

LUND

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

67572

67573

67574



67572

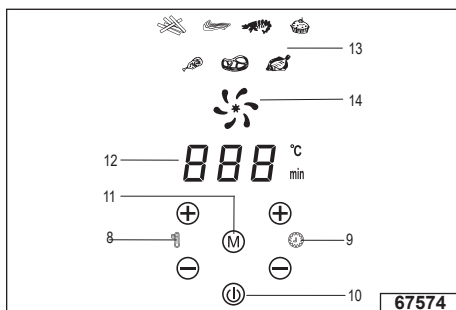
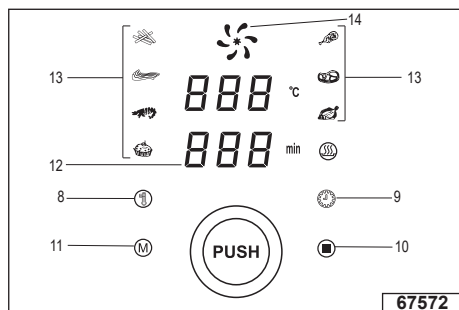
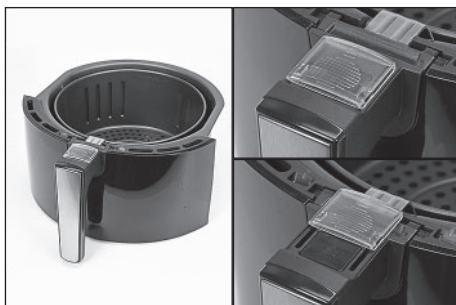
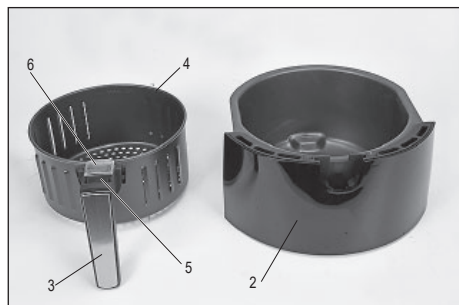
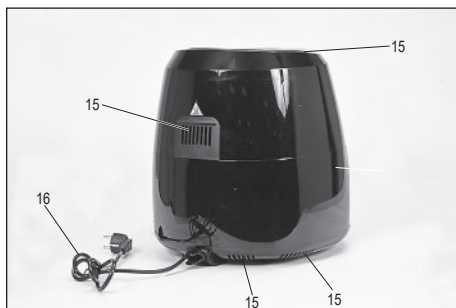


67573



67574





PL	EN	DE	RU
1. obudowa	1. housing	1. Gehäuse	1. корпус
2. misa	2. bowl	2. Schüssel	2. чаша
3. uchwyt misy	3. bowl's handle	3. Haltegriff für Schüssel	3. ручка чаши
4. wkład misy	4. bowl's insert	4. Schüßeinsatz	4. вкладка чаши
5. przycisk zatrzaśki misy	5. bowl's latch button	5. Verschlussaste für Schüssel	5. кнопка защелки чаши
6. osłona przycisku	6. button cover	6. Schutzverkleidung für Verschlussaste	6. заслонка кнопки
7. panel sterujący	7. control panel	7. Steuerpanel	7. панель управления
8. nastawa temperatury	8. temperature setting	8. Temperatureinstellung	8. установка температуры
9. nastawa czasu	9. time setting	9. Zeiteinstellung	9. установка времени
10. włącznik	10. switch ON	10. Steuerschalter	10. переключатель
11. wybór trybu pracy	11. operating mode selector	11. Wahlschalter für Betriebsmodus	11. выбор режима работы
12. wyświetlacz	12. display	12. Display	12. дисплей
13. symbol trybu pracy	13. operating mode symbol	13. Symbol Betriebsmodus	13. символ режима работы
14. symbol wentylatora	14. fan symbol	14. Symbol Ventilator	14. символ вентилятора
15. otwory wentylacyjne	15. vents	15. Lüftungsschlitze	15. вентиляционные отверстия
16. kabel zasilający z wtyczką	16. power cord with a plug	16. Stromkabel mit Stecker	16. шнур питания с вилкой
17. kontrolka świetlna	17. light indicator	17. Kontrollampe	17. световой индикатор

UA	LT	LV	CZ
1. корпус	1. korpusas	1. korpus	1. pouzdro
2. чаша	2. dubuo	2. bļoda	2. mīsa
3. ручка чаши	3. dubens rankena	3. bļodas rokturis	3. ūchyt mīsy
4. ёмність чаши	4. dubens idėklas	4. bļodas ieliktņis	4. vložka mīsy
5. кнопка засувки чаши	5. dubens fiksatoriaus mygtukas	5. bļodas bloķēšanas mehānisma poga	5. tlačítko západky mīsy
6. кришка кнопки	6. mygtuko dangas	6. pogas aizsargs	6. kryt tlačítka
7. панель управління	7. valdymo skydas	7. vadības panelis	7. ovládací panel
8. регулятор температури	8. temperatūros nustatymas	8. temperatūras iestatījums	8. nastavení teploty
9. регулятор часу	9. laiko nustatymas	9. laika iestatījums	9. nastavení času
10. вмикач	10. jungiklis	10. slēdzis	10. vypínač
11. вибір режиму роботи	11. darbo režimo parinkimas	11. darbības režīma izvēle	11. výběr režimu práce
12. дисплей	12. displejus	12. displejs	12. displej
13. знак режиму роботи	13. darbo režimo simbolis	13. darbības režīma simbols	13. symbol režimu práce
14. знак вентилятора	14. ventilatoriaus simbolis	14. ventilatora simbols	14. symbol ventilátoru
15. вентиляційні отвори	15. ventiliacinės angos	15. ventilācijas atveres	15. větrací otvory
16. кабель живлення з вилкою	16. maitinimo kabelis su kištuku	16. barošanas kabelis ar kontakt dakšu	16. napájecí kabel se zástrčkou
17. індикатор	17. indikatorius	17. gaismas indikators	17. světelná kontrolka

SK	HU	RO	ES
1. kryt	1. ház	1. locuințe	1. carcasa
2. misa	2. tál	2. castron	2. tazón
3. držiak misy	3. tál fogantyűja	3. mânerul bolului	3. mango del tazón
4. vložka misy	4. tál betétje	4. inserția bolului	4. inserción del tazón
5. tlačidlo západky mīsy	5. tálrögzőlt csat nyomógombja	5. butonul de blocare a bolului	5. botón de pestillo de tazón
6. kryt tlačítka	6. nyomógomb védőburkolata	6. capacul butonului	6. cubierta del botón
7. ovládací panel	7. vezérlő panel	7. panoul de control	7. panel de control
8. nastavenie teploty	8. hőmérséklet beállítása	8. setarea temperaturii	8. ajuste de temperatura
9. nastavenie času	9. idő beállítása	9. setarea timpului	9. ajuste de tiempo
10. spínač	10. kapcsoló	10. porniti	10. conmutador
11. voľba režimu práce	11. üzemmód kiválasztása	11. selector de mod de operare	11. selección del modo de funcionamiento
12. displej	12. kijelző	12. afișare	12. pantalla
13. symbol režim práce	13. üzemmód jele	13. simbolul modului de funcționare	13. símbolo del modo de trabajo
14. symbol ventilátoru	14. ventilátor jele	14. simbolul ventilatorului	14. símbolo de ventilador
15. ventilačné otvory	15. szellőző nyílások	15. orificii	15. orificios de ventilación
16. napájecí kabel se zástrčkou	16. hálózati kábel a dugással	16. cablu de alimentare cu ștecher	16. cable de alimentación con enchufe
17. svetelná kontrolka	17. töltés ellenőrző lámpája	17. indicator luminos	17. control de la luz

FR	IT	NL	GR
1. le boîtier	1. corpo	1. behuizing	1. περίβλημα
2. le bol	2. recipiente	2. kom	2. μπάλα
3. la poignée du bol	3. maniglia della vasca	3. handvat kom	3. λαβή του μπόλ
4. la carouche du bol	4. inserto della vasca	4. inlegstuk kom	4. καλάθι του μπόλ
5. le bouton de verrouillage du bol	5. pulsante del blocco della vasca	5. grendelknop kom	5. κουμπι ασφάλισης του μπόλ
6. le capot de bouton	6. protezione del pulsante	6. knopafdekking	6. κάλυμμα του κουμπιού
7. le panneau de commande	7. pannello di comando	7. bedieningspaneel	7. πίνακας ελέγχου
8. la température de consigne	8. regolazione temperatura	8. temperatuurinstelling	8. ρύθμιση θερμοκρασίας
9. le temps de réglage	9. impostazione temperatura	9. tijdinstelling	9. ρύθμιση χρόνου
10. l'interrupteur	10. inseritore	10. schakelaar	10. διακόπτης
11. la sélection du mode	11. selezione modalità di funzionamento	11. werkmodi	11. επιλογή του τρόπου λειτουργίας
12. l'affichage	12. display	12. beeldscherm	12. οθόνι
13. le symbole du mode	13. simbolo di modalità di funzionamento	13. werkmodusdisplay	13. ένδειξη λειτουργίας
14. le symbole du ventilateur	14. simbolo del ventilatore	14. ventilatorsymbool	14. ένδειξη ανεμιστήρα
15. les événements	15. fori di ventilazione	15. ventilatieopeningen	15. ανοιγμένα εξαερισμού
16. le cordon d'alimentation avec prise	16. cavo di alimentazione con spina	16. voedingskabel met stekker	16. καλώδιο τροφοδοσίας με βύσμα
17. le voyant	17. spia luminosa	17. controlelampje	17. έλεγχος φωτισμού



Przeczytać instrukcję
Read the operating instruction
Bedienungsanleitung durchgelesen
Прочитать инструкцию
Perskayiti instrukciją
Jálasa instrukciju
Přečteť návod k použití
Prečítať návod k obsluhu
Olvasni utasítást
Čítešťa inštrukčionie
Lea la instruccíon
Lisez la notice d'utilisation
Leggere il manuale d'uso
Lees de instructies
Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης



Uwaga! Gorąca powierzchnia. Nie dotykać.
Note! Hot surface. Do not touch.
Achtung! Heiße Oberfläche. Nicht berühren.
Внимание! Горячая поверхность. Не прикасаться.
Увага! Гаряча поверхня. Не торкатися.
Dėmesio! Karštas paviršius. Neliesti.
Uzmanību! Karsta virsma. Nepieskarties.
Varovány! Horký povrch. Nedotýkajte se.
Pozor! Horúci povrch. Nedotýkať.
Figyelem! Forró felület! Ne érintse meg!
Notă! Suprafață fierbinte. Nu atingeți.
¡Precaución! Superficie caliente. No tocar.
Attention! Une surface chaude. Ne pas toucher.
Attenzione! Superficie riscaldata. Non toccare.
Let op! Heet oppervlak. Niet aanraken.
To προϊόν είναι ευκεκριμένο για επαφή με τρόφιμα.



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



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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Autó o símbolo deýi, že odpadové zariadenia elektrického a elektronického zariadenia (vrátane batérií a akumulátorov) sa nemôžu odstraňovať spolu s ostatnými odpadmi. Používané zariadenia musia byť zozbierané oddelene a odovzdané na špeciálne zberné miesta, aby sa zabezpečila ich recyklácia a opätovné získanie surovín. Neovládane uvoľňovanie nebezpečných zložiek obsiahnutých v elektrických a elektronických zariadeniach môže ohroziť ľudské zdravie a spôsobiť negatívne zmeny v prírodnom prostredí. Každá domácnosť má dôležitú úlohu v procese opätovného použitia a opätovného získavania surovín, vrátane recyklácie, z opotrebovaných zariadení. Blížšie informácie o správnych metódach recyklácie vám poskytne miestna samospráva alebo predajca.

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

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

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

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

WYPOSAŻENIE

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

OGÓLNE ZALECENIA UŻYTKOWANIA

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

Zalecenia dotyczące transportu i instalacji produktu

Produkt może być postawiony tylko na twardym, płaskim, równym i niepalnym podłożu odpornym na działanie wysokich temperatur. Podłoże powinno wytrzymywać ciężar samego urządzenia oraz żywności na nim umieszczonej. Należy zapewnić przerwę co najmniej 10 cm dookoła bocznych ścianek produktu, nad produktem nie umieszczać materiałów nie odpornych na działanie wysokiej temperatury. Pozwoli to na właściwą wentylację produktu. Nie ustawiać w pobliżu krawędzi np. stołu. Nie stawiać niczego na produkcie. Zabarza to cyrkulację powietrza i może być przyczyną uszkodzenia produktu, a także pożaru. Produkt nie ustawiać w pobliżu łatwopalnych materiałów, np. firan lub zasłon. Nad produktem nie należy umieszczać żadnych urządzeń elektrycznych. Podczas pracy uwalniana jest para wodna, która może spowodować zwarcie instalacji elektrycznej oraz być przyczyną porażenia elektrycznego. Zabronione jest wiercenie w produkcie jakichkolwiek otworów, a także jakiegokolwiek inna modyfikacja produktu nieopisana w instrukcji. Produkt przenosić tylko ostudzony, chwytając za spód obudowy. Nie przenosić produktu chwytając za uchwyty misy. Nie przemieszczać produktu ciągnąc za kabel zasilający. Temperatura w miejscu instalacji i użytkowania produktu musi się zawierać w przedziale +10 °C +38 °C, a wilgotność względna musi być poniżej 90% bez kondensacji pary wodnej.

Zalecenia dotyczące podłączenia produktu do zasilania

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

Zalecenia dotyczące użytkowania produktu

OSTRZEŻENIE! Misa i obudowa produktu mogą być gorące po użyciu. Nie należy ich dotykać gdyż grozi to poważnymi poparzeniami. Odczekać do ostygnięcia elementów produktu. Jeżeli zajdzie potrzeba przeniesienia tych elementów przed ostygnięciem, należy chwycić je tylko za uchwyty do tego przeznaczone. Należy stosować rękawice zabezpieczające przed skutkami działania wysokiej temperatury. Upewnić się, że podłoga w pobliżu miejsca użytkowania produktu nie jest śliska. Pozwoli to uniknąć poślizgnięcia, które może spowodować groźne urazy. Produkt może być podłączony do zasilania tylko w czasie pracy. Po jej zakończeniu należy odłączyć produkt od zasilania, przez wyjęcie wtyczki z gniazdzka sieciowego. Nie pozostawiać podłączonego produktu bez nadzoru. Produkty spożywcze umieszczone w misie nie mogą wystawać ponad znacznik maksymalnego napełnienia misy. Podczas przygotowywania potraw należy cały czas obserwować produkt. Żywność pozostawiona bez nadzoru może ulec spaleni, które może być przyczyną pożaru oraz groźnych oparzeń. Mięś należy przenosić tylko za uchwyt. Misa została wyposażona we wkład z perforowanym dnem, który jest przeznaczony do umieszczenia w nim żywności. Nigdy nie używać misy bez wkładu. Wkład jest mocowany w misie za pomocą zatrzasku, ukrytego pod przesuwaną osłoną. Podczas przenoszenia misy należy zawsze zkrzyć zatrzask osłoną. Zapobiegnie to przypadkowemu oddzieleniu się misy od wkładu. Zatrzask można zwolnić tylko wtedy, gdy misa stoi na podłożu. Mięś z gorącą żywnością stawiać tylko na podłożu wytrzymałym wysoką temperaturę, lub stosować podstawki ochronne. W trakcie przygotowywania potraw, wnętrza komory oraz samych potraw należy dotykać tylko za pomocą narzędzi wykonanych z takich materiałów, które wytrzymują temperaturę wytwarzaną przez produkt. Zabronione jest wykorzystywanie do tego gołych rąk. Nie stosować także ostrych, metalowych przedmiotów, które mogą uszkodzić nieprzywierającą powłokę misy i wkładu. Jeżeli w trakcie lub po przygotowaniu potrawy pozostaną wewnątrz misy lub wkładu resztki żywności należy je usunąć przed przygotowaniem kolejnej potrawy. Resztki żywności mogą ulec spaleni, powodując powstanie dymu, nieprzyjemnego zapachu, a także wpłynąć na smak przygotowywanej potrawy. Mogą być także przyczyną pożaru. Do usuwania należy używać narzędzi wykonanych z drewna lub tworzyw sztucznych wytrzymałych temperaturę wytwarzaną przez produkt. Nie stosować narzędzi ostrych oraz wykonanych z metalu. Takie narzędzia mogą uszkodzić powierzchnię misy oraz wkładu.

OBŚLUGA PRODUKTU

Panel sterujący

67572

Produkt został wyposażony w dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem świetlnym i pokrętle/przyciskiem. Po podłączeniu produktu do zasilania zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na krótką chwilę zostaną podświetlone wszystkie symbole, następnie na wyświetlaczu będzie widoczne wskazanie: „----”. Produkt znajduje się w trybie gotowości. Dotknięcie włącznika lub dowolnego przycisku, lub obrót, lub wciśnięcie pokrętła spowoduje uruchomienie trybu nastaw produktu. Wyświetlacz będzie pokazywał domyślną nastawę temperatury oraz czasu w minutach. Do zmiany wartości nastawy służy pokrętko, obrót zgodnie z ruchem wskazówek zegara zwiększa wartość nastawy, obrót w przeciwną stronę zmniejsza wartość nastawy. Każde dotknięcie przycisku jest sygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz zmianą stanu wyświetlacza. Dotknięcie przycisku z symbolem zegara pozwala na zmianę nastawy czasu. Dotknięcie przycisku z symbolem termometru pozwala na zmianę nastawy temperatury. Dotknięcie przycisku „M” pozwala na wybranie za pomocą pokrętła jednego z predefiniowanych trybów pracy. Każdy tryb jest kombinacją nastaw czasu i temperatury, pokazywanych na wyświetlaczu. Tryby pracy można zmieniać w następującym cyklu: frytki – żeberka – krewetki – ciasto – drób – mięso – ryba.

Uwaga! W czasie programowania nastaw, produkt samoczynnie wraca do trybu gotowości po około minucie od ostatniego dotknięcia dowolnego przycisku lub obrotu pokrętła.

Po ustawieniu czasu i temperatury w czasie poniżej jednej minuty należy lekko wcisnąć pokrętko. Spowoduje to rozpoczęcie pracy. Bedzie to sygnalizowane pulsowaniem symbolu wentylatora. Podświetlenie symbolu wentylatora na czerwono oznacza pracę grzałki produktu. Podświetlenie symbolu wentylatora na niebiesko oznacza pracę wentylatora. Produkt można w dowolnej chwili wyłączyć dotykając przycisk włącznika. Po wyłączeniu może jeszcze przez jakiś czas pracować wentylator, przyspieszając ochłodzenie grzałki. Nie należy w tym czasie odłączać produktu od zasilania. Po zakończeniu chłodzenia grzałki produkt samoczynnie przejdzie w tryb gotowości. Należy wtedy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego produkt od gniazdzka sieciowego.

67573

Panel sterujący produktu zawiera dwa pokręta oraz kontrolkę świetlną.

Górne pokrętko służy do nastawiania temperatury.

Pokrętko dolne służy do nastawiania czasu.

Zaświecenie się kontrolki oznacza pracę grzałki. Produkt został wyposażony w wewnętrzny czujnik temperatury. Podczas pracy kontrolka może samoczynnie włączać i wyłączać się.

Produkt można w dowolnej chwili wyłączyć przestawiając pokrętko nastawy czasu na pozycję „0”.

67574

Produkt został wyposażony w dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem świetlnym.

Po podłączeniu produktu do zasilania zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu będzie widoczne wskazanie: „----”. Zostanie także podświetlony przycisk włącznika. Produkt znajduje się w trybie gotowości.

Dotknięcie włącznika spowoduje uruchomienie trybu nastaw produktu.

Wyświetlacz będzie naprzemiennie pokazywał domyślną nastawę temperatury oraz czasu w minutach.

Przyciskami oznaczonymi symbolem zegarka można zmienić nastawę czasu.

Przyciskami oznaczonymi symbolem termometru można zmienić nastawę temperatury.

Przycisk oznaczony „+” zwiększa wartość nastawy, przycisk oznaczony „-” zmniejsza wysokość nastawy.

Każde dotknięcie przycisku będzie sygnalizowane sygnałem dźwiękowym oraz zmianą nastawy widoczną na wyświetlaczu.

Przycisk oznaczony „M” umożliwia wybranie jednego z predefiniowanych trybów pracy. Każdy tryb jest kombinacją nastaw czasu i temperatury, pokazywanych naprzemiennie na wyświetlaczu.

Wybranie trybu sygnalizowane jest sygnałem dźwiękowym i podświetleniem symbolu wybranego trybu na wyświetlaczu. W każdym

trybie można dokonać zmian nastawy czasu i temperatury. Wartości jednak nie zostaną zapamiętane jako nowe nastawy danego trybu.

Tryby pracy można zmieniać w następującym cyklu: frytki – żeberka – krewetki – ciasto – drób – mięso – ryba.

Uwaga! W czasie programowania nastaw, produkt samoczynnie wraca do trybu gotowości po około minucie od ostatniego dotknięcia przycisku.

Po ustawieniu czasu i temperatury należy w czasie poniżej jednej minuty dotknąć włącznik. Spowoduje to rozpoczęcie pracy. Będzie to sygnalizowane pulsowaniem symbolu wentylatora. Podświetlenie symbolu wentylatora na czerwono oznacza pracę grzałki produktu. Podświetlenie symbolu wentylatora na niebiesko oznacza pracę wentylatora.

Produkt można w dowolnej chwili wyłączyć dotykając przycisk włącznika. Po wyłączeniu może jeszcze przez jakiś czas pracować wentylator, przyspieszając ochłodzenie grzałki. Nie należy w tym czasie odłączać produktu od zasilania. Po zakończeniu chłodzenia grzałki produkt samoczynnie przejdzie w tryb gotowości. Należy wtedy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego produkt od gniazdka sieciowego.

Instalacja, uruchomienie i obsługa produktu

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

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

Produkt ustawić zgodnie z zaleceniami instrukcji.

Wsunąć misę z zatrzaskniętym i pustym wkładem w obudowę produktu. W trakcie wsuwania misy osłona przycisku zawadniającego zatrzask misy powinna być przesunięta nad przycisk.

Podłączyć produkt do zasilania.

Ustawić maksymalną temperaturę.

Ustawić czasu na 3 minuty, celem wstępnego podgrzania misy i wkładu.

Zaświeci się kontrolka oznaczająca rozpoczęcie pracy.

Po upływie ustawionego czasu będzie słyszalny sygnał dźwiękowy oraz zgaśnie kontrolka świetlna.

Zachowując ostrożność, chwycić za uchwyt misy i wysunąć ją z obudowy produktu. Misa oraz wkład będą nagrzane, zatem nie należy ich dotykać.

Wewnątrz wkładu umieścić żywność przygotowaną do obróbki termicznej.

Jeżeli produkt posiada wyposażenie dodatkowe w postaci rondla, patelni do pizzy lub przegrody należy je umieścić wewnątrz wkładu. Misa z zamontowanym wkładem zawsze są konieczne do poprawnego działania frytownicy.

Uwaga! Poziom produktów spożywczych wewnątrz wkładu nie może przekroczyć znacznika maksymalnej pojemności wkładu.

Misę z wkładem i żywnością wsunąć w obudowę produktu.

Nastawić czas wg przepisu przygotowywania żywności.

Okresowo kontrolować stan przygotowywanej żywności przez wysunięcie na krótki czas misy. W razie potrzeby zmienić nastawę czasu // lub temperatury.

Uwaga! W trakcie wsuwania misy należy zachować ostrożność. Misa nagrzewa się do wysokiej temperatury podczas przygotowywania żywności. Chwytać tylko za uchwyt. Zaleca się stosować rękawice ochronne.

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

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

Porady dotyczące korzystania z frytkownicy beztłuszczowej

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

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

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

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

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

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

Konserwacja produktu

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

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

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

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

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

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

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

Otwory wentylacyjne pokrywy oczyścić za pomocą odkurzacza.

Magazynowanie i transport produktu

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

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

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

DANE TECHNICZNE

Parametr	Jednostka miary	Wartość		
Numer katalogowy		67572	67573	67574
Napięcie znamionowe	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Częstotliwość znamionowa	[Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Moc znamionowa	[W]	1400	1800	1800
Klasa izolacji		I	I	I
Pojemność wkładu misy	[l]	3,2	5,2	5,2
Temperatura pracy	[°C]	80 ~ 200	80 ~ 200	80 ~ 200
Czas pracy	[min]	0 - 60	0 - 30	0 - 60
Masa netto	[kg]	4,5	5,1	5,3

PRODUCT CHARACTERISTICS

The oil free deep fryer is a product designed for heating, grilling and preparing meals which require heat treatment. The deep fryer for thermal processing uses forced flow of hot air, which allows for homogenous heating of dishes. Contrary to traditional deep fryers it does not require frying in deep oil which allows for considerably healthier food processing. Thanks to wide range of smooth temperature adjustments, you may adjust the product operating parameters to your own needs. Correct, reliable and safe operation of the product depends on proper operation, therefore:

Before starting product operation, please read this manual and keep it.

The supplier does not assume any liability for any damages resulting from misuse of the product, failure to follow safety regulations and recommendations specified in this manual. Misuse of the product will also result in loss of guarantee and warranty rights of the user.

EQUIPMENT

The product is delivered complete and does not require assembly. Therefore, before using the product, it is required to remove all packaging and transport protection elements. Some preparatory actions described in the further part of this manual are also required.

GENERAL USE RECOMMENDATIONS

The product has been designed for home use and it is forbidden to use it in commercial applications, e.g. in catering facilities. The product is designed only for heat treatment of meals placed directly inside the bowl. It is forbidden to use the product in any other way. The product is not designed to heat and boil water or other liquids. The product is not intended for preparing meals by way of deep frying. Do not put into the bowl any dishes in plastic containers. Unattended repair, disassembly or modification of this product is forbidden. All product repairs must be carried out by an authorised repair point. Product should be supervised all the time when operating. **WARNING!** While operating, the product heats up to a high temperature, do not touch the bowl, lid and other components inside the bowl during operation, and immediately afterwards, this poses a risk of serious burns. This product is not intended to be used by children below 8 years of age and persons with reduced physical or mental capabilities and person with no experience or knowledge of the device. Unless they are supervised or trained how to use the product in a safe manner so that the risks involved are understood. Children should not play with the product. Unattended children should not perform cleaning and maintenance of the equipment.

Recommendations for the product transportation and installation

The product can be placed only on a hard, flat, level and non-flammable surface resistant to high temperatures. Substrate should withstand the weight of appliance itself together with food placed on it. Provide at least 10 cm space around product's side walls, do not place any materials not resistant to high temperature above the product. This will allow for proper product ventilation. Do not place the product near edges e.g. of a table. Do not put anything on the product. It impairs air circulation and may be a cause of product damage, as well as a fire. Do not place the product near flammable materials, e.g. curtains or drapes. Do not place any electrical appliances over the product. Water steam is released during operation of product, which may cause a short circuit of electrical installation resulting in electric shock. It is forbidden to drill any hole in the product, nor any other product modification not described herein. The product to be carried only when it has cooled down, by gripping the bottom of housing. Do not carry the product by gripping the bowl's housing. Do not displace the product by pulling the cable cord. Temperature at the place of installation and use of product must stay within the temperature range of +10 °C + +38 °C and the relative humidity must be less than 90%, without steam condensation.

Recommendations for connecting the product to power supply

Before connecting the product to power supply, make sure that the voltage, frequency, and capacity of mains supply correspond to values shown on the product rating plate. Plug must fit into the socket. It is forbidden to modify the plug or socket in order to fit each other. The product must be connected directly to a single power outlet. It is forbidden to use extension cords, socket-outlet adapters and double power outlets. Power supply circuit must be fitted with a protective conductor and at least 16 A protection circuit. Avoid any contact of power cord with sharp edges and hot objects and surfaces. When operating the product, the power cord must always be fully unwound and its position may not interfere with the operation of product. Laying of power cable cannot result in tripping hazard. Power outlet should be located in such a place to allow always for the possibility of quick disconnecting the plug of power cord supplying the product. When disconnecting the plug of power cord, always pull the plug housing, never the cable. If the power cord or plug is damaged, disconnect it immediately from the mains and contact an authorized manufacturer's service centre for replacement. Do not use the product with a damaged power cord or plug. The power cord or plug cannot be repaired, in case of a damage to these components, replace them with new ones without defects.

Recommendations for using the product

WARNING! The bowl and the housing may be hot after use. Do not touch them as it poses a risk of severe burns. Wait until the product components cool down. If it is necessary to carry these elements before they cool down, grasp them only with handles intended for that purpose. Use gloves that protect against the effects of high temperature. Make sure that the floor next to the place where the product is used is not slippery. This will prevent the risk of slipping, which may cause severe injuries. The product may be plugged in only during operation. After it is finished, unplug the product, by removing the plug from the mains socket. Do not leave the connected product unattended. Food products placed in the bowl must not protrude above the bowl's maximum fill. When preparing dishes, observe the product all the time. Foodstuffs remained unattended may be burned, which may cause a fire or severe burns. The bowl should be carried only using the handle. The bowl has been fitted with an insert with perforated bottom designed for placing the food inside. Never use the bowl without an

insert. The insert is mounted in the bowl by means of a latch hidden under the movable housing. When carrying the bowl, always cover the latch with a housing. This will prevent accidental separation of the bowl from the insert. The latch may be released only when the bowl is placed on the ground. Put the bowl with hot food only on the grand that withstands high temperature, or use protective stands. While preparing the inside of the chamber and dishes themselves, you may touch them only with the use of tools made of such materials that will withstand the temperature produced by the product. It is forbidden to use for this purpose your bare hands. Do not use sharp, metal objects that may damage unstickable surface of the bowl and insert. If any food waste remains during or after preparation of a dish inside the bowl or insert, it should be removed before preparing next dish. Food waste may be burnt, thus generating a smoke, unpleasant odour, and also affect the taste of a meal prepared. They may also cause a fire. To remove it, use tools made of wood or plastics that withstand a temperature produced by the product. Do not use sharp tools made of metal. Such tools may damage a surface of the bowl and insert.

PRODUCT HANDLING

Control panel

67572

The product is equipped with a touch control panel with an LED display and a knob/button.

When the product is connected to the power supply, a sound signal will be heard and all symbols will be briefly highlighted, followed by an indication on the display: "----". The product is in standby mode.

Touching the on/off switch or any button, or rotating or pressing the knob will activate the product's setting mode.

The display will show the default setting of temperature and time in minutes. To change the setting, use the knob, turn clockwise to increase the setting, turn counter clockwise to decrease the setting. Each touch of the button is indicated by a sound signal and a change in the display status.

Touching the button with the clock symbol allows you to change the time setting.

Touching the button with the thermometer symbol allows you to change the temperature setting.

By touching the "M" button, you can select one of the predefined operating modes by turning the knob. Each mode is a combination of time and temperature settings shown on the display. The operating modes can be changed in the following cycle: French fries – ribs – shrimps – cake – poultry – meat – fish.

Caution! When programming the settings, the product automatically returns to standby mode approximately one minute after the last touch of any button or rotation of the knob.

After setting the time and temperature in less than one minute, lightly press the knob. This will cause the device to begin operating. This will be indicated by a flashing fan symbol. The fan symbol highlighted red indicates the operation of the product heater. The fan symbol highlighted blue indicates that the fan is working.

The product can be turned off at any time by touching the on/off switch. After switching off, the fan can still work for some time, accelerating the heater cooling process. Do not disconnect the product from the power supply during this time. When the cooling of the heater is finished, the product will automatically switch to standby mode. The device power supply cord plug must then be disconnected from the socket.

67573

The product's control panel includes two knobs and light indicator.

The upper knob is used for temperature setting.

The lower knob is used for time setting.

Lighting up of indicator indicates the heater operation. The product has been fitted with inner temperature sensor. While operating the indicator may switch in and off automatically.

The product may be disconnected at any moment by switching the time setting knob to "0".

67574

The product has been fitted with touch control panel with light display.

After the product is plugged to mains, an acoustic signal shall be emitted and the display will show: „----“. Also the switch button shall be backlit. The product is in standby mode.

Touching the button will activate the product setting mode.

The display will alternately show a default temperature and time setting in minutes.

Using buttons marked with a watch symbol you may change time setting.

Using buttons marked with a thermometer symbol you may change temperature setting.

"+" marked button increases and "-" marked button decreases the setting value.

Each touch of a button will be signalled by an acoustic signal and change of setting shown on a display.

"M" marked button allows selecting one of the predefined operating modes. Each mode is a combination of time and temperature settings, shown alternately on a display.

The selection of a mode is signalled by an acoustic signal and backlighting of a symbol of selected mode on a display. In each mode, time and temperature settings may be changed. However, they will not be saved as new settings of a given mode.

Operating modes can be changed in the following cycle: French fries – ribs – shrimps – cake – poultry – meat – fish.

Note! While programming the settings, the product automatically returns to standby mode after about a minute from the last touch of the button.

After setting the time and temperature, touch the switch in less than one minute. This will start the operation. This will be signalled by flashing of the fan symbol. Backlighting the fan symbol in red indicates the product heater is working. Backlighting the fan symbol in blue indicates the fan is working.

The product can be switched off at any time by touching the switch button. After switching off, the fan may continue to run for some time, which accelerates heater's cooling down process. Then, do not disconnect the product from the power supply. After the heater has been cooled down, the product will automatically switch into standby mode. Then, unplug the power cord plug from a mains socket.

Product installation, start-up and handling

The product should be unpacked, by completely removing all packaging components and transport protections. It is recommended to keep the packaging, it may be helpful for subsequent product transportation and storage.

Wash the product according to instructions contained in the "Product Maintenance" section.

Place the product as per recommendations in this user instruction.

Insert the bowl with the latched and empty insert into the product housing. When inserting the bowl, the cover of bowl's latch release button should be moved above the button.

Plug the product to the mains.

Set the maximum temperature.

Set the time to 3 minutes to pre-heat the bowl and insert.

The control light indicating the start of work lights up.

After the set time has elapsed, an acoustic signal is heard and the control light goes out.

Taking safety precautions, grip the bowl handle and pull it out of the product housing. The bowl and insert will be hot, so do not touch them.

Put the food prepared for thermal processing inside the insert.

If the product is equipped with accessories such as a pot, pizza pan or a compartment, they should be placed in the insert. A bowl with an installed insert is always required for the proper functioning of the deep fryer.

Note! The level of food products inside the insert must not exceed the check mark of the maximum cubic capacity of the insert.

Slide the bowl with the insert and food into the product housing.

Set the time as per the food preparation prescription.

Periodically check the condition of food being prepared by sliding out the bowl for a moment. If necessary, change the time and/or temperature settings.

Note! Be careful while sliding out the bowl. The bowl is heated to a high temperature in the course of food preparation. Touch only the handle. It is recommended to use protective gloves.

After the work is finished, unplug the power cord from the mains socket. Leave the product for cooling, and then proceed with maintenance.

WARNING! During and immediately after the work: the bowl and the insert heat up to high temperature. Special care should be taken. Contact with heated product components may lead to serious burns.

Tips regarding the use of oil free deep fryer

The use of an oil free deep fryer for preparing food helps to provide an advantage over the process of food preparation in a traditional oven or deep oil frying.

Lowering the cholesterol content. Thanks to the use of forced air circulation, the fatty tissue of food is reduced thus lowering the cholesterol content.

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

Preserving taste values. Too long time and too high temperature easily deprive the food of its taste values. Thanks to the easy control of time and temperature, this problem can be solved.

Adding small quantity of fat to dishes being prepared will make them crispy when finished.

Mixing the ingredients in the middle of preparation time will make them evenly heated.

Product maintenance

NOTE! All maintenance operations to be carried out with the power supply off. **To this end, remove the plug of the power cord from mains socket.**

NOTE! The product must not be immersed in water or in any other liquid. The product must not be washed under running water, in dishwashers or under water jets. The bowl and the insert after dismantling from the product and cooling down may be washed under running water, by immersing them and in mechanical dishwashers.

NOTE! Allow the product components to cool down completely before washing. Do not speed up the cooling process by immersing of hot parts in water.

The product is designed for preparation of food placed in the bowl's insert, therefore take care of proper hygiene so that the food

preparation is safe.

For cleaning, use a mild dishwashing detergent . Residues of solution to be removed using a cloth soaked with water (a lid) or rinse with running water (other components). Then wipe the product to dry or leave to be dried off.

The product should be cleaned before the first use and after each use, waiting before it cools down completely. Clean all food residues which remained on the product, this will prevent any burning while it is reused, and also will prevent any decrease of product efficiency.

Do not use any solvents, corrosive agents, alcohol, gasoline or abrasive agents for cleaning.

Vents in the lid should be cleaned using a vacuum cleaner.

Storage and transport of the product

The product when stored should be kept in closed rooms, protect it from dust, dirt and moisture. It is recommended to store the product in its original packaging.

Store the product in its working position. Do not store products in layers. Do not put anything on the product during its storage.

Transport the product in the factory packaging. Protect it against excessive shocks during transport. Do not put anything on the product during its transport.

TECHNICAL DETAILS

Parameter	Measuring unit	Value		
Catalogue number		67572	67573	67574
Rated voltage	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Rated frequency	[Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Rated power	[W]	1400	1800	1800
Insulation class		I	I	I
Bowl's insert capacity	[l]	3,2	5,2	5,2
Operating temperature	[°C]	80 ~ 200	80 ~ 200	80 ~ 200
Work time:	[min]	0 - 60	0 - 30	0 - 60
Net weight	[kg]	4,5	5,1	5,3

GERÄTEBESCHREIBUNG

Mit der Fritteuse ohne Fetteinsatz können Speisen aufgewärmt, gebraten und vorbereitet werden, die wärmebehandelt werden müssen. Für die Wärmebehandlung der Speisen wird der Lüftergestützte Heißluftkreislauf im Gerät verwendet, damit die Speisen gleichmäßig aufgewärmt werden können. Im Vergleich zu traditionellen Fritteusen wird es nicht in der Fritttüre gebacken, sodass die Speisen wesentlich gesunder vorbereitet werden können. Mit einer stufenlosen Temperatureinstellung können die Betriebsparameter des Gerätes im weiten Bereich an den jeweiligen Bedarf angepasst werden. Der korrekte, zuverlässige und sichere Werkzeugbetrieb setzt eine fachmännische Bedienung voraus, deshalb:

diese Anleitung vor Arbeitsbeginn gründlich lesen und sicher aufbewahren.

Der Lieferant haftet nicht für jegliche Schäden und Verletzungen infolge des bestimmungsfremden Produktgebrauches, die Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und der Bestimmungen dieser Bedienungsanleitung. Infolge des bestimmungsfremden Produkteinsatzes gehen die Garantie- und Gewährleistungsansprüche des Betreibers verloren.

ZUBEHÖR

Das Gerät wird zusammengebaut ausgeliefert und benötigt keine Montageeingriffe. Vor Erstgebrauch sind alle Verpackungs- und Transportschutzelemente zu entfernen. Weitere Vorbereitungen werden folgend in dieser Anleitung beschrieben.

ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH

Das Gerät wurde für professionellen Gebrauch entwickelt und darf nicht kommerziell, bspw. in Gastronomieeinrichtungen, eingesetzt werden. Mit dem Gerät können nur direkt in der Schüssel vorhandene Speisen thermisch behandelt werden. Ein anderer Geräteinsatz ist verboten. Das Gerät ist nicht zum Aufwärmen und Kochen von Wasser und anderen Flüssigkeiten und auch nicht zum Braten in der Fritttüre bestimmt. Keine kunststoffverpackten Produkte im Gerät behandeln. Eigenhändige Reparaturen, Demontagen oder Modifizierungen des Gerätes sind verboten. Sämtliche Gerätereparaturen nur in einer Vertragswerkstatt durchführen lassen. Gerät nur unter ständiger Überwachung betreiben. **WARNUNG!** Das Gerät erwärmt sich beim Betrieb ganz stark. Schüssel, Schüsseldeckel sowie andere, in der Schüssel vorhandene Elemente beim Betrieb oder direkt danach nicht berühren, sonst ernsthafte Verbrühungen möglich. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Wissen nur gebraucht werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder von dieser im sicheren Umgang mit dem Gerät eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Es ist kein Spielzeug für Kinder. Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Beaufsichtigung reinigen.

Hinweise zum Transport und der Aufstellung

Gerät auf einem ebenen, entsprechend tragfähigen und nicht brennbaren Untergrund aufstellen. Der Untergrund muss für das Gewicht des Gerätes mit den dort enthaltenen Produkten geeignet sein. Für freien Raum von ca. 10 cm um das Gerät herum sorgen, hitzeunbeständige Produkte nicht über dem Gerät platzieren. Dadurch wird korrekte Gerätelüftung gewährleistet. Gerät nicht dicht an der Arbeitsplattenkante aufstellen. Keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen, sonst sind mangelhafte Lüftung und folglich die Beschädigung oder der Brand des Gerätes möglich. Keine Elektrogeräte über der Fritteuse installieren. Beim Gerätebetrieb wird Wasserdampf freigesetzt, der zum Kurzschluss der Elektroinstallation und zum einem gefährlichen Stromschlag führen kann. Gerät nicht an brennbaren Stoffen, wie Fenstervorhänge oder Gardinen, aufstellen. Keine Elektrogeräte über der Fritteuse installieren. Beim Gerätebetrieb wird Wasserdampf freigesetzt, der zu einem Kurzschluss und folglich zum elektrischen Schlag führen kann. Keine Bohrungen im Gerät herstellen, keine eigenhändigen Modifizierungen des Gerätes entgegen dieser Anleitung vornehmen. Gerät nur abgekühlt vertragen, dabei es unten am Gehäuse sicher fassen. Das Gerät beim Vertragen nicht am Haltegriff der Schüssel fassen oder am Anschlusskabel ziehen. Die Temperatur am Aufstellungs- und Betriebsort des Gerätes muss zwischen +10° C und +38° C, die relative Luftfeuchte – bis zu 90% ohne Wasserdampfkondensierung betragen.

Hinweise zum Elektroanschluss des Gerätes

Vor dem Anschluss des Gerätes sicherstellen, dass die Netzspannung, -frequenz und -leistung den Werten auf dem Typenschild des Gerätes entsprechen. Der Stecker muss zur Steckdose passen. Jegliche Steckermodifizierung ist verboten. Das Gerät muss an eine einfache Steckdose direkt angeschlossen werden. Die Verwendung von Verlängerungen, Abzweigungen oder doppelten Steckdosen ist verboten. Der Netzkreis muss mit einem Schutzleiter ausgerüstet und mit 16 A abgesichert sein. Berührung des Stromkabels mit scharfen Kanten sowie heißen Gegenständen und Flächen verhindern. Das Stromkabel muss beim Gerätebetrieb vollständig abgerollt sein und seine Verlegung ist so zu bestimmen, dass es keine Behinderung des Gerätebetriebes darstellt. Das verlegte Stromkabel darf zum Stolpern nicht führen. Die entsprechende Steckdose muss so installiert sein, dass der Gerätestecker bei Bedarf schnell gezogen werden kann. Beim Geräteabschalten niemals am Kabel, sondern nur am Stecker ziehen. Beschädigter Gerätestecker oder das Stromkabel ist sofort vom Versorgungsnetz zu trennen, anschließend ist Rücksprache mit einer Vertragswerkstatt des Herstellers erforderlich. Gerät mit beschädigtem Stecker oder Stromkabel niemals weiter gebrauchen. Beschädigten Gerätestecker oder das Stromkabel nicht eigenhändig reparieren, sondern nur gegen ein mangelfreies Element erneuern lassen.

Hinweise zum Gerätegebrauch

WARNUNG! Die Schüssel und das Gerätegehäuse können nach dem Gebrauch heiß sein und dürfen deshalb nicht berührt werden, da sonst ernsthafte Verbrühungen nicht auszuschließen sind. Müssen diese Komponenten vor Abkühlen vertragen werden, so sind sie nur

an den entsprechenden Haltegriffen zu fassen, dabei hitzebeständige Schutzhandschuhe verwenden. Sicherstellen, dass der Fußboden am Aufstellungsort des Gerätes rutschsicher ist, um das Verrutschen zu verhindern, das zu gefährlichen Verletzungen führen kann. Das Gerät darf nur für den Einsatz elektrisch angeschlossen werden. Gerät nach der Beendigung des jeweiligen Prozesses ausschalten, dazu Stecker ziehen. Das angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt belassen. Die Produktcharge darf die maximale Füllmarkierung der Schüssel nicht überschreiten. Produkte bei der Vorbereitung nicht unbeaufsichtigt belassen. Sonst können sie verbrannt werden, was zu einem Brand oder gefährlichen Verbrühungen führen kann. Schüssel nur an ihrem Haltegriff vertragen. Für die Schüssel wurde eine Komponente mit dem Lochboden für die Verteilung der Produkte entwickelt. Schüssel niemals ohne Einbaukomponente verwenden. Die Komponente wird in Schüssel mithilfe eines Verschlusses mit verstellbarer Schutzverkleidung befestigt. Vor Vertragen ist der Verschluss immer mit der Schutzverkleidung zu versehen, um zufälliges Lösen der Schüssel und der Einbaukomponente zu verhindern. Der Verschluss darf nur bei einer korrekt aufgestellten Schüssel betätigt werden. Schüssel mit heißen Produkten nur auf einem hitzebeständigen Untergrund abstellen oder spezielle Schutzunterlagen verwenden. Die Produkte und der Schüsselinnenraum dürfen bei der Speisenvorbereitung nur mit entsprechenden hitzebeständigen Werkzeugen und niemals mit bloßen Händen berührt werden. Auch dürfen keine scharfen Metallgegenstände gebraucht werden, die sonst die Antihafbeschichtung der Schüssel und der Einbaukomponente beschädigen können. In der Schüssel oder an der Einbaukomponente bei oder nach der Speisenzubereitung haftende Speisenrestmengen sind vor dem Zubereiten einer anderen Speise zu entfernen. Sonst können sie unter der Entwicklung von Rauch oder unangenehmem Geruch verbrannt werden und den Geschmack der Speise beeinträchtigen. Sie können auch zu einem Brand führen. Sie sind mit entsprechenden hitzebeständigen Holz- oder Kunststoffwerkzeugen zu entfernen. Keine scharfen oder Metallgegenstände einsetzen, die sonst die Antihafbeschichtung der Schüssel und der Einbaukomponente beschädigen können.

GERÄTEBETRIEB

Steuerpaneel

67572

Das Produkt ist mit einem Berührungsbedienfeld mit einer Leuchtanzeige und einem Drehknopf/Drucktaste ausgestattet. Wenn das Produkt an die Stromversorgung angeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal und alle Symbole werden kurz unterbeleuchtet, gefolgt von einer Anzeige auf dem Display: „---“. Das Produkt befindet sich im Standby-Modus.

Durch Berühren des Netzschalters oder einer beliebigen Taste, durch Drehen oder Drücken des Drehknopfes wird der Einstellmodus des Geräts aktiviert.

Auf der Anzeige erscheint die Standardeinstellung von Temperatur und Zeit in Minuten. Um die Einstellung zu ändern, verwenden Sie den Drehknopf, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um die Einstellungswerte zu erhöhen, und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um die Einstellungswerte zu verringern. Jede Berührung der Taste wird durch einen Signalton und eine Änderung des Anzeigestatus angezeigt.

Durch Berühren der Taste mit dem Uhrensymbol können Sie die Zeiteinstellung ändern.

Durch Berühren der Taste mit dem Thermometersymbol können Sie die Temperatureinstellung ändern.

Durch Drücken der Taste "M" können Sie durch Drehen des Drehknopfes eine der vordefinierten Betriebsarten auswählen. Jeder Modus ist eine Kombination aus Zeit- und Temperatureinstellungen, die auf dem Display angezeigt werden. Die Betriebsarten können im folgenden Zyklus geändert werden: Pommes Frites - Rippchen - Garnelen - Teig - Geflügel - Fleisch - Fisch.

Achtung! Bei der Programmierung der Einstellungen kehrt das Produkt etwa eine Minute nach dem letzten Tastendruck oder der Drehung des Drehknopfes automatisch in den Standby-Modus zurück.

Nachdem Sie die Zeit und Temperatur in weniger als eine Minute eingestellt haben, drücken Sie den Drehknopf leicht. Dies schaltet die eingestellte Funktion des Gerätes ein und Sie können mit der Arbeit beginnen. Der Betrieb wird durch ein blinkendes Lüftersymbol angezeigt. Das rote Licht des Lüftersymbols zeigt den Betrieb der Geräteheizung an. Das blaue Licht des Lüftersymbols zeigt an, dass der Lüfter in Betrieb ist.

Das Gerät kann jederzeit durch Berühren des Netzschalters ausgeschaltet werden. Nach dem Abschalten der Heizung kann das Gebläse noch einige Zeit arbeiten, was das Abkühlen der Heizung beschleunigt. Trennen Sie das Produkt während dieser Zeit nicht vom Stromnetz. Wenn die Kühlung der Heizung abgeschlossen ist, schaltet das Produkt automatisch in den Standby-Modus um. Erst dann sollten Sie das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.

67573

Im Steuerpaneel sind zwei Drehknöpfe und eine Kontrolllampe integriert.

Der obere Drehknopf dient zur Temperatureinstellung.

Der untere Drehknopf dient zur Zeiteinstellung.

Die aufgeleuchtete Kontrolllampe deutet auf den Heizelementbetrieb hin. Das Gerät ist mit einem eingebauten Temperatursensor ausgerüstet. Die Kontrolllampe kann beim Gerätebetrieb selbständig aufleuchten und erlöschen.

Das Gerät kann zum beliebigen Zeitpunkt mit dem auf „0“ verstellten Temperatureinstellknopf ausgeschaltet werden.

67574

Das Gerät ist mit einem Touchsteuerpaneel und einem Display ausgerüstet.

Nach dem Stromanschluss des Gerätes wird ein akustisches Signal ausgegeben und die Anzeige „---“ wird auf dem Display dargestellt. Der Steuerschalter wird auch beleuchtet. Das Gerät ist betriebsbereit.

Bei Betätigen des Steuerschalters wird der Einstellmodus aktiviert. Auf dem Display werden die werkseitige Temperatur- und die Zeiteinstellung in Minuten abwechselnd angezeigt. Mit den Uhr-Drucktasten kann die Zeiteinstellung geändert werden. Mit den Thermometer-Drucktasten kann die Temperatureinstellung geändert werden. Mit der „+“ Drucktaste wird jeweilige Einstellung erhöht, mit der „-“ Drucktaste hingegen reduziert. Jede Tastenbetätigung wird mit einem akustischen Signal und der Änderung der Einstellung auf dem Display angezeigt. Mit der „M“ Drucktaste kann einer der voreingestellten Betriebsmodi gewählt werden. Für jeden Betriebsmodus werden entsprechende Zeit- und Temperatureinstellungen auf dem Display abwechselnd angezeigt. Der gewählte Betriebsmodus wird mit einem akustischen Signal und dem entsprechenden Betriebsmodussymbol auf dem Display angezeigt. Die Zeit und die Temperatur können in jedem Betriebsmodus geändert werden. Diese Werte werden jedoch nicht als neue Einstellungen im jeweiligen Betriebsmodus gespeichert. Die Betriebsmodi können in folgender Reihenfolge: Pommes Frites - Rippchen - Garnelen - Teig - Geflügel - Fleisch - Fisch. Achtung! Bei der Eingabe der Einstellungen springt das Gerät nach ca. 1. Minute nach letzter Betätigung der Drucktaste in den Bereitschaftsmodus selbständig zurück. Nach der Zeit- und Temperatureingabe ist der Steuerschalter binnen einer Minute zu betätigen. Der Gerätebetrieb wird aktiviert und mit dem Blinken des Ventilatorsymbols angezeigt. Das rot leuchtende Ventilatorsymbol deutet auf den Betrieb des Heizelementes hin. Das blau leuchtende Ventilatorsymbol deutet auf den Betrieb des Ventilators hin. Das Gerät kann zum beliebigen Zeitpunkt mit dem Steuerschalter ausgeschaltet werden. Danach kann der Ventilator noch eine Zeitlang laufen, um die Heizelementkühlung zu beschleunigen. Gerät in dieser Zeit weiter angeschlossen belassen. Nach der Heizelementkühlung geht das Gerät selbständig in den Bereitschaftsmodus. Erst dann kann man den Stecker ziehen.

Gerät aufstellen und in Betrieb nehmen

Vor der Geräteaufstellung sind die Verpackung und der Transportschutz komplett zu entfernen. Die Verpackung soll für einen möglichen künftigen Transport und die Lagerung des Gerätes behalten werden. Gerät nach den Vorgaben im Abs. „Gerätereinigung“ reinigen. Gerät nach den Vorgaben der Bedienungsanleitung aufstellen. Schüssel mit leerer und befestigter Einbaukomponente ins Gerätegehäuse einführen. Dabei muss die Schutzverkleidung der Verschlussaste über dieser Taste verstellt sein. Gerät anschließen. Maximale Temperatur einstellen. Zeit auf 3 Minuten einstellen, um die Schüssel mit der Einbaukomponente vorzuwärmen. Die Betriebskontrolllampe leuchtet auf. Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird ein akustisches Signal ausgegeben und die Kontrolllampe erlischt. Haltegriff der Schüssel vorsichtig fassen und aus dem Gerät ziehen. Stark erwärmte Schüssel und Einbauteil nicht berühren. Vorbereitete Produkte im Einbauteil verteilen. Achtung! Markierung für maximale Füllmenge in der Einbaukomponente mit den Produkten nicht überschreiten. Schüssel mit der Einbaukomponente und den Produkten ins Gerätegehäuse einführen. Zeit nach entsprechenden Zubereitungsvorgaben einstellen. Zubereitungsprozess ab und zu kontrollieren, dazu Schüssel aus dem Gerätegehäuse kurz ausziehen. Zeit- und/oder Temperatureinstellung bei Bedarf ändern. Wenn Ihr Produkt über Zubehör wie einen Topf, eine Pizzapfanne oder ein Trennwand verfügt, legen Sie diese in die Kartusche. Für die einwandfreie Funktion der Fritteuse ist immer die Schale mit dem Einsatz erforderlich. Achtung! Schüssel vorsichtig herausnehmen. Bei der Speisenzubereitung erwärmt sich die Schüssel ganz stark. Nur am Haltegriff fassen und gegebenenfalls hitzebeständige Schutzhandschuhe tragen. Stecker des Stromkabels nach beendeter Speisenzubereitung ziehen, Gerät abkühlen lassen und danach reinigen.

WARNUNG! Die Schüssel und das Gerätegehäuse können während des und nach dem Gebrauch heiß sein. Vorsichtig vorgehen. Sonst sind ernsthafte Verbrühungen bei der Berührung der Gerätekomponenten nicht auszuschließen.

Tipps zum Gebrauch der Fritteuse ohne Fetteinsatz

Der Gebrauch der Fritteuse ohne Fetteinsatz, um Speisen vorzubereiten, ist vorteilhafter im Vergleich zum traditionellen Backofengebrauch oder zur Verwendung der Frittüre. Das Cholesterin wird reduziert: aufgrund der Verwendung des ventilatorgestützten Heißluftumlaufs wird der Fett- und Cholesteringehalt in den Lebensmitteln reduziert. Zeit- und Energieeinsparung: durch die Verwendung des ventilatorgestützten Hochleistungs-Heißluftumlaufs für die Speisenzubereitung. Erhalten der Geschmacksvorteile: durch eine zu lange Zeit und zu hohe Temperatur gehen die Geschmacksvorteile der Speisen verloren. Dieses Problem lässt sich mit einer einfachen Zeit- und Temperaturkontrolle lösen. Wird etwas Fett beigemischt, werden vorbereitete Speisen knusprig. Nach Ablauf der eingestellten Zeit sollen die Produkte gerührt werden, dadurch werden sie gleichmäßig erwärmt.

Gerät reinigen

ACHTUNG! Vor jeder Reinigung des Gerätes Stromversorgung ausschalten, **dazu Stecker des Stromkabels ziehen.**

ACHTUNG! Gerät niemals ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eintauchen. Vom Gerät demontierte, abgekühlte Schüssel und Einbaukomponente können unter fließendem Wasser, durch Tauchen oder in Geschirrspülern gereinigt werden.

Gerät nicht unter fließendem Wasser, durch Tauchen oder in Geschirrspülern reinigen.

ACHTUNG! Alle Gerätekomponenten vor der Reinigung gründlich abkühlen lassen. Geräte Kühlung nicht durch das Eintauchen der Komponenten im Wasser beschleunigen.

Die Speisen können mithilfe der Fritteuse in ihrer Schüssel mit der Einbaukomponente zubereitet werden. Deshalb ist das Beachten der Hygienegrundsätze erforderlich, damit die Speisenzubereitung sicher ist.

Das Gerät wird vor Erstgebrauch und anschließend nach jedem Gebrauch gereinigt, indem auf sein gründliches Abkühlen abgewartet wird. Alle Lebensmittelreste vom Gerät sorgfältig entfernen, damit sie bei erneutem Gerätegebrauch nicht anbrennen und die -leistung nicht reduzieren.

Keine Lösungsmittel, aggressive Mittel, Alkohole, Benzin oder Scheuermittel für die Reinigung einsetzen.

Lüftungsschlitze des Gerätes mit einem Staubsauger reinigen.

Gerät befördern und lagern

Gerät überdacht lagern, dabei gegen Staub, Schmutz und Feuchte schützen. Gerät am besten in der Originalverpackung lagern.

Gerät in der Betriebsstellung, nicht stapelweise lagern. Keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen.

Gerätetransport in der Originalverpackung durchführen, dabei gegen übermäßige Stöße schützen. Keine Gegenstände beim Transport auf dem Gerät abstellen.

TECHNISCHE DATEN

Parameter	ME	Wert		
Katalog-Nr.		67572	67573	67574
Nennspannung	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Nennfrequenz	[Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Nennleistung	[W]	1400	1800	1800
Isolationsklasse		I	I	I
Fassungsvermögen Einbaukomponente	[l]	3,2	5,2	5,2
Betriebstemperatur	[° C]	80 ~ 200	80 ~ 200	80 ~ 200
Betriebsdauer	[min]	0 - 60	0 - 30	0 - 60
Gewicht netto	[kg]	4,5	5,1	5,3

ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

Безмаслянная фритюрница — это изделие, предназначенное для подогревания и приготовления пищи, требующей термической обработки, а также тостов. Для этого во фритюрнице используется принудительный поток горячего воздуха, что позволяет равномерно нагревать пищу. В отличие от традиционных фритюрниц, не требуется жарка в большом количестве жира, что делает приготовленную пищу гораздо более полезной для здоровья. Благодаря возможности плавного регулирования температуры в широком диапазоне можно установить параметры работы изделия в соответствии с потребностями. Правильная, надежная и безопасная работа изделия зависит от его надлежащей эксплуатации, поэтому:

Перед использованием изделия прочитайте инструкцию полностью и сохраните ее.

Поставщик не несет ответственность за какие-либо повреждения или травмы, возникшие в результате использования изделия не по назначению, несоблюдения правил безопасности и рекомендаций настоящей инструкции. Использование изделия не по назначению также приводит к потере прав пользователя на гарантии производителя и поставщика.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Изделие поставляется в полной комплектации и не требует сборки. Однако перед его использованием должны быть удалены все элементы упаковки и защиты при транспортировке. Также необходимы подготовительные действия, описанные в дальнейшей части инструкции.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Изделие предназначено для домашнего использования; запрещено использовать его в коммерческих целях, например, в заведениях общественного питания. Изделие используется только для термической обработки блюд, непосредственно помещенных внутрь чаши. Запрещается другое использование изделия. Оно не используется для нагрева и кипячения воды или других жидкостей. Изделие не используется для приготовления пищи путем жарки в большом количестве жира. Не помещайте в чашу продукты в пластиковой упаковке. Запрещается самостоятельно ремонтировать, разбирать или модифицировать изделие. Все ремонтные работы должны выполняться авторизованным ремонтным центром. Во время работы изделие постоянно должно находиться под наблюдением. **ВНИМАНИЕ!** Во время работы изделие нагревается до высокой температуры. Не прикасайтесь к чаше, крышке и другим элементам внутри чаши во время работы и сразу после ее окончания — это может причинить серьезные ожоги. Изделие не предназначено для использования детьми в возрасте, по крайней мере, до 8 лет и лицами с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также лицами без опыта и знаний об устройстве. Исключения допускаются только при условии присмотра или инструктажа об использовании изделия в безопасном порядке, так, чтобы были понятны соответствующие риски. Дети не должны играть с изделием. Дети без присмотра не должны производить чистку и техническое обслуживание устройства. *Рекомендации по транспортировке и установке изделия*

Изделие можно устанавливать только на твердую, плоскую, ровную и невоспламеняющуюся поверхность, стойкую к воздействию высоких температур. Она должна выдерживать вес самого устройства и помещенной в него пищи. Необходимо обеспечить зазор не менее 10 см вокруг боковых стенок изделия; не размещайте над ним материалы, не стойкие к воздействию высоких температур. Это позволит обеспечить надлежащую вентиляцию изделия. Не размещайте изделие на краю поверхности — например, стола. Не ставьте ничего на изделие — это нарушит циркуляцию воздуха и может привести к повреждению устройства, а также к пожару. Не размещайте изделие вблизи легковоспламеняющихся материалов, например, штор или жалюзи. Не размещайте электрические устройства над изделием. Во время его работы выделяется водяной пар, что может вызвать короткое замыкание в электрической установке и стать причиной электрического удара. Запрещается просверливать отверстия в изделии, а также производить любую другую его модификацию, не описанную в инструкции. Перемещайте изделие, только когда оно остыло; беритесь за низ корпуса. Не переносите изделие, держась за ручку чаши. Не перемещайте устройство, потянув его за шнур питания. Температура в месте установки и использования изделия должна быть в пределах +10–38 °С, а относительная влажность — ниже 90% без конденсации.

Рекомендации по подключению изделия к источнику питания

Перед подключением изделия к электросети убедитесь, что напряжение, частота и мощность сетевого питания соответствуют значениям на заводской табличке. Вилка должна соответствовать розетке. Запрещается каким-либо образом модифицировать вилку или розетку, чтобы адаптировать их друг к другу. Изделие должно быть подключено непосредственно к одной сетевой розетке. Запрещается использовать удлинители, разветвители и двойные розетки. Электрическая цепь должна быть снабжена защитным проводником и защитой не менее 16 А. Избегайте контакта шнура питания с острыми краями и горячими предметами и поверхностями. Когда изделие работает, шнур питания должен быть полностью развернут и размещен так, чтобы он не мешал эксплуатации изделия. Размещение шнура питания не должно вызывать риска отключения. Сетевая розетка должна располагаться в таком месте, где всегда можно быстро отсоединить вилку шнура питания. При отсоединении вилки шнура питания всегда беритесь за корпус вилки, а не за шнур. Если шнур питания или вилка повреждены, немедленно отключите их от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя для замены. Не используйте устройство с поврежденной вилкой или шнуром питания. Их нельзя ремонтировать; в случае повреждения замените их новыми, без дефектов.

Рекомендации по использованию изделия

ВНИМАНИЕ! После использования чаши и корпус изделия могут быть горячими. Не прикасайтесь к ним, так как это может причинить серьезные ожоги. Подождите, пока элементы изделия не остынут. При необходимости перемещения данных элементов до их остывания беритесь только за предназначенные для этого ручки. Следует использовать перчатки, защищающие от воздействия высоких температур. Удостоверьтесь, что пол рядом с местом, где используется изделие, не скользкий. Это позволит не поскользнуться и избежать серьезных травм. Изделие может быть подключено к источнику питания только во время работы. По ее завершении отсоедините устройство от источника питания, вынув вилку из розетки. Не оставляйте подключенное изделие без присмотра. Пищевые продукты, помещенные в чашу, не должны выступать выше отметки максимального наполнения. При приготовлении блюд всегда необходимо следить за процессом, чтобы избежать подгорания. Пища, оставленная без присмотра, может сгореть, что приведет к пожару и серьезным ожогам. Чашу следует переносить, держась за ручку. Чаша оснащена вставкой с перфорированным дном, которая предназначена для помещения в нее пищевых продуктов. Никогда не используйте чашу без вставки. Она крепится в чаше с помощью защелки, помещенной под подвижной заслонкой. При переноске чаши всегда закрывайте защелку заслонкой. Это предотвратит случайное отделение чаши от вставки. Защелку можно открывать, только когда чаша помещается на поверхности. Чашу с горячей пищей помещайте только на поверхность, стойкую к высокой температуре, или используйте защитные подставки. При приготовлении пищи следует прикасаться к внутренней поверхности камеры и к самим блюдам только с помощью инструментов, выполненных из материалов, которые выдерживают температуру изделия. Не прикасайтесь голыми руками. Не используйте острые или металлические инструменты — они могут повредить антипригарное покрытие чаши и вставки. Если во время или после приготовления пища осталась внутри чаши или вставки, удалите ее остатки перед приготовлением следующего блюда. Остатки пищи могут сгореть, выделяя дым и неприятный запах, и повлиять на вкус готовых блюд. Это также может стать причиной пожара. Для удаления остатков пищи используйте инструменты из дерева или пластика, которые выдерживают температуру изделия. Не используйте острые или металлические инструменты — они могут повредить поверхность чаши и вставки.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

Панель управления

67572

Изделие оснащено сенсорной панелью управления со световым дисплеем и регулятором/кнопкой. При подключении устройства к источнику питания прозвучит звуковой сигнал и все символы будут кратковременно выделены, после чего на дисплее появится индикация: «—». Продукт находится в режиме ожидания. Прикосновение к выключателю питания или любой кнопке, а также поворот или нажатие регулятора управления активирует режим настройки устройства. На дисплее отображается настройка температуры и времени по умолчанию в минутах. Чтобы изменить настройку, поверните регулятор по часовой стрелке, чтобы увеличить значение настройки, и против часовой стрелки, чтобы уменьшить значение настройки. Каждое нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом и изменением состояния дисплея. Прикосновение к кнопке с символом часов позволяет изменить установку времени. Прикосновение к кнопке с символом термометра позволяет изменить настройку температуры. Нажатием кнопки «M» можно выбрать один из заранее заданных режимов работы, поворачивая регулятор. Каждый режим представляет собой комбинацию настроек времени и температуры, отображаемых на дисплее. Режимы работы могут быть изменены в следующем цикле: картофель фри - ребрышки - креветки - тесто - домашняя птица - мясо - рыба. **Внимание!** При программировании настроек устройство автоматически возвращается в режим ожидания примерно через минуту после последнего нажатия любой кнопки или поворота регулятора управления. После установки времени и температуры, в течение менее чем одной минуты слегка нажмите на регулятор. Устройство начнет работать. Это будет показывать мигающий символ вентилятора. Красный свет символа вентилятора указывает на работу нагревателя. Синий свет символа вентилятора указывает на работу вентилятора. Продукт можно выключить в любой момент, нажав кнопку питания. После выключения нагревателя вентилятор может еще некоторое время работать, ускоряя охлаждение нагревателя. Не отключайте устройство от электросети в течение этого времени. По окончании охлаждения нагревателя устройство автоматически переключится в режим ожидания. Следует отключить кабель питания от электрической розетки.

67573

Панель управления изделия оснащена двумя регуляторами и световым индикатором. Верхний регулятор используется для установки температуры. Нижний регулятор используется для установки времени. Загорание индикатора означает работу нагревательного элемента. Изделие оснащено внутренним температурным датчиком. Во время работы индикатор может автоматически включаться и выключаться. Изделие можно отключить в любое время, переместив регулятор установки времени в положение «0».

67574

Устройство оснащено сенсорной панелью управления со световым дисплеем. После подключения устройства к источнику питания раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразится «-». Также заго-

рится кнопка переключателя: изделие находится в режиме ожидания.

При нажатии на переключатель запускается режим настройки изделия.

На дисплее поочередно отобразится установка температуры по умолчанию и время в минутах.

Установку времени можно изменить с помощью кнопок с символом часов.

Установку температуры можно изменить с помощью кнопок с символом термометра.

Кнопка «+» увеличивает значение установки, кнопка «-» — уменьшает.

Каждое нажатие кнопки будет отображаться звуковым сигналом и изменением установки, видимой на дисплее.

Кнопка «M» позволяет выбрать один из типовых режимов работы. Каждый режим представляет собой комбинацию установок времени и температуры, которые поочередно отображаются на дисплее.

Выбор режима отображается звуковым сигналом и подсветкой символа выбранного режима на дисплее. В каждом режиме можно изменить установки времени и температуры. Однако значения не будут сохранены как новые установки данного режима.

Режимы работы могут быть изменены в следующем цикле: картофель фри - ребрышки - креветки - тесто - домашняя птица - мясо - рыба.

Внимание! При программировании установок устройство автоматически возвращается в режим ожидания через минуту после последнего нажатия кнопки.

После установки времени и температуры в течение менее чем одной минуты нажмите на переключатель. Устройство начнет работать, что будет отображаться миганием символа вентилятора. Его подсветка красным цветом обозначает работу нагревательного элемента. Подсветка символа синим цветом означает работу вентилятора.

Изделие можно отключить в любое время, нажав кнопку переключателя. После выключения вентилятор может продолжать работать некоторое время, ускоряя охлаждение нагревательного элемента. В течение этого времени не отсоединяйте устройство от источника питания. После того, как нагревательный элемент охладится, устройство автоматически перейдет в режим ожидания. Отсоедините вилку шнура питания от электрической розетки.

Установка, запуск и эксплуатация изделия

Изделие следует распаковать, полностью удалив элементы упаковки и защиты при транспортировке. Рекомендуется хранить упаковку — она может понадобиться при дальнейшей транспортировке и хранении изделия.

Вымойте изделие, следуя инструкциям в разделе «Техническое обслуживание изделия».

Установите изделие в соответствии с рекомендациями инструкции.

Вставьте чашу с защелкнутой и пустой вставкой в корпус устройства. При установке чаши заслонку кнопки, предохраняющей защелку чаши, следует переместить в положение над кнопкой.

Подключите устройство к источнику питания.

Установите максимальную температуру.

Установите время до 3 минут для предварительного нагрева чаши и вставки.

Загорится индикатор, отображающий начало работы.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, и световой индикатор погаснет.

Соблюдая осторожность, возьмитесь за ручку чаши и вытащите ее из корпуса изделия. Чаша и вставка будут горячими, поэтому к ним нельзя прикасаться.

Поместите пищу, приготовленную для термической обработки, внутрь вставки.

Если изделие оснащено дополнительными принадлежностями, такими как кастрюля, сковорода для пиццы или перегородка, поместите их внутрь вкладыша. Для правильной работы фритюрницы всегда необходима чаша с установленным вкладышем.

Внимание! Уровень пищевых продуктов внутри вставки не должен превышать отметку максимальной емкости вставки.

Вставьте чашу с вставкой и пищей в корпус устройства.

Установите время согласно рецепту приготовления пищи.

Периодически проверяйте состояние приготовления пищи, ненадолго вынимая чашу. При необходимости измените установки времени и/или температуры.

Внимание! Будьте осторожны при вынимании чаши. Во время приготовления пищи чаша нагревается до высокой температуры. Беритесь только за ручку. Рекомендуется использовать защитные перчатки.

После окончания работы отсоедините вилку шнура питания от розетки. Дайте изделию полностью остыть, а затем приступайте к обслуживанию.

ВНИМАНИЕ! Во время работы и сразу после ее завершения: чаша и вставка нагреваются до высокой температуры. Будьте осторожны. Контакт с нагретыми частями изделия может привести к серьезным ожогам.

Советы по использованию безмасляной фритюрницы

Использование безмасляной фритюрницы для приготовления пищи обеспечивает преимущества перед аналогичным процессом в традиционной духовке или обжарке при большом количестве жира.

Снижение содержания холестерина. Благодаря использованию принудительной циркуляции воздуха уменьшается жировая ткань пищи и снижается содержание холестерина.

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

Сохранение вкусовых качеств. Слишком долгое время приготовления и слишком высокая температура легко лишают пищу вкусовых качеств. Благодаря простому управлению временем работы и температурой эта проблема может быть решена. Добавление небольшого количества жира в блюда сделает их хрустящими после приготовления. Смешивание ингредиентов в середине времени приготовления приведет к их равномерному нагреву.

Техническое обслуживание изделия

ВНИМАНИЕ! Все техническое обслуживание должно выполняться при выключенном устройстве. Для этого отсоедините вилку шнура питания от сетевой розетки и разъема на крышке устройства.

ВНИМАНИЕ! Изделие нельзя погружать в воду или любую другую жидкость. Изделие нельзя мыть проточной водой в посудомоечных машинах или водой под высоким давлением. Чашу и вставку после снятия с изделия и охлаждения можно мыть под потоком проточной воды, погружая в воду и в механических посудомоечных машинах.

ВНИМАНИЕ! Перед мытьем дождитесь полного остывания всех элементов изделия. Не ускоряйте этот процесс, погружая горячие детали в воду.

Изделие используется для приготовления пищи, помещенной во вставку чаши, поэтому следует соблюдать правила гигиены, чтобы приготовление пищи было безопасным.

Используйте мягкое моющее средство для мытья посуды. Остатки раствора удалите тканью, смоченной в воде (крышка), или промойте проточной водой (прочие элементы). После чистки протрите изделие досуха или дайте ему высохнуть.

Изделие следует чистить перед первым использованием и после каждого использования, дождавшись, пока оно полностью остынет. Из изделия следует удалять все остатки продуктов, не позволяя им прилипнуть при повторном использовании устройства. Это также предотвратит снижение его производительности.

Не используйте для чистки растворители, каустические средства, бензиновый спирт или абразивные чистящие средства. Вентиляционные отверстия крышки очищайте пылесосом.

Хранение и транспортировка изделия

Хранить изделие в закрытых помещениях. Защищать от пыли, грязи и влаги. Рекомендуется хранить изделие в заводской упаковке.

Хранить изделие в рабочем положении. Не ставить изделия одно на другое. Во время хранения на изделие ничего не ставить.

Перевозить изделие в заводской упаковке. Защищать от сильных ударов во время транспортировки. Во время перевозки на изделие ничего не ставить.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Единица измерения	Значение		
Номер по каталогу		67572	67573	67574
Номинальное напряжение	[В~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Номинальная частота	[Гц]	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Номинальная мощность	[Вт]	1400	1800	1800
Класс изоляции		I	I	I
Объем вставки чаши	[л]	3,2	5,2	5,2
Рабочая температура	[°C]	80 ~ 200	80 ~ 200	80 ~ 200
Время работы	[мин]	0 - 60	0 - 30	0 - 60
Вес нетто	[кг]	4,5	5,1	5,3

ХАРАКТЕРИСТИКА ВИРОБУ

Фритюрниця без олії – це виріб, призначений для підігріву, смаження та приготування страв, які потребують термічної обробки. Фритюрниця для термічної обробки використовує примусовий потік гарячого повітря, що дозволяє рівномірно підігрівати страви. На відміну від традиційних фритюрниць, вона не потребує смаження в глибокій олії, що дозволяє на більш здорове готування їжі. Завдяки плавній регуляції температури в широкому діапазоні можна налаштувати параметри виробу відповідно до ваших потреб. Правильна, надійна та безпечна робота виробу залежить від належної експлуатації, тому:

Перед використанням виробу необхідно прочитати всю інструкцію та зберегти її.

Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду та ушкодження, що виникли в результаті використання виробу не за призначенням, недотримання правил техніки безпеки й рекомендацій цієї інструкції. Використання виробу не за призначенням також приведе до втрати права користувача на гарантію.

ОСНАЦЕННЯ

Продукт поставляється у комплектному стані та не вимагає монтажу. Проте перед використанням виробу необхідно зняти всі елементи упаковки та захисту, які використовувалися під час транспортування. Також необхідно провести підготовчі дії, які описані в подальшій частині інструкції.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Виріб призначений для домашнього використання, його заборонено використовувати в комерційних цілях, наприклад, у закладах громадського харчування. Виріб використовується тільки для термічної обробки страв, безпосередньо поміщених всередині чаші. Заборонено використовувати виріб у інших якості. Виріб не розрахований для нагрівання та кип'ятіння води або інших рідин. Виріб не розрахований для приготування страв глибоким смаженням. Не розміщуйте у чаші страву у пластиковій тарі. Заборонено самостійно ремонтувати, розбирати або модифікувати виріб. Будь-який ремонт виробу повинен виконуватися авторизованим центром з ремонту. Під час роботи виріб необхідно постійно контролювати. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Під час роботи виріб нагрівається до високої температури, не торкайтеся чаші, кришки та інших елементів всередині чаші під час роботи, а також відразу після закінчення роботи, це може спричинити серйозні опіки. Виріб не призначений для використання дітьми молодше 8 років та особами з обмеженими фізичними та розумовими здібностями, а також особами, які не мають досвіду використання та знань про пристрій. Якщо тільки такі особи будуть контролюватися або вони пройдуть інструктаж щодо використання виробу у безпечний спосіб таким чином, щоб пов'язані з використанням ризики були зрозумілими. Діти не повинні грати з виробом. Діти без контролю не повинні виконувати очищення та обслуговування пристрою.

Рекомендації щодо транспортування та встановлення виробу

Виріб може бути розміщений тільки на твердій, плоскій, рівній і незаймистій поверхні, стійкій до високих температур. Поверхня повинна витримувати вагу самого пристрою та їжі у ньому. Необхідно забезпечити відстань щонайменше 10 см навколо бічних частин виробу, не розміщувати матеріали, які не є стійкими до високих температур, над виробом. Це дозволить забезпечити належну вентиляцію виробу. Не розміщуйте виріб на краю, наприклад, столу. Не кладіть нічого на виріб. Це порушує циркуляцію повітря та може спричинити пошкодження виробу, а також пожежу. Не розміщуйте виріб поблизу легкозаймистих матеріалів, наприклад, біля занавісок та штор. Не розміщуйте жодних електричних пристроїв над виробом. Під час роботи виділяється пара, яка може спричинити коротке замикання в електроприладі та викликати ураження електричним струмом. Заборонено свердління будь-яких отворів у виробі, а також заборонено виконувати будь-яку модифікацію виробу, яка не описана в інструкції. Виріб переносити слід тільки, коли він охолоне, тримаючи за низ корпусу. Не слід переносити виріб, тримаючи за ручку чаші. Не переміщати виріб, тягнучи за кабель живлення. Температура в місці установки та використання виробу повинна бути у діапазоні +10 °C + +38 °C, а відносна вологість повинна бути нижче 90% без конденсації.

Рекомендації щодо підключення виробу до живлення

Перед тим, як підключити виріб до живлення, переконайтесь, що напруга, частота та продуктивність мережі відповідають значенням, зазначеним на шильді виробу. Вилка повинна підходити до розетки. Заборонено змінювати вилку або розетку, щоб підігнати їх один до одного. Виріб слід підключити безпосередньо до однієї мережевої розетки. Заборонено використовувати подовжувачі, розгалужувачі та подвійні розетки. Електричне коло повинно мати захисне заземлення та захист щонайменше 16 А. Уникайте контакту кабелю живлення з гострими краями та гарячими предметами та поверхнями. Під час роботи пристрою кабель живлення повинен бути повністю розгорнений та розташований таким чином, щоб він не перешкоджає роботі з виробом. Розміщення кабелю живлення не повинно призводити до ризику переіпління. Розетка повинна знаходитися в такому місці, щоб завжди можна було швидко від'єднати кабель живлення виробу. Коли від'єднуєте вилку кабелю живлення, слід завжди тягнути за корпус вилки, а ніколи не тягніть за кабель. Якщо кабель живлення або вилка пошкоджені, негайно від'єдняйте їх від мережі та зверніться до авторизованого сервісного центру виробника для заміни. Не використовуйте виріб із пошкодженими кабелем живлення або вилкою. Кабель живлення або вилку не можна ремонтувати у разі їх пошкодження, а слід замінити їх новими без дефектів.

Рекомендації щодо використання виробу

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Чаша та корпус виробу можуть бути гарячими після використання. Не торкайтесь них, оскільки це може спри-

чинити серйозні опіки. Почекайте, поки елементи виробу охолонуть. Якщо необхідно буде перенести ці елементи, перш ніж вони охолонуть, беріть їх лише за ручки, призначені для цього. Слід використовувати рукавички, які захищають від впливу високих температур. Переконайтеся, що підлога не слизька поблизу місця, де використовується виріб. Це дозволить уникнути підскокування, яке може спричинити серйозні ушкодження. Виріб можна підключати до живлення лише під час роботи. Коли роботу закінчено, від'єднайте виріб від живлення, виймаючи вилку з розетки. Не залишайте підключений пристрій без нагляду. Харчові продукти, поміщені в чаші, не повинні бути вище максимальної позначки чаші. Під час приготування страв можна наглядати за виробом. Продукти, залишені без нагляду, можуть згоріти, що може спричинити пожежу та небезпечні опіки. Чашу слід переносити тільки за допомогою ручки. Чаша має ємність з перфорованим дном для розміщення їжі в ній. Ніколи не використовуйте чашу без цієї ємності. Ємність закріплюється в чаші за допомогою засувки, яка знаходиться під знімною кришкою. При перенесенні чаші завжди закривайте засувку кришкою. Це запобігає випадковому від'єднанню чаші від ємності. Засувку можна відкрити лише тоді, коли чаша розміщена на поверхні. Чашу з гарячою їжею можна ставити тільки поверхню, яка витримує високі температури, або використовуйте захисні підставки. У процесі приготування їжі усередині камери та їжі можна торкатися тільки за допомогою інструментів, виготовлених з таких матеріалів, які можуть витримати температуру, яку виділяє виріб. Для цього заборонено використовувати голі руки. Також не використовуйте гострі металеві предмети, які можуть пошкодити антипригарне покриття чаші та ємності. Якщо під час приготування або після приготування їжі всередині чаші або ємності залишаються залишки їжі, їх необхідно усунути перед приготуванням іншої страви. Залишки їжі можуть пригоріти, у результаті чого може з'явитися дим, неприємний запах та це може вплинути на смак їжі, що готується. Вони також можуть викликати пожежу. Для усунення використовуйте інструменти, виготовлені з дерева або пластику, які можуть витримувати температуру, яку виділяє виріб. Не використовуйте гострі або металеві інструменти. Такі інструменти можуть пошкодити поверхню чаші та ємності.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ВИРОБУ

Панель управління

67572

Виріб оснащений сенсорною панеллю управління зі світловим дисплеєм і регулятором/кнопкою.

При підключенні пристрою до джерела живлення прозвучить звуковий сигнал і всі символи будуть короткочасно виділені, після чого на дисплеї з'явиться індикація: „----“. Продукт перебуває в режимі очікування.

Дотик до вимикача живлення або будь-якої кнопки, а також поворот або натискання регулятора управління активує режим налаштування пристрою.

На дисплеї відображається настройка температури і часу за умовчанням в хвилинах. Щоб змінити налаштування, поверніть регулятор за годинниковою стрілкою, щоб збільшити значення настройки, і проти годинникової стрілки, щоб зменшити значення настройки. Кожне натискання кнопки супроводжується звуковим сигналом і зміною стану дисплея.

Дотик до кнопки з символом годин дозволяє змінити установку часу.

Дотик до кнопки з символом термометра дозволяє змінити налаштування температури.

Натисканням кнопки «М» можна вибрати один з заздалегідь заданих режимів роботи, повертаючи регулятор. Кожен режим являє собою комбінацію налаштувань часу і температури, що відображаються на дисплеї. Режими роботи можуть бути змінені в наступному циклі: картопля фрі - реберця - креветки - тісто - домашня птиця - м'ясо - риба.

Увага! При програмуванні налаштувань пристрій автоматично повертається в режим очікування приблизно через хвилину після останнього натискання будь-якої кнопки або повороту регулятора управління.

Після установки часу і температури, протягом менш ніж однієї хвилини легко натисніть на регулятор. Пристрій почне працювати. Це буде показувати миготливий символ вентилятора. Червоне світло символу вентилятора вказує на роботу нагрівача. Синє світло символу вентилятора вказує на роботу вентилятора.

Продукт можна вимкнути в будь-який момент, натиснувши кнопку живлення. Після виключення нагрівача вентилятор може ще деякий час працювати, прискорюючи охолодження нагрівача. Забороняється відключати пристрій від електромережі протягом цього часу. Після закінчення охолодження нагрівача пристрій автоматично переключиться в режим очікування. Слід відключити кабель живлення від електричної розетки.

67573

Панель управління виробу має два регулятори та індикатор.

Верхній регулятор використовується для встановлення температури.

Нижній регулятор використовується для встановлення часу.

Коли індикатор горить це означає роботу грілки. Продукт оснащений внутрішнім датчиком температури. Під час роботи індикатор може автоматично вмикатися та вимикатися.

Виріб можна вимкнути у будь-який час, перемістивши регулятор часу у положення «0».

67574

Виріб оснащений сенсорною панеллю управління зі світловим дисплеєм.

Після підключення виробу до живлення звучить звуковий сигнал, на дисплеї з'явиться символ «----». Кнопка вимикача також загориться. Виріб знаходиться в режимі очікування.

Торкаючись вимикача, розпочнеться режим налаштування виробу.

На дисплеї по черзі відобразатимуться налаштування температури за замовчуванням та час у хвилинах.

Ви можете змінити налаштування часу за допомогою кнопок з символом годинника.

Ви можете змінити налаштування температури за допомогою кнопок з символом термометра.

Кнопка з символом «+» збільшує значення параметра, кнопка з символом «-» зменшує значення параметра.

Кожне натискання кнопки сигналізується звуковим сигналом та зміною налаштування, що відображається на дисплеї.

Кнопка з символом «M» дозволяє вибрати один з визначених режимів роботи. Кожен режим є комбінацією налаштувань часу та температури, які відображаються по черзі на дисплеї.

Вибір режиму сигналізується звуковим сигналом та підсвічуванням символу вибраного режиму на дисплеї. У кожному режимі можна змінювати налаштування часу та температури. Однак ці значення не будуть зберігатися як нові налаштування даного режиму.

Режими роботи можна змінювати у наступному порядку: картопля фрі - реберця - креветки - тісто - домашня птиця - м'ясо - риба.

Увага! Під час програмування налаштувань вибір автоматично повертається в режим очікування приблизно через хвилину від останнього натискання кнопки.

Після встановлення часу та температури слід протягом хвилини натиснути вмикач. Розпочнеться робота виробу. Це відобразиться блиманням символу вентилятора. Коли символ вентилятора горить червоним, це означає роботу грілки виробу. Коли символ вентилятора горить синім, це означає роботу вентилятора.

Вибір можна будь-коли вимкнути, торкнувшись кнопки вмикача. Після вимкнення вентилятор може працювати деякий час, прискорюючи охолодження грілки. Не від'єднуйте вибір від живлення протягом цього часу. Після завершення охолодження грілки вибір автоматично перейде в режим очікування. Від'єднайте кабель живлення від розетки.

Встановлення, запуск та обслуговування виробу

Вибір слід розпакувати, повністю зняти всі елементи упаковки та захисні елементи, які використовувалися під час транспортування. Рекомендується зберегти упаковку, вона буде придатна при подальшому транспортуванні та зберіганні виробу.

Вимити вибір згідно з вказівками у пункті «Технічний догляд за виробом».

Розмістити вибір згідно з рекомендаціями інструкції.

Вставте чашу разом із встановленою порожньою ємністю в корпус виробу. Під час розміщення чаші кришка кнопки засувки повинна бути над кнопкою.

Підключіть вибір до живлення.

Встановіть максимальну температуру.

Встановіть час на 3 хвилини, щоб попередньо нагріти чашу та ємність.

Засвітиться індикатор, що вказує на початок роботи.

Після закінчення встановленого часу прозвучить сигнал, а індикатор погасне.

Будьте обережні, візьміться за ручку чаші та витягніть її з корпусу виробу. Чаша та ємність будуть гарячими, тому не торкайтесь їх.

Покладіть їжу, підготовлену для термічної обробки, всередину ємності.

Якщо вибір оснащено додатковими приналежностями, такими як каstrуля, сковорода для піци або перегорodka, помістіть їх всередину вкладиша. Для правильної роботи фритюрниці завжди необхідна чаша з встановленим вкладишем.

Увага! Рівень харчових продуктів всередині ємності не повинен перевищувати позначки максимального вмісту ємності.

Вставте чашу з ємністю та їжею в корпус виробу.

Встановіть час згідно з рецептом приготування їжі.

Періодично перевіряйте стан їжі, яку готуєте, виймаючи чашу на короткий час. При необхідності змініть налаштування часу та / або температури.

Увага! Будьте обережні, виймаючи чашу. Під час приготування їжі чаша нагрівається до високої температури. Брати тільки за ручку. Рекомендується використовувати захисні рукавички.

Після закінчення роботи від'єднайте кабель живлення від розетки. Залиште вибір для повного охолодження, а потім розпочніть технічний догляд.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Під час роботи та відразу після її завершення: чаша та ємність нагріваються до високої температури. Будьте обережні. Контакт із нагрітими частинами виробу може призвести до серйозних опіків.

Поради щодо використання фритюрниці без олії

Використання фритюрниці без олії для готування їжі дає перевагу в приготуванні їжі в традиційній духовці або смаженні в глибокій олії.

Зниження вмісту холестерину. Завдяки використанню примусової циркуляції повітря жирова тканина їжі зменшується, і вміст холестерину знижується.

Економія часу та енергії. Завдяки високій ефективності методу примусової циркуляції повітря для приготування їжі, можна скоротити час готування та знизити використання енергії.

Збереження смакових цінностей. Занадто довгий час і занадто висока температура легко позбавляють їжу смакових цінностей. Завдяки простому контролю часу та температури цю проблему можна вирішити.

Давання невеликої кількості олії в приготуванні страв зробить їх з хрусткою скоринкою.

Перемішування інгредієнтів у середині часу приготування призведе до їх рівномірного нагрівання.

Технічний догляд за виробом

УВАГА! Всі дії технічного догляду слід проводити при вимкненому живленні. **Для цього необхідно відключити вилку кабелю живлення від розетки.**

УВАГА! Виріб не можна занурювати у воду або будь-яку іншу рідину. Виріб не можна мити під проточною водою, в посудомийних машинах або під високим тиском. Чашу та ємність після зняття з виробу та охолодження можна помити під проточною водою, занурити у воду або помити в посудомийній машині.

УВАГА! Перед тим, як мити, необхідно зачекати аж всі елементи виробу остигнуть. Не прискорюйте процес охолодження, занурюючи гарячі частини у воду.

Цей виріб використовується для приготування їжі, розміщеної в чаші, тому необхідно дотримуватися правил гігієни, щоб приготування їжі було безпечним.

Для очищення використовуйте легкий посудомийний засіб. Видаліть будь-які залишки засобу мокрою ганчіркою (кришка) або промийте водою (інші елементи). Після очищення витріть виріб насухо або залиште виріб висихати.

Виріб слід очистити перед першим використанням та після кожного використання, а перед тим необхідно зачекати аж він повністю охолоне. Слід видалити всі рештки їжі, що залишаються у виробі, це запобігає їх спаленню під час повторного використання, а також запобігає зниженню продуктивності.

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

Очистіть вентиляційні отвори кришки за допомогою пилососа.

Складування та транспортування виробу

Зберігайте виріб у закритих приміщеннях, подалі від пилу, бруду та вологи. Рекомендується зберігати виріб у оригінальній упаковці.

Зберігайте виріб у робочому положенні. Не складайте вироби один на один. Нічого не кладіть на вироби під час зберігання. Виріб слід перевозити у заводській упаковці. Захищайте від надмірних поштовхів під час транспортування. Нічого не кладіть на виріб під час транспортування.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Параметр	Одиниця вимірювання	Значення		
№ по каталогу		67572	67573	67574
Номінальна напруга	[В~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Номінальна частота	[Гц]	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Номінальна потужність	[Вт]	1400	1800	1800
Клас захисту		I	I	I
Об'єм ємності чаші	[л]	3,2	5,2	5,2
Температура роботи	[°С]	80 ~ 200	80 ~ 200	80 ~ 200
Час роботи	[хв]	0 - 60	0 - 30	0 - 60
Вага	[кг]	4,5	5,1	5,3

PRODUKTO APRAŠYMAS

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

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

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

KOMPLEKTACIJA

Produktas pristatomas kompleksiškas ir nereikalauja surinkimo. Prieš naudojant produktą reikia pašalinti visus transporto metu naudojamus pakuočius ir apsauginius elementus. Taip pat reikalaujama atlikti parengiamuosius veiksmus, aprašytus tolesnėje šio vadovo dalyje.

BENDROSIOS REKOMENDACIJOS NAUDOJIMUI

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

Rekomendacijos gaminio transportavimui ir montavimui

Produktas gali būti dedamas tik ant kieto, plokščio, lygaus ir nedegaus, aukštomis temperatūroms atsparaus pagrindo. Pagrindas turi atlaikyti paties prietaiso ir į jį įdėtų maisto produktų svorį. Būtina užtikrinti mažiausiai 10 cm atstumą aplink gaminio šonus, nedėti virš produkto medžiagų, kurios nėra atsparios aukštai temperatūrai. Tai leis tinkamai vėdinti produktą. Nestatyti šalia, pvz. stalo krašto. Nieko nedėti ant produkto. Tai sutrikdo oro cirkuliaciją ir gali pakenkti produktui, taip pat sukelti gaisrą. Neįjunkti gaminio šalia degių medžiagų, pvz. užuolaidų. Nedėti elektrinių prietaisų virš produkto. Eksploatavimo metu išleidžiami vandens garai, kurie gali sukelti elektros instaliacijos trumpąjį jungimą ir sukelti elektros šoką. Draudžiama gręžinėti produkte skylės, taip pat atlikti produkto instrukcijoje nenurodytus gaminio pakeitimus. Produktą pernešti tik jam atvėsus, laikant už korpuso dugno. Nenešioti produktą laikant už dubens rankenos. Neįjunkti produkto traukiant už maitinimo laidą. Temperatūra produkto montavimo ir naudojimo vietoje turi būti +10 °C + +38 °C temperatūros diapazone, o santykinė drėgmė turi būti mažesnė kaip 90% be kondensacijos.

Produkto prijungimo prie maitinimo šaltinio rekomendacijos

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

Produkto naudojimo rekomendacijos

ĮSPĖJIMAS! Dubuo ir korpusas po naudojimo gali būti karšti. Neliesti jų, nes tai gali sukelti rimtus nudegimus. Palaukti, kol produkto elementai atvės. Jei būtina perkelti šiuos elementus, kol jie atvės, suimti juos už tam skirtų rankenų. Naudoti apsaugančias nuo aukštų temperatūrų poveikio prištines. Patikrinti, ar grindys nėra slidžios netoli produkto naudojimo vietos. Tai neleis paslysti ir sukelti rimtų sužalojimų. Produktas gali būti prijungtas prie maitinimo šaltinio tik darbo metu. Kai darbas baigiamas, gaminį atjunkti nuo maitinimo šaltinio, ištraukiant kištuką iš elektros tinklo lizdo. Nepalikti prijungto gaminio be priežiūros. Į dubenį dedami maisto produktai neturi išsikūsti virš maksimalaus kiekio žymeklio. Ruošiant patiekalus visada juos stebėti. Maistas, likęs be priežiūros, gali būti pridegintas, o tai gali sukelti gaisrą ir pavojingus nudegimus. Dubenį laikyti tik už rankenos. Dubenyje įrengtas įdėklas turi perforuotą dugną, kuris skirtas jame esančio maisto maišymui. Nenaudoti dubens be įdėklo. Įdėklas dubenyje tvirtinamas su fiksiatoriumi, paslėptu po slankiu dangteliu. Dubens pemešimo metu fiksiatorius turi būti uždengtas dangteliu. Tai padės išvengti atsiktinio dubens atskyrimo nuo įdėklo. Fiksatorių galima atleisti tik kai dubuo stovi ant pagrindo. Dubenį su karštu maistu dėti tik ant aukštai temperatūrai atsparaus pagrindo arba naudoti apsauginius padėklus. Ruošiant patiekalus kameros vidų ir pačius patiekalus liesti tik įrankiais, pagamintais iš tokių medžiagų, kurios yra atsparios gaminio sklei-

džiamai temperatūrai. Draudžiama tai daryti plikomis rankomis. Nenaudoti aštrių metalinių daiktų, kurie gali sugadinti nelimpančią dubens ir idėklo dangą. Jei maisto nuošimo metu arba po jo dubenyje arba jo idėkle išlieka maisto likučiai, prieš gamindami kitą patiekalą pašalinkite juos. Maisto likučiai gali sudegti, sukelti dūmus, nemalonių kvapą ir paveikti paruošto maisto skonį. Jie taip pat gali sukelti gaisrą. Pašalinimui naudoti įrankius, pagamintus iš medienos arba plastiko, atlaikančių produkto gaminamą temperatūrą. Nenaudoti aštrių ar metalinių įrankių. Tokie įrankiai gali sugadinti dubenį ir idėklą.

PRODUKTO VALDYMAS

Valdymo skydas

67572

Produkte įrengtas jutiklinis valdymo skydas su šviesos ekranu ir rankenėlė/mygtuku.

Prijungus gaminį prie maitinimo šaltinio, bus skleidžiamas garsinis signalas ir visi simboliai bus trumpai paryškinti, tada ekrane bus rodoma: „---“. Produktas yra pasiruošimo režime.

Palietus jungiklį arba bet kurį mygtuką, pasukus arba paspaudus rankenėlę, bus pradėtas gaminio nustatymo režimas.

Ekrane bus rodomas numatytasis temperatūros ir laiko minutėmis nustatymas. Norėdami pakeisti nustatymo vertę, naudokite pasukamą rankenėlę, pasukite ją pagal laikrodžio rodyklės kryptį, kad padidintumėte nustatytą vertę, pasukite ją prieš laikrodžio rodyklės kryptį, kad sumažintumėte nustatytą vertę. Kiekvieną mygtuko paspaudimą signalizuoja garsinis signalas ir ekrane matomo nustatymo pakeitimas.

Palietus mygtuką su laikrodžio simboliu, galite keisti laiko nustatymą.

Palietus mygtuką su termometro simboliu, galite keisti temperatūros nustatymą.

Palietus mygtuką „M“, naudojant pasukamą rankenėlę galite pasirinkti vieną iš iš anksto nustatytų darbo režimų. Kiekvienas ekrane rodomas režimas tai laiko ir temperatūros nustatymų derinys. Darbo režimai gali būti keičiami sekančiu ciklu: bulvytės - krevetės - pyragas - paukštiena - mėsa - žuvis.

Dėmesio! Nustatymo metu gaminys automatiškai grįš į pasiruošimo režimą per maždaug minutę nuo paskutinio mygtuko paspaudimo ar rankenėlės pasukimo.

Nustačius laiką ir temperatūrą greičiau nei per minutę reikia įspausti rankenėlę. Tai pradės darbą. Tai patvirtins mirksintis ventiliatoriaus simbolis. Kai ventiliatoriaus simbolis yra paryškintas raudonai, produkto šildytuvas veikia. Kai ventiliatoriaus simbolis yra paryškintas mėlynai, produkto ventiliatorius veikia.

Produktą bet kuriuo metu galima išjungti, palietus jungiklio mygtuką. Po išjungimo ventiliatorius gali veikti, pagreitinant šildytuvo aušinimą. Per tą laiką negalima atjungti produkto iš maitinimo šaltinio. Po to, kai šildytuvas baigs vėsintis, produktas automatiškai pereis į pasiruošimo režimą. Reikia tada įjungti produkto maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.

67573

Produkto valdymo skydas turi du nustatymo ratukus ir indikatorius.

Viršutinis nustatymo ratukas nustato temperatūrą.

Apatinis nustatymo ratukas nustato laiką.

Indikatoriaus užsidegimas informuoja apie šildytuvo darbą. Produkte įrengtas vidinis temperatūros jutiklis. Veikimo metu indikatorius gali automatiškai įsijungti ir išsijungti.

Produktą galima bet kada išjungti, perjungiant laiko nustatymo ratuką į „0“ padėtį.

67574

Produkte įrengtas su jutiklinis valdymo skydas su šviesos ekranu.

Po produkto prijungimo prie maitinimo šaltinio, girdėsīs pytelėjimas, ekrane pasirodys: „---“. Taip pat užsidegs maitinimo mygtukas. Produktas yra pasiruošimo režime.

Palietus jungiklį prasideda gaminio nustatymo režimas.

Ekrane pakaitomis parodomas numatytasis temperatūros ir laiko minutėmis nustatymas.

Laikrodžio nustatymą galima pakeisti laikrodžio simboliu pažymėtai mygtukais.

Temperatūros nustatymą galima pakeisti termometro simboliu pažymėtai mygtukais.

Mygtukas, pažymėtas „+“, padidina nustatymo vertę, mygtukas, pažymėtas „-“, sumažina nustatymo vertę.

Kiekvieną mygtuko paspaudimą signalizuos garsinis signalas ir ekrane matomo nustatymo pakeitimas.

Mygtukas, pažymėtas „M“, leidžia pasirinkti vieną iš anksčiau nustatytų darbo režimų. Kiekvienas režimas yra ekrane rodomų pakaitomis, laiko ir temperatūros nustatymų derinys.

Režimo pasirinkimas signalizuojamas garsiniu signalu ir pasirinkto režimo simbolio apšvietimu ekrane. Kiekviename režime galite keisti laiko ir temperatūros nustatymus. Tačiau vertės nebus išsaugotos kaip nauji nustatyto režimo nustatymai.

Darbo režimai gali būti keičiami sekančiu ciklu: bulvytės - krevetės - pyragas - paukštiena - mėsa - žuvis.

Dėmesio! Nustatymo metu gaminys automatiškai grįš į pasiruošimo režimą per maždaug minutę nuo paskutinio mygtuko paspaudimo.

Nustačius laiką ir temperatūrą reikia paliesti jungiklį mažiau nei per vieną minutę. Tai pradės darbą. Tai patvirtins mirksintis ventiliatoriaus simbolis. Kai ventiliatoriaus simbolis yra paryškintas raudonai, produkto šildytuvas veikia. Kai ventiliatoriaus simbolis yra paryškintas mėlynai, produkto ventiliatorius veikia.

Produktą bet kuriuo metu galima išjungti, palietus jungiklio mygtuką. Po išjungimo ventilatorius gali veikti, pagreitinant šildytuvo aušinimą. Per tą laiką negalima atjungti produkto iš maitinimo šaltinio. Po to, kai šildytuvą baigs vėsintis, produktas automatiškai pereis į pasirušimo režimą. Reikia tada įjungti produkto maitinimo laidą kištuką iš elektros lizdo.

Produkto įdiegimas, įjungimas ir valdymas

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

Produktą plauti pagal „Produkto priežiūros“ instrukcijas.

Produktas turi būti montuojamas pagal instrukcijos nuorodas.

Įstumi dubenį su užfiksuotu ir tuščiu įdėklu į produkto korpusą. Dubens įstūmimo metu fikساتorių atleidžiančio mygtuko dangtelis turi būti perstumtas virš mygtuko.

Prijunkti produktą prie maitinimo.

Nustatyti maksimalią temperatūrą.

Nustatyti 3 minutes dubens ir įdėklo įšilimui.

Užsidega indikatorius rodantis darbo pradžią.

Pasibaigus nustatytam laikui girdėsis garsinis signalas ir indikatorius užges.

Atsargiai paimtu už rankenos dubens ir įstumti į korpusą. Dubuo ir įdėklas bus įšilę, todėl negalima jų liesti.

Į įdėklo vidų įdėti terminiam apdorojimui paruoštą maistą.

Jei gaminyje turi papildomą įrangą, pvz. puodą, picos keptuvę arba pertvaras, įdėkite jį į kasetės vidų. Dubuo su įmontuota kasete visada reikalingas norint tinkamai valyti gruzdintuvę.

Dėmesio! Maisto produktų kiekis įdėklo viduje negali viršyti didžiausio įdėklo talpos žymos.

Įstumi dubenį su įdėklu ir maistu į produkto korpusą.

Laiką nustatyti pagal maisto ruošimo receptą.

Periodiškai tikrinti paruoštos maisto būklę, trumpam laikui ištraukiant dubenį. Jei reikia, galima pakeisti laiką ir / arba temperatūrą.

Dėmesio! Dubenį ištraukti atsargiai. Maisto ruošimo metu dubuo pašildomas iki aukšto temperatūros. Laikyti tik už rankenos.

Rekomenduojama naudoti apsaugines pirštines.

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

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

Patarimai dėl gruzdintuvės be riebalų naudojimo.

Gruzdintuvės be riebalų naudojimas maisto ruošimui, suteikia pranašumą prieš gaminant maistą tradicinėje orkaitėje ar alejuje.

Cholesterolio kiekio mažinimas. Dėl priverstinio oro cirkuliacijos panaudojimo sumažėja riebalų ir cholesterolio kiekis maiste.

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

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

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

Ingredientų išmaišymas ruošimo laiko viduryje padės juos tolygiai sušildyti.

Produkto priežiūra

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

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

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

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

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

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

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

Dangčio ventiliacijos angas valyti dulkių siurbliu.

Produkto laikymas ir transportavimas

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

Transportuoti produktą gamyklinėje pakuotėje. Apsaugoti nuo pernelyg didelių smūgių transportavimo metu. Transportavimo metu

nedėti nieko ant produkto.

TECHNINIAI DUOMENYS

Parametras	Matavimo vienetas	Vertė		
Katalogo numeris		67572	67573	67574
Nominali įtampa	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Nominalus dažnis	[Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Nominali galia	[W]	1400	1800	1800
Izoliacijos klasė		I	I	I
Dubens įdėklo talpa	[l]	3,2	5,2	5,2
Darbo temperatūra	[°C]	80 ~ 200	80 ~ 200	80 ~ 200
Darbo laikas	[min]	0 - 60	0 - 30	0 - 60
Masė neto	[kg]	4,5	5,1	5,3

PRODUKTA APRAKSTS

Iekārta frī kartupeļu cepšanai bez eļļas ir paredzēta ēdienu, kuriem nepieciešama termiskā apstrāde, uzsildīšanai, apcepšanai un pagatavošanai. Iekārta izmanto termiskajai apstrādei karsta gaisa piespiedu cirkulāciju, kas ļauj vienmērīgi uzsildīt ēdienus. Atšķirībā no tradicionālām iekārtām frī kartupeļu pagatavošanai tajā nav nepieciešama cept pārtiku dziļā eļļas peldē, kas ļauj pagatavot to veselīgākā veidā. Plašs temperatūras regulēšanas diapazons ļauj pielāgot produkta darba parametrus savām vajadzībām. Pareiza, uzticama un droša produkta darbība ir atkarīga no tā pareizas ekspluatācijas, tāpēc:

Pirms sākt lietot produktu, izlasiet visu instrukciju un saglabāiet to.

Piegādātājs neņēms atbildību par visiem kaitējumiem un traumām, kas radušās, lietojot produktu neatbilstoši tā pielietojumam vai neievērojot drošības noteikumus un šīs instrukcijas norādījumus. Produkta lietošana neatbilstoši paredzētajam pielietojumam noved arī pie lietotāja garantijas tiesību zaudēšanas.

APRĪKOJUMS

Produkts tiek piegādāts pilnīgi samontētā stāvoklī. Pirms sākt lietot produktu, noņemiet visus iepakojuma elementus un elementus, kas aizsargā produktu transportēšanas laikā. Jāveic arī sagatavošanas darbības, kas aprakstītas instrukcijas tālākā daļā.

VISPĀRĪGIE LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

Produkts ir projektēts lietošanai mājaismiecībā, to nedrīkst izmantot komerciāliem mērķiem, piemēram, sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumos. Produkts ir paredzēts tikai bļodas iekšā ievietotu ēdienu termiskajai apstrādei. Nedrīkst izmantot produktu citiem mērķiem. Produkts nav paredzēts ūdens vai citu šķidrumu uzsildīšanai. Produkts nav paredzēts ēdienu cepšanai dziļā eļļas peldē. Neievietojiet bļodā ēdienus plastmasas iepakojumos. Nedrīkst patstāvīgi remontēt, demontēt vai modificēt produktu. Visi produkta remontu ir jāveic autorizētajā servisa centrā. Darbības laikā produktu nedrīkst atstāt bez uzraudzības. **BRĪDINĀJUMS!** Darbības laikā produkts uzkarst līdz augstām temperatūrām, nepieskarieties bļodai, vākam un citiem elementiem, kas atrodas bļodas iekšā produkta darbības laikā un uzreiz pēc tās pabeigšanas, jo pastāv nopietnu apdegumu risks. Produkts nav paredzēts lietošanai bērniem vecumā līdz vismaz 8 gadiem un cilvēkiem ar ierobežotām fiziskām un garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām par ierīci, ja vien viņi neatrodas uzraudzībā vai nav bijuši instruēti par produkta lietošanu drošā veidā tā, lai saistīti ar to riski būtu saprotami. Bērniem nedrīkst rotaļāties ar produktu. Bērniem bez uzraudzības nedrīkst veikt iekārtas tīrīšanu un tehnisko apkopi.

Norādījumi par produkta transportēšanu un uzstādīšanu

Produktu var uzstādīt tikai uz cietas, plakanas, līdzenas un neuzliesmojošas virsmas, kas ir izturīga pret augstas temperatūras iedarbību. Virsmai jāiztur pašas ierīces un uz tās novietotas pārtikas svars. Nodrošiniet vismaz 10 cm telpas ap produkta sānu sienām, nenovietojiet virs produkta nekādus materiālus, kas nav izturīgi pret augstas temperatūras iedarbību. Tas ļauj nodrošināt pareizu produkta ventilāciju. Neuzstādiet produktu tuvu malām (piemēram, galdam). Neuzstādiet neko uz produkta. Tas traucē gaisa cirkulācijai un var novest pie produkta bojāšanas un ugunsgrēka. Neuzstādiet produktu tuvu viegli uzliesmojošiem materiāliem, piemēram, aizkariem. Nenovietojiet virs produkta nekādas elektriskās ierīces. Darbības laikā izdalās ūdens tvaiks, kas var novest pie elektriskās sistēmas īssavienojuma un kļūt par elektrošoka iemeslu. Nedrīkst urbt produktā nekādus caurumus vai modificēt to jebkādā citā veidā, kas nav aprakstīts instrukcijā. Pārnēsiet produktu tikai pēc tā atdzišanas, turot to aiz korpusa apakšdaļu. Nepārnēsiet produktu, turot to aiz bļodas roktura. Nepārvietojiet produktu, velkot to aiz barošanas kabeļa. Temperatūrai produkta uzstādīšanas un lietošanas vietā jāietilpst diapazonā no +10 °C līdz +38 °C, bet relatīvajam mitrumam ir jābūt zemākam par 90 % bez ūdens tvaika kondensācijas.

Norādījumi par produkta pieslēgšanu barošanas avotam

Pirms pieslēgt produktu barošanas avotam, jāpārīcinās, ka barošanas tīkla spriegums, frekvence un jauda atbilst vērtībām, kas norādītas uz produkta datu plāksnītes. Kontaktdakšai ir jābūt piemērotai kontaktilgždai. Nedrīkst nekādā veidā modificēt kontaktdakšu vai kontaktilgždu, lai piemērotu tās vienu otrai. Produktam ir jābūt pieslēgtam tieši pie atsevišķas barošanas tīkla kontaktilgždas. Nedrīkst izmantot pagarinātājus, sadalītājus un dubultas kontaktilgždas. Barošanas tīkla kontūram ir jābūt aprīkotam ar aizsargvadu un vismaz 16 A aizsargelementu. Izvairieties no barošanas kabeļa kontakta ar asām malām, karstiem priekšmetiem un virsmām. Produkta darbības laikā barošanas kabelim ir jābūt pilnībā notītam, tas jānovieto tā, lai netraucētu apkalpot produktu. Barošanas kabeļa pozīcijai nedrīkst radīt pakļūšanas risku. Barošanas kontaktilgždai jāatrodas tādā vietā, kas vienmēr ļauj ātri atslēgt produkta barošanas kabeļa kontaktdakšu. Atslēdzot barošanas kabeļa kontaktdakšu, vienmēr velciet aiz kontaktdakšas korpusu, nevis aiz vadu. Ja barošanas kabelis vai kontaktdakša ir bojāti, nekavējoties atslēdziet tos no barošanas tīkla un sazinieties ar ražotāja autorizēto servisa centru, lai nomainītu tos ar jauniem elementiem. Neizmantojiet produktu ar bojātu barošanas kabeli vai kontaktdakšu. Barošanas kabelis vai kontaktdakša nav remontējami, bojāšanas gadījumā šie elementi jānomaina ar jauniem, kas ir brīvi no defektiem.

Norādījumi par produkta lietošanu

BRĪDINĀJUMS! Produkta bļoda un korpusi var būt karsti pēc lietošanas. Nedrīkst tiem pieskarties, jo pastāv nopietnu apdegumu risks. Pagaidiet, līdz produkta elementi atdziest. Ja nepieciešams pārņemt šos elementus pirms to atdzišanas, turiet tos aiz rokturiem, kas paredzēti šim mērķim. Izmantojiet cimdus, kas aizsarga pret augstas temperatūras iedarbību. Pārīcinieties, ka grīda tuvu produkta lietošanas vietai nav slīdīga. Tas ļauj izvairīties no slīdēšanas, kas var novest pie nopietnām traumām. Produkts var būt pieslēgts barošanas avotam tikai darbības laikā. Pēc tās pabeigšanas atslēdziet produktu no barošanas avota, izvelkot kontaktdakšu no tīkla kontaktilgždas. Neatstājiet pieslēgto produktu bez uzraudzības. Pārtikas produkti, kas ievietoti bļodā, nedrīkst izvirzīties virs bļodas maksimālā uzpildījuma līmeņa

norādes. Novērojiet produktu visu laiku ēdiena pagatavošanas laikā. Bez uzraudzības atstāti pārtikas produkti var sadegt, kas var novest pie ugunsgrēka un nopietniem apdegumiem. Pārsiesiet bļodu tikai aiz roku. Bļoda ir aprīkota ar ieliktni ar perforētu dibenu, kas paredzēts pārtikas produktu ievietošanai tajā. Nekad neliejojiet bļodu bez ieliktna. Ieliktnis tiek nostiprināts bļodā ar bloķēšanas mehānisma palīdzību, kas paslēpts zem pārbīdāma pārsega. Pārsesot bļodu vienmēr aizsedziet bloķēšanas mehānismu ar pārsegu. Tas ļauj novērst nejašu bļodas atdalīšanās no ieliktna. Bloķēšanas mehānismu var atbrīvot tikai tad, ja bļoda stāv uz virsmas. Bļodu ar kārstu pārtiku uzstādiet tikai uz virsmām, kas iztur augstu temperatūru, vai izmantojiet aizsargpaliktņus. Ēdiena pagatavošanas laikā pieskarieties kamerai un pašiem ēdieniem tikai ar instrumentu palīdzību, kas izgatavoti no materiāliem, kuri iztur produkta radīto temperatūru. Nedrīkst izmantot šim mērķim kailas rokas. Neizmantojiet arī asus, metāla priekšmetus, kas var bojāt bļodas un ieliktna pretpiedeguma pārklājumu. Ja ēdiena pagatavošanas laikā vai pēc tās bļoda vai ieliktna iekšā paliek pārtikas atliekas, noņemiet tos pirms nākamā ēdiena pagatavošanas. Pārtikas atliekas var sadegt, izraisot dūmu, nepatīkamas smakas rašanos, un ietekmēt gatavojamā ēdiena garšu. Tās var arī kļūst par ugunsgrēka iemeslu. To noņemšanai izmantojiet instrumentus, kas pagatavoti no koka vai plastmasas, kas iztur produkta radīto temperatūru. Neizmantojiet asus un metāla instrumentus. Šādi instrumenti var bojāt bļodas un ieliktna virsmu.

PRODUKTA LIETOŠANA

Vadības panelis

67572

Produkts ir aprīkots ar skārienjutīgu vadības paneli ar gaismas displeju un kloķi / pogu.

Pēc produkta pievienošanas strāvas padevei tiks izvadīts skaņas signāls, un visi simboli tiks īsi apgaismoti, pēc tam tad displejā parādīsies: „---”. Produkts atrodas gatavības režīmā.

Pieskaroties slēdzim vai jebkurai pogai, vai pagriežot vai nospiežot kloķi, tiks ieslēgts produkta iestatīšanas režīms.

Displejā parādīsies noklusējuma temperatūras iestatījums un laiks minūtēs. Lai mainītu iestatījuma vērtību, izmantojiet kloķi, pagriežiet pulkstenrādītāja virzienā, lai palielinātu iestatīto vērtību, pagriežiet to pretēji pulkstenrādītāja virzienam, lai samazinātu iestatīto vērtību. Katru pogas pieskārienu signalizē skaņas signāls un norāda displeja statusa izmaiņas.

Pieskaroties pogai ar pulksteņa simbolu, varat mainīt laika iestatījumu.

Pieskaroties pogai ar termometra simbolu, varat mainīt temperatūras iestatījumu.

Pieskaroties pogai “M”, ar kloķi var izvēlēties vienu no iepriekš iestatītiem darba režīmiem. Katrs režīms ir displejā redzamo laika un temperatūras iestatījumu kombinācija. Darba režīmus var mainīt šādā ciklā: kartupeļi frī - ribas - garneles - kūka - mājuputni - gaļa - zivis. Uzmanību! Iestatījumu programmēšanas laikā pēc aptuveni minūtes no jebkuras pogas pieskāriena vai kloķa pagriešanas ierīce automātiski atgriežas gatavības režīmā.

Pēc laika un temperatūras iestatīšanas ātrāk nekā vienas minūtes laikā - piespiediet kloķi. Tas sāks darbu. To signalizēs ventilatora simbola mirgošana. Ja ventilatora simbols ir iezīmēts sarkanā krāsā, izstrādājuma sildītājs darbojas. Ja ventilatora simbols ir iezīmēts zilā krāsā, ventilators darbojas.

Produkts var tikt izslēgts jebkurā laikā, pieskaroties slēdža pogai. Pēc izslēgšanas ventilators var turpināt darboties kādu laiku, paštrinot sildītāja atdzišanu. Neatslēgt ierīci no barošanas avota. Pēc sildītāja atdzišanas pabeigšanas produkts automātiski pārslēdzas uz gatavības režīmu. Tad produkta kontaktdakša jābūt atslēgta no elektrības tīkla.

67573

Produkta vadības panelis ietver divas grozāmās pogas un gaismas indikatoru.

Augšējā grozāmā poga ir paredzēta temperatūras iestatīšanai.

Apakšējā grozāmā poga ir paredzēta laika iestatīšanai.

Indikatora iedegšanās nozīmē sildītāja darbību. Produkts ir aprīkots ar iekšējo temperatūras sensoru. Darbības laikā indikators var automātiski ieslēgties un izslēgties.

Produktu var izslēgt jebkurā brīdī, pagriežot grozāmo pogu uz pozīciju “0”.

67574

Produkts ir aprīkots ar skārienjutīgu vadības paneli ar gaismas displeju.

Pēc produkta pieslēgšanas pie barošanas avota tiek emitēts skaņas signāls, uz displeja ir redzams norādījums: “---”. Slēdža poga tiek apgaismota. Produkts ir gatavības režīmā.

Pieskaroties slēdzim, tiek iedarbināts produkta iestatījumu režīms.

Displejs pārmaiņus rāda temperatūras un laika (minūtēs) noklusējuma iestatījumus.

Ar pogu palīdzību, kas apzīmēta ar pulksteņa simbolu, var mainīt laika iestatījumu.

Ar pogu palīdzību, kas apzīmēta ar termometra simbolu, var mainīt temperatūras iestatījumu.

Poga, kas apzīmēta ar “+”, palielina iestatījuma vērtību, poga, kas apzīmēta ar “-”, samazina iestatījuma vērtību.

Katrs pieskāriens pogai tiek signalizēts ar skaņas signālu un iestatījuma izmaiņu, kas redzama uz displeja.

Poga, kas apzīmēta ar “M”, ļauj izvēlēties vienu no predefinētiem darbības režīmiem. Katrs režīms ir laika un temperatūras iestatījumu kombinācija, kas pārmaiņus radīti uz displeja.

Režīma izvēle tiek signalizēta ar skaņas signālu un izvēlētā režīma simbola apgaismošanas uz displeja. Katrā režīmā var mainīt laika un temperatūras iestatījumus, taču vērtības netiek saglabātas kā noteikta režīma jauni iestatījumi.

Darbības režīmus var mainīt šādā secībā: kartupeļi: frī - ribas - garneles - kūka - mājuputni - gaļa - zivis.

Uzmanību! Iestatījumu programmēšanas laikā produkts automātiski atgriežas gatavības režīmā pēc aptuveni vienas minūtes no

pēdējā pieskāriena pogai.

Pēc laika un temperatūras iestatīšanas pieskarieties slēdzim laikā, kas ir Tsāks par vienu minūti. Tas noved pie produkta darbības sākšanas. Tā tiek signalizēta ar ventilatora simbola pulsēšanu. Ventilatora simbola apgaismojums ar sarkanu gaismu nozīmē produkta sildītāja darbību. Ventilatora simbola apgaismojums ar zilu gaismu nozīmē ventilatora darbību.

Produktu var izslēgt jebkurā brīdī, pieskaroties slēdža pogai. Pēc izslēgšanas ventilators var darboties vēl kādu laiku, paātrinot sildītāja atdzišanu. Tajā laikā nedrīkst atslēgt produktu no barošanas avota. Pēc sildītāja atdzišanas pabeigšanas produkts automātiski pārej gatavības režīmā. Tad atslēdziet barošanas kabeļa kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas.

Produkta uzstādīšana, iedarbināšana un apkalpošana

Izpakojiet produktu, pilnībā noņemot visus iepakojuma elementus un elementus, kas aizsargā produktu transportēšanas laikā. Ieteicams saglabāt iepakojumu, tas var būt noderīgs turpmākā produkta transportēšanā un uzglabāšanā.

Nomazgājiet produktu atbilstoši norādījumiem sadaļā "Produkta tehniskā apkope".

Uzstādiet produktu saskaņā ar norādījumiem.

Ievadiet bļodu ar bloķētu un tukšu ieliktni produkta korpusā. Bļodas ievadīšanas laikā pogas, kas atbrīvo bļodas bloķēšanas mehānismu, pārsegam ir jābūt uzstādītam virs pogas.

Pieslēdziet produktu barošanas avotam.

Uzstādiet maksimālo temperatūru.

Uzstādiet laiku uz 3 minūtēm, lai sākotnēji uzsildītu bļodu un ieliktni.

Iedegas indikators, kas nozīmē darbības sākšanos.

Pēc iestatīta laika iztecēšanas ir dzirdams skaņas signāls un nodziest gaismas indikators.

Ievērojot piesardzību, izvelciet bļodu no produkta korpusa, turot to aiz rokturi. Misa un ieliktnis ir karsti, tāpēc tiem nedrīkst pieskarīties.

Ieliktna iekšā ievietojiet pārtiku, kas paredzēta termiskajai apstrādei.

Ja izstrādājumam ir papildu aprīkojums katliņa, picas panna vai nodalījuma veidā, ievietojiet to ieliktna iekšā. Bļoda ar iebūvētu kārtiņu vienmēr ir nepieciešama, lai ierīce darbotos pareizi.

Uzmanību! Pārtikas produktu ieliktna iekšā nedrīkst pārsniegt maksimālā ieliktna tilpuma norādi.

Ievadiet bļodu ar ieliktni no pārtiku produkta korpusā.

Iestatiet laiku atbilstoši pārtikas pagatavošanas receptei.

Regulāri kontrolējiet gatavojamās pārtikas stāvokli, izvelkot bļodu uz īsu laiku. Ja nepieciešams, izmainiet laiku un/vai temperatūras iestatījumu.

Uzmanību! Izvelkot bļodu, ievērojiet piesardzību. Pārtikas pagatavošanas laikā bļoda uzkarst līdz augstai temperatūrai. Turiet to tikai aiz roktura. Ieteicams izmantot aizsargcimdus.

Pēc darba pabeigšanas atslēdziet barošanas vada kontaktdakšu no kontaktligzdas. Atstājiet produktu līdz pilnīgai atdzišanai, pēc tam veiciet tehnisko apkopi.

BRĪDINĀJUMS! Darbības laikā un uzreiz pēc tās bļoda un ieliktnis uzkarst līdz augstai temperatūrai. Ievērojiet piesardzību. Saskaņā ar karstajiem elementiem var novest pie nopietniem apdegumiem.

Padomi par iekārtas frī kartupeļu cepšanai bez eļļas lietošanu

Iekārtas frī kartupeļu cepšanai bez eļļas izmantošana pārtikas pagatavošanai ļauj nodrošina priekšrocību attiecībā uz pārtikas pagatavošanu tradicionālā cepeškrāsnī vai cepšanu dziļā eļļas peldē.

Holesterīna satura samazināšana. Pateicoties piespiedu gaisa cirkulācijas izmantošanai, tiek samazināts tauku un holesterīna saturs pārtikā.

Laika un enerģijas taupība. Augsta piespiedu gaisa cirkulācijas metodes efektivitāte ļauj ietaupīt laiku un enerģiju pārtikas pagatavošanas laikā.

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

Pateicoties neliela tauka daudzuma pievienošanai gatavojamie ēdieni būs kraukšķīgi pēc pagatavošanas.

Sastāvdaļu samaisīšana pagatavošanas laika vidū nodrošina to vienmērīgu uzsildīšanu.

Produkta tehniskā apkope

UZMANĪBU! Visas tehniskās apkopes darbības jāveic pie atslēgta produkta barošanas avota. **Šim mērķim izvelciet barošanas vada kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas.**

UZMANĪBU! Nedrīkst iegremdēt produktu ūdenī vai jebkādā citā šķīdumā. Produktu nedrīkst mazgāt zem tekošā ūdens, trauku mazgājamajā mašīnā vai ar ūdeni zem augsta spiediena. Pēc bļodas uz ieliktna demontēšanas no produkta un to atdzišanas tos var mazgāt zem tekošā ūdens, iegremdējot tos ūdenī vai trauku mazgājamajā mašīnā.

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

Produkts ir paredzēts bļodas ieliktni ievietotās pārtikas pagatavošanai, tāpēc jāievēro atbilstoša higiēna, lai pārtikas pagatavošana būtu droša.

Tīrīšanai izmantojiet maigu trauku mazgāšanas līdzekli. Šķīduma atliekas noņemiet ar lupatiņu, kas samitrināta ar ūdeni (vāks),

vai noskalojiet tos ar tekošā ūdens plūsmu (pārējie elementi). Pēc tīrīšanas noslaukiet produktu, līdz tas ir sauss, vai atstājiet to izžāvēties.

Iztīriet produktu pirms pirmās un pēc katras lietošanas reizes, iepriekš gaidot, līdz tas pilnībā atdziest. Iztīriet visas pārtikas atliekas, kas palikušas uz produkta, lai novērstu to piedegšanu nākamās produkta lietošanas reizes laikā un produkta veiktspējas samazināšanu.

Neizmantojiet tīrīšanai šķīdinātājus, kodīgas vielas, spirtu, benzīnu vai abrazīvus līdzekļus.

Vāka ventilācijas atveres iztīriet ar putekļu sūcēja palīdzību.

Produkta uzglabāšana un transportēšana

Uzglabājiet produktu slēgtās telpās, aizsargājiet to no putekļu, neīrimumu un mitruma piekļuves. Ieteicams uzglabāt produktu oriģinālajā iepakojumā.

Uzglabājiet produktu darba pozīcijā. Neliciet produktus vairākās kārtās. Neliciet neko uz produkta tā uzglabāšanas laikā.

Transportējiet produktu oriģinālajā iepakojumā. Aizsargājiet to no pārmērīgiem triecieniem transportēšanas laikā. Neliciet neko uz produkta tā transportēšanas laikā.

TEHNISKIE DATI

Parametrs	Mērvienība	Vērtība		
Kataloga numurs		67572	67573	67574
Nominālais spriegums	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Nominālā frekvence	[Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Nominālā jauda	[W]	1400	1800	1800
Izolācijas klase		I	I	I
Bļodas ieliktņa tilpums	[l]	3,2	5,2	5,2
Darba temperatūra	[°C]	80 ~ 200	80 ~ 200	80 ~ 200
Darbības laiks	[min]	0 - 60	0 - 30	0 - 60
Neto svars	[kg]	4,5	5,1	5,3

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Beztková fritéza je výrobek určeným k ohřívání, opékání a přípravě potravy, které vyžadují tepelnou úpravu. Pro tepelné zpracování používá fritéza vynucené proudění horkého vzduchu, což umožňuje rovnoměrný ohřev jídel. Na rozdíl od tradičních fritéz nevyžaduje smažení na hlubokém oleji, což umožňuje mnohem zdravější přípravu jídel. Díky plynulé regulaci teploty v širokém rozsahu je možné přizpůsobit parametry činnosti výrobku svým potřebám. Efektivní, spolehlivá a bezpečná činnost výrobku závisí na správném provozu, proto:

Před zahájením používání výrobku je nutné přečíst celý návod a uschovat jej.

Za veškeré škody a úrazy vzniklé výsledkem používání výrobku v rozporu s určením, nedodržováním bezpečnostních předpisů a doporučení tohoto návodu, dodavatel nenese odpovědnost. Používání výrobku v rozporu s určením má také za následek ztrátu práv uživatele na záruku, a také práv z titulu garance.

VÝBAVA

Výrobek je doručen v kompletním stavu a nevyžaduje instalaci. Před zahájením užívání výrobku je nutné odstranit všechny prvky balení a zajištění k přepravě. Jsou také vyžadovány přípravné činnosti popsané blíže v další části návodu.

OBECNÁ DOPORUČENÍ UŽÍVÁNÍ

Výrobek je určen pro domácí použití a je zakázáno jeho používání pro komerční účely, např. ve stravovacích zařízeních. Výrobek je určen pouze pro tepelné zpracování jídel, která jsou umístěna přímo uvnitř misky. Nepoužívejte tento výrobek jiným způsobem, než je určen. Výrobek se nepoužívá na ohřívání a vaření vody nebo jiných kapalin. Výrobek neslouží k přípravě pokrmů smažením v hlubokém oleji. Neumísťujte v misce jídla v baleních z plastu. Zakázáno je také samostatně opravovat, demontovat nebo upravovat výrobek. Veškeré opravy produktu musejí být provedeny autorizovanou opravnou. Během práce je nutné mít výrobek celou dobu pod dozorem. **VYSTRÁHA!** Výrobek se během práce zahřívá na vysokou teplotu, nedotýkejte se misky, víka a jiných prvků zařízení umístěných uvnitř misky během provozu, a bezprostředně po jejím zakončení, protože to hrozí vážným popálením. Výrobek není určen k užívání dětmi ve věku nejmenší do 8 let a osobami se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi a osobami s nedostatkem zkušeností a znalostí zařízení. Ledaže budou pod dozorem nebo bude provedena instruktáž bezpečného používání výrobku tak, aby byly dobře známy hrozby s tímto spojené. Děti by si neměly hrát s výrobkem. Děti bez dozoru by neměly čistit nebo udržovat zařízení.

Doporučení týkající se přepravy a instalace výrobku

Tento výrobek může být umístěn pouze na pevném, plochem, vodorovném a nehořlavém podkladu, který je odolný vůči vysokým teplotám. Podklad by měl vydržet váhu zařízení a na něm umístěných potravin. Je nutné zajistit odstup nejméně každých 10 cm kolem bočních stěn výrobku, nad výrobkem pak neumísťovat materiál, který není odolný vysoké teplotě. Umožní to správné větrání výrobku. Nestavte jej prosím v blízkosti hran např. stolu. Nepokládejte nic na výrobek. Mohlo by to zabránit cirkulaci vzduchu a může to také způsobit poškození výrobku, či také požár. Neumísťujte výrobek v blízkosti hořlavých materiálů, např. záclon nebo závěsů. Nad výrobkem nesmí být umístěna žádná elektrická zařízení. Během provozu je uvolňována vodní pára, která může způsobit zkratování elektrické instalace a může být příčinou úrazu elektrickým proudem. Zakazuje se veškeré vrtání jakýchkoli otvorů a také kterákoliv jiná úprava výrobku, která není popsána v návodu. Výrobek přenášejte pouze za studena, držte jej za dolní část krytu. Nepřenášejte výrobek držíc ho za držák misky. Nepřemísťujte výrobek tažením za napájecí kabel. Teplota na místě instalace a užívání výrobku musí být v rozmezí +10 °C / +38 °C a relativní vlhkost musí být nižší, než 90% bez kondenzování vodní páry.

Doporučení ohledně připojení výrobku do sítě

Před připojením výrobku do sítě je nutné se ujistit, zda napětí, frekvence a výkon sítě napájení odpovídá hodnotám uvedeným na údajovém štítku na výrobku. Zástrčka musí pasovat do zásuvky. Je zakázáno předělávání zástrčky nebo zásuvky jakýmkoli způsobem dle svého uvážení. Výrobek musí být připojen přímo do jedné zásuvky sítě napájení. Je zakázáno využívání prodlužovacích kabelů, přechodových adaptérů a dvojitých zásuvek. Schéma napájecí sítě musí být vybaveno ochranným kabelem nebo pojistkou na nejméně 16 A. Vyhnete se kontaktu napájecího kabelu s ostrými hranami či teplemi předměty nebo povrchy. Během provozu musí být napájecí kabel vždy zcela rozvinut a jeho umístění je nutné ustavit tak, aby nebyl překážkou v průběhu obsluhy výrobku. Položení napájecího kabelu nesmí působit hrozbou klopýtnutí. Napájecí zásuvka by se měla nacházet v takovém místě, aby bylo vždy možné rychle odpojit zásuvku kabelu napájecího výrobku. Během odpojování zástrčky napájecího kabelu je nutné vždy táhnout za kryt zástrčky, nikdy přímo za kabel. Pokud dojde k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky, je třeba je okamžitě odpojit ze sítě a kontaktovat autorizovaný servis výrobce za účelem výměny. Nepoužívejte výrobek s poškozeným napájecím kabelem nebo zástrčkou. Napájecí kabel nebo zástrčka nemohou být opraveny v případě poškození těchto prvků, je nutné je vyměnit za nové, bez vad.

Pokyny pro používání výrobku

VYSTRÁHA! Misa a kryt výrobku mohou být horké po použití. Je nevhodné se jich dotýkat, poněvadž to hrozí závažným popálením. Počkejte až ochladnou všechny prvky výrobku. Pokud dojde k potřebě přenést tyto prvky před jejich vychladnutím, měli byste je chytat jen za rukojeti, které jsou určeny pro tento účel. Měli byste používat rukavice, které Vás ochrání před působením vysoké teploty. Ujistěte se, že podlahy v blízkosti místa použití výrobku není kluzká. Umožní to vyhnout se klopýtnutím, které mohou způsobit různé úrazy. Výrobek může být připojen ke zdroji napájení pouze během práce. Po jejím zakončení je třeba odpojit výrobek od napájení, vytažením zástrčky ze zásuvky. Nenechávejte připojený výrobek bez dozoru. Potravinářské výrobky, které se nacházejí v misce, nemohou vycházet mimo označení

maximálního naplnění mísy. Během přípravy jídel byste měli celou dobu sledovat výrobek. Zanechání pokrmu bez dozoru může způsobit spálení, které může být příčinou požáru nebo vážného popálení. Mísu byste měli přenášet pouze za držák. Mísa je vybavena vložkou s perforovaným dnem, které je určeno k umístování potravin. Nikdy nepoužívejte mísu bez vložky. Vložka je zajištěna v míse pomocí západky skryté pod posuvným krytem. Během přenášení byste měli vždy skrýt západku krytem. Zabrání to náhodnému oddělení mísy od vložky. Západku můžete uvolnit jen tehdy, když mísa stojí na podloží. Mísu s horkým jídelm stavte jen na podloží, které je vhodné pro vysokou teplotu, nebo použijte ochranné podklady. V průběhu přípravy jídel uvnitř komory a samotných jídel, byste se jich měli dotýkat pouze nástroji vyrobenými z takových materiálů, které snesou teplotu vytvářenou výrobkem. Je zakázáno používat k tomuto účelu holé ruce. Také nepoužívejte ostré kovové předměty, které by mohly poškodit nepřilnavý povlak mísy a vložky. Pokud v průběhu nebo po přípravě jídla zůstanou uvnitř mísy nebo vložky zbytky potravin, tak byste je měli odstranit před přípravou dalšího jídla. Zbytky potravin mohou být nebezpečné, což způsobuje vznik dýmu, nepříjemného zápachu a také má vliv na chuť připravovaného pokrmu. Mohou být také příčinou vzniku požáru. Pro jejich odstranění byste měli používat nástroje vyrobené ze dřeva nebo z plastu, které snesou teplotu vytvářenou výrobkem. Nepoužívejte nástroje ostré nebo vyrobené z kovu. Tyto nástroje mohou poškodit povrch mísy a vložky.

OBSLUHA VÝROBKU

Ovládací panel

67572

Produkt je vybaven dotykovým ovládacím panelem se světelným displejem a knoflíkem / tlačítkem.

Po připojení výrobku k napájení se ozve akustický signál a na krátkou dobu se rozsvítí všechny symboly, na displeji se následně zobrazí: „---“. Produkt se nachází v pohotovostním režimu.

Stisknutím spínače nebo libovolného tlačítka nebo otočením nebo stisknutím knoflíku se spustí režim nastavení produktu.

Na displeji se zobrazí výchozí nastavení teploty a čas v minutách. Chcete-li změnit nastavenou hodnotu, použijte otočný ovladač, otočením ve směru hodinových ručiček nastavte požadovanou hodnotu a otočením proti směru hodinových ručiček nastavenou hodnotu snižte. Každé stisknutí tlačítka je signalizováno zvukovým signálem a změnou stavu displeje.

Stisknutím tlačítka se symbolem hodin můžete změnit nastavení času.

Stisknutím tlačítka se symbolem teploměru můžete změnit nastavení teploty.

Stisknutím tlačítka „M“ můžete pomocí ovladače zvolit jeden z předdefinovaných provozních režimů. Každý režim je kombinací nastavení času a teploty zobrazených na displeji. Provozní režimy lze měnit v následujícím cyklu: hranolky - žebírka - krevetky - těsto - drůbež - maso - ryby.

Upozornění! Během programování nastavení se přístroj automaticky vrátí do pohotovostního režimu po asi minutě od posledního stisknutí jakéhokoliv tlačítka nebo otočení knoflíku.

Po nastavení času a teploty během méně než jedné minuty lehce stiskněte knoflík. To způsobí zahájení práce. Bude to signalizováno blikáním symbolu ventilátoru. Svítí-li symbol ventilátoru červeně, znamená to, že ohřívač produktu pracuje. Svítí-li symbol ventilátoru modře, znamená to, že ventilátor pracuje.

Produkt lze kdykoliv vypnout stisknutím tlačítka spínače. Po vypnutí může ventilátor ještě určitou dobu pokračovat v práci, což urychluje ochlazování ohřívače. Během této doby produkt neodpojujte od zdroje napájení. Po dokončení chlazení ohřívače se produkt automaticky přepne do pohotovostního režimu. Odpojte napájecí kabel ze zásuvky ve stěny.

67573

Ovládací panel výrobku obsahuje dva knoflíky a světelnou kontrolku.

Horní knoflík slouží k nastavení teploty.

Dolní knoflík slouží k nastavení času.

Rozsvícení kontrolky označuje práci ohřívače. Výrobek je vybaven vnitřním teplotním čidlem. Během provozu se kontrolka může automaticky zapnout a vypnout.

Výrobek je možné kdykoliv vypnout pohybem knoflíku pro nastavení času do pozice „0“.

67574

Výrobek je vybaven dotykovým ovládacím panelem se světelným displejem.

Po připojení výrobku k síti bude vyslán zvukový signál a na obrazovce se objeví označení: „---“. Podsvítí se také tlačítko spínače. Výrobek je v pohotovostním režimu.

Stisknutím tlačítka spustí režim nastavení výrobku.

Na displeji se bude střídavě zobrazovat výchozí nastavení teploty a času v minutách.

Pomocí tlačítek označených symbolem hodin můžete změnit nastavení času.

Pomocí tlačítek označených symbolem teploměru můžete změnit nastavení teploty.

Tlačítko označené „+“ zvyšuje hodnotu nastavení, tlačítko označené „-“ snižuje výšku nastavení.

Každé stisknutí tlačítka bude provázeno zvukovým signálem a změna nastavení bude zobrazena na displeji.

Tlačítko s označením „M“ umožňuje vybrat jeden z přednastavených režimů práce. Každý režim je kombinací nastavení času a teploty, které se budou střídavě zobrazovat na displeji.

Výběr režimu je signalizován zvukovým signálem a podsvícením symbolu vybraného režimu na displeji. V každém režimu můžete změnit nastavení času a teploty. Hodnoty však nebudou zapamatované jako nové nastavení daného režimu.

Režimy práce mohou být změněny v následujícím cyklu: hranolky - žebírka - krevetky - těsto - drůbež - maso - ryby. Pozor! Během programování nastavení se výrobek automaticky vrátí do pohotovostního režimu přibližně po jedné minutě od posledního stisknutí tlačítka.

Po nastavení času a teploty je třeba do jedné minuty stisknout spínač. Způsobí to začátek práce. Bude to signalizováno blikajícím symbolem ventilátoru. Podsvícení symbolu ventilátoru červeně znamená práci ohříváče výrobku. Podsvícení symbolu ventilátoru modrou barvou znamená práci ventilátoru.

Výrobek lze kdykoliv vypnout stisknutím tlačítka spínače. Po jeho vypnutí může ještě nějaký čas pracovat ventilátor kvůli rychlejšímu ochlazení ohříváče. Neměli byste v té době odpojovat výrobek od zdroje napájení. Po skončení chlazení ohříváče se výrobek automaticky přepne do pohotovostního režimu. Tehdy odpojte zástrčku napájecího kabelu výrobku ze zásuvky elektrické sítě.

Instalace, spuštění a obsluha výrobku

Výrobek by měl být rozbalený, zcela odstraňte všechny balící prvky a zabezpečení potřebné během přepravy. Doporučuje se ponechat balení, může být užitečné při následné přepravě a skladování produktu.

Výrobek umývejte v souladu s instrukcemi bodu „Údržba výrobku“.

Výrobek nastavte v souladu s doporučeními návodu.

Vložte mísu se zapadlých a prázdnou vložkou do krytu výrobku. Během vkládání mísy, kryt tlačítka uvolňující západku mísy by měl být přesunut nad tlačítko.

Připojte výrobek ke zdroji napájení.

Nastavte maximální teplotu.

Nastavte čas na 3 minuty s cílem vstupního nahřívání mísy a vložky.

Zasvítlí se kontrolka označující začátek práce.

Po uplynutí nastaveného času budete moci slyšet zvukový signál a zhasne světelná kontrolka.

Dávejte si pozor, chyťte mísu za držák a vysuňte ji z krytu výrobku. Mísa a vklad budou nahřáté, a proto byste se jich neměli dotýkat.

Uvnitř vložky umístěte jídlo připravené pro tepelné zpracování.

Má-li výrobek další vybavení ve formě pánve, plechu na pizzu nebo přepážky, umístěte je uvnitř vložky. Pro správnou funkci fritézy je vždy nutná mísa s namontovanou vložkou.

Pozor! Úroveň výrobků uvnitř vložky nesmí přesáhnout označení maximální kapacity vložky.

Mísu s vložkou a s potravinami vložte do krytu výrobku.

Nastavte čas podle receptu na přípravu potravin.

Pravidelně kontrolujte stav připravovaného jídla vysunutím mísy na krátkou dobu. Pokud je to nutné, tak změňte nastavení času a / nebo teploty.

Pozor! Během vysouvání mísy byste měli být opatrní. Mísa se zahřívá během přípravy potravin na vysokou teplotu. Chyťte je jen za držák. Doporučuje se používat ochranné rukavice.

Po dokončení práce odpojte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky. Výrobek nechte úplně vychladnout, a potom pokračujte s údržbou.

VÝSTRAHA! Během práce jakož i hned po její dokončení se mísa a vložka nahřívají na vysokou teplotu. Buďte opatrní. Kontakt s horkými prvky výrobku může vést k vážným popáleninám.

Tipy na používání beztukové fritézy

Používání beztukové fritézy na přípravu jídel poskytuje výhodu nad procesem vaření v tradiční troubě nebo smažení na hlubokém tuku. Snižování hladiny cholesterolu. Použitím nuceného oběhu vzduchu následuje snížení tukové tkáně potravin a snížení hladiny cholesterolu.

Šetří čas a energii. Díky vysoké účinnosti metody nuceného proudění vzduchu k přípravě potravin je možné snížení času a energie. Zachování chuťových hodnot. Příliš dlouhý čas a příliš vysoká teplota může snadno připravit potraviny o chuťové hodnoty, ale díky jednoduchému ovládání teploty a času, můžete tento problém vyřešit.

Přidání malého množství tuku do připravovaných potravin bude mít za následek, že po jejich přípravě budou křupavé.

Míchání přísad v polovině doby přípravy způsobí, že budou rovnoměrně ohřáté.

Údržba výrobku

POZOR! Všechny údržbové činnosti je nutné provádět při vypnutém napájení výrobku. **Za tímto účelem je nutné vyjmout zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.**

POZOR! Výrobek **nemůže být ponořen ve vodě nebo v jiné tekutině.** Výrobek nemůže být umýván pod tekoucí vodou, v myčce nebo pod vodou s vysokým tlakem. Mísa a vložka mohou být po vytažení z výrobku a po zchlazení umyté pod tekoucí vodou ponořením a v mechanických myčkách.

POZOR! Před zahájením praní je nutné počkat, až úplně ochladnou všechny části výrobku. Neurychlujte proces chlazení ponořením horkých částí ve vodě.

Výrobek se používá k přípravě potravin umístěných ve vložce mísy, takže byste se měli starat o udržení správné hygieny tak, aby byla příprava potravin bezpečná.

K čištění používejte jemný čisticí prostředek na mytí nádobí. Zbytky roztoku odstraňte hadříkem namočeným ve vodě (víko), nebo

opláchněte proudem tekoucí vody (jiné prvky). Po vyčištění otřete výrobek do sucha a nechte ho vyschnout. Po úplném ochladnutí výrobku, musí on být před prvním a po každém použití vyčištěn. Měli byste vyčistit zbytky potravin, které zůstaly na výrobku, zabráníte tak jejich připálení při opětovném použití, stejně jako zabráníte snížení výkonu výrobku. K čištění nepoužívejte rozpouštědla, žiraviny, alkohol, benzín ani přípravky pro broušení. Ventilační otvory víka vyčistíte pomocí vysavače.

Skladování a přeprava výrobků

Výrobek během skladování uchovávejte v zavíraných místnostech, chraňte jej před prachem, nečistotami a vlhkostí. Doporučuje se skladování výrobku v továrním balení.

Výrobek skladujte v pracovní pozici. Neskladujte výrobky ve vrstvách. V průběhu skladování by nemělo být na výrobku nic položeného.

Produkt skladujte a přepravujte v originálním balení. Chraňte před nadměrnými nárazy během přepravy. V průběhu přepravy by nemělo být na výrobku nic položeného.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Parametr	Měrná jednotka	Hodnota		
Katalogové číslo		67572	67573	67574
Jmenovité napětí	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Jmenovitá frekvence	[Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Jmenovitý výkon	[W]	1400	1800	1800
Třída izolace		I	I	I
Kapacita vložky mísy	[l]	3,2	5,2	5,2
Provozní teplota	[°C]	80 ~ 200	80 ~ 200	80 ~ 200
Provozní doba	[min]	0 - 60	0 - 30	0 - 60
Čistá hmotnost	[kg]	4,5	5,1	5,3

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Beztková fritéza je výrobkom, ktorý je určený na ohrievanie, opekanie a prípravu jedál vyžadujúcich si tepelné spracovanie. Fritéza používa na tepelné spracovanie vynútené prúdenie horúceho vzduchu, čo umožňuje rovnomerný ohrev jedál. Na rozdiel od tradičných fritéz si nevyžaduje vyprážanie na hlbokom oleji, čo umožňuje oveľa zdravšiu prípravu jedál. Vďaka plynulej regulácii teploty v širokom rozsahu, môžete upraviť parametre prevádzky výrobku podľa svojich predstáv. Správna, spoľahlivá a bezpečná práca výrobku závisí od správnej prevádzky, preto:

Pred použitím výrobku sa oboznámte s celým návodom na uvedenie do prevádzky a návod si uchovajte.

Výrobca nenesie zodpovednosť za žiadne škody a zranenia, ktoré vznikli v dôsledku použitia výrobku v rozpore s jeho určením, nedodržovania bezpečnostných pravidiel a pokynov zahrnutých v tomto návode. Používanie výrobku v rozpore s jeho určením spôsobuje tiež stratu užívateľských práv na záruku a vady.

VYBAVENIE

Výrobok je dodaný v kompletnom stave a nevyžaduje ďalšiu montáž. Pred použitím tohto výrobku by ste mali odstrániť všetky obalové prvky a zabezpečenia počas dopravy. Požadované sú tiež prípravné činnosti opísané v ďalšej časti návodu.

VŠEOBECNÉ ODPORUČANIA PRE POUŽÍVANIE

Výrobok je určený na domáce použitie a je zakázané jeho používanie na komerčné účely, napr. v stravovacích zariadeniach. Výrobok je určený len na tepelné spracovanie jedál, ktoré sú umiestnené priamo vo vnútri misy. Nepoužívajte tento výrobok na iný spôsob, než na aký je určený. Výrobok sa nepoužíva na zohrievanie a varenie vody, alebo iných kvapalín. Výrobok sa nepoužíva na prípravu jedál bez vyprážania na hlbokom tuku. Neumiestňujte v miske jedlá v baleniach z plastu. Je zakázané vykonávať samostatne opravy, demontáž, alebo modifikáciu výrobku. Všetky opravy výrobku musia byť vykonané v autorizovanom servise. Pri práci by ste mali mať výrobok pod dohľadom po celý čas. **UPOZORNENIE!** Výrobok sa počas práce zahrieva na vysokú teplotu, nedotýkajte sa misy, veka a iných prvkov zariadenia umiestnených vo vnútri misy počas prevádzky, a bezprostredne po jej zakončení, pretože to hrozí vážnym popálením. Tento výrobok nemôžu používať deti do minimálne 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, a osoby s nedostatkom skúseností a znalostí zariadenia. Je to možné len v prípade, že budú kontrolované, alebo dôjde k ich oboznámению sa s návodom, pokiaľ ide o používanie výrobku bezpečným spôsobom tak, aby si boli vedomé rizík spojených s prevádzkou zariadenia. Deti by sa nemali hrať s výrobkom. Deti bez kontroly by nemali vykonávať čistenie a údržbu zariadenia.

Odporúčania týkajúce sa dopravy a inštalácie výrobku

Tento výrobok môže byť umiestnený iba na pevnom, plochom, vodorovnom a nehorľavom podklade, ktorý je odolný voči vysokým teplotám. Podklad musí vydržať hmotnosť zariadenia a potravín, ktoré sú v ňom uložené. Mali by ste zabezpečiť medzeru aspoň 10 cm okolo bočných stien výrobku a nad výrobkom nekladajte materiály, ktoré nie sú odolné voči vysokým teplotám. Umožní to správnu ventiláciu výrobku. Neumiestňujte zariadenie v blízkosti okraja, napr. stola. Nekladte nič na výrobok. Mohlo by to zabrániť cirkulácii vzduchu a môže to tiež spôsobiť poškodenie výrobku, či tiež požiar. Neumiestňujte výrobok v blízkosti horľavých materiálov, napr. záclon, alebo závesov. Neumiestňujte nad výrobok žiadne elektrické zariadenia. Počas prevádzky sa uvoľňuje vodná para, ktorá môže spôsobiť elektrický skrat a môže byť príčinou úrazu elektrickým prúdom. Je zakázané vŕtať do výrobku akékoľvek otvory, rovnako ako akékoľvek jeho iné modifikácie, ktoré nie sú opísané v návode na obsluhu. Výrobok prenášajte len vychladnutý, držiac ho za dolnú časť krytu. Neprenášajte výrobok držiak ho za držiak misy. Nepresúvajte výrobok ťahaním za napájací kábel. Teplota v mieste inštalácie a pri používaní výrobku musí byť v rozmedzí +10 °C ÷ +38 °C, relatívna vlhkosť musí byť nižšia ako 90% bez kondenzácie vodnej pary.

Odporúčania týkajúce sa pripojenia zariadenia k napájaniu

Pred pripojením výrobku k zdroju napájania sa uistite, že napätie, frekvencia a účinnosť napájacej siete zodpovedajú hodnotám viditeľným na typovom štítku výrobku. Zástrčka musí zapadnúť do zásuvky. Je zakázané prerábanie zástrčky, alebo zásuvky akýmkoľvek spôsobom podľa svojho uváženia. Výrobok musí byť pripojený priamo k jednej zásuvke napájacej siete. Nepoužívajte predlžovacie káble, rozbojky a dvojité zásuvky. Napájací sieťový obvod musí mať ochranný prevod a zabezpečenie aspoň 16 A. Vyhňte sa okamžitým napájacieho kábla s ostrými hranami, horúcimi predmetmi a plochami. Počas prevádzky výrobku musí byť napájací kábel vždy plne roziahnutý, a mal by byť položený tak, aby nepredstavoval prekážku pri obsluhu výrobku. Položenie sieťového kábla nemôže spôsobiť zakopnutie. Sieťová zásuvka by mala byť umiestnená v takom mieste, aby bolo vždy možné rýchlo odpojiť zástrčku kábla od výrobku. Pri odpájaní zástrčky napájacieho kábla vždy ťahajte za kryt zástrčky, nikdy nie za kábel. Ak je napájací kábel, alebo zástrčka poškodená, okamžite ich odpojte od siete a obráťte sa na autorizovaný servis výrobku za účelom ich výmeny. Nepoužívajte výrobok s poškodeným napájacím káblom, alebo zástrčkou. Napájací kábel, alebo zástrčka nemôžu byť opravované, v prípade ich poškodenia, musia byť nahradené novými prvkami bez vád.

Ďalšie tipy týkajúce sa používania výrobku

UPOZORNENIE! Misa a kryt výrobku môžu byť horúce po použití. Nedotýkajte sa ich, pretože si môžete spôsobiť vážne popáleniny. Počkajte až kým ochladnú všetky prvky výrobku. Ak dôjde k potrebe preniesť tieto prvky pred ich vychladnutím, mali by ste ich chytať len za rukoväť, ktoré sú určené pre tento účel. Mali by ste používať rukavice, ktoré Vás ochránia pred pôsobením vysokej teploty. Uistite sa, že podlahu v blízkosti miesta použitia výrobku nie je kľzka. Zabráňte tým sklznutiu, ktoré by mohlo spôsobiť vážne úrazy. Výrobok môže byť pripojený k zdroju napájania len počas práce. Po jej zakončení je potrebné odpojiť výrobok od napájania, vyťahnutím zástrčky zo zásuvky. Nenechávajte pripojený výrobok bez dozoru. Potravinárske výrobky, ktoré sa nachádzajú v mise, nemôžu vyčnievať ako je označenie

maximálneho naplnenia misy. Počas prípravy jedál by ste mali celý čas sledovať výrobok. Jedlo ponechané bez dozoru sa môže spáliť, čo môže spôsobiť požiar a vážne popáleniny. Misu by ste mali prenášať iba za držiak. Misa je vybavená vložkou s perforovaným dnom, ktoré je určené na umiestňovanie potravín. Nikdy nepoužívajte misu bez vložky. Vložka je zabezpečená v mise pomocou západky skrytej pod posuvným krytom. Počas prenášania by ste mali vždy skryť západku krytom. Zabráni to náhodnému oddeleniu misy od vložky. Západku môžete uvoľniť len vtedy, keď misa stojí na podloží. Misu s horúcim jedlom stavajte len na podloží, ktoré je vhodné pre vysokú teplotu, alebo používajte ochranné podklady. V priebehu prípravy jedál vo vnútri komory a samotných jedál, by ste sa ich mali dotýkať iba nástrojmi vyrobenými z takých materiálov, ktoré znesú teplotu vytváranú výrobkom. Je zakázané používať na tento účel holé ruky. Tiež nepoužívajte ostré kovové predmety, ktoré by mohli poškodiť nepripaľujúci povlak misy a vložky. Ak v priebehu, alebo po príprave jedla zostanú vo vnútri misy, alebo vložky zvyšky potravín, tak by ste ich mali odstrániť pred prípravou ďalšieho jedla. Zvyšky potravín sa môžu spáliť, čo má za následok dym, nepríjemný zápach, a môže to tiež ovplyvniť chuť hotového jedla. Môžu byť tiež príčinou požiaru. Na ich odstránenie by ste mali používať nástroje vyrobené z dreva, alebo z plastu, ktoré znesu teplotu vytváranú výrobkom. Nepoužívajte ostré nástroje a nástroje, ktoré sú vyrobené z kovu. Tieto nástroje môžu poškodiť povrch misy a vložky.

POUŽITIE VÝROBKU

Ovládaci panel

67572

Výrobok má dotykový ovládaci panel s displejom a kolieskom/tlačidlom.

Keď výrobok pripojíte k el. napätiu, zaznie zvukový signál a na krátku chvíľu zasvietia všetky symboly, následne sa na displeji zobrazí: „---“. Výrobok je v pohotovostnom režime.

Keď sa dotknete ľubovoľného zapínača alebo tlačidla, alebo otočíte alebo stlačíte koliesko, aktivuje sa režim nastavovania výrobku. Na displeji sa zobrazí prednastavená teplota a trvanie v minútach. Hodnoty nastavenia môžete zmeniť kolieskom. Pretočením v smere pohybu hodinových ručičiek hodnotu zvýšite, a pretočením proti smeru pohybu hodinových ručičiek hodnotu nastavenia znížite. Každé dotknutie tlačidla sprevádza zvukový signál a príslušná zmena na displeji.

Stlačením tlačidla so symbolom hodín, môžete zmeniť nastavenia času.

Stlačením tlačidla so symbolom teplomera, môžete zmeniť nastavenia teploty.

Stlačením tlačidla „M“, môžete kolieskom vybrať jeden z prednastavených režimov práce. Každý režim je kombináciou nastavení trvania a teploty, ktoré sa zobrazujú na displeji. Režim práce môžete zmeniť, nastavenia majú nasledujúci cyklus: hranolčeky – rebierka – krevety – koláč – hydina – mäso – ryba.

Pozor! Výrobok sa počas programovania nastavení samočinne prepne do pohotovostného režimu po cca minúte od posledného dotknutia ľubovoľného tlačidla alebo pohnutia kolieska.

Keď nastavíte trvanie a teplotu, v priebehu jednej minúty jemne stlačte tlačidlo. Takým spôsobom sa spustí nastavený režim práce. Prácu bude signalizovať blikanie symbolu ventilátora. Keď je symbol ventilátora podsvietený načerveno, je spustené výhrevné teleso (špirála) výrobku. Keď je symbol ventilátora podsvietený namodro, je spustený ventilátor.

Výrobok môžete v ľubovoľnej chvíli vypnúť stlačením tlačidla zapínača. Ventilátor môže po vypnutí zariadenia ešte istý čas pracovať, vďaka tomu výhrevné teleso vychladne rýchlejšie. Výrobok v tom čase neodpájajte od el. napätia. Keď sa skončí ochladzovanie výhrevného telesa, výrobok sa samočinne prepne do pohotovostného režimu. Až vtedy môžete vytiahnuť zástrčku napájacieho kábla z el. zásuvky.

67573

Ovládaci panel výrobku obsahuje dva gombíky a svetelnú kontrolku.

Horný gombík slúži na nastavenie teploty.

Dolný gombík slúži na nastavenie času.

Zasvietenie kontrolky označuje prácu ohrievača. Výrobok je vybavený vnútorným teplotným snímačom. Počas prevádzky sa kontrolka môže automaticky zapnúť a vypnúť.

Výrobok je možné kedykoľvek vypnúť pohybom gombíka pre nastavenie času do pozície „0“.

67574

Výrobok je vybavený dotykovým ovládacím panelom so svetelným displejom.

Po pripojení výrobku k sieti bude vyslaný zvukový signál a na obrazovke sa objaví označenie: „---“. Podsvieti sa tiež tlačidlo spínača. Výrobok je v pohotovostnom režime.

Stlačenie tlačidla spustí režim nastavenia výrobku.

Na displeji sa bude striedavo zobrazovať predvolené nastavenie teploty a času v minútach.

Pomocou tlačidiel označených symbolom hodín môžete zmeniť nastavenie času.

Pomocou tlačidiel označených symbolom teplomera môžete zmeniť nastavenie teploty.

Tlačidlo označené „+“ zvyšuje hodnotu nastavenia, tlačidlo označené „-“ znižuje výšku nastavenia.

Každé stlačenie tlačidla bude sprevádzané zvukovým signálom a zmena nastavenia bude zobrazená na displeji.

Tlačidlo s označením „M“ umožňuje vybrať jeden z prednastavených režimov práce. Každý režim je kombináciou nastavenia času a teploty, ktoré sa budú striedavo zobrazovať na displeji.

Výber režimu je signalizovaný zvukovým signálom a podsvietením symbolu vybraného režimu na displeji. V každom režime mô-

žete zmeniť nastavenia času a teploty. Hodnoty však nebudú zapamätané ako nové nastavenia daného režimu. Režimy práce môžu byť zmenené v nasledujúcom cykle: hranolčky – rebierka – krevety – koláč – hydina – mäso – ryba. **Pozor!** Počas programovania nastavení, sa výrobok automaticky vráti do pohotovostného režimu približne po jednej minúte od posledného stlačenia tlačidla. Po nastavení času a teploty je potrebné do jednej minúty stlačiť spínač. Spôsobí to začiatok práce. Bude to signalizované blízkajúcim symbolom ventilátora. Podsvietenie symbolu ventilátora na červeno znamená prácu ohrievača výrobku. Podsvietenie symbolu ventilátora na modro znamená prácu ventilátora. Výrobok môžete kedykoľvek vypnúť stlačením tlačidla spínača. Po jeho vypnutí môže ešte nejaký čas pracovať ventilátor kvôli rýchlejšiemu ochladeniu ohrievača. Nemali by ste v tom čase odpájať výrobok od zdroja napájania. Po skončení chladenia ohrievača sa výrobok automaticky prepne do pohotovostného režimu. Vtedy odpojte zástrčku napájacieho kábla výrobku zo zásuvky elektrickej siete.

Inštalácia, uvedenie do prevádzky a obsluha výrobku

Výrobok by mal byť rozbalený, úplne odstráňte všetky baliace prvky a zabezpečenia potrebné počas prepravy. Odporúča sa, aby ste zachovali tieto obaly, môžu byť užitočné pre ďalšiu prepravu a skladovanie výrobku.

Výrobok umyte zhodne s pokynmi opísanými v bode „Údržba výrobku“.

Výrobok nastavte v súlade s odporúčaniami návodu.

Vložte misu so zapadnutou a prázdnu vložkou do korpusu výrobku. Počas vkladania misy, kryt tlačidla uvoľňujúci západku misy by mal byť presunutý nad tlačidlo.

Pripojte výrobok k zdroju napájania.

Nastavte maximálnu teplotu.

Nastavte čas na 3 minúty s cieľom vstupného nahriatia misy a vložky.

Zasvieti sa kontrolka označujúca začiatok práce.

Po uplynutí nastaveného času budete môcť počuť zvukový signál a zhasne svetelná kontrolka.

Dávajte si pozor, chyťte misu za držiak a vysuňte ju z korpusu výrobku. Misa a vklad budú nahriate, a preto by ste sa ich nemali dotýkať. Vo vnútri vložky umiestnite jedlo pripravené pre tepelné spracovanie.

Ak má výrobok dodatočné vybavenie vo forme rajnice, panvice na pizzu alebo priehradky, umiestnite ich vo vnútri vložky. Aby fritéza fungovala správne, misa s namontovanou vložkou sa musia vždy používať.

Pozor! Úroveň výrobkov vo vnútri vložky nesmie presiahnuť označenie maximálnej kapacity vložky.

Misu s vložkou a s potravinami vložte do korpusu výrobku.

Nastavte čas podľa receptu na prípravu potravín.

Pravidelne kontrolujte stav pripravovaného jedla prostredníctvom vysunutia misy na krátky čas. Ak je to potrebné, tak zmeňte nastavenie času a/alebo teploty.

Pozor! Počas vysúvania misy by ste mali byť opatrný. Misa sa zahrieva počas prípravy potravín na vysokú teplotu. Chytajte len za držiak. Odporúča sa používať ochranné rukavice.

Po dokončení práce odpojte zástrčku napájacieho kábla zo zásuvky. Výrobok nechajte úplne vychladnúť, a potom pokračujte s údržbou.

UPOZORNENIE! Počas práce ako aj hneď po jej dokončení: sa misa a vložka nahrievajú na vysokú teplotu. Buďte tak opatrní. Kontakt s horúcimi prvkami výrobku môže viesť k vážnym popáleninám.

Tipy na používanie beztukovej fritézy

Používanie beztukovej fritézy na prípravu jedál poskytuje prevahu nad procesom varenia v tradičnej rúre, alebo na hlbokom tuku. Znižovanie hladiny cholesterolu. Použitím núteného obehu vzduchu nasleduje zníženie tukového tkaniva potravín a zníženie hladiny cholesterolu.

Šetrí čas a energiu. Vďaka vysokej účinnosti metódy núteného prúdenia vzduchu na prípravu potravín, je možné zníženie času a energie.

Zachovanie chuťových hodnôt. Príliš dlhý čas a príliš vysoká teplota môže ľahko pripraviť potraviny o chuťové hodnoty, no vďaka jednoduchému ovládaniu teploty a času, môžete tento problém vyriešiť.

Pridanie malého množstva tuku do pripravovaných potravín bude mať za následok, že po ich príprave budú chrumkavé.

Vymiešanie zloženia v polovici času prípravy spôsobí, že budú rovnomerne podhrievané.

Údržba výrobku

POZOR! Akúkoľvek činnosť údržby je potrebné vykonávať pri vypnutom napájaní výrobku. **Ak tak chcete urobiť, musíte odpojiť zástrčku napájacieho kábla zo sieťovej zásuvky.**

UPOZORNENIE! Výrobok nemôže byť ponorený vo vode, alebo v inej tekutine. Výrobok nemôže byť umývaný pod tečúcou vodou v umývačke riadu, alebo pod vodou s vysokým tlakom. Misa a vložka môžu byť po vytiahnutí z výrobku a po schladení umyté pod tečúcou vodou ponorením a v mechanických umývačkách.

POZOR! Pred zahájením prania počkajte až úplne v pohode všetky časti výrobku. Neurýchľujte proces chladenia máčaním zahriatych častí vo vode.

Výrobok sa používa na prípravu potravín umiestnených vo vložke misy, takže by ste sa mali starať o udržanie správnej hygieny tak, aby bola príprava potravín bezpečná.

Na čistenie používajte jemný čistiaci prostriedok na umývanie riadu. Zvyšky roztoku odstráňte handričkou namočenou vo vode (veko), alebo opláchnite prúdom tečúcej vody (iné prvky). Po vyčistení výrobok utrite výrobok do sucha a nechajte ho vyschnúť. Výrobok musí byť pred prvým a po každom použití vyčistený, no skôr musíte čakať, až kým vychladne. Mali by ste vyčistiť zvyšky potravín, ktoré zostali na výrobku, zabránite tak ich pripáleniu pri opakovanom použití, rovnako ako zabránite zníženiu výkonu výrobku.

Nepoužívajte na čistenie rozpúšťadlá, abrazíva, alkohol, benzín, alebo stieracie prostriedky.

Ventilačné otvory veka vyčistíte pomocou vysávača.

Skladovanie a preprava výrobku

Výrobok počas skladovania prechovávajte v uzamknutých miestnostiach, chráňte ho pred prístupom prachu, špiny a vlhkosti. Odporúča sa, aby ste výrobok skladovali v továrenskome obale.

Výrobok skladujte v prevádzkovej polohe. Neukladajte výrobok po vrstvách. Počas skladovania neukladajte na výrobok žiadne iné predmety.

Výrobok prepravujte v továrenskome obale. Chráňte ho pred nadmernými vibráciami počas prepravy. Počas prepravy neukladajte na výrobok žiadne iné predmety.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Parameter	Merná jednotka	Hodnota		
Katalógové číslo		67572	67573	67574
Menovité napätie	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Menovitá frekvencia	[Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Menovitý výkon	[W]	1400	1800	1800
Trieda izolácie		I	I	I
Kapacita vložky misy	[l]	3,2	5,2	5,2
Prevádzková teplota	[°C]	80 ~ 200	80 ~ 200	80 ~ 200
Prevádzková doba	[min]	0 - 60	0 - 30	0 - 60
Hmotnosť netto	[kg]	4,5	5,1	5,3

A TERMÉK JELLEMZŐI

A zsiradékmentes fritőz egy olyan termék, amely hőkezelést igénylő ételek melegítésére, sütésére és elkészítésére szolgál. A fritőz a hőkezeléshez a forró levegő kényszerített áramlását használja ki, amivel egyenletesen tudja melegíteni az ételt. A hagyományos fritőztől eltérően nem kell bő olajban sütni, ami lehetővé teszi az ételek sokkal egészségesebb elkészítését. A folyamatos hőmérésleltállításnak köszönhetően a termék üzemelésének paramétereit széles határok között hozzá lehet igazítani a saját igényeihez. Az eszköz helyes, meghibásodástól mentes és biztonságos működése a megfelelő üzemeltetéstől függ, ezért:

A használatbavétel előtt el kell olvasni a teljes kezelési utasítást, és meg kell őrizni.

A termék nem rendeltetésszerű használata, a biztonsági előírások és a jelen utasítások be nem tartása miatt keletkező károkért és sérülésekért a szállító nem vállal felelősséget. A szerszám nem rendeltetésszerű használata, mivel ez egyben a szerződés be nem tartását is jelenti, a garanciához és a jótálláshoz való jog elvesztésével jár.

TARTOZÉKOK

A berendezést komplett állapotban szállítjuk, összeszerelésre nincs szükség. A termék használatba vétele előtt azonban el kell távolítani minden csomagolási elemet és szállítási biztosítást. Szükség van előkészítő műveletekre is, amelyek részletesen le vannak írva az Utasítás további részében.

ÁLTALÁNOS HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A terméket kizárólag otthoni használatra tervezték, tilos kommersz célokra, pl. étteremben használni. A termék kizárólag a tábla helyzetű ételek hőkezelésére való. Tilos a terméket más módon használni. A termék nem való víz vagy más folyadék melegítésére és forralására. A termékkel nem lehet olyan ételeket készíteni, amelyeket bő zsírban kell sütni. Ne tegyen a tábla műanyagból készült csomagolásban lévő ételeket. Tilos a termék önálló javítása, szétszerelése vagy módosítása. A termék minden javítását szakszerviznek kell végeznie. Munka közben a termékre egész idő alatt felügyelni kell. **FIGYELMEZTETÉS!** A termék üzem közben magas hőmérsékletre hevül, üzemelés közben és közvetlenül a munka befejezése után nem szabad megérinteni a tálat, a fedelet, és más, a tál belsejében elhelyezett elemeket, ez komoly égési sérülések okozója lehet. A terméket nem használhatják 8 év alatti gyermekek, valamint csökkent fizikai, értelmi képességű személyek, és olyanok, akinek nincs tapasztalatuk az eszköz használatában, és nem ismerik azt. Hacsak nem felügyelik őket, vagy nem oktadják ki őket a termék biztonságos használatára, úgy, hogy az ezzel kapcsolatos veszélyek érhetőek legyenek. A gyerekek nem játszhatnak a termékkel. A berendezést felügyelet nélkül ne tartsák karban gyerekek.

A termék szállítására és telepítésére vonatkozó ajánlások

A terméket kizárólag kemény, lapos, sima és éghetetlen padlózatra szabad állítani, amely ellenáll a magas hőmérsékleteknek. A padlózatnak el kell bírnia magának a berendezésnek, valamint a benne lévő ételnek a súlyát. A termék oldalfalai körül legalább 10 cm helyett kell hagyni, a termék fölé pedig ne szabad olyan anyagokat tenni, amelyek nem bírják a magas hőmérsékletet. Ez teszi lehetővé a termék megfelelő szellőzését. Ne helyezze pl. asztal széle közelébe. Ne tegyen semmit a termékre. Ez megzavarja a levegő keringését, és ettől meghibásodhat a termék, sőt tűz is keletkezhet. A terméket ne állítsa gyúlékony anyagok, pl. függöny vagy sötétítő függöny közelébe. A termék fölé ne helyezzen semmilyen elektromos berendezést. Üzem közben vízpára szabadul fel, ami zárlatot okozhat az elektromos rendszerben, és elektromos áramütés oka lehet. Tilos a termékbe bármilyen furatot készíteni, valamint azt másfajta, a jelen utasításban nem említett módon megváltoztatni. A terméket kizárólag kihűlt állapotban szabad hordozni, a burkolat aljánál fogva. Ne hordozza a terméket a tál fölé fel fogva. Ne mozgassa a terméket a hálózati kábelnél húzva. A hőmérsékletnek a telepítés és használat helyén +10 °C és +38 °C között kell lennie, a relatív légnedvesség tartalomnak pedig 90% alattinak, pára kondenzáció nélkül.

Ajánlások a termék hálózatra csatlakoztatásához

A termék csatlakoztatása előtt a tápfeszültségre, meg kell győződni róla, hogy a betápláló hálózat feszültsége, frekvenciája és teljesítménye megfelel a termék adattábláján feltüntetetteknek. Hálózati kábel dugaszának illesznie kell az elektromos hálózat dugaszolóaljzatába. Tilos a dugaszt vagy a dugaszolóaljzatot bármilyen módon átalakítani, hogy passzizoljon egymáshoz. A terméket közvetlenül a betápláló hálózat egyes dugaszolóaljzatába kell bekötni. Tilos hosszabbítót, elosztót és dupla dugaszolóaljzatot használni. A betápláló hálózaton rendelkeznie védővezetékkel és legalább 16 A biztosítókkal. Kerülje, hogy a hálózati kábel éles szélékkel, valamint forró tárgyakkal és felületekkel érintkezzen. Munka közben a tápfeszültség kábelének mindig teljesen kifestve kell lennie, a helyét úgy kell meghatározni, hogy ne zavarjon a termék kezelése közben. A tápfeszültség kábele úgy legyen elhelyezve, hogy ne lehessen benne elbotlani. A hálózati dugaszolóaljzat olyan helyen legyen, hogy szükség esetén gyorsan ki lehessen húzni a termék dugaszt. Amikor kihúzza a tápfeszültség kábelének dugaszt, azt mindig a dugasz házánál kell fogni, soha nem a kábelnél. Ha a tápfeszültség kábele vagy a dugasz megsérül, azonnal le kell választani a hálózatról, és a cseréje érdekében fel kell venni a kapcsolatot a gyártó szervizével. Tilos a terméket használni, ha sérült a tápfeszültség kábele vagy a dugasz. A tápfeszültség kábelét vagy a dugaszt nem szabad javítani, meghibásodás esetén ezeket ki kell cserélni újra, hibátlanra.

A termék használatára vonatkozó ajánlások

FIGYELMEZTETÉS! A tál és a termék burkolata forró lehet használat után. Nem szabad hozzáérni, mivel ez komoly égési sérülés oka lehet. Várja meg, amíg kihűlnek a berendezés elemei. Ha mozgatni kell kihűlés előtt ezeket az elemeket, kizárólag az erre a célra szolgáló fülnél szabad megfogni. A magas hőmérséklet hatással ellen védő, konyhai fogókesztyűt kell használni. Győződjön meg róla, hogy a padló a termék közelében nem síkos. Ez elejét veszi a megcsúszásnak, ami veszélyes sebesülések oka lehet. A termék csak a munka idejére lehet

csatlakoztatva a tápfeszültségre. A befejezése után a terméket a áramtalanítani kell a hálózati kábel dugaszának kihúzásával a hálózati dugaszolóaljzatból. Ne hagyja a bekapcsolt terméket felügyelet nélkül. A tálba helyezett élelmiszer nem lehet magasabban, mint a tálban lévő maximum jelzés. Az étel készítése közben, azt egész idő alatt figyelni kell. A felügyelet nélkül hagyott étel megéghet, ami tüzet okozhat, és veszélyes égési sérülések oka lehet. A tálat csak a fűleknél fogva szabad hordozni. A tálhoz tartozik egy perforált fenékű betét, ebbe kell behelyezni az élelmiszert. Soha ne használja a tálat betét nélkül. A betét a tálba az eltolható burkolat alá rejtett csattal van rögzítve. A tál hordozásakor mindig el kell fedni a csatot. Ezzel megelőzhető, hogy a betét véletlenül elváljon a táltól. A csatot csak akkor lehet kioldani, ha a tál az alapfelületen áll. A forró ételt tartalmazó tálat csak olyan alapfelületre állítsa, ami bírja a magas hőmérsékletet, vagy használjon védő alátétet. Az étel elkészítése közben a kamra belsejét és magát az ételt csak olyan anyagból készült eszközzel szabad megérinteni, amely kibírja a berendezés által előállított hőt. Tilos ezt pusztá kézzel végezni. Ne használjon hegyes, fém tárgyakat sem, amelyek kárt tehetnek a tál és a betét letapadást gátló bevonatában. Ha az étel készítése alatt vagy után a tál vagy a betét belsejében ételmaradék marad, azokat el kell távolítani, mielőtt újabb ételt készít. Az ételmaradékok leéghetnek, aminek hatására füst, kellemetlen szag keletkezik, és hatással van az étel ízére is. Tűz okozója is lehet. Az eltávolításhoz fából vagy műanyagból készült eszközt kell használni, ami kibírja a berendezés által előállított hőt. Ne használjon éles és fémből készült eszközöket. Az ilyen eszközök megsérthetik a tál és a betét felületét.

A TERMÉK KEZELÉSE

Vezérlő panel

67572

A termék egy kijelzővel rendelkező érintő vezérlőpanellel és forgatógombbal/gombbal van ellátva.

A termék áramhoz való csatlakoztatását követően egy hangjelzés hallatszik és egy pillanatra mindegyik szimbólum felviláglik, majd a kijelzőn az alábbi felirat jelenik meg: „---”. A termék készenléti állapotban van.

A kapcsológomb, vagy bármelyik gomb megnyomása vagy elforgatása, esetlegesen a forgatógomb lenyomása a termék beállítási módjának bekapcsolását eredményezi.

A kijelzőn az alapértelmezett hőmérséklet-beállítás, valamint a percekben kifejezett idő jelenik meg. A beállított érték a forgatógombbal módosítható, az óramutató járásával megegyező irányú elforgatása az érték növelését, az ellenkező irányú elforgatása pedig az érték csökkenését eredményezi. A gomb mindegyik lenyomását hangjelzés, valamint a kijelző státuszának megváltozása jelzi.

Az órával ellátott szimbólum megérintése az idő beállítását teszi lehetővé.

A hőmérővel ellátott szimbólum megérintése a hőmérséklet beállítását teszi lehetővé.

Az „M” gomb megnyomása lehetővé teszi az előre beprogramozott működési módok forgatógombbal való kiválasztását. Mindegyik mód a képernyőn kijelzett idő és hőmérséklet kombinációját képezi. A munkamódok az alábbi ciklus szerint változtathatók: hasábburgonya - borda - garnélarák - tészta - baromfi - hús - hal.

Figyelem! A beállítások programozásakor a termék automatikusan készenléti állapotba kerül, ha 1 percig egyik gomb se kerül lenyomásra és a forgatógomb elforgatásra.

Az idő és a hőmérséklet 1 percen belüli beállítását követően nyomja meg gyengéden a forgatógombot. Ez a mód elindítását eredményezi. A bekapcsolást a villogó ventilátor szimbólum jelzi. A ventilátor szimbólum piros színű kigyulladásra a termék fűtőszálának bekapcsolását jelzi. A ventilátor szimbólum kék színű kigyulladásra a termék ventilátorának bekapcsolását jelzi.

A termék a kapcsológomb megérintésével bármelyik pillanatban kikapcsolható. A kikapcsolást követően a ventilátor még egy ideig foroghat, ezáltal felgyorsítva a fűtőszálak lehűlését. Ezalatt az idő alatt ne szüntesse meg a termék tápellátását. A fűtőszál lehűlését követően a termék automatikusan készenléti állapotba kerül. Ekkor húzza ki a termék tápkábelének dugóját az elektromos aljzattól.

67573

A termék vezérlőpanelje két forgatógomb és két ellenőrző lámpa van.

A felső forgatógomb a hőmérséklet beállítására szolgál.

Az alsó forgatógombbal az időt lehet beállítani.

Az ellenőrző lámpa kigyulladásra a fűtőbetét üzemelését jelzi. A termékben egy belső hőérzékelő található. Működés közben az ellenőrző lámpa magától kigyulladhat és elaludhat.

A terméket bármikor ki lehet kapcsolni az időállított forgatógombot „0” állásba forgatva.

67574

A készülék fel van szerelve érintőképernyővel rendelkező vezérlőpanellel.

A termék kikapcsolása után hangjelzés hallatszik, a kijelzőn pedig megjelenik a „---” jelzés. Kigyullad a kapcsoló háttérvilágítása is. A termék készenléti állapotban található.

Ha megérinti a kapcsolót beindul a termék beállítási üzemmódja.

A kijelző felváltva mutatja az alapértelmezett beállított hőmérsékletet is a beállított időt percekben.

Az óra ikonnal jelzett gombokkal lehet változtatni az idő beállítását.

A hőmérővel jelzett gombokkal pedig a hőmérséklet beállításait lehet megváltoztatni.

A „+” jelzésű gombbal növelni, a „-” jelzésű gombbal csökkenteni lehet a beállított értéket.

A nyomógomb minden érintését hangjelzés kíséri, és a beállítás változása a kijelzőn látható.

Az „M” jelzésű gombbal lehet kiválasztani az egyik előre beállított üzemmódot. Minden üzemmód a kijelzőn felváltva megjelenő

idő- és hőmérséklet-beállítások kombinációja.

Az üzemmód kiválasztását hangjelzés kíséri, és a kiválasztott üzemmód jele megjelenik a kijelzőn. Minden üzemmódban meg lehet változtatni az idő és a hőmérséklet beállításait. Az értékek azonban nem lesznek elmentve, az adott üzemmód új beállításáiként. Az üzemmódokat a következő ciklusban lehet változtatni: hasábburgonya - borda - garnélarák - tészta - baromfi - hús - hal. Figyelem! A beállítások programozása alatt a készülék a nyomógomb utolsó érintésétől számított körülbelül egy perc után önmagától visszatér készenléti üzemmódba.

A hőmérséklet és az idő beállítása után egy percen belül meg kell érinteni a kapcsolót. Ez elindítja a munkát. Ezt a ventilátor jelének villogása jelzi. Ha a ventilátor jele vörös színű, az azt jelenti, hogy működik a készülék fűtőbetéje. A ventilátor jele kék színű, az azt jelenti, hogy a ventilátor működik.

A készüléket bármelyik pillanatban ki lehet kapcsolni a kapcsoló megérintésével. A kikapcsolás után a ventilátor még egy ideig működhet, meggyorsítva a fűtőbetét kihűlését. Ezalatt nem szabad a terméket kihúzni az áramból. A fűtőbetét hűtésének befejezése után a készülék önműködően átmegy készenléti üzemmódba. Ekkor a hálózati kábel dugaszát ki kell húzni az elektromos hálózat dugaszolóaljzatából.

A termék üzeme helyezése és kezelése

A terméket ki kell csomagolni, teljesen eltávolítva a csomagolás és a szállítási biztosítás elemeit. Ajánlott a csomagolást megtartani, mert segítségére lehet a termék későbbi szállításánál és raktározásánál.

A terméket le kell mosni „A termék karbantartása” pontban leírtak szerint.

Állítsa a terméket az útmutatónak megfelelő helyzetbe.

Dugja be a tálat becsatlolt és üres betéttel a készülék házába. A tál bedugása közben a csatolt működtető gomb védőburkolatának a gompra rácsúsztatva kell lennie.

Csatlakoztatni kell a berendezést az áramforrásba.

Állítsa be a maximális hőmérsékletet.

Állítsa az időt 3 percre, hogy elő tudja melegíteni a tálat és a betétet.

Kigyullad az ellenőrző lámpa, ami azt jelzi, hogy a készülék elkezdett dolgozni.

A beállított idő eltelte után hangjelzés hallatszik, és kialszik az ellenőrző lámpa.

Óvatosan fogja meg a tál fülét, és húzza ki a készülék házából. A tál és a betét forró lesz, ezért nem szabad őket megérinteni.

A betétbe bele kell tenni a hőkezelésre előkészített élelmiszert.

Ha a termék lábassal, pizza serpenyővel vagy elválasztóval van ellátva, helyezze azokat a betét belsejébe. A betéttel ellátott edény elengedhetetlen az olajsűtő megfelelő működéséhez.

Figyelem! A betétben az élelmiszerek szintje nem lépheti túl a betét maximális úrtartalmát mutató jelet.

A tálat a betéttel és az élelmiszerral be kell dugni a készülék házába.

Állítsa be az időt az étel elkészítésének receptje szerint.

Időnként, a tál kihűzésével, ellenőrizni kell a készülék étel állapotát. Szükség esetén meg kell változtatni az idő és/vagy hőmérséklet beállítását.

Figyelem! Amikor kihúzza a tálat, különösen legyen óvatos. A tál magas hőmérsékletre melegszik fel ételkészítés közben. A fogantyújánál fogva fogja meg. Használjon védőkesztyűt.

A munka befejezése után húzza ki a hálózati kábel dugaszát a hálózati dugaszoló aljzatból. A terméket hagyja teljesen kihűlni, majd kezdje meg a karbantartást.

FIGYELMEZTETÉS! Munka közben és közvetlenül a munka befejezése után a tál és a betét magas hőmérsékletre hevülnek. Különösen óvatosan kell eljárni. Ha a forró felületekhez ér, az komoly égési sérüléseket okozhat.

Tanácsok a zsiradékmentes fritőz használatához

A zsiradékmentes fritőz használata ételkészítésre bizonyos előnyökkel jár a hagyományos sütőben vagy bő olajban történő ételkészítéssel szemben.

Csökken a koleszterin tartalom. A kényszerített levegőáramlásnak köszönhetően csökken az élelmiszerben lévő zsírszövet és a koleszterin mennyisége.

Idő- és energiatakarékosság. A nagy teljesítményű, kényszerített légáramlás módszerének köszönhetően csökkenthető az idő és energiaigény.

Az ízletesség megőrzése. A túl hosszú idő és a túl magas hőmérséklet könnyen megfosztja az élelmiszert az ízeitől. Az idő és hőmérséklet könnyű ellenőrizhetőségének köszönhetően meg lehet oldani a problémát.

A készítenő ételhez egy kevés zsiradék hozzáadásával az az elkészülte után ropogós lesz.

Ha összekeveri az összetevőket az elkészítési idő felében, azok egyenletesen fognak melegedni.

A termék karbantartása

FIGYELEM! Minden karbantartási műveletet úgy kell végezni, hogy a termék feszültség mentesítve van. **Ehhez ki kell húzni a tápfeszültség kábelének dugaszát a hálózati dugaszolóaljzatból.**

FIGYELEM! A készülék tetete nem meríthető vízbe vagy más folyadékba. A terméket tilos folyó vízzel, mosogatógépben, vagy nagynyomású vízzel mosogatni. A tálat és a betétet a termék szétszerelése és kihűlése után el lehet mosogatni folyóvíz alatt, vízbe merítéssel és mosogatógépben.

FIGYELEM! A mosogatás megkezdése előtt meg kell várni, míg a készülék összes eleme kihűl. Ne sietesse a hűlés folyamatát a forró alkatrészek vízbe merítésével.

A termékkel a tábla helyezett ételt lehet elkészíteni, emiatt ügyelni kell a megfelelő higiéniaára, hogy az ételkészítés biztonságos legyen.

A tisztításhoz enyhe mosogatószerrel kell használni. Az oldat maradékát vízzel megnedvesített ronggyal kell eltávolítani (fedél) vagy folyóvíz alatt kell leöblíteni (a többi elem). A megtakarítása után a készüléket szárazra kell törölni, vagy hagyni kell megszáradni..

A készüléket ki kell tisztítani az első használata előtt, és minden használata után, előtte megvárva, hogy teljesen kihűljön. Ki kell takarítani az összes ételmaradékot, ami a készülékben maradt, ez megelőzi, hogy az ismételt használatkor ráégjen, amivel megelőzi azt is, hogy csökkenjen a teljesítménye.

A tisztításhoz ne használjon hígítót, maró szereket, alkoholt, benzint vagy súrolószereket.

Szellőző nyílásokat porszívóval kell megtisztítani.

A termék tárolása és szállítása

A terméket raktározáskor zárt helyiségben kell tárolni, védeni kell portól, kosztól és nedvességtől. Ajánlott a terméket a gyári csomagolásban raktározni.

A terméket üzemi helyzetben kell raktározni. Ne rakja a termékeket egymásra, rétegekben. Ne tegyen semmit a termékre raktározáskor.

A készüléket gyári csomagolásban kell szállítani. Óvni kell a szállítás közbeni túlzott rázkódásoktól. Ne tegyen semmit a termékre szállításkor.

MŰSZAKI ADATOK

Paraméter	Mértékegység	Érték		
		67572	67573	67574
Katalógusszám		67572	67573	67574
Névleges feszültség	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Névleges frekvencia	[Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Névleges teljesítmény	[W]	1400	1800	1800
Szigetelési osztály		I	I	I
A tál betétjének űrtartalma	[l]	3,2	5,2	5,2
Üzemi hőmérséklet	[°C]	80 ~ 200	80 ~ 200	80 ~ 200
Munkaidő	[perc]	0 - 60	0 - 30	0 - 60
Nettó tömeg	[kg]	4,5	5,1	5,3

CARACTERISTICILE PRODUSULUI

Friteuza fără ulei este un produs destinat încălzirii, frigerei și preparării alimentelor care necesită tratament termic. Friteuza fără ulei pentru procesarea termică a alimentelor folosește un curent forțat de aer fierbinte, ceea ce permite încălzirea omogenă a preparatelor. Spre deosebire de friteuzele tradiționale, aceasta nu necesită prăjirea prin imersie în ulei, ceea ce permite un mod de procesare a alimentelor considerabil mai sănătos. Datorită domeniului mare de reglare continuă a temperaturii, puteți regla parametrii de funcționare a aparatului în conformitate cu necesitățile dumneavoastră. Funcționarea corectă, fiabilă și sigură a aparatului depinde de utilizarea sa corectă, prin urmare:

Înainte este utilizarea produsului, trebuie să citiți acest manual și să îl păstrați.

Furnizorul nu acceptă nicio responsabilitate pentru daune cauzate se utilizarea incorectă a produsului, rezultate în urma nerespectării regulilor de siguranță și recomandărilor din acest manual. Utilizarea incorectă a produsului duce de asemenea la pierderea drepturilor utilizatorului la garanție.

ECHIPAMENT

Aparatul este livrat în stare completă și nu necesită montare. De aceea, înainte de utilizarea aparatului, este necesar să îndepărtați toate elementele de ambalaj și transport. Există și niște etape de pregătire descrise mai încolo în acest manual.

RECOMANDĂRI GENERALE DE UTILIZARE

Produsul a fost proiectat pentru utilizare casnică și este interzisă utilizarea sa în aplicații comerciale, de exemplu în unități de catering. Produsul este folosit doar pentru procesarea termică a alimentelor plasate direct în interiorul bolului. Este interzis să folosiți produsul în orice alt mod. Produsul nu este folosit pentru încălzirea și fierberea apei sau a altor lichide. Aparatul nu este destinat preparării alimentelor prin prăjire prin imersie în ulei. Nu puneți în bol alimente aflate în recipiente din plastic. Este interzis să se repare, demonteze sau modifice pe cont propriu acest aparat. Toate reparațiile produsului trebuie efectuate la un centru de service autorizat. Produsul trebuie urmărit permanent în timpul funcționării. **AVERTIZARE!** În timpul funcționării, produsul se încălzește la o temperatură mare, nu atingeți bolul, capacul sau alte componente din interiorul bolului în timpul funcționării și imediat după aceea, deoarece aceasta constituie un risc de arsuri grave. Acest produs nu este destinat utilizării de către copiii sub 8 ani sau de către persoane cu abilități fizice sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe privind echipamentul. În afară de cazul în care aceste persoane sunt supravegheate sau instruite în legătură cu utilizarea aparatului într-o manieră sigură astfel încât să fie înțelese riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Copiii nesupravegheați nu trebuie să efectueze curățarea sau întreținerea aparatului.

Recomandări pentru transportul și instalarea aparatului

Aparatul poate fi așezat doar pe o suprafață tare, plană, netedă și neinflamabilă, rezistentă la temperaturi ridicate. Suprafața de sprijin trebuie să suporte greutatea aparatului și a alimentelor aflate pe el. Lăsați cel puțin 10 cm spațiu în jurul pereților laterali ai aparatului, nu plasați deasupra sa niciun material care nu este rezistent la temperatură ridicată. Aceasta va asigura ventilația corespunzătoare a produsului. Nu puneți aparatul aproape de margini, de exemplu, în apropierea marginii mesei. Nu puneți deasupra produsului nimic. Aceasta ar afecta circulația aerului și poate duce la deteriorarea aparatului și la provocarea unui incendiu. Nu puneți aparatul aproape de materiale inflamabile, de exemplu, perdele sau draperii. Deasupra aparatului nu trebuie puse niciun fel de aparate electrice. În timpul funcționării se degajă vapori de apă care pot provoca scurtcircuit și electrocutare. Este interzis să dați găuri în aparat sau să faceți orice alte modificări care nu sunt descrise în acest manual. Aparatul poate fi deplasat doar după ce s-a răcit, prin apucarea de partea de jos a carcasi. Nu deplasați produsul ținând de carcasa bolului. Nu deplasați produsul trăgând de cablul de alimentare. Temperatura la locul de instalare și funcționare a aparatului trebuie să fie în domeniul de la + 10 C până la +38 C, iar umiditatea relativă trebuie să fie sub 90%, fără condensarea vaporilor de apă.

Instrucțiuni pentru conectarea produsului la sursa de alimentare electrică

Înainte de conectarea aparatului la rețeaua electrică, trebuie să vă asigurați că tensiunea, frecvența și performanțele rețelei corespund valorilor de pe placa de identificare a aparatului. Ștecherul de la cablul electric trebuie să se potrivească în priză. Este interzis să modificați ștecherul sau priza pentru a le face să se potrivească. Produsul trebuie conectat direct la o priză de perete simplă. Este interzis să folosiți prelungitoare, triplu-ștechere și prize duble. Rețeaua de alimentare electrică trebuie echipată cu conductor de împământare și circuit de protecție de cel puțin 16 A. Evitați contactul cablului electric cu muchii ascuțite, obiecte și suprafață fierbinți. În timp ce aparatul este în funcțiune, cablul trebuie desfășurat întotdeauna complet și poziția sa trebuie aleasă astfel încât să nu constituie un obstacol în timpul utilizării aparatului. Cablul de alimentare poate constitui un risc de împiedicare. Priza electrică trebuie amplasată astfel încât ștecherul electric de alimentare a produsului să poată fi deconectat întotdeauna rapid. La deconectarea cablului electric nu trebuie niciodată să trageți de cablu, ci de carcasa ștecherului. În cazul în care cablul electric sau ștecherul sunt deteriorate, trebuie să le deconectați imediat de la rețea și să contactați un atelier de service autorizat al producătorului pentru înlocuire. Nu folosiți aparatul cu cablu sau ștecher deteriorate. Cablul electric și ștecherul nu pot fi reparate; în cazul defectării, acestea trebuie înlocuite cu altele noi, fără defecte.

Recomandări pentru utilizarea aparatului

AVERTIZARE! Bolul și carcasa pot fi fierbinți după utilizare. Nu le atingeți, deoarece există riscul de arsuri grave. Așteptați până ce componentele produsului s-au răcit. Dacă este necesar să transportați aceste elemente înainte de răcire, apucați-le doar de mânerele destinate acestui scop. Folosiți doar mânuși care protejează împotriva efectelor temperaturii ridicate. Asigurați-vă că pardoseala din locul unde este

folosit produsul nu este aluneacă. Aceasta va reduce riscul de alunecare, care poate cauza accidente grave. Aparatul trebuie ținut în priză doar în timpul funcționării. După utilizare, deconectați aparatul scoțând ștecherul din priză de rețea. Nu lăsați nesupravegheat aparatul când este în priză. Alimentele plasate în bol nu trebuie să depășească nivelul max de umplere a bolului. La prepararea alimentelor, țineți permanent aparatul sub observație. Alimentele lăsate nesupravegheate se pot arde, ceea ce poate provoca un incendiu sau arsuri grave. Bolul trebuie ținut doar folosind mânerul. Bolul este echipat cu un suport cu fundul perforat destinat plasării alimentelor în interiorul lui. Nu folosiți niciodată bolul fără suportul interior. Suportul interior este montat în bol prin intermediul unui sistem de prindere ascuns sub carcasa detașabilă. La deplasarea bolului, acoperiți întotdeauna sistemul de prindere cu carcasa. Aceasta va preveni separarea accidentală a suportului interior de bol. Sistemul de prindere trebuie eliberat doar când bolul este pus jos. Puneți bolul cu alimente fierbinți doar pe un suport care rezistă la temperatură ridicată sau folosiți suporturi izolante. La pregătirea interiorului camerei și a alimentelor, le puteți atinge doar folosind instrumente realizate din materiale care rezistă la temperatura degajată de aparat. Este interzis să folosiți direct mâinile goale în acest scop. Nu folosiți obiecte metalice ascuțite, care ar putea suprafața antiaderentă a bolului și suportului interior. Dacă rămân în interiorul bolului sau suportului resturi de alimente în timpul sau după prepararea alimentelor, ele trebuie îndepărtate înainte de prepararea următoarei tranșe de alimente. Resturile de alimente se pot arde, generând fum, mirosuri neplăcute și afectând gustul alimentelor preparate. De asemenea ele pot provoca un incendiu. Pentru îndepărtarea lor, folosiți instrumente din lemn sau plastic rezistente la temperatura generată de aparat. Nu folosiți instrumente ascuțite din metal. Asemenea instrumente pot deteriora suprafața bolului și suportului interior.

UTILIZAREA PRODUSULUI

Panou de comandă

67572

Aparatul este echipat cu un panou de comandă tactil cu afișaj LED și buton rotativ/buton.

Când aparatul este conectat la alimentare electrică, se aude un semnal sonor și toate simbolurile de aprind pentru scurt timp, urmate de o indicație pe afișaj: "----". Aparatul este în modul standby.

Prin atingerea comutatorului pornit/oprit sau a oricărui buton sau prin rotirea ori apăsarea butonului rotativ se activează modul de setare al produsului.

Afișajul va prezenta setarea implicită a temperaturii în timpul în minute. Pentru modificarea setării, folosiți butonul, roțiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a crește setarea, roțiți-l în sens invers acelor de ceasornic pentru a reduce setarea. Fiecare atingere a butonului este indicată printr-un semnal sonor și o modificare a stării afișajului.

Atingerea butonului cu simbol ceas vă permite să modificați setarea timpului.

Atingerea butonului cu simbol termometru vă permite să modificați setarea temperaturii.

Atingând butonul „M” puteți selecta unul dintre modurile de operare predefinite rotind butonul rotativ. Fiecare mod este o combinație de setări de timp și temperatură, indicate pe un afișaj. Modurile de funcționare pot fi modificate în ciclul următor: Cartofi prăjiți - coaste - creveți - prăjituri - pui - carne - pește.

Atenție! La programarea setărilor, aparatul revine automat la modul standby la aproximativ un minut după ultima atingere a oricărui buton sau la rotirea butonului rotativ.

După setarea timpului și temperaturii, în mai puțin de un minut apăsați ușor butonul rotativ. Aceasta va duce la pornirea aparatului. Acest lucru va fi indicat prin clipirea simbolului ventilator. Simbolul ventilator aprins în roșu indică funcționarea încălzirii aparatului. Iluminarea cu albastru a simbolului ventilator indică faptul că ventilatorul funcționează.

Aparatul poate fi oprit oricând apăsând comutatorul on/off (pornit/oprit). După oprirea aparatului, ventilatorul poate funcționa un timp, accelerând procesul de răcire a sistemului de încălzire. În acest timp, nu deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică. Când se încheie răcirea sistemului de încălzire, aparatul trece automat în modul standby. Cablul de alimentare al aparatului trebuie deconectat de la priză.

67573

Panoul de comandă al aparatului include două butoane și un indicator luminos.

Butonul superior este folosit pentru setarea temperaturii.

Butonul inferior este folosit pentru setarea timpului.

Indicatorul luminos indică funcționarea încălzirii. Aparatul este echipat cu un senzor de temperatură interior. În timpul funcționării, indicatorul se poate aprinde și stinge automat.

Aparatul poate fi oprit în orice moment trecând butonul de setare a timpului pe „0”.

67574

Aparatul este echipat cu un panou de comandă cu afișaj luminos.

După ce aparatul este conectat la rețea, se emite un semnal acustic și afișajul va indica: „----”. De asemenea, comutatorul va fi iluminat. Aparatul este în modul standby.

Atingerea butonului va activa modul de setare a aparatului.

Afișajul va indica alternativ o temperatură implicită și setarea de timp în minute.

Utilizând butonul cu simbolul ceas, puteți modifica setarea timpului.

Utilizând butonul cu simbolul termometru, puteți modifica setarea temperaturii.

Butonul marcat cu “+” crește valoarea setată iar butonul marcat cu “-” descrește valoarea setată.

Fiecare atingere a unui buton va fi marcat printr-un semnal acustic și modificarea setării va fi afișată pe afișaj. Butonul marcat cu „M” permite selectarea unuia dintre modulele de operare predefinite. Fiecare mod este o combinație de setări de timp și temperatură, indicate separat pe un afișaj.

Selectarea unui mod este indicată printr-un semnal acustic și iluminarea unui simbol al modului selectat, pe afișaj. În fiecare mod se pot modifica setările de timp și temperatură. Cu toate acestea, ele nu se vor salva ca setări noi ale unui mod dat.

Modulele de funcționare se pot modifica în succesiunea următoare: Cartofi prăjiți - coaste - creveți - prăjiture - pui - carne - pește. Notă! La programarea setărilor, aparatul revine automat la modul standby după aproximativ un minut de la ultima atingere a butonului.

După setarea timpului și temperaturii, atingeți comutatorul în mai puțin de un minut. Prin aceasta se pornește funcționarea. Aceasta va fi indicat prin clipirea simbolului ventilator. Iluminarea cu roșu a simbolului ventilator indică faptul că sistemul de încălzire al aparatului funcționează. Iluminarea cu albastru a simbolului ventilator indică faptul că ventilatorul funcționează.

Aparatul poate fi oprit oricând apăsând comutatorul. După oprirea aparatului, ventilatorul poate funcționa un timp, accelerând procesul de răcire a sistemului de încălzire. În acest caz, nu deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică. După răcirea sistemului de încălzire, aparatul trece automat în modul standby. Scoateți atunci ștecherul cablului de alimentare din priză de rețea.

Instalarea, pornirea și utilizarea aparatului

Produsul trebuie dezambalat prin îndepărtarea completă a componentelor ambalajului și elementelor de protecție la transport. Se recomandă să păstrați ambalajul, poate fi util mai târziu pentru transportul și depozitarea aparatului.

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

Așezați aparatul în conformitate cu recomandările din acest manual de instrucțiuni.

Introduceți bolul și suportul interior gol în carcasa aparatului. La introducerea bolului, capacul de la butonul de eliberare a sistemului de prindere trebuie să fie deasupra butonului.

Conectați aparatul la priză de rețea.

Setați temperatura maximă.

Setați timpul la 3 minute pentru pre-încălzirea bolului și suportului interior.

Se aprinde lampa de control care indică începutul funcționării.

După scurgerea perioadei setate se aude un semnal acustic și lampa de control se stinge.

Luând măsurile de siguranță adecvate, apucați mânerul bolului și trageți-l afară din carcasa aparatului. Bolul și suportul interior sunt fierbinți, astfel încât nu trebuie să le atingeți.

Puneți alimentele pregătite pentru procesare termică în suportul interior.

În cazul în care aparatul este echipat cu accesorii cum sunt oală, tavă sau compartiment de pizza, ele trebuie plasate în dispozitivul de inserție. Un bol cu inserția instalată este întotdeauna necesar pentru funcționarea corespunzătoare a friteuzei.

Notă! Nivelul alimentelor în suportul interior nu trebuie să depășească semnul de marcaj cu capacitatea maximă a suportului.

Introduceți bolul și suportul interior cu alimente în el în carcasa aparatului.

Setați timpul în conformitate cu indicația pentru prepararea alimentelor.

Verificați periodic starea alimentelor preparate trăgând afară bolul pentru un moment. Dacă este necesar, modificați setările de timp și/sau temperatură.

Notă! Atenție la tragerea afară a bolului. Bolul este încălzit la o temperatură ridicată în cursul preparării alimentelor. Atingeți doar mânerul. Se recomandă utilizarea mănușilor de protecție.

După fiecare utilizare, scoateți ștecherul din priză. Lăsați aparatul să se răcească și apoi treceți la activitățile de întreținere.

AVERTIZARE! În timpul și imediat după lucru: bolul, capacul și suportul plasat în interiorul bolului se încălzesc la temperaturi ridicate. Trebuie să procedați cu deosebită atenție. Contactul cu componentele încălzite ale aparatului poate provoca arsuri grave.

Sfaturi privind friteuza fără ulei

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

Reducerea conținutului de colesterol. Datorită circulației forțate a aerului, țesutul gras al alimentelor este redus, reducându-se astfel conținutul de colesterol.

Economie de timp și energie. Datorită eficienței ridicate a metodei cu circulație forțată a aerului, este posibil să se reducă timpul și consumul de energie.

Păstrarea calităților gustative. Un timp de preparare și o temperatură prea ridicată pot ușor să deterioreze calitățile gustative ale alimentelor. Datorită reglării simple a timpului și temperaturii, această problemă se poate rezolva.

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

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

Întreținerea produsului

ATENȚIE! Toate operațiile de întreținere trebuie făcute când alimentarea electrică este oprită. **În acest scop, scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză de rețea.**

ATENȚIE! Aparatul nu trebuie cufundat în apă sau în alt lichid. Aparatul nu trebuie spălat sub apă curentă, în mașini de spălat vase sau sub jet de apă. După dezambalarea aparatului și răcire, bolul și suportul interior se pot spăla sub jet de apă, prin imersie și în mașini mecanice de spălat vase.

ATENȚIE! Lăsați componentele aparatului să se răcească complet înainte de spălare. Nu accelerați procesul de răcire prin cufundarea pieselor fierbinți în apă.

Aparatul este destinat preparării alimentelor plasate în suportul din bol, de aceea aveți grijă să asigurați igiena corespunzătoare, astfel încât prepararea alimentelor să se facă în condiții de siguranță.

Pentru curățare, folosiți un detergent ușor pentru vase. Resturile de soluție trebuie îndepărtate folosind o lavetă moale muiată în apă ((pentru capac) sau prin clătire sub jet de apă (alte componente). Apoi ștergeți aparatul și lăsați-l să se usuce.

Produsul trebuie curățat înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare, așteptând însă până ce se răcește complet. Curățați toate resturile de alimente rămase în cuptor, aceasta va preveni arderea lor la reutilizarea aparatului și, de asemenea, va preveni scăderea eficienței aparatului.

Nu folosiți agenți corozivi, acizi, solvenți, benzină sau alcool pentru curățarea aparatului.

Fantele de aerisire din capa trebuie curățate folosind un ventilator.

Depozitarea și transportul produsului

Depozitați aparatul la interior, protejat împotriva prafului, murdăriei și umidității. Se recomandă să păstrați aparatul în ambalajul original.

Depozitați aparatul în poziția sa de lucru. Nu stivuiți aparatul. Nu puneți nimic deasupra aparatului în timpul depozitării.

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

DATE TEHNICE

Parametru	Unitate de măsură	Valoare		
Număr de catalog		67572	67573	67574
Tensiune nominală	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Frecvență nominală	[Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Putere nominală	[W]	1400	1800	1800
Clasa de izolație		I	I	I
Capacitatea suportului interior	[l]	3,2	5,2	5,2
Temperatura de funcționare	[°C]	80 ~ 200	80 ~ 200	80 ~ 200
Timpul de lucru:	[min]	0 - 60	0 - 30	0 - 60
Masă netă	[kg]	4,5	5,1	5,3

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

La freidora sin aceite es un producto diseñado para calentar, tostar y preparar platos que requieren un tratamiento térmico. La freidora para el tratamiento térmico utiliza un flujo forzado de aire caliente, lo que permite un calentamiento uniforme de los platos. A diferencia de las freidoras tradicionales, no requiere freír en aceite profundo, lo que permite una preparación mucho más saludable de los alimentos. Gracias a la regulación de la temperatura del líquido en un amplio rango, puede ajustar los parámetros del producto a sus necesidades. El funcionamiento correcto, confiable y seguro del producto depende de la operación adecuada, por lo que:

Antes de usar el producto, lea todo el manual y guárdelo.

El proveedor no es responsable de los daños o lesiones que se deriven del uso del producto de forma contraria a su finalidad, por no cumplir con las normas de seguridad y las recomendaciones de este manual. Usar el producto de manera contraria a su propósito previsto también resultará en la pérdida de los derechos del usuario sobre la garantía.

EQUIPAMIENTO

El producto se entrega en condiciones completas y no requiere ensamblaje. Sin embargo, antes de usar el producto, todos los elementos de embalaje y seguridad deben eliminarse durante el transporte. Los pasos preparatorios descritos en la parte posterior del manual también son obligatorios.

RECOMENDACIONES GENERALES DE USO

El producto ha sido diseñado para uso doméstico y está prohibido su uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo, establecimientos de restauración. El producto se usa solo para el procesamiento térmico de platos directamente colocados dentro del tazón. Está prohibido usar el producto con una finalidad distinta. El producto no se usa para calentar y hervir agua u otros líquidos. El producto no se usa para preparar comidas fríendolas en profundidad. No coloque los platos en recipientes de plástico en el tazón. Está prohibido reparar, desmontar o modificar el producto. Todas las reparaciones del producto deben ser llevadas a cabo por un centro de reparación autorizado. Durante el trabajo, el producto debe estar bajo supervisión en todo momento. ¡ADVERTENCIA! Durante el trabajo, el producto se calienta a una temperatura alta, no toque el tazón, la tapa y otros elementos dentro del tazón durante el funcionamiento, e inmediatamente después, esto puede causar quemaduras graves. El producto no está destinado a niños de hasta 8 años de edad como mínimo y personas con minusvalías físicas y mentales, así como personas sin experiencia y conocimiento del equipo. A menos que se lo supervise o se le instruya sobre el uso del producto de manera segura para que los riesgos asociados sean comprensibles. Los niños no deberían jugar con el producto. Los niños sin cuidado no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del equipo.

Recomendaciones para transportar e instalar el producto

El producto solo se puede colocar sobre un sustrato duro, plano, uniforme y no inflamable resistente a altas temperaturas. El sustrato debe soportar el peso del dispositivo y la comida colocada sobre él. Es necesario proporcionar un espacio de al menos 10 cm alrededor de los lados del producto, no coloque materiales no resistentes a altas temperaturas sobre el producto. Esto permitirá una ventilación adecuada del producto. No lo coloque cerca del borde de, por ejemplo, una mesa. No pongas nada en el producto. Esto interrumpe la circulación de aire y puede causar daños al producto además de fuego. No coloque el producto cerca de materiales inflamables, por ejemplo, cortinas o cortinas. No coloque ningún dispositivo eléctrico encima del producto. Durante el funcionamiento, se libera vapor de agua que puede provocar un cortocircuito en la instalación eléctrica y provocar una descarga eléctrica. Está prohibido perforar cualquier agujero en el producto, así como cualquier otra modificación del producto no descrita en las instrucciones. Solo se puede transportar el producto enfriado agarrando la parte inferior de la caja. No mueva el producto agarrando el mango del tazón. No mueva el producto tirando del cable de alimentación. La temperatura en el lugar de instalación y uso del producto debe estar entre +10 °C +38°C, y la humedad relativa debe estar por debajo del 90% sin condensación.

Recomendaciones para conectar el producto a la fuente de alimentación

Antes de conectar el producto a la fuente de alimentación, asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y el rendimiento de la red eléctrica correspondan a los valores que figuran en la placa de identificación del producto. El enchufe debe coincidir con la salida. Está prohibido modificar el enchufe o el zócalo para que coincida. El producto debe estar conectado directamente a un sola tomacorriente. Está prohibido usar cables de extensión, divisores y enchufes dobles. El circuito de suministro de energía debe estar equipado con un conductor de protección y al menos una protección de 16 A. Evite el contacto del cable de alimentación con bordes filosos y objetos y superficies calientes. Cuando el producto está en funcionamiento, el cable de alimentación siempre debe estar completamente desarrollado y colocado de modo que no constituya un obstáculo al manipular el producto. El modo de colocar el cable de alimentación no debe causar un peligro de tropiezo. El tomacorriente debe ubicarse en un lugar donde siempre sea posible desenrollar rápidamente el cable de alimentación del producto. Al desconectar el enchufe de alimentación, siempre tire de la carcasa del enchufe, nunca del cable. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, desconéctelos inmediatamente de la red eléctrica y póngase en contacto con el centro de servicio autorizado del fabricante para que los reemplace. No use el producto con un cable de alimentación o un enchufe dañado. El cable de alimentación o el enchufe no pueden repararse en caso de daños a estos elementos, reemplácelos por otros nuevos sin defectos.

Recomendaciones para el uso del producto

¡ADVERTENCIA! El tazón y la carcasa del producto pueden estar calientes después de su uso. No los toque ya que puede causar

quemaduras graves. Espere hasta que los componentes del producto se enfríen. Si es necesario transferir estos elementos antes de que se enfríe, agárrelos solo con los mangos previstos para eso. Se deben usar guantes que protejan contra los efectos de las altas temperaturas. Asegúrese de que el piso no esté resbaladizo cerca del lugar donde se usa el producto. Esto evitará resbalones, lo que puede causar lesiones graves. El producto se puede conectar a la fuente de alimentación solo durante el funcionamiento. Cuando termine, desconecte el producto de la fuente de alimentación desconectando el enchufe de la toma de corriente. No deje desatendido el producto conectado. Los productos alimenticios colocados en el tazón no deben sobresalir por encima de la marca máxima del tazón. Al preparar comidas, el producto debe ser observado en todo momento para no quemar al plato, lo que puede provocar un incendio y escaldaduras peligrosas. El tazón solo debe transportarse con el mango. El tazón ha sido equipado con la inserción inferior perforada, que está diseñado para contener alimentos. Nunca use el tazón sin una recarga. La inserción se sujeta en el tazón con un pestillo escondido debajo de la cubierta deslizable. Cuando transporte el tazón, cubra siempre el seguro con una tapa. Esto evitará la separación accidental del tazón de la inserción. El pestillo solo se puede soltar cuando el tazón está en el suelo. Coloque el tazón de comida caliente solo sobre un sustrato de alta temperatura o use soportes de protección. Al preparar los platos, el interior de la cámara y los platos mismos deben tocarse solo con la ayuda de herramientas hechas de materiales que resistan la temperatura producida por el producto. Está prohibido usar las manos desnudas para esto. Además, no use objetos metálicos afilados que puedan dañar la capa antiadherente del tazón y de la inserción. Si durante la preparación o después de la preparación de la comida permanecen dentro del tazón o de la inserción, la comida restante debe eliminarse antes de preparar un platillo siguiente. Los residuos de comida pueden quemarse, causando humo, olor desagradable y afectando el sabor de la comida que se está preparando. También pueden provocar un incendio. Para eliminarlo, use herramientas de madera o plástico para resistir la temperatura producida por el producto. No use herramientas afiladas o metálicas. Tales herramientas pueden dañar la superficie del tazón y la inserción.

OPERACIÓN DEL PRODUCTO

Panel de control

67572

El producto está equipado con un panel de control táctil con una pantalla luminosa y una perilla/botón.

Cuando el producto está conectado a la fuente de alimentación, suena una señal acústica y todos los símbolos se resaltan brevemente, seguidos de una indicación en la pantalla: "----". El producto está en modo de espera.

Tocando el interruptor de encendido o cualquier botón, o girando o presionando la perilla se activará el modo de configuración del producto.

La pantalla mostrará el ajuste predeterminado de temperatura y tiempo en minutos. Para cambiar el ajuste, use la perilla, gírela en el sentido horario para aumentar el valor y gírela en el sentido contrario para disminuirlo. Cada pulsación del botón se indica mediante un pitido y un cambio en el estado de la pantalla.

Tocando el botón con el símbolo del reloj se puede cambiar el ajuste de hora.

Tocando el botón con el símbolo del termómetro se puede cambiar el ajuste de temperatura.

Tocando el botón "M" se puede seleccionar uno de los modos de funcionamiento predefinidos girando la perilla. Cada modo es una combinación de los ajustes de tiempo y temperatura que se muestran en la pantalla. Los modos de funcionamiento se pueden cambiar en el siguiente ciclo: patatas fritas - costillas - gambas - masa - aves de corral - carne - pescado.

¡Atención! Cuando se programan los ajustes, el producto vuelve automáticamente al modo de espera aproximadamente después de un minuto tras el último toque de cualquier botón o rotación de la perilla.

Después de ajustar la hora y la temperatura durante menos de un minuto, pulse ligeramente la perilla. La unidad empezará a trabajar. Esto se indicará mediante un símbolo del ventilador parpadeante. El símbolo del ventilador retroiluminado en rojo indica el funcionamiento del elemento calefactor del producto. El símbolo del ventilador retroiluminado en azul indica el funcionamiento del ventilador.

El producto puede apagarse en cualquier momento pulsando el botón de encendido/apagado. Después de apagar, el ventilador puede seguir funcionando durante algún tiempo acelerando el enfriamiento del elemento calefactor. No desconecte el producto de la fuente de alimentación durante este tiempo. Cuando finalice el enfriamiento del elemento calefactor, el producto pasará automáticamente al modo de espera. Desconecte el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente.

67573

El panel de control del producto contiene dos perillas y un control de luz.

El mando superior se usa para configurar la temperatura.

La perilla inferior se utiliza para establecer la hora.

Encender el control significa operación del calentador. El producto ha sido equipado con un sensor de temperatura interno. Durante la operación, el indicador se puede encender y apagar automáticamente.

El producto se puede apagar en cualquier momento moviendo el dial de ajuste de tiempo a la posición „0”.

67574

El producto ha sido equipado con un panel de control táctil con una pantalla de luz.

Después de conectar el producto a la fuente de alimentación, sonará un pitido, la pantalla mostrará „----". El botón de encendido también se iluminará. El producto está en modo de espera.

Tocar el interruptor iniciará el modo de configuración del producto.

La pantalla mostrará alternativamente la configuración de temperatura predeterminada y el tiempo en minutos.

Puede cambiar la configuración de la hora usando los botones marcados con el símbolo del reloj.

Puede cambiar la configuración de temperatura con los botones marcados con el símbolo de termómetro.

El botón marcado „+“ aumenta el valor de la configuración, el botón marcado „-“ reduce la altura de la configuración.

Cada toque del botón se señalará con una señal audible y el cambio de la configuración visible en la pantalla.

El botón marcado con „M“ le permite seleccionar uno de los modos de operación predefinidos. Cada modo es una combinación de ajustes de tiempo y temperatura, que se muestran alternativamente en la pantalla.

La selección del modo se señaliza mediante una señal acústica y la luz de fondo del símbolo del modo seleccionado en la pantalla. En cada modo, puede cambiar la configuración de tiempo y temperatura. Sin embargo, los valores no se guardarán como nuevas configuraciones del modo dado.

Los modos de funcionamiento se pueden cambiar en el siguiente ciclo: patatas fritas - costillas - gambas - masa - aves de corral - carne - pescado.

¡Precaución! Durante la programación de las configuraciones, el producto regresa automáticamente al modo de espera luego de aproximadamente un minuto desde el último toque del botón.

Después de ajustar la hora y la temperatura, toque el interruptor en menos de un minuto. Esto iniciará el trabajo, que será señalado por el parpadeo del símbolo del ventilador. Cuando el símbolo del ventilador está resaltado en rojo, el calentador del producto está funcionando. Cuando el símbolo del ventilador está resaltado en azul, el ventilador está funcionando.

El producto se puede apagar en cualquier momento tocando el botón del interruptor. Después de apagar, el ventilador puede continuar funcionando por un tiempo, acelerando el enfriamiento del calentador. No desconecte el producto de la fuente de alimentación durante este tiempo. Una vez que el calentador haya terminado de enfriarse, el producto pasará automáticamente al modo de espera. Desconecte el cable de alimentación del tomacorriente.

Instalación, puesta en marcha y servicio del producto

El producto debe desempaquetarse, eliminando por completo todos los elementos de embalaje y seguridad durante el transporte.

Se recomienda guardar el empaque, puede ser útil en el posterior transporte y almacenamiento del producto.

Lave el producto de acuerdo con las instrucciones en „Mantenimiento del producto“.

Configure el producto de acuerdo con las instrucciones.

Inserte el tazón con el pestillo y vacíe en la carcasa del producto. Al insertar el tazón, la tapa del pestillo de la tapa del tazón debe moverse por encima del botón.

Conecte el producto a la fuente de alimentación.

Establece la temperatura máxima.

Establezca el tiempo en 3 minutos para precalentar el tazón y volver a llenarlo.

La luz que indica el comienzo del trabajo se ilumina.

Después de transcurrido el tiempo establecido, sonará una señal audible y la luz se apagará.

Tenga cuidado, agarre la manija del tazón y sáquelo de la carcasa del producto. El tazón y la inserción se calentarán, por lo que no los toque.

Coloque la comida preparada para el procesamiento térmico dentro de la inserción.

Si el producto tiene accesorios como una cacerola, una pizzera o un deflector, colóquelos en el interior del inserto. Para el buen funcionamiento de la freidora siempre es necesario usarla con la cubeta y el inserto.

¡Precaución! El nivel de productos alimenticios dentro de la inserción no debe exceder la marca de la capacidad máxima de la inserción.

Inserte el tazón con el inserto y los alimentos en la carcasa del producto.

Establezca el tiempo de acuerdo con la receta para la preparación de alimentos.

Controle periódicamente el estado de la comida que se está preparando colocando el tazón por poco tiempo. Si es necesario, cambie la configuración de tiempo y / o temperatura.

¡Precaución! Tenga cuidado al sacar el tazón. El tazón se calienta a una temperatura alta durante la preparación de la comida.

Solo agarre el mango. Se recomienda el uso de guantes de protección.

Después de terminar el trabajo, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Deje que el producto se enfríe por completo y luego continúe con el mantenimiento.

¡ADVERTENCIA! Durante el trabajo e inmediatamente después de su finalización: el tazón y la inserción se calientan a una temperatura alta. Tenga cuidado El contacto con partes calientes del producto puede provocar quemaduras graves.

Consejos sobre el uso de la freidora sin aceite

El uso de una freidora sin aceite para la preparación de alimentos proporciona una ventaja sobre la preparación de los alimentos en un horno tradicional o freír en aceite.

Disminuyendo el contenido de colesterol. Gracias al uso de la circulación forzada de aire, se reduce el tejido graso de los alimentos y se reduce el contenido de colesterol.

Ahorro de tiempo y energía. Gracias a la alta eficiencia del método de circulación de aire forzado para la preparación de alimentos, es posible reducir el tiempo y la energía.

Preservación de los valores de gusto. Demasiado tiempo y una temperatura demasiado alta privan fácilmente a la comida de las

cualidades gustativas. Gracias al fácil control de tiempo y temperatura, este problema puede resolverse. Agregar una pequeña cantidad de grasa a los platos preparados los hará crujientes después de la preparación. Mezclando los ingredientes en el medio del tiempo de preparación, hará que se calienten uniformemente.

Mantenimiento del producto

¡ATENCIÓN! Todo el mantenimiento debe llevarse a cabo con el producto apagado. **Para hacer esto, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.**

¡ATENCIÓN! El producto no debe sumergirse en agua ni en ningún otro líquido. El producto no debe lavarse con agua corriente, en lavavajillas o bajo agua a alta presión. El tazón y la inserción después del desmontaje del producto y la refrigeración se pueden lavar bajo una corriente de agua corriente, por inmersión y en lavavajillas mecánicas.

¡ATENCIÓN! Permita que el producto se enfríe completamente antes de lavarlo. No acelere el proceso de enfriamiento sumergiendo las partes calientes en agua.

El producto se utiliza para preparar los alimentos colocados en la inserción del tazón por lo que se debe tener cuidado para garantizar una higiene adecuada para que la preparación de los alimentos sea segura.

Use un detergente suave para lavar platos para la limpieza. Retire cualquier solución restante con un paño empapado en agua (cubierta) o enjuague con agua corriente (otros elementos). Después de la limpieza, seque el producto o déjelo secar.

El producto debe limpiarse antes del primer uso y después de cada uso, antes de esperar para enfriarlo por completo. Limpie todas las púas de alimentos que permanecen en el producto, evitando que se chamusquen cuando se vuelvan a usar, así como también evitando una reducción en el rendimiento del producto.

No use solventes, agentes cáusticos, alcohol, gasolina o abrasivos para limpiar.

Limpie las aberturas de ventilación de la cubierta con una aspiradora.

Almacenaje y transporte de productos

Almacene el producto en un lugar cerrado durante el almacenamiento, proteja contra el polvo, la suciedad y la humedad. Se recomienda almacenar el producto en el embalaje original.

Almacene el producto en la posición de trabajo. No apile productos No coloque nada sobre el producto durante el almacenamiento. Transporte el producto en el empaque de fábrica. Proteger contra golpes excesivos durante el transporte. No coloque nada sobre el producto durante el transporte.

ESPECIFICACIONES

Parámetro	Unidad de medida	Valor		
Número de catálogo		67572	67573	67574
Voltaje nominal	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Frecuencia nominal	[Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Potencia nominal	[W]	1400	1800	1800
Clase de aislamiento		I	I	I
Capacidad de la inserción del tazón	[l]	3,2	5,2	5,2
Temperatura de trabajo	[°C]	80 ~ 200	80 ~ 200	80 ~ 200
Tiempo de trabajo	[min]	0 - 60	0 - 30	0 - 60
Peso neto	[kg]	4,5	5,1	5,3

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

La friteuse sans huile est un produit destiné au chauffage et brunissement et à la cuisson des aliments avec le traitement thermique. Les friteuses pour le traitement thermique utilisent un écoulement forcé d'air chaud, ce qui permet un chauffage uniforme des aliments. Contrairement à friteuses traditionnelles, elle ne nécessite pas de friture, ce qui permet une préparation alimentaire beaucoup plus saine. Avec le contrôle de température du liquide dans une large gamme de paramètres de fonctionnement, vous pouvez ajuster le produit pour répondre à vos besoins. Le fonctionnement correct, fiable et sûr du produit dépend de l'utilisation correcte, parce que:

Avant d'utiliser le produit, lire toutes les instructions et les maintenir.

Le fournisseur n'est pas responsable pour tout dommage ou blessure résultant de l'utilisation du produit contraire à son objet, pour ne pas se conformer pas aux normes de sécurité et aux recommandations de ce manuel. L'utilisation du produit de manière incorrecte provoque la perte des droits des utilisateurs à la garantie, ainsi que par la garantie.

ÉQUIPEMENT

Le produit est livré complet et ne nécessite pas d'installation. Avant d'utiliser le produit, cependant, retirer tous les emballages et la sécurité du transport. Il faut aussi suivre les étapes préparatoires décrites plus loin.

RECOMMANDATIONS GENERALES D'UTILISATION

Le produit est conçu pour un usage domestique et il est interdit de l'utiliser pour des applications commerciales, par exemple dans les établissements de restauration. Le produit est utilisé uniquement pour le traitement thermique des aliments, placé directement dans le bol. Il est interdit d'utiliser le produit dans une autre capacité. Le produit est utilisé pour le chauffage et l'eau de cuisson ou d'autres liquides. Le produit n'est pas utilisé pour la préparation des aliments par friture dans la graisse profonde. Ne pas placer dans un bol de nourriture dans des contenants en plastique. Il est interdit d'auto-réparation, le démontage ou la modification du produit. Toute réparation de ce produit doivent être effectuées par un réparateur agréé. Lorsque vous travaillez tout le temps devrait être sous la supervision du produit. **ATTENTION!** Bien que le produit est chauffé à une température élevée, ne touchez pas le bol, le couvercle, et d'autres dispositifs positionnés dans le bol pendant le fonctionnement et immédiatement après le risque de graves brûlures. Le produit n'est pas destiné à être utilisé par les enfants jusqu'à au moins 8 ans et les personnes réduites, et les personnes physiques, mentales avec manque d'expérience et la connaissance de l'équipement. Je pense que ce sera exercé un contrôle sur eux ou l'instruction sera effectuée en ce qui concerne l'utilisation du produit de manière sûre, de sorte que les risques associés sont compris. Les enfants ne devraient pas jouer avec le produit. Les enfants ne devraient pas être autorisés à effectuer le nettoyage et l'entretien du matériel.

Recommandations pour le transport et l'installation du produit

Le produit ne peut être placé sur un disque, plat, de niveau, et un matériau incombustible résistant aux hautes températures. Le substrat doit supporter le poids du dispositif, et la nourriture placée sur lui. Il faut respecter un espacement d'au moins 10 cm tout autour de la paroi latérale du produit, le produit ne contient pas de matériaux ne peuvent pas résister à une température élevée. Cela permettra une bonne ventilation du produit. Ne pas placer près du bord, par exemple. Le tableau. Ne placez rien sur le produit. Cela perturbe le flux d'air et peut causer des dommages au produit, ainsi que le feu. Ne placez pas le produit à proximité de matériaux inflammables, par exemple. Les rideaux ou des rideaux. Sur le produit ne doit pas placer des appareils électriques. Pendant le fonctionnement, la vapeur d'eau est libérée, ce qui peut provoquer un court-circuit électrique et provoquer un choc électrique. Il est interdit de percer des trous dans le produit, ainsi que toute autre modification du produit ne sont pas décrites dans le manuel. Ils ne se déplacent que refroidis en saisissant le fond du boîtier. Ne pas transporter le produit en saisissant la poignée du bol. Ne pas déplacer le produit en tirant sur le cordon d'alimentation. La température de l'installation et l'utilisation du produit doit être dans la plage de 10 + 38 °C et l'humidité relative doit être inférieure à 90% sans condensation.

Précautions lors du branchement du produit au pouvoir

Avant de raccorder le produit à l'alimentation électrique, en sorte que la tension, la fréquence et l'efficacité de l'alimentation correspondent aux valeurs visibles sur la plaque signalétique du produit. La fiche doit insérer dans la douille. Il est interdit de modifier la fiche ou les zones de prise pour adapter les uns des autres. Le produit doit être connectée directement à une seule prise murale. Ne pas utiliser de rallonges, répartiteurs et doubles prises. Le circuit d'alimentation doit être munie d'une protection et de fixation d'au moins 16A. Éviter cordon d'arêtes vives et des objets chauds et des surfaces. Pendant le fonctionnement du cordon d'alimentation du produit doit toujours être pleinement développé, et sa position doit être réglée de manière à ne pas constituer un obstacle pendant le fonctionnement du produit. Pose le cordon d'alimentation peut provoquer un risque de trébucher. La prise de courant doit se trouver dans un endroit qui a toujours été la possibilité de déconnecter rapidement le produit de fiche d'alimentation. Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation, tirez toujours sur le boîtier du connecteur, pas le câble. Si le cordon ou la fiche sont endommagés, débranchez immédiatement du secteur et contacter un service agréé du fabricant pour le remplacement. Ne pas utiliser le produit avec un cordon d'alimentation endommagé ou la fiche. Le cordon d'alimentation ou la fiche ne peuvent pas être réparés en cas de dommages ces composants doivent être remplacés par de nouveaux exempts de défauts.

Pour l'utilisation- Prescriptions du produit

ATTENTION! Le bol et le boîtier du produit peuvent être chauds après utilisation. Ne les touchez pas, car cela peut causer des brûlures

graves. Laisser refroidir les parties du produit. Si vous avez besoin de transférer ces éléments ont refroidi, la poignée que par les poignées conçues à cet effet. Les gants doivent être utilisés pour prévenir les effets de la chaleur. Assurez-vous que le sol à proximité du lieu d'utilisation du produit ne glisse pas. Cela évitera de glisser, ce qui pourrait causer des blessures graves. Le produit peut être connecté à la puissance que pendant le fonctionnement. Une fois terminé, il faut débrancher le produit de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise. Ne laissez pas sans surveillance connecté le produit. Les produits alimentaires placés dans le bol ne font pas saillie plus que le marqueur rempli au maximum le bol. Lors de la préparation des aliments devrait toujours avoir le produit. Aliments laissés sans surveillance peut brûler, ce qui peut causer des brûlures d'incendie et de graves. Le bol doit être manipulé que par la poignée. Misa a été équipé avec une cartouche avec un fond perforé, qui est conçu pour recevoir la nourriture. Ne jamais utiliser le bol sans la contribution. La cartouche est montée dans le bol au moyen d'un verrou, caché sous un couvercle coulissant. Lorsque vous déplacez le bol zkryć toujours verrouiller le couvercle. Cela permettra d'éviter la séparation accidentelle de la contribution de la cuvette. Le verrou ne peut être libéré lorsque le bol est sur le terrain. Un bol de plats chauds mis sur le substrat résistant à haute température, la base utilisée ou de protection. Au cours de la préparation des aliments, l'intérieur de la chambre et le toucher pour l'alimentation seulement au moyen d'outils en de tels matériaux qui peuvent résister à la chaleur générée par le produit. Il est interdit d'utiliser les mains nues. Ne pas utiliser l'objet métallique trop forte, ce qui peut endommager le revêtement antiadhésif du bol et de la cartouche. Si, pendant ou après la préparation de la nourriture restent à l'intérieur du bol ou la contribution des restes de nourriture doivent être retirés avant de préparer le plat suivant. Les déchets alimentaires peuvent être brûlés, ce qui en fumée, l'odeur et le goût affectent du plat en cours de préparation. Ils peuvent aussi être la cause de l'incendie. Pour supprimer l'utilisation d'outils en bois ou en plastique peut résister à la chaleur générée par le produit. Ne pas utiliser les outils affûtés et en métal. De tels outils peuvent endommager la surface de la cuvette et de la cartouche.

SUPPORT TECHNIQUE

Panneau de commande

67572

Le produit est équipé d'un panneau de commande tactile avec écran lumineux et sélecteur rotatif / bouton.

Lorsque le produit est connecté à l'alimentation électrique, un signal sonore retentit et tous les symboles sont brièvement éclairés, suivis d'une indication sur l'écran : „---“. Le produit est en mode veille.

Appuyer sur l'interrupteur d'alimentation ou sur n'importe quel bouton, ou tourner ou appuyer sur le sélecteur rotatif pour activer le mode de réglage du produit.

L'écran affiche le réglage par défaut de la température et du temps en minutes. Pour changer le réglage, utiliser le bouton, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le réglage, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer le réglage. Chaque appui sur le bouton est signalé par un signal sonore et une altération de l'état de l'affichage.

Un appui sur le bouton avec le symbole de l'horloge vous permet de modifier le réglage de l'heure.

Un appui sur le bouton avec le symbole du thermomètre vous permet de modifier le réglage de la température.

Un appui sur le bouton « M », vous permet de sélectionner l'un des modes de fonctionnement prédéfinis en tournant le sélecteur rotatif. Chaque mode est une combinaison des réglages de temps et de température affichés à l'écran. Les modes de fonctionnement peuvent être modifiés dans le cycle suivant : frites - côtes - crevettes - pâte - volaille - viande - poisson.

Attention ! Lors de la programmation des réglages, l'appareil revient automatiquement en mode veille environ une minute après la dernière pression d'un bouton ou rotation du sélecteur rotatif.

Après avoir réglé l'heure et la température pendant moins d'une minute, appuyer légèrement sur le bouton. Cela vous permettra de commencer à travailler. Ceci sera indiqué par un symbole de ventilateur clignotant. La lumière rouge du symbole du ventilateur indique le fonctionnement de l'appareil de chauffage. La lumière bleue du symbole du ventilateur indique que le ventilateur fonctionne.

Le produit peut être éteint à tout moment en appuyant sur le bouton d'alimentation. Après l'arrêt de l'appareil, le ventilateur peut encore fonctionner pendant un certain temps, ce qui accélère le refroidissement de l'appareil. Ne pas débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pendant ce temps. Lorsque le refroidissement de l'appareil de chauffage est terminé, l'appareil passe automatiquement en mode veille. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation du produit de la prise de courant.

67573

Le panneau de commande du produit comprend deux boutons de commande rotatifs.

Le bouton supérieur est utilisé pour régler la température.

Le bouton inférieur est utilisé pour régler l'heure.

L'illumination du voyant indique le travail de chauffage. Ce produit a une sonde de température interne. Au cours de l'opération, le voyant peut automatiquement s'activer et désactiver.

Le produit peut être désactivé à tout moment en déplaçant le réglage du cadran le temps de « 0 ».

67574

Le produit est équipé d'un panneau de commande à écran tactile avec éclairage de l'écran.

Après avoir connecté le produit pour alimenter un bip sonore retentit, l'affichage sera visible indication « --- ». Vous serez également mis en surbrillance interrupteur à bouton. Le produit est en mode veille.

Toucher le commutateur démarre le mode de configuration du produit.

L'affichage indique alternativement le réglage de la température par défaut et le temps en minutes.

Boutons marqués avec le symbole de la montre que vous pouvez modifier le réglage du temps.

Boutons symbole thermomètre marqués peuvent changer la température de consigne.

La touche marquée « + » augmente la consigne, le bouton « - » réduit la quantité d'ajustement.

Chaque touche émettra un signal sonore et modifier les paramètres de l'écran.

Le bouton marqué « M » vous permet de sélectionner l'un des modes prédéfinis. Chaque mode est une combinaison de paramètres de temps et de température, apparaissent alternativement sur l'écran.

La sélection du mode est indiquée par un signal sonore et le mode éclairage symbole sélectionné à l'écran. Dans chaque mode, vous pouvez modifier régler l'heure et la température. Les valeurs, cependant, ne seront pas enregistrés en tant que nouvel ensemble chaque mode.

Les modes de fonctionnement peuvent être modifiés pour le cycle suivant: frites - côtes - crevettes - pâte - volaille - viande - poisson. Attention! Au cours de la programmation des paramètres, le produit revient automatiquement en mode veille au bout d'environ une minute après la dernière pression d'un bouton.

Après avoir réglé le temps et la température doit être inférieure à une minute interrupteur tactile. Cela commencera le travail. Cela sera indiqué par le clignotement du symbole du ventilateur. Le rétro-éclairage sur le symbole du ventilateur rouge signifie produit de chauffage travail. symbole du ventilateur bleu rétro-éclairage indique le ventilateur.

Le produit peut être désactivé à tout moment en appuyant sur l'interrupteur d'alimentation. Après l'arrêt peut encore fonctionner pendant un certain temps ventilateur, ce qui accélère le refroidissement du chauffe-eau. Ne pas essayer d'enlever le produit à partir du moment de l'alimentation. Après l'achèvement du refroidissement de l'élément chauffant le produit passe automatiquement en mode de veille. Ensuite, vous devez débrancher le cordon d'alimentation du produit de la prise murale.

Installation, mise en service et le fonctionnement du produit

Déballer le produit, enlever complètement tous les emballages et la sécurité du transport. Il est recommandé de conserver l'emballage, il peut être utile plus tard dans le transport et le stockage du produit.

Laver le produit comme décrit dans la rubrique « Entretien du produit. »

Le produit défini selon l'instruction.

Slip bol de la cartouche vide et de verrouillage dans un logement de produit. Lors de l'insertion du loquet de fermeture bouton bol *zawadniającego* bol doit être déplacé sur le bouton.

Connectez le produit à l'alimentation.

Réglez la température maximale.

Réglez le temps de trois minutes, afin de préchauffer le bol et la cartouche.

La lampe s'allume pour indiquer le début des travaux.

Après le temps de jeu vous a écouté entendrez un bip et le voyant lumineux se éteint.

Saisissez délicatement la poignée du bol et tirer du produit. Misa et la contribution sera chauffée, donc ne les touchez pas.

A l'intérieur contribution placer la nourriture préparée pour le traitement thermique.

Si votre produit contient des accessoires tels qu'une casserole, une poêle à pizza ou un cloison, les placer dans la cuve amovible.

Il est toujours nécessaire d'avoir un bol avec la cuve amovible montée afin d'assurer le bon fonctionnement de la friteuse.

Attention! Le niveau des produits alimentaires dans la cartouche ne doit pas dépasser la capacité maximale de la cartouche.

Le bol avec la cartouche et inséré dans le boîtier du produit alimentaire.

Réglez l'heure par la fourniture de la préparation des aliments.

Vérifiez régulièrement l'état de la nourriture préparée par l'éjection d'un bol de temps. Si nécessaire, modifier le temps de réglage et / ou la température.

Attention! Pendant l'éjection du bol doit être prudent. Le bol est chauffé à une température élevée pendant la préparation des aliments. Tenez la seule poignée. Il est recommandé d'utiliser des gants de protection.

Après l'opération, débrancher le cordon d'alimentation de la prise. Le produit a permis de se refroidir, puis procéder à la maintenance.

ATTENTION! Pendant le fonctionnement et immédiatement après: un bol et une contribution à la chaleur jusqu'à des températures élevées. Soyez prudent. Le contact avec des composants chauds du produit peut entraîner des brûlures graves.

Conseils pour l'utilisation friteuse sans huile

L'utilisation de la friteuse sans huile pour la préparation des aliments peut fournir un avantage sur le processus de préparation des aliments dans un four traditionnel ou friture.

La diminution du cholestérol. Grâce à l'utilisation de la circulation forcée de l'air veut dire qu'il y a une réduction de la teneur en matières grasses des aliments et cela peut réduire le cholestérol.

Cela donne le gain de temps et d'énergie. Grâce à la grande efficacité forcée des méthodes de circulation d'air pour la préparation de la nourriture, la réduction du temps et de l'énergie.

Le goût du comportement. Trop long et une température trop élevée peut facilement priver le goût de la nourriture. Grâce à bien régler la température et le temps cela peut résoudre ce problème.

L'ajout d'une petite quantité d'aliments gras préparés fera les croustillants après la préparation.

Le mélange des composants dans la moitié du temps de préparation va faire que cela va être uniformément chauffé.

Entretien des produits

REMARQUE! Tout l'entretien doit être effectué hors tension du produit. Pour ce faire, débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.

REMARQUE! Le produit ne peut pas être immergé dans l'eau ou tout autre liquide. peut être lavé Aucun produit sous l'eau dans un lave-vaisselle ou eau sous haute pression. Bol et de la cartouche après avoir retiré le produit et le refroidissement, peuvent être lavées à l'eau courante pour l'immersion, et les machines à laver la vaisselle.

REMARQUE! Avant de commencer le lavage attendre refroidir complètement toutes les parties du produit. Ne pas accélérer le processus de refroidissement par immersion dans certaines parties d'eau chaude.

Le produit est utilisé pour préparer des bols de nourriture placés dans la cartouche, ce qui devrait veiller à maintenir une bonne hygiène, la préparation des aliments pour être sûr.

Pour le nettoyage, utilisez un détergent à vaisselle doux. Une solution du résidu enlevé avec un chiffon imbibé d'eau (couverture) ou rinçage à l'eau courante (autres éléments). Après le nettoyage produit ou gauche sec pour sécher.

Le produit doit être nettoyé avant utilisation et après utilisation, précédemment en attendant les refroidir. Vous devez nettoyer les queues toute la nourriture qui est resté sur le produit, il les empêcher de brûler quand réutilisée, ainsi que d'empêcher le produit de dégradation des performances.

Ne convient pas aux solvants de nettoyage, les abrasifs, d'alcool, de l'essence ou des produits abrasifs.

Couvrez les trous de ventilation nettoyés avec un aspirateur.

Stockage et transport du produit

Le produit en cours doit être stocké comme entreposé dans des locaux verrouillés, sans la poussière, la saleté et l'humidité. Il est recommandé que le stockage du produit soit dans l'emballage d'origine.

Conserver le produit dans la position de fonctionnement. Ne pas empiler les couches de produit. Ne placez rien sur le produit pendant le stockage.

Le produit doit être transporté dans d'emballage d'usine. Protéger contre les vibrations durant le transport. Ne placez rien sur le produit pendant le transport.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Paramètre	Unité de mesure	Valeur		
Numéro de catalogue		67572	67573	67574
Tension nominale	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Fréquence nominale	[Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Puissance nominale	[W]	1400	1800	1800
Classe d'isolation		I	I	I
Capacité bol cartouche	[l]	3,2	5,2	5,2
Température de fonctionnement	[°C]	80 ~ 200	80 ~ 200	80 ~ 200
Temps de fonctionnement	[min]	0 - 60	0 - 30	0 - 60
Poids net	[kg]	4,5	5,1	5,3

CARATTERISTICA DEL PRODOTTO

La friggitrice senza grasso è un prodotto destinato a riscaldare, tosare e preparare i piatti i quali richiedono un trattamento termico. La friggitrice sfrutta il flusso dell'aria riscaldata forzato, per permettere di riscaldare il cibo in maniera uniforme. A differenza delle friggitrici tradizionali, non richiede frittura in olio profondo, il che consente una preparazione molto più sana degli alimenti. Grazie ad una regolazione continua di vasto campo, i parametri di funzionamento del prodotto possono essere adattati alle preferenze individuali. Il funzionamento corretto, affidabile e sicuro del prodotto dipende dall'uso corretto, per cui:

Prima di procedere con l'utilizzo del prodotto leggere attentamente l'intera istruzione e conservarla per una futura consultazione.

Il fornitore non risponde per tutti i danni e lesioni arrecate in seguito all'uso improprio del prodotto, all'inosservanza delle norme di sicurezza e delle raccomandazioni riportate nella presente istruzione. L'utilizzo del prodotto in modo non conforme alla sua destinazione comporta la perdita dei diritti dell'utente a titolo della garanzia e della garanzia per difetti.

EQUIPAGGIAMENTO

Il prodotto viene fornito completo e non richiede l'installazione. Prima di iniziare l'utilizzo del prodotto rimuovere tutti gli elementi della confezione e delle protezioni usate per il trasporto. È indispensabile procedere anche con le attività riportate nelle successive parti dell'istruzione.

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Il prodotto è progettato per l'uso domestico e non può essere utilizzato in applicazioni commerciali come posti di ristorazione. Il prodotto è utilizzato esclusivamente per la lavorazione termica di piatti posti direttamente all'interno della vasca. È vietato l'uso del prodotto in qualsiasi altro modo. Il prodotto non viene utilizzato per riscaldare o cucinare acqua o altri liquidi. Il prodotto non è utilizzato per la preparazione di piatti mediante la friggitura. Non piazzare gli alimenti nel recipiente in un imballaggio di plastica. È vietato di riparare in autonomia, smontare o modificare il prodotto. Tutte le riparazioni del prodotto devono essere eseguite presso un centro di assistenza autorizzato. Garantire una sorveglianza costante del prodotto durante il suo uso. **AVVERTENZA!** Il prodotto si riscalda ad alta temperatura durante il funzionamento, non toccare il recipiente, il coperchio o altri elementi posti all'interno del recipiente durante il funzionamento e subito dopo dato che ciò può causare gravi ustioni. Il prodotto non è destinato all'uso da parte di bambini fino all'età di almeno 8 anni e di persone con ridotta capacità fisica, mentale e fisica e mancanza di esperienza e conoscenza dell'attrezzatura. A meno che su tali persone non venga esercitata la supervisione o condotta un'istruzione sull'uso sicuro del prodotto in modo tale che i rischi connessi vengano capiti. I bambini non devono giocare con il prodotto. I bambini non sorvegliati non dovrebbero eseguire la pulizia e la manutenzione dell'attrezzatura.

Raccomandazioni inerenti al trasporto e all'installazione del prodotto

Il prodotto va posato su una pavimentazione dura, piana, livellata e non infiammabile, resistente alle temperature elevate. Il supporto deve resistere al carico del dispositivo con il prodotto alimentare al suo interno. Attorno alle pareti laterali del prodotto prevedere uno spazio di almeno 10 cm, non posizionare sopra il prodotto i materiali non resistenti alle alte temperature. Ciò permette una ventilazione corretta. Non poggiare in vicinanza del bordo di una tavola. Non posare nessun tipo di oggetti sul prodotto. Ciò interrompe la circolazione dell'aria e può comportare il danneggiamento del prodotto, ma anche l'incendio. Non posizionare il prodotto vicino a materiali infiammabili come tende o tendaggi. Non metterci sopra nessun tipo di apparecchi elettrici. Durante il funzionamento viene prodotto il vapore il quale può comportare il cortocircuito dell'impianto elettrico ed essere la causa di una grave scossa elettrica. È vietato perforare il prodotto così come apportare altre modifiche non descritte nell'istruzione. Trasportare il prodotto solo se raffreddato, afferrandolo sulla parte inferiore della cassa. Non movimentare il prodotto tenendolo afferrato per la maniglia del recipiente. Non spostare il prodotto tirando il cavo di alimentazione. La temperatura nel posto d'installazione e dell'utilizzo del prodotto deve essere inclusa tra +10 °C + +38 °C, mentre l'umidità relativa deve essere inferiore a 90% senza condensa di vapore.

Raccomandazioni sul modo di connettere alla rete di alimentazione

Prima di connettere il prodotto alla rete di alimentazione assicurarsi che la tensione, la frequenza e l'efficienza della rete elettrica corrispondano ai valori riportati sulla targhetta dati. La spina deve essere adatta alla presa. Si vieta di manipolare la spina o la prese per adattarle a vicenda. Il prodotto va connesso direttamente alla singola presa elettrica. È vietato di utilizzare prolunghe, spine di diramazione o prese doppie. Il circuito della rete di alimentazione deve essere dotato di un conduttore di protezione e sicurezza al minimo 16A. Evitare il contatto del cavo di alimentazione con dei bordi taglienti e oggetti e superficie calde. Durante il funzionamento del prodotto il cavo di alimentazione non deve essere avvolto nonché deve essere posato in modo tale da non diventare un ostacolo. La posa del cavo non può comportare il rischio di inciampare. La presa di alimentazione deve trovarsi in un posto tale da garantire sempre una veloce possibilità di staccare la spina di alimentazione del prodotto. Durante la disconnessione della spina del cavo di alimentazione tirare la spina e non il cavo. Se il cavo di alimentazione oppure la spina verranno danneggiati, bisogna sconnetterli immediatamente dalla rete e contattare il servizio autorizzato del produttore per la sostituzione. Non utilizzare il prodotto con il cavo o la spina danneggiati. Il cavo di alimentazione oppure la spina non possono essere riparati; in tal caso provvedere alla sostituzione con componenti nuovi.

Raccomandazioni per l'uso del prodotto

AVVERTENZA! La vasca e la cassa del prodotto possono essere caldi dopo l'uso. Non toccarli perché potrebbero causare gravi ustioni. Lasciar raffreddare il prodotto. Se è necessario spostare queste parti prima che si raffreddino, afferrarle solo con le apposite maniglie. Per

evitare gli effetti del calore, indossare guanti protettivi. Assicurarsi che il pavimento vicino al prodotto non sia scivoloso. In questo modo si evita lo slittamento, che può causare lesioni pericolose. Il prodotto va allacciato alla alimentazione solo durante il funzionamento. Una volta terminato il lavoro, disinserire il prodotto dalla alimentazione, staccando la spina dalla presa di rete. Non lasciare il prodotto incustodito. I prodotti alimentari posti nel recipiente non devono sporgere sopra il bordo di riempimento massimo della vasca. Durante la preparazione dei pasti, osservare sempre il prodotto. Il cibo lasciato incustodito può bruciare, causando incendi e gravi ustioni. Movimentare il recipiente solo afferrando per la maniglia. Il recipiente è stato dotato di un fondo perforato destinato per piazzarci il cibo. Non usare mai il recipiente vuoto. L'inserto viene fissato nel recipiente per mezzo di un dispositivo a scatto, nascosto sotto una copertura scorrevole. Quando si sposta il recipiente, coprire sempre il fermo con il coperchio. In questo modo si evita che il recipiente si stacchi accidentalmente dall'inserto. Il fermo può essere rilasciato solo quando il recipiente è a terra. Posizionare il recipiente con il cibo caldo solo su una superficie resistente al calore, o utilizzare piastre protettive. Durante la preparazione dei cibi, l'interno della camera di cottura e il cibo stesso, vanno toccati solo con attrezzi in materiale resistente alla temperatura generata dal prodotto. A tale scopo è vietato l'uso a mani nude. Non usare utensili affilati, metallici che potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente del recipiente e dell'inserto. Se il cibo rimane all'interno della ciotola durante o dopo la preparazione, esso deve essere rimosso prima di preparare un successivo cibo. I residui alimentari possono bruciare, causare fumo, odori sgradevoli e alterare il sapore del cibo in preparazione. Possono anche essere causa di incendio. Per svuotare, usare gli utensili in legno o plastica che possono resistere alla temperatura generata dal prodotto. Non utilizzare utensili appuntiti o metallici. Tali attrezzi possono danneggiare la superficie del recipiente e dell'inserto.

UTILIZZO DEL PRODOTTO

Pannello di controllo

67572

Il prodotto è dotato di un pannello di controllo tattile con display luminoso e manopola/pulsante.

Quando il prodotto è collegato all'alimentazione elettrica, viene emesso un segnale acustico, tutti i simboli si illuminano per breve tempo e il display indica: "----". Il prodotto è in modalità standby.

Toccando il pulsante di accensione o un pulsante qualsiasi, o ruotando o premendo la manopola si attiva la modalità di impostazione del prodotto.

Il display mostrerà l'impostazione predefinita della temperatura e dell'ora in minuti. Per modificare l'impostazione, usare la manopola: ruotarla in senso orario per aumentare l'impostazione, ruotarla in senso antiorario per diminuire l'impostazione. Quando si tocca il pulsante ogniqualvolta viene emesso un segnale acustico e cambia lo stato del display.

Toccando il pulsante con il simbolo dell'orologio è possibile modificare l'impostazione dell'ora.

Toccando il pulsante con il simbolo del termometro è possibile modificare l'impostazione della temperatura.

Premendo il tasto "M" è possibile selezionare una delle modalità operative predefinite con l'uso della manopola. Ogni modalità è una combinazione di impostazioni di tempo e di temperatura visualizzate sul display. Le modalità di funzionamento possono essere modificate nel seguente ciclo: patatine fritte - costole - gamberi - impasto - pollame - carne - pesce.

Attenzione! Durante la programmazione delle impostazioni, il prodotto ritorna automaticamente in modalità standby circa un minuto dall'ultima volta quando si è toccato un pulsante o ruotato la manopola.

Dopo aver impostato l'ora e la temperatura per meno di un minuto, premere leggermente la manopola. Questo farà iniziare il funzionamento. Sarà indicato dal simbolo lampeggiante del ventilatore. La luce rossa del simbolo della ventola indica il funzionamento del riscaldatore del prodotto. La luce blu del simbolo del ventilatore indica che il ventilatore è in funzione.

Il prodotto può essere spento in qualsiasi momento toccando il pulsante di accensione. Dopo lo spegnimento, il ventilatore può ancora funzionare per un po' di tempo, accelerando il raffreddamento del riscaldatore. Durante questo periodo di tempo non scollegare il prodotto dall'alimentazione elettrica. Quando il raffreddamento del riscaldatore è terminato, il prodotto passa automaticamente alla modalità standby. Quindi scollegare il cavo di alimentazione del prodotto dalla presa di rete.

67573

Il pannello di controllo del prodotto è costituito da due manopole e da una spia luminosa.

La manopola superiore è usata per impostare la temperatura.

La manopola inferiore serve per impostare il tempo.

Quando la spia è accesa, il riscaldatore è in funzione. Il prodotto è dotato di un sensore di temperatura interno. Durante il funzionamento, la spia può accendersi e spegnersi automaticamente.

Il prodotto può essere spento in qualsiasi momento ruotando la manopola del tempo su "0".

67574

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

Quando il prodotto è collegato alla rete elettrica, viene emesso un segnale acustico e il display visualizza un'indicazione: "----". Si accende anche il pulsante dell'insertore. Il prodotto è in modalità standby.

Toccando l'interruttore si attiva la modalità di impostazione del prodotto.

Il display visualizza alternativamente l'impostazione predefinita per la temperatura e l'ora in minuti.

È possibile modificare l'impostazione dell'ora utilizzando i pulsanti contrassegnati dal simbolo di un orologio.

È possibile modificare l'impostazione della temperatura mediante i pulsanti contrassegnati dal simbolo del termometro.

Il pulsante contrassegnato con "+" aumenta il valore di impostazione, il pulsante contrassegnato con "-" riduce il valore di impostazione.

Ogni volta che si tocca il pulsante, questo viene segnalato da un segnale acustico e da una modifica dell'impostazione visibile sul display.

Il pulsante contrassegnato con "M" consente di selezionare una delle modalità operative predefinite. Ogni modalità è una combinazione di impostazioni di tempo e temperatura, visualizzate alternativamente sul display.

La selezione della modalità è indicata da un segnale acustico e dall'illuminazione del simbolo della modalità selezionata sul display. In ogni modalità è possibile modificare l'impostazione dell'ora e della temperatura. Tuttavia, i valori non verranno salvati come nuove impostazioni per questa modalità.

Le modalità di funzionamento possono essere modificate come segue: patatine fritte - costole - gamberi - impasto - pollame - carne - pesce.

Attenzione! Durante la programmazione delle impostazioni, il prodotto ritorna automaticamente in modalità standby circa un minuto dopo l'ultima pressione del pulsante.

Dopo aver impostato l'ora e la temperatura, toccare l'interruttore in meno di un minuto. Questo vi permetterà di iniziare. Ciò sarà indicato dal lampeggiamento del simbolo della ventola. La spia rossa del simbolo del ventilatore indica che il riscaldatore del prodotto è in funzione. La retroilluminazione del simbolo della ventola in blu indica che la ventola è in funzione.

Il prodotto può essere spento in qualsiasi momento toccando il pulsante dell'interruttore. Dopo lo spegnimento, il ventilatore può ancora funzionare per un certo tempo, accelerando il raffreddamento del riscaldatore. Non scollegare il prodotto dalla rete elettrica durante questo momento. Dopo che il riscaldatore si è raffreddato, il prodotto entra automaticamente in modalità standby. Scollegare il cavo di alimentazione del prodotto dalla presa a muro.

Installazione, avviamento e utilizzo del prodotto

Scartare il prodotto eliminando tutti gli elementi della confezione e delle protezioni usate per il trasporto. Si raccomanda di conservarla data che potrebbe essere utile per una futura movimentazione ed immagazzinaggio del prodotto.

Lavare il prodotto seguendo le indicazioni fornite al punto "Manutenzione del prodotto".

Il prodotto deve essere installato in conformità alle istruzioni.

Far infilare il recipiente con l'inserto chiuso e vuoto nell'alloggiamento del prodotto. Quando si infila il recipiente, la protezione del pulsante di sblocco deve essere spostata sopra il fermo.

Collegare il prodotto all'alimentazione elettrica.

Impostare la temperatura massima.

Impostare il tempo su 3 minuti per preriscaldare il recipiente e l'inserto.

Si accende la spia luminosa del funzionamento.

Trascorso il tempo impostato, si sentirà un segnale acustico e la spia si spegnerà.

Afferrare con cautela il manico del recipiente e sfilarlo dall'alloggiamento del prodotto. Il recipiente e l'inserto sono calde, quindi non toccarli.

Collocare all'interno i cibi previsti per il trattamento termico.

Se il prodotto dispone di accessori come pentola, tegame per la pizza o divisorio, inserirli all'interno del cestello. La vasca con cestello installato è sempre necessaria per il corretto funzionamento della friggitrice.

Attenzione! Il livello dei prodotti alimentari all'interno dell'inserto non deve superare l'indice di portata massima dell'inserto.

Inserire il recipiente con l'inserto e il cibo nell'alloggiamento del prodotto.

Impostare il tempo in base alla ricetta per la preparazione del cibo.

Controllare periodicamente lo stato del cibo che si sta preparando facendo sfilare il recipiente per un breve periodo. Se necessario, modificare l'impostazione dell'ora e/o della temperatura.

Attenzione! Prestare attenzione durante l'estensione del recipiente. Il recipiente si riscalda fino ad una temperatura elevata durante la preparazione del cibo. Afferrare solo tenendo per la maniglia. Si consiglia l'uso di guanti protettivi.

Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente al termine della friggitura. Lasciare raffreddare completamente il prodotto e procedere con la manutenzione.

AVVERTENZA! Durante e subito dopo il lavoro, il recipiente e l'inserto si riscaldano fino a raggiungere temperature elevate. Occorre fare attenzione. Il contatto con parti calde del prodotto può provocare gravi ustioni.

Consigli per l'uso di una friggitrice senza grasso

L'uso della friggitrice senza grasso per la preparazione dei cibi offre un vantaggio rispetto al processo di preparazione dei cibi in un forno tradizionale o una friggitrice tradizionale.

Riduzione del contenuto di colesterolo. Utilizzando la circolazione forzata dell'aria, il grasso presente nel cibo si riduce abbassando il contenuto di colesterolo.

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

Conservazione del sapore. Tempi troppo lunghi e temperature troppo elevate privano facilmente il cibo del suo sapore. Grazie al facile controllo del tempo e della temperatura, questo problema può essere risolto.

Aggiungere una piccola quantità di grasso ai piatti preparati li renderà croccanti dopo la preparazione.

Miscelando gli ingredienti a metà del tempo di preparazione si garantisce un riscaldamento uniforme.

Manutenzione del prodotto

ATTENZIONE! Effettuare tutte le operazioni di manutenzione con il prodotto spento. Per fare ciò, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

ATTENZIONE! Il coperchio del prodotto non deve essere immerso in acqua o altri liquidi. Il prodotto non può essere lavato in lavastoviglie o con acqua ad alta pressione sotto l'acqua corrente. Il recipiente e l'inserito, una volta smontati dal prodotto e raffreddati, possono essere lavati sotto l'acqua corrente, immersi in acqua o lavati in lavastoviglie.

ATTENZIONE! Lasciare raffreddare completamente tutte le parti del prodotto prima del lavaggio. Non accelerare il processo di raffreddamento immergendo nell'acqua le parti riscaldate.

Il prodotto è utilizzato per la preparazione di alimenti piazzati nel recipiente, quindi è necessario prestare attenzione a mantenere una corretta igiene al fine di rendere la preparazione del cibo sicura.

Usare un detergente delicato per pulire le stoviglie. Rimuovere l'eventuale soluzione residua con un panno imbevuto d'acqua (coperchio) o sciacquare con acqua corrente (altri componenti). Dopo la pulizia, asciugare o lasciare asciugare il prodotto.

Il prodotto deve essere pulito prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo, aspettando che si raffreddi completamente. Tutti i residui di cibo che rimangono sul prodotto devono essere puliti per evitare che vengano nuovamente bruciati durante il nuovo uso e che il prodotto si deteriori nelle sue prestazioni.

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

Pulire le aperture di ventilazione con un aspirapolvere.

Immagazzinamento e trasporto del prodotto

Durante lo stoccaggio del prodotto, conservarlo in ambienti chiusi e proteggerlo da polvere, sporcizia e umidità. Si raccomanda di immagazzinare il prodotto nella sua confezione originale.

Immagazzinare il prodotto nella postazione di lavoro. Non porre nessun oggetto sul prodotto durante il suo immagazzinaggio.

Trasportare in imballo del produttore. Proteggere contro le vibrazioni durante il trasporto. Non porre nessun oggetto sul prodotto durante il suo immagazzinaggio.

DATI TECNICI

Parametro	Unità di misura	Valore		
Numero di catalogo		67572	67573	67574
Tensione nominale	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Frequenza nominale	[Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Potenza nominale	[W]	1400	1800	1800
Classe di isolamento		I	I	I
Capacità dell'inserito del recipiente	[l]	3,2	5,2	5,2
Temperatura d'esercizio	[°C]	80 ~ 200	80 ~ 200	80 ~ 200
Durata di funzionamento	[min]	0 - 60	0 - 30	0 - 60
Peso netto	[kg]	4,5	5,1	5,3

SPECIFICATIEVAN HET PRODUCT

De vetvrije frituse is een product bestemd voor het opwarmen, grillen en voorbereiden van gerechten die warmtebehandeling vereisen. De frituse maakt gebruik van een gedwongen stroom van verwarmde lucht, wat mogelijk maakt dat de gerechten gelijkmatig worden verwarmd. In tegenstelling tot de traditionele frituses hoeven de gerechten niet worden gebakken in diepe olie, wat ervoor zorgt dat de voorbereide gerechten gezonder zijn. Dankzij de vlotte en uitgebreide temperatuurafstelling kunnen de werkparameters van het product worden aangepast aan de noden. De correcte, betrouwbare en veilige werking van het product is afhankelijk voor correct gebruik, daarom:

Lees de volledige instructie en bewaar deze voordat het product in gebruik wordt genomen.

De leverancier is niet aansprakelijk voor schade en letsels ontstaan uit gebruik dat niet overeenstemt met de bestemming van het product, niet naleving van veiligheidsvoorschriften en de in deze instructie vermelde aanbevelingen. Gebruik dat niet overeenkomt met de bestemming, leidt tot garantieverlies van de gebruiker, alsook voor de technische defecten.

UITRUSTING

Het product wordt compleet meegeleverd en vereist geen montage. Alvorens het product te beginnen gebruiken, dienen alle verpakkingselementen en beveiligingen voor het transport te worden verwijderd. Andere voorbereidende handelingen, zoals hieronder beschreven, zijn ook vereist.

ALGEMENE GEBRUIKSVORWAARDEN

Het product werd ontwikkeld voor huishoudelijk gebruik en het is verboden om het commercieel, vb. horecabedrijven, te gebruiken. Het product dient enkel voor warmtebehandeling van gerechten die rechtstreeks in de kom worden geplaatst. Het is verboden om het product om een andere wijze te gebruiken. Het product is niet bestemd om water of andere vloeistoffen te verwarmen en te koken. Het product dient niet om gerechten in diepe olie te bakken. Geen gerechten met kunststofverpakking in de kom plaatsen. Het is verboden om het product zelf te herstellen, te demonteren en te modificeren. Alle herstellingen dienen door de geautoriseerde technische dienst te worden uitgevoerd. Tijdens de werking dient het product voortdurend onder toezicht te worden gehouden. **WAARSCHUWING!** Het product wordt tijdens de werking verwarmd tot hoge temperaturen, raak de kom, de afdekking of andere elementen binnen de kom tijdens de werking of na de beëindiging niet aan. Aanraking kan ernstige brandwonden veroorzaken. Het product is niet bestemd voor gebruik door kinderen jonger dan 8 jaar en door personen met verlaagde fysieke, mentale vaardigheden en personen zonder ervaring of kennis van het product, tenzij deze personen onder toezicht worden gehouden of adequaat over het gebruik van het product worden opgeleid en dit op een wijze dat alle gevaren in betrekking tot het gebruik van het product voor deze personen begrepen zijn. Buiten het bereik van kinderen houden. Kinderen mogen het product niet reinigen of onderhouden zonder toezicht.

Aanbevelingen betreffende het transport en installatie van het product

Het product mag enkel op een harde, vlakke, gelijke and onbrandbare ondergrond die bestand is tegen hoge temperaturen te worden geplaatst. De ondergrond dient het gewicht van het apparaat en de erin geplaatste voeding te dragen. Zorg ervoor dat er een tussenruimte van ten minste 10 cm rondom de zijwanden van het product aanwezig is. Plaats boven het product geen materialen die de werking van hoge temperaturen niet verdragen. Dit zorgt voor de juiste ventilatie van het product. Niet plaatsen vlakbij randen vb. tafel. Niets op het product leggen. Dit verstoort de luchtcirculatie en kan de oorzaak zijn voor schade en brand. Plaats het product niet in de omgeving van lichtontvlambare materialen zoals gordijnen of luiken. Boven het product mogen geen elektrische apparaten te worden geplaatst. Tijdens de werking komt er waterdamp vrij die een kortsluiting van de elektrische installatie kan veroorzaken en de oorzaak kan zijn van elektrocutie. Het is verboden om in het product om het even welke gaten te boren alsook het product op eender welke wijze, die niet in de instructie staat beschreven, te modificeren. Verplaats enkel afgekoelde producten. Neem het product aan de onderkant van de behuizing vast. Neem het product niet vast via het handvat van de kom om het te verplaatsen. Verplaats het product niet door aan de voedingskabel te trekken. De temperatuur op de plaats van de installatie en gebruik van het product dient tussen +10 °C + 38 °C te zijn, en de relatieve vochtigheid dient lager dan 90% te zijn zonder de condensatie van waterdamp.

Aanbevelingen betreffende aansluiting van het product aan de voeding

Alvorens het product aan de voeding aan te sluiten, controleer dat de spanning, de frequentie en de effectiviteit van het netwerk beantwoorden aan de waarden die op het naambord zichtbaar zijn. De stekker moet in het stopcontact passen. Het is verboden om de stekker en het stopcontact op om het even welke wijze te modificeren om ze te doen passen. Het product moet rechtstreeks tot een enkelvoudig contactdoos van het netwerk te worden aangesloten. Het is verboden om verlengsnoeren, verdeelkasten en dubbele contactdozen te gebruiken. Het netwerkcircuit moet uitgerust zijn in een beschermde geleidersaansluiting en een beveiliging van ten minste 16 A. Vermijd contact van de voedingskabel met scherpe randen en warme voorwerpen en oppervlakken. Tijdens de werking dient de voedingskabel altijd volledig ontevouwd te zijn en zijn positie mag geen hindernis vormen tijdens het gebruik van het product. De ligging van de voedingskabel mag het risico voor struikelen niet veroorzaken. Het stopcontact dient zich op zo een plaats te bevinden zodat de stekker snel kan worden ontkoppeld. Om de stekker uit te trekken, trek altijd aan de behuizing van de stekker en nooit aan de kabel. Indien de voedingskabel en de stekker worden beschadigd, dienen ze onmiddellijk van het netwerk te worden ontkoppeld. Neem dan contact met een geautoriseerde technische dienst op om ze te vervangen. Het product met een beschadigde voedingskabel en stekker niet gebruiken. De voedingskabel of de stekker mogen niet worden hersteld in geval van schade. Vervang deze elementen door nieuwe, onbeschadigde elementen.

Aanbevelingen betreffende het gebruik van het product

WAARSCHUWING! De kom en de behuizing van het product kunnen na gebruik warm zijn. Raak ze niet aan, omdat dat ernstige brandwonden kan veroorzaken. Wacht totdat de elementen van het product afkoelen. Indien het nodig is om de elementen te verplaatsen voordat ze afkoelen, neem ze enkel vast aan de hiervoor bestemde handvaten. Gebruik veiligheidshandschoenen ter bescherming tegen hoge temperaturen. Om uitglijden te vermijden, controleer dat de vloer in de omgeving waar het product wordt gebruikt niet glad is. Het product mag aan het netwerk enkel tijdens de werking te zijn aangesloten. Na het beëindigen van de werkzaamheden ontkoppel het product van de contactdoos. Laat een aangesloten product niet zonder toezicht achter. De in de kom gelegde voedingsproducten mogen over de marker van maximale vulling niet uitsteken. Tijdens de voorbereiding van de gerechten dient het product voortdurend te worden geobserveerd. Voedingswaren zonder toezicht achtergelaten kunnen aanbranden, wat tot brand of ernstige brandwonden kan leiden. Verplaats de kom enkel met behulp van het handvat. De kom werd met een inlegstuk met een geperforeerde bodem uitgerust, bestemd om daar voedingswaren te leggen. Gebruik nooit de kom zonder het inlegstuk. Het inlegstuk is in de kom met behulp van een grendel, verstopt onder een verplaatsbare afdekking, bevestigd. Tijdens het verplaatsen van de kom de grendel altijd afdekken zodat de kom niet los van het inlegstuk raakt. De grendel kan enkel worden gebruikt wanneer de kom op een ondergrond staat. Plaats de kom met voeding enkel op een ondergrond die een hoge temperatuur kan verdragen of maakt gebruik van gepaste onderleggers. Tijdens de voorbereiding van de gerechten, dienen de binnenkanten van de kamer en de gerechten te worden aangeraakt met behulp van apparaten uit metaal, dat de temperatuur van het product kunnen weerstaan. Het is verboden om om het product met blote handen aan te raken. Gebruik geen scherpe, metalen voorwerpen die de laag van de kom en het inlegstuk kunnen beschadigen. Indien tijdens de voorbereiding of era in de kom voedingsresten overblijven, verwijder deze dan alvorens met de voorbereiding van een nieuw gerecht te beginnen. Voedingsresten kunnen aanbranden en rook en onaangename geur veroorzaken en de smaak van het voorbereide gerecht beïnvloeden of de oorzaak van brand zijn. Gebruik houden of uit kunststof gemaakte instrumenten om voedingsresten te verwijderen. Scherpe en metalen voorwerpen niet gebruiken, omdat zulke voorwerpen de oppervlakte van de kom en het inlegstuk kunnen beschadigen.

GEBRUIKSAANWIJZING

Besturingspaneel

67572

Het product is uitgerust met een touchbedieningspaneel met een lichtdisplay en een draaiknop/drukknop.

Wanneer het product op de voeding is aangesloten, klinkt er een akoestisch signaal en lichten alle symbolen kort op, gevolgd door een indicatie op het display: „---“. Het product staat in de standby-modus.

Als u de aan/uit-schakelaar of een willekeurige knop aanraakt, of als u de instelmodus van het product indrukt, wordt de activeringsmodus van het product geactiveerd.

Het display toont de standaardinstelling van de temperatuur en tijd in minuten. Om de instelling te wijzigen, gebruikt u de knop, draait u met de klok mee om de instelling te verhogen, draait u tegen de klok in om de instelling te verlagen. Elke druk op de knop wordt aangegeven door een pieptoon en een wijziging van de displaystatus.

Door de knop met het kloksymbool aan te raken, kunt u de tijdstelling wijzigen.

Door de knop met het thermometersymbool aan te raken, kunt u de temperatuurinstelling wijzigen.

Door de toets "M" aan te raken, kunt u door het draaien van de instelknop een van de vooraf gedefinieerde bedrijfsmodi selecteren. Elke modus is een combinatie van tijd- en temperatuurinstellingen die op het display worden weergegeven. De bedrijfsmodi kunnen in de volgende cyclus worden gewijzigd: frieten - ribbetjes - garnalen - deeg - gevogelte - vlees - vis.

Let op! Bij het programmeren van de instellingen keert het product automatisch terug naar de standby-modus, ongeveer een minuut na de laatste aanraking van een knop of het draaien van de bedieningsknop.

Na het instellen van de tijd en temperatuur in minder dan een minuut, drukt u licht op de knop. Dit zal ervoor zorgen dat u aan het werk gaat. Dit wordt aangegeven door een knipperend ventilatorsymbool. Het rode lampje van het ventilatorsymbool geeft de werking van de productverwarmer aan. Het rode lampje van het ventilatorsymbool geeft de werking van de productverwarmer aan.

Het product kan op elk moment worden uitgeschakeld door de aan/uit-knop aan te raken. Na het uitschakelen van de verwarming kan de ventilator nog enige tijd werken, waardoor het afkoelen van de verwarming wordt versneld. Koppel het product gedurende deze tijd niet los van de stroomtoevoer. Wanneer de verwarming is afgekoeld, schakelt het product automatisch over naar de standby-modus. Koppel dan de stekker van het netsnoer los van het stopcontact.

67573

Het besturingspaneel van het product bevat twee draaiknoppen en een controlelichtje.

De bovenste draaiknop dient om temperatuur in te stellen.

De onderste draaiknop dient om tijd in te stellen.

Wanneer het controlelichtje aangaat, betekent dit dat de verwarmingsdempelaar in werking is. Het product werd uitgerust met een interne temperatuursensor. Het is mogelijk dat tijdens de werking het controlelichtje vanzelf aan-en uitgaat.

Het product kan op elk moment worden uitgeschakeld door de tijdstelknop in positie „0" in te stellen.

67574

Het product werd uitgerust met een aanraakbesturingspaneel en een beeldscherm.

Na het aansluiten van het product aan de netwerkvoeding, zal een geluidssignaal worden uitgezonden en op het beeld zal het

volgende symbool worden weergegeven: „---“. De schakelaar zal ook worden belicht. Het product is nu klaar voor gebruik.

Na het aanraken van de schakelaar zullen de instelwaarden worden ingeschakeld.

Het beeldscherm zal de standaardwaarde van temperatuur en tijd in minuten afwisselend weergeven.

Met behulp van de knopen aangeduid door het kloksymbool kan de temperatuur worden ingesteld.

De knop aangeduid met het symbool „+“ vergroot de ingestelde waarde en het „-“ symbool verkleint de waarde.

Elke aanraking van de knop zal door een geluidssignaal worden gesignaliseerd en een wijziging van de op het beeldscherm zichtbare waarden. Knop met het „M“-symbool dient om een gepredefinieerde werkmodus te kiezen. Elk modus is een combinatie van ingestelde tijd en temperatuur, afwisselend weergegeven op het beeldscherm.

De keuze van de modus wordt door een geluidssignaal aangegeven en de belichting van de geselecteerde modus op het beeldscherm. In elke modus kan de tijd en de temperatuur worden gewijzigd. De waarden zullen echter niet worden opgeslagen als nieuwe instellingen van een gegeven modus.

De werkmodi kunnen worden gewijzigd in de volgende cyclus: frieten - ribbetjes - garnalen - deeg - gevogelte - vlees - vis.

Opgelet! Tijdens het programmeren van de instellingen, zal het product automatisch naar de stand-bymodus terugkeren na ongeveer 1 minuut vanaf de laatste aanraking van de knop.

Na het instellen van de tijd en de temperatuur dient de schakelaar binnen 1 minuut te worden aangeraakt waardoor het product zal beginnen werken. Dit zal worden aangegeven door het knipperen van het ventilatorsymbool. Belichting met rode kleur van het ventilatorsymbool geeft de werking van de verwarmingsdompelaar van het product aan. Belichting met blauwe kleur van het ventilatorsymbool geeft de werking van de ventilator aan.

Het product kan op elk ogenblik worden uitgeschakeld door het indrukken van de schakelaar. Na het schakelen kan de ventilator nog enige tijd werken waardoor de dompelaar sneller zal afkoelen. Ontkoppel het product tijdens deze periode niet van de voeding. Nadat de verwarmingsdompelaar is afgekoeld zal het product automatisch in stand-bymodus treden. Ontkoppel dan de stekker van de voedingskabel van het stopcontact.

Installatie, inschakeling en bediening van het product

Het product dient te worden uitgepakt waarbij alle verpakings- en beveiligingselementen voor het transport worden verwijderd.

Het is raadzaam om te verpakking te bewaren, omdat die voor latere transporten en opslag kan worden gebruikt.

Reinig het product overeenkomstig met de aanbevelingen vermeld in punt „Onderhoud van het product“.

Plaats het product overeenkomstig met de aanbevelingen zoals vermeld in de instructie.

Schuif de kom met vergrendeld en leeg inlegstuk in de behuizing van het product. Tijdens het inschuiven van de kom, dient de knopafdekking die de knopgrendel met water voorziet, boven de knop te worden verplaatst.

Sluit het product aan de voeding aan.

Stel de maximale temperatuur in.

Stel de tijd voor 3 minuten in om de kom en het inlegstuk op te warmen.

Het controlelichtje dat aangeeft het begin van de werkzaamheden wordt belicht.

Na het verloop van de ingestelde tijd zal een geluidssignaal hoorbaar zijn en zal het controlelichtje uitgaan. Neem voorzichtig het handvat van de kom vast en schuif het in de behuizing van het product. De kom en het inlegstuk zullen heet zijn, dus raak ze niet aan.

Plaats de voedingswaren bestemd voor warmtebehandeling in het inlegstuk.

Als uw product accessoires heeft zoals een steelpan, pizzapan of schotten, plaats ze dan in de kom. Voor het goed functioneren van de friteuse is altijd een kom met een inzetmandje nodig.

Opgelet! De voedingswaren mogen het niveau het maximale capaciteit niet overschrijden.

Schuif de kom met het inlegstuk in de behuizing van het product.

Stel de tijd in overeenkomstig met het beschikbare recept.

Controleer af en toe het proces door de kom even uit te schuiven. Indien nodig, verander de ingestelde tijd en/of temperatuur.

Opgelet! Wees voorzichtig tijdens het uitschuiven van de kom. De kom kan tot hoge temperaturen worden verhit tijdens de voorbereiding. Vastpakken enkel met behulp van het handvat. Het is raadzaam om veiligheidshandschoenen te gebruiken. Na beëindiging van de werkzaamheden, ontkoppel de stekker van de voedingskabel van het stopcontact. Laat het product volledig afkoelen en voer vervolgens een onderhoud uit.

WAARSCHUWING! Tijdens de werking en rechtstreeks na beëindiging ervan wordt de kom en het inlegstuk tot hoge temperaturen verwarmd. Wees voorzichtig. Contact met verhitte elementen van het product kan ernstige brandwonden veroorzaken.

Adviezen betreffende het gebruik van de vetvrije friteuse

Gebruik van een vetvrije friteuse voor de voorbereiding van voeding verzekert een voordeel over het voorbereidingsproces van voeding in een traditionele oven of het bakken in diepe olie.

Verlaging van cholesterolgehalte. Dankzij de toepassing van het gedwongen luchtcircuit wordt een vetveefselverlaging van de voeding en een verlaging van het cholesterolgehalte bekomen.

Tijd- en energiebesparing. Dankzij de hoge prestatie van het gedwongen luchtcircuit ter voorbereiding van de voeding is het mogelijk om tijd en energie te reduceren.

Behoud van de smaak. Een te lange tijd en te hoge temperatuur kunnen de voeding van de nodige smaak beroven.

Dit probleem kan worden opgelost door een eenvoudige controle van de tijd en de temperatuur.

Toevoeging van een kleine hoeveelheid van vet tot de voorbereide gerechten maakt dat ze krokant worden. Roeren van ingrediënten tijdens de voorbereiding maakt dat ze gelijkmatig worden verwarmd.

Onderhoud van het product

OPGELET! Voer het onderhoud uit bij uitgeschakelde voeding. **Ontkoppel hiervoor de stekker van de voedingskabel van het stopcontact.**

OPGELET! Het product mag niet in water of een ander vloeistof worden ondergedompeld. Het product mag niet in lopend water, vaatwasmachine of water onder hoge spanning worden gereinigd. De kom en het inlegstuk na demontage en afkoeling, kunnen onder een stroom van lopend water, door middel van onderdempeling en in mechanische vaatwasmachines worden gereinigd.

UWAGA! Alvorens met reiniging te beginnen, wacht af totdat alle elementen van het product zijn afgekoeld. Probeer het proces niet te versnellen door hete elementen in water te onderdempelen. Het product is bestemd ter voorbereiding van voedingswaren in het inlegstuk van de kom, dus zorg ervoor dat alles proper wordt gehouden zodat de voorbereiding veilig kan worden uitgevoerd. Gebruik een zacht wasmiddel voor reiniging. Verwijder de resten van de oplossing met behulp van een met water doordrenkte vod (afdekking) of spoel met lopend water (overige elementen). Na het reinigen maak het product proper en leg het neer voor verdere afdroging.

Het product dient vóór het eerste gebruik en daarna na elk gebruik te worden gereinigd, wacht daarbij eerst af totdat het product volledig is afgekoeld. Alle voedingsresten dienen te worden gereinigd zodat ze niet kunnen worden aangebrand bij volgend gebruik en zodat toekomstige prestaties van het product niet worden verlaagd.

Gebruik geen verdunners, bijtende middelen, alcohol, benzine of schuurmiddelen om het product te reinigen. De ventilatieopeningen van de afdekking dienen met behulp van een stofzuiger te worden gereinigd.

Opslag en transport van het product

Bewaar het product in gesloten ruimtes. Bescherm het tegen stof, vuil en vochtigheid. Het is raadzaam om het product in de fabrieksverpakking op te slaan.

Het product in werkpositie bewaren. Het product niet in lagen stockeren. Geen voorwerpen op het product tijdens de opslag plaatsen.

Transporteer het product in de fabrieksverpakking. Bescherm het product tegen overmatige schokken tijdens het transport. Geen voorwerpen op het product plaatsen tijdens het transport.

TECHNISCHE GEGEVENS

Parameter	Maateenheid	Waarde		
Catalogusnummer		67572	67573	67574
Nominale spanning	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Nominale frequentie	[Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Nominaal vermogen	[W]	1400	1800	1800
Isolatieklasse		I	I	I
Capaciteit inlegstuk kom	[l]	3,2	5,2	5,2
Werktemperatuur	[°C]	80 ~ 200	80 ~ 200	80 ~ 200
Werktijd	[min]	0 - 60	0 - 30	0 - 60
Massa netto	[kg]	4,5	5,1	5,3

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Η φριτζά χωρίς λιπαρά είναι ένα προϊόν που έχει σχεδιαστεί για θέρμανση, ψήσιμο και προετοιμασία φαγητών που απαιτούν θερμική επεξεργασία. Η φριτζά για τη θερμική επεξεργασία χρησιμοποιεί κυκλική ροή ζεστού αέρα, η οποία επιτρέπει την ομαλή θέρμανση των φαγητών. Σε αντίθεση με τις παραδοσιακές φριτζές, δεν απαιτείται ηγνάνισμα σε πολύ λάδι, έτσι επιτρέπει πολύ πιο υγιεινή προετοιμασία των τροφών. Χάρη στη ρύθμιση της θερμοκρασίας σε ένα ευρύ φάσμα, μπορείτε να προσαρμόσετε τις παραμέτρους του προϊόντος στις ανάγκες σας. Η σωστή, αξιόπιστη και ασφαλής λειτουργία του προϊόντος εξαρτάται από τη σωστή λειτουργία, γι' αυτό:

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, διαβάστε ολόκληρο το εγχειρίδιο και αποθηκεύστε το.

Ο προμηθευτής δεν ευθύνεται για τυχόν ζημιές ή τραυματισμούς που προκύπτουν από τη χρήση του προϊόντος σε αντίθεση με το σκοπό του, παραβιάζοντας τους κανονισμούς ασφαλείας και τις συστάσεις αυτού του εγχειριδίου. Η χρήση του προϊόντος σε αντίθεση με τον επιδιωκόμενο σκοπό έχει ως αποτέλεσμα την απώλεια των δικαιωμάτων του χρήστη για την εγγύηση καθώς και την εγγύηση.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Το προϊόν παραδίδεται σε πλήρη κατάσταση και δεν απαιτείται συναρμολόγηση. Ωστόσο, πριν από τη χρήση του προϊόντος, όλα τα υλικά συσκευασίας και ασφαλείας κατά την μεταφορά πρέπει να αφαιρεθούν. Οι προπαρασκευαστικές οδηγίες που περιγράφονται στο περαιτέρω μέρος του εγχειριδίου απαιτούνται επίσης.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση και απαγορεύεται να το χρησιμοποιήσετε σε εμπορικές εφαρμογές, όπως για παράδειγμα εστιατόρια. Το προϊόν χρησιμοποιείται μόνο για τη θερμική επεξεργασία των τροφών, που τοποθετούνται απευθείας μέσα στο μπλ. Απαγορεύεται η χρήση του προϊόντος με άλλη ιδιότητα. Το προϊόν δεν χρησιμοποιείται για τη θέρμανση και τη βράση νερού ή άλλων υγρών. Το προϊόν δεν χρησιμοποιείται για την προετοιμασία των τροφών για ηγνάνισμα με πολύ λάδι. Μην τοποθετείτε τροφές σε πλαστικά δοχεία στο μπλ. Απαγορεύεται να επισκευάζεται, **αποσυναρμολογείται** ή τροποποιείται το προϊόν μόνοι σας. Όλες οι επισκευές του προϊόντος πρέπει να εκτελούνται από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών. Κατά τη διάρκεια της εργασίας, το προϊόν θα πρέπει να είναι πάντοτε υπό επίβλεψη. **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΪΣΗ!** Κατά τη διάρκεια της εργασίας, το προϊόν θερμαίνεται σε υψηλή θερμοκρασία, μην αγγίζετε το μπλ, το καπάκι και άλλα αντικείμενα μέσα στο μπλ κατά τη λειτουργία και αμέσως μετά, αυτό μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Το προϊόν δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές και ψυχικές ικανότητες, καθώς και άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση του εξοπλισμού. Εκτός εάν έχουν δοθεί οι σχετικές οδηγίες για την χρήση του προϊόντος με ασφαλή τρόπο και επιτηρούνται από κάποιον υπεύθυνο, έτσι ώστε οι σχετικοί κίνδυνοι να είναι κατανοητοί. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν. Τα παιδιά χωρίς επίβλεψη δεν πρέπει να εκτελούν καθαρισμό και συντήρηση του εξοπλισμού.

Συστάσεις για τη μεταφορά και την εγκατάσταση του προϊόντος

Το προϊόν μπορεί να τοποθετηθεί μόνο σε σκληρή, επίπεδη, ομοιόμορφη και μη εύπλαστη επιφάνεια ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες. Η επιφάνεια πρέπει να αντέχει το βάρος της ίδιας της συσκευής και του φαγητού που έχει τοποθετηθεί σε αυτήν. Είναι απαραίτητο να δημιουργήσετε ένα κενό τουλάχιστον 10 cm γύρω από τις πλευρές του προϊόντος, μην τοποθετείτε υλικά που δεν είναι ανθεκτικά σε υψηλές θερμοκρασίες πάνω από το προϊόν. Αυτό θα επιτρέψει τον καλό εξαερισμό του προϊόντος. Μην τοποθετείτε κοντά στην άκρη π.χ. ενός τραπέζιου. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στο προϊόν. Αυτό εμποδίζει την κυκλοφορία του αέρα και μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο προϊόν καθώς και πυρκαγιά. Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε εύπλαστα υλικά, π.χ. ψιλές ή χοντρές κουρτίνες. Μην τοποθετείτε ηλεκτρικές συσκευές πάνω από το προϊόν. Κατά τη λειτουργία, απελευθερώνεται υδρατμός ο οποίος μπορεί να προκαλέσει βραχυκύκλωμα στην ηλεκτρική εγκατάσταση και να προκαλέσει ηλεκτροπληξία. Απαγορεύεται να τρυπάτε το προϊόν, καθώς και οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση του προϊόντος που δεν περιγράφεται στις οδηγίες. Μεταφέρετε μόνο το προϊόν όταν έχει κρυώσει, κρατώντας το από το κάτω μέρος του περιβλήματος. Μην μετακινείτε το προϊόν κρατώντας το από τη λαβή του μπλ. Μην μετακινείτε το προϊόν τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Η θερμοκρασία στον τόπο εγκατάστασης και χρήσης του προϊόντος πρέπει να είναι μεταξύ +10 °C + +38 °C και η σχετική υγρασία πρέπει να είναι κάτω από το 90% χωρίς υδρατμούς.

Συστάσεις για τη σύνδεση του προϊόντος στο δίκτυο

Πριν συνδέσετε το προϊόν στο δίκτυο, βεβαιωθείτε ότι η τάση, η συχνότητα και η χωρητικότητα της τροφοδοσίας ρεύματος αντιστοιχούν στις τιμές στην πινακίδα του προϊόντος. Το φως πρέπει να ταιριάζει με την πρίζα. Απαγορεύεται η τροποποίηση του βύσματος ή της υποδοχής για να ταιριάζει με αυτό. Το προϊόν πρέπει να συνδεθεί απευθείας σε μια μόνο πρίζα ρεύματος. Απαγορεύεται η χρήση καλωδίων επέκτασης, διαχωριστικών και διπλών υποδοχών. Το κύκλωμα τροφοδοσίας ρεύματος πρέπει να είναι εξοπλισμένο με προστατευτικό αγωγό με τουλάχιστον 16 Α προστασία. Αποφεύγετε την επαφή του καλωδίου τροφοδοσίας με αιχμηρές άκρες και καυτά αντικείμενα και επιφάνειες. Όταν το προϊόν είναι σε λειτουργία, το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει πάντα να είναι πλήρως ανευπηγμένο και τοποθετημένο έτσι ώστε να μην αποτελεί εμπόδιο κατά τη διάρκεια λειτουργίας του προϊόντος. Η τοποθέτηση του καλωδίου ρεύματος δεν πρέπει να εμποδίζει ώστε να προκαλέσει κίνδυνο πτώσης. Η πρίζα πρέπει να είναι τοποθετημένη σε τέτοιο σημείο ώστε να είναι πάντα δυνατή η γρήγορη αποσύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας του προϊόντος. Κατά την αποσύνδεση του βύσματος τροφοδοσίας, τραβήξτε πάντα από το περίβλημα του βύσματος, ποτέ το καλώδιο. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα είναι κατεστραμμένο, αποσυνδέστε το αμέσως από το δίκτυο και επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις του κατασκευαστή για αντικατάσταση. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν με

φαρμένο καλώδιο τροφοδοσίας ή βύσμα. Το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα δεν μπορούν να επισκευαστούν σε περίπτωση βλάβης των, αντικαταστήστε τα με νέα χωρίς ελαπτώματα.

Συστάσεις για τη χρήση του προϊόντος

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το μπλάνο και το περιβλήμα του προϊόντος μπορεί να είναι ζεστό μετά τη χρήση. Μην τα αγγίζετε, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν σοβαρά εγκαύματα. Περιμένετε μέχρι να κρυώσουν τα εξαρτήματα του προϊόντος. Αν είναι απαραίτητο να τα μεταφέρετε πριν κρυώσουν, πιέστε τα μόνο με τις λαβές που προορίζονται για αυτά. Πρέπει να χρησιμοποιείται γάντια που προστατεύουν από τις υψηλές θερμοκρασίες. Βεβαιωθείτε ότι το δάπεδο δεν είναι ολισθηρό κοντά στον τόπο όπου χρησιμοποιείται το προϊόν. Αυτό θα αποφύγει την ολίσθηση, η οποία μπορεί να προκαλέσει σοβαρούς τραυματισμούς. Το προϊόν μπορεί να είναι συνδεδεμένο στην τροφοδοσία μόνο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Όταν ολοκληρωθεί, αποσυνδέστε το προϊόν από την τροφοδοσία ρεύματος, αφαιρώντας το φως από την πρίζα. Μην αφήνετε το συνδεδεμένο προϊόν χωρίς επίτηρη. Τα τρόφιμα που τοποθετούνται στο μπλάνο δεν πρέπει να προεξέχουν πάνω από τη μέγιστη ένδειξη του μπλάνο. Κατά την προετοιμασία των τροφίμων, το προϊόν πρέπει να επιτηρείται ανά πάσα στιγμή. Τα τρόφιμα που αφήνονται χωρίς επίβλεψη μπορούν να καούν, γεγονός που μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά και επικίνδυνα εγκαύματα. Το μπλάνο πρέπει να μεταφέρεται μόνο από τη λαβή. Το καλθί περιέχει ένα καλθί, το οποίο έχει σχεδιαστεί για να τοποθετούνται τα τρόφιμα. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το μπλάνο χωρίς το καλθί. Το καλθί στερεώνεται στο μπλάνο με μια κλειδαριά κρυμμένη κάτω από το συρόμενο κάλυμμα. Κατά τη μεταφορά του μπλάνο, καλύψτε πάντα το μάνταλο με το κάλυμμα. Αυτό θα αποτρέψει τον τυχαίο διαχωρισμό του μπλάνο από το καλθί. Το μάνταλο μπορεί να απελευθερωθεί μόνο όταν το μπλάνο τοποθετείται σε σταθερή επιφάνεια. Τοποθετήστε το μπλάνο με το ζεστό φαγητό μόνο σε επιφάνεια που αντέχει την υψηλή θερμοκρασία ή χρησιμοποιήστε προστατευτικά πατάκια. Κατά την προετοιμασία των φαγητών, το εξωτερικό του θαλάμου και τα ίδια τα τρόφιμα θα πρέπει να αγγίζονται μόνο με τη βοήθεια εργαλείων κατασκευασμένων από τέτοια υλικά που αντέχουν στη θερμοκρασία που παράγεται από το προϊόν. Απαγορεύεται να το χρησιμοποιείτε με γυμνά χέρια. Επίσης, μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά, μεταλλικά αντικείμενα που μπορούν να προκαλέσουν βλάβη στη μη κολλητική επίστρωση του μπλάνο και του καλθιού. Εάν κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας ή μετά την προετοιμασία του φαγητού παραμείνει μέσα στο μπλάνο ή στο καλθί, υπόλοιπο φαγητού, θα πρέπει να αφαιρεθεί πριν από την προετοιμασία ενός άλλου φαγητού. Τα κατάλοιπα τροφίμων μπορούν να καούν, προκαλώντας καπνό, δυσάρεστη οσμή και επηρεάζοντας τη γεύση του φαγητού που παρασκευάζεται. Μπορούν επίσης να προκαλέσουν πυρκαγιά. Για την αφαίρεση χρησιμοποιήστε εργαλεία από ξύλο ή πλαστικό που αντέχει τη θερμοκρασία που παράγεται από το προϊόν. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μεταλλικά εργαλεία. Τέτοια εργαλεία μπορούν να προκαλέσουν βλάβη στην επιφάνεια του μπλάνο και του καλθιού.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Πίνακας ελέγχου

67572

Το προϊόν έχει εξοπλιστεί με πίνακα ελέγχου αφής με φωτεινή ένδειξη και περιστρεφόμενο κουμπί/πλήκτρο.

Μετά τη σύνδεση του προϊόντος στην παροχή ρεύματος θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα, και για μια στιγμή, όλα τα σύμβολα θα φωτιστούν, και τότε η οθόνη θα είναι ορατή ή ένδειξη: „—“. Το προϊόν βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.

Με το άγγιγμα του διακόπτη ή οποιουδήποτε πλήκτρου ή με την περιστροφή ή το πάτημα του κουμπιού, θα ξεκινήσει η λειτουργία ρύθμισης του προϊόντος.

Στην οθόνη θα εμφανιστεί η προεπιλεγμένη ρύθμιση θερμοκρασίας και ο χρόνος σε λεπτά. Για να αλλάξετε την τιμή ρύθμισης, χρησιμοποιήστε το περιστρεφόμενο κουμπί, ή δεξιόστροφη περιστροφή αυξάνει την καθορισμένη τιμή, η αριστερόστροφη περιστροφή μειώνει την καθορισμένη τιμή. Κάθε πάτημα του κουμπιού σηματοδοτείται από ένα ηχητικό σήμα και μια αλλαγή στην κατάσταση της οθόνης.

Αγγίζοντας το κουμπί με το σύμβολο του ρολογιού, μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση ώρας.

Αγγίζοντας το κουμπί με το σύμβολο του θερμομέτρου, μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας.

Αγγίζοντας το πλήκτρο «M» μπορείτε να επιλέξετε έναν από τους προκαθορισμένους τρόπους λειτουργίας με τη βοήθεια του περιστρεφόμενου κουμπιού. Κάθε λειτουργία είναι ένας συνδυασμός ρυθμίσεων ώρας και θερμοκρασίας που εμφανίζονται στην οθόνη. Οι τρόποι λειτουργίας μπορούν να αλλάξουν στον ακόλουθο κύκλο: πατάτες τηγανιτές - παϊδάκια - γαριόδες - κέικ - πουλερικά - κρέας - ψάρι.

Προσοχή! Κατά τη διάρκεια του προγραμματισμού των ρυθμίσεων, το προϊόν επιστρέφει αυτόματα στην κατάσταση αναμονής μετά από περίπου ένα λεπτό από το τελευταίο πάτημα οποιουδήποτε πλήκτρου ή περιστροφής του κουμπιού.

Αφού ρυθμίσετε το χρόνο και τη θερμοκρασία σε λιγότερο από ένα λεπτό, πιέστε ελαφρά το κουμπί. Αυτό θα ξεκινήσει τη λειτουργία. Αυτό θα σηματοδοτηθεί από το αναβόσβημα του συμβόλου του ανεμιστήρα. Όταν το σύμβολο ανεμιστήρα φωτίζεται με κόκκινο χρώμα, αυτό σημαίνει ότι λειτουργεί ο θερμαντήρας του προϊόντος. Όταν το σύμβολο ανεμιστήρα φωτίζεται με μπλε χρώμα, αυτό σημαίνει ότι λειτουργεί ο ανεμιστήρας του προϊόντος.

Το προϊόν μπορεί να απενεργοποιηθεί ανά πάσα στιγμή με το άγγιγμα του διακόπτη. Μετά την απενεργοποίηση, ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί για κάποιο χρονικό διάστημα, επιταχύνοντας την ψύξη του θερμαντήρα. Μην αποσυνδέετε το προϊόν από το τροφοδοτικό κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου. Μετά την ολοκλήρωση της ψύξης του θερμαντήρα, το προϊόν μεταβαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής. Αποσυνδέστε τότε το καλώδιο τροφοδοσίας του προϊόντος από την πρίζα.

67573

Ο πίνακας ελέγχου του προϊόντος περιέχει δύο κουμπιά και ένα φως ελέγχου.

Ο επάνω επιλογέας χρησιμοποιείται για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας.

Ο κάτω επιλογέας χρησιμοποιείται για να ρυθμίσετε την ώρα.

Ανάβοντας το φως ελέγχου σημαίνει τη λειτουργία του θερμαντήρα. Το προϊόν έχει εξοπλιστεί με εσωτερικό αισθητήρα θερμοκρασίας. Κατά τη λειτουργία, η ένδειξη μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Το προϊόν μπορεί να απενεργοποιηθεί οποιαδήποτε στιγμή μετακινώντας τον επιλογέα ρύθμισης ώρας στη θέση «0».

67574

Το προϊόν έχει εξοπλιστεί με πίνακα ελέγχου αφής με φωτιζόμενη οθόνη.

Αφού συνδέσετε το προϊόν στην τροφοδοσία ρεύματος, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «--».

Το κουμπί λειτουργίας θα ανάψει επίσης. Το προϊόν βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.

Αγγίζοντας το διακόπτη θα ξεκινήσει η λειτουργία ρύθμισης του προϊόντος.

Η οθόνη θα εμφανίσει εναλλάξ την προεπιλεγμένη ρύθμιση θερμοκρασίας και ώρας σε λεπτά.

Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση της ώρας χρησιμοποιώντας τα κουμπιά που έχουν επισημανθεί με το σύμβολο του ρολογιού.

Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας με τα κουμπιά που σημειώνονται με το σύμβολο του θερμομέτρου.

Το κουμπί με το «+» αυξάνει την τιμή της ρύθμισης, το κουμπί με το «-» μειώνει την τιμή της ρύθμισης.

Κάθε πάτημα του κουμπιού *σηματοδοτείται* από ένα ηχητικό σήμα και την αλλαγή της ρύθμισης που είναι ορατή στην οθόνη.

Το κουμπί που επισημαίνεται με το πλήκτρο «M» σας επιτρέπει να επιλέξετε έναν από τους προκαθορισμένους τρόπους λειτουργίας. Κάθε λειτουργία είναι ένας συνδυασμός ρυθμίσεων ώρας και θερμοκρασίας, που εμφανίζονται εναλλάξ στην οθόνη.

Η επιλογή του τρόπου σηματοδοτείται από ένα ακουστικό σήμα και φωτιζόμενο το σύμβολο της επιλεγμένης λειτουργίας στην οθόνη. Σε κάθε λειτουργία, μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις ώρας και θερμοκρασίας. Ωστόσο, οι τιμές δεν θα αποθηκευτούν ως νέες ρυθμίσεις της συγκεκριμένης λειτουργίας.

Οι τρόποι λειτουργίας μπορούν να αλλάξουν στον ακόλουθο κύκλο: πατάτες γιγαντιές - παϊδάκια- γαρίδες - κέικ - πουλερικά - κρέας - ψάρι. Προσοχή! Κατά τον προγραμματισμό των ρυθμίσεων, το προϊόν επιστρέφει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής μετά από ένα λεπτό περίπου από το τελευταίο πάτημα του κουμπιού.

Αφού ρυθμίσετε το χρόνο και τη θερμοκρασία, αγγίξτε τον διακόπτη σε λιγότερο από ένα λεπτό. Αυτό θα αρχίσει να λειτουργεί.

Αυτό θα σηματοδοτηθεί από το αναλάμπων σύμβολο του ανεμιστήρα. Όταν το σύμβολο του ανεμιστήρα είναι φωτισμένο με κόκκινο χρώμα, ο θερμαντήρας του προϊόντος λειτουργεί. Όταν το σύμβολο του ανεμιστήρα είναι φωτισμένο μπλε, ο ανεμιστήρας λειτουργεί.

Το προϊόν μπορεί να απενεργοποιηθεί ανά πάσα στιγμή αγγίζοντας το κουμπί του διακόπτη. Μετά την απενεργοποίηση, ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί για κάποιο χρονικό διάστημα, επιταχύνοντας την ψύξη του θερμαντήρα. Μην αποσυνδέετε το προϊόν από το ρεύμα κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου. Αφού ολοκληρωθεί η ψύξη του θερμαντήρα, το προϊόν θα τεθεί αυτόματα σε κατάσταση αναμονής. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.

Εγκατάσταση, εκκίνηση και λειτουργία του προϊόντος

Το προϊόν πρέπει να αποσυσκευασθεί, αφαιρώντας εντελώς όλες τις συσκευασίες και τα στοιχεία ασφαλείας κατά τη μεταφορά.

Συνιστάται να φυλάσσεται η συσκευασία, μπορεί να είναι χρήσιμη σε μεταγενέστερη μεταφορά και αποθήκευση του προϊόντος.

Πλύνετε το προϊόν σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα «Συντήρηση προϊόντος».

Ρυθμίστε το προϊόν σύμφωνα με τις οδηγίες.

Τοποθετήστε το μπολ με το μάνταλο και το άδειο καλάθι στο περιβλήμα του προϊόντος. Κατά την τοποθέτηση του μπολ, το κάλυμμα του κουμπιού κλειδώματος του μπολ πρέπει να μετακινηθεί πάνω από το κουμπί.

Συνδέστε το προϊόν στην τροφοδοσία ρεύματος.

Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία.

Ρυθμίστε το χρόνο σε 3 λεπτά για τη προθέρμανση του μπολ και του καλάθιού.

Η λυχνία που δείχνει την έναρξη της εργασίας ανάβει.

Αφού περάσει ο καθορισμένος χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και το φως θα σβήσει.

Προσέξτε, πιάστε τη λαβή του μπολ και τραβήξτε το έξω από το περιβλήμα του προϊόντος. Το μπολ και το καλάθι έχουν ζεσταθεί, οπότε μην τα αγγίζετε.

Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο καλάθι που είναι προετοιμασμένα για θερμική επεξεργασία.

Εάν το προϊόν διαθέτει πρόσθετο εξοπλισμό με τη μορφή καταρρόλας, φόρμας για πίτσα ή διαχωριστικού, τοποθετήστε το μέσα στο ένθετο. Το μπολ με τοποθετημένο το ένθετο είναι πάντα απαραίτητο για τη σωστή λειτουργία της φωτιτζας.

Προσοχή! Το επίπεδο των τροφίμων μέσα στο καλάθι δεν πρέπει να υπερβαίνει το σημάδι της μέγιστης χωρητικότητας του καλάθιού.

Τοποθετήστε το μπολ με το καλάθι και τα τρόφιμα στο περιβλήμα του προϊόντος.

Ρυθμίστε το χρόνο σύμφωνα με τη συνταγή για την προετοιμασία του φαγητού.

Ελέγχετε περιοδικά την κατάσταση του φαγητού που προετοιμάζεται βγάζοντας το μπολ για λίγο χρονικό διάστημα. Εάν είναι απαραίτητο, αλλάξτε τη ρύθμιση χρόνου και / ή θερμοκρασίας.

Προσοχή! Προσέξτε όταν βγάζετε το μπολ. Το μπολ θερμαίνεται σε υψηλή θερμοκρασία κατά την προετοιμασία του φαγητού.

Κρατήστε μόνο τη λαβή. Συνιστάται η χρήση προστατευτικών γαντιών.

Αφού ολοκληρώσετε την εργασία, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα. Αφήστε το προϊόν να κρυώσει εντελώς και συνεχίστε με τη συντήρηση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κατά τη διάρκεια της εργασίας και αμέσως μετά την ολοκλήρωσή της: το μπολ και το καλάθι θερμαίνονται σε υψηλή θερμοκρασία. Προσέξτε. Η επαφή με θερμαινόμενα μέρη του προϊόντος μπορεί να προκαλέσουν σοβαρά εγκαύματα.

Συμβουλές σχετικά με τη χρήση της φριτέζας χωρίς λιπαρά

Η χρήση της φριτέζας χωρίς λιπαρά για την παρασκευή φαγητού παρέχει ένα πλεονέκτημα έναντι της παρασκευής φαγητού σε παραδοσιακό φούρνο ή ηγνάσιμα σε πολύ λίπος.

Μείωση της περιεκτικότητας σε χοληστερόλη. Χάρη στη χρήση της κυκλοφορίας του θερμού αέρα, ο λιπώδης ιστός των τροφών μειώνεται και έτσι μειώνεται η περιεκτικότητα σε χοληστερόλη.

Εξοικονόμηση χρόνου και ενέργειας. Χάρη στην υψηλή απόδοση της μεθόδου κυκλοφορίας του θερμού αέρα για την παρασκευή τροφίμων, δύναται να μειωθεί ο χρόνος και η ενέργεια.

Διατήρηση των τιμών γεύσης. Πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα και πολύ υψηλή θερμοκρασία εύκολα στερούν την τροφή από τις ιδιότητες γεύσης. Χάρη στον εύκολο έλεγχο του χρόνου και της θερμοκρασίας, αυτό το πρόβλημα μπορεί να λυθεί.

Η προσθήκη μικρής ποσότητας λίπους στα παρασκευασμένα τρόφιμα θα τα κάνει τραγανά μετά την προετοιμασία.

Η ανάμειξη των υλικών στη μέση του χρόνου παρασκευής τους θα προκαλέσει το ομοιόμορφο ψήσιμο τους.

Συντήρηση προϊόντος

ΠΡΟΣΟΧΗ! Όλες οι εργασίες συντήρησης πρέπει να εκτελούνται όταν το προϊόν είναι εκτός λειτουργίας. **Για να το κάνετε αυτό, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.**

ΠΡΟΣΟΧΗ! Το προϊόν δεν πρέπει να βυθίζεται σε νερό ή άλλο υγρό. Το προϊόν δεν πρέπει να πλένεται με τρεχούμενο νερό, σε πλυντήρια πιάτων ή σε νερό υψηλής πίεσης. Το μπολ και το καλάθι όταν αφαιρεθούν από το περίβλημα και έχουν κρυώσει μπορούν να πλυθούν κάτω από τρεχούμενο νερό, με εμβάπτιση και σε πλυντήρια πιάτων.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Αφήστε το προϊόν να κρυώσει εντελώς πριν το πλύσιμο. Μην επιταχύνετε τη διαδικασία ψύξης βυθίζοντας τα ζεστά μέρη στο νερό.

Το προϊόν χρησιμοποιείται για να προετοιμάσει τα τρόφιμα που τοποθετούνται στο καλάθι του μπολ, οπότε πρέπει να ληφθεί μέριμνα να εξασφαλιστεί η σωστή υγιεινή έτσι ώστε η προετοιμασία των τροφίμων να είναι ασφαλής.

Χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό πιάτων για καθαρισμό. Αφαιρέστε τυχόν απομένον διάλυμα με ένα πανί εμποτισμένο σε νερό (καπάκι) ή ξεπλύνετε με τρεχούμενο νερό (άλλα στοιχεία). Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε το προϊόν στεγνά ή αφήστε το να στεγνώσει.

Το προϊόν πρέπει να καθαριστεί πριν από την πρώτη χρήση και μετά από κάθε χρήση, πριν περιμένετε να κρυώσει τελείως. Καθαρίστε όλα τα υπολείμματα τροφών που παραμένουν στο προϊόν, αποτρέποντας την καύση τους όταν επαναχρησιμοποιούνται, και αποτρέποντας τη μείωση της απόδοσης του προϊόντος.

Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες, καυστικά υγρά, βενζίνη ή λειαντικά καθαριστικά.

Καθαρίστε τα ανοίγματα εξαερισμού του καπακιού με μια ηλεκτρική σκούπα.

Αποθήκευση και μεταφορά προϊόντος

Αποθηκεύστε το προϊόν σε κλειστούς χώρους, κατά την αποθήκευση, προστατεύστε το από τη σκόνη, τις βρωμιές και την υγρασία. Συνιστάται η αποθήκευση του προϊόντος στην εργοστασιακή του συσκευασία.

Αποθηκεύστε το προϊόν στη θέση εργασίας. Μην στοιβάζετε προϊόντα. Μην τοποθετείτε τίποτα στο προϊόν κατά την αποθήκευση.

Μεταφέρετε το προϊόν στην εργοστασιακή συσκευασία. Προστατεύστε από τις υπερβολικές διαταραχές κατά τη μεταφορά. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στο προϊόν κατά τη μεταφορά.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Παράμετρος	Μονάδα μέτρησης	Στοιχεία		
Αριθμός καταλόγου		67572	67573	67574
Ονομαστική τάση	[V~]	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Ονομαστική συχνότητα	[Hz]	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Ονομαστική ισχύς	[W]	1400	1800	1800
Κατηγορία μόνωσης		I	I	I
Χωρητικότητα του μπόλ	[l]	3,2	5,2	5,2
Θερμοκρασία λειτουργίας	[°C]	80 ~ 200	80 ~ 200	80 ~ 200
Χρόνος εργασίας	[min]	0 - 60	0 - 30	0 - 60
Καθαρό βάρος	[kg]	4,5	5,1	5,3

