 ~ 200
Masă netă	[kg]	8

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Una freidora sin grasa es un producto diseñado para calentar, hornear, secar, asar y preparar alimentos que requieren tratamiento térmico. La freidora de procesamiento térmico utiliza un flujo forzado de aire caliente para calentar los alimentos de manera uniforme. A diferencia de las freidoras tradicionales, no requiere de una fritura profunda, lo que permite una preparación de alimentos mucho más saludable. Gracias al control de temperatura en un amplio rango, se pueden ajustar los parámetros de funcionamiento del producto a las necesidades del usuario. El funcionamiento correcto, fiable y seguro del producto depende de su uso correcto, por lo tanto:

Lea este manual antes de utilizar el producto y consérvelo para futuras consultas.

El proveedor no se hace responsable de ningún daño o lesión que resulte del uso inadecuado del producto, del incumplimiento de las normas de seguridad y de las recomendaciones de este manual. La utilización del producto para fines distintos de aquellos para los que ha sido concebido anula también los derechos del usuario a la garantía del fabricante y la legal.

EQUIPAMIENTO

El producto se suministra completo y no requiere instalación. Sin embargo, antes de utilizar el producto, retire todo el embalaje y las protecciones instaladas para el transporte. También se requieren las operaciones preparatorias que se describen más adelante en este manual.

INSTRUCCIONES GENERALES DE USO

El producto ha sido diseñado para uso doméstico y no está permitido su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en establecimientos de restauración. El producto se utiliza únicamente para el tratamiento térmico de los alimentos colocados directamente dentro de la cubeta. No utilice el producto de ninguna otra manera. El producto no se utiliza para calentar o hervir agua u otros líquidos. El producto no se utiliza para preparar platos fritos con grasa para freír. No coloque los alimentos en un envase de plástico en la cubeta. Está prohibido reparar, desmontar o modificar el producto por su propia cuenta. Todas las reparaciones del producto deben ser realizadas por un centro de servicio autorizado. El producto debe estar bajo supervisión en todo momento durante su funcionamiento. **¡ADVERTENCIA!** El producto se calienta hasta una temperatura elevada durante el funcionamiento, no toque la cubeta, la tapa ni otras piezas colocadas dentro de la cubeta durante el funcionamiento o directamente después, dado que esto puede provocar quemaduras graves. Este producto no está destinado al uso por niños menores de 8 años de edad o personas con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento del mismo. A menos que sean supervisados o instruidos para usar el producto de una manera segura para evitar los riesgos inherentes al producto. Los niños no deberán jugar con el producto. Los niños no supervisados no deberán hacer limpieza u operaciones de mantenimiento del equipo.

Recomendaciones para el transporte y la instalación del producto

El producto solo debe colocarse sobre una superficie dura, plana, nivelada y no inflamable, resistente a altas temperaturas. El suelo debe ser capaz de soportar el peso del propio aparato y de los alimentos que contiene. Asegúrese de que haya una distancia mínima de 10 cm alrededor de las paredes laterales del producto y no coloque materiales no resistentes a altas temperaturas por encima del mismo. Esto permitirá que el producto esté debidamente ventilado. No lo coloque cerca de los bordes de, por ejemplo, una mesa. No coloque nada en el aparato. Esto interrumpe la circulación del aire y puede causar daños al producto, así

como un incendio. No coloque el producto cerca de materiales inflamables, como cortinas o visillos. No coloque ningún equipo eléctrico por encima del producto. Durante el funcionamiento, se libera vapor de agua, lo que puede provocar un cortocircuito en el sistema eléctrico y provocar una descarga eléctrica. Está prohibido taladrar cualquier agujero en el producto, así como realizar cualquier otra modificación del producto que no esté descrita en el manual. Transportar el producto solo cuando se haya enfriado agarrándolo por la parte inferior. No transporte el producto agarrando el asa de la cubeta. No mueva el producto tirando del cable de alimentación. La temperatura en el lugar de instalación y la de uso del producto debe estar dentro del rango de $+10^{\circ}\text{C}$ a $+38^{\circ}\text{C}$, y la humedad relativa debe estar por debajo del 90% sin condensación de vapor de agua.

Recomendaciones para la conexión del producto a la red eléctrica

Antes de conectar el producto a la fuente de alimentación, asegúrese de que la tensión, frecuencia y capacidad de la fuente de alimentación corresponden a los valores indicados en la placa de datos del producto. El enchufe debe encajar en la toma de corriente. Está prohibido modificar el enchufe y la toma de corriente de cualquier manera para que encajen entre sí. El producto debe conectarse directamente a una toma de corriente individual. Está prohibido el uso de alargadores, adaptadores y tomas dobles. El circuito de red de alimentación debe estar equipado con un cable protector y una protección de por lo menos 16 A. Evite el contacto entre el cable de alimentación y los bordes afilados, los objetos y superficies calientes. Cuando el producto está en funcionamiento, el cable de alimentación debe estar siempre completamente extendido y su posición debe determinarse de manera que no obstruya el funcionamiento del producto. El cable de alimentación no deberá instalarse de forma que exista riesgo de tropiezo. La toma de corriente debe estar siempre situada de modo que el enchufe del cable de alimentación del producto pueda desenchufarse rápidamente. Siempre tire del cable de alimentación por la carcasa del mismo, nunca por el cable. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, desconéctelos inmediatamente de la red eléctrica y póngase en contacto con un centro de servicio autorizado del fabricante para su sustitución. No utilice el producto con un cable de alimentación o enchufe dañados. El cable de alimentación o el enchufe no se pueden reparar y deben sustituirse por nuevos sin defectos si estos componentes están dañados.

Instrucciones de uso

¡ADVERTENCIA! Todos los accesorios colocados en el interior del aparato y la carcasa del mismo pueden estar calientes después de su uso. No las toque, ya que esto puede causar quemaduras graves. Deje que el producto se enfríe. Si necesita mover elementos o objetos antes de que se enfríen, sujételos por las asas provistas para este propósito. Use guantes que protejan contra los efectos de altas temperaturas. Asegúrese de que el piso cerca del aparato no esté resbaladizo. Con esto se evita que se resbale, lo que puede causar lesiones graves. Debido a los agujeros de los accesorios, se debe tener especial cuidado al manipular los accesorios calientes. Los jugos que se producen durante el tratamiento térmico de los alimentos pueden filtrarse por los agujeros. El contacto con jugos calientes puede provocar quemaduras graves. El producto solo debe estar conectado a la red eléctrica durante su

funcionamiento. Después de terminar, desconecte el producto de la fuente de alimentación retirando el enchufe de la toma de corriente. No deje el producto conectado sin vigilancia. Coloque siempre una bandeja recoge grasas en el fondo de la cámara de la freidora. Esto reducirá el riesgo de que entren líquidos en la carcasa y también facilitará la limpieza del interior de la unidad. Los productos alimenticios colocados en la cubeta no deben sobresalir del borde de la misma. No utilice otros accesorios que no sean los suministrados con el producto o los aprobados por el fabricante. Todos los accesorios incluidos están diseñados para no interferir con el flujo de aire dentro de la unidad. Durante la preparación de los platos, observe el producto en todo momento. Los alimentos que se dejan desatendidos pueden quemarse, lo que puede causar incendios y quemaduras graves. Lleve la cubeta y otros accesorios solo por el asa. Coloque el recipiente de comida caliente y otros accesorios solo en una superficie resistente al calor, o utilice soportes de protección. Durante la preparación de los alimentos, el interior de la cámara de cocción y los propios alimentos solo deben tocarse con utensilios fabricados con materiales que puedan soportar la temperatura generada por el producto. Está prohibido utilizar las manos desnudas para este fin. Además, no utilice objetos metálicos afilados que puedan dañar el revestimiento antiadherente. Si queda algún alimento en la cubeta o el inserto durante o después de la preparación, retire todos los restos de comida antes de preparar otro plato. Los restos de comida pueden quemarse, causando humo, olores desagradables y afectando el sabor de la comida que se está preparando. También pueden ser la causa del incendio. Utilice utensilios de madera o plástico capaces de soportar la temperatura generada por el producto. No utilice utensilios afilados o metálicos. Estos utensilios pueden dañar la superficie de la cubeta y otros accesorios.

OPERACIÓN DEL PRODUCTO

Instalación, puesta en marcha y mantenimiento del producto

El producto debe ser desembalado, eliminando por completo todos los elementos del embalaje y protectores de transporte. Se recomienda guardar el embalaje, puede ser útil para el posterior transporte y almacenamiento del producto.

Lave el producto según las instrucciones del apartado „Mantenimiento del producto“.

Instale el producto de acuerdo con lo indicado en el manual.

Instale el accesorio seleccionado.

La cubeta tiene un asa extraíble. El asa permite llevar la cubeta caliente. Gire el bloqueo del mango y luego apriételo ligeramente para que sea posible fijar el asa en la guía de la cubeta. Asegure el mango de la cubeta con un bloqueo que impida que la cubeta se desenganche del mango al apretarla accidentalmente (II).

¡Aviso! Retire siempre el mango de la cubeta antes de cerrar la puerta de la freidora.

Fije el accesorio para brochetas utilizando la varilla del espetón y dos bridas que sujetan los pasadores para brochetas. Coloque las bridas en la varilla del espetón y asegure su posición con el tornillo (III). Coloque ambas bridas de manera que los pasadores queden paralelos a la varilla del espetón. Las bridas tienen muescas en los bordes para bloquear los pasadores de manera que no se salgan cuando se gire el accesorio (IV). Lleve el accesorio caliente con el asa suministrada (V).

Para ello, la varilla del espetón se puede utilizar como parrilla: basta con fijar las horquillas adjuntas que, al clavarse en los alimentos, harán que gire junto con el espetón. Los tornillos de bloqueo se utilizan para bloquear las horquillas.

El asa (V) también se utiliza para transportar la parrilla y la cesta giratoria.

Abra la puerta de la freidora y coloque la bandeja recoge grasas en el fondo de la cámara.

Coloque la parrilla, el accesorio para brochetas (VII) o la cesta giratoria (VIII) en los soportes de las paredes laterales. Las bandejas se deslizan en las guías moldeadas en las paredes laterales (IX).

Coloque la cubeta directamente sobre la bandeja recoge grasas (X).

A continuación, cierre la puerta del aparato y proceda a los ajustes mediante el panel de control.

Compruebe periódicamente el estado de los alimentos preparados a través de la puerta de cristal. Cambie el ajuste de tiempo y/o temperatura si es necesario.

Cuando termine de trabajar, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Deje enfriar el completamente y proceda al mantenimiento de la unidad.

¡ADVERTENCIA! Durante e inmediatamente después del funcionamiento, los accesorios se calientan hasta alcanzar una temperatura elevada. Hay que tener cuidado. El contacto con piezas calientes del producto puede provocar quemaduras graves.

Panel de control

El producto está equipado con un panel de control táctil con una pantalla luminosa.

Cuando el producto está conectado a la red eléctrica, solo se ilumina el interruptor.

Tocando el interruptor se iluminan todos los elementos de la pantalla, pulsando de nuevo el interruptor se establece la temperatura por defecto: 185 °C y tiempo por defecto: 15 min.

Al tocar el interruptor en cualquier momento durante el funcionamiento, la unidad se apagará, toda la pantalla se apagará excepto la luz indicadora del ventilador, que se apagará aproximadamente 20 segundos después de que el ventilador deje de funcionar.

Al tocar el botón de la luz interna se encenderá la iluminación dentro de la cámara de la freidora.

¡Atención! La apertura de la puerta durante la preparación de los alimentos detiene el proceso de cocción y activa la iluminación interior de la cabina de cocción.

Al tocar el botón de giro del espetón se activa la giro u otro accesorio montado en las asas del espetón. La iluminación del botón parpadeará.

Los botones de control de temperatura permiten ajustar la temperatura de 80 a 200 °C en incrementos de 5 °C.

Los botones de control de tiempo permiten ajustar el tiempo de funcionamiento del aparato en el rango de 1 minuto a 9 minutos en incrementos de 1 minuto, en todos los modos de funcionamiento excepto en el de secado donde es posible seleccionar un rango de 2 a 24 horas en incrementos de 0,5 horas.

El botón marcado con «+» aumenta el ajuste de tiempo y temperatura y el botón marcado con «-» disminuye el ajuste de tiempo y temperatura. La hora y la temperatura se mostrarán en la pantalla junto con la unidad correspondiente a la cantidad.

El aparato tiene 10 preajustes programados de fábrica. Al tocar uno de los botones de ajuste, la hora y la temperatura se ajustan automáticamente según la tabla siguiente.

La unidad se pondrá en marcha automáticamente 5 segundos después de tocar el botón de modo seleccionado, o inmediatamente si se toca el interruptor después de tocar el botón de modo.

Los ajustes de la hora y la temperatura pueden modificarse mediante los botones, pero los modos no pueden reprogramarse de forma permanente.

Botón de programación	Temperatura	Tiempo
Patatas fritas	200 °C	15 min.
Bistecs	175 °C	25 min.
Pescado	165 °C	15 min.
Camarones	160 °C	12 min.
Pizza	180 °C	15 min.
Pollo	185 °C	40 min.
Horneado	160 °C	30 min.
Espetón	190 °C	30 min.
Secado	30 °C	2 horas
Calefacción	115 °C	12 min.

Es posible cambiar la unidad de temperatura presionando simultáneamente ambos botones de control de temperatura y el botón de control de tiempo marcado “-”.

Consejos de uso de la freidora sin grasa

El uso de la freidora sin grasa para preparar los alimentos supone una ventaja con respecto a la preparación de los alimentos en un horno tradicional o en fritura profunda.

Reduce el colesterol. Gracias a la circulación forzada del aire, se reduce la grasa de los alimentos y el colesterol.

Ahorra tiempo y energía. Gracias a la gran eficacia del método de aire forzado para la preparación de alimentos, se puede reducir el tiempo y la energía.

Conserva el sabor. Un tiempo demasiado largo y una temperatura demasiado alta privan fácilmente a los alimentos de su sabor.

Con un fácil control del tiempo y la temperatura, puede resolver este problema.

Añadir una pequeña cantidad de grasa a los alimentos preparados hará que queden crujientes al cocinarlos.

Mezclar los ingredientes a mitad del tiempo de preparación asegurará que se calienten de forma uniforme.

Mantenimiento del producto

¡ATENCIÓN! Todas las operaciones de mantenimiento deben realizarse con el producto desconectado. Para ello, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.

¡ATENCIÓN! El producto no debe sumergirse en agua ni en ningún otro líquido. El producto no se puede lavar con agua corriente, lavavajillas o agua a alta presión. Los accesorios, una vez retirados del producto y enfriados, pueden lavarse bajo un chorro de agua corriente, por inmersión y en lavavajillas mecánicos.

¡ATENCIÓN! Deje que todos los elementos del producto se enfrien completamente antes de realizar la limpieza. No acelere el proceso de enfriamiento sumergiendo las piezas calientes en agua.

El producto se utiliza para preparar alimentos colocados en los accesorios, por lo que se debe tener cuidado de mantener una higiene adecuada para que la preparación de los alimentos sea segura.

Use detergente suave para limpiar platos. Elimine los residuos de la solución con un paño empapado en agua (tapa) o enjuague con un chorro de agua corriente (otros componentes). Después de la limpieza, seque el producto o déjelo secar.

El producto debe limpiarse antes del primer uso y después de cada uso, esperando primero a que se enfríe completamente. Limpie todos los restos de comida que queden en el producto para evitar que se quemen cuando se vuelva a utilizar y que el rendimiento del aparato se vea afectado.

No utilice disolventes, agentes corrosivos, alcohol, gasolina o abrasivos para la limpieza.

Limpie las rejillas de ventilación de la tapa con un aspirador.

Almacenamiento y transporte del producto

Almacene el producto en los interiores cerrados, no lo exponga al polvo, la suciedad o la humedad. Se recomienda guardar el producto en su embalaje original.

Almacene el producto en su posición de trabajo. No apile los productos. No coloque nada sobre el producto durante el almacenamiento.

Transporte el producto en su embalaje original. Proteja contra golpes excesivos durante el transporte. No coloque nada sobre el producto durante el transporte.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Unidad de medida	Valor
Número de catálogo		67590
Tensión nominal	[V~]	220 - 240
Frecuencia nominal	[Hz]	50 / 60
Potencia nominal	[W]	1800
Clase de aislamiento		I
Capacidad de la cámara	[l]	12
Temperatura de servicio	[°C]	30 ~ 200
Peso neto	[kg]	8

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

La friteuse sans huile est un appareil conçu pour chauffer, griller, sécher, griller et préparer des aliments. La friteuse utilise un flux forcé d'air chauffé pour chauffer les aliments uniformément. Contrairement aux friteuses traditionnelles, elle ne nécessite pas de friture, ce qui permet une préparation alimentaire beaucoup plus saine. Grâce à la régulation de la température sur une large plage, il est possible d'adapter les paramètres de fonctionnement du produit aux besoins. Pour que l'appareil fonctionne correctement, de manière fiable et sûre, il convient de l'utiliser de manière appropriée, c'est pourquoi il faut :

Lire et conserver ce manuel avant d'utiliser le produit.

Le fournisseur ne peut être tenu responsable des dommages ou des blessures résultant de l'utilisation de l'appareil non conforme à l'usage prévu, du non-respect des consignes de sécurité et des recommandations de ce manuel. L'utilisation du produit à des fins autres que celles auxquelles il était destiné annulera également les droits de l'utilisateur à la garantie.

ÉQUIPEMENT

Le produit est livré complet et ne nécessite pas d'assemblage. Cependant, avant d'utiliser le produit, enlever l'emballage et l'équipement de protection pendant le transport. Les activités préparatoires décrites plus loin dans ce manuel sont également nécessaires.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES D'UTILISATION

Le produit a été conçu pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales, par exemple dans des établissements de restauration. Le produit n'est utilisé que pour le traitement thermique des aliments placés directement sur la plaque de cuisson. N'utilisez pas le produit d'une autre manière. Le produit ne doit pas être utilisé pour chauffer ou faire bouillir de l'eau ou d'autres liquides. Le produit n'est pas utilisé pour préparer des aliments en faisant frire dans de la graisse de friture. Ne placez pas les aliments avec un emballage en plastique dans un bol. Il est interdit de réparer, démonter ou modifier le produit soi-même. Toutes les réparations de l'appareil doivent être effectuées par un service agréé. Le produit doit être maintenu sous surveillance pendant toute la durée de fonctionnement.

AVERTISSEMENT ! Le produit est chauffé à une température élevée pendant le fonctionnement, ne pas toucher le bol, le couvercle et les autres parties à l'intérieur du bol pendant le fonctionnement et immédiatement après, cela peut provoquer de graves brûlures. Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants de moins de 8 ans ou des personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites, ainsi qu'un manque d'expérience ou de connaissance de l'équipement. À moins qu'ils ne soient supervisés ou formés pour utiliser le produit d'une manière sûre afin que les risques encourus puissent être compris. Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit. Les enfants non accompagnés ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien de l'équipement.

Recommandations concernant le transport et le montage du produit

Le produit doit être posé uniquement sur une surface dure, plane, plate, uniforme, ininflammable et résistante aux hautes températures. La base doit pouvoir supporter le poids de l'appareil et de la nourriture qu'il contient. Veiller à ce qu'il y ait une distance minimale de 10 cm autour des parois latérales du produit et ne pas placer de matériaux non résistants aux températures élevées au-dessus du produit. Cela permettra au produit d'être correctement ventilé. Ne pas le placer près des bords d'une table, par exemple. Ne rien placer sur le produit. Cela perturbe la circulation de l'air et peut causer des dommages à le produit ainsi

qu'un incendie. Ne pas placer le produit à proximité de matériaux inflammables, tels que rideaux ou stores. Ne placer aucun équipement électrique au-dessus du produit. Pendant le fonctionnement, de la vapeur d'eau est libérée pouvant causer un court-circuit du système électrique et causer un choc électrique. Il est interdit de percer des trous dans le produit, ainsi que d'effectuer toute autre modification du produit qui n'est pas indiquée dans le manuel. Ne manipuler le produit que lorsqu'il a refroidi, en le tenant par le fond du boîtier. Ne pas déplacer le produit en saisissant le support de bol. Ne pas déplacer le produit en tirant sur le cordon d'alimentation. La température sur le lieu d'installation et d'utilisation du produit doit se situer dans la plage de $+ 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ ÷ $+ 38\text{ }^{\circ}\text{C}$, et l'humidité relative doit être inférieure à 90% sans condensation de vapeur d'eau.

Recommandations pour le raccordement du produit à l'alimentation électrique

Avant de raccorder le produit à l'alimentation électrique, s'assurer que la tension, la fréquence et la capacité de l'alimentation électrique correspondent aux valeurs indiquées sur la plaque signalétique du produit. La fiche doit s'insérer dans la prise de courant. Il est interdit de modifier la fiche ou la prise de quelques manières que ce soit afin qu'ils s'adaptent. Le produit doit être connecté directement à une seule prise de courant. Il est interdit d'utiliser des rallonges, fiches multiples et prises doubles. Le circuit secteur doit être équipé d'un cordon d'alimentation et d'une protection de 16 A minimum. Éviter tout contact du cordon d'alimentation avec des arêtes vives, des objets chauds ou des surfaces. Lorsque le produit est en fonctionnement, le cordon d'alimentation doit toujours être complètement déployé et sa position doit être en sorte à ne pas entraver le fonctionnement du produit. Le cordon d'alimentation doit être installé de manière à éviter tout risque de basculement. La prise de courant doit toujours être placée de façon à ce que la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil puisse être débranchée rapidement. Tirer toujours le cordon d'alimentation avec le corps de la fiche pour la débrancher, jamais par le câble. Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, le débrancher immédiatement du secteur et contacter un service agréé du fabricant pour le remplacer. Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagée. Le cordon d'alimentation ou la fiche ne peuvent pas être réparés et doivent être remplacés par un nouveau cordon d'alimentation sans défaut s'ils sont endommagés.

Recommandations d'utilisation du produit

AVERTISSEMENT ! Tous les accessoires placés à l'intérieur de l'appareil et du boîtier de l'appareil peuvent être chauds après utilisation. Ne pas les toucher, car elles peuvent causer de graves brûlures. Laisser refroidir les éléments du produit. Si vous devez déplacer ces articles avant qu'ils ne refroidissent, tenez-les par les poignées prévues à cet effet. Utiliser des gants qui protègent contre les températures élevées. S'assurer que le sol à proximité du lieu d'utilisation du produit n'est pas glissant. Cela permet d'éviter les glissades qui pourraient entraîner de graves blessures. En raison des trous dans les accessoires, des précautions particulières doivent être prises lors de la manipulation des accessoires chauds. Les jus produits pendant le traitement thermique des aliments peuvent fuir à travers les trous. Le contact avec les jus chauds peut entraîner de graves brûlures. Le produit ne peut être connecté à l'alimentation électrique que pendant le fonctionnement. Une fois terminé, débrancher le produit de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant. Ne pas laisser

le produit connecté sans surveillance. Placer toujours un plateau d'égouttement au fond du compartiment de la friteuse. Cela réduira le risque d'entrée de liquide dans le boîtier et facilitera également le nettoyage de l'intérieur de l'appareil. Les denrées alimentaires placées dans un bol ne doivent pas dépasser le bord du bol. Ne pas utiliser d'accessoires autres que ceux fournis avec le produit ou approuvés par le fabricant. Tous les accessoires inclus sont conçus de manière à ne pas gêner la circulation de l'air à l'intérieur de l'appareil. Lors de la préparation des aliments, il convient d'observer le produit. Les aliments laissés sans surveillance peuvent brûler, ce qui peut causer un incendie et des brûlures graves. Ne porter le bol et les autres accessoires que par la poignée. Le bol à aliments chauds et les autres accessoires ne doivent être placés que sur un substrat résistant à la chaleur ou des supports de protection doivent être utilisés. Pendant la préparation des aliments, l'intérieur de la chambre de cuisson et les aliments eux-mêmes ne doivent être touchés qu'avec des ustensiles fabriqués dans des matériaux capables de résister à la température générée par le produit. Il est interdit d'effectuer pour cela les mains nues. Ne pas utiliser non plus d'objets métalliques tranchants susceptibles d'endommager le revêtement antiadhésif. Si des aliments restent à l'intérieur du bol ou de l'accessoire pendant ou après la préparation des aliments, les retirer avant de préparer le plat suivant. Les restes de nourriture peuvent être brûlés, provoquant de la fumée, des odeurs désagréables et affecter le goût des aliments préparés. Ils peuvent également provoquer un incendie. Utiliser des outils en bois ou en plastique résistant à la température générée par la plaque de cuisson. Ne pas utiliser d'outils tranchants ou métalliques. De tels outils peuvent endommager la surface du bol et d'autres accessoires.

UTILISATION DU PRODUIT

Montage, mise en service et utilisation du produit

Le produit doit être déballé, en retirant complètement l'emballage et la protection de transport. Il est recommandé de conserver l'emballage, il peut être utile pour le transport et le stockage ultérieur du produit.

Nettoyer le produit selon les instructions de la section « Entretien du produit ».

Régler le produit selon les instructions.

Monter l'accessoire sélectionné.

Le bol a une poignée amovible. La poignée vous permet de porter un bol chaud. Tourner le verrou de la poignée, puis appuyer légèrement sur la poignée pour que la poignée puisse être fixée au guide du bol. Fixer la poignée du bol avec un verrou qui empêche le bol de se détacher de la poignée en appuyant accidentellement sur la poignée (II).

Avertissement ! Toujours retirer la poignée du bol avant de fermer la porte de la friteuse.

L'accessoire pour shashlik doit être assemblé à l'aide d'une tige de rôtissoire et de deux brides fixant les goupilles au shashlik. Appliquer les brides sur la tige de rôtissoire et les fixer à l'aide de la vis (III). Appliquer les deux brides de manière à ce que les broches soient parallèles à la tige de rôtissoire. Les brides présentent des encoches sur les bords pour bloquer les broches de manière à ce qu'elles ne s'étendent pas pendant la rotation de l'accessoire (IV). Porter la fixation à chaud avec la poignée fixée (V). La tige de rôtissoire peut également être utilisée comme rôtissoire à cette fin, les fourchettes fournies doivent être attachées à elle, qui, lorsqu'elle est incorporée dans les aliments, va la faire tourner avec la rôtissoire. Des vis de blocage sont utilisées pour bloquer les fourches.

La poignée (V) est également utilisée pour transporter la rôtissoire et le panier rotatif.

Ouvrir la porte de la friteuse et placer un plateau d'égouttement au fond du compartiment.

Fixer une rôtissoire, un accessoire pour shashlik (VII) ou un panier rotatif (VIII) dans les supports des parois latérales. Les plateaux glissent dans les guides gaufrés dans les parois latérales (IX).

Le bol sera placé directement sur le plateau d'égouttage (X).

Fermer ensuite la porte de l'appareil et accéder aux paramètres via le panneau de commande.

Vérifier périodiquement l'état de l'aliment préparé à travers une porte en verre. Si nécessaire, modifier le réglage de l'heure et/ou de la température.

Débrancher le cordon d'alimentation de la prise après avoir terminé les travaux. Laisser le produit refroidir complètement, puis

procéder à l'entretien.

AVERTISSEMENT ! Pendant et immédiatement après l'utilisation : les accessoires sont chauds et la température élevée. Il faut être prudent. Le contact avec des pièces chaudes du produit peut provoquer de graves brûlures.

Panneau de commande

Le produit est équipé d'un panneau de commande tactile avec écran lumineux.

Après avoir connecté l'appareil à l'alimentation électrique, seul l'interrupteur s'allume.

Toucher le commutateur allumera tous les éléments d'affichage, appuyer à nouveau sur le commutateur définira la température par défaut : 185 °C et le temps par défaut : 15 min.

Toucher l'interrupteur à tout moment éteint l'appareil, tout l'écran s'éteint, à l'exception du voyant du ventilateur qui s'éteint environ 20 secondes après l'arrêt du ventilateur.

Toucher le bouton de lumière interne allumera la lumière à l'intérieur du compartiment de la friteuse.

Attention ! L'ouverture de la porte pendant la préparation des aliments arrête le processus de cuisson et active l'éclairage à l'intérieur de la chambre.

Toucher le bouton de rotation de la rôtissoire pour démarrer la rotation de la broche ou tout autre accessoire monté dans les supports de rôtissoire. Le voyant du bouton clignote.

Les boutons de contrôle de la température permettent un contrôle de la température dans la plage de 80 à 200 °C avec une course de 5 °C.

Les boutons de contrôle de l'heure vous permettent de régler l'heure de fonctionnement de l'appareil dans la plage de 1 minute à 9 minutes avec une course toutes les 1 minute, dans tous les modes de fonctionnement, à l'exception du séchage où il est possible de choisir la plage de 2 à 24 heures avec une course de 0,5 heure.

Le bouton marqué « + » augmente le réglage du temps et de la température et le bouton marqué « - » diminue le réglage du temps et de la température. L'heure et la température seront affichées sur l'écran avec l'unité correspondant à la taille donnée.

L'appareil dispose de 10 réglages programmés en usine. Appuyer sur l'un des boutons de réglage permet de régler automatiquement l'heure et la température selon le tableau ci-dessous.

L'appareil démarre automatiquement 5 secondes après un appui sur le bouton de mode sélectionné ou immédiatement si le commutateur est actionné après avoir appuyé sur le bouton de mode.

Les réglages de l'heure et de la température peuvent être modifiés à l'aide des boutons, mais les modes ne peuvent pas être reprogrammés en permanence.

Bouton de programme	Température	Temps
Frites	200 °C	15 min.
Steaks	175 °C	25 min.
Poisson	165 °C	15 min.
Crevettes	160 °C	12 min.
Pizza	180 °C	15 min.
Poulet	185 °C	40 min.
Cuisson	160 °C	30 min.
Rôtissoire	190 °C	30 min.
Séchage	30 °C	2 heures
Chauffage	115 °C	12 min.

Le changement de l'unité de température est possible en appuyant simultanément sur les deux boutons de contrôle de la température et sur le bouton de contrôle du temps marqué «-».

Conseils pour l'utilisation d'une friteuse sans huile

L'utilisation d'une friteuse sans huile pour la préparation d'aliments offre un avantage par rapport au processus de préparation d'aliments dans un four traditionnel ou de friture de graisse.

Diminution du cholestérol. En raison de l'utilisation de la circulation d'air forcée, le tissu adipeux des aliments est réduit et la teneur en cholestérol est réduite.

Économie de temps et d'énergie. Grâce à la grande efficacité du procédé de circulation d'air forcé pour la préparation des aliments, il est possible de réduire le temps et l'énergie.

Préservation du goût. Trop longtemps et trop haute température privent facilement les aliments de saveur. Grâce à un contrôle facile du temps et de la température, ce problème peut être résolu.

L'ajout d'une petite quantité de graisse aux plats préparés les rendra croustillants après la préparation.

Le mélange des ingrédients à mi-temps de la préparation les fera chauffer uniformément.

Entretien du produit

ATTENTION ! Tous les travaux d'entretien doivent être effectués avec le produit éteint. **Pour ce faire, débrancher le cordon**

d'alimentation de la prise murale.

ATTENTION ! Le produit ne doit pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide. Le produit ne peut pas être lavé à l'eau courante, au lave-vaisselle ou à l'eau sous haute pression. Après le retrait du produit et le refroidissement, les accessoires peuvent être lavés sous un jet d'eau courante, par immersion et au lave-vaisselle mécanique.

ATTENTION ! Laisser refroidir complètement toutes les pièces du produit avant de commencer le lavage. Ne pas accélérer le processus de refroidissement en immergeant les pièces chaudes dans l'eau.

Le produit est utilisé pour préparer des aliments placés directement dans les accessoires, de sorte qu'il faut prendre soin de maintenir une hygiène adéquate afin que la préparation des aliments soit sans danger.

Utilisez un détergent doux pour le nettoyage. Enlever les résidus de solution avec un chiffon imbibé d'eau (couverture) ou rincer avec un jet d'eau courante (autres éléments). Après le nettoyage, essuyez le produit ou laissez-le sécher.

Le produit doit être nettoyé avant la première utilisation et après chaque utilisation, en attendant qu'il refroidisse complètement avant utilisation. Nettoyer tout résidu de nourriture restant sur le produit pour éviter qu'il ne brûle lorsqu'il sera réutilisé et pour éviter que les performances de l'appareil ne soient altérées.

Ne pas utiliser de solvants, de corrosifs, d'alcool, d'essence ou d'abrasif pour le nettoyage.

Nettoyer les ouvertures de ventilation à l'aide d'un aspirateur.

Stockage et transport du produit

Entreposer le produit dans des locaux fermés et le protéger de la poussière, de la saleté et de l'humidité. Il est recommandé de conserver le produit dans son emballage d'origine.

Stocker le produit en position de fonctionnement. Ne pas empiler les produits les uns sur les autres. Ne rien placer sur le produit pendant le stockage.

Transporter le produit dans son emballage d'origine. Protéger contre les chocs excessifs pendant le transport. Ne rien placer sur le produit pendant le transport.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Paramètre	Unité de mesure	Valeur
Référence catalogue		67590
Tension nominale	[V~]	220 à 240
Fréquence nominale	[Hz]	50 / 60
Puissance nominale	[W]	1800
Classe d'isolation		I
Capacité de la chambre	[l]	12
Température de service	[°C]	30 ~ 200
Masse net	[kg]	8

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La friggitrice senza grassi è un prodotto progettato per il riscaldamento, la tostatura, l'essiccazione, la cottura alla griglia e la preparazione di piatti che richiedono trattamento termico. Per il trattamento termico la friggitrice utilizza il flusso forzato di aria riscaldata per riscaldare uniformemente il cibo. A differenza delle friggitrici tradizionali, non richiede frittura profonda e consente di preparare le pietanze molto più sane. Grazie alla regolazione della temperatura in un ampio intervallo, è possibile adattare i parametri di funzionamento del prodotto alle proprie esigenze. Il funzionamento corretto, affidabile e sicuro del prodotto dipende dal suo uso corretto, perciò:

Prima dell'utilizzo leggere il presente manuale d'uso e conservarlo per eventuali ulteriori consultazioni.

Il fornitore declina ogni responsabilità per danni derivanti da uso scorretto, mancata osservanza delle norme di sicurezza e delle raccomandazioni contenute nel presente manuale. L'uso del prodotto per scopi diversi da quelli per i quali è stato concepito comporta inoltre l'annullamento dei diritti dell'utente di garanzia legale.

ACCESSORI

Il prodotto viene fornito completo e non richiede assemblaggio. Tuttavia, prima di utilizzare il prodotto, rimuovere tutti gli imballaggi e i dispositivi di protezione utilizzati per il trasporto. Sono inoltre necessarie le attività preparatorie descritte di seguito in questo manuale.

NORME GENERALI PER L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Il prodotto è stato progettato per l'uso domestico e non può essere utilizzato in applicazioni commerciali, ad esempio nella ristorazione. Il prodotto viene utilizzato solo per il trattamento termico del cibo sistemato direttamente nella ciotola. Non utilizzare il prodotto in nessun altro modo. Il prodotto non viene utilizzato per riscaldare o bollire l'acqua o gli altri liquidi. Il prodotto non viene utilizzato per fare le frittiture profonde. Non collocare nella ciotola gli alimenti in imballaggi di plastica. È vietato riparare, smontare o modificare il prodotto da soli. Tutte le riparazioni del prodotto devono essere effettuate da un centro di assistenza autorizzato. Durante il funzionamento il prodotto deve essere tenuto sempre sotto controllo. **AVVERTIMENTO!** Il prodotto si riscalda ad alta temperatura durante il funzionamento, non toccare la ciotola, il coperchio e gli altri elementi posti all'interno della ciotola durante o immediatamente dopo l'operazione, poiché potrebbe causare gravi ustioni. Questo prodotto non è destinato all'uso da parte di bambini di età inferiore a 8 anni o di persone con capacità fisiche e mentali ridotte, o con mancanza di esperienza o conoscenza di apparecchiatura. A meno che non siano sorvegliate o istruite sulle modalità d'uso in modo tale che il prodotto venga utilizzato in sicurezza e con la comprensione dei rischi correlati. I bambini non devono giocare con il prodotto. I bambini non accompagnati non devono eseguire la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.

Disposizioni relative al trasporto e all'installazione del prodotto

Il prodotto può essere posizionato solo sulle superfici dure, piane, lisce e non infiammabili resistenti alle alte temperature. La superficie d'appoggio deve essere in grado di sopportare il peso dell'apparecchio stesso e degli alimenti posizionati su di esso. Assicurarsi che ci sia una distanza minima di 10 cm intorno alle pareti laterali del prodotto e non collocare materiali non resistenti alle alte temperature sopra il prodotto. In questo modo il prodotto potrà essere adeguatamente ventilato. Non posizionarlo vicino ai bordi, ad esempio di un tavolo. Non appoggiare nulla sul prodotto. In questo modo si interrompe la circolazione dell'aria e si

possono verificare danni al prodotto e anche incendi. Non collocare il prodotto in prossimità di materiali infiammabili, ad esempio tende o tendaggi. Non collocare le apparecchiature elettriche al di sopra del prodotto. Durante il funzionamento viene rilasciato vapore che può causare un cortocircuito dell'impianto elettrico e scosse elettriche. È vietato forare il prodotto, così come è vietata qualsiasi altra modifica del prodotto che non sia descritta nel manuale. Trasportare il prodotto solo quando si è raffreddato, afferrandolo da sotto. Non spostare il prodotto afferrando l'impugnatura della ciotola. Non spostare il prodotto tirando il cavo di alimentazione. La temperatura nel luogo di installazione e di utilizzo del prodotto deve essere compresa tra $+10^{\circ}\text{C}$ ÷ $+38^{\circ}\text{C}$ e l'umidità relativa deve essere inferiore al 90% senza condensazione di vapore.

Raccomandazioni per il collegamento del prodotto all'alimentazione elettrica

Prima di collegare il prodotto all'alimentazione elettrica assicurarsi che la tensione, la frequenza e la capacità della rete corrispondano ai valori indicati sulla targhetta del prodotto. La spina deve essere compatibile con la presa. È vietato modificare in qualsiasi modo la spina o la presa per adattare l'una all'altra. Il prodotto deve essere collegato direttamente ad una presa di corrente singola. È vietato usare prolunghe, ciabatte multiple e prese doppie. Il circuito di rete deve essere dotato di un cavo di protezione e di una protezione da minimo 16 A. Evitare il contatto tra il cavo di alimentazione e gli spigoli vivi e gli oggetti e le superfici calde. Quando il prodotto è in funzione, il cavo di alimentazione deve essere sempre completamente srotolato e la sua posizione deve essere determinata in modo tale da non ostruire l'utilizzo del prodotto. Il cavo di alimentazione non deve creare alcun rischio di inciampamento. La presa di corrente deve essere posizionata in modo tale da garantire uno scollegamento veloce della spina del cavo di alimentazione del prodotto. Durante lo scollegamento della spina del cavo di alimentazione bisogna sempre tirare per l'alloggiamento della spina e mai per il cavo. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, scollegarli immediatamente dalla rete elettrica e rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato dal produttore per sostituirli. Non utilizzare il prodotto con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati. Il cavo di alimentazione o la spina non possono essere riparati, se sono danneggiati vanno sostituiti con elementi nuovi privi di difetti.

Raccomandazioni per l'utilizzo del prodotto

AVVERTIMENTO! Tutti gli accessori posti all'interno dell'apparecchio e l'alloggiamento dell'apparecchio possono essere caldi dopo l'uso. Non toccarli, poiché potrebbero causare gravi ustioni. Lasciare raffreddare i componenti dell'apparecchio. Se è necessario spostare questi componenti prima che si raffreddino, tenerli solo per le impugnature previste a tale scopo. Utilizzare guanti che proteggono dagli effetti delle alte temperature. Accertarsi che il pavimento vicino al posto d'utilizzo del prodotto non sia scivoloso. In questo modo si evita lo scivolamento che può causare gravi lesioni. A causa dei fori negli accessori, prestare particolare attenzione quando si spostano accessori caldi. I succhi prodotti durante il trattamento termico degli alimenti possono fuoriuscire attraverso i fori. Il contatto con i succhi caldi può provocare gravi ustioni. Il prodotto può essere collegato all'alimentazione solo durante il funzionamento. A funzionamento terminato, scollegare il prodotto dalla rete elettrica togliendo la

spina dalla presa a muro. Non lasciare il prodotto collegato quando è incustodito. Sul fondo del vano della friggitrice posizionare sempre il vassoio raccogli gocce. Ciò ridurrà il rischio di penetrazione del liquido nell'involucro e faciliterà inoltre la pulizia dell'interno dell'apparecchio. I prodotti alimentari collocati nella ciotola non devono sporgere oltre il bordo della stessa. Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti con il prodotto o consentiti dal produttore. Tutti gli accessori forniti sono progettati in modo tale da non interferire con la circolazione dell'aria all'interno dell'apparecchio. Durante la preparazione delle pietanze bisogna osservare il prodotto in ogni momento. Gli alimenti lasciati incustoditi possono bruciare, il che può causare incendi e gravi ustioni. Spostare la ciotola e gli altri accessori solo utilizzando l'impugnatura. La ciotola con alimenti caldi e gli altri accessori devono essere posizionati solo su una superficie resistente alle alte temperature oppure utilizzare supporti protettivi. Preparando i piatti, toccare l'interno del vano e i piatti stessi solo con utensili realizzati con materiali che sono in grado di resistere alla temperatura generata dal prodotto. È vietato farlo a mani nude. Inoltre non utilizzare oggetti metallici taglienti che potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente. Se durante o dopo la preparazione del piatto all'interno della ciotola o dell'accessorio inserito rimangono i residui di cibo, rimuoverli prima di preparare un altro piatto. I residui di cibo possono essere bruciati, causando fumo, odori sgradevoli ed anche alterare il sapore del cibo preparato. Possono inoltre provocare l'incendio. Per rimuoverli utilizzare utensili in legno o in plastica che resistono alla temperatura generata dal prodotto. Non utilizzare utensili appuntiti o metallici. Tali utensili possono danneggiare la superficie della ciotola e degli altri accessori.

USO DEL PRODOTTO

Installazione, messa in servizio e manutenzione del prodotto

Il prodotto deve essere disimballato e tutte le parti dell'imballaggio e delle protezioni utilizzate per il trasporto devono essere completamente rimosse. Si consiglia di conservare l'imballaggio, può essere utile per il successivo trasporto e stoccaggio del prodotto. Lavare il prodotto seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione del prodotto".

Collocare il prodotto secondo le istruzioni.

Installare l'accessorio selezionato.

La ciotola è dotata di un'impugnatura rimovibile. L'impugnatura consente di maneggiare la ciotola quando è calda. Ruotare il blocco del manico, quindi stringere leggermente l'impugnatura in modo che possa essere fissata nella guida della ciotola. Fissare il manico della ciotola con un blocco che impedisce alla ciotola di staccarsi dall'impugnatura se viene accidentalmente premuta (II). Avvertimento! Prima di chiudere lo sportello della friggitrice rimuovere sempre l'impugnatura dalla ciotola.

Il supporto per spiedini deve essere installato utilizzando il girarrosto e due flange di fissaggio di spiedi. Inserire le flange sul girarrosto e fissarle in posizione con la vite (III). Entrambe le flange devono essere inserite in modo che gli spiedi siano paralleli al girarrosto. Le flange hanno le scanalature sui bordi che permettono di bloccare gli spiedi in modo che non scivolino fuori durante la rotazione dell'accessorio (IV). Quando l'accessorio è caldo deve essere maneggiato utilizzando l'impugnatura in dotazione (V).

Il girarrosto può essere utilizzato anche come barbecue e per questo bisogna fissare ad esso le forchette in dotazione che, quando vengono inserite nel cibo, ruoteranno insieme al girarrosto. Le viti di bloccaggio servono per bloccare le forche.

L'impugnatura (V) è utilizzata anche per trasportare il girarrosto e il cestello rotante.

Aprire lo sportello della friggitrice e posizionare il vassoio raccogli gocce sul fondo del vano.

Fissare il girarrosto, il supporto per spiedini (VII) o il cestello rotante (VIII) nei supporti nelle pareti laterali. I vassoi vengono infilati nelle guide realizzate nelle pareti laterali (IX).

La ciotola viene posizionata direttamente sul vassoio raccogli gocce (X).

Quindi chiudere lo sportello dell'apparecchio e passare alle impostazioni utilizzando il pannello di controllo.

Controllare periodicamente lo stato delle pietanze preparate attraverso lo sportello di vetro. Se necessario, modificare l'impostazione del tempo e/o della temperatura.

Dopo aver terminato il lavoro, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa. Lasciar raffreddare completamente il prodotto, quindi procedere alla manutenzione.

AVVERTIMENTO! Durante e subito dopo l'uso, gli accessori si riscaldano ad alta temperatura. È necessario fare attenzione. Il contatto con i componenti caldi del prodotto può provocare gravi ustioni.

Pannello di controllo

Il prodotto è dotato di un pannello di controllo tattile con display luminoso.

Dopo aver collegato il prodotto all'alimentazione elettrica, si accende solo il pulsante di accensione.

Dopo aver toccato il pulsante di accensione si illumineranno tutti gli elementi del display, premendo nuovamente il pulsante di accensione si imposterà la temperatura predefinita: 185°C e il tempo predefinito: 15 min.

Toccando il pulsante di accensione in qualsiasi momento del funzionamento si spegne l'apparecchio, l'intero display viene spento, ad eccezione della spia della ventola, che si spegne dopo circa 20 secondi dopo che la ventola smette di funzionare.

Toccando il pulsante della luce interna si accenderà la luce all'interno del vano della friggitrice.

Attenzione! Aprendo la porta durante la preparazione dei cibi si interrompe il processo di cottura e si attiva l'illuminazione del vano.

Toccando il pulsante di rotazione del girarrosto si avvia la rotazione del girarrosto o di un altro accessorio montato nei supporti del girarrosto. La spia del pulsante lampeggerà.

I pulsanti di controllo della temperatura consentono di impostare la temperatura nell'intervallo compreso tra 80°C e 200°C con incrementi di 5°C.

I pulsanti di controllo del tempo consentono di impostare il tempo di funzionamento dell'apparecchio nell'intervallo compreso tra 1 minuto e 9 minuti con incrementi di 1 minuto, in tutte le modalità di funzionamento, ad eccezione dell'essiccazione dove è possibile scegliere l'intervallo da 2 a 24 ore con incrementi di 0,5 ora.

Il pulsante contrassegnato con "+" aumenta il valore di impostazione del tempo e della temperatura e il pulsante contrassegnato con "-" diminuisce il valore di impostazione del tempo e della temperatura. Il tempo e la temperatura verranno visualizzati sul display insieme all'unità di misura corrispondente.

L'apparecchio ha 10 impostazioni programmate in fabbrica. Toccando uno dei pulsanti di impostazione si impostano automaticamente il tempo e la temperatura secondo la tabella sottostante.

L'apparecchio si avvia automaticamente 5 secondi dopo aver toccato il pulsante di modalità selezionata o immediatamente se il pulsante di accensione viene toccato dopo aver toccato il pulsante di modalità.

Le impostazioni di tempo e di temperatura possono essere modificate utilizzando i pulsanti, ma le modalità non possono essere riprogrammate in modo permanente.

Pulsante di programmazione	Temperatura	Ora
Patatine fritte	200°C	15 min.
Bistecche	175°C	25 min.
Pesce	165°C	15 min.
Gamberetti	160°C	12 min.
Pizza	180°C	15 min.
Pollo	185°C	40 min.
Cottura	160°C	30 min.
Girarrosto	190°C	30 min.
Essiccazione	30°C	2 ore
Riscaldamento	115°C	12 min.

È possibile modificare l'unità di temperatura premendo contemporaneamente entrambi i pulsanti di controllo della temperatura e il pulsante di controllo del tempo contrassegnato con "+".

Consigli sull'uso della friggitrice senza grassi

L'uso della friggitrice senza grassi per la preparazione dei cibi offre un vantaggio rispetto al processo di preparazione dei cibi in un forno tradizionale o con frittura profonda.

Diminuzione del colesterolo. Grazie all'uso della circolazione forzata dell'aria, i tessuti grassi del cibo sono ridotti e il contenuto di colesterolo è ridotto.

Risparmio di tempo e di energia. Grazie all'elevata efficienza del metodo di circolazione forzata dell'aria per la preparazione dei cibi, è possibile ridurre i tempi e l'energia.

Preservazione delle proprietà organolettiche. Il tempo troppo lungo e la temperatura troppo elevata privano facilmente il cibo del suo sapore. Grazie al facile controllo del tempo e della temperatura, questo problema può essere risolto.

Grazie all'aggiunta di una piccola quantità di grasso i cibi saranno croccanti dopo la loro preparazione.

Mescolare gli ingredienti a metà del tempo di preparazione per farli riscaldare uniformemente.

Manutenzione del prodotto

ATTENZIONE! Tutte le operazioni di manutenzione devono essere eseguite quando l'apparecchio è scollegato dall'alimentazione. **Per questo bisogna scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro.**

ATTENZIONE! Il prodotto non deve essere immerso in acqua o in altri liquidi. Il prodotto non può essere lavato sotto l'acqua cor-

rente, nelle lavastoviglie o nell'acqua ad alta pressione. Dopo la rimozione dal prodotto e il raffreddamento, gli accessori possono essere lavati sotto un getto d'acqua corrente, per immersione e nelle lavastoviglie meccaniche.

ATTENZIONE! Prima di iniziare il lavaggio attendere che tutte le parti del prodotto siano completamente raffreddate. Non accelerare il processo di raffreddamento immergendo parti calde in acqua.

Il prodotto viene utilizzato per la preparazione dei cibi posti negli accessori, pertanto è necessario prestare attenzione a mantenere una corretta igiene in modo che la preparazione dei cibi sia sicura.

Per la pulizia utilizzare solo un detersivo per piatti delicato. Rimuovere i residui di soluzione con un panno imbevuto d'acqua (il coperchio) o risciacquare con un getto d'acqua corrente (gli altri componenti). Dopo la pulizia, asciugare o lasciare asciugare il prodotto.

Il prodotto deve essere pulito prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo, aspettando che si raffreddi completamente. Rimuovere i residui di cibo rimasti sul prodotto per evitare che si brucino quando l'apparecchio viene riutilizzato e per evitare che le prestazioni del prodotto vengano compromesse.

Per la pulizia non utilizzare solventi, prodotti corrosivi, alcool, benzina o abrasivi.

Pulire le aperture di ventilazione del coperchio con aspirapolvere.

Stoccaggio e trasporto del prodotto

Stoccare il prodotto nei luoghi chiusi; proteggerlo contro la polvere, la sporcizia e l'umidità. Si raccomanda di stoccare il prodotto nella confezione originale.

Conservare il prodotto in posizione di lavoro. Non impilare i prodotti in strati. Non appoggiare nulla sul prodotto durante lo stoccaggio.

Trasportare il prodotto nella sua confezione originale. Proteggerlo dagli urti eccessivi durante il trasporto. Non appoggiare nulla sul prodotto durante il trasporto.

DATI TECNICI

Parametro	Unità di misura	Valore
Numero di catalogo		67590
Tensione nominale	[V~]	220 – 240
Frequenza nominale	[Hz]	50 / 60
Potenza nominale	[W]	1800
Classe di isolamento		I
Volume del vano	[l]	12
Temperatura di esercizio	[°C]	30 ~ 200
Peso netto	[kg]	8

PRODUCTKENMERKEN

De vetloze friteuse is een product ontworpen voor het verwarmen, roosteren, drogen, grillen en bereiden van gerechten die een warmtebehandeling nodig hebben. De hetelucht friteuse gebruikt een geforceerde stroom van verwarmde lucht om het voedsel gelijkmatig te verwarmen. In tegenstelling tot traditionele friteuses, is bakken in frituurvet niet nodig, wat een veel gezondere voedselbereiding mogelijk maakt. Dankzij de temperatuurregeling over een groot bereik kunt u de bedrijfsparameters van het toestel aan uw behoeften aanpassen. De correcte, betrouwbare en veilige werking van het product hangt af van de juiste exploitatie, daarom:

Lees daarom voorafgaand aan de ingebruikname de volledige handleiding en bewaar deze goed.

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade en letsel ten gevolge van productgebruik in strijd met het beoogde doeleinde of het niet opvolgen van de veiligheidsregels en aanbevelingen in deze handleiding. Productgebruik in strijd met het beoogde doeleinde leidt tevens tot verval van de garantie.

UITRUSTING

Het product wordt compleet verkocht en hoeft niet in elkaar te worden gezet. Verwijder voorafgaand aan de ingebruikname echter alle transportverpakking en beveiligingen. Ook zijn er voorbereidende handelingen vereist, die verderop in deze handleiding worden beschreven.

ALGEMENE GEBRUIKSAANBEVELINGEN

Het product is ontworpen voor thuisgebruik en mag niet worden gebruikt in commerciële toepassingen, bijvoorbeeld in cateringbedrijven. Het product wordt enkel gebruikt voor de thermische verwerking van gerechten die direct in de kom worden geplaatst. Het is verboden om het toestel op een andere manier te gebruiken. Het toestel dient niet om water of andere vloeistoffen te verwarmen of te koken. Het toestel dient niet voor het bereiden van gerechten door het bakken in frituurvet. Plaats in de kom geen voedsel in verpakkingen uit kunststof. Het is verboden om het product zelfstandig te repareren, demonteren of modificeren. Alle productreparaties moeten worden verricht door een geautoriseerde service. Het product moet tijdens de werking voortdurend onder toezicht staan. **WAARSCHUWING!** Het product wordt tijdens het gebruik verhit tot een hoge temperatuur, raak de kom, het deksel en andere onderdelen in de kom tijdens het gebruik en onmiddellijk daarna niet aan, dit kan ernstige brandwonden veroorzaken. Het product is niet bedoeld voor gebruik door kinderen jonger dan 8 en personen met beperkte fysieke en mentale vaardigheden, evenals mensen zonder ervaring en kennis van de apparatuur. Tenzij toezicht op hen wordt uitgeoefend of hen wordt uitgelegd hoe ze het product op een veilige manier kunnen gebruiken, zodat de bijbehorende risico's begrijpelijk zijn. Kinderen mogen niet met het product spelen. Kinderen zonder toezicht mogen het toestel niet schoonmaken en onderhouden.

Aanbevelingen voor transport en installatie van het toestel

Het product mag alleen op een harde, platte, egale, niet-brandbare ondergrond staan die bestand is tegen hoge temperaturen. De ondergrond moet het gewicht van het toestel en de erop geplaatste gerechten kunnen dragen. Zorg voor een minimale afstand van 10 cm rond de zijwanden van het toestel en plaats geen materialen boven het toestel die niet bestand zijn tegen hoge temperaturen. Zo kan het toestel voldoende ventileren. Het toestel niet plaatsen bij de rand van bijv. een tafel. Plaats niets op het product. Dit verstoort de luchtcirculatie en kan schade aan het product en brand veroorzaken. Plaats het toestel niet in de buurt van

brandbare materialen, zoals gordijnen of overgordijnen. Plaats geen elektrische apparatuur boven het toestel. Tijdens de werking komt er waterdamp vrij, die kan leiden tot kortsluiting van de elektrische installatie en de oorzaak kan vormen van een elektrische schok. Het is verboden om openingen te boren in het product of andere modificaties aan te brengen die niet zijn beschreven in deze handleiding. Het product alleen optillen wanneer het afgekoeld is en door het van onderen vast te pakken. Verplaats het product niet door het aan de kom vast te pakken. Het product niet verplaatsen door aan de voedingskabel te trekken. De temperatuur op de installatie- en gebruiksplek van het product moet tussen de $+10\text{ }^{\circ}\text{C}$ ÷ $+38\text{ }^{\circ}\text{C}$ liggen en de relatieve vochtigheid moet lager zijn dan 90% zonder condensatie.

Aanbevelingen omtrent het aansluiten van het product op de stroom

Zorg er voorafgaand aan het aansluiten op de stroom voor dat de spanning, frequentie en het rendement van het elektriciteitsnet overeenkomen met de waarden op het gegevensplaatje van het toestel. De stekker moet in het stopcontact passen. Het is verboden om de stekker of het stopcontact op enigerlei wijze te wijzigen om het in elkaar te laten passen. Het product moet direct aangesloten zijn op een enkel stopcontact. Het is verboden om gebruik te maken van verlengsnoeren, splitters of dubbele stopcontacten. Het netcircuit moet voorzien zijn van een beschermingsleiding en een zekering van ten minste 16 A. Vermijd contact van het netsnoer met scherpe randen en hete voorwerpen en oppervlakken. Tijdens werking van het toestel moet de kabel altijd volledig uitgerold zijn en zo geplaatst zijn dat deze geen hinder veroorzaakt bij het productgebruik. De kabel mag geen struikelgevaar veroorzaken. Het stopcontact moet zich op een plek bevinden zodat het altijd mogelijk is om snel de stekker eruit te trekken. Pak tijdens het trekken van de stekker uit het stopcontact altijd de stekkerbehuizing vast en trek nooit aan het snoer. Indien de voedingskabel of stekker beschadigd is deze direct van de stroom halen en contact opnemen met een geautoriseerde service om vervanging te regelen. Het product nooit gebruiken met beschadigde voedingskabel of stekker. De voedingskabel of stekker mogen in geval van schade niet worden gerepareerd maar moeten altijd worden vervangen door nieuwe schadevrije exemplaren.

Aanbevelingen omtrent het productgebruik

WAARSCHUWING! Alle accessoires die in het apparaat en de behuizing van het apparaat zijn geplaatst kunnen na gebruik heet zijn. Raak deze niet aan, aangezien dit kan leiden tot ernstige brandwonden. Laat de elementen van het toestel afkoelen. Als u deze voorwerpen moet verplaatsen voordat ze afkoelen, houdt u ze dan vast aan de daarvoor bestemde handgrepen. Gebruik handschoenen die beschermen tegen de gevolgen van hoge temperaturen. Zorg dat de vloer in de buurt van het gebruik van het toestel niet glad is. Zo wordt uitglijden, met ernstig letsel tot gevolg, voorkomen. Vanwege de gaten in de accessoires moet bijzondere aandacht worden besteed aan het hanteren van hete accessoires. Sappen die tijdens de warmtebehandeling van voedsel worden geproduceerd, kunnen door de gaten lekken. Contact met hete sappen kan leiden tot ernstige brandwonden. Het product kan alleen tijdens het gebruik op de voeding worden aangesloten. Als u klaar bent, koppelt u het product los van de stroomvoorziening door de stekker uit het stopcontact te trekken. Laat het aangesloten product niet onbeheerd achter. Plaats altijd een lekbakje aan de onderkant van

het frituurcompartiment. Dit vermindert het risico dat er vloeistof in de behuizing terechtkomt en vergemakkelijkt ook het reinigen van de binnenkant van de behuizing. Voedingsmiddelen die in een kom worden geplaatst, mogen niet over de rand van de kom uitsteken. Gebruik geen andere accessoires dan die welke bij het product zijn geleverd of die door de fabrikant zijn goedgekeurd. Alle meegeleverde accessoires zijn zodanig ontworpen dat ze de luchtcirculatie in het apparaat niet verstoren. Houd het product tijdens de voedselbereiding te allen tijde in het oog. Voedsel dat onbeheerd wordt achtergelaten kan verbranden, wat brand en ernstige brandwonden kan veroorzaken. Houd de kom en andere accessoires alleen vast aan de handgrepen. De kom met het hete voedsel en andere accessoires mogen alleen op een hittebestendig oppervlak worden geplaatst of er moeten beschermende onderlegger worden gebruikt. Raak bij het bereiden van gerechten, het interieur van het frituurcompartiment en de gerechten zelf alleen aan met gereedschap van materiaal dat bestand is tegen de temperatuur die het product genereert. Het is verboden om hiervoor met blote handen te werken. Gebruik ook geen scherpe metalen voorwerpen die de antiaanbaklaag kunnen beschadigen. Als er tijdens of na de bereiding van een gerecht voedsel in de kom of het inzetstuk achterblijft, verwijder dit dan voordat u het volgende gerecht bereidt. Voedselresten kunnen worden verbrand, waardoor rook, een onaangename geur en de smaak van het voedsel dat wordt bereid, wordt aangetast. Zij kunnen ook de oorzaak van brand zijn. Gebruik gereedschap van hout of kunststof die de temperatuur ontwikkeld door het product weerstaan. Gebruik geen scherpe of metalen gereedschappen. Dergelijke gereedschappen kunnen het oppervlak van de kom en andere accessoires beschadigen.

BEDIENING VAN HET PRODUCT

Installeren, opstarten en bedienen van het product

Het product moet worden uitgepakt, waarbij alle verpakking en beveiligingselementen voor transport volledig moeten worden verwijderd. Het wordt aanbevolen om de verpakking te bewaren, deze kan nuttig zijn bij het latere transport en de opslag van het toestel.

Het product schoonmaken aan de hand van de aanwijzingen uit de rubriek "Onderhoud van het product".

Het product volgens de gebruiksaanwijzingen instellen.

Monteer het geselecteerde accessoire.

De kom heeft een afneembaar handvat. Met de handgreep kunt u een hete kom dragen. Draai aan de handgreepvergrendeling en knijp vervolgens licht in de handgreep zodat de handgreep aan de kom kan worden bevestigd. Bevestig de handgreep van de kom met de vergrendeling die voorkomt dat de kom van de handgreep loskomt door per ongeluk in de handgreep te knijpen (II). Waarschuwing! Verwijder altijd de handgreep van de kom voordat u de deur van de friteuse sluit.

De spiesbevestiging moet worden gemonteerd met behulp van een spiesstaaf en twee flenzen waarmee de spiesjes worden bevestigd. Breng de flenzen aan op de spiesstaaf en zet ze vast met de schroef (III). Breng beide flenzen zo aan dat de spiesjes evenwijdig zijn aan de spiesstaaf. De flenzen hebben inkepingen aan de randen om de spiesjes te vergrendelen zodat ze niet uitschuiven tijdens het draaien van het hulpstuk (IV). Draag het hete hulpstuk met de bijgevoegde handgreep (V).

De spiesstaaf kan ook worden gebruikt als spit. Hiervoor moeten meegeleverde vorken erop worden bevestigd, die, wanneer ze in het voedsel zijn ingebracht, ervoor zorgt dat het samen met de barbecue draait. Borgschroeven worden gebruikt om de vorken te vergrendelen.

De handgreep (V) wordt ook gebruikt om het spit en de roterende korf te dragen.

Open de deur van de friteuse en plaats het lekbakje op de bodem van het compartiment.

Bevestig een spit, een spiesjes-bevestiging (VII) of een draaibare kooi (VIII) in de handgrepen in de zijwanden. De trays schuiven in de geleiders in reliëf in de zijwanden (IX).

De kom wordt direct op het lekbakje geplaatst (X).

Sluit vervolgens de deur van het apparaat en ga via het bedieningspaneel naar de instellingen.

Controleer regelmatig de staat van het bereide voedsel via een glazen deur. Wijzig indien nodig de tijd en/of temperatuurstelling.

Trek na afloop van de werking de stekker uit het stopcontact. Laat het product volledig afkoelen en ga over tot het onderhoud.

WAARSCHUWING! Tijdens en onmiddellijk na het gebruik: de accessoires warmen op tot een hoge temperatuur. Wees voorzichtig. Contact met hete productonderdelen kan leiden tot ernstige brandwonden.

Controlepaneel

Het product is uitgerust met een aanraakbedieningspaneel met een lichtdisplay.

Nadat het product op de voeding is aangesloten, gaat alleen de schakelaar branden.

Als u de schakelaar aanraakt, worden alle elementen van het display verlicht. Als u nogmaals op de schakelaar drukt, wordt de standaardtemperatuur ingesteld: 185 °C en standaardtijd: 15 min.

Als de schakelaar op eender welk moment tijdens de werking wordt aangeraakt, wordt het toestel uitgeschakeld; het volledige display dooft, behalve het ventilatorlicht, dat dooft ongeveer 20 seconden nadat de ventilator stopt met draaien.

Als u de interne lichtknop aanraakt, wordt het licht in het frituurcompartiment ingeschakeld.

Let op! Het openen van de deur tijdens het bereiden van voedsel stopt het kookproces en activeert de verlichting in de kamer.

Het aanraken van de spitrotatieknop start de spitrotatie of een ander accessoire dat in de spithouders is gemonteerd. Het knop-lampje knippert.

Temperatuurregelknoppen maken temperatuurregeling mogelijk in het bereik van 80 - 200 °C in stappen van 5 °C.

Met de tijdbedieningsknoppen kunt u de bedrijfstijd van het apparaat instellen in het bereik van 1 minuut tot 9 minuten in stappen van telkens 1 minuut, in alle bedrijfsmodi, behalve bij drogen, waarbij het mogelijk is om het bereik te kiezen van 2 tot 24 uur in stappen van telkens een 0,5 uur.

De knop „+“ verhoogt de tijd- en temperatuurstelling en de knop „-“ verlaagt de tijd- en temperatuurstelling. De tijd en temperatuur worden op het display weergegeven samen met de eenheid die overeenkomt met de opgegeven grootte.

Het apparaat heeft 10 in de fabriek geprogrammeerde instellingen. Als u op een van de instelknoppen drukt, worden de tijd en temperatuur automatisch ingesteld volgens de onderstaande tabel.

Het apparaat start automatisch 5 seconden na het aanraken van de geselecteerde modusknop of onmiddellijk als de schakelaar wordt aangeraakt na het aanraken van de modusknop.

De tijd- en temperatuurstellingen kunnen worden gewijzigd met de knoppen, maar de modi kunnen niet permanent worden geherprogrammeerd.

Programmaknop	Temperatuur	Tijd
Frites	200 °C	15 min.
Steak	175 °C	25 min.
Vis	165 °C	15 min.
Garnalen	160 °C	12 min.
Pizza	180 °C	15 min.
Kip	185 °C	40 min.
Bakken	160 °C	30 min.
Spit	190 °C	30 min.
Drogen	30 °C	2 uur
Verwarming	115 °C	12 min.

Het wijzigen van de temperatuureenheid is mogelijk door tegelijkertijd beide temperatuurregelknoppen en de tijdcontroleknop gemarkeerd met „-“ in te drukken.

Advies over het gebruik van de vetloze fritusee

Het gebruik van een vetloze fritusee voor het bereiden van gerechten biedt een voordeel ten opzichte van het bereiden van gerechten in een traditionele oven of frituurvet.

Verlaging van het cholesterolgehalte. Door het gebruik van geforceerde luchtcirculatie wordt het vetweefsel van voedsel vermindert en het cholesterolgehalte verlaagd.

Bespaart tijd en energie. Dankzij de hoge efficiëntie van de methode van geforceerde luchtcirculatie voor de bereiding van voedsel, is het mogelijk om tijd en energie te verminderen.

Behoud van smaak. Te lange tijd en te hoge temperatuur ontnemen voedsel gemakkelijk smaak. Dankzij de eenvoudige tijd- en temperatuurregeling kan dit probleem worden opgelost.

Door een kleine hoeveelheid vet toe te voegen aan de bereide gerechten worden ze knapperig na de bereiding.

Door de ingrediënten halverwege de bereidingstijd te mengen, worden ze gelijkmatig verwarmd.

Onderhoud van het product

LET OP! Alle onderhoudshandelingen moeten plaatsvinden met uitgeschakelde voeding. Trek hiervoor de stekker van de voedingskabel uit het stopcontact.

LET OP! Het product mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof. Het product kan niet worden gewassen onder stromend water, in de vaatwasser of met water onder hoge druk. Na verwijdering van het product en afkoeling kunnen de accessoires worden gewassen onder stromend water, door onderdompeling en in mechanische vaatwassers.

LET OP! Wacht tot alle elementen van het product volledig zijn afgekoeld voordat met het wassen wordt begonnen. Versnel het afkoelingsproces niet door hete delen onder te dompelen in water.

Het product wordt gebruikt voor de bereiding van voedsel dat in de hulpstukken wordt geplaatst; daarom moet de nodige hygiëne in acht worden genomen om een veilige voedselbereiding te waarborgen.

Gebruik voor het reinigen mild afwasmiddel. Verwijder eventuele resten van de oplossing met een in water gedrenkte doek (dek-sel) of spoel ze af met een straal stromend water (andere elementen). Veeg het product na het reinigen droog of laat het drogen.

Het product moet worden gereinigd voor het eerste gebruik en na elk gebruik, wachtend tot het volledig is afgekoeld voor gebruik. Reinig eventuele etensresten die op het toestel achterblijven om te voorkomen dat deze bij opnieuw gebruik verbranden en om te voorkomen dat de prestaties van de machine worden aangetast.

Gebruik geen oplosmiddelen, bijtende middelen, benzinealcohol of schurende middelen.

De ventilatie-openingen reinigen met een stofzuiger.

Opslag en transport van het product

Bewaar het product tijdens de opslag in gesloten ruimten en bescherm het tegen stof, vuil en vocht. Aanbevolen wordt om het product te bewaren in de originele doos.

Bewaar het product rechtop. Stapel geen producten op. Niets op het toestel plaatsen tijdens opslag.

Transporteer het product in de originele verpakking. Beschermen tegen overmatige schokken tijdens het transport. Niets op het toestel plaatsen tijdens het transport.

TECHNISCHE GEGEVENS

Parameter	Meeteenheid	Waarde
Catalogusnummer		67590
Nominale spanning	[V~]	220 - 240
Nominale frequentie	[Hz]	50 / 60
Nominaal vermogen	[W]	1800
Isolatieklasse		I
Volume van het frituurcompartiment	[l]	12
Werktemperatuur	[°C]	30 ~ 200
Nettogewicht	[kg]	8

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Η φριτέζα χωρίς λίπος είναι ένα προϊόν που προορίζεται για ζέσταμα, ψήσιμο, αποξήρανση, γκριλ και προετοιμασία φαγητών που απαιτούν θερμική επεξεργασία. Η φριτέζα θερμότητας χρησιμοποιεί μια αναγκαστική ροή θερμαινόμενου αέρα για να ζεστάνει το φαγητό ομοιόμορφα. Σε αντίθεση με τις παραδοσιακές φριτέζες, δεν απαιτεί τηγάνισμα με βαθύ λίπος, πράγμα που επιτρέπει πολύ πιο υγιεινή προετοιμασία των τροφίμων. Χάρη στον έλεγχο της θερμοκρασίας σε ένα ευρύ φάσμα, μπορείτε να ταιριάξετε τις παραμέτρους λειτουργίας του προϊόντος στις ανάγκες σας. Η κατάλληλη, αξιόπιστη και ασφαλή λειτουργία της συσκευής εξαρτάται από την κατάλληλη χρήση, γι' αυτό:

Πριν να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το προϊόν πρέπει να διαβάσετε όλες τις οδηγίες χρήσης και να τις φυλάξετε.

Για όλες τις βλάβες που έχουν δημιουργηθεί λόγω χρήσης του προϊόντος για σκοπούς άλλους από τον προορισμό του, της μη τήρησης των κανόνων ασφαλείας και των συστάσεων που αναφέρονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης ο προμηθευτής δεν φέρει καμία ευθύνη. Το να χρησιμοποιείτε το προϊόν για σκοπούς διαφορετικούς από τον προορισμό του θα έχει επίσης ως αποτέλεσμα την απώλεια των δικαιωμάτων χρήστη που απορρέουν από την εγγύηση καθώς και από την εγγυητική ευθύνη.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Το προϊόν προμηθεύεται στην πλήρη κατάσταση και δεν απαιτεί καμία συναρμολόγηση. Πριν να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε το προϊόν πρέπει όμως να αφαιρέσετε όλα τα υλικά συσκευασίας και προστασίας μεταφοράς. Απαιτούνται ακόμη οι ενέργειες προετοιμασίας που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ

Το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση και απαγορεύεται η χρήση του σε εμπορικές εφαρμογές, όπως για παράδειγμα εστιατόρια. Το προϊόν χρησιμοποιείται μόνο για θερμική επεξεργασία φαγητών τοποθετημένων απευθείας μέσα στο μπουλ. Απαγορεύεται η άλλου χαρακτήρα χρήση του προϊόντος. Το προϊόν δεν προορίζεται για το ζέσταμα και το βράσιμο νερού ή άλλων υγρών. Το προϊόν δεν χρησιμοποιείται για την προετοιμασία των γευμάτων με βαθύ τηγάνισμα. Μη τοποθετείτε φαγητά σε πλαστικά δοχεία στο μπουλ. Απαγορεύεται να επισκευάζετε, αποσυναρμολογείτε ή να τροποποιείτε το προϊόν μόνοι σας. Όλες οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται από το εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Κατά λειτουργία πάντα πρέπει αν εποπτεύετε το προϊόν. **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Το προϊόν κατά τη λειτουργία θερμαίνεται σε υψηλή θερμοκρασία, μην αγγίζετε το μπουλ, το καπάκι και άλλα στοιχεία που βρίσκονται μέσα στο δοχείο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και αμέσως μετά το τέλος της, αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ηλικίας κάτω 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές και πνευματικές ικανότητες και άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση του εξοπλισμού. Εκτός εάν εποπτεύονται ή καθοδηγούνται για την ασφαλή χρήση του προϊόντος, έτσι ώστε να γίνονται κατανοητοί οι σχετικοί κίνδυνοι. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά χωρίς εποπτεία δεν επιτρέπεται να καθαρίζουν ή να συντηρήσουν τη συσκευή.

Προτάσεις σχετικά με τη μεταφορά και εγκατάσταση του προϊόντος

Το προϊόν μπορεί να τοποθετηθεί μόνο σε σκληρό, επίπεδο, ομοιόμορφο και μη εύφλεκτο υπόστρωμα ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες. Η επιφάνεια πρέπει να αντέχει το βάρος της ίδιας της συσκευής και του φαγητού που έχει τοποθετηθεί σ' αυτήν. Είναι απαραίτητο να υπάρχει απόσταση τουλάχιστον 10 cm γύρω από τα πλευρικά τοιχώματα του προϊόντος, μην τοποθετείτε υλικά που δεν είναι ανθεκτικά σε υψηλές θερμοκρασίες πάνω στη συσκευή. Έτσι επιτρέπεται την κατάλληλη κυκλοφορία αέρα. Μην βάζετε τη συσκευή δίπλα στις άκρες π.χ.

ενός τραπεζιού. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στο προϊόν. Αυτό επηρεάζει την κυκλοφορία του αέρα και μπορεί να προκαλέσει βλάβη στο προϊόν καθώς και πυρκαγιά. Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε εύφλεκτα υλικά, π.χ. παραπετάσματα ή κουρτίνες. Μην τοποθετείτε ηλεκτρικές συσκευές πάνω από το προϊόν. Κατά τη λειτουργία απελευθερώνεται υδρατμός που μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα και να γίνει αιτία ηλεκτροπληξίας. Απαγορεύεται να τρυπήσετε στη συσκευή οποιοδήποτε άνοιγμα καθώς και να τροποποιήσετε το προϊόν με τον τρόπο που δεν αναφέρεται στις οδηγίες χρήσης. Μεταφέρετε μόνο κρύο προϊόν πιάνοντας το από κάτω του περιβλήματος. Μην μετακινείτε το προϊόν πιάνοντας τη λαβή του μπολ. Μην μεταφέρετε το προϊόν τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Η θερμοκρασία στο σημείο εγκατάστασης και χρήσης του προϊόντος πρέπει να είναι μεταξύ $+10\text{ }^{\circ}\text{C} \div +38\text{ }^{\circ}\text{C}$, και η σχετική υγρασία πρέπει να είναι κάτω από 90% χωρίς συμπύκνωση.

Προτάσεις σχετικά με σύνδεση του προϊόντος στην τροφοδοσία

Πριν να συνδέσετε το προϊόν στην τροφοδοσία πρέπει να επιβεβαιωθείτε ότι η τάση, η συχνότητα και η αποδοτικότητα του δικτύου είναι συμβατές με τις αξίες που αναφέρονται στην ονομαστική πινακίδα. Το φισ πρέπει να ταιριάζει με την πρίζα. Απαγορεύεται να τροποποιήσετε το φισ ή την πρίζα ώστε να ταιριάζουν μεταξύ τους. Το προϊόν πρέπει να είναι συνδεδεμένο άμεσα σε μονή πρίζα παροχής ηλεκτρικής ενέργειας. Απαγορεύεται να χρησιμοποιήσετε επεκτάσεις, πολύπριζα και διπλές πρίζες. Το κύκλωμα τροφοδοσίας πρέπει να είναι εφοδιασμένο με προστατευτικό αγωγό και την προστασία τουλάχιστον 16 A. Αποφύγετε την επαφή του καλωδίου τροφοδοσίας με αιχμηρές άκρες και καυτά αντικείμενα και επιφάνειες. Κατά λειτουργία το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι πλήρως εκτεταμένο ενώ η τοποθεσία του πρέπει να είναι, ώστε να μην είναι κανένα εμπόδιο κατά χειρισμό της συσκευής. Τοποθεσία του καλωδίου τροφοδοσίας δεν επιτρέπεται να προκαλεί κίνδυνο σκοντάμματος. Η πρίζα πρέπει να είναι σε τέτοιο σημείο, ώστε να υπάρχει πάντα δυνατότητα να αποσυνδέσετε γρήγορα το φισ του καλωδίου που τροφοδοτεί το προϊόν. Όταν αποσυνδέετε το φισ πάντα πρέπει να τραβήξετε το περίβλημα του φισ και ποτέ το καλώδιο. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι χαλασμένο άμεσα πρέπει να το αποσυνδέσετε από το δίκτυο παροχής ρεύματος και να επικοινωνήσετε με το εξουσιοδοτημένο σέρβις του κατασκευαστή με σκοπό την ανταλλαγή του. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με χαλασμένο καλώδιο ή φισ. Το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φισ δεν επιτρέπεται να επισκευαστούν και σε περίπτωση που αυτά τα εξαρτήματα είναι χαλασμένα πρέπει να τα ανταλλάξετε με καινούρια χωρίς βλάβες.

Προτάσεις σχετικά με χρήση του προϊόντος

ΠΡΟΣΟΧΗ! Όλα τα εξαρτήματα που τοποθετούνται μέσα στη συσκευή και το περίβλημά της ενδέχεται να είναι ζεστά μετά τη χρήση. Μην τα αγγίζετε γιατί αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Περιμένετε μέχρι να κρυώσουν τα μέρη της συσκευής. Εάν πρέπει να μετακινήσετε αυτά τα εξαρτήματα πριν κρυώσουν, κρατήστε τα μόνο από τις λαβές που παρέχονται για αυτή την χρήση. Πρέπει να χρησιμοποιείτε γάντια που προστατεύουν από υψηλές θερμοκρασίες. Βεβαιωθείτε ότι το δάπεδο δεν είναι ολισθηρό κοντά στον τόπο όπου χρησιμοποιείται το προϊόν. Έτσι αποφύγετε να γλιστρήσετε, κάτι που μπορεί να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό. Λόγω των οπών στα εξαρτήματα, θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μεταφέρετε καυτά εξαρτήματα. Χυμοί που παράγονται κατά τη θερμική

επεξεργασία των τροφίμων ενδέχεται να διαρρεύσουν μέσω των οπών. Η επαφή με ζεστούς χυμούς μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Το προϊόν μπορεί να είναι συνδεδεμένο στην παροχή ρεύματος μόνο κατά τη λειτουργία. Στη συνέχεια, αποσυνδέστε το προϊόν από το δίκτυο αφαιρώντας το φις από την πρίζα. Μην αφήνετε το συνδεδεμένο προϊόν χωρίς επίτηρηση. Τοποθετείτε πάντα ένα δίσκο στάγδην στο κάτω μέρος του θαλάμου της φριτέζας. Αυτό θα μειώσει τον κίνδυνο εισόδου υγρού στο περίβλημα και θα διευκολύνει επίσης τον καθαρισμό του εσωτερικού της συσκευής. Τα προϊόντα διατροφής που τοποθετούνται στο μπολ δεν πρέπει να προεξέχουν πάνω από την άκρη του μπολ. Μη χρησιμοποιείτε άλλα εξαρτήματα εκτός από αυτά που περιλαμβάνονται στο προϊόν ή που έχουν εγκριθεί από τον κατασκευαστή. Όλα τα αξεσουάρ που περιλαμβάνονται είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε να μην παρεμποδίζουν την κυκλοφορία του αέρα στο εσωτερικό της συσκευής. Κατά την προετοιμασία των φαγητών, θα πρέπει πάντα να παρατηρείτε το προϊόν όλη την ώρα. Τα τρόφιμα που αφήνονται χωρίς επίτηρηση μπορούν να καούν, κάτι που μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά και επικίνδυνα εγκαύματα. Μεταφέρετε το μπολ και τα άλλα εξαρτήματα μόνο από τη λαβή. Το μπολ με ζεστό φαγητό και άλλα εξαρτήματα πρέπει να τοποθετούνται μόνο σε υπόστρωμα ανθεκτικό στη θερμότητα ή πρέπει να χρησιμοποιούνται προστατευτικές βάσεις. Κατά την προετοιμασία των πιάτων, το εσωτερικό του θαλάμου και τα ίδια τα πιάτα πρέπει να αγγίζονται μόνο με εργαλεία κατασκευασμένα από υλικά που αντέχουν στη θερμοκρασία που παράγεται από το προϊόν. Απαγορεύεται να το κάνετε με γυμνά χέρια. Επίσης, μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά μεταλλικά αντικείμενα που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση. Εάν τα τρόφιμα παραμένουν μέσα στο μπολ ή στο εξάρτημα τη διάρκεια ή μετά την προετοιμασία, αφαιρέστε τα υπολείμματα τροφίμων πριν από την προετοιμασία του επόμενου φαγητού. Τα υπολείμματα τροφίμων μπορούν να καούν, προκαλώντας καπνό, δυσάρεστη οσμή και να επηρεάσουν τη γεύση του φαγητού που παρασκευάζεται. Μπορούν επίσης να προκαλέσουν πυρκαγιά. Για την αφαίρεση, χρησιμοποιήστε ξύλινα ή πλαστικά εργαλεία που αντέχουν στη θερμοκρασία που παράγεται από το προϊόν. Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μεταλλικά εργαλεία. Τέτοια εργαλεία μπορούν να βλάψουν την επιφάνεια του μπολ ή των άλλων αξεσουάρ.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Εγκατάσταση, ενεργοποίηση και χειρισμός προϊόντος

Αποσυνεβάστε το προϊόν, αφαιρώντας εντελώς όλα τα στοιχεία συσκευασίας και ασφαλείας για μεταφορά. Προτείνεται να διατηρήσετε τη συσκευασία γιατί αυτή μπορεί να είναι χρήσιμη κατά μελλοντική μεταφορά και φύλαξη του προϊόντος.

Πλύνετε το προϊόν σύμφωνα με τις οδηγίες της παραγράφου «Συντήρηση προϊόντος».

Τοποθετήστε το προϊόν σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

Εγκαταστήστε το επιλεγμένο αξεσουάρ.

Το μπολ έχει αφαιρούμενη λαβή. Η λαβή σας επιτρέπει να μεταφέρετε το μπολ, όταν είναι ζεστό. Γυρίστε το μάνδαλο της λαβής και στη συνέχεια σφίξτε ελαφρά τη λαβή έτσι ώστε η λαβή να μπορεί να προσαρτηθεί στον οδηγό του μπολ. Ασφαλίστε τη λαβή του μπολ με ένα μάνδαλο που εμποδίζει την αποσύνδεση του μπολ από τη λαβή με κατά λάθος σφίξιμο της λαβής (II).

Προειδοποίηση! Αφαιρείτε πάντα τη λαβή από το μπολ πριν κλείσετε την πόρτα της φριτέζας.

Το εξάρτημα για σουβλάκια πρέπει να συναρμολογηθεί με τη χρήση της σούβλας και δύο φλαντζών στερέωσης καρφισών για σουβλάκια. Εφαρμόστε τις φλάντζες στη σούβλα και ασφαλίστε τη θέση τους με τη βίδα (III). Εφαρμόστε και τις δύο φλάντζες έτσι ώστε οι καρφίτσες να είναι παράλληλες με τη σούβλα. Οι φλάντζες έχουν εγκοπές στις άκρες για να ασφαλίζουν τις καρφίτσες έτσι ώστε να μην εκτείνονται κατά τη διάρκεια της περιστροφής του προσαρτήματος (IV). Μεταφέρετε το θερμό εξάρτημα με τη συνδεδεμένη λαβή (V).

Η σούβλα μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως κανονική σούβλα, για το σκοπό αυτό, τα παρεχόμενα πιρούνια πρέπει να προσαρτηθούν σε αυτήν, τα οποία, όταν ενσωματωθούν στα τρόφιμα, θα προκαλέσουν την περιστροφή της μαζί με τη σούβλα. Οι βίδες

ασφάλισης χρησιμοποιούνται για την ασφάλιση των πιρουνιών.

Η λαβή (V) χρησιμοποιείται επίσης για τη μεταφορά της σούβλας και του περιστρεφόμενου καλαθιού.

Ανοίξτε την πόρτα της φριτέζας και τοποθετήστε το δίσκο στάγδην στο κάτω μέρος του θαλάμου.

Στερεώστε τη σούβλα, ένα εξάρτημα για σουβλάκια (VII) ή έναν περιστρεφόμενο καλαθι (VIII) στις λαβές στα πλευρικά τοιχώματα. Οι δίσκοι μπαίνουν στους οδηγούς που είναι ανάγλυφοι στα πλευρικά τοιχώματα (IX).

Το μπουλ θα τοποθετηθεί απευθείας στο δίσκο στάγδην (X).

Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα της συσκευής και μεταβείτε στις ρυθμίσεις μέσω του πίνακα ελέγχου.

Ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση του έτοιμου φαγητού μέσω της γυάλινης πόρτας. Εάν είναι απαραίτητο, αλλάξτε τη ρύθμιση του χρόνου και/ή της θερμοκρασίας.

Μετά την ολοκλήρωση των εργασιών αποσυνδέστε το φις του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα. Αφήστε το προϊόν να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια συνεχίστε με τη συντήρηση.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη διάρκεια και αμέσως μετά τη λειτουργία: τα αξεσουάρ ζεσταίνονται μέχρι πολύ υψηλή θερμοκρασία. Πρέπει να προσέχετε. Η επαφή με θερμασμένα μέρη του προϊόντος μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

Πίνακας ελέγχου

Το προϊόν έχει εξοπλιστεί με πίνακα ελέγχου αφής με φωτεινή ένδειξη.

Αφού συνδέσετε το προϊόν στην τροφοδοσία ρεύματος, ανάβει μόνο ο διακόπτης.

Με το άγγιγμα του διακόπτη θα ανάψουν όλα τα στοιχεία της οθόνης, πατώντας το διακόπτη ξανά θα ορίσετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία: 185 °C και προκαθορισμένος χρόνος: 15 λεπτά

Το άγγιγμα του διακόπτη οποιαδήποτε στιγμή της λειτουργίας απενεργοποιείται η συσκευή, ολόκληρη η οθόνη σβήνει, εκτός από την ενδεικτική λυχνία του ανεμιστήρα, η οποία θα σβήσει μετά από περίπου 20 δευτερόλεπτα αφότου σταματήσει να λειτουργεί ο ανεμιστήρας.

Το άγγιγμα του κουμπιού του εσωτερικού φωτισμού θα ανάψει το φως μέσα στον θάλαμο της φριτέζας.

Προσοχή! Το άνοιγμα της πόρτας κατά την προετοιμασία του φαγητού σταματά τη διαδικασία μαγειρέματος και ενεργοποιεί το φωτισμό στο εσωτερικό του θαλάμου.

Το άγγιγμα του κουμπιού περιστροφής σούβλας ξεκινά την περιστροφή σούβλας ή άλλου εξαρτήματος που είναι τοποθετημένο στις υποδοχές της σούβλας. Το φως του κουμπιού θα αναβοσβήνει.

Τα κουμπιά ελέγχου θερμοκρασίας επιτρέπουν τον έλεγχο θερμοκρασίας στην περιοχή 80 - 200 °C με βήμα 5 °C.

Τα κουμπιά ελέγχου ώρας σας επιτρέπουν να ρυθμίσετε το χρόνο λειτουργίας της συσκευής από 1 λεπτό έως 9 λεπτά με το βήμα 1 λεπτό, σε όλες τις λειτουργίες, εκτός από το αποξήρανση όπου μπορείτε να επιλέξετε το εύρος από 2 έως 24 ώρες με το βήμα 0,5 ώρας.

Το κουμπί με την ένδειξη «+» αυξάνει τη ρύθμιση ώρας και θερμοκρασίας και το κουμπί με την ένδειξη «-» μειώνει τη ρύθμιση ώρας και θερμοκρασίας. Ο χρόνος και η θερμοκρασία θα εμφανίζονται στην οθόνη μαζί με τη μονάδα που αντιστοιχεί στο δεδομένο μέγεθος.

Η συσκευή διαθέτει 10 εργοστασιακά προγραμματισμένες ρυθμίσεις. Αγγίζοντας ένα από τα κουμπιά ρύθμισης θα ορίσετε αυτά-ματα το χρόνο και τη θερμοκρασία σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα.

Η συσκευή θα ξεκινήσει αυτόματα 5 δευτερόλεπτα μετά το πάτημα του επιλεγμένου κουμπιού λειτουργίας ή αμέσως μετά το πάτημα του κουμπιού λειτουργίας θα αγγίξετε και τον διακόπτη.

Οι ρυθμίσεις ώρας και θερμοκρασίας μπορούν να αλλάξουν με τα κουμπιά, αλλά οι λειτουργίες δεν μπορούν να επαναπρογραμματιστούν μόνιμα.

Κουμπί προγράμματος	Θερμοκρασία	Ωρα
Τηγανιές πατάτες	200 °C	15 λεπτά
Μπριζόλες	175 °C	25 λεπτά
Ψάρι	165 °C	15 λεπτά
Γαρίδες	160 °C	12 λεπτά
Πίτσα	180 °C	15 λεπτά
Κοτόπουλο	185 °C	40 λεπτά
Ψήσιμο	160 °C	30 λεπτά
Σούβλα	190 °C	30 λεπτά
Στέγνωμα	30 °C	2 ώρες
Ζέσταμα	115 °C	12 λεπτά

Η αλλαγή της μονάδας θερμοκρασίας είναι δυνατή πατώντας ταυτόχρονα και τα δύο κουμπιά ελέγχου θερμοκρασίας και το κουμπί ελέγχου χρόνου με την ένδειξη «-».

Συμβουλές για τη χρήση της φριτέζας χωρίς λίπος

Η χρήση μιας φριτέζας χωρίς λίπος για την προετοιμασία των γευμάτων παρέχει ένα σημαντικό πλεονέκτημα σε σχέση με τη διαδικασία προετοιμασίας των γευμάτων σε παραδοσιακό φούρνο ή βαθύ τηγάνισμα.

Μείωση της χοληστερόλης. Λόγω της χρήσης της αναγκαστικής κυκλοφορίας αέρα, ο λιπώδης ιστός των τροφίμων μειώνεται και η περιεκτικότητα σε χοληστερόλη μειώνεται επίσης.

Εξοικονόμηση χρόνου και ενέργειας. Χάρη στην υψηλή απόδοση της μεθόδου αναγκαστικής κυκλοφορίας του αέρα για την προετοιμασία των τροφίμων, είναι δυνατή η μείωση του χρόνου και της ενέργειας.

Διατήρηση της γεύσης. Πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα και πολύ υψηλή θερμοκρασία στερούν εύκολα τα τρόφιμα από τη γεύση.

Χάρη στον εύκολο έλεγχο του χρόνου και της θερμοκρασίας, αυτό το πρόβλημα μπορεί να λυθεί.

Η προσθήκη μιας μικρής ποσότητας λίπους στα έτοιμα πιάτα θα τα κάνει τραγανά μετά την προετοιμασία.

Η ανάμιξη των συστατικών στα μισά του χρόνου προετοιμασίας θα προκαλέσει ομοιόμορφη θέρμανση.

Συντήρηση προϊόντος

ΠΡΟΣΟΧΗ! Πρέπει να αναλάβετε όλες τις ενέργειες συντήρησης όταν το προϊόν είναι αποσυνδεδεμένο από την τροφοδοσία. **Για αυτό το σκοπό αποσυνδέστε το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα του δικτύου.**

ΠΡΟΣΟΧΗ! Το προϊόν δεν πρέπει να βυθίζεται σε νερό ή άλλο υγρό. Το προϊόν δεν πρέπει να πλένεται με τρεχούμενο νερό, σε πλυντήριο πιάτων ή σε νερό υψηλής πίεσης. Μετά την αφαίρεση από το προϊόν και την ψύξη, τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν με τρεχούμενο νερό, με εμβάπτιση θερμών αξεσουάρ σε νερό.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Αφήστε όλα τα εξαρτήματα του προϊόντος να κρυώσουν εντελώς πριν από το πλύσιμο. Μην επιταχύνετε τη διαδικασία ψύξης με εμβάπτιση θερμών αξεσουάρ σε νερό.

Το προϊόν χρησιμοποιείται για την προετοιμασία τροφίμων που τοποθετούνται στα αξεσουάρ, οπότε πρέπει να προσέξετε να εξασφαλίσετε σωστή υγιεινή, έτσι ώστε η προετοιμασία των φαγητών να είναι ασφαλή.

Για καθαρισμό χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό πιάτων. Το υπολείμματικό διάλυμα πρέπει να αφαιρείται με ένα πανί εμποτισμένο σε νερό (καπάκι) ή να ξεπλένεται με ρεύμα τρεχούμενου νερού (άλλα εξαρτήματα). Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε το προϊόν μέχρι να στεγνώσει ή αφήστε το να στεγνώσει.

Το προϊόν πρέπει να καθαριστεί πριν από την πρώτη χρήση και μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό περιμένετε το προϊόν να κρυώσει εντελώς. Πρέπει να καθαρίσετε όλα τα υπολείμματα τροφίμων που παραμένουν στο προϊόν, αυτό θα εμποδίσει την καύση τους κατά τη διάρκεια της επαναχρησιμοποίησης και επίσης θα αποτρέψει τη μείωση της απόδοσης της συσκευής.

Γα καθαρισμό μην χρησιμοποιείτε διαλυτικά, καυστικά μέσα, το αλκοόλ, τη βενζίνη ή μέσα τριβής.

Καθαρίστε τα ανοίγματα εξαερισμού του περιβλήματος με την ηλεκτρική σκούπα.

Αποθήκευση και μεταφορά προϊόντων

Φυλάξτε το προϊόν σε κλειστούς χώρους, προστατεύστε το από τη σκόνη, την ακαθαρσία και την υγρασία. Προτείνεται να φυλάξετε το προϊόν στη συσκευασία του εργοστασίου.

Φυλάσσετε το προϊόν στη θέση στην οποία λειτουργεί. Μην βάζετε τα προϊόντα σε στρώσεις. Μην βάζετε τίποτα πάνω στο προϊόν κατά την αποθήκευση.

Μεταφέρετε το προϊόν στη συσκευασία του εργοστασίου. Προστατεύστε το από τις υπερβολικές διαταραχές κατά τη μεταφορά. Μην βάζετε τίποτα πάνω στο προϊόν κατά τη μεταφορά.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Παράμετρος	Μονάδα μέτρησης	Τιμή
Κωδικός καταλόγου		67590
Ονομαστική τάση	[V~]	220 - 240
Ονομαστική συχνότητα	[Hz]	50 / 60
Ονομαστική ισχύς	[W]	1800
Κλάση μόνωσης		I
Χωρητικότητα θαλάμου	[l]	12
Θερμοκρασία εργασίας	[°C]	30 ~ 200
Καθαρό βάρος	[kg]	8