

MULTIFUNKTIONS- HEISSLUFTFRITTEUSE

MULTI-PURPOSE HOT AIR FRYER



- D** Bedienungsanleitung
- CZ** Návod k obsluze
- HR** Upute za uporabu
- PL** Instrukcja obsługi
- RO** **MD** Instrucțiuni de folosire
- SK** Návod na obsluhu
- BG** Инструкция за употреба



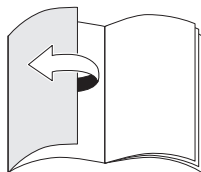
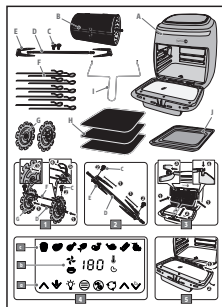
**MULTIFUNKTIONS-HEISSLUFTFRITTEUSE | MULTIFUNKČNÍ
HORKOVZDUŠNÁ FRITÉZA | VIŠENAMJENSKA FRITEZA
S VRUĆIM ZRAKOM | WIELOFUNKCYJNA FRYTOWNICA NA
GORĄCE POWIETRZE | FRITEUZĂ MULTIFUNCȚIONALĂ CU
AER FIERBINTE | MULTIFUNKČNÁ TEПLOVZDUŠNÁ FRITÉZA
МУЛТИФУНКЦИОНАЛЕН ФРИТЮРНИК, РАБОТЕЩ С ГОРЕЩ
ВЪЗДУХ**



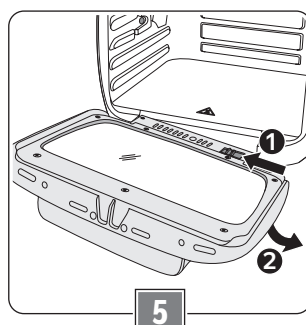
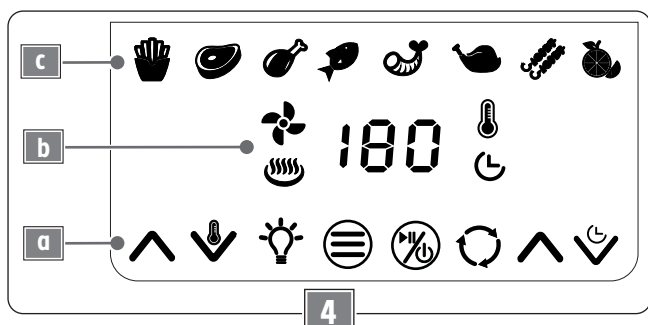
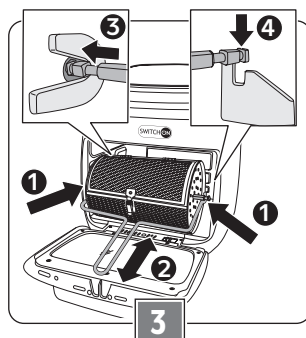
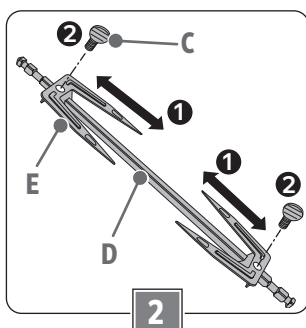
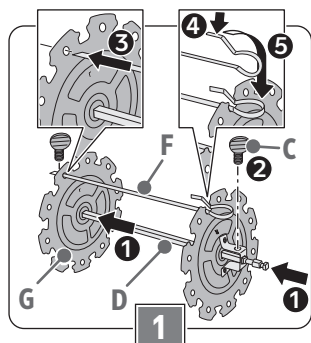
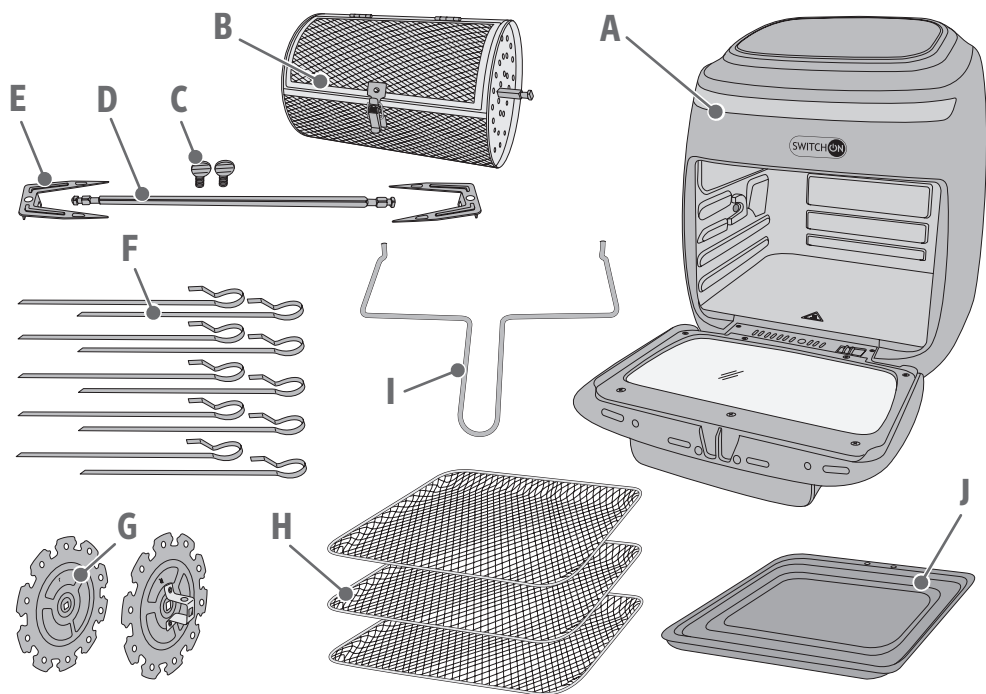
www.tuv.com
ID 1419076826



D	Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.
CZ	Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.
HR	Prije nego što pročitate tekst, otvorite stranicu sa slikama i upoznajte se na osnovu toga sa svim funkcijama uređaja.
PL	Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.
RO MD	Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.
SK	Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.
BG	Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.



D	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	4
CZ	Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny	24
HR	Upute za uporabu i sigurnosne upute	43
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	62
RO, MD	Instrucțiuni de utilizare și de siguranță	82
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	103
BG	Инструкции за употреба и безопасност	122



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Sie haben sich für ein Produkt mit hervorragendem Preis-/Leistungsverhältnis entschieden, das Ihnen viel Freude bereiten wird.

Machen Sie sich vor der Benutzung des Gerätes mit allen Bedienungs- und Sicherheitshinweisen vertraut.

Benutzen Sie das Gerät nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte mit aus.

Lieferumfang

- Geräteeinheit (A)
- Drehkorb (B)
- Feststellschrauben (2x) (C)
- Drehspießwelle (D)
- Drehspießgabeln (2x) (E)
- Grillspieße (10x) (F)
- Grillspieß-Drehgestellscheiben (2x) (G)
- Backgitter (3x) (H)
- Entnahmehilfe (I)
- Fettauffangschale (J)
- Bedienungsanleitung

Kontrollieren Sie, ob alle Teile vorhanden sind und überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden.

Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb!

Im Schadensfall wenden Sie sich bitte an eine Kaufland-Filiale.

Sicherheit

Lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise sorgfältig, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden.

Für einen sicheren Gebrauch, befolgen Sie alle nachfolgenden Sicherheitshinweise.

Bestimmungsgemäße Verwendung

- Das Gerät ist ausschließlich zum Frittieren, Erhitzen, Garen, Grillen, Backen und Dörren von Speisen in haushaltsüblichen Mengen bestimmt.
- Die Multifunktions-Heißluftfritteuse ist nicht dazu bestimmt mit Frittieröl oder -fett betrieben zu werden. Durch die Heißluft können Öl, Fett und andere Flüssigkeiten in Brand geraten. Geben Sie niemals Öl, Fett oder anderen Flüssigkeiten in den Garraum.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät ist nur für den Einsatz in privaten Haushalten bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

- Benutzen Sie das Gerät nur für den beschriebenen Anwendungsbereich und mit dem originalen Zubehör. Jede andere Verwendung oder Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für aus bestimmungswidriger Verwendung oder falscher Bedienung entstandene Schäden wird keine Haftung übernommen.

Sicherheit von Kindern und Personen



Warnung!

Erstickungsgefahr für Kinder beim Spielen mit Verpackungsmaterial!

- Verpackungsmaterial unbedingt von Kindern fernhalten.

- Diese Geräte können von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Allgemeine Sicherheit



Vorsicht!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen! Während des Betriebes können die berührbaren Oberflächen des Gerätes und des Zubehörs sehr heiß sein.

- Berühren Sie niemals die Glastür oder das Gehäuse während des Betriebes und solange das Gerät heiß ist!
- Halten Sie während des Betriebes Abstand zur Dampfaustrittsöffnung an der Rückseite des Gerätes. Der entweichende Dampf kann zu Verbrennungen führen!
- Beim Öffnen der Glastür kann heißer Dampf aufsteigen und zu Verbrennungen führen. Achten Sie darauf, dass sich Gesicht und Hände nicht direkt über dem Gerät befinden.



Vorsicht!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen! Während des Betriebes können die berührbaren Oberflächen des Gerätes und des Zubehörs sehr heiß sein.

- Fassen Sie nicht in den Garraum, wenn das Gerät heiß ist!
- Fassen Sie die Glastür zum Öffnen stets nur am Griff an!
- Benutzen Sie die mitgelieferte Entnahmehilfe, um den heißen Drehkorb, Drehspeiß oder das Grillspeiß-Drehgestell in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.
- Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie mit dem heißen Gerät hantieren!
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch erst vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder transportieren!

-
- Verletzungsgefahr! Die Drehspeißgabeln, Grillspeiße und Grillspeiß-Drehgestellscheiben sind spitz und scharfkantig. Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie den Drehspeiß und das Grillspeiß-Drehgestell zusammenbauen oder auseinandernehmen. Seien Sie vorsichtig beim Reinigen von spitzen und scharfkantigen Teilen.
 - Das Gerät arbeitet ausschließlich mit Heißluft. Durch die Heißluft können Öl, Fett und andere Flüssigkeiten in Brand geraten. Geben Sie niemals Öl, Fett oder anderen Flüssigkeiten in den Garraum.
 - Das Gerät muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn Netzkabel, Gehäuse, Bedienfeld, Glastür oder Zubehörteile beschädigt sind.
 - Die Netzanschlussleitung muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls die Netzanschlussleitung beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
 - Ist das Netzkabel beschädigt, darf es nur durch eine autorisierte Reparaturdienststelle ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
 - Das Gerät darf nur mit den mitgelieferten Zubehörteilen betrieben werden.
 - Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
 - Schließen Sie das Gerät nur an eine unbeschädigte, vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose an.

- Verwenden Sie das Gerät nie unter Hängeschränken, neben Gardinen oder anderen entflammbaren Gegenständen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser auf das Netzkabel oder den Netzstecker tropft.
- Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten in das Gerätegehäuse gelangen.
- Das Gerät und das Netzkabel mit Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser reinigen!
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Das Gerät darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Beachten Sie den Abschnitt „Reinigen und Pflegen“.

Sicherheit beim Aufstellen und Anschließen

- Schließen Sie das Gerät nur an eine Stromversorgung an, deren Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen! Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Fläche. Die Fläche unter dem Geräteboden kann sich verfärben und beschädigt werden. Im Zweifelsfall verwenden Sie zusätzlich eine hitzebeständige Platte.
- Das Gerät darf nicht in Einbaumöbeln oder einem Schrank aufgestellt werden. Andernfalls ist keine ausreichende Belüftung möglich und es kann ein Brand entstehen oder das Gerät beschädigt werden.
- Das Gerät darf nur freistehend genutzt werden.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass ausreichend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist. Der Abstand an der Rückwand, an den Seitenwänden und oberhalb des Gerätes muss mindestens 10 cm betragen.
- Achten Sie darauf, dass die Belüftungsöffnungen an der rechten und linken Seite, unten am Gerät, nicht blockiert oder von Gegenständen abgedeckt sind.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Belüftungsöffnungen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Tischdecken oder hochflorige Textilien.
- Das Gerät darf nicht auf einer heißen Fläche oder in der Nähe einer Wärmequelle aufgestellt werden.
- Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Bei Möbeln, die mit Lacken oder Kunststoff beschichtet sind oder mit Pflegemitteln behandelt wurden, kann nicht ausgeschlossen werden, dass diese Stoffe die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste, hitzebeständige Unterlage unter das Gerät.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darüber stolpern oder das Gerät versehentlich herunterreißen kann.

Sicherheit während des Betriebes

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn dieses in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Das Netzkabel darf mit den heißen Teilen des Gerätes nicht in Kontakt kommen.
- Legen Sie keine brennbaren Gegenstände, wie Tücher, Topflappen etc. auf das heiße Gerät.
- Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr!
- Bewegen oder tragen Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist.
- Benutzen Sie die mitgelieferte Entnahmehilfe, um den heißen Drehkorb, Drehspieß oder das Grillspieß-Drehgestell in das Gerät einzusetzen oder herauszunehmen.
- Stützen Sie sich nicht auf der Glastür ab. Das Gerät kann kippen!
- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glastür. Das Gerät kann kippen oder die Scharniere und die Glasscheibe können beschädigt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit eingesetzter Fettauffangschale, damit herabtropfen des Fett, Krümel oder andere Speisereste aufgefangen werden.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Sicherheit bei der Reinigung

- Schalten Sie das Gerät vor jeder Reinigung aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Lassen Sie das Gerät vor Reinigung oder Aufbewahrung vollständig abkühlen.

Gerät aufstellen

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene und hitzebeständige Fläche (z. B. Edelstahl-arbeitsplatte oder Natursteinarbeitsplatte wie Granit).
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass ausreichend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist. Der Abstand an der Rückwand, an den Seitenwänden und oberhalb des Gerätes muss mindestens 10 cm betragen.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Verpackungsmaterial entfernen

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien vom Gerät.

Reinigung vor dem ersten Gebrauch

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen das Gerät und das Zubehör gründlich gereinigt werden.

- Entnehmen Sie eingesetzte Zubehörteile aus dem Garraum.
- Betreiben Sie das Gerät einige Minuten bei höchster Stufe, ohne Lebensmittel, um produktionsbedingte Rückstände zu entfernen.
- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör, wie in Abschnitt „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
- Stellen Sie sicher, dass nach der Reinigung alle Teile vollständig trocken sind.

Hinweis: Trotz gründlicher Reinigung kann es beim ersten Aufheizen zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und ungefährlich. Öffnen Sie für ausreichende Belüftung zum Beispiel ein Fenster.

Zubehörteile

Fettauffangschale

Die Fettauffangschale verhindert, dass Krümel, Fett und andere Speisereste auf den Garraumboden gelangen und dort festbrennen.

Backgitter

Die Backgitter sind besonders zum Dörren geeignet. Sie können jedoch auch zum Aufbacken, Aufwärmen etc. verwendet werden.

Drehkorb

Der Drehkorb eignet sich für die Zubereitung von Pommes frites, kleinen Gemüse- und Fleischstückchen sowie zum Rösten von Nüssen.

Drehspießwelle und Drehspießgabeln

Die Drehspießwelle mit den Drehspießgabeln eignet sich zum Grillen von ganzen Hähnchen oder Braten bis max. 1,2 kg.

Die Drehspießwelle wird ebenfalls für das Grillspieß-Drehgestell verwendet.

Grillspieße und Grillspieß-Drehgestell

Auf die Grillspieße können Sie Stücke von Fleisch, Fisch, Gemüse etc. aufstecken und im Gerät grillen. Die Grillspieße können Sie entweder auf die Backgitter legen oder in das Grillspieß-Drehgestell einsetzen. Im Grillspieß-Drehgestell werden die Grillspieße während des Grillens gedreht.

Zubehörteile verwenden

Fettauffangschale einsetzen/herausnehmen



Vorsicht!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

- Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Fettauffangschale herausnehmen.
- Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder lassen Sie die heiße Fettauffangschale vor dem Herausnehmen vollständig abkühlen.

Achtung!

Verwenden Sie das Gerät nur mit eingesetzter Fettauffangschale.

- Legen Sie die Fettauffangschale unten auf den Garraumboden und schieben Sie sie vollständig bis zum Anschlag ein.
- Um die Fettauffangschale herauszunehmen, fassen Sie sie vorne mittig an und ziehen Sie sie heraus.

Backgitter einsetzen/herausnehmen



Vorsicht!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

- Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Backgitter herausnehmen.
- Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder lassen Sie die heißen Backgitter vor dem Herausnehmen vollständig abkühlen.

- Setzen Sie zuerst die Fettauffangschale unten auf den Garraumboden.
- Schieben Sie die Backgitter in die seitlichen Führungsschienen bis zum Anschlag in den Garraum ein.

Tipps:

- Für knusprige und schnelle Ergebnisse platzieren Sie die Backgitter weiter oben im Gerät.
- Setzen Sie nach der Hälfte der Garzeit die oberen Backgitter nach unten um und die unteren nach oben, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

Grillspieß-Drehgestell zusammenbauen/zerlegen (Bild 1)



Vorsicht!

Verletzungsgefahr durch spitze Grillspieße und scharfe Kanten an den Drehgestellscheiben!

- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Grillspieß-Drehgestell zusammenbauen oder auseinandernehmen.



Vorsicht!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

- Benutzen Sie immer die mitgelieferte Entnahmehilfe, um das heiße Grillspieß-Drehgestell aus dem Gerät herauszunehmen.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Grillspieß-Drehgestell zusammenbauen oder auseinandernehmen.

Zusammenbauen

Hinweise:

- Die Drehgestellscheiben sind mit Markierungen „L“ (für links) und „R“ (für rechts) versehen.
- Die inneren Kerben an den beiden Enden der Drehspießwelle markieren die äußerste Position der Feststellschrauben. Die Drehgestellscheiben dürfen nicht weiter nach außen auf der Welle angebracht werden, damit ein reibungsloser Drehbetrieb möglich ist.
- Schieben Sie die beiden Drehgestellscheiben entsprechend ihrer Markierung „L“ (für links) und „R“ (für rechts) auf die Drehspießwelle auf (1). Dabei darauf achten, dass
 - die Bügel für die Feststellschrauben nach außen zeigen
 - die Drehgestellscheiben sich zwischen den Kerben (zur Mitte der Welle hin gesehen) befinden.
- Fixieren Sie die beiden Drehgestellscheiben mit den Feststellschrauben vorerst nur leicht an der Drehspießwelle (2).
- Stecken Sie die Spitze eines mit Grillgut bestückten Grillspießes durch eine der runden Bohrungen in der linken Drehgestellscheibe (3).

- Drücken Sie den Clip am anderen Ende des Grillspießes zusammen (4) und drehen Sie diesen in die Aussparung der rechten Drehgestellscheibe (4), bis der Clip einrastet.
- Bringen Sie die übrigen Grillspieße auf die gleiche Weise am Drehgestell an.

Wichtig: Wenn Sie nicht alle 10 Grillspieße verwenden, die Grillspieße gleichmäßig am Drehgestell verteilen (immer zwei gegenüber), damit ein reibungsloser Drehbetrieb möglich ist.

- Richten Sie die Drehgestellscheiben gegebenenfalls nochmals aus und drehen Sie die Feststellschrauben fest.

Zerlegen

- Tragen Sie Ofenhandschuhe und drücken Sie den Clip des Grillspießes zusammen.
- Drehen Sie den Grillspieß aus der Aussparung der rechten Drehgestellscheibe und ziehen Sie die Spitze aus der runden Bohrung der linken Drehgestellscheibe heraus.
- Nehmen Sie die übrigen Grillspieße auf die gleiche Weise vom Drehgestell ab.
- Lösen Sie die Feststellschrauben soweit, bis sich die Drehgestellscheiben auf der Drehspießwelle schieben lassen.
- Schieben Sie die Drehgestellscheiben von der Drehspießwelle ab.

Drehspieß zusammenbauen/zerlegen

(Bild 21)



Vorsicht!

Verletzungsgefahr durch spitze Drehspießgabeln!

- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Drehspieß zusammenbauen oder auseinandernehmen.



Vorsicht!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

- Benutzen Sie immer die mitgelieferte Entnahmehilfe, um den heißen Drehspieß aus dem Gerät herauszunehmen.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Drehspieß zusammenbauen oder auseinandernehmen.

Zusammenbauen

Hinweis: Die inneren Kerben an den beiden Enden der Drehspießwelle markieren die äußerste Position der Feststellschrauben. Die Drehspießgabeln dürfen nicht weiter nach außen auf der Welle angebracht werden, damit ein reibungsloser Drehbetrieb möglich ist.

- Stecken Sie die Drehspießwelle der Länge nach mittig durch das Grillgut.
- Schieben Sie Drehspießgabeln auf die beiden Enden der Drehspießwelle (1).
- Schieben Sie die Drehspießgabeln weiter bis die Gabelspitzen fest im Grillgut stecken.
- Fixieren Sie die beiden Drehspießgabeln mit den Feststellschrauben (2).

Zerlegen

- Tragen Sie Ofenhandschuhe und lösen Sie die Feststellschrauben soweit, bis sich die Drehspießgabeln auf der Drehspießwelle verschieben lassen.
- Ziehen Sie die Drehspießgabeln vorsichtig aus dem Grillgut.
- Schieben Sie die Drehspießgabeln auseinander und nehmen Sie diese von der Drehspießwelle ab.
- Ziehen Sie die Drehspießwelle aus dem Grillgut.

Drehkorb, Grillspieß-Drehgestell, Drehspieß einsetzen / herausnehmen (Bild 3)

Hinweis:

Das Einsetzen und Entnehmen von Drehkorb, Grillspieß-Drehgestell oder Drehspieß in den Garraum wird auf die gleiche Weise durchgeführt.



Vorsicht!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

- Zum Einsetzen von Drehkorb, Grillspieß-Drehgestell oder Drehspieß wird die Verwendung der Entnahmehilfe empfohlen, um Verbrennungen am heißen Gerät zu vermeiden.
- Benutzen Sie immer die mitgelieferte Entnahmehilfe, um den heißen Drehkorb, das Grillspieß-Drehgestell oder den Drehspieß aus dem Gerät herauszunehmen.

Einsetzen

- Platzieren Sie die Entnahmehilfe, wie in Bild 3 dargestellt, unter den beiden Enden seitlich am Drehkorb (bzw. am Drehgestell oder Drehspieß) (1) und heben Sie diesen in den Garraum (2).
- Führen Sie zuerst das linke Ende in die Aufnahme links im Garraum ein (3).
- Heben Sie dann das rechte Ende etwas an und hängen Sie dieses in die Auflage rechts im Garraum ein (4).

- Überprüfen Sie, dass der Drehkorb richtig eingerastet ist, um rotieren zu können.
 - Der Drehkorb (bzw. das Drehgestell oder der Drehspieß) darf sich nicht um die eigene Achse drehen lassen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
 - Wenn das doch der Fall ist, das linke Ende der Achse tiefer in die Aufnahme stecken.

Herausnehmen

- Platzieren Sie die Entnahmehilfe unter den beiden Enden seitlich am Drehkorb (bzw. am Drehgestell oder Drehspieß).
- Heben Sie zuerst das rechte Ende nach oben aus der Aufnahme rechts im Garraum.
- Winkeln Sie die Entnahmehilfe leicht an, bis das linke Ende aus der Aufnahme gleitet.
- Nehmen Sie den Drehkorb (bzw. das Drehgestell oder den Drehspieß) vorsichtig aus dem Garraum und legen Sie diesen auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

Beschreibung des Bedienfeldes (Bild)

Funktionstasten (Bild)

Die Funktionstasten auf dem Bedienfeld haben folgende Funktionen:

Symbol	Tastenfunktion	Beschreibung
	Temperatur erhöhen	- Nach dem Einschalten des Bedienfeldes wird eine voreingestellte Temperatur angezeigt. - Durch Berühren der Taste kann die Temperatur in 5 °C-Schritten bis auf maximal 200 °C erhöht werden. - In Verbindung mit dem Programm Dörren beträgt die maximal einstellbare Temperatur 80 °C.
	Temperatur verringern	- Durch Berühren der Taste kann die Temperatur in 5 °C-Schritten bis auf minimal 65 °C verringert werden. - In Verbindung mit dem Programm Dörren beträgt die minimal einstellbare Temperatur 30 °C.
	Garraumbeleuchtung ein-/ausschalten	- Durch Berühren der Taste wird die Beleuchtung eingeschaltet. Bei erneutem Berühren schaltet sich die Beleuchtung aus. - Die Beleuchtung schaltet sich beim Öffnen der Tür automatisch ein und beim Schließen wieder aus. - Nach ca. 1 Minute schaltet die Beleuchtung automatisch aus.
	Voreingestellte Programme auswählen	- Nach dem ersten Berühren der Taste wird das erste Programmsymbol angezeigt. - Nach jedem weiteren Berühren wird das nächste Programmsymbol angezeigt.
	Taste Ein-Aus-/Start-Stopp	- Zum Einschalten des Bedienfeldes die Taste für ca. 2 Sekunden berühren. - Nach dem Einstellen der gewünschten Temperatur und der Garzeit oder nach Auswahl eines voreingestellten Programms die Taste erneut drücken, um den Garvorgang zu starten.

Symbol	Tastenfunktion	Beschreibung
	Drehfunktion ein-/ausschalten	- Durch Berühren der Taste wird die Drehfunktion für den Drehkorb, das Grillspieß-Drehgestell oder den Drehspieß eingeschaltet. - Bei erneutem Berühren schaltet sich die Drehfunktion aus.
	Garzeit verlängern	- Nach dem Einschalten des Bedienfeldes wird eine voreingestellte Garzeit angezeigt. - Durch Berühren der Taste kann die Garzeit in 1 Minuten-Schritten bis auf maximal 60 Minuten verlängert werden. - In Verbindung mit dem Programm Dörren ist die-Einstellung nur in 30 Minuten-Schritten möglich bis auf maximal 24 Stunden.
	Garzeit verkürzen	- Durch Berühren der Taste kann die Garzeit in 1 Minuten-Schritten bis auf minimal 1 Minute verkürzt werden. - In Verbindung mit dem Programm Dörren ist die-Einstellung nur in 30 Minuten-Schritten möglich bis auf minimal 2 Stunden.

- Berühren Sie die Funktionstasten mit dem Fingerballen, nicht mit der Fingerspitze. Die Tasten reagieren auf Berührung, es ist kein Druck notwendig. Wenn das Gerät eine Berührung erkennt, ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Tasten stets sauber, trocken und nicht durch Gegenstände verdeckt sind.

Hinweis:

Die Tür des Gerätes muss geschlossen sein, damit Einstellungen vorgenommen und Funktionstasten betätigt werden können.

Anzeigen (Bild 4b)

Die Anzeigen auf dem Bedienfeld haben folgende Bedeutung:

Symbol	Anzeigefunktion	Beschreibung
	Ventilator ist aktiv	Wird ein Garvorgang gestoppt oder das Bedienfeld ausgeschaltet, läuft der Ventilator ca. 20 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen. Das Symbol erlischt, nachdem sich der Ventilator abschaltet hat.
	Heizung ist aktiv	Das Symbol erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet erneut, wenn das Gerät nachheizt.
180 °C	Anzeige der eingestellten Temperatur, z. B. 180 °C	Die Temperatur wird im Wechsel mit der eingestellten Garzeit angezeigt.
15 min	Anzeige der eingestellten Garzeit, z. B. 15 Minuten	Die Garzeit wird im Wechsel mit der eingestellten Temperatur angezeigt. Während des Garvorgangs wird die Zeit heruntergezählt.

Voreingestellte Programme (Bild 4c)

Wenn Sie eines der voreingestellten Programme wählen, werden voreingestellte Garzeit- und Temperatureinstellungen sowie die Drehfunktion für bestimmte Gerichte automatisch vorgeschlagen. Sie können diese Programme mit den Funktionstasten für die Temperatur und Garzeit jederzeit abändern sowie die Drehfunktion manuell zu- oder abschalten.

Hinweis:

Die vorgeschlagenen Temperaturen und Garzeiten sind lediglich Durchschnittswerte und müssen gegebenenfalls angepasst werden. Da sich die Zutaten aufgrund ihrer Herkunft, Größe, Temperatur und Qualität unterscheiden, können die tatsächlichen Gartemperaturen und -zeiten abweichen.

Stellen Sie unbedingt sicher, dass vor allem Fleisch, Fisch und Geflügel durchgegart sind.

Symbol	Programm	Voreingestellte Temperatur	Voreingestellte Garzeit	Voreingestellte Funktion
	Pommes frites	200 °C	25 Minuten	Drehfunktion
	Steaks / Koteletts	180 °C	20 Minuten	–
	Hähnchenschenkel	180 °C	30 Minuten	–
	Fisch	180 °C	18 Minuten	–

Symbol	Programm	Voreingestellte Temperatur	Voreingestellte Garzeit	Voreingestellte Funktion
	Schrimps	160 °C	12 Minuten	–
	Geflügel ganz / Braten	200 °C	40 Minuten	Drehfunktion
	Grillspieße	200 °C	20 Minuten	Drehfunktion
	Dörren (von Obst oder Gemüse)	45 °C	4 Stunden	–

Gerät ein- und ausschalten

Einschalten

- Schließen Sie die Glastür.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine unbeschädigte, vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.
 - Alle Symbole des Bedienfeldes leuchten kurz auf.
 - Anschließend leuchtet das Symbol der Taste Ein-Aus/Start-Stopp.
- Zum Einschalten des Bedienfeldes die Taste Ein-Aus/Start-Stopp für ca. 2 Sekunden berühren.
 - Das Bedienfeld schaltet sich ein.
 - Alle Symbole der Funktionstasten erscheinen.
 - Das Symbol der Taste Ein-Aus/Start-Stopp blinkt.
 - Die Temperatur (180 °C) und Garzeit (15 Minuten) werden abwechselnd angezeigt.

Ausschalten

- Um das Gerät auszuschalten, berühren Sie die Taste Ein-Aus/Start-Stopp ca. 2 Sekunden lang.
 - Im Bedienfeld blinken „00“ und das Symbol der Taste Ein-Aus/Start-Stopp mehrmals.
 - Das Ventilatorsymbol leuchtet so lange weiter, bis sich der Ventilator abschaltet.

- Alle anderen Symbole auf dem Bedienfeld erlöschen.
- Nachdem der Ventilator abgeschaltet ist, leuchtet das Symbol der Taste Ein-Aus/Start-Stopp permanent.
- Um das Gerät vollständig auszuschalten ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Temperatur und Garzeit ändern

Nach dem Einschalten des Bedienfeldes werden eine Temperatur von 180 °C und eine Garzeit von 15 Minuten vorgeschlagen.

Mit den Funktionstasten „Temperatur erhöhen/verringern“ und „Garzeit verlängern/verkürzen“ können Sie die Temperatur und Garzeit ändern.

- Stellen Sie mit den Funktionstasten „Temperatur erhöhen/verringern“ die gewünschte Temperatur ein.
 - Einstellbare Temperatur: von 65 °C bis 200 °C in 5 °C-Schritten.
- Stellen Sie mit den Funktionstasten Garzeit verlängern/verkürzen die gewünschte Garzeit ein.
 - Einstellbare Garzeit: von 1 Minute bis 60 Minuten in 1 Minuten-Schritten.

Die Werte der eingestellten Temperatur und Garzeit werden im Wechsel im Bedienfeld angezeigt.

Hinweis:

- Mehrmaliges, kurzes Berühren der Funktionstasten für die Temperatur- oder Garzeiteinstellung bewirkt schrittweises Hoch- bzw. Herunterzählen.
- Dauerhaftes Berühren bewirkt schnelles Hoch- bzw. Herunterzählen.

Hinweis: Sie können die Temperatur- und Garzeiteinstellung jederzeit mit den Funktionstasten ändern.

Hinweis: Wird innerhalb 1 Minute keine Taste betätigt, schaltet sich das Bedienfeld wieder aus und die Einstellungen müssen erneut vorgenommen werden.

Voreingestellte Programme wählen

- Schalten Sie das Gerät ein.
- Berühren Sie nacheinander kurz die Taste Programme, bis das Symbol für das gewünschte Programm angezeigt wird.
 - Es werden abwechselnd die voreingestellte Temperatur und Garzeit für das jeweilige Programm angezeigt.
 - Das Symbol der Taste Ein-Aus/Start-Stopp blinkt.
 - Ist die Drehfunktion für das gewählte Programm voreingestellt, blinkt zusätzlich das Symbol für die Drehfunktion.
- Ändern Sie gegebenenfalls die vorgeschlagene Temperatur und die Garzeit.

Hinweis: Wird innerhalb 1 Minute keine Taste betätigt, schaltet sich das Bedienfeld wieder aus und die Einstellungen müssen erneut vorgenommen werden.

Garvorgang starten

- Geben Sie das Gargut in den Garraum.
- Schließen Sie die Glastür.
- Schalten Sie das Gerät ein.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Garzeit ein oder wählen Sie ein voreingestelltes Programm.
- Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Taste Ein-Aus/Start-Stopp kurz berühren.
 - Die Symbole für Heizung und Ventilator erscheinen in der Anzeige.
 - Die Werte der eingestellten Temperatur und Garzeit werden im Wechsel im Bedienfeld angezeigt.
 - Während des Garvorgangs wird die Zeit heruntergezählt.
 - Das Symbol für die Heizung erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist und leuchtet erneut, wenn das Gerät nachheizt.

Garvorgang unterbrechen/beenden

Garvorgang unterbrechen

- Um den Garvorgang zu unterbrechen berühren Sie kurz die Taste Ein-Aus/Start-Stopp.
 - Die Zeitanzeige bleibt stehen.
 - Das Symbol Ein-Aus/Start-Stopp blinkt.
 - Die Heizung schaltet sich aus.
 - Das Ventilatorsymbol leuchtet so lange weiter, bis sich der Ventilator abschaltet.
- Alternativ können Sie den Garvorgang auch unterbrechen, indem Sie die Glastür öffnen.
- Um den Garvorgang fortzusetzen, berühren Sie erneut kurz die Taste Ein-Aus/Start-Stopp oder schließen Sie die Glastür.
 - Heizung und Ventilator schalten sich wieder ein.
 - Die Zeitanzeige wird zurückgezählt.

Hinweis: Wird der Garvorgang nicht innerhalb von 3 Minuten fortgesetzt, schaltet sich die Innenbeleuchtung aus. Die Einstellungen bleiben weiterhin gespeichert und es kann jederzeit der Vorgang fortgesetzt werden. Zum Beenden ist die Taste Ein-Aus/Start-Stopp zu drücken.

Garvorgang beenden

- Um einen Garvorgang vorzeitig zu beenden und das Gerät auszuschalten, berühren Sie die Taste Ein-Aus/Start-Stopp ca. 2 Sekunden lang.
- Um das Gerät vollständig auszuschalten ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Ende des Garvorgangs

Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist ertönt ein Signalton sechs mal nacheinander und im Bedienfeld blinken „00“ und das Symbol der Taste Ein-Aus/Start-Stopp mehrmals. Die Heizung schaltet sich automatisch aus. Das Ventilatorsymbol leuchtet so lange weiter, bis sich der Ventilator abschaltet. Alle anderen Symbole auf dem Bedienfeld erlöschen.

Nachdem der Ventilator ausgeschaltet ist, leuchtet das Symbol der Taste Ein-Aus/Start-Stopp permanent.



Vorsicht!

Das Gerät und das Zubehör im Garraum sind sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

- Fassen Sie die Glastür nur am Griff an.
- Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Glastür, es kann heißer Dampf austreten.
- Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder die mitgelieferte Entnahmehilfe, um das Zubehör aus dem Garraum zu entnehmen.
- Öffnen Sie vorsichtig die Glastür.
- Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder die mitgelieferte Entnahmehilfe und nehmen Sie das Gargut vorsichtig aus dem Garraum.
- Legen Sie das Gargut auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Wenn Sie keine weiteren Lebensmittel garen möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät und das Zubehör vollständig abkühlen.

Zubereitungsempfehlungen

Gericht	Min - Max Gewicht (Gramm)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Empfehlung
Kartoffeln und Pommes frites				
Dünne tiefgekühlte Pommes frites *	350 - 450	20 - 25	200	geeignet für Drehkorb
Dicke tiefgekühlte Pommes frites *	400 - 500	20 - 25	200	geeignet für Drehkorb
Kartoffelgratin	500 - 600	25 - 30	200	auf mittlerer Ebene garen

Gericht	Min - Max Gewicht (Gramm)	Zeit (Minuten)	Tempera- tur (°C)	Empfehlung
Fleisch und Geflügel				
Rindersteak	250 - 300	15 - 20	180	auf 2 Ebenen garen, Backgitter nach 10 Min. umsetzen
Schweinekotelett	400 - 500	15 - 20	180	auf 2 Ebenen garen, Backgitter nach 10 Min. umsetzen
Bratwurst	400 - 800	13 - 15	200	
Hähnchenkeulen	400 - 800	25 - 30	180	auf 2 Ebenen garen, Backgitter nach 12 Min. umsetzen
Hähnchenbrust	400 - 800	15 - 20	180	auf 2 Ebenen garen, Backgitter nach 8 Min. umsetzen
Hähnchenflügel	600 - 800	25 - 30	180	auf 2 Ebenen garen, Backgitter nach 15 Min. umsetzen
Hähnchen ganz	500 - 1000	30 - 40	200	max. Gewicht 1,2 kg, zusammenbinden
Snacks				
Frühlingsrollen	500 - 600	8 - 10	200	auf 2 Ebenen garen, Backgitter nach 5 Min. umsetzen
Tiefgekühlte Fischstäbchen	500 - 800	6 - 10	200	auf 2 Ebenen garen, Backgitter nach 5 Min. umsetzen
Gebackener, paniertes Käse	500 - 800	8 - 10	180	auf 2 Ebenen garen, Backgitter nach 5 Min. umsetzen
Gemüse	300 - 600	12 - 20	200	auf 2 Ebenen garen, Backgitter nach 10 Min. umsetzen
Trockenobst	200 - 400	600 (10 Std.)	45	
Backwaren				
Toastscheiben	130 - 150	5 - 6	160	auf 2 Ebenen backen, Backgitter nach 3 Min. umsetzen
Kuchen	500 - 800	15 - 20	160	auf mittlerer Einschubebene backen
Quiche	500 - 800	15 - 20	180	auf mittlerer Einschubebene backen
Muffins	500 - 800	15 - 18	200	auf mittlerer Einschubebene backen

Die Angaben in dieser Tabelle sind nur Anhaltspunkte. Abhängig von der Temperatur, Beschaffenheit der Lebensmittel etc., können die angegebenen Werte in der Praxis abweichen.

* Für gleichmäßiges Frittieren sollten bestimmte Speisen (z. B. Pommes frites) nach etwa der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.

Tipps

- Lebensmittel in kleinen Stücken benötigen normalerweise eine etwas kürzere Garzeit als größere Stücke.
- Große Mengen an Lebensmitteln benötigen nur eine geringfügig längere Zeit als kleinere Mengen.
- Wenden oder Umrühren kleinerer Speisen stellt sicher, dass alle Teile gleichmäßig gebraten sind.
- Snacks, die normalerweise im Backofen zubereitet werden, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites im Drehkorb beträgt die optimale Menge 700 Gramm.
- Verwenden Sie Fertigteig, um rasch und einfach gefüllte Snacks zuzubereiten. Fertigteig benötigt eine kürzere Backzeit als hausgemachter Teig.
- Verwenden Sie eine Backform oder feuerfeste Schüssel, wenn Sie Kuchen oder eine Quiche zubereiten. Ebenso, wenn Sie leicht zerbrechliche oder gefüllte Speisen zubereiten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen verwenden. Stellen Sie die Temperatur für 10 Minuten einfach auf 150 °C.

Hinweis zu Acrylamid:

Durch zu heißes Frittieren können gesundheitsschädliche Stoffe entstehen.

- Entfernen Sie verbrannte Speisereste.
- Lassen Sie die Speisen nicht zu dunkel frittieren.

Reinigen und Pflegen

Das Gerät und die Zubehörteile sollten nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Direkt nach dem Abkühlen lassen sich Speisereste am leichtesten entfernen.



Warnung!

Stromschlaggefahr durch Nässe!
Das Gerät

- nicht in Wasser tauchen;
- nicht unter fließendes Wasser halten;
- nicht im Geschirrspüler reinigen.



Vorsicht!

Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen!

- Lassen Sie das Gerät und das Zubehör immer vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Achtung!

- Reinigen Sie das Gerät niemals mit Reinigungs- oder Lösungsmitteln, da diese das Gerät beschädigen oder bei der nächsten Benutzung die Lebensmittel verunreinigen können.
- Verwenden Sie weder Scheuerschwämme noch scheuernde Reinigungsmittel, damit die Oberflächen des Gerätes und der Zubehörteile nicht beschädigt werden.

Achtung!

- Kratzen Sie angebrannte Lebensmittelreste nicht mit harten Gegenständen ab. Die Zubehörteile und das Gerät können dadurch beschädigt werden.
- Die Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie den Garraum nicht mit einem Backofenspray, da sich Rückstände an den Heizstäben nicht mehr entfernen lassen.

Gerät reinigen

- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist und das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie den Garraum mit einem angefeuchteten Tuch. Bei Bedarf können Sie auch ein mildes Spülmittel auf das Tuch geben.
- Reinigen Sie die Außenflächen und das Bedienfeld nur mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch.
- Wischen Sie danach mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach.
- Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab.

Glastür reinigen (Bild 5)

Die Glastür kann zur leichteren Reinigung abgenommen werden.

- Klappen Sie die Glastür um 90° auf.
- Schieben Sie den Schiebeschalter an der Türinnenseite bis zum Anschlag nach links in Richtung des Pfeils und halten Sie ihn in dieser Position fest.
- Kippen Sie die Glastür rechts am Scharnier etwas nach unten und nehmen Sie die Glastür nach unten ab.

- Reinigen Sie die Glastür innen und außen mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
- Wischen Sie danach mit einem mit klarem Wasser befeuchteten Tuch nach.
- Trocknen Sie das Glastür sorgfältig ab.
- Zum Einsetzen kippen Sie die Glastür rechts etwas nach unten.
- Setzen Sie zuerst den linken Scharnierbolzen in die Bohrung ein.
- Schieben Sie den Schiebeschalter bis zum Anschlag nach links und halten Sie ihn in dieser Position fest.
- Heben Sie die rechte Seite etwas an und lassen Sie den Schiebeschalter los, so dass der rechte Scharnierbolzen in die Bohrung gleitet.
- Überprüfen Sie, ob die Glastür richtig in den Scharnieren hängt und sich sicher öffnen und schließen lässt.

Zubehörteile reinigen



Vorsicht!

Verletzungsgefahr durch spitze Drehspießgabeln und Grillspieße sowie scharfe Kanten an den Drehgestellscheiben!

- Seien Sie vorsichtig beim Reinigen von spitzen und scharfkantigen Teilen.

- Reinigen Sie die Zubehörteile in warmem Wasser mit etwas Spülmittel.
- Bei hartnäckiger Verschmutzung können Sie die Teile auch in warmem Wasser und Spülmittel einweichen.
- Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser nach.
- Trocknen Sie nach der Reinigung alle Teile gut ab.

Abhilfe bei Störungen

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Netzstecker in eine unbeschädigte, vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose einstecken.
	Taste Ein-Aus/Start-Stopp wurde nicht betätigt.	Garvorgang mit Taste Ein-Aus/Start-Stopp starten.
	Glastür ist offen	Glastüre schließen.
Die Speisen sind nicht gar.	Gargutstücke sind zu groß.	Kleinere Stücke schneiden. Kleinere Stücke garen gleichmäßiger.
	Gartemperatur ist zu niedrig.	Höhere Gartemperatur einstellen.
	Garzeit ist zu kurz.	Längere Garzeit einstellen.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Gargut liegt zu dicht aneinander.	Manches Gargut, wie z. B. Pommes frites, sollte nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Schütteln Sie den Drehkorb.
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät.	Gargut ist sehr fett.	Beim Erhitzen von sehr fettem Gargut tropft Fett in den Garraum und es entsteht eine größere Hitze als normal. Stellen Sie sicher, dass die Fettauffangschale im Garraumboden eingesetzt ist.
	Im Garraum oder auf den Zubehörteilen sind noch Fettrückstände vom vorherigen Garvorgang.	Fettrückstände verbrennen im Garraum. Reinigen Sie den Garraum und die Zubehörteile nach jeder Benutzung.
Frische Pommes frites werden nicht knusprig.	Kartoffeln sind zu feucht.	Frisch geschnittene, rohe Pommes frites abtrocknen und danach mit etwas Öl beträufeln.
	Kartoffeln sind in zu große Stücke geschnitten.	Kartoffeln in kleinere Stücke schneiden.
Frische Pommes frites sind ungleichmäßig frittiert.	Geschnittene, rohe Pommes frites wurden nicht ausreichend in Wasser eingeweicht.	Frisch geschnittene, rohe Pommes frites einige Zeit in Wasser einlegen, um die Stärke von der Oberfläche zu entfernen. Danach die Pommes frites abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtrocknen.
	Verwendete Kartoffelsorte ist nicht zum Frittieren geeignet.	Verwenden Sie frische, feste Kartoffeln.

Hinweis zur Garraumbeleuchtung

Die Lampe im Garraum ist fest eingebaut und nicht austauschbar.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör gründlich und lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie verstauen.
- Lagern Sie das Gerät und das Zubehör an einem sauberen, trockenen und staubfreien Ort.

Entsorgung

Verpackung entsorgen

Die Produktverpackung besteht aus recycling-fähigen Materialien. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien entsprechend ihrer Kennzeichnung bei den öffentlichen Sammelstellen bzw. gemäß den landesspezifischen Vorgaben.

Altgerät entsorgen



Wenn Sie das Elektrogerät nicht mehr verwenden wollen, geben Sie es bei einer öffentlichen Sammelstelle für Elektroaltgeräte kostenlos ab. Elektroaltgeräte dürfen in keinem Fall in die Restabfalltonnen gegeben werden (siehe Symbol).

Weitere Entsorgungshinweise

Geben Sie das Elektroaltgerät so zurück, dass seine spätere Wiederverwendung oder Verwertung nicht beeinträchtigt wird.

Elektroaltgeräte können Schadstoffe enthalten. Bei falschem Umgang oder Beschädigung des Gerätes können diese bei der späteren Verwertung des Gerätes zu Gesundheitsschäden oder Gewässer- und Bodenverunreinigungen führen.

Technische Daten

Modell	DF-E0201
Spannung	220-240 V~
Frequenz	50/60 Hz
Leistung	2000 W
Geräusch	61 dB(A)
Volumen Garraum	11 Liter
Fassungsvermögen Drehkorb	3,5 Liter
Geräteabmessungen	Höhe x Breite x Tiefe ca. 37,5 x 28 x 34 cm



Garantie

Kaufland gewährt Ihnen ab dem Kaufdatum eine Garantie von 3 Jahren.

Von der Garantie ausgenommen sind Schäden, die auf Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, missbräuchliche Verwendung, unsachgemäße Behandlung, eigenmächtige Reparaturen oder unzureichende Wartung und Pflege zurückzuführen sind.

Vážená zákaznice, vážený zákazník!

Gratulujeme vám ke koupi nového přístroje. Rozhodli jste se pro produkt s vynikajícím poměrem ceny a výkonu, který vám bude přinášet mnoho radosti.

Před použitím přístroje se seznamte se všemi pokyny pro obsluhu a bezpečnostními pokyny. Používejte přístroj jen popsáním způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předání přístroje další osobě jí také předejte všechny podklady.

Rozsah dodávky

- Přístrojová jednotka (A)
- Otočný koš (B)
- Zajišťovací šrouby (2x) (C)
- Hřídel otočného rožně (D)
- Vidlice otočného rožně (2x) (E)
- Grilovací jehly (10x) (F)
- Otočné talíře na grilovací jehly (2x) (G)
- Pečící rošt (3x) (H)
- Pomůcka pro vyjmutí koše(I)
- Odkapávací miska (J)
- Návod k obsluze

Zkontrolujte, zda jsou přítomny všechny díly a přístroj nebyl během přepravy poškozen. Poškozený přístroj neuvádějte do provozu! V případě poškození se prosím obraťte na některou pobočku společnosti Kaufland.

Bezpečnost

Následující bezpečnostní pokyny si pečlivě přečtěte, než přístroj poprvé použijete. Aby přístroj mohl být bezpečně používán, je nutné dodržovat všechny následující bezpečnostní pokyny.

Použití v souladu s určením

- Přístroj je určen výhradně ke smažení, ohřívání, vaření, grilování, pečení a sušení jídel v množství běžném pro domácnost.
- Multifunkční horkovzdušná fritéza není určena k tomu, aby se provozovala s fritovacím olejem nebo tukem. Působením horkého vzduchu se může olej, tuk a jiné tekutiny vznítit. Vnitřek přístroje nikdy neplňte olejem, tukem nebo jinými tekutinami.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Přístroj je určen jen k použití v soukromých domácnostech. Není zamýšlen ke komerčnímu použití.

- Používejte přístroj jen pro popsanou oblast použití a s originálním příslušenstvím. Každé jiné použití nebo změna přístroje je považována za použití v rozporu s určením. Za škody vzniklé následkem použití v rozporu s určením nebo špatné obsluhy nepřebírá prodávající odpovědnost.

Bezpečnost dětí a osob



Varování!

Pro děti nebezpečí zadušení při hře s balicím materiálem!

- Obalový materiál vždy uchovávejte mimo dosah dětí.

- Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a vědomostmi, když tak činí pod dohledem nebo byly zaškoleny pro bezpečné používání přístroje a pochopily případné hrozící nebezpečí.
- S přístrojem si nesmějí hrát děti.
- Čištění a uživatelskou údržbu smí pod dohledem provádět děti starší 8 let.
- Přístroj a jeho síťový kabel musí být mimo dosah dětí mladších 8 let.

Všeobecná bezpečnost



Opatrně!

Nebezpečí popálení o horký povrch! Během provozu se mohou plochy přístroje a příslušenství, kterých je možné se dotknout, velmi zahřát.

- Nikdy se nedotýkejte skleněných dvířek nebo krytu přístroje, pokud je přístroj v provozu nebo je stále ještě horký!
- Během provozu se nepřibližujte k výstupnímu otvoru páry na zadní straně přístroje. Unikající pára může způsobit popáleniny!
- Při otevření skleněných dvířek může uniknout horká pára a způsobit popáleniny. Dbejte na to, abyste přímo nad přístrojem neměli obličej a ruce.



Opatrně!

Nebezpečí popálení o horký povrch! Během provozu se mohou plochy přístroje a příslušenství, kterých je možné se dotknout, velmi zahřát.

- Nesahejte do vnitřku přístroje, pokud je přístroj ještě horký!
- Při otevírání skleněných dvířek použijte vždy rukojeť!
- Pomůcku, která je součástí balení, použijte pro vkládání horkého otočného koše, otočného rožně nebo otočného držáku na grilovací jehly do přístroje, resp. vytahování z přístroje.
- Při manipulaci s horkým přístrojem používejte vždy kuchyňské rukavice nebo chňapky.
- Po použití nechejte přístroj nejprve úplně vychladnout. Teprve pak ho můžete vyčistit nebo přesunovat na jiné místo!

- Nebezpečí úrazu! Vidlice otočného rožně, grilovací jehly a otočné talíře grilovacích jehel jsou špičaté a mají ostré hrany. Při sestavování a rozebírání otočného rožně a otočného držáku grilovacích jehel používejte ochranné rukavice. Při čištění špičatých a ostrých částí postupujte opatrně.
- Přístroj pracuje výhradně s horkým vzduchem. Působením horkého vzduchu se může olej, tuk a jiné tekutiny vznítit. Vnitřek přístroje nikdy neplňte olejem, tukem nebo jinými tekutinami.
- Přístroj je nutné pravidelně kontrolovat na známky poškození. Je zakázáno přístroj používat, má-li poškozený síťový kabel, kryt, ovládací panel, skleněná dvířka nebo příslušenství.
- Přívodní kabel je nutné pravidelně kontrolovat z hlediska poškození. Jestliže je přívodní kabel poškozený, přístroj se již nesmí používat.
- Jestliže je napájecí kabel poškozen, smí jej vyměnit jen autorizovaný servis, aby nedošlo k ohrožení.
- Přístroj lze používat pouze s dodaným příslušenstvím.
- Tento přístroj není určen pro provoz s externími spínači nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Připojte přístroj jen do nepoškozené, podle předpisů instalované zásuvky s ochranným kontaktem.
- Přístroj nikdy nepoužívejte pod závěsnými skříňkami, vedle záclon nebo jiných hořlavých předmětů.

- Přístroj neumísťujte do bezprostřední blízkosti vody, např. k dřezům, umyvadlům či do vlhkých sklepních prostor. V opačném případě hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Zajistěte, aby na síťový kabel nebo síťovou zástrčku nekapala voda.
- Do krytu přístroje se nesmí dostat žádná tekutina.
- Přístroj a síťový kabel se zástrčkou nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin a nečistěte pod tekoucí vodou!
- Přístroj se nesmí čistit parním čističem.
- Přístroj se nesmí mýt v myčce nádobí.
- Věnujte pozornost odstavci „Čištění a ošetřování“.

Bezpečnost při umístění a připojení

- Připojte přístroj jen k elektrickému napájení, jehož napětí a frekvence se shoduje s údaji na typovém štítku! Typový štítek se nachází na spodní straně přístroje.
- Přístroj vždy umístěte na stabilní, rovnou a žáruvzdornou plochu. Plocha pod přístrojem se může zbarvit a poškodit. V případě pochybností dejte pod přístroj ještě tepelně odolnou podložku.
- Přístroj neumísťujte do vestavěného nábytku či skříně. Hrozilo by nedostatečné větrání, což by mohlo vést k požáru nebo poškození přístroje.
- Přístroj se smí používat pouze jako volně stojící spotřebič.
- Přístroj umístěte tak, aby kolem něho bylo dost místa pro cirkulaci vzduchu. Odstup od zadní stěny, bočních stěn a nad přístrojem musí být nejméně 10 cm.
- Větrací otvory na pravé a levé straně a dole na přístroji nesmí být zablokovány ani zakryty žádným předmětem.
- Nezasouvejte do větracích otvorů žádné předměty.
- Neumísťujte přístroj na ubrus nebo na textilie s vysokým vlasem.

- Přístroj se nesmí postavit na horký povrch nebo do blízkosti tepelného zdroje.
- Přístroj je vybaven protiskluzovými plastovými nožkami. U nábytku s lakovaným nebo plastovým povrchem, případně u nábytku ošetřeném speciálními přípravky, může dojít k poškození anebo ke změkčení plastu, z něž jsou nožičky vyrobeny. Přístroj popřípadě postavte na protiskluzovou, žáruvzdornou podložku.
- Položte síťový kabel tak, aby o něj nikdo nemohl zakopnout nebo přístroj nedopatřením strhnout.

Bezpečnost během provozu

- Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru.
- Pokud se přístroj používá nebo je ještě horký, udržujte děti a domácí zvířata v dostatečné vzdálenosti od přístroje.
- Síťový kabel nesmí přijít do kontaktu s horkými díly přístroje.
- Na horký přístroj neodkládejte žádné hořlavé předměty jako utěrky, chňapky apod.
- Nikdy nesaňte utěrky ani jiné předměty na přístroj. Hrozí nebezpečí požáru!

- Pokud je přístroj ještě horký, nehýbejte s ním ani jej nepřenášejte.
- Pomůcku, která je součástí balení, používejte pro vkládání horkého otočného koše, otočného rožně nebo otočného držáku na grilovací jehly do přístroje, resp. vytahování z přístroje.
- Neopírejte se o skleněná dvířka. Přístroj se může převrátit!
- Neodkládejte na skleněná dvířka žádné předměty. Přístroj se může převrátit nebo se mohou poškodit panty či skleněná výplň.
- Přístroj používejte pouze s vloženou odkapávací miskou pro zachycení kapajícího tuku, drobků a dalších zbytků jídla.
- Po každém použití vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Bezpečnost při čištění

- Před každým čištěním přístroj vypněte a odpojte od elektrické sítě.
- Před čištěním nebo uložením nechejte přístroj úplně vychladnout.

Instalace přístroje

- Přístroj postavte na pevnou, rovnou a žáruvzdornou plochu – například na pracovní desku z nerezové oceli nebo kamene (např. z žuly).
- Přístroj umístěte tak, aby kolem něho bylo dost místa pro cirkulaci vzduchu. Odstup od zadní stěny, bočních stěn a nad přístrojem musí být nejméně 10 cm.

Před prvním uvedením do provozu

Odstranění obalového materiálu

- Před prvním použitím odstraňte z přístroje všechny obalové materiály.

Čištění před prvním použitím

Před prvním uvedením do provozu je nutné přístroj a příslušenství důkladně vyčistit.

- Vyjměte z vnitřku přístroje vložené příslušenství.
- Několik minut přístroj používejte na nejvyšší stupeň, bez potravin, aby došlo k odstranění zbytků z výroby.
- Vyčistěte přístroj i příslušenství, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- Po vyčištění všechny díly utřete dosucha.

Upozornění: I přes důkladné vyčištění se při prvním zahřátí přístroje může objevit mírný kouř a zápach. Je to normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, například otevřete okno.

Díly příslušenství

Odkapávací miska

Odkapávací miska brání tomu, aby se drobký, tuk a zbytky jídla dostaly na dno přístroje a zde se připekly.

Pečicí rošty

Pečicí rošty jsou vhodné zejména k sušení. Lze je ale použít i k rozpékání, ohřívání atd.

Otočný koš

Otočný koš je vhodný k přípravě hranolků, malých kousků zeleniny a masa, a také k pražení ořechů.

Hřidel a vidlice otočného rožně

Hřidel otočného rožně s vidlicemi je vhodný ke grilování celých kuřat nebo k pečení do max. hmotnosti 1,2 kg.

Hřidel otočného rožně se rovněž používá na otočný držák grilovacích jehel.

Grilovací jehly a otočný držák grilovacích jehel

Na grilovací jehly lze umístit kousky masa, ryb, zeleniny atd. a ogrilovat je v přístroji. Grilovací jehly můžete buď položit na pečicí rošt nebo nasadit do otočného držáku grilovacích jehel. V otočném držáku se grilovací jehly během grilování otáčejí.

Používání příslušenství

Nasazení/vyjmutí odkapávací misky



Opatrně!

Nebezpečí popálení o horký povrch!

- Před vyjmutím odkapávací misky si nasadte kuchyňské chňapky nebo nechejte přístroj úplně vychladnout.
- Použijte kuchyňské chňapky nebo nechejte horkou odkapávací misku před vyjmutím úplně vychladnout.

Pozor!

Přístroj používejte pouze s vloženou odkapávací miskou.

- Položte odkapávací misku dole na dno přístroje a celou ji zasuněte až na doraz.
- Jestliže chcete odkapávací misku vyjmout, uchopte ji vpředu uprostřed a vytáhněte ji.

Nasazení/vyjmutí pečicích roštů



Opatrně!

Nebezpečí popálení o horký povrch!

- Před vyjmutím pečicích roštů si nasadte kuchyňské chňapky nebo nechejte přístroj úplně vychladnout.
- Použijte kuchyňské chňapky nebo nechejte horké pečicí rošty před vyjmutím úplně vychladnout.

- Nejprve umístěte odkapávací misku na dno přístroje.
- Zasuňte pečicí rošty dovnitř přístroje do bočních vodicích kolejnic až na doraz.

Rady:

- Pro křupavé a rychlé výsledky umístěte pečicí rošty v přístroji výše.
- Po uplynutí poloviny doby přípravy přemístěte horní pečicí rošty dolů a dolní rošty nahoru, aby se dosáhl rovnoměrný výsledek.

Složení/rozložení otočného držáku grilovacích jehel (obrázek 1)



Opatrně!

Nebezpečí úrazu o špičaté grilovací jehly a ostré hrany talířů otočného držáku!

- Při sestavování a rozebírání otočného držáku grilovacích jehel používejte chňapky.



Opatrně!

Nebezpečí popálení o horký povrch!

- Při vytahování horkého otočného držáku grilovacích jehel z přístroje vždy použijte pomůcku, která je součástí balení.
- Při sestavování a rozebírání otočného držáku grilovacích jehel používejte chňapky.

Složení

Upozornění:

- Talíře otočného držáku jsou opatřeny značkami „L“ (levý) a „R“ (pravý).
- Vnitřní zářezy na obou koncích hřídele otočného rožně označují nejzazší polohu zajišťovacích šroubů. Talíře otočného držáku se nesmí na hřídeli umístit dále vně, aby bylo možné bezproblémové otáčení.
- Nasuňte oba talíře otočného držáku podle značky „L“ (levý) a „R“ (pravý) na hřídel otočného rožně (1). Při tom dbejte na to, aby
 - úchyty pro zajišťovací šrouby ukazovaly směrem ven
 - se talíře otočného držáku nacházely mezi zářezy (při pohledu na střed hřídele).
- Zafixujte oba talíře otočného držáku zajišťovacími šrouby nejprve pouze lehce na hřídeli otočného rožně (2).
- Prostrčte hrot grilovací jehly s pokrmem určeným ke grilování jedním z kulatých otvorů v levém talíři otočného držáku (3).
- Stlačte sponu na druhém konci grilovací jehly (4) a otočte ji do výřezu pravého talíře otočného držáku (4), až spona zapadne.
- Ostatní grilovací jehly připevněte na otočném držáku stejným způsobem.

Důležité: Jestliže nepoužijete všech 10 grilovacích jehel, rozmístěte grilovací jehly na otočném držáku rovnoměrně (vždy dva proti

sobě), aby bylo možné bezproblémové otáčení.

- V případě potřeby talíře otočného držáku ještě jednou vyrovnejte a utáhněte zajišťovací šrouby.

Rozložení

- Nasadte si kuchyňské chňapky a stlačte sponu grilovací jehly.
- Vytočte grilovací jehlu z výřezu pravého talíře otočného držáku a vytáhněte hrot z kulatého otvoru levého talíře otočného držáku.
- Ostatní grilovací jehly odstraňte z otočného držáku stejným způsobem.
- Povolte zajišťovací šrouby tak, aby bylo možné posunovat talíři otočného držáku na hřídeli otočného rožně.
- Stáhněte talíře otočného držáku z hřídele otočného rožně.

Složení/rozložení otočného rožně (obrázek 2)



Opatrně!

Nebezpečí poranění o špičaté vidlice otočného rožně!

- Při sestavování a rozebírání otočného rožně používejte chňapky.



Opatrně!

Nebezpečí popálení o horký povrch!

- Při vytahování horkého otočného rožně z přístroje vždy použijte pomůcku, která je součástí balení.
- Při sestavování a rozebírání otočného rožně používejte chňapky.

Složení

Upozornění: Vnitřní zářezy na obou koncích hřídele otočného rožně označují nejzazší polohu zajišťovacích šroubů. Vidlice otočného rožně

se nesmí na hřídeli umístit dále vně, aby bylo možné bezproblémové otáčení.

- Prostrčte hřidel otočného rožně v závislosti na délce středem potraviny.
- Nasuňte vidlice otočného rožně na oba konce hřidle otočného rožně (1).
- Posunujte vidlice otočného rožně, až jsou hroty vidlic pevně zasunuté v potravíně.
- Zafixujte obě vidlice otočného rožně zajišťovacími šrouby (2).

Rozložení

- Nasadte si kuchyňské čňapky a povolte zajišťovací šrouby tak, aby bylo možné posunovat vidlice otočného rožně na hřídeli.
- Vytáhněte vidlice otočného rožně opatrně z pokrmu.
- Posunujte vidlice otočného rožně od sebe a odstraňte je z hřidle otočného rožně.
- Vytáhněte hřidel otočného rožně z pokrmu.

Vložení/vyjmutí otočného koše, otočného držáku grilovacích jehel, otočného rožně (obrázek 3)

Upozornění:

Vložení a vyjmutí otočného koše, otočného držáku grilovacích jehel nebo otočného rožně dovnitř přístroje se provádí stejným způsobem.



Opatrně!

Nebezpečí popálení o horký povrch!

- Pro vložení otočného koše, otočného držáku grilovacích jehel nebo otočného rožně doporučujeme použít pomůcku, abyste se nepopálili o horký přístroj.
- Při vytahování horkého otočného koše, otočného držáku grilovacích jehel nebo otočného rožně z přístroje vždy použijte pomůcku, která je součástí balení.

Vložení

- Umístěte pomůcku, jak je znázorněno na obrázku 3, na otočném koši (resp. na otočném držáku nebo otočném rožni) ze strany pod oběma konci (1) a zvedněte ho dovnitř přístroje (2).
- Nejprve zaveďte levý konec do úchyty vlevo uvnitř přístroje (3).
- Potom mírně nadzvedněte pravý konec a zaveďte ho do výřezu vpravo uvnitř přístroje (4).
- Zkontrolujte, že otočný koš správně zapadl, aby jej bylo možné otáčet.
 - Otočným koš (resp. otočný držák nebo otočný rožeň) nesmí být možné otáčet kolem vlastní osy, pokud je přístroj vypnutý.
 - Pokud tomu tak je, zasuňte levý konec osy hlouběji do výřezu.

Vyjmutí

- Umístěte pomůcku na otočném koši (resp. na otočném držáku nebo otočném rožni) ze strany pod oběma konci.
- Nejprve zvedněte pravý konec nahoru z pravého úchyty uvnitř přístroje.
- Mírně nahněte pomůcku, až levý konec vyklouzne z úchyty.
- Opatrně vyjměte otočný koš (resp. otočný držák nebo otočný rožeň) z vnitřku přístroje a položte jej na žáruvzdornou podložku.

Popis ovládacího panelu (obrázek 4)

Funkční tlačítka (obrázek 4a)

Funkční tlačítka na ovládacím panelu mají tyto funkce:

Symbol	Funkce tlačítka	Popis
	Zvýšení teploty	- Po zapnutí ovládacího panelu se zobrazí přednastavená teplota. - Stiskem tlačítka lze zvyšovat teplotu v krocích po 5 °C až maximálně na 200 °C. - Ve spojení s programem Sušení činí maximálně nastavitelná teplota 80 °C.
	Snížení teploty	- Stiskem tlačítka lze snižovat teplotu v krocích po 5 °C až minimálně na 65 °C. - Ve spojení s programem Sušení činí minimálně nastavitelná teplota 30 °C.
	Zapnutí/vypnutí osvětlení vnitřního prostoru	- Stiskem tlačítka se zapne osvětlení. Opětovným dotykem se osvětlení vypne. - Osvětlení se automaticky zapne při otevření dvířek a při zavření se opět vypne. - Cca po 1 minutě se osvětlení automaticky vypne.
	Volba přednastavených programů	- Po prvním stisknutí tlačítka se zobrazí symbol programu. - Po každém dalším dotyku se zobrazí symbol následujícího programu.
	Tlačítko ZAP-VYP/Start-Stop	- Pro zapnutí ovládacího panelu stiskněte tlačítko po dobu cca 2 sekund. - Po nastavení požadované teploty a doby přípravy nebo po zvolení přednastaveného programu tlačítko znovu stiskněte, aby se zahájila příprava.

Symbol	Funkce tlačítka	Popis
	Zapnutí/vypnutí funkce otáčení	- Stiskem tlačítka se zapne funkce otáčení otočného koše, otočného držáku grilovacích jehel nebo otočného rožně. - Opětovným dotykem se funkce otáčení vypne.
	Prodloužení doby přípravy	- Po zapnutí ovládacího panelu se zobrazí přednastavená doba přípravy. - Stiskem tlačítka lze dobu přípravy prodlužovat v krocích po 1 minutě až maximálně na 60 minut. - Ve spojení s programem Sušení je nastavení možné jen v krocích po 30 minutách maximálně na 24 hodin.
	Zkrácení doby přípravy	- Stiskem tlačítka lze dobu přípravy zkrátit v krocích po 1 minutě až minimálně na 1 minutu. - Ve spojení s programem Sušení je nastavení možné jen v krocích po 30 minutách minimálně na 2 hodiny.

- Funkčních tlačítek se dotýkejte bříškem prstu, ne špičkou prstu.
Tlačítka reagují na dotyk, tlak není nutný.
Když přístroj rozezná dotyk, zazní výstražný tón.
- Dbejte na to, aby tlačítka byla vždy čistá, suchá a dobře přístupná.

Upozornění:

Dvířka přístroje musí být zavřená, aby bylo možné provést nastavení a ovládat funkční tlačítka.

Zobrazení (obrázek 4b)

Zobrazení na ovládacím panelu mají tento význam:

Symbol	Funkce zobrazení	Popis
	Ventilátor je v provozu	Jestliže se zastaví proces přípravy nebo se vypne ovládací panel, běží ventilátor ještě po dobu cca 20 sekund, aby ochladil přístroj. Symbol zhasne, jakmile se ventilátor vypne.
	Topení je v provozu	Symbol zhasne, jestliže je dosažena nastavená teplota, a znovu se rozsvítí, když se přístroj začne zase zahřívat.
180 °C	Zobrazení nastavené teploty, např. 180 °C	Teplota se zobrazuje střídavě s nastavenou dobou přípravy.
15 min	Zobrazení nastavené doby přípravy, např. 15 minut	Doba přípravy se zobrazuje střídavě s nastavenou teplotou. Během přípravy se čas odpočítává.

Přednastavené programy (obrázek 4c)

Jestliže zvolíte některý z přednastavených programů, automaticky se navrhne přednastavená doba přípravy, teplota, a rovněž funkce otáčení pro určité pokrmy. Tyto programy můžete kdykoli upravit funkčními tlačítky pro teplotu a dobu přípravy, a rovněž můžete ručně zapnout a vypnout funkci otáčení.

Upozornění:

Navržené teploty a doby přípravy jsou pouze průměrné hodnoty a je třeba je případně upravit. Vzhledem k tomu, že se přísady liší svým charakterem, velikostí, teplotou a jakostí, mohou se skutečné teploty a doby přípravy lišit. V každém případě zajistěte, aby bylo důkladně upravené především maso, ryby a drůbež.

Symbol	Program	Přednastavená teplota	Přednastavená doba přípravy	Přednastavená funkce
	Hranolky	200 °C	25 minut	Funkce otáčení
	Steaky/kotlety	180 °C	20 minut	–
	Kuřecí stehna	180 °C	30 minut	–
	Ryby	180 °C	18 minut	–

Symbol	Program	Přednastavená teplota	Přednastavená doba přípravy	Přednastavená funkce
	Krevety	160 °C	12 minut	–
	Celá drůbež / pečeně	200 °C	40 minut	Funkce otáčení
	Špízy	200 °C	20 minut	Funkce otáčení
	Sušení (ovoce nebo zelenina)	45 °C	4 hodiny	–

Zapnutí a vypnutí přístroje

Zapnutí

- Zavřete skleněná dvířka.
- Zapojte elektrickou zástrčku do nepoškozené, podle předpisů instalované zásuvky s ochranným kontaktem.
 - Všechny symboly ovládacího panelu se krátce rozsvítí.
 - Následně se rozsvítí symbol tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop.
- Pro zapnutí ovládacího panelu se podržte tlačítko ZAP-VYP/Start-Stop po dobu cca 2 sekund.
 - Ovládací panel se zapne.
 - Zobrazí se všechny symboly funkčních tlačítek.
 - Symbol tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop bliká.
 - Střídavě se zobrazuje teplota (180 °C) a doba přípravy (15 minut).

Vypnutí

- Pro vypnutí přístroje se podržte po dobu cca 2 sekund tlačítko ZAP-VYP/Start-Stop.
 - Na ovládacím panelu několikrát zabliká „00“ a symbol tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop.
 - Symbol ventilátoru svítí, dokud se ventilátor nevypne.

- Všechny ostatní symboly na ovládacím panelu zhasnou.
- Jakmile se ventilátor vypne, svítí symbol tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop nepřetržitě.
- Pro úplné vypnutí přístroje vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.

Změna teploty a doby přípravy

Po zapnutí ovládacího panelu se navrhne teplota 180 °C a doba přípravy 15 minut.

Funkčními tlačítky „Zvýšení/snížení teploty“ a „Prodloužení/zkrácení doby přípravy“ můžete změnit teplotu a dobu přípravy.

- Funkčními tlačítky „Zvýšení/snížení teploty“ nastavte požadovanou teplotu.
 - Nastavitelná teplota: od 65 °C do 200 °C v krocích po 5 °C.
- Funkčními tlačítky „Prodloužení/zkrácení doby přípravy“ nastavte požadovanou dobu přípravy.
 - Nastavitelná doba přípravy: od 1 minuty do 60 minut v krocích po 1 minutě.

Na ovládacím panelu se střídavě zobrazují hodnoty nastavené teploty a doby přípravy.

Upozornění:

- Opakované, krátké stisknutí funkčních tlačítek pro nastavení teploty nebo doby přípravy vyvolá postupné přičítání nebo odečítání.
- Trvalý dotyk způsobí rychlé přičítání nebo odečítání.

Upozornění: Nastavení teploty a doby přípravy můžete kdykoli změnit pomocí funkčních tlačítek.

Upozornění: Jestliže se během 1 minuty nestiskne žádné tlačítko, ovládací panel se opět vypne a nastavení je nutné provést znovu.

Volba přednastavených programů

- Zapněte přístroj.
- Postupně se krátce dotýkejte tlačítka Programy, až se zobrazí symbol požadovaného programu.
 - Střídavě se zobrazuje přednastavená teplota a doba přípravy pro příslušný program.
 - Symbol tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop bliká.
 - Jestliže je pro zvolený program přednastavena funkce otáčení, bliká navíc symbol funkce otáčení.
- V případě potřeby změňte navrženou teplotu a dobu přípravy.

Upozornění: Jestliže se během 1 minuty nestiskne žádné tlačítko, ovládací panel se opět vypne a nastavení je nutné provést znovu.

Spuštění přípravy

- Vložte potraviny dovnitř přístroje.
- Zavřete skleněná dvířka.
- Zapněte přístroj.
- Nastavte požadovanou teplotu a dobu přípravy nebo zvolte přednastavený program.
- Přípravu spusťte stisknutím tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop.

- Na displeji se objeví symboly ohřevu a ventilátoru.
- Na ovládacím panelu se střídavě zobrazují hodnoty nastavené teploty a doby přípravy.
- Během přípravy se čas odpočítává.
- Symbol ohřevu zhasne, jestliže je dosažena nastavená teplota, a znovu se rozsvítí, když se přístroj začne zase zahřívat.

Přerušení/ukončení přípravy**Přerušení přípravy**

- Jestliže chcete přípravu přerušit, dotkněte se krátce tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop.
 - Ukazatel času se zastaví.
 - Symbol tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop bliká.
 - Ohřev se vypne.
 - Symbol ventilátoru svítí, dokud se ventilátor nevypne.
- Alternativně můžete proces přípravy přerušit tak, že otevřete skleněná dvířka.
- Jestliže chcete v přípravě pokračovat, dotkněte se opět krátce tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop nebo zavřete skleněná dvířka.
 - Ohřev a ventilátor se opět zapnou.
 - Ukazatel času odpočítává pozpátku.

Upozornění: Jestliže příprava během 3 minut nepokračuje, vypne se vnitřní osvětlení. Nastavení zůstane nadále uloženo a je možné v procesu kdykoli pokračovat. Pro ukončení je nutné stisknout tlačítko ZAP-VYP/Start-Stop.

Ukončení přípravy

- Jestliže chcete přípravu předčasně ukončit nebo přístroj vypnout, podržte tlačítko ZAP-VYP/Start-Stop po dobu cca 2 sekund.
- Pro úplné vypnutí přístroje vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.

Konec přípravy

Po uplynutí nastavené doby zazní signál šestkrát za sebou a na ovládacím panelu několikrát zabliká „00“ a symbol tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop.

Ohřev se automaticky vypne.

Symbol ventilátoru svítí, dokud se ventilátor nevypne.

Všechny ostatní symboly na ovládacím panelu zhasnou.

Jakmile je ventilátor vypnutý, svítí symbol tlačítka ZAP-VYP/Start-Stop nepřetržitě.



Opatrně!

Přístroj a příslušenství uvnitř jsou velmi horké. Nebezpečí popálení!

- Skleněných dvířek se dotýkejte pouze za rukojeť.
- Při otevírání skleněných dvířek buďte opatrní, může uniknout horká pára.
- Při vytahování příslušenství z přístroje použijte kuchyňské chňapky nebo pomůcku, která je součástí balení.

- Opatrně otevřete skleněná dvířka.
- Použijte kuchyňské chňapky nebo pomůcku, která je součástí balení, a vyjměte potraviny opatrně z přístroje.
- Odložte potraviny na žáruvzdornou podložku.
- Když už nechcete připravovat další potraviny, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechejte přístroj a příslušenství zcela vychladnout.

Doporučení k přípravě

Pokrm	Min. – max. hmotnost (gramy)	Čas (minuty)	Teplota (°C)	Doporučení
Brambory a hranolky				
Tenké mražené hranolky *	350 - 450	20 - 25	200	vhodné pro otočný koš
Silné mražené hranolky *	400 - 500	20 - 25	200	vhodné pro otočný koš
Zapékané brambory	500 - 600	25 - 30	200	připravovat na prostřední úrovni

Pokrm	Min. – max. hmotnost (gramy)	Čas (minuty)	Teplota (°C)	Doporučení
-------	---------------------------------	-----------------	-----------------	------------

Maso a drůbež

Hovězí steak	250 - 300	15 - 20	180	připravovat na 2 úrovních, pečicí rošt přemístit po 10 min.
Vepřová kotleta	400 - 500	15 - 20	180	připravovat na 2 úrovních, pečicí rošt přemístit po 10 min.
Klobásy	400 - 800	13 - 15	200	
Kuřecí stehýnka	400 - 800	25 - 30	180	připravovat na 2 úrovních, pečicí rošt přemístit po 12 min.
Kuřecí prsa	400 - 800	15 - 20	180	připravovat na 2 úrovních, pečicí rošt přemístit po 8 min.
Kuřecí křídýlka	600 - 800	25 - 30	180	připravovat na 2 úrovních, pečicí rošt přemístit po 15 min.
Celé kuře	500 - 1000	30 - 40	200	max. hmotnost 1,2 kg, svázat

Lehká jídla

Jarní závitky	500 - 600	8 - 10	200	připravovat na 2 úrovních, pečicí rošt přemístit po 5 min.
Mražené rybí prsty	500 - 800	6 - 10	200	připravovat na 2 úrovních, pečicí rošt přemístit po 5 min.
Zapékaný, smažený sýr	500 - 800	8 - 10	180	připravovat na 2 úrovních, pečicí rošt přemístit po 5 min.
Zelenina	300 - 600	12 - 20	200	připravovat na 2 úrovních, pečicí rošt přemístit po 10 min.
Sušené ovoce	200 - 400	600 (10 hod.)	45	

Pečivo

Toasty	130 - 150	5-6	160	péct na 2 úrovních, pečicí rošt přemístit po 3 min.
Koláče	500 - 800	15 - 20	160	péct na prostřední úrovni
Quiche	500 - 800	15 - 20	180	péct na prostřední úrovni
Muffiny	500 - 800	15 - 18	200	péct na prostřední úrovni

Údaje v této tabulce jsou jen vodítkem. V závislosti na teplotě, vlastnostech potravin atd. se mohou uvedené hodnoty v praxi odchýlovat.

* Pro rovnoměrný výsledek fritování by se měly určité pokrmy (např. hranolky) asi po polovině doby přípravy protřepat.

Tipy

- Potraviny v malých kouscích vyžadují obvykle o něco kratší dobu přípravy než větší kousky.
- Velké množství potravin vyžaduje pouze nepatrně delší dobu než menší množství.
- Obracení nebo míchání menších pokrmů zajistí, že se všechny části opečou rovnoměrně.
- Snacky, které se obvykle připravují v troubě, lze připravit i v horkovzdušné fritéze.
- Pro přípravu křupavých hranolků v otočném koši je optimální množství 700 gramů.
- Používejte hotové těsto, abyste rychle a jednoduše připravily plněné snacky. Hotové těsto vyžaduje kratší dobu pečení nebo domácí těsto.
- Jestliže chcete připravit koláč nebo quiche, použijte formu na pečení nebo žáruvzdornou mísu. Totéž platí, pokud chcete připravit snadno drobitvé nebo plněné pokrmy.
- Horkovzdušnou fritézu můžete použít i k ohřevu. Jednoduše nastavte teplotu na dobu 10 minut na 150 °C.

Upozornění na akrylamid:

Fritováním při příliš vysokých teplotách mohou vznikat zdraví škodlivé látky.

- Odstraňte spálené zbytky pokrmů.
- Pokrmy nefritujte příliš do tmava.

Čištění a ošetřování

Přístroj a díly příslušenství je třeba po každém použití důkladně vyčistit. Hned po vychladnutí lze zbytky jídla odstranit nejlépe.



Varování!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem následkem vlhkosti!

Přístroj není dovoleno

- namáčet do vody;
- vložit pod tekoucí vodu;
- čistit v myčce nádobí.



Opatrně!

Nebezpečí popálení o horký povrch!

- Před čištěním nechejte přístroj a příslušenství vždy zcela vychladnout.

Pozor!

- Nikdy přístroj nečistěte čisticími prostředky nebo rozpouštědly, protože mohou přístroj poškodit nebo při dalším použití znečistit potraviny.
- Nepoužívejte abrazivní houby ani abrazivní čisticí prostředky, aby se nepoškodil povrch přístroje a příslušenství.

Pozor!

- Připálené zbytky těsta nikdy neškrabejte ostrými předměty. Mohlo by dojít k poškození příslušenství či přístroje.
- Díly příslušenství nejsou vhodné do myčky.
- Vnitřek přístroje nečistěte sprejem na čištění trouby, neboť byste pak již neodstranili připečené zbytky na topných tělesech.

Čištění přístroje

- Ujistěte se, že je síťová zástrčka vytažena ze zásuvky a přístroj je zcela vychladlý.
- Vyměňte z přístroje veškeré příslušenství.
- Vnitřek přístroje vytřete lehce navlhčeným hadrem. V případě potřeby můžete dát na hadr šetrný saponát.
- Vnější plochy a ovládací panel čistěte měkkým, lehce zvlhčeným hadříkem.
- Trouby pak vytřete hadrem navlhčeným čistou vodou.
- Přístroj pečlivě osušte.

Čištění skleněných dvířek (obrázek 5)

Skleněná dvířka lze pro snadnější čištění odstranit.

- Vyklopte skleněná dvířka o 90°.
- Posuňte posuvný spínač na vnitřní straně dvířek doleva až na doraz ve směru šipky a držte ho v této poloze.
- Vyklopte skleněná dvířka vpravo na závěsu mírně dolů a skleněná dvířka sejměte směrem dolů.
- Očistěte skleněná dvířka vlhkým hadříkem s trochou mycího prostředku.
- Trouby pak vytřete hadrem navlhčeným čistou vodou.
- Skleněná dvířka pečlivě osušte.
- Při nasazování sklopte skleněná dvířka vpravo mírně dolů.
- Nejprve nasadte levý čep závěsu do otvoru.
- Posuňte posuvný spínač doleva až na doraz a držte ho v této poloze.
- Mírně nadzvedněte pravou stranu a uvolněte posuvný spínač tak, aby pravý čep závěsu vklouzl do otvoru.
- Zkontrolujte, zda skleněná dvířka správně visí v závěsech a lze je otevřít a zavřít.

Čištění dílů příslušenství



Opatrně!

Nebezpečí úrazu o špičaté vidlice otočného rožně a grilovací jehly a ostré hrany talířů otočného držáku!

- Při čištění špičatých a ostrých částí postupujte opatrně.
- Příslušenství vyčistěte v teplé vodě s malým množstvím mycího prostředku.
- V případě silného znečištění můžete díly rovněž namočit do teplé vody s mycím prostředkem.
- Všechny díly potom opláchněte čistou vodou.
- Po umytí utřete všechny díly dosucha.

Odstranění poruch

Problém	Možné příčiny	Odstranění
Přístroj nefunguje.	Síťová zástrčka není zasunuta.	Síťovou zástrčku zasuňte do nepoškozené, předpisově instalované zásuvky s ochranným kontaktem.
	Nebylo stisknuto tlačítko ZAP-VYP/Start-Stop.	Spustte přípravu tlačítkem ZAP-VYP/Start-Stop.
	Skleněná dvířka jsou otevřená	Zavřete skleněná dvířka.
Pokrmy nejsou připravené.	Kusy potravin jsou příliš velké.	Krájejte menší kousky. Menší kousky se připraví rovnoměrněji.
	Teplota přípravy je příliš nízká.	Nastavte vyšší teplotu přípravy.
	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte delší dobu přípravy.
Pokrmy nejsou rovnoměrně připraveny.	Potraviny leží příliš těsně u sebe.	Některé potraviny, jako např. hranolky, by se měly po polovině doby přípravy protřepat. Protřepete otočný koš.
Z přístroje stoupá bílý kouř.	Potraviny jsou velmi tučné.	Při ohřevu velmi tučné potraviny kape tuk do prostoru vaření a vzniká vyšší teplota než obvykle. Zajistěte, aby byla odkapávací miska vložena na dnu přístroje.
	Uvnitř přístroje nebo na příslušenství jsou ještě zbytky tuku z předchozího vaření.	V přístroji se pálí zbytky tuku. Vnitřek přístroje a příslušenství čistěte po každém použití.
Čerstvé hranolky nebudou křupavé.	Brambory jsou příliš vlhké.	Čerstvě nakrájené, syrové hranolky osušte a potom pokapejte troškou oleje.
	Brambory jsou nakrájené na příliš velké kusy.	Brambory nakrájejte na menší kousky.
Čerstvé hranolky nejsou rovnoměrně propečené.	Nakrájené, syrové hranolky nebyly dostatečně dlouho namočený ve vodě.	Aby se z povrchu odstranil škrob, vložte čerstvě nakrájené, syrové hranolky na nějakou dobu do vody. Potom nechejte hranolky okapat a osušte je papírovým ubrouskem.
	Použitý druh brambor není vhodný k fritování.	Použijte čerstvé, pevné brambory.

Upozornění k osvětlení vnitřku přístroje

Žárovka uvnitř přístroje je pevně zabudovaná a nelze ji vyměnit.

Skladování

- Než přístroj a příslušenství uklidíte, důkladně je vyčistěte a nechte všechny díly úplně vyschnout.
- Přístroj s příslušenstvím uchovávejte na čistém, suchém a bezprašném místě.

Likvidace

Likvidace obalu

Obal produktu sestává z recyklovatelných materiálů. Materiály obalu zlikvidujte podle jejich označení na veřejných sběrných místech, popř. podle předpisů dané země.

Likvidace vysloužilého přístroje



Pokud již nebudete chtít elektrický přístroj používat, bezplatně jej odevzdejte na veřejném sběrném místě pro vysloužilé elektrospotřebiče. Vysloužilé elektrospotřebiče se v žádném případě nesmí dostat do popelnic pro zbytkový odpad (viz symbol).

Další pokyny k likvidaci

Odevzdejte vysloužilý elektrospotřebič v takovém stavu, aby bylo možné jej později použít znovu nebo recyklovat.

Vysloužilé elektrospotřebiče mohou obsahovat škodlivé látky. Při chybném zacházení s přístrojem nebo jeho poškození může při pozdější likvidaci přístroje dojít k poškození zdraví nebo znečištění vod a půdy.

Technické údaje

Model	DF-E0201
Napětí	220–240 V~
Frekvence	50/60 Hz
Výkon	2000 W
Hluk	61 dB(A)
Objem prostoru vaření	11 litrů
Objem otočného koše	3,5 litrů
Rozměry přístroje	Výška x šířka x hloubka cca 37,5 x 28 x 34 cm



Záruka

Kaufland vám poskytuje záruku 3 let od data zakoupení.

Záruka se nevztahuje na poškození, které je způsobeno nedodržením návodu k obsluze, použitím v rozporu s určením, neodborným zacházením, svévolnými opravami nebo nedostačnou údržbou a ošetřováním.

Cijenjeni kupci,

Čestitamo vam na kupnji novog uređaja. Odlučili ste se za proizvod s izvrsnim omjerom cijene i kvalitete koji će vam donijeti puno užitka.

Prije uporabe ovog uređaja upoznajte se sa svim napomenama o njegovoj uporabi i sigurnosti.

Upotrebljavajte uređaj samo kako je to opisano i samo u navedenim područjima primjene. Pri proslijeđivanju uređaja trećoj osobi predajte i svu dokumentaciju.

Opseg isporuke

- Jedinica uređaja (A)
- Okretna košarica (B)
- Pričvrsni vijci (2x) (C)
- Vratilo okretnog ražnja (D)
- Vilice okretnog ražnja (2x) (E)
- Ražnjevi za roštilj (10x) (F)
- Pločice okretnog postolja ražnjeva za roštilj (2x) (G)
- Rešetke za pečenje (3x) (H)
- Pomagalo za vađenje (I)
- Posuda za prihvatanje masti (J)
- Upute za uporabu

Provjerite da li su isporučeni svi dijelovi i ima li na uređaju oštećenja tijekom transporta.

Ne koristite oštećeni uređaj!

U slučaju štete obratite se poslovnici Kauflanda.

Sigurnost

Pozorno pročitajte sljedeće sigurnosne napomene prije prve uporabe uređaja. Za sigurnu uporabu slijedite sve sigurnosne napomene navedene u nastavku.

Namjenska uporaba

- Uređaj je namijenjen isključivo za prženje, zagrijavanje, kuhanje, roštiljanje, pečenje i sušenje jela u količinama koje su uobičajene za kućanstvo.
- Višenamjenska friteza na vrući zrak nije namijenjena upotrebi s uljem ili s masti za prženje. Vrući zrak može zapaliti ulje, masnoću i druge tekućine. Nikada ne stavljajte ulje, masnoću i druge tekućine u prostor za pečenje.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj na otvorenom.
- Uređaj je namijenjen isključivo uporabi u privatnim domaćinstvima. On nije predviđen za komercijalnu uporabu.

- Upotrebljavajte uređaj samo u opisanom području primjene i s originalnim priborom. Svaka druga uporaba ili izmjena uređaja smatra se neodgovarajućom. Ne preuzimamo odgovornost za štete nastale neodgovarajućom uporabom ili pogrešnom uporabom.

Sigurnost djece i osoba



Upozorenje!

Postoji opasnost od gušenja djece pri igranju ambalažnim materijalom!

- Držite ambalažu izvan dohvata djece.

- Uređaje smiju upotrebljavati djeca od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja ako su pod nadzorom druge osobe ili ako su u svrhu sigurne uporabe uređaja dobile odgovarajuću poduku te ako su shvatile moguće opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju raditi djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Čuvajte aparat i njegov mrežni kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

Opća sigurnost



Oprez!

Opasnost od opekline uzrokovanih vrućim površinama! Tijekom rada dodirne površine uređaja i pribora mogu biti vrlo vruće.

- Nemojte dodirivati staklena vrata ili kućište tijekom rada uređaja ili dok je još vruć!
- Tijekom rada uređaja održavajte razmak od otvora za izlaz pare na stražnjoj strani uređaja. Para koja izlazi iz otvora može uzrokovati opekline!
- Pri otvaranju staklenih vrata može izići vruća para i uzrokovati opekline. Ne stavljajte lice i ruke izravno iznad uređaja.



Oprez!

Opasnost od opekline uzrokovanih vrućim površinama! Tijekom rada dodirne površine uređaja i pribora mogu biti vrlo vruće.

- Nemojte umetati ruku u prostor za pečenje kad je uređaj vruć!
- Uvijek hvatajte staklena vrata za otvaranje samo za ručku!
- Upotrijebite isporučeno pomagalo za vađenje da biste okretnu košaricu, okretni ražanj ili okretno postolje ražnjeva za roštilj umetnuli u uređaj ili ih izvadili.
- Uvijek upotrebljavajte kuhinjske rukavice ili držač za lonce kad rukujete vrućim uređajem!
- Prije čišćenja ili transporta najprije ostavite uređaj da se potpuno ohladi nakon upotrebe!

- Opasnost od ozljede! Vilice okretnog ražnja, ražnjevi za roštilj i pločice okretnog postolja ražnjeva za roštilj šiljati su i imaju oštre rubove. Nosite zaštitne rukavice kada sastavljate ili rastavljate okretni ražanj i okretno postolje ražnjeva za roštilj. Budite oprezni kada čistite dijelove koji su šiljati i imaju oštre rubove.
- Uređaj radi isključivo na vrući zrak. Vrući zrak može zapaliti ulje, masnoću i druge tekućine. Nikada ne stavljajte ulje, masnoću i druge tekućine u prostor za pečenje.
- Morate redovito pregledavati uređaj da utvrdite ima li na njemu znakova oštećenja. Uređaj se ne smije upotrebljavati ako su strujni kabel, kućište, upravljačko polje, staklena vrata ili dijelovi pribora oštećeni.
- Morate redovito pregledavati kabel mrežnog priključka da utvrdite ima li na njemu znakova oštećenja. Ako je kabel mrežnog priključka oštećen, uređaj se više ne smije upotrebljavati.
- Ako je priključni kabel oštećen, smije ga zamijeniti samo ovlašteni servis da bi se izbjegle potencijalno opasne situacije.
- Uređaj se smije upotrebljavati samo s ispuštenim priborom.
- Ovaj uređaj nije namijenjen radu s vanjskim mjeračem vremena ili posebnim daljinskim sustavom.
- Priključite uređaj samo na neoštećenu, propisno ugrađenu utičnicu sa zaštitnim uzemljenjem.
- Ne upotrebljavajte uređaj ispod zidnih ormarića, zavjesa ili drugih zapaljivih predmeta.

- Nemojte postavljati uređaj u neposrednoj blizini vode, npr. kod sudopera, kade za pranje ili u vlažnim podrumskim prostorijama. U suprotnom postoji opasnost od strujnog udara.
- Osigurajte da voda ne kapa na priključni kabel ili priključni utikač.
- Osigurajte da tekućine ne mogu prodrijeti u kućište uređaja.
- Nikada ne uranjajte uređaj i priključni kabel s utikačem u vodu ili druge tekućine i ne čistite ih pod tekućom vodom!
- Ne smijete čistiti uređaj parnim čistačem.
- Ne smijete prati uređaj u perilici za pranje posuđa.
- Pridržavajte se odlomka „Čišćenje i njega“.

Sigurnost pri postavljanju i priključivanju

- Priključite uređaj samo na strujno napajanje koje ima napon i frekvenciju koji se podudara s podacima na tipskoj pločici! Tipska pločica nalazi se na donjoj strani uređaja.
- Uvijek stavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu otpornu na toplinu. Površina ispod dna uređaja može promijeniti boju i oštetiti se. U slučaju sumnje upotrijebite i ploču otpornu na toplinu.
- Uređaj se ne smije postaviti u ugradbeni namještaj ili ormar. U protivnom zbog nedovoljne ventilacije i može nastati požar ili se uređaj može oštetiti.
- Uređaj se smije upotrebljavati samo samostalno.
- Postavite uređaj tako da je dostupno dovoljno prostora za strujanje zraka. Razmak na stražnjoj stijenci, bočnim stijenama i iznad uređaja mora iznositi najmanje 10 cm.
- Pripazite na to da ventilacijski otvori na desnoj i lijevoj donjoj strani uređaja nisu blokirani ili prekriveni predmetima.
- Ne umećite predmete u ventilacijske otvore.
- Nemojte postavljati uređaj na stolnjake ili tekstile s dužim vlaknima.

- Ne smijete postaviti uređaj na vruću površinu ili u blizinu izvora topline.
- Uređaj ima protuklizne plastične nožice. Na namještaju s lakiranom ili plastičnom oblogom ili namještaju obrađenom sredstvima za održavanje može se dogoditi da ti materijali zahvate i razmekšaju plastične nožice. Po potrebi pod uređaj postavite neklizajuću podlogu otpornu na toplinu.
- Postavite priključni kabel tako da se nitko ne može spotaknuti o njega ili slučajno povući uređaj.

Sigurnost za vrijeme rada

- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora za vrijeme rada.
- Djecu i životinje držite izvan dohvata uređaja kada je uključen ili u fazi hlađenja.
- Priključni kabel ne smije doći u kontakt s vrućim dijelovima uređaja.
- Nemojte stavljati zapaljive predmete kao što su krpe, držači za lonce itd. na vrući uređaj.
- Nemojte sušiti tkanine ili predmete na uređaju, iznad njega ili u njemu. Postoji opasnost od požara!
- Nemojte pomicati niti nositi uređaj dok je još vruć.

- Upotrijebite isporučeno pomagalo za vađenje da biste okretnu košaricu, okretni ražanj ili okretno postolje ražnjeva za roštilj umetnuli u uređaj ili ih izvadili.
- Nemojte se naslanjati na staklena vrata. Uređaj se može prevrnuti!
- Nemojte stavljati predmete na staklena vrata. Uređaj se može prevrnuti ili se šarke i staklena vrata mogu oštetiti.
- Upotrebljavajte uređaj samo s umetnutom posudom za prihvatanje masti kako bi prihvatila kapajuću mast, mrvicu ili druge ostatke jela.
- Nakon svake uporabe izvucite priključni utikač iz utičnice.

Sigurnost pri čišćenju

- Prije svakog čišćenja isključite uređaj i odspojite ga sa strujne mreže.
- Ostavite uređaj da se potpuno ohladi prije čišćenja ili spremanja.

Postavljanje uređaja

- Postavite uređaj na čvrstu, ravnu površinu otpornu na toplinu (npr. radnu ploču od nehrđajućeg čelika ili prirodnog kamena kao što je granit).
- Postavite uređaj tako da je dostupno dovoljno prostora za strujanje zraka. Razmak na stražnjoj stijenci, bočnim stijenkama i iznad uređaja mora iznositi najmanje 10 cm.

Prije prvog puštanja u rad

Uklanjanje ambalaže

- Prije prve uporabe uklonite svu ambalažu s uređaja.

Čišćenje prije prve uporabe

Prije prvog puštanja u rad morate temeljito očistiti uređaj i pribor.

- Izvadite umetnute dijelove pribora iz prostora za pečenje.
- Pustite uređaj da radi nekoliko minuta na najvišem stupnju bez namirnica da biste uklonili ostatke nastale tijekom proizvodnje.
- Očistite uređaj i pribor kako je opisano u odlomku „Čišćenje i njega“.
- Nakon čišćenja osigurajte da su svi dijelovi potpuno suhi.

Napomena: Unatoč temeljitom čišćenju moguće je da se pri prvom zagrijavanju razviju lagani dim ili mirisi. To je normalno i nije opasno. Da biste osigurali dostatno prozračivanje, možete primjerice otvoriti prozor.

Dijelovi pribora

Posuda za prihvatanje masti

Posuda za prihvatanje masti sprječava da mrvica, masnoća i drugi ostaci hrane dospiju na dno prostora za pečenje i ondje zagore.

Rešetke za pečenje

Rešetke za pečenje posebno su namijenjene sušenju. No mogu se upotrebljavati i za popečenje, podgrijavanje itd.

Okretna košarica

Okretna košarica namijenjena je za pripremu pomfrita, komadića povrća i mesa te za pečenje orašastih plodova.

Vratilo okretnog ražnja i vilice okretnog ražnja

Vratilo okretnog ražnja s vilicama okretnog ražnja namijenjeno je za roštiljanje cijelog pileta ili za pečenje do maks. 1,2 kg.

Vratilo okretnog ražnja također se upotrebljava za okretno postolje ražnjeva za roštilj.

Ražnjevi za roštilj i okretno postolje ražnjeva za roštilj

Na ražnjeve za roštilj možete nabosti komade mesa, ribe, povrća itd. te ih roštiljati u uređaju. Ražnjeve za roštilj možete položiti na rešetke za pečenje ili umetnuti u okretno postolje ražnjeva za roštilj. Ražnjevi za roštilj okreću se tijekom roštiljanja u okretnom postolju ražnjeva za roštilj.

Upotreba pribora

Umetanje/vađenje posude za prihvatanje masti



Oprez!

Opasnost od opeklini uzrokovanih vrućim površinama!

- Prije nego što izvadite posudu za prihvatanje masti, stavite kuhinjske rukavice ili pričekajte da se uređaj potpuno ohladi.
- Prije nego što izvadite posudu za prihvatanje masti, stavite kuhinjske rukavice ili pričekajte da se vruća posuda potpuno ohladi.

Pozor!

Upotrebljavajte uređaj samo s umetnutom posudom za prihvatanje masti.

- Položite posudu za prihvatanje masti dolje na dno prostora za pečenje i ugurajte je do graničnika.

- Kada vadite posudu za prihvatanje masti, prihvatite je središnje po sredini i izvucite je.

Umetanje/vađenje rešetke za pečenje



Oprez!

Opasnost od opeklini uzrokovanih vrućim površinama!

- Prije nego što izvadite rešetku za pečenje, stavite kuhinjske rukavice ili pričekajte da se uređaj potpuno ohladi.
- Prije nego što izvadite rešetku za pečenje, stavite kuhinjske rukavice ili pričekajte da se vruće rešetke potpuno ohlade.

- Prvo postavite posudu za prihvatanje masti dolje na dno prostora za pečenje.
- Ugurajte rešetke za pečenje u bočne vodilice do graničnika u prostor za pečenje.

Savjeti:

- Da biste postigli hrskave i brze rezultate, postavite rešetke za pečenje na višu razinu u uređaju.
- Nakon što protekne polovica vremena pečenja, spustite gornje rešetke za pečenje i podignite donje rešetke da biste postigli ravnomjeran rezultat.

Sastavljanje/rastavljanje okretnog postolja ražnjeva za roštilj (slika 1)



Oprez!

Postoji opasnost od ozljeda zbog šiljatih ražnjeva za roštilj i oštih rubova na pločicama okretnog postolja!

- Nosite kuhinjske rukavice kada sastavljate ili rastavljate okretno postolje ražnjeva za roštilj.



Oprez!

Opasnost od opekline uzrokovanih vrućim površinama!

- Uvijek upotrebljavajte isporučeno pomagalo za vađenje da biste izvadili vruće okretno postolje ražnjeva za roštilj iz uređaja.
- Nosite kuhinjske rukavice kada sastavljate ili rastavljate okretno postolje ražnjeva za roštilj.

Sastavljanje

Napomene:

- Pločice okretnog postolja imaju oznake „L” (za lijevo) i „R” (za desno).
- Unutarnja udubljenja na obama krajevima vratila okretnog ražnja označavaju krajnji vanjski položaj pričvrtnih vijaka. Pločice okretnog postolja ne smiju biti postavljene više prema van na vratilu jer u protivnom nije zajamčeno neometano okretanje.
- Gurnite obje pločice okretnog postolja na vratilo okretnog ražnja (1) u skladu s oznakama „L” (za lijevo) i „R” (za desno). Pritom pazite na sljedeće:
 - stremeni za pričvrstne vijke moraju pokazivati prema van,
 - pločice okretnog postolja moraju se nalaziti između udubljenja (gledano sa sredine vratila).
- Prvo samo lagano pričvrstite obje pločice okretnog postolja na vratilo okretnog ražnja (2) pričvrstnim vijcima.
- Vrh ražnja za roštilj na kojem se nalaze namirnice za roštiljanje umetnite kroz jedan od provrta na lijevoj pločici okretnog postolja (3).
- Pritisnite kopču na drugom kraju ražnja za roštilj (4) i uvrćite je u otvor desne pločice okretnog postolja (4) dok se ne uglati.

- Na isti način postavite preostale ražnjeve za roštilj na okretno postolje.

Važno: Kada ne upotrebljavate svih 10 ražnjeva za roštilj, ravnomjerno raspodijelite ražnjeve na okretnom postolju (uvijek dva nasuprotna) da biste omogućili neometano okretanje.

- Po potrebi nanovo poravnajte pločice okretnog postolja i zavrnite pričvrstne vijke.

Rastavljanje

- Stavite kuhinjske rukavice i pritisnite kopču ražnja za roštilj.
- Izvrnite ražanj za roštilj iz otvora desne pločice okretnog postolja i izvucite vrh iz okruglog provrta lijeve pločice okretnog postolja.
- Na isti način skinite preostale ražnjeve za roštilj s okretnog postolja.
- Otpustite pričvrstne vijke toliko da možete gurnuti pločice okretnog postolja na vratilo okretnog ražnja.
- Skinite pločice okretnog postolja s vratila okretnog ražnja.

Sastavljanje/rastavljanje okretnog ražnja (slika 2)



Oprez!

Postoji opasnost od ozljede zbog šiljatih vilica okretnog ražnja!

- Nosite kuhinjske rukavice kada sastavljate ili rastavljate okretni ražanj.



Oprez!

Opasnost od opekline uzrokovanih vrućim površinama!

- Uvijek upotrebljavajte isporučeno pomagalo za vađenje da biste izvadili vrući okretni ražanj iz uređaja.
- Nosite kuhinjske rukavice kada sastavljate ili rastavljate okretni ražanj.

Sastavljanje

Napomena: Unutarnja udubljenja na obama krajevima vratila okretnog ražnja označavaju krajnji vanjski položaj pričvrstnih vijaka. Vilice okretnog ražnja ne smiju biti postavljene više prema van na vratilu jer u protivnom nije zajamčeno neometano okretanje.

- Probodite namirnice za roštiljanje vratilom okretnog ražnja uzdužno po sredini.
- Gurnite vilice okretnog ražnja na oba kraja vratila okretnog ražnja (1).
- Gurnite vilice okretnog ražnja toliko da vrhovi vilica čvrsto ubodu namirnice za roštilj.
- Pričvrstite obje vilice okretnog ražnja pričvrstnim vijcima (2).

Rastavljanje

- Stavite kuhinjske rukavice i otpustite pričvrstne vijke toliko da možete pomaknuti vilice okretnog ražnja na vratilu okretnog ražnja.
- Oprezno izvucite vilice okretnog ražnja iz namirnice za roštilj.
- Razmaknite vilice okretnog ražnja i skinite ih s vratila okretnog ražnja.
- Izvucite vratilo okretnog ražnja iz namirnice za roštilj.

Umetanje/vađenje okretno košarice, okretnog postolja ražnjeva za roštilj i okretnog ražnja (slika 3)

Napomena:

Umetanje i vađenje okretno košarice, okretnog postolja ražnjeva za roštilj ili okretnog ražnja u prostoru za pečenje obavlja se na isti način.



Oprez!

Opasnost od opekline uzrokovanih vrućim površinama!

- Za umetanje okretno košarice, okretnog postolja ražnjeva za roštilj ili okretnog ražnja preporučuje se upotreba pomagala za vađenje da bi se izbjegle opekline izazvane vrućim uređajem.
- Uvijek upotrebljavajte isporučeno pomagalo za vađenje da biste izvadili vruću okretnu košaricu, okretno postolje ražnjeva za roštilj ili okretni ražanj iz uređaja.

Umetanje

- Postavite pomagalo za vađenje, kako je prikazano na slici 3, ispod obaju krajeva bočno na okretnoj košarici (odn. na okretnom postolju ili okretnom ražnju) (1), podignite okretnu košaricu i stavite je u prostor za pečenje (2).
- Prvo umetnite lijevi kraj u prihvat lijevo u prostoru za pečenje (3).
- Zatim malo podignite desni kraj i objesite ga za potporanj desno u prostoru za pečenje (4).
- Provjerite je li se okretna košarica pravilno ugalavila za rotiranje.
 - Okretna košarica (odn. okretno postolje ili okretni ražanj) ne smije se okretati oko vlastite osi kada je uređaj isključen.
 - Ako se ipak okreće, umetnite lijevi kraj osi dublje u prihvat.

Vađenje

- Postavite pomagalo za vađenje ispod obaju krajeva bočno na okretnoj košarici (odn. na okretnom postolju ili okretnom ražnju).
- Prvo podignite desni kraj i izvadite ga iz prihvata desno u prostoru za pečenje.
- Blago savijte pomagalo za vađenje tako da lijevi kraj isklizne iz prihvata.
- Oprezno izvadite okretnu košaricu (odn. okretno postolje ili okretni ražanj) iz prostora za pečenje i odložite je na podlogu otpornu na toplinu.

Opis upravljačkog polja (slika 4)

Funkcijske tipke (slika 4a)

Funkcijske tipke na upravljačkom polju imaju sljedeće funkcije:

Simbol	Funkcija tipke	Opis
	Povećanje temperature	- Nakon uključivanja upravljačkog polja prikazuje se unaprijed podešena temperatura. - Dodirivanjem tipke možete povećati temperaturu u koracima od 5 °C do najviše 200 °C. - U programu Sušenje maksimalna podesiva temperatura iznosi 80 °C.
	Smanjenje temperature	- Dodirivanjem tipke možete smanjiti temperaturu u koracima od 5 °C na najmanje 65 °C. - U programu Sušenje minimalna podesiva temperatura iznosi 30 °C.
	Uključivanje/isključivanje rasvjete prostora za pečenje	- Dodirivanjem tipke uključuje se rasvjeta. Ponovnim dodirivanjem isključuje se rasvjeta. - Rasvjeta se automatski isključuje pri otvaranju vrata i isključuje pri zatvaranju vrata. - Nakon otprilike 1 minute rasvjeta se automatski isključuje.
	Odabir unaprijed podešenih programa	- Kada prvi put dodirnete tipku, prikazuje se simbol prvog programa. - Nakon svakog sljedećeg dodira prikazuje se simbol sljedećeg programa.
	Tipka za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid	- Pritisnite tipku otprilike 2 sekunde da biste uključili upravljačko polje. - Nakon što podesite željenu temperaturu i vrijeme pečenja ili odaberete unaprijed podešeni program, ponovo pritisnite tipku da biste pokrenuli pečenje.

Simbol	Funkcija tipke	Opis
	Uključivanje/isključivanje funkcije okretanja	- Dodirivanjem tipke uključuje se funkcija okretanja za okretnu košaricu, okretno postolje ražnjeva za roštilj ili okretni ražanj. - Ponovnim dodirivanjem isključuje se funkcija okretanja.
	Produljenje vremena pečenja	- Nakon uključivanja upravljačkog polja prikazuje se unaprijed podešeno vrijeme pečenja. - Dodirivanjem tipke možete produljiti vrijeme pečenja u koracima od 1 minute na najviše 60 minuta. - U programu Sušenje moguće je podesiti samo u koracima od 30 minuta na najviše 24 sata.
	Skraćivanje vremena pečenja	- Dodirivanjem tipke možete skratiti vrijeme pečenja u koracima od 1 minute na najmanje 1 minutu. - U programu Sušenje moguće je podesiti samo u koracima od 30 minuta na najmanje 2 sata.

- Dodirujte funkcijske tipke jagodicom, a ne vrhom prsta.
Tipke reagiraju na dodir, nije ih potrebno pritisnuti.
Kada uređaj prepozna dodir, javlja se signalni ton.
- Tipke uvijek moraju biti čiste i suhe te ne smiju biti prekrivene predmetima.

Napomena:

Vrata uređaja moraju biti zatvorena da biste mogli unijeti postavke i služiti se funkcijskim tipkama.

Prikazi (slika 4b)

Značenja prikaza na upravljačkom polju:

Simbol	Funkcija prikaza	Opis
	Ventilator radi	Kada zaustavite pečenje ili isključite upravljačko polje, ventilator će još raditi otprilike 20 sekundi da bi ohladio uređaj. Simbol nestaje kada se ventilator isključi.
	Radi grijanje	Simbol nestaje kada uređaj postigne podešenu temperaturu i opet se pojavljuje kada se uređaj počne dodatno zagrijavati.
	Prikaz podešene temperature, npr. 180 °C	Temperatura se prikazuje naizmjenice s podešenim vremenom pečenja.
	Prikaz podešenog vremena pečenja, npr. 15 °C	Vrijeme pečenja prikazuje se naizmjenice s podešenom temperaturom. Tijekom pečenja vrijeme se odbrojava.

Unaprijed podešeni programi (slika 4c)

Odaberete li neki od unaprijed podešenih programa, uređaj automatski predlaže unaprijed podešene postavke za vrijeme pečenja i temperaturu te funkciju okretanja za određena jela. Možete bilo kada promijeniti te programe funkcijskim tipkama za temperaturu i vrijeme pečenja te ručno uključiti ili isključiti funkciju okretanja.

Napomena:

Predložene temperature i vremena pečenja samo su prosječne vrijednosti koje ćete možda morati podesiti. Budući da se sastojci razlikuju po podrijetlu, veličini, temperaturi i kvaliteti, stvarne temperature i vremena pečenja mogu se razlikovati.

Svakako osigurajte da prije svega riba, meso peradi i drugi meso budu dobro ispečeni.

Simbol	Program	Unaprijed podešena temperatura	Unaprijed podešeno vrijeme pečenja	Unaprijed podešena funkcija
	Pomfrit	200 °C	25 minuta	Funkcija okretanja
	Odresci / kotleti	180 °C	20 minuta	–
	Pileći batak	180 °C	30 minuta	–
	Riba	180 °C	18 minuta	–
	Račići	160 °C	12 minuta	–
	Cijelo pile / pečenje	200 °C	40 minuta	Funkcija okretanja

Simbol	Program	Unaprijed podešena temperatura	Unaprijed podešeno vrijeme pečenja	Unaprijed podešena funkcija
	Ražnjevi za roštilj	200 °C	20 minuta	Funkcija okretanja
	Sušenje (voća i povrća)	45 °C	4 sata	–

Uključivanje i isključivanje uređaja

Uključivanje

- Zatvorite staklena vrata.
- Utaknite priključni utikač u neoštećenu, propisno ugrađenu utičnicu sa zaštitnim kontaktom.
 - Nakratko se pojavljuju svi simboli upravljačkog polja.
 - Zatim se pojavljuje simbol tipke za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid.
- Pritisćite tipku za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid otprilike 2 sekunde da biste uključili upravljačko polje.
 - Upravljačko se polje uključuje.
 - Pojavljuju se svi simboli funkcijskih tipki.
 - Simbol tipke za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid treperi.
 - Temperatura (180 °C) i vrijeme pečenja (15 minuta) prikazuju se naizmjenice.

Isključivanje

- Da biste isključili uređaj, pritisćite tipku za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid otprilike 2 sekunde.
 - Na upravljačkom polju nekoliko puta za trepere „00“ i simbol tipke za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid.
 - Simbol ventilatora i dalje svijetli dok se ventilator ne isključi.
 - Nestaju svi drugi simboli na upravljačkom polju.

- Kada se ventilator isključi, simbol tipke za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid stalno svijetli.
- Da biste u potpunosti ugasili uređaj, izvucite priključni utikač iz utičnice.

Promjena temperature i vremena pečenja

Nakon što uključite upravljačko polje, uređaj predlaže temperaturu od 180 °C i vrijeme pečenja od 15 minuta.

Funkcijskim tipkama „Povećanje/smanjenje temperature“ i „Produljenje/skraćenje vremena pečenja“ možete promijeniti temperaturu i vrijeme pečenja.

- Funkcijskim tipkama „Povećanje/smanjenje temperature“ podesite željenu temperaturu.
 - Podesiva temperatura: od 65 do 200 °C u koracima od 5 °C.
- Funkcijskim tipkama Produljenje/skraćenje vremena pečenja podesite željeno vrijeme pečenja.
 - Podesivo vrijeme pečenja: od 1 do 60 minuta u koracima od 1 minute.

Vrijednosti podešene temperature i vremena pečenja naizmjenično se prikazuju na upravljačkom polju.

Napomena:

- Ako više puta kratko dodirnete funkcijske tipke za podešavanje temperature i vremena pečenja, dolazi do postepenog povećavanja odnosno smanjivanja vrijednosti.
- Duže dodirivanje uzrokuje brzo povećavanje odnosno smanjivanje vrijednosti.

Napomena: Bilo kada možete funkcijskim tipkama promijeniti podešenu temperaturu i vrijeme pečenja.

Napomena: Ako unutar 1 minute ne pritisnete nijednu tipku, upravljačko se polje ponovo isključuje i morate nanovo unijeti postavke.

Odabir unaprijed podešenih programa

- Uključite uređaj.
- Pritišćite nakratko tipku Programi dok se ne pojavi simbol za željeni program.
 - Naizmjenice se prikazuju unaprijed podešena temperatura i vrijeme pečenja za pojedini program.
 - Simbol tipke za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid treperi.
 - Ako je unaprijed postavljena funkcija okretanja za odabrani program, dodatno treperi simbol za funkciju okretanja.
- Po potrebi promijenite predloženu temperaturu i vrijeme pečenja.

Napomena: Ako unutar 1 minute ne pritisnete nijednu tipku, upravljačko se polje ponovo isključuje i morate nanovo unijeti postavke.

Pokretanje pečenja

- Stavite namirnice za pečenje u prostor za pečenje.
- Zatvorite staklena vrata.

- Uključite uređaj.
- Podesite željenu temperaturu i vrijeme pečenja ili odaberite unaprijed podešen program.
- Pokrenite pečenje kratkim dodirivanjem tipke za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid.
 - Simboli za grijanje i ventilator pojavljuju se na prikazu.
 - Vrijednosti podešene temperature i vremena pečenja naizmjenično se prikazuju na upravljačkom polju.
 - Tijekom pečenja vrijeme se odbrojava.
 - Simbol za grijanje nestaje kada uređaj postigne podešenu temperaturu i opet se pojavljuje kada se uređaj počne dodatno zagrijavati.

Prekid/završetak pečenja

Prekid pečenja

- Da biste prekinuli pečenje, nakratko dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid.
 - Zaustavlja se prikaz vremena.
 - Simbol za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid treperi.
 - Grijanje se isključuje.
 - Simbol ventilatora i dalje svijetli dok se ventilator ne isključi.
- Pečenje također možete prekinuti otvaranjem staklenih vrata.
- Da biste nastavili proces, ponovo nakratko dodirnite tipku za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid ili zatvorite staklena vrata.
 - Grijanje i ventilator ponovo se uključuju.
 - Prikaz vremena odbrojava.

Napomena: Ako ne nastavite pečenje unutar 3 minute, isključuje se unutarnja rasvjeta. Postavke ostaju spremjene i možete bilo kada nastaviti proces. Za završetak pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid.

Završetak pečenja

- Da biste prijevremeno završili pečenje i isključili uređaj, pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid otprilike 2 sekunde.
- Da biste u potpunosti ugasili uređaj, izvucite priključni utikač iz utičnice.

Kraj pečenja

Nakon što istekne podešeno vrijeme, oglašava se zvučni signal šest puta zaredom, a na upravljačkom polju nekoliko puta zatrepere „00” i simbol tipke za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid.

Grijanje se automatski isključuje.

Simbol ventilatora i dalje svijetli dok se ventilator ne isključi.

Nestaju svi drugi simboli na upravljačkom polju.

Kada se ventilator isključi, simbol tipke za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid stalno svijetli.



Oprez!

Uređaj i pribor u prostoru za pečenje vrlo su vrući. Opasnost od opekline!

- Staklena vrata uvijek hvatajte za ručku.
- Budite oprezni pri otvaranju staklenih vrata jer može izlaziti vruća para.
- Stavite kuhinjske rukavice ili upotrijebite isporučeno pomagalo za vađenje kada vadite pribor iz prostora za pečenje.
- Oprezno otvorite staklena vrata.
- Stavite kuhinjske rukavice ili upotrijebite isporučeno pomagalo za vađenje te oprežno izvadite pečene namirnice iz prostora za pečenje.
- Odložite pečene namirnice na podlogu otpornu na toplinu.
- Ako više ne želite peći namirnice, izvucite priključni utikač iz utičnice te pustite da se uređaj i pribor potpuno ohladi.

Preporuke za pripremu

Jelo	Min. – maks. težina (grami)	Vrijeme (minute)	Temperatura (°C)	Preporuka
Krumpiri i pomfrit				
Tanki duboko zamrznuti pomfrit *	350 – 450	20 – 25	200	Primjereno za okretnu košaricu
Debeli duboko zamrznuti pomfrit *	400 – 500	20 – 25	200	Primjereno za okretnu košaricu
Zapečeni krumpir	500 – 600	25 – 30	200	Pečenje na srednjoj razini

Jelo	Min. – maks. težina (grami)	Vrijeme (minute)	Tempera- tura (°C)	Preporuka
Meso i perad				
Goveđi odrezak	250 – 300	15 – 20	180	Pečenje na dvije razine, premješta- nje rešetki za pečenje nakon 10 min.
Svinjeći kotlet	400 – 500	15 – 20	180	Pečenje na dvije razine, premješta- nje rešetki za pečenje nakon 10 min.
Pečena kobasica	400 – 800	13 – 15	200	
Pileći batci	400 – 800	25 – 30	180	Pečenje na dvije razine, premješta- nje rešetki za pečenje nakon 12 min.
Pileća prsa	400 – 800	15 – 20	180	Pečenje na dvije razine, premješta- nje rešetki za pečenje nakon 8 min.
Pileća krila	600 – 800	25 – 30	180	Pečenje na dvije razine, premješta- nje rešetki za pečenje nakon 15 min.
Cijelo pile	500 – 1000	30 – 40	200	Maks. težina 1,2 kg, svezati
Grickalice				
Proletne rolice	500 – 600	8 – 10	200	Pečenje na dvije razine, premješta- nje rešetki za pečenje nakon 5 min.
Duboko smrznuti riblji štapići	500 – 800	6 – 10	200	Pečenje na dvije razine, premješta- nje rešetki za pečenje nakon 5 min.
Pečeni panirani sir	500 – 800	8 – 10	180	Pečenje na dvije razine, premješta- nje rešetki za pečenje nakon 5 min.
Povrće	300 – 600	12 – 20	200	Pečenje na dvije razine, premješta- nje rešetki za pečenje nakon 10 min.
Sušeno voće	200 – 400	600 (10 sati)	45	
Pekarski proizvodi				
Kriške tosta	130 – 150	5 – 6	160	Pečenje na dvije razine, premješta- nje rešetki za pečenje nakon 3 min.
Kolač	500 – 800	15 – 20	160	Pečenje na srednjoj razini za umetanje
Quiche	500 – 800	15 – 20	180	Pečenje na srednjoj razini za umetanje
Mafini	500 – 800	15 – 18	200	Pečenje na srednjoj razini za umetanje

Podaci u ovoj tablici služe samo kao orijentir. Navedene vrijednosti u praksi mogu odstupati ovisno o temperaturi, kakvoći namirnica itd.

* Kako bi se ravnomjerno pržila, određena jela (npr. pomfrit) nakon oko polovice prženja treba protresti.

Savjeti

- Za namirnice u komadićima u pravilu je potrebno nešto kraće vrijeme pečenja nego za veće komade.
- Za veće količine namirnica potrebno je samo malo dulje vrijeme nego za manje količine.
- Okretanjem ili miješanjem manjih jela osigurajte da se svi dijelovi ravnomjerno ispeku.
- Grickalice koje se pripremaju u pećnici možete pripremiti i u fritezi na vrući zrak.
- Optimalna količina za pripremu hrskavog pomfrita u okretnoj košarici iznosi 700 grama.
- Upotrijebite gotovo tijesto za brzu i jednostavnu pripremu punjenih grickalica. Gotovo tijesto ima kraće vrijeme pečenja od domaćeg tijesta.
- Upotrijebite lim za pečenje ili vatrootpornu posudu kada pripremate kolače ili quiche. Isto vrijedi i za pripremu lako lomljivih jela ili jela s punjenjem.
- Fritezu na vrući zrak možete upotrijebiti i za podgrijavanje. Jednostavno postavite temperaturu na 150 °C i ostavite tako 10 minuta.

Napomena o akrilamidu:

Kao posljedica prženja na prevrućoj temperaturi mogu nastati tvari štetne za zdravlje.

- Uklonite izgorjele ostatke namirnica.
- Nemojte pržiti namirnice tako da postanu pretamne.

Čišćenje i njega

Morate temeljito očistiti uređaj i dijelove pribora nakon svake uporabe. Odmah nakon hlađenja možete lako ukloniti ostatke hrane.



Upozorenje!

Opasnost od strujnog udara zbog vlage!

Uređaj

- nemojte uranjati u vodu
- nemojte držati pod tekućom vodom
- Nemojte čistiti u perilici za posuđe.



Oprez!

Opasnost od opekлина uzrokovanih vrućim površinama!

- Uvijek ostavite uređaj i pribor da se potpuno ohlade prije nego što ih očistite.

Pozor!

- Nikada ne čistite uređaj sredstvima za čišćenje ili otapalima zato što ona mogu oštetiti uređaj ili onečistiti namirnice pri sljedećoj uporabi.
- Ne upotrebljavajte abrazivne spužve ili abrazivna sredstva za čišćenje kako ne biste oštetili površine uređaja i dijelove pribora.

Pozor!

- Ne stružite zagorjele ostatke namirnica tvrdim predmetima. Time je moguće oštetiti dijelove opreme i uređaj.
- Ti dijelovi opreme nisu prikladni za pranje u perilici posuđa.
- Nemojte čistiti prostor za pečenje sprejem za pećnicu jer nije moguće ukloniti ostatke s grijača.

Čišćenje uređaja

- Osigurajte da priključni utikač bude izvučen iz utičnice i da uređaj bude potpuno ohlađen.
- Izvadite sve dijelove pribora iz uređaja.
- Čistite prostor za pečenje samo blago navlaženom krpom. Po potrebi nanosite blago sredstvo za pranje posuđa na krpu.
- Vanjske površine i upravljačko polje operite mekom blago vlažnom krpom.
- Nakon toga prebrišite uređaj krpom navlaženom čistom vodom.
- Pažljivo osušite uređaj.

Čišćenje staklenih vrata (slika 5)

Možete skinuti staklena vrata radi lakšeg čišćenja.

- Rasklopite staklena vrata za 90°.
- Gurnite pomični prekidač s unutarnje strane vrata do graničnika ulijevo u smjeru strelice i držite ga u tom položaju.
- Nagnite staklena vrata malo prema dolje s desne strane na šarki i skinite ih prema dolje.
- Očistite staklena vrata iznutra i izvana vlažnom krpom i malom količinom sredstva za pranje.
- Nakon toga prebrišite uređaj krpom navlaženom čistom vodom.

- Pažljivo osušite staklena vrata.
- Da biste umetnuli staklena vrata, nagnite staklena vrata s desne strane malo prema dolje.
- Prvo umetnite lijevi svornjak šarke u provrt.
- Gurnite pomični prekidač do graničnika ulijevo i držite ga u tom položaju.
- Malo podignite desnu stranu i pustite pomični prekidač kako bi desni svornjak šarke kliznuo u provrt.
- Provjerite jesu li staklena vrata ispravno postavljena u šarkama te možete li ih sigurno otvoriti i zatvoriti.

Čišćenje dijelova pribora



Oprez!

Postoji opasnost od ozljeda zbog šiljatih vilica okretnog ražnja i ražnjeva za roštilj te oštih rubova na pločicama okretnog postolja!

- Budite oprezni kada čistite dijelove koji su šiljati i imaju oštre rubove.

- Očistite dijelove pribora u toploj vodi malom količinom sredstva za pranje.
- U slučaju tvrdokornih onečišćenja možete omekšati dijelove u toploj vodi sredstvom za pranje.
- Isperite sve dijelove u čistoj vodi.
- Nakon čišćenja dobro osušite sve dijelove.

Pomoć pri smetnjama

Problem	Mogući uzroci	Pomoć
Uređaj ne radi.	Utikač nije uključen.	Utaknite utikač u neoštećenu, ispravno instaliranu utičnicu.
	Nije dodirnuta tipka za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid.	Pokrenite pečenje tipkom za uključivanje/isključivanje / pokretanje/prekid.
	Staklena vrata otvorena su.	Zatvorite staklena vrata.
Namirnice nisu ispržene do kraja.	Komadi namirnica preveliki su za pečenje.	Izrežite namirnice na manje komade. Manji se komadi ravnomjernije prže.
	Preniska temperatura prženja.	Namjestite višu temperaturu.
	Prekratko vrijeme prženja.	Namjestite dulje vrijeme prženja.
Namirnice nisu ravnomjerno ispržene.	Namirnice za pečenje preblizu su jedna drugoj.	Određene namirnice za pečenje, npr. pomfrit, treba protresti nakon što protekne polovica vremena pečenja. Protresite okretnu košaricu.
Iz uređaja izlazi bijeli dim.	Namirnice za pečenje vrlo su masne.	Pri zagrijavanju vrlo masnih namirnica za pečenje masnoća kapa u prostor za pečenje, koji se zagrijava više no što je to uobičajeno. Pazite da je posuda za prihvatanje masti umetnuta u dno prostora za pečenje.
	U prostoru za pečenje ili na dijelovima pribora nalaze se ostaci masnoće od prošlog pečenja.	Ostaci masnoće zagorijevaju u prostoru za pečenje. Očistite prostor za pečenje i dijelove pribora nakon svake upotrebe.
Svježi pomfrit nije hrskav.	Krumpiri su prevlažni.	Osušite svježe narezani sirovi pomfrit i poškropite ga s malo ulja.
	Krumpir je narezan u prevelike komade.	Izrežite krumpir na manje komade.
Svježi pomfrit nije ravnomjerno ispržen.	Narezani sirovi pomfrit nije se dovoljno dugo namakao u vodi.	Svježe narezani sirovi pomfrit ostavite neko vrijeme namočenog u vodi kako bi se s njegove površine uklonio škrob. Nakon toga ostavite pomfrit da se ocijedi i osušite ga kuhinjskim ručnikom.
	Vrsta krumpira koju upotrebljavate nije prikladna za prženje.	Upotrijebite svježe, tvrde krumpire.

Napomena o rasvjeti prostora za pečenje

Svjetiljka u prostoru za pečenje fiksno je ugrađena i ne može se zamijeniti.

Čuvanje

- Temeljito očistite uređaj i pribor te ostavite sve dijelove da se potpuno osuše prije nego što ih spremite.
- Čuvajte uređaj i pribor na čistom, suhom mjestu bez prašine.

Zbrinjavanje

Zbrinjavanje pakiranja

Pakiranje proizvoda sastoji se od materijala koji se može reciklirati. Zbrinite materijale za pakiranje u skladu s oznakom na javnim sabirnim mjestima ili u skladu s lokalnim propisima.

Zbrinjavanje starog uređaja



Ako više ne želite upotrebljavati električni uređaj, besplatno ga odložite na javnom sabirnom mjestu za električne uređaje. Električni se uređaji nikako ne smiju odlagati u kante za preostali, obični otpad (vidi simbol).

Druge napomene o zbrinjavanju

Odložite električni uređaj tako da to ne utječe na njegovu kasniju ponovnu uporabu ili reciklažu.

Električni uređaji mogu sadržavati štetne tvari. Neodgovarajuća uporaba ili oštećenje uređaja u slučaju kasnije reciklaže uređaja mogu izazvati oštećenje zdravlja ili onečišćenje voda i tla.

Tehnički podaci

Model	DF-E0201
Napon	220-240 V~
Frekvencija	50/60 Hz
Snaga	2000 W
Buka	61 dB(A)
Volumen prostora za pečenje	11 l
Kapacitet okretne košarice	3,5 l
Dimenzije uređaja	visina x širina x dubina oko 37,5 x 28 x 34 cm



Jamstvo

Kaufland daje jamstvo od 3 godine od datuma kupnje.

Jamstvo ne obuhvaća oštećenja zbog nepridržavanja uputa za uporabu, zlouporabe, nestručne uporabe, popravaka od strane korisnika ili nedostatnog održavanja i nedostatne njege.

Szanowni Klienci!

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu o doskonałym stosunku ceny do jakości, który sprawi Państwu wiele radości.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi oraz bezpieczeństwa. Urządzenie należy użytkować wyłącznie w opisany sposób oraz wyłącznie w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobom trzecim należy przekazać także całą dokumentację.

Zawartość opakowania

- Urządzenie (A)
- Kosz obrotowy (B)
- Śruby mocujące (2x) (C)
- Wał różna obrotowego (D)
- Widelce różna obrotowego (2x) (E)
- Rożen do grillowania (10x) (F)
- Tarcze podstawy obrotowej różna do grillowania (2x) (G)
- Kratka do pieczenia (3x) (H)
- Uchwyt do wyjmowania (I)
- Tacka na tłuszcz (J)
- Instrukcja obsługi

Należy sprawdzić, czy wszystkie części zostały dostarczone oraz skontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń transportowych.

Nie używać uszkodzonego urządzenia!

W przypadku stwierdzenia szkód należy zwrócić się do filii Kaufland.

Bezpieczeństwo

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać poniższe wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo użytkowania, należy przestrzegać wszystkich poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Zastosowanie zgodnie z przeznaczeniem

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do smażenia, podgrzewania, gotowania, grillowania, pieczenia i suszenia żywności w typowych ilościach dla gospodarstwa domowego.
- Wielofunkcyjna frytownica na gorące powietrze nie jest zaprojektowana do pracy z wykorzystaniem oleju lub tłuszczu do smażenia. W wyniku działania gorącego powietrza istnieje ryzyko zapalenia się oleju, tłuszczu i innych cieczy. Nigdy nie napełniać wnętrza urządzenia olejem, tłuszczem lub innymi cieczami.
- Nie wolno korzystać z urządzenia na zewnątrz.

- Urządzenie przeznaczone jest do użycia w prywatnych gospodarstwach domowych. Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Należy wykorzystywać urządzenie wyłącznie w określonym zakresie zastosowań i tylko z oryginalnym wyposażeniem. Każde inne zastosowanie lub zmiana w urządzeniu uważane jest za niezgodne z przeznaczeniem. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wynikające z zastosowania niezgodnego z przeznaczeniem lub nieprawidłowej obsługi.

Bezpieczeństwo dzieci i osób dorosłych



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo uduszenia się dzieci w przypadku zabawy materiałami opakowaniowymi!

- Należy koniecznie trzymać materiały opakowaniowe poza zasięgiem dzieci.

- Urządzenia te mogą być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy mentalnych lub takie, którym brakuje wiedzy oraz/lub doświadczenia, tylko pod warunkiem, że będą nadzorowane lub zostały pouczone na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa.
- Nie dopuszczać, by dzieci bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie może być wykonywana przez dzieci, chyba że mają one powyżej 8 lat i są pod nadzorem osób dorosłych.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny mieć dostępu do urządzenia oraz przewodu podłączeniowego.

Ogólne zasady bezpieczeństwa



Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo oparzenia przez gorące powierzchnie! Podczas pracy dotykane powierzchnie urządzenia i akcesoriów mogą być bardzo gorące.

- Nigdy nie dotykać szklanych drzwi ani obudowy podczas pracy i dopóki urządzenie jest gorące!
- Podczas pracy zachować odstęp od otworu wylotowego pary znajdującego się w tylnej części urządzenia. Wydostająca się para może prowadzić do poparzeń!
- Przy otwieraniu szklanych drzwi istnieje ryzyko wydostania się gorącej pary i powstania poparzeń. Należy zwracać uwagę na to, aby twarz i dłonie nie znajdowały się bezpośrednio nad urządzeniem.



Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo oparzenia przez gorące powierzchnie! Podczas pracy dotykane powierzchnie urządzenia i akcesoriów mogą być bardzo gorące.

- Nie sięgać do wnętrza piekarnika, gdy urządzenie jest gorące!
- Zawsze otwierać szklane drzwi za pomocą uchwytu.
- Używać dołączonego uchwytu podczas wkładania oraz wyjmowania z urządzenia gorącego kosza obrotowego, różna oraz podstawy obrotowej różna do grillowania.
- Podczas obsługi gorącego urządzenia zawsze używać rękawic kuchennych!
- Przed czyszczeniem lub przeniesieniem urządzenia po użytkowaniu poczekać do jego całkowitego ostygnięcia.

- Niebezpieczeństwo obrażeń! Widelce różna obrotowego, różny do grillowania i tarcze podstawy obrotowej różna do grillowania są spiczaste i ostre. Podczas montażu lub demontażu różna i podstawy różna do grillowania używać rękawic ochronnych. Zachować ostrożność podczas czyszczenia spiczastych i ostrych części.

- Urządzenie działa wyłącznie z gorącym powietrzem. W wyniku działania gorącego powietrza istnieje ryzyko zapalenia się oleju, tłuszczu i innych cieczy. Nigdy nie napełniać wnętrza urządzenia olejem, tłuszczem lub innymi cieczami.
- Należy przeprowadzać regularną kontrolę urządzenia pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie wolno używać urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilania, obudowy, panelu sterowania, szklanych drzwi lub akcesoriów.
- Należy przeprowadzać regularną kontrolę sieciowego przewodu podłączeniowego pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Jeśli sieciowy przewód podłączeniowy jest uszkodzony, nie wolno używać urządzenia.
- Aby uniknąć zagrożeń, uszkodzony przewód zasilający może być wymieniany wyłącznie przez autoryzowany serwis naprawczy.
- Urządzenie może być używane tylko wraz z załączonymi akcesoriami.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do eksploatacji przy użyciu zewnętrznego zegara sterującego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie należy podłączać wyłącznie do nieuszkodzonego, prawidłowo zamontowanego gniazdka wtykowego ze stykiem ochronnym.
- Nigdy nie używać urządzenia pod szafkami wiszącymi, w pobliżu firanek ani innych łatwopalnych przedmiotów.
- Nie umieszczać urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie wody, np. przy zlewach, wannach lub w wilgotnych piwnicach. W przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Należy upewnić się, że na przewód zasilania lub wtyczkę sieciową nie kapie woda.
- Należy upewnić się, że do obudowy urządzenia nie dostały się żadne płyny.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia ani kabla sieciowego z wtyczką w wodzie lub innych cieczach oraz nie czyścić ich pod bieżącą wodą.
- Nie wolno czyścić urządzenia myjką parową.
- Nie wolno myć urządzenia w zmywarce.
- Należy stosować się do wskazówek zawartych w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Bezpieczeństwo podczas ustawiania i podłączania

- Należy podłączać urządzenie wyłącznie do zasilania, którego napięcie i częstotliwość są zgodne z danymi na tabliczce znamionowej!

Tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie urządzenia.

- Zawsze stawiać urządzenie na stabilnej, równej i odpornej na działanie wysokiej temperatury powierzchni. Powierzchnia pod

- spodem urządzenia może ulec odbarwieniu i uszkodzeniu. W razie wątpliwości należy zastosować dodatkowo płytę żaroodporną.
- Urządzenia nie wolno instalować w zabudowie meblowej ani w szafkach. W przeciwnym razie nie będzie możliwa odpowiednia wentylacja, co może spowodować pożar lub uszkodzenie urządzenia.
 - Używane może być tylko urządzenie wolno stojące.
 - Urządzenie należy ustawiać w taki sposób, aby było wystarczająco dużo miejsca na cyrkulację powietrza. Odległość od tylnej ściany, od ścian bocznych i nad urządzeniem musi wynosić co najmniej 10 cm.
 - Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne po prawej i lewej stronie, na dole urządzenia nie są zablokowane ani zasłonięte innymi przedmiotami.
 - Nie wkładać do otworów wentylacyjnych żadnych przedmiotów.
 - Nie należy umieszczać urządzenia na obrusach ani tkaninach o wysokim runie.
 - Nie wolno stawiać urządzenia na gorącej powierzchni ani w pobliżu źródła ciepła.
 - Urządzenie jest wyposażone w antypoślizgowe plastikowe nóżki. W przypadku mebli powlekanych lakierem, tworzywem sztucznym lub czyszczonych środkami pielęgnacyjnymi nie można wykluczyć, że substancje te uszkodzą i zmiękczą plastikowe nóżki. W razie potrzeby pod urządzeniem należy umieścić podkładkę antypoślizgową odporną na działanie wysokiej temperatury.
 - Ułożyć kabel sieciowy w taki sposób, aby nie stwarzać ryzyka potknięcia się o kabel lub przypadkowego strącenia urządzenia.

Bezpieczeństwo podczas użytkowania

- Nigdy nie pozostawiać uruchomionego urządzenia bez nadzoru.
- W czasie pracy urządzenia lub w fazie chłodzenia dzieci i zwierzęta domowe powinny przebywać w bezpiecznej odległości od urządzenia.
- Przewód zasilania nie może stykać się z gorącymi częściami urządzenia.
- Nie stawiać na gorącym urządzeniu łatwopalnych przedmiotów, takich jak ściereczki, rękawice kuchenne itp.
- Nigdy nie suszyć tekstyliów lub przedmiotów na, nad lub w urządzeniu. Istnieje niebezpieczeństwo pożaru!
- Nie przesuwac ani nie przenosić urządzenia, gdy jest ono jeszcze gorące.
- Używać dołączonego uchwytu podczas wkładania oraz wyjmowania z urządzenia gorącego kosza obrotowego, różna oraz podstawy obrotowej różna do grillowania.
- Nie opierać się o szklane drzwiczki. Urządzenie może się przewrócić!
- Nie umieszczać przedmiotów na szklanych drzwiczkach. Urządzenie może się przewrócić lub zawiasy i szklana szybka mogą zostać uszkodzone.
- Używać urządzenia tylko z włożoną tacką na tłuszcz, aby złapać ociekający tłuszcz, okruszki lub inne resztki jedzenia.
- Po każdym użyciu należy wyciągać wtyczkę sieciową z gniazdka.

Bezpieczeństwo podczas czyszczenia urządzenia

- Przed każdym czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie i odłączyć od zasilania.
- Przed czyszczeniem urządzenia oraz umieszczeniem go w miejscu przechowywania należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.

Ustawianie urządzenia

- Postawić urządzenie na stabilnej, równej i odpornej na działanie wysokiej temperatury powierzchni (np. blat roboczy ze stali nierdzewnej lub blat z naturalnego kamienia, takiego jak granit).
- Urządzenie należy ustawiać w taki sposób, aby było wystarczająco dużo miejsca na cyrkulację powietrza. Odległość od tylnej ściany, od ścian bocznych i nad urządzeniem musi wynosić co najmniej 10 cm.

Przed pierwszym uruchomieniem

Usuwanie materiału opakowaniowego

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe.

Czyszczenie przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić urządzenie i akcesoria.

- Wyjąć włożone akcesoria z miejsca do gotowania.
- Uruchomić urządzenie na kilka minut na najwyższym poziomie bez jedzenia, aby usunąć pozostałości związane z produkcją.
- Wyczyścić urządzenie i akcesoria zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.
- Upewnić się, że po czyszczeniu wszystkie części są całkowicie suche.

Wskazówka: Pomimo dokładnego czyszczenia przy pierwszym nagrzeniu może wystąpić lekkie zadymienie oraz charakterystyczny zapach. Jest to zjawisko normalne i nie stanowi zagrożenia. Należy zapewnić odpowiednią wentylację, na przykład otwierając okno.

Akcesoria

Tacka na tłuszcz

Tacka na tłuszcz zapobiega przedostaniu się okruszków, tłuszczu i innych resztek żywności na dno wnętrza urządzenia i ich spaleniu.

Kratki do pieczenia

Kratki do pieczenia nadają się szczególnie do suszenia. Można je jednak stosować również do podgrzewania w funkcji pieczenia, odgrzewania itp.

Kosz obrotowy

Kosz obrotowy nadaje się do przygotowywania frytek, małych kawałków warzyw i mięsa oraz do prażenia orzechów.

Wał różna obrotowego i widelce różna obrotowego

Wał z widelcami różna obrotowego nadaje się do grillowania całych kurczaków lub pieczeni do maks. 1,2 kg.

Wał różna obrotowego jest używany również do podstawy obrotowej różna do grillowania.

Różny do grillowania i podstawa obrotowa różna do grillowania

Na różny do grillowania można nakładać kawałki mięsa, ryb, warzyw itp. i grillować w urządzeniu. Różny do grillowania można umieścić albo na kratkach do pieczenia, albo w podstawie obrotowej różna do grillowania. Podczas grillowania różny do grillowania są obracane w podstawie obrotowej różna do grillowania.

Zastosowanie elementów wyposażenia

Wkładanie/wyjmowanie tacki na tłuszcz



Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo oparzenia przez gorące powierzchnie!

- Używać rękawic kuchennych lub przed wyjęciem tacki na tłuszcz zostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Używać rękawic kuchennych lub przed wyjęciem gorącej tacki na tłuszcz zostawić ją do całkowitego ostygnięcia.

Uwaga!

Używać urządzenia tylko z włożoną tacką na tłuszcz.

- Umieścić tackę na tłuszcz na dnie urządzenia i wsunąć ją całkowicie aż do oporu.
- W celu wyjęcia tacki na tłuszcz należy chwycić ją z przodu pośrodku i wyciągnąć.

Wkładanie/wyjmowanie kratki do pieczenia



Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo oparzenia przez gorące powierzchnie!

- Używać rękawic kuchennych lub przed wyjęciem kratki do pieczenia zostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Używać rękawic kuchennych lub przed wyjęciem gorących kratki do pieczenia zostawić je do całkowitego ostygnięcia.

- Najpierw umieścić tackę na tłuszcz na dole na dnie urządzenia.
- Wsunąć kratki do pieczenia w boczne prowadnice, aż zatrzymają się w przestrzeni do gotowania.

Wskazówki:

- Aby uzyskać chrupiące i szybkie efekty, umieścić kratki do pieczenia w urządzeniu powyżej.
- Po upływie połowy czasu gotowania przesunąć górne kratki do pieczenia w dół, a dolne kratki do góry, aby uzyskać równomierny efekt.

Montowanie/ demontowanie podstawy obrotowej różna do grillowania (rys. 11)



Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo obrażeń spiczastymi różniami do grilla i ostrymi krawędziami przy tarczach podstawy obrotowej!

- Podczas montażu lub demontażu podstawy obrotowej różna do grillowania używać rękawic kuchennych.



Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo oparzenia przez gorące powierzchnie!

- Zawsze używać dołączonego uchwytu do wyjmowania gorącej podstawy obrotowej różna do grillowania z urządzenia.
- Podczas montażu lub demontażu podstawy obrotowej różna do grillowania używać rękawic kuchennych.

Montaż

Wskazówki:

- Tarcze podstawy obrotowej oznaczone są literami „L” (po lewej) i „R” (po prawej).
- Wewnętrzne wycięcia na obu końcach wału różna obrotowego wyznaczają najbardziej zewnętrzne położenie śrub mocujących. Tarcze podstawy obrotowej nie mogą być mocowane bardziej na zewnątrz wału, dzięki czemu możliwy jest płynny obrót.
- Wsunąć obie tarcze podstawy obrotowej na wał różna obrotowego zgodnie z ich oznaczeniami „L” (po lewej) i „R” (po prawej) (1). Upewnić się przy tym, że
 - wsporniki śrub mocujących są skierowane na zewnątrz
 - tarcze podstawy obrotowej znajdują się pomiędzy wycięciami (patrząc od środka wału).
- Na razie tylko nieznacznie przymocować obie tarcze podstawy obrotowej do wału różna obrotowego za pomocą śrub mocujących (2).
- Włożyć końcówkę różna z nadzianym na niego jedzeniem do grillowania przez jeden z okrągłych otworów w lewej tarczy podstawy obrotowej (3).
- Ścisnąć zacisk na drugim końcu różna do grillowania (4) i przekręcić go we wgłębienie w prawej tarczy podstawy obrotowej (4), aż zacisk zaskoczy.
- Pozostałe różna do grillowania przymocować do podstawy obrotowej w ten sam sposób.

Ważne: Jeśli nie używa się wszystkich 10 różnów do grillowania, należy rozmieścić je równomiernie na podstawie obrotowej (zawsze dwa naprzeciwko siebie), aby umożliwić płynny obrót.

- W razie potrzeby ponownie ustawić tarcze podstawy obrotowej i dokręcić śruby mocujące.

Demontaż

- Założyć rękawice kuchenne i ścisnąć zacisk różna do grillowania.
- Obrócić różna do grillowania z wgłębienia na prawej tarczy podstawy obrotowej i wyciągnąć końcówkę z okrągłego otworu w lewej tarczy podstawy obrotowej.
- Pozostałe różna do grillowania wyciągnąć z podstawy obrotowej w ten sam sposób.
- Poluzować śruby mocujące, aż tarcze podstawy obrotowej dadzą się przesunąć na wale różna obrotowego.
- Zsunąć tarcze podstawy obrotowej z wału różna obrotowego.

Montowanie/ demontowanie różna obrotowego (rys. 2)



Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo obrażeń przez spiczaste widelce różna obrotowego!

- Podczas montażu lub demontażu różna obrotowego używać rękawic kuchennych.



Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo oparzenia przez gorące powierzchnie!

- Zawsze używać dołączonego uchwytu do wyjmowania gorącego różna obrotowego z urządzenia.
- Podczas montażu lub demontażu różna obrotowego używać rękawic kuchennych.

Montaż

Wskazówka: Wewnętrzne wycięcia na obu końcach wału różna obrotowego wyznaczają najbardziej zewnętrzne położenie śrub mocujących. Widelce różna obrotowego nie mogą być mocowane bardziej na zewnątrz wału, aby płynny obrót był możliwy.

- Wsunąć wał różna obrotowego wzdłuż środka potrawy do grillowania.
- Wsunąć widelce różna obrotowego na oba końce wałka różna obrotowego (1).
- Przesunąć widelce różna obrotowego dalej, aż końcówki widelca znajdą się w żywności.
- Przymocować oba widelce różna obrotowego za pomocą śrub mocujących (2).

Demontaż

- Założyć rękawice kuchenne i poluzować śruby mocujące, aż widelce różna obrotowego dadzą się przesunąć na wale różna obrotowego.
- Ostrożnie wyciągnąć widelce różna z ugrillowanej żywności.
- Rozsunąć widelce różna obrotowego i zdjąć je z wału różna obrotowego.
- Wyciągnąć wał różna obrotowego z ugrillowanej żywności.

Wkładanie / wyjmowanie kosza obrotowego, podstawy obrotowej różna do grillowania, różna do grillowania (rys. 3)

Wskazówka:

Wkładanie i wyjmowanie kosza obrotowego, podstawy obrotowej różna do grillowania lub różna do grillowania do wnętrza urządzenia odbywa się w ten sam sposób.



Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo oparzenia przez gorące powierzchnie!

- W celu włożenia kosza obrotowego, podstawy obrotowej różna do grillowania lub różna do grillowania, zaleca się użycie uchwytu, aby uniknąć oparzenia o gorące urządzenie.
- Zawsze używać dołączonego uchwytu do wyjmowania z urządzenia gorącego kosza obrotowego, podstawy obrotowej różna do grillowania lub różna do grillowania.

Wkładanie

- Umieścić uchwyt do wyjmowania, jak pokazano na rysunku 3, pod dwoma końcami z boku kosza obrotowego (względnie na podstawie obrotowej lub różnie obrotowym) (1) i włożyć go w przestrzeni do gotowania (2).
- Najpierw włożyć lewy koniec do uchwytu po lewej stronie w przestrzeni do gotowania (3).
- Następnie unieść nieco prawy koniec i zawiesić go na podporze po prawej stronie w przestrzeni do gotowania (4).
- Sprawdzić, czy kosz obrotowy jest prawidłowo zablokowany, aby mógł się obracać.
 - Kosz obrotowy (względnie podstawa obrotowa lub różen obrotowy) nie może obracać się wokół własnej osi, gdy urządzenie jest wyłączone.
 - Jeśli jednak tak się dzieje, należy włożyć lewy koniec osi głębiej do uchwytu.

Wyjmowanie

- Umieścić uchwyt do wyjmowania pod dwoma końcami z boku kosza obrotowego (względnie na podstawie obrotowej lub różnie obrotowym).

- Najpierw podnieść prawy koniec do góry z podpory po prawej stronie w przestrzeni do gotowania.
- Lekko pochylić uchwyt do wyjmowania, aż lewy koniec wysunie się z uchwytu.
- Ostrożnie wyjąć kosz obrotowy (względnie podstawę obrotową lub rożen obrotowy) z przestrzeni do gotowania i odłożyć go na żaroodporną podkładkę.

Opis panelu sterowania (rys. 4)

Przyciski funkcyjne (rys. 4a)

Przyciski funkcyjne na panelu sterowania mają następujące funkcje:

Symbol	Funkcja przycisku	Opis
	Podwyższanie temperatury	- Po włączeniu panelu sterowania wyświetlana jest domyślna temperatura. - Poprzez dotknięcie przycisku temperaturę można zwiększać co 5°C, maksymalnie do 200°C. - W połączeniu z programem Suszenie maksymalna temperatura, jaką można ustawić, wynosi 80°C.
	Obniżanie temperatury	- Poprzez dotknięcie przycisku temperaturę można obniżyć co 5°C do minimum 65°C. - W połączeniu z programem Suszenie minimalna temperatura, jaką można ustawić, wynosi 30°C.
	Włączanie/wyłączanie oświetlenia przestrzeni do gotowania	- Oświetlenie włącza się poprzez dotknięcie przycisku. Oświetlenie wyłącza się po ponownym dotknięciu. - Oświetlenie włącza się automatycznie po otwarciu drzwi i ponownie wyłącza po zamknięciu. - Oświetlenie wyłącza się automatycznie po ok. 1 minucie.
	Wybieranie domyślnych programów	- Po pierwszym naciśnięciu przycisku wyświetlany jest symbol pierwszego programu. - Za każdym kolejnym dotknięciem wyświetlany jest symbol następnego programu.
	Przycisk Wł.-Wył./Start-Stop	- Aby włączyć panel sterowania, dotknąć przycisk przez ok. 2 sekundy. - Po ustawieniu żądanej temperatury i czasu gotowania lub po wybraniu domyślnego programu naciśnięcie ponownie przycisk, aby rozpocząć proces gotowania.

Symbol	Funkcja przycisku	Opis
	Włączanie/wyłączanie funkcji obrotu	- Funkcja obrotu dla kosza obrotowego, podstawy obrotowej różna do grillowania lub różna obrotowego włącza się poprzez dotknięcie przycisku. - Funkcja obrotu wyłącza się po ponownym dotknięciu.
	Wydłużenie czasu gotowania	- Po włączeniu panelu sterowania wyświetlany jest domyślny czas gotowania. - Poprzez dotknięcie przycisku czas gotowania można wydłużyć co 1 minutę, maksymalnie do 60 minut. - W połączeniu z programem Suszenie ustawienie jest możliwe tylko w odstępach 30-minutowych, maksymalnie do 24 godzin.
	Skrócenie czasu gotowania	- Poprzez dotknięcie przycisku czas gotowania można skracać co 1 minutę, minimalnie do 1 minuty. - W połączeniu z programem Suszenie ustawienie jest możliwe tylko w odstępach 30-minutowych, minimalnie do 2 godzin.

- Przyciski dotykać opuszką palca, a nie jego czubkiem.
Przyciski reagują na dotyk, nie jest konieczne ich wciskanie.
Gdy urządzenie rozpozna dotyk, zasygnalizuje to dźwiękiem.
- Należy dbać o to, aby przyciski były zawsze czyste, suche i niezakryte przedmiotami.

Wskazówka:

Drzwi urządzenia muszą być zamknięte, aby można było dokonać ustawień i nacisnąć przyciski funkcyjne.

Wskaźniki (rys. 4b)

Wskaźniki znajdujące się na panelu obsługi posiadają następujące znaczenie:

Symbol	Funkcja wyświetlania	Opis
	Wentylator jest aktywny	Jeśli proces gotowania zostanie zatrzymany lub panel sterowania zostanie wyłączony, wentylator kontynuuje pracę przez ok. 20 sekund w celu schłodzenia urządzenia. Symbol wygasa po wyłączeniu wentylatora.
	Grzanie jest aktywne	Symbol gaśnie, gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta i zapala się ponownie, gdy urządzenie zacznie się ponownie nagrzewać.
180 °C	Wskaźnik ustawionej temperatury, np. 180°C	Temperatura wyświetlana jest na zmianę z ustawionym czasem gotowania.
15 °C	Wskaźnik ustawionego czasu gotowania, np. 15 minut	Czas gotowania wyświetlany jest na zmianę z ustawioną temperaturą. Podczas procesu gotowania czas jest odliczany.

Wybieranie domyślnych programów

(rys. 4c)

Po wybraniu jednego z domyślnych programów automatycznie sugerowane są wstępnie ustawione czasy gotowania i ustawienia temperatury, a także funkcja obrotu dla określonych potraw. Można zmieniać te programy w dowolnym momencie za pomocą przycisków funkcyjnych dla temperatury i czasu gotowania, a także ręcznie włączać i wyłączać funkcję obrotu.

Wskazówka:

Sugerowane temperatury i czasy gotowania są jedynie wartościami przeciętnymi i muszą zostać ewentualnie dopasowane. Ponieważ składniki różnią się w zależności od ich pochodzenia, wielkości, temperatury i jakości, rzeczywiste temperatury i czasy gotowania mogą się różnić.

Upewnić się, że przede wszystkim mięso, ryby i drób są ugotowane.

Symbol	Program	Domyślna temperatura	Domyślny czas gotowania	Domyślna funkcja
	Frytki	200°C	25 minut	Funkcja obrotu
	Steki / Kotlety	180°C	20 minut	–

Symbol	Program	Domyślna temperatura	Domyślny czas gotowania	Domyślna funkcja
	Udko z kurczaka	180°C	30 minut	–
	Ryba	180°C	18 minut	–
	Krewetki	160°C	12 minut	–
	Cały drób / pieczeń	200°C	40 minut	Funkcja obrotu
	Rożny do grillowania	200°C	20 minut	Funkcja obrotu
	Suszenie (owoców lub warzyw)	45°C	4 godziny	–

Włączanie i wyłączanie urządzenia

Włączanie

- Zamknąć szklane drzwi.
- Podłączyć wtyczkę do nieuszkodzonego, prawidłowo zamontowanego gniazdka sieciowego ze stykiem ochronnym.
 - Wszystkie symbole na panelu sterowania zaświecą się krótko.
 - Następnie zaświeci się symbol przycisku Wł.-Wył./Start-Stop.
- Aby włączyć panel sterowania, dotknąć przycisk Wł.-Wył./Start-Stop przez ok. 2 sekundy.
 - Panel sterowania włączy się.
 - Pojawią się wszystkie symbole przycisków funkcyjnych.
 - Symbol przycisku Wł.-Wył./Start-Stop miga.
 - Temperatura (180°C) i czas gotowania (15 minut) są wyświetlane na przemian.

Wyłączanie

- W celu wyłączenia urządzenia dotknąć przycisk Wł.-Wył./Start-Stop przez ok. 2 sekundy.
 - Na panelu sterowania kilka razy miga „00” i symbol przycisku Wł.-Wył./Start-Stop.
 - Symbol wentylatora świeci się tak długo, aż wentylator się wyłączy.

- Wszystkie pozostałe symbole na panelu sterowania gasną.
- Po wyłączeniu wentylatora symbol przycisku Wł.-Wył./Start-Stop świeci się stale.
- W celu całkowitego wyłączenia urządzenia, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Zmiana temperatury i czasu gotowania

Po włączeniu panelu sterowania sugerowana jest temperatura 180°C i czas gotowania 15 minut.

Przy pomocy przycisków funkcyjnych „Zwiększ/zmniejsz temperaturę” i „Wydłuż/skróć czas gotowania” można zmienić temperaturę i czas gotowania.

- Ustawić za pomocą przycisków funkcyjnych „Zwiększ/zmniejsz temperaturę” żądaną temperaturę.
 - Temperaturę można ustawić w przedziale od 65°C do 200°C, w odstępach co 5°C.
- Ustawić za pomocą przycisków funkcyjnych „Wydłuż/skróć czas gotowania” żądany czas gotowania.

- Czas gotowania można ustawić w przedziale od 1 minuty do 60 minut w odstępach co 1 minutę.

Wartości ustawionej temperatury i czasu gotowania pokazywane są na przemian na panelu sterowania.

Wskazówka:

- Wielokrotne, krótkie dotknięcie przycisku funkcyjnego dla nastawienia temperatury lub czasu gotowania spowoduje rozpoczęcie stopniowego odliczania w górę lub w dół.
- Dłuższe przytrzymanie przycisku spowoduje szybsze odliczanie w górę lub w dół.

Wskazówka: Ustawienie temperatury i czasu gotowania można zmienić w dowolnym momencie za pomocą przycisków funkcyjnych.

Wskazówka: Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, panel sterowania ponownie się wyłączy i należy ponownie wprowadzić ustawienia.

Wybieranie domyślnych programów

- Włączyć urządzenie.
- Krótko dotykać po sobie przycisk Programy, aż zostanie wyświetlony symbolżądanego programu.
 - Domyślnie ustawiona temperatura i czas gotowania dla danego programu są wyświetlane na przemian.
 - Symbol przycisku Wł.-Wył./Start-Stop miga.
 - Jeśli funkcja obrotu dla wybranego programu jest domyślnie ustawiona, dodatkowo miga również symbol funkcji obrotu.
- W razie potrzeby zmienić sugerowaną temperaturę i czas gotowania.

Wskazówka: Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, panel sterowania ponownie się wyłączy i należy ponownie wprowadzić ustawienia.

Rozpoczęcie procesu gotowania

- Umieścić jedzenie w przestrzeni do gotowania.
- Zamknąć szklane drzwi.
- Włączyć urządzenie.
- Ustawićżądaną temperaturę i czas gotowania lub wybrać domyślny program.
- Rozpocząć proces gotowania, dotykając krótko przycisku Wł.-Wył./Start-Stop.
 - Symbole dla ogrzewania i wentylatora pojawiają się na wyświetlaczu.
 - Wartości ustawionej temperatury i czasu gotowania pokazywane są na przemian na panelu sterowania.
 - Podczas procesu gotowania czas jest odliczany.
 - Symbol dla ogrzewania gaśnie, gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta i zapala się ponownie, gdy urządzenie zacznie się ponownie nagrzewać.

Przerwanie/zakończenie procesu gotowania

Przerwanie procesu gotowania

- Aby przerwać proces gotowania, dotknąć krótko przycisku Wł.-Wył./Start-Stop.
 - Wyświetlany czas zatrzymuje się.
 - Symbol przycisku Wł.-Wył./Start-Stop miga.
 - Ogrzewanie wyłącza się.
 - Symbol wentylatora świeci się tak długo, aż wentylator się wyłączy.
- Alternatywnie można przerwać proces gotowania, otwierając szklane drzwi.
- Aby kontynuować proces gotowania, ponownie krótko dotknąć przycisku Wł.-Wył./Start-Stop lub zamknąć szklane drzwi.
 - Ogrzewanie i wentylator znowu się włączą.
 - Wyświetlany czas będzie dalej odliczany.

Wskazówka: Jeśli proces gotowania nie zostanie kontynuowany w ciągu 3 minut, oświetlenie wewnątrz urządzenia wyłączy się. Ustawienia pozostają zapisane, a proces może zostać kontynuowany w dowolnym momencie. Aby zakończyć, nacisnąć przycisk Wł.-Wył./Start-Stop.

Zakończenie procesu gotowania

- Aby przedwcześnie zakończyć proces gotowania i wyłączyć urządzenie, dotknąć przycisku Wł.-Wył./Start-Stop na ok. 2 sekundy.
- W celu całkowitego wyłączenia urządzenia, wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

Koniec procesu gotowania

Po upływie ustawionego czasu sześć razy z rzędu rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy, a na panelu sterowania kilka razy miga „00” i symbol przycisku Wł.-Wył./Start-Stop.

Ogrzewanie wyłącza się automatycznie.

Symbol wentylatora świeci się tak długo, aż wentylator się wyłączy.

Wszystkie pozostałe symbole na panelu sterowania gasną.

Po wyłączeniu wentylatora, symbol przycisku Wł.-Wył./Start-Stop świeci się stale.



Ostrożnie!

Urządzenie oraz akcesoria w przestrzeni do gotowania są bardzo gorące. Niebezpieczeństwo oparzenia!

- Dotykać szklanych drzwi tylko za uchwyt.
- Należy zachować ostrożność podczas otwierania szklanych drzwi, może wydostać się gorąca para.
- Używać rękawic kuchennych lub dołączonego uchwytu do wyjmowania, w celu wyjęcia akcesoriów z przestrzeni do gotowania.
- Ostrożnie otworzyć szklane drzwi.
- Używając rękawic kuchennych lub dołączonego uchwytu do wyjmowania ostrożnie wyjąć jedzenie z przestrzeni do gotowania.
- Odłożyć jedzenie na żaroodporną podstawkę.
- Jeśli nie będą przygotowywane kolejne produkty, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i poczekać do całkowitego ostygnięcia urządzenia wraz z akcesoriami.

Zalecenia dotyczące przygotowywania produktów

Potrawa	Min. - Max. Waga (w gramach)	Czas (w minutach)	Temperatura (w stopniach Celsjusza)	Zalecenie
Ziemniaki i frytki				
Cienkie mrożone frytki *	350 - 450	20 - 25	200	używać kosza obrotowego
Grube mrożone frytki *	400 - 500	20 - 25	200	używać kosza obrotowego
Zapiekanka ziemniaczana	500 - 600	25 - 30	200	piec na średnim poziomie

Potrawa	Min. - Max. Waga (w gramach)	Czas (w minu- tach)	Temperatura (w stopniach Celsjusza)	Zalecenie
---------	---------------------------------	---------------------------	---	-----------

Mięso i drób

Stek wołowy	250 - 300	15 - 20	180	gotować na 2 poziomach, przenieść kratkę do pieczenia po 10 min.
Kotlet wieprzowy	400 - 500	15 - 20	180	gotować na 2 poziomach, przenieść kratkę do pieczenia po 10 min.
Grillowana kiełbasa	400 - 800	13 - 15	200	
Udka z kurczaka	400 - 800	25 - 30	180	gotować na 2 poziomach, przenieść kratkę do pieczenia po 12 min.
Pierś z kurczaka	400 - 800	15 - 20	180	gotować na 2 poziomach, przenieść kratkę do pieczenia po 8 min.
Skrzydółka z kurczaka	600 - 800	25 - 30	180	gotować na 2 poziomach, przenieść kratkę do pieczenia po 15 min.
Cały kurczak	500 - 1000	30 - 40	200	max. waga 1,2 kg, związać razem

Przekąski

Sajgonki	500 - 600	8 - 10	200	gotować na 2 poziomach, przenieść kratkę do pieczenia po 5 min.
Mrożone paluszki rybne	500 - 800	6 - 10	200	gotować na 2 poziomach, przenieść kratkę do pieczenia po 5 min.
Pieczony, panierowany ser	500 - 800	8 - 10	180	gotować na 2 poziomach, przenieść kratkę do pieczenia po 5 min.
Warzywa	300 - 600	12 - 20	200	gotować na 2 poziomach, przenieść kratkę do pieczenia po 10 min.
Suszone owoce	200 - 400	600 (10 godz.)	45	

Pieczyno

Tosty	130 - 150	5 - 6	160	gotować na 2 poziomach, przenieść kratkę do pieczenia po 3 min.
Ciasto	500 - 800	15 - 20	160	piec na środkowej półce
Quiche	500 - 800	15 - 20	180	piec na środkowej półce
Muffiny	500 - 800	15 - 18	200	piec na środkowej półce

Informacje w niniejszej tabeli są wyłącznie wskazówkami. W zależności od temperatury, właściwości produktów itp. podane wartości mogą w praktyce wyglądać inaczej.

* W celu zapewnienia równomiernego smażenia niektóre potrawy (np. frytki) należy wstrząsnąć po upływie połowy ustalonego czasu.

Wskazówki

- Jedzenie w małych kawałkach wymaga zwykle trochę krótszego czasu gotowania niż większe kawałki.
- Duże ilości jedzenia wymagają tylko nieznacznie dłuższego czasu niż mniejsze ilości.
- Obracanie lub mieszanie mniejszych potraw zapewnia równomierne smażenie wszystkich części.
- Przekąski przygotowywane zwykle w piekarniku mogą być również przygotowywane we frytownicy na gorące powietrze.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek w koszu obrotowym wynosi 700 gramów.
- Używać gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem. Gotowe ciasto wymaga krótszego czasu pieczenia niż ciasto domowej roboty.
- Do przygotowywania ciast lub quiche używać formy do pieczenia lub żaroodpornej miski. Podobnie, jeśli przygotowywane są delikatne lub nadziewane potrawy.
- Frytownicy na gorące powietrze można również używać do odgrzewania. Wystarczy ustawić temperaturę na 10 minut na 150°C.

Wskazówka dotycząca akrylamidu

Zbyt gorące smażenie może prowadzić do powstawania szkodliwych dla zdrowia substancji.

- Usuwać przypalone resztki potraw.
- Nie dopuszczać do tego, aby potrawy smażyły się na zbyt ciemny kolor.

Czyszczenie i pielęgnacja

Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić urządzenie i wszystkie akcesoria. Resztki produktów spożywczych najłatwiej usunąć zaraz po ostygnięciu.



Ostrzeżenie!

Niebezpieczeństwo porażenia prądem ze względu na wilgoć!

Nie wolno:

- zanurzać urządzenia w wodzie,
- trzymać urządzenia pod bieżącą wodą,
- myć urządzenia w zmywarce.



Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo oparzenia przez gorące powierzchnie!

- Przed czyszczeniem należy zawsze odczekać, aż urządzenie oraz akcesoria całkowicie ostygną.

Uwaga!

- Nigdy nie czyścić urządzenia, stosując środki czyszczące lub rozpuszczalniki, ponieważ mogą one uszkodzić urządzenie lub zanieczyścić produkty spożywcze podczas następnego użycia.
- Nie wolno stosować ostrych gąbek ani środków czyszczących przeznaczonych do szorowania, aby nie uszkodzić powierzchni urządzenia i elementów wyposażenia.

Uwaga!

- Nie zeszkrobywać twardymi przedmiotami przypalonych resztek produktów spożywczych. Mogłoby to spowodować uszkodzenie elementów wyposażenia oraz urządzenia.
- Elementy te nie nadają się do mycia w zmywarkach.
- Nie czyścić wnętrza urządzenia sprayem do piekarnika, ponieważ nie jest możliwe usunięcie pozostałości ze spiral.

Czyszczenie urządzenia

- Należy dopilnować, aby wtyczka była wyjęta z gniazda sieciowego, a urządzenie było całkowicie wystudzone.
- Wyjąć wszystkie akcesoria z urządzenia.
- Wnętrze urządzenia należy czyścić zwilżoną ściereczką. W razie potrzeby można nanieść na ściereczkę łagodny płyn do mycia naczyń.
- Zewnętrzne części i panel obsługi czyścić wyłącznie za pomocą miękkiej, lekko nawilżonej ściereczki.
- Następnie przetrzeć urządzenie szmatką zwilżoną czystą wodą.
- Starannie wysuszyć urządzenie.

Czyszczenie szklanych drzwi (rys. 5)

Szklane drzwi można zdjąć, aby ułatwić czyszczenie.

- Otworzyć szklane drzwi na 90°.
- Przesunąć przełącznik suwakowy po wewnętrznej stronie drzwi do oporu w lewo w kierunku strzałki i przytrzymać go w tej pozycji.
- Przechylić szklane drzwi po prawej stronie zawiasu lekko w dół i zdjąć je w dół.
- Wyczyścić wewnętrzną i zewnętrzną stronę szklanych drzwi wilgotną ściereczką z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

- Następnie przetrzeć urządzenie szmatką zwilżoną czystą wodą.
- Starannie wysuszyć szklane drzwi.
- Aby założyć szklane drzwi, przechylić je po prawej stronie lekko w dół.
- Najpierw włożyć lewy bolec zawiasu do otworu.
- Przesunąć przełącznik suwakowy do oporu w lewo i przytrzymać go w tej pozycji.
- Unieść nieco prawą stronę i zwolnić przełącznik suwakowy, aby prawy bolec zawiasu wsunął się w otwór.
- Sprawdzić, czy szklane drzwi wiszą prawidłowo w zawiasach i czy można je bezpiecznie otwierać i zamykać.

Czyszczenie akcesoriów



Ostrożnie!

Niebezpieczeństwo obrażeń spiczastymi widelcami różną obrotowego i różnami do grilla, jak również ostrymi krawędziami przy tarczach podstawy obrotowej!

- Zachować ostrożność podczas czyszczenia spiczastych i ostrych części.

- Akcesoria należy czyścić w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
- Jeśli części są mocno zabrudzone, można je również namoczyć w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń.
- Spłukać wszystkie części czystą wodą.
- Następnie po czyszczeniu należy starannie wysuszyć wszystkie elementy.

Rozwiązania w przypadku problemów z działaniem urządzenia

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest wsadzona do gniazdka.	Włożyć wtyczkę do nieuszkodzonego, właściwie zamontowanego gniazdka sieciowego ze stykiem ochronnym.
	Nie został uruchomiony przycisk Wł.-Wył./Start-Stop.	Uruchomić proces gotowania za pomocą przycisku Wł.-Wył./Start-Stop.
	Szklane drzwi są otwarte	Zamknąć szklane drzwi.
Potrawy nie są usmażone.	Kawałki jedzenia są za duże.	Pokroić produkt na mniejsze kawałki. Mniejsze kawałki smażą się bardziej równomiernie.
	Temperatura smażenia jest zbyt mała.	Ustawić wyższą temperaturę smażenia.
	Czas smażenia jest zbyt krótki.	Ustawić dłuższy czas smażenia.
Potrawy są usmażone nierównomiernie.	Produkty znajdują się zbyt blisko siebie.	Niektóre produkty, jak np. frytki, należy wstrząsnąć po upływie połowy czasu smażenia. Wstrząsnąć koszem obrotowym.
Z frytkownicy wydobywa się biały dym.	Produkty są zbyt tłuste.	Podczas podgrzewania bardzo tłustych produktów tłuszcz kapie do wnętrza urządzenia, w wyniku czego powstaje w nim wyższa temperatura niż normalnie. Sprawdzić, czy tacka na tłuszcz jest włożona na spód przestrzeni do gotowania.
	W przestrzeni do gotowania lub na akcesoriach znajdują się jeszcze pozostałości tłuszczu z poprzedniego procesu gotowania.	Pozostałości tłuszczu spalają się w przestrzeni do gotowania. Po każdym użyciu czyścić wnętrze urządzenia i akcesoria.
Świeże frytki nie są chrupiące.	Ziemniaki są za mokre.	Świeżo pokrojone, surowe frytki najpierw wysuszyć, a następnie skropić niewielką ilością oleju.
	Ziemniaki są pokrojone w zbyt duże kawałki.	Pokroić ziemniaki na mniejsze kawałki.
Świeże frytki są nierównomiernie usmażone.	Pokrojone, surowe frytki nie zostały wystarczająco namoczone w wodzie.	Świeżo pokrojone, surowe frytki włożyć na jakiś czas do wody w celu usunięcia skrobi z ich powierzchni. Następnie odsączyć i wysuszyć papierem kuchennym.
	Użyty gatunek ziemniaków nie nadaje się do smażenia we frytkownicy.	Używać świeżych, twardych ziemniaków.

Wskazówka dotycząca oświetlenia wnętrza urządzenia

Lampa we wnętrzu urządzenia jest zamontowana na stałe i nie można jej wymienić.

Przechowywanie

- Przed odłożeniem na miejsce przechowywania dokładnie oczyścić urządzenie oraz akcesoria i odczekać aż całkowicie wyschną.
- Przechowywać urządzenie i elementy wyposażenia w czystym, suchym i wolnym od kurzu miejscu.

Utylizacja

Utylizacja opakowania

Opakowanie produktu wykonane jest z materiałów podlegających recyklingowi. Materiały opakowaniowe należy utylizować zgodnie z ich oznakowaniem w publicznych punktach odbioru odpadów lub zgodnie z wytycznymi obowiązującymi w danym kraju.

Utylizacja zużytego sprzętu



Jeśli nie chcą już Państwo używać swojego urządzenia elektrycznego, należy bezpłatnie przekazać je do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego. W żadnym wypadku nie wolno wyrzucać zużytych urządzeń elektrycznych do pojemników na odpady nienadające się do ponownego przetworzenia (patrz symbol).

Pozostałe wskazówki dotyczące utylizacji

Należy oddać urządzenie w takim stanie, aby możliwe było jego późniejsze ponowne wykorzystanie lub przetworzenie.

Urządzenia elektryczne mogą zawierać szkodliwe substancje. Nieprawidłowe obchodzenie

się lub uszkodzenie urządzenia mogą stwarzać zagrożenia dla zdrowia lub powodować zanieczyszczenie wody lub gleby podczas późniejszego użytkowania.

Dane techniczne

Model	DF-E0201
Napięcie	220-240 V~
Częstotliwość	50/60 Hz
Moc	2000 W
Poziom hałasu	61 dB(A)
Objętość przestrzeni do gotowania	11 litrów
Pojemność kosza obrotowego	3,5 litra
Wymiary urządzenia	wysokość x szerokość x głębokość ok. 37,5 x 28 x 34 cm



Gwarancja

Kaufland udziela Państwu gwarancji na 3 lata od daty zakupu.

Gwarancja nie obejmuje szkód związanych z nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem, nieprawidłowym obchodzeniem się z urządzeniem, naprawami przeprowadzanymi na własną rękę lub niewystarczającą konserwacją i pielęgnacją.

Stimate client,

Vă felicităm pentru cumpărarea noului dvs. aparat. Ați decis să alegeți un produs cu un raport calitate-preț excelent care vă va aduce multe satisfacții.

Înainte de utilizarea aparatului familiarizați-vă cu toate instrucțiunile privind operarea și siguranța.

Utilizați aparatul numai în modul descris și numai în scopurile menționate. În cazul transmiterii aparatului unei alte persoane, predați-i, de asemenea, toate documentele aferente acestuia.

Pachetul de livrare

- Unitatea echipamentului (A)
- Coș rotativ (B)
- Șuruburi de fixare (2x) (C)
- Arbore pentru țepușa rotativă (D)
- Furculițe pentru țepușa rotativă (2x) (E)
- Țepușe de rotisor (10x) (F)
- Discuri pentru cadrul rotativ al țepușelor de rotisor (2x) (G)
- Grătar de coacere (3x) (H)
- Sistem auxiliar de evacuare (I)
- Recipient de colectare a grăsimii (J)
- Instrucțiuni de folosire

Verificați existența tuturor componentelor și aparatul cu privire la deteriorări survenite în timpul transportului.

Nu puneți în funcțiune aparatul dacă acesta este deteriorat!

În cazul defectării contactați un magazin Kaufland.

Siguranța

Citiți cu atenție următoarele instrucțiuni privind siguranța înaintea primei utilizări a aparatului.

În vederea unei utilizări sigure respectați toate instrucțiunile privind siguranță prezentate în continuare.

Utilizarea conform destinației

- Aparatul este destinat exclusiv prăjirii, încălzirii, gătirii, preparării la grătar, coacerii și conservării prin deshidratarea alimentelor în cantități obișnuite pentru uz casnic.
- Friteuza multifuncțională cu aer cald nu este destinată utilizării cu ulei sau grăsime pentru prăjit. Din cauza aerului cald, uleiul, grăsimea și alte lichide se pot aprinde. Nu introduceți niciodată ulei, grăsime sau alte lichide în recipientul pentru gătit.
- Nu utilizați aparatul în aer liber.

- Aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic. Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea în scopuri profesionale.
- Folosiți aparatul numai pentru domeniul de utilizare descris și cu accesoriile originale. Orice altă utilizare sau modificare a aparatului sunt considerate ca fiind neconforme. Producătorul nu răspunde pentru daunele produse ca urmare a utilizării necorespunzătoare sau operării eronate.

Siguranța copiilor și a persoanelor



Avertizare!

Pericol de asfixiere pentru copii la joaca cu materialul de ambalare!

- Țineți neapărat materialul de ambalare departe de copii.

- Aceste aparate pot fi utilizate de copiii cu vârsta peste 8 ani, precum și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheate sau dacă au fost instruite cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea care trebuie efectuate de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Mențineți aparatul și cablul de conexiune departe de accesul copiilor cu vârsta sub 8 ani.

Aspecte generale privind siguranța



Precauție!

Pericol de arsuri din cauza suprafețelor încinse! Pe parcursul funcționării, suprafețele aparatului și ale accesoriilor care pot fi atinse se pot încinge foarte puternic.

- Nu atingeți niciodată ușa din sticlă sau carcasa în timpul funcționării și atâta timp cât aparatul este fierbinte!
- În timpul funcționării, mențineți distanța față de orificiul de evacuare a aburului de pe partea din spate a aparatului. Aburul evacuat poate provoca arsuri!



Precauție!

Pericol de arsuri din cauza suprafețelor încinse! Pe parcursul funcționării, suprafețele aparatului și ale accesoriilor care pot fi atinse se pot încinge foarte puternic.

- La deschiderea ușii din sticlă poate fi eliminat abur încins și poate provoca arsuri. Aveți grijă ca fața și mâinile să nu se afle direct deasupra aparatului.
- Nu introduceți mâinile în spațiul pentru gătit atunci când aparatul este fierbinte!
- Pentru deschidere, prindeți ușa din sticlă numai de mâner!
- Utilizați sistemul auxiliar de evacuare inclus în pachetul de livrare pentru a monta sau a demonta în aparat coșul rotativ încins, țepușa rotativă sau cadrul rotativ al țepușelor de rotisor.
- Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie sau șervete atunci când manevrați aparatul fierbinte!
- Lăsați aparatul să se răcească după utilizare, înainte de a-l curăța sau transporta.

- Pericol de rănire! Furculițele pentru țepușa rotativă, țepușele de rotisor și discurile pentru cadrul rotativ al țepușelor de rotisor sunt ascuțite și prezintă canturi ascuțite. Utilizați mănuși de protecție, în cazul în care montați sau demontați între ele țepușa rotativă și cadrul rotativ al țepușelor de rotisor. Acordați atenția necesară la curățarea elementelor ascuțite și tăioase.
- Aparatul funcționează exclusiv cu aer cald. Din cauza aerului cald, uleiul, grăsimea și alte lichide se pot aprinde. Nu introduceți niciodată ulei, grăsime sau alte lichide în recipientul pentru gătit.
- Aparatul trebuie verificat periodic cu privire la eventuale deteriorări. Aparatul nu trebuie utilizat atunci când cablul de alimentare, carcasa, comenzile sau ușa din sticlă sunt defecte.
- Cablul de alimentare trebuie verificat periodic cu privire la eventuale deteriorări. În situația în care cablul de alimentare este deteriorat, nu mai este permisă utilizarea în continuare a aparatului.
- În cazul defectării cablului de alimentare, în vederea evitării pericolelor, acesta se va înlocui numai de către un centru autorizat de reparații.

- Aparatul se va utiliza numai cu accesoriile livrate.
- Acest aparatul nu este conceput pentru utilizarea cu temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță.
- Conectați aparatul numai la o priză cu împământare instalată corespunzător și nedeteriorată.
- Nu utilizați niciodată aparatul sub dulapuri suspendate, în apropiere de perdele sau de alte obiecte inflamabile.
- Nu așezați aparatul în imediata apropiere a unor surse de apă, de ex. lângă chiuvetă, cuve de spălare sau în pivnițe umede. În caz contrar există pericol de electrocutare.
- Asigurați-vă că nu picură apă pe cablul de alimentare sau pe ștecăr.
- Asigurați-vă în carcasa aparatului nu ajung lichide.
- Aparatul și cablul de alimentare cu ștecăr nu se vor introduce niciodată în apă sau în alte lichide și nu se vor curăța sub jet de apă!
- Aparatul nu trebuie curățat cu un aparat cu aburi
- Aparatul nu trebuie spălat în mașina de spălat vase.
- Respectați indicațiile din secțiunea „Curățarea și îngrijirea”.

Siguranța la instalare și conectare

- Conectați aparatul numai la surse de alimentare cu energie electrică ale căror tensiune și frecvență corespund indicațiilor de pe plăcuța de fabricație! Eticheta cu date tehnice se află pe partea inferioară a aparatului.
- Așezați aparatul întotdeauna pe o suprafață stabilă, uscată, plană și termorezistentă. Suprafața de sub aparat se poate decolora și poate suferi deteriorări. În cazul în care aveți dubii, utilizați suplimentar o placă termorezistentă.
- Aparatul nu trebuie încorporat în mobilier sau într-un dulap. În caz contrar nu este posibilă o ventilație suficientă și se poate declanșa un incendiu sau aparatul poate fi deteriorat.
- Aparatul trebuie utilizat numai de sine stătător.
- Așezați aparatul în așa fel încât să existe suficient spațiu pentru circulația aerului. Distanța la nivelul peretelui posterior, al pereților laterali și deasupra aparatului trebuie să fie de minim 10 cm.
- Aveți grijă ca orificiile de aerisire de pe partea dreaptă și partea stângă, de pe partea inferioară a aparatului să nu fie blocate sau acoperite de alte obiecte.
- Nu introduceți obiecte în deschiderile pentru aerisire.
- Nu așezați aparatul pe fețe de masă sau materiale textile cu fibre dense.
- Aparatul nu se va amplasa pe o suprafață fierbinte sau în apropierea unei surse de căldură.
- Aparatul este prevăzut cu picioare antiderrapante din material plastic. În cazul obiectelor de mobilier care a fost acoperit cu vopsele

sau material plastic sau care a fost cu substanțe de îngrijire nu poate fi exclus cazul în care aceste substanțe pot ataca și înmuia pi-cioarele din plastic. Dacă este cazul, așezați sub aparat o bază antiderapantă, termore-zistentă.

- Pozați cablul de alimentare astfel încât ni-meni să nu se împiedice de el și nici aparatul să nu se poată răsturna din greșeală.

Siguranța la utilizare

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat pe durata funcționării.
- Țineți copiii și animalele de companie departe de aparat, atunci când acesta este în uz sau în faza de răcire.
- Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu componentele fierbinți ale aparatului.
- Nu așezați obiecte inflamabile precum lavete, șervete de bucătărie etc. pe aparatul fierbinte.
- Nu uscați niciodată obiecte textile sau alte obiecte pe, deasupra sau în aparat. Există pericol de incendiu!
- Nu mișcați și nu deplasați aparatul atâta timp cât acesta este încă fierbinte.
- Utilizați sistemul auxiliar de evacuare inclus în pachetul de livrare pentru a monta sau a demonta în aparat coșul rotativ încins, țepușa rotativă sau cadrul rotativ al țepușelor de rotisor.
- Nu vă sprijiniți pe ușa din sticlă. Aparatul se poate răsturna!
- Nu amplasați obiecte pe ușa din sticlă. Aparatul se poate răsturna sau balamalele și placa de sticlă pot suferi deteriorări.
- Utilizați aparatul numai cu vasul de colectare a grăsimii montat, pentru a permite colec-

tarea scurgerilor de grăsime, a firimiturilor sau a altor resturi alimentare.

- Scoateți ștecărul din priză după fiecare utilizare.

Siguranța la curățare

- Opriti aparatul de fiecare dată înaintea curățării și deconectați-l de la rețeaua electrică.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înaintea curățării sau depozitării.

Amplasarea aparatului

- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, plană și termorezistentă (de ex. un blat de lucru din oțel inoxidabil sau blat de lucru dintr-un material natural precum granitul).
- Așezați aparatul în așa fel încât să existe suficient spațiu pentru circulația aerului. Distanța la nivelul peretelui posterior, al pereților laterali și deasupra aparatului trebuie să fie de minim 10 cm.

Înaintea primei puneri în funcțiune

Îndepărtarea materialului de ambalare

- Îndepărtați toate materialele de ambalare de pe aparat înaintea primei utilizări a acestuia.

Curățarea înaintea primei utilizări

Înainte de prima punere în funcțiune, este necesară curățarea temeinică a aparatului și a accesoriilor.

- Extrageți accesoriile utilizate din cuptor.
- Utilizați aparatul câteva minute la nivelul maxim, fără alimente, pentru a elimina reziduurile datorate producției.

- Curățați aparatul și accesoriile conform descrierii din secțiunea „Curățarea și îngrijirea”.
- Asigurați-vă că toate piesele sunt complet uscate după curățare.

Indicație: În ciuda unei curățări temeinice, la prima încălzire poate apărea o cantitate redusă de fum și miros. Acest lucru este normal și nu este periculos. Pentru a asigura o ventilație suficientă, deschideți de exemplu o fereastră.

Accesorii

Recipient de colectare a grăsimii

Recipientul de colectare a grăsimii împiedică ajungerea firimiturilor, grăsimii și a altor resturi alimentare pe podeaua cuptorului și arderea acestora.

Grătar de coacere

Grătarele de coacere sunt recomandate în special pentru conservare prin uscare. Acestea pot fi folosite și pentru coacere, încălzire, etc.

Coș rotativ

Coșul rotativ este recomandat pentru prepararea de cartofi prăjiți, mici bucăți de legume și carne, precum și pentru prăjitul nucilor.

Arbore pentru țepușa rotativă și furculițe pentru țepușa rotativă

Arborele pentru țepușa rotativă cu furculițele pentru țepușa rotativă este recomandat pentru prepararea la grătar a puilor întregi sau a fripturilor cu o greutate de până la max. 1,2 kg. Arborele pentru țepușa rotativă este utilizat, de asemenea, pentru cadrul rotativ al țepușelor de rotisor.

Țepușe de rotisor și cadru rotativ al țepușelor de rotisor

Pe țepușele de rotisor puteți aplica bucăți de carne, pește, legume, etc. și le puteți prepara la grătar în aparat. Puteți amplasa țepușele de rotisor pe grătarul de coacere sau le puteți monta în cadrul rotativ al țepușelor de rotisor. În cadrul rotativ al țepușelor de rotisor, țepușele de rotisor sunt rotite pe parcursul preparării la grătar.

Utilizarea accesoriilor

Montarea/demontarea recipientului de colectare a grăsimii



Precauție!

Pericol de arsuri din cauza suprafețelor încinse!

- Utilizați mănușile de gătit sau lăsați aparatul să se răcească complet, înainte de a demonta recipientul de colectare a grăsimii.
- Utilizați mănușile de gătit sau lăsați recipientul fierbinte de colectare a grăsimii să se răcească complet înainte de demontarea acestuia.

Atenție!

Utilizați aparatul numai cu recipientul de colectare a grăsimii montat.

- Amplasați recipientul de colectare a grăsimii sub secțiunea inferioară a cuptorului și împingeți complet până la opritor.
- Pentru a demonta recipientul de colectare a grăsimii, fixați-l în secțiunea frontală mediană și demontați-l.

Montarea/demontarea grătarului de coacere



Precauție!

Pericol de arsuri din cauza suprafețelor încinse!

- Utilizați mănușile de gătit sau lăsați aparatul să se răcească complet, înainte de a demonta grătarul de coacere.
- Utilizați mănușile de gătit sau lăsați grătarul fierbinte de coacere să se răcească complet înainte de demontarea acestuia.

- Amplasați pentru început recipientul de colectare a grăsimii sub secțiunea inferioară a cuptorului.
- Împingeți grătarul de coacere în șinele laterale de ghidare până la opritor în cuptor.

Sugestii:

- Pentru rezultate crocante și rapide, amplasați grătarul de coacere mai sus în aparat.
- După jumătate din timpul de gătire, montați grătarul superior de coacere în secțiunea inferioară, iar grătarul inferior sus pentru a obține un rezultat uniform.

Montarea / demontarea cadrului rotativ al țepușelor de rotisor (imaginea 1)



Precauție!

Pericol de rănire datorat țepușelor de rotisor ascuțite și canturilor ascuțite la nivelul discurilor pentru cadrul rotativ!

- Utilizați mănușile de gătit când montați sau demontați cadrul rotativ al țepușelor de rotisor.



Precauție!

Pericol de arsuri din cauza suprafețelor încinse!

- Utilizați în toate situațiile sistemul auxiliar de evacuare inclus în pachetul de livrare, pentru a demonta din aparat cadrul rotativ încins al țepușelor de rotisor.
- Utilizați mănușile de gătit când montați sau demontați cadrul rotativ al țepușelor de rotisor.

Montare

Indicații:

- Discurile pentru cadrul rotativ sunt prevăzute cu marcaje „L” (pentru stânga) și „R” (pentru dreapta).
- Crestăturile exterioare la nivelul ambelelor capete ale arborelui pentru țepușa rotativă marchează poziția exterioară a șuruburilor de fixare. Nu este permisă montarea discurilor pentru cadrul rotativ mai departe către exterior la nivelul arborelui, pentru a permite o funcționare fără probleme în regim de rotație.
- Împingeți cele două discuri pentru cadrul rotativ conform marcării acestora „L” (pentru stânga) și „R” (pentru dreapta) pe arborele pentru țepușa rotativă (1). În acest sens, asigurați-vă că
 - suporturile pentru șuruburile de fixare sunt orientate către exterior
 - discurile pentru cadrul rotativ se află între crestături (privit către mijlocul arborelui).
- Fixați cele două discuri pentru cadrul rotativ cu șuruburile de fixare pentru început numai ușor la nivelul arborelui pentru țepușa rotativă (2).

- Introduceți vârful unei țepușe de rotisor prevăzută cu produsul prevăzut pentru prepararea la grătar prin unul dintre alezajele rotunde din discul cadrului rotativ din stânga (3).
- Apăsați clema de la celălalt capăt al țepușei de rotisor (4) și rotiți-o în decupajul discului cadrului rotativ din dreapta (4), până la blocarea clemei.
- Montați celelalte țepușe de rotisor în același mod la nivelul cadrului rotativ.

Important: Dacă nu utilizați toate cele 10 țepușe de rotisor, repartizați țepușele de rotisor unitar la nivelul cadrului rotativ (în toate situațiile două vizavi), pentru a permite o funcționare rotativă fără impedimente.

- Repoziționați discurile pentru cadrul rotativ dacă este cazul din nou și strângeți șuruburile de fixare.

Demontare

- Purtați mănuși de gătit și presați clema țepușei de rotisor.
- Desfaceți țepușa de rotisor din decupajul discului din dreapta pentru cadrul rotativ și trageți vârful din orificiul rotund al discului rotativ stânga.
- Demontați celelalte țepușe de rotisor în același mod de la nivelul cadrului rotativ.
- Desfaceți șuruburile de fixare până când discurile pentru cadrul rotativ pot fi împinse pe arborele pentru țepușa rotativă.
- Împingeți discurile pentru cadrul rotativ de pe arborele pentru țepușa rotativă.

Montarea/demontarea țepușei rotative (imaginea 2)



Precauție!

Pericol de rănire datorat furculițelor ascuțite pentru țepușa rotativă!

- Utilizați mănuși de gătit când montați sau demontați țepușa rotativă.



Precauție!

Pericol de arsuri din cauza suprafețelor încinse!

- Utilizați în toate situațiile sistemul auxiliar de evacuare, pentru a demonta țepușa rotativă încinsă din aparat.
- Utilizați mănuși de gătit când montați sau demontați țepușa rotativă.

Montare

Indicație: Crestăturile exterioare la nivelul ambelelor capete ale arborelui pentru țepușa rotativă marchează poziția exterioară a șuruburilor de fixare. Nu este permisă montarea furculițele pentru țepușa rotativă mai departe pe latura exterioară pe arbore, pentru a permite o funcționare în regim de rotație fără impedimente.

- Introduceți arborele pentru țepușa rotativă pe lungime, la nivel median, prin produsul prevăzut pentru prepararea la grătar.
- Împingeți furculițele pentru țepușa rotativă pe ambele capete ale arborelui pentru țepușa rotativă (1).
- Împingeți furculițele pentru țepușa rotativă mai departe până la vârfurile furculiței, cu fixarea în produsul prevăzut pentru prepararea la grătar.

- Fixați ambele furculițe pentru țepușa rotativă cu șuruburi de fixare (2).

Demontare

- Purtați mănușile de gătit și desfaceți șuruburile de fixare până la momentul la care furculițele pentru țepușa rotativă pot fi împinse pe arborele pentru țepușa rotativă.
- Trageți furculițele pentru țepușa rotativă cu atenție din produsul prevăzut pentru prepararea la grătar.
- Împingeți și separați furculițele pentru țepușa rotativă și demontați-le de pe arborele pentru țepușa rotativă.
- Trageți arborele pentru țepușa rotativă din produsul prevăzut pentru prepararea la grătar.

Montarea / demontarea coșului rotativ, a cadrului rotativ al țepușelor de rotisor, a țepușei rotative (imaginea 3)

Indicație:

Montarea și demontarea coșului rotativ, cadrului rotativ al țepușelor de rotisor sau a țepușei rotative în cuptor se realizează în același mod.



Precauție!

Pericol de arsuri din cauza suprafețelor încinse!

- Pentru montarea coșului rotativ, a cadrului rotativ al țepușelor de rotisor sau a țepușei rotative se recomandă utilizarea sistemului auxiliar de evacuare, pentru a evita arsuri la nivelul aparatului încins.
- Utilizați în toate situațiile sistemul auxiliar de evacuare inclus în pachetul de livrare, pentru a demonta din aparat coșul rotativ încins, cadrul rotativ al țepușelor de rotisor sau țepușa rotativă.

Montare

- Poziționați sistemul auxiliar de evacuare, în sensul descris în imaginea 3, sub cele două capete lateral la nivelul coșului rotativ (respectiv la nivelul cadrului rotativ sau al țepușei rotative) (1) și ridicați-l în camera de copt (2).
- Introduceți pentru început capătul stânga în suportul stânga în cuptor (3).
- Ridicați ulterior ușor capătul din dreapta și fixați-l în suportul dreapta din cuptor (4).
- Verificați fixarea corectă prin blocarea coșului rotativ, pentru a permite rotirea acestuia.
 - Coșul rotativ (respectiv cadrul rotativ sau țepușa rotativă) nu trebuie să se rotească în jurul propriei axe în situația în care aparatul este oprit.
 - În măsura în care survine cu toate acestea o asemenea situație, capătul stânga al axului trebuie introdus mai jos în suport.

Demontare

- Poziționați sistemul auxiliar de evacuare sub cele două capete lateral la nivelul coșului rotativ (respectiv la nivelul cadrului rotativ sau al țepușei rotative).
- Ridicați pentru început capătul din dreapta în sus din suportul dreapta din cuptor.
- Înclinați ușor sistemul auxiliar de evacuare, până când capătul stânga alunecă din suport.
- Demontați cu atenție coșul rotativ (respectiv cadrul rotativ sau țepușa rotativă) din cuptor și montați-l pe un suport rezistent la căldură.

Descrierea afișajului de comandă (imaginea 4)

Taste funcționale (imaginea 4a)

Tastele cu senzor de pe panoul de comandă au următoarele funcții:

Simbol	Funcția tastelor	Descriere
	Creșterea temperaturii	- Ulterior activării afișajului de comandă este afișată o temperatură presetată. - Prin atingerea tastei poate fi suplimentată temperatura în etape de 5 °C până la maxim 200 °C. - În asociere cu programul de conservare prin uscare, temperatura maximă care poate fi selectată este de 80 °C.
	Reducerea temperaturii	- Prin atingerea tastei poate fi redusă temperatura în etape de 5 °C până la minim 65 °C. - În asociere cu programul de conservare prin uscare, temperatura minimă care poate fi selectată este de 30 °C.
	Pornirea/oprirea sistemului de iluminat în compartimentul de gătit	- Prin atingerea tastei este pornit sistemul de iluminat. În cazul unei noi atingeri, sistemul de iluminat se oprește. - Sistemul de iluminat pornește automat la deschiderea ușii și se oprește din nou la închidere. - După aproximativ 1 minut, sistemul de iluminat se oprește automat.
	Selectarea programelor configurate în prealabil	- După prima atingere a tastei este afișat primul simbol de program. - După fiecare atingere este afișat următorul simbol de program.
	Tasta de pornire-oprire-/start-stop	- Pentru activarea afișajului de comandă, acționați tasta pentru aproximativ 2 secunde. - După configurarea temperaturii dorite și a timpului de gătire sau după selectarea unui program configurat în prealabil, acționați din nou tasta, pentru a iniția procesul de gătit.

Simbol	Funcția tastelor	Descriere
	Activarea/dezactivarea funcției de rotație	- Prin atingerea tastei este activată funcția de rotație pentru coșul rotativ, cadrul rotativ al țepușelor de rotisor sau țepușa rotativă. - În cazul unei noi atingeri, funcția de rotație este dezactivată.
	Prelungirea timpului de gătire	- Ulterior activării afișajului de comandă este afișat un timp de gătire preselectat. - Prin atingerea tastei poate fi prelungit timpul de gătire în etape de 1 minut până la maxim 60 de minute. - În asociere cu programul de conservare prin uscare este posibilă configurarea numai în etape de 30 de minute până la maxim 24 de ore.
	Reducerea timpului de gătire	- Prin atingerea tastei poate fi redus timpul de gătire în etape de 1 minut până la minim 1 minut. - În asociere cu programul de conservare prin uscare este posibilă configurarea numai în etape de 30 de minute până la minim 2 ore.

- Atingeți tastele funcționale cu buricul degetului, nu cu vârful degetului. Tastele reacționează la atingere, nu este necesară apăsarea. Atunci când aparatul identifică o atingere, se emite un semnal sonor.
- Aveți grijă ca tastele să fie permanent curate, uscate și să nu fie acoperite de alte obiecte.

Indicație:

Ușa aparatului trebuie să fie închisă, pentru a permite efectuarea setărilor și acționarea tastelor funcționale.

Afișaje (imaginea 4b)

Afișajele de pe panoul de comandă au următoarele semnificații:

Simbol	Funcție de afișare	Descriere
	Ventilatorul este activ	Dacă este oprit un proces de gătit sau panoul de comandă, ventilatorul continuă să funcționeze aproximativ 20 de secunde pentru a răci aparatul. Simbolul se stinge după oprirea ventilatorului.
	Încălzirea este activă	Simbolul se stinge dacă este atinsă temperatura configurată și se aprinde la loc dacă aparatul continuă să încălzească.
	Afișarea temperaturii configurate, de exemplu 180 °C	Temperatura este afișată alternativ cu timpul de gătire configurat.
	Afișarea timpului de gătire selectat, de exemplu 15 minute	Timpul de gătire este afișat alternativ cu temperatura configurată. Pe parcursul procesului de gătit, timpul este contorizat în jos.

Programe presetate (imaginea 4c)

Dacă selectați unul dintre programele presetate, sunt propuse automat setările configurate în prealabil cu privire la timpul de gătire și temperatură, precum și funcția de rotire pentru anumite alimente. Puteți modifica în orice moment aceste programe cu tastele funcționale pentru temperatură și timpul de gătire și puteți activa sau dezactiva manual funcția de rotire.

Indicație:

Temperaturile configurate în prealabil și timpii de gătire reprezintă doar valori medii și se impune adaptarea acestora, în caz de necesitate. Deoarece ingredientele diferă ca urmare a originii, dimensiunii, temperaturii și calității, pot exista diferențe cu privire la temperaturile și duratele efective de gătire.

Asigurați-vă în mod obligatoriu că, în special carnea, peștele și carnea de pasăre sunt pătrunse bine.

Simbol	Program	Temperatură presetată	Timp de gătire presetat	Funcție presetată
	Cartofi prăjiți	200 °C	25 de minute	Funcția de rotire
	Fripturi / Cotele	180 °C	20 de minute	–
	Pulpe de pui	180 °C	30 de minute	–
	Pește	180 °C	18 minute	–
	Creveți	160 °C	12 minute	–
	Carne de pasăre întreagă / friptură	200 °C	40 de minute	Funcția de rotire
	Țepușe de rotisor	200 °C	20 de minute	Funcția de rotire
	Conservare prin uscare (pentru fructe sau legume)	45 °C	4 ore	–

Pornirea și oprirea aparatului

Pornirea

- Închideți ușa din sticlă.
- Introduceți ștecărul numai într-o priză cu împământare instalată corespunzător și nedeteriorată.
 - Toate simbolurile afișajului de comandă se aprind pentru scurt timp.
 - Ulterior se aprinde simbolul pentru tasta de pornire-oprire/start-stop.
- Pentru activarea afișajului de comandă trebuie acționată tasta de pornire-oprire/start-stop pentru aproximativ 2 secunde.
 - Panoul de comandă se activează.
 - Sunt afișate toate simbolurile tastelor funcționale.
 - Simbolul tastei de pornire-oprire/start-stop luminează intermitent.
 - Temperatura (180 °C) și timpul de gătire (15 minute) sunt afișate alternativ.

Oprirea

- Pentru a opri aparatul, atingeți tasta de pornire-oprire/start-stop timp de aproximativ 2 secunde.
 - În panoul de comandă luminează intermitent „00” și simbolul tastei de pornire-oprire/start-stop în mod repetat.
 - Simbolul ventilatorului rămâne aprins, până când se oprește ventilatorul.
 - Toate celelalte simboluri de pe panoul de comandă se sting.
 - După ce ventilatorul este oprit, se aprinde simbolul tastei de pornire-oprire/start-stop în regim permanent.
- Pentru a opri anticipat aparatul, scoateți ștecărul din priză.

Modificarea temperaturii și a timpului de gătire

Ulterior activării afișajului de comandă sunt propuse o temperatură de 180 °C și un timp de gătire de 15 minute.

Prin intermediul tastei funcționale „Creșterea/reducerea temperaturii” și „Prelungirea/reducerea timpului de gătire”, puteți modifica temperatura și timpul de gătire.

- Selectați temperatura dorită cu tastele funcționale „Creșterea/reducerea temperaturii”.
 - Temperatură reglabilă: între 65 °C până la 200 °C în etape de câte 5 °C.
- Configurați timpul de gătire cu tastele funcționale pentru prelungirea/reducerea timpului de gătire.
 - Timp de gătire reglabil: între 1 și 60 de minute în pași de câte 1 minut.

Valorile setate pentru temperatură și timpul de gătire sunt afișate alternativ pe panoul de comandă.

Indicație:

- Acționarea repetată, de scurtă durată a tastei funcționale pentru configurarea temperaturii sau a timpului de gătire determină creșterea, respectiv reducerea valorilor în etape.
- Atingerea fără întrerupere determină modificarea rapidă în sus resp. în jos.

Indicație: Puteți modifica în orice moment setarea pentru temperatură și timpul de gătire cu tastele funcționale.

Indicație: În măsura în care nu este acționată nicio tastă pe parcursul unui interval de 1 minut, panoul de comandă se oprește din nou și se impune efectuarea din nou a configurărilor.

Selectarea programelor preselectate

- Porniți aparatul.
- Atingeți succesiv pentru scurt timp tasta pentru programe, până când este afișat simbolul pentru programul dorit.
 - Sunt afișate alternativ temperatura preselectată și timpul de gătire pentru programul în cauză.
 - Simbolul tastei de pornire-oprire/start-stop luminează intermitent.
 - Dacă este preselectată funcția de rotație pentru programul preselectat, luminează intermitent în mod suplimentar simbolul pentru funcția de rotație.
- Modificați, dacă este cazul, temperatura și timpul de gătire sugerate.

Indicație: În măsura în care nu este acționată nicio tastă pe parcursul unui interval de 1 minut, panoul de comandă se oprește din nou și se impune efectuarea din nou a configurărilor.

Inițierea procesului de gătit

- Introduceți preparatul de gătit în cuptor.
- Închideți ușa din sticlă.
- Porniți aparatul.
- Configurați temperatura și timpul de gătire dorite sau selectați un program presetat.
- Inițializați procesul de gătit printr-o scurtă acționare a tastei de pornire-oprire/start-stop.
 - Simbolurile pentru încălzire și ventilator apar pe afișaj.
 - Valorile setate pentru temperatură și timpul de gătire sunt afișate alternativ pe panoul de comandă.
 - Pe parcursul procesului de gătit, timpul este contorizat în jos.

- Simbolul pentru încălzire se stinge dacă este atinsă temperatura configurată și se aprinde din nou, în situația în care aparatul continuă să încălzească.

Întreruperea/finalizarea procesului de gătit

Întreruperea procesului de gătit

- Pentru a întrerupe procesul de gătit, atingeți scurt tasta de pornire-oprire/start-stop.
 - Rămâne pe ecran afișajul intervalului de timp.
 - Simbolul pornit-oprit/start-stop luminează intermitent.
 - Sistemul de încălzire se oprește.
 - Simbolul ventilatorului rămâne aprins, până când se oprește ventilatorul.
- Alternativ puteți întrerupe procesul de gătit și prin deschiderea ușii din sticlă.
- Pentru a continua procesul de gătit, atingeți din nou pentru scurt timp tasta de pornire-oprire/start-stop sau închideți ușa de sticlă.
 - Sistemul de încălzire și ventilatorul repornesc.
 - Afișajul intervalului de timp este readus la zero.

Indicație: În situația în care procesul de gătit nu este continuat pe parcursul unui interval de 3 minute, sistemul de iluminat se oprește. Setările rămân memorate, iar procesul poate fi continuat în orice moment. În scop de finalizare este necesară acționarea tastei de pornire-oprire/start-stop.

Finalizarea procesului de gătit

- Pentru a finaliza anticipat un proces de gătit și pentru a opri aparatul, mențineți apăsată

tasta de pornire-oprire/start-stop aproximativ 2 secunde.

- Pentru a opri anticipat aparatul, scoateți ște-cărul din priză.

Finalizarea procesului de gătit

După expirarea intervalului de timp configurat, este declanșat un semnal sonor de șase ori succesiv, iar pe panoul de comandă luminează intermitent „00” și simbolul tastei de pornire-oprire/start-stop în mod repetat.

Sistemul de încălzire se oprește automat.

Simbolul ventilatorului rămâne aprins, până când se oprește ventilatorul.

Toate celelalte simboluri de pe panoul de comandă se sting.

După ce se stinge ventilatorul, simbolul tastei de pornire-oprire/start-stop este aprins permanent.



Precauție!

Aparatul și accesoriile din cuptor sunt foarte fierbinți. Pericol de arsură!

- Prindeți ușa din sticlă numai de mâner!
- Acordați atenția necesară la deschiderea ușii din sticlă, poate fi evacuat aer fierbinte.
- Utilizați mănușile de gătit sau sistemul auxiliar de evacuare inclus în pachetul de livrare, pentru a evacua accesoriile din cuptor.

- Deschideți cu grijă ușa din sticlă.
- Utilizați mănușile de gătit sau sistemul auxiliar de evacuare inclus în pachetul de livrare și evacuați preparatul de gătit cu atenție din cuptor.

- Amplaşaţi preparatul de gătit pe un suport rezistent la căldură.
- Dacă nu doriţi să mai gătiţi şi alte alimente, scoateţi ştecărul din priză şi lăsaţi aparatul şi accesoriile să se răcească complet.

Recomandări de preparare

Fel de mâncare	Greutate min - max (grame)	Timp (minute)	Temperatură (°C)	Recomandare
Cartofi şi cartofi prăjiţi				
Cartofi prăjiţi sub- ţiri, congelaţi *	350 - 450	20 - 25	200	compatibil pentru coşul rotativ
Cartofi prăjiţi groşi, congelaţi *	400 - 500	20 - 25	200	compatibil pentru coşul rotativ
Cartofi gratinaţi	500 - 600	25 - 30	200	gătire pe nivelul mediu
Carne şi pasăre				
Friptură de vită	250 - 300	15 - 20	180	gătire pe 2 niveluri, mutarea grătaru- lui de coacere după 10 minute
Cotlet de porc	400 - 500	15 - 20	180	gătire pe 2 niveluri, mutarea grătaru- lui de coacere după 10 minute
Cârnat de porc	400 - 800	13 - 15	200	
Copane de pui	400 - 800	25 - 30	180	gătire pe 2 niveluri, mutarea grătaru- lui de coacere după 12 minute
Piept de pui	400 - 800	15 - 20	180	gătire pe 2 niveluri, mutarea grătaru- lui de coacere după 8 minute
Aripioare de pui	600 - 800	25 - 30	180	gătire pe 2 niveluri, mutarea grătaru- lui de coacere după 15 minute
Pui întregi	500 - 1000	30 - 40	200	legarea greutateii maxime 1,2 kg,
Gustări				
Pacheţele de primăvară	500 - 600	8 - 10	200	gătire pe 2 niveluri, mutarea grătaru- lui de coacere după 5 minute
Degeţele de peşte congelate	500 - 800	6 - 10	200	gătire pe 2 niveluri, mutarea grătaru- lui de coacere după 5 minute
Caşcaval pane	500 - 800	8 - 10	180	gătire pe 2 niveluri, mutarea grătaru- lui de coacere după 5 minute
Legume	300 - 600	12 - 20	200	gătire pe 2 niveluri, mutarea grătaru- lui de coacere după 10 minute

Fel de mâncare	Greutate min - max (grame)	Timp (minute)	Temperatură (°C)	Recomandare
Fructe uscate	200 - 400	600 (10 ore)	45	

Produse de brutărie

Felii de pâine prăjită	130 - 150	5 - 6	160	coacere pe 2 niveluri, mutarea grătarului de coacere după 3 minute
Prăjituri	500 - 800	15 - 20	160	coaceți pe raftul din mijloc
Quiche	500 - 800	15 - 20	180	coaceți pe raftul din mijloc
Brioșe	500 - 800	15 - 18	200	coaceți pe raftul din mijloc

Informațiile din acest tabel sunt numai puncte de referință. În funcție de temperatură, calitatea alimentelor etc., valorile indicate pot varia în practică.

* Pentru prăjirea uniformă, anumite feluri de mâncare (de ex. cartofii prăjiți) ar trebui scuturate după trecerea a circa jumătate din timpul de gătire.

Sugestii:

- Alimentele în bucăți mici necesită în mod normal un timp de gătit mai scurt decât bucățile mai mari.
- Cantitățile mari de alimente necesită o durată ușor mai lungă în comparație cu cantitățile mai reduse.
- Întoarcerea sau amestecarea alimentelor în cantități reduse asigură pătrunderea uniformă a tuturor bucăților.
- Gustările pregătite în mod normal la cuptor, pot fi preparate și la friteuza cu aer cald.
- Pentru prepararea de cartofi prăjiți crocanți în coșul rotativ, cantitatea optimă este de 700 de grame.
- Utilizați aluat gata frământat pentru a prepara rapid și ușor gustări umplute. Aluatul gata frământat necesită un timp mai scurt de coacere în comparație cu aluatul de casă.
- Utilizați o formă de copt sau vase rezistente la foc dacă preparați prăjituri sau un quiche. Procedați în acest mod și când preparați alimente ușor casante sau umplute.

- Puteți utiliza friteuza cu aer cald și în scop de încălzire. Configurați temperatura pentru un interval de 10 minute la 150 °C.

Indicație privind acrilamida:

Prin prăjirea la temperaturi prea mare se pot forma substanțe dăunătoare pentru sănătate.

- Îndepărtați resturile arse de alimente.
- Nu lăsați alimentele să se prăjească prea tare.

Curățare și îngrijire

Aparatul și accesoriile trebuie curățate temeinic după fiecare utilizare. Resturile de alimente pot fi îndepărtate cel mai ușor imediat după răcire.



Avertizare!

Pericol de electrocutare din cauza umezelii! Aparatul

- nu se va introduce în apă;
- nu se va ține sub jet de apă;
- nu se va curăța în mașina de spălat vase.



Precauție!

Pericol de arsuri din cauza suprafețelor încălze!

- Așteptați întotdeauna răcirea completă a aparatului și a accesoriilor înainte de a le curăța.

Atenție!

- Nu curățați niciodată aparatul cu detergenți sau solvenți, deoarece aceștia pot deteriora aparatul sau pot contamina alimentele la următoarea preparare.
- Pentru a evita deteriorarea suprafețelor aparatului și ale accesoriilor, nu utilizați bureți abrazivi și nici substanțe de curățare abrazive.

Atenție!

- Nu răzuți resturile arse de alimente cu obiecte dure. În acest mod, accesoriile și aparatul pot suferi deteriorări.
- Accesoriile nu sunt adecvate pentru mașina de spălat vase.
- Curățați cuptorul cu un spray pentru cuptoare, deoarece reziduurile de pe tije de încălzire nu se mai pot îndepărta.

Curățarea aparatului

- Asigurați-vă că ștecărul este scos din priză și că aparatul s-a răcit complet.
- Demontați toate accesoriile din aparat.
- Curățați cuptorul cu o lavetă ușor umezită. Dacă este necesar, puteți să puneți pe lavetă un detergent delicat.
- Curățați suprafețele exterioare și panoul de comandă numai cu o lavetă moale, ușor umezită.
- Clătiți apoi cu o lavetă umezită cu apă curată.
- Uscați cu grijă aparatul.

Curățarea ușii din sticlă (imaginea 5)

Ușa din sticlă poate fi demontată pentru a facilita efectuarea operațiunilor de curățare.

- Deschideți prin rabatare ușa din sticlă cu 90°.
- Împingeți comutatorul glisant de pe latura interioară a ușii până la opritor la stânga, în direcția săgeții, și fixați-l în această poziție.
- Rabatați ușa din sticlă din dreapta la nivelul balamalei, în jos, și demontați ușa din sticlă în jos.
- În caz de necesitate, curățați ușa din sticlă cu o lavetă umezită și detergent.
- Clătiți apoi cu o lavetă umezită cu apă curată.
- Uscați cu grijă ușa din sticlă.
- În scop de montare, basculați în jos ușa din sticlă din dreapta.
- Montați pentru început bolțul stânga al balamalelor în orificiul corespunzător.
- Împingeți comutatorul glisant până la opritor la stânga și fixați-l în această poziție.
- Ridicați ușor partea dreaptă și eliberați comutatorul glisant, astfel încât bolțul din dreapta al balamalei să alunece în orificiu.

- Verificați dacă ușa din sticlă este fixată corespunzător în balamale și dacă se poate deschide și închide în siguranță.

Curățarea accesoriilor



Precauție!

Pericol de rănire datorat furculițelor ascuțite pentru țepușa rotativă și țepușele de rotisor, precum și al canturilor ascuțite la nivelul discurilor pentru cadrul rotativ!

- Acordați atenția necesară la curățarea elementelor ascuțite și tăioase.
-
- Curățați după aceea accesoriile cu apă caldă cu puțin detergent.

- În cazul impurităților persistente, puteți înmuia componentele și cu apă caldă și detergent.
- Clătiți toate piesele cu apă curată.
- După curățare, uscați bine toate componentele.

Asistență în caz de defecțiuni

Problemă	Cauze posibile	Asistență
Aparatul nu funcționează.	Ștecărul nu este introdus în priză.	Cuplați ștecherul într-o priză nedeteriorată, instalată în mod corespunzător.
	Tasta de pornire-oprire/start-stop nu a fost acționată.	Inițiați procesul de gătit cu tasta de pornire-oprire/start-stop.
	Ușa din sticlă este deschisă	Închideți ușa din sticlă.
Alimentele nu sunt gătite.	Bucățile de alimente pentru gătit sunt prea mari.	Tăiați bucăți mai mici. Bucățile mai mici se gătesc mai uniform.
	Temperatura de gătire este prea redusă.	Setați o temperatură de gătire mai mare.
	Timpul de gătire este prea scurt.	Setați un timp de gătire mai lung.
Alimentele nu sunt gătite uniform.	Alimentele pentru gătit sunt prea apropiate unele de altele.	Anumite alimente pentru gătit, ca de ex. cartofii prăjiți, ar trebui scuturate după trecerea a jumătate din timpul de gătire. Scuturați coșul rotativ.

Problemă	Cauze posibile	Asistență
Din aparat iese fum alb.	Alimentele pentru gătit sunt foarte grase.	La încălzirea de alimente pentru gătit cu o concentrație foarte ridicată de grăsimi, se scurge grăsime în cuptor și este produsă o căldură mai mare față de cea normală. Asigurați-vă că recipientul de colectare a grăsimii este amplasat în secțiunea inferioară a cuptorului.
	În cuptor sau la nivelul accesoriilor sunt prezente în continuare resturi de grăsime provenite de la procedura anterioară de gătit.	Reziduurile de grăsime se ard în cuptor. Curățați cuptorul și accesoriile după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți proaspeți nu devin crocanți.	Cartofii sunt prea umezi.	Uscați cartofii cruzi pentru prăjit și apoi picurați puțin ulei pe ei.
	Cartofii sunt tăiați în bucăți prea mari.	Tăiați cartofii în bucăți mai mici.
Cartofii prăjiți proaspeți sunt prăjiți neuniform.	Cartofii proaspeți pentru prăjit nu au fost înmuiați în apă suficient.	Lăsați cartofii proaspeți pentru prăjit un timp în apă, la înmuiat, pentru a îndepărta amidonul de la suprafață. Apoi scurgeți cartofii și uscați-i cu un șervet de bucătărie de hârtie.
	Sortimentul de cartofi utilizat nu este adecvat pentru prăjire.	Utilizați cartofi proaspeți, tari.

Indicație cu privire la sistemul de iluminat al cuptorului

Corpul de iluminat din cuptor este fixat prin montare și nu poate fi înlocuit.

Depozitarea

- Curățați temeinic aparatul și accesoriiile și lăsați toate componentele să se usuce complet înainte de a le depozita.
- Depozitați aparatul și accesoriiile într-un loc curat, uscat și fără praf.

Eliminarea

Eliminarea ambalajului

Ambalajul produsului este fabricat din materiale reciclabile. Eliminați materialele de ambalare în conformitate cu marcajele acestora prin intermediul centrelor publice de colectare, respectiv în conformitate cu prevederile naționale specifice.

Eliminarea aparatelor uzate



Atunci când nu mai doriți să utilizați aparatul electric, predăți-l unui centru public de colectare a aparatelor electrice uzate. Aparatele electrice uzate nu trebuie în niciun caz aruncate în containerele pentru gunoi (a se vedea simbolul).

Indicații suplimentare privind eliminarea

Predați aparatul electric uzat fără a afecta re folosirea sau valorificarea a acestuia.

Aparatele electrice uzate pot conține substanțe poluante. În cazul manipulării necorespunzătoare sau deteriorării aparatului, cu ocazia valorificării ulterioare, aceste substanțe pot cauza probleme de sănătate sau infesta apa și solul.

Date tehnice

Model	DF-E0201
Tensiunea	220-240 V~
Frecvența	50/60 Hz
Putere	2000 W
Zgomot	61 dB(A)
Volumul cuptorului	11 litri
Capacitatea totală a coșului rotativ	3,5 litri
Dimensiunile echipamentului	Înălțime x lățime x adâncime cca 37,5 x 28 x 34 cm



Garanția

Kaufland acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării.

Sunt exceptate de la garanție daunele provocate ca urmare a nerespectării instrucțiunilor de folosire, utilizării abuzive, manipulării necorespunzătoare, reparațiilor neautorizate sau întreținerii și îngrijirii insuficiente.

Vážená zákazníčka, vážení zákazník!

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového prístroja. Rozhodli ste sa pre výrobok s výborným výkonom za vynikajúcu cenu, ktorý vám prinesie veľa radosti.

Pred použitím prístroja sa oboznámte so všetkými pokynmi týkajúcimi sa obsluhy a bezpečnosti.

Prístroj používajte len predpísaným spôsobom a na účely, na ktoré je určený. Pri odovzdávaní výrobku tretej strane jej odovzdajte aj všetky podklady.

Rozsah dodávky

- Jednotka prístroja (A)
- Otočný kôš (B)
- Zaistovacie skrutky (2x) (C)
- Hriadeľ otočného ražňa (D)
- Vidličky otočného ražňa (2x) (E)
- Grilovacie ražne (10x) (F)
- Kotúče otočného podstavca grilovacieho ražňa (2x) (G)
- Grilovacie mriežky (3x) (H)
- Pomôcka na vyberanie (I)
- Zachytávací miska na tuk (J)
- Návod na obsluhu

Skontrolujte, či vám boli dodané všetky diely a či sa prístroj pri preprave nepoškodil.

Poškodený prístroj neuvádzajte do prevádzky! V prípade poškodenia sa obráťte na niektorú z pobočiek Kaufland.

Bezpečnosť

Predtým, ako prístroj prvý raz použijete, si dôsledne prečítajte nasledujúce bezpečnostné pokyny.

Za účelom bezpečného používania dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné pokyny.

Použitie v súlade s určením

- Tento prístroj je určený výlučne na fritovanie, ohrievanie, varenie, grilovanie, pečenie a sušenie jedál v množstvách bežných pre domácnosti.
- Multifunkčná teplovzdušná fritéza nie je určená na vyprážanie vo fritovacom oleji alebo tuku. Horúci vzduch môže spôsobiť vznietenie oleja, tuku alebo inej tekutiny. Do priestoru rúry nikdy nedávajte olej, tuk alebo iné tekutiny.
- Prístroj nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
- Prístroj je určený len na používanie v domácnostiach. Nie je určený na používanie v obchodných prevádzkach.

- Prístroj používajte len na predpísané účely a s originálnym príslušenstvom. Každé iné použitie alebo zmeny na prístroji sú v rozpore s účelom použitia. Za škody vzniknuté následkom použitia v rozpore s určením alebo zlej obsluhy nepreberá predávajúci zodpovednosť.

Bezpečnosť detí a osôb



Výstraha!

Nebezpečenstvo udusenía detí pri hre s obalovým materiálom!

- Obalový materiál uchováajte vždy mimo dosahu detí.

- Tieto prístroje smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a porozumeli nebezpečenstvám spojeným s jeho použitím.
- Deti sa nesmú s prístrojom hrať.
- Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú uskutočňovať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a nie sú pod dozorom.
- Deti mladšie ako 8 rokov by sa nemali zdržiavať v blízkosti prístroja a prípojného vedenia.

Všeobecná bezpečnosť



Upozornenie!

Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi! Plochy prístroja a príslušenstva, ktorých sa možno počas prevádzky dotknúť, môžu byť horúce.

- Počas prevádzky a kým je prístroj horúci sa nikdy nedotýkajte sklenených dvierok alebo tela rúry!
- Počas prevádzky dodržiavajte vzdialenosť od otvoru na výstup pary na zadnej strane prístroja. Unikajúca para môže spôsobiť popáleniny!
- Po otvorení sklenených dvierok sa môže uvoľniť horúca para, ktorá môže viesť k popáleniu. Dbajte na to, aby ste nemali tvár ani ruky priamo nad zariadením.



Upozornenie!

Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi! Plochy prístroja a príslušenstva, ktorých sa možno počas prevádzky dotknúť, môžu byť horúce.

- Keď je prístroj horúci, nesiahajte do priestoru rúry!
- Sklenených dvierok sa dotýkajte pri otváraní vždy iba za rukoväť.
- Na vloženie alebo vyberanie horúceho otočného koša, otočného ražňa alebo otočného podstavca grilovacieho ražňa do prístroja používajte dodanú pomôcku na vyberanie.
- Pri manipulácii s horúcim prístrojom používajte vždy rukavice pre sporáky alebo chňapky!
- Pred čistením a prenášaním nechajte prístroj po použití najprv úplne vychladnúť!

- Nebezpečenstvo úrazu! Vidličky otočného ražňa, grilovacie ražne a kotúče otočného podstavca grilovacieho ražňa sú špicaté a s ostrými hranami. Pri zložení alebo rozložení otočného ražňa a otočného podstavca grilovacieho ražňa používajte ochranné rukavice. Pri čistení špicatých častí a častí s ostrými hranami buďte opatrní.
- Prístroj pracuje výlučne s horúcim vzduchom. Horúci vzduch môže spôsobiť vznietenie oleja, tuku alebo inej tekutiny. Do priestoru rúry nikdy nedávajte olej, tuk alebo iné tekutiny.
- Prístroj sa musí pravidelne kontrolovať na znaky poškodenia. Prístroj sa nesmie používať, keď je poškodený sieťový kábel, teleso, ovládací panel, sklenené dvierka alebo diely príslušenstva.
- Prívodný kábel je nutné pravidelne kontrolovať. Ak je prívodný kábel poškodený, prístroj sa už nesmie používať.
- V prípade poškodenia sieťového kábla ho smie vymeniť len autorizovaný servis, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Prístroj sa smie prevádzkovať len s dodaným príslušenstvom.
- Prístroj nie je určený na prevádzku s externými spínacími hodinami ani samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Prístroj pripojte len do nepoškodenej, podľa predpisov inštalovanej zásuvky s ochranným kontaktom.

- Prístroj nikdy nepoužívajte pod visiacimi skrinkami, vedľa záclon ani iných horľavých predmetov.
- Prístroj neumiestňujte do bezprostrednej blízkosti vody, napr. na umývadlá, umývacie vane alebo vo vlhkých pivniciach. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Zabezpečte, aby na sieťový kábel ani sieťovú zástrčku nekvapkala voda.
- Zabezpečte, aby sa dovnútra prístroja nedostali žiadne tekutiny.
- Prístroj a sieťový kábel so zástrčkou nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín a nečistite pod tečúcou vodou!
- Prístroj sa nesmie čistiť parným čističom.
- Prístroj sa nesmie umývať v umývačke riadu.
- Venujte pozornosť odseku „Čistenie a ošetrovanie“.

Bezpečnosť pri montáži a zapájaní

- Prístroj zapájajte len do takého elektrického zdroja, ktorého napätie a frekvencia zodpovedajú údajom na výrobnom štítku! Typový štítok sa nachádza na spodnej strane prístroja.
- Prístroj vždy umiestnite na stabilnú, rovnú a žiaruvzdornú plochu. Plocha pod spodnou časťou zariadenia môže zmeniť farbu a môže sa poškodiť. V prípade pochybností použite dodatočne žiaruvzdornú dosku.
- Prístroj sa nesmie inštalovať do vstavaného nábytku alebo skrine. V opačnom prípade nebude možné dostatočné vetranie a môže vzniknúť požiar alebo poškodenie prístroja.
- Prístroj sa smie používať len ako voľne stojaci.
- Prístroj umiestnite tak, aby bolo okolo dostatok miesta na cirkuláciu vzduchu. Vzdialenosť od zadnej steny, k bočným stenám a nad prístrojom musí byť najmenej 10 cm.
- Dbajte na to, aby sa ventilačné otvory na pravej a ľavej strane, naspodku prístroja nezablokovali alebo nezakryli predmetmi.
- Do vetracích otvorov prístroja nezasúvajte žiadne predmety.

- Prístroj neumiestňujte na obrusy ani textilné výrobky s vysokým vlasom.
- Prístroj sa nesmie umiestňovať na horúcu plochu alebo do blízkosti zdrojov tepla.
- Prístroj má protišmykové plastové nožičky. Pri nábytku, ktorý má lakový alebo plastový povrch, alebo bol ošetrovaný prostriedkami na údržbu, nemôže byť vylúčené, že tieto látky nenapadnú a nezmäkčia plastové nožičky. Prístroj prípadne podložte protišmykovou žiaruvzdornou podložkou.
- Sieťový kábel umiestnite tak, aby sa oň nemohol nikto potknúť alebo prístroj neúmyselne stiahnuť na zem.

Bezpečnosť počas obsluhy

- Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- Ak je prístroj v prevádzke alebo vo fáze ochladzovania, držte ho mimo dosahu detí a domácich zvierat.
- Sieťový kábel sa nesmie dostať do kontaktu s horúcimi časťami prístroja.
- Na horúci prístroj nedávajte horľavé predmety ako utierky, chňapky atď.

- Nikdy nesaďte textílie alebo predmety na, nad alebo v prístroji. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!
- Prístroj nepremiestňujte ani neprenášajte, kým je ešte horúci.
- Na vloženie alebo vyberanie horúceho otočného koša, otočného ražňa alebo otočného podstavca grilovacieho ražňa do prístroja používajte dodanú pomôcku na vyberanie.
- Neopierajte sa o sklenené dvierka. Prístroj sa môže prevrátiť!
- O sklenené dvierka neopierajte žiadne predmety. Prístroj sa môže prevrátiť alebo sa môžu poškodiť závesy a sklo.
- Prístroj používajte iba s vloženou zachytávacou miskou na tuk, aby sa zachytil odkvapkajúci tuk, omrvinky a iné zvyšky jedál.
- Po každom použití vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

Bezpečnosť pri čistení

- Pred každým čistením prístroj vypnite a odpojte ho z elektrickej siete.
- Pred čistením alebo uskladnením nechajte prístroj úplne vychladnúť.

Umiestnenie prístroja

- Prístroj postavte na pevnú, rovnú a žiaruvzdornú plochu (napr. pracovnú platňu z nehrdzavejúcej ocele alebo platňu z prírodného kameňa, ako je žula).
- Prístroj umiestnite tak, aby bolo okolo dostatok miesta na cirkuláciu vzduchu. Vzdialenosť od zadnej steny, k bočným stenám a nad prístrojom musí byť najmenej 10 cm.

Pred prvým uvedením do prevádzky

Odstráňte obalový materiál

- Pred prvým použitím odstráňte z prístroja všetky obalové materiály.

Čistenie pred prvým použitím

Pred prvým uvedením do prevádzky musíte prístroj a jeho príslušenstvo dôkladne vyčistiť.

- Vyberte vložené diely príslušenstva z priestoru rúry.
- Aby ste odstránili zvyšky súvisiace s výrobou, prevádzkujte prístroj niekoľko minút na najvyššom stupni bez potravín.
- Vyčistite prístroj a príslušenstvo, ako je opísané v odseku „Čistenie a starostlivosť“.
- Zabezpečte, aby po čistení boli všetky časti úplne suché.

Upozornenie: Napriek dôkladnému čisteniu môže prísť pri prvom zohriatí k miernemu vyvolaniu dymu a zápachu. Je to normálne a nie je to nebezpečné. Pre dostatočné vetranie otvorte napríklad okno.

Diely príslušenstva

Zachytávacia miska na tuk

Zachytávacia miska na tuk zabraňuje omrvinkám, tuku a iným zvyškom z jedál dostať sa na dno priestoru rúry a tam sa zapievať.

Mriežka na pečenie

Mriežky na pečenie sú zvlášť vhodné na sušenie. Môžu sa však použiť aj na dopečenie, zohrievanie atď.

Otočný kôš

Otočný kôš je vhodný na prípravu hranolčiek, malých kúskov zeleniny a mäsa a na praženie orechov.

Hriadel' otočného ražňa a vidličky otočného ražňa

Hriadel' otočného ražňa s vidličkami otočného ražňa je vhodný na grilovanie celých kurčiat alebo na pečenie max. do 1,2 kg.

Hriadel' otočného ražňa sa používa aj na otočný podstavec grilovacieho ražňa.

Grilovacie ražne a otočný podstavec grilovacieho ražňa

Na grilovacie ražne môžete nastoknúť kúsky mäsa, rýb, zeleniny atď. a grilovať ich v prístroji. Grilovacie ražne je možné položiť na mriežku na pečenie alebo vložiť do otočného podstavca grilovacieho ražňa. V otočnom podstavci grilovacieho ražňa sa grilovacie ražne počas grilovania otáčajú.

Použitie dielov príslušenstva

Vloženie/vybratie zachytávacej misky na tuk



Upozornenie!

Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi!

- Na vybratie misky na zachytávanie tuku používajte chňapky alebo nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- Na vybratie misky na zachytávanie tuku používajte chňapky alebo nechajte horúcu zachytávaciu misku na tuk úplne vychladnúť.

Pozor!

Prístroj používajte iba s vloženou zachytávacou miskou na tuk.

- Položte zachytávaciu misku na tuk dolu na dno priestoru rúry a zasuňte ju až na doraz.
- Ak chcete vybrať zachytávaciu misku na tuk, uchopte ju v strede za strednú prednú časť a vytiahnite ju von.

Vloženie/vybratie mriežky na pečenie



Upozornenie!

Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi!

- Na vybratie mriežky na pečenie používajte chňapky alebo nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- Na vybratie horúcej mriežky na pečenie používajte chňapky alebo ju nechajte úplne vychladnúť.
- Najskôr položte zachytávaciu misku na tuk dolu na dno priestoru rúry.
- Mriežku na pečenie zasuňte do bočných vodiacich koľajníc až na doraz do priestoru rúry.

Tipy:

- Pre chrumkavé a rýchle výsledky vložte mriežku na pečenie do prístroja vyššie.
- Po polovici času pečenia preložte hornú mriežku na pečenie dole a dolnú mriežku hore, aby ste dosiahli rovnomerný výsledok.

Zloženie/rozloženie otočného podstavca grilovacieho ražňa (obrázok 1)



Varovanie!

Nebezpečenstvo poranenia špicatým grilovacím ražňom a ostrými hranami na kotúčoch otočného podstavca!

- Na zloženie alebo rozloženie otočného podstavca grilovacieho ražňa používajte chňapky.



Upozornenie!

Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi!

- Vždy používajte dodanú pomôcku na vyberanie horúceho otočného podstavca grilovacieho ražňa z prístroja.
- Na zloženie alebo rozloženie otočného podstavca grilovacieho ražňa používajte chňapky.

Zloženie

Upozornenia:

- Kotúče otočného podstavca sú vybavené označeniami „L“ (vľavo) a „R“ (vpravo).
- Vnútorne zárezy na obidvoch koncoch hriadeľa otočného ražňa označujú vonkajšiu polohu zaistovacích skrutiek. Kotúče otočného podstavca sa nesmú pripevňovať ďalej na vonkajšiu stranu hriadeľa, aby bolo možné hladké otáčanie.
- Zasuňte oba kotúče otočného podstavca podľa ich označenia „L“ (vľavo) a „R“ (vpravo) (1) na hriadeľ otočného ražňa (1). Pritom dbajte na to, aby
 - rúčky zaistovacích skrutiek smerovali von,
 - boli kotúče otočného podstavca umiestnené medzi zárezmi (smerom do stredu hriadeľa).

- Upevnite oba kotúče otočného podstavca so zaistovacími skrutkami zatiaľ len mierne na hriadeľ otočného ražňa (2).
- Prestrčte hrot grilovacieho ražňa osadený s grilovaným jedlom cez jeden z kruhových otvorov do ľavého kotúča otočného podstavca (3).
- Zatlačte do seba úchytka na druhom konci grilovacieho ražňa (4) a tento otočte vo vybraní pravého kotúča otočného podstavca (4), kým úchytka nezacvakne.
- Rovnakým spôsobom pripevnite zvyšné grilovacie ražne na otočný podstavec.

Dôležité: Ak nepoužívate všetkých 10 grilovacích ražňov, rozdeľte grilovacie ražne rovnomerne na otočný podstavec (vždy dva proti sebe), aby bolo možné hladké otáčanie.

- Popríklad znova zoradte kotúče otočného podstavca a pevne utiahnite zaistovacie skrutky.

Rozloženie

- Používajte chňapky a stlačte úchytka grilovacieho ražňa.
- Otočte grilovací ražeň z vybraného pravého kotúča otočného podstavca a vytiahnite hrot z kruhového otvoru ľavého kotúča otočného podstavca.
- Rovnakým spôsobom zložte zvyšné grilovacie ražne z otočného podstavca.
- Uvoľňujte zaistovacie skrutky, až kým sa kotúče otočného podstavca dajú nasunúť na hriadeľ otočného ražňa.
- Odsuňte kotúče otočného podstavca z hriadeľa otočného ražňa.

Zloženie/rozloženie otočného ražňa (obrázok 2)



Varovanie!

Nebezpečenstvo úrazu hrotmi vidličiek otočného ražňa!

- Na zloženie alebo rozloženie otočného podstavca grilovacieho ražňa používajte chňapky.



Upozornenie!

Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi!

- Vždy používajte dodanú pomôcku na vyberanie horúceho otočného ražňa z prístroja.
- Na zloženie alebo rozloženie otočného podstavca grilovacieho ražňa používajte chňapky.

Zloženie

Upozornenie: Vnútorne zárezy na obidvoch koncoch hriadeľa otočného ražňa označujú vonkajšiu polohu zaistovacích skrutiek. Vidličky otočného ražňa sa nesmú pripevňovať ďalej na vonkajšiu stranu hriadeľa, aby bolo možné hladké otáčanie.

- Prestrčte hriadeľ otočného ražňa pozdĺžne cez stred grilovaného jedla.
- Vsuňte vidličky otočného ražňa na oba konce hriadeľa otočného ražňa (1).
- Vidličky otočného ražňa vsúvajte ďalej, až kým nebudú hroty vidličky nastrčené pevne v grilovanom jedle.
- Vidličky otočného ražňa dobre upevnite zaistovacími skrutkami (2).

Rozloženie

- Používajte chňapky a uvoľnite zaistovacie skrutky, až kým sa vidličky otočného ražňa dajú posúvať na hriadeľ otočného ražňa.

- Opatrne vytiahnite vidličky otočného ražňa z grilovaného jedla.
- Posuňte vidličky otočného ražňa od seba a vyberte ich z hriadeľa otočného ražňa.
- Vytiahnite hriadeľ otočného ražňa z grilovaného jedla.

Vloženie/vytiahnutie grilovacieho koša, otočného podstavca grilovacieho ražňa (obrázok 3)

Upozornenie:

Vloženie a vytiahnutie grilovacieho koša, otočného podstavca grilovacieho ražňa alebo otočného ražňa do priestoru rúry sa vykoná rovnakým spôsobom.



Upozornenie!

Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi!

- Na vloženie otočného koša, otočného podstavca grilovacieho ražňa alebo otočného ražňa sa odporúča pomôcka na vyberanie, aby sa zabránilo popáleninám od horúceho prístroja.
- Vždy používajte dodanú pomôcku na vyberanie horúceho otočného koša, otočného podstavca grilovacieho ražňa alebo otočného ražňa z prístroja.

Vloženie

- Umiestnite pomôcku na vyberanie, ako je to znázornené na obrázku 3, pod oba konce na strane otočného koša (príp. na otočný podstavec alebo otočný ražeň) (1) a nadvihnite ho do priestoru rúry (2).
- Najskôr vložte ľavý koniec do uloženia vľavo v priestore rúry (3).

- Potom trochu nadvihnite pravý koniec a zaveste ho na dosadaciú plochu vpravo v priestore rúry (4).
- Skontrolujte, či je otočný kôš správne zaistený, aby sa mohol otáčať.
 - Keď je prístroj vypnutý, otočný kôš (príp. otočný podstavec alebo otočný ražeň) sa nesmie dať otočiť okolo svojej vlastnej osi.
 - Ak sa tak predsa len stane, vložte ľavý koniec osi hlbšie do uloženia.

Vybranie

- Umiestnite pomôcku na vyberanie pod oba konce na strane otočného koša (príp. na otočný podstavec alebo otočný ražeň).
- Najprv nadvihnite nahor pravý koniec z uloženia vpravo v priestore rúry.
- Mierne ohnite pomôcku na vyberanie, až kým ľavý koniec nevykĺzne z uloženia.
- Opatrne zoberte otočný kôš (príp. otočný podstavec alebo otočný ražeň) z priestoru rúry a položte ho na povrch odolný proti teplu.

Opis ovládacieho panela (obrázok 4)

Ovládacie tlačidlá (obrázok 4a)

Ovládacie tlačidlá na ovládacom paneli majú nasledujúce funkcie:

Symbol	Funkcia tlačidla	Popis
	Zvýšenie teploty	- Po zapnutí ovládacieho panela sa zobrazí prednastavená teplota. - Dotykom na tlačidlo sa teplota môže zvyšovať v krokoch po 5 °C až do maximálne 200 °C. - V spojení s programom Sušenie je maximálna nastaviteľná teplota 80 °C.
	Zníženie teploty	- Dotykom na tlačidlo sa teplota môže znižovať v krokoch po 5 °C až do minima 65 °C. - V spojení s programom Sušenie je minimálna nastaviteľná teplota 30 °C.
	Osvetlenie priestoru rúry zapnutie/vypnutie	- Osvetlenie sa zapne dotykom na tlačidlo. Po opätovnom dotyku sa osvetlenie vypne. - Osvetlenie sa automaticky zapne, keď sa dvere otvoria, a opäť sa vypne, keď sú zatvorené. - Osvetlenie sa automaticky vypne cca po 1 minúte.
	Výber predvolených programov	- Po prvom dotyku na tlačidlo sa zobrazí prvý symbol programu. - Pri každom ďalšom dotyku sa zobrazí ďalší symbol programu.

Symbol	Funkcia tlačidla	Popis
	Tlačidlo zapnutia/ vypnutia/spustenia/ zastavenia	- Na zapnutie ovládacieho panelu stlačte cca na 2 sekundy tlačidlo. - Po nastavení požadovanej teploty a času varenia alebo po výbere prednastaveného programu spustíte proces varenia opätovným stlačením tlačidla.
	Zapnutie/vypnutie funkcie otáčania	- Dotykom na tlačidlo sa zapne funkcia otáčania otočného koša, otočného podstavca grilovacieho ražňa alebo otočného ražňa. - Po opätovnom dotyku sa funkcia otáčania vypne.
	Predĺženie času varenia	- Po zapnutí ovládacieho panela sa zobrazí prednastavený čas varenia. - Dotykom na tlačidlo sa čas varenia môže predĺžiť v 1-minútových krokoch až na maximálne 60 minút. - V spojení s programom Sušenie je nastavenie možné iba v 30-minútových krokoch až do maximálne 24 hodín.
	Skrátenie času varenia	- Dotykom na tlačidlo sa čas varenia môže skrátiť v 1-minútových krokoch až na maximálne 1 minútu. - V spojení s programom Sušenie je nastavenie možné iba v 30-minútových krokoch až do minimálne 2 hodín.

- Dotýkajte sa funkčných tlačidiel bruškami, nie špičkami prstov.
Tlačidlá sú citlivé na dotyk, nie je potrebný tlak.
Keď zariadenie rozpozná dotyk, ozve sa pípnutie.
- Dbajte na to, aby boli tlačidlá vždy čisté, suché a aby neboli zakryté predmetmi.

Upozornenie:

Dvere prístroja musia byť zatvorené, aby bolo možné vykonať nastavenia a ovládať funkčné tlačidlá.

Indikátory (obrázok 4b)

Indikátory na ovládacom displeji majú nasledujúci význam:

Symbol	Funkcia zobrazenia	Popis
	Ventilátor je aktívny	Ak je proces varenia zastavený alebo je ovládací panel vypnutý, ventilátor pokračuje v chode cca 20 sekúnd, aby sa prístroj ochladil. Symbol zhasne po vypnutí ventilátora.
	Ohrev je aktívny	Keď sa dosiahne nastavená teplota, symbol zhasne a znova sa rozsvieti, ak prístroj dohrieva.
180 °C	Zobrazenie nastavenej teploty, napr. 180 °C	Teplota sa zobrazuje striedavo s nastaveným časom varenia.
15 min	Zobrazenie nastaveného času varenia, napr. 15 minút	Čas varenia sa zobrazuje striedavo s nastavenou teplotou. Počas procesu varenia sa odpočítava čas.

Prednastavené programy (obrázok 4c)

Ak vyberiete jeden z prednastavených programov, automaticky sa navrhnu predvolené nastavenia času varenia a teploty, ako aj funkcia otáčania niektorých jedál. Tieto programy môžete kedykoľvek zmeniť pomocou funkčných tlačidiel pre teplotu a čas varenia, ako aj manuálne zapnúť alebo vypnúť funkciu otáčania.

Upozornenie:

Navrhované teploty a časy varenia sú iba priemerné hodnoty a poprípade sa musia upraviť. Keďže prísady sa líšia v závislosti od ich pôvodu, veľkosti, teploty a kvality, skutočné teploty a časy varenia sa môžu odlišovať. Bezpodmienečne sa uistite, že predovšetkým mäso, ryby a hydina sú dovarené.

Symbol	Program	Prednastavené teploty	Prednastavený čas varenia	Prednastavená funkcia
	Hranolčky	200 °C	25 minút	Funkcia otáčania
	Steaky/kotlety	180 °C	20 minút	–
	Kuracie stehno	180 °C	30 minút	–
	Ryby	180 °C	18 minút	–

Symbol	Program	Prednastavené teploty	Prednastavený čas varenia	Prednastavená funkcia
	Garnáty	160 °C	12 minút	–
	Celá hydina/Pečenie	200 °C	40 minút	Funkcia otáčania
	Špízy	200 °C	20 minút	Funkcia otáčania
	Sušenie (ovocia alebo zeleniny)	45 °C	4 hodiny	–

Zapnutie a vypnutie zariadenia

Zapnutie

- Zatvorte sklenené dvierka.
- Sieťovú zástrčku zapojte do nepoškodenej, podľa predpisov nainštalovanej zásuvky s ochranným kontaktom.
 - Krátko sa rozsvietia všetky symboly na ovládacom paneli.
 - Napokon sa rozsvieti symbol tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop.
- Na zapnutie ovládacieho panelu sa dotknite cca na 2 sekundy tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop.
 - Ovládací panel sa zapne.
 - Zobrazia sa všetky symboly funkčných tlačidiel.
 - Bliká symbol tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop.
 - Striedavo sa zobrazuje teplota (180 °C) a čas varenia (15 minút).

Vypnutie

- Na vypnutie prístroja sa dotknite tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop cca na 2 sekundy.
 - Na ovládacom paneli niekoľkokrát zabliká „00“ a symbol tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop.
 - Symbol ventilátora zostane svietiť dovtedy, kým sa ventilátor nevypne.

- Všetky ostatné symboly na ovládacom paneli zhasnú.
- Keď sa vypne ventilátor, trvale sa rozsvieti symbol tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop.
- Ak chcete prístroj úplne vypnúť, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

Zmena teploty a času varenia

Po zapnutí ovládacieho panela sa ukazuje teplota 180 °C a čas varenia 15 minút.

Teplotu a čas varenia môžete zmeniť pomocou funkčných tlačidiel „Zvýšenie/zníženie teploty“ a „Zvýšenie/zníženie času varenia“.

- Požadovanú teplotu nastavte pomocou funkčných tlačidiel „Zvýšenie/zníženie teploty“.
 - Teplota je nastaviteľná v rozsahu od 65 do 200 °C v krokoch po 5 °C.
- Požadovaný čas varenia nastavte pomocou funkčných tlačidiel „Zvýšenie/zníženie času varenia“.
 - Nastaviteľný čas varenia: od 1 do 60 minút v krokoch po 1 minúte.

Hodnoty nastavenej teploty a času varenia sa striedavo zobrazujú na ovládacom paneli.

Upozornenie:

- Opakovaný krátky dotyk funkčných tlačidiel na nastavenie teploty alebo času varenia spôsobí postupné zvyšovanie, príp. znižovanie hodnôt.
- Dlhšie podržanie tlačidla spôsobí rýchle zvyšovanie alebo znižovanie hodnôt.

Upozornenie: Nastavenie teploty a času varenia môžete kedykoľvek zmeniť pomocou funkčných tlačidiel.

Upozornenie: Ak sa do 1 minúty nestlačí žiadne tlačidlo, ovládací panel sa znova vypne a opäť je potrebné vykonať nastavenia.

Výber predvolených programov

- Zapnite prístroj.
- Postupne sa krátko dotknite tlačidla Programy, až kým sa nezobrazí symbol požadovaného programu.
 - Striedavo sa zobrazuje prednastavená teplota a čas varenia pre príslušný program.
 - Bliká symbol tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop.
 - Ak je pre zvolený program prednastavená funkcia otáčania, dodatočne bliká aj symbol funkcie otáčania.
- V prípade potreby zmeňte odporúčanú teplotu a čas varenia.

Upozornenie: Ak sa do 1 minúty nestlačí žiadne tlačidlo, ovládací panel sa znova vypne a opäť je potrebné vykonať nastavenia.

Spustenie procesu varenia

- Dajte suroviny do priestoru na varenie.
- Zatvorte sklenené dvierka.
- Zapnite prístroj.
- Nastavte požadovanú teplotu a čas varenia alebo zvolte prednastavený program.

- Proces varenia sa spúšťa krátkym dotknutím tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop.
 - Symboly pre ohrev a ventilátor sa zobrazujú na displeji.
 - Hodnoty nastavenej teploty a času varenia sa striedavo zobrazujú na ovládacom paneli.
 - Počas procesu varenia sa odpočítava čas.
 - Keď sa dosiahne nastavená teplota, symbol pre ohrev zhasne a znova sa rozsvieti, ak sa prístroj dohrieva.

Prerušenie/ukončenie procesu varenia

Prerušenie procesu varenia

- Aby sa proces varenia prerušil, krátko sa dotknite tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop.
 - Zobrazenie času zostane stáť.
 - Bliká symbol tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop.
 - Ohrev sa vypne.
 - Symbol ventilátora zostane svietiť dovtedy, kým sa ventilátor nevypne.
- Proces varenia môžete alternatívne prerušiť aj otvorením sklenených dvierok.
- Aby proces varenia pokračoval, opätovne sa krátko dotknite tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop alebo zatvorte sklenené dvierka.
 - Ohrev a ventilátor sa znovu zapnú.
 - Zobrazenie času sa odpočítava.

Upozornenie: Ak proces varenia nepokračuje do 3 minút, vnútorné osvetlenie sa vypne. Nastavenia zostanú ďalej uložené a proces môže kedykoľvek pokračovať. Na ukončenie stlačte tlačidlo Zap-Vyp/Štart-Stop.

Ukončenie procesu varenia

- Aby sa proces varenia predčasne ukončil a vypol prístroj, dotknite sa tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop cca na 2 sekundy.
- Ak chcete prístroj úplne vypnúť, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.

Koniec procesu varenia

Po uplynutí nastaveného času zaznie šesťkrát za sebou signálny tón a na ovládacom paneli niekoľkokrát zabliká symbol „00“ a symbol tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop.

Ohrev sa automaticky vypne.

Symbol ventilátora zostane svietiť dovtedy, kým sa ventilátor nevypne.

Všetky ostatné symboly na ovládacom paneli zhasnú.

Keď sa vypne ventilátor, trvale sa rozsvieti symbol tlačidla Zap-Vyp/Štart-Stop.



Upozornenie!

Prístroj a príslušenstvo v priestore rúry sú veľmi horúce. Nebezpečenstvo popálenia!

- Sklenených dvierok sa dotýkajte iba za rukoväť.
- Pri otváraní sklenených dvierok buďte opatrní, môže sa uvoľniť horúca para.
- Na vyberanie príslušenstva z priestoru rúry používajte chňapky alebo dodanú pomôcku.
- Opatrne otvorte sklenené dvierka.
- Na vyberanie používajte chňapky alebo dodanú pomôcku a opatrne vyberte suroviny na varenie z priestoru rúry.
- Suroviny na varenie položte na podložku odolnú proti teplu.
- Ak nechcete variť žiadne ďalšie potraviny, vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj a príslušenstvo úplne vychladnúť.

Odporúčania na prípravu

Jedlo	Min. – Max. Hmotnosť (gramy)	Čas (minúty)	Teplota (°C)	Odporúčanie
Zemiaky a hranolčeky				
Tenké mrazené Hranolčeky *	350 – 450	20 – 25	200	vhodné pre otočný kôš
Hrubé mrazené Hranolčeky *	400 – 500	20 – 25	200	vhodné pre otočný kôš
Gratinované zemiaky	500 – 600	25 – 30	200	variť na strednej polohe

Jedlo	Min. – Max. Hmotnosť (gramy)	Čas (minúty)	Teplota (°C)	Odporúčanie
-------	---------------------------------	-----------------	-----------------	-------------

Mäso a hydina

Hovädzí steak	250 – 300	15 – 20	180	variť na 2 polohách, premiestniť mriežku na pečenie po 10 min.
Bravčová kotleta	400 – 500	15 – 20	180	variť na 2 polohách, premiestniť mriežku na pečenie po 10 min.
Klobása na pečenie	400 – 800	13 – 15	200	
Kuracie stehná	400 – 800	25 – 30	180	variť na 2 polohách, premiestniť mriežku na pečenie po 12 min.
Kuracie prsia	400 – 800	15 – 20	180	variť na 2 polohách, premiestniť mriežku na pečenie po 8 min.
Kuracie krídelká	600 – 800	25 – 30	180	variť na 2 polohách, premiestniť mriežku na pečenie po 15 min.
Celé kurča	500 – 1000	30 – 40	200	max. hmotnosť 1,2 kg, zviazané

Snacky

Jarné závitky	500 – 600	8 – 10	200	variť na 2 polohách, premiestniť mriežku na pečenie po 5 min.
Mrazené rybie prsty	500 – 800	6 – 10	200	variť na 2 polohách, premiestniť mriežku na pečenie po 5 min.
Pečený obalovaný syr	500 – 800	8 – 10	180	variť na 2 polohách, premiestniť mriežku na pečenie po 5 min.
Zelenina	300 – 600	12 – 20	200	variť na 2 polohách, premiestniť mriežku na pečenie po 10 min.
Sušené ovocie	200 – 400	600 (10 hod.)	45	

Pečivo

Plátky hrianky	130 – 150	5 – 6	160	variť na 2 polohách, premiestniť mriežku na pečenie po 3 min.
Koláče	500 – 800	15 – 20	160	piecť na strednej zásuvnej polohe
Quiche	500 – 800	15 – 20	180	piecť na strednej zásuvnej polohe
Mafin	500 – 800	15 – 18	200	piecť na strednej zásuvnej polohe

Informácie uvedené v tejto tabuľke sú iba orientačné. V závislosti od teploty, vlastností potraviny pod. sa môžu vyššie uvedené hodnoty v praxi líšiť.

* Na rovnomerné fritovanie niektorých potravín (napr. hranolčekov) je potrebné potravinami po polovici času varenia zatiať.

Tipy

- Varenie potravín v malých kúskoch zvyčajne potrebuje trochu kratší čas varenia ako pri väčších kusoch.
- Veľké množstvá potravín potrebujú len o niečo dlhší čas ako menšie množstvá.
- Otočenie alebo premiešanie menších jedál zabezpečí, aby sa všetky časti upiekli rovnomerne.
- Snacky, ktoré sa bežne pripravujú v rúrach na pečenie, sa môžu pripraviť aj v horúcej teplote vzdušnej fritézy.
- Na prípravu chrumkavých hranolčekov v otočnom koši je optimálne množstvo 700 gramov.
- Použite hotové cesto na rýchle a jednoducho plnené snacky. Hotové cesto potrebuje kratší čas pečenia ako domáce cesto.
- Pri príprave koláčov alebo quiche používajte pekáč alebo ohňovzdornú misu. Takisto, ak pripravujete krehké alebo plnené jedlá.
- Na zohriatie môžete použiť aj teplovzdušnú fritézu. Jednoducho nastavte na 10 minút teplotu na 150 °C.

Poznámka o akrylamide:

Pri horúcom fritovaní môžu vznikáť zdraviu škodlivé látky.

- Odstráňte spálené zvyšky jedál.
- Nedovoľte, aby boli potraviny po fritovaní príliš tmavé.

Čistenie a starostlivosť

Prístroj a príslušenstvo by sa mali po každom použití dôkladne vyčistiť. Hneď po vychladnutí sa dajú zvyšky jedál odstrániť najľahšie.



Výstraha!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom kvôli vlhkosti!

Spotrebič:

- neponárajte do vody,
- nedržte pod tečúcou vodou;
- nečistite v umývačke riadu.



Upozornenie!

Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi!

- Pred čistením nechajte prístroj a príslušenstvo vždy úplne vychladnúť.

Pozor!

- Prístroj nikdy nečistite pomocou čistiacich prostriedkov alebo rozpúšťadiel, pretože ho môžu poškodiť alebo pri ďalšom použití znečistiť potraviny.
- Nepoužívajte špongie s drsnou stranou ani abrazívne čistiace prostriedky, aby ste nepoškodili povrch prístroja a dielov príslušenstva.

Pozor!

- Neškriabte pripečené zvyšky potravín tvrdými predmetmi. Časti príslušenstva a prístroj sa tým môžu poškodiť.
- Diely príslušenstva nie sú vhodné do umývačky riadu.
- Nečistite priestor rúry sprejom na čistenie rúr na pečenie, pretože zvyšky na ohrievacích telesách sa už viac nedajú odstrániť.

Čistenie prístroja

- Uistite sa, či je sieťová zástrčka vytiahnutá zo zásuvky a prístroj je úplne vychladnutý.
- Z prístroja vyberte všetky diely príslušenstva.
- Priestor rúry vyčistite navlhčenou utierkou. Podľa potreby naneste na utierku jemný čistiaci prostriedok.
- Vonkajšie plochy a ovládací panel čistite len mäkkou, mierne navlhčenou utierkou.
- Potom utrite prístroj utierkou navlhčenou v čistej vode.
- Prístroj dôkladne vysušte.

Čistenie sklenených dvierok (obrázok 5)

Sklenené dvierka sa môžu pre ľahké čistenie zložiť.

- Sklenené dvie otvorte o 90°.
- Posuňte posuvný spínač na vnútornej strane dverí až na doraz dolava v smere šípky a pevne ho podržte v tejto polohe.
- Sklenené dvierka na pravej strane závesu trochu nakloňte smerom dole a sklenené dvie vyberte smerom dole.
- Vnútornú a vonkajšiu stranu sklenených dvierok čistite navlhčenou utierkou a trochu umývacieho prostriedku.
- Potom utrite prístroj utierkou navlhčenou v čistej vode.

- Sklenené dvierka dôkladne vysušte.
- Pri vkladaní sklenené dvierka na pravej strane nakloňte trochu smerom dole.
- Najskôr zasuňte kolík ľavého závesu do otvoru.
- Posuňte posuvný spínač až na doraz dolava v smere šípky a pevne ho podržte v tejto polohe.
- Trochu nadvihnite pravú stranu a uvoľnite posuvný spínač, aby sa kolík pravého závesu zasunul do otvoru.
- Skontrolujte, či sú sklenené dvierka správne zavesené v závesoch a či sa dajú bezpečne otvoriť a zatvoriť.

Čistenie dielov príslušenstva



Varovanie!

Nebezpečenstvo úrazu špicatými vidličkami otočného ražňa a grilovacích ražňov, ako aj ostrými hranami na kotúčoch otočného podstavca!

- Pri čistení špicatých častí a častí s ostrými hranami buďte opatrní.

- Diely príslušenstva čistite v teplej vode s trochu umývacieho prostriedku.
- V prípade trvalého znečistenia môžete časti namočiť do teplej vody s prostriedkom na umývanie.
- Všetky časti následne opláchnite čistou vodou.
- Po vyčistení všetky časti dobre osušte.

Pomoc pri poruchách

Problém	Možné príčiny	Pomoc
Zariadenie nefunguje.	Napájací kábel nie je zapojený.	Zapojte napájací kábel do nepoškodenej, správne nainštalovanej bezpečnostnej zásuvky.
	Tlačidlo Zap-Vyp/Štart-Stop nebolo stlačené.	Spustíte proces varenia tlačidlom Zap-Vyp/Štart-Stop.
	Sklenené dvierka sú otvorené	Zatvorte sklenené dvierka.
Jedlo sa nevarí.	Kusy suroviny na varenie sú príliš veľké.	Narežte ich na menšie kúsky. Menšie kúsky sa varia rovnomernejšie.
	Teplota varenia je príliš nízka.	Nastavte vyššiu teplotu varenia.
	Dĺžka varenia je príliš krátka.	Nastavte väčšiu dĺžku varenia.
Jedlo nie je rovnomerne uvarené.	Suroviny na varenie sú príliš blízko pri sebe.	Niektorými surovinami na varenie, napr. hranolčkami, je potrebné po polovici dĺžky varenia zatiať. Zatraste otočným košom.
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Suroviny na varenie sú veľmi masné.	Pri ohreve veľmi masných surovín na varenie steká do priestoru rúry tuk a vzniká väčšia teplota ako obvykle. Zabezpečte, aby sa zachytávajúca miska na tuk správne vložila na dno varného priestoru.
	V priestore rúry alebo na dieloch príslušenstva sú ešte zvyšky tuku z predchádzajúceho varenia.	Zvyšky tukov zhoria v priestore varenia. Po každom použití vyčistite priestor rúry a diely príslušenstva.
Čerstvé hranolčky nie sú chrumkavé.	Zemiaky sú príliš vlhké.	Čerstvo nakrájané, surové hranolčky vysušte a potom ich pokvapkajte trochu oleja.
	Zemiaky sú narezané na príliš veľké kusy.	Narežte ich na menšie kúsky.
Čerstvé hranolčky sú opečené nerovnomerne.	Nakrájané, surové hranolčky neboli dostatočne namočené do vody.	Čerstvo rezané, surové hranolčky dajte na nejaký čas vo vody, aby sa odstránil škrob z ich povrchu. Potom hranolčky nechajte odkvapkať a osušte ich papierovou kuchynskou utierkou.
	Použitá odroda zemiakov nie je vhodná na fritovanie.	Používajte čerstvé, pevné zemiaky.

Upozornenie k osvetleniu priestoru na varenie

Žiarovka vo varnom priestore je pevne namontovaná a nedá sa vymeniť.

Skladovanie

- Pred odložením prístroj a príslušenstvo dôkladne vyčistite a všetky časti nechajte úplne vyschnúť.
- Skladujte prístroj a príslušenstvo na čistom, suchom a bezprašnom mieste.

Likvidácia

Likvidácia obalu

Obal výrobku je vyrobený z materiálov vhodných na recykláciu. Obalové materiály odstraňujte v súlade s ich označením v rámci verejných zberných dvorov, resp. podľa miestnych predpisov.

Likvidácia starého prístroja



Ak už elektrický prístroj ďalej nepoužívate, bezplatne ho odovzdajte vo verejnom zbernom dvore pre staré elektrické prístroje. Staré elektrické spotrebiče sa v žiadnom prípade nesmú likvidovať prostredníctvom zberných smetných nádob (pozri symbol).

Ďalšie pokyny k likvidácii

Váš starý elektrický prístroj odovzdajte tak, aby nebola ovplyvnená jeho ďalšia recyklácia. Staré elektrické spotrebiče môžu obsahovať škodlivé látky. Pri nesprávnej manipulácii alebo poškodení prístroja môžu tieto pri jeho neskoršej recyklácii spôsobiť ujmu na zdraví alebo znečistiť vodné toky či pôdu.

Technické údaje

Model	DF-E0201
Napätie	220 – 240 V~
Frekvencia	50/60 Hz
Príkon	2 000 W
Hluk	61 dB(A)
Objem priestoru na varenie	11 litrov
Objem otočného koša	3,5 litra
Rozmery prístroja	Výška × šírka × hĺbka cca 37,5 × 28 × 34 cm



Záruka

Kaufland vám poskytuje záruku 3 roky, ktorá začína plynúť dňom kúpy.

Zo záruky sú vylúčené poškodenia, ktoré boli spôsobené nerešpektovaním pokynov v návode na obsluhu, nesprávnym používaním, neodborným zaobchádzaním, samovoľnými opravami alebo nedostatočnou údržbou a starostlivosťou.

Уважаеми клиенти,

Поздравяваме Ви с покупката на Вашия нов уред. Избрали сте продукт с прекрасно съотношение цена/качество, който ще Ви доставя много радости.

Преди да използвате уреда, запознайте се с всички инструкции за обслужване и безопасност.

Използвайте уреда само според описанието и за посочените области на приложение. При предаване на уреда на трети лица предайте им и цялата му документация.

Обхват на доставката

- Блок на уреда (A)
- Въртяща се кошница (B)
- Фиксиращи винтове (2x) (C)
- Вал на въртящия се шиш (D)
- Вилки на въртящия се шиш (2x) (E)
- Шишове за грил (10x) (F)
- Дискове на въртящата се поставка на шиша за грил (2x) (G)
- Задна решетка (3x) (H)
- Помощно средство за изваждане (I)
- Съд за улавяне на мазнината (J)
- Инструкция за употреба

Проверете дали са налице всички части и дали по уреда няма повреди от транспортирането.

Не пускате в експлоатация повреден уред! При повреда, моля, обръщайте се към филиал на Kaufland.

Безопасност

Преди да използвате уреда за първи път, прочетете внимателно следните указания за безопасност.

За безопасна употреба следвайте указанията за безопасност по-долу.

Употреба по предназначение

- Уредът е предназначен само за пържене, нагряване, готвене, печене на грил, печене и изсушаване на ястия в обичайни за домакинствата количества.
- Мултифункционалният фритюрник, работещ с горещ въздух, не е предназначен за използване с олио или мазнина за пържене. Поради горещия въздух олиото, мазнината и другите течности могат да се запалят. Никога не добавяйте олио, мазнина или други течности в камерата.
- Не използвайте уреда на открито.
- Уредът е предназначен само за домашна употреба. Той не е предвиден за промишлено приложение.

- Използвайте уреда само за описаното приложение и с оригиналните принадлежности. Всяка друга употреба или изменение се смятат за несъответстващи на предназначението. Не се поема отговорност за щети, причинени от употреба, несъответстваща на предназначението, или неправилно обслужване.

Безопасност на деца и хора



Предупреждение!

Съществува опасност от задушаване на децата при игра с опаковката!

- Непременно дръжте опаковъчния материал далеч от деца.

- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и хора с намалени физически, сензорни или ментални способности или с недостатъчно опит и/или познания, само под наблюдение или след като са инструктирани относно безопасната му употреба и са разбрали произтичащите от това опасности.
- Деца не трябва да играят с уреда.
- Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 8-годишна възраст и не се наблюдават от възрастен.
- Деца под 8 години да се държат далеч от уреда и захранващия кабел.

Общи инструкции за безопасност



Внимание!

Опасност от изгаряне поради горещи повърхности! По време на работа повърхностите на уреда и на принадлежностите, до които може да се допрете, могат да бъдат много горещи.

- Никога не докосвайте стъклената врата или корпуса по време на работа, както и докато уредът е горещ!
- По време на работа пазете дистанция от отвора за излизане на пара от задната страна на уреда. Излизащата пара може да доведе до изгаряния!
- При отваряне на стъклената врата може да се надигне гореща пара и да доведе до изгаряния. Внимавайте лицето и ръцете да не са директно над уреда.



Внимание!

Опасност от изгаряне поради горещи повърхности! По време на работа повърхностите на уреда и на принадлежностите, до които може да се допрете, могат да бъдат много горещи.

- Не докосвайте вътрешността на фурната, докато уредът е горещ!
- Хващайте стъклената врата винаги само за дръжката, когато искате да я отворите.
- Използвайте включеното в комплекта помощно средство за изваждане, за да поставите или извадите от уреда горещата въртяща се кошница, въртящ се шиш или въртяща се поставка на шиша за грил.
- Винаги използвайте кухненски ръкавици или готварски ръкохватки, когато работите с горещия уред!
- След употреба оставете уреда да се охлади напълно, преди да го почиствате или транспортирате!

- Опасност от нараняване! Въртящите се вилки на шиша, шишове за грил и дисковете на въртящата се поставка на шиша за грил са остри. Използвайте защитни ръкавици при сглобяване и разглобяване на въртящия се шиш и на въртящата се поставка на шиша за грил. Бъдете внимателни при почистване на остри части.
- Уредът работи само с горещ въздух. Поради горещия въздух олиото, мазнината и другите течности могат да се запалят. Никога не добавяйте олио, мазнина или други течности в камерата.
- Уредът трябва да се проверява редовно за признаци на повреда. Уредът не трябва да се използва, ако захранващият кабел, корпусът, панелът за управление, стъклената врата или принадлежностите са повредени.
- Мрежовият проводник трябва да се проверява редовно за признаци на повреда. Ако мрежовият проводник е повреден, уредът не трябва да се използва.
- Ако захранващият кабел е повреден, той може да бъде заменен само от оторизиран сервиз, за да се предотвратят опасности.
- Уредът трябва да се използва само с принадлежностите от комплекта.
- Уредът не е подходящ за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

- Свържете уреда само към обезопасен контакт, който не е повреден и е монтиран в съответствие с изискванията.
- Никога не използвайте уреда под окачени шкафове, до пердетата или други възпламеними предмети.
- Не поставяйте уреда в непосредствена близост до вода, напр. върху мивки, ванни или влажни мазета. В противен случай съществува опасност от токов удар.
- Уверете се, че върху захранващия кабел или щепсела не капе вода.
- Уверете се, че в корпуса на уреда не попадат течности.
- Никога не потапяйте уреда и захранващия кабел с щепсела във вода или други течности и не го почиствайте под течаща вода!
- Уредът не трябва да се почиства с пароструйка.
- Уредът не трябва да се почиства в съдомиялна машина.
- Спазвайте инструкциите в раздел „Почистване и поддръжка“.

Безопасност при монтаж и свързване

- Свържете уреда към електрозахранване, чийто напрежение и честота съвпадат с данните от етикета за типа! Типовият етикет се намира на долната страна на уреда.
- Винаги поставяйте уреда върху стабилна, равна и устойчива на топлина повърхност. Повърхността под дъното на уреда може да се оцвети или повреди. В случай на съмнение допълнително използвайте топлоустойчива плоча.
- Уредът не трябва да се поставя във вградени мебели или в шкаф. В противен случай няма да е възможна достатъчна вентилация и може да възникне пожар или повреда на уреда.
- Уредът трябва да се използва само в свободното положение.
- Поставете уреда така, че да има достатъчно място за циркулация на въздуха. Разстоянието до задната стена, до страничните стени и над уреда трябва да е минимум 10 cm.
- Уверете се, че отворите за вентилация от дясната и от лявата страна отдолу на уреда не са блокирани или покрити с предмети.
- Не пхайте предмети в отворите за вентилация.
- Не поставяйте уреда върху покривки или текстил с дълги влакна.
- Уредът не трябва да се поставя върху гореща повърхност или в близост до източник на топлина.
- Уредът е снабден с нехлъзгащи се пластмасови крачета. При мебели, които са с покритие от лак или пластмаса или са третирани със средства за поддръжка, не може да се изключи възможността тези вещества да въздействат върху пластмасовите крачета и да ги размекнат. При необходимост поставете нехлъзгаща се, устойчива на топлина основа под уреда.
- Разполагайте захранващия кабел така, че никой да не може да се спъне в него или по невнимание да събори уреда.

Безопасност по време на работа

- Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на работа.
- Дръжте децата и домашните любимци далеч от уреда, когато той се ползва или се охлажда.
- Захранващият кабел не трябва да се допира до горещите части на уреда.
- Не поставяйте върху горещия уред запалими предмети, напр. кърпи, ръкохватки и др.
- Никога не сушете текстил или други предмети върху, над или в уреда. Съществува опасност от пожар!
- Не местете уреда и не го пренасяйте, докато е още горещ.
- Използвайте включеното в комплекта помощно средство за изваждане, за да поставите или извадите от уреда горещата въртяща се кошница, въртящ се шиш или въртяща се поставка на шиша за грил.
- Не се облягайте на стъклената врата. Уредът може да се преобърне!
- Не поставяйте предмети върху стъклената врата. Уредът може да се преобърне или пантите и стъклото да се повредят.
- Използвайте уреда само с поставен съд за улавяне на мазнина, за да може да се улавя падащата мазнина, трохи и други остатъци от храната.
- След всяка употреба изключвайте щепсела от контакта.

Безопасност при почистване

- Преди всяко почистване изключвайте уреда и от електрическото захранване.
- Преди да почиствате или съхранявате уреда, оставете го да се охлади.

Поставяне на уреда

- Поставете уреда върху здрава, равна и устойчива на топлина повърхност (напр. плот от неръждаема стомана или плот от естествен камък, като например гранит).
- Поставете уреда така, че да има достатъчно място за циркулация на въздуха. Разстоянието до задната стена, до страничните стени и над уреда трябва да е минимум 10 cm.

Преди първото пускане в експлоатация

Отстраняване на опаковъчния материал

- Преди първата употреба отстранете всички опаковъчни материали от уреда.

Почистване преди първата употреба

Преди първото пускане в експлоатация уредът и принадлежностите трябва да бъдат почистени основно.

- Извадете използваните принадлежности от камерата.
- Използвайте уреда няколко минути на максимална степен без хранителни продукти, за да отстраните остатъците при производството.
- Почистете уреда и принадлежностите по начина, описан в раздел „Почистване и поддръжка“.
- Уверете се, че след почистването всички части са напълно сухи.

Указание: Въпреки щателното почистване, при първото нагряване може да се появи слаб дим или миризма. Това е нормално и не е опасно. Отворете за достатъчна вентилация, напр. прозорец.

Принадлежности

Съд за улавяне на мазнината

Съдът за улавяне на мазнината предотвратява попадането на трохи, мазнина и други части от храната на дъното на фурната и загарянето им там.

Решетка за печене

Решетките за печене са подходящи специално за изсушаване. Те обаче могат да се използват за печене, загаряване и др.

Въртяща се кошница

Въртящата се кошница е подходяща за приготвяне на пържени картофи, малки парченца зеленчуци и месо, както и за печене на ядки.

Вал и вилки на въртящия се шиш

Валът на въртящия се шиш с вилките на въртящия се шиш е подходящ за печене на грил на цели пилета или печено месо до макс. 1,2 kg.

Валът на въртящия се шиш се използва и за въртящата се поставка на шиша за грил.

Шишове за грил и въртяща се поставка на шиша за грил

Върху шишовете за грил можете да забодете парчета месо, риба, зеленчуци и др. и да ги изпечете на грил в уреда. Шишовете за грил можете да поставите върху решетката за печене или да използвате във въртящата се поставка на шиша за грил. Във въртящата се поставка на шиша за грил шишовете за грил се въртят по време на печенето на грил.

Употреба на принадлежностите

Поставяне/сваляне на съда за улавяне на мазнината



Внимание!

Опасност от изгаряне поради горещи повърхности!

- Използвайте ръкавиците за фурна или оставете уреда да се охлади напълно, преди да извадите съда за улавяне на мазнина.
- Използвайте ръкавиците за фурна или оставете горещия съд за улавяне на мазнина да се охлади напълно преди изваждане.

Внимание!

Използвайте уреда само с поставен съд за улавяне на мазнина.

- Поставете съда за улавяне на мазнина отдолу върху дъното на камерата и го избутайте докрай до упор.
- За да извадите съда за улавяне на мазнина, хванете го отпред централно и го изтеглете.

Поставяне/сваляне на задната решетка



Внимание!

Опасност от изгаряне поради горещи повърхности!

- Използвайте ръкавиците за фурна или оставете уреда да се охлади напълно, преди да извадите решетката за печене.
- Използвайте ръкавиците за фурна или оставете горещата решетка за печене да се охлади напълно преди изваждане.

- Първо поставете съда за улавяне на мазнината отдолу върху пода на камерата.
- Вкарайте решетката за печене в страничните направляващи шини до упор в камерата за готвене.

Съвети:

- За хрупкави и бързи резултати поставете решетката за печене още по-нагоре в уреда.
- След половината от времето на готвене преместете надолу горната решетка за готвене, а долната преместете нагоре, за да постигнете равномерен резултат.

Сглобяване/разглобяване на въртящата се поставка на шиша за грил (фиг. 1)



Внимание!

Опасност от нараняване поради остри шишове за грил и остри ръбове на дисковете на въртящата се поставка!

- Използвайте ръкавици за фурна при сглобяване или разглобяване на въртящата се поставка на шиша за грил.



Внимание!

Опасност от изгаряне поради горещи повърхности!

- За да извадите горещата въртяща се поставка на шиша за грил от уреда, използвайте винаги включеното в комплекта помощно средство за изваждане.
- Използвайте ръкавици за фурна при сглобяване или разглобяване на въртящата се поставка на шиша за грил.

Сглобяване

Указания:

- Дисковете на въртящата се поставка на шиша за грил са снабдени с маркировки „L“ (за ляво) и „R“ (за дясно)
 - Вътрешните жлебове върху двата края на вала на въртящия се шиш маркират най-външната позиция на фиксиращите винтове. Дисковете на въртящата се поставка на шиша за грил не бива да се поставят по-навън върху вала, за да е възможно безпроблемно въртене.
 - Избутайте двата диска на въртящата се поставка на шиша за грил съгласно маркировката им „L“ (за ляво) и „R“ (за дясно) върху вала на въртящия се шиш (1). Уверете се, че
 - скобите за фиксиращите винтове сочат навън
 - дисковете на въртящата се поставка на шиша за грил се намират между жлебовете (гледано към средата на вала).
 - Фиксирайте двата диска на въртящата се поставка на шиша за грил с фиксиращите винтове първо само леко върху вала на въртящия се шиш (2).
 - Пъхнете върха на шиш за грил с продукт за печене през един от кръглите отвори в десния диск на въртящата се поставка (3).
 - Притиснете клипса върху другия край на шиша за грил (4) и го завъртете в разширението на десния въртящ се диск (4), докато клипсът не се фиксира.
 - Поставете останалите шишове за грил по същия начин върху въртящата се поставка.
- Важно:** Ако не използвате всичките 10 шиша за грил, разпределете равномерно шишовете за грил върху въртящата се поставка (винаги два един срещу друг), за да е възможно безпроблемно въртене.

- При нужда още веднъж центрирайте дисковете на въртящата се поставка и затегнете фиксиращите винтове.

Разглобяване

- Носете ръкавици за фурна и стиснете клипса на шиша за грил.
- Завъртете шиша за грил от разширението на десния въртящ се диск и изтеглете върха от кръглия отвор на левия въртящ се диск.
- Свалете останалите шишове за грил по същия начин от въртящата се поставка.
- Разхлабете фиксиращите винтове дотолкова, че дисковете на въртящата се поставка да се избутат върху вала на въртящия се шиш.
- Избутаите дисковете на въртящата се поставка от вала на въртящия се шиш.

Сглобяване/разглобяване на въртящия се шиш (фиг. 2)



Внимание!

- Опасност от нараняване поради остри вилки на въртящия се шиш!
- Използвайте ръкавици за фурна при сглобяване или разглобяване на въртящия се шиш.



Внимание!

- Опасност от изгаряне поради горещи повърхности!
- За да извадите горещия въртящ се шиш от уреда, използвайте винаги включеното в комплекта помощно средство за изваждане.
 - Използвайте ръкавици за фурна при сглобяване или разглобяване на въртящия се шиш.

Сглобяване

Указание: Вътрешните жлебове върху двата края на вала на въртящия се шиш маркират най-външната позиция на фиксиращите винтове. Вилките на въртящите се шишове не бива да се поставят по-навън върху вала, за да е възможно безпроблемно въртене.

- Пъхнете вала на въртящия се шиш по дължина централно през продукта за печене.
- Избутаите вилките на въртящия се шиш до двата края на вала на въртящия се шиш (1).
- Избутаите вилките на въртящия се шиш по-нататък, докато върховете им не се напъкват в продукта за печене.
- Фиксирайте двете вилки на въртящия се шиш с фиксиращите винтове (2).

Разглобяване

- Носете ръкавици за фурна и разхлабете фиксиращите винтове дотолкова, че вилките на въртящия се шиш да се изместят върху вала на шиша.
- Внимателно изтеглете вилките на въртящия се шиш от продукта за печене.
- Раздалечете вилките на въртящия се шиш и ги свалете от вала на въртящия се шиш.
- Изтеглете вала на въртящия се шиш от продукта за печене.

Поставяне/изваждане на въртящата се кошница, въртящата се поставка на шиша за грил, въртящия се шиш (фиг. 3)

Указание:

Поставянето и свалянето на въртящата се кошница, въртящата се поставка на шиша за грил или въртящия се шиш в/от камерата се извършват по същия начин.



Внимание!

Опасност от изгаряне поради горещи повърхности!

- За да поставите въртящата се кошница, въртящата се поставка на шиша за грил или въртящия се шиш, се препоръчва да използвате помощно средство за изваждане, за да предотвратите изгаряния от горещия уред.
- За да извадите от уреда горещата въртяща се кошница, въртящата се поставка на шиша за грил или въртящия се шиш, използвайте винаги включеното в комплекта помощно средство за изваждане.

Изваждане

- Поставете помощното средство за изваждане под двата края странично върху въртящата се кошница (респ. върху въртящата се поставка или въртящия се шиш).
- Първо повдигнете десния край нагоре от поставката вдясно в камерата.
- Леко завъртете помощното средство за изваждане, докато левият край не се изхлузи от поставката.
- Внимателно извадете въртящата се кошница (респ. въртящата се поставка или въртящия се шиш) от камерата и я поставете върху топлоустойчива подложка.

Използване

- Поставете помощното средство за изваждане, както е показано на фиг. 3, под двата края странично върху въртяща се кошница (респ. върху въртящата се поставка или въртящия се шиш) (1) и го повдигнете в камерата (2).
- Първо вкарайте левия край в поставката отляво в камерата (3).
- След това повдигнете десния край леко и го окачете в поставката отдясно в камерата (4).
- Проверете дали въртящата се кошница е правилно фиксирана, за да може да се върти.
 - Въртящата се кошница (респ. въртящата се поставка или въртящия се шиш) не бива да се върти около собствената ос, ако уредът е изключен.
 - Ако все пак това е случаят, пхнете левия край на оста по-дълбоко в поставката.

Описание на пулта за управление (фиг. 4)

Функционални бутони (фиг. 4a)

Функционалните бутони върху пулта за управление имат следните функции:

Символ	Функция на бутоните	Описание
	Увеличаване на температурата	- След включване на пулта за управление се показва предварително настроена температура. - Чрез докосване на бутона температурата може да се удължи на интервали от по 5°C до максимум 200°C . - В комбинация с програмата за изсушаване максималната подлежаща на настройване температура е 80°C.
	Намаляване на температурата	- Чрез докосване на бутона температурата може да се намали на интервали от по 5°C до минимум 65°C . - В комбинация с програмата за изсушаване минималната подлежаща на настройване температура е 30°C.
	Включване/изключване на осветлението на камерата	- Чрез докосване на бутона осветлението се включва. При повторно докосване осветлението се изключва. - Осветлението се включва при отваряне на вратата автоматично и при затваряне се изключва отново. - След ок. 1 минута осветлението автоматично се изключва.
	Избиране на предварително настроени програми	- След първото докосване на бутона първият програмен символ се показва. - След всяко докосване следващият програмен символ се показва.
	Бутон за включване-изключване/старт-стоп	- За включване на пулта за управление докоснете за ок. 2 секунди бутона. - След настройката на желаната температура и времето на готвене или след избора на предварително настроената програма натиснете отново бутона, за да стартирате процеса на готвене.

Символ	Функция на бутоните	Описание
	Включване/изключване на функцията за въртене	- Чрез докосване на бутона функцията за въртене на въртящата се кошница, въртящата се поставка на шиша за грил или въртящия се шиш се включва. - При повторно докосване функцията за въртене се изключва.
	Удължаване на времето на готвене	- След включване на пулта за управление се показва предварително настроено време на готвене. - Чрез докосване на бутона времето на готвене може да се удължи на интервали от по 1 минута до максимум 60 минути. - В комбинация с програмата за изсушаване е възможна настройка само на интервали от 30 минути до максимум 24 часа.
	Скъсяване на времето на готвене	- Чрез докосване на бутона времето на готвене може да се съкрати на интервали от по 1 минута до минимум 1 минута. - В комбинация с програмата за изсушаване е възможна настройка само на интервали от 30 минути до минимум 2 часа.

- Докосвайте функционалните бутони с възглавничките на пръстите, а не с върха. Бутоните реагират на допир, не е нужно натискане. Когато уредът разпознае докосване, прозвучава сигнален тон.
- Внимавайте бутоните винаги да са чисти, сухи и да не са покрити от предмети.

Указание:

Вратата на уреда трябва да е затворена, за да могат настройките да се извършат и функционалните бутони да се натискат.

Индикации (фиг. 4b)

Индикациите върху полето за управление имат следното значение:

Символ	Функция за индикация	Описание
	Вентилаторът е активен	Ако процесът на готвене се спре или пултът за управление се изключи, вентилаторът продължава да работи за ок. 20 секунди, за да охладя уреда. Символът угасва, след като вентилаторът се е изключил.
	Нагряването е активно	Символът угасва, ако настроената температура е достигната, и светва отново, ако уредът се нагрява допълнително.
	Индикация на настроената температура, напр. 180°C	Температурата ще се показва с редуване с настроеното време на готвене.
	Индикация на настроеното време на готвене, напр. 15 минути	Времето на готвене се показва с редуване с настроената температура. По време на готвене времето се отброява наобратно.

Предварително настроени програми (фиг. 4с)

Ако изберете една от предварително настроените програми, предварително зададените настройки за време на готвене, температура и функцията за въртене за определени ястия се предлагат автоматично. Можете да промените по всяко време тези програми с функционалните бутони за температура и време на готвене, както и ръчно да включвате или изключвате функцията за въртене.

Указание:

Предлаганите температури и времена на готвене са само средни стойности и трябва да се адаптират при нужда. Тъй като съставките се различават по произход, големина, температура и качество, действителните температури и времена на готвене могат да се различават.

Непременно се убедете, че преди всичко месото, рибата или птиците са добре изпечени.

Символ	Програма	Предварително настроена температура	Предварително настроено време на печене	Предварително настроена функция
	Пържени картофи	200 °C	25 минути	Функция за въртене
	Стекове/котлети	180 °C	20 минути	–
	Пилешко бутче	180 °C	30 минути	–
	Риба	180 °C	18 минути	–
	Скариди	160 °C	12 минути	–
	Домашни птици, цели/печено	200 °C	40 минути	Функция за въртене
	Шишове за грил	200 °C	20 минути	Функция за въртене
	Изушаване (на плодове или зеленчуци)	45°C	4 часа	–

Включване и изключване на уреда

Включване

- Затворете стъклената врата.
- Включете щепсела в обезопасен контакт, който не е повреден и е монтиран в съответствие с изискванията.
 - Всички символи на пулта за управление светват за кратко.
 - След това символът на бутона за включване-изключване/старт-стоп светва.
- За включване на пулта за управление докоснете за ок. 2 секунди бутона за включване-изключване/старт-стоп.
 - Пултът за управление се включва.
 - Всички символи на функционалните бутони се показват.
 - Символът на бутона за включване-изключване/старт-стоп мига.
 - Температурата (180°C) и времето на готвене (15 минути) ще се показват с редуване.

Изключване

- За да изключите уреда, докоснете бутона за включване-изключване/старт-стоп за ок. 2 секунди.
 - В пулта за управление многократно мигат „00“ и символът на бутона за включване-изключване/старт-стоп.
 - Символът с вентилатор свети дотогава, докато вентилаторът не се изключи.
 - Всички други символи върху пулта за управление угасват.
 - След като вентилаторът се е изключил, символът на бутона за включване-изключване/старт-стоп светва перманентно.
- За да изключите уреда изцяло, извадете щепсела от контакта.

Промяна на температурата и времето на готвене

След включване на пулта за управление се предлагат температура от 180°C и време на готвене от 15 минути.

С функционалните бутони „Увеличаване/намаляване на температурата“ и „Удължаване/скъсяване на времето на готвене“ можете да промените температурата и времето на готвене.

- Настройте желаната температура с функционалните бутони „Увеличаване/намаляване на температурата“.
 - Температура, която може да се настройва: от 65 до 200°C на интервали от по 5°C.
- Настройте желаното време на готвене с функционалните бутони „Увеличаване/намаляване на времето на готвене“.
 - Време, което може да се настройва: от 1 до 60 минути на интервали от по 1 минута.

Стойностите на настроените температура и време се показват с редуване в полето за управление.

Указание:

- Многократното кратко натискане на функционалните бутони за настройка на температура или време влияе постъпково върху повишаването или понижаването на стойността.
- Трайното натискане води до по-бързо повишаване или понижаване на стойността.

Указание: Можете по всяко време да промените настройката на температурата и времето на готвене с функционалните бутони.

Указание: Ако в рамките на 1 минута не се натисне бутон, полето за управление се изключва отново и настройките трябва да се извършат отново.

Избиране на предварително настроени програми

- Включете уреда.
- Докоснете последователно за кратко бутон „Програми“, докато символът за желаната програма не се покаже.
 - С редуване се показват предварително настроената температура и време на готвене за желаната програма.
 - Символът на бутон за включване-изключване/старт-стоп мига.
 - Ако въртящата се функция за избраната програма е предварително настроена, допълнително мига символът за функцията за въртене.
- При нужда променете предложената температура и време на готвене.

Указание: Ако в рамките на 1 минута не се натисне бутон, полето за управление се изключва отново и настройките трябва да се извършат отново.

Стартиране на процеса на готвене

- Поставете продуктите за готвене в камерата.
- Затворете стъклената врата.
- Включете уреда.
- Настройте желаните температура и време на готвене или изберете предварително настроена програма.

- Стартирайте процеса на готвене, като натиснете бутона включване-изключване/старт-стоп за кратко.
- Символите за нагряване и вентилатор се показват в индикацията.
- Стойностите на настроените температура и време се показват с редуване в полето за управление.
- По време на готвене времето се отброява наобратно.
- Символът за нагряване угасва, ако настроената температура е достигната, и светва отново, ако уредът се нагрява допълнително.

Прекъсване/прекръстване на процеса на готвене

Прекъсване на процеса на готвене

- За да прекъснете процеса на готвене, докоснете за кратко бутона включване-изключване/старт-стоп.
 - Индикацията за време спира.
 - Символът включване-изключване/старт-стоп мига.
 - Нагряването се изключва.
 - Символът с вентилатор свети дотогава, докато вентилаторът не се изключи.
- Алтернативно можете да прекъснете процеса на готвене и като отворите стъклената врата.
- За да продължите процеса на готвене, докоснете отново за кратко бутона за включване-изключване/старт-стоп или затворете стъклената врата.
 - Нагряването и вентилаторът се включват отново.
 - Индикацията за време започва да отброява наобратно.

Указание: Ако процесът на готвене не се продължи в рамките на 3 минути, вътрешното осветление се изключва. Настройките остават запазени и процесът може да се продължи по всяко време. За прекратяване трябва да се натисне бутонът за включване-изключване/старт-стоп.

Прекратяване на процеса на готвене

- За да прекратите преждевременно процеса на готвене и да изключите уреда, докоснете бутона за включване-изключване/старт-стоп за ок. 2 секунди.
- За да изключите уреда изцяло, извадете щепсела от контакта.

Край на процеса на готвене

След като настроеното време е изтекло, прозвучава сигнален тон шест пъти един след друг и в полето за управление мигат многократно „00“ и символът на бутона включване-изключване/старт-стоп.

Нагряването се изключва автоматично.

Символът с вентилатор свети дотогава, докато вентилаторът не се изключи.

Всички други символи върху пулта за управление угасват.

След като вентилаторът се изключи, символът на бутона за включване-изключване/старт-стоп светва перманентно.



Внимание!

Уредът и принадлежностите в камерата са много горещи. Опасност от изгаряне!

- Хващайте стъклената врата само за дръжката.
- Бъдете внимателни при отваряне на стъклената врата, може да излезе гореща пара.
- За да извадите принадлежността от камерата, използвайте готварска ръкавица или включеното в комплекта помощно средство за изваждане.

- Внимателно отворете стъклената врата.
- Използвайте готварска ръкавица или включеното в комплекта помощно средство за изваждане и внимателно извадете ястието от камерата.
- Поставете съда за готвене върху топлоустойчива подложка.
- Ако не желаете да готвите повече хранителни продукти, изтеглете щепсела от контакта и оставете уреда и принадлежностите да се охладят напълно.

Препоръки за приготвяне

Ястие	Мин - Макс тегло (грама)	Време (минути)	Температура (°C)	Препоръка
-------	-----------------------------	-------------------	------------------	-----------

Картофи и пържени картофи

Тънки дълбоко замразени пържени картофи *	350 – 450	20 – 25	200	подходящо за въртящата се кошница
Дебели дълбоко замразени пържени картофи *	400 – 500	20 – 25	200	подходящо за въртящата се кошница
Огретен от картофи	500 – 600	25 – 30	200	гответе на средно ниво

Месо и птици

Говежди стек	250 – 300	15 – 20	180	гответе на 2 нива, преместете решетката за печене след 10 мин
Свински котлет	400 – 500	15 – 20	180	гответе на 2 нива, преместете решетката за печене след 10 мин
Братвурст	400 – 800	13 – 15	200	
Пилешки бутчета	400 – 800	25 – 30	180	печете на 2 нива, преместете решетката за печене след 12 мин
Пилешки гърди	400 – 800	15 – 20	180	печете на 2 нива, преместете решетката за печене след 8 мин
Пилешки крилца	600 – 800	25 – 30	180	печете на 2 нива, преместете решетката за печене след 15 мин
Цяло пиле	500 – 1000	30 – 40	200	макс. тегло 1,2 кг, зашийте

Ястие	Мин - Макс тегло (грама)	Време (минути)	Темпера- тура (°C)	Препоръка
Закуски				
Пролетни ролца	500 – 600	8 – 10	200	гответе на 2 нива, преместете решетката за печене след 5 мин
Дълбоко замразени рибни пръчици	500 – 800	6 – 10	200	гответе на 2 нива, преместете решетката за печене след 5 мин
Печен, паниран кашкавал	500 – 800	8 – 10	180	гответе на 2 нива, преместете решетката за печене след 5 мин
Зеленчуци	300 – 600	12 – 20	200	гответе на 2 нива, преместете решетката за печене след 10 мин
Сухи плодове	200 – 400	600 (10 ч)	45	
Печива				
Филийки за тост	130 – 150	5 – 6	160	печете на 2 нива, преместете решетката за печене след 3 мин
Сладкиш	500 – 800	15 – 20	160	печете на средното ниво на вкарване
Киш	500 – 800	15 – 20	180	печете на средното ниво на вкарване
Мъфини	500 – 800	15 – 18	200	печете на средното ниво на вкарване

Данните в тази таблица са само ориентировъчни. В зависимост от температурата, свойствата на хранителните продукти и др. посочените стойности могат да са различни на практика.

* За равномерно пържене определени ястия (напр. пържени картофи) трябва да се разтърсват по средата на готвенето.

Съвети

- Хранителните продукти на малки парченца обикновено се нуждаят от по-кратко време на готвене от тези на големи парчета.
- Големите количества хранителни продукти се нуждаят от малко по-дълго време от по-малките количества.
- Обръщането или разбъркването на по-малки ястия гарантира, че всички части са равномерно изпечени.
- Закуските, които обикновено се приготвят във фурната, могат да се приготвят и във фритюрника, работещ с горещ въздух.
- За приготвянето на хрупкави пържени картофи във въртящата се кошница оптималното количество възлиза на 700 грама.
- Използвайте готово тесто, за да пригответе бързо и лесно закуски с пълнеж. Готовото тесто се нуждае от по-кратко време на печене от домашното тесто.
- Използвайте форма за печене или устойчива на огън купа при приготвяне на сладкиш или киш. Също така и когато приготвяте лесно ронливи или пълнени ястия.
- Можете да използвате фритюрника, работещ с горещ въздух, и за загряване. Просто настройте температурата за 10 минути на 150°C.

Указание за акриламид:

При пържене с твърде висока температура могат да възникнат опасни за здравето вещества.

- Отстранявайте изгорелите остатъци от храни.
- Не оставяйте храните да се изпържват до получаване на твърде тъмен цвят.

Почистване и поддръжка

След всяка употреба уредът и принадлежностите му трябва да се почистват основно. Остатъците от храна най-лесно се отстраняват непосредствено след изстиването.



Предупреждение!

При влага има опасност от токов удар!

Уредът

- не трябва да се потапя във вода;
- не трябва да се държи под течаща вода;
- не трябва да се почиства в съдомиялна машина.



Внимание!

Опасност от изгаряне поради горещи повърхности!

- Преди почистване винаги оставайте уреда и принадлежностите му да изстинат напълно.

Внимание!

- Никога не почиствайте уреда с почистващи препарати или разтворители, тъй като те могат да го повредят или да замърсят хранителните продукти при следващата употреба.
- Не използвайте абразивни гъби, нито абразивни почистващи препарати, за да не повредите повърхностите на уреда и неговите принадлежности.

Внимание!

- Не изстъргвайте загорелите остатъци от хранителни продукти с твърди предмети. Това може да повреди уреди и неговите части и принадлежности.
- Принадлежностите не са подходящи за съдомиялна машина.
- Не почиствайте камерата за готвене със спрей за фурни, тъй като остатъците по награвателните елементи не могат да бъдат отстранени.

Почистване на уреда

- Уверете се, че щепселът за мрежовото захранване е изваден от контакта и че уредът е изстинал напълно.
- Извадете всички принадлежности от уреда.
- Почистете камерата за готвене с навлажнена кърпа. При необходимост можете да сложите на кърпата и мек препарат за миене.
- Почиствайте външните повърхности и полето за управление с мека, леко навлажнена кърпа.
- След това избършете с кърпа, навлажнена с чиста вода.
- След това внимателно подсушете уреда.

Почистване на стъклената врата (фиг. 5)

Стъклената врата може да се сваля за по-лесно почистване.

- Наклонете стъклената врата на 90°.
- Избутайте плъзгачия се превключвател от вътрешната страна на вратата до упор наляво в посока на стрелката и го задръжте на позиция.
- Наклонете стъклената врата отдясно върху пантата малко надолу и я свалете надолу.

- Почистете стъклената врата отвътре и отвън с влажна кърпа и малко препарат за миене на съдове.
- След това избършете с кърпа, навлажнена с чиста вода.
- Подсушете внимателно стъклената врата.
- За поставяне наклонете стъклената врата отдясно леко надолу.
- Първо вкарайте левия шарнирен болт в отвора.
- Избутайте плъзгачия се превключвател до упор наляво и го задръжте на позиция.
- Повдигнете дясната страна леко и отпуснете плъзгачия се превключвател, така че десният шарнирен болт да се плъзне в отвора.
- Проверете дали стъклената врата увисва правилно в пантите и се отваря и затваря сигурно.

Почистване на принадлежностите



Внимание!

Опасност от нараняване поради остри вилки на въртящия се шиш и шишове за грил, както и остри ръбове по въртящите се дискове!

- Бъдете внимателни при почистване на остри части.

- Почиствайте принадлежностите в топла вода с малко препарат за миене.
- При упорита мръсотия можете да оставите частите да се накснат в топла вода с препарат за миене.
- Изплакнете всички части с чиста вода.
- След почистването подсушете добре всички части.

Помощ при повреди

Проблем	Възможни причини	Помощ
Уредът не функционира.	Щепселът не е пъхнат в контакта.	Пъхнете щепсела в безопасен контакт, който не е повреден и е инсталиран в съответствие с изискванията.
	Бутонът за включване-изключване/старт-стоп не е натиснат.	Стартирайте процеса на готвене с бутона за включване-изключване/старт-стоп.
	Стъклената врата е отворена	Затворете стъклените врати.
Ястията не са готови.	Парчетата продукт за готвене са твърде големи.	Нарежете на по-малки парчета. По-малките парчета се готвят по-равномерно.
	Температурата на готвене е твърде ниска.	Настройте по-висока температура на готвене.
	Времето за готвене е твърде кратко.	Настройте по-дълго време за готвене.
Ястията не са равномерно сготвени.	Продуктите за готвене са плътно един върху друг.	Някои продукти за печене, като напр. пържените картофи, трябва да се разтърсват по средата на готвенето. Разтърсете въртящата се кошница.
От уреда излиза бял пушек.	Продуктът за готвене е много мазен.	При загряване на много мазен продукт за готвене мазнината се стича в камерата и топлината в него става по-голяма от нормалното. Уверете се, че съдът за улавяне на мазнина е поставен на дъното на камерата.
	В камерата или върху принадлежностите има още остатъци от мазнина от предишното готвене.	Остатъците мазнина изгарят в камерата за готвене. Почиствайте камерата за готвене и принадлежностите след всяка употреба.
Пресните пържени картофи не стават хрупкави.	Картофите са твърде влажни.	Прясно нарязаните сурови картофи трябва да се изсушат и след това да се поръсат с малко олио.
	Картофите са нарязани на твърде големи парчета.	Нарежете картофите на по-малки парчета.
Пресните пържени картофи са изпържени неравномерно.	Нарязаните сурови картофи не са достатъчно натопени във вода.	Прясно нарязаните картофи се поставят за известно време във вода, за да се отстрани скорбялата от повърхността. След това картофите се отцеждат и се изсушават с кухненска хартия.
	Използваният сорт картофи не е подходящ за пържене.	Използвайте пресни, здрави картофи.

Указание за осветление на камерата

Лампичката в камерата е фиксирано монтирана и не може да се сменя.

Съхранение

- Преди да ги приберете, почистете основно уреда и принадлежностите му и ги оставете напълно да изсъхнат.
- Съхранявайте уреда и принадлежностите на чисто, сухо място без прах.

Отстраняване на отпадъците

Изхвърляне на опаковката

Опаковката на продукта е от рециклиращи се материали. Отстранявайте материалите на опаковката в съответствие с обозначението им на обществените места за събиране на отпадъци, респ. според изискванията във Вашата страна.

Изхвърляне на стар уред като отпадък



Ако не искате повече да използвате уреда, предайте го безплатно в пункт за събиране на стари електроуреди. В никакъв случай старите електроуреди не трябва да се изхвърлят в контейнера за общи отпадъци (вж. символа).

Други указания за отстраняване

Предайте стария електроуред така, че да не бъде нарушена възможността за неговата повторна употреба или преработване. Старите електроуреди могат да съдържат вредни вещества. При неправилна употреба или повреждане на уреда може впоследствие да възникнат щети за здравето или замърсяване на водите и почвите.

Технически данни

Модел	DF-E0201
Напрежение	220 – 240 V~
Честота	50/60 Hz
Мощност	2000 W
Шум	61 dB(A)
Обем на камерата	11 литра
Вместимост на въртящата се кошница	3,5 литра
Размери на уреда	Височина x ширина x дълбочина ок. 37,5 x 28 x 34 cm



Гаранция

Kaufland Ви дава гаранция от 3 години от датата на покупката.

Гаранцията не се отнася за щети, причинени от неспазване на инструкцията за употреба, злоупотреба, неправилно боравене, собственоръчни ремонти или недостатъчно обслужване и поддръжка.





D

Haben Sie Fragen zur Bedienung des Gerätes?

Schnelle und kompetente Hilfe erhalten Sie über unsere kostenlose Service-Hotline:

☎ 08 00 / 1 52 83 52

(Kostenfrei aus dem deutschen Fest- und Mobilfunknetz)

www.kaufland.de

CZ

Máte dotazy týkající se obsluhy zařízení?

Rychlou a kompetentní pomoc získáte na naší bezplatné servisní lince:

☎ 800 165 894

(Bezplatné volání z pevné i mobilní sítě v rámci České republiky.)

www.kaufland.cz

HR

Imate li pitanja vezano uz uređaj?

Za brzu i stručnu pomoć nazovite našu službu za korisnike na besplatan broj:

☎ 0800 223 223

(Poziv na broj se ne naplaćuje.)

www.kaufland.hr

PL

Czy masz pytania dot. działania tego urządzenia?

Szybko i fachowo pomoc otrzymasz dzwoniąc na naszą bezpłatną infolinię:

☎ 800 300 062 (Bezpłatna infolinia)

www.kaufland.pl

RO MD

Aveți întrebări cu privire la utilizarea aparatului?

Vă stăm la dispoziție prin asistența rapidă și competentă disponibilă gratuit prin hotline-ul nostru:

RO: ☎ 0800 080 888 (Număr apelabil gratuit din rețelele: Orange, Vodafone, Telekom, Upc România și RCS&RDS)

MD: ☎ 0800 1 0800 (Număr apelabil gratuit din orice rețea de telefonie din Moldova)

www.kaufland.ro

SK

Máte otázky týkajúce sa zariadenia?

Rýchlu a odbornú pomoc získate na našej bezplatnej zákazníckej linke:

☎ 0800/15 28 35

(Bezplatne z pevnej aj mobilnej siete.)

www.kaufland.sk

BG

Имате ли въпроси относно използването на уреда?

Бърза и компетентна помощ можете да получите по нашата безплатна сервизна гореща линия:

☎ 0800 12 220

(Обадете ни се безплатно от цялата страна.)

www.kaufland.bg

D	Die aktuelle Bedienungsanleitung finden Sie auch unter: www.kaufland.de
CZ	Aktuální návod k použití je možné nalézt také na adrese: www.kaufland.cz
HR	Upute za uporabu možete potražiti i na adresi: www.kaufland.hr
PL	Aktualną instrukcję obsługi można znaleźć również na stronie: www.kaufland.pl
RO MD	Din acest moment puteți găsi instrucțiunile de utilizare și pe: www.kaufland.ro
SK	Aktuálny návod na obsluhu je možné nájsť aj na adrese: www.kaufland.sk
BG	Актуалното ръководство за употреба можете да намерите също на: www.kaufland.bg

Hersteller / Výrobce / Proizvođač / Producent /
Producător / Výrobca / Производител:

Kaufland Stiftung & Co. KG, Rötelstr. 35,
74172 Neckarsulm, Deutschland, Německo,
Njemačka, Niemcy, Germania, Nemecko,
Германия

Importator / Distribuitor MD: Kaufland SRL,
str. Sfatul Țării, nr. 29, Chișinău, MD-2012,
Republica Moldova

Дистрибутор: Кауфланд България ЕООД
енд Ко КД, ул. Скопие 1А, 1233 София

Ursprungsland: China / Země původu: Čína /
Zemlja podrijetla: Kina / Wyprodukowano
w Chinach / Țara de origine: China / Krajina
původu: Čína / Страна на произход: Китай

DF-E0201

788 / 1247640 / 3530660