

# ADLER

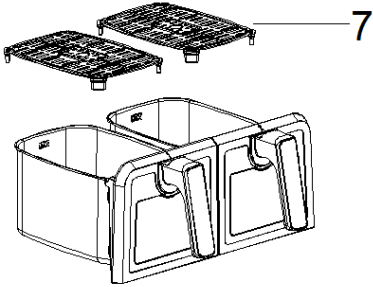
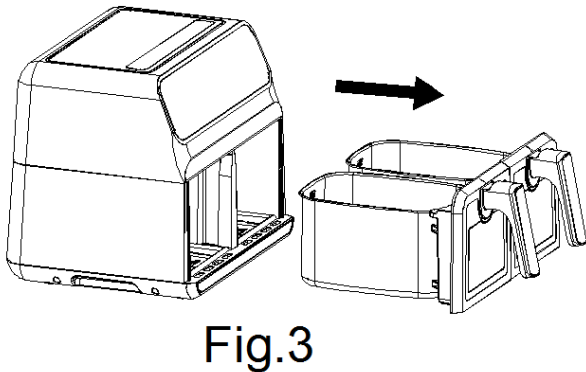
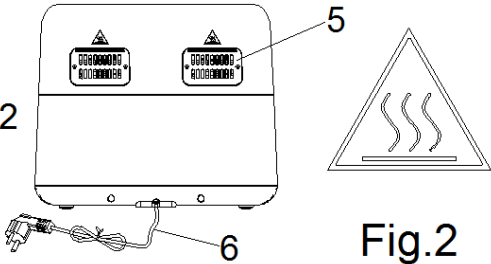
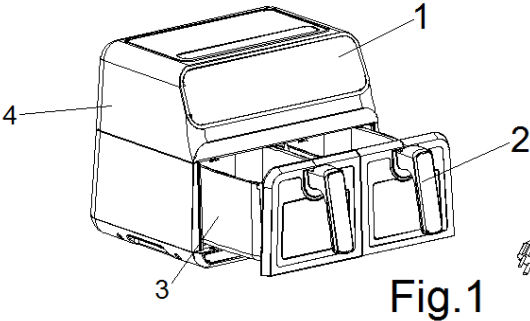
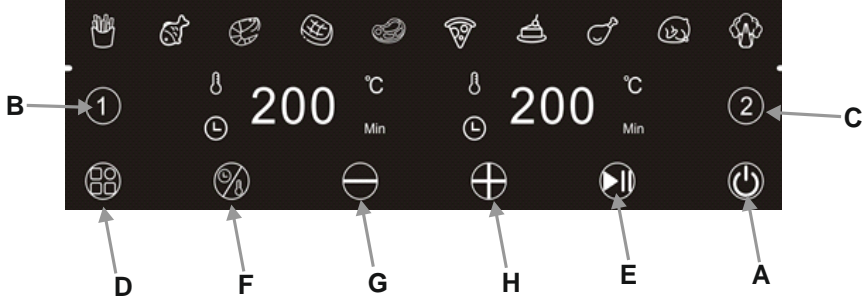
EUROPE



## AD 6315

EN	User Manual	3	PL	Instrukcja obsługi	85
DE	Bedienungsanleitung	8	IT	Manuale d'uso	91
FR	Mode d'emploi	13	SV	Bruksanvisning	96
ES	Manual de usuario	19	BG	Ръководство за употреба	101
PT	Manual de Instruções	24	DA	Brugsanvisning	107
LT	Naudojimo instrukcija	29	SK	Používateľská príručka	112
LV	Lietošanas instrukcija	34	BS	Korisnički priručnik	117
ET	Kasutusjuhend	39	MK	Упатство за употреба	122
HU	Használati útmutató	44	HR	Korisnički priručnik	127
RO	Manual de utilizare	49	UK	Керівництво користувача	132
CS	Návod k použití	54	SR	Упутство за употребу	138
RU	Руководство пользователя	59	AR	دليل المستخدم	143
EL	Εγχειρίδιο χρήσης	65	AZ	İstifadəçi təlimatı	146
NL	Gebruikershandleiding	70	SQ	Manuali i përdorimit	151
SL	Navodila za uporabo	76	KA	ინსტრუქცია	156
FI	Käyttöohje	80			

CONTROL PANEL



# User Manual (EN)

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

1. Before using the device, read the instruction manual and follow the instructions contained therein. The manufacturer is not responsible for damage caused by using the device contrary to its intended use or improper operation.
2. The device is for domestic use only. Do not use for other purposes incompatible with its intended use.
3. Connect the device only to a grounded outlet 220-240V ~ 50/60 Hz.  
In order to increase the safety of use, multiple electrical appliances should not be plugged into a single circuit at the same time.
4. Be especially careful when using the device when children are around. Do not allow children to play with the appliance do not allow children or persons unfamiliar with the appliance to use it.
5. WARNING: This equipment may be used by children over 8 years of age and persons with limited physical, sensory or mental ability, or persons without experience or familiarity with the equipment, if it is done under the supervision of a person responsible for their safety or they have been given instructions on the safe use of the equipment and are aware of the dangers associated with its use. Children should not play with the equipment. Cleaning and maintenance of the equipment should not be performed by children unless they are over 8 years of age and these activities are performed under supervision.
6. WARNING: do not leave the device plugged into an outlet unattended.
7. WARNING: never carry the device when it is on or when it is hot.
8. WARNING: the temperature of the accessible surfaces of the operating equipment may be high when the equipment is operating.
9. WARNING: keep the equipment and its cord out of the reach of children under 8 years of age.
10. WARNING: Always remove the plug from the power outlet after use by holding the outlet with your hand. DO NOT pull on the power cord.
11. WARNING: Do not use the device near flammable materials.
12. WARNING: Do not place cardboard products, paper, plastics and other flammable and fusible items inside the unit.
13. Do not immerse the cable, plug and the entire device in water or other liquid. Do not expose the device to weather conditions (rain, sun, etc.) or use in high humidity conditions (bathrooms, humid camping houses).

14. Periodically check the condition of the power cord. If the power cord is damaged, the equipment must not be used. A damaged cord should be replaced by a specialized repair facility to avoid danger.
15. Do not use the equipment with a damaged power cord or if it has been dropped or damaged in any other way or is not working properly. Do not repair the device yourself, as there is a risk of electrocution. Return a damaged device to a competent service center for inspection or repair. Any repairs may be made only by authorized service centers. Improper repair may cause serious danger to the user.
16. Place the appliance on a cool stable, level surface, away from hot kitchen appliances such as electric stove, gas burner, etc..
17. The power cord must not hang over the edge of the table or touch hot surfaces.
18. To provide additional protection, it is advisable to install in the electrical circuit, a residual current device (RCD) with a rated residual current of not more than 30 mA. In this regard, consult a specialist electrician.
19. If it is necessary to use an extension cord, then use a model only with a grounding pin suitable for a current of at least 10 A. Extension cords that do not meet this requirement may overheat. Arrange the cable so as to avoid accidental pulls or tripping over it.
20. Do not allow the motor part of the device to get wet.
21. Place the device on a level, heat-resistant surface, away from flammable materials (curtains, drapes, wallpaper, etc.). To ensure proper air circulation, keep at least 10 cm of free space on each side of the device and at least 30 cm above it. Do not cover the ventilation holes of the device, as this may cause overheating and damage to the product.
22. Do not touch the hot surfaces of the appliance (door, top or bottom wall, and side panels). Use protective gloves to remove or touch any hot parts.
23. The power cord should not be laid over the appliance, and should not touch or lie near hot surfaces. Do not place the appliance under an electrical outlet.
24. Do not put portions occupying the entire volume of the appliance, as this may cause fire and damage to the product.
25. After finishing baking or before cleaning the appliance, unplug the power cord from the outlet and leave it to cool down. Be sure to wait long enough, as a heated appliance cools down very slowly.
26. Clean the device after each use.
27. Do not use aggressive detergents in the form of emulsions, lotions, pastes, etc. to clean the housing, as they may, among other things, remove applied informative graphic symbols such as graduations, markings, warning signs, etc.
28. Do not use metal wire cutters for cleaning. Broken fragments of wire cutters, may

come into contact with electrical parts, posing a risk of electrical shock.

29. The equipment is not designed to operate with external timers or a separate remote control system.

30. Due to the high temperature, special care should be taken when removing baked food, removing hot fat or other hot liquids.

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

32. Do not wash metal parts in dishwashers, as the aggressive agents used in these devices cause the above-mentioned parts to darken. It is recommended to wash them by hand, using traditional dishwashing liquids.

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

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

35. Do not use the device with the container not closed.

Device Description:

1. Control panel 2. handle 3. drawer 4. housing 5. air outlet 6. power cord 7. grate

Control panel:

A: On/Off button B: Drawer selection button (1) C: Drawer selection button (2) D: Program selection buttons E: Start / pause button F: Temperature / time adjustment buttons G: "-" button H: "+" button

Programs:

1) French fries 2) Fish 3) Shrimp 4) Steak 5) Pork 6) Pizza 7) Pie 8) Chicken legs 9) Chicken 10) Vegetables

Before first use

1. Remove the packaging and any stickers and accessories that are on the outside and inside of the unit.

2. Thoroughly clean the grates (7) and drawers (3) with hot water with a small amount of dishwashing liquid and a sponge, then wipe them with a clean, soft cloth

(Do not clean the appliance, with abrasive cloths or sponges, or use scouring powders, as they may damage the smooth non-stick surface of the grates and drawers)

3. Place the appliance on a stable horizontal surface, plug in the power cord, select the first program for both drawers (looks at the appliance use section), in order to remove factory odors from the appliance.

4. When the program is complete, unplug the power cord and repeat step 2 to clean it again after it has cooled completely.

Do not wash the grates (7) and drawers( 3) in the dishwasher.

Use of the appliance:

The appliance is equipped with two separate drawers that operate independently of each other.

The device can work with one of the drawers as well as two at a time.

The principle of the device is the same for drawer 1 as for drawer 2.

1. Holding the handle (2), pull out the drawer (3) together with the grate (7) from the housing (4) and place it on a stable surface.

2. The grate (7) can be removed from the drawer (2).

3. Place the previously prepared products on the grate (7) located on the bottom of the drawer (3). Then insert the drawer (3) into the housing (4). When filling the drawer, do not exceed the MAX level placed inside the drawer.

4. Connect the closed device to a grounded power outlet.

5. The device will emit an audible alarm and the indicator light (A) will illuminate. Press button (A) to turn on the device. If no program is selected, the device will go into standby mode after 3 minutes.

6. To activate the selected sztuface, press button 1 (B) for the left drawer or button 2 (C) for the right drawer, the display will show a menu with programs to choose from.

7. After selecting the drawer, choose one of the ten programs using button (D).

8. After selecting a program, press button (E), the unit will start operating, the light inside the unit will illuminate, and the display will show the countdown time and temperature.

9. After selecting a program, you can change the temperature and time by pressing the temperature / time control selection button (C) and then the G "-", H "+" button. It is recommended to add 3 minutes to the cooking time, relative to the programmed menu, if the device is cooled.

10. When finished, a beep will sound 5 times.

11. To terminate the unit early, hold down the (A) button for 2 seconds.

The device has a program memory, if you remove the drawer (3) during the program, the device will stop, when you put the drawer (3) back, it will continue to work. The program can also be paused by pressing the button (E) once, pressing it again will resume the work.

Tips:

Arrange the food pieces so that there is a free flow of hot air between them.

It is recommended to turn or stir the products at least once during the operation of the selected program.

If the time or temperature is not sufficient, you can always adjust the time or temperature by pressing the time/temperature control button (F), then followed by the G "-", H "+" button to finish the food.

Time range from 1 minute to 60 minutes

Temperature range from 60 °C to 200 °C

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

Programs:

French fries (1): program mainly used for frozen French fries.

The unit will automatically heat at 200 °C and for 20 minutes

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

Fish (2): the program most often used for frozen processed fish or fresh fish.

The unit will automatically heat at 200 °C and for 18 minutes

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

Shrimp (3): best for small seafood such as shrimp.

The unit will automatically heat at 180 °C and for 20 minutes

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

Steak (4): program mainly used for thicker cuts of white or red meat.

The unit will automatically heat at 180 °C and for 20 minutes

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

Pork (5): program mainly used for thicker cuts of red meat.

The unit will automatically heat at 180 °C and for 25 minutes

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

Pizza (6): the program most commonly used for frozen pizza.

The unit will automatically heat at 200 °C and for 20 minutes

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

Cake (7): A program mainly used for preparing cakes and muffins

The machine will automatically heat at 180 °C and for 10 minutes

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

Chicken thighs (8): The program used to prepare raw chicken meat (chicken thighs)

The unit will automatically heat at 190°C and for 20 minutes

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

Chicken (9): The program used to prepare raw chicken meat

The appliance will automatically heat at 200°C and for 35 minutes

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

Vegetables (10): program mainly used for preparing frozen vegetables

The appliance will automatically heat at 180°C and for 18 minutes

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

#### CLEANING THE DEVICE

1. Before cleaning the device, unplug it from the power outlet and wait for the device to cool down.
2. Clean using a damp, then dry cloth (or a paper towel).
3. Lubricate more difficult to remove residues with a small amount of edible oil and after a few minutes gently remove them with a wooden spatula.
4. Do not clean with sharp, abrasive cloths or sponges, or use scouring powders, as they can damage the smooth, non-stick coating of the basket and container.
5. Do not immerse the device in water.

Technical data:

Capacity: 4L+ 4L

Voltage: 220-240V ~ 50/60Hz

Nominal power: 1700W

Maximum power: 2500W

## Attention hot surface:



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



**For the sake of the environment.** Dispose of cardboard packaging and polyethylene (PE) bags in the appropriate containers for separate collection of municipal waste according to their description. If there are batteries in the device, remove them and separately return them to the collection and storage facility. Return the used device to a suitable collection and storage facility, as the hazardous substances in it may pose a threat to health and the environment. The marking on the product indicates that the device should not be disposed of in the container with municipal waste. Waste electrical equipment, is waste that contains substances harmful to humans, animals and the environment. These substances can lead to contamination of the soil, water or air, and through this they can enter the human body and lead to numerous health ailments, such as vision, hearing, speech disorders, they can also damage the kidneys, liver and heart, and cause skin diseases. Harmful substances can also have adverse effects on the respiratory and reproductive systems and lead to cancerous changes. Consumption of plants growing on the complained of soils, and products made from them may risk the above-mentioned health effects. **Do not dispose of the device in the municipal waste container!!!**

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

# Bedienungsanleitung (DE)

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

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Benutzung des Geräts und befolgen Sie die darin enthaltenen Anweisungen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder unsachgemäße Handhabung des Geräts entstehen.
2. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, die mit seiner Bestimmung nicht vereinbar sind.
3. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose 220-240V ~ 50/60 Hz an. Schließen Sie nicht mehrere elektrische Geräte gleichzeitig an einen Stromkreis an, um die Sicherheit der Nutzung zu erhöhen.
4. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät in Anwesenheit von Kindern benutzen. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Erlauben Sie Kindern oder anderen Personen, die nicht mit dem Gerät vertraut sind, es nicht zu benutzen.
5. **WARNUNG:** Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnis des Geräts benutzt werden, wenn dies unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person geschieht oder wenn sie Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und sich der mit dem Gebrauch verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und die Tätigkeit wird unter Aufsicht durchgeführt.
6. **WARNUNG:** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an einer Steckdose angeschlossen.
7. **WARNUNG:** Tragen Sie das Gerät niemals, wenn es eingeschaltet ist oder heiß ist.
8. **WARNUNG:** Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen des Betriebsgeräts kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
9. **WARNUNG:** Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
10. **WARNUNG:** Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose, indem Sie die Steckdose mit der Hand festhalten. Ziehen Sie NICHT am Netzkabel.
11. **WARNUNG:** Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren



Materialien.

12. **WARNUNG:** Legen Sie keine Pappe, Papier, Plastik oder andere brennbare oder schmelzbare Gegenstände in das Gerät.
13. Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das gesamte Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Setzen Sie das Gerät nicht den Witterungsbedingungen (Regen, Sonne usw.) aus und verwenden Sie es nicht in feuchten Räumen (Badezimmer, feuchte Wohnmobile).
14. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Netzkabels. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr verwendet werden. Ein beschädigtes Kabel sollte von einem Fachbetrieb ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
15. Benutzen Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder wenn es heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde oder nicht richtig funktioniert. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, da die Gefahr eines Stromschlags besteht. Bringen Sie das beschädigte Gerät zur Inspektion oder Reparatur zu einer kompetenten Kundendienststelle. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Servicestellen durchgeführt werden. Eine unsachgemäße Reparatur kann eine ernsthafte Gefahr für den Benutzer darstellen.
16. Stellen Sie das Gerät auf eine kühle, stabile und ebene Fläche, entfernt von heißen Kochgeräten wie Elektroherd, Gasbrenner usw..
17. Das Netzkabel darf nicht über die Tischkante hängen oder heiße Oberflächen berühren.
18. Als zusätzlichen Schutz empfiehlt es sich, im Stromkreis einen Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einem Nennfehlerstrom von höchstens 30 mA zu installieren. Ziehen Sie dazu einen Elektrofachmann zu Rate.
19. Wenn die Verwendung eines Verlängerungskabels notwendig ist, verwenden Sie nur ein Modell mit einem Erdungsstift, der für mindestens 10 A ausgelegt ist. Verlängerungskabel, die diese Anforderung nicht erfüllen, können sich überhitzen. Das Kabel muss so verlegt werden, dass ein versehentliches Ziehen oder Stolpern über das Kabel vermieden wird.
20. Achten Sie darauf, dass der Motor des Geräts nicht nass wird.
21. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitzebeständige Fläche, entfernt von brennbaren Materialien (Vorhänge, Gardinen, Tapeten usw.). Um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten, halten Sie auf jeder Seite des Geräts einen Freiraum von mindestens 10 cm und über dem Gerät einen Freiraum von mindestens 30 cm ein. Decken Sie die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht ab, da dies zu Überhitzung und Beschädigung des Geräts führen kann.
22. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts (Tür, Ober- oder Unterseite und Seitenwände). Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heiße Teile entfernen

oder berühren.

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

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

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

26. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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

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

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

30. Aufgrund der hohen Temperaturen ist bei der Entnahme von gebackenen Speisen, heißem Fett oder anderen heißen Flüssigkeiten besondere Vorsicht geboten.

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

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

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

34. Bewahren Sie im Gerät nur das dazugehörige Zubehör auf.

35. Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem unbedeckten Behälter.

Beschreibung des Geräts:

1. Bedienfeld 2. Griff 3. Schublade 4. Gehäuse 5. Luftauslass 6. Netzkabel 7

Bedienfeld:

A: Ein/Aus-Taste B: Schubladenwahltaste (1) C: Schubladenwahltaste (2) D: Programmwahltasten E: Start-/Pausentaste F: Temperatur-/Zeitsteuerungstasten G: "-"-Taste H: "+"-Taste

Programme:

1. Pommes frites 2. Fisch 3. Gamelen 4. Steak 5. Schweinefleisch 6. Pizza 7. Gebäck 8. Hähnchenschenkel 9. Huhn 10. Gemüse

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie die Verpackung und alle Aufkleber und Zubehörteile, die sich auf der Außenseite und im Inneren des Geräts befinden.

2. Reinigen Sie die Roste (7) und Schubladen (3) gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel und einem Schwamm und wischen Sie sie anschließend mit einem sauberen, weichen Tuch ab  
(Reinigen Sie das Gerät nicht mit scheuernden Tüchern oder Schwämmen und verwenden Sie keine Scheuerpulver, da diese die glatten Antihaft-Oberflächen der Roste und Schubladen beschädigen können)
3. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte Fläche, stecken Sie den Netzstecker ein und wählen Sie das erste Programm für beide Schubladen (siehe Abschnitt über die Verwendung des Geräts), um Fabrikgerüche aus dem Gerät zu entfernen.
4. Ziehen Sie am Ende des Programms den Netzstecker und wiederholen Sie Schritt 2, um das Gerät erneut zu reinigen, sobald es vollständig abgekühlt ist.

Die Roste (7) und die Schubladen (3) dürfen nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

#### Verwendung des Geräts:

Das Gerät ist mit zwei separaten Schubladen ausgestattet, die unabhängig voneinander funktionieren.

Das Gerät kann sowohl mit einer der Schubladen als auch mit zwei Schubladen gleichzeitig arbeiten.

Das Prinzip des Geräts ist für Schublade 1 dasselbe wie für Schublade 2.

1. Halten Sie den Griff (2) fest, ziehen Sie die Schublade (3) zusammen mit dem Gitter (7) aus dem Gehäuse (4) heraus und stellen Sie sie auf eine stabile Unterlage.
2. Der Rost (7) kann aus der Schublade (2) herausgenommen werden.
3. Legen Sie die zuvor vorbereiteten Produkte auf den Rost (7) auf dem Boden der Schublade (3). Setzen Sie dann die Schublade (3) in das Gehäuse (4) ein. Achten Sie beim Befüllen der Schublade darauf, dass Sie den in der Schublade befindlichen MAX-Wert nicht überschreiten.
4. Schließen Sie das geschlossene Gerät an eine geerdete Steckdose an.
5. Das Gerät gibt ein akustisches Signal ab und die Kontrollleuchte (A) leuchtet auf. Drücken Sie die Taste (A), um das Gerät einzuschalten. Wenn kein Programm ausgewählt ist, schaltet das Gerät nach 3 Minuten in den Standby-Modus.
6. Um das gewählte Programm zu aktivieren, drücken Sie die Taste 1 (B) für die linke Schublade oder die Taste 2 (C) für die rechte Schublade; auf dem Display wird ein Menü mit den zur Auswahl stehenden Programmen angezeigt.
7. Nach Auswahl der Schublade wählen Sie mit der Taste (D) eines der zehn Programme aus.
8. Nach der Wahl des Programms drücken Sie die Taste E, das Gerät beginnt zu arbeiten, die Beleuchtung im Inneren des Geräts leuchtet auf und auf dem Display werden die Countdown-Zeit und die Temperatur angezeigt.
9. Nach der Wahl des Programms können Sie die Temperatur und die Zeit durch Drücken der Temperatur-/Zeitwahltaste (C) und anschließend der Tasten G "-" und H "+" ändern. Es wird empfohlen, die Garzeit um 3 Minuten gegenüber dem programmierten Menü zu verlängern, wenn das Gerät abgekühlt ist.
10. Nach Beendigung des Garvorgangs ertönt 5 Mal ein Signalton.
11. Um das Gerät vorzeitig auszuschalten, halten Sie die Taste (A) 2 Sekunden lang gedrückt.

Das Gerät verfügt über einen Programmspeicher. Wenn die Schublade (3) während eines Programms herausgenommen wird, stoppt das Gerät; wenn die Schublade (3) wieder eingesetzt wird, läuft es weiter. Das Programm kann auch durch einmaliges Drücken der Taste (E) unterbrochen werden; durch erneutes Drücken wird der Betrieb fortgesetzt.

#### Tipps:

Ordnen Sie die Lebensmittel so an, dass die heiße Luft frei zwischen ihnen zirkulieren kann.

Es ist ratsam, die Produkte mindestens einmal während des Betriebs des gewählten Programms zu wenden oder umzurühren.

Wenn die Zeit oder die Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder die Temperatur jederzeit anpassen, indem Sie die Taste für die Zeit-/Temperaturkontrolle (F) und anschließend die Taste G "-", H "+" drücken, um das Garen der Speisen zu beenden.

Zeitbereich von 1 Minute bis 60 Minuten

Temperaturbereich von 60 °C bis 200 °C

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

#### Programme:

Pommes frites (1): Programm, das hauptsächlich für gefrorene Pommes frites verwendet wird.

Das Gerät heizt automatisch bei 200°C und für 20 Minuten

Wenn die Zeit oder die Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder die Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperaturtaste (F) und dann die Taste (G) "-" (H) "+" drücken, um die Temperatur und die Zeit einzustellen.

Fisch (2): Das am häufigsten verwendete Programm für tiefgefrorenen verarbeiteten Fisch oder frischen Fisch.

Das Gerät heizt automatisch bei 200°C und 18 Minuten lang

Wenn die Zeit oder die Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder die Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperaturtaste (F) und dann die Taste (G) "-" (H) "+" drücken, um die Temperatur und die Zeit einzustellen.

Shrimp (3): Am besten geeignet für kleine Meeresfrüchte wie Garnelen.

Das Gerät heizt automatisch bei 180°C und für 20 Minuten

Wenn die Zeit oder die Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder die Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperaturtaste (F) drücken und dann die Taste (G) "-" (H) "+", um die Temperatur und die Zeit einzustellen.

Steak (4): Ein Programm, das hauptsächlich für dickere Stücke von weißem oder rotem Fleisch verwendet wird.

Das Gerät heizt automatisch bei 180°C und 20 Minuten lang

Wenn die Zeit oder die Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder die Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperaturtaste (F) und dann die Taste (G) "-" (H) "+" drücken, um die Temperatur und die Zeit einzustellen.

Schweinefleisch (5): Ein Programm, das hauptsächlich für dickere Stücke von rotem Fleisch verwendet wird.

Das Gerät heizt automatisch bei 180°C und 25 Minuten lang

Wenn die Zeit oder die Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder die Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperaturtaste (F) und anschließend die Taste (G) "-" (H) "+" drücken, um die Temperatur und die Zeit einzustellen

Pizza (6): das Programm, das am häufigsten für Tiefkühlpizza verwendet wird.

Das Gerät heizt automatisch bei 200°C und für 20 Minuten

Wenn die Zeit oder die Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder die Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperaturtaste (F) und dann die Taste (G) "-" (H) "+" drücken, um die Temperatur und die Zeit einzustellen.

Kuchen (7): Ein Programm, das hauptsächlich für die Zubereitung von Kuchen und Muffins verwendet wird

Das Gerät heizt automatisch bei 180°C und für 10 Minuten

Wenn die Zeit oder die Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder die Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperaturtaste (F) und dann die Taste (G) "-" (H) "+" drücken, um die Temperatur und die Zeit einzustellen.

Hähnchenschenkel (8): Programm für die Zubereitung von rohem Hühnerfleisch (Hähnchenschenkel)

Das Gerät heizt automatisch bei 190°C und für 20 Minuten

Wenn die Zeit oder die Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder die Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperaturtaste (F) und dann die Taste (G) "-" (H) "+" drücken, um die Temperatur und die Zeit einzustellen.

Hähnchen (9): Programm für die Zubereitung von rohem Hühnerfleisch

Das Gerät heizt automatisch bei 200°C und für 35 Minuten

Wenn die Zeit oder die Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder die Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperaturtaste (F) und anschließend die Taste (G) "-" (H) "+" drücken, um die Temperatur und die Zeit einzustellen.

Gemüse (10): Ein Programm, das hauptsächlich für die Zubereitung von Tiefkühlgemüse verwendet wird

Das Gerät heizt automatisch bei 180°C und 18 Minuten lang auf

Wenn die Zeit oder die Temperatur nicht ausreicht, können Sie die Zeit oder die Temperatur jederzeit ändern, indem Sie die Zeit-/Temperaturtaste (F) und dann die Taste (G) "-" (H) "+" drücken, um die Temperatur und die Zeit einzustellen.

## REINIGUNG DES GERÄTS

1. Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten und dann trockenen Tuch (oder ggf. mit einem Papiertuch).
3. Schwer zu entfernende Rückstände mit einer kleinen Menge Speiseöl einpinseln und nach einigen Minuten mit einem Holzspatel vorsichtig entfernen.
4. Nicht mit scharfen, scheuernden Tüchern oder Schwämmen reinigen oder Scheuerpulver verwenden, da dies die glatte Antihafbeschichtung beschädigen kann  
beschichtung des Korbes und des Behälters beschädigen können.
5. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.

Technische Daten:

Fassungsvermögen: 4L+ 4L

Spannung: 220-240V ~ 50/60Hz  
Nennleistung: 1700W  
Maximale Leistung: 2500W

## Vorsicht heiße Oberfläche:



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



**Der Umwelt zuliebe.** Pappverpackungen und Polyethylen (PE)-Beutel müssen in den entsprechenden Behältern für die getrennte Sammlung von Siedlungsabfällen entsprechend ihrer Beschreibung entsorgt werden. Wenn sich Batterien im Gerät befinden, müssen diese entfernt und separat bei einer Sammel- und Lagerstelle entsorgt werden. Das Altgerät muss zu einer geeigneten Sammel- und Lagerstelle gebracht werden, da die darin enthaltenen gefährlichen Stoffe eine Gefahr für die Gesundheit und die Umwelt darstellen können. Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Gerät nicht über die Hausmülltonne entsorgt werden darf. Elektroaltgeräte sind Abfälle, die Stoffe enthalten, die für Menschen, Tiere und die Umwelt schädlich sind. Diese Stoffe können den Boden, das Wasser oder die Luft verunreinigen und dadurch in den menschlichen Körper gelangen und zu einer Reihe von Gesundheitsproblemen führen, wie z. B. Seh-, Hör- und Sprachstörungen, aber auch Nieren-, Leber- und Herzschäden sowie Hautkrankheiten verursachen. Die Schadstoffe können sich auch negativ auf die Atemwege und das Fortpflanzungssystem auswirken und zu krebsartigen Veränderungen führen. Der Verzehr von Pflanzen, die auf den betroffenen Böden wachsen, und von Produkten, die daraus hergestellt werden, kann zu den oben genannten gesundheitlichen Auswirkungen führen. **Entsorgen Sie das Gerät nicht über die Hausmülltonne!**

**Kundendienst** Wenn Sie Ersatzteile kaufen möchten oder Beschwerden haben, wenden Sie sich bitte direkt an den Händler, der die Quittung ausgestellt hat.

## Mode d'emploi (FR)

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

1. Lisez le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et suivez les instructions qu'il contient. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation de l'appareil non conforme à sa destination ou par une manipulation incorrecte.
2. L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins incompatibles avec l'usage auquel il est destiné.
3. Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant reliée à la terre 220-240V ~ 50/60 Hz.  
Pour une plus grande sécurité d'utilisation, ne branchez pas simultanément plusieurs appareils électriques sur un même circuit.
4. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous utilisez l'appareil en présence d'enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil et ne laissez pas les enfants ou toute personne non familiarisée avec l'appareil l'utiliser.

5. AVERTISSEMENT : Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes sans expérience ni connaissance de l'appareil, si cela se fait sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou si elles ont reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et sont conscientes des dangers liés à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'équipement. Le nettoyage et l'entretien de l'équipement ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et que l'activité est effectuée sous surveillance.
6. AVERTISSEMENT : ne laissez pas l'appareil branché sur une prise de courant sans surveillance.
7. AVERTISSEMENT : ne jamais transporter l'appareil lorsqu'il est allumé ou chaud.
8. AVERTISSEMENT : la température des surfaces accessibles de l'appareil peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.
9. AVERTISSEMENT : gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
10. AVERTISSEMENT : Après utilisation, retirez toujours la fiche de la prise de courant en la tenant avec la main. Ne tirez PAS sur le cordon d'alimentation.
11. AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser l'appareil à proximité de matériaux inflammables.
12. AVERTISSEMENT : Ne placez pas de carton, de papier, de plastique ou d'autres objets inflammables ou fusibles à l'intérieur de l'appareil.
13. Ne pas immerger le câble, la fiche ou l'ensemble de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Ne pas exposer l'appareil aux intempéries (pluie, soleil, etc.) ni l'utiliser dans des conditions humides (salles de bains, camping-cars humides).
14. Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé. Un cordon endommagé doit être remplacé par un réparateur spécialisé afin d'éviter tout danger.
15. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé, s'il est tombé, s'il a été endommagé d'une autre manière ou s'il ne fonctionne pas correctement. Ne réparez pas l'appareil vous-même, car il y a un risque d'électrocution. Apportez l'appareil endommagé à un centre de service compétent pour qu'il soit inspecté ou réparé. Les réparations ne peuvent être effectuées que par des centres de service agréés. Une réparation incorrecte peut présenter un risque grave pour l'utilisateur.
16. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et froide, à l'écart d'appareils de cuisine chauds tels qu'une cuisinière électrique, un brûleur à gaz, etc.
17. Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre du bord de la table ni toucher des surfaces chaudes.
18. Pour une protection supplémentaire, il est conseillé d'installer dans le circuit

- électrique un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR) dont le courant résiduel nominal ne dépasse pas 30 mA. Un électricien spécialisé doit être consulté à cet égard.
19. Si l'utilisation d'une rallonge est nécessaire, n'utilisez qu'un modèle doté d'une broche de mise à la terre d'une intensité nominale d'au moins 10 A. Les rallonges qui ne répondent pas à cette exigence peuvent surchauffer. Le câble doit être posé de manière à éviter qu'il ne soit tiré accidentellement ou qu'on ne trébuche dessus.
  20. La partie moteur de l'appareil ne doit pas être mouillée.
  21. Placez l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur, à l'écart des matériaux inflammables (rideaux, tentures, papier peint, etc.). Pour assurer une bonne circulation de l'air, maintenez un espace libre d'au moins 10 cm de chaque côté de l'appareil et d'au moins 30 cm au-dessus de celui-ci. Ne pas couvrir les orifices de ventilation de l'appareil, car cela peut entraîner une surchauffe et endommager le produit.
  22. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (porte, panneau supérieur ou inférieur et panneaux latéraux). Utilisez des gants de protection lorsque vous retirez ou touchez les parties chaudes.
  23. Le cordon d'alimentation ne doit pas être posé sur l'appareil et ne doit pas toucher ou se trouver à proximité de surfaces chaudes. Ne placez pas l'appareil sous une prise électrique.
  24. Ne placez pas de portions occupant tout le volume de l'appareil, sous peine de provoquer un incendie et d'endommager le produit.
  25. Après avoir cuisiné ou avant de nettoyer l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant et laissez-le refroidir. Laissez l'appareil refroidir pendant une période suffisamment longue, car il refroidit très lentement lorsqu'il est chauffé.
  26. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
  27. N'utilisez pas de détergents agressifs sous forme d'émulsions, de lotions, de pâtes, etc. pour nettoyer le boîtier, car ils peuvent, entre autres, enlever les symboles graphiques d'information tels que les graduations, les marquages, les signes d'avertissement, etc.
  28. Ne pas utiliser de brosses métalliques pour le nettoyage. Des fragments de fils métalliques cassés peuvent entrer en contact avec des pièces électriques, ce qui présente un risque d'électrocution.
  29. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide de minuteries externes ou d'un système de commande à distance séparé.
  30. En raison des températures élevées, des précautions particulières doivent être prises pour retirer les aliments cuits, la graisse chaude ou d'autres liquides chauds.
  31. Ne placez pas l'appareil sous les meubles de cuisine en raison de la chaleur et de

la vapeur qui s'en dégagent.

32. Ne pas laver les parties métalliques dans un lave-vaisselle, car les détergents agressifs utilisés dans ces appareils font noircir les parties susmentionnées. Il est recommandé de les laver à la main, avec des liquides de vaisselle classiques.

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

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

35. Ne pas utiliser l'appareil avec un récipient non couvert.

Description de l'appareil :

1. Panneau de commande 2. poignée 3. tiroir 4. boîtier 5. sortie d'air 6. cordon d'alimentation 7. grille

Panneau de commande :

A : Bouton marche/arrêt B : Bouton de sélection du tiroir (1) C : Bouton de sélection du tiroir (2) D : Boutons de sélection des programmes E : Bouton de démarrage / pause F : Boutons de réglage de la température / du temps G : Bouton "-" H. Bouton "+"

Programmes :

1. Chips 2. poisson 3. crevettes 4. steak 5. porc 6. pizza 7. pâtisserie 8. cuisses de poulet 9. poulet 10. légumes

Avant la première utilisation

1. Retirez l'emballage et les éventuels autocollants et accessoires qui se trouvent à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil.

2. Nettoyez soigneusement les grilles (7) et les tiroirs (3) avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge, puis essuyez-les avec un chiffon propre et doux

(Ne nettoyez pas l'appareil avec des chiffons ou des éponges abrasifs et n'utilisez pas de poudres à récurer, car ils pourraient endommager les surfaces antiadhésives lisses des grilles et des tiroirs)

3. Placez l'appareil sur une surface horizontale stable, branchez le cordon d'alimentation, sélectionnez le premier programme pour les deux tiroirs (voir la section relative à l'utilisation de l'appareil), afin d'éliminer les odeurs d'usine de l'appareil.

4. À la fin du programme, débranchez le cordon d'alimentation et répétez l'étape 2 pour nettoyer à nouveau l'appareil une fois qu'il a complètement refroidi.

Ne pas laver les grilles (7) et les tiroirs (3) dans le lave-vaisselle.

Utilisation de l'appareil :

L'appareil est équipé de deux tiroirs distincts fonctionnant indépendamment l'un de l'autre.

L'appareil peut fonctionner avec l'un des tiroirs ou avec deux tiroirs à la fois.

Le principe de l'appareil est le même pour le tiroir 1 que pour le tiroir 2.

1. En tenant la poignée (2), sortez le tiroir (3) avec la grille (7) du boîtier (4) et le placer sur une surface stable.

2. La grille (7) peut être retirée du tiroir (2).

3. Placez les produits préparés précédemment sur la grille (7) au fond du tiroir (3). Insérez ensuite le tiroir (3) dans le logement (4). Lorsque vous remplissez le tiroir, ne dépassez pas le niveau MAX placé à l'intérieur du tiroir.

4. Branchez l'appareil fermé sur une prise de courant avec mise à la terre.

5. L'appareil émet une alarme sonore et le témoin lumineux (A) s'allume. Appuyez sur le bouton (A) pour mettre l'appareil en marche. Si aucun programme n'est sélectionné, l'appareil se met en veille après 3 minutes.

6. Pour activer l'artifice sélectionné, appuyez sur le bouton 1 (B) pour le tiroir gauche ou sur le bouton 2 (C) pour le tiroir droit, l'écran affichera un menu avec les programmes à choisir.

7. Une fois le tiroir sélectionné, choisissez l'un des dix programmes à l'aide de la touche (D).

8. Une fois le programme sélectionné, appuyez sur le bouton E, l'appareil se met en marche, la lumière à l'intérieur de l'appareil s'allume et l'écran affiche le compte à rebours et la température.

9. Une fois le programme sélectionné, vous pouvez modifier la température et la durée en appuyant sur le bouton de sélection du contrôle de la température et de la durée (C), puis sur les boutons G "-" et H "+". Il est recommandé d'ajouter 3 minutes au temps de cuisson, par rapport au menu programmé, si l'appareil est refroidi.

10. Une fois la cuisson terminée, un signal sonore retentit 5 fois.

11. Pour arrêter l'appareil prématurément, maintenez le bouton (A) enfoncé pendant 2 secondes.

L'appareil dispose d'une mémoire de programme, si le tiroir (3) est retiré au cours d'un programme, l'appareil s'arrête, il continue



lorsque le tiroir (3) est remis en place. Le programme peut également être interrompu en appuyant une fois sur le bouton (E), une nouvelle pression permet de reprendre le programme.

#### Conseils d'utilisation :

Disposez les aliments de manière à ce que l'air chaud circule librement entre eux.

Il est conseillé de tourner ou de remuer les produits au moins une fois pendant le fonctionnement du programme sélectionné.

Si la durée ou la température n'est pas suffisante, il est toujours possible d'ajuster la durée ou la température en appuyant sur la touche de réglage de la durée/température (F), puis sur la touche G "-", H "+" pour terminer la cuisson des aliments.

Plage de temps de 1 minute à 60 minutes

Plage de température de 60 °C à 200 °C

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

#### Programmes :

Chips (1) : programme principalement utilisé pour les Chips surgelées.

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

Si la durée ou la température n'est pas suffisante, vous pouvez toujours modifier la durée ou la température en appuyant sur la touche de réglage de la durée/température (F), puis sur la touche (G) "-" ( H) "+" pour ajuster la température et la durée.

Poisson (2) : le programme le plus souvent utilisé pour le poisson transformé congelé ou le poisson frais.

L'appareil chauffe automatiquement à 200°C et pendant 18 minutes

Si la durée ou la température n'est pas suffisante, vous pouvez toujours modifier la durée ou la température en appuyant sur la touche de réglage de la durée/température (F), puis sur la touche (G) "-" ( H) "+" pour ajuster la température et la durée.

Crevettes (3) : Idéal pour les petits fruits de mer tels que les crevettes.

L'appareil chauffe automatiquement à 180°C pendant 20 minutes

Si la durée ou la température n'est pas suffisante, vous pouvez toujours modifier la durée ou la température en appuyant sur le bouton de contrôle de la durée/température (F), puis sur le bouton (G) "-" ( H) "+" pour ajuster la température et la durée.

Steak (4) : programme principalement utilisé pour les morceaux plus épais de viande blanche ou rouge.

L'appareil chauffe automatiquement à 180°C et pendant 20 minutes

Si la durée ou la température n'est pas suffisante, vous pouvez toujours modifier la durée ou la température en appuyant sur la touche de réglage de la durée/température (F), puis sur la touche (G) "-" ( H) "+" pour ajuster la température et la durée.

Porc (5) : Programme principalement utilisé pour les morceaux de viande rouge plus épais.

L'appareil chauffe automatiquement à 180°C et pendant 25 minutes

Si la durée ou la température n'est pas suffisante, vous pouvez toujours modifier la durée ou la température en appuyant sur la touche de réglage de la durée/température (F), puis sur la touche (G) "-" ( H) "+" pour ajuster la température et la durée

Pizza (6) : le programme le plus utilisé pour les pizzas surgelées.

L'appareil chauffe automatiquement à 200°C et pendant 20 minutes

Si la durée ou la température n'est pas suffisante, vous pouvez toujours modifier la durée ou la température en appuyant sur la touche de contrôle de la durée/température (F), puis sur la touche (G) "-" ( H) "+" pour ajuster la température et la durée.

Gâteau (7) : Programme principalement utilisé pour la préparation de gâteaux et de muffins

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

Si la durée ou la température n'est pas suffisante, vous pouvez toujours modifier la durée ou la température en appuyant sur la touche de réglage de la durée/température (F), puis sur la touche (G) "-" ( H) "+" pour ajuster la température et la durée.

Cuisses de poulet (8) : Programme utilisé pour préparer de la viande de poulet crue (cuisses de poulet)

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

Si la durée ou la température n'est pas suffisante, vous pouvez toujours modifier la durée ou la température en appuyant sur la touche de contrôle de la durée/température (F), puis sur la touche (G) "-" ( H) "+" pour ajuster la température et la durée.

Poulet (9) : Programme utilisé pour préparer de la viande de poulet crue

L'appareil chauffera automatiquement à 200°C et pendant 35 minutes

Si la durée ou la température n'est pas suffisante, vous pouvez toujours modifier la durée ou la température en appuyant sur la

touche de contrôle de la durée/température (F) puis sur la touche (G) "-" ( H) "+" pour ajuster la température et la durée.

Légumes (10) : Programme principalement utilisé pour la préparation de légumes surgelés

L'appareil chauffe automatiquement à 180° C et pendant 18 minutes

Si la durée ou la température n'est pas suffisante, vous pouvez toujours la modifier en appuyant sur la touche de réglage de la durée/température (F), puis sur la touche (G) "-" ( H) "+" pour ajuster la température et la durée.

#### NETTOYAGE DE L'APPAREIL

1. Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le de la prise de courant et attendez qu'il ait refroidi.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide puis sec (ou d'une serviette en papier si nécessaire).
3. Pour les résidus plus difficiles à éliminer, brossez avec une petite quantité d'huile alimentaire et, après quelques minutes, retirez-les délicatement avec une spatule en bois.
4. Ne pas nettoyer avec des chiffons ou des éponges pointus et abrasifs, ni utiliser de poudres à récurer, car ils risquent d'endommager le revêtement lisse et antiadhésif de l'appareil lisse et antiadhésif du panier et du récipient.
5. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.

Caractéristiques techniques :

Capacité : 4L+ 4L

Tension d'alimentation : 220-240V ~ 50/60Hz

Puissance nominale : 1700W

Puissance maximale : 2500W

## Attention aux surfaces chaudes :



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

**Pour le bien de l'environnement.** Les emballages en carton et les sacs en polyéthylène (PE) doivent être jetés dans les conteneurs appropriés pour la collecte sélective des déchets municipaux, conformément à leur description. Si l'appareil contient des piles, celles-ci doivent être retirées et éliminées séparément dans un centre de collecte et de stockage. L'appareil usagé doit être déposé dans un centre de collecte et de stockage approprié, car les substances dangereuses qu'il contient peuvent présenter un risque pour la santé et l'environnement. Le marquage sur le produit indique que l'appareil ne doit pas être jeté dans la poubelle municipale. Les déchets d'équipements électriques sont des déchets qui contiennent des substances nocives pour l'homme, les animaux et l'environnement. Ces substances peuvent contaminer le sol, l'eau ou l'air et, par ce biais, pénétrer dans le corps humain et entraîner un certain nombre de problèmes de santé, tels que des troubles de la vision, de l'audition et de l'élocution, ainsi que des lésions des reins, du foie et du cœur, et des maladies de la peau. Les substances nocives peuvent également avoir des effets néfastes sur les systèmes respiratoire et reproductif et entraîner des changements cancéreux. La consommation de plantes poussant sur les sols affectés et de produits fabriqués à partir de ces sols peut entraîner les effets susmentionnés sur la santé. **Ne pas jeter l'appareil dans la poubelle municipale !**

**Service après-vente** Si vous souhaitez acheter des pièces de rechange ou si vous avez des réclamations à formuler, veuillez vous adresser directement au revendeur qui vous a délivré le ticket de caisse s'adresser directement au revendeur qui a délivré le ticket de caisse.



# Manual de usuario (ES)

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

1. Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato y siga las instrucciones que contiene. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso del aparato no conforme con su destino o por una manipulación inadecuada.
2. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico. No lo utilice para ningún otro fin incompatible con su uso previsto.
3. Conecte el aparato únicamente a una toma con toma de tierra de 220-240 V ~ 50/60 Hz.  
Para mayor seguridad de uso, no conecte varios aparatos eléctricos a un mismo circuito al mismo tiempo.
4. Tenga especial cuidado cuando utilice el aparato en presencia de niños. No permita que los niños jueguen con el aparato. No permita que lo utilicen niños o personas no familiarizadas con el aparato.
5. ADVERTENCIA: Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidad física, sensorial o mental reducida, o personas sin experiencia o conocimiento del aparato, si lo hacen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y son conscientes de los peligros asociados a su uso. Los niños no deben jugar con el equipo. La limpieza y el mantenimiento del equipo no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y la actividad se lleve a cabo bajo supervisión.
6. ADVERTENCIA: no deje el aparato enchufado a una toma de corriente sin vigilancia.
7. ADVERTENCIA: no transporte nunca el aparato cuando esté encendido o caliente.
8. ADVERTENCIA: la temperatura de las superficies accesibles del equipo en funcionamiento puede ser elevada cuando el equipo está en marcha.
9. ADVERTENCIA: mantenga el equipo y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
10. ADVERTENCIA: retire siempre el enchufe de la toma de corriente después de utilizar el aparato, sujetándolo con la mano. NO tire del cable de alimentación.
11. ADVERTENCIA: No utilice el aparato cerca de materiales inflamables.
12. ADVERTENCIA: No coloque cartón, papel, plástico u otros objetos inflamables o fusibles dentro del aparato.

13. No sumerja el cable, el enchufe ni la unidad completa en agua u otro líquido. No exponga el aparato a la intemperie (lluvia, sol, etc.) ni lo utilice en lugares húmedos (cuartos de baño, autocaravanas húmedas).
14. Compruebe periódicamente el estado del cable de alimentación. Si el cable de alimentación está dañado, el equipo no debe utilizarse. Un cable dañado debe ser sustituido por un taller especializado para evitar peligros.
15. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado o si se ha caído o dañado de cualquier otra forma o no funciona correctamente. No repare el aparato usted mismo, ya que existe riesgo de descarga eléctrica. Lleve el aparato dañado a un centro de servicio competente para su inspección o reparación. Las reparaciones sólo deben ser realizadas por centros de servicio autorizados. Una reparación inadecuada puede suponer un grave riesgo para el usuario.
16. Coloque el aparato sobre una superficie fresca, estable y nivelada, lejos de aparatos de cocina calientes, como una cocina eléctrica, un quemador de gas, etc.
17. El cable de alimentación no debe colgar del borde de la mesa ni tocar superficies calientes.
18. Para mayor protección, se recomienda instalar en el circuito eléctrico un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual nominal no superior a 30 mA. Para ello, consulte a un electricista especializado.
19. Si es necesario utilizar un cable alargador, utilice únicamente un modelo con una clavija de toma de tierra con una capacidad nominal de al menos 10 A. Los alargadores que no cumplan este requisito pueden sobrecalentarse. El cable debe tenderse de forma que se eviten tirones o tropiezos accidentales.
20. No permita que se moje la parte del motor del aparato.
21. Coloque el aparato sobre una superficie plana y resistente al calor, lejos de materiales inflamables (cortinas, tapices, papel pintado, etc.). Para garantizar la correcta circulación del aire, deje al menos 10 cm de espacio libre a cada lado del aparato y al menos 30 cm por encima del mismo. No cubra las aberturas de ventilación del aparato, ya que podría provocar un sobrecalentamiento y dañar el producto.
22. No toque las superficies calientes del aparato (puerta, panel superior o inferior y paneles laterales). Utilice guantes de protección cuando retire o toque cualquier pieza caliente.
23. El cable de alimentación no debe colocarse sobre el aparato ni tocar o estar cerca de superficies calientes. No coloque el aparato debajo de una toma de corriente.
24. No coloque porciones que ocupen todo el volumen del aparato, ya que podrían provocar un incendio y dañar el producto.
25. Después de cocinar o antes de limpiar el aparato, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y deje que se enfríe. Deje que el aparato se enfríe

durante un período de tiempo suficientemente largo, ya que se enfría muy lentamente cuando se calienta.

26. Limpie el aparato después de cada uso.

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

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

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

30. Debido a las altas temperaturas, se debe tener especial cuidado al retirar alimentos horneados, quitar grasa caliente u otros líquidos calientes.

31. No coloque el aparato debajo de armarios de cocina debido al calor y vapor ascendentes.

32. No lave las piezas metálicas en lavavajillas, ya que los detergentes agresivos utilizados en estos aparatos provocan el oscurecimiento de dichas piezas. Se recomienda lavarlas a mano, con detergentes convencionales.

33. No cubra el aparato para evitar el sobrecalentamiento.

34. No guarde en el aparato nada que no sean los accesorios que le pertenecen.

35. No utilice el aparato con el recipiente destapado.

Descripción del aparato:

1. 1. panel de control 2. asa 3. cajón 4. carcasa 5. salida de aire 6. cable de alimentación 7. rejilla

Panel de mandos:

A: Botón de encendido/apagado B: Botón de selección de cajón (1) C: Botón de selección de cajón (2) D: Botones de selección de programa E: Botón de inicio / pausa F: Botones de control de temperatura / tiempo G: Botón "-" H. Botón "+"

Programas:

1. 1. patatas fritas 2. pescado 3. gambas 4. filete 5. cerdo 6. pizza 7. pastelería 8. muslos de pollo 9. pollo 10. verduras

Antes de usar por primera vez

1. Retire el embalaje y los adhesivos y accesorios que se encuentren en el exterior y en el interior del aparato.

2. Limpie a fondo las rejillas (7) y los cajones (3) con agua caliente y una pequeña cantidad de líquido lavavajillas y una esponja, y luego límpielos con un paño limpio y suave

(No limpie el aparato con paños o esponjas abrasivas ni utilice detergentes en polvo, ya que podrían dañar las superficies lisas y antiadherentes de las rejillas y los cajones)

3. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal estable, enchufe el cable de alimentación, seleccione el primer programa para ambos cajones (ver apartado de utilización del aparato), para eliminar los olores de fábrica del aparato.

4. Al final del programa, desenchufe el cable de alimentación y repita el paso 2 para volver a limpiarlo una vez que se haya enfriado completamente.

No lave las rejillas (7) ni los cajones( 3) en el lavavajillas.

Uso del aparato:

El aparato está equipado con dos cajones separados que funcionan independientemente el uno del otro.

El aparato puede funcionar tanto con uno de los cajones como con dos a la vez.

El principio del aparato es el mismo para el cajón 1 que para el cajón 2.

1. Sujete el asa (2), extraiga el cajón (3) junto con la rejilla (7) de la carcasa (4) y colóquelos sobre una superficie estable.
2. La rejilla (7) puede extraerse del cajón (2).
3. Coloque los productos previamente preparados sobre la rejilla (7) en la parte inferior del cajón (3). A continuación, introduzca el cajón (3) en la carcasa (4). Al llenar el cajón, no sobrepase el nivel MAX colocado en el interior del cajón.
4. Enchufe el aparato cerrado a una toma de corriente con toma de tierra.
5. El aparato emitirá una alarma sonora y el indicador luminoso (A) se encenderá. Pulse el botón (A) para encender el aparato. Si no se ha seleccionado ningún programa, el aparato entrará en modo de espera después de 3 minutos.
6. Para activar el artefacto seleccionado, pulse el botón 1 (B) para el cajón izquierdo o el botón 2 (C) para el cajón derecho, la pantalla mostrará un menú con los programas a elegir.
7. Una vez seleccionado el cajón, seleccione uno de los diez programas mediante el botón (D).
8. Una vez seleccionado el programa, pulse el botón E, el aparato entrará en funcionamiento, se encenderá la luz del interior del aparato y la pantalla mostrará el tiempo de cuenta atrás y la temperatura.
9. Una vez seleccionado el programa, puede modificar la temperatura y el tiempo pulsando el botón de selección de temperatura/tiempo (C) y, a continuación, el botón G "-", H "+". Se recomienda añadir 3 minutos al tiempo de cocción, respecto al menú programado, si el aparato se enfría.
10. Al finalizar, sonará una señal acústica 5 veces.
11. Para apagar el aparato antes de tiempo, mantenga pulsado el botón (A) durante 2 segundos.

El aparato dispone de una memoria de programa, si se extrae el cajón (3) durante un programa, el aparato se detendrá, cuando se vuelva a colocar el cajón (3) continuará. El programa también puede detenerse pulsando una vez el botón (E), pulsándolo de nuevo se reanudará el funcionamiento.

#### Consejos:

Coloque los alimentos de forma que el aire caliente circule libremente entre ellos.

Es aconsejable girar o remover los productos al menos una vez durante el funcionamiento del programa seleccionado.

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puede ajustar el tiempo o la temperatura pulsando el botón de control de tiempo/temperatura (F), seguido del botón G "-", H "+" para finalizar la cocción de los alimentos.

Rango de tiempo de 1 minuto a 60 minutos

Rango de temperatura de 60 °C a 200 °C

!!!ADVERTENCIA!!! El interior del aparato está muy caliente

#### Programas:

Patatas fritas (1): programa utilizado principalmente para patatas fritas congeladas.

El aparato calentará automáticamente a 200 °C y durante 20 minutos

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puede cambiar el tiempo o la temperatura pulsando el botón de control de tiempo/temperatura (F) y luego el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo.

Pescado (2): el programa más utilizado para pescado procesado congelado o pescado fresco.

El aparato calentará automáticamente a 200 °C y durante 18 minutos

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puede modificar el tiempo o la temperatura pulsando el botón de control de tiempo/temperatura (F) y, a continuación, el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo.

Gambas (3): Mejor para mariscos pequeños como las gambas.

El aparato calentará automáticamente a 180 °C y durante 20 minutos

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puede cambiar el tiempo o la temperatura pulsando el botón de control de tiempo/temperatura (F), luego el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo.

Bistec (4): programa utilizado principalmente para cortes más gruesos de carne blanca o roja.

El aparato calentará automáticamente a 180 °C y durante 20 minutos

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puede cambiar el tiempo o la temperatura pulsando el botón de control de tiempo/temperatura (F) y, a continuación, el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo.

Cerdo (5): Programa utilizado principalmente para cortes más gruesos de carne roja.

El aparato calentará automáticamente a 180 °C y durante 25 minutos

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puede cambiar el tiempo o la temperatura pulsando el botón de control de tiempo/temperatura (F) y luego el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo

Pizza (6): el programa más utilizado para pizza congelada.

El aparato calentará automáticamente a 200°C y durante 20 minutos

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puede modificar el tiempo o la temperatura pulsando el botón de control de tiempo/temperatura (F) y, a continuación, el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo.

Tarta (7): Programa utilizado principalmente para la preparación de tartas y magdalenas

El aparato calentará automáticamente a 180°C y durante 10 minutos

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puede cambiar el tiempo o la temperatura pulsando el botón de control de tiempo/temperatura (F) y luego el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo.

Muslos de pollo (8): Programa utilizado para preparar carne de pollo cruda (muslos de pollo)

El aparato calentará automáticamente a 190°C y durante 20 minutos

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puede cambiar el tiempo o la temperatura pulsando el botón de control de tiempo/temperatura (F) y luego el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo.

Pollo (9): Programa utilizado para preparar carne de pollo cruda

El aparato calentará automáticamente a 200°C y durante 35 minutos

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puede cambiar el tiempo o la temperatura pulsando el botón de control de tiempo/temperatura (F) y luego el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo.

Verduras (10): Programa utilizado principalmente para preparar verduras congeladas

El aparato calentará automáticamente a 180°C y durante 18 minutos

Si el tiempo o la temperatura no son suficientes, siempre puede cambiar el tiempo o la temperatura pulsando el botón de control de tiempo/temperatura (F) y luego el botón (G) "-" (H) "+" para ajustar la temperatura y el tiempo.

#### LIMPIEZA DEL APARATO

1. Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente y espere a que se enfríe.
2. Límpielo con un paño húmedo y luego seco (o con papel de cocina si es necesario).
3. Para los residuos más difíciles de eliminar, cepille con una pequeña cantidad de aceite comestible y después de unos minutos retírelos suavemente con una espátula de madera.
4. No limpie con paños o esponjas afilados y abrasivos ni utilice polvos abrasivos, ya que podrían dañar la superficie lisa y antiadherente de la cesta y el recipiente.
5. No sumerja el aparato en agua.

Datos técnicos:

Capacidad: 4L+ 4L

Voltaje 220-240V ~ 50/60Hz

Potencia nominal: 1700W

Potencia máxima: 2500W

## Precaución superficie caliente:



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



**Por el bien del medio ambiente.** Los embalajes de cartón y las bolsas de polietileno (PE) deben desecharse en los contenedores adecuados para la recogida selectiva de residuos urbanos según su descripción. Si hay pilas en el aparato, deben retirarse y eliminarse por separado en un centro de recogida y almacenamiento. El aparato usado debe llevarse a un centro de recogida y almacenamiento adecuado, ya que las sustancias peligrosas que contiene pueden suponer un riesgo para la salud y el medio ambiente. El marcado del producto indica que el aparato no debe desecharse en el contenedor municipal de residuos. Los residuos de aparatos eléctricos son residuos que contienen sustancias nocivas para las personas, los animales y el medio ambiente. Estas sustancias pueden contaminar el suelo, el agua o el aire, y a través de ello pueden entrar en el cuerpo humano y provocar una serie de problemas de salud, como problemas de visión, audición, habla, también pueden dañar los riñones, el hígado y el corazón, y causar enfermedades de la piel. Las sustancias nocivas también pueden tener efectos adversos en los sistemas respiratorio y reproductor y provocar cambios cancerígenos. El consumo de plantas que crecen en los suelos afectados, y de productos elaborados a partir de ellas, puede provocar los efectos sobre la salud mencionados. **No deseché el equipo en el contenedor de basura municipal**  
**Servicio técnico** Si desea adquirir piezas de repuesto o tiene alguna reclamación, diríjase póngase en contacto directamente con el distribuidor que emitió el recibo.

## Manual de Instruções (PT)

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

1. Leia o manual de instruções antes de utilizar o aparelho e siga as instruções nele contidas. O fabricante não se responsabiliza por danos causados por uma utilização do aparelho que não esteja de acordo com a sua finalidade ou por um manuseamento incorreto.
2. O aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico. Não utilizar para qualquer outro fim incompatível com a sua utilização prevista.
3. Ligar o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra 220-240V ~ 50/60 Hz. Para uma maior segurança de utilização, não ligar vários aparelhos eléctricos a um único circuito ao mesmo tempo.
4. Tenha especial cuidado quando utilizar o aparelho na presença de crianças. Não permitir que as crianças brinquem com o aparelho. Não permitir que crianças ou pessoas não familiarizadas com o aparelho o utilizem.
5. AVISO: Este equipamento pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimento do equipamento, desde que o façam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança ou se lhes tiverem sido dadas instruções sobre a utilização segura do equipamento e se tiverem conhecimento dos perigos associados à sua utilização. As crianças não devem brincar com o equipamento. A limpeza e a manutenção do equipamento não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e que a atividade seja



realizada sob supervisão.

6. ATENÇÃO: não deixar o aparelho ligado a uma tomada sem vigilância.

7. ATENÇÃO: nunca transportar o aparelho quando estiver ligado ou quando estiver quente.

8. ATENÇÃO: a temperatura das superfícies acessíveis do aparelho pode ser elevada quando o aparelho está a funcionar.

9. ATENÇÃO: manter o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

10. AVISO: Retire sempre a ficha da tomada eléctrica após a utilização, segurando-a com a mão. NÃO puxar pelo cabo de alimentação.

11. AVISO: Não utilize o aparelho perto de materiais inflamáveis.

12. AVISO: Não coloque cartão, papel, plástico ou outros objectos inflamáveis ou fusíveis no interior do aparelho.

13. Não mergulhar o cabo, a ficha ou toda a unidade em água ou outro líquido. Não exponha a unidade às condições atmosféricas (chuva, sol, etc.) nem a utilize em condições de humidade (casas de banho, autocaravanas húmidas).

14. Verificar periodicamente o estado do cabo de alimentação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o equipamento não deve ser utilizado. Um cabo danificado deve ser substituído por um serviço de reparação especializado para evitar perigos.

15. Não utilize o aparelho com um cabo de alimentação danificado ou se este tiver caído ou sido danificado de qualquer outra forma ou não estiver a funcionar corretamente. Não repare o aparelho por si próprio, pois existe o risco de choque eléctrico. Leve o aparelho danificado a um centro de assistência competente para inspeção ou reparação. As reparações só podem ser efectuadas por centros de assistência autorizados. Uma reparação incorrecta pode representar um risco grave para o utilizador.

16. Coloque o aparelho sobre uma superfície fria, estável e nivelada, longe de aparelhos de cozinha quentes, tais como um fogão eléctrico, um fogão a gás, etc.

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

18. Para protecção adicional, é aconselhável instalar no circuito eléctrico um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente residual nominal não superior a 30 mA. Para este efeito, deve ser consultado um electricista especializado.

19. Se for necessário utilizar um cabo de extensão, utilize apenas um modelo com um pino de ligação à terra classificado para, pelo menos, 10 A. Os cabos de extensão que não cumpram este requisito podem sobreaquecer. O cabo deve ser colocado de forma a evitar puxões ou tropeções acidentais.

20. Não deixar molhar a parte do motor do aparelho.
21. Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e resistente ao calor, longe de materiais inflamáveis (cortinas, cortinados, papel de parede, etc.). Para garantir uma boa circulação do ar, mantenha pelo menos 10 cm de espaço livre de cada lado do aparelho e pelo menos 30 cm acima do mesmo. Não tapar as aberturas de ventilação do aparelho, pois isso pode provocar um sobreaquecimento e danificar o produto.
22. Não tocar nas superfícies quentes do aparelho (porta, painel superior ou inferior e painéis laterais). Utilizar luvas de proteção para retirar ou tocar nas partes quentes.
23. O cabo de alimentação não deve ser colocado sobre o aparelho e não deve tocar nem ficar perto de superfícies quentes. Não coloque o aparelho debaixo de uma tomada eléctrica.
24. Não coloque porções que ocupem todo o volume do aparelho, pois isso pode provocar um incêndio e danificar o produto.
25. Depois de cozinhar ou antes de limpar o aparelho, desligue o cabo de alimentação da tomada e deixe-o arrefecer. Deixar arrefecer o aparelho durante um período de tempo suficientemente longo, pois este arrefece muito lentamente quando aquecido.
26. Limpar o aparelho após cada utilização.
27. Não utilizar detergentes agressivos sob a forma de emulsões, loções, pastas, etc. para limpar a caixa, pois estes podem, entre outras coisas, remover símbolos gráficos informativos, tais como graduações, marcações, sinais de aviso, etc.
28. Não utilizar escovas de arame metálico para a limpeza. Os fragmentos de fios partidos podem entrar em contacto com os componentes eléctricos, o que representa um risco de choque eléctrico.
29. O equipamento não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com um sistema de controlo remoto separado.
30. Devido às temperaturas elevadas, deve ter-se especial cuidado ao retirar alimentos cozinhados, gordura quente ou outros líquidos quentes.
31. Não coloque o aparelho debaixo de armários de cozinha devido à subida do calor e do vapor.
32. Não lavar as partes metálicas nas máquinas de lavar louça, pois os detergentes agressivos utilizados nestes aparelhos provocam o escurecimento das partes acima referidas. Recomenda-se que sejam lavadas à mão, utilizando líquidos de lavagem convencionais.
33. Não cobrir o aparelho para evitar o sobreaquecimento.
34. Não guardar nada no aparelho para além dos acessórios que lhe pertencem.
35. Não utilizar o aparelho com um recipiente destapado.

Descrição do aparelho:

1. Painel de controlo 2. Pega 3. Gaveta 4. Caixa 5. Saída de ar 6. Cabo de alimentação 7. Grelha

Painel de controlo:

A: Botão de ligar/desligar B: Botão de seleção da gaveta (1) C: Botão de seleção da gaveta (2) D: Botões de seleção do programa  
E: Botão de início / pausa F: Botões de controlo da temperatura / tempo G: Botão "-" H: Botão "+"

Programas:

1. Batatas fritas 2. peixe 3. camarão 4. bife 5. carne de porco 6. pizza 7. pastelaria 8. pernas de frango 9. frango 10. legumes

Antes de utilizar pela primeira vez

1. Retire a embalagem, os autocolantes e os acessórios que se encontram no exterior e no interior do aparelho.
2. Limpe bem as grelhas (7) e as gavetas (3) com água quente e uma pequena quantidade de detergente para a loiça e uma esponja, depois passe um pano limpo e macio  
(Não limpar o aparelho com panos ou esponjas abrasivas nem utilizar pós abrasivos, pois podem danificar as superfícies lisas antiaderentes das grelhas e das gavetas)
3. Colocar o aparelho sobre uma superfície horizontal estável, ligar o cabo de alimentação, selecionar o primeiro programa para as duas gavetas (ver secção Utilização do aparelho), a fim de eliminar os odores de fábrica do aparelho.
4. No final do programa, desligue o cabo de alimentação e repita o passo 2 para voltar a limpar o aparelho depois de este ter arrefecido completamente.

Não lavar as grelhas (7) e as gavetas (3) na máquina de lavar louça.

Utilização do aparelho:

O aparelho está equipado com duas gavetas separadas que funcionam independentemente uma da outra.

O aparelho pode funcionar com uma das gavetas ou com as duas ao mesmo tempo.

O princípio de funcionamento do aparelho é o mesmo para a gaveta 1 e para a gaveta 2.

1. Segurando na pega (2), retire a gaveta (3) juntamente com a grelha (7) da caixa (4) e coloque-a sobre uma superfície estável.
2. A grelha (7) pode ser retirada da gaveta (2).
3. Colocar os produtos previamente preparados sobre a grelha (7) no fundo da gaveta (3). Em seguida, inserir a gaveta (3) no compartimento (4). Ao encher a gaveta, não ultrapassar o nível MAX colocado no interior da gaveta.
4. Ligar o aparelho fechado a uma tomada de corrente com ligação à terra.
5. O aparelho emite um alarme sonoro e o indicador luminoso (A) acende-se. Premir o botão (A) para ligar o aparelho. Se não estiver selecionado nenhum programa, o aparelho entra em modo de espera após 3 minutos.
6. Para ativar o artifício selecionado, prima o botão 1 (B) para a gaveta esquerda ou o botão 2 (C) para a gaveta direita, o visor apresenta um menu com os programas à escolha.
7. Uma vez selecionada a gaveta, selecionar um dos dez programas com o botão (D).
8. Uma vez selecionado o programa, prima a tecla E. O aparelho começa a funcionar, a luz no interior do aparelho acende-se e o visor mostra a contagem decrescente do tempo e da temperatura.
9. Uma vez selecionado o programa, é possível alterar a temperatura e o tempo premindo o botão de seleção do controlo da temperatura/tempo (C) e, em seguida, o botão G "-", H "+". Recomenda-se acrescentar 3 minutos ao tempo de cozedura, relativamente ao menu programado, se o aparelho estiver arrefecido.
10. No final da cozedura, soa um sinal sonoro 5 vezes.
11. Para desligar o aparelho mais cedo, mantenha a tecla (A) premida durante 2 segundos.

O aparelho dispõe de uma memória de programas; se a gaveta (3) for retirada durante um programa, o aparelho pára; quando a gaveta (3) for recolocada no lugar, o programa continua. O programa pode também ser interrompido premindo uma vez a tecla (E); premindo-a novamente, o aparelho retoma o funcionamento.

Conselhos:

Disponibilize os alimentos de modo a que o ar quente circule livremente entre eles.

É aconselhável virar ou mexer os produtos pelo menos uma vez durante o funcionamento do programa selecionado.

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, é sempre possível ajustar o tempo ou a temperatura premindo a tecla de regulação do tempo/temperatura (F), seguida da tecla G "-", H "+" para terminar a cozedura dos alimentos.

Intervalo de tempo de 1 minuto a 60 minutos

Intervalo de temperatura de 60 °C a 200 °C

!!!ATENÇÃO!!! O interior do aparelho está muito quente

Programas:

Batatas fritas (1): programa utilizado principalmente para batatas fritas congeladas.

O aparelho aquece automaticamente a 200°C e durante 20 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, pode sempre alterar o tempo ou a temperatura premindo o botão de controlo do tempo/temperatura (F) e, em seguida, o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo.

Peixe (2): o programa mais utilizado para o peixe transformado congelado ou para o peixe fresco.

O aparelho aquece automaticamente a 200°C e durante 18 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, pode sempre alterar o tempo ou a temperatura premindo o botão de controlo do tempo/temperatura (F) e, em seguida, o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo.

Camarão (3): Ideal para mariscos pequenos, como o camarão.

O aparelho aquece automaticamente a 180°C e durante 20 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, pode sempre alterar o tempo ou a temperatura premindo o botão de controlo do tempo/temperatura (F) e, em seguida, o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo.

Bife (4): programa utilizado principalmente para cortes mais grossos de carne branca ou vermelha.

O aparelho aquece automaticamente a 180°C e durante 20 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, é sempre possível alterar o tempo ou a temperatura premindo o botão de controlo do tempo/temperatura (F) e, em seguida, o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo.

Carne de porco (5): programa utilizado principalmente para os cortes mais grossos de carne vermelha.

O aparelho aquece automaticamente a 180°C e durante 25 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, pode sempre alterar o tempo ou a temperatura premindo o botão de controlo do tempo/temperatura (F) e, em seguida, o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo

Pizza (6): o programa mais utilizado para as pizzas congeladas.

O aparelho aquece automaticamente a 200°C e durante 20 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, pode sempre alterar o tempo ou a temperatura premindo o botão de controlo do tempo/temperatura (F) e, em seguida, o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo.

Bolo (7): Um programa utilizado principalmente para preparar bolos e muffins

O aparelho aquece automaticamente a 180°C e durante 10 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, pode sempre alterar o tempo ou a temperatura premindo o botão de controlo do tempo/temperatura (F) e depois o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo.

Coxas de frango (8): Programa utilizado para preparar carne de frango crua (coxas de frango)

O aparelho aquece automaticamente a 190°C e durante 20 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, é sempre possível alterar o tempo ou a temperatura premindo o botão de controlo do tempo/temperatura (F) e, em seguida, o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo.

Frango (9): Programa utilizado para preparar carne de frango crua

O aparelho aquece automaticamente a 200°C e durante 35 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, pode sempre alterar o tempo ou a temperatura premindo o botão de controlo do tempo/temperatura (F) e, em seguida, o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo.

Legumes (10): Um programa utilizado principalmente para preparar legumes congelados

O aparelho aquece automaticamente a 180°C e durante 18 minutos

Se o tempo ou a temperatura não forem suficientes, pode sempre alterar o tempo ou a temperatura premindo o botão de controlo do tempo/temperatura (F) e, em seguida, o botão (G) "-" (H) "+" para ajustar a temperatura e o tempo.

## LIMPEZA DO APARELHO

1. Antes de limpar o aparelho, desligue-o da tomada de corrente e espere que o aparelho arrefeça.
2. Limpar com um pano húmido e depois seco (ou com uma toalha de papel, se necessário).
3. Para os resíduos mais difíceis de remover, passe um pincel com uma pequena quantidade de óleo alimentar e, após alguns minutos, remova-os suavemente com uma espátula de madeira.
4. Não limpar com panos ou esponjas afiadas e abrasivas, nem utilizar pós abrasivos, pois podem danificar a superfície lisa e antiaderente

antiaderente do cesto e do recipiente.  
5. Não mergulhar o aparelho em água.

Dados técnicos:  
Capacidade: 4L+ 4L  
Voltagem: 220-240V ~ 50/60Hz  
Potência nominal: 1700W  
Potência máxima: 2500W

## Cuidado com a superfície quente:



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



**Para proteção do ambiente.** As embalagens de cartão e os sacos de polietileno (PE) devem ser eliminados nos contentores adequados para a recolha selectiva de resíduos urbanos, de acordo com a sua descrição. Se o aparelho contiver pilhas, estas devem ser retiradas e eliminadas separadamente num centro de recolha e armazenamento. O aparelho usado deve ser levado para um local de recolha e armazenamento adequado, uma vez que as substâncias perigosas que contém podem constituir um risco para a saúde e para o ambiente. A marcação no produto indica que o aparelho não deve ser deitado no contentor do lixo municipal. Os resíduos de equipamentos eléctricos são resíduos que contém substâncias nocivas para o homem, os animais e o ambiente. Estas substâncias podem contaminar o solo, a água ou o ar e, através disso, podem entrar no corpo humano e provocar uma série de problemas de saúde, tais como perturbações da visão, da audição e da fala, podendo também danificar os rins, o fígado e o coração e provocar doenças de pele. As substâncias nocivas podem também ter efeitos adversos nos sistemas respiratório e reprodutivo e provocar alterações cancerígenas. O consumo de plantas que crescem nos solos afectados e de produtos fabricados a partir deles pode provocar os efeitos na saúde acima referidos. **Não deitar o equipamento no contentor do lixo municipal!**

**Assistência técnica** Se desejar adquirir peças sobresselentes ou se tiver alguma reclamação a fazer, contacte directamente o revendedor que emitiu o recibo.

## Naudojimo instrukcija (LT)

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

1. Prieš naudodami prietaisą perskaitykite naudojimo instrukciją ir laikykitės joje pateiktų nurodymų. Gamintojas neatsako už žalą, padarytą naudojant prietaisą ne pagal paskirtį arba netinkamai su juo elgiantis.
2. Prietaisas skirtas naudoti tik buityje. Nenaudokite jo jokiais kitais tikslais, nesuderinamais su jo paskirtimi.
3. Prietaisą prijunkite tik prie įžeminto 220-240 V ~ 50/60 Hz elektros lizdo. Siekdami didesnio naudojimo saugumo, prie vienos grandinės vienu metu neprijunkite kelių elektros prietaisų.

4. Būkite ypač atsargūs naudodami prietaisą, kai šalia yra vaikų. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu neleiskite juo naudotis vaikams ar kitiems asmenims, kurie nėra susipažinę su prietaisu.
5. ĮSPĖJIMAS: Šį prietaisą gali naudoti vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys su ribotais fiziniais, jutiminiais ar protiniais gebėjimais arba asmenys, neturintys patirties ar žinių apie prietaisą, jei tai daroma prižiūrint asmeniui, atsakingam už jų saugą, arba jei jiems buvo pateiktos instrukcijos dėl saugaus prietaiso naudojimo ir jie žino su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Vaikai neturėtų žaisti su įranga. Valyti ir prižiūrėti įrangos neturėtų vaikai, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir ši veikla atliekama prižiūrint.
6. ĮSPĖJIMAS: nepalikite prietaiso, įjungto į elektros lizdą, be priežiūros.
7. ĮSPĖJIMAS: niekada nenešiokite prietaiso, kai jis yra įjungtas arba kai jis yra karštas.
8. ĮSPĖJIMAS: veikiant įrenginiui prieinamų darbinių paviršių temperatūra gali būti aukšta.
9. ĮSPĖJIMAS: saugokite įrangą ir jos laidą vaikams iki 8 metų amžiaus nepasiekiamoje vietoje.
10. ĮSPĖJIMAS: po naudojimo visada ištraukite kištuką iš elektros lizdo, laikydami jį ranka. NEBANDYKITE traukti už elektros tinklo laido.
11. ĮSPĖJIMAS: nenaudokite prietaiso šalia degių medžiagų.
12. ĮSPĖJIMAS: į prietaiso vidų nedėkite kartono, popieriaus, plastiko ar kitų degių ar degių daiktų.
13. Nemerkite kabelio, kištuko ar viso prietaiso į vandenį ar kitą skystį. Nelaikykite prietaiso oro sąlygose (lietuje, saulėje ir pan.) ir nenaudokite jo drėgnose patalpose (vonios kambariuose, drėgnuose nameliuose ant ratų).
14. Periodiškai tikrinkite maitinimo laido būklę. Jei maitinimo laidas pažeistas, įrangos naudoti negalima. Siekiant išvengti pavojaus, pažeistą laidą turi pakeisti specializuota remonto įstaiga.
15. Nenaudokite įrangos su pažeistu maitinimo laidu arba jei ji buvo numesta, kitaip pažeista ar netinkamai veikia. Neremontuokite prietaiso patys, nes kyla elektros smūgio pavojus. Pažeistą prietaisą nuneškite į kompetentingą aptarnavimo centrą, kad jis būtų patikrintas arba suremontuotas. Bet kokius remonto darbus gali atlikti tik įgalioti techninės priežiūros centrai. Netinkamas remontas gali kelti rimtą pavojų naudotojui.
16. Pastatykite prietaisą ant vėsaus stabilaus, lygaus paviršiaus, toliau nuo karštų maisto ruošimo prietaisų, tokių kaip elektrinė voryklė, dujinis degiklis ir pan.
17. Maitinimo laidas neturi kaboti per stalo kraštą ir liesti karštų paviršių.
18. Papildomai apsaugai elektros grandinėje patartina įrengti liekamosios srovės įtaisą (RCD), kurio vardinė liekamoji srovė neviršija 30 mA. Šiuo klausimu reikėtų kreiptis į specialistą elektriką.
19. Jei būtina naudoti ilgintuvą, naudokite tik tokį modelį, kurio įžeminimo kaištis

- įvertintas bent 10 A. Šio reikalavimo neatitinkantys ilgintuvai gali perkaisti. Laidas turi būti nutiestas taip, kad būtų išvengta atsitiktinio ištraukimo ar užkliuvimo už jo.
20. Neleiskite, kad prietaiso variklio dalis sušlaptų.
  21. Pastatykite prietaisą ant lygaus, karščiui atsparaus paviršiaus, toliau nuo degių medžiagų (užuolaidų, draperijų, tapetų ir pan.). Kad būtų užtikrinta tinkama oro cirkuliacija, iš abiejų prietaiso pusių palikite bent po 10 cm laisvos erdvės, o virš jo - bent 30 cm. Neuždenkite prietaiso ventiliacijos angų, nes tai gali sukelti perkaitimą ir sugadinti gaminį.
  22. Nelieskite karštų prietaiso paviršių (durelių, viršutinės arba apatinės plokštės ir šoninių plokščių). Nuimdami ar liedsdami karštas dalis, mūvėkite apsaugines pirštines.
  23. Maitinimo laidas neturi būti padėtas ant prietaiso ir neturi liesti ar gulėti šalia karštų paviršių. Nestatykite prietaiso po elektros lizdu.
  24. Nedėkite visą prietaiso tūrį užimančių porcijų, nes tai gali sukelti gaisrą ir sugadinti gaminį.
  25. Paruošę maistą arba prieš valydami prietaisą, ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo ir palikite jį atvėsti. Leiskite prietaisui atvėsti pakankamai ilgą laiką, nes įkaitęs jis atvėsta labai lėtai.
  26. Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo.
  27. Korpuso valymui nenaudokite agresyvių emulsijų, losjonų, pastų ir pan. pavidalo ploviklių, nes jie, be kita ko, gali pašalinti informacinius grafinius simbolius, pavyzdžiui, grafines dedamasias, žymėjimus, įspėjamuosius ženklus ir pan.
  28. Valymui nenaudokite metalinių vielinių šepečių. Nutrūkusios vielos fragmentai gali patekti ant elektrinių dalių ir sukelti elektros smūgio pavojų.
  29. Įranga neskirta veikti naudojant išorinius laikmačius arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
  30. Dėl aukštos temperatūros reikia būti ypač atsargiems išimant keptą maistą, šalinant karštus riebalus ar kitus karštus skysčius.
  31. Nestatykite prietaiso po virtuvės spintelėmis dėl kylančio karščio ir garų.
  32. Neplaukite metalinių dalių indaplovėse, nes dėl šiuose prietaisuose naudojamų agresyvių ploviklių minėtos dalys patamsėja. Rekomenduojama jas plauti rankomis, naudojant įprastus plovimo skysčius.
  33. Neuždenkite prietaiso, kad jis neperkaistų.
  34. Prietaise nelaikykite jokių daiktų, išskyrus jam priklausančius priedus.
  35. Nenaudokite prietaiso su neuždengtu indu.

Prietaiso aprašymas:

1. Valdymo skydelis 2. Rankena 3. Stalčius 4. Korpusas 5. Oro išleidimo anga 6. Maitinimo laidas 7. Grotelės

Valdymo skydelis:

A: įjungimo / išjungimo mygtukas B: stalčiaus pasirinkimo mygtukas (1) C: D: stalčiaus pasirinkimo mygtukas (2) Programos

pasirinkimo mygtukai E: paleidimo / pauzės mygtukas F: temperatūros / laiko reguliavimo mygtukai G: "-" mygtukas H: "+" mygtukas

Programos:

1. Žuvis 2. Žuvis 3. Krevetės 4. Kepsnys 5. Kiauliena 6. Pica 7. Pyragas 8. Vištienos šlaunelės 9. Vištiena 10. Daržovės

Prieš naudojant pirmą kartą

1. Nuimkite pakuotę ir visus lipdukus bei priedus, esančius prietaiso išorėje ir viduje.
2. Kruopščiai nuvalykite grotėles (7) ir stalčius (3) karštu vandeniu su nedideliu kiekiu indų plovimo skysčio ir kempine, tada nuvalykite juos švaria, minkšta šluoste (Nevalykite prietaiso abrazyvinėmis šluostėmis ar kempinėmis ir nenaudokite šveitimo miltelių, nes jie gali pažeisti lygius nelimpiančius grotelių ir stalčių paviršius)
3. Pastatykite prietaisą ant stabilaus horizontalaus paviršiaus, įjunkite maitinimo laidą, pasirinkite pirmąją abiejų stalčių programą (žr. skyrių apie prietaiso naudojimą), kad iš prietaiso būtų pašalinti gamyklos kvapai.
4. Pasibaigus programai, atjunkite maitinimo laidą ir pakartokite 2 veiksmą, kad galėtumėte dar kartą išvalyti prietaisą, kai jis visiškai atvės.

Neplaukite grotelių (7) ir stalčių (3) indaplovėje.

Prietaiso naudojimas:

Prietaisas turi du atskirus stalčius, veikiančius nepriklausomai vienas nuo kito.

Prietaisas gali veikti tiek su vienu iš stalčių, tiek su dviem vienu metu.

Įrenginio veikimo principas yra toks pat ir 1, ir 2 stalčiaus atveju.

1. Laikydami už rankenos (2), ištraukite stalčių (3) kartu su grotelėmis (7) iš korpuso (4) ir padėkite ant stabilaus paviršiaus.
2. Grotėles (7) galima išimti iš stalčiaus (2).
3. Anksčiau paruoštus produktus sudėkite ant grotelių (7), esančių stalčiaus (3) dugne. Tada stalčių (3) įstatykite į korpusą (4). Pripildydami stalčių neviršykite stalčiaus viduje esančio MAX lygio.
4. Įjunkite uždarytą įrenginį į įžemintą elektros tinklo lizdą.
5. Prietaisas skleis garsinį signalą ir užsidegs kontrolinė lemputė (A). Paspauskite mygtuką (A), kad įjungtumėte prietaisą. Jei nepasirinkta jokia programa, po 3 minučių prietaisas pereis į budėjimo režimą.
6. Norėdami įjungti pasirinktą artefaktą, paspauskite 1 mygtuką (B) kairiajame stalčiuje arba 2 mygtuką (C) dešiniajame stalčiuje, ekrane pasirodys meniu su pasirenkamomis programomis.
7. Pasirinkę stalčių, mygtuku (D) pasirinkite vieną iš dešimties programų.
8. Pasirinkę programą, paspauskite mygtuką E, prietaisas pradės veikti, užsidegs prietaiso viduje esanti lemputė, o ekrane bus rodomas atgalinis laiko skaičiavimas ir temperatūra.
9. Pasirinkę programą, temperatūrą ir laiką galite keisti paspausdami temperatūros ir laiko pasirinkimo mygtuką (C), o po to G mygtuką "-", H mygtuką "+". Rekomenduojama pridėti 3 minutes prie gaminimo laiko, palyginti su užprogramuotu meniu, jei prietaisas yra atvėšęs.
10. Baigus, 5 kartus pasigirs garsinis signalas.
11. Norėdami nutraukti prietaiso veikimą anksčiau, 2 sekundes palaikykite nuspaudę mygtuką (A).

Prietaisas turi programų atmintį, jei programos metu išimamas stalčius (3), prietaisas sustoja, o kai stalčius (3) gražinamas į vietą, programa tęsiasi. Programą taip pat galima pristabdyti vieną kartą paspaudus mygtuką (E), paspaudus jį dar kartą, programos vykdymas bus atnaujintas.

Patarimai:

Maislą išdėliokite taip, kad tarp jų laisvai tekėtų karštas oras.

Per pasirinktos programos veikimą patartina bent kartą pasukti arba pamaišyti produktus.

Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakoreguoti laiką ar temperatūrą paspausdami laiko ir (arba) temperatūros reguliavimo mygtuką (F), po to G "-", H "+" mygtuką, kad baigtumėte ruošti maistą.

Laiko intervalas nuo 1 minutės iki 60 minučių

Temperatūros diapazonas nuo 60 °C iki 200 °C

!!!SPĖJIMAS!!! Prietaiso vidus yra labai karštas

Programos:

(1): programa, daugiausia naudojama šaldytiems traškučiams.



Prietaisas automatiškai įkaista 200°C temperatūroje ir 20 min

Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką ar temperatūrą paspausdami laiko ir temperatūros valdymo mygtuką (F), o tada (G) mygtuką "-" (H) "+", kad sureguliuotumėte temperatūrą ir laiką.

Žuvis (2): programa dažniausiai naudojama šaldyti apdorotai žuviai arba šviežiai žuviai.

Prietaisas automatiškai įkaista 200°C temperatūroje ir 18 min

Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką ar temperatūrą paspausdami laiko ir temperatūros valdymo mygtuką (F), o tada (G) mygtuką "-" (H) "+", kad sureguliuotumėte temperatūrą ir laiką.

Krevetės (3): geriausiai tinka mažoms jūros gėrybėms, pavyzdžiui, krevetėms.

Prietaisas automatiškai įkaista 180°C temperatūroje ir 20 min

Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką ar temperatūrą paspausdami laiko / temperatūros valdymo mygtuką (F), tada (G) mygtuką "-" (H) "+", kad sureguliuotumėte temperatūrą ir laiką.

Steikas (4): programa, daugiausia naudojama storesniems baltos arba raudonos mėsos gabalams.

Prietaisas automatiškai įkaista iki 180°C ir 20 min

Jei laikas ar temperatūra nėra pakankami, visada galite pakeisti laiką ar temperatūrą paspausdami laiko ir temperatūros valdymo mygtuką (F), o tada (G) mygtuką "-" (H) "+", kad sureguliuotumėte temperatūrą ir laiką.

Kiauliena (5): programa, daugiausia naudojama storesniems raudonos mėsos gabalams.

Prietaisas automatiškai įkaista iki 180°C ir 25 min

Jei laikas ar temperatūra nėra pakankami, visada galite pakeisti laiką ar temperatūrą paspausdami laiko ir temperatūros valdymo mygtuką (F), o tada (G) mygtuką "-" (H) "+", kad sureguliuotumėte temperatūrą ir laiką.

Pizza (6): programa, dažniausiai naudojama šaldyti picai kepti.

Prietaisas automatiškai įkaista 200°C temperatūroje ir 20 min

Jei laiko ar temperatūros nepakanka, visada galite pakeisti laiką ar temperatūrą paspausdami laiko ir temperatūros valdymo mygtuką (F), o tada (G) mygtuką "-" (H) "+", kad sureguliuotumėte temperatūrą ir laiką.

Pyragas (7): Programa, daugiausia naudojama pyragams ir keksiukams ruošti

Prietaisas automatiškai įkaista 180°C temperatūroje ir 10 min

Jei laikas ar temperatūra nėra pakankami, visada galite pakeisti laiką ar temperatūrą paspausdami laiko ir temperatūros valdymo mygtuką (F), o tada (G) mygtuką "-" (H) "+", kad sureguliuotumėte temperatūrą ir laiką.

Vištienos šlaunelės (8): Programa, naudojama žalios vištienos (vištienos šlaunelių) paruošimui

Prietaisas automatiškai įkaista iki 190°C ir 20 min

Jei laikas arba temperatūra nėra pakankami, visada galite pakeisti laiką arba temperatūrą paspausdami laiko ir temperatūros valdymo mygtuką (F), o tada (G) mygtuką "-" (H) "+", kad sureguliuotumėte temperatūrą ir laiką.

Vištiena (9): Programa, naudojama žaliai vištienai ruošti

Prietaisas automatiškai įkaista iki 200°C ir 35 min

Jei laikas ar temperatūra nėra pakankami, visada galite pakeisti laiką ar temperatūrą paspausdami laiko ir temperatūros valdymo mygtuką (F), o tada (G) mygtuką "-" (H) "+", kad sureguliuotumėte temperatūrą ir laiką.

Daržovės (10): programa, daugiausia naudojama šaldytoms daržovėms ruošti

Prietaisas automatiškai įkaista 180°C temperatūroje ir 18 min

Jei laikas ar temperatūra nėra pakankami, visada galite pakeisti laiką ar temperatūrą paspausdami laiko ir temperatūros valdymo mygtuką (F), o tada (G) mygtuką "-" (H) "+", kad sureguliuotumėte temperatūrą ir laiką.

## PRIETAISO VALYMAS

1. Prieš valydami prietaisą, ištraukite jį iš elektros lizdo ir palaukite, kol prietaisas atvės.
2. Valykite drėgna, o paskui sausa šluoste (arba, jei reikia, popieriniu rankšluosčiu).
3. Sunkiau pašalinamus likučius išvalykite nedideliu kiekiu maistinio aliejaus ir po kelių minučių atsargiai pašalinkite medine mentele.
4. Nevalykite aštriomis, abrazyvinėmis šluostėmis ar kempinėėmis, nenaudokite šveitimo miltelių, nes jie gali pažeisti lygią, nelimpančią krepšelio ir indo dangą.
5. Nemerkite prietaiso į vandenį.

Techniniai duomenys:

Talpa: 4L+ 4L

Įtampa: 220-240V ~ 50/60Hz

Nominali galia: 1700W

Didžiausia galia: 2500 W

## Atsargiai karštas paviršius:



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

**Dėl aplinkos apsaugos.** Kartono pakuotes ir polietileno (PE) maišelius reikia išmesti į atitinkamus rūšiuojamojo komunalinių atliekų surinkimo konteinerius pagal jų aprašymą. Jei prietaise yra baterijų, jas reikia išimti ir išmesti atskirai į atliekų surinkimo ir saugojimo vietą. Panaudotą prietaisą reikia nuvežti į atitinkamą surinkimo ir saugojimo vietą, nes jame esančios pavojingos medžiagos gali kelti pavojų sveikatai ir aplinkai. Ant gaminio esantis ženklas nurodo, kad prietaiso negalima išmesti į komunalinių atliekų konteinerį. Elektros įrangos atliekos - tai atliekos, kuriose yra žmonėms, gyvūnams ir aplinkai kenksmingų medžiagų. Šios medžiagos gali užteršti dirvožemį, vandenį ar orą, o per tai jos gali patekti į žmogaus organizmą ir sukelti įvairių sveikatos sutrikimų, pavyzdžiui, regos, klausos, kalbos sutrikimų, taip pat gali pažeisti inkstus, kepenis ir širdį, sukelti odos ligas. Kenksmingos medžiagos taip pat gali turėti neigiamą poveikį kvėpavimo ir reprodukcinėi sistemoms ir sukelti vėžinius pokyčius. Augalų, augančių paveiktoje dirvožemyje, ir iš jų pagamintų produktų vartojimas gali sukelti minėtą poveikį sveikatai. **Neišmeskite įrangos į komunalinių atliekų konteinerį!**

**Paslauga** Jei norite įsigyti atsarginių dalių arba turite nusiskundimų, kreipkitės į tiesiogiai kreipkitės į kvitą išdavusį pardavėją.

## Lietošanas instrukcija (LV)

VISPĀRĪGIE DROŠĪBAS NOSACĪJUMI SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI  
LIETOŠANAI UZMANĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKAI ATSAUCEI

1. Pirms ierīces lietošanas izlasiet lietošanas instrukciju un ievērojiet tajā ietvertos norādījumus. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies, lietojot ierīci neatbilstoši tās paredzētajam lietojumam vai nepareizi lietojot.
2. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā. Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, kas nav saderīgi ar tās paredzēto lietojumu.
3. Savienojiet ierīci tikai ar iezemētu kontaktligzdu 220-240 V ~ 50/60 Hz. Lielākai lietošanas drošībai vienlaicīgi nepievienojiet vairākas elektroierīces vienai ķēdē.
4. Īpaši uzmanīgi lietojiet ierīci, ja tās klātbūtnē ir bērni. Neļaujiet bērniem spēlēt ar ierīci. Neļaujiet bērniem vai personām, kas nav pazīstamas ar ierīci, to lietot.
5. **BRĪDINĀJUMS:** Šo ierīci drīkst lietot bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai personas bez pieredzes un

zināšanās par ierīci, ja to dara par viņu drošību atbildīgas personas uzraudzībā vai ja viņi ir saņēmuši norādījumus par ierīces drošu lietošanu un ir informēti par bīstamību, kas saistīta ar ierīces lietošanu. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo aprīkojumu. Iekārtas tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien viņi nav vecāki par 8 gadiem un darbība tiek veikta uzraudzībā.

6. BRĪDINĀJUMS: neatstājiet ierīci pieslēgtu kontaktligzdai bez uzraudzības.

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

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

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

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

11. Brīdinājums: nelietojiet ierīci viegli uzliesmojošu materiālu tuvumā.

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

13. Neiegremdējiet kabeli, kontaktdakšu vai visu ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.

Nepakļaujiet ierīci laikapstākļu iedarbībai (lietus, saule u. c.) un nelietojiet to mitros apstākļos (vannas istabās, mitros dzīvojamo māju apstākļos).

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

15. Neizmantojiet iekārtu ar bojātu strāvas vadu vai ja tā ir nokritusi vai citādi bojāta, vai nedarbojas pareizi. Neremontējiet ierīci paši, jo pastāv elektriskās strāvas trieciena risks. Bojāto ierīci nogādājiet kompetentā servisa centrā pārbaudei vai remontam. Jebkādus remontdarbus drīkst veikt tikai autorizēti servisa centri. Nepareizi veikts remonts var radīt nopietnu risku lietotājam.

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

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

18. Papildu aizsardzībai ieteicams elektrības ķēdē uzstādīt atdalītās strāvas ierīci (RCD), kuras nominālā atdalītā strāva nepārsniedz 30 mA. Šajā jautājumā jākonsultējas ar speciālistu elektriķi.

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

20. Nepieļaujiet, ka ierīces motora daļa sasalpstās.

21. Novietojiet ierīci uz līdzenas, karstumizturīgas virsmas, prom no uzliesmojošiem materiāliem (aizkariem, drapējumiem, tapetēm u. c.). Lai nodrošinātu pareizu gaisa cirkulāciju, katrā ierīces pusē un vismaz 30 cm virs tās saglabājiēt vismaz 10 cm brīvu vietu. Neaizsedziet ierīces ventilācijas atveres, jo tas var izraisīt ierīces pārkaršanu un bojājumus.
22. Nepieskarieties ierīces karstajām virsmām (durvīm, augšējam vai apakšējam panelim un sānu paneļiem). Izņemot vai pieskaroties karstajām daļām, lietojiēt aizsargcimdus.
23. Strāvas vadu nedrīkst novietot virs ierīces, un tas nedrīkst pieskarties karstām virsmām vai atrasties to tuvumā. Nenovietojiēt ierīci zem elektriskās rozetes.
24. Nenovietojiēt porcijas, kas aizņem visu ierīces tilpumu, jo tas var izraisīt ugunsgrēku un sabojāt ierīci.
25. Pēc gatavošanas vai pirms ierīces tīrīšanas atvienojiēt strāvas vadu no kontaktligzdas un atstājiēt to atdzist. Ņāujiēt ierīcei atdzist pietiekami ilgu laiku, jo sakarsēta tā atdziest ļoti lēni.
26. Pēc katras lietošanas reizes iztīriēt ierīci.
27. Korpusa tīrīšanai nelietojiēt agresīvus mazgāšanas līdzekļus emulsiju, losjonu, past u. c. veidā, jo tie cita starpā var noņemt informatīvos grafiskos simbolus, piemēram, gradācijas, marķējumus, brīdinājuma zīmes u. c.
28. Tīrīšanai nelietojiēt metāla stieplu birstes. Pārlāuzti stieples fragmenti var nonākt saskarē ar elektriskajām daļām, radot elektriskās strāvas trieciena risku.
29. Iekārta nav paredzēta darbināšanai, izmantojiēt ārējus taimerus vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
30. Augsto temperatūru dēļ īpaša piesardzība jāievēro, izņēmot ceptus ēdienus, iztukšojiēt karstus taukus vai citus karstus šķidrumus.
31. Nenovietojiēt ierīci zem virtuves skapīšiem, jo paaugstinās karstums un tvaiks.
32. Nemazgājiēt metāla detaļas trauku mazgājamajās mašīnās, jo šajās ierīcēs izmantoti agresīvie mazgāšanas līdzekļi izraisa iepriekš minēto detaļu tumšošanu. Tās ieteicams mazgāt ar rokām, izmantojiēt parastos mazgāšanas līdzekļus.
33. Lai izvairītos no ierīces pārkaršanas, to neaizsedziet.
34. Nesakopjiēt ierīcē neko citu, izņēmot tai piederošos piederumus.
35. Neizmantojiēt ierīci ar atvērtu trauku.

Ierīces apraksts:

1. Vadības panelis 2. rokturis 3. atvilkne 4. korpus 5. gaisa izvads 6. strāvas vads 7. restes

Vadības panelis:

A: ieslēgšanas/izslēgšanas poga B: atvilktnes izvāles poga (1) C: Atvilktnes izvāles poga (2) D: Temperatūras / laika kontroles poga G: "-" poga H: "+" poga I: "+" poga F: Temperatūras / laika kontroles poga

Programmas:

1. Cepumi 2. Zivis 3. Gameles 4. Steiks 5. Cūkgāja 6. Pica 7. Cepums 8. Vistas kājas 9. Vistas gaļa 10. Dārzeni

Pirms pirmās lietošanas reizes

1. Noņemiet iepakojumu un visas uzlīmes un piederumus, kas atrodas ierīces ārpusē un iekšpusē.
2. Rūpīgi notīriet režģus (7) un atvilktnes (3) ar karstu ūdeni un nelielu daudzumu trauku mazgāšanas līdzekļa un sūkli, pēc tam noslaukiet tos ar tīru, mitstu drānu  
(Netīriet ierīci ar abrazīvām drānām vai sūkļiem, kā arī nelietojiet tīrīšanas pulverus, jo tie var sabojāt režģu un atvilktnu gludās nepielīpīgās virsmas)
3. Novietojiet ierīci uz stabilas horizontālas virsmas, pievienojiet strāvas vadu, izvēlieties pirmo programmu abām atvilktnēm (sk. sadaļu par ierīces lietošanu), lai no ierīces noņemtu rūpnīcas smakas.
4. Programmas beigās atvienojiet strāvas vadu un atkārtojiet 2. darbību, lai vēlreiz iztīrītu ierīci, kad tā ir pilnībā atdzisusi.

Nemazgājiet režģus (7) un atvilktnes (3) trauku mazgājamajā mašīnā.

Ierīces lietošana:

Ierīce ir aprīkota ar divām atsevišķām atvilktnēm, kas darbojas neatkarīgi viena no otras.

Ierīce var darboties gan ar vienu no atvilktnēm, gan ar divām vienlaicīgi.

Ierīces darbības princips 1. atvilktnē ir tāds pats kā 2. atvilktnē.

1. Turot rokturi (2), izvelciet atvilktni (3) kopā ar režģi (7) no korpusa (4) un novietojiet uz stabilas virsmas.
2. Ratiņu (7) var izņemt no atvilktnes (2).
3. Iepriekš sagatavotos produktus novietojiet uz režģa (7) atvilktnes (3) apakšā. Pēc tam ievietojiet atvilktni (3) korpusā (4). Piepildot atvilktni, nepārsniedziet atvilktnes iekšpusē ievietoto MAX līmeni.
4. Iespraudiet slēgto ierīci iezemētā elektrotīkla kontaktligzdā.
5. Ierīce izdos skaņas signālu un iedegties indikatora lampa (A), lai ieslēgtu ierīci. Ja nav izvēlēta neviena programma, pēc 3 minūtēm ierīce pāries gaidīšanas režīmā.
6. Lai aktivizētu izvēlēto programmu, nospiediet pogu 1 (B) kreisajai atvilktnē vai pogu 2 (C) labajai atvilktnē, displejā parādīsies izvēlne ar programmām, no kurām var izvēlēties.
7. Kad atvilktnē ir izvēlēta, izvēlieties vienu no desmit programmām, izmantojot pogu (D).
8. Kad programma ir izvēlēta, nospiediet pogu E, ierīce sāks darboties, ierīces iekšpusē iedegties gaisma un displejā parādīsies atpakaļskaitīšanas laiks un temperatūra.
9. Kad programma ir izvēlēta, varat mainīt temperatūru un laiku, nospiežot temperatūras/laika izvēles pogu (C) un pēc tam G "-", H "+" pogu. Ieteicams pievienot 3 minūtes gatavošanas laikam, salīdzinot ar ieprogrammēto izvēlni, ja ierīce ir atdzisusi.
10. Kad gatavošana ir pabeigta, 5 reizes atskanēs skaņas signāls.
11. Lai priekšlaicīgi pārtrauktu ierīces darbību, 2 sekundes turiet nospiestu pogu (A).

Ierīcei ir programmu atmiņa, ja programmas laikā izņem atvilktni (3), ierīce apstāsies, bet, atvilktni (3) ievietojot atpakaļ, tā turpinās darbu. Programmu var arī apturēt, vienreiz nospiežot pogu (E), un, nospiežot to vēlreiz, darbība tiks atsākta.

Padomi:

Izkārtojiet ēdiena gabalus tā, lai starp tiem brīvi plūstu karstais gaiss.

Izvēlētās programmas darbības laikā produktus ieteicams vismaz vienu reizi pagriezt vai samaisīt.

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, laiku vai temperatūru vienmēr var pielāgot, nospiežot laika/temperatūras regulēšanas pogu (F), pēc tam G "-", H "+", lai pabeigtu ēdiena gatavošanu.

Laika diapazons no 1 minūtes līdz 60 minūtēm

Temperatūras diapazons no 60 °C līdz 200 °C

!!!BRĪDINĀJUMS!!! Ierīces iekšpuse ir ļoti karsta

Programmas:

(1): programma, ko galvenokārt izmanto saldētiem čipsiem.

Ierīce automātiski sildīsies 200 °C temperatūrā 20 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras kontroles pogu (F) un pēc tam (G) "-" (H) "+" pogu, lai pielāgotu temperatūru un laiku.

Zivis (2): programma, ko visbiežāk izmanto saldētām apstrādātām zivīm vai svaigām zivīm.

Ierīce automātiski sildīsies 200 °C temperatūrā un 18 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras kontroles pogu

(F) un pēc tam (G) "-" (H) "+" pogu, lai pielāgotu temperatūru un laiku.

Garneles (3): vislabāk piemērots mazām jūras vēltēm, piemēram, garneļiem.

Ierīce automātiski sildīs 180°C temperatūrā un 20 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras kontroles pogu

(F), pēc tam (G) "-" (H) "+" pogu, lai pielāgotu temperatūru un laiku.

Steiks (4): programma, ko galvenokārt izmanto biežākiem baltās vai sarkanās gaļas gabaliem.

Ierīce automātiski sildīsies 180°C temperatūrā un 20 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras kontroles pogu

(F) un pēc tam (G) "-" (H) "+" pogu, lai pielāgotu temperatūru un laiku.

Cūkgaļa (5): programma, ko galvenokārt izmanto biežākiem sarkanās gaļas gabaliem.

Ierīce automātiski sildīsies 180°C temperatūrā un 25 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras kontroles pogu

(F) un pēc tam (G) "-" (H) "+" pogu, lai pielāgotu temperatūru un laiku

Pizza (6): programma, ko visbiežāk izmanto saldētas picas pagatavošanai.

Ierīce automātiski sildīsies 200°C temperatūrā un 20 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras kontroles pogu

(F) un pēc tam (G) "-" (H) "+" pogu, lai pielāgotu temperatūru un laiku.

Kūka (7): Programma, ko galvenokārt izmanto kūku un smalkmaizīšu pagatavošanai

Ierīce automātiski sildīsies 180°C temperatūrā un 10 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras kontroles pogu

(F) un pēc tam pogu (G) "-" (H) "+", lai pielāgotu temperatūru un laiku.

Vistas kājas (8): Programma, ko izmanto jēlas vistas gaļas (vistas kājiņu) pagatavošanai

Ierīce automātiski sildīs 190°C temperatūrā un 20 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras regulēšanas

pagu (F) un pēc tam (G) pogu "-" (H) "+", lai pielāgotu temperatūru un laiku.

Vistas (9): Programma, ko izmanto jēlas vistas gaļas pagatavošanai

Ierīce automātiski sildīs 200°C temperatūrā 35 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras regulēšanas

pagu (F) un pēc tam (G) pogu "-" (H) "+", lai pielāgotu temperatūru un laiku.

Dārzeni (10): programma, ko galvenokārt izmanto saldētu dārzenų pagatavošanai

Ierīce automātiski sildīsies 180°C temperatūrā un 18 minūtes

Ja laiks vai temperatūra nav pietiekama, vienmēr varat mainīt laiku vai temperatūru, nospiežot laika/temperatūras kontroles pogu

(F) un pēc tam (G) "-" (H) "+" pogu, lai pielāgotu temperatūru un laiku.

## IERĪCES TĪRĪŠANA

1. Pirms ierīces tīrīšanas atvienojiet to no elektrotīkla kontaktligzdas un pagaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi.
2. Tīriet, izmantojot mitru, pēc tam sausu drānu (vai papīra dvieli, ja nepieciešams).
3. Sarežģītāk tīrīšanas nosēdumus notīriet ar nelielu daudzumu pārtikas eļļas un pēc dažām minūtēm uzmanīgi noņemiet tos ar koka lāpstiņu.
4. Neattīriet ar asām, abrazīvām drānām vai sūkļiem, kā arī nelietojiet tīrīšanas pulverus, jo tie var sabojāt gludo, nelīpošo virsmu groza un trauka pārklājumu.
5. Neiegremdējiet ierīci ūdenī.

Tehniskie dati:

Tilpums: 4L+ 4L

Spriegums: 220-240V ~ 50/60Hz

Nominālā jauda: 1700W

Maksimālā jauda: 2500W

# Uzmanību karstā virsma:



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



**Vides aizsardzības nolūkā.** Kartona iepakojums un polietilēna (PE) maisiņi atbilstoši to aprakstam jāizmet atbilstošos konteineros, kas paredzēti sadzīves atkritumu dalītai savākšanai. Ja ierīcē ir baterijas, tās ir jāizņem un jāiznīcina atsevišķi savākšanas un uzglabāšanas vietā. Izlietotā ierīce jānogādā piemērotā savākšanas un uzglabāšanas vietā, jo tajā esošās bīstamās vielas var apdraudēt veselību un vidi. Uz izstrādājuma esošais marķējums norāda, ka ierīci nedrīkst izmest sadzīves atkritumu konteinerā. Elektrisko iekārtu atkritumi ir atkritumi, kas satur cilvēkiem, dzīvniekiem un videi kaitīgas vielas. Šīs vielas var piesārņot augsni, ūdeni vai gaisu, un caur to tās var nokļūt cilvēka organismā un izraisīt virkni veselības problēmu, piemēram, redzes, dzirdes, runas traucējumus, var arī bojāt nieres, aknas un sirdi, kā arī izraisīt ādas slimības. Kaitīgās vielas var nelabvēlīgi ietekmēt arī elpošanas un reproduktīvo sistēmu un izraisīt vēža izmaiņas. Augu, kas aug uz skartās augsnes, un no tiem ražotu produktu lietošana uzturā var izraisīt iepriekš minēto ietekmi uz veselību. **Neizmetiet iekārtas sadzīves atkritumu tvertne!**  
**Pakalpojums** Ja vēlaties iegādāties rezerves daļas vai jums ir kādas sūdzības, lūdzu, sazinieties ar sazinieties tieši ar tirgotāju, kas izdevis čeku.

## Kasutusjuhend (ET)

### ÜLDISED OHUTUSTINGIMUSED OLULISED OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS LUGEGE HOOLIKALT LÄBI JA SÄILITAGE EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS

1. Enne seadme kasutamist lugege kasutusjuhendit ja järgige selles sisalduvaid juhiseid. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis on põhjustatud seadme mittesihipärasest kasutamisest või ebaõigest käsitsemisest.
2. Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge kasutage seadet muul otstarbel, mis ei sobi kokku selle kasutusotstarbega.
3. Ühendage seade ainult maandatud pistikupessa 220-240V ~ 50/60 Hz. Suurema kasutuskindluse tagamiseks ärge ühendage korraga mitut elektriseadet ühte vooluahelasse.
4. Olge eriti ettevaatlik, kui kasutate seadet laste juuresolekul. Ärge lubage lastel seadmega mängida Ärge lubage lastel või kellelgi, kes ei ole seadmega tuttav, seadet kasutada.
5. HOIATUS: Seda seadet võivad kasutada üle 8-aastased lapsed ja piiratud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekusega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused või teadmised seadme kohta, kui seda tehakse nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või kui neile on antud juhised seadme ohutu kasutamise kohta ja nad on teadlikud seadme kasutamise seotud ohtudest. Lapsed ei tohiks seadmetega mängida. Lapsed ei tohiks seadmeid puhastada ega hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on üle 8 aasta vanad ja seda tehakse järelevalve all.

6. HOIATUS: ärge jätke seadet järelevalveta pistikupesassa.
7. HOIATUS: ärge kunagi kandke seadet, kui see on sisse lülitatud või kui see on kuum.
8. HOIATUS: töötava seadme juurdepääsetavate pindade temperatuur võib olla kõrge, kui seade töötab.
9. HOIATUS: hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
10. HOIATUS: tõmmake pistik pärast kasutamist alati pistikupesast välja, hoides pistikupesast käega kinni. ÄRGE tõmmake pistikupesast.
11. HOIATUS: Ärge kasutage seadet tuleohtlike materjalide läheduses.
12. HOIATUS: Ärge asetage seadme sisse pappi, paberit, plasti või muid tuleohtlikke või sulavaid esemeid.
13. Ärge kastke kaablit, pistikut või kogu seadet vette või muusse vedelikku. Ärge pange seadet välja ilmastikutingimustele (vihm, päike jne.) ega kasutage seda niisketes tingimustes (vannitoas, niisketes elamutes).
14. Kontrollige regulaarselt toitejuhtme seisundit. Kui toitejuhe on kahjustatud, ei tohi seadet kasutada. Kahjustatud juhe tuleb ohu vältimiseks asendada spetsiaalses remonditöökojas.
15. Ärge kasutage seadet kahjustatud toitejuhtmega või kui see on maha kukkunud või muul viisil kahjustatud või ei tööta korralikult. Ärge parandage seadet ise, sest esineb elektrilöögi oht. Viige kahjustatud seade kontrollimiseks või parandamiseks pädevasse teeninduskeskusesse. Igasugust remonti võivad teostada ainult volitatud teeninduskeskused. Ebaõige remont võib kujutada endast tõsist ohtu kasutajale.
16. Asetage seade jahedale stabiilsele, tasasele pinnale, eemal kuumadest toiduvalmistamiseseadmetest, nagu elektripliit, gaasipõleti jne.
17. Toitejuhe ei tohi rippuda üle lauaserva ega puutuda kuuma pinnaga kokku.
18. Täiendava kaitse tagamiseks on soovitatav paigaldada vooluahelasse jäävoolukaitseseade (RCD), mille nimivoolutugevus ei ületa 30 mA. Sellega seoses tuleks konsulteerida elektrispetsialistiga.
19. Kui on vaja kasutada pikenduskaablit, kasutage ainult sellist mudelit, mille maanduspolt on arvestatud vähemalt 10 A jaoks. Sellele nõudele mittevastavad pikendusjuhtmed võivad üle kuumeneda. Kaabel tuleb paigaldada nii, et vältida juhuslikku tõmbamist või komistamist.
20. Ärge laske seadme mootoriosa märjaks saada.
21. Asetage seade tasasele, kuumakindlale pinnale, eemal tuleohtlikest materjalidest (kardinad, kardinad, tapeedid jne). Õige õhuringluse tagamiseks hoidke seadme mõlemal küljel vähemalt 10 cm vaba ruumi ja selle kohal vähemalt 30 cm. Ärge katke seadme ventilatsiooniväändid, sest see võib põhjustada seadme ülekuumenemist ja kahjustada seda.



22. Ärge puudutage seadme kuumi pindu (uks, ülemine või alumine paneel ja külgsaneelid). Kasutage kuumade osade eemaldamisel või puudutamisel kaitsekindaid.
23. Toitekaablit ei tohi asetada seadme kohale ega puudutada või asetada kuuma pinna lähedusse. Ärge asetage seadet pistikupesaga alla.
24. Ärge asetage kogu seadme ruumala hõivavaid osi, sest see võib põhjustada tulekahju ja kahjustada toodet.
25. Pärast toiduvalmistamist või enne seadme puhastamist tõmmake toitejuhe pistikupesast välja ja laske seadmel jahtuda. Laske seadmel piisavalt kaua jahtuda, sest kuumutamisel jahtub see väga aeglaselt.
26. Puhastage seadet pärast iga kasutamist.
27. Ärge kasutage korpuse puhastamiseks agressiivseid puhastusvahendeid emulsioonide, kreemide, pastade jms kujul, kuna need võivad muu hulgas eemaldada teabegraafilisi sümboluid, nagu gradatsioonid, märgised, hoiatusmärgid jms.
28. Ärge kasutage puhastamiseks metalltraatharju. Purunenud traadiosad võivad puutuda kokku elektriliste osadega, tekitades elektrilöögi ohu.
29. Seade ei ole ette nähtud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi kasutamiseks.
30. Kõrge temperatuuri tõttu tuleb küpsetatud toidu eemaldamisel, kuuma rasva või muude kuumade vedelike eemaldamisel olla eriti ettevaatlik.
31. Ärge asetage seadet köögikappide alla tõusva kuumuse ja auru tõttu.
32. Ärge peske metalloosasid nõudepesumasinas, kuna nendes seadmetes kasutatavad agressiivsed pesuvahendid põhjustavad ülalnimetatud osade tumenemist. Neid on soovitatav pesta käsitsi, kasutades tavalisi pesuvahendeid.
33. Ärge katke seadet, et vältida ülekuumenemist.
34. Ärge hoidke seadmes midagi muud kui seadme juurde kuuluvaid tarvikuid.
35. Ärge kasutage seadet katmata mahutiga.

#### Seadme kirjeldus:

1. Juhtpaneel 2. käepide 3. sahtli 4. korpus 5. õhu väljalaskeava 6. toitejuhe 7. rest

#### Juhtpaneel:

A: Sisse/välja lülitusnupp B: Sahtli valiku nupp (1) C: Sahtli valiku nupp (2) D: Programmivaliku nupud E: Start / pausi nupp F: Temperatuuri / aja reguleerimise nupud G: "-" nupp H: "+" nupp

#### Programmid:

1. Chips 2. kala 3. krevetid 4. praad 4. praad 5. sealiha 6. pitsa 7. kondiitritooted 8. kanakoivad 9. kana 10. köögiviljad

#### Enne esmakordset kasutamist

1. Eemaldage pakend ning kõik kleebised ja tarvikud, mis on seadme välisküljel ja sisemuses.
2. Puhastage restid (7) ja sahtlid (3) põhjalikult kuuma vee, vähese koguse nõudepesuvahendi ja käsnaga ning pühkige need seejärel puhta pehme lapiga üle (Ärge puhastage seadet abrasiivsete lappide või käsnadega ega kasutage puhastuspulbrit, kuna need võivad kahjustada restide ja sahtlite siledaid mittekleepuvaid pindu)
3. Asetage seade stabiilsele horisontaalsele pinnale, ühendage toitejuhe, valige mõlemale sahtlile esimene programm (vt seadme

kasutamist käsitlevat peatükki), et eemaldada seadmist tehase lõhnad.

4. Programmi lõppedes tõmmake toitejuhe välja ja korrake 2. sammu, et puhastada seade uuesti, kui see on täielikult maha jahtunud.

Ärge peske restid (7) ja sahtlid (3) nõudepesumasinas.

Seadme kasutamine:

Seade on varustatud kahe eraldi sahtliga, mis töötavad üksteisest sõltumatult.

Seade võib töötada nii ühe kui ka kahe sahtliga korraga.

Seadme tööpõhimõte on sama nii 1. kui ka 2. sahtli puhul.

1. Hoides käepidemest (2) kinni, tõmmake sahtli (3) koos restiga (7) korpusest (4) välja ja asetage see stabiilsele pinnale.

2. Resti (7) saab sahtlist (2) eemaldada.

3. Asetage eelnevalt ettevalmistatud tooted restile (7) sahtli (3) põhja. Seejärel sisestage sahtli (3) korpusesse (4). Sahtli täitmisel ärge ületage sahtlisse paigutatud MAX-taset.

4. Ühendage suletud seade maandatud vooluvõrku.

5. Seade annab helisignaali ja märgutuli (A) süttib. Vajutage seadme sisselülitamiseks nuppu (A). Kui ühtegi programmi ei ole valitud, läheb seade 3 minuti pärast ooterežiimi.

6. Valitud seadme aktiveerimiseks vajutage nuppu 1 (B) vasaku sahtli puhul või nuppu 2 (C) parema sahtli puhul, ekraanil kuvatakse menüü, kus on valida programmid.

7. Kui sahtli valik on tehtud, valige üks kümnest programmist, kasutades nuppu (D).

8. Kui programm on valitud, vajutage nuppu E, seade hakkab tööle, seadme sees olev tuli süttib ning ekraanil kuvatakse tagasiarvestuse aeg ja temperatuur.

9. Kui programm on valitud, saate temperatuuri ja aega muuta, vajutades temperatuuri/aja valiku nuppu (C) ja seejärel nuppe G "-", H "+". Kui seade on jahtunud, on soovitatav lisada küpsetusaegadele 3 minutit võrreldes programmeeritud menüüga.

10. Kui toiduvalmistamine on lõppenud, kõlab 5 korda helisignaali.

11. Seadme ennetähtaegseks lõpetamiseks hoidke nuppu (A) 2 sekundit all.

Seadmel on programmimälu, kui sahtli (3) võetakse programmi ajal välja, seiskub seade, kui sahtli (3) tagasi asetatakse, jätkub see. Programmi saab peatada ka nupu (E) ühekordse vajutamisega, selle uuesti vajutamisega jätkub töö.

Näpunäiteid:

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

Soovitatav on valitud programmi töö ajal tooteid vähemalt üks kord pöörata või segada.

Kui aeg või temperatuur ei ole piisav, saate alati aega või temperatuuri reguleerida, vajutades aja/temperatuuri reguleerimise nuppu (F), millele järgneb nupp G "-", H "+", et toidu küpsetamine lõpetada.

Ajavahemik 1 minut kuni 60 minutit

Temperatuurivahemik 60 °C kuni 200 °C

!!!HOIATUS!!! Seadme sisemus on väga kuum

Programmid:

Chips (1): programm, mida kasutatakse peamiselt külmutatud Chipside jaoks.

Seade kuumutab automaatselt 200 °C ja 20 minutit

Kui aeg või temperatuur ei ole piisav, saate alati muuta aega või temperatuuri, vajutades aja/temperatuuri kontrollnuppu (F) ja seejärel (G) "-" (H) "+" nuppu, et reguleerida temperatuuri ja aega.

Kala (2): programm, mida kasutatakse kõige sagedamini külmutatud töödeldud kala või värske kala puhul.

Seade kuumutab automaatselt temperatuuril 200 °C ja 18 minutit

Kui aeg või temperatuur ei ole piisav, saate alati muuta aega või temperatuuri, vajutades aja/temperatuuri reguleerimise nuppu (F) ja seejärel (G) "-" (H) "+" nuppu, et reguleerida temperatuuri ja aega.

Krevetid (3): Parim väikeste mereandide, näiteks krevettide jaoks.

Seade kuumutab automaatselt 180 °C ja 20 minutit

Kui aeg või temperatuur ei ole piisav, saate alati muuta aega või temperatuuri, vajutades aja/temperatuuri kontrollnuppu (F), seejärel (G) "-" (H) "+" nuppu, et reguleerida temperatuuri ja aega.

Steak (4): programm, mida kasutatakse peamiselt paksemate valge või punase liha jaotustükkide puhul.

Seade kuumutab automaatselt 180°C ja 20 minutit

Kui aeg või temperatuur ei ole piisav, saate alati aega või temperatuuri muuta, vajutades aja/temperatuuri reguleerimise nuppu (F) ja seejärel (G) "-" (H) "+" nuppu, et reguleerida temperatuuri ja aega.

Sealiha (5): Programm, mida kasutatakse peamiselt paksemate punaste lihatükide puhul.

Seade kuumutab automaatselt 180°C ja 25 minutit

Kui aeg või temperatuur ei ole piisav, saate alati muuta aega või temperatuuri, vajutades aja/temperatuuri reguleerimise nuppu (F) ja seejärel (G) "-" (H) "+" nuppu, et reguleerida temperatuuri ja aega

Pizza (6): programm, mida kasutatakse kõige sagedamini külmutatud pizza valmistamiseks.

Seade kuumutab automaatselt 200°C ja 20 minutit

Kui aeg või temperatuur ei ole piisav, saate alati muuta aega või temperatuuri, vajutades aja/temperatuuri kontrollnuppu (F) ja seejärel (G) "-" (H) "+" nuppu, et reguleerida temperatuuri ja aega.

Kook (7): Programm, mida kasutatakse peamiselt kookide ja muffinite valmistamiseks

Seade kuumutab automaatselt 180°C ja 10 minutit

Kui aeg või temperatuur ei ole piisav, saate alati muuta aega või temperatuuri, vajutades aja/temperatuuri kontrollnuppu (F) ja seejärel (G) "-" (H) "+" nuppu, et reguleerida temperatuuri ja aega.

Kanajalad (8): Programm, mida kasutatakse toore kanaliha (kanakoivad) valmistamiseks

Seade kuumutab automaatselt 190°C ja 20 minutit

Kui aeg või temperatuur ei ole piisav, saate alati muuta aega või temperatuuri, vajutades aja/temperatuuri reguleerimise nuppu (F) ja seejärel (G) "-" (H) "+" nuppu, et reguleerida temperatuuri ja aega.

Kana (9): Programm, mida kasutatakse toore kanaliha valmistamiseks

Seade kuumutab automaatselt 200°C ja 35 minutit

Kui aeg või temperatuur ei ole piisav, saate alati muuta aega või temperatuuri, vajutades aja/temperatuuri reguleerimise nuppu (F) ja seejärel (G) "-" (H) "+" nuppu, et reguleerida temperatuuri ja aega.

Köögiviljad (10): Programm, mida kasutatakse peamiselt külmutatud köögiviljade valmistamiseks

Seade kuumutab automaatselt 180°C juures ja 18 minutit

Kui aeg või temperatuur ei ole piisav, saate alati muuta aega või temperatuuri, vajutades aja/temperatuuri reguleerimise nuppu (F) ja seejärel (G) "-" (H) "+" nuppu, et reguleerida temperatuuri ja aega.

## SEADME PUHASTAMINE

1. Enne seadme puhastamist tõmmake see vooluvõrgust välja ja oodake, kuni seade on jahtunud.
2. Puhastage seadet niiske, seejärel kuiva lapiga (või vajadusel paberrätikuga).
3. Raskemini eemaldatavate jääkide puhul pintseldate neid väikese koguse toiduõliga ja eemaldage need mõne minuti pärast ettevaatlikult puulusikaga.
4. Ärge puhastage teravate, abrasiivsete lappide või käsnadega ega kasutage küürimispulbrit, kuna need võivad kahjustada sileda, mittekleepuvat pinnakatet korvi ja mahuti mittekleepuvat katet.
5. Ärge kastke seadet vette.

Tehnilised andmed:

Maht: 4L+ 4L

Pinge: 220-240V ~ 50/60Hz

Nimivõimsus: 1700W

Maksimaalne võimsus: 2500W

## Ettevaatust kuumale pinnale:



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



**Keskkonna huvides.** Pappakendid ja polüetüleenist (PE) kotid tuleb vastavalt nende kirjeldusele visata eraldi kogumiseks ettenähtud olmejäätmete konteineritesse. Kui seadmes on patareid, tuleb need eemaldada ja eraldi kogumis- ja ladustamiskohas ära visata. Kasutatud seade tuleb viia sobivasse kogumis- ja ladustamisasutusse, kuna selles sisalduvad ohtlikud ained võivad kujutada endast ohtu tervisele ja keskkonnale. Tootel olev märgistus näitab, et seadet ei tohi kõrvaldada olmejäätmete konteinerisse. Elektrijäätmed on jäätmed, mis sisalduvad inimestele, loomadele ja keskkonnale kahjulikke aineid. Need ained võivad reostada pinnast, vett või õhku ning selle kaudu võivad nad sattuda inimkehasse ja põhjustada mitmeid terviseprobleeme, näiteks nägemis-, kuulmis- ja kõnepuudulikkust, võivad kahjustada ka neerusid, maksa ja südant ning põhjustada nahahaigusi. Kahjulikud ained võivad avaldada kahjulikku mõju ka hingamis- ja reproduktiivsüsteemile ning põhjustada vähkkasvaja muutusi. Mõjutatud muldadel kasvavate taimede ja neist valmistatud toodete tarbimine võib põhjustada eespool nimetatud tervisemõjusid. **Ärge visake seadmeid olmejäätmete prügikasti!**

**Teenindus** Kui soovite osta varuosasid või kui teil on kaebusi, siis palun võtke ühendust võtke otse ühendust edasimüüjaga, kes väljastas kviitungi.

## Használati útmutató (HU)

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

1. A készülék használata előtt olvassa el a kezelési útmutatót, és kövesse az abban foglalt utasításokat. A gyártó nem vállal felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy helytelen kezeléséből eredő károkért.
2. A készüléket kizárólag háztartási használatra szánták. Ne használja más, a rendeltetésszerű használatnál össze nem egyeztethető célra.
3. A készüléket csak 220-240V ~ 50/60 Hz-es földelt konnektorba csatlakoztassa. A nagyobb használati biztonság érdekében ne csatlakoztasson egyszerre több elektromos készüléket egy áramkörhöz.
4. Legyen különösen óvatos, ha a készüléket gyermekek jelenlétében használja. Ne engedje, hogy a gyermekek játszanak a készülékkel ne engedje, hogy gyermekek vagy a készüléket nem ismerő személyek használják a készüléket.
5. FIGYELMEZTETÉS: Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyermekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek, illetve a készülékkel kapcsolatos tapasztalattal vagy ismeretekkel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha ezt a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett teszik, vagy ha a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kaptak, és tisztában vannak a készülék használatával kapcsolatos veszélyekkel. Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek

csak akkor végezhetik, ha elmúltak 8 évesek, és a tevékenységet felügyelet mellett végzik.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

21. A készüléket vízszintes, hőálló felületen, gyúlékony anyagoktól (függöny, drapéria, tapéta stb.) távol helyezze el. A megfelelő légáramlás biztosítása érdekében tartson legalább 10 cm szabad helyet a készülék mindkét oldalán és legalább 30 cm-t a készülék felett. Ne takarja le a készülék szellőzőnyílásait, mert ez túlmelegedést és a termék károsodását okozhatja.
22. Ne érintse meg a készülék forró felületeit (ajtó, felső vagy alsó panel és oldallapok). Használjon védőkesztyűt, ha bármilyen forró alkatrészt eltávolít vagy megérint.
23. A tápkábelt nem szabad a készülék fölé fektetni, és nem szabad forró felületekhez érni vagy azok közelében feküdni. Ne helyezze a készüléket konnektor alá.
24. Ne tegyen a készülék teljes térfogatát elfoglaló részeket, mert ez tüzet és a termék károsodását okozhatja.
25. Főzés után vagy a készülék tisztítása előtt húzza ki a tápkábelt a konnektorból, és hagyja kihűlni. Hagyja a készüléket kellően hosszú ideig hűlni, mivel melegítéskor nagyon lassan hűl le.
26. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
27. A készülékház tisztításához ne használjon agresszív tisztítószerkeket emulziók, krémek, paszták stb. formájában, mivel ezek többek között eltávolíthatják az információs grafikai szimbólumokat, mint például a beosztásokat, jelöléseket, figyelmeztető jeleket stb.
28. Ne használjon fémhuzalos keféket a tisztításhoz. A letört huzaldarabkák érintkezhetnek az elektromos alkatrészekkel, ami áramütés veszélyét rejti magában.
29. A készüléket nem úgy tervezték, hogy külső időzítővel vagy külön távirányítóval működjön.
30. A magas hőmérséklet miatt különös óvatossággal kell eljárni a megsült ételek eltávolításakor, a forró zsír vagy más forró folyadékok eltávolításakor.
31. A készüléket a felszálló hő és gőz miatt ne helyezze a konyhaszkekrények alá.
32. Ne mossa a fém alkatrészeket mosogatógépben, mivel az ezekben a készülékekben használt agresszív mosószerke a fent említett alkatrészek sötétedését okozzák. Javasoljuk, hogy kézzel, hagyományos mosogatószerkekel mossák őket.
33. A túlmelegedés elkerülése érdekében ne takarja le a készüléket.
34. Ne tároljon a készülékben a hozzá tartozó tartozékokon kívül mást.
35. Ne használja a készüléket fedetlen edénnyel.

A készülék leírása:

1. Vezérlőpanel 2. fogantyú 3. fiók 4. ház 5. légkivezetés 6. tápkábel 7. rács

Vezérlőpanel:

A: Be-/kikapcsoló gomb B: Fiókválasztó gomb (1) C: Fiókválasztó gomb (2) D: Programválasztó gombok E: Start / szünet gomb F: Hőmérséklet / idő szabályozó gombok G: "-" gomb H: "+" gomb

Programok:

1. Chips 2. hal 3. garnélarák 4. steak 5. sertéshús 6. pizza 7. tészta 8. csirkecomb 9. csirke 10. zöldségek

Első használat előtt

1. Távolítsa el a csomagolást, valamint a készülék külső és belső oldalán található matricákat és tartozékokat.
2. Alaposan tisztítsa meg a rácsokat (7) és a fiókokat (3) forró vízzel, kevés mosogatószerrel és egy szivaccsal, majd törölje át őket egy tiszta, puha ruhával  
(Ne tisztítsa a készüléket dörzsölő kendővel vagy szivaccsal, illetve ne használjon súrolóport, mert ezek károsíthatják a rácsok és fiókok sima tapadásmentes felületét)
3. Helyezze a készüléket egy stabil vízszintes felületre, dugja be a tápkábelt, válassza ki az első programot mindkét fiókra (lásd a készülék használatáról szóló részt), hogy a készülékből eltávolítsa a gyári szagokat.
4. A program végén húzza ki a tápkábelt, és ismételje meg a 2. lépést a készülék teljes lehűlését követően a tisztításhoz.

Ne mossa a rácsokat (7) és a fiókokat (3) a mosogatógépben.

A készülék használata:

A készülék két különálló, egymástól függetlenül működő fiókkal van felszerelve.

A készülék egyszerre egy fiókkal és kettővel is működhet.

A készülék működési elve az 1. fiók esetében ugyanaz, mint a 2. fiók esetében.

1. A fogantyút (2) megfogva húzza ki a fiókot (3) a ráccsal (7) együtt a házból (4), és helyezze stabil felületre.
2. A rács (7) eltávolítható a fiókból (2).
3. Helyezze az előzőleg előkészített termékeket a rácsra (7) a fiók (3) alján. Ezután helyezze a fiókot (3) a házba (4). A fiók feltöltésekor ne lépje túl a fiókban elhelyezett MAX szintet.
4. Csatlakoztassa a lezárt készüléket egy földelt hálózati aljzatba.
5. A készülék hangjelzést ad, és a jelzőfény (A) kigyullad. Nyomja meg a gombot (A) a készülék bekapcsolásához. Ha nincs program kiválasztva, a készülék 3 perc múlva készenléti üzemmódba kapcsol.
6. A kiválasztott műtárgy aktiválásához nyomja meg az 1. gombot (B) a bal oldali fiók esetében vagy a 2. gombot (C) a jobb oldali fiók esetében, a kijelzőn megjelenik egy menü a választható programokkal.
7. A fiók kiválasztása után a gomb (D) segítségével válasszon egyet a tíz program közül.
8. A program kiválasztása után nyomja meg az E gombot, a készülék elkezd működni, a készülék belsejében lévő lámpa világít, és a kijelzőn megjelenik a visszaszámlálási idő és a hőmérséklet.
9. A program kiválasztása után a hőmérsékletet és az időt a hőmérséklet/időszabályozó választógomb (C), majd a G "-", H "+" gomb megnyomásával módosíthatja. Javasoljuk, hogy a programozott menühöz képest 3 percet adjunk hozzá a főzési időhöz, ha a készüléket lehűtjük.
10. Amikor befejeződik, 5 alkalommal hangjelzés hallatszik.
11. A készülék idő előtti kikapcsolásához tartsa lenyomva az (A) gombot 2 másodpercig.

A készülék programmemóriával rendelkezik, ha a fiókot (3) egy program közben kivesszük, a készülék leáll, ha a fiókot (3) visszahelyezzük a helyére, a készülék folytatja. A program szüneteltethető a gomb (E) egyszeri megnyomásával is, ismételt megnyomásával folytatódik a működés.

Tippek:

Az ételdarabokat úgy rendezzük el, hogy a forró levegő szabadon áramolhasson közöttük.

Célszerű a kiválasztott program működése során legalább egyszer megforgatni vagy megkeverni a termékeket.

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem megfelelő, bármikor beállíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet szabályozó gomb (F), majd a G "-", H "+" gomb megnyomásával az ételek sütésének befejezéséhez.

Időtartomány 1 perc és 60 perc között

Hőmérséklet-tartomány 60 °C-tól 200 °C-ig

!!!FIGYELEM!!! A készülék belseje nagyon forró

Programok:

Chips (1): Elsősorban fagyasztott chipshez használt program.

A készülék automatikusan 200 °C-on és 20 percig melegít

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem megfelelő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet szabályozó gomb (F), majd a (G) "-", (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához.

Hal (2): A leggyakrabban használt program fagyasztott feldolgozott halakhoz vagy friss halakhoz.

A készülék automatikusan 200°C-on és 18 percig melegít

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem megfelelő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet szabályozó gomb (F), majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához.

Garnélarák (3): A legjobb az olyan kis méretű tenger gyümölcseihez, mint a garnélarák.

A készülék automatikusan 180°C-on és 20 percig melegít

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem megfelelő, bármikor megváltoztathatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet szabályozó gomb (F) megnyomásával, majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával beállíthatja a hőmérsékletet és az időt.

Steak (4): Elsősorban vastagabb fehér vagy vörös húsdarabokhoz használt program.

A készülék automatikusan 180°C-on és 20 percig melegíti a húst

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem megfelelő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet szabályozó gomb (F), majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához.

Sertéshús (5): Elsősorban vastagabb vörös húsdarabokhoz használt program.

A készülék automatikusan 180°C-on és 25 percig melegíti a húst

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem megfelelő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet szabályozó gomb (F), majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához

Pizza (6): a fagyasztott pizza készítéséhez leggyakrabban használt program.

A készülék automatikusan 200°C-on és 20 percig melegít

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem megfelelő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet szabályozó gomb (F), majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához.

Sütemény (7): Elsősorban sütemények és muffinok készítésére szolgáló program

A készülék automatikusan 180°C-on és 10 percig melegít

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem megfelelő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet szabályozó gomb (F), majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához.

Csirkecomb (8): Nyers csirkehús (csirkecomb) elkészítésére szolgáló program

A készülék automatikusan 190°C-on és 20 percig melegíti a húst

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem megfelelő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet szabályozó gomb (F), majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához.

Csirke (9): Nyers csirkehús elkészítésére szolgáló program

A készülék automatikusan 200°C-on és 35 percig melegíti a húst

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem megfelelő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet szabályozó gomb (F), majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához.

Zöldségek (10): Elsősorban fagyasztott zöldségek elkészítésére szolgáló program

A készülék automatikusan 180°C-on és 18 percig melegít

Ha az idő vagy a hőmérséklet nem megfelelő, bármikor módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet az idő/hőmérséklet szabályozó gomb (F), majd a (G) "-" (H) "+" gomb megnyomásával a hőmérséklet és az idő beállításához.

## A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

1. A készülék tisztítása előtt húzza ki a készüléket a hálózati aljzatról, és várja meg, amíg a készülék lehűl.

2. Tisztítsa meg nedves, majd száraz ruhával (vagy szükség esetén papírtörölközővel).

3. A nehezebben eltávolítható maradványokat kefével, kis mennyiségű étolajjal kenje be, és néhány perc elteltével óvatosan távolítsa el egy fa spatulával.

4. Ne tisztítsa éles, súroló kendővel vagy szivaccsal, illetve ne használjon súrolóport, mivel ezek károsíthatják a sima, tapadásmentes felületet

kosár és a tartály tapadásmentes bevonatát.

5. Ne merítse a készüléket vízbe.

Műszaki adatok:

Kapacitás: 4L + 4L

Feszültség: 50/60Hz: 220-240V ~ 50/60Hz



## Vigyázat forró felület:



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

**A környezet védelme érdekében.** A kartoncsomagolást és a polietilén (PE) zsákokat a leírásuknak megfelelően a kommunális hulladék elkülönített gyűjtésére szolgáló megfelelő konténerekben kell elhelyezni. Ha a készülékben akkumulátorok vannak, azokat ki kell venni, és külön kell elhelyezni egy gyűjtő- és tárolóhelyen. A használt készüléket megfelelő gyűjtő- és tárolóhelyre kell szállítani, mivel a benne lévő veszélyes anyagok veszélyt jelenthetnek az egészségre és a környezetre. A terméken található jelölés jelzi, hogy a készüléket nem szabad a kommunális hulladékgyűjtő edénybe dobni. A hulladék elektromos berendezés olyan hulladék, amely az emberekre, állatokra és a környezetre káros anyagokat tartalmaz. Ezek az anyagok szennyezhetik a talajt, a vizet vagy a levegőt, és ezen keresztül bejuthatnak az emberi szervezetbe, és számos egészségügyi problémához vezethetnek, például látás-, hallás-, beszédzavarokhoz, károsíthatják a vesét, a májat és a szívet is, valamint bőrbetegségeket okozhatnak. A káros anyagok káros hatással lehetnek a légzőszervekre és a reprodukív rendszerre is, és rákos elváltozásokhoz vezethetnek. Az érintett talajokon termő növények és a belőlük készült termékek fogyasztása a fent említett egészségügyi hatásokat eredményezheti. **Ne dobja a berendezést a kommunális hulladékgyűjtőbe!**  
**Szerviz** Ha pótalkatrészeket szeretne vásárolni, vagy bármilyen panasza van, kérjük, forduljon a következőkhöz forduljon közvetlenül a nyugtát kiállító kereskedőhöz.



## Manual de utilizare (RO)

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

1. Citiți instrucțiunile de utilizare înainte de a utiliza aparatul și urmați instrucțiunile conținute în acestea. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele cauzate de utilizarea aparatului în mod neconform cu destinația sa sau de manipularea necorespunzătoare.
2. Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic. Nu îl utilizați în niciun alt scop incompatibil cu destinația sa.
3. Conectați aparatul numai la o priză cu împământare 220-240V ~ 50/60 Hz. Pentru o mai mare siguranță a utilizării, nu conectați simultan mai multe aparate electrice la un singur circuit.
4. Aveți grijă deosebită atunci când utilizați aparatul în prezența copiilor. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul nu permiteți copiilor sau oricărei persoane care nu este familiarizată cu aparatul să îl utilizeze.
5. AVERTISMENT: Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală limitată sau de persoane fără

experiență sau cunoștințe despre aparat, dacă acest lucru se face sub supravegherea unei persoane responsabile de siguranța lor sau dacă li s-au dat instrucțiuni privind utilizarea în siguranță a aparatului și sunt conștienți de pericolele asociate cu utilizarea acestuia. Copiii nu trebuie să se joace cu echipamentul. Curățarea și întreținerea echipamentului nu trebuie efectuate de către copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și dacă activitatea este efectuată sub supraveghere.

6. AVERTISMENT: nu lăsați aparatul conectat la o priză nesupravegheat.

7. AVERTISMENT: nu transportați niciodată aparatul când acesta este pornit sau când este fierbinte.

8. AVERTISMENT: temperatura suprafețelor accesibile ale echipamentului de funcționare poate fi ridicată atunci când echipamentul este în funcțiune.

9. AVERTISMENT: țineți aparatul și cablul acestuia departe de copiii sub 8 ani.

10. AVERTISMENT: Scoateți întotdeauna ștecherul din priza de alimentare după utilizare ținând priza cu mâna. NU trageți de cablul de alimentare.

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

12. AVERTISMENT: Nu plasați în interiorul aparatului carton, hârtie, plastic sau alte articole inflamabile sau fuzibile.

13. Nu scufundați cablul, fișa sau întregul aparat în apă sau alt lichid. Nu expuneți aparatul la condițiile meteorologice (ploaie, soare etc.) și nu îl utilizați în condiții de umiditate (băi, rulote umede).

14. Verificați periodic starea cablului de alimentare. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, echipamentul nu trebuie utilizat. Un cablu deteriorat trebuie înlocuit de o unitate de reparații specializată pentru a evita pericolul.

15. Nu utilizați echipamentul cu un cablu de alimentare deteriorat sau dacă acesta a fost scăpat sau deteriorat în orice alt mod sau nu funcționează corect. Nu reparați singur aparatul, deoarece există riscul de electrocutare. Duceți aparatul deteriorat la un centru de service competent pentru inspecție sau reparație. Orice reparație poate fi efectuată numai de către centrele de service autorizate. Repararea necorespunzătoare poate reprezenta un risc grav pentru utilizator.

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

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

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

19. În cazul în care este necesară utilizarea unui cablu prelungitor, utilizați numai un model cu un pin de împământare nominal pentru cel puțin 10 A. Cablurile prelungitoare

care nu îndeplinesc această cerință se pot supraîncălzi. Cablul trebuie să fie așezat astfel încât să se evite tragerea accidentală sau împiedicarea de acesta.

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

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

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

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

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

25. După gătit sau înainte de a curăța aparatul, scoateți cablul de alimentare din priză și lăsați-l să se răcească. Lăsați aparatul să se răcească pentru o perioadă suficient de lungă, deoarece acesta se răcește foarte încet atunci când este încălzit.

26. Curățați aparatul după fiecare utilizare.

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

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

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

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

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

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

33. Nu acoperiți aparatul pentru a evita supraîncălzirea.

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

35. Nu utilizați aparatul cu un recipient neacoperit.

Descrierea dispozitivului:

1. 1. panou de comandă 2. mâner 3. sertar 4. carcasă 5. ieșire de aer 6. cablu de alimentare 7. grătar

Panou de comandă:

A: Buton pornire/oprire B: Buton selecție sertar (1) C: Buton de selectare a sertarului (2) D: Butoane selecție program E: Buton pornire / pauză F: Butoane control temperatură / timp G: Buton "-" H: Buton "+"

Programe:

1. 1. Chips 2. pește 3. creveți 4. friptură 5. porc 6. pizza 7. patiserie 8. pulpe de pui 9. pui 10. legume

Înainte de utilizare pentru prima dată

1. Îndepărtați ambalajul și toate autocolantele și accesoriile care se află pe exteriorul și interiorul aparatului.
2. Curățați temeinic grătarele (7) și sertarele (3) cu apă fierbinte și o cantitate mică de detergent de vase și un burete, apoi ștergeți-le cu o cârpă curată și moale  
(Nu curățați aparatul cu cârpe sau bureți abrazivi și nu folosiți pudre de curățat, deoarece acestea pot deteriora suprafețele netede antiaderente ale grătarelor și sertarelor)
3. Așezați aparatul pe o suprafață orizontală stabilă, conectați cablul de alimentare, selectați primul program pentru ambele sertare (consultați secțiunea privind utilizarea aparatului), pentru a elimina mirosurile de fabrică din aparat.
4. La sfârșitul programului, scoateți cablul de alimentare din priză și repetați pasul 2 pentru a-l curăța din nou după ce s-a răcit complet.

Nu spălați grătarele (7) și sertarele( 3) în mașina de spălat vase.

Utilizarea aparatului:

Aparatul este echipat cu două sertare separate care funcționează independent unul de celălalt.

Aparatul poate funcționa cu unul dintre sertare, precum și cu două în același timp.

Principiul aparatului este același pentru sertarul 1 ca și pentru sertarul 2.

1. Ținând mânerul (2), scoateți sertarul (3) împreună cu grătarul (7) din carcasă (4) și așezați-l pe o suprafață stabilă.
2. Grătarul (7) poate fi scos din sertarul (2).
3. Așezați produsele pregătite anterior pe grătarul (7) de pe fundul sertarului (3). Apoi introduceți sertarul (3) în carcasă (4). Când umpleți sertarul, nu depășiți nivelul MAX plasat în interiorul sertarului.
4. Conectați unitatea închisă la o priză cu împământare.
5. Aparatul va emite o alarmă sonoră și indicatorul luminos (A) se va aprinde. Apăsăți butonul (A) pentru a porni aparatul. Dacă nu este selectat niciun program, aparatul va intra în modul de așteptare după 3 minute.
6. Pentru a activa artificial selectat, apăsați butonul 1 (B) pentru sertarul din stânga sau butonul 2 (C) pentru sertarul din dreapta, afișajul va afișa un meniu cu programele din care puteți alege.
7. După selectarea sertarului, selectați unul dintre cele zece programe cu ajutorul butonului (D).
8. După selectarea programului, apăsați butonul E, aparatul va începe să funcționeze, lumina din interiorul aparatului se va aprinde, iar afișajul va indica timpul de numărătoare inversă și temperatura.
9. Odată selectat programul, puteți modifica temperatura și timpul apăsând butonul de selectare a controlului temperaturii/timpului (C) și apoi butonul G "-", H "+". Se recomandă adăugarea a 3 minute la timpul de gătire, raportat la meniul programat, dacă aparatul este răcit.
10. Când se termină, se va auzi un semnal sonor de 5 ori.
11. Pentru a opri aparatul mai devreme, țineți apăsat butonul (A) timp de 2 secunde.

Aparatul are o memorie de program, dacă sertarul (3) este scos în timpul unui program, aparatul se va opri, când sertarul (3) este pus înapoi la locul său, acesta va continua. Programul poate fi, de asemenea, întrerupt prin apăsarea o dată a butonului (E), apăsarea acestuia din nou va relua funcționarea.

Sfaturi:

Aranjați bucățile de mâncare astfel încât să existe un flux liber de aer cald între ele.

Este recomandabil să întoarceți sau să amestecați produsele cel puțin o dată în timpul funcționării programului selectat.

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, le puteți regla oricând apăsând butonul de control al timpului/temperaturii (F), urmat de butonul G "-", H "+ pentru a termina gătitul alimentelor.

Interval de timp de la 1 minut la 60 de minute

Interval de temperatură de la 60 °C la 200 °C

!!!ATENȚIE!!! Interiorul aparatului este foarte fierbinte

#### Programe:

Chips (1): program utilizat în principal pentru chipsuri congelate.

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

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, le puteți modifica oricând apăsând butonul de control al timpului/temperaturii (F) și apoi butonul (G) "-" (H) "+" pentru a regla temperatura și timpul.

Pește (2): programul cel mai des utilizat pentru pește procesat congelat sau pește proaspăt.

Aparatul se va încălzi automat la 200°C și timp de 18 minute

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, le puteți modifica oricând apăsând butonul de control al timpului/temperaturii (F) și apoi butonul (G) "-" (H) "+" pentru a regla temperatura și timpul.

Creveți (3): Cel mai bun pentru fructe de mare mici, cum ar fi creveții.

Aparatul se va încălzi automat la 180°C și timp de 20 de minute

În cazul în care timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți modifica întotdeauna timpul sau temperatura apăsând butonul de control al timpului/temperaturii (F), apoi butonul (G) "-" (H) "+" pentru a regla temperatura și timpul.

Steak (4): un program utilizat în principal pentru bucăți mai groase de carne albă sau roșie.

Aparatul se va încălzi automat la 180°C și timp de 20 de minute

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, le puteți modifica oricând apăsând butonul de control al timpului/temperaturii (F) și apoi butonul (G) "-" (H) "+" pentru a regla temperatura și timpul.

Carne de porc (5): Un program utilizat în principal pentru bucăți mai groase de carne roșie.

Aparatul se va încălzi automat la 180°C și timp de 25 de minute

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, le puteți modifica oricând apăsând butonul de control al timpului/temperaturii (F) și apoi butonul (G) "-" (H) "+" pentru a regla temperatura și timpul

Pizza (6): programul cel mai frecvent utilizat pentru pizza congelată.

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

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, le puteți modifica oricând apăsând butonul de control al timpului/temperaturii (F) și apoi butonul (G) "-" (H) "+" pentru a regla temperatura și timpul.

Tort (7): Un program utilizat în principal pentru prepararea prăjiturilor și brișelor

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

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, le puteți modifica oricând apăsând butonul de control al timpului/temperaturii (F) și apoi butonul (G) "-" (H) "+" pentru a regla temperatura și timpul.

Picioare de pui (8): Program utilizat pentru prepararea cărnii crude de pui (pulpe de pui)

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

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți modifica oricând timpul sau temperatura apăsând butonul de control al timpului/temperaturii (F) și apoi butonul (G) "-" (H) "+" pentru a regla temperatura și timpul.

Pui (9): Program utilizat pentru prepararea cărnii crude de pui

Aparatul se va încălzi automat la 200°C și timp de 35 de minute

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, puteți modifica oricând timpul sau temperatura apăsând butonul de control al timpului/temperaturii (F) și apoi butonul (G) "-" (H) "+" pentru a regla temperatura și timpul.

Legume (10): Un program utilizat în principal pentru prepararea legumelor congelate

Aparatul se va încălzi automat la 180°C și timp de 18 minute

Dacă timpul sau temperatura nu sunt suficiente, le puteți modifica oricând apăsând butonul de control al timpului/temperaturii (F) și apoi butonul (G) "-" (H) "+" pentru a regla temperatura și timpul.

#### CURĂȚAREA APARATULUI

1. Înainte de a curăța aparatul, scoateți-l din priză și așteptați până când aparatul se răcește.

2. Curățați folosind o cârpă umedă, apoi uscată (sau șervețel de hârtie, dacă este necesar).

3. Pentru reziduurile mai greu de îndepărtat, periați cu o cantitate mică de ulei comestibil și după câteva minute îndepărtați-le ușor cu o spatulă de lemn.

4. Nu curățați cu cârpe sau bureți ascuțiți și abrazivi și nu folosiți pudre de curățat, deoarece acestea pot deteriora suprafața netedă, antiaderentă

neaderentă a coșului și a recipientului.

5. Nu scufundați aparatul în apă.

Date tehnice:

Capacitate: 4L+ 4L

Tensiune: 220-240V ~ 50/60Hz

Putere nominală: 1700W

Putere maximă: 2500W

## Atenție la suprafața fierbinte:



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

**Pentru binele mediului.** Ambalajele din carton și pungile din polietilenă (PE) trebuie eliminate în containerele corespunzătoare pentru colectarea separată a deșeurilor municipale, în conformitate cu descrierea acestora. Dacă aparatul conține baterii, acestea trebuie îndepărtate și eliminate separat la un centru de colectare și depozitare.

Aparatul uzat trebuie dus la un centru adecvat de colectare și depozitare, deoarece substanțele periculoase pe care le conține pot reprezenta un risc pentru sănătate și mediu. Marcajul de pe produs indică faptul că aparatul nu trebuie eliminat în containerul de deșeurii municipale. Deșeurile de echipamente electrice sunt deșeuri care conțin substanțe periculoase pentru oameni, animale și mediu. Aceste substanțe pot contamina solul, apa sau aerul, iar prin aceasta pot pătrunde în corpul uman și pot duce la o serie de probleme de sănătate, cum ar fi afectarea vederii, auzului, vorbirii, de asemenea, pot afecta rinichii, ficatul și inima și pot provoca boli de piele. Substanțele nocive pot avea, de asemenea, efecte negative asupra sistemelor respirator și reproducător și pot duce la modificări canceroase.

Consumul de plante care cresc pe solurile afectate și de produse fabricate din acestea poate duce la efectele asupra sănătății menționate mai sus. **Nu aruncați echipamentul în coșul de gunoi municipal!**

**Service** Dacă doriți să achiziționați piese de schimb sau aveți reclamații, vă rugăm să contactați direct distribuitorul care a emis chitanța.

## Návod k použití (CS)

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

1. Před použitím spotřebiče si přečtěte návod k obsluze a dodržujte pokyny v něm uvedené. Výrobce neodpovídá za škody způsobené používáním spotřebiče v rozporu s jeho určením nebo nesprávnou manipulací.
2. Spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte jej k jiným účelům, které nejsou slučitelné s jeho určením.
3. Spotřebič připojujte pouze do uzemněné zásuvky 220-240 V ~ 50/60 Hz. Pro větší bezpečnost používání nepřipojujte k jednomu obvodu více elektrických spotřebičů současně.
4. Při používání spotřebiče v přítomnosti dětí dbejte zvýšené opatrnosti. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály nedovolte dětem nebo osobám, které nejsou se

spotřebičem obeznámeny, aby jej používaly.

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

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

7. VAROVÁNÍ: nikdy nepřenášejte zapnutý nebo horký spotřebič.

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

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

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

11. VAROVÁNÍ: nepoužívejte spotřebič v blízkosti hořlavých materiálů.

12. VAROVÁNÍ: Dovnitř spotřebiče nekládejte lepenku, papír, plast nebo jiné hořlavé či hořlavé předměty.

13. Neponořujte kabel, zástrčku ani celý přístroj do vody nebo jiné kapaliny.

Nevystavujte přístroj povětrnostním vlivům (déšť, slunce apod.) a nepoužívejte jej ve vlhkých podmínkách (koupelny, vlhké obytné vozy).

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

15. Zařízení nepoužívejte s poškozeným napájecím kabelem nebo pokud bylo upuštěno nebo jinak poškozeno nebo nefunguje správně. Neopravujte zařízení sami, protože hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Poškozený spotřebič odneste do příslušného servisního střediska ke kontrole nebo opravě. Veškeré opravy smí provádět pouze autorizované servisní středisko. Neodborná oprava může pro uživatele představovat vážné riziko.

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

17. Napájecí kabel nesmí viset přes okraj stolu ani se dotýkat horkých povrchů.

18. Pro dodatečnou ochranu se doporučuje instalovat do elektrického obvodu proudový chránič (RCD) se jmenovitým reziduálním proudem nepřesahujícím 30 mA. V tomto ohledu je třeba se poradit s odborným elektrikářem.

19. Pokud je nutné použít prodlužovací kabel, použijte pouze model s uzemňovacím kolíkem o jmenovitém proudu alespoň 10 A. Prodlužovací kabely, které tento

požadavek nesplňují, se mohou přehřát. Kabel musí být položen tak, aby nedošlo k náhodnému zatažení nebo zakopnutí o něj.

20. Nedovolte, aby se motorová část spotřebiče namočila.

21. Spotřebič umístěte na rovný, tepelně odolný povrch, mimo dosah hořlavých materiálů (záclony, závěsy, tapety apod.). Pro zajištění správné cirkulace vzduchu udržujte na každé straně spotřebiče alespoň 10 cm volného prostoru a alespoň 30 cm nad ním. Nezakrývejte větrací otvory spotřebiče, protože by mohlo dojít k přehřátí a poškození výrobku.

22. Nedotýkejte se horkých povrchů spotřebiče (dvířek, horního nebo spodního panelu a bočních panelů). Při odstraňování nebo dotýkání se horkých částí používejte ochranné rukavice.

23. Napájecí kabel by neměl být položen přes spotřebič a neměl by se dotýkat horkých povrchů ani ležet v jejich blízkosti. Nepokládejte spotřebič pod elektrickou zásuvku.

24. Nepokládejte porce zabírající celý objem spotřebiče, protože to může způsobit požár a poškození výrobku.

25. Po vaření nebo před čištěním spotřebiče odpojte napájecí kabel ze zásuvky a nechte jej vychladnout. Spotřebič nechte dostatečně dlouho vychladnout, protože při zahřátí chladne velmi pomalu.

26. Po každém použití spotřebič vyčistěte.

27. K čištění krytu nepoužívejte agresivní čisticí prostředky ve formě emulzí, pleťových vod, past apod. protože mohou mimo jiné odstranit informační grafické symboly, jako jsou stupnice, značky, výstražné nápisy apod.

28. K čištění nepoužívejte kovové drátěné kartáče. Zlomené úlomky drátů se mohou dostat do kontaktu s elektrickými částmi, což představuje riziko úrazu elektrickým proudem.

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

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

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

32. Kovové části nemyjte v myčkách nádobí, protože agresivní mycí prostředky používané v těchto spotřebičích způsobují tmavnutí výše uvedených částí.

Doporučujeme je mýt ručně za použití běžných mycích prostředků.

33. Spotřebič nezakrývejte, aby nedošlo k jeho přehřátí.

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

35. Nepoužívejte spotřebič s nezakrytou nádobou.

Popis zařízení:

1. Ovládací panel 2. rukojeť 3. zásuvka 4. kryt 5. vývod vzduchu 6. napájecí kabel 7. rošť



Ovládací panel:

A: Tlačítko zapnutí/vypnutí B: Tlačítko volby zásuvky (1) C: Tlačítko volby zásuvky (2) D: Tlačítka volby programu E: Tlačítko Start / Pauza F: Tlačítka regulace teploty / času G: Tlačítko "-" H: Tlačítko "+"

Programy:

1. 1. hranolky 2. ryby 3. krevety 4. steak 5. vepřové maso 6. pizza 7. pečivo 8. kuřecí stehna 9. kuře 10. zelenina

Před prvním použitím

1. Odstraňte obal a všechny nálepky a příslušenství, které jsou na vnější straně a uvnitř spotřebiče.
2. Důkladně vyčistěte rošty (7) a zásuvky (3) horkou vodou s malým množstvím prostředku na mytí nádobí a houbičkou, poté je otřete čistým měkkým hadříkem (Spotřebič nečistěte abrazivními utěrkami nebo houbičkami ani nepoužívejte drátěnky, protože by mohly poškodit hladký nepřilnavý povrch roštů a zásuvek)
3. Umístěte spotřebič na stabilní vodorovnou plochu, zapojte napájecí kabel, zvolte první program pro obě zásuvky (viz část o používání spotřebiče), abyste ze spotřebiče odstranili tovární pachy.
4. Po skončení programu odpojte napájecí kabel a po úplném vychladnutí spotřebiče zopakujte krok 2 a znovu jej vyčistěte.

V myčce nádobí nemýjte rošty (7) a zásuvky (3).

Používání spotřebiče:

Spotřebič je vybaven dvěma samostatnými zásuvkami, které fungují nezávisle na sobě.

Spotřebič může pracovat jak s jednou ze zásuvek, tak se dvěma najednou.

Princip fungování přístroje je stejný pro zásuvku 1 i pro zásuvku 2.

1. Přidržením rukojeti (2) vytáhněte zásuvku (3) spolu s roštem (7) z krytu (4) a umístěte ji na stabilní povrch.
2. Rošt (7) lze ze zásuvky (2) vyjmout.
3. Na rošt (7) na dně zásuvky (3) položte předem připravené výrobky. Poté zasuňte zásuvku (3) do pouzdra (4). Při plnění zásuvky nepřekračujte úroveň MAX umístěnou uvnitř zásuvky.
4. Uzavřený přístroj zapojte do uzemněné síťové zásuvky.
5. Spotřebič vydá zvukový signál a rozsvítí se kontrolka (A). Stisknutím tlačítka (A) spotřebič zapnete. Pokud není zvolen žádný program, přejde spotřebič po 3 minutách do pohotovostního režimu.
6. Chcete-li aktivovat vybraný artefakt, stiskněte tlačítko 1 (B) pro levou zásuvku nebo tlačítko 2 (C) pro pravou zásuvku, na displeji se zobrazí nabídka s programy na výběr.
7. Po výběru zásuvky zvolte jeden z deseti programů pomocí tlačítka (D).
8. Po výběru programu stiskněte tlačítko E, spotřebič začne pracovat, rozsvítí se kontrolka uvnitř spotřebiče a na displeji se zobrazí odpočítávaný čas a teplota.
9. Po zvolení programu můžete změnit teplotu a čas stisknutím tlačítka pro volbu teploty/času (C) a poté tlačítka G "-", H "+". Doporučuje se přidat 3 minuty k době vaření vzhledem k naprogramované nabídce, pokud je spotřebič vychladlý.
10. Po dokončení se ozve 5krát zvukový signál.
11. Chcete-li spotřebič předčasně ukončit, podržte tlačítko (A) stisknuté po dobu 2 sekund.

Spotřebič má paměť programů, pokud během programu vyjmete zásuvku (3), spotřebič se zastaví, po vrácení zásuvky (3) na místo bude pokračovat. Program lze také pozastavit jedním stisknutím tlačítka (E), jeho opětovným stisknutím se provoz obnoví.

Tipy: V případě, že je program spuštěn, je nutné jej zapnout:

Uspořádejte kusy potravin tak, aby mezi nimi volně proudil horký vzduch.

Doporučujeme výrobky během provozu zvoleného programu alespoň jednou otočit nebo zamíchat.

Pokud čas nebo teplota nejsou dostatečné, můžete vždy upravit čas nebo teplotu stisknutím tlačítka regulace času/teploty (F) a následným stisknutím tlačítka G "-", H "+" pro dokončení přípravy pokrmu.

Časový rozsah od 1 minuty do 60 minut

Rozsah teploty od 60 °C do 200 °C

!!!POZOR!!! Vnitřek spotřebiče je velmi horký

Programy:

(1): program používaný hlavně pro mražené brambůrky.

Spotřebič se automaticky zahřeje na 200 °C a po dobu 20 minut

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

Ryby (2): program nejčastěji používaný pro zmrazené zpracované ryby nebo čerstvé ryby.

Spotřebič se automaticky ohřeje na 200°C a po dobu 18 minut

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

Krevety (3): Nejlepší pro malé mořské plody, jako jsou krevety.

Spotřebič se automaticky ohřeje na 180°C a po dobu 20 minut

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

Steak (4): program používaný především pro silnější kusy bílého nebo červeného masa.

Spotřebič se automaticky zahřeje na 180°C a po dobu 20 minut

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

Vepřové maso (5): Program používaný především pro silnější kusy červeného masa.

Spotřebič se automaticky zahřeje na 180°C a po dobu 25 minut

Pokud čas nebo teplota nejsou dostatečné, můžete vždy změnit čas nebo teplotu stisknutím tlačítka pro ovládání času/teploty (F) a poté tlačítka (G) "-" (H) "+" pro nastavení teploty a času

Pizza (6): program, který se nejčastěji používá pro přípravu mražené pizzy.

Spotřebič se automaticky zahřeje na 200°C a po dobu 20 minut

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

Koláč (7): Program používaný především pro přípravu koláčů a muffinů

Spotřebič se automaticky zahřeje na 180°C a po dobu 10 minut

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

Kuřecí stehýnka (8): Program sloužící k přípravě syrového kuřecího masa (kuřecích stehen)

Spotřebič se automaticky zahřeje na 190°C a po dobu 20 minut

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

Kuře (9): Program používaný k přípravě syrového kuřecího masa

Spotřebič se automaticky zahřeje na 200°C a po dobu 35 minut

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

Zelenina (10): Program používaný především pro přípravu mražené zeleniny

Spotřebič se automaticky ohřeje na 180°C a po dobu 18 minut

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

## ČIŠTĚNÍ SPOTŘEBIČE

1. Před čištěním spotřebiče jej odpojte od síťové zásuvky a počkejte, dokud spotřebič nevychladne.

2. Čištění provádějte vlhkým a poté suchým hadříkem (nebo v případě potřeby papírovou utěrkou).

3. Obtížněji odstranitelné zbytky potřete malým množstvím jedlého oleje a po několika minutách je opatrně odstraňte dřevěnou špachtlí.

4. Nečistěte ostrými, abrazivními utěrkami nebo houbičkami ani nepoužívejte drátěnky, protože by mohly poškodit hladký nepřilnavý povrch

povrch koše a nádoby.

5. Neponořujte spotřebič do vody.

Technické údaje:

Objem: 4L+ 4L

Napětí: 220-240V ~ 50/60Hz

Jmenovitý výkon: 1700W

Maximální výkon: 2500W

## Pozor, horký povrch:



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

**V zájmu ochrany životního prostředí.** Kartonové obaly a polyethylenové (PE) sáčky odhodte do příslušných kontejnerů pro oddělený sběr komunálního odpadu podle jejich popisu. Pokud jsou ve spotřebiči baterie, je třeba je vyjmout a odděleně zlikvidovat ve sběrně a skladu. Použitý spotřebič musí být odvezen do vhodného sběrného a skladovacího zařízení, protože nebezpečné látky, které obsahuje, mohou představovat riziko pro zdraví a životní prostředí. Označení na výrobku uvádí, že spotřebič nesmí být vyhozen do kontejneru na komunální odpad. Elektroodpad je odpad, který obsahuje látky škodlivé pro člověka, zvířata a životní prostředí. Tyto látky mohou kontaminovat půdu, vodu nebo vzduch a jejich prostřednictvím se mohou dostat do lidského organismu a vést k řadě zdravotních problémů, jako jsou poruchy zraku, sluchu, řeči, mohou také poškodit ledviny, játra a srdce a způsobit kožní onemocnění. Škodlivé látky mohou mít také nepříznivé účinky na dýchací a reprodukční systém a vést k rakovinným změnám. Konzumace rostlin rostoucích na postižených půdách a produktů z nich vyrobených může mít za následek výše uvedené zdravotní účinky. **Zařízení nevyhazujte do popelnice na komunální odpad!**

**Servis** Pokud si přejete zakoupit náhradní díly nebo máte jakékoli stížnosti, obraťte se na obecní úřad, který vydal doklad o koupi.



## Руководство пользователя (RU)

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

1. Перед использованием прибора прочтите инструкцию по эксплуатации и следуйте содержащимся в ней указаниям. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный использованием прибора не по назначению или неправильным обращением с ним.
2. Прибор предназначен только для бытового использования. Не используйте его для других целей, несовместимых с его назначением.
3. Подключайте прибор только к заземленной розетке 220-240 В ~ 50/60 Гц. Для большей безопасности использования не подключайте одновременно несколько электроприборов к одной цепи.
4. Соблюдайте особую осторожность при использовании прибора в присутствии детей. Не позволяйте детям играть с прибором, не позволяйте детям или лицам, не знакомым с прибором, пользоваться им.

5. ПЕРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данное оборудование может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта или знаний об этом оборудовании, если это делается под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или если они получили инструкции по безопасному использованию оборудования и знают об опасностях, связанных с его использованием. Дети не должны играть с оборудованием. Чистка и обслуживание оборудования не должны выполняться детьми, если только они не старше 8 лет и не выполняются под присмотром.
6. ПЕРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не оставляйте прибор включенным в розетку без присмотра.
7. ПЕРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: никогда не переносите прибор во включенном или горячем состоянии.
8. ПЕРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: температура доступных поверхностей рабочего оборудования может быть высокой, когда оборудование работает.
9. ПЕРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
10. ПЕРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: после использования всегда вынимайте вилку из розетки, придерживая ее рукой. НЕ тяните за сетевой шнур.
11. ПЕРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не используйте прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов.
12. ПЕРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не помещайте внутрь прибора картон, бумагу, пластик или другие легковоспламеняющиеся или легкоплавкие предметы.
13. Не погружайте кабель, вилку или весь прибор в воду или другую жидкость. Не подвергайте прибор воздействию погодных условий (дождь, солнце и т.д.) и не используйте его в условиях повышенной влажности (ванные комнаты, влажные дома на колесах).
14. Периодически проверяйте состояние шнура питания. Если шнур питания поврежден, оборудование использовать нельзя. Во избежание опасности поврежденный шнур следует заменить в специализированном ремонтном центре.
15. Не используйте оборудование с поврежденным шнуром питания, а также если его уронили или повредили каким-либо другим способом, или если оно не работает должным образом. Не ремонтируйте прибор самостоятельно, так как существует опасность поражения током. Отнесите поврежденный прибор в компетентный сервисный центр для проверки или ремонта. Любой ремонт может выполняться только в авторизованных сервисных центрах. Неправильный ремонт может представлять серьезную опасность для пользователя.
16. Поместите прибор на прохладную ровную поверхность, подальше от горячих

кухонных приборов, таких как электроплита, газовая горелка и т.д..

17. Шнур питания не должен свисать через край стола или касаться горячих поверхностей.

18. Для дополнительной защиты рекомендуется установить в электрическую цепь устройство остаточного тока (УЗО) с номинальным остаточным током не более 30 мА. По этому вопросу следует проконсультироваться со специалистом-электриком.

19. Если необходимо использовать удлинительный кабель, используйте только модель с заземляющим контактом, рассчитанную на ток не менее 10 А. Удлинитель, не отвечающий этому требованию, может перегреться. Кабель должен быть проложен таким образом, чтобы избежать случайного натяжения или спотыкания о него.

20. Не допускайте намокания моторной части прибора.

21. Установите прибор на ровной жаропрочной поверхности, вдали от легковоспламеняющихся материалов (штор, занавесок, обоев и т. д.). Для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха оставляйте не менее 10 см свободного пространства с каждой стороны прибора и не менее 30 см над ним. Не закрывайте вентиляционные отверстия прибора, так как это может привести к перегреву и повреждению изделия.

22. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора (дверце, верхней или нижней панели и боковым панелям). При снятии или прикосновении к горячим деталям используйте защитные перчатки.

23. Шнур питания не должен лежать поверх прибора, а также не должен касаться горячих поверхностей или лежать рядом с ними. Не размещайте прибор под электрической розеткой.

24. Не ставьте части, занимающие весь объем прибора, так как это может привести к возгоранию и повреждению изделия.

25. После приготовления пищи или перед чисткой прибора выньте вилку шнура питания из розетки и оставьте его остывать. Дайте прибору остыть в течение достаточно длительного периода времени, так как при нагревании он остывает очень медленно.

26. Очищайте прибор после каждого использования.

27. Не используйте для очистки корпуса агрессивные моющие средства в виде эмульсий, лосьонов, паст и т.п., так как они могут, в частности, удалить информационные графические символы, такие как градуировка, маркировка, предупреждающие знаки и т.п.

28. Не используйте для очистки металлические проволочные щетки. Обломки проволоки могут попасть на электрические детали, что создает опасность

поражения электрическим током.

29. Оборудование не предназначено для работы с внешними таймерами или отдельной системой дистанционного управления.

30. Из-за высоких температур следует соблюдать особую осторожность при извлечении запеченных продуктов, удалении горячего жира или других горячих жидкостей.

31. Не размещайте прибор под кухонными шкафами из-за поднимающегося тепла и пара.

32. Не мойте металлические детали в посудомоечных машинах, так как агрессивные моющие средства, используемые в этих приборах, вызывают потемнение вышеупомянутых деталей. Рекомендуется мыть их вручную с использованием обычных средств для мытья посуды.

33. Не накрывайте прибор во избежание перегрева.

34. Не храните в приборе ничего, кроме принадлежностей, входящих в его состав.

35. Не используйте прибор с незакрытым контейнером.

Описание прибора:

1. Панель управления 2. ручка 3. ящик 4. корпус 5. вентиляционное отверстие 6. шнур питания 7. решетка

Панель управления:

A: кнопка включения/выключения B: кнопка выбора ящика (1) C: Кнопка выбора ящика (2) D: Кнопки выбора программы E: Кнопка старта / паузы F: Кнопки управления температурой / временем G: Кнопка "-" H: Кнопка "+"

Программы:

1. Чипсы 2. рыба 3. креветки 4. стейк 5. свинина 6. пицца 7. выпечка 8. куриные ножки 9. курица 10. овощи

Перед первым использованием

1. Удалите упаковку, а также все наклейки и аксессуары, которые находятся снаружи и внутри прибора.

2. Тщательно очистите решетки (7) и ящики (3) горячей водой с небольшим количеством жидкости для мытья посуды и губкой, а затем протрите их чистой мягкой тканью

(Не чистите прибор абразивными тряпками, губками или используйте чистящие порошки, так как они могут повредить гладкие антипригарные поверхности решеток и ящиков)

3. Поставьте прибор на устойчивую горизонтальную поверхность, подключите шнур питания, выберите первую программу для обоих ящиков (см. раздел "Использование прибора"), чтобы удалить заводские запахи из прибора.

4. По окончании программы выньте вилку из розетки и повторите шаг 2, чтобы снова очистить прибор, когда он полностью остынет.

Не мойте решетки (7) и ящики (3) в посудомоечной машине.

Использование прибора:

Прибор оснащен двумя отдельными ящиками, работающими независимо друг от друга.

Прибор может работать как с одним из ящиков, так и с двумя одновременно.

Принцип работы прибора одинаков как для ящика 1, так и для ящика 2.

1. Держась за ручку (2), извлеките ящик (3) вместе с решеткой (7) из корпуса (4) и поставьте на устойчивую поверхность.

2. Решетку (7) можно извлечь из ящика (2).

3. Поместите подготовленные продукты на решетку (7) на дне ящика (3). Затем вставьте ящик (3) в корпус (4). При заполнении ящика не превышайте уровень MAX, установленный внутри ящика.

4. Подключите закрытый прибор к заземленной сетевой розетке.

5. Прибор подаст звуковой сигнал и загорится индикаторная лампочка (A). Нажмите кнопку (A), чтобы включить прибор.

Если программа не выбрана, через 3 минуты прибор перейдет в режим ожидания.

6. Чтобы активировать выбранную программу, нажмите кнопку 1 (B) для левого ящика или кнопку 2 (C) для правого ящика, на дисплее появится меню с программами на выбор.
7. После выбора ящика выберите одну из десяти программ с помощью кнопки (D).
8. После выбора программы нажмите кнопку E, прибор начнет работать, внутри прибора загорится индикатор, а на дисплее отобразится время обратного отсчета и температура.
9. После выбора программы вы можете изменить температуру и время, нажав кнопку выбора температуры/времени (C), а затем кнопки G "-", H "+". Рекомендуется добавить 3 минуты к времени приготовления, относительно запрограммированного меню, если прибор охлаждается.
10. По окончании приготовления прозвучит 5 звуковых сигналов.
11. Чтобы досрочно завершить работу прибора, удерживайте кнопку (A) в течение 2 секунд.

Прибор имеет память программ, если во время выполнения программы извлечь ящик (3), прибор остановится, а когда ящик (3) будет установлен на место, программа продолжится. Программу также можно приостановить, нажав кнопку (E) один раз, повторное нажатие возобновит работу.

#### Советы:

Располагайте продукты так, чтобы между ними свободно проходил поток горячего воздуха.

Во время работы выбранной программы рекомендуется хотя бы раз перевернуть или перемешать продукты.

Если время или температура недостаточны, вы всегда можете отрегулировать время или температуру, нажав кнопку управления временем/температурой (F), а затем кнопку G "-", H "+" для завершения приготовления блюда.

Диапазон времени от 1 минуты до 60 минут

Диапазон температур от 60 °C до 200 °C

!!!ВНИМАНИЕ!!! Внутренняя поверхность прибора очень горячая

#### Программы:

Чипсы (1): программа используется в основном для замороженных чипсов.

Прибор автоматически нагревается при температуре 200°C и в течение 20 минут

Если время или температура недостаточны, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку управления временем/температурой (F), а затем кнопку (G) "-" (H) "+" для регулировки температуры и времени.

Рыба (2): программа, чаще всего используемая для замороженной или свежей рыбы.

Прибор будет автоматически нагреваться при температуре 200°C в течение 18 минут

Если время или температура недостаточны, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку управления временем/температурой (F), а затем кнопку (G) "-" (H) "+" для регулировки температуры и времени.

Креветки (3): лучше всего подходит для мелких морепродуктов, таких как креветки.

Прибор будет автоматически нагреваться при температуре 180°C в течение 20 минут

Если время или температура недостаточны, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку управления временем/температурой (F), затем кнопку (G) "-" (H) "+" для регулировки температуры и времени.

Стейк (4): программа, используемая в основном для приготовления толстых кусков белого или красного мяса.

Прибор автоматически нагревается при температуре 180°C и в течение 20 минут

Если время или температура не устраивают, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку управления временем/температурой (F), а затем кнопку (G) "-" (H) "+" для регулировки температуры и времени.

Свинина (5): программа, используемая в основном для приготовления толстых кусков красного мяса.

Прибор автоматически нагревается при температуре 180°C и в течение 25 минут

Если время или температура недостаточны, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку управления временем/температурой (F), а затем кнопку (G) "-" (H) "+" для регулировки температуры и времени

Пицца (6): программа, наиболее часто используемая для приготовления замороженной пиццы.

Прибор будет автоматически нагреваться при температуре 200°C в течение 20 минут

Если время или температура недостаточны, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку управления временем/температурой (F), а затем кнопку (G) "-" (H) "+" для регулировки температуры и времени.

Торт (7): Программа, используемая в основном для приготовления тортов и кексов

Прибор автоматически нагревается при температуре 180°С в течение 10 минут  
Если время или температура не устраивают, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку управления временем/температурой (F), а затем кнопку (G) "-" (H) "+" для регулировки температуры и времени.

Куриные ножки (8): Программа, используемая для приготовления сырого куриного мяса (куриных ножек)  
Прибор автоматически нагревается при температуре 190°С в течение 20 минут  
Если время или температура не устраивают, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку управления временем/температурой (F), а затем кнопку (G) "-" (H) "+" для регулировки температуры и времени.

Курица (9): Программа, используемая для приготовления сырого куриного мяса  
Прибор автоматически нагревается при температуре 200°С в течение 35 минут  
Если время или температура не устраивают, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку управления временем/температурой (F), а затем кнопку (G) "-" (H) "+" для регулировки температуры и времени.

Овощи (10): программа, используемая в основном для приготовления замороженных овощей  
Прибор автоматически нагревается при температуре 180°С в течение 18 минут  
Если время или температура не устраивают, вы всегда можете изменить время или температуру, нажав кнопку управления временем/температурой (F), а затем кнопку (G) "-" (H) "+" для регулировки температуры и времени.

#### ЧИСТКА ПРИБОРА

1. Перед чисткой прибора выньте вилку из розетки и подождите, пока прибор остынет.
2. Протрите прибор влажной, а затем сухой тканью (или бумажным полотенцем, если необходимо).
3. Для более трудноудаляемых остатков нанесите на щетку небольшое количество пищевого масла и через несколько минут аккуратно удалите их деревянной лопаткой.
4. Не чистите острыми, абразивными тряпками или губками, а также не используйте чистящие порошки, так как они могут повредить гладкое антипригарное покрытие гладкое антипригарное покрытие корзины и контейнера.
5. Не погружайте прибор в воду.



#### Технические данные:

Объем: 4 л + 4 л

Напряжение: 220-240V ~ 50/60Hz

Номинальная мощность: 1700 Вт

Максимальная мощность: 2500 Вт

## Осторожно, горячая поверхность:



Температура доступных поверхностей работающего прибора может быть высокой. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора



**В целях охраны окружающей среды.** Картонную упаковку и полиэтиленовые (ПЭ) пакеты следует выбрасывать в соответствующие контейнеры для раздельного сбора бытовых отходов в соответствии с их описанием. Если в приборе имеются батареи, их необходимо извлечь и утилизировать отдельно в пункте сбора и хранения. Использованный прибор необходимо сдать в соответствующий пункт сбора и хранения, так как содержащиеся в нем опасные вещества могут представлять угрозу для здоровья и окружающей среды. Маркировка на изделии указывает на то, что прибор нельзя выбрасывать в контейнер для бытовых отходов. Отработанное электрооборудование - это отходы, содержащие вещества, вредные для человека, животных и окружающей среды. Эти вещества могут загрязнять почву, воду или воздух, через которые они могут попасть в организм человека и привести к ряду проблем со здоровьем, таких как ухудшение зрения, слуха, речи, могут также повредить почки, печень и сердце, вызвать кожные заболевания. Вредные вещества также могут





оказывать негативное влияние на дыхательную и репродуктивную системы и приводить к раковым изменениям. Употребление растений, растущих на пораженных почвах, и продуктов, изготовленных из них, может привести к вышеупомянутым последствиям для здоровья. **Не выбрасывайте оборудование в контейнер для бытовых отходов!**

**Сервис** Если вы хотите приобрести запасные части или у вас есть какие-либо претензии, пожалуйста обращайтесь непосредственно к продавцу, выдавшему чек.

## Εγχειρίδιο χρήσης (EL)

### ΓΕΝΙΚΟΙ ΌΡΟΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

1. Διαβάστε τις οδηγίες λειτουργίας πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και ακολουθήστε τις οδηγίες που περιέχονται σε αυτές. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για ζημιές που προκαλούνται από χρήση της συσκευής που δεν είναι σύμφωνη με τον προορισμό της ή από ακατάλληλο χειρισμό.
2. Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιοδήποτε άλλο σκοπό που δεν είναι συμβατός με την προβλεπόμενη χρήση της.
3. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα 220-240V ~ 50/60 Hz.  
Για μεγαλύτερη ασφάλεια χρήσης, μην συνδέετε ταυτόχρονα πολλές ηλεκτρικές συσκευές σε ένα κύκλωμα.
4. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν υπάρχουν παιδιά. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή μην επιτρέπετε σε παιδιά ή σε άτομα που δεν είναι εξοικειωμένα με τη συσκευή να τη χρησιμοποιούν.
5. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση της συσκευής, εφόσον αυτό γίνεται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και γνωρίζουν τους κινδύνους που συνδέονται με τη χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τον εξοπλισμό. Ο καθαρισμός και η συντήρηση του εξοπλισμού δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και η δραστηριότητα πραγματοποιείται υπό επίβλεψη.
6. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη στην πρίζα χωρίς επίβλεψη.
7. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: μην μεταφέρετε ποτέ τη συσκευή όταν είναι ενεργοποιημένη ή όταν είναι ζεστή.
8. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών του εξοπλισμού λειτουργίας μπορεί να είναι υψηλή όταν ο εξοπλισμός λειτουργεί.
9. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: κρατήστε τον εξοπλισμό και το καλώδιο του μακριά από παιδιά

κάτω των 8 ετών.

10. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αφαιρείτε πάντα το φως από την πρίζα μετά τη χρήση κρατώντας την πρίζα με το χέρι σας. ΜΗΝ τραβάτε το καλώδιο της πρίζας.

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

12. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην τοποθετείτε χαρτόνι, χαρτί, πλαστικό ή άλλα εύφλεκτα ή εύφλεκτα αντικείμενα στο εσωτερικό της συσκευής.

13. Μην βυθίζετε το καλώδιο, το φως ή ολόκληρη τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό. Μην εκθέτετε τη συσκευή σε καιρικές συνθήκες (βροχή, ήλιος κ.λπ.) και μην τη χρησιμοποιείτε σε συνθήκες υγρασίας (μπάνια, υγρά τροχόσπιτα).

14. Ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, ο εξοπλισμός δεν πρέπει να χρησιμοποιείται. Ένα κατεστραμμένο καλώδιο θα πρέπει να αντικαθίσταται από εξειδικευμένη μονάδα επισκευής για να αποφευχθεί ο κίνδυνος.

15. Μην χρησιμοποιείτε τον εξοπλισμό με κατεστραμμένο καλώδιο τροφοδοσίας ή αν έχει πέσει ή έχει υποστεί ζημιά με οποιονδήποτε άλλο τρόπο ή δεν λειτουργεί σωστά. Μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας, καθώς υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Μεταφέρετε τη συσκευή που έχει υποστεί βλάβη σε ένα αρμόδιο κέντρο σέρβις για έλεγχο ή επισκευή. Τυχόν επισκευές επιτρέπεται να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις. Η ακατάλληλη επισκευή μπορεί να αποτελέσει σοβαρό κίνδυνο για τον χρήστη.

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

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

18. Για πρόσθετη προστασία, συνιστάται να εγκαταστήσετε στο ηλεκτρικό κύκλωμα, μια συσκευή διαρροής ρεύματος (RCD) με ονομαστικό ρεύμα διαρροής που δεν υπερβαίνει τα 30 mA. Για το θέμα αυτό θα πρέπει να συμβουλευτείτε έναν ειδικό ηλεκτρολόγο.

19. Εάν είναι απαραίτητη η χρήση καλωδίου προέκτασης, χρησιμοποιήστε μόνο ένα μοντέλο με ακίδα γείωσης ονομαστικής ισχύος τουλάχιστον 10 A. Τα καλώδια προέκτασης που δεν πληρούν αυτή την απαίτηση ενδέχεται να υπερθερμανθούν. Το καλώδιο πρέπει να τοποθετείται με τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται το τυχαίο τράβηγμα ή το σκόνταφτό του.

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

21. Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, μακριά από εύφλεκτα υλικά (κουρτίνες, κουρτίνες, ταπετσαρίες κ.λπ.). Για να εξασφαλίσετε τη σωστή κυκλοφορία του αέρα, διατηρήστε τουλάχιστον 10 cm ελεύθερο χώρο σε κάθε πλευρά της συσκευής και τουλάχιστον 30 cm πάνω από αυτή. Μην καλύπτετε τα

ανοίγματα εξαερισμού της συσκευής, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει υπερθέρμανση και ζημιά στο προϊόν.

22. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής (πόρτα, επάνω ή κάτω πλευρά και πλευρικά πάνελ). Χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια όταν αφαιρείτε ή αγγίζετε οποιαδήποτε καυτά μέρη.

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

24. Μην τοποθετείτε τμήματα που καταλαμβάνουν ολόκληρο τον όγκο της συσκευής, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά και ζημιά στο προϊόν.

25. Μετά το μαγείρεμα ή πριν καθαρίσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για αρκετά μεγάλο χρονικό διάστημα, καθώς ψύχεται πολύ αργά όταν θερμαίνεται.

26. Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

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

28. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικές συρμάτινες βούρτσες για τον καθαρισμό. Θραύσματα σπασμένων συρμάτων μπορεί να έρθουν σε επαφή με ηλεκτρικά εξαρτήματα, ενέχοντας κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

29. Ο εξοπλισμός δεν έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί με τη χρήση εξωτερικών χρονοδιακοπών ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

30. Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών, θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή κατά την αφαίρεση ψημένων τροφίμων, την αφαίρεση καυτού λίπους ή άλλων καυτών υγρών.

31. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από τα ντουλάπια της κουζίνας λόγω της ανερχόμενης θερμότητας και του ατμού.

32. Μην πλένετε τα μεταλλικά μέρη σε πλυντήρια πιάτων, καθώς τα επιθετικά απορρυπαντικά που χρησιμοποιούνται σε αυτές τις συσκευές προκαλούν σκούρο χρώμα στα προαναφερθέντα μέρη. Συνιστάται να πλένονται με το χέρι, χρησιμοποιώντας συμβατικά υγρά πλυσίματος.

33. Μην καλύπτετε τη συσκευή για να αποφύγετε την υπερθέρμανση.

34. Μην αποθηκεύετε τίποτα άλλο στη συσκευή εκτός από τα εξαρτήματα που ανήκουν σε αυτήν.

35. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με ακάλυπτο δοχείο.

Περιγραφή της συσκευής:

1. Πίνακας ελέγχου 2. λαβή 3. συρτάρι 4. περίβλημα 5. έξοδος αέρα 6. καλώδιο τροφοδοσίας 7. σχάρα

Πίνακας ελέγχου:

A: Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης B: Κουμπί επιλογής συρταριού (1) C: Κουμπί επιλογής συρταριού (2) D: Κουμπί επιλογής προγράμματος E: Κουμπί έναρξης/παύσης F: Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας/χρόνου G: Κουμπί "-" H: Κουμπί "+"

Προγράμματα:

1. Στιπς 2. ψάρι 3. γαρίδες 4. μπριζόλα 5. χοιρινό 6. πίτσα 7. ζύμη 8. πόδια κοτόπουλου 9. κοτόπουλο 10. λαχανικά

Πριν από την πρώτη χρήση

1. Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν αυτοκόλλητα και αξεσουάρ που υπάρχουν στο εξωτερικό και στο εσωτερικό της συσκευής.
2. Καθαρίστε σχολαστικά τις σχάρες (7) και τα συρτάρια (3) με ζεστό νερό και λίγη ποσότητα υγρού πλυντηρίου πιάτων και ένα σφουγγάρι και στη συνέχεια σκουπίστε τα με ένα καθαρό, μαλακό πανί (Μην καθαρίζετε τη συσκευή με λειαντικά πανιά ή σφουγγάρια ή χρησιμοποιείτε σκόνες καθαρισμού, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις λείες αντικολλητικές επιφάνειες των σχαρών και των συρταριών)
3. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή οριζόντια επιφάνεια, βάλτε το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα, επιλέξτε το πρώτο πρόγραμμα και για τα δύο συρτάρια (βλ. ενότητα σχετικά με τη χρήση της συσκευής), προκειμένου να απομακρυνθούν οι εργοστασιακές οσμές από τη συσκευή.
4. Στο τέλος του προγράμματος, αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα και επαναλάβετε το βήμα 2 για να την καθαρίσετε ξανά, αφού κρυώσει εντελώς.

Μην πλένετε τις σχάρες (7) και τα συρτάρια(3) στο πλυντήριο πιάτων.

Χρήση της συσκευής:

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με δύο ξεχωριστά συρτάρια που λειτουργούν ανεξάρτητα το ένα από το άλλο.

Η συσκευή μπορεί να λειτουργήσει με ένα από τα συρτάρια καθώς και με δύο ταυτόχρονα.

Η αρχή λειτουργίας της συσκευής είναι η ίδια για το συρτάρι 1 όπως και για το συρτάρι 2.

1. Κρατώντας τη λαβή (2), βγάλτε το συρτάρι (3) μαζί με τη σχάρα (7) από το περίβλημα (4) και τοποθετήστε το σε μια σταθερή επιφάνεια.
2. Η σχάρα (7) μπορεί να αφαιρεθεί από το συρτάρι (2).
3. Τοποθετήστε τα προηγούμενως προετοιμασμένα προϊόντα στη σχάρα (7) στο κάτω μέρος του συρταριού (3). Στη συνέχεια τοποθετήστε το συρτάρι (3) στο περίβλημα (4). Όταν γεμίζετε το συρτάρι, μην υπερβαίνετε τη στάθμη MAX που έχει τοποθετηθεί στο εσωτερικό του συρταριού.
4. Συνδέστε την κλειστή μονάδα σε μια γειωμένη πρίζα δικτύου.
5. Η συσκευή θα εκπέμψει έναν ηχητικό συναγερμό και θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία (A). Πατήστε το κουμπί (A) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Εάν δεν έχει επιλεγεί κανένα πρόγραμμα, η συσκευή θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής μετά από 3 λεπτά.
6. Για να ενεργοποιήσετε το επιλεγμένο τεχνούργημα, πατήστε το κουμπί 1 (B) για το αριστερό συρτάρι ή το κουμπί 2 (Γ) για το δεξιό συρτάρι, στην οθόνη θα εμφανιστεί ένα μενού με τα προγράμματα που μπορείτε να επιλέξετε.
7. Αφού επιλέξετε το συρτάρι, επιλέξτε ένα από τα δέκα προγράμματα χρησιμοποιώντας το κουμπί (D).
8. Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, πατήστε το κουμπί E, η συσκευή θα αρχίσει να λειτουργεί, η λυχνία στο εσωτερικό της συσκευής θα ανάψει και στην οθόνη θα εμφανιστεί ο χρόνος αντίστροφης μέτρησης και η θερμοκρασία.
9. Αφού επιλέξετε το πρόγραμμα, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία και το χρόνο πατώντας το κουμπί επιλογής ελέγχου θερμοκρασίας/χρόνου (C) και στη συνέχεια τα κουμπί G "-", H "+". Συνιστάται να προσθέσετε 3 λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος, σε σχέση με το προγραμματισμένο μενού, εάν η συσκευή έχει κρυώσει.
10. Όταν ολοκληρωθεί, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα 5 φορές.
11. Για να τερματίσετε τη συσκευή νωρίτερα, κρατήστε πατημένο το κουμπί (A) για 2 δευτερόλεπτα.

Η συσκευή διαθέτει μνήμη προγράμματος, εάν το συρτάρι (3) αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια ενός προγράμματος, η συσκευή θα σταματήσει, όταν το συρτάρι (3) τοποθετηθεί ξανά στη θέση του θα συνεχίσει. Το πρόγραμμα μπορεί επίσης να διακοπεί πατώντας το κουμπί (E) μία φορά, πατώντας το ξανά θα συνεχιστεί η λειτουργία.

Συμβουλές:

Τοποθετήστε τα κομμάτια φαγητού έτσι ώστε να υπάρχει ελεύθερη ροή θερμού αέρα μεταξύ τους.

Συνιστάται να γυρίζετε ή να ανακατεύετε τα προϊόντα τουλάχιστον μία φορά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του επιλεγμένου προγράμματος.

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν είναι επαρκής, μπορείτε πάντα να ρυθμίσετε το χρόνο ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ελέγχου χρόνου/θερμοκρασίας (F) και στη συνέχεια το κουμπί G "-", H "+ για να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα του φαγητού.

Εύρος χρόνου από 1 λεπτό έως 60 λεπτά  
Εύρος θερμοκρασίας από 60 °C έως 200 °C

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

Προγράμματα:

**Chips (1):** πρόγραμμα που χρησιμοποιείται κυρίως για κατεψυγμένα Chips.

Η συσκευή θερμαίνεται αυτόματα στους 200 °C και για 20 λεπτά

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν είναι επαρκής, μπορείτε πάντα να αλλάξετε το χρόνο ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ελέγχου χρόνου/θερμοκρασίας (F) και στη συνέχεια το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο.

**Ψάρια (2):** Το πρόγραμμα που χρησιμοποιείται συχνότερα για κατεψυγμένα επεξεργασμένα ψάρια ή φρέσκα ψάρια.

Η συσκευή θα θερμανθεί αυτόματα στους 200 °C και για 18 λεπτά

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν είναι επαρκής, μπορείτε πάντα να αλλάξετε το χρόνο ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ελέγχου χρόνου/θερμοκρασίας (F) και στη συνέχεια το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο.

**Γαρίδες (3):** Το καλύτερο για μικρά θαλασσινά, όπως γαρίδες.

Η συσκευή θα θερμανθεί αυτόματα στους 180 °C και για 20 λεπτά

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν είναι επαρκής, μπορείτε πάντα να αλλάξετε το χρόνο ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ελέγχου χρόνου/θερμοκρασίας (F) στη συνέχεια το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο.

**Μπιριζόλα (4):** ένα πρόγραμμα που χρησιμοποιείται κυρίως για παχύτερα κομμάτια λευκού ή κόκκινου κρέατος.

Η συσκευή θερμαίνεται αυτόματα στους 180 °C και για 20 λεπτά

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν είναι επαρκής, μπορείτε πάντα να αλλάξετε το χρόνο ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ελέγχου χρόνου/θερμοκρασίας (F) και στη συνέχεια το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο.

**Χοιρινό κρέας (5):** Ένα πρόγραμμα που χρησιμοποιείται κυρίως για παχύτερα κομμάτια κόκκινου κρέατος.

Η συσκευή θερμαίνεται αυτόματα στους 180 °C και για 25 λεπτά

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν είναι επαρκής, μπορείτε πάντα να αλλάξετε το χρόνο ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ελέγχου χρόνου/θερμοκρασίας (F) και στη συνέχεια το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο

**Πίτσα (6):** το πρόγραμμα που χρησιμοποιείται συχνότερα για κατεψυγμένη πίτσα.

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

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν είναι επαρκής, μπορείτε πάντα να αλλάξετε το χρόνο ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ελέγχου χρόνου/θερμοκρασίας (F) και στη συνέχεια το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο.

**Κέικ (7):** Ένα πρόγραμμα που χρησιμοποιείται κυρίως για την προετοιμασία κέικ και μάφινς

Η συσκευή θερμαίνεται αυτόματα στους 180 °C και για 10 λεπτά

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν είναι επαρκής, μπορείτε πάντα να αλλάξετε το χρόνο ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ελέγχου χρόνου/θερμοκρασίας (F) και στη συνέχεια το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο.

**Πόδια κοτόπουλου (8):** Πρόγραμμα που χρησιμοποιείται για την προετοιμασία ωμού κρέατος κοτόπουλου (μπούτια κοτόπουλου)

Η συσκευή θερμαίνεται αυτόματα στους 190 °C και για 20 λεπτά

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν είναι επαρκής, μπορείτε πάντα να αλλάξετε το χρόνο ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ελέγχου χρόνου/θερμοκρασίας (F) και στη συνέχεια το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο.

**Κοτόπουλο (9):** Πρόγραμμα που χρησιμοποιείται για την προετοιμασία ωμού κρέατος κοτόπουλου

Η συσκευή θερμαίνεται αυτόματα στους 200 °C και για 35 λεπτά

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν είναι επαρκής, μπορείτε πάντα να αλλάξετε το χρόνο ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ελέγχου χρόνου/θερμοκρασίας (F) και στη συνέχεια το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο.

**Λαχανικά (10):** Ένα πρόγραμμα που χρησιμοποιείται κυρίως για την προετοιμασία κατεψυγμένων λαχανικών

Η συσκευή θα θερμανθεί αυτόματα στους 180 °C και για 18 λεπτά

Εάν ο χρόνος ή η θερμοκρασία δεν είναι επαρκής, μπορείτε πάντα να αλλάξετε το χρόνο ή τη θερμοκρασία πατώντας το κουμπί ελέγχου χρόνου/θερμοκρασίας (F) και στη συνέχεια το κουμπί (G) "-" (H) "+" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο.

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

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

2. Καθαρίστε χρησιμοποιώντας ένα υγρό και στη συνέχεια στεγνό πανί (ή χαρτί κουζίνας, εάν είναι απαραίτητο).
3. Για πιο δύσκολα αφαιρούμενα υπολείμματα, βουρτίστε τα με μια μικρή ποσότητα βρώσιμου λαδιού και μετά από λίγα λεπτά αφαιρέστε τα απαλά με μια ξύλινη σπάτουλα.
4. Μην καθαρίζετε με αιχμηρά, λειαντικά πανιά ή σφουγγάρια ή χρησιμοποιείτε σκόνες καθαρισμού, καθώς μπορεί να καταστρέψουν το λείο, αντικολητικό επίστρωση του καλαθιού και του δοχείου.
5. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.

Τεχνικά στοιχεία:

Χωρητικότητα: 4L+ 4L

Τάση: 50/60Hz

Ονομαστική ισχύς: 1700W

Μέγιστη ισχύς: 2500W

## Προσοχή καυτή επιφάνεια:



Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μιας συσκευής σε λειτουργία μπορεί να είναι υψηλή. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής

**Για λόγους προστασίας του περιβάλλοντος.** Οι χάρτινες συσκευασίες και οι σακούλες πολυαιθυλενίου (PE) πρέπει να απορρίπτονται στους κατάλληλους περιέκτες για χωριστή συλλογή αστικών απορριμμάτων σύμφωνα με την περιγραφή τους. Εάν υπάρχουν μπαταρίες στη συσκευή, πρέπει να αφαιρεθούν και να απορριφθούν χωριστά σε μια εγκατάσταση συλλογής και αποθήκευσης. Η χρησιμοποιημένη συσκευή πρέπει να μεταφερθεί σε κατάλληλη εγκατάσταση συλλογής και αποθήκευσης, καθώς οι επικίνδυνες ουσίες που περιέχει ενδέχεται να θέσουν σε κίνδυνο την υγεία και το περιβάλλον. Η σήμανση στο προϊόν υποδεικνύει ότι η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στον αστικό κάδο απορριμμάτων. Τα απόβλητα ηλεκτρικών συσκευών είναι απόβλητα που περιέχουν ουσίες που είναι επιβλαβείς για τον άνθρωπο, τα ζώα και το περιβάλλον. Οι ουσίες αυτές μπορεί να μολύνουν το έδαφος, το νερό ή τον αέρα και μέσω αυτού να εισέλθουν στον ανθρώπινο οργανισμό και να οδηγήσουν σε διάφορα προβλήματα υγείας, όπως διαταραχές της όρασης, της ακοής, της ομιλίας, μπορεί επίσης να βλάψουν τα νεφρά, το συκώτι και την καρδιά και να προκαλέσουν δερματικές παθήσεις. Οι επιβλαβείς ουσίες μπορούν επίσης να έχουν δυσμενείς επιπτώσεις στο αναπνευστικό και το αναπαραγωγικό σύστημα και να οδηγήσουν σε καρκινικές μεταβολές. Η κατανάλωση φυτών που αναπτύσσονται στα προσβεβλημένα εδάφη, καθώς και προϊόντων που παρασκευάζονται από αυτά, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τις προαναφερθείσες επιπτώσεις στην υγεία. **Μην πετάτε τον εξοπλισμό στον κάδο αστικών απορριμμάτων!**

**Υπηρεσία** Εάν επιθυμείτε να αγοράσετε ανταλλακτικά ή έχετε οποιαδήποτε παράπονα, παρακαλούμε επικοινωνήστε απευθείας με τον αντιπρόσωπο που εξέδωσε την απόδειξη παραλαβής.

## Gebruikershandleiding (NL)

ALGEMENE VEILIGHEIDSVORWAARDEN BELANGRIJKE  
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES VOOR GEBRUIK ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN  
VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

1. Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat in gebruik neemt en volg de aanwijzingen op. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door gebruik van het apparaat dat niet overeenstemt met het bedoelde gebruik of door onjuist gebruik.

2. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden die onverenigbaar zijn met het beoogde gebruik.
3. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact 220-240V ~ 50/60 Hz. Sluit voor meer gebruiksveiligheid niet meerdere elektrische apparaten tegelijk aan op één stroomkring.
4. Wees extra voorzichtig wanneer u het apparaat gebruikt in de aanwezigheid van kinderen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen en laat kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met het apparaat, het apparaat niet gebruiken.
5. WAARSCHUWING: Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of personen zonder ervaring of kennis van het apparaat, als dit gebeurt onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of als zij instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de gevaren die gepaard gaan met het gebruik ervan. Kinderen mogen niet met de uitrusting spelen. Reiniging en onderhoud van de uitrusting mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en de activiteit onder toezicht wordt uitgevoerd.
6. WAARSCHUWING: Laat het apparaat niet zonder toezicht aangesloten op een stopcontact.
7. WAARSCHUWING: draag het apparaat nooit wanneer het ingeschakeld of heet is.
8. WAARSCHUWING: de temperatuur van de toegankelijke oppervlakken van de apparatuur kan hoog oplopen wanneer de apparatuur in werking is.
9. WAARSCHUWING: houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
10. WAARSCHUWING: trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact door het stopcontact met uw hand vast te houden. Trek NIET aan het netsnoer.
11. WAARSCHUWING: Gebruik het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen.
12. WAARSCHUWING: Plaats geen karton, papier, plastic of andere brandbare of ontvlambare voorwerpen in het apparaat.
13. Dompel het snoer, de stekker of het hele apparaat niet onder in water of een andere vloeistof. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon, enz.) en gebruik het niet in vochtige omstandigheden (badkamers, vochtige campers).
14. Controleer regelmatig de staat van het netsnoer. Als het netsnoer beschadigd is, mag het apparaat niet worden gebruikt. Een beschadigd snoer moet worden vervangen door een gespecialiseerd reparatiebedrijf om gevaar te voorkomen.
15. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd netsnoer of als het gevallen of op een andere manier beschadigd is of niet goed werkt. Repareer het apparaat niet zelf, omdat er dan gevaar voor elektrische schokken bestaat. Breng het beschadigde

apparaat naar een bevoegd servicecentrum voor inspectie of reparatie. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door erkende servicecentra. Ondeskundige reparaties kunnen een ernstig risico vormen voor de gebruiker.

16. Plaats het apparaat op een koele, stabiele en vlakke ondergrond, uit de buurt van hete keukenapparatuur zoals een elektrische kookplaat, gasbrander, enz.

17. Het netsnoer mag niet over de rand van de tafel hangen of hete oppervlakken raken.

18. Voor extra bescherming is het aan te raden om een aardlekschakelaar (RCD) in het elektrische circuit te installeren met een nominale aardlekstroom van maximaal 30 mA. Raadpleeg hiervoor een elektricien.

19. Als het gebruik van een verlengsnoer noodzakelijk is, gebruik dan alleen een model met een aardingspen die minimaal 10 A kan dragen. Verlengsnoeren die niet aan deze eis voldoen, kunnen oververhit raken. De kabel moet zo worden gelegd dat er niet per ongeluk aan wordt getrokken of over wordt gestruikeld.

20. Zorg dat het motorgedeelte van het apparaat niet nat wordt.

21. Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond, uit de buurt van brandbare materialen (gordijnen, draperieën, behang, enz.). Zorg voor minstens 10 cm vrije ruimte aan elke kant van het apparaat en minstens 30 cm erboven voor een goede luchtcirculatie. Dek de ventilatieopeningen van het apparaat niet af, want dit kan leiden tot oververhitting en schade aan het product.

22. Raak de hete oppervlakken van het apparaat (deur, boven- of onderpaneel en zijpanelen) niet aan. Gebruik beschermende handschoenen bij het verwijderen of aanraken van hete onderdelen.

23. Het netsnoer mag niet over het apparaat worden gelegd en mag hete oppervlakken niet aanraken of in de buurt ervan liggen. Plaats het apparaat niet onder een stopcontact.

24. Plaats geen porties die het volledige volume van het apparaat in beslag nemen, aangezien dit brand en schade aan het product kan veroorzaken.

25. Haal na het koken of voordat u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Laat het apparaat voldoende lang afkoelen, omdat het bij verhitting zeer langzaam afkoelt.

26. Reinig het apparaat na elk gebruik.

27. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen in de vorm van emulsies, lotions, pasta's, enz. om de behuizing te reinigen, aangezien deze onder andere grafische informatiesymbolen zoals schaalverdelingen, markeringen, waarschuwingstekens, enz. kunnen verwijderen.

28. Gebruik geen metalen draadborstels voor het reinigen. Gebroken draadfragmenten kunnen in contact komen met elektrische onderdelen, wat een risico op elektrische



schokken met zich meebrengt.

29. Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik met externe timers of een apart afstandsbedieningssysteem.

30. Vanwege de hoge temperaturen moet speciale voorzichtigheid worden betracht bij het verwijderen van gebakken voedsel, het verwijderen van heet vet of andere hete vloeistoffen.

31. Plaats het apparaat niet onder keukenkastjes vanwege de opstijgende hitte en stoom.

32. Was de metalen onderdelen niet in vaatwassers, omdat de agressieve schoonmaakmiddelen die in deze apparaten worden gebruikt de bovengenoemde onderdelen donkerder maken. Het wordt aanbevolen om ze met de hand af te wassen met gewone afwasmiddelen.

33. Dek het apparaat niet af om oververhitting te voorkomen.

34. Bewaar niets anders in het apparaat dan de bijbehorende accessoires.

35. Gebruik het apparaat niet met een onbedekte verpakking.

Beschrijving van het apparaat:

1. 1. bedieningspaneel 2. handgreep 3. lade 4. behuizing 5. luchttuitlat 6. netsnoer 7. rooster

Bedieningspaneel:

A: Aan/uit-knop B: Ladeselectiekноп (1) C: Ladeselectiekноп (2) D: Knoppen voor programmakeuze E: Knop voor starten/pauzeren

F: Knoppen voor temperatuur-/tijdregeling G: "-"-knop H: "+"-knop

Programma's:

1. 1. Friet 2. Vis 3. Garnalen 4. Biefstuk 5. Varkensvlees 6. Pizza 7. Gebak 8. Kippenpoten 9. Kip 10. Groenten

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder de verpakking en eventuele stickers en accessoires die zich aan de buitenkant en binnenkant van het apparaat bevinden.

2. Maak de roosters (7) en lades (3) grondig schoon met heet water en een klein beetje afwasmiddel en een spons en neem ze vervolgens af met een schone, zachte doek

(Maak het apparaat niet schoon met schurende doeken of sponzen of schuurpoeders, want deze kunnen de gladde antiaanbakkoppervlakken van de roosters en lades beschadigen)

3. Plaats het apparaat op een stabiele horizontale ondergrond, steek de stekker in het stopcontact, selecteer het eerste programma voor beide lades (zie het hoofdstuk over het gebruik van het apparaat), om fabrieksgeurtjes uit het apparaat te verwijderen.

4. Haal aan het einde van het programma de stekker uit het stopcontact en herhaal stap 2 om het apparaat opnieuw te reinigen zodra het volledig is afgekoeld.

Was de roosters (7) en lades (3) niet af in de vaatwasser.

Gebruik van het apparaat:

Het apparaat is uitgerust met twee afzonderlijke lades die onafhankelijk van elkaar werken.

Het apparaat kan zowel met één als met twee lades tegelijk werken.

Het principe van het apparaat is hetzelfde voor lade 1 als voor lade 2.

1. Houd de handgreep (2) vast, trek de lade (3) samen met het rooster (7) uit de behuizing (4) en plaats deze op een stabiele ondergrond.

2. Het rooster (7) kan uit de lade (2) worden genomen.

3. Plaats de eerder bereide producten op het rooster (7) op de bodem van de lade (3). Plaats vervolgens de lade (3) in de behuizing (4). Bij het vullen van de lade mag het MAX-niveau dat in de lade is geplaatst niet worden overschreden.

4. Steek de stekker van het gesloten apparaat in een geaard stopcontact.

5. Het apparaat geeft een geluidsalarm en het indicatielampje (A) gaat branden. Druk op toets (A) om het apparaat in te schakelen. Als er geen programma is gekozen, gaat het apparaat na 3 minuten in stand-by.
6. Om het gekozen programma te activeren, drukt u op knop 1 (B) voor de linkerlade of op knop 2 (C) voor de rechterlade.
7. Zodra de lade is geselecteerd, selecteer je een van de tien programma's met knop (D).
8. Zodra het programma gekozen is, druk op toets E, het apparaat begint te werken, het lampje in het apparaat gaat branden en op het display verschijnen de afteltijd en de temperatuur.
9. Nadat het programma is gekozen, kunt u de temperatuur en de tijd wijzigen door op de keuzetoets temperatuur/tijd (C) te drukken en vervolgens op de toetsen G "-", H "+". Het wordt aanbevolen om 3 minuten toe te voegen aan de kooktijd, ten opzichte van het geprogrammeerde menu, als het apparaat is afgekoeld.
10. Als het apparaat klaar is, klinkt er 5 keer een pieptoon.
11. Houd toets (A) 2 seconden ingedrukt om het apparaat vroegtijdig af te sluiten.

Het apparaat heeft een programmageheugen, als de lade (3) tijdens een programma wordt verwijderd, stopt het apparaat, als de lade (3) weer wordt teruggeplaatst, gaat het verder. Het programma kan ook gepauzeerd worden door één keer op knop (E) te drukken.

#### Tips:

Schik de stukken voedsel zo dat er een vrije stroom van hete lucht tussen de stukken is.

Het is raadzaam om de producten minstens één keer te draaien of te roeren tijdens de werking van het geselecteerde programma.

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u altijd de tijd of temperatuur aanpassen door op de tijd-/temperatuurregelknop (F) te drukken, gevolgd door de knop G "-", H "+" om het bereiden van het voedsel te voltooien.

Tijdsbereik van 1 minuut tot 60 minuten

Temperatuurbereik 60 °C tot 200 °C

**WAARSCHUWING!** De binnenkant van het apparaat is zeer heet

#### Programma's:

**Chips (1):** programma voornamelijk gebruikt voor bevroren Chips.

Het apparaat verwarmt automatisch op 200°C en gedurende 20 minuten

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u altijd de tijd of temperatuur wijzigen door op de tijd/temperatuurregelknop (F) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen.

**Vis (2):** het programma dat het meest gebruikt wordt voor bevroren verwerkte vis of verse vis.

Het apparaat verwarmt automatisch op 200°C en gedurende 18 minuten

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u altijd de tijd of temperatuur wijzigen door op de tijd/temperatuurregelknop (F) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen.

**Garnalen (3):** Het beste voor kleine zeevruchten zoals garnalen.

Het apparaat verwarmt automatisch op 180°C en gedurende 20 minuten

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u altijd de tijd of temperatuur wijzigen door op de tijd/temperatuurregelknop (F) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen.

**Steak (4):** een programma dat vooral gebruikt wordt voor dikkere stukken wit of rood vlees.

Het apparaat verwarmt automatisch op 180°C en gedurende 20 minuten

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u altijd de tijd of temperatuur wijzigen door op de tijd/temperatuurregelknop (F) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen.

**Varkensvlees (5):** Een programma dat vooral wordt gebruikt voor dikkere stukken rood vlees.

Het apparaat verwarmt automatisch op 180°C en gedurende 25 minuten

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u altijd de tijd of temperatuur wijzigen door op de tijd/temperatuurregelknop (F) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen

**Pizza (6):** het programma dat het meest gebruikt wordt voor diepvriespizza.

Het apparaat verwarmt automatisch op 200°C en gedurende 20 minuten

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u altijd de tijd of temperatuur wijzigen door op de tijd/temperatuurregelknop (F) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen.

Cake (7): Een programma dat voornamelijk wordt gebruikt voor het bereiden van cakes en muffins

Het apparaat verwarmt automatisch op 180°C en gedurende 10 minuten

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u altijd de tijd of temperatuur wijzigen door op de tijd/temperatuurregelknop (F) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen.

Kippenpoten (8): Programma gebruikt voor het bereiden van rauw kippenvlees (kippenbouten)

Het apparaat verwarmt automatisch op 190°C en gedurende 20 minuten

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u altijd de tijd of temperatuur wijzigen door op de tijd/temperatuurregelknop (F) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen.

Kip (9): Programma dat wordt gebruikt om rauw kippenvlees te bereiden

Het apparaat verwarmt automatisch op 200°C en gedurende 35 minuten

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u altijd de tijd of temperatuur wijzigen door op de tijd/temperatuurregelknop (F) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen.

Groenten (10): Een programma dat voornamelijk wordt gebruikt voor het bereiden van diepvriesgroenten

Het apparaat verwarmt automatisch op 180°C en gedurende 18 minuten

Als de tijd of temperatuur niet voldoende is, kunt u altijd de tijd of temperatuur wijzigen door op de tijd/temperatuurregelknop (F) te drukken en vervolgens op de knop (G) "-" (H) "+" om de temperatuur en tijd aan te passen.

### SCHOONMAKEN VAN HET APPARAAT

1. Voordat u het apparaat schoonmaakt, moet u de stekker uit het stopcontact halen en wachten tot het apparaat is afgekoeld.
2. Maak het apparaat schoon met een vochtige en vervolgens droge doek (of eventueel met een papieren doekje).
3. Moeilijker te verwijderen resten kun je inwrijven met een kleine hoeveelheid spijsolie en na een paar minuten voorzichtig verwijderen met een houten spatel.
4. Maak niet schoon met scherpe, schurende doeken of sponzen en gebruik geen schuurpoeders, want deze kunnen de gladde antiaanbaklaag beschadigen coating van het mandje en de bak.
5. Dompel het apparaat niet onder in water.

Technische gegevens:

Capaciteit: 4L+ 4L

Spanning: 220-240V ~ 50/60Hz

Nominaal vermogen: 1700W

Maximaal vermogen: 2500W

## Let op heet oppervlak:



De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken van een werkend apparaat kan hoog zijn. Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan



**Voor het milieu.** Kartonnen verpakkingen en zakken van polyethyleen (PE) moeten volgens hun beschrijving worden weggegooid in de daarvoor bestemde containers voor gescheiden inzameling van huishoudelijk afval. Als er batterijen in het apparaat zitten, moeten deze worden verwijderd en apart worden ingeleverd bij een inzamel- en opslagpunt. Het gebruikte apparaat moet naar een geschikte inzamel- en opslagplaats worden gebracht, omdat de gevaarlijke stoffen die het bevat een risico kunnen vormen voor de gezondheid en het milieu. De markering op het product geeft aan dat het apparaat niet in de gemeentelijke afvalcontainer mag worden gegooid. Afgedankte elektrische apparaten zijn afvalstoffen die stoffen bevatten die schadelijk zijn voor mens, dier en milieu. Deze stoffen kunnen de bodem, het water of de lucht verontreinigen en zo het menselijk lichaam binnendringen en leiden tot een aantal gezondheidsproblemen, zoals verminderd gezichtsvermogen, gehoor, spraak, kunnen ook de nieren, de lever en het hart beschadigen en huidziekten veroorzaken. Schadelijke stoffen kunnen ook nadelige effecten hebben op het ademhalings- en voortplantingssysteem en leiden tot kankerachtige veranderingen. Het consumeren van planten die op de aangetaste bodems groeien en producten die van deze bodems gemaakt zijn, kan leiden tot

bovengenoemde gezondheidseffecten. **Gooi de apparatuur niet bij het huisvuil!**

**Service** Als u reserveonderdelen wilt kopen of als u klachten hebt, kunt u rechtstreeks contact op met de dealer die de aankoopbon heeft afgegeven.

## Navodila za uporabo (SL)

### SPLOŠNI VARNOSTNI POGOJI POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA ZA UPORABO POZORNO PREBERITE IN SHRANITE ZA POZNEJŠO UPORABO

1. Pred uporabo naprave preberite navodila za uporabo in upoštevajte navodila iz njih. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki nastane zaradi uporabe aparata, ki ni v skladu z njegovim namenom, ali zaradi nepravilnega ravnanja z njim.
2. Naprava je namenjena samo za domačo uporabo. Naprave ne uporabljajte za noben drug namen, ki ni združljiv z njeno predvideno uporabo.
3. Napravo priključite samo na ozemljeno vtičnico 220-240 V ~ 50/60 Hz. Zaradi večje varnosti uporabe na en tokokrog ne priključite več električnih naprav hkrati.
4. Pri uporabi aparata v prisotnosti otrok bodite še posebej previdni. Ne dovolite otrokom, da se igrajo z aparatom ne dovolite otrokom ali osebam, ki niso seznanjene z aparatom, da ga uporabljajo.
5. **OPOZORILO:** To opremo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebe brez izkušenj ali poznavanja opreme, če to počnejo pod nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost, ali če so prejeli navodila za varno uporabo opreme in se zavedajo nevarnosti, povezanih z njeno uporabo. Otroci se z opremo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati opreme, razen če so starejši od 8 let in dejavnost izvajajo pod nadzorom.
6. **OPOZORILO:** naprave, ki je priključena v vtičnico, ne puščajte brez nadzora.
7. **OPOZORILO:** nikoli ne prenašajte naprave, ko je vklopljena ali ko je vroča.
8. **OPOZORILO:** temperatura dostopnih površin delovne opreme je lahko med delovanjem opreme visoka.
9. **OPOZORILO:** opremo in njen kabel hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
10. **OPOZORILO:** po uporabi vedno izvlcite vtič iz električne vtičnice tako, da vtičnico primete z roko. **NE** vleci za omrežni kabel.
11. **OPOZORILO:** naprave ne uporabljajte v bližini vnetljivih materialov.
12. **OPOZORILO:** V notranjost aparata ne postavljajte kartona, papirja, plastike ali drugih vnetljivih ali topljivih predmetov.
13. Kabla, vtiča ali celotne enote ne potaplajte v vodo ali drugo tekočino. Naprave ne izpostavljajte vremenskim vplivom (dež, sonce itd.) in je ne uporabljajte v vlažnih

prostorih (kopalnice, vlažni avtodomi).

14. Redno preverjajte stanje napajalnega kabla. Če je napajalni kabel poškodovan, opreme ne smete uporabljati. Poškodovani kabel mora zamenjati specializirana servisna služba, da bi se izognili nevarnosti.

15. Opreme ne uporabljajte s poškodovanim napajalnim kablom ali če je padla, se kako drugače poškodovala ali ne deluje pravilno. Naprave ne popravljajte sami, saj obstaja nevarnost električnega udara. Poškodovano napravo odnesite na pregled ali popravilo v pristojni servisni center. Popravila lahko opravljajo le pooblašteni servisni centri. Nepravilno popravilo lahko predstavlja resno tveganje za uporabnika.

16. Napravo postavite na hladno, stabilno in ravno površino, stran od vročih kuhalnih naprav, kot so električni štedilnik, plinski gorilnik itd.

17. Napajalni kabel ne sme viseti čez rob mize ali se dotikati vročih površin.

18. Za dodatno zaščito je priporočljivo, da v električni tokokrog namestite napravo za preostali tok (RCD) z nazivnim preostalim tokom, ki ne presega 30 mA. Pri tem se posvetujte s strokovnjakom za elektriko.

19. Če je potrebna uporaba podaljška, uporabite samo model z ozemljitvenim zatičem, ki ima nazivni tok najmanj 10 A. Podaljševalni kabli, ki ne izpolnjujejo te zahteve, se lahko pregrejejo. Kabel mora biti položen tako, da se prepreči nenamerno vlečenje ali spotikanje ob njega.

20. Ne dovolite, da bi se motorni del naprave zmočil.

21. Napravo postavite na ravno, toplotno odporno površino, stran od vnetljivih materialov (zavese, draperije, tapete itd.). Za zagotovitev ustreznega kroženja zraka ohranite vsaj 10 cm prostega prostora na vsaki strani aparata in vsaj 30 cm nad njim. Ne zakrivajte prezračevalnih odprtih aparata, saj lahko to povzroči pregrevanje in poškodbe izdelka.

22. Ne dotikajte se vročih površin aparata (vrata, zgornja ali spodnja plošča in stranske plošče). Pri odstranjevanju ali dotikanju vročih delov uporabljajte zaščitne rokavice.

23. Napajalni kabel ne sme biti položen čez aparat in se ne sme dotikati vročih površin ali ležati v njihovi bližini. Naprave ne postavljajte pod električno vtičnico.

24. Ne postavljajte porcij, ki zavzemajo celotno prostornino aparata, saj lahko to povzroči požar in poškodbe izdelka.

25. Po kuhanju ali pred čiščenjem aparata izvlecite napajalni kabel iz vtičnice in ga pustite, da se ohladi. Pustite, da se aparat dovolj dolgo ohlaja, saj se pri segrevanju ohlaja zelo počasi.

26. Napravo očistite po vsaki uporabi.

27. Za čiščenje ohišja ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev v obliki emulzij, losjonov, past itd. saj lahko med drugim odstranijo informacijske grafične simbole, kot so gradacije, oznake, opozorilni znaki itd.

28. Za čiščenje ne uporabljajte kovinskih žičnih ščetk. Odlomki žice lahko pridejo v stik z električnimi deli, kar predstavlja nevarnost električnega udara.
29. Oprema ni zasnovana za delovanje z uporabo zunanjih časovnikov ali ločenega sistema daljinskega upravljanja.
30. Zaradi visokih temperatur je treba biti posebej previden pri odstranjevanju pečene hrane, odstranjevanju vroče maščobe ali drugih vročih tekočin.
31. Naprave ne postavljajte pod kuhinjske omarice zaradi dvigajoče se toplote in pare.
32. Kovinskih delov ne perite v pomivalnih strojih, saj agresivna čistila, ki se uporabljajo v teh aparatih, povzročijo potemnitev zgoraj omenjenih delov. Priporočljivo je, da jih operete ročno z običajnimi tekočinami za pomivanje posode.
33. Naprave ne pokrivajte, da ne pride do pregrevanja.
34. V aparat ne shranjujte ničesar razen pripadajoče dodatne opreme.
35. Naprave ne uporabljajte z nepokrito posodo.

Opis naprave:

1. Predal 4. ohišje 5. izhod za zrak 6. napajalni kabel 7. rešetka

Nadzorna plošča:

A: gumb za vklop/izklop B: gumb za izbiro predala (1) C: Gumb za izbiro predala (2) D: G: Gumb "-" H: Gumb "+" G: Gumb "-" H: Gumb "+" (v angleščini)

Programi:

1. Čips 2. ribe 3. kozice 4. zrezek 5. svinjina 6. pica 7. pecivo 8. piščančja bedra 9. piščanec 10. zelenjava

Pred prvo uporabo

1. Odstranite embalažo ter vse nalepke in dodatke, ki so na zunanji in notranji strani aparata.
2. Rešetke (7) in predale (3) temeljito očistite z vročo vodo in majhno količino tekočine za pomivanje posode ter gobo, nato pa jih obrišite s čisto, mehko krpo (aparata ne čistite z abrazivnimi krpami ali gobicami in ne uporabljajte čistilnih praškov, saj lahko poškodujejo gladke neprijemljive površine rešetk in predalov)
3. Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, priključite napajalni kabel, izberite prvi program za oba predala (glejte poglavje o uporabi naprave), da iz naprave odstranite tovarniške vonjave.
4. Po koncu programa izključite napajalni kabel in ponovite korak 2 za ponovno čiščenje, ko se aparat popolnoma ohladi.

Rešetk (7) in predalov (3) ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Uporaba naprave:

Naprava je opremljena z dvema ločenima predaloma, ki delujeta neodvisno drug od drugega.

Naprava lahko deluje tako z enim kot tudi z dvema predaloma hkrati.

Načelo delovanja naprave je enako za predal 1 kot za predal 2.

1. Držite ročaj (2), izvlecite predal (3) skupaj z rešetko (7) iz ohišja (4) in ga postavite na stabilno površino.
2. Rešetko (7) lahko odstranite iz predala (2).
3. Na rešetko (7) na dnu predala (3) položite predhodno pripravljene izdelke. Nato predal (3) vstavite v ohišje (4). Pri polnjenju predala ne prekoračite ravni MAX, ki je nameščena znotraj predala.
4. Zaprto enoto priključite v ozemljeno omrežno vtičnico.
5. Naprava bo izdala zvočni signal in indikatorska lučka (A) se bo prižgala. Pritisnite gumb (A), da vklopite aparat. Če ni izbran noben program, bo aparat po 3 minutah preklopil v stanje pripravljenosti.
6. Če želite aktivirati izbrani artefakt, pritisnite gumb 1 (B) za levi predal ali gumb 2 (C) za desni predal, na zaslonu se prikaže meni s programi, med katerimi lahko izbirate.
7. Ko je predal izbran, z gumbom (D) izberite enega od desetih programov.
8. Ko izberete program, pritisnite gumb E, aparat bo začel delovati, lučka v notranjosti aparata bo zasvetila, na zaslonu pa bosta

prikazana odštevalni čas in temperatura.

9. Ko je program izbran, lahko temperaturo in čas spremenite s pritiskom na gumb za izbiro temperature/časa (C) in nato na gumb G "-", H "+". Če je aparat ohlajen, je priporočljivo času kuhanja glede na programirani meni dodati 3 minute.

10. Po končanem kuhanju se petkrat oglasi zvočni signal.

11. Za predčasno prekinitev delovanja aparata pridržite gumb (A) za 2 sekundi.

Aparat ima pomnilnik programov, če med programom odstranite predal (3), se bo aparat ustavil, ko predal (3) namestite nazaj, pa se bo program nadaljeval. Program lahko ustavite tudi tako, da enkrat pritisnete gumb (E), s ponovnim pritiskom pa boste nadaljevali z delovanjem.

Nasveti:

Kose hrane razporedite tako, da je med njimi prost pretok vročega zraka.

Priporočljivo je, da izdelke med delovanjem izbranega programa vsaj enkrat obrnete ali premešate.

Če čas ali temperatura ne zadostujeta, lahko vedno prilagodite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nadzor časa/temperature (F) in nato gumb G "-", H "+", da dokončate kuhanje živila.

Časovni razpon od 1 minute do 60 minut

Temperaturno območje od 60 °C do 200 °C

!!!POZOR!! Notranjost naprave je zelo vroča

Programi:

(1): program, ki se večinoma uporablja za zamrznjene ocvrtke.

Naprava se samodejno segreje na 200 °C in 20 minut

Če čas ali temperatura ne zadostujeta, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nadzor časa/temperature (F) in nato gumb (G) "-" (H) "+" za prilagoditev temperature in časa.

Ribe (2): program, ki se najpogosteje uporablja za zamrznjene predelane ribe ali sveže ribe.

Naprava se samodejno segreje na 200 °C in 18 minut

Če čas ali temperatura ne zadostujeta, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nadzor časa/temperature (F) in nato gumb (G) "-" (H) "+" za prilagoditev temperature in časa.

Kozice (3): Najprimernejši za majhne morske sadeže, kot so kozice.

Naprava se samodejno segreje na 180 °C in 20 minut

Če čas ali temperatura ne zadostujeta, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nadzor časa/temperature (F), nato gumb (G) "-" (H) "+", da prilagodite temperaturo in čas.

Steak (4): program, ki se uporablja predvsem za debelejšo koso belega ali rdečega mesa.

Naprava se samodejno segreje na 180 °C in 20 minut

Če čas ali temperatura ne zadostujeta, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nadzor časa/temperature (F) in nato gumb (G) "-" (H) "+", da prilagodite temperaturo in čas.

Svinjina (5): program, ki se uporablja predvsem za debelejšo koso rdečega mesa.

Naprava se samodejno segreje na 180 °C in 25 minut

Če čas ali temperatura ne zadostujeta, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nadzor časa/temperature (F) in nato gumb (G) "-" (H) "+", da prilagodite temperaturo in čas

Pizza (6): program, ki se najpogosteje uporablja za zamrznjeno pico.

Naprava se samodejno segreje na 200 °C in 20 minut

Če čas ali temperatura ne zadostujeta, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nadzor časa/temperature (F) in nato gumb (G) "-" (H) "+", za prilagoditev temperature in časa.

Torta (7): Program, ki se večinoma uporablja za pripravo tort in mafinov

Naprava se samodejno segreje na 180 °C in 10 minut

Če čas ali temperatura ne zadoščata, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nadzor časa/temperature (F) in nato gumb (G) "-" (H) "+", da prilagodite temperaturo in čas.

Piščancja bedra (8): Program za pripravo surovega piščančjega mesa (piščančjih stegen)

Naprava se samodejno segreje na 190°C in 20 minut

Če čas ali temperatura ne zadostujeta, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nadzor časa/temperature (F) in nato gumb (G) "-" (H) "+" za prilagoditev temperature in časa.

Piščanec (9): Program za pripravo surovega piščančjega mesa

Naprava se samodejno segreje na 200°C in 35 minut

Če čas ali temperatura ne zadostujeta, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nadzor časa/temperature (F) in nato gumb (G) "-" (H) "+" za prilagoditev temperature in časa.

Zelenjava (10): program, ki se uporablja predvsem za pripravo zamrznjene zelenjave

Aparat se samodejno segreje na 180°C in 18 minut

Če čas ali temperatura ne zadostujeta, lahko vedno spremenite čas ali temperaturo tako, da pritisnete gumb za nadzor časa/temperature (F) in nato gumb (G) "-" (H) "+" za prilagoditev temperature in časa.

#### ČIŠČENJE APARATA

1. Pred čiščenjem aparata ga izvlecite iz vtičnice in počakajte, da se aparat ohladi.
2. Čistite z vlažno in nato suho krpo (ali po potrebi s papirnato brisačo).
3. Težje odstranljive ostanke očistite z majhno količino jedilnega olja in jih po nekaj minutah nežno odstranite z leseno lopatico.
4. Ne čistite z ostrimi, abrazivnimi krpami ali gobicami in ne uporabljajte praškov za čiščenje, saj lahko poškodujejo gladko, nelepljivo površino prevleke košare in posode.
5. Naprave ne potaplajte v vodo.

Tehnični podatki:

Prostornina: 4L+ 4L

Napetost: 220-240V ~ 50/60Hz

Nazivna moč: 1700 W

Največja moč: 2500 W

## Pozor, vroča površina:



Temperatura dostopnih površin delujočega aparata je lahko visoka. Ne dotikajte se vročih površin aparata

**Zaradi varovanja okolja.** Kartonsko embalažo in polietilenske (PE) vrečke odlagajte v ustrezne zabojnike za ločeno zbiranje komunalnih odpadkov v skladu z njihovim opisom. Če so v napravi baterije, jih je treba odstraniti in ločeno odložiti v zbirnem in skladiščnem centru. Uporabljeno napravo je treba odpeljati v ustrezen zbirni in skladiščni objekt, saj lahko nevarne snovi, ki jih vsebuje, predstavljajo tveganje za zdravje in okolje. Oznaka na izdelku označuje, da naprave ne smete odlagati v zabojnik za komunalne odpadke. Odpadna električna oprema je odpadke, ki vsebuje snovi, ki so škodljive za ljudi, živali in okolje. Te snovi lahko onesnažijo tla, vodo ali zrak, prek tega pa lahko vstopijo v človeško telo in povzročijo številne zdravstvene težave, kot so motnje vida, sluha, govora, poškodujejo lahko tudi ledvice, jetra in srce ter povzročijo kožne bolezni. Škodljive snovi lahko škodljivo vplivajo tudi na dihalni in reprodukcijski sistem ter povzročijo rakave spremembe. Uživanje rastlin, ki rastejo na prizadetih tleh, in izdelkov, izdelanih iz njih, lahko povzročijo zgoraj navedene učinke na zdravje. **Opreme ne odlagajte v zabojnik za komunalne odpadke!**

**Servis** Če želite kupiti nadomestne dele ali imate kakršne koli pritožbe, se obrnite na se obrnite neposredno na prodajalca, ki je izdal potrdilo o nakupu.

## Käyttöohje (FI)



## YLEISET TURVALLISUUSEHDOT TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA KÄYTTÖÄ VARTEN LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYÄ MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN

1. Lue käyttöohjeet ennen laitteen käyttöä ja noudata niissä annettuja ohjeita. Valmistaja ei ole vastuussa vahingoista, jotka aiheutuvat laitteen muusta kuin käyttötarkoituksen mukaisesta käytöstä tai epäasianmukaisesta käsittelystä.
2. Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Älä käytä muuhun tarkoitukseen, joka ei ole yhteensopiva sen käyttötarkoituksen kanssa.
3. Kytke laite vain maadoitettuun pistorasiaan 220-240V ~ 50/60 Hz. Käyttöturvallisuuden lisäämiseksi älä kytke useita sähkölaitteita samaan virtapiiriin samanaikaisesti.
4. Ole erityisen varovainen, kun käytät laitetta lasten läsnä ollessa. Älä anna lasten leikkiä laitteella älä anna lasten tai sellaisten henkilöiden, jotka eivät tunne laitetta, käyttää laitetta.
5. VAROITUS: Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikentynyt fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteesta, jos tämä tapahtuu heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai jos heille on annettu ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja he ovat tietoisia laitteen käyttöön liittyvistä vaaroista. Lapset eivät saa leikkiä laitteilla. Lapset eivät saa suorittaa laitteiden puhdistusta ja huoltoa, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja ellei toimintaa suoriteta valvonnan alaisena.
6. VAROITUS: älä jätä laitetta pistorasiaan kytkettynä ilman valvontaa.
7. VAROITUS: älä koskaan kanna laitetta, kun se on päällä tai kun se on kuuma.
8. VAROITUS: käyttölaitteen käytettävissä olevien pintojen lämpötila voi olla korkea laitteen ollessa käynnissä.
9. VAROITUS: pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
10. VAROITUS: irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen pitämällä pistorasiasta kiinni kädelläsi. ÄLÄ vedä verkkojohdosta.
11. VAROITUS: Älä käytä laitetta syttyvien materiaalien lähellä.
12. VAROITUS: Älä aseta pahvia, paperia, muovia tai muita syttyviä tai sulavia esineitä laitteen sisälle.
13. Älä upota kaapelia, pistoketta tai koko laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Älä altista laitetta sääolosuhteille (sade, aurinko jne.) tai käytä sitä kosteissa olosuhteissa (kylpyhuoneet, kosteat asuntoautot).
14. Tarkista virtajohtojen kunto säännöllisesti. Jos virtajohto on vaurioitunut, laitetta ei saa käyttää. Vaurioitunut virtajohto on vaihdettava asiantuntevassa korjaamossa vaaran välttämiseksi.
15. Älä käytä laitetta vaurioituneella virtajohtolla tai jos se on pudonnut tai

vahingoittunut muulla tavoin tai jos se ei toimi kunnolla. Älä korjaa laitetta itse, sillä sähköiskun vaara on olemassa. Vie vaurioitunut laite asiantuntevaan huoltoliikkeeseen tarkastettavaksi tai korjattavaksi. Mahdolliset korjaukset saavat suorittaa vain valtuutetut huoltokeskukset. Virheellinen korjaus voi aiheuttaa vakavan vaaran käyttäjälle.

16. Aseta laite viileälle, vakaalle ja tasaiselle alustalle, pois kuumien keittiökoneiden, kuten sähkölieden, kaasupolttimen jne. läheisyydestä.

17. Virtajohto ei saa roikkua pöydän reunan yli tai koskettaa kuumia pintoja.

18. Lisäsuojan vuoksi on suositeltavaa asentaa sähköpiiriin vikavirtasuojakytkin (RCD), jonka nimellinen vikavirta on enintään 30 mA. Asiantuntevaa sähköasentajaa on kuultava tässä asiassa.

19. Jos jatkojohdon käyttö on välttämätöntä, käytä vain mallia, jossa on vähintään 10 A:n maadoitustappi. Jatkojohdot, jotka eivät täytä tätä vaatimusta, voivat ylikuumentua. Jatkojohto on asennettava siten, että välttyään vahingossa tapahtuvalta vetämiseltä tai kompastumiselta.

20. Älä anna laitteen moottoriosan kastua.

21. Sijoita laite tasaiselle, kuumuutta kestäväälle alustalle, pois syttyvien materiaalien (verhot, verhot, tapetit jne.) läheisyydestä. Varmistaaksesi asianmukaisen ilmankierron, pidä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen kummallakin puolella ja vähintään 30 cm sen yläpuolella. Älä peitä laitteen tuuletusaukkoja, sillä se voi aiheuttaa ylikuumentumista ja tuotteen vaurioitumista.

22. Älä koske laitteen kuumiin pintoihin (ovi, ylä- tai alapaneeli ja sivupaneelit). Käytä suojakäsineitä, kun irrotat tai kosketat kuumia osia.

23. Virtajohtoa ei saa asettaa laitteen päälle eikä se saa koskettaa kuumia pintoja tai olla kuumien pintojen lähellä. Älä aseta laitetta pistorasian alle.

24. Älä laita laitteen koko tilavuuden vieviä osia, sillä se voi aiheuttaa tulipalon ja vahingoittaa tuotetta.

25. Kypsennyksen jälkeen tai ennen laitteen puhdistamista irrota virtajohto pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä. Anna laitteen jäähtyä riittävän pitkään, sillä se jäähtyy hyvin hitaasti kuumennettaessa.

26. Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen.

27. Älä käytä kotelon puhdistamiseen aggressiivisiä pesuaineita emulsioiden, voiteiden, tahnojen jne. muodossa, sillä ne voivat muun muassa poistaa informaatiograafisia symboleja, kuten asteikkoja, merkintöjä, varoitusmerkkejä jne.

28. Älä käytä puhdistukseen metallilankaharjoja. Rikkinäiset langanpätkät voivat joutua kosketuksiin sähköisten osien kanssa, mikä aiheuttaa sähköiskun vaaran.

29. Laitetta ei ole suunniteltu toimimaan ulkoisten ajastimien tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän avulla.

30. Korkeiden lämpötilojen vuoksi on noudatettava erityistä varovaisuutta, kun poistetaan paistettuja ruokia, poistetaan kuumaa rasvaa tai muita kuumia nesteitä.
31. Älä aseta laitetta keittiön kaappien alle nousevan lämmön ja höyryn vuoksi.
32. Älä pese metalliosia astianpesukoneissa, sillä näissä laitteissa käytettävät aggressiiviset pesuaineet aiheuttavat edellä mainittujen osien tummumista. On suositeltavaa, että ne pestään käsin tavanomaisilla pesuaineilla.
33. Älä peitä laitetta ylikuumenemisen välttämiseksi.
34. Älä säilytä laitteessa mitään muuta kuin siihen kuuluvia tarvikkeita.
35. Älä käytä laitetta peittämättömän astian kanssa.

Laitteen kuvaus:

1. Ohjauspaneeli 2. Kahva 3. Laatikko 4. Kotelo 5. Ilman ulostuloaukko 6. Virtajohto 7. Ritilä

Ohjauspaneeli:

A: On/off-painike B: Laatikon valintapainike (1) C: Laatikon valintapainike (2) D: Ohjelman valintapainikkeet E: Käynnistys- / taukopainike F: Lämpötilan / ajan säätöpainikkeet G: "-" painike H: "+" painike

Ohjelmat:

1. Pihvit: 1. ranskalaiset 2. kala 3. katkaravut 4. pihvi 5. sianliha 6. pizza 7. leivonnaiset 8. kanankoivet 9. kana 10. vihannekset

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista pakkaus ja kaikki laitteen ulkopuolella ja sisällä olevat tarrat ja tarvikkeet.
- Puhdista ritilät (7) ja laatikot (3) huolellisesti kuumalla vedellä, pienellä määrällä astianpesuainetta ja sienellä ja pyyhi ne sitten puhtaalla, pehmeällä liinalla  
(Älä puhdista laitetta hankaavilla liinoilla tai sienillä äläkä käytä hankausjauheita, koska ne voivat vahingoittaa ritilöiden ja laatikoiden sileitä tarttumattomia pintoja)
- Aseta laite vakaalle vaakasuoralle alustalle, kytke virtajohto pistorasiaan ja valitse molemmille laatikoille ensimmäinen ohjelma (katso kohta Laitteen käyttö), jotta laitteen tehdashajut saadaan poistettua.
- Irrota virtajohto ohjelman päätyttyä ja toista vaihe 2 puhdistaksesi laitteen uudelleen, kun se on jäähtynyt kokonaan.

Älä pese ritilöitä (7) ja laatikoita (3) astianpesukoneessa.

Laitteen käyttö:

Laitteessa on kaksi erillistä laatikkoa, jotka toimivat toisistaan riippumatta.

Laitte voi toimia sekä yhdellä että kahdella laatikolla kerrallaan.

Laitteen toimintaperiaate on sama laatikolle 1 kuin laatikolle 2.

- Vedä laatikko (3) yhdessä ritilän (7) kanssa ulos kotelosta (4) kahvasta (2) kiinni pitäen ja aseta se vakaalle alustalle.
- Ritilä (7) voidaan irrottaa laatikosta (2).
- Aseta aiemmin valmistetut tuotteet ritilälle (7) laatikon (3) pohjalle. Aseta sitten laatikko (3) koteloon (4). Kun täytät laatikkoa, älä ylitä laatikon sisälle asetettua MAX-tasoa.
- Kytke suljettu laite maadoitettuun pistorasiaan.
- Laite antaa äänimerkin ja merkkivalo (A) syttyy. Kytke laite päälle painamalla painiketta (A). Jos mitään ohjelmaa ei ole valittu, laite siirtyy valmiustilaan 3 minuutin kuluessa.
- Aktivoi valittu laite painamalla painiketta 1 (B) vasemman laatikon osalta tai painiketta 2 (C) oikean laatikon osalta, jolloin näyttöön ilmestyy valikko, jossa on valittavissa olevat ohjelmat.
- Kun laatikko on valittu, valitse yksi kymmenestä ohjelmasta painikkeella (D).
- Kun ohjelma on valittu, paina painiketta E, jolloin laite käynnistyy, laitteen sisäpuolella oleva valo syttyy ja näytöllä näkyy lähtölaskenta-aika ja lämpötila.
- Kun ohjelma on valittu, voit muuttaa lämpötilaa ja aikaa painamalla lämpötilan/ajan säätimen valintapainiketta (C) ja sen jälkeen painikkeita G "-", H "+". On suositeltavaa lisätä 3 minuuttia kypsennysaikaan suhteessa ohjelmoituun valikkoon, jos laite on jäähtynyt.
- Kun kypsennys on valmis, kuuluu äänimerkki 5 kertaa.
- Jos haluat lopettaa laitteen käytön ennalikaisesti, pidä painiketta (A) painettuna 2 sekunnin ajan.

Laitteessa on ohjelmamuisti, jos laatikko (3) poistetaan ohjelman aikana, laite pysähtyy, kun laatikko (3) asetetaan takaisin paikalleen, laite jatkaa. Ohjelma voidaan myös keskeyttää painamalla painiketta (E) kerran, painamalla sitä uudelleen toiminta jatkuu.

Vinkkejä: Jos ohjelma ei ole valmis, sen käynnistäminen jatkuu uudelleen:

Asettele ruokapalat niin, että kuuma ilma pääsee virtaamaan vapaasti niiden välillä.

On suositeltavaa kääntää tai sekoittaa tuotteita vähintään kerran valitun ohjelman aikana.

Jos aika tai lämpötila ei ole riittävä, voit aina säätää aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (F) ja sen jälkeen G "-", H "+" painiketta ruoan kypsennyksen loppuunsaattamiseksi.

Aika-alue 1 minuutista 60 minuuttiin

Lämpötila-alue 60 °C - 200 °C

!!!VAROITUS!!! Laitteen sisäpuoli on erittäin kuuma

Ohjelmat:

Ohjelmat: Chips (1): Ohjelma, jota käytetään pääasiassa pakastettujen Chips-lastujen valmistukseen.

Laitte kuumenee automaattisesti 200 °C:n lämpötilassa 20 minuutin ajan

Jos aika tai lämpötila ei ole riittävä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (F) ja sen jälkeen (G) "-" (H) "+" painiketta lämpötilan ja ajan säätämiseksi.

Kala (2): Ohjelma, jota käytetään useimmiten pakastettujen kalajalosteiden tai tuoreen kalan valmistukseen.

Laitte kuumenee automaattisesti 200 °C:n lämpötilassa ja 18 minuutin ajan

Jos aika tai lämpötila ei ole riittävä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (F) ja sen jälkeen (G) "-" (H) "+" painiketta lämpötilan ja ajan säätämiseksi.

Katkaravut (3): Sopii parhaiten pienille mereneläville, kuten katkaravuille.

Laitte lämmitetään automaattisesti 180 °C:n lämpötilassa ja 20 minuutin ajan

Jos aika tai lämpötila ei ole riittävä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (F), sitten (G) "-" (H) "+" painiketta lämpötilan ja ajan säätämiseksi.

Pihvi (4): Ohjelma, jota käytetään pääasiassa paksummille valkoisen tai punaisen lihan paloille.

Laitte kuumenee automaattisesti 180 °C:ssa ja 20 minuutin ajan

Jos aika tai lämpötila ei ole riittävä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (F) ja sen jälkeen (G) "-" (H) "+" painiketta lämpötilan ja ajan säätämiseksi.

Sianliha (5): Ohjelma, jota käytetään pääasiassa paksummille punaisen lihan paloille.

Laitte kuumenee automaattisesti 180 °C:ssa 25 minuutin ajan

Jos aika tai lämpötila ei ole riittävä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (F) ja sen jälkeen (G) "-" (H) "+" painiketta lämpötilan ja ajan säätämiseksi

Pizza (6): ohjelma, jota käytetään yleisimmin pakastepizzan valmistukseen.

Laitte kuumenee automaattisesti 200 °C:n lämpötilassa ja 20 minuutin ajan

Jos aika tai lämpötila ei ole riittävä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (F) ja sen jälkeen (G) "-" (H) "+" painiketta lämpötilan ja ajan säätämiseksi.

Kakku (7): Ohjelma, jota käytetään pääasiassa kakkujen ja muffinssien valmistukseen

Laitte kuumenee automaattisesti 180 °C:n lämpötilassa ja 10 minuutin ajan

Jos aika tai lämpötila ei ole riittävä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (F) ja sen jälkeen (G) "-" (H) "+" painiketta lämpötilan ja ajan säätämiseksi.

Kanankoivet (8): Ohjelma, jota käytetään raa'an kananlihan (kanankoipien) valmistukseen

Laitte kuumenee automaattisesti 190 °C:ssa 20 minuutin ajan

Jos aika tai lämpötila ei ole riittävä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (F) ja sen jälkeen (G) "-" (H) "+" painiketta lämpötilan ja ajan säätämiseksi.

Kana (9): Ohjelma, jota käytetään raa'an kananlihan valmistukseen

Laitte kuumenee automaattisesti 200 °C:ssa 35 minuutin ajan

Jos aika tai lämpötila ei ole riittävä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (F) ja sen jälkeen (G) "-" (H) "+" painiketta lämpötilan ja ajan säätämiseksi.

Vihannekset (10): Ohjelma, jota käytetään pääasiassa pakastevihannesten valmistukseen

Laitte kuumenee automaattisesti 180 °C:n lämpötilassa ja 18 minuutin ajan

Jos aika tai lämpötila ei ole riittävä, voit aina muuttaa aikaa tai lämpötilaa painamalla ajan/lämpötilan säätöpainiketta (F) ja sen jälkeen (G) "-" (H) "+" painiketta lämpötilan ja ajan säätämiseksi.

#### LAITTEEN PUHDISTAMINEN

1. Ennen laitteen puhdistamista irrota se pistorasiasta ja odota, että laite on jäähtynyt.
2. Puhdista kostealla ja sitten kuivalla liinalla (tai tarvittaessa paperipyyhkeellä).
3. Vaikeammin poistettavia jäämiä voi sivellä pienellä määrällä ruokaöljyä ja muutaman minuutin kuluttua poistaa ne varovasti puulastalla.
4. Älä puhdista terävillä, hankaavilla liinoilla tai sienillä äläkä käytä hankausjauheita, sillä ne voivat vahingoittaa sileää, tarttumaton pinnoitetta
- korin ja astian tarttumaton pinnoitetta.
5. Älä upota laitetta veteen.

Tekniset tiedot:

Tilavuus: 4L + 4L

Voltage: jännite: 220-240V ~ 50/60Hz

Nimellisteho: 1700W

Maksimiteho: 2500W

## Varoitus kuuma pinta:



Lämpötila: Käyttökunnossa olevan laitteen käytettävissä olevien pintojen lämpötila voi olla korkea. Älä koske laitteen kuumiin pintoihin

**Ympäristön suojelemiseksi.** Pahvipakkaukset ja polyeteenipussit (PE) on hävitettävä asianmukaisesti astioihin yhdyskuntajätteen erilliskeräystä varten niiden kuvauksen mukaisesti. Jos laitteessa on paristoja, ne on poistettava ja hävitettävä erikseen keräys- ja varastointilaitoksessa. Käytetty laite on vietävä sopivaan keräys- ja varastointilaitokseen, sillä sen sisältämät vaaralliset aineet voivat aiheuttaa riskin terveydelle ja ympäristölle.

Tuotteessa oleva merkintä osoittaa, että laitetta ei saa hävittää yhdyskuntajäteastiaan. Sähkölaiteromu on jätettä, joka sisältää ihmisille, eläimille ja ympäristölle haitallisia aineita. Nämä aineet voivat saastuttaa maaperää, vettä tai ilmaa, ja tätä kautta ne voivat joutua ihmiskehoon ja aiheuttaa useita terveysongelmia, kuten näkö-, kuulo- ja puhehäiriöitä, voivat myös vahingoittaa munuaisia, maksaa ja sydäntä sekä aiheuttaa ihosairauksia. Haitallisilla aineilla voi olla myös haitallisia vaikutuksia hengitys- ja lisääntymisjärjestelmiin ja ne voivat johtaa syöpämuutoksiin. Vaurioituneella maaperällä kasvavien kasvien ja niistä valmistettujen tuotteiden nauttiminen voi aiheuttaa edellä mainittuja terveysvaikutuksia. **Älä hävitä laitetta yhdyskuntajäteastiaan!**

**Huolto** Jos haluat hankkia varaosia tai sinulla on valituksia, ota yhteyttä osoitteeseen ota yhteyttä suoraan kuitin myöntäneeseen jälleenmyyjään.

## Instrukcja obsługi (PL)

OGÓLNE WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE  
BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA PRZECZYTAJ UWAGAŃ I ZACHOWAJ NA  
PRZYSZŁOŚĆ

1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytać instrukcję obsługi i postępować według wskazówek w niej zawartych. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane użytkowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

2. Urządzenie służy wyłącznie do użytku domowego. Nie używać do innych celów, niezgodnych z jego przeznaczeniem.

3. Urządzenie należy podłączyć wyłącznie do gniazdka z uziemieniem 220-240V ~ 50/60 Hz.

W celu zwiększenia bezpieczeństwa użytkowania do jednego obwodu prądu nie należy równocześnie włączać wielu urządzeń elektrycznych.

4. Należy zachować szczególną ostrożność podczas korzystania z urządzenia, gdy w pobliżu przebywają dzieci. Nie należy dopuszczać dzieci do zabawy urządzeniem nie pozwól dzieciom ani osobom nie zaznajomionym z urządzeniem na jego użytkowanie.

5. **OSTRZEŻENIE:** Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, jeśli odbywa się to pod nadzorem osoby odpowiadającej za ich bezpieczeństwo lub zostały im udzielone wskazówki na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i mają świadomość niebezpieczeństwa związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być wykonywana przez dzieci, chyba że są powyżej 8 roku życia a czynności te są wykonywane pod nadzorem.

6. **OSTRZEŻENIE:** nie wolno pozostawiać włączonego urządzenia do gniazdka bez nadzoru.

7. **OSTRZEŻENIE:** nigdy nie przenoś urządzenia kiedy jest włączone albo kiedy jest gorące.

8. **OSTRZEŻENIE:** temperatura dostępnych powierzchni działającego urządzenia może być wysoka gdy sprzęt pracuje.

9. **OSTRZEŻENIE:** Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.

10. **OSTRZEŻENIE:** Zawsze po zakończeniu używania, wyjmij wtyczkę z gniazda zasilającego poprzez przytrzymanie gniazdka ręką. **NIE** ciągnąć za sznur sieciowy.

11. **OSTRZEŻENIE:** Nie korzystaj z urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych.

12. **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno umieszczać w urządzeniu wyrobów z tektury, papieru, plastików i innych przedmiotów łatwopalnych oraz topliwych.

13. Nie zanurzać kabla, wtyczki oraz całego urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Nie wystawiaj urządzenia na działanie warunków atmosferycznych (deszczu, słońca, etc.) ani nie używaj w warunkach podwyższonej wilgotności (łazienki, wilgotne domki

kempingowe).

14. Okresowo sprawdzaj stan przewodu zasilającego. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, to sprzętu nie wolno używać. Uszkodzony przewód powinien być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

15. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub jeśli zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek inny sposób lub nieprawidłowo pracuje. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, gdyż grozi to porażeniem. Uszkodzone urządzenie oddaj do właściwego punktu serwisowego w celu sprawdzenia lub dokonania naprawy. Wszelkich napraw mogą dokonywać wyłącznie uprawnione punkty serwisowe. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.

16. Należy stawiać urządzenie na chłodnej stabilnej, równej powierzchni, z dala od nagrzewających się urządzeń kuchennych jak: kuchenka elektryczna, palnik gazowy, itp..

17. Przewód zasilania nie może zwisać poza krawędź stołu lub dotykać gorących powierzchni.

18. Do zapewnienia dodatkowej ochrony, wskazane jest zainstalowanie w obwodzie elektrycznym, urządzenia różnicowoprądowego (RCD) o znamionowym prądzie różnicowym nie przekraczającym 30 mA. W tym zakresie należy zwrócić się do specjalisty elektryka.

19. Jeżeli niezbędnym jest użycie przedłużacza, to należy użyć model wyłącznie z bolcem uziemiającym przystosowany do prądu o natężeniu min 10 A. Przedłużacze nie spełniające tego wymogu mogą ulec przegrzaniu. Przewód należy tak ułożyć aby uniknąć przypadkowych pociągnięć lub potknięć o niego.

20. Nie dopuścić do zamoczenia części silnikowej urządzenia.

21. Urządzenie należy stawiać na równej, odpornej na temperaturę powierzchni, z dala od łatwopalnych materiałów (firanki, zasłony, tapety, itp.). W celu zapewnienia właściwej cyrkulacji powietrza należy zachować co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z każdej strony urządzenia oraz przynajmniej 30 cm nad nim. Nie wolno przykrywać otworów wentylacyjnych urządzenia, ponieważ może to spowodować przegrzanie i uszkodzenie wyrobu.

22. Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia (drzwiczek, ścianki górnej lub dolnej oraz ścianek bocznych). Należy używać rękawic ochronnych do wyjmowania lub dotykania wszelkich gorących elementów.

23. Przewód zasilający nie może być układany ponad urządzeniem, a także nie powinien dotykać lub leżeć w pobliżu gorących powierzchni. Nie ustawiać urządzenia pod gniazdem elektrycznym.

24. Nie wolno wkładać do urządzenia porcji zajmujących całą jego objętość, ponieważ

może spowodować to pożar i zniszczenie wyrobu.

25. Po zakończeniu pieczenia lub przed czyszczeniem urządzenia należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka i zostawić do ostygnięcia. Należy odczekać wystarczająco długi okres czasu, ponieważ nagrzane urządzenie stygnie bardzo wolno.

26. Należy oczyścić urządzenie po każdorazowym użyciu.

27. Do mycia obudowy nie należy używać agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp., ponieważ mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne takie jak podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.

28. Nie używać metalowych druciaków do czyszczenia. Odłamane fragmenty druciaków, mogą zetknąć się z częściami elektrycznymi, stwarzając zagrożenie porażenia elektrycznego.

29. Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.

30. Ze względu na wysoką temperaturę należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania upieczonych potraw, usuwania gorącego tłuszczu czy innych gorących płynów.

31. Nie należy umieszczać urządzenia pod szafkami kuchennymi, ze względu na unoszące się ciepło i parę.

32. Nie należy myć metalowych części w zmywarkach, ponieważ agresywne środki stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie ww. części. Zaleca się aby myć je ręcznie, z użyciem tradycyjnych płynów do mycia naczyń.

33. Aby uniknąć przegrzania urządzenia nie należy przykrywać urządzenia.

34. Nie należy przechowywać w urządzeniu niczego poza akcesoriami należącymi do tego niego.

35. Nie wolno używać urządzenia z niedomkniętym pojemnikiem.

Opis urządzenia:

1. Panel sterujący 2. Uchwyt 3. Szuflada 4. Obudowa 5. Wylot powietrza 6. Przewód zasilający 7. Ruszt

Panel sterujący:

A: Przycisk włącz/wyłącz B: Przycisk wyboru szuflady (1) C: Przycisk wyboru szuflady (2) D: Przyciski wyboru programu E: Przycisk startu / wstrzymania F: Przyciski regulacji temperatury / czasu G: Przycisk „-” H: Przycisk „+”

Programy:

1. Frytki 2. Ryba 3. Krewetki 4. Stek 5. Wieprzowina 6. Pizza 7. Ciasto 8. Udka kurczaka 9. Kurczak 10. Warzywa

Przed pierwszym użyciem

1. Usunąć opakowanie oraz wszelkie naklejki i akcesoria, które są na zewnątrz oraz wewnątrz urządzenia.

2. Dokładnie wyczyścić ruszt (7) oraz szuflady (3) gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i gąbką, a następnie wytrzyj je czystą, miękką ściereczką

(Nie wolno czyścić urządzenia, ścierającymi szmatkami lub gąbkami, ani używać proszków do czyszczenia, gdyż mogą uszkodzić gładką, nieprzywierającą powierzchnie rusztu oraz szuflady)

3. Umieść urządzenie na stabilnej poziomej płaszczyźnie, podłącz przewód zasilający, wybierz pierwszy program dla obydwu szuflad (patrzy dział użytkowanie urządzenia), w celu usunięcia fabrycznych zapachów z urządzenia.

4. Po zakończeniu programu odłącz przewód zasilający i powtórz krok 2, aby ponownie wyczyścić go po całkowitym ostygnięciu.



Nie należy myć rusztów (7) oraz szuflad (3) w zmywarce.

Użytkowanie urządzenia:

Urządzenie wyposażone jest dwie oddzielne szuflady pracujące niezależnie od siebie.

Urządzenie może pracować z jedną z szuflad jak również z dwiema na raz.

Zasada działa urządzenia jest taka sama dla szuflady 1 jak i dla szuflady 2.

1. Trzymając uchwyt (2) wyciągnij szufladę (3) razem z rusztem (7) z obudowy (4) i umieść na stabilnej powierzchni.
2. Ruszt (7) można wyjąć z szuflady (2).
3. Umieść wcześniej przygotowane produkty na ruszcie (7) znajdującym się na dnie szuflady (3). Następnie włóż szufladę (3) do obudowy (4). Przy naplenieniu szuflady nie należy przekraczać poziomu MAX umieszczonego w jej wnętrzu.
4. Zamknięte urządzenie podłączyć do gniazda sieciowego z uziemieniem.
5. Urządzenie wyemituje alarm dźwiękowy i zaświeci się kontrolka (A). Aby włączyć urządzenie należy nacisnąć przycisk (A). Jeśli żaden program nie zostanie wybrany, urządzenie przejdzie w stan czuwania po 3 minutach.
6. Aby uaktywnić wybraną szufladę należy nacisnąć przycisk 1 (B) dla lewej szuflady lub 2 (C) dla prawej szuflady, na wyświetlaczu ukaze się menu z programami do wyboru.
7. Po wyborze szuflady należy wybrać jeden z dziesięciu programów używając przycisku (D).
8. Po wyborze programu należy nacisnąć przycisk E, urządzenie zacznie działać, zaświeci lampka wewnątrz urządzenia, a na wyświetlaczu wyświetli się odliczany czas oraz temperatura.
9. Po wybraniu programu możesz zmienić temperaturę i czas, naciskając przycisk wyboru regulacji temperatury / czasu (C) a następnie przycisk G „-”, H „+”. Zaleca się dodanie 3 minut do czasu przygotowania potrawy, w stosunku do zaprogramowanego menu, jeżeli urządzenie jest wystudzone.
10. Po zakończeniu pracy rozlegnie się 5 krotny sygnał dźwiękowy.
11. W celu wcześniejszego zakończenia pracy urządzenia należy przytrzymać przycisk (A) przez 2 sekundy.

Urządzenie posiada pamięć programów, po wyjęciu szuflady (3) w trakcie programu, urządzenie zatrzyma się, po ponownym umieszczeniu szuflady (3) będzie kontynuowało pracę. Program można również wstrzymać, naciskając jeden raz przycisk (E), ponowne naciśnięcie wznowi prace.

Wskazówki:

Ułóż kawałki potrawy tak aby zapewnić swobodny przepływ gorącego powietrza pomiędzy nimi.

Zaleca się odwrócić lub zamieszać produkty przy najmniej raz podczas pracy wybranego programu.

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz dopasować czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (F),a następnie przycisk G „-”, H „+” aby dopiec potrawę.

Zakres czasu od 1 minuty do 60 minut

Zakres temperatura od 60 °C do 200 °C

**!!OSTRZEŻENIE!!** Wnętrze urządzenia jest bardzo gorące

Programy:

Frytki (1): Program używany głównie do mrożonych frytek.

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 200°C i przez 20 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (F),a następnie przycisk (G) „-” (H) „+” w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

Ryby (2): Program najczęściej używany do mrożonych przetworzonych ryb lub świeżych ryb.

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 200°C i przez 18 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (F),a następnie przycisk (G) „-” (H) „+” w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

Krewetki (3): Najlepsze do małych owoców morza, takich jak krewetki.

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 180°C i przez 20 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (F),a następnie przycisk (G) „-” (H) „+” w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

Stek (4): Program stosowany głównie do grubszych kawałków mięsa białego lub czerwonego.

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 180°C i przez 20 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (F), a następnie przycisk (G) "-", (H) "+" w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

Wieprzowina (5): Program stosowany głównie do grubszych kawałków mięsa czerwonego.

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 180°C i przez 25 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (F), a następnie przycisk (G) "-", (H) "+" w celu dostosowania temperatury oraz czasu

Pizza (6): Program najczęściej używany do mrożonej pizzy.

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 200°C i przez 20 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (F), a następnie przycisk (G) "-", (H) "+" w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

Ciasto (7): Program stosowany głównie do przygotowywania ciast oraz muffinek

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 180°C i przez 10 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (F), a następnie przycisk (G) "-", (H) "+" w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

Udka kurczaka (8): Program używany do przygotowania surowego mięsa z kurczaka (udka kurczaka)

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 190°C i przez 20 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (F), a następnie przycisk (G) "-", (H) "+" w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

Kurczak (9): Program używany do przygotowania surowego mięsa z kurczaka

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 200°C i przez 35 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (F), a następnie przycisk (G) "-", (H) "+" w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

Warzywa (10): Program stosowany głównie do przygotowania mrożonych warzyw

Urządzenie będzie automatycznie grzać w temperaturze 180°C i przez 18 minut

Jeśli czas lub temperatura nie są wystarczające, zawsze możesz zmienić czas lub temperaturę, naciskając przycisk regulacji czasu / temperatury (F), a następnie przycisk (G) "-", (H) "+" w celu dostosowania temperatury oraz czasu.

## CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Czyścić przy użyciu wilgotnej, a następnie suchej ściereczki (ewentualnie papierowego ręcznika).
3. Trudniejsze do usunięcia resztki posmarować niewielką ilością oleju jadalnego i po kilku minutach delikatnie je usunąć drewnianą łopatką.
4. Nie wolno czyścić ostrymi, ścierającymi szmatkami lub gąbkami, ani używać proszków do czyszczenia, gdyż mogą uszkodzić gładką, nieprzywierającą powłokę kosza i pojemnika.
5. Nie zanurzać urządzenia w wodzie.

Dane techniczne:

Pojemność: 4L+ 4L

Napięcie: 220-240V ~ 50/60Hz

Moc nominalna: 1700W

Moc maksymalna: 2500W

## Uwaga gorąca powierzchnia:



Temperatura dostępnych powierzchni działającego urządzenia może być wysoka. Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia



**W trosce o środowisko.** Opakowania kartonowe oraz worki polietylenowe (PE) należy wyrzucać do odpowiednich pojemników przeznaczonych do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych zgodnie z ich opisem. Jeżeli w urządzeniu znajdują się baterie, należy je wyjąć i osobno oddać do punktu zbierania i składowania. Zużyte urządzenie należy oddać do odpowiedniego punktu zbierania i składowania, gdyż znajdujące się w nim niebezpieczne substancje mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia i środowiska. Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że urządzenia nie należy wyrzucać do pojemnika z odpadami komunalnymi. Zużyty sprzęt elektryczny, to odpady, które zawierają substancje szkodliwe dla ludzi, zwierząt i środowiska. Substancje te mogą doprowadzić do zanieczyszczenia gleby, wody lub powietrza, a poprzez to mogą się dostać do organizmu człowieka i doprowadzić do licznych dolegliwości zdrowotnych, takich jak: zaburzenia wzroku, słuchu, mowy, mogą również doprowadzić do uszkodzenia nerek, wątroby i serca, oraz wywołać choroby skóry. Substancje szkodliwe mogą mieć również niekorzystny wpływ na układ oddechowy i rozrodczy oraz doprowadzić do zamian nowotworowych. Spożycie roślin rosnących na skażonych glebach, oraz produktów powstałych z nich może grozić w/w skutkami zdrowotnymi. **Urządzenia nie wyrzucać do pojemnika na odpady komunalne!!**

**Serwis** W przypadku chęci zakupu części zamiennych lub zgłoszenia ewentualnych reklamacji należy kontaktować się bezpośrednio ze sprzedawcą, który wystawił paragon.

## Manuale d'uso (IT)

### CONDIZIONI GENERALI DI SICUREZZA IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA PER L'USO LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

1. Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le istruzioni per l'uso e seguire le indicazioni in esse contenute. Il produttore non è responsabile dei danni causati da un uso dell'apparecchio non conforme alla sua destinazione o da una manipolazione impropria.
2. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare per altri scopi incompatibili con la sua destinazione d'uso.
3. Collegare l'apparecchio solo a una presa con messa a terra da 220-240 V ~ 50/60 Hz.  
Per una maggiore sicurezza d'uso, non collegare contemporaneamente più apparecchi elettrici a un unico circuito.
4. Prestare particolare attenzione quando si utilizza l'apparecchio in presenza di bambini. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio, né ai bambini o a chiunque non abbia familiarità con l'apparecchio.
5. **AVVERTENZA:** Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o da persone prive di esperienza o conoscenza dell'apparecchiatura, a condizione che ciò avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o

che siano state fornite loro istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchiatura e siano consapevoli dei pericoli associati al suo utilizzo. I bambini non devono giocare con l'attrezzatura. La pulizia e la manutenzione dell'attrezzatura non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e l'attività sia svolta sotto supervisione.

6. **AVVERTENZA:** non lasciare l'apparecchio collegato alla presa di corrente senza sorveglianza.

7. **AVVERTENZA:** non trasportare mai l'apparecchio quando è acceso o quando è caldo.

8. **AVVERTENZA:** la temperatura delle superfici accessibili dell'apparecchio può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

9. **AVVERTENZA:** tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

10. **AVVERTENZA:** dopo l'uso, rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente tenendola con la mano. **NON** tirare il cavo di alimentazione.

11. **AVVERTENZA:** non utilizzare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili.

12. **AVVERTENZA:** Non inserire all'interno dell'apparecchio cartone, carta, plastica o altri oggetti infiammabili o fusibili.

13. Non immergere il cavo, la spina o l'intero apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre l'apparecchio alle intemperie (pioggia, sole, ecc.) e non utilizzarlo in condizioni di umidità (bagni, camper umidi).

14. Controllare periodicamente le condizioni del cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, l'apparecchio non deve essere utilizzato. Un cavo danneggiato deve essere sostituito da un centro di riparazione specializzato per evitare pericoli.

15. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo di alimentazione danneggiato o se è caduto o è stato danneggiato in altro modo o non funziona correttamente. Non riparare l'apparecchio da soli, perché c'è il rischio di scosse. Portare l'apparecchio danneggiato presso un centro di assistenza competente per l'ispezione o la riparazione. Le riparazioni possono essere effettuate solo da centri di assistenza autorizzati. Una riparazione non corretta può comportare gravi rischi per l'utente.

16. Collocare l'apparecchio su una superficie fresca, stabile e piana, lontano da apparecchi di cottura caldi come fornelli elettrici, bruciatori a gas, ecc.

17. Il cavo di alimentazione non deve pendere dal bordo del tavolo o toccare superfici calde.

18. Per una maggiore protezione, si consiglia di installare nel circuito elettrico un interruttore differenziale (RCD) con una corrente residua nominale non superiore a 30 mA. A tale proposito, si consiglia di rivolgersi a un elettricista specializzato.

19. Se è necessario utilizzare un cavo di prolunga, utilizzare solo un modello con un pin di messa a terra con una corrente nominale di almeno 10 A. Le prolunghe che non soddisfano questo requisito possono surriscaldarsi. Il cavo deve essere posato in modo da evitare di tirarlo o inciampare accidentalmente.
20. Non lasciare che la parte motore dell'apparecchio si bagni.
21. Collocare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore, lontano da materiali infiammabili (tende, tendaggi, carta da parati, ecc.). Per garantire una corretta circolazione dell'aria, mantenere almeno 10 cm di spazio libero su ogni lato dell'apparecchio e almeno 30 cm sopra di esso. Non coprire le aperture di ventilazione dell'apparecchio per evitare il surriscaldamento e il danneggiamento del prodotto.
22. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio (porta, pannello superiore o inferiore e pannelli laterali). Utilizzare guanti di protezione quando si rimuovono o si toccano le parti calde.
23. Il cavo di alimentazione non deve essere appoggiato sull'apparecchio e non deve toccare o essere vicino a superfici calde. Non collocare l'apparecchio sotto una presa di corrente.
24. Non collocare porzioni che occupino l'intero volume dell'apparecchio, poiché ciò potrebbe causare incendi e danni al prodotto.
25. Dopo aver cucinato o prima di pulire l'apparecchio, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa e lasciarlo raffreddare. Lasciare raffreddare l'apparecchio per un periodo di tempo sufficientemente lungo, poiché quando è riscaldato si raffredda molto lentamente.
26. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
27. Non utilizzare detergenti aggressivi sotto forma di emulsioni, lozioni, paste, ecc. per pulire l'involucro, in quanto potrebbero, tra l'altro, rimuovere simboli grafici informativi come graduazioni, marcature, segnali di avvertimento, ecc.
28. Non utilizzare spazzole metalliche per la pulizia. I frammenti di filo rotto possono entrare in contatto con le parti elettriche, con il rischio di scosse elettriche.
29. L'apparecchiatura non è progettata per funzionare con timer esterni o con un sistema di controllo remoto separato.
30. A causa delle alte temperature, è necessario prestare particolare attenzione quando si rimuovono gli alimenti cotti, il grasso caldo o altri liquidi caldi.
31. Non collocare l'apparecchio sotto i mobili della cucina a causa del calore e del vapore che si sprigionano.
32. Non lavare le parti metalliche in lavastoviglie, poiché i detergenti aggressivi utilizzati in questi apparecchi provocano lo scurimento delle parti suddette. Si consiglia di lavarle a mano, utilizzando i comuni detersivi.
33. Non coprire l'apparecchio per evitare il surriscaldamento.

34. Non riporre nell'apparecchio oggetti diversi dagli accessori che lo compongono.
35. Non utilizzare l'apparecchio con un contenitore scoperto.

Descrizione del dispositivo:

1. Pannello di controllo 2. Maniglia 3. Cassetto 4. Alloggiamento 5. Uscita aria 6. Cavo di alimentazione 7. Griglia

Pannello di controllo:

A: Pulsante di accensione/spengimento B: Pulsante di selezione del cassetto (1) C: Pulsante di selezione del cassetto (2) D: Pulsanti di selezione del programma E: Pulsante di avvio/pausa F: Pulsanti di regolazione della temperatura/del tempo G: Pulsante "-" H: Pulsante "+"

Programmi:

1. 1. Patatine fritte 2. Pesce 3. Gamberi 4. Bistecca 5. Maiale 6. Pizza 7. Pasta 8. Cosce di pollo 9. Pollo 10. Verdure

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere l'imballaggio, gli adesivi e gli accessori presenti all'esterno e all'interno dell'apparecchio.
2. Pulire accuratamente le griglie (7) e i cassettei (3) con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna, quindi passare un panno morbido e pulito  
(Non pulire l'apparecchio con panni o spugne abrasive o con polveri abrasive, perché potrebbero danneggiare le superfici antiaderenti lisce delle griglie e dei cassettei)
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale stabile, collegare il cavo di alimentazione, selezionare il primo programma per entrambi i cassettei (vedere il capitolo sull'uso dell'apparecchio), per eliminare gli odori di fabbrica dall'apparecchio.
4. Al termine del programma, scollegare il cavo di alimentazione e ripetere la fase 2 per pulire nuovamente l'apparecchio una volta che si è raffreddato completamente.

Non lavare le griglie (7) e i cassettei (3) in lavastoviglie.

Uso dell'apparecchio:

L'apparecchio è dotato di due cassettei separati che funzionano indipendentemente l'uno dall'altro.

L'apparecchio può funzionare sia con uno che con due cassettei alla volta.

Il principio di funzionamento dell'apparecchio è lo stesso sia per il cassetto 1 che per il cassetto 2.

1. Tenendo la maniglia (2), estrarre il cassetto (3) e la griglia (7) dall'alloggiamento (4) e posizionarlo su una superficie stabile.
2. La griglia (7) può essere rimossa dal cassetto (2).
3. Collocare i prodotti precedentemente preparati sulla griglia (7) sul fondo del cassetto (3). Inserire quindi il cassetto (3) nell'alloggiamento (4). Quando si riempie il cassetto, non superare il livello MAX posto all'interno del cassetto.
4. Collegare l'apparecchio chiuso a una presa di corrente con messa a terra.
5. L'apparecchio emette un segnale acustico e la spia (A) si accende. Premere il pulsante (A) per accendere l'apparecchio. Se non è stato selezionato alcun programma, l'apparecchio passa in modalità standby dopo 3 minuti.
6. Per attivare l'artificio selezionato, premere il pulsante 1 (B) per il cassetto sinistro o il pulsante 2 (C) per il cassetto destro; il display visualizzerà un menu con i programmi tra cui scegliere.
7. Una volta selezionato il cassetto, selezionare uno dei dieci programmi con il pulsante (D).
8. Una volta selezionato il programma, premere il pulsante E: l'apparecchio entra in funzione, la luce all'interno dell'apparecchio si accende e il display visualizza il conto alla rovescia e la temperatura.
9. Una volta selezionato il programma, è possibile modificare la temperatura e l'ora premendo il pulsante di selezione della temperatura/tempo (C) e poi i pulsanti G "-", H "+". Si consiglia di aggiungere 3 minuti al tempo di cottura, rispetto al menu programmato, se l'apparecchio è raffreddato.
10. Al termine, viene emesso un segnale acustico per 5 volte.
11. Per spegnere l'apparecchio in anticipo, tenere premuto il pulsante (A) per 2 secondi.

L'apparecchio è dotato di una memoria di programma; se il cassetto (3) viene rimosso durante un programma, l'apparecchio si arresta; quando il cassetto (3) viene rimesso al suo posto, continua. Il programma può anche essere messo in pausa premendo una volta il pulsante (E); premendolo di nuovo, il programma riprende a funzionare.

Suggerimenti:

Disporre gli alimenti in modo che il flusso d'aria calda sia libero.

Si consiglia di girare o mescolare i prodotti almeno una volta durante il funzionamento del programma selezionato.

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile regolarli premendo il pulsante di regolazione del tempo/temperatura (F), seguito dai pulsanti G "-" (H) "+" per terminare la cottura degli alimenti.

Intervallo di tempo da 1 minuto a 60 minuti  
Temperatura da 60 °C a 200 °C

ATTENZIONE! L'interno dell'apparecchio è molto caldo

Programmi:

Patatine (1): programma utilizzato principalmente per le patatine surgelate.

L'apparecchio si riscalda automaticamente a 200 °C e per 20 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificarli premendo il pulsante di regolazione dell'ora/temperatura (F) e poi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e il tempo.

Pesce (2): è il programma più utilizzato per il pesce lavorato congelato o per il pesce fresco.

L'apparecchio si riscalda automaticamente a 200 °C e per 18 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificarli premendo il pulsante di regolazione dell'ora/temperatura (F) e poi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e il tempo.

Gamberetti (3): ideale per piccoli frutti di mare come i gamberetti.

L'apparecchio si riscalda automaticamente a 180 °C e per 20 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificarli premendo il pulsante di controllo dell'ora/temperatura (F), quindi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e il tempo.

Bistecca (4): programma utilizzato principalmente per i tagli più spessi di carne bianca o rossa.

L'apparecchio si riscalda automaticamente a 180 °C e per 20 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificarli premendo il pulsante di regolazione dell'ora/temperatura (F) e poi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e il tempo.

Maiale (5): programma utilizzato principalmente per i tagli più spessi di carne rossa.

L'apparecchio si riscalda automaticamente a 180 °C e per 25 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificarli premendo il pulsante di controllo dell'ora/temperatura (F) e poi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e il tempo

Pizza (6): è il programma più utilizzato per la pizza surgelata.

L'apparecchio si riscalda automaticamente a 200 °C e per 20 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificarli premendo il pulsante di controllo dell'ora/temperatura (F) e poi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e il tempo.

Torta (7): Programma utilizzato principalmente per la preparazione di torte e muffin

L'apparecchio si riscalda automaticamente a 180 °C e per 10 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificarli premendo il pulsante di regolazione dell'ora/temperatura (F) e poi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e il tempo.

Cosce di pollo (8): Programma utilizzato per la preparazione di carne di pollo cruda (cosce di pollo)

L'apparecchio si riscalda automaticamente a 190 °C e per 20 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificarli premendo il pulsante di controllo dell'ora/temperatura (F) e poi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e il tempo.

Pollo (9): Programma utilizzato per la preparazione di carne di pollo cruda

L'apparecchio si riscalda automaticamente a 200 °C e per 35 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificarli premendo il pulsante di controllo dell'ora/temperatura (F) e poi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e il tempo.

Verdure (10): programma utilizzato principalmente per la preparazione di verdure surgelate

L'apparecchio si riscalda automaticamente a 180 °C e per 18 minuti

Se il tempo o la temperatura non sono sufficienti, è sempre possibile modificarli premendo il pulsante di regolazione dell'ora/temperatura (F) e poi il pulsante (G) "-" (H) "+" per regolare la temperatura e il tempo.

## PULIZIA DELL'APPARECCHIO

1. Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
2. Pulire con un panno umido e poi asciutto (o con carta assorbente, se necessario).
3. Per i residui più difficili da rimuovere, spennellare con una piccola quantità di olio alimentare e dopo qualche minuto rimuoverli delicatamente con una spatola di legno.
4. Non pulire con panni o spugne affilate e abrasive e non usare polveri abrasive perché potrebbero danneggiare la superficie liscia e antiaderente del cestello e del contenitore.
5. Non immergere l'apparecchio in acqua.

Dati tecnici:

Capacità: 4L+ 4L

Tensione: 220-240V ~ 50/60Hz

Potenza nominale: 1700W

Potenza massima: 2500W

## Attenzione superficie calda:



La temperatura delle superfici accessibili di un apparecchio in funzione può essere elevata. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio

**Per il rispetto dell'ambiente.** Gli imballaggi di cartone e i sacchetti di polietilene (PE) devono essere smaltiti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti urbani in base alla loro descrizione. Se l'apparecchio è dotato di batterie, queste devono essere rimosse e smaltite separatamente in un centro di raccolta e stoccaggio. L'apparecchio usato deve essere portato in un centro di raccolta e stoccaggio adeguato, in quanto le sostanze pericolose in esso contenute possono costituire un rischio per la salute e l'ambiente. Il marchio sul prodotto indica che l'apparecchio non deve essere smaltito nel contenitore dei rifiuti urbani. I rifiuti di apparecchiature elettriche sono rifiuti che contengono sostanze nocive per l'uomo, gli animali e l'ambiente. Queste sostanze possono contaminare il suolo, l'acqua o l'aria, entrando così nel corpo umano e causando una serie di problemi di salute, come alterazioni della vista, dell'udito e del linguaggio; possono inoltre danneggiare i reni, il fegato e il cuore e causare malattie della pelle. Le sostanze nocive possono anche avere effetti negativi sul sistema respiratorio e riproduttivo e portare a cambiamenti cancerogeni. Il consumo di piante che crescono sui terreni colpiti e di prodotti da esse derivati può provocare i suddetti effetti sulla salute. **Non smaltire l'apparecchiatura nei rifiuti urbani!**

**Servizio** Per l'acquisto di parti di ricambio o per eventuali reclami, si prega di contattare direttamente il rivenditore che ha emesso lo scontrino.

## Bruksanvisning (SV)

ALLMÄNNA SÄKERHETSVILLKOR VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING LÄS NOGA OCH SPARA FÖR FRAMTIDA BRUK

1. Läs igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten och följ anvisningarna i den. Tillverkaren ansvarar inte för skador som orsakas av att apparaten används på ett sätt som inte överensstämmer med dess avsedda användning eller av felaktig hantering.
2. Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk. Använd den inte för något annat



ändamål som inte är förenligt med dess avsedda användning.

3. Anslut endast apparaten till ett jordat uttag 220-240V ~ 50/60 Hz.

För ökad säkerhet ska du inte ansluta flera elektriska apparater till en enda krets samtidigt.

4. Var särskilt försiktig när du använder apparaten när barn är närvarande. Låt inte barn leka med apparaten. Låt inte barn eller personer som inte är bekanta med apparaten använda den.

5. VARNING: Denna utrustning får användas av barn över 8 år och personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, eller personer utan erfarenhet av eller kunskap om utrustningen, om detta sker under överinseende av en person som ansvarar för deras säkerhet eller om de har fått instruktioner om säker användning av utrustningen och är medvetna om de faror som är förknippade med dess användning. Barn får inte leka med utrustningen. Rengöring och underhåll av utrustningen får inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år gamla och aktiviteten utförs under uppsikt.

6. VARNING: Lämna inte apparaten inkopplad i ett vägguttag utan uppsikt.

7. VARNING: Bär aldrig apparaten när den är påslagen eller när den är varm.

8. VARNING: Temperaturen på driftsutrustningens åtkomliga ytor kan vara hög när utrustningen är igång.

9. VARNING: Förvara utrustningen och dess sladd utom räckhåll för barn under 8 år.

10. VARNING: Dra alltid ut stickkontakten ur eluttaget efter användning genom att hålla i uttaget med handen. Dra INTE i nätsladden.

11. VARNING: Använd inte apparaten i närheten av brandfarliga material.

12. VARNING: Placera inte kartong, papper, plast eller andra lättantändliga eller smältbara föremål inuti apparaten.

13. Sänk inte ned kabeln, kontakten eller hela enheten i vatten eller annan vätska. Utsätt inte enheten för väderförhållanden (regn, sol etc.) och använd den inte i fuktiga miljöer (badrum, fuktiga husbilar).

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

15. Använd inte apparaten om nätkabeln är skadad eller om den har tappats eller skadats på annat sätt eller inte fungerar som den ska. Reparera inte apparaten själv, eftersom det finns risk för elstötar. Lämna in den skadade apparaten till en behörig serviceverkstad för kontroll eller reparation. Reparationer får endast utföras av auktoriserade servicecenter. Felaktig reparation kan innebära en allvarlig risk för användaren.

16. Placera apparaten på en sval, stabil och plan yta, inte i närheten av heta köksapparater som elspis, gasbrännare etc.

17. Nätkabeln får inte hänga ut över bordskanten eller vidröra heta ytor.
18. För ytterligare skydd är det lämpligt att installera en jordfelsbrytare (RCD) i den elektriska kretsen, med en nominell restström som inte överstiger 30 mA. En behörig elektriker bör rådfrågas i detta avseende.
19. Om det är nödvändigt att använda en förlängningskabel ska du endast använda en modell med ett jordstift som är klassat för minst 10 A. Förlängningssladdar som inte uppfyller detta krav kan bli överhettade. Kabeln måste läggas på ett sådant sätt att man inte kan dra i den eller snubbla över den.
20. Låt inte apparatens motordel bli våt.
21. Placera apparaten på en jämn, värmetålig yta, på avstånd från lättantändliga material (gardiner, draperier, tapeter etc.). För att säkerställa korrekt luftcirkulation ska det finnas minst 10 cm fritt utrymme på varje sida av apparaten och minst 30 cm ovanför den. Täck inte över apparatens ventilationsöppningar, eftersom det kan leda till överhettning och skador på produkten.
22. Rör inte vid apparatens heta ytor (dörr, övre eller nedre panel och sidopaneler). Använd skyddshandskar när du tar bort eller vidrör heta delar.
23. Nätsladden får inte läggas över apparaten och får inte vidröra eller ligga nära heta ytor. Placera inte apparaten under ett eluttag.
24. Placera inte delar som upptar hela apparatens volym, eftersom detta kan orsaka brand och skada på produkten.
25. Efter tillagning eller innan du rengör apparaten ska du dra ut nätkabeln ur eluttaget och låta den svalna. Låt apparaten svalna under tillräckligt lång tid, eftersom den svalnar mycket långsamt när den värms upp.
26. Rengör apparaten efter varje användning.
27. Använd inte aggressiva rengöringsmedel i form av emulsioner, lotioner, pastor etc. för att rengöra höljet, eftersom dessa bl.a. kan avlägsna informationsgrafiska symboler som graderingar, märkningar, varningsskyltar etc.
28. Använd inte metalltrådborstar för rengöring. Trasiga trådfragment kan komma i kontakt med elektriska delar, vilket innebär risk för elektriska stötar.
29. Utrustningen är inte konstruerad för att användas med externa timers eller ett separat fjärrkontrollsystem.
30. På grund av de höga temperaturerna bör särskild försiktighet iakttas när man tar bort bakad mat, tar bort hett fett eller andra heta vätskor.
31. Placera inte apparaten under köksskåp på grund av stigande värme och ånga.
32. Diska inte metalldelarna i diskmaskiner eftersom de aggressiva rengöringsmedel som används i dessa apparater gör att de ovan nämnda delarna mörknar. Vi rekommenderar att de tvättas för hand med vanligt diskmedel.
33. Täck inte över apparaten för att undvika överhettning.

34. Förvara inte något annat i apparaten än de tillbehör som hör till den.

35. Använd inte apparaten med en öppen behållare.

Beskrivning av enheten:

1. Kontrollpanel 2. handtag 3. låda 4. hölje 5. luftutlopp 6. nätsladd 7. galler

Manöverpanel:

A: På/av-knapp B: Knapp för val av låda (1) C: Knapp för val av låda (2) D: Programvalsknappar E: Start-/pausknapp F: Temperatur-/tidsregleringsknappar G: "-"-knapp H: "+"-knapp

Program:

1. Pommefrites 2. fisk 3. räkor 4. biff 5. fläskkött 6. pizza 7. wienerbröd 8. kycklingben 9. kyckling 10. grönsaker

Före första användningstillfället

1. Ta bort förpackningen och eventuella klistermärken och tillbehör som finns på utsidan och insidan av apparaten.
2. Rengör gallren (7) och lådorna (3) noggrant med varmt vatten och en liten mängd diskmedel och en svamp, och torka sedan av dem med en ren, mjuk trasa  
(Rengör inte apparaten med slipande trasor eller svampar och använd inte skurpulver eftersom det kan skada de släta non-sticky ytorna på gallren och lådorna)
3. Placera apparaten på en stabil horisontell yta, koppla in nätsladden, välj det första programmet för båda lådorna (se avsnittet om användning av apparaten), för att avlägsna fabrikslukt från apparaten.
4. När programmet är slut, dra ut nätsladden och upprepa steg 2 för att rengöra den igen när den har svalnat helt.

Diska inte gallren (7) och lådorna (3) i diskmaskinen.

Användning av apparaten:

Apparaten är utrustad med två separata lådor som fungerar oberoende av varandra.

Enheten kan användas med en av lådorna såväl som med två lådor åt gången.

Enhetens princip är densamma för låda 1 som för låda 2.

1. Håll i handtaget (2), dra ut lådan (3) tillsammans med gallret (7) från höljet (4) och placera den på ett stabilt underlag.
2. Gallret (7) kan tas bort från lådan (2).
3. Placera de tidigare beredda produkterna på gallret (7) på botten av lådan (3). Sätt sedan in lådan (3) i höljet (4). När du fyller lådan får du inte överskrida MAX-nivån som finns i lådan.
4. Anslut den stängda enheten till ett jordat eluttag.
5. Apparaten avger ett ljudlarm och kontrolllampan (A) tänds. Tryck på knappen (A) för att sätta på apparaten. Om inget program har valts går apparaten in i standby-läge efter 3 minuter.
6. För att aktivera det valda programmet, tryck på knapp 1 (B) för den vänstra lådan eller knapp 2 (C) för den högra lådan, displayen visar en meny med de program du kan välja mellan.
7. När lådan har valts väljer du ett av de tio programmen med knappen (D).
8. När programmet har valts trycker du på knappen E, apparaten börjar arbeta, lampan inuti apparaten tänds och displayen visar nedräkningstiden och temperaturen.
9. När programmet har valts kan du ändra temperatur och tid genom att trycka på valknappen för temperatur/tid (C) och sedan på knapparna G "-", H "+". Vi rekommenderar att du lägger till 3 minuter till tillagningstiden, i förhållande till den programmerade menyn, om apparaten kyls ned.
10. När tillagningen är klar hörs en ljudsignal 5 gånger.
11. För att stänga av apparaten i förtid, håll knappen (A) intryckt i 2 sekunder.

Apparaten har ett programminne, om lådan (3) tas bort under ett program kommer apparaten att stanna, när lådan (3) sätts tillbaka på plats fortsätter den. Programmet kan också pausas genom att trycka på knappen (E) en gång, tryck på den igen för att återuppta driften.

Tips och råd:

Placera matbitarna så att det finns ett fritt flöde av varmluft mellan dem.

Det är lämpligt att vända eller röra om produkterna minst en gång under det valda programmets gång.

Om tiden eller temperaturen inte är tillräcklig kan du alltid justera tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för tids-/temperaturregulering (F) och sedan på knapparna G "-", H "+", för att avsluta tillagningen.

Tidsintervall från 1 minut till 60 minuter  
Temperaturintervall 60 °C till 200 °C

!!!WARNING!! Apparatens insida är mycket varm

Program:

Chips (1): program som främst används för frysta chips.

Apparaten värms automatiskt upp till 200°C och i 20 minuter

Om tiden eller temperaturen inte är tillräcklig kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för tids-/temperaturreglering (F) och sedan på knappen (G) "-" (H) "+" för att justera temperaturen och tiden.

Fisk (2): det program som oftast används för fryst, bearbetad fisk eller färsk fisk.

Apparaten värms automatiskt till 200°C och i 18 minuter

Om tiden eller temperaturen inte är tillräcklig kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för tids-/temperaturreglering (F) och sedan på knappen (G) "-" (H) "+" för att justera temperaturen och tiden.

Räkor (3): Bäst för små fisk- och skaldjursprodukter som t.ex. räkor.

Apparaten värms automatiskt upp till 180°C och i 20 minuter

Om tiden eller temperaturen inte är tillräcklig kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för kontroll av tid/temperatur (F) och sedan på (G) "-" (H) "+" för att justera temperaturen och tiden.

Steak (4): ett program som främst används för tjockare styckningsdelar av vitt eller rött kött.

Apparaten värms automatiskt upp till 180°C och i 20 minuter

Om tiden eller temperaturen inte är tillräcklig kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för tids-/temperaturreglering (F) och sedan på knappen (G) "-" (H) "+" för att justera temperaturen och tiden.

Pork (5): Ett program som främst används för tjockare styckningsdelar av rött kött.

Apparaten värms automatiskt vid 180°C och i 25 minuter

Om tiden eller temperaturen inte är tillräcklig kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för tids-/temperaturkontroll (F) och sedan på (G) "-" (H) "+" för att justera temperaturen och tiden

Pizza (6): det program som oftast används för fryst pizza.

Apparaten värms automatiskt till 200°C och i 20 minuter

Om tiden eller temperaturen inte är tillräcklig kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för tids-/temperaturreglering (F) och sedan på knappen (G) "-" (H) "+" för att justera temperaturen och tiden.

Tårta (7): Ett program som främst används för tillagning av kakor och muffins

Apparaten värms automatiskt upp till 180°C och i 10 minuter

Om tiden eller temperaturen inte är tillräcklig kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för tids-/temperaturkontroll (F) och sedan på knappen (G) "-" (H) "+" för att justera temperaturen och tiden.

Kycklinglår (8): Program som används för att tillaga rått kycklingkött (kycklinglår)

Apparaten värms automatiskt till 190°C och i 20 minuter

Om tiden eller temperaturen inte är tillräcklig kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för tids-/temperaturreglering (F) och sedan på knappen (G) "-" (H) "+" för att justera temperaturen och tiden.

Kyckling (9): Program som används för att tillaga rått kycklingkött

Apparaten värms automatiskt vid 200°C och i 35 minuter

Om tiden eller temperaturen inte är tillräcklig kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för tids-/temperaturreglering (F) och sedan på knappen (G) "-" (H) "+" för att justera temperaturen och tiden.

Grönsaker (10): Ett program som främst används för tillagning av frysta grönsaker

Apparaten värms automatiskt till 180°C och i 18 minuter

Om tiden eller temperaturen inte är tillräcklig kan du alltid ändra tiden eller temperaturen genom att trycka på knappen för tids-/temperaturreglering (F) och sedan på knappen (G) "-" (H) "+" för att justera temperaturen och tiden.

RENGÖRING AV APPARATEN

1. Innan du rengör apparaten ska du dra ut stickkontakten ur eluttaget och vänta tills apparaten har svalnat.
  2. Rengör med en fuktig och sedan torr trasa (eller pappershandduk om det behövs).
  3. Vid svårare rester kan du pensla med en liten mängd matolja och efter några minuter försiktigt ta bort dem med en träspatel.
  4. Rengör inte med vassa, slipande trasor eller svampar och använd inte skurpulver eftersom det kan skada den släta non-stick-ytan
- non-stick-beläggningen på korgen och behållaren.
5. Sänk inte ner apparaten i vatten.

Tekniska data:

Kapacitet: 4L + 4L

Spänning: 220-240V ~ 50/60Hz

Nominell effekt: 1700W

Maximal effekt: 2500W

## Varning för het yta:



Temperaturen på de åtkomliga ytorna på en apparat som är i drift kan vara hög. Rör inte vid apparatens heta ytor

**För miljöns skull.** Kartongförpackningar och påsar av polyeten (PE) ska kastas i lämpliga behållare för separat insamling av kommunalt avfall i enlighet med deras beskrivning. Om det finns batterier i apparaten måste de tas ur och lämnas in separat till en samlings- och förvaringsanläggning. Den använda apparaten måste lämnas till en lämplig samlings- och förvaringsanläggning, eftersom de farliga ämnen som den innehåller kan utgöra en risk för hälsa och miljö. Märkningen på produkten anger att apparaten inte får kastas i den kommunala avfallsbehållaren. Elavfall är avfall som innehåller ämnen som är skadliga för människor, djur och miljö. Dessa ämnen kan förorena mark, vatten eller luft, och därigenom kan de komma in i människokroppen och leda till ett antal hälsoproblem, såsom nedsatt syn, hörsel, tal, kan också skada njurar, lever och hjärta och orsaka hudsjukdomar. Skadliga ämnen kan också ha negativa effekter på andningsorganen och fortplantningssystemet och leda till cancerförändringar. Konsumtion av växter som växer på de drabbade jordarna och produkter som tillverkas av dem kan leda till ovan nämnda hälsoeffekter. **Kasta inte utrustningen i den kommunala soptunnan!**

**Service** Om du vill köpa reservdelar eller om du har några klagomål, vänligen kontakta direkt den återförsäljare som utfärdat kvittot.

## Ръководство за употреба (BG)

ОБЩИ УСЛОВИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ  
ПРИ УПОТРЕБА ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЗАПАЗЕТЕ ЗА БЪДЕЩА  
СПРАВКА

1. Прочетете инструкциите за експлоатация преди да използвате уреда и спазвайте съдържащите се в тях указания. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от използване на уреда не по предназначение или от неправилно боравене с него.
2. Уредът е предназначен само за домашна употреба. Не го използвайте за никакви други цели, несъвместими с предназначението му.

3. Свързвайте уреда само към заземен контакт 220-240 V ~ 50/60 Hz.  
За по-голяма безопасност на употребата не свързвайте едновременно няколко електрически уреда към една електрическа верига.
4. Бъдете особено внимателни, когато използвате уреда в присъствието на деца. Не позволявайте на деца да си играят с уреда не позволявайте на деца или на лица, които не са запознати с уреда, да го използват.
5. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности, или лица без опит или познания за уреда, ако това става под надзора на лице, отговорно за тяхната безопасност, или ако са им дадени инструкции за безопасно използване на уреда и са запознати с опасностите, свързани с използването му. Децата не трябва да играят с оборудването. Почистването и поддръжката на оборудването не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са на възраст над 8 години и дейността не се извършва под надзор.
6. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не оставяйте уреда, включен в електрически контакт, без надзор.
7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: никога не носете уреда, когато е включен или когато е горещ.
8. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: температурата на достъпните повърхности на работното оборудване може да бъде висока, когато оборудването работи.
9. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: дръжте оборудването и неговия кабел на място, недостъпно за деца на възраст под 8 години.
10. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: винаги изваждайте щепсела от електрическия контакт след употреба, като държите контакта с ръка. НЕ дърпайте за хранящия кабел.
11. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не използвайте уреда в близост до запалими материали.
12. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не поставяйте в уреда картон, хартия, пластмаса или други запалими или леснозапалими предмети.
13. Не потапяйте кабела, щепсела или целия уред във вода или друга течност. Не излагайте уреда на атмосферни влияния (дъжд, слънце и др.) и не го използвайте във влажни условия (бани, влажни автокъщи).
14. Периодично проверявайте състоянието на хранящия кабел. Ако хранящият кабел е повреден, оборудването не трябва да се използва. Повреденият кабел трябва да се замени от специализиран сервиз, за да се избегне опасност.
15. Не използвайте оборудването с повреден хранящ кабел или ако то е било изпуснато или повредено по друг начин, или не работи правилно. Не

ремонтирайте уреда сами, тъй като съществува риск от токов удар. Отнесете повредения уред в компетентен сервизен център за проверка или ремонт. Всички ремонти могат да се извършват само от оторизирани сервизни центрове.

Неправилният ремонт може да представлява сериозен риск за потребителя.

16. Поставете уреда върху хладна, стабилна и равна повърхност, далеч от горещи готварски уреди, като например електрическа печка, газова горелка и др.

17. Захранващият кабел не трябва да виси над ръба на масата или да докосва горещи повърхности.

18. За допълнителна защита е препоръчително да инсталирате в електрическата верига устройство за остатъчен ток (RCD) с номинален остатъчен ток, който не надвишава 30 mA. В тази връзка трябва да се консултирате със специалист електротехник.

19. Ако е необходимо използването на удължител, използвайте само модел със заземителен щифт с номинален ток поне 10 A. Удължителните кабели, които не отговарят на това изискване, могат да прегреят. Кабелът трябва да бъде положен по такъв начин, че да се избегне случайно издърпване или спъване в него.

20. Не позволявайте моторната част на уреда да се намокри.

21. Поставете уреда върху равна, топлоустойчива повърхност, далеч от запалими материали (завеси, пердета, тапети и др.). За да осигурите правилна циркулация на въздуха, поддържайте поне 10 см свободно пространство от всяка страна на уреда и поне 30 см над него. Не покривайте вентилационните отвори на уреда, тъй като това може да доведе до прегряване и повреда на продукта.

22. Не докосвайте горещите повърхности на уреда (вратата, горния или долния панел и страничните панели). Използвайте защитни ръкавици, когато отстранявате или докосвате горещи части.

23. Захранващият кабел не трябва да се поставя върху уреда и не трябва да докосва или да лежи в близост до горещи повърхности. Не поставяйте уреда под електрически контакт.

24. Не поставяйте порции, заемащи целия обем на уреда, тъй като това може да доведе до пожар и повреда на продукта.

25. След готвене или преди да почистите уреда, изключете захранващия кабел от контакта и го оставете да изстине. Оставете уреда да се охлади за достатъчно дълъг период от време, тъй като при нагряване той се охлажда много бавно.

26. Почиствайте уреда след всяка употреба.

27. Не използвайте агресивни почистващи препарати под формата на емулсии, лосиони, пасты и др. за почистване на корпуса, тъй като те могат, наред с другото, да премахнат информационни графични символи като деления, маркировки, предупредителни знаци и др.

28. Не използвайте метални телени четки за почистване. Счупени фрагменти от проводници могат да влязат в контакт с електрически части, което създава риск от електрически удар.
29. Оборудването не е предназначено за работа с помощта на външни таймери или отделна система за дистанционно управление.
30. Поради високите температури трябва да се внимава особено при отстраняване на запечена храна, отстраняване на гореща мазнина или други горещи течности.
31. Не поставяйте уреда под кухненски шкафове поради издигащата се топлина и пара.
32. Не мийте металните части в съдомиялни машини, тъй като агресивните почистващи препарати, използвани в тези уреди, предизвикват потъмняване на гореспоменатите части. Препоръчително е те да се мият на ръка, като се използват обикновени течности за миене.
33. Не покривайте уреда, за да избегнете прегряване.
34. Не съхранявайте в уреда нищо друго, освен принадлежащите към него принадлежности.
35. Не използвайте уреда с непокрыт контейнер.

Описание на уреда:

1. Панел за управление 2. дръжка 3. чекмедже 4. корпус 5. изход за въздух 6. захранващ кабел 7. решетка

Панел за управление:

A: Бутон за включване/изключване B: Бутон за избор на чекмедже (1) C: Бутон за избор на чекмедже (2) D: Бутони за избор на програма E: Бутон за стартиране/пауза F: Бутони за контрол на температурата/времето G: Бутон "-" H: Бутон "+"

Програми:

1. Чипс 2. риба 3. скариди 4. пържола 5. свинско месо 6. пица 7. сладкиш 8. пилешки бутчета 9. пиле 10. зеленчуци

Преди да използвате за първи път

1. Отстранете опаковката и всички стикери и аксесоари, които се намират от външната и вътрешната страна на уреда.
2. Почистете старателно решетките (7) и чекмеджетата (3) с гореща вода и малко количество течност за миене на съдове и гъба, след което ги избършете с чиста, мека кърпа (Не почиствайте уреда с абразивни кърпи или гъби и не използвайте прахове за почистване, тъй като те могат да повредят гладките незалепващи повърхности на решетките и чекмеджетата)
3. Поставете уреда върху стабилна хоризонтална повърхност, включете захранващия кабел, изберете първата програма за двете чекмеджета (вж. раздела за използване на уреда), за да отстраните фабричните миризми от уреда.
4. В края на програмата изключете захранващия кабел и повторете стъпка 2, за да го почистите отново, след като изстине напълно.

Не мийте решетките (7) и чекмеджетата (3) в съдомиялната машина.

Използване на уреда:

Уредът е оборудван с две отделни чекмеджета, работещи независимо едно от друго.

Уредът може да работи както с едно от чекмеджетата, така и с две едновременно.

Принципът на работа на уреда е същият както за чекмедже 1, така и за чекмедже 2.

1. Като държите дръжката (2), издърпайте чекмеджето (3) заедно с решетката (7) от корпуса (4) и го поставете върху стабилна повърхност.



2. Решетката (7) може да се извади от чекмеджето (2).
3. Поставете предварително приготвените продукти върху решетката (7) на дъното на чекмеджето (3). След това поставете чекмеджето (3) в корпуса (4). Когато пълните чекмеджето, не превишавайте нивото MAX, поставено във вътрешността на чекмеджето.
4. Включете затворения уред в заземен контакт на електрическата мрежа.
5. Уредът ще издаде звуков сигнал и ще светне индикаторната лампа (A). Натиснете бутона (A), за да включите уреда. Ако не е избрана програма, уредът ще премине в режим на готовност след 3 минути.
6. За да активирате избора артикул, натиснете бутон 1 (B) за лявото чекмедже или бутон 2 (C) за дясното чекмедже, на дисплея ще се покаже меню с програмите, от които можете да избирате.
7. След като изберете чекмеджето, изберете една от десетте програми с помощта на бутона (D).
8. След като изберете програмата, натиснете бутон E, уредът ще започне да работи, лампичката във вътрешността на уреда ще светне, а дисплеят ще покаже отброяването на времето и температурата.
9. След като програмата е избрана, можете да промените температурата и времето, като натиснете бутона за избор на температура/време (C) и след това бутона G "-", H "+". Препоръчително е да добавите 3 минути към времето за готвене, спрямо програмираното меню, ако уредът е охладен.
10. При приключване на готвенето ще се чуе звуков сигнал 5 пъти.
11. За да прекратите работата на уреда по-рано, задръжте натиснат бутона (A) за 2 секунди.

Уредът има програмна памет, ако чекмеджето (3) бъде извадено по време на програма, уредът ще спре, а когато чекмеджето (3) бъде поставено обратно на мястото му, ще продължи. Програмата може да бъде спряна и чрез еднократно натискане на бутона (E), като повторното му натискане ще възобнови работата.

#### Съвети:

Подредете парчетата храна така, че между тях да има свободен поток от горещ въздух.

Препоръчително е да обърнете или разбъркате продуктите поне веднъж по време на работата на избраната програма.

Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да регулирате времето или температурата, като натиснете бутона за управление на времето/температурата (F), последван от бутона G "-", H "+", за да завършите готвенето на храната.

Диапазон на времето от 1 минута до 60 минути

Диапазон на температурата от 60 °C до 200 °C

!!!ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!!! Вътрешността на уреда е много гореща

#### Програми:

Чипс (1): програма, която се използва основно за замразени чипсове.

Уредът автоматично ще загрее при 200°C и в продължение на 20 минути

Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутона за контрол на времето/температурата (F) и след това бутона (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето.

Риба (2): програмата, която най-често се използва за замразена преработена риба или прясна риба.

Уредът автоматично ще загрее при температура 200°C и в продължение на 18 минути

Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутона за управление на времето/температурата (F) и след това бутона (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето.

Скариди (3): Най-добре е за малки морски дарове, като например скариди.

Уредът автоматично ще загрее при 180°C и в продължение на 20 минути

Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутона за контрол на времето/температурата (F), след това бутона (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето.

Steak (4): програма, която се използва главно за по-дебели парчета бяло или червено месо.

Уредът автоматично ще загрее при 180°C и в продължение на 20 минути

Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутона за управление на времето/температурата (F) и след това бутона (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето.

Свинско месо (5): Програма, която се използва главно за по-дебели парчета червено месо.

Уредът автоматично ще загрее при 180°C и в продължение на 25 минути

Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутон за управление на времето/температурата (F) и след това бутон (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето

Пица (6): програмата, която най-често се използва за замразена пица.

Уредът автоматично ще загрее при 200°C и в продължение на 20 минути

Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутон за управление на времето/температурата (F) и след това бутон (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето.

Торта (7): Програма, която се използва главно за приготвяне на торти и мъфини

Уредът автоматично се загрева при 180°C и в продължение на 10 минути

Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутон за управление на времето/температурата (F) и след това бутон (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето.

Пилешки бутчета (8): Програма, използвана за приготвяне на сурово пилешко месо (пилешки бутчета)

Уредът автоматично ще загрее при 190°C и в продължение на 20 минути

Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутон за управление на времето/температурата (F) и след това бутон (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето.

Пилешко месо (9): Програма, използвана за приготвяне на сурово пилешко месо

Уредът автоматично ще загрее при 200°C и за 35 минути

Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутон за управление на времето/температурата (F) и след това бутон (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето.

Зеленчуци (10): Програма, която се използва главно за приготвяне на замразени зеленчуци

Уредът автоматично ще загрее при температура 180°C и в продължение на 18 минути

Ако времето или температурата не са достатъчни, винаги можете да промените времето или температурата, като натиснете бутон за управление на времето/температурата (F) и след това бутон (G) "-" (H) "+", за да регулирате температурата и времето.

#### ПОЧИСТВАНЕ НА УРЕДА

1. Преди да почистите уреда, изключете го от електрическата мрежа и изчакайте, докато уредът изстине.
2. Почистете с влажна, а след това със суха кърпа (или хартиена кърпа, ако е необходимо).
3. За по-трудни за отстраняване остатъци, почистете с малко количество хранително масло и след няколко минути внимателно ги отстранете с дървена шпатула.
4. Не почиствайте с остри, абразивни кърпи или гъби и не използвайте прахове за почистване, тъй като те могат да повредят гладката, незалепваща повърхност покритието на кошницата и съда.
5. Не потапяйте уреда във вода.

Технически данни:

Вместимост: 4L+ 4L

Напрежение: 220-240V ~ 50/60Hz

Номинална мощност: 1700W

Максимална мощност: 2500W

## Внимание гореща повърхност:



Температурата на достъпните повърхности на работещия уред може да бъде висока. Не докосвайте горещите повърхности на уреда



**В името на околната среда.** Картонените опаковки и полиетиленовите (PE) торбички трябва да се изхвърлят в съответните контейнери за разделно събиране на битови отпадъци според описанието им. Ако в уреда има батерии, те трябва да се извадят и да се изхвърлят разделно в съоръжение за събиране и съхранение. Използваният уред трябва да се предаде в подходящо съоръжение за събиране и съхранение, тъй като съдържащите се в него опасни вещества могат да представляват риск за здравето и околната среда. Маркировката върху продукта показва, че уредът не трябва да се изхвърля в контейнера за битови отпадъци. Отпадъците от електрическо оборудване са отпадъци, които съдържат вещества, вредни за хората, животните и околната среда. Тези вещества могат да замърсят почвата, водата или въздуха, а чрез това могат да попаднат в човешкия организъм и да доведат до редица здравословни проблеми, като например нарушено зрение, слух, говор, могат също така да увредят бъбреците, черния дроб и сърцето и да причинят кожни заболявания. Вредните вещества могат също така да имат неблагоприятно въздействие върху дихателната и репродуктивната система и да доведат до ракови изменения. Консумацията на растения, растящи върху засегнатите почви, и на продукти, произведени от тях, може да доведе до гореспоменатите последици за здравето. **Не изхвърляйте оборудването в контейнера за битови отпадъци!**  
**Сервис** Ако желаете да закупите резервни части или имате някакви оплаквания, моля се обърнете директно към търговеца, който е издал касовата бележка.

## Brugsanvisning (DA)

### GENERELLE SIKKERHEDSBETINGELSER VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER TIL BRUG LÆS OMHYGGELIGT OG GEM TIL SENERE BRUG

1. Læs betjeningsvejledningen, før du tager apparatet i brug, og følg anvisningerne i den. Producenten er ikke ansvarlig for skader forårsaget af brug af apparatet, der ikke er i overensstemmelse med dets tilsigtede brug eller forkert håndtering.
2. Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug det ikke til andre formål, der er uforenelige med den tilsigtede brug.
3. Tilslut kun apparatet til en jordet stikkontakt 220-240V ~ 50/60 Hz. For at øge sikkerheden må du ikke tilslutte flere elektriske apparater til et enkelt kredsløb på samme tid.
4. Vær særlig forsigtig, når du bruger apparatet, når der er børn til stede. Lad ikke børn lege med apparatet. Lad ikke børn eller andre, der ikke er fortrolige med apparatet, bruge det.
5. ADVARSEL: Dette udstyr kan bruges af børn over 8 år og personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller personer uden erfaring eller kendskab til udstyret, hvis det sker under opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller hvis de har fået instruktioner om sikker brug af udstyret og er klar over de farer, der er forbundet med brugen af det. Børn må ikke lege med udstyret. Rengøring og

vedligeholdelse af udstyret bør ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år, og aktiviteten udføres under opsyn.

6. ADVARSEL: Lad ikke apparatet være tilsluttet en stikkontakt uden opsyn.

7. ADVARSEL: Bær aldrig apparatet, når det er tændt, eller når det er varmt.

8. ADVARSEL: Temperaturen på de tilgængelige overflader på driftsudstyret kan være høj, når udstyret kører.

9. ADVARSEL: Hold udstyret og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.

10. ADVARSEL: Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug ved at holde i stikkontakten med hånden. Træk IKKE i netledningen.

11. ADVARSEL: Brug ikke apparatet i nærheden af brændbare materialer.

12. ADVARSEL: Anbring ikke pap, papir, plastik eller andre brændbare eller smeltbare genstande inde i apparatet.

13. Nedsenk ikke kablet, stikket eller hele enheden i vand eller anden væske. Udsæt ikke enheden for vejrforhold (regn, sol osv.), og brug den ikke under fugtige forhold (badeværelser, fugtige autocampere).

14. Kontrollér jævnligt netledningens tilstand. Hvis netledningen er beskadiget, må udstyret ikke bruges. En beskadiget ledning skal udskiftes af et specialiseret værksted for at undgå fare.

15. Brug ikke udstyret med en beskadiget netledning, eller hvis det er blevet tabt eller beskadiget på anden måde eller ikke fungerer korrekt. Reparer ikke apparatet selv, da der er risiko for stød. Bring det beskadigede apparat til et kompetent servicecenter for inspektion eller reparation. Reparationer må kun udføres af autoriserede servicecentre. Ukorrekt reparation kan udgøre en alvorlig risiko for brugeren.

16. Placer apparatet på en kølig, stabil og plan overflade, væk fra varme kogeapparater som f.eks. et elektrisk komfur, en gasbrænder osv.

17. Netledningen må ikke hænge ud over bordkanten eller røre ved varme overflader.

18. For yderligere beskyttelse anbefales det at installere en fejlstrømsafbryder (RCD) i det elektriske kredsløb med en nominel fejlstrøm, der ikke overstiger 30 mA. En specialiseret elektriker bør konsulteres i denne henseende.

19. Hvis det er nødvendigt at bruge et forlænger kabel, må du kun bruge en model med en jordforbindelse, der er klassificeret til mindst 10 A. Forlængerledninger, der ikke opfylder dette krav, kan blive overophedet. Kablet skal lægges på en sådan måde, at man ikke ved et uheld trækker i det eller snubler over det.

20. Lad ikke apparatets motordel blive våd.

21. Placer apparatet på en plan, varmebestandig overflade, væk fra brændbare materialer (gardiner, forhæng, tapet osv.). For at sikre korrekt luftcirkulation skal der være mindst 10 cm fri plads på hver side af apparatet og mindst 30 cm over det. Dæk ikke apparatets ventilationsåbninger til, da det kan medføre overophedning og

beskadigelse af produktet.

22. Rør ikke ved apparatets varme overflader (dør, top- eller bundpanel og sidepaneler). Brug beskyttelseshandsker, når du fjerner eller rører ved varme dele.
23. Netledningen må ikke lægges hen over apparatet og må ikke berøre eller ligge i nærheden af varme overflader. Placer ikke apparatet under en stikkontakt.
24. Anbring ikke dele, der optager hele apparatets volumen, da det kan forårsage brand og skade på produktet.
25. Efter tilberedning eller før rengøring af apparatet skal du tage stikket ud af stikkontakten og lade det køle af. Lad apparatet køle af i tilstrækkelig lang tid, da det afkøles meget langsomt, når det opvarmes.
26. Rengør apparatet efter hver brug.
27. Brug ikke aggressive rengøringsmidler i form af emulsioner, lotioner, pastaer osv. til at rengøre huset, da disse bl.a. kan fjerne informationsgrafiske symboler som gradueringer, markeringer, advarselsskilte osv.
28. Brug ikke metaltrådbørster til rengøring. Brudte trådstykker kan komme i kontakt med elektriske dele, hvilket udgør en risiko for elektrisk stød.
29. Udstyret er ikke designet til at fungere ved hjælp af eksterne timere eller et separat fjernbetjeningsystem.
30. På grund af de høje temperaturer skal man være særlig forsigtig, når man fjerner bagt mad, varmt fedt eller andre varme væsker.
31. Placer ikke apparatet under køkkenskabe på grund af opstigende varme og damp.
32. Vask ikke metaldele i opvaskemaskiner, da de aggressive rengøringsmidler, der bruges i disse apparater, får ovennævnte dele til at blive mørke. Det anbefales, at de vaskes i hånden med almindelige opvaskemidler.
33. Dæk ikke apparatet til for at undgå overophedning.
34. Opbevar ikke andre ting i apparatet end det tilbehør, der hører til det.
35. Brug ikke apparatet med en utildækket beholder.

Beskrivelse af enheden:

1. Kontrolpanel 2. Håndtag 3. Skuffe 4. Hus 5. Luftudtag 6. Netledning 7. Rist

Betjeningspanel:

A: Tænd/sluk-knap B: Knap til valg af skuffe (1) C: Knap til valg af skuffe (2) D: Programvalgsknapper E: Start/pause-knap F: Temperatur-/tidskontrolknapper G: "-"-knap H: "+"-knap

Programmer:

1. Pommefrites 2. fisk 3. rejer 4. bøf 5. svinekød 6. pizza 7. wienerbrød 8. kyllingelår 9. kylling 10. grøntsager

Før brug første gang

1. Fjern emballagen og eventuelle klistermærker og tilbehør, der sidder uden på og inden i apparatet.
  2. Rengør ristene (7) og skufferne (3) grundigt med varmt vand og en lille smule opvaskemiddel og en svamp, og tør dem derefter af med en ren, blød klud
- (Rengør ikke apparatet med slibende klude eller svampe, og brug ikke skurepulver, da det kan beskadige de glatte non-stick-overflader på ristene og skufferne)

3. Placer apparatet på en stabil vandret overflade, sæt stikket i stikkontakten, vælg det første program for begge skuffer (se afsnittet om brug af apparatet) for at fjerne fabrikslugt fra apparatet.
4. Når programmet er slut, skal du tage stikket ud af stikkontakten og gentage trin 2 for at rengøre det igen, når det er kølet helt af.

Vask ikke ristene (7) og skufferne( 3) i opvaskemaskinen.

Brug af apparatet:

Apparatet er udstyret med to separate skuffer, der fungerer uafhængigt af hinanden.

Enheden kan fungere med en af skufferne såvel som med to ad gangen.

Princippet for enheden er det samme for skuffe 1 som for skuffe 2.

1. Hold i håndtaget (2), træk skuffen (3) sammen med risten (7) ud af huset (4), og placer den på en stabil overflade.

2. Risten (7) kan fjernes fra skuffen (2).

3. Placer de tidligere tilberedte produkter på risten (7) i bunden af skuffen (3). Sæt derefter skuffen (3) ind i huset (4). Når du fylder skuffen, må du ikke overskride MAX-niveaue, der er placeret inde i skuffen.

4. Sæt den lukkede enhed i en stikkontakt med jordforbindelse.

5. Apparatet udsender en akustisk alarm, og indikatorlampen (A) lyser. Tryk på knappen (A) for at tænde for apparatet. Hvis der ikke er valgt noget program, går apparatet i standbytilstand efter 3 minutter.

6. Tryk på knap 1 (B) for den venstre skuffe eller knap 2 (C) for den højre skuffe for at aktivere det valgte program, og displayet viser en menu med de programmer, der kan vælges imellem.

7. Når skuffen er valgt, skal du vælge et af de ti programmer ved hjælp af knappen (D).

8. Når programmet er valgt, skal du trykke på knappen E. Apparatet begynder at arbejde, lyset inde i apparatet tændes, og displayet viser nedtællingstiden og temperaturen.

9. Når programmet er valgt, kan du ændre temperaturen og tiden ved at trykke på knappen til valg af temperatur/tid (C) og derefter på knappen G "-", H "+". Det anbefales at lægge 3 minutter til tilberedningstiden i forhold til den programmerede menu, hvis apparatet er afkølet.

10. Når tilberedningen er færdig, lyder der et bip 5 gange.

11. For at afslutte apparatet før tid skal du holde knappen (A) nede i 2 sekunder.

Apparatet har en programhukommelse, og hvis skuffen (3) fjernes under et program, stopper apparatet, og når skuffen (3) sættes på plads igen, fortsætter det. Programmet kan også sættes på pause ved at trykke på knappen (E) én gang, og ved at trykke på den igen genoptages driften.

Gode råd:

Anbring madvarerne, så der er en fri strøm af varm luft mellem dem.

Det anbefales at vende eller røre i produkterne mindst én gang i løbet af det valgte program.

Hvis tiden eller temperaturen ikke er tilstrækkelig, kan du altid justere tiden eller temperaturen ved at trykke på knappen til kontrol af tid/temperatur (F), efterfulgt af knappen G "-", H "+ for at afslutte tilberedningen af maden.

Tidsinterval fra 1 minut til 60 minutter

Temperaturområde 60 °C til 200 °C

!!!ADVARSEL!! Apparatets inderside er meget varm

Programmer:

Chips (1): program, der hovedsageligt bruges til frosne chips.

Apparatet opvarmes automatisk ved 200°C og i 20 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er tilstrækkelig, kan du altid ændre tiden eller temperaturen ved at trykke på knappen til kontrol af tid/temperatur (F) og derefter på knappen (G) "-" ( H) "+" for at justere temperaturen og tiden.

Fisk (2): Det program, der oftest bruges til frossen, forarbejdet fisk eller frisk fisk.

Apparatet opvarmes automatisk ved 200°C og i 18 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er tilstrækkelig, kan du altid ændre tiden eller temperaturen ved at trykke på knappen til styring af tid/temperatur (F) og derefter på knappen (G) "-" ( H) "+" for at justere temperaturen og tiden.

Rejer (3): Bedst til små fisk og skaldyr som f.eks. rejer.

Apparatet opvarmes automatisk ved 180°C og i 20 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er tilstrækkelig, kan du altid ændre tiden eller temperaturen ved at trykke på knappen til kontrol af tid/temperatur (F) og derefter på knappen (G) "-" ( H) "+" for at justere temperaturen og tiden.

Steak (4): Et program, der hovedsageligt bruges til tykkere udkæringer af hvidt eller rødt kød.

Apparatet opvarmes automatisk ved 180°C og i 20 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er tilstrækkelig, kan du altid ændre tiden eller temperaturen ved at trykke på knappen til kontrol af tid/temperatur (F) og derefter på knappen (G) "-" (H) "+" for at justere temperaturen og tiden.

Svinekød (5): Et program, der primært bruges til tykkere udkæringer af rødt kød.

Apparatet opvarmes automatisk ved 180°C og i 25 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er tilstrækkelig, kan du altid ændre tiden eller temperaturen ved at trykke på knappen til styring af tid/temperatur (F) og derefter på knappen (G) "-" (H) "+" for at justere temperaturen og tiden

Pizza (6): Det program, der oftest bruges til frossen pizza.

Apparatet opvarmes automatisk ved 200°C og i 20 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er tilstrækkelig, kan du altid ændre tiden eller temperaturen ved at trykke på knappen til styring af tid/temperatur (F) og derefter på knappen (G) "-" (H) "+" for at justere temperaturen og tiden.

Kage (7): Et program, der hovedsageligt bruges til at tilberede kager og muffins

Apparatet opvarmes automatisk ved 180°C og i 10 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er tilstrækkelig, kan du altid ændre tiden eller temperaturen ved at trykke på knappen til kontrol af tid/temperatur (F) og derefter på knappen (G) "-" (H) "+" for at justere temperaturen og tiden.

Kyllingelår (8): Program til tilberedning af rå kyllingekød (kyllingelår)

Apparatet opvarmes automatisk ved 190°C og i 20 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er tilstrækkelig, kan du altid ændre tiden eller temperaturen ved at trykke på knappen til kontrol af tid/temperatur (F) og derefter på knappen (G) "-" (H) "+" for at justere temperaturen og tiden.

Kylling (9): Program til tilberedning af rå kyllingekød

Apparatet vil automatisk varme ved 200°C og i 35 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er tilstrækkelig, kan du altid ændre tiden eller temperaturen ved at trykke på knappen til styring af tid/temperatur (F) og derefter på knappen (G) "-" (H) "+" for at justere temperaturen og tiden.

Grøntsager (10): Et program, der hovedsageligt bruges til at tilberede frosne grøntsager

Apparatet opvarmes automatisk ved 180°C og i 18 minutter

Hvis tiden eller temperaturen ikke er tilstrækkelig, kan du altid ændre tiden eller temperaturen ved at trykke på knappen til kontrol af tid/temperatur (F) og derefter på knappen (G) "-" (H) "+" for at justere temperaturen og tiden.

#### RENGØRING AF APPARATET

1. Før du rengør apparatet, skal du tage stikket ud af stikkontakten og vente, indtil apparatet er kølet af.
2. Rengør med en fugtig og derefter tør klud (eller køkkenrulle, hvis det er nødvendigt).
3. Hvis det er svært at fjerne rester, kan du pensle med en lille smule spiseolie og efter et par minutter forsigtigt fjerne dem med en træspatel.
4. Rengør ikke med skarpe, slibende klude eller svampe, og brug ikke skurepulver, da det kan beskadige den glatte non-stick overflade  
non-stick-belægning på kurven og beholderen.
5. Apparatet må ikke nedsænkes i vand.

Tekniske data:

Kapacitet: 4L+ 4L

Spænding: 220-240V ~ 50/60Hz

Nominal effekt: 1700W

Maksimal effekt: 2500W

## Forsigtig med varm overflade:



Temperaturen på de tilgængelige overflader på et apparat i drift kan være høj. Rør ikke ved apparatets varme overflader



**Af hensyn til miljøet.** Papemballage og polyethylen (PE)-poser skal bortskaffes i de relevante containere til separat indsamling af kommunalt affald i henhold til deres beskrivelse. Hvis der er batterier i apparatet, skal de fjernes og bortskaffes separat på et indsamlings- og opbevaringssted. Det brugte apparat skal afleveres på et egnet indsamlings- og opbevaringssted, da de farlige stoffer, det indeholder, kan udgøre en risiko for sundhed og miljø. Mærkningen på produktet angiver, at apparatet ikke må bortskaffes i den kommunale affaldscontainer. Kasseret elektrisk udstyr er affald, der indeholder stoffer, som er skadelige for mennesker, dyr og miljø. Disse stoffer kan forurene jord, vand eller luft, og derigennem kan de trænge ind i menneskekroppen og føre til en række helbredsproblemer, såsom nedsat syn, hørelse, tale, kan også skade nyrer, lever og hjerte og forårsage hudsygdomme. Skadelige stoffer kan også have negative virkninger på åndedræts- og forplantningssystemet og føre til kræftforandringer. Indtagelse af planter, der vokser på de berørte jorde, og produkter, der er fremstillet af dem, kan resultere i de ovennævnte helbredseffekter. **Smid ikke udstyret i den kommunale affaldsspand!**

**Service** Hvis du ønsker at købe reservedele eller har nogen klager, bedes du kontakte den forhandler, der har udstedt kvitteringen, direkte.

## Používateľská príručka (SK)

### VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ PODMIENKY DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE POZORNE SI PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE

1. Pred použitím spotrebiča si prečítajte návod na obsluhu a dodržiavajte pokyny v ňom uvedené. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené používaním spotrebiča v rozpore s jeho určením alebo nesprávnou manipuláciou.
2. Spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Nepoužívajte ho na iné účely nezlučiteľné s jeho určeným použitím.
3. Spotrebič pripájajte len do uzemnenej zásuvky 220-240 V ~ 50/60 Hz. Pre väčšiu bezpečnosť používania nepripájajte do jedného obvodu viac elektrických spotrebičov súčasne.
4. Pri používaní spotrebiča v prítomnosti detí dbajte na zvýšenú opatrnosť. Nedovoľte deťom, aby sa so spotrebičom hrali nedovoľte, aby ho používali deti alebo osoby, ktoré nie sú so spotrebičom oboznámené.
5. **VAROVANIE:** Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby bez skúseností alebo znalostí zariadenia, ak tak robia pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak dostali pokyny o bezpečnom používaní zariadenia a sú si vedomé nebezpečenstiev spojených s jeho používaním. Deti by sa so zariadením nemali hrať. Čistenie a údržbu zariadenia by nemali vykonávať deti, pokiaľ nemajú viac ako 8 rokov a činnosť nevykonávajú pod dohľadom.



6. VAROVANIE: nenechávajte zariadenie zapojené do zásuvky bez dozoru.
7. VAROVANIE: nikdy neprenášajte spotrebič, keď je zapnutý alebo keď je horúci.
8. VAROVANIE: teplota prístupných povrchov prevádzkového zariadenia môže byť vysoká, keď je zariadenie v prevádzke.
9. VAROVANIE: zariadenie a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
10. VAROVANIE: po použití zariadenia vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky tak, že zásuvku pridržíte rukou. NESMIETE ťahať za sieťovú šnúru.
11. VAROVANIE: nepoužívajte spotrebič v blízkosti horľavých materiálov.
12. VAROVANIE: Do spotrebiča neumiestňujte kartón, papier, plast ani iné horľavé alebo tavné predmety.
13. Neponárajte kábel, zástrčku ani celý prístroj do vody alebo inej kvapaliny. Prístroj nevystavujte poveternostným vplyvom (dážď, slnko atď.) ani ho nepoužívajte vo vlhkých podmienkach (kúpeľne, vlhké obytné domy).
14. Pravidelne kontrolujte stav napájacieho kábla. Ak je napájací kábel poškodený, zariadenie sa nesmie používať. Poškodený kábel by mal byť vymenený v špecializovanom opravárskom zariadení, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
15. Zariadenie nepoužívajte s poškodeným napájacím káblom alebo ak bolo zariadenie zhodené alebo inak poškodené, alebo ak nefunguje správne. Zariadenie neopravujte sami, pretože hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Poškodený spotrebič odneste na kontrolu alebo opravu do príslušného servisného strediska. Akékoľvek opravy môžu vykonávať len autorizované servisné strediská. Neodborná oprava môže predstavovať vážne riziko pre používateľa.
16. Spotrebič umiestnite na chladný stabilný, rovný povrch, mimo horúcich varných spotrebičov, ako je elektrický sporák, plynový horák atď.
17. Napájací kábel nesmie visieť cez okraj stola ani sa dotýkať horúcich povrchov.
18. Na dodatočnú ochranu sa odporúča nainštalovať do elektrického obvodu prúdový chránič (RCD) s menovitým zvyškovým prúdom nepresahujúcim 30 mA. V tejto súvislosti sa poraďte s odborným elektrikárom.
19. Ak je potrebné použiť predlžovací kábel, použite iba model so zemniacim kolíkom s menovitým prúdom najmenej 10 A. Predlžovacie káble, ktoré túto požiadavku nespĺňajú, sa môžu prehrievať. Kábel musí byť položený tak, aby sa zabránilo náhodnému vytiahnutiu alebo zakopnutiu oň.
20. Nedovoľte, aby sa motorová časť spotrebiča namočila.
21. Spotrebič umiestnite na rovný, tepelne odolný povrch, mimo horľavých materiálov (záclony, závesy, tapety atď.). Na zabezpečenie správnej cirkulácie vzduchu udržiavajte aspoň 10 cm voľného priestoru na každej strane spotrebiča a aspoň 30 cm nad ním. Nezakrývajte vetracie otvory spotrebiča, pretože to môže spôsobiť prehriatie a

poškodenie výrobku.

22. Nedotýkajte sa horúcich povrchov spotrebiča (dvierok, horného alebo spodného panelu a bočných panelov). Pri odstraňovaní alebo dotyku akýchkoľvek horúcich častí používajte ochranné rukavice.

23. Napájací kábel by nemal byť položený nad spotrebičom a nemal by sa dotýkať horúcich povrchov ani ležať v ich blízkosti. Spotrebič neumiestňujte pod elektrickú zásuvku.

24. Neumiestňujte porcie zaberajúce celý objem spotrebiča, pretože to môže spôsobiť požiar a poškodenie výrobku.

25. Po varení alebo pred čistením spotrebiča odpojte napájací kábel zo zásuvky a nechajte ho vychladnúť. Spotrebič nechajte dostatočne dlho vychladnúť, pretože pri zahrievaní chladne veľmi pomaly.

26. Spotrebič čistíte po každom použití.

27. Na čistenie krytu nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky vo forme emulzií, pleťových vôd, pást a podobne, pretože tieto môžu okrem iného odstrániť informačné grafické symboly, ako sú stupnice, značky, výstražné nápisy a podobne.

28. Na čistenie nepoužívajte kovové drôtené kefy. Zlomené úlomky drôtu sa môžu dostať do kontaktu s elektrickými časťami, čo predstavuje riziko úrazu elektrickým prúdom.

29. Zariadenie nie je určené na prevádzku pomocou externých časovačov alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

30. Vzhľadom na vysoké teploty je potrebné dbať na osobitnú opatrnosť pri vyberaní upečených potravín, odstraňovaní horúceho tuku alebo iných horúcich tekutín.

31. Spotrebič neumiestňujte pod kuchynské skrinky kvôli stúpajúcemu teplu a pare.

32. Kovové časti neumývajte v umývačkách riadu, pretože agresívne čistiace prostriedky používané v týchto spotrebičoch spôsobujú stmavnutie uvedených častí. Odporúčame ich umývať ručne s použitím bežných umývacích prostriedkov.

33. Spotrebič nezakrývajte, aby ste zabránili jeho prehriatiu.

34. Do spotrebiča neukladajte nič iné ako príslušenstvo, ktoré k nemu patrí.

35. Nepoužívajte spotrebič s nezakrytou nádobou.

Popis zariadenia:

1. Ovládací panel 2. rukoväť 3. zásuvka 4. kryt 5. vývod vzduchu 6. napájací kábel 7. rošt

Ovládací panel:

A: Tlačidlo zapnutia/vypnutia B: Tlačidlo voľby zásuvky (1) C: Tlačidlo výberu zásuvky (2) D: Tlačidlá voľby programu E: Tlačidlo spustenia / pozastavenia F: Tlačidlá regulácie teploty / času G: Tlačidlo "-" H: Tlačidlo "+"

Programy:

1. 1. hranolky 2. ryby 3. krevety 4. steak 5. bravčové mäso 6. pizza 7. pečivo 8. kuracie stehná 9. kurča 10. zelenina

Pred prvým použitím

1. Odstráňte obal a všetky nálepky a príslušenstvo, ktoré sú na vonkajšej strane a vo vnútri spotrebiča.
2. Dôkladne vyčistite rošty (7) a zásuvky (3) horúcou vodou s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu a hubkou, potom ich utrite čistou, mäkkou handričkou (Spotrebič nečistíte abrazívnymi handričkami alebo hubkami, ani nepoužívajte drhnuce prášky, pretože by mohli poškodiť hladký nepriľnavý povrch roštov a zásuviek)
3. Spotrebič umiestnite na stabilný vodorovný povrch, zapojte napájací kábel, zvolte prvý program pre obe zásuvky (pozri časť o používaní spotrebiča), aby ste zo spotrebiča odstránili výrobné pachy.
4. Po skončení programu odpojte napájací kábel a zopakujte krok 2, aby ste ho po úplnom vychladnutí opäť vyčistili.

V umývačke riadu neumývajte rošty (7) a zásuvky (3).

Používanie spotrebiča:

Spotrebič je vybavený dvoma samostatnými zásuvkami, ktoré fungujú nezávisle od seba.

Spotrebič môže pracovať s jednou zo zásuviek, ako aj s dvoma zásuvkami naraz.

Princíp fungovania prístroja je rovnaký pre zásuvku 1 ako pre zásuvku 2.

1. Držiak rukoväť (2), vytiahnite zásuvku (3) spolu s roštom (7) z telesa (4) a umiestnite ju na stabilný povrch.
2. Rošt (7) môžete zo zásuvky (2) vybrať.
3. Vopred pripravené výrobky položte na rošt (7) na dno zásuvky (3). Potom vložte zásuvku (3) do krytu (4). Pri plnení zásuvky neprekračujte úroveň MAX umiestnenú vo vnútri zásuvky.
4. Zatvorený prístroj zapojte do uzemnenej sieťovej zásuvky.
5. Spotrebič vydá zvukový signál a rozsvieti sa kontrolka (A). Stlačením tlačidla (A) spotrebič zapnete. Ak nie je zvolený žiadny program, spotrebič sa po 3 minútach prepne do pohotovostného režimu.
6. Ak chcete aktivovať zvolený artefakt, stlačte tlačidlo 1 (B) pre ľavú zásuvku alebo tlačidlo 2 (C) pre pravú zásuvku, na displeji sa zobrazí ponuka s programami na výber.
7. Po výbere zásuvky vyberte jeden z desiatich programov pomocou tlačidla (D).
8. Po výbere programu stlačte tlačidlo E, spotrebič začne pracovať, rozsvieti sa kontrolka vo vnútri spotrebiča a na displeji sa zobrazí odpočítavaný čas a teplota.
9. Po výbere programu môžete zmeniť teplotu a čas stlačením tlačidla na výber teploty/času (C) a potom tlačidla G "-", H "+". Ak je spotrebič vychladnutý, odporúča sa k času varenia pridať 3 minúty vzhľadom na naprogramovanú ponuku.
10. Po dokončení sa ozve 5-krát zvukový signál.
11. Ak chcete spotrebič predčasne ukončiť, podržte tlačidlo (A) stlačené po dobu 2 sekúnd.

Spotrebič má pamäť programov, ak sa zásuvka (3) počas programu vyberie, spotrebič sa zastaví, keď sa zásuvka (3) vráti na miesto, bude pokračovať. Program môžete pozastaviť aj tak, že raz stlačíte tlačidlo (E), jeho opätovným stlačením obnovíte prevádzku.

Tipy: V prípade, že je program (E) vypnutý, môžete ho vypustiť:

Kusy potravín usporiadajte tak, aby medzi nimi voľne prúdil horúci vzduch.

Počas prevádzky zvoleného programu sa odporúča výrobky aspoň raz otočiť alebo premiešať.

Ak čas alebo teplota nie sú dostatočné, vždy môžete upraviť čas alebo teplotu stlačením tlačidla na reguláciu času/teploty (F), po ktorom nasleduje tlačidlo G "-", H "+" na dokončenie prípravy jedla.

Časový rozsah od 1 minúty do 60 minút

Rozsah teploty od 60 °C do 200 °C

!!!POZOR!!! Vnútro spotrebiča je veľmi horúce

Programy:

(1): program používaný najmä na mrazené hranolčky.

Spotrebič sa automaticky zahreje na 200 °C a 20 minút

Ak čas alebo teplota nie sú dostatočné, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla na ovládanie času/teploty (F) a potom tlačidla (G) "-" (H) "+" na nastavenie teploty a času.

Ryby (2): program, ktorý sa najčastejšie používa pre mrazené spracované ryby alebo čerstvé ryby.

Spotrebič sa automaticky zohreje na 200 °C a počas 18 minút

Ak čas alebo teplota nie sú dostatočné, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla na ovládanie času/teploty (F) a potom tlačidla (G) "-" (H) "+" na nastavenie teploty a času.

Krevety (3): Najlepšie pre malé morské plody, napríklad krevety.

Spotrebič sa automaticky ohreje na 180°C a počas 20 minút

Ak čas alebo teplota nie sú dostatočné, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla ovládania času/teploty (F), potom tlačidla (G) "-" (H) "+" na nastavenie teploty a času.

Steak (4): program používaný najmä pre hrubšie kusy bieleho alebo červeného mäsa.

Spotrebič sa automaticky zahreje na 180°C a 20 minút

Ak čas alebo teplota nie sú dostatočné, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla na ovládanie času/teploty (F) a potom tlačidla (G) "-" (H) "+" na úpravu teploty a času.

Bravčové mäso (5): Program používaný najmä pre hrubšie kusy červeného mäsa.

Spotrebič sa automaticky zahreje na 180°C a 25 minút

Ak čas alebo teplota nie sú dostatočné, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla na ovládanie času/teploty (F) a potom tlačidla (G) "-" (H) "+" na nastavenie teploty a času

Pizza (6): program, ktorý sa najčastejšie používa na prípravu mrazenej pizze.

Spotrebič sa automaticky zahreje na 200°C a 20 minút

Ak čas alebo teplota nie sú dostatočné, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla na ovládanie času/teploty (F) a potom tlačidla (G) "-" (H) "+" na nastavenie teploty a času.

Koláč (7): Program používaný najmä na prípravu koláčov a muffinov

Spotrebič sa automaticky zahreje na 180°C a 10 minút

Ak čas alebo teplota nie sú dostatočné, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla na ovládanie času/teploty (F) a potom tlačidla (G) "-" (H) "+" na nastavenie teploty a času.

Kuracie stehná (8): Program používaný na prípravu surového kuracieho mäsa (kuracie stehná)

Spotrebič sa automaticky zahreje na 190°C a 20 minút

Ak čas alebo teplota nie sú dostatočné, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla na ovládanie času/teploty (F) a potom tlačidla (G) "-" (H) "+" na nastavenie teploty a času.

Kura (9): Program používaný na prípravu surového kuracieho mäsa

Spotrebič sa automaticky zahreje na 200°C a 35 minút

Ak čas alebo teplota nie sú dostatočné, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla na ovládanie času/teploty (F) a potom tlačidla (G) "-" (H) "+" na nastavenie teploty a času.

Zelenina (10): Program, ktorý sa používa najmä na prípravu mrazenej zeleniny

Spotrebič sa automaticky ohreje na 180°C a počas 18 minút

Ak čas alebo teplota nie sú dostatočné, vždy môžete zmeniť čas alebo teplotu stlačením tlačidla na ovládanie času/teploty (F) a potom tlačidla (G) "-" (H) "+" na nastavenie teploty a času.

#### ČISTENIE SPOTREBIČA

1. Pred čistením spotrebiča ho odpojte od sieťovej zásuvky a počkajte, kým spotrebič vychladne.
2. Čistíte ho vlhku a potom suchou handričkou (prípadne papierovou utierkou).
3. Ťažšie odstrániteľné zvyšky potrite malým množstvom jedlého oleja a po niekoľkých minútach ich jemne odstráňte drevenou špachtľou.
4. Nečistíte ostrými, abrazívnymi handričkami alebo hubkami, ani nepoužívajte čistiace prášky, pretože môžu poškodiť hladký neprílnavý povrch koša a nádoby.
5. Spotrebič neponárajte do vody.

Technické údaje:

Kapacita: 4L+ 4L

Napätie: 220-240V ~ 50/60Hz

Menovitý výkon: 1700W

Maximálny výkon: 2500W

# Pozor horúci povrch:



Teplota prístupných povrchov prevádzkovaného spotrebiča môže byť vysoká. Nedotýkajte sa horúcich povrchov spotrebiča



**V záujme ochrany životného prostredia.** Kartónové obaly a polyetylénové (PE) vrecká by sa mali likvidovať v príslušných nádobách na separovaný zber komunálneho odpadu podľa ich popisu. Ak sa v spotrebiči nachádzajú batérie, je potrebné ich vybrať a zlikvidovať oddelene v zberom a skladovacom zariadení. Použitý spotrebič sa musí odovzdať do vhodného zberného a skladového zariadenia, pretože nebezpečné látky, ktoré obsahuje, môžu predstavovať riziko pre zdravie a životné prostredie. Označenie na výrobku uvádza, že spotrebič sa nesmie vyhadzovať do kontajnera na komunálny odpad. Elektroodpad je odpad, ktorý obsahuje látky škodlivé pre ľudí, zvieratá a životné prostredie. Tieto látky môžu kontaminovať pôdu, vodu alebo vzduch a prostredníctvom toho sa môžu dostať do ľudského organizmu a viesť k mnohým zdravotným problémom, ako sú poruchy zraku, sluchu, reči, môžu tiež poškodiť obličky, pečeň a srdce a spôsobiť kožné ochorenia. Škodlivé látky môžu mať nepriaznivé účinky aj na dýchací a reprodukčný systém a viesť k rakovinovým zmenám. Konzumácia rastlín rastúcich na postihnutých pôdach a výrobkov z nich môže mať za následok vyššie uvedené zdravotné účinky. **Zariadenie nevyhadzujte do nádoby na komunálny odpad!**

**Servis** Ak si želáte zakúpiť náhradné diely alebo máte akékoľvek reklamácie, obráťte sa na obráťte sa priamo na predajcu, ktorý vydal doklad o kúpe.

## Korisnički priručnik (BS)

OPĆI USLOVI SIGURNOSTI VAŽNE SIGURNOSNE UPUTSTVA PAŽLJIVO  
PROČITAJTE I SAČUVAJTE ZA BUDUĆU REFERENCU

1. Prije korištenja uređaja, pročitajte korisnički priručnik i slijedite upute sadržane u njemu. Proizvođač nije odgovoran za štetu uzrokovanu upotrebom uređaja suprotno njegovoj namjeni ili nepravilnim radom.
2. Uređaj je samo za kućnu upotrebu. Nemojte koristiti u bilo koje druge svrhe koje nisu u skladu s njegovom namjenom.
3. Uređaj treba da bude povezan samo na uzemljenu utičnicu od 220-240V ~ 50/60 Hz. Da biste povećali sigurnost u radu, nemojte istovremeno spajati više električnih uređaja na jedno kolo.
4. Budite posebno oprezni kada koristite uređaj kada su djeca u blizini. Djeci ne bi trebalo dozvoliti da se igraju s uređajem. Nemojte dozvoliti djeci ili osobama koje nisu upoznate s uređajem.
5. **UPOZORENJE:** Ovu opremu mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe koje nemaju iskustva ili znanja o opremi, ako su pod nadzorom ili su im data uputstva kako da koriste opremu o sigurnoj upotrebi uređaja i svjesni opasnosti povezanih s njegovom upotrebom. Deca ne bi trebalo da se igraju sa opremom. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca osim ako nisu starija od 8 godina i te aktivnosti se obavljaju pod

nadzorom.

6. UPOZORENJE: Ne ostavljajte uređaj uključen u utičnicu bez nadzora.

7. UPOZORENJE: Nikada ne pomerajte uređaj kada je uključen ili kada je vruć.

8. UPOZORENJE: Temperatura dostupnih površina uređaja za rad može biti visoka kada oprema radi.

9. UPOZORENJE: Držite uređaj i njegov kabel van domašaja djece mlađe od 8 godina.

10. UPOZORENJE: Uvek izvucite utikač iz utičnice nakon upotrebe držeći utičnicu rukom. NEMOJTE vući kabl za napajanje.

11. UPOZORENJE: Nemojte koristiti uređaj u blizini zapaljivih materijala.

12. UPOZORENJE: Ne stavljajte karton, papir, plastiku ili druge zapaljive ili topljive predmete u uređaj.

13. Ne uranjajte kabel, utikač ili cijeli uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Ne izlažite uređaj vremenskim uslovima (kiša, sunce, itd.) niti ga koristite u uslovima visoke vlažnosti (kupačila, vlažne kampove).

14. Povremeno proveravajte stanje kabla za napajanje. Ako je kabel za napajanje oštećen, oprema se ne smije koristiti. Oštećeni kabel treba zamijeniti u specijaliziranoj radionici kako biste izbjegli opasnost.

15. Nemojte koristiti uređaj ako je kabl za napajanje oštećen ili ako je pao ili oštećen na bilo koji način ili ne radi normalno. Nemojte sami popravljati uređaj jer to može dovesti do strujnog udara. Odnosite oštećeni uređaj u odgovarajući servisni centar na pregled ili popravku. Sve popravke smiju obavljati samo ovlašteni servisi. Nepravilno obavljene popravke mogu predstavljati ozbiljnu opasnost za korisnika.

16. Postavite uređaj na hladnu, stabilnu, ravnu površinu, dalje od vrućih kuhinjskih aparata kao što su: električni šporet, plinski plamenik itd.

17. Kabl za napajanje ne smije visjeti preko ivice stola ili dodirivati vruće površine.

18. Da bi se osigurala dodatna zaštita, preporučljivo je da se u električno kolo ugradi zaštitni uređaj (RCD) sa nazivnom rezidualnom strujom koja ne prelazi 30 mA. U tom smislu obratite se stručnom električaru.

19. Ako je potrebno koristiti produžni kabel, koristite model sa samo iglom za uzemljenje i nominalnom za struju od najmanje 10 A. Produžni kablovi koji ne ispunjavaju ovaj zahtjev mogu se pregrijati. Kabel treba postaviti tako da se izbjegne slučajno povlačenje ili saplitanje o njega.

20. Ne dozvolite da se motorni dio uređaja pokvasi.

21. Uređaj treba postaviti na ravnu površinu otpornu na temperaturu, dalje od zapaljivih materijala (zavjese, zavjese, tapete, itd.). Da biste osigurali pravilnu cirkulaciju zraka, ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora sa svake strane uređaja i najmanje 30 cm iznad njega. Ne pokrivajte ventilacijske otvore uređaja, jer to može uzrokovati pregrijavanje i oštećenje proizvoda.

22. Ne dodirujte vruće površine uređaja (vrata, gornji ili donji zid i bočne stijenke). Koristite zaštitne rukavice kada skidate ili dodirujete vruće komponente.
23. Kabl za napajanje ne smije biti postavljen iznad uređaja i ne smije se dodirivati niti ležati u blizini vrućih površina. Ne stavljajte uređaj ispod električne utičnice.
24. Ne stavljajte dijelove koji zauzimaju cijelu njegovu zapreminu u uređaj, jer to može dovesti do požara i uništenja proizvoda.
25. Nakon pečenja ili prije čišćenja aparata, izvucite utikač iz utičnice i ostavite da se ohladi. Pričekajte dovoljno dugo jer se grijani uređaj vrlo sporo hladi.
26. Očistite uređaj nakon svake upotrebe.
27. Za čišćenje kućišta nemojte koristiti agresivne deterdžente u obliku emulzija, mlijeka, paste i sl., jer oni između ostalog mogu ukloniti informativne grafičke simbole kao što su vage, oznake, znakovi upozorenja itd.
28. Nemojte koristiti metalne strugače za čišćenje. Prelomljeni komadi žice mogu doći u kontakt sa električnim delovima, što predstavlja opasnost od strujnog udara.
29. Oprema nije predviđena za upravljanje pomoću eksternih tajmera ili zasebnog sistema daljinskog upravljanja.
30. Zbog visoke temperature budite posebno oprezni kada vadite pečenu hranu, uklanjate vruću masnoću ili druge vruće tečnosti.
31. Ne stavljajte uređaj ispod kuhinjskih ormarića zbog vrućine i pare.
32. Metalne delove nemojte prati u mašinama za pranje sudova jer ih agresivna sredstva koja se koriste u ovim uređajima potamne. dijelovi. Preporučljivo je da ih perete ručno, koristeći tradicionalna sredstva za pranje posuđa.
33. Da biste izbjegli pregrijavanje uređaja, nemojte ga prekrivati.
34. Ne skladištite ništa u uređaj osim pribora koji mu pripada.
35. Nemojte koristiti uređaj sa otvorenom posudom.

Opis uređaja:

1. Kontrolna tabla 2. Ručka 3. Ladica 4. Kućište 5. Izlaz zraka 6. Kabl za napajanje 7. Rešetka

Kontrolna tabla:

A: Dugme za uključivanje/isključivanje B: Dugme za odabir ladice (1) C: Dugme za odabir ladice (2) D: Dugme za odabir programa  
E: Dugme za početak/pauza F: Dugme za temperaturu/vrijeme G: Dugme "-" H: " Dugme + "

Programi:

1. Pomfrit 2. Riba 3. Škampi 4. Odrezak 5. Svinjetina 6. Pica 7. Kolač 8. Pileće nogice 9. Piletina 10. Povrće

Prije prve upotrebe

1. Uklonite pakovanje i sve naljepnice i pribor sa vanjske i unutarnje strane uređaja.
2. Temeljno očistite rešetke (7) i fioke (3) toplom vodom, malom količinom tečnosti za pranje sudova i sunderom, a zatim ih obrišite čistom, mekom krpom  
(Ne čistite uređaj abrazivnim krpama ili spužvama, niti koristite prašak za čišćenje jer mogu oštetiti glatku površinu rešetke i ladice koja se ne lijepi)
3. Postavite uređaj na stabilnu horizontalnu podlogu, priključite kabl za napajanje, izaberite prvi program za obe fioke (pogledajte deo o korišćenju uređaja), kako biste uklonili fabričke mirise iz uređaja.
4. Kada se program završi, izvucite kabl za napajanje i ponovite korak 2 da ga ponovo očistite nakon što se potpuno ohladi.

Ne perite rešetke (7) i fioke (3) u mašini za pranje sudova.

Upotreba uređaja:

Uređaj je opremljen sa dve odvojene fioke koje rade nezavisno jedna od druge.

Uređaj može raditi sa jednom od ladica ili sa dvije istovremeno.

Princip rada uređaja je isti za fioku 1 i fioku 2.

1. Držeći ručku (2), izvucite fioku (3) zajedno sa rešetkom (7) iz kućišta (4) i postavite je na stabilnu površinu.
2. Stalak (7) se može izvaditi iz fioke (2).
3. Stavite prethodno pripremljene proizvode na stalak (7) koji se nalazi na dnu fioke (3). Zatim umetnite fioku (3) u kućište (4). Kada puniti fioku, nemojte prekoračiti MAX nivo unutra.
4. Priključite zatvoreni uređaj na uzemljenu utičnicu.
5. Uređaj će emitovati zvučni alarm i indikatorska lampica (A) će zasvijetliti. Da biste uključili uređaj, pritisnite dugme (A). Ako nijedan program nije odabran, uređaj će prijeći u stanje pripravnosti nakon 3 minute.
6. Da biste aktivirali odabranu ladicu, pritisnite tipku 1 (B) za lijevu ladicu ili 2 (C) za desnu ladicu, na ekranu će se pojaviti meni sa programima koje možete izabrati.
7. Nakon odabira ladice, odaberite jedan od deset programa pomoću tipke (D).
8. Nakon odabira programa, pritisnite dugme E, uređaj će početi da radi, lampica unutar uređaja će se upaliti, a na displeju će se prikazati vreme odbrojavanja i temperatura.
9. Nakon odabira programa, možete promijeniti temperaturu i vrijeme pritiskom na tipku za odabir temperature/vremena (C), a zatim na tipku G "-", H "+". Preporučuje se da se vremenu pripreme jela doda 3 minuta u odnosu na programirani meni ako je uređaj ohlađen.
10. Kada se posao završi, čujete zvučni signal 5 puta.
11. Da biste ranije isključili uređaj, držite pritisnuto dugme (A) 2 sekunde.

Uređaj ima programsku memoriju, nakon uklanjanja fioke (3) tokom programa uređaj će stati, nakon zamjene fioke (3) će nastaviti sa radom. Takođe možete pauzirati program pritiskom na dugme (E) jednom, ponovnim pritiskom će se nastaviti sa radom.

Savjeti:

Rasporedite komade hrane tako da između njih osigurate slobodan protok vrućeg zraka.

Preporučljivo je barem jednom okrenuti ili promiješati proizvode dok je odabrani program pokrenut.

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete podesiti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za vrijeme/temperaturu (F), zatim tipku G "-", H "+", da završite kuhanje hrane.

Vremenski raspon od 1 minute do 60 minuta

Raspon temperature od 60 °C do 200 °C

!!UPOZORENJE!! Unutrašnjost uređaja je veoma vruća

Programi:

Pomfrit (1): Program se uglavnom koristi za smrznuti pomfrit.

Uređaj će se automatski grijati na 200°C 20 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za podešavanje vremena/temperature (F), a zatim tipku (G) "-(H)"+ za podešavanje temperature i vremena .

Riba (2): Program koji se najčešće koristi za zamrznutu prerađenu ribu ili svježu ribu.

Uređaj će se automatski grijati na 200°C 18 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za podešavanje vremena/temperature (F), a zatim tipku (G) "-(H)"+ za podešavanje temperature i vremena .

Škampi (3): Najbolje za male morske plodove kao što su škampi.

Uređaj će se automatski grijati na 180°C 20 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za podešavanje vremena/temperature (F), a zatim tipku (G) "-(H)"+ za podešavanje temperature i vremena .

Odrezak (4): Program se uglavnom koristi za deblje rezove bijelog ili crvenog mesa.

Uređaj će se automatski grijati na 180°C 20 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za podešavanje



vremena/temperature (F), a zatim tipku (G)"-(H)"+" za podešavanje temperature i vremena .

Svinjetina (5): Program se uglavnom koristi za deblje rezove crvenog mesa.

Uređaj će se automatski grijati na 180°C 25 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na dugme za podešavanje vremena/temperature (F), a zatim na dugme (G) "-" (H) "+" za podešavanje temperature i vremena

Pizza (6): Program koji se najčešće koristi za smrznutu picu.

Uređaj će se automatski grijati na 200°C 20 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za podešavanje vremena/temperature (F), a zatim tipku (G)"-(H)"+" za podešavanje temperature i vremena .

Torta (7): Program se uglavnom koristi za pripremu kolača i mafina

Uređaj će se automatski grijati na 180°C 10 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za podešavanje vremena/temperature (F), a zatim tipku (G)"-(H)"+" za podešavanje temperature i vremena .

Pileće nogice (8): Program koji se koristi za pripremu sirovog pilećeg mesa (pileće nogice)

Uređaj će se automatski grijati na 190°C 20 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za podešavanje vremena/temperature (F), a zatim tipku (G)"-(H)"+" za podešavanje temperature i vremena .

Piletina (9): Program koji se koristi za pripremu sirovog pilećeg mesa

Uređaj će se automatski grijati na 200°C 35 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za podešavanje vremena/temperature (F), a zatim tipku (G)"-(H)"+" za podešavanje temperature i vremena .

Povrće (10): Program se uglavnom koristi za pripremu smrznutog povrća

Uređaj će se automatski grijati na 180°C 18 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku za podešavanje vremena/temperature (F), a zatim tipku (G)"-(H)"+" za podešavanje temperature i vremena .

## ČIŠĆENJE UREDAJA

1. Prije čišćenja uređaja, izvadite utikač iz utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi.
2. Očistite vlažnom, a zatim suvom krpom (ili papirnim ubrusom).
3. Ostatke koje je teže ukloniti premažite sa malom količinom ulja za jelo i nakon nekoliko minuta lagano ih uklonite drvenom lopaticom.
4. Nemojte čistiti ostrim, abrazivnim krpama ili sunderima, niti koristiti prašak za čišćenje, jer oni mogu oštetiti glatku površinu koja se ne lijepi.
5. Ne uranjajte uređaj u vodu.

Tehnički podaci:

Kapacitet: 4L+ 4L

Napon: 220-240V ~ 50/60Hz

Nazivna snaga: 1700W

Maksimalna snaga: 2500W

## Napomena vruća površina:



Temperatura dostupnih površina uređaja za rad može biti visoka. Ne dodirujte vruće površine uređaja



**Zbog zaštite životne sredine.** Kartonsku ambalažu i polietilenske (PE) kese baciti u odgovarajuće kontejnere za selektivno sakupljanje komunalnog otpada u skladu sa njihovim opisom. Ako se u uređaju nalaze baterije, potrebno ih je izvaditi i odnijeti na odvojeno mjesto za prikupljanje i skladištenje. Korišteni uređaj treba vratiti na odgovarajuće mjesto za prikupljanje i skladištenje, jer opasne tvari koje sadrži mogu predstavljati prijetnju zdravlju i okolišu. Oznaka na proizvodu ukazuje da se uređaj ne sme odlagati sa komunalnim otpadom. Otpadna električna oprema je otpad koji sadrži tvari štetne za ljude, životinje i okoliš. Ove tvari mogu dovesti do zagađenja tla, vode ili zraka, te mogu ući u ljudski organizam i dovesti do brojnih zdravstvenih tegoba, kao što su: poremećaji vida, sluha i govora, a mogu dovesti i do oštećenja bubrega, jetre i srca, i izazivaju kožne bolesti. Štetne tvari također mogu negativno utjecati na respiratorni i reproduktivni sistem i dovesti do raka. Potrošnja biljaka koje rastu na prituženim tlima i proizvoda dobijenih od njih može predstavljati rizik od gore navedenih zdravstvenih efekata. **Ne bacajte uređaj u kontejnere za komunalni otpad!!**

**Servis** Ako želite kupiti rezervne dijelove ili prijaviti reklamaciju, kontaktirajte direktno prodavca koji je izdao račun.

## Упатство за употреба (МК)

### ОПШТИ БЕЗБЕДНОСНИ УСЛОВИ ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ ИНСТРУКЦИИ ПРОЧИТАЈТЕ ВНИМАТЕЛНО И ЧУВАЈТЕ ЗА ИДНА РЕФЕРЕНЦИЈА

1. Пред да го користите уредот, прочитајте го упатството за употреба и следете ги упатствата содржани во него. Производителот не е одговорен за штетата предизвикана од користење на уредот спротивно на неговата намена или неправилно работење.

2. Уредот е само за домашна употреба. Не користете за други цели што не се во согласност со неговата намена.

3. Уредот треба да биде поврзан само со заземјен приклучок од 220-240V ~ 50/60 Hz.

За да ја зголемите безбедноста при работа, не поврзувајте повеќе електрични уреди на едно коло истовремено.

4. Бидете особено внимателни кога го користите уредот кога децата се во близина. Не треба да им се дозволува на децата да си играат со апаратот. Не дозволувајте деца или лица кои не се запознаени со апаратот да го користат.

5. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Оваа опрема може да ја користат деца над 8-годишна возраст и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица кои немаат искуство или знаење за опремата, доколку се под надзор или им се дадени упатства за тоа како да користете ги упатствата за безбедно користење на уредот и се свесни за опасностите поврзани со неговата употреба. Децата не треба да си играат со опремата. Чистењето и одржувањето на уредот не треба да го вршат деца освен ако се постари од 8 години и овие активности се вршат под надзор.

6. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Не оставајте го апаратот приклучен во штекер без надзор.

7. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Никогаш не го поместувајте уредот кога е вклучен или кога е жежок.
8. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Температурата на пристапните површини на работниот уред може да биде висока кога работи опремата.
9. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Чувајте го апаратот и неговиот кабел подалеку од дофат на деца под 8-годишна возраст.
10. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Секогаш вадете го приклучокот од штекерот по употреба држејќи го штекерот со раката. НЕ влечете го кабелот за напојување.
11. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Не користете го уредот во близина на запаливи материјали.
12. ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Не ставајте картон, хартија, пластика или други запаливи или топливи предмети во уредот.
13. Не потопувајте го кабелот, приклучокот или целиот уред во вода или која било друга течност. Не го изложувајте уредот на временски услови (дожд, сонце, итн.) или не користете го во услови на висока влажност (бањи, влажни кампови).
14. Периодично проверувајте ја состојбата на кабелот за напојување. Ако кабелот за напојување е оштетен, опремата не смее да се користи. Оштетениот кабел треба да го замени специјализирана продавница за поправка за да се избегне опасност.
15. Не користете го апаратот ако кабелот за напојување е оштетен или ако е паднат или оштетен на кој било начин или не работи нормално. Не го поправајте уредот сами, бидејќи тоа може да резултира со електричен удар. Однесете го оштетениот уред во соодветниот сервисен центар за проверка или поправка. Сите поправки смеат да ги вршат само овластени сервисни места. Неправилно извршените поправки може да претставуваат сериозна закана за корисникот.
16. Поставете го уредот на ладна, стабилна, рамна површина, подалеку од топли кујнски апарати како што се: електричен шпорет, горилник на гас итн.
17. Кабелот за напојување не смее да виси над работ на масата или да допира жешки површини.
18. За да се обезбеди дополнителна заштита, препорачливо е да се инсталира уред за преостаната струја (RCD) во електричното коло со номинална преостаната струја не поголема од 30 mA. Во овој поглед, ве молиме контактирајте со специјалист електричар.
19. Ако е неопходно да се користи продолжен кабел, користете модел со само игла за заземјување и номинална струја од најмалку 10 A. Продолжните кабли кои не го исполнуваат ова барање може да се прегреат. Кабелот треба да биде поставен на таков начин што ќе избегне случајно влечење или сопнување над него.

20. Не дозволувајте моторниот дел од уредот да се навлажни.
21. Уредот треба да се постави на рамна површина отпорна на температура, подалеку од запаливи материјали (завеси, завеси, тапети и сл.). За да обезбедите правилна циркулација на воздухот, оставете најмалку 10 cm слободен простор на секоја страна од уредот и најмалку 30 cm над него. Не покривајте ги отворите за вентилација на уредот, бидејќи тоа може да предизвика прегревање и оштетување на производот.
22. Не допирајте ги жешките површини на уредот (врата, горен или долен сид и странични сидови). Користете заштитни ракавици кога отстранувате или допирате какви било жешки компоненти.
23. Кабелот за напојување не смее да се поставува над уредот и не треба да се допира или да лежи во близина на жешки површини. Не ставајте го уредот под електричен штекер.
24. Не ставајте делови што го зафаќаат целиот негов волумен во уредот, бидејќи тоа може да предизвика пожар и уништување на производот.
25. По печењето или пред чистење на апаратот, исклучете го приклучокот за напојување од штекерот и оставете го да се излади. Ве молиме почекајте доволно долго бидејќи загреаниот уред многу бавно се лади.
26. Чистете го уредот по секоја употреба.
27. Не користете агресивни детергенти во форма на емулзии, млека, пасти итн. За чистење на куќиштето, бидејќи тие, меѓу другото, може да ги отстранат информативните графички симболи како што се ваги, ознаки, предупредувачки знаци итн.
28. Не користете метални стругалки за чистење. Скршените парчиња жица може да дојдат во контакт со електрични делови, што претставува ризик од електричен удар.
29. Опремата не е наменета да се ракува со помош на надворешни тајмери или посебен систем за далечинско управување.
30. Поради високата температура особено внимавајте при вадењето на печената храна, вадењето врели масти или други врели течности.
31. Не ставајте го апаратот под кујнските кабинети поради топлина и пареа.
32. Не мијте ги металните делови во машини за миење садови бидејќи агресивните средства што се користат во овие уреди ги потемнуваат. Делови. Се препорачува да се мијат рачно, со користење на традиционални течности за миење садови.
33. За да избегнете прегревање на уредот, не покривајте го уредот.
34. Не чувајте ништо во уредот освен додатците што му припаѓаат.
35. Не користете го уредот со отворен контејнер.

Опис на уредот:

1. Контролна табла 2. Рачка 3. Фиока 4. Куќиште 5. Излез за воздух 6. Кабел за напојување 7. Решетка

Контролен панел:

A: Копче за вклучување/исклучување B: Копче за избор на фиока (1) C: Копче за избор на фиока (2) D: копчиња за избор на програма E: копче за почеток/пауза F: копчиња за температура/време G: копче „-“ H: ”

Програми:

1. Помфрит 2. Риба 3. Ракчиња 4. Стек 5. Свинско месо 6. Пица 7. Торта 8. Пилешки копани 9. Пилешко 10. Зеленчук

Пред првата употреба

1. Отстранете го пакувањето и сите налепници и додатоци од надворешната и внатрешната страна на уредот.
2. Темелно исчистете ги решетките (7) и фиоките (3) со топла вода, мала количина течност за миене садови и сунѓер, а потоа избришете ги со чиста, мека крпа (Не чистете го уредот со абразивни крпи или сунѓери и не користете прашоци за чистење, бидејќи тие може да ја оштетат мазната, нелеплива површина на решетката и фиоката)
3. Поставете го уредот на стабилна хоризонтална површина, поврзете го кабелот за напојување, изберете ја првата програма за двете фиоки (видете го делот за користење на уредот), за да ги отстраните фабричките мириси од уредот.
4. Кога програмата ќе заврши, исклучете го кабелот за напојување и повторете го чекор 2 за да го исчистите повторно откако целосно ќе се излади.

Не ги мијте решетките (7) и фиоките (3) во машина за миене садови.

Употреба на уредот:

Уредот е опремен со две посебни фиоки кои работат независно една од друга.

Уредот може да работи со една од фиоките или со две истовремено.

Принципот на работа на уредот е ист за фиоката 1 и фиоката 2.

1. Држејќи ја рачката (2), извлечете ја фиоката (3) заедно со решетката (7) од куќиштето (4) и ставете ја на стабилна површина.
2. Решетката (7) може да се извади од фиоката (2).
3. Ставете ги претходно подготвените производи на решетката (7) која се наоѓа на дното на фиоката (3). Потоа вметнете ја фиоката (3) во куќиштето (4). При полнење на фиоката, не го надминувајте нивото MAX внатре.
4. Поврзете го затворениот уред во заземен штекер.
5. Уредот ќе емитира звучен аларм и индикаторското светло (A) ќе светне. За да го вклучите уредот, притиснете го копчето (A). Ако не се избере програма, уредот ќе влезе во мирување по 3 минути.
6. За да ја активирате избраната фиока, притиснете го копчето 1 (B) за левата фиока или 2 (C) за десната фиока, на екранот ќе се појави мени со програмите од кои можете да изберете.
7. Откако ќе ја изберете фиоката, изберете една од десетте програми користејќи го копчето (D).
8. Откако ќе ја изберете програмата, притиснете го копчето E, уредот ќе почне да работи, светилката во уредот ќе се вклучи, а времето на одбројување и температурата ќе се прикажат на екранот.
9. Откако ќе ја изберете програмата, можете да ги промените температурата и времето со притискање на копчето за избор на прилагодување температура/време (C), а потоа на копчето G „-“, H „+“. Препорачливо е да додадете 3 минути на времето за подготовка на садот во однос на програмираното мени доколку уредот е изладен.
10. Кога работата ќе заврши, ќе слушнете звучен сигнал 5 пати.
11. За да го завршите уредот порано, држете го копчето (A) 2 секунди.

Уредот има програмска меморија, откако ќе ја извадите фиоката (3) за време на програмата, уредот ќе престане, откако ќе ја замените фиоката (3) ќе продолжи да работи. Можете исто така да ја паузирате програмата со притискање на копчето (E) еднаш, со повторно притискање ќе продолжи со работа.

Совети:

Наредете ги парчињата храна за да обезбедите слободен проток на топол воздух меѓу нив.

Се препорачува барем еднаш да ги вртите или промешувате производите додека работи избраната програма.

Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го прилагодите времето или температурата со притискање на копчето за време/температура (F), потоа копчето G „-“, H „+“ за да завршите со готвењето на храната.

Временски опсег од 1 минута до 60 минути

Температурен опсег од 60 °C до 200 °C

**!!ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!!** Внатрешноста на уредот е многу жешка

Програми:

Помфрит (1): Програма главно се користи за замрзнат помфрит.

Уредот автоматски ќе се загрее на 200°C 20 минути

Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (F) и потоа копчето (G)<sup>+</sup>-(H)<sup>+</sup> за да ги прилагодите температурата и времето .

Риба (2): Програма која најчесто се користи за замрзната преработена риба или свежа риба.

Уредот автоматски ќе се загрее на 200°C 18 минути

Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (F) и потоа копчето (G)<sup>+</sup>-(H)<sup>+</sup> за да ги прилагодите температурата и времето .

Ракчиња (3): Најдобро за мали морски плодови како што се ракчиња.

Уредот автоматски ќе се загрее на 180°C 20 минути

Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (F) и потоа копчето (G)<sup>+</sup>-(H)<sup>+</sup> за да ги прилагодите температурата и времето .

Стек (4): Програма главно се користи за подебели парчиња бело или црвено месо.

Уредот автоматски ќе се загрее на 180°C 20 минути

Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (F) и потоа копчето (G)<sup>+</sup>-(H)<sup>+</sup> за да ги прилагодите температурата и времето .

Свинско (5): Програма главно се користи за подебели парчиња црвено месо.

Уредот автоматски ќе се загрее на 180°C 25 минути

Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (F) и потоа копчето (G)<sup>+</sup>-(H)<sup>+</sup> за да ги прилагодите температурата и времето

Пица (6): Програма која најчесто се користи за замрзната пица.

Уредот автоматски ќе се загрее на 200°C 20 минути

Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (F) и потоа копчето (G)<sup>+</sup>-(H)<sup>+</sup> за да ги прилагодите температурата и времето .

Торта (7): Програма која главно се користи за подготовка на калачи и мафини

Уредот автоматски ќе се загрее на 180°C 10 минути

Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (F) и потоа копчето (G)<sup>+</sup>-(H)<sup>+</sup> за да ги прилагодите температурата и времето .

Пилешки копани (8): Програма што се користи за подготовка на сурово пилешко месо (пилешки копани)

Уредот автоматски ќе се загрее на 190°C 20 минути

Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (F) и потоа копчето (G)<sup>+</sup>-(H)<sup>+</sup> за да ги прилагодите температурата и времето .

Пилешко (9): Програма што се користи за подготовка на сурово пилешко месо

Уредот автоматски ќе се загрее на 200°C 35 минути

Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (F) и потоа копчето (G)<sup>+</sup>-(H)<sup>+</sup> за да ги прилагодите температурата и времето .

Зеленчук (10): Програма која главно се користи за подготовка на замрзнат зеленчук

Уредот автоматски ќе се загрее на 180°C 18 минути

Ако времето или температурата не се доволни, секогаш можете да го промените времето или температурата со притискање на копчето за прилагодување време/температура (F) и потоа копчето (G)“-“(H)“+“ за да ги прилагодите температурата и времето .

#### ЧИСТЕЊЕ НА УРЕДОТ

1. Пред да го исчистите уредот, извадете го приклучокот од штекерот и почекајте додека уредот не се излади.
2. Исчистете со влажна, а потоа сува крпа (или хартиена крпа).
3. Остатоците кои потешко се вадат подмачкајте ги со мала количина масло за јадење и по неколку минути нежно извадете ги со дрвена шпатула.
4. Не чистете со остри, абразивни крпи или сунѓери и не користете прашоци за чистење, бидејќи тие може да ја оштетат мазната, нелеплива површина.  
корпа и премаз на контејнер.
5. Не го потопувајте уредот во вода.

Технички податоци:

Капацитет: 4L+ 4L

Напон: 220-240V ~ 50/60Hz

Номинална моќност: 1700W

Максимална моќност: 2500W

## Забележете ја топлата површина:



Температурата на пристапните површини на оперативниот уред може да биде висока. Не допирајте ги жешките површини на уредот

**За доброто на животната средина.** Картонската амбалажа и полиетиленските (PE) кеси треба да се фрлаат во соодветни контејнери наменети за селективно собирање на комуналниот отпад во согласност со нивниот опис. Доколку има батерии во уредот, тие треба да се отстранат и да се однесат во место за собирање и складирање посебно. Употребениот уред треба да се врати во соодветно место за собирање и складирање, бидејќи опасните материји што ги содржи може да претставуваат закана за здравјето и животната средина. Означата на производот покажува дека уредот не треба да се фрла со комуналниот отпад. Отпадната електрична опрема е отпад кој содржи материји штетни за луѓето, животните и животната средина. Овие супстанции може да доведат до загадување на почвата, водата или воздухот, а со тоа може да навлезат во човечкото тело и да доведат до бројни здравствени заболувања, како што се: нарушувања на видот, слухот и говорот, а може да доведат и до оштетување на бубрезите, црниот дроб и срцето, и предизвикуваат кожни болести. Штетните материји, исто така, може да имаат негативен ефект врз респираторниот и репродуктивниот систем и да доведат до рак. Потрошувачката на растенија кои растат на обжалените почви и производи добиени од нив може да претставува ризик од горенаведените здравствени ефекти. **Не фрлајте го уредот во контејнери за комунален отпад!!**

**Сервис** Ако сакате да купите резервни делови или да пријавите какви било поплаки, контактирајте директно со продавачот кој ја издал сметката.

## Korisnički priručnik (HR)

OPĆI SIGURNOSNI UVJETI VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE PAŽLJIVO PROČITAJTE  
I ČUVAJTE ZA BUDUĆU REFERENCU

1. Prije uporabe uređaja pročitajte korisnički priručnik i slijedite upute sadržane u njemu. Proizvođač ne snosi odgovornost za štetu nastalu korištenjem uređaja protivno namjeni ili nestručnim radom.
2. Uređaj je samo za kućnu upotrebu. Nemojte koristiti u druge svrhe koje nisu u skladu s njegovom namjenom.
3. Uređaj treba priključiti samo na uzemljenu utičnicu 220-240V ~ 50/60 Hz. Kako biste povećali radnu sigurnost, nemojte spajati više električnih uređaja na jedan strujni krug u isto vrijeme.
4. Budite posebno oprezni kada koristite uređaj kada su u blizini djeca. Djeci se ne smije dopustiti da se igraju s uređajem. Nemojte dopustiti djeci ili osobama koje nisu upoznate s uređajem.
5. UPOZORENJE: Ovu opremu mogu koristiti djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili osobe koje nemaju dovoljno iskustva ili znanja o opremi, ako su pod nadzorom ili su dobili upute o tome kako koristiti opremu, upute o sigurnoj uporabi uređaja i upoznati su s opasnostima povezanim s njegovom uporabom. Djeca se ne bi trebala igrati s opremom. Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca osim ako su starija od 8 godina i te se aktivnosti obavljaju pod nadzorom.
6. UPOZORENJE: Ne ostavljajte aparat uključen u utičnicu bez nadzora.
7. UPOZORENJE: Nikada ne pomičite uređaj kada je uključen ili kada je vruć.
8. UPOZORENJE: Temperatura dostupnih površina radnog uređaja može biti visoka dok oprema radi.
9. UPOZORENJE: Aparat i njegov kabel držite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
10. UPOZORENJE: Nakon uporabe uvijek izvucite utikač iz utičnice držeći utičnicu rukom. NEMOJTE povlačiti kabel za napajanje.
11. UPOZORENJE: Ne koristite uređaj u blizini zapaljivih materijala.
12. UPOZORENJE: Ne stavljajte karton, papir, plastiku ili druge zapaljive ili topljive predmete u uređaj.
13. Nemojte uranjati kabel, utikač ili cijeli uređaj u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. Nemojte izlagati uređaj vremenskim uvjetima (kiša, sunce, itd.) niti ga koristiti u uvjetima visoke vlažnosti (kupaonice, vlažne kućice za kampiranje).
14. Povremeno provjeravajte stanje kabela za napajanje. Ako je kabel za napajanje oštećen, oprema se ne smije koristiti. Oštećeni kabel treba zamijeniti u specijaliziranoj radionici kako bi se izbjegla opasnost.
15. Nemojte koristiti uređaj ako je kabel za napajanje oštećen ili ako je pao ili je na bilo koji način oštećen ili ako ne radi normalno. Nemojte sami popravljati uređaj jer to može dovesti do strujnog udara. Odnosite oštećeni uređaj u odgovarajući servisni centar na pregled ili popravak. Sve popravke smiju obavljati samo ovlašteni servisi. Nepropisno



izvedeni popravci mogu predstavljati ozbiljnu prijetnju korisniku.

16. Postavite uređaj na hladnu, stabilnu, ravnu površinu, dalje od vrućih kuhinjskih uređaja kao što su: električni štednjak, plinski plamenik, itd.

17. Kabel za napajanje ne smije visjeti preko ruba stola niti dodirivati vruće površine.

18. Kako bi se osigurala dodatna zaštita, preporučljivo je ugraditi uređaj za zaostalu struju (RCD) u električni krug s nazivnom zaostalom strujom koja ne prelazi 30 mA. U tom smislu obratite se stručnom električaru.

19. Ako je potrebno koristiti produžni kabel, upotrijebite model sa samo iglom za uzemljenje i naznačen za struju od najmanje 10 A. Produžni kabeli koji ne ispunjavaju ovaj zahtjev mogu se pregrijati. Kabel treba postaviti tako da se izbjegne slučajno povlačenje ili spoticanje o njega.

20. Ne dopustite da se motorni dio uređaja smoči.

21. Uređaj treba postaviti na ravnu površinu otpornu na temperaturu, dalje od zapaljivih materijala (zavjese, draperije, tapete, itd.). Kako biste osigurali pravilnu cirkulaciju zraka, ostavite najmanje 10 cm slobodnog prostora sa svake strane uređaja i najmanje 30 cm iznad njega. Nemojte prekrivati ventilacijske otvore uređaja jer to može uzrokovati pregrijavanje i oštećenje proizvoda.

22. Ne dodirujte vruće površine uređaja (vrata, gornji ili donji zid i bočne stijenke).

Koristite zaštitne rukavice kada uklanjate ili dodirujete vruće komponente.

23. Kabel za napajanje ne smije biti postavljen iznad uređaja i ne smije dodirivati ili ležati blizu vrućih površina. Ne stavljajte uređaj ispod električne utičnice.

24. Ne stavljajte dijelove koji zauzimaju cijeli volumen u uređaj, jer to može uzrokovati požar i uništenje proizvoda.

25. Nakon pečenja ili prije čišćenja aparata izvucite utikač iz utičnice i ostavite da se ohladi. Pričekajte dovoljno dugo jer se zagrijani uređaj vrlo sporo hladi.

26. Očistite uređaj nakon svake uporabe.

27. Za čišćenje kućišta nemojte koristiti agresivne deterdžente u obliku emulzija, mlijeka, pasta i sl. jer mogu, između ostalog, ukloniti informativne grafičke simbole kao što su ljestvice, oznake, znakovi upozorenja i sl.

28. Ne koristite metalne strugače za čišćenje. Slomljeni komadi žice mogu doći u kontakt s električnim dijelovima, što predstavlja opasnost od strujnog udara.

29. Oprema nije namijenjena za upravljanje korištenjem vanjskih mjerača vremena ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.

30. Zbog visoke temperature budite posebno oprezni prilikom vađenja pečene hrane, vađenja vruće masnoće ili drugih vrućih tekućina.

31. Ne stavljajte uređaj ispod kuhinjskih ormarića zbog vrućine i pare.

32. Ne perite metalne dijelove u perilicama posuđa, jer agresivna sredstva koja se koriste u ovim uređajima uzrokuju tamnjenje gore navedenih dijelova. dijelovi.

Preporuča se prati ih ručno, koristeći tradicionalna sredstva za pranje posuđa.

33. Kako biste izbjegli pregrijavanje uređaja, nemojte ga prekrivati.

34. Ne spremajte ništa u uređaj osim pribora koji mu pripada.

35. Nemojte koristiti uređaj s otvorenim spremnikom.

Opis uređaja:

1. Upravljačka ploča 2. Ručka 3. Ladica 4. Kućište 5. Otvor za zrak 6. Kabel za napajanje 7. Rešetka

Upravljačka ploča:

A: Tipka za uključivanje/isključivanje B: Tipka za odabir ladice (1) C: Tipka za odabir ladice (2) D: Tipka za odabir programa E: Tipka za početak/pauzu F: Tipka za temperaturu/vrijeme G: tipka "-" H: " Tipka + "

Programi:

1. Pomfrit 2. Riba 3. Škampi 4. Odrezak 5. Svinjetina 6. Pizza 7. Kolač 8. Pileći bataci 9. Piletina 10. Povrće

Prije prve uporabe

1. Uklonite ambalažu i sve naljepnice i dodatke s vanjske i unutarnje strane uređaja.

2. Temeljito očistite rešetke (7) i ladice (3) vrućom vodom, malom količinom sredstva za pranje posuđa i spužvom, a zatim ih obrišite čistom, mekom krpom

(Nemojte čistiti uređaj abrazivnim krpama ili spužvama, niti koristiti praškove za čišćenje, jer mogu oštetiti glatku površinu rešetke i ladice koja se ne lijepe)

3. Postavite uređaj na stabilnu vodoravnu podlogu, spojite strujni kabel, odaberite prvi program za obje ladice (pogledajte odjeljak o korištenju uređaja), kako biste uklonili tvorničke mirise iz uređaja.

4. Kada program završi, odspojite kabel za napajanje i ponovite korak 2 kako biste ga ponovno očistili nakon što se potpuno ohladi.

Ne perite rešetke (7) i ladice (3) u perilici posuđa.

Upotreba uređaja:

Uređaj je opremljen s dvije odvojene ladice koje rade neovisno jedna o drugoj.

Uređaj može raditi s jednom od ladicica ili s dvije istovremeno.

Princip rada uređaja je isti za ladicu 1 i ladicu 2.

1. Držeći ručku (2), izvucite ladicu (3) zajedno s rešetkom (7) iz kućišta (4) i postavite je na stabilnu površinu.

2. Stalak (7) se može izvaditi iz ladice (2).

3. Stavite prethodno pripremljene proizvode na stalak (7) koji se nalazi na dnu ladice (3). Zatim umetnite ladicu (3) u kućište (4).

Prilikom punjenja ladice nemojte prekoračiti razinu MAX.

4. Spojite zatvoreni uređaj na uzemljenu utičnicu.

5. Uređaj će emitirati zvučni alarm i svjetlo indikatora (A) će zasvijetliti. Za uključivanje uređaja pritisnite tipku (A). Ako nije odabran niti jedan program, uređaj će nakon 3 minute prijeći u stanje pripravnosti.

6. Za aktiviranje odabrane ladice pritisnite tipku 1 (B) za lijevu ladicu ili 2 (C) za desnu ladicu, na zaslonu će se pojaviti izbornik s programima koje možete izabrati.

7. Nakon odabira ladice, tipkom (D) odaberite jedan od deset programa.

8. Nakon odabira programa pritisnite tipku E, uređaj će početi s radom, upaliti će se lampica unutar uređaja, a na displeju će se prikazati vrijeme odbrojavanja i temperatura.

9. Nakon odabira programa, možete promijeniti temperaturu i vrijeme pritiskom na tipku za odabir podešavanja temperature/vremena (C), a zatim na tipku G "-", H "+". Preporuča se dodati 3 minute vremenu pripreme jela u odnosu na programirani meni ako je uređaj ohlađen.

10. Kada je posao završen, čut ćete zvučni signal 5 puta.

11. Da biste ranije isključili uređaj, držite tipku (A) 2 sekunde.

Uređaj ima programsku memoriju, nakon vađenja ladice (3) tijekom programa, uređaj će stati, nakon zamjene ladice (3) nastavlja s radom. Također možete pauzirati program tako da jednom pritisnete tipku (E), ponovnim pritiskom nastavljate s radom.

Savjeti:

Rasporedite komade hrane kako biste osigurali slobodan protok vrućeg zraka između njih.

Preporučljivo je barem jednom okrenuti ili promiješati proizvode dok odabrani program radi.

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete podesiti vrijeme ili temperaturu pritiskom na tipku vrijeme/temperatura (F), zatim tipku G "-", H "+" za završetak kuhanja hrane.

Vremenski raspon od 1 minute do 60 minuta  
Raspon temperature od 60 °C do 200 °C

!!UPOZORENJE!! Unutrašnjost uređaja je vrlo vruća

Programi:

Prženi krumpirići (1): Program koji se uglavnom koristi za smrznuti krumpirići.

Uređaj će se automatski grijati na 200°C 20 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (F), a zatim gumb (G)"-(H)"+" za podešavanje temperature i vremena .

Riba (2): Program koji se najčešće koristi za smrznutu prerađenu ribu ili svježu ribu.

Uređaj će se automatski grijati na 200°C 18 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (F), a zatim gumb (G)"-(H)"+" za podešavanje temperature i vremena .

Škampi (3): Najbolje za male plodove mora kao što su škampi.

Uređaj će se automatski grijati na 180°C 20 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (F), a zatim gumb (G)"-(H)"+" za podešavanje temperature i vremena .

Odrezak (4): Program koji se uglavnom koristi za deblje komade bijelog ili crvenog mesa.

Uređaj će se automatski grijati na 180°C 20 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (F), a zatim gumb (G)"-(H)"+" za podešavanje temperature i vremena .

Svinjetina (5): Program koji se uglavnom koristi za deblje komade crvenog mesa.

Uređaj će se automatski grijati na 180°C 25 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (F), a zatim gumb (G)"-(H)"+" za podešavanje temperature i vremena

Pizza (6): Program koji se najčešće koristi za smrznutu pizzu.

Uređaj će se automatski grijati na 200°C 20 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (F), a zatim gumb (G)"-(H)"+" za podešavanje temperature i vremena .

Kolač (7): Program koji se uglavnom koristi za pripremu kolača i muffina

Uređaj će se automatski grijati na 180°C 10 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (F), a zatim gumb (G)"-(H)"+" za podešavanje temperature i vremena .

Pileći bataci (8): Program za pripremu sirovog pilećeg mesa (pileći bataci)

Uređaj će se automatski grijati na 190°C 20 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (F), a zatim gumb (G)"-(H)"+" za podešavanje temperature i vremena .

Piletina (9): Program koji se koristi za pripremu sirovog pilećeg mesa

Uređaj će se automatski grijati na 200°C 35 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (F), a zatim gumb (G)"-(H)"+" za podešavanje temperature i vremena .

Povrće (10): Program koji se uglavnom koristi za pripremu smrznutog povrća

Uređaj će se automatski grijati na 180°C 18 minuta

Ako vrijeme ili temperatura nisu dovoljni, uvijek možete promijeniti vrijeme ili temperaturu pritiskom na gumb za podešavanje vremena/temperature (F), a zatim gumb (G)"-(H)"+" za podešavanje temperature i vremena .

## ČIŠĆENJE UREĐAJA

1. Prije čišćenja uređaja izvucite utikač iz utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi.
2. Očistite vlažnom pa suhom krpom (ili papirnatim ručnikom).
3. Ostatke koji se teže skidaju namažite s malo ulja i nakon nekoliko minuta nježno uklonite drvenom kuhačom.
4. Nemojte čistiti oštrim, abrazivnim krpama ili spužvama ili koristiti praške za čišćenje jer mogu oštetiti glatku površinu koja se ne lijepi.
5. Ne uranjajte uređaj u vodu.

Tehnički podaci:

Kapacitet: 4L+ 4L

Napon: 220-240V ~ 50/60Hz

Nazivna snaga: 1700W

Maksimalna snaga: 2500W

## Napomena vruća površina:



Temperatura dostupnih površina radnog uređaja može biti visoka. Ne dodirujte vruće površine uređaja

**Za dobrobit okoliša.** Kartonsku ambalažu i polietilenske (PE) vrećice odlagati u odgovarajuće spremnike namijenjene selektivnom prikupljanju komunalnog otpada prema njihovom opisu. Ako u uređaju ima baterija, potrebno ih je izvaditi i odvojeno odnijeti na mjesto za prikupljanje i skladištenje. Iskorišteni uređaj treba vratiti na odgovarajuće mjesto za prikupljanje i skladištenje jer opasne tvari koje sadrži mogu predstavljati prijetnju zdravlju i okolišu. Oznaka na proizvodu označava da se uređaj ne smije odlagati s komunalnim otpadom. Otpadna električna oprema je otpad koji sadrži tvari štetne za ljude, životinje i okoliš. Ove tvari mogu dovesti do onečišćenja tla, vode ili zraka te tako dospjeti u ljudski organizam i dovesti do brojnih zdravstvenih tegoba kao što su: poremećaji vida, sluha i govora, a mogu dovesti i do oštećenja bubrega, jetre i srca, i uzrokuju kožne bolesti. Štetne tvari također mogu imati negativan učinak na dišni i reproduktivni sustav te dovesti do raka. Konzumacija biljaka koje rastu na zaraženom tlu i proizvoda dobivenih od njih može predstavljati rizik od gore navedenih zdravstvenih učinaka. **Ne bacajte uređaj u kontejnere za komunalni otpad!!**

**Servis** Ako želite kupiti rezervne dijelove ili prijaviti bilo kakvu reklamaciju, obratite se izravno prodavaču koji je izdao račun.

## Керівництво користувача (UK)

ЗАГАЛЬНІ УМОВИ БЕЗПЕКИ ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ УВАЖНО  
ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКУ В МАЙБУТНЬОМУ

1. Перед використанням пристрою прочитайте посібник користувача та дотримуйтеся вказівок, що містяться в ньому. Виробник не несе відповідальності за шкоду, спричинену використанням пристрою не за призначенням або неналежною експлуатацією.
2. Пристрій призначений тільки для домашнього використання. Не використовуйте для будь-яких інших цілей, несумісних з його призначенням.

3. Пристрій слід підключати лише до заземленої розетки 220-240 В ~ 50/60 Гц. Щоб підвищити безпеку експлуатації, не підключайте кілька електричних пристроїв до одного ланцюга одночасно.
4. Будьте особливо обережні, користуючись пристроєм, коли поруч знаходяться діти. Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Не дозволяйте дітям або особам, які не знайомі з пристроєм, користуватися ним.
5. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** цим обладнанням можуть користуватися діти старше 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, а також люди, які не мають досвіду чи знань про обладнання, якщо вони знаходяться під наглядом або отримали інструкції щодо того, як використовувати обладнання та знати про небезпеку, пов'язану з його використанням. Діти не повинні гратися з обладнанням. Очищення та обслуговування пристрою не повинні виконувати діти, якщо вони не старші 8 років, і ці дії виконуються під наглядом.
6. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не залишайте прилад без нагляду підключеним до розетки.
7. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ніколи не рухайте пристрій, коли він увімкнений або коли він гарячий.
8. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Температура доступних поверхонь робочого пристрою може бути високою під час роботи обладнання.
9. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей віком до 8 років місці.
10. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** після використання завжди виймайте вилку з розетки, тримаючи розетку рукою. НЕ тягніть за шнур живлення.
11. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не використовуйте пристрій поблизу легкозаймистих матеріалів.
12. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** не кладіть у пристрій картон, папір, пластик або інші легкозаймисті або легкоплавкі предмети.
13. Не занурюйте кабель, вилку або весь пристрій у воду чи будь-яку іншу рідину. Не піддавайте пристрій впливу погодних умов (дощ, сонце тощо) і не використовуйте його в умовах високої вологості (ванна кімната, вологі будиночки).
14. Періодично перевіряйте стан шнура живлення. Якщо шнур живлення пошкоджений, обладнання не можна використовувати. Пошкоджений кабель має бути замінений у спеціалізованій ремонтній майстерні, щоб уникнути небезпеки.
15. Не використовуйте прилад, якщо шнур живлення пошкоджено, якщо він упав чи пошкоджений будь-яким чином або не працює належним чином. Не ремонтуйте пристрій самостійно, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом. Віднесіть пошкоджений пристрій до відповідного сервісного центру для перевірки або ремонту. Усі ремонти можуть виконуватися лише авторизованими

сервісними центрами. Неправильно виконаний ремонт може становити серйозну загрозу для користувача.

16. Розмістіть пристрій на прохолодній, стійкій, рівній поверхні, подалі від гарячих кухонних приладів, таких як: електрична плита, газовий пальник тощо.

17. Шнур живлення не повинен звисати з краю столу або торкатися гарячих поверхонь.

18. Для забезпечення додаткового захисту в електричному ланцюзі доцільно встановити пристрій захисного відключення (УЗО) з номінальним залишковим струмом, що не перевищує 30 мА. З цього приводу зверніться до спеціаліста-електрика.

19. Якщо необхідно використовувати подовжувач, використовуйте модель із лише заземлюючим контактом і розраховану на струм не менше 10 А. Подовжувачі, які не відповідають цій вимозі, можуть перегріватися. Кабель слід розташувати таким чином, щоб уникнути його випадкового потягнення або спотикання.

20. Не допускайте намокання моторної частини пристрою.

21. Пристрій слід розміщувати на рівній, термостійкій поверхні, подалі від легкозаймистих матеріалів (штор, фіранок, шпалер тощо). Щоб забезпечити належну циркуляцію повітря, залиште принаймні 10 см вільного простору з кожного боку пристрою та не менше 30 см над ним. Не закривайте вентиляційні отвори пристрою, оскільки це може призвести до перегріву та пошкодження виробу.

22. Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу (дверцята, верхня або нижня стінка та бічні стінки). Використовуйте захисні рукавички, знімаючи або торкаючись будь-яких гарячих компонентів.

23. Шнур живлення не можна розміщувати над пристроєм і не повинен торкатися гарячих поверхонь або лежати поблизу них. Не ставте пристрій під електричну розетку.

24. Не кладіть у прилад порції, що займають весь його об'єм, це може призвести до займання та руйнування виробу.

25. Після випічки або перед чищенням приладу вийміть вилку з розетки та дайте йому охолонути. Зачекайте достатньо довго, оскільки нагрітий пристрій остигає дуже повільно.

26. Очищайте пристрій після кожного використання.

27. Не використовуйте для чищення корпусу агресивні мийні засоби у вигляді емульсій, молочків, паст тощо, оскільки вони, крім іншого, можуть видалити інформативні графічні символи, такі як шкали, маркування, попереджувальні знаки тощо.

28. Не використовуйте для чищення металеві скребки. Зламані шматки дроту

можуть стикатися з електричними частинами, створюючи ризик ураження електричним струмом.

29. Обладнання не призначене для роботи за допомогою зовнішніх таймерів або окремої системи дистанційного керування.

30. Через високу температуру будьте особливо обережні, виймаючи запечену їжу, видаляючи гарячий жир або інші гарячі рідини.

31. Не розміщуйте прилад під кухонними шафами через спеку та пару.

32. Не мийте металеві деталі в посудомийних машинах, тому що агресивні засоби, що використовуються в цих пристроях, темніють частини. Рекомендується мити їх вручну, використовуючи традиційні засоби для миття посуду.

33. Щоб уникнути перегріву пристрою, не накривайте його.

34. Не зберігайте в пристрої нічого, крім аксесуарів, що належать до нього.

35. Не використовуйте пристрій з відкритою ємністю.

Опис пристрою:

1. Панель керування 2. Ручка 3. Ящик 4. Корпус 5. Вихід повітря 6. Шнур живлення 7. Решітка

Панель управління:

A: Кнопка увімкнення/вимкнення B: Кнопка вибору ящика (1) C: Кнопка вибору ящика (2) D: Кнопки вибору програм E: Кнопка запуску/паузи F: Кнопки температури/часу G: кнопка "-" H: " Кнопка + »

програми:

1. Картопля фри 2. Риба 3. Креветки 4. Стейк 5. Свинина 6. Піца 7. Торт 8. Курячі ніжки 9. Курка 10. Овочі

Перед першим використанням

1. Зніміть упаковку та всі наклейки та аксесуари зовні та всередині пристрою.

2. Ретельно очистіть решітку (7) і ящики (3) гарячою водою, невеликою кількістю рідини для миття посуду та губкою, а потім протріть їх чистою м'якою тканиною.

(Не чистіть пристрій абразивними ганчірками чи губками, а також використовуйте чистячі порошки, оскільки вони можуть пошкодити гладку антипригарну поверхню решітки та ящика)

3. Поставте пристрій на стійку горизонтальну поверхню, підключіть шнур живлення, виберіть першу програму для обох ящиків (див. розділ про використання пристрою), щоб видалити заводські запахи з пристрою.

4. Після завершення програми від'єднайте кабель живлення та повторіть крок 2, щоб очистити його знову після повного охолодження.

Не мийте решітки (7) і ящики (3) у посудомийній машині.

Використання пристрою:

Прилад оснащений двома окремими ящиками, які працюють незалежно один від одного.

Прилад може працювати як з одним ящиком, так і з двома одночасно.

Принцип роботи пристрою однаковий для ящика 1 і ящика 2.

1. Тримайте ручку (2), витягніть шухляду (3) разом із решіткою (7) із корпусу (4) і поставте на стійку поверхню.

2. Решітку (7) можна вийняти з шухляди (2).

3. Помістіть раніше підготовлені продукти на решітку (7), розташовану внизу шухляди (3). Потім вставте ящик (3) у корпус (4). Наповнюючи шухляду, не перевищуйте рівень MAX.

4. Підключіть закритий пристрій до заземленої розетки.

5. Пристрій видасть звуковий сигнал і засвітиться індикатор (A). Щоб увімкнути пристрій, натисніть кнопку (A). Якщо жодна програма не вибрана, пристрій перейде в режим очікування через 3 хвилини.

6. Щоб активувати вибраний ящик, натисніть кнопку 1 (B) для лівого ящика або 2 (C) для правого ящика, на дисплеї з'явиться меню з програмами для вибору.

7. Після вибору ящика виберіть одну з десяти програм за допомогою кнопки (D).

8. Після вибору програми натисніть кнопку E, прилад почне працювати, загориться лампа всередині пристрою, а на дисплеї відобразиться час зворотного відліку та температура.
9. Після вибору програми ви можете змінити температуру та час, натиснувши кнопку вибору налаштування температури/часу (C), а потім кнопку G «-», H «+». Рекомендується додати 3 хвилини до часу приготування страви відносно запрограмованого меню, якщо прилад охолоджений.
10. Після закінчення роботи ви почуєте звуковий сигнал 5 разів.
11. Щоб завершити роботу пристрою раніше, утримуйте кнопку (A) протягом 2 секунд.

Пристрій має програмну пам'ять, після видалення шухляди (3) під час програми пристрій зупиняється, після заміни шухляди (3) продовжить роботу. Ви також можете призупинити програму, натиснувши кнопку (E), повторне натискання відновить роботу.

Поради:

Розташуйте шматочки їжі так, щоб гаряче повітря проходило між ними.

Рекомендується хоча б один раз перевернути або перемішати продукти під час роботи вибраної програми.

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку часу/температури (F), а потім кнопку G «-», H «+», щоб завершити приготування їжі.

Часовий діапазон від 1 хвилини до 60 хвилин

Діапазон температур від 60 °C до 200 °C

!!УВАГА!! Всередині пристрою дуже гаряче

програми:

Картопля фрі (1): програма, яка в основному використовується для замороженої картоплі фрі.

Пристрій автоматично нагріється при 200 °C протягом 20 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (F), а потім кнопку (G) "-(H)"+", щоб налаштувати температуру та час .

Риба (2): програма, яка найчастіше використовується для замороженої обробленої риби або свіжої риби.

Пристрій автоматично нагріється при 200 °C протягом 18 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (F), а потім кнопку (G) "-(H)"+", щоб налаштувати температуру та час .

Креветки (3): найкраще підходить для дрібних морепродуктів, таких як креветки.

Прилад автоматично нагріється при 180 °C протягом 20 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (F), а потім кнопку (G) "-(H)"+", щоб налаштувати температуру та час .

Стейк (4): програма, яка в основному використовується для більш товстих шматків білого або червоного м'яса.

Пристрій автоматично нагріється при 180 °C протягом 20 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (F), а потім кнопку (G) "-(H)"+", щоб налаштувати температуру та час .

Свинина (5): Програма в основному використовується для товстіших шматків червоного м'яса.

Пристрій автоматично нагріється при 180 °C протягом 25 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (F), а потім кнопку (G) «-» (H) «+», щоб налаштувати температуру та час

Піца (6): програма, яка найчастіше використовується для замороженої піци.

Пристрій автоматично нагріється при 200 °C протягом 20 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (F), а потім кнопку (G) "-(H)"+", щоб налаштувати температуру та час .

Торт (7): програма, яка в основному використовується для приготування тістечок і кексів

Пристрій автоматично нагріється при 180 °C протягом 10 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (F), а потім кнопку (G) "-(H)"+", щоб налаштувати температуру та час .



Курячі ніжки (8): програма для приготування сирого курячого м'яса (курячих ніжок)

Пристрій автоматично нагріється при 190°C протягом 20 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (F), а потім кнопку (G)“-“(H)”+”, щоб налаштувати температуру та час .

Курка (9): Програма для приготування сирого курячого м'яса

Пристрій автоматично нагріється при 200°C протягом 35 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (F), а потім кнопку (G)“-“(H)”+”, щоб налаштувати температуру та час .

Овочі (10): Програма в основному використовується для приготування заморожених овочів

Прилад автоматично нагріється при 180°C протягом 18 хвилин

Якщо часу або температури недостатньо, ви завжди можете змінити час або температуру, натиснувши кнопку регулювання часу/температури (F), а потім кнопку (G)“-“(H)”+”, щоб налаштувати температуру та час .

## ОЧИЩЕННЯ ПРИСТРОЮ

1. Перед чищенням пристрою вийміть вилку з розетки та зачекайте, поки пристрій охолоне.
2. Очистіть вологою, а потім сухою тканиною (або паперовим рушником).
3. Залишки, які важко видалити, змастіть невеликою кількістю олії і через кілька хвилин обережно видаліть їх дерев'яною лопаткою.
4. Не чистіть гострими абразивними ганчірками чи губками, а також не використовуйте чистячі порошки, оскільки вони можуть пошкодити гладку антипригарну поверхню.
5. Не занурюйте пристрій у воду.



Технічні дані:

Ємність: 4л + 4л

Напруга: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Номинальна потужність: 1700Вт

Максимальна потужність: 2500 Вт

## Зверніть увагу на гарячу поверхню:



Температура доступних поверхонь працюючого пристрою може бути високою. Не торкайтеся гарячих поверхонь пристрою



**Заради довкілля.** Картонну упаковку та поліетиленові (ПЕ) пакети викидати у відповідні контейнери, призначені для селективного збору побутових відходів відповідно до їх опису. Якщо в пристрої є батареї, їх слід вийняти та віднести на пункт збору та зберігання окремо. Використаний пристрій слід повернути до відповідного пункту збору та зберігання, оскільки небезпечні речовини, які він містить, можуть становити загрозу здоров'ю та навколишньому середовищу. Маркування на виробі вказує на те, що пристрій не можна викидати з побутовими відходами. Відходи електрообладнання - це відходи, які містять шкідливі для людей, тварин і навколишнього середовища речовини. Ці речовини можуть призвести до забруднення ґрунту, води чи повітря, а отже, можуть потрапити в організм людини та призвести до численних захворювань, таких як: порушення зору, слуху та мови, а також можуть призвести до пошкодження нирок, печінки та серця, і викликають шкірні захворювання. Шкідливі речовини також можуть мати негативний вплив на дихальну та репродуктивну системи та призводити до раку. Споживання рослин, що ростуть на оскаржених ґрунтах, і продуктів, отриманих з них, може становити ризик вищезазначених наслідків для здоров'я. **Не викидайте пристрій у муніципальні контейнери!!**

## Упутство за употребу (SR)

ОПШТИ УСЛОВИ БЕЗБЕДНОСТИ ВАЖНА БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА  
ПАЖЉИВО ПРОЧИТАЈТЕ И САЧУВАЈТЕ ЗА БУДУЋЕ РЕФЕРЕНЦЕ

1. Пре употребе уређаја, прочитајте упутство за употребу и следите упутства садржана у њему. Произвођач није одговоран за штету проузроковану употребом уређаја супротно његовој намени или неправилним радом.
2. Уређај је само за кућну употребу. Немојте користити у било које друге сврхе које нису у складу са његовом наменом.
3. Уређај треба да буде повезан само на уземљену утичницу од 220-240В ~ 50/60 Хз.

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

4. Будите посебно опрезни када користите уређај када су деца у близини. Не би требало дозволити деци да се играју са уређајем. Не дозволите деци или особама које нису упознате са уређајем.
5. УПОЗОРЕЊЕ: Ову опрему могу користити деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, сензорним или менталним способностима, или особе које немају искуства или знања о опреми, ако су под надзором или су им дата упутства како да користите опрему и упутства о безбедној употреби уређаја и свесни опасности које су повезане са његовом употребом. Деца не би требало да се играју са опремом. Чишћење и одржавање уређаја не би требало да обављају деца осим ако нису старија од 8 година и ове активности се обављају под надзором.
6. УПОЗОРЕЊЕ: Не остављајте уређај укључен у утичницу без надзора.
7. УПОЗОРЕЊЕ: Никада не померајте уређај када је укључен или када је врућ.
8. УПОЗОРЕЊЕ: Температура доступних површина уређаја за рад може бити висока када опрема ради.
9. УПОЗОРЕЊЕ: Држите уређај и његов кабл ван домашаја деце млађе од 8 година.
10. УПОЗОРЕЊЕ: Увек извуците утикач из утичнице након употребе држећи утичницу руком. НЕ вучите кабл за напајање.
11. УПОЗОРЕЊЕ: Не користите уређај у близини запаљивих материјала.
12. УПОЗОРЕЊЕ: Не стављајте картон, папир, пластику или друге запаљиве или

топљиве предмете у уређај.

13. Не урањајте кабл, утикач или цео уређај у воду или било коју другу течност. Не излажите уређај временским условима (киша, сунце, итд.) нити га користите у условима високе влажности (купатила, влажне кампове).

14. Повремено проверавајте стање кабла за напајање. Ако је кабл за напајање оштећен, опрема се не сме користити. Оштећени кабл треба да се замени у специјализованој радионици за поправке како би се избегла опасност.

15. Немојте користити уређај ако је кабл за напајање оштећен или ако је пао или оштећен на било који начин или не ради нормално. Немојте сами поправљати уређај, јер то може довести до струјног удара. Однесите оштећени уређај у одговарајући сервисни центар на преглед или поправку. Све поправке смеју да обављају само овлашћени сервиси. Неправилно обављене поправке могу представљати озбиљну претњу за корисника.

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

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

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

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

20. Не дозволите да се моторни део уређаја покваси.

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

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

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

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

25. Након печења или пре чишћења апарата, извуците утикач из утичнице и оставите да се охлади. Сачекајте довољно дуго јер се загрејани уређај веома споро хлади.
26. Очистите уређај након сваке употребе.
27. За чишћење кућишта немојте користити агресивне детерџенте у облику емулзија, млека, паста и сл., јер они између осталог могу уклонити информативне графичке симболе као што су ваге, ознаке, знакови упозорења итд.
28. Немојте користити металне стругаче за чишћење. Полумљени комади жице могу доћи у контакт са електричним деловима, што представља опасност од струјног удара.
29. Опрема није намењена за управљање коришћењем екстерних тајмера или одвојеног система даљинског управљања.
30. Због високе температуре будите посебно опрезни када вадите печену храну, уклањате врућу маст или друге вруће течности.
31. Не стављајте уређај испод кухињских ормарића због топлоте и паре.
32. Не перите металне делове у машинама за прање судова јер их агресивна средства која се користе у овим уређајима потамне. делови. Препоручује се да их перете ручно, користећи традиционалне течности за прање судова.
33. Да бисте избегли прегревање уређаја, немојте га покривати.
34. Не складиштите ништа у уређај осим прибора који му припада.
35. Немојте користити уређај са отвореним контејнером.

Опис уређаја:

1. Контролна табла 2. Ручка 3. Фиока 4. Кућиште 5. Излаз ваздуха 6. Кабл за напајање 7. Решетка

Контролна табла:

А: Дугме за укључивање/искључивање Б: Дугме за избор фиоке (1) Ц: Дугме за избор фиоке (2) Д: Дугме за избор програма Е: Дугме за почетак/пауза Ф: Дугме за температуру/време Г: дугме "-" Х: " Дугме + "

Програми:

1. Помфрит 2. Риба 3. Шкампи 4. Шницла 5. Свињетина 6. Пица 7. Колач 8. Пилеће ногице 9. Пилетина 10. Поврће

Пре прве употребе

1. Уклоните паковање и све налепнице и прибор са спољашње и унутрашње стране уређаја.
2. Темељно очистите решетке (7) и фиоке (3) топлим водом, малом количином течности за прање судова и сунђером, а затим их обришите чистом, меком крпом  
(Не чистите уређај абразивним крпама или сунђерима, нити користите прашкове за чишћење, јер могу оштетити глатку површину решетки и фиоке која се не леги)
3. Поставите уређај на стабилну хоризонталну површину, прикључите кабл за напајање, изаберите први програм за обе фиоке (погледајте одељак о коришћењу уређаја), како бисте уклонили фабричке мирисе из уређаја.
4. Када се програм заврши, извуците кабл за напајање и поновите корак 2 да бисте га поново очистили након што се потпуно охлади.

Не перите решетке (7) и фиоке (3) у машини за прање судова.

Употреба уређаја:

Уређај је опремљен са две одвојене фиоке које раде независно једна од друге.

Уређај може да ради са једном од фиока или са две истовремено.

Принцип рада уређаја је исти за фиоку 1 и фиоку 2.

1. Држећи ручицу (2), извучите фиоку (3) заједно са решетком (7) из кућишта (4) и поставите је на стабилну површину.
2. Сталак (7) се може извадити из фиоке (2).
3. Ставите претходно припремљене производе на сталак (7) који се налази на дну фиоке (3). Затим уметните фиоку (3) у кућиште (4). Када пуните фиоку, немојте прекорачити МАКС ниво унутра.
4. Прикључите затворени уређај на уземљену утичницу.
5. Уређај ће емитовати звучни аларм и индикаторска лампица (А) ће се упалити. Да бисте укључили уређај, притисните дугме (А). Ако ниједан програм није изабран, уређај ће прећи у стање приправности након 3 минута.
6. Да бисте активирали изабрану фиоку, притисните дугме 1 (Б) за леву фиоку или 2 (Ц) за десну фиоку, на екрану ће се појавити мени са програмима које можете изабрати.
7. Након што изаберете фиоку, изаберите један од десет програма помоћу дугмета (Д).
8. Након што изаберете програм, притисните дугме Е, уређај ће почети да ради, лампица унутар уређаја ће се упалити, а на дисплеју ће се приказати време одбројавања и температура.
9. Након одабира програма, можете променити температуру и време притиском на дугме за избор температуре/времена (Ц), а затим на дугме Г "-", Х "+". Препоручљиво је додати 3 минута на време припреме јела у односу на програмирани мени ако је уређај охлађен.
10. Када се посао заврши, чућете звучни сигнал 5 пута.
11. Да бисте раније искључили уређај, држите притиснуто дугме (А) 2 секунде.

Уређај има програмску меморију, након уклањања фиоке (3) током програма, уређај ће стати, након замене фиоке (3) ће наставити са радом. Такође можете паузирати програм притиском на дугме (Е) једном, поновним притиском ће се наставити са радом.

Савети:

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

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

Ако време или температура нису довољни, увек можете да подесите време или температуру притиском на дугме за време/температуру (Ф), затим дугме Г "-", Х "+", да завршите кување хране.

Временски распон од 1 минута до 60 минута

Распон температуре од 60 °Ц до 200 °Ц

!!УПОЗОРЕЊЕ!! Унутрашњост уређаја је веома врућа

Програми:

Помфрит (1): Програм се углавном користи за смрзнути помфрит.

Уређај ће се аутоматски загревати на 200°Ц 20 минута

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

Риба (2): Програм који се најчешће користи за замрзнуту прерађену рибу или свежу рибу.

Уређај ће се аутоматски загревати на 200°Ц 18 минута

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

Шкампи (3): Најбоље за мале морске плодове као што су шкампи.

Уређај ће се аутоматски загревати на 180°Ц 20 минута

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

Одрезак (4): Програм се углавном користи за дебље резове белог или црвеног меса.

Уређај ће се аутоматски загревати на 180°Ц 20 минута

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

Свињетина (5): Програм се углавном користи за дебље комаде црвеног меса.

Уређај ће се аутоматски загревати на 180°Ц 25 минута

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

Пица (6): Програм који се најчешће користи за смрзнуту пицу.

Уређај ће се аутоматски загревати на 200°Ц 20 минута

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

Торта (7): Програм се углавном користи за припрему колача и мафина

Уређај ће се аутоматски загревати на 180°Ц 10 минута

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

Пилеће ногице (8): Програм који се користи за припрему сировог пилећег меса (пилеће ногице)

Уређај ће се аутоматски загревати на 190°Ц 20 минута

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

Пилетина (9): Програм који се користи за припрему сировог пилећег меса

Уређај ће се аутоматски загревати на 200°Ц 35 минута

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

Поврће (10): Програм се углавном користи за припрему смрзнутог поврћа

Уређај ће се аутоматски загревати на 180°Ц 18 минута

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

#### ЧИШЋЕЊЕ УРЕЂАЈА

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

2. Очистите влажном, а затим сувом крпом (или папирним убрусом).

3. Остатке који се теже уклањају подмажите са малом количином уља за кување и након неколико минута лагано их уклоните дрвеном лопатицом.

4. Немојте чистити оштрим, абразивним крпама или сунђерима, нити користити прашкове за чишћење, јер они могу оштетити глатку површину која се не лепи.

облога корпе и контејнера.

5. Не урањајте уређај у воду.

Технички Подаци:

Капацитет: 4Л+ 4Л

Напон: 220-240В ~ 50/60Хз

Називна снага: 1700В

Максимална снага: 2500В

## Обратите пажњу на врућу површину:



Температура доступних површина уређаја за рад може бити висока. Не додирујте вруће површине уређаја

**Због животне средине.** Картонску амбалажу и полиетиленске (ПЕ) кесе бацити у одговарајуће контејнере намењене за селективно сакупљање комуналног отпада у складу са њиховим описом. Ако у уређају постоје батерије, треба их уклонити и одвојено однети на место за прикупљање и складиштење. Коришћени уређаји треба вратити на одговарајуће место за сакупљање и складиштење, јер опасне супстанце које садржи могу представљати опасност по здравље и животну средину. Ознака на производу указује да се уређај не сме одлагати са комуналним отпадом. Отпадна електрична опрема је отпад који садржи супстанце штетне за људе, животиње и животну средину. Ове супстанце могу довести до загађења земљишта, воде или ваздуха, а самим тим могу ући у људски организам и довести до бројних здравствених тегоба, као што су: поремећаји вида, слуха и говора, а могу довести и до оштећења бубрега, јетре и срца, и изазивају које болести. Штетне супстанце такође могу негативно утицати на респираторни и репродуктивни систем и довести до рака. Потрошња биљака које расту на притуженим земљиштима и производа добијених од њих може представљати ризик од горе наведених здравствених ефеката. **Не бацајте уређај у контејнере за комунални отпад!!**

**Сервис** Ако желите да купите резервне делове или да пријавите било какве рекламације, контактирајте директно продавца који је издао рачун.



## (AR) المرسد تخدم دليل

شروط السلامة العامة لتعليمات السلامة الهامة اقرأها بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل

1. قبل استخدام الجهاز، اقرأ دليل المستخدم واتبع التعليمات الواردة فيه. الشركة المصنعة ليست مسؤولة عن الأضرار الناجمة عن استخدام الجهاز بشكل مخالف للاستخدام المقصود منه أو التشغيل غير السليم.
2. الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدم لأية أغراض أخرى لا تتفق مع الغرض المقصود.
3. يجب توصيل الجهاز فقط بمقبس مؤرض 220-240 فولت ~ 60/50 هرتز.
4. كن حذرًا بشكل خاص عند استخدام الجهاز عندما يكون الأطفال بالقرب منك. لا ينبغي السماح للأطفال باللعب بالجهاز. لا تسمح للأطفال أو الأشخاص غير المعتادين على الجهاز باستخدامه.
5. تحذير: يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تزيد أعمارهم عن 8 سنوات والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الأشخاص الذين يفتقرون إلى الخبرة أو المعرفة بالمعدات، إذا تم الإشراف عليهم أو تلقوا تعليمات حول كيفية استخدامها. استخدام تعليمات الاستخدام الآمن للجهاز وعلى دراية بالمخاطر المرتبطة باستخدامه. يجب ألا يلعب الأطفال بالمعدات. يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز وصيانته إلا إذا تجاوزوا سن 8 سنوات، ويتم تنفيذ هذه الأنشطة تحت إشراف.
6. تحذير: لا تترك الجهاز موصولاً بالمقبس دون مراقبة.
7. تحذير: لا تحرك الجهاز أبدًا عندما يكون قيد التشغيل أو عندما يكون ساخنًا.
8. تحذير: قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها لجهاز التشغيل مرتفعة أثناء تشغيل الجهاز.
9. تحذير: احتفظ بالجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
10. تحذير: قم دائمًا بإزالة القابس من مقبس الطاقة بعد الاستخدام عن طريق الإمساك بالمقبس بيدك. لا تسحب سلك الطاقة.
11. تحذير: لا تستخدم الجهاز بالقرب من المواد القابلة للاشتعال.
12. تحذير: لا تضع الورق المقوى أو الورق أو البلاستيك أو أي مواد أخرى قابلة للاشتعال أو الانصهار في الجهاز.
13. لا تغمر الكابل أو القابس أو الجهاز بأكمله في الماء أو أي سائل آخر. لا تعرض الجهاز للظروف الجوية (المطر، الشمس، إلخ) ولا تستخدمه في ظروف الرطوبة العالية (الحمامات، بيوت التخزين الرطبة).
14. تحقق بشكل دوري من حالة سلك الطاقة. في حالة تلف سلك الطاقة، يجب عدم استخدام الجهاز. يجب استبدال الكابل التالف بواسطة ورشة إصلاح متخصصة لتجنب المخاطر.
15. لا تستخدم الجهاز في حالة تلف سلك الطاقة أو إذا تم سقوطه أو تلفه بأي شكل من الأشكال أو إذا كان لا يعمل بشكل طبيعي. لا تقم بإصلاح الجهاز بنفسك، فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية. خذ الجهاز التالف إلى مركز الخدمة المناسب للفحص أو الإصلاح. لا يجوز إجراء جميع الإصلاحات إلا من خلال نقاط الخدمة المعتمدة. قد تشكل الإصلاحات التي تم إجراؤها بشكل غير صحيح تهديدًا خطيرًا للمستخدم.
16. ضع الجهاز على سطح بارد ومستقر ومستو، بعيداً عن أدوات المطبخ الساخنة مثل: الموقد الكهربائي، وموقد الغاز، وغيرها.
17. يجب ألا يتدلى سلك الطاقة على حافة الطاولة أو يلمس الأسطح الساخنة.
18. لتوفير حماية إضافية، يُنصح بتركيب جهاز تيار متبقي (RCD) في الدائرة الكهربائية بتيار متبقي مقنن لا يتجاوز 30 ملي أمبير. في هذا الصدد، يرجى الاتصال بفني كهربائي متخصص.
19. إذا كان من الضروري استخدام سلك تمديد، فاستخدم طرازًا يحتوي فقط على دبوس تأريض ومُقدر لتيار لا يقل عن 10 أمبير. قد

- ترتفع درجة حرارة أسلاك التمديد التي لا تستوفي هذا المطلب. يجب وضع الكابل بطريقة تمنع سحبه أو التعثر به عن طريق الخطأ.
20. لا تسمح للجزء الحركي من الجهاز بالتبذل.
  21. يجب وضع الجهاز على سطح مستو ومقاوم للحرارة، بعيداً عن المواد القابلة للاشتعال (الستائر، الستائر، ورق الحائط، إلخ). لضمان دوران الهواء بشكل سليم، اترك مساحه خالية لا تقل عن 10 سم على كل جانب من الجهاز و30 سم فوقه على الأقل. لا تقم بتغطية فتحات التهوية الخاصة بالجهاز، لأن ذلك قد يتسبب في ارتفاع درجة حرارة المنتج وتلفه.
  22. لا تلمس الأسطح الساخنة للجهاز (الباب والجار العلوي أو السفلي والجدران الجانبية). استخدم الففازات الواقية عند إزالة أو لمس أي مكونات ساخنة.
  23. يجب عدم وضع سلك الطاقة فوق الجهاز ويجب عدم ملامسته أو وضعه بالقرب من الأسطح الساخنة. لا تضع الجهاز تحت مقبس كهربائي.
  24. لا تضع أجزاء تشغل حجمه بالكامل داخل الجهاز، لأن ذلك قد يتسبب في نشوب حريق وتدمير المنتج.
  25. بعد الخبز أو قبل تنظيف الجهاز، أفضل قايس الطاقة من المقبس واطرکه حتى يبرد. يرجى الانتظار لفترة كافية حتى يبرد الجهاز الساخن ببطء شديد.
  26. قم بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام.
  27. لا تستخدم المنظفات العدوانية على شكل مستحلبات أو حليب أو معاجين وما إلى ذلك لتنظيف السكن، لأنها قد تؤدي، من بين أمور أخرى، إلى إزالة الرموز الرسومية الإعلامية مثل المقاييس والعلامات وعلامات التحذير وما إلى ذلك.
  28. لا تستخدم الكاشطات المعدنية للتنظيف. قد تتلامس قطع الأسلاك المكسورة مع الأجزاء الكهربائية، مما يشكل خطر التعرض لصدمة كهربائية.
  29. المعدات غير مخصصة للتشغيل باستخدام مؤقتات خارجية أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
  30. بسبب ارتفاع درجة الحرارة، كن حذرًا بشكل خاص عند إزالة الأطعمة المخبوزة أو إزالة الدهون الساخنة أو السوائل الساخنة الأخرى.
  31. لا تضع الجهاز تحت خزائن المطبخ بسبب الحرارة والبخار.
  32. لا تغسل الأجزاء المعدنية في غسالات الأطباق، لأن المواد العدوانية المستخدمة في هذه الأجهزة تسبب تغميق الأجزاء المذكورة أعلاه. القطع. يوصى بغسلها يدويًا باستخدام سوانل غسل الأطباق التقليدية.
  33. لتجنب ارتفاع درجة حرارة الجهاز، لا تقم بتغطية الجهاز.
  34. لا تقم بتخزين أي شيء في الجهاز غير الملحقات الخاصة به.
  35. لا تستخدم الجهاز مع حاوية مفتوحة.

وصف الجهاز:

1. لوحة التحكم 2. المقبض 3. الدرج 4. المبيت 5. مخرج الهواء 6. سلك الطاقة 7. الشبكة

لوحة التحكم:

A: زر التشغيل/الإيقاف B: زر تحديد الدرج (1) C: زر تحديد الدرج (2) D: زر تحديد البرنامج E: زر التشغيل/الإيقاف المؤقت F: زر درجة الحرارة/الوقت G: الزر "H" H: الزر "+"

البرنامج:

1. البطاطس المقلية 2. السمك 3. الروبيان 4. شريحة لحم 5. لحم الخنزير 6. البيوتزا 7. الكعكة 8. أرجل الدجاج 9. الدجاج 10. الخضار

قبل الاستخدام الأول

1. تم إزالة العبوة وجميع المصلفات والملحقات الموجودة على الجزء الخارجي والداخلي من الجهاز.
2. تم بتنظيف الشبكات (7) والأدراج (3) جيدًا بالماء الساخن وكمية صغيرة من سائل غسل الأطباق وإسفنجة، ثم امسحها بقطعة قماش نظيفة وناعمة (لا تنظف الجهاز بقطعة قماش أو إسفنجة كاشطة، أو تستخدم مساحيق التنظيف، لأنها قد تلحق الضرر بالسطح الأملس غير اللصق للشبكة والدرج).
3. ضع الجهاز على سطح أفقي ثابت، وقم بتوصيل سلك الطاقة، واختر البرنامج الأول لكلا الدرجين (راجع القسم الخاص باستخدام الجهاز)، وذلك لإزالة روائح المصنع من الجهاز.
4. عند انتهاء البرنامج، أفضل سلك الطاقة وكرر الخطوة 2 مرتبة أخرى بعد أن يبرد تمامًا.

لا تغسل الشبكات (7) والأدراج (3) في غسالة الأطباق.

استخدام الجهاز:

1. الجهاز مزود بدرجين منفصلين يعلان بشكل مستقل عن بعضهما البعض.
2. يمكن للجهاز أن يعمل مع أحد الأدراج أو مع اثنين في نفس الوقت.
3. مبدأ تشغيل الجهاز هو نفسه بالنسبة للدرج 1 والدرج 2.
1. أمسك المقبض (2)، واسحب الدرج (3) مع الشبكة (7) خارج المبيت (4) وضعه على سطح ثابت.
2. يمكن إزالة الرف (7) من الدرج (2).
3. ضع المنتجات المجهزة مسبقًا على الرف (7) الموجود أسفل الدرج (3). ثم أدخل الدرج (3) في المبيت (4). عند ملء الدرج، لا تتجاوز مستوى الحد الأقصى بالداخل.
4. قم بتوصيل الجهاز بقبض طاقة مؤرض.
5. سيصدر الجهاز إنذارًا مسرعًا وبيوضي، ضوء المؤشر (A)، تشغيل الجهاز، اضغط على الزر (1). إذا لم يتم تحديد أي برنامج، فيسجل الجهاز في وضع الاستعداد بعد 3 دقائق.
6. لتنظيف الدرج المحدد، اضغط على الزر (B) للدرج الأسير أو (C) للدرج الأيمن، وستظهر قائمة البرامج لاختيار من بينها على الشاشة.
7. بعد تحديد الدرج، قم باختيار أحد البرامج المضمنة باستخدام الزر (د).
8. بعد اختيار البرنامج اضغط على الزر E، وسيبدأ الجهاز في العمل، وسيضيء المصباح الموجود داخل الجهاز، وسيتم عرض وقت العد التنازلي ودرجة الحرارة على الشاشة.
9. بعد اختيار البرنامج، يمكنك تغيير درجة الحرارة والوقت بالضغط على زر اختيار تعديل درجة الحرارة/الوقت (C)، ثم الزر "H.G.H."، يوصى بضغطة واحدة على القائمة المبرمجة في حالة تيريد الجهاز.
10. عند الانتهاء من العمل ستنسجم إشارة صوتية 5 مرات.
11. لإنهاء الجهاز ميكزًا، اضغط مع الاستمرار على الزر (A) لمدة ثلثيتين.

يخوي الجهاز على ذاكرة برنامج، بعد إزالة الدرج (3) أثناء البرنامج، سيتوقف الجهاز، وبعد استبدال الدرج (3) سيستمر في العمل. يمكنك أيضًا إيقاف البرنامج مؤقتًا بالضغط على الزر (E) مرة واحدة، والضغط عليه مرة



نصائح:

ترتيب قطع الطعام لضمان التدفق الحر للهواء الساخن بينها.  
يوصى بقلب المنتجات أو تقليبها مرة واحدة على الأقل أثناء تشغيل البرنامج المحدد.

إذا لم يكن الوقت أو درجة الحرارة كافيين، فيمكنك دائماً ضبط الوقت أو درجة الحرارة بالضغط على زر تعديل الوقت/درجة الحرارة (F)، ثم الزر "H.G." لإنباء طهي الطعام.

نطاق الوقت من 1 دقيقة إلى 60 دقيقة  
تتراوح درجة الحرارة من 60 درجة مئوية إلى 200 درجة مئوية

!!تحذير!! الجزء الداخلي من الجهاز ساخن جداً

البرامج:

البطاطس المغلية (1): برنامج يستخدم بشكل رئيسي للبطاطس المغلية المجمدة.  
سيتم تسخين الجهاز تلقائياً عند درجة حرارة 200 درجة مئوية لمدة 18 دقيقة

إذا لم يكن الوقت أو درجة الحرارة كافيين، يمكنك دائماً تغيير الوقت أو درجة الحرارة بالضغط على زر تعديل الوقت/درجة الحرارة (F)، ثم الزر "H.G." لضبط درجة الحرارة والوقت.

الأسماك (2): البرنامج الأكثر استخداماً للأسماك المعالجة المجمدة أو الأسماك الطازجة.

سيتم تسخين الجهاز تلقائياً عند درجة حرارة 200 درجة مئوية لمدة 18 دقيقة

إذا لم يكن الوقت أو درجة الحرارة كافيين، يمكنك دائماً تغيير الوقت أو درجة الحرارة بالضغط على زر تعديل الوقت/درجة الحرارة (F)، ثم الزر "H.G." لضبط درجة الحرارة والوقت.

الجمبري (3): الأفضل للمأكولات البحرية الصغيرة مثل الجمبري.

سيتم تسخين الجهاز تلقائياً على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة

إذا لم يكن الوقت أو درجة الحرارة كافيين، يمكنك دائماً تغيير الوقت أو درجة الحرارة بالضغط على زر تعديل الوقت/درجة الحرارة (F)، ثم الزر "H.G." لضبط درجة الحرارة والوقت.

شريحة لحم (4): برنامج يستخدم بشكل رئيسي لقطع السمكة من اللحم البيضاء أو الحمراء.

سيتم تسخين الجهاز تلقائياً على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة

إذا لم يكن الوقت أو درجة الحرارة كافيين، يمكنك دائماً تغيير الوقت أو درجة الحرارة بالضغط على زر تعديل الوقت/درجة الحرارة (F)، ثم الزر "H.G." لضبط درجة الحرارة والوقت.

لحم الخنزير (5): برنامج يستخدم بشكل رئيسي لقطع اللحوم الحمراء المسكية.

سيتم تسخين الجهاز تلقائياً على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 25 دقيقة

إذا لم يكن الوقت أو درجة الحرارة كافيين، يمكنك دائماً تغيير الوقت أو درجة الحرارة بالضغط على زر تعديل الوقت/درجة الحرارة (F)، ثم الزر "H.G." لضبط درجة الحرارة والوقت.

البيتزا (6): البرنامج الأكثر استخداماً للبيتزا المجمدة.

سيتم تسخين الجهاز تلقائياً عند درجة حرارة 200 درجة مئوية لمدة 18 دقيقة

إذا لم يكن الوقت أو درجة الحرارة كافيين، يمكنك دائماً تغيير الوقت أو درجة الحرارة بالضغط على زر تعديل الوقت/درجة الحرارة (F)، ثم الزر "H.G." لضبط درجة الحرارة والوقت.

الكيك (7): برنامج يستخدم بشكل أساسي لتحضير الكيك والمافن

سيتم تسخين الجهاز تلقائياً على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 10 دقائق

إذا لم يكن الوقت أو درجة الحرارة كافيين، يمكنك دائماً تغيير الوقت أو درجة الحرارة بالضغط على زر تعديل الوقت/درجة الحرارة (F)، ثم الزر "H.G." لضبط درجة الحرارة والوقت.

أرجل الدجاج (8): البرنامج المستخدم لتحضير لحم الدجاج النيئ (أرجل الدجاج)

سيتم تسخين الجهاز تلقائياً عند درجة حرارة 190 درجة مئوية لمدة 20 دقيقة

إذا لم يكن الوقت أو درجة الحرارة كافيين، يمكنك دائماً تغيير الوقت أو درجة الحرارة بالضغط على زر تعديل الوقت/درجة الحرارة (F)، ثم الزر "H.G." لضبط درجة الحرارة والوقت.

الدجاج (9): البرنامج المستخدم لتحضير لحم الدجاج النيء

سيتم تسخين الجهاز تلقائياً عند درجة حرارة 200 درجة مئوية لمدة 35 دقيقة

إذا لم يكن الوقت أو درجة الحرارة كافيين، يمكنك دائماً تغيير الوقت أو درجة الحرارة بالضغط على زر تعديل الوقت/درجة الحرارة (F)، ثم الزر "H.G." لضبط درجة الحرارة والوقت.

الخضار (10): برنامج يستخدم بشكل رئيسي لتحضير الخضار المجمدة

سيتم تسخين الجهاز تلقائياً عند درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 18 دقيقة

إذا لم يكن الوقت أو درجة الحرارة كافيين، يمكنك دائماً تغيير الوقت أو درجة الحرارة بالضغط على زر تعديل الوقت/درجة الحرارة (F)، ثم الزر "H.G." لضبط درجة الحرارة والوقت.

تنظيف الجهاز

1. قبل تنظيف الجهاز، قم بإزالة الفليس من مقبس الطاقة وانتظر حتى يبرد الجهاز.

2. نظف باستخدام قطعة قماش مبللة ثم جافة (أو مشففة ورفية).

3. دهن النفايا التي يصعب إزالتها بكمية صغيرة من زيت الطهي وبعد وضع دقائق قم بإزالتها بلطف باستخدام ملعقة خشبية.

4. لا تنظف بقطعة قماش أو إسفنج حادة أو كاشطة، أو تستخدم مساحيق التنظيف، لأنها قد تلحق الضرر بالسطح الأملس غير اللاصق.

5. لا تغمر السلة والحايوية.

6. لا تغمر الجهاز في الماء.

معلومات تقنية:

السعة: 4 لتر + 4 لتر

الجهد: 220-240 فولت ~ 60/50 هرتز

الطاقة الاسمية: 1700 واط

الطاقة القصوى: 2500 واط

## الساخن ال سطح ملاحظة:

قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها لجهاز التشغيل مرتفعة. لا تلمس الأسطح الساخنة للجهاز



من أجل البيئة، ينبغي إلغاء أكياس التغليف المصنوعة من الورق المقوى وأكياس البولي إيثيلين (PE) في حاويات مناسبة مخصصة للتجميع الانتقائي للنفائات البلدية وفقاً لوصفها. إذا كانت هناك بطاريات في الجهاز، فيجب إزالتها ونقلها إلى نقطة التجميع والتخزين بشكل منفصل. يجب إعادة الجهاز المستخدم إلى نقطة التجميع والتخزين المناسبة، حيث أن المواد الخطرة التي يحتوي عليها قد تشكل خطراً على الصحة والبيئة. تشير العلامة الموجودة على المنتج إلى أنه لا ينبغي التخلص من الجهاز مع النفايات البلدية. نفايات المعدات الكهربائية التي تحتوي على مواد ضارة بالإنسان والحيوان والبيئة. قد تؤدي هذه المواد إلى تلوث التربة أو الماء أو الهواء، وبالتالي قد تدخل إلى جسم الإنسان وتؤدي إلى أمراض صحية عديدة، مثل: اضطرابات في الرؤية والسمع والنطق، كما قد تؤدي إلى تلف الكلى والكبد والقلب. وتسبب الأمراض الجلدية. كما أن المواد الضارة قد يكون لها تأثير سلبي على الجهازين التنفسي والإيجابي وتؤدي إلى الإصابة بالسرطان. إن استهلاك النباتات التي تنمو في التربة المتكورة والمنتجات المشتقة منها قد يشكل خطراً على الأثر الصحية المذكورة أعلاه. لا ترمي الجهاز في حاويات النفايات البلدية !! الخدمة إذا كنت ترغب في شراء قطع غيار أو الإبلاغ عن أية شكاوى، فيرجى الاتصال مباشرة بالبنائغ الذي أصدر الإيصل.



## İstifadəçi təlimatı (AZ)

### ÜMUMİ TƏHLÜKƏSİZLİK ŞƏRTLƏRİ ƏHƏMİYYƏTLİ TƏHLÜKƏSİZLİK TƏLİMATLARINI DİQQƏTLƏ OXUYUN VƏ GƏLƏCƏK İSTİFADƏ ÜÇÜN SAXLAYIN

1. Cihazı istifadə etməzdən əvvəl istifadəçi təlimatını oxuyun və orada olan təlimatlara əməl edin. İstehsalçı cihazın təyinatı üzrə istifadə edilməməsi və ya düzgün işləməməsi nəticəsində dəyən ziyanə görə məsuliyyət daşımır.
2. Cihaz yalnız evdə istifadə üçündür. Təyinatına uyğun olmayan başqa məqsədlər üçün istifadə etməyin.
3. Cihaz yalnız 220-240V ~ 50/60 Hz torpaqlı rozetkaya qoşulmalıdır. Əməliyyat təhlükəsizliyini artırmaq üçün eyni vaxtda bir neçə elektrik cihazını bir dövrəyə qoşmayın.
4. Uşaqlar yaxınlıqda olduqda cihazdan istifadə edərkən xüsusilə diqqətli olun. Uşaqların cihazla oynamasına icazə verilməməlidir. Uşaqların və ya cihazla tanış olmayan şəxslərin istifadəsinə icazə verməyin.
5. XƏBƏRDARLIQ: Bu avadanlıq 8 yaşdan yuxarı uşaqlar və fiziki, duyğu və ya əqli imkanları zəif olan şəxslər və ya avadanlıqla bağlı təcrübəsi və ya biliyi olmayan insanın tərəfindən istifadə oluna bilər. cihazın təhlükəsiz istifadəsi üzrə təlimatlardan istifadə edin və onun istifadəsi ilə bağlı təhlükələrdən xəbərdar olun. Uşaqlar avadanlıqla oynamamalıdır. 8 yaşdan yuxarı olmayan və bu fəaliyyətlər nəzarət altında həyata keçirilmədikdə, cihazın təmizlənməsi və saxlanması uşaqlar tərəfindən həyata keçirilməməlidir.
6. XƏBƏRDARLIQ: Cihazı rozetkaya qoşulmuş vəziyyətdə nəzarətsiz qoymayın.
7. XƏBƏRDARLIQ: Cihaz işə salındıqda və ya isti olduqda onu heç vaxt yerindən tərpətməyin.
8. XƏBƏRDARLIQ: Avadanlıq işləyərkən işləyən cihazın əlçatan səthlərinin

temperaturu yüksək ola bilər.

9. XƏBƏRDARLIQ: Cihazı və onun şnurunu 8 yaşından kiçik uşaqların əli çatmayan yerdə saxlayın.

10. XƏBƏRDARLIQ: İstifadədən sonra həmişə rozetkadan əlinizlə tutaraq fişini elektrik rozetkasından çıxarın. Elektrik kabelindən ÇƏKMƏYİN.

11. XƏBƏRDARLIQ: Cihazı yanan materialların yanında istifadə etməyin.

12. XƏBƏRDARLIQ: Cihaza karton, kağız, plastik və ya digər tez alışan və ya əriyən əşyalar qoymayın.

13. Kabeli, fişini və ya bütün cihazı suya və ya hər hansı digər mayeyə batırmayın.

Cihazı hava şəraitinə (yağış, günəş və s.) məruz qoymayın və ya yüksək rütubətli şəraitdə (hamam otaqları, rütubətli düşərgələrdə) istifadə etməyin.

14. Elektrik kabelinin vəziyyətini vaxtaşırı yoxlayın. Elektrik kabeli zədələndikdə, avadanlıq istifadə edilməməlidir. Təhlükənin qarşısını almaq üçün zədələnmiş kabel mütəxəssis təmir sexi tərəfindən dəyişdirilməlidir.

15. Elektrik kabeli zədələndikdə və ya yerə düşübsə və ya hər hansı şəkildə zədələndikdə və ya normal işləmirsə, cihazdan istifadə etməyin. Cihazı özünüz təmir etməyin, çünki bu, elektrik şoku ilə nəticələne bilər. Zədələnmiş cihazı yoxlama və ya təmir üçün müvafiq xidmət mərkəzinə aparın. Bütün təmir işləri yalnız səlahiyyətli xidmət məntəqələri tərəfindən həyata keçirilə bilər. Düzgün yerinə yetirilməmiş təmir istifadəçi üçün ciddi təhlükə yarada bilər.

16. Cihazı sərin, dayanıqlı, bərabər səthə, isti mətbəx cihazlarından, məsələn: elektrik sobasından, qaz ocağından və s.

17. Elektrik kabeli masanın kənarından asılmamalı və isti səthlərə toxunmamalıdır.

18. Əlavə mühafizəni təmin etmək üçün nominal qalıq cərəyanı 30 mA-dan çox olmayan elektrik dövrəsində qalıq cərəyan qurğusunun (RCD) quraşdırılması məqsədəuyğundur. Bununla əlaqədar olaraq, bir mütəxəssis elektrikçi ilə əlaqə saxlayın.

19. Uzatma kabelindən istifadə etmək lazımdırsa, yalnız torpaqlama sancağı olan və ən azı 10 A cərəyan üçün qiymətləndirilmiş modeldən istifadə edin. Bu tələbə cavab verməyən uzatma kabelləri həddindən artıq qıza bilər. Kabel elə yerləşdirilməlidir ki, onun təsadüfən çəkilməsi və ya əyilməsinin qarşısını almaq lazımdır.

20. Cihazın motor hissəsinin islanmasına icazə verməyin.

21. Cihaz yanar materiallardan (pərdələr, pərdələr, divar kağızları və s.) uzaq, bərabər, temperatura davamlı səthdə yerləşdirilməlidir. Düzgün hava sirkulyasiyasını təmin etmək üçün cihazın hər tərəfində ən azı 10 sm, yuxarıda isə ən azı 30 sm boş yer buraxın. Cihazın havalandırma dəliklərini örtməyin, çünki bu, həddindən artıq istiləşməyə və məhsulun zədələnməsinə səbəb ola bilər.

22. Cihazın isti səthlərinə (qapı, yuxarı və ya aşağı divar və yan divarlar) toxunmayın.

Hər hansı isti komponentləri çıxararkən və ya onlara toxunarkən qoruyucu əlcəklərdən istifadə edin.

23. Elektrik kabeli cihazın üstündə yerləşdirilməməli və isti səthlərə toxunmamalı və ya yaxın yerdə qalmamalıdır. Cihazı elektrik rozetkasinin altına qoymayın.

24. Cihazın içərisinə onun bütün həcmi tutan hissələri qoymayın, çünki bu, yanğına və məhsulun məhvinə səbəb ola bilər.

25. Bişirdikdən sonra və ya cihazı təmizləməzdən əvvəl elektrik fişini rozetkadan ayırın və onun soyumasını gözləyin. Lütfən, kifayət qədər gözləyin, çünki qızdırılan cihaz çox yavaş soyuyur.

26. Hər istifadədən sonra cihazı təmizləyin.

27. Korpusun təmizlənməsi üçün emulsiyalar, südlər, pastalar və s. şəklində olan aqressiv yuyucu vasitələrdən istifadə etməyin, çünki onlar digər şeylərlə yanaşı, tərəzi, işarələr, xəbərdarlıq işarələri və s. kimi informativ qrafik simvolları da silə bilər.

28. Təmizləmə üçün metal qırıntılardan istifadə etməyin. Qırılan naqıl parçaları elektrik hissələri ilə təmasda ola bilər və bu, elektrik cərəyanı təhlükəsi yaradır.

29. Avadanlıq xarici taymerlərdən və ya ayrıca uzaqdan idarəetmə sistemindən istifadə etməklə idarə olunmaq üçün nəzərdə tutulmayıb.

30. Yüksək temperatur səbəbindən bişmiş yeməkləri çıxararkən, isti yağ və ya digər isti mayeləri çıxararkən xüsusilə diqqətli olun.

31. İstilik və buxar səbəbindən cihazı mətbəx şkaflarının altına qoymayın.

32. Metal hissələri qabyuyan maşınlarda yumayın, çünki bu cihazlarda istifadə olunan aqressiv maddələr yuxarıda qeyd olunan hissələrin qaralmasına səbəb olur. hissələri. Ənənəvi qabyuyan mayelərdən istifadə edərək onları əl ilə yumaq tövsiyə olunur.

33. Cihazın həddindən artıq istiləşməsinin qarşısını almaq üçün cihazı örtməyin.

34. Cihazda ona aid aksesuarlardan başqa heç nə saxlamayın.

35. Cihazı açıq qabla istifadə etməyin.

Cihaz təsviri:

1. İdarəetmə paneli 2. Tutacaq 3. Çekmece 4. Korpus 5. Hava çıxışı 6. Elektrik kabeli 7. Gər

İdarə paneli:

A: Yanma/söndürmə düyməsi B: Çekmece seçim düyməsi (1) C: Çekmece seçim düyməsi (2) D: Proqram seçim düymələri E: Başlat/fasilə düyməsi F: Temperatur/vaxt düymələri G: "-" düyməsi H: " " Düyməsi + "

Proqramlar:

1. Kartof fri 2. Balıq 3. Karides 4. Steyk 5. Donuz əti 6. Pizza 7. Tort 8. Toyuq budu 9. Toyuq 10. Tərəvəz

İlk istifadədən əvvəl

1. Cihazın xaricində və içərisindəki qablaşdırmanı və bütün stikerləri və aksesuarları çıxarın.

2. Şəbəkələri (7) və çekmeceleri (3) isti su, az miqdarda qabyuyan maye və süngərlə yaxşıca təmizləyin, sonra təmiz, yumşaq parça ilə silin.

(Cihazı aşındırıcı parça və ya süngərlə təmizləməyin və ya təmizləyici tozlardan istifadə etməyin, çünki onlar ızgaranın və

çekmecenin hamar, yapışmayan səthinə zərər verə bilər)

3. Cihazı sabit üföü səthə qoyun, elektrik naqilini birləşdirin, hər iki çekmece üçün birinci proqramı seçin (cihazdan istifadə bölməsinə baxın), cihazdan zavod qoxularını çıxartmaq üçün.

4. Proqram başa çatdıqdan sonra elektrik kabelini ayırın və tam soyuduqdan sonra onu yenidən təmizləmək üçün 2-ci addımı təkrarlayın.

Barmaqlıqları (7) və çekmeceləri (3) qabuyun maşında yumayın.

Cihazdan istifadə:

Cihaz bir-birindən müstəqil işləyən iki ayrı çekmece ilə təchiz edilmişdir.

Cihaz eyni zamanda çekmecələrdən biri ilə və ya ikisi ilə işləyə bilər.

Cihazın işləmə prinsipi 1 və 2-ci çekmece üçün eynidir.

1. Dəstəyi (2) tutub siyirtməni (3) barmaqlıq (7) ilə birlikdə korpusdan (4) çıxarın və sabit səthə qoyun.

2. Raf (7) çekmecedən (2) çıxarıla bilər.

3. Əvvəlcədən hazırlanmış məhsulları çekmecenin (3) altındakı rəfdə (7) qoyun. Sonra çekmeceyi (3) korpusa (4) daxil edin.

Çekməni doldurarkən içəridəki MAX səviyyəsini aşmayın.

4. Qapalı cihazı torpaqlanmış elektrik rozetkəsinə qoşun.

5. Cihaz səslə həyəcan signalı verəcək və göstərici işığı (A) yanacaq. Cihazı yandırmaq üçün (A) düyməsini basın. Heç bir proqram seçilmədikdə, cihaz 3 dəqiqədən sonra gözləmə rejiminə keçəcək.

6. Seçilmiş siyirtməni aktivləşdirmək üçün sol rəf üçün 1 (B) düyməsini və ya sağ siyirtmə üçün 2 (C) düyməsini basın, ekranda seçmək üçün proqramlar olan menyü görünəcək.

7. Çekməni seçdikdən sonra (D) düyməsindən istifadə edərək on proqramdan birini seçin.

8. Proqramı seçdikdən sonra E düyməsini sıxın, cihaz işləməyə başlayacaq, cihazın içərisindəki lampə yanacaq, displeydə geriye hesablama vaxtı və temperatur göstərilir.

9. Proqramı seçdikdən sonra siz temperatur/vaxt tənzimlənməsi seçim düyməsini (C) və sonra G "-", H "+" düyməsini basaraq temperaturu və vaxtı dəyişə bilərsiniz. Cihaz soyudulursa, proqramlaşdırılmış menyü ilə əlaqədar yeməyin hazırlanma vaxtına 3 dəqiqə əlavə etmək tövsiyə olunur.

10. İş bitdikdən sonra 5 dəfə səs signalı eşidəcəksiniz.

11. Cihazı daha tez bitirmək üçün (A) düyməsini 2 saniyə basıb saxlayın.

Qurğunun proqram yaddaşı var, proqram zamanı çekmece (3) çıxarıldıqdan sonra cihaz dayanacaq, çekmece (3) dəyişdirildikdən sonra işləməyə davam edəcək. Siz həmçinin (E) düyməsini bir dəfə basmaqla proqramı dayandırma bilərsiniz, yenidən basmaq işi davam etdirəcək.

Məsləhətlər:

Yemək parçalarını aralarında isti havanın sərbəst axını təmin etmək üçün düzün.

Seçilmiş proqram işləyərkən məhsulları ən azı bir dəfə çevirmək və ya qarışdırmaq tövsiyə olunur.

Əgər vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, yeməyin bişirilməsini başa çatdırmaq üçün vaxt/temperatur düyməsini (F), sonra isə G "-", H "+" düymələrini basmaqla vaxtı və ya temperaturu tənzimləyə bilərsiniz.

Vaxt diapazonu 1 dəqiqədən 60 dəqiqəyə qədərdir

Temperatur diapazonu 60 °C ilə 200 °C arasındadır

!!XƏBƏRDARLIQ!! Cihazın içi çox istidir

Proqramlar:

Kartof qızartması (1): Proqram əsasən dondurulmuş kartof qızartması üçün istifadə olunur.

Cihaz avtomatik olaraq 200 °C-də 20 dəqiqə qızdırır

Vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsinə (F) və sonra (G) "-" (H) "+" düyməsinə basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

Balıq (2): Ən çox dondurulmuş emal edilmiş balıq və ya təzə balıq üçün istifadə olunan proqram.

Cihaz avtomatik olaraq 200 °C-də 18 dəqiqə qızdırır

Vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsinə (F) və sonra (G) "-" (H) "+" düyməsinə basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

Karides (3): Karides kimi kiçik dəniz məhsulları üçün ən yaxşısıdır.

Cihaz 20 dəqiqə ərzində avtomatik olaraq 180°C-də qızdırılır

Vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsinə (F) və sonra (G) "-(H)" "+" düyməsinə basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

Biftek (4): Proqram əsasən ağ və ya qırmızı ətin daha qalın dilimləri üçün istifadə olunur.

Cihaz 20 dəqiqə ərzində avtomatik olaraq 180°C-də qızdırılır

Vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsinə (F) və sonra (G) "-(H)" "+" düyməsinə basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

Donuz əti (5): Proqram əsasən qırmızı ətin daha qalın dilimləri üçün istifadə olunur.

Cihaz 25 dəqiqə ərzində avtomatik olaraq 180°C-də qızdırılır

Əgər vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsinə (F) və sonra (G) "-(H)" "+" düyməsinə basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz.

Pizza (6): Dondurulmuş pizza üçün ən çox istifadə olunan proqram.

Cihaz avtomatik olaraq 200°C-də 20 dəqiqə qızdırır

Vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsinə (F) və sonra (G) "-(H)" "+" düyməsinə basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

Tort (7): Əsasən tortlar və kekslər hazırlamaq üçün istifadə olunan proqram

Cihaz 10 dəqiqə ərzində avtomatik olaraq 180°C-də qızdırılır

Vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsinə (F) və sonra (G) "-(H)" "+" düyməsinə basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

Toyuq budu (8): Çiy toyuq əti hazırlamaq üçün istifadə olunan proqram (toyuq budu)

Cihaz avtomatik olaraq 20 dəqiqə ərzində 190°C-də qızdırılır

Vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsinə (F) və sonra (G) "-(H)" "+" düyməsinə basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

Toyuq (9): Çiy toyuq ətini hazırlamaq üçün istifadə olunan proqram

Cihaz avtomatik olaraq 200°C-də 35 dəqiqə qızdırır

Vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsinə (F) və sonra (G) "-(H)" "+" düyməsinə basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

Tərəvəz (10): Proqram əsasən dondurulmuş tərəvəzlərin hazırlanması üçün istifadə olunur

Cihaz 18 dəqiqə ərzində avtomatik olaraq 180°C-də qızdırılır

Vaxt və ya temperatur kifayət deyilsə, temperaturu və vaxtı tənzimləmək üçün vaxt/temperatur tənzimləmə düyməsinə (F) və sonra (G) "-(H)" "+" düyməsinə basmaqla hər zaman vaxtı və ya temperaturu dəyişə bilərsiniz. .

## CIHAZIN TƏMİZLƏNMƏSİ

1. Cihazı təmizləməzdən əvvəl fişini elektrik rozetkasından çıxarın və cihazın soyumasını gözləyin.

2. Nəm və sonra quru parça (və ya kağız dəsmal) ilə təmizləyin.

3. Çıxarılması daha çətin olan qalıqları az miqdarda yemək yağı ilə yağlayın və bir neçə dəqiqədən sonra onları taxta spatula ilə yumşaq bir şəkildə çıxarın.

4. Kəskin, aşındırıcı parça və ya süngərlərlə təmizləməyin və ya təmizləyici tozlardan istifadə etməyin, çünki onlar hamar, yapışmayan səthə zərər verə bilər.

səbət və konteyner örtüyü.

5. Cihazı suya batırmayın.

Texniki məlumat:

Tutum: 4L+4L

Gərginlik: 220-240V ~ 50/60Hz

Nominal güc: 1700W

Maksimum güc: 2500W

# Isti səthə diqqət yetirin:



İşləyən cihazın əlçatan səthlərinin temperaturu yüksək ola bilər. Cihazın isti səthlərinə toxunmayın



**Ətraf mühit naminə.** Karton qablaşdırma və polietilen (PE) torbalar onların təsvirinə uyğun olaraq məişət tullantılarının seçmə yığılması üçün nəzərdə tutulmuş müvafiq qablara atılmalıdır. Cihazda batareyalar varsa, onlar çıxarılmalı və ayrıca toplama və saxlama məntəqəsinə aparılmalıdır. İstifadə olunmuş cihaz müvafiq toplama və saxlama məntəqəsinə qaytarılmalıdır, çünki onun tərkibindəki təhlükəli maddələr sağlamlıq və ətraf mühit üçün təhlükə yarada bilər. Məhsulun üzərindəki işarə cihazın məişət tullantıları ilə birlikdə atılmaması lazım olduğunu göstərir. Tullantı elektrik avadanlıqları insan, heyvan və ətraf mühit üçün zərərli maddələr olan tullantılardır. Bu maddələr torpağın, suyun və ya havanın çirklənməsinə səbəb ola bilər və beləliklə də insan orqanizminə daxil olaraq çoxsaylı sağlamlıq xəstəliklərinə səbəb ola bilər, məsələn: görmə, eşitmə və nitq pozğunluqları, həmçinin böyrək, qaraciyər və ürəyin zədələnməsinə, və dəri xəstəliklərinə səbəb olur. Zərərli maddələr tənəffüs və reproduktiv sistemlərə də mənfi təsir göstərərək xərcəngə səbəb ola bilər. Şikayət olunan torpaqlarda bitən bitkilərin və onlardan alınan məhsulların istehlakı yuxarıda qeyd olunan sağlamlığa təsir riski yarada bilər. **Cihazı məişət tullantıları üçün konteynerlərə atmayın!!**

**Xidmət** Əgər siz ehtiyat hissələri almaq və ya hər hansı şikayətləri bildirmək istəyirsinizsə, lütfən, qəbzi vermış satıcı ilə birbaşa əlaqə saxlayın.

## Manuali i përdorimit (SQ)

KUSHTET E PËRGJITHSHME TË SIGURISË UDHËZIME TË RËNDËSISHME TË SIGURISË LEXONI ME KUJDES DHE MBANI PËR REFERENCA TË ARDHSHME

1. Përpara se të përdorni pajisjen, lexoni manualin e përdorimit dhe ndiqni udhëzimet që përbahen aty. Prodhuesi nuk është përgjegjës për dëmet e shkaktuara nga përdorimi i pajisjes në kundërshtim me përdorimin e synuar ose funksionimin e pahijshëm.
2. Pajisja është vetëm për përdorim shtëpiak. Mos e përdorni për qëllime të tjera që nuk përputhen me përdorimin e synuar.
3. Pajisja duhet të lidhet vetëm me një prizë të tokëzuar 220-240V ~ 50/60 Hz. Për të rritur sigurinë operative, mos lidhni disa pajisje elektrike në një qark në të njëjtën kohë.
4. Jini veçanërisht të kujdesshëm kur përdorni pajisjen kur fëmijët janë afër. Fëmijët nuk duhet të lejohen të luajnë me pajisjen Mos lejoni që fëmijët ose personat që nuk e njohin pajisjen ta përdorin atë.
5. **PARALAJMËRIM:** Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë mbi 8 vjeç dhe persona me aftësi të reduktuara fizike, shqisore ose mendore, ose njerëz që nuk kanë përvojë ose njohuri për pajisjen, nëse mbikëqyren ose u janë dhënë udhëzime se si të përdorni udhëzimet për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe janë të vetëdijshëm për rreziqet që lidhen me përdorimin e saj. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjet. Pastrimi dhe

mirëmbajtja e pajisjes nuk duhet të kryhen nga fëmijët përveç nëse janë mbi 8 vjeç dhe këto aktivitete kryhen nën mbikëqyrje.

6. PARALAJMËRIM: Mos e lini pajisjen të futur në prizë pa mbikëqyrje.

7. PARALAJMËRIM: Asnjëherë mos e lëvizni pajisjen kur është e ndezur ose kur është e nxehtë.

8. PARALAJMËRIM: Temperatura e sipërfaqeve të aksesueshme të një pajisjeje funksionale mund të jetë e lartë kur pajisja është në punë.

9. PARALAJMËRIM: Mbajeni pajisjen dhe kordonin e saj jashtë mundësive të fëmijëve nën 8 vjeç.

10. PARALAJMËRIM: Hiqeni gjithmonë spinën nga priza pas përdorimit duke e mbajtur prizën me dorë. MOS e tërhiqni kordonin e rrymës.

11. PARALAJMËRIM: Mos e përdorni pajisjen pranë materialeve të ndezshme.

12. PARALAJMËRIM: Mos vendosni karton, letër, plastikë ose sende të tjera të ndezshme ose të shkrirë në pajisje.

13. Mos e zhytni kabllon, spinën ose të gjithë pajisjen në ujë ose ndonjë lëng tjetër.

Mos e ekspozoni pajisjen ndaj kushteve të motit (shiu, dielli, etj.) ose mos e përdorni në kushte me lagështi të lartë (banjo, shtëpi kampe me lagështirë).

14. Kontrolloni periodikisht gjendjen e kordonit të rrymës. Nëse kordoni i rrymës është i dëmtuar, pajisja nuk duhet të përdoret. Një kablo e dëmtuar duhet të zëvendësohet nga një dyqan riparimi i specializuar për të shmangur një rrezik.

15. Mos e përdorni pajisjen nëse kordoni i rrymës është i dëmtuar ose nëse ka rënë ose është dëmtuar në ndonjë mënyrë ose nuk funksionon normalisht. Mos e riparoni vetë pajisjen, pasi kjo mund të rezultojë në goditje elektrike. Merrni pajisjen e dëmtuar në qendrën e duhur të shërbimit për inspektim ose riparim. Të gjitha riparimet mund të kryhen vetëm nga pikat e autorizuara të shërbimit. Riparimet e kryera në mënyrë jo të duhur mund të përbëjnë një kërcënim serioz për përdoruesin.

16. Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të ftohtë, të qëndrueshme, të njëtrajtshme, larg pajisjeve të nxehta të kuzhinës si: sobë elektrike, djegës me gaz etj.

17. Kordoni i rrymës nuk duhet të varet mbi skajin e tavolinës ose të prekë sipërfaqe të nxehta.

18. Për të siguruar mbrojtje shtesë, këshillohet të instaloni një pajisje të rrymës së mbetur (RCD) në qarkun elektrik me një rrymë të mbetur nominale jo më të madhe se 30 mA. Në këtë drejtim, ju lutemi kontaktoni një elektrikist specialist.

19. Nëse është e nevojshme të përdorni një kordon zgjatues, përdorni një model me vetëm një kunj tokëzimi dhe të vlerësuar për një rrymë prej të paktën 10 A. Kordonët zgjatues që nuk plotësojnë këtë kërkesë mund të mbinxehen. Kabloja duhet të vendoset në mënyrë të tillë që të shmangët tërheqja ose përplasja aksidentale mbi të.

20. Mos lejoni që pjesa motorike e pajisjes të laget.



21. Pajisja duhet të vendoset në një sipërfaqe të barabartë, rezistente ndaj temperaturës, larg materialeve të ndezshme (perde, perde, letër-muri, etj.). Për të siguruar qarkullimin e duhur të ajrit, lini të paktën 10 cm hapësirë të lirë në secilën anë të pajisjes dhe të paktën 30 cm mbi të. Mos i mbuloni vrimat e ventilimit të pajisjes, pasi kjo mund të shkaktojë mbinxehje dhe dëmtim të produktit.
22. Mos prekni sipërfaqet e nxehta të pajisjes (derën, murin e sipërm ose të poshtëm dhe muret anësore). Përdorni doreza mbrojtëse kur hiqni ose prekni ndonjë komponent të nxehtë.
23. Kordoni i rrymës nuk duhet të vendoset sipër pajisjes dhe nuk duhet të prekë ose shtrihet pranë sipërfaqeve të nxehta. Mos e vendosni pajisjen nën një prizë elektrike.
24. Mos vendosni pjesë që zënë të gjithë vëllimin e saj në pajisje, pasi kjo mund të rezultojë në zjarr dhe shkatërrim të produktit.
25. Pas pjekjes ose përpara se të pastroni pajisjen, shkëputni spinën nga priza dhe lëreni të ftohet. Ju lutemi prisni mjaftueshëm pasi pajisja me ngrohje ftohet shumë ngadalë.
26. Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi.
27. Mos përdorni detergjentë agresivë në formë emulsioni, qumështi, paste etj. për të pastruar kapakun, pasi ato, ndër të tjera, mund të heqin simbolet grafike informuese si peshore, shenja, shenja paralajmëruese etj.
28. Mos përdorni kruese metalike për pastrim. Pjesët e thyera të telit mund të vijnë në kontakt me pjesët elektrike, duke paraqitur rrezik për goditje elektrike.
29. Pajisja nuk synohet të përdoret duke përdorur kohëmatës të jashtëm ose një sistem të veçantë telekomandimi.
30. Për shkak të temperaturës së lartë, kini kujdes veçanërisht kur hiqni ushqimin e pjekur, hiqni yndyrën e nxehtë ose lëngje të tjera të nxehta.
31. Mos e vendosni pajisjen nën dollapët e kuzhinës për shkak të nxehtësisë dhe avullit.
32. Mos i lani pjesët metalike në lavastovilje sepse agjentët agresivë të përdorur në këto pajisje i nxijnë ato. pjesët. Rekomandohet larja e tyre me dorë, duke përdorur lëngje tradicionale për larjen e enëve.
33. Për të shmangur mbinxehjen e pajisjes, mos e mbuloni pajisjen.
34. Mos ruani asgjë në pajisje përveç aksesoreve që i përkasin.
35. Mos e përdorni pajisjen me një enë të hapur.

Përshkrimi i pajisjes:

1. Paneli i kontrollit 2. Doreza 3. Sirtar 4. Strehimi 5. Prizë ajri 6. Kordoni i rrymës 7. Grilë

Paneli i kontrollit:

A: Butoni i ndezjes/fikjes B: butoni i zgjedhjes së sirtarit (1) C: butoni i zgjedhjes së sirtarit (2) D: butonat e zgjedhjes së programit E: Butoni i fillimit/pauzës F: butonat e temperaturës/kohës G: butoni "-" H: " Butoni + "

Programet:

1. Patate të skuqura 2. Peshku 3. Karkaleca 4. Bifteq 5. Mish derri 6. Pica 7. Tortë 8. Këmbët e pulës 9. Pulë 10. Perime

Para përdorimit të parë

1. Hiqni paketimin dhe të gjitha ngjitësit dhe aksesorët në pjesën e jashtme dhe të brendshme të pajisjes.
2. Pastroni tërësisht rrjetat (7) dhe sirtarët (3) me ujë të nxehtë, një sasi të vogël lëngu për larjen e enëve dhe një sfungjer dhe më pas fshijini me një leckë të pastër dhe të butë (Mos e pastroni pajisjen me leckë gërryese ose sfungjer, ose mos përdorni pluhura pastrimi, pasi ato mund të dëmtojnë sipërfaqen e lëmuar dhe jo ngjitëse të grilës dhe sirtarit)
3. Vendoseni pajisjen në një sipërfaqe të qëndrueshme horizontale, lidhni kordonin e rrymës, zgjidhni programin e parë për të dy sirtarët (shihni seksionin mbi përdorimin e pajisjes), në mënyrë që të hiqni aromat e fabrikës nga pajisja.
4. Kur programi të ketë mbaruar, shkëputni kordonin e rrymës dhe përsëritni hapin 2 për ta pastruar sërish pasi të jetë ftohur plotësisht.

Mos i lani grilat (7) dhe sirtarët (3) në pjatlarëse.

Përdorimi i pajisjes:

Pajisja është e pajisur me dy sirtarë të veçantë që punojnë në mënyrë të pavarur nga njëri-tjetri.

Pajisja mund të punojë me një nga sirtarët ose me dy në të njëjtën kohë.

Parimi i funksionimit të pajisjes është i njëjtë për sirtarin 1 dhe sirtarin 2.

1. Duke mbajtur dorezën (2), tërhiqeni sirtarin (3) së bashku me grilën (7) nga kutia (4) dhe vendoseni në një sipërfaqe të qëndrueshme.
2. Raffi (7) mund të hiqet nga sirtari (2).
3. Vendosni produktet e përgatitura më parë në raftin (7) që ndodhet në fund të sirtarit (3). Më pas futeni sirtarin (3) në kutinë (4). Kur mbushni sirtarin, mos e kaloni nivelin MAX brenda.
4. Lidhni pajisjen e mbyllur me një prizë të tokëzuar.
5. Pajisja do të lëshojë një alarm zanos dhe drita treguese (A) do të ndizet. Për të ndezur pajisjen, shtypni butonin (A). Nëse nuk zgjidhet asnjë program, pajisja do të hyjë në gatishmëri pas 3 minutash.
6. Për të aktivizuar sirtarin e zgjedhur, shtypni butonin 1 (B) për sirtarin e majtë ose 2 (C) për sirtarin e djathtë, në ekran do të shfaqet një meny me programet për të zgjedhur.
7. Pasi të zgjidhni sirtarin, zgjidhni një nga dhjetë programet duke përdorur butonin (D).
8. Pasi të zgjidhni programin, shtypni butonin E, pajisja do të fillojë të punojë, llamba brenda pajisjes do të ndizet dhe koha e numërimit mbrapsht dhe temperatura do të shfaqen në ekran.
9. Pas zgjedhjes së programit, mund të ndryshoni temperaturën dhe kohën duke shtypur butonin e zgjedhjes së rregullimit të temperaturës/kohës (C) dhe më pas butonin G "-", H "+". Rekomandohet të shtoni 3 minuta në kohën e përgatitjes së gjellës në lidhje me menunë e programuar nëse pajisja është ftohur.
10. Kur të përfundojë puna, do të dëgjoni një sinjal zanos 5 herë.
11. Për ta mbyllur pajisjen më herët, mbani të shtypur butonin (A) për 2 sekonda.

Pajisja ka një memorie programi, pasi të keni hequr sirtarin (3) gjatë programit, pajisja do të ndalojë, pasi të zëvendësohet sirtari (3) do të vazhdojë të punojë. Ju gjithashtu mund ta ndaloni programin duke shtypur butonin (E) një herë, duke e shtypur përsëri do të rifillojë punën.

Këshilla:

Rregulloni copat e ushqimit për të siguruar rrjedhjen e lirë të ajrit të nxehtë ndërmjet tyre.

Rekomandohet që të rrotulloni ose përzieni produktet të paktën një herë ndërsa programi i zgjedhur është duke u ekzekutuar.

Nëse koha ose temperatura nuk janë të mjaftueshme, gjithmonë mund ta rregulloni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin kohë/temperaturë (F), më pas butonin G "-", H "+", për të përfunduar gatimin e ushqimit.

Koha është nga 1 minutë deri në 60 minuta

Gama e temperaturës nga 60 °C deri në 200 °C

!!KUJDES!! Pjesa e brendshme e pajisjes është shumë e nxehtë

Programet:

Patate të skuqura (1): Programi i përdorur kryesisht për patate të skuqura të ngrira.

Pajisja do të nxehet automatikisht në 200°C për 20 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin

e rregullimit të kohës/temperaturës (F) dhe më pas butonin (G) "-(H)"+ për të rregulluar temperaturën dhe kohën .

Peshku (2): Programi që përdoret më shpesh për peshq të përpunuar të ngrirë ose peshk të freskët.

Pajisja do të nxeht automatikisht në 200°C për 18 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e rregullimit të kohës/temperaturës (F) dhe më pas butonin (G) "-(H)"+ për të rregulluar temperaturën dhe kohën .

Karkaleca (3): Më e mira për ushqime të vogla deti si karkaleca.

Pajisja do të nxeht automatikisht në 180°C për 20 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e rregullimit të kohës/temperaturës (F) dhe më pas butonin (G) "-(H)"+ për të rregulluar temperaturën dhe kohën .

Bifteq (4): Program që përdoret kryesisht për prerje më të trasha të mishit të bardhë ose të kuq.

Pajisja do të nxeht automatikisht në 180°C për 20 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e rregullimit të kohës/temperaturës (F) dhe më pas butonin (G) "-(H)"+ për të rregulluar temperaturën dhe kohën .

Mish derri (5): Program që përdoret kryesisht për prerje më të trasha të mishit të kuq.

Pajisja do të nxeht automatikisht në 180°C për 25 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e rregullimit të kohës/temperaturës (F) dhe më pas butonin (G) "-(H)"+ për të rregulluar temperaturën dhe kohën.

Pica (6): Programi që përdoret më shpesh për pica të ngrira.

Pajisja do të nxeht automatikisht në 200°C për 20 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e rregullimit të kohës/temperaturës (F) dhe më pas butonin (G) "-(H)"+ për të rregulluar temperaturën dhe kohën .

Tortë (7): Program që përdoret kryesisht për përgatitjen e ëmbëlsirave dhe kifleve

Pajisja do të nxeht automatikisht në 180°C për 10 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e rregullimit të kohës/temperaturës (F) dhe më pas butonin (G) "-(H)"+ për të rregulluar temperaturën dhe kohën .

Këmbët e pulës (8): Programi i përdorur për të përgatitur mish pule të papërpunuar (këmbë pule)

Pajisja do të nxeht automatikisht në 190°C për 20 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e rregullimit të kohës/temperaturës (F) dhe më pas butonin (G) "-(H)"+ për të rregulluar temperaturën dhe kohën .

Pulë (9): Programi i përdorur për të përgatitur mish pule të papërpunuar

Pajisja do të nxeht automatikisht në 200°C për 35 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e rregullimit të kohës/temperaturës (F) dhe më pas butonin (G) "-(H)"+ për të rregulluar temperaturën dhe kohën .

Perimet (10): Program që përdoret kryesisht për përgatitjen e perimeve të ngrira

Pajisja do të nxeht automatikisht në 180°C për 18 minuta

Nëse koha ose temperatura nuk është e mjaftueshme, gjithmonë mund ta ndryshoni kohën ose temperaturën duke shtypur butonin e rregullimit të kohës/temperaturës (F) dhe më pas butonin (G) "-(H)"+ për të rregulluar temperaturën dhe kohën .

## PASTRIMI I PAJISJES

1. Përpara se të pastroni pajisjen, hiqni spinën nga priza dhe prisni derisa pajisja të ftohet.

2. Pastroni duke përdorur një leckë të lagur dhe më pas të thatë (ose peshqir letre).

3. Mbetjet që janë më të vështira për t'u hequr lyejmë me një sasi të vogël vaj dhe pas disa minutash i heqim butësisht me një shpatull druri.

4. Mos e pastroni me leckë ose sfunjerë të mprehtë, gërryes dhe mos përdorni pluhura pastrimi, pasi ato mund të dëmtojnë sipërfaqen e lëmuar dhe jo ngjyeshme.

5. Mos e shpërndajni në ujë.

ტე ძენატ ტექნიკე:  
კაპაციტი: 4L+4L  
ტენსიონი: 220-240V ~ 50/60Hz  
ფუჯია ნომინალე: 1700W  
ფუჯია მაქსიმალე: 2500 W

## ვინი რე სიპერფაყენ ე ნხეტე:



ტემპერატურა ე სიპერფაყევე ტე აქსესუეშმე ტე ნჟე პაქსიჯე ფუნქსიონალე მუნდ ტე ჯეტე ე ლარტე. მოს პრეკნი სიპერფაყენ ე ნხეტა ტე პაქსიჯეს

**პერ ჰირ ტე მქედისიტ.** ამბალაჰეტ პრე კარტონი დჟე გესეტ ე პოლიეტენიტ (PE) დუჟეტ ტე ჰიდჰენ ნე კონტეინერე ტე პერსჰატსჰემ ტე დესტინარ პერ გრუმბულიმინ სელექტივ ტე მბეტურინავე კომუნალე ნე პერპუთჟე მე პერსჰკრიმინ ე ტყრე. ნეჟე კა ბატერი ნე პაქსიჯე, ატო დუჟეტ ტე ჰიყენ დჟე ტე დერგოჰენ ნე ნჟე პიკე გრუმბულიმი დჟე მაგაზინიმი ვეჭმას. პაქსიჯა ე პერდორ დუჟეტ ტე კთჟეჰეტ ნე ნჟე პიკე ტე პერსჰატსჰმე გრუმბულიმი დჟე მაგაზინიმი, პასი სუბსტანკატ ე რეზიკსჰმე გე პერმბან მუნდ ტე პერბეჟნე ნჟე კერცენიმ პერ შენდეთინ დჟე მქედისინ. შენიმი ნე პროდუქტ ტრეგონ სე პაქსიჯა ნუკ დუჟეტ ტე ჰიდჰეტ მე მბეტურინატ კომუნალე. მბეტჟეტ ე პაქსიჯევე ელექტრიკე ჯანე მბეტჟე გე პერმბაქნე სუბსტანკა ტე დემსჰმე პერ ნჯერეზიტ, კაფსჰეტ დჟე მქედისინ. კეტო სუბსტანკა მუნდ ტე ცოქნე ნე ნდოქენ ე ტოკეს, უქიტ ოსე აქრიტ, დჟე კესჰტო მუნდ ტე ჰქინე ნე ტრუპინ ე ნჯერიუტ დჟე ტე ცოქნე ნე სემუნდჟე ტე შუმტა შენდეტესორე, სი: ცრეგულიმე ტე შიკიმიტ, დეგქიმიტ დჟე ტე ფოლურიტ, სი დჟე მუნდ ტე ცოქნე ნე დემტიმე ტე ვეშკავე, მელქისე დჟე ჟემრეს, დჟე შიკაქოქნე სემუნდჟე ტე ლეკურეს. სუბსტანკატ ე დემსჰმე გქიჰასჰტო მუნდ ტე კენე ნჟე ეფექტ ნეგატივ ნე სისტემინ ე ფრემარქრეს დჟე რიპროდჰიმიტ დჟე ტე ცოქნე ნე კანკერ. კონსუმიმი ი ბიმევე გე რრით ნე ტოკატ ე ანკუარა დჟე პროდუქტევე გე რქედჰინ პრეჯ ტყრე მუნდ ტე პერბეჟნე რრეზიკ პერ ეფექტე ე მესიპერმე შენდეტესორე. **მოს ე ჰიდჰნი პაქსიჯენ ნე კონტეინერეტ ე მბეტურინავე კომუნალე!!**

**შერბიმი** ნეჟე დეჰშირონი ტე ბლინი ქესე კემბიმი ოსე ტე რაპორტონი ნდონქე ანკესე, ჟუ ლუტემი კონტაქტონი დრექტედრეჯტ შიტესინ გე კა ლეჰუარ ფატურენ.

## ინსტრუქცია (KA)

უსაფრთხოების ზოგადი პირობები უსაფრთხოების მნიშვნელოვანი ინსტრუქციები წაიკითხეთ ყურადღებით და შეინახეთ მომავალი მითითებისთვის

1. მოწყობილობის გამოყენებამდე წაიკითხეთ მომხმარებლის სახელმძღვანელო და მიჰყევით მასში მოცემულ ინსტრუქციას. მწარმოებელი არ არის პასუხისმგებელი მოწყობილობის დანიშნულებისამებრ გამოყენების ან არასათანადო მუშაობის შედეგად გამოწვეული ზიანისთვის.
2. მოწყობილობა განკუთვნილია მხოლოდ სახლის გამოყენებისთვის. არ გამოიყენოთ სხვა მიზნებისთვის, რომელიც არ შეესაბამება მის დანიშნულებას.
3. მოწყობილობა უნდა იყოს მიერთებული მხოლოდ 220-240V ~ 50/60 Hz

დამიწებულ სოკეტთან.

ოპერაციული უსაფრთხოების გაზრდის მიზნით, არ დააკავშიროთ რამდენიმე ელექტრო მოწყობილობა ერთდროულად ერთ წრეში.

4. განსაკუთრებით ფრთხილად იყავით მოწყობილობის გამოყენებისას, როდესაც ბავშვები ახლოს არიან. ბავშვებს არ უნდა მიეცეთ საშუალება, ითამაშონ მოწყობილობასთან.

5. გაფრთხილება: ამ ხელსაწყოს გამოყენება შეუძლიათ მ წელზე უფროსი ასაკის ბავშვებს და შემცირებული ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შესაძლებლობების მქონე პირებს, ან ადამიანებს, რომლებსაც არ გააჩნიათ გამოცდილება ან ცოდნა აღჭურვილობის შესახებ, თუ მათ მეთვალყურეობის ქვეშ იმყოფებიან ან მიეცათ ინსტრუქციები. გამოიყენეთ ინსტრუქციები მოწყობილობის უსაფრთხო გამოყენების შესახებ და იცოდეთ მის გამოყენებასთან დაკავშირებული საფრთხეები. ბავშვებს არ უნდა ეთამაშათ აღჭურვილობა. მოწყობილობის გაწმენდა და მოვლა არ უნდა ჩატარდეს ბავშვების მიერ, თუ ისინი არ არიან მ წელზე უფროსი ასაკის და ეს აქტივობები ხორციელდება მეთვალყურეობის ქვეშ.

6. გაფრთხილება: არ დატოვოთ მოწყობილობა ჩართული სოკეტში უყურადღებოდ.

7. გაფრთხილება: არასოდეს გადაიტანოთ მოწყობილობა, როცა ის ჩართულია ან როცა ცხელა.

8. გაფრთხილება: მოქმედი მოწყობილობის ხელმისაწვდომი ზედაპირების ტემპერატურა შეიძლება იყოს მაღალი, როდესაც მოწყობილობა მუშაობს.

9. გაფრთხილება: შეინახეთ მოწყობილობა და მისი კაბელი მ წლამდე ბავშვებისთვის მიუწვდომელ ადგილას.

10. გაფრთხილება: გამოყენების შემდეგ ყოველთვის ამოიღეთ შტეფსელი დენის ბუდედან ხელით დაჭერით. არ გაჭიმოთ დენის კაბელი.

11. გაფრთხილება: არ გამოიყენოთ მოწყობილობა აალებადი მასალების მახლობლად.

12. გაფრთხილება: არ მოათავსოთ მუყაო, ქაღალდი, პლასტმასი ან სხვა აალებადი ან დნებადი ნივთები მოწყობილობაში.

13. არ ჩაყაროთ კაბელი, შტეფსელი ან მთელი მოწყობილობა წყალში ან სხვა სითხეში. არ დაუშვათ მოწყობილობა ამინდის პირობებში (წვიმა, მზე და ა.
14. პერიოდულად შეამოწმეთ კვების კაბელის მდგომარეობა. თუ დენის კაბელი დაზიანებულია, მოწყობილობა არ უნდა იქნას გამოყენებული. დაზიანებული კაბელი უნდა შეიცვალოს სპეციალისტმა სარემონტო მაღაზიამ, რათა თავიდან აიცილოს საფრთხე.
15. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა, თუ დენის კაბელი დაზიანებულია ან თუ ის ჩამოვარდა ან დაზიანდა რაიმე ფორმით ან ნორმალურად არ მუშაობს. არ შეაკეთოთ მოწყობილობა საკუთარ თავს, რადგან ამან შეიძლება გამოიწვიოს ელექტროშოკი. მიიტანეთ დაზიანებული მოწყობილობა შესაბამის სერვის ცენტრში შესამოწმებლად ან შესაკეთებლად. ყველა შეკეთება შეიძლება შესრულდეს მხოლოდ ავტორიზებული სერვისცენტრების მიერ. არასწორად შესრულებულმა რემონტმა შეიძლება სერიოზული საფრთხე შეუქმნას მომხმარებელს.
16. მოათავსეთ მოწყობილობა გრილ, მდგრად, თანაბარ ზედაპირზე, მოშორებით ცხელი სამზარეულოს ტექნიკისგან, როგორცაა: ელექტრო ღუმელი, გაზქურა და ა.შ.
17. დენის კაბელი არ უნდა ეკიდოს მაგიდის კიდეს და არ უნდა ეხებოდეს ცხელ ზედაპირებს.
18. დამატებითი დაცვის უზრუნველსაყოფად მიზანშეწონილია ელექტრულ წრეში დამონტაჟდეს ნარჩენი დენის მოწყობილობა (RCD), რომლის ნომინალური ნარჩენი დენი არ აღემატება 30 mA-ს. ამასთან დაკავშირებით, გთხოვთ, დაუკავშირდეთ სპეციალისტ ელექტრიკოსს.
19. თუ საჭიროა გაფართოების სადენის გამოყენება, გამოიყენეთ მოდელი მხოლოდ დამიწების ქინძისთავთან ერთად და ნომინირებულია მინიმუმ 10 ა დენით. გაფართოების სადენები, რომლებიც არ აკმაყოფილებენ ამ მოთხოვნას, შეიძლება გადახურდეს. კაბელი უნდა განთავსდეს ისე, რომ თავიდან იქნას აცილებული მასზე შემთხვევითი გაჭიმვა ან გადახტომა.

20. არ დაუშვათ მოწყობილობის საავტომობილო ნაწილის დასველება.
21. მოწყობილობა უნდა განთავსდეს თანაბარ, ტემპერატურულ ზედაპირზე, აალებადი მასალებისგან (ფარდები, ფარდები, შპალერი და ა.შ.) მოშორებით. ჰაერის სათანადო ცირკულაციის უზრუნველსაყოფად, დატოვეთ მინიმუმ 10 სმ თავისუფალი ადგილი მოწყობილობის თითოეულ მხარეს და მინიმუმ 30 სმ მის ზემოთ. არ დაფაროთ მოწყობილობის ვენტილაციის ხვრელები, რადგან ამან შეიძლება გამოიწვიოს პროდუქტის გადახურება და დაზიანება.
22. არ შეეხოთ მოწყობილობის ცხელ ზედაპირებს (კარს, ზედა ან ქვედა კედელს და გვერდით კედლებს). გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები ნებისმიერი ცხელი კომპონენტის ამოღებისას ან შეხებისას.
23. დენის კაბელი არ უნდა იყოს მოთავსებული მოწყობილობის ზემოთ და არ უნდა ეხებოდეს ცხელ ზედაპირებთან ახლოს. არ მოათავსოთ მოწყობილობა ელექტრო ბუდეზე.
24. არ ჩადოთ მოწყობილობაში ნაწილები, რომლებიც მთელ მის მოცულობას იკავებს, რადგან ამან შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი და პროდუქტის განადგურება.
25. გამოცხობის შემდეგ ან აპარატის გაწმენდამდე გამორთეთ დენის შტეფსელი სოკეტიდან და მიეცით საშუალება გაცივდეს. გთხოვთ დაელოდოთ საკმარისად დიდხანს, რადგან გაცხელებული მოწყობილობა ძალიან ნელა გაცივდება.
26. გაწმინდეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
27. არ გამოიყენოთ აგრესიული სარეცხი საშუალებები ემულსიების, რძის, პასტების და ა.შ სახით კორპუსის გასასუფთავებლად, რადგან მათ შეუძლიათ, სხვა საკითხებთან ერთად, ამოიღონ ინფორმაციული გრაფიკული სიმბოლოები, როგორცაა სასწორები, მარკირება, გამაფრთხილებელი ნიშნები და ა.შ.
28. არ გამოიყენოთ ლითონის საფხეკები გასაწმენდად. გატეხილი მავთულის ნაჭრები შეიძლება შევიდეს კონტაქტში ელექტრო ნაწილებთან, რაც ქმნის ელექტროშოკის რისკს.
29. მოწყობილობა არ არის განკუთვნილი გარე ტაიმერების ან ცალკე დისტანციური მართვის სისტემის გამოყენებით.

30. მაღალი ტემპერატურის გამო განსაკუთრებით ფრთხილად იყავით გამომცხვარი საკვების ამოდების, ცხელი ცხიმის ან სხვა ცხელი სითხეების მოცილებისას.

31. არ მოათავსოთ მოწყობილობა სამზარეულოს კარადების ქვეშ სიციხისა და ორთქლის გამო.

32. არ გარეცხოთ ლითონის ნაწილები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში, რადგან ამ მოწყობილობებში გამოყენებული აგრესიული ნივთიერებები იწვევს ზემოაღნიშნული ნაწილების დაზნელებას. ნაწილები. რეკომენდებულია მათი ხელით გარეცხვა, ტრადიციული ჭურჭლის სარეცხი სითხეების გამოყენებით.

33. მოწყობილობის გადახურების თავიდან ასაცილებლად, არ დაფაროთ მოწყობილობა.

34. არ შეინახოთ მოწყობილობაში მის კუთვნილ აქსესუარების გარდა არაფერი.

35. არ გამოიყენოთ მოწყობილობა ღია კონტეინერით.

მოწყობილობის აღწერა:

1. მართვის პანელი 2. სახელური 3. უჯრა 4. კორპუსი 5. ჰაერის გასასვლელი 6. დენის კაბელი 7. ზადე

სართვის პანელი:

A: ჩართვა/გამორთვის დილაკი B: უჯრის შერჩევის დილაკი (1) C: უჯრის შერჩევის დილაკი (2) D: პროგრამის შერჩევის დილაკები E: დაწყების/ვაუზის დილაკი F: ტემპერატურის/დროის დილაკები G: დილაკი "-" H: დილაკი + "

პროგრამები:

1. კარტოფილი ფრი 2. თევზი 3. კრევეტები 4. სტეიკი 5. ღორის ხორცი 6. პიცა 7. ტორტი 8. ქათმის ფეხები 9. ქათამი 10. ბოსტნეული

პირველ გამოყენებამდე

1. ამოიღეთ შეფუთვა და ყველა სტიკერი და აქსესუარი მოწყობილობის გარედან და შიგნიდან.
2. ზადეები (7) და უჯრები (3) კარგად გაწმინდეთ ცხელი წყლით, მცირე რაოდენობით ჭურჭლის სარეცხი სითხით და ღრუბლით და შემდეგ გაწმინდეთ სუფთა, რბილი ქსოვილით.  
(არ გაწმინდოთ მოწყობილობა აბრაზიული ქსოვილებით ან ღრუბლებით, არ გამოიყენოთ საწმენდი ფხვნილები, რადგან მათ შეუძლიათ დააზიანონ ღვეზელის და უჯრის გლუვი, არაწებოვანი ზედაპირი)
3. მოათავსეთ მოწყობილობა მდგრად ჰორიზონტალურ ზედაპირზე, შეაერთეთ დენის კაბელი, აირჩიეთ პირველი პროგრამა ორივე უჯრისთვის (იხილეთ განყოფილება მოწყობილობის გამოყენების შესახებ), რათა მოაცილოთ ქარხნული სუნი მოწყობილობიდან.
4. როდესაც პროგრამა დასრულდება, გამორთეთ დენის კაბელი და გაიმეორეთ ნაბიჯი 2, რათა კვლავ გაიწმინდოთ მას შემდეგ, რაც მთლიანად გაცივდება.

არ გარეცხოთ ღვედები (7) და უჯრები (3) ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

მოწყობილობის გამოყენება:



მოწყობილობა აღჭურვილია ორი ცალკეული უჯრით, რომლებიც მუშაობენ ერთმანეთისგან დამოუკიდებლად.

მოწყობილობას შეუძლია იმუშაოს ერთ-ერთ უჯრთან ან ერთდროულად ორთან.

მოწყობილობის მუშაობის პრინციპი იგივეა უჯრა 1 და უჯრა 2.

1. დაჭერით სახელური (2), გამოიღეთ უჯრა (3) ღერძთან ერთად (7) სათავსოდან (4) და დადგით მდგრად ზედაპირზე.
2. თაროს (7) ამოღება შესაძლებელია უჯრიდან (2).
3. მოათავსეთ ადრე მომზადებული პროდუქტები უჯრის ბოლოში მდებარე თაროზე (7). შემდეგ ჩადეთ უჯრა (3) სათავსოში (4). უჯრის შევსებისას არ გადააჭარბოთ MAX დონეს შიგნით.
4. შეაერთეთ დახურული მოწყობილობა დამიწებულ დენის ბუდეზე.
5. მოწყობილობა გამოსცემს ხმოვან სიგნალიზაციას და ინდიკატორის შუქი (A) აინთება. მოწყობილობის ჩასართავად დააჭირეთ ღილაკს (A). თუ პროგრამა არ არის არჩეული, მოწყობილობა გადავა ლოდინის რეჟიმში 3 წუთის შემდეგ.
6. არჩეული უჯრის გასააქტიურებლად დააჭირეთ ღილაკს 1 (B) მარცხენა უჯრისთვის ან 2 (C) მარჯვენა უჯრისთვის, ეკრანზე გამოჩნდება მენიუ, რომლიდანაც უნდა აირჩიოთ პროგრამები.
7. უჯრის არჩევის შემდეგ ღილაკის (D) გამოყენებით აირჩიეთ ათი პროგრამიდან ერთ-ერთი.
8. პროგრამის არჩევის შემდეგ დააჭირეთ E ღილაკს, მოწყობილობა დაიწყებს მუშაობას, ჩაირთვება მოწყობილობის შიგნით არსებული ნათურა და ეკრანზე გამოჩნდება ათვლის დრო და ტემპერატურა.
9. პროგრამის არჩევის შემდეგ შეგიძლიათ შეცვალოთ ტემპერატურა და დრო ტემპერატურის/დროის რეგულირების შერჩევის ღილაკზე (C) და შემდეგ G „-“, H „+“ ღილაკზე დაჭერით. მოწყობილობის გაცივების შემთხვევაში რეკომენდებულია კერძის მომზადების დროს დაპროგრამებულ მენიუსთან მიმართებაში 3 წუთის დამატება.
10. სამუშაოს დასრულებისას 5-ჯერ გაიგონებთ ხმოვან სიგნალს.
11. მოწყობილობის ადრე დასასრულებლად, დააჭირეთ ღილაკს (A) 2 წამის განმავლობაში.

მოწყობილობას აქვს პროგრამული მეხსიერება, პროგრამის განმავლობაში უჯრის (3) ამოღების შემდეგ მოწყობილობა გაჩერდება, უჯრის (3) გამოცვლის შემდეგ ის გააგრძელებს მუშაობას. თქვენ ასევე შეგიძლიათ შეაჩეროთ პროგრამა ღილაკზე (E) ერთხელ დაჭერით, ხელახლა დაჭერით განახლებს მუშაობას.

იჩვენებს:

დაალაგეთ საკვების ნაჭრები, რათა უზრუნველყოთ მათ შორის ცხელი ჰაერის თავისუფალი ნაკადი. არჩეული პროგრამის გაშვებისას რეკომენდებულია პროდუქტების გადაბრუნება ან მორევა ერთხელ მაინც.

თუ დრო ან ტემპერატურა არ არის საკმარისი, ყოველთვის შეგიძლიათ დაარეგულიროთ დრო ან ტემპერატურა ღილაკზე დროის/ტემპერატურის (F) დაჭერით, შემდეგ ღილაკზე G „-“, H „+“ საკმლის მომზადების დასასრულებლად.

დროის დიაპაზონი 1 წუთიდან 60 წუთამდე  
ტემპერატურის დიაპაზონი 60 °C-დან 200 °C-მდე

!!გაფრთხილება!! მოწყობილობის შიგნით ძალიან ცხელია

პროგრამები:

კარტოფილი ფრი (1): პროგრამა ძირითადად გამოიყენება გაყინული კარტოფილისთვის. მოწყობილობა ავტომატურად გაცხელებს 200 °C ტემპერატურაზე 20 წუთის განმავლობაში თუ დრო ან ტემპერატურა არ არის საკმარისი, ყოველთვის შეგიძლიათ შეცვალოთ დრო ან ტემპერატურა დროის/ტემპერატურის რეგულირების ღილაკზე (F) და შემდეგ ღილაკზე (G)“-“(H)“+“ ტემპერატურისა და დროის დასარეგულირებლად. .

თევზი (2): პროგრამა ყველაზე ხშირად გამოიყენება გაყინული დამუშავებული თევზისთვის ან ახალი



თუ დრო ან ტემპერატურა არ არის საკმარისი, ყოველთვის შეგიძლიათ შეცვალოთ დრო ან ტემპერატურა დროის/ტემპერატურის რეგულირების ღილაკზე (F) და შემდეგ ღილაკზე (G)"-(H)"<sup>+</sup> ტემპერატურისა და დროის დასარეგულირებლად.

მოწყობილობის გაწმენდა

1. მოწყობილობის გაწმენდამდე ამოიღეთ შტეფსელი კვების ბლოკიდან და დაელოდეთ სანამ მოწყობილობა გაცივდება.
2. გაწმინდეთ ნესტიანი და შემდეგ მშრალი ქსოვილით (ან ქაღალდის პირსახოცი).
3. ნაშთები, რომელთა ამოღება უფრო რთულია, შეზეთეთ მცირე რაოდენობით ზეთით და რამდენიმე წუთის შემდეგ ნაზად მოაცილეთ ხის სპატულით.
4. არ გაწმინდოთ ბასრი, აბრაზიული ქსოვილებით ან ღრუბლებით და არ გამოიყენოთ საწმენდი ფხვნილები, რადგან მათ შეუძლიათ დააზიანონ გლუვი, არაწებოვანი ზედაპირი. კალათისა და კონტეინერის საფარი.
5. არ ჩაყაროთ მოწყობილობა წყალში.

ტექნიკური მონაცემები:

მოცულობა: 4ლ+4ლ

ძაბვა: 220-240V ~ 50/60Hz

ნომინალური სიმძლავრე: 1700 W

მაქსიმალური სიმძლავრე: 2500 W

## ყურადღება მიაქციეთ ცხელ ზედაპირს:



მოქმედი მოწყობილობის ხელმისაწვდომი ზედაპირების ტემპერატურა შეიძლება იყოს მაღალი. არ შეეხოთ მოწყობილობის ცხელ ზედაპირებს

**გარემოს გულისთვის.** მუყაოს შეფუთვა და პოლიეთილენის (PE) პარკები უნდა ჩაყარონ შესაბამის კონტეინერებში, რომლებიც განკუთვნილია მუნიციპალური ნარჩენების შერჩევითი შეგროვებისთვის მათი აღწერილობის შესაბამისად. თუ მოწყობილობაში არის ბატარეები, ისინი უნდა მოიხსნას და ცალკე გადაიტანონ შეგროვებისა და შენახვის პუნქტში.

გამოყენებული მოწყობილობა უნდა დაბრუნდეს შესაბამის შეგროვებისა და შენახვის ადგილას, რადგან მასში შემავალმა სახიფათო ნივთიერებებმა შეიძლება საფრთხე შეუქმნას ჯანმრთელობას და გარემოს. პროდუქტზე მარკირება მიუთითებს, რომ მოწყობილობა არ უნდა გადაყაროს მუნიციპალურ ნარჩენებთან ერთად. ელექტრო მოწყობილობების ნარჩენები არის ნარჩენები, რომლებიც შეიცავს ადამიანის, ცხოველებისა და გარემოსთვის საზიანო ნივთიერებებს. ამ ნივთიერებებმა შეიძლება გამოიწვიოს ნიადაგის, წყლის ან ჰაერის დაბინძურება და, ამრიგად, შეიძლება შევიდეს ადამიანის ორგანიზმში და გამოიწვიოს ჯანმრთელობის მრავალი დაავადება, როგორცაა: მხედველობის, სმენის და მეტყველების დარღვევა, ასევე შეიძლება გამოიწვიოს თირკმელების, ღვიძლისა და გულის დაზიანება. და იწვევს კანის დაავადებებს. მაგნე ნივთიერებებმა შესაძლოა უარყოფითი გავლენა მოახდინოს რესპირატორულ და რეპროდუქციულ სისტემებზე და გამოიწვიოს კიბო. საჩივარ ნიადაგებზე მზარდი მცენარეების და მათგან მიღებული პროდუქტების მოხმარებამ შეიძლება გამოიწვიოს ზემოაღნიშნული ჯანმრთელობის ზემოქმედების რისკი. **არ ჩააგდოთ მოწყობილობა მუნიციპალური ნარჩენების კონტეინერებში!!**

**სერვისი** თუ გასურთ შეიძინოთ სათადარიგო ნაწილები ან შეატყობინოთ რაიმე საჩივრის შესახებ, გთხოვთ, დაუკავშირდეთ უშუალოდ გამყიდველს, რომელმაც გასცა ქვითარი.

## KARTA GWARANCYJNA

WARUNKI GWARANCJI obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej

Adler Sp. z o.o. ul. Orłona 2a 01-237 Warszawa zapewnia Użytkownika o dobrej jakości sprzętu, na który wydana jest niniejsza karta gwarancyjna i udziela 24 miesięcznej gwarancji, która liczy się od daty zakupu sprzętu. Usługi gwarancyjne świadczone są po okazaniu prawidłowo wypełnionej karty gwarancyjnej. Wady lub uszkodzenia sprzętu ujawnione w okresie gwarancji usuwane będą bezpłatnie przez Serwis Centralny. W przypadku zakupu sprzętu przez przedsiębiorcę (faktura VAT) okres gwarancji wynosi 12 miesięcy.

Powyższy zapis nie dotyczy jednoosobowych działalności gospodarczych, o ile rodzaj zakupionego sprzętu, nie jest związany z profilem prowadzonej działalności gospodarczej – weryfikacja w CEIDG.

W przypadku wymiany rzeczy na nową, albo po dokonaniu istotnej naprawy, okres gwarancji biegnie na nowo od chwili dostarczenia klientowi rzeczy wolnej od wad, lub zwrócenia rzeczy naprawionej. Jeżeli gwarant wymienił część rzeczy, przepis powyższy stosuje się odpowiednio do części wymienionej. Gwarant zobowiązuje się pokryć koszty dostarczenia rzeczy do serwisu na adres wskazany w karcie gwarancyjnej. Jednakże uprawniony z gwarancji powinien zachować rozsądek, wybierając środek transportu. Uprawnionemu z gwarancji nie przysługuje od gwaranta zwrot kosztów dostarczenia towaru – rzeczy do naprawy gwarancyjnej, przekraczający ekonomicznie uzasadnione koszty przewozu.

UWAGA: Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Naprawami gwarancyjnymi nie są objęte czynności związane z odkamienianiem, konserwacją, czyszczeniem urządzenia oraz części i akcesoria ulegające zużyciu przy normalnym użytkowaniu. Gwarancja nie obejmuje mechanicznych uszkodzeń sprzętu oraz wad i uszkodzeń wynikłych wskutek:

- nie właściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, przechowywania i konserwacji;
- ingerencji nieautoryzowanego serwisu, samowolnych napraw, przeróbek i zmian konstrukcyjnych;
- użycia niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych.
- uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych i powstałych na skutek przepięcia w sieci.
- karta gwarancyjna jest nieważna bez daty zakupu, pieczęci sprzedającego i kopii dokumentu zakupu.
- gwarancją nie są objęte elementy eksploatacyjne i akcesoria w tym: elementy szklane (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe, sieciowe, żarówki, baterie, nożyki i folie do urządzeń tnących, nasadki miksujące, trzepaki, mieszaki, ssawkoszczotki, rury, węże, kubki miksujące, głowice tnące i sita.

Reklamowany sprzęt jest dostarczany do Serwisu Centralnego przez Klienta w stanie kompletnym i odpowiednio zabezpieczony na czas transportu. Po dokonanej naprawie reklamowany sprzęt odbierany jest z Serwisu Centralnego przez Klienta.



adnotacje serwisu:

SERWIS CENTRALNY  
01-237 Warszawa ul.Orłona 2A  
tel. 728 - 595 - 006  
[serwis@adler.com.pl](mailto:serwis@adler.com.pl) [www.adler.com.pl](http://www.adler.com.pl)

.....  
(data sprzedaży)  
.....  
(pieczęć sklepu i podpis sprzedawcy)

Termin usunięcia wady może zostać wydłużony o czas potrzebny do importu niezbędnych części, nie dłuższy niż 30 dni roboczych. W każdym takim przypadku warsztat serwisowy powiadomi klienta o wydłużeniu terminu naprawy gwarancyjnej. W związku z koniecznością sprowadzenia części zamiennych i poinformuje o nowym terminie usunięcia wady.

W przypadku stwierdzenia usterki należy ją zgłosić w punkcie sprzedaży lub w Serwisie Centralnym, ul. Orłona 2A, 01-237 Warszawa, tel. 728-595-006 lub e-mail: [serwis@adler.com.pl](mailto:serwis@adler.com.pl).

W zgłoszeniu proszę podać swój adres, nr telefonu i opis usterki. Do reklamacji konieczne jest dołączenie kopii dokumentu zakupu. Gwarancja nie wyłącza ani nie ogranicza oraz nie zawieszka uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

W trosce o środowisko..

Opakowania kartonowe oraz worki polietylenowe (PE) należy wrzucać do odpowiednich pojemników przeznaczonych do selektywnej zbiórki odpadów komunalnych zgodnie z ich opisem. Jeżeli w urządzeniu znajdują się baterie, należy je wyjąć i osobno oddać do punktu zbierania i składowania. Zużyte urządzenia należy oddać do odpowiedniego punktu zbierania i składowania, gdyż znajdujące się w nim niebezpieczne substancje mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia i środowiska. Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że urządzenia nie należy wyrzucać do pojemnika z odpadami komunalnymi.

Zużyty sprzęt elektryczny, to odpady, które zawierają substancje szkodliwe dla ludzi, zwierząt i środowiska. Substancje te mogą doprowadzić do zanieczyszczenia gleby, wody lub powietrza, a poprzez to mogą się dostać do organizmu człowieka i doprowadzić do licznych dolegliwości zdrowotnych, takich jak: zaburzenia wzroku, słuchu, mowy, mogą również doprowadzić do uszkodzenia nerek, wątroby i serca, oraz wywołać choroby skóry. Substancje szkodliwe mogą mieć również niekorzystny wpływ na układ oddechowy i rozrodczy oraz doprowadzić do zmian nowotworowych. Spożycie roślin rosnących na skażonych glebach, oraz produktów powstałych z nich może grozić w/w skutkami zdrowotnymi.



## AFTER SALE SERVICE NOTICE

GB	If you want to buy spare parts or make any complaints, please contact the seller who issued the receipt directly.
DE	Wenn Sie Ersatzteile kaufen oder reklamieren möchten, wenden Sie sich bitte direkt an den Verkäufer, der die Quittung ausgestellt hat.
FR	Si vous souhaitez acheter des pièces de rechange ou faire des réclamations, veuillez contacter directement le vendeur qui a émis le reçu.
ES	Si desea comprar repuestos o presentar alguna queja, comuníquese directamente con el vendedor que emitió el recibo.
PT	Se você quiser comprar peças de reposição ou fazer alguma reclamação, entre em contato diretamente com o vendedor que emitiu o recibo.
LT	Jei norite įsigyti atsarginių dalių ar pateikti nusiskundimą, susisiekite tiesiogiai su kvitą išdavusiu pardavėju.
LV	Ja vēlaties iegādāties rezerves daļas vai izteikt pretenzijas, lūdzu, sazinieties tieši ar pārdevēju, kurš izsniedza čeku.
EST	Kui soovite osta varuosi või esitada pretensioone, võtke otse ühendust kvitungi väljastanud müüjaga.
HU	Ha pótkatkrészeket szeretne vásárolni, vagy panaszt szeretne tenni, forduljon közvetlenül a bizonyslatot kiállító eladóhoz.
BS	Ako želite kupiti rezervne dijelove ili napraviti reklamaciju, obratite se direktno prodavaču koji je izdao račun.
RO	Если вы хотите купить запчасти или предъявить какие-либо претензии, пожалуйста, свяжитесь напрямую с продавцом, выдавшим чек.
CZ	Chcete-li zakoupit náhradní díly nebo uplatnit jakoukoli reklamaci, kontaktujte přímo prodejce, který účtenku vystavil.
RU	Dacă doriți să cumpărați piese de schimb sau să faceți vreo reclamație, vă rugăm să contactați direct vânzătorul care a emis chitanța.
GR	Εάν θέλετε να αγοράσετε ανταλλακτικά ή να κάνετε οποιαδήποτε παράπονα, επικοινωνήστε απευθείας με τον πωλητή που εξέδωσε την απόδειξη.
MK	Ako sakate da kupite rezervni delovi ili da podnesete kakvi bilo poplaki, kontaktirajte direktno sa prodavacot koj ja izdao smetkata.
NL	Als u reserveonderdelen wilt kopen of een klacht wilt indienen, neem dan rechtstreeks contact op met de verkoper die de bon heeft afgegeven.
SL	Če želite kupiti nadomestne dele ali vložiti reklamacije, se obrnite neposredno na prodajalca, ki je izdal račun.
FI	Jos haluat ostaa varaosia tai tehdä valituksia, ota yhteyttä suoraan kuitin antaneeseen myyjään.
PL	W przypadku chęci zakupu części zamiennych lub zgłoszenia ewentualnych reklamacji należy kontaktować się bezpośrednio ze sprzedawcą, który wystawił paragon.
IT	Se desidero acquistare pezzi di ricambio o presentare reclami, contatta direttamente il venditore che ha emesso la ricevuta.
HR	Se desidero acquistare pezzi di ricambio o presentare reclami, contatta direttamente il venditore che ha emesso la ricevuta.
SV	Om du vill köpa reservdelar eller göra några reklamationer, vänligen kontakta säljaren som utfärdat kvittot direkt.
DK	Hvis du ønsker at købe reservedele eller reklamere, bedes du kontakte sælgeren, som har udstedt kvitteringen, direkte.
UA	Якщо ви хочете придбати запчастини або подати будь-які претензії, зверніться безпосередньо до продавця, який видав чек.
SR	Ako želite da kupite rezervne delove ili da uložite reklamaciju, obratite se direktno prodavcu koji je izdao račun.
SK	Ak si chcete kúpiť náhradné diely alebo uplatniť akúkoľvek reklamáciu, kontaktujte priamo predajcu, ktorý účtenku vystavil.
AR	إذا كنت ترغب في شراء قطع غيار أو تقديم أي شكوى ، فيرجى الاتصال بالبايع الذي أصدر الإصدار مباشرة.
BG	Ako iskate da zakupite rezervni delovi ili da napravite reklamaciju, obratite se direktno sa prodavaca, kojito e izdao kasovata belezka.
AZ	Ehtiyat hissələri almaq və ya hər hansı şikayət etməklə istəyirsinizsə, qəbz verən satıcı ilə birbaşa əlaqə saxlayın.
ALB	Nëse dëshironi të blini pjesë këmbimi ose të bëni ndonjë ankesë, ju lutemi kontaktoni drejtpërdrejt shitësin që ka lëshuar faturën.
KA	თუ გსურთ სათადარიგო ნაწილების შეძენა ან რაიმე პრობლემა, გთხოვთ დაუკავშირდეთ გამყიდველს, რომელმაც გასცა ქვითარი პირდაპირ.